



## **Bíró Lajos, Szalkai Pál-Bock Bisztró Balaton**

*Balatoni strand büfék, bisztrók, kisvendéglők hal kínálatai (édesvízi-, tengeri halak, különböző stílusban)*

### **Töltött Tintahal:**

#### Hozzávalók:

Sous-vide tintahal 64fok 30perc

Töltelék:

pizza mozzarella

fetasajt kocka egy az egyben

friss bazsalikom

só, bors

friss petrezselyem

olíva olaj

Összekeverjük betöltjük a tintahalba, tetejére

1 merőkanál (1dl) olasz paradicsommártás (sűrű, darabos)

1 evőkanál darált fokhagyma

2 evőkanál olíva olaj

Kemencébe 170-180fokon 20percet sütjük.

Díszítés savanyú káposzta-chips (kicsavart káposzta leszárítva fritőzben 180fok 3-4 perc)

1db koriander