

СВИНСКИ ДЖОЛАН 600гр.

от малко прасе
предварително изпечен,
стерилизиран, без консерванти
ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА



Спесификация / състав: свински джолан, сол. Чисто тегло 600гр.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ за 100гр.:

Енергийност 167KCAL (701KJ), мазнини 7гр. от които наситени 2,8гр.
въглехидрати 0гр. от които захари 0гр., протеини 26гр., сол 2гр.

Италиански продукт стерилизиран и опакован асептично.

Производител ПАЛМИЕРИ ИТАЛИЯ

ВНОСИТЕЛ: АЛМА ЛИБРЕ ООД, София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

НАЧИН НА УПОТРЕБА

1. печен джолан на фурна

извадете месото с натуралния бульон от опаковката и го поставете в тигана с натуралния му бульон, намажете с (бретанско) масло по желание, сложете различни подправки по желание и сложете във фурната на 200-250oC за около 15-20 минути. Гарнирайте по Ваш вкус и сервирайте



2. печен джолан с ориз

поставете джолана в тава за печене, поръсете го със сол и черен пипер, Печете на 200-250°C за около 15-20 минути, докато се зачерви равномерно. Пригответе ориза с течността от опаковката на джолана и необходимата вода, като при последното варене по желание, добавете малко грах и кубчета моркови. Намазвате с масло и сервирайте и двете горещи.



3. печен джолан с млечна сметана

гответе джолана както по-горе. Запържете на среден огън малко наситнен лук и добавете сметаната, течността от опаковката на джолана , сол, черен пипер и по желание подправки. Щом се сгъсти соса, залейте джолана и сервирайте. Гарнирате с картофи или с каквото го желаете.



4. печен джолан с гъби и гравиера

гответе джолана както предишната рецепта (номер 3)
Запържете на среден огън малко наситнен лук и добавете сметаната, течността от опаковката на джолана, настъргана гравиера и парчета гъби, сол, черен пипер и по желание подправки. Щом се сгъсти соса, залейте джолана и сервирайте. Гарнирате с картофи или с каквото го желаете.



5. печен джолан на фурна с картофи

Върху джолана слагате лимон, сол и пипер. Поръсвате с малко брашно.
Поставяте в тава заедно със соса на опаковката. Около джолана поставяте малки кръгли картофи поръсени със сол, пипер и по желание с други подправки. Разтопете малко масло и поръсете.
Печете за около 25мин. на 200oC



6. печен джолан на фурна

Върху джолана слагате лимон, сол и пипер. Поръсвате с малко брашно.
Поставяте в тава заедно със соса на опаковката. По желание намазвате с масло и добавяте желани от Вас подправки. Печете на 200-250oC за около 15-20мин. Гарнирайте по Ваш вкус и сервирайте



7. С картофи и домати във фурната

Тази рецепта е като рецепта номер 5, но без лимон. Просто ще добавите малко нарязани домати върху картофите и ще го печете.



8. Със сос от домати и шунка

Пригответе месото както по рецепта номер 1. Когато се запече, гарнирайте го с червен сос, който ще пригответе по следния начин: в малко масло запържете малко нарязана шунка (бъркайте, за да не се слепва). Запарете с малко червено вино и добавете нарязан домати или домати, сол и пипер. Когато сосът се сгъсти, добавете нарязан копър и гарнирайте месото, настържете върху него сирене или гравиера. Сервирайте с пюре от картофи и запържени моркови на кубчета.



9. Свински джолан със сос от горчица

Печете месото както рецепта 1. На бавен огън затопляме млечна сметана. Като се свари добавяме горчица, сол и пипер и бъркаме добре, докато се сгъсти. Гарнирайте с картофи или с каквото го желаете и поръсете със соса от горчица.



10. Свински джолан с бял сос и бяло вино

Пригответе месото както по рецепта номер 1. В малка тенджера на слаб огън добавете млечна сметана и малко масло. Оставете да се сгъсти и добавете малко бяло вино. Бъркайте и оставете на слаб огън, докато сосът се сгъсти. Омажете месото с този сос и поръсете с настъргана гравиера. Сервирайте със зеленчуци по избор и пържени картофи.



Рецептите са примерни.

Освободете Вашето кулинарно въображение и оформете Вашите рецепти и приложения.

За повече информация се обърнете към технолозите и търговците на АЛМА ЛИБРЕ

търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878257901,0878338249,0878104998, 0878710797.

Технолози: тел.0878984887, 0878257904

Alma
Libre

 **Alma**
Libre
КОНСУЛТАНСКИ ЦЕНТЪР