

Bundázás fajtái és hozzávalói

Natúr: finomliszt

Angolos: vaj, zsemlemorzsa

Párizsi: finomliszt, tojás

Bécsi: finomliszt, tojás, zsemlemorzsa

Olasz: finomliszt, tojás, zsemlemorzsa, parmezán

Magvas: finomliszt, tojás, zsemlemorzsa, magvak: napraforgómag, tökmag, szezámmag

Pankómorzsás: finomliszt, tojás, pankómorzsa

Csicseriborsós: csicseriborsóliszt (vízzel és olajjal elkeverve – palacsintatészta sűrűségűre), zsemlemorzsa

Séfünk tippje: A bundázott húsokat mindig frissen készítjük el.