

# 2010 tavasz



**Érvényes: 2010 április 15-től május 31-ig, illetve a készlet erejéig!**

**6H-760 N**

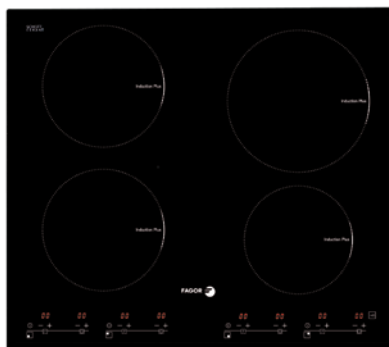
**149 900 Ft**



„Impulse”  
automatikus  
tálcakiadó sinek

**IF-4 S**

**149 900 Ft**



**Ajándék**

**PALMA szett**  
IF-4 S és IF-4 X főzőlap  
vásárlása esetén



- Pirolitikus multifunkciós sütő
- 7 program
- Touch Control vezérlés, LCD kijelző
- Elektronikus hőmérséklet szabályozás
- Különleges pirolitikus zománc
- Kétfajta pirolízises öntisztítás: eco és turbo
- Füstmegkötő szűrő
- Impulse automatikus tálcakiadó sín
- Hűtött párákiáramlás
- Biztonsági ajtó tripla, szétszedhető üvegezéssel
- Fekete üveg előlap

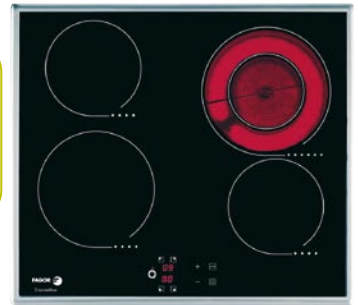
- Indukciós főzőlap
- 4 indukció Plus főzőzóna
- 12 teljesítmény fokozat
- Touch Control vezérlés
- 1-99 perces időkapcsoló minden zónához
- 4 biztonsági termosztát
- Automatikus biztonsági kikapcsolás
- Maradék hő kijelzés
- Gyerekzár
- Csiszolt szegély

**FAGOR** 

**VI-4 TX 109 900 Ft**

**6H-185 X 89 900 Ft**

**2V-32 TX 67 900 Ft**



- Indukciós főzőlap
- 4 indukció Plus főzőzóna
- 9 teljesítményfokozat + Plus
- Touch Control vezérlés
- 1-99 perces időzítő
- 4 biztonsági termostát
- Automatikus biztonsági kikapcsolás
- Maradék hő kijelzés
- Gyerekzár
- Inox szegély

- Multifunkciós sütő
- 8 program
- Új, digitális programóra
- Teleszkópos sütősín 44 cm mély tepsivel
- Lehajtható grill fűtőszál, légkeverés
- Könnyen tisztítható Top Slide zománc
- Hűtött páraáramlás
- Biztonsági ajtó, dupla üvegezéssel
- Inox kivétel

- Üvegkerámia főzőlap
- 1 Dupla High Light főzőzóna
- 3 High Light zóna
- 9 teljesítmény fokozat
- Touch control vezérlés
- Gyorsmelegítési funkció
- 4 biztonsági termostát
- Maradék hő kijelzés
- Gyerekzár
- Inox szegély

## A Fagor sütők tisztításáról

A beépíthető sütők vásárlásánál fontos szempont a készülék tudása mellett az, hogy hogyan lehet a belsejét tisztítani. A Fagor több választási lehetőséget is kínál vásárlóinak. Tisztítás szempontjából a „Top” kategória a pirolitikus tisztítás. Ezzel a rendszerrel jelenleg 3 modellünket kínáljuk. Ezek a modellek egy külön program segítségével, 500 °C fokon leégetik a belső felületekre tapadt szennyeződések. A pirolízis végeztével elég egy szivaccsal kitörölni a sütő aljára hullott hamut. Nagyon kényelmes, biztonságos funkció ez, és a pénztárcát is kíméli. Egy tisztítás kb. 150 forintba kerül. Fagor különlegesség, hogy a pirolitikus sütőink rendelkeznek füstelnyelő szűrővel (katalizátorral), amely az égés során keletkező kellemetlen szagokat teljes mértékben megköti,

