



*Puljonki*

OSCAR

## PULJONKI® KASTIKEPOHJAT



### Sauce Demi Glace EU 1 l tetra

Tuotenumero 1126  
EAN 6 4167 9672 7658



### Sauce Demi Glace 1 l tetra

Tuotenumero 1004  
EAN 6 4167 9672 7368



### Sauce Demi Glace 4,7 l tetra

Tuotenumero 1029  
EAN 6 4167 9672 8327



### Sauce Espagnole Special 1 l tetra

Tuotenumero 12549408  
EAN 8 4452 9064 4442



### Sauce Espagnole Special 4,8 l bag in box

Tuotenumero 1003  
EAN 6 4167 9672 7962



### TUMMA SHERRYKASTIKE

#### Ainekset

- 0,5 dl Puljonki® Sauce Espagnole Special
- 0,5 dl Puljonki® Lintu Demi Glace
- 2 kpl salottisipulia
- 1 dl Sherryviinietikkaa
- 10 g OSCAR® Premium Premium Punaviini & Portviini Reduktio (sivu 15)  
suolaa ja pippuria

#### Valmistusohje

1. Paista sipulit kunnolla öljyssä. Lisää sherryviinietikka ja keitä noin puoleen.
2. Lisää Sauce Espagnole Special, Lintu Demi Glace sekä Premium Punaviini & Portviini Reduktio ja keitä kokoon noin 30 prosenttia.
3. Suurusta haluttuun paksuuteen ja siivilöi kastike. Mausta suolalla ja pippurilla.

Gluteeniton Laktoositon