

Hovězí kostky po burgundsku s žampionovým ragú a mačkanými bramborami se slaninou

SEZNAM DODANÝCH SUROVIN a jejich podrobného složení

- 400 g grenaille brambory ve šlupce sous vide
brambory grenaille
- 380 g hovězí kostky po burgundsku sous-vide (včetně výpeku)
hovězí kýta spodní šál, mrkev, celer, cibule žlutá, povidla (švestkový lekvar, jablečná dřeň, cukr, barvivo karamel, želírující látka: pektiny, kyselina citrónová. Může obsahovat zbytkový konzervant sorbát draselný ze suroviny.), petržel, cukr, tymián, olej řepkový
- 250 ml redukce z hovězího vývaru a červeného vína
hovězí vývar (pitná voda, hovězí kosti, mrkev, celer, petržel, cibule, řepkový olej, pepř černý, nové koření), červené víno
- 100 g žampiony čerstvé
žampiony čerstvé
- 80 g slanina na kostičky
vepřový bok (94%), pitná voda, jedlá sůl, konzervant (E250), cukr, stabilizátory (E450, E451), antioxidant (E301)
- 60 g cibule šalotka
cibule šalotka
- 60 g cibulka mini sterilovaná
cibulka, pitná voda, ocet kvasný, cukr, sůl jedlá, regulátor kyselosti: kyselina citrónová, aroma, antioxidant oxid siřičitý
- 40 ml olej olivový
panenský olivový olej
- 40 g povidla
švestkový lekvar, jablečná dřeň, cukr, barvivo karamel, želírující látka: pektiny, kyselina citrónová. Může obsahovat zbytkový konzervant sorbát draselný ze suroviny.
- 30 g máslo
máslo (obsah tuku 82% hmotnosti)

Výživové údaje na 100 g:

Energetická hodnota v kJ 476, Energetická hodnota v kcal 114, Tuky v g 5,01, z toho nasycené
mastné kyseliny v g 1,65, Sacharidy v g 8,39, z toho cukry v g 3,82, Bílkoviny v g 6,71, Sůl v g
0,17

Alergeny:

celer, mléko, oxid siřičitý