így a konyha levegője tiszta és friss marad. A legtöbb sütőnkben egy különleges, tapadásmertességet biztosító zománcbevonat van, ami a Top Slide zománc névre hallgat. Ez a felület nagyon előnyös tulajdonságokkal rendelkezik, sütés közben nehezebben tapadnak rá a zsíros szennyeződések, tisztításuk így jóval egyszerűbb és könnyebb, mint a régebbi modelleké. A tervezők a készülékeket úgy alakították ki, hogy a belső térben ne legyenek éles sarkok, ahonnan a legnehezebb kitakarítani a szennyeződések. Az ajtók belső kiképzése szintén olyan, hogy a lehető legkönnyebben tisztíthatóak legyenek. A közép- és felsőkategóriás készülékeinkben lehajtható grill fűtőszál található, így az alá csapódó, és ott megragadó zsíros maradókat is könnyedén eltá-

volíthatjuk. Régebben a sütők belsejében úgynevezett katalitikus falat találhattak a vásárlók. Ez egy öntisztító fal, a sütő működése közben a ráfröccsenő szennyeződések 200-230 °C fokon elégetek, így megkönnyítették a készülék tisztítását. Hátránya volt ennek a megoldásnak, hogy nem tudta befedni teljesen a sütőteret, valamint, hogy a használat során lassan elkopott, idővel cseréire szorult. Mivel sok vásárlónk megszokta ezt a funkciót, az 5H-126 X típusú modellünkbe újra megjelennek a katalitikus oldalfalak, azzal a plusz szolgáltatással, hogy a sütő teljes belső felületét Top Slide zománcal is bevonták, megkönnyítve a katalitikus falak által nem védett területek tisztítását. Reméljük, örömmel tapasztalják meg ezeket a hasznos újításokat készülékeinkben.

**5H-186 X 79 900 Ft**

**2V-40 TX 59 900 Ft**

**6CDB-60 X 64 900 Ft**



- Multifunkciós sütő
- 8 program
- Digitális programóra
- Teleszkópos sütősín
- Lehajtható grill fűtőszál, légkeverés
- Könnyen tisztítható „Top Slide” zománc
- Hűtött páraáramlás
- Biztonsági ajtó, dupla üvegezéssel
- Inox kivétel

- Üvegkerámia főzőlap
- 4 High Light főzőzóna
- 9 teljesítmény fokozat
- Touch Control vezérlés
- Gyorsmelegítési funkció
- 4 biztonsági termostát
- Maradék hő kijelzés
- Gyerekzár
- Inox szegély

- Kürtős fali páraelszívó
- 60 cm széles, modern, szögletes design
- Mechanikus kezelőgombok, 3 teljesítményfokozat
- Szívóteljesítmény max. UNE : 570 m³/h
- Max. motor teljesítmény: 740 m³/h, szabad kivezetésnél
- Zajszint: 45-65 dBA
- Munkalap világítás 2 db lámpával
- Könnyen tisztítható modul fémszűrő rendszer
- Inox kivétel

**6H-175 N**

**74 900 Ft**



**Ajándék**

TIROL 2 darabos szett  
6CFIE-4 GLS főzőlap és 6H-175 N  
sütő vásárlása esetén



- Multifunkciós sütő
- 6 program
- Digitális programóra
- Pull-System sütősín
- 2 fokozatú grill, légkeverés
- Könnyen tisztítható "Top Slide" zománc
- Hűtött párákiáramlás
- Biztonsági ajtó, dupla üvegezéssel
- Fekete kivitel

**5CFIE-4 GLS**

**52 900 Ft**



- Önálló gázfőzőlap
- 4 gázégő égésbiztosítóval
- Elektromos szikragyújtás
- Front kezelő szervék
- Zománcozott főzőrácsok
- Lekerekített élek
- Fekete edzett üvegfelület

**6CDC-60 N**

**38 900 Ft**



- Kürtős fali páraelszívó
- 60 cm széles, új design
- Mechanikus nyomógombok, 3 teljesítményfokozat
- Szívóteljesítmény max UNE: 485 m³/h
- Max. motor teljesítmény 650 m³/h, szabad kivezetésnél
- Zajszint: 48-64 dBA
- Munkalap világítás 2 lámpával
- Könnyen tisztítható fémszűrő rendszer
- Fekete kivitel

