



Mangalica kolbász, piacos köret

Elkészítés:

1. A mustármagot 3x 5 percig főzzük váltott vízben, majd 3-2-1 arányú összeforralt savanyítólével leforrázzuk és hagyjuk kihűlni.
2. A hagymás sörös kenyérből apró kockákat vágunk, amit 180 C fokos sütőben ropogósra sütünk.
3. A kovászos uborkából brunoast vágunk, a leeső részekből pedig habot készítünk.
4. A kolbászokat 64 fokon sous-videoljuk 15 percig.