

Chaczapuri z kurczakiem

Chaczapuri



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Chmeli Suneli, Cukier, Czosnek, Drożdże, Jajka, Kolendra, Margaryna, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Pietruszka, Ser cheddar, Ser mozzarella, Sezam, Sól, Słonina, Udziec z kurczaka, Woda

ALERGENY

jaja, mleko, sezam, 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.

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.