**5H-126 X**

**69 900 Ft**



**Ajándék**

TIROL 2 darabos szett  
HIE-4 GLSX főzőlap és 5H-126 X  
sütő vásárlása esetén



- Multifunkciós sütő
- 6 program
- Digitális programóra
- Belső vezetősínek
- 2 fokozatú grill, légkeverés
- Könnyen tisztítható "Top Slide" zománc
- Hűtött párákiáramlás
- Biztonsági ajtó, dupla üvegezéssel
- Inox kivitel

**HIE-4 GLSX**

**34 900 Ft**



- Önálló gázfőzőlap
- 4 gázégő égésbiztosítóval
- Elektromos szikragyújtás
- Front kezelőszervék
- Zománcozott főzőrácsok
- Inox kivitel

**4CC-130 EX**

**22 900 Ft**



- Szekrénybe építhető kihúzható páraelszívó
- 1 motoros kivitel
- Mechanikus Slider vezérlés, 3 teljesítményfokozat
- Szívóteljesítmény max UNE: 225 m³/h
- Max. motor teljesítmény 330 m³/h, szabad kivezetésnél
- Zajszint: 49-58 dBA
- Munkalap világítás 2 lámpával
- Könnyen tisztítható fémszűrő rendszer
- Inox előlap

## Miért ajánljuk a Fagor indukciós főzőlapjait?

Indukciós lapjainknak számos előnyös tulajdonsága van. Működési elvükből adódóan az ételek főzési ideje jelentősen rövidebb más főzőlapokhoz viszonyítva. Kíméli a családok költségvetését is: mivel közvetlenül a rajta lévő edény anyaga melegszik fel, nincs hővesztés, és a rövidebb felfűtési idő is csökkenti a villanyszámlát. Gyermekek számára ideális választás: a legbiztonságosabb módja a főzésnek jelenleg az indukció. A lap felülete nem melegszik fel több száz Celsius fokra és kikapcsolás után is sokkal gyorsabban lehűl, mint

a hagyományos kerámia főzőlapok. Éppen ezért csökken a konyhai égéses sérülések esélye. Bonyolult ételeket is könnyedén el lehet készíteni velük: hőmérsékletük nagyon pontosan szabályozható, a felfűtés egyenletesen történik, ráadásul a legtöbb modellen bekapcsolható a nagy teljesítményű, extra gyors felmelegítési funkció (Indukció Plus vagy Booster). A háziasszonyok számára jó hír, hogy az indukciós lapok tisztítása jóval könnyebb, mint a többi főzőlapé. Mivel nem melegsenek fel jelentősen, a kifröccsent étel nem ég rájuk

erősen, így az sokkal könnyebben eltávolítható. Akár főzés közben egyből le lehet törölni a lapról ezeket a szennyeződések az égési sérülések veszélye nélkül. Egy tévhitet szeretnénk még eloszlatni: az indukciós lapokhoz nem kellene különleges, drága edények. Minden olyan edény használható rajtuk, amelynek az alja mágnesezhető. Legkönnyebben egy hűtőmágnessel tudjuk ezt ellenőrizni. Ajánljuk a Fagor edényeket, serpenyőket: kedvező árak mellett többretegű szendvicstalpak garantálja az egyenletes melegedést és a hosszú élettartamot.

**1LF-015 IN 119 900 Ft**



- 60 cm-es beépíthető mosogatógép
- 12 teríték kapacitás
- Elektronikus vezérlés, Maxi LCD kijelző
- 7 mosogatóprogram/75°C-os higiénizier program
- Hátralévő idő kijelzése, max. 24 órás késleltetés
- Öko szenzor, fejlett változó fogyasztás
- 15 perces Expressz program
- Zajszint: 48 dBA, szuper csendes kivitel
- Alsó kosár kihajtható tartóelemekkel
- Szuperkönnnyű felső kosár
- 14 liter vízfogyasztás
- Fekete kezelő panel

**MWB-17 EGX 64 900 Ft**



- Beépíthető mikrohullámú sütő
- 17 literes, rozsdamentes belső tér
- 700 W teljesítmény, 5 fokozatban állítható
- 1000 W ultragyors kvarc grill
- 60 perces időkapcsoló
- Kiolvasztás, melegítés és főzés élelmiszertípus és súly alapján
- Duplazáras biztonsági rendszer
- A csomag tartalmazza a beépítő keretet is.

**2LF-011 IX 99 900 Ft**



- 60 cm-es beépíthető mosogatógép
- 12 teríték kapacitás
- Elektronikus vezérlés
- 5 program, 4 hőfok
- 3-6-9 óra indítás késleltetés
- 13 liter vízfogyasztás
- Változó fogyasztás
- Aqua Control
- Inox kezelő panel

## Élelmiszereink biztonságos tárolása a Fagor hűtőivel

KOMBINÁLT HŰTŐINK SOKRÉTŰ MEGOLDÁST KÍNÁLNAK ÉLELMISZEREINK MEGFELELŐ TÁROLÁSÁRA.

A fagyasztott élelmiszerek jelentősége egyre nő, ezért folyamatosan fejlesztjük hűtőink fagyasztorészét, hogy vásárlóink biztonságosan és gazdaságosan tudják tárolni hosszabb időn keresztül is élelmiszereiket. Fejlettebb készülékeink (például a 3FC-48 LAMX) elektronikus vezérléssel biztosítják a pontos hőmérsékletszabályozást. Beépített elektroszelep segítségével külön tudjuk szabályozni a normál- és a mélyhűtőtér hőmérsékletét, egyetlen kompresszor használatával. A beállított hőmérséklet digitális kijelzőn ellenőrizhető. Az egyenletes hűtési rendszer biztosítja a jó hőelosztást a hűtőszekrény belsejében, így minden polcon azonos hőmérséklet érhető el. Húsok tárolására alacsony hőmérsékletű zóna lett kialakítva, valamint egyes modellek rendelkeznek Multi Fresh és

Double Fresh rekessel is. Ezek a zöldségek, gyümölcsök minél optimálisabb tárolására szolgálnak. A Multi Fresh rekesz speciálisan zöldségek számára lett kialakítva, a Double Fresh rendszer pedig egy különleges membránt tartalmaz, amely a tárolórekesz páratartalmát és hőmérsékletét szabályozza, a minél jobb tárolási körülmények elérése érdekében. A hűtők belseje Biocare antibakteriális bevonattal van ellátva, amely gátolja a kórokozók szaporodását. Hűtőink a frissen behelyezett élelmiszereket a szuperfagyasztás funkció segítségével gyorsan és biztonságosan fagyasztják le a kívánt tárolási hőmérsékletre, megakadályozva a baktériumok szaporodását és az étel minőségének romlását. Egyes modelljeink gyorsfűtés funkcióval is rendelkeznek, amely a normál hű-

tőtérben is garantálja a frissen behelyezett élelmiszerek, italok gyors lehűlését. Elektronikus vezérlésű készülékeink számos kényelmi funkcióval is rendelkeznek: digitális kijelző, vakáció funkció (a fagyasztorét működik, a normál hűtőtérben csak a levegőt keringtetni időnként a rendszer), nyitott ajtó riasztás, riasztás magas hőmérséklet esetén, szuperfagyasztás automatikus kikapcsolással. Készülékeinkben edzett üveg polcok vannak, nagyméretű zöldségtárolóval, néhány típusban palacktartóval. Ez a sokrétű szolgáltatás mind a vásárló kényelmét szolgálja. Hűtőink óvják a pénztárcát is, valamennyi készülékünk A vagy A+ energiaosztályba tartozik, ami azt jelzi, hogy ezek a készülékek nagyon energiatakarékosan működnek.

