Chaczapuri Adżarskie

Chaczapuri

Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Drożdże, Jajka, Margaryna, Mąka 480, Olej, Ser czedar, Ser mozzarella, Sól, Woda

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Piekarnik nagrzać do 180°C. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem. Ułożyć zamrożone chaczapuri na blasze. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec bez przykrycia przez 30–40 minut. Na 5 minut przed końcem pieczenia ułożyć żółtko jajka na środku chaczapuri.

PRZECHOWYWANIE

−6 °C: 3 dni; −12 °C: 1 miesiąc; poniżej −18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.

MAXBIZNES Sp. z o.o., ul. Czapelska 25/U2, 04-081 Warszawa