**3FC-48 LAMX 129 900 Ft**



- Kombinált hűtőszekrény
- Nettó 340 liter űrtartalom
- Kétkörös elektronikus hőmérséklet szabályozás
- Digitális kijelző
- Antibakteriális belső tér
- Ventilátoros hűtés, szuperfagyasztás
- Multifresh rekesz, edzett üvegpalcok
- 3 fagyasztorékesz
- Nyitott ajtó riasztás
- Ujjlenyomatmentes inox ajtók
- Szubtrópusi klímaosztály



**3FC-37 LAX 89 900 Ft**



- Kombinált hűtőszekrény
- Nettó 278 liter űrtartalom
- Állítható hőmérséklet-szabályozó
- Antibakteriális belső tér, edzett üveg polcok
- Egyenletes hűtés a mélyhűtőtérben
- Szuperfagyasztás funkció
- 3 fagyasztorékesz
- Ujjlenyomatmentes inox ajtók



**5CH-56 MSPX 89 900 Ft**



- Kombinált tűzhely égésbiztosítóval
- Egykezes elektromos szikragyújtás
- Multifunkciós sütő, világítással
- Digitális programóra, indítás és leállítás programozása
- Leszerelhető üvegtető
- Tányérmelegítő polc
- Zománcozott tálcá, krómozott rostély
- 50x60 cm -es méret
- Rozsdamentes inox kivitel

2LF-454 X 79 900 Ft



- 45 cm-es mosogatógép
- 9 teríték kapacitás
- Elektronikus vezérlés, LED kijelző
- 5 program, 4 hőfok
- 14 liter vízfogyasztás
- Só és öblítőszer hiány kijelzés
- Rozsdamentes inox kivétel

3F-211 69 900 Ft



- Előöltőtős mosógép
- 5 kg töltet kapacitás
- Elektronikus vezérlés, interaktív LCD kijelző
- 0-24 óra indításkésleltetés
- 0-1100 centrifuga fordulat
- Turbo Time rendszer
- Extra öblítés, vasaláskönnyítés

3F-111 64 900 Ft



- Előöltőtős mosógép
- 5 kg töltet kapacitás
- Elektronikus vezérlés, LED kijelző
- 3-6-9 óra indításkésleltetés
- 0-1100 centrifuga fordulat
- Turbo Time rendszer
- Extra öblítés, vasaláskönnyítés

FLT-610 84 900 Ft



- Felültöltős mosógép
- 6 kg töltet kapacitás
- Elektronikus vezérlés, LED kijelző
- Max. 19 órás késleltetés
- 0-1000 centrifugafordulat
- Automatikus vízmennyiség szabályzó
- Top Stop rendszer
- Extra öblítés, vasaláskönnyítés
- Long Life System

1FET-313 W 89 900 Ft



- Felültöltős mosógép
- 5,5 kg töltet kapacitás
- Elektronikus vezérlés, LCD kijelző
- Max. 19 órás késleltetés
- 0-1300 centrifugafordulat
- Automatikus vízmennyiség szabályzó
- Extra öblítés, vasaláskönnyítés
- Long Life System

1FET-211 W 79 900 Ft



- Felültöltős mosógép
- 5,5 kg töltet kapacitás
- Elektronikus vezérlés, LED kijelző
- Max. 19 órás késleltetés
- 0-1100 centrifugafordulat
- Automatikus vízmennyiség szabályzó
- Extra öblítés, vasaláskönnyítés
- Long Life System

FET-3106 D 139 900 Ft



- Felültöltős mosógép
- 6 kg töltet kapacitás
- Elektronikus vezérlés, LCD kijelző
- Max. 19 órás késleltetés
- 0-1200 centrifugafordulat
- Automatikus vízmennyiség szabályzó
- Top Stop rendszer
- Extra öblítés, vasaláskönnyítés
- Corola Open System
- Automatikus mosószer adagolás

## Egy nagyszerű Innováció: a Fagor Dose

A Fagor FET-3106 D modellje nagyszerű újítások révén segít a háztartásoknak takarékoskodni, valamint óvja környezetünket is, a felhasznált energia, víz, mosószer mennyiségének csökkentésével. Ez a felültöltős készülék megjelenésében is különbözik társaitól, az előlapon látható nagyméretű folyékonymosószer-tartály jelzi, ez egy különleges modell. A gépbe két módon lehet mosószert tölteni, a hagyományos helyre, a fedél alá önthetjük a por alakú mosószert, az előlapon lévő betöltőnyíláson át pedig a legtöbbször használt mosószer folyékony változatát önthetjük. A készülék igen fejlett súlyautomatikája segítségével pontosan meghatározza a felhasználásra kerülő víz és mosószer mennyiségét, így el tudjuk kerülni, hogy megszo-

kásból több mosószert használjunk a kellenél. Egy külön gombbal határozhatjuk meg a ruha szennyezettségének mértékét, ezzel is segítjük a pontos mosószer-adagolást. Mérnökeink kiszámolták, hogy egy 4 tagú család, évi 200 mosás esetén (ami egy teljesen átlagos számnak mondható) akár 12 000 Ft-nyi megtakarítást is elérhet. A használatot segíti, hogy a folyékony mosószer szintje jól látható az előlapon keresztül. További előnyös tulajdonsága a gépnek, hogy 6 kg ruhát tud egyszerre befogadni, így nagyobb családok is gazdaságosan használhatják. Rendelkezik kényelmi funkciókkal: digitális kijelzővel, amelyen látjuk a hátralévő időt, és az esetleg beállított késleltetés idejét, amit 0-19 óra között választhatunk ki.

Centrifugája 1000 fordulatot forog percenként, így kíméletesen tudja eltávolítani a mosott ruhákból a víz nagy részét. Bekapcsolhatjuk a vasaláskönnyítő programot is, amelynek segítségével a ruhák vasalásának idejét rövidíthetjük meg, mivel a gép nem gyúri össze őket annyira. A készülék Corola Open rendszerrel rendelkezik, ez gondoskodik arról, hogy a dob ajtaja kíméletesen, lassan nyíljon ki, nem veszélyeztetve a mosást végző kezének épségét. Az is praktikus apróság, hogy a mosás végeztével a dob mindig az ajtajával felfelé áll meg, így gyorsan meg tudjuk kezdeni a ruhák kipakolását (Top Stop funkció). Természetesen a készülék A energiasztályú, és a mosási hatékonysága is a legjobbra vizsgázott.

**VT-12\*** **39 900 Ft**

**VT-6\*** **29 900 Ft**



- Borhűtő
- 12 palack tárolására alkalmas (VT-12)
- 6 palack tárolására alkalmas (VT-6)
- Touch Control vezérlés, digitális kijelző
- Termoelektromos működés: csendes
- Elektronikus hőmérsékletszabályozás 10-18 °C fok között
- 5 kivehető polc, belső LED világítás (VT-12)
- 2 kivehető polc, belső LED világítás (VT-6)
- Dupla üvegezésű, sötétített ajtó

**SET FUTURE IN 6X1\*** **22 900 Ft**



- Gyorsfőző-szett
- 4 és 6 literes gyorsfőző fazék egy szettben
- Új típusú szeleprendszer: öntisztító szelepek
- Automatikus záródó fedő
- 2 nyomásfokozat + nyomásmentesítő szeleppálya
- Függőleges gőzkibocsátás: közvetlenül az elszívó felé
- Modern, rövid fogantyúk: kis helyigény, könnyű tárolás
- Tartozékok: üvegfedő, multifunkciós kosár, csepegtetőkosár
- Receptkönyv
- Minden típusú főzőlapon használható

**BBC-850\*** **24 900 Ft**



- Barbecue-grill
- Különleges design: valódi teakfa szegély
- Sima és bordázott felületű, 528 x 293 mm méretű sütőfelület
- Tapadásmentes bevonattal ellátott alumínium tálca
- Nem melegedő fogantyúk, állítható magasságú sütőlap
- 5 fokozatú termosztát, visszajelző lámpával
- Kivehető zsírgyűjtő tálca
- Szétszedhető, mosogatógépben elmosható
- Nagy teljesítmény: 2500 W

**Buday Péter**



## Apróságok a sütőből

A darált csirkemellhez adok áttört, áztatott zsemlet. Hozzáütöm a tojást, és a reszelt sajtot is hozzáadom. Ízesítem sóval, kevés mustárral, borssal és zúzott fokhagymával. Teszek még hozzá apróra vágott petrezselymet is. Jól összekeverem és ping-pong labda nagyságúra golyózom.

A csirkeszárnyakat háromba vágom, utána sózom és borsozom.

A kisebb darab újborgonyákat félbevágom, és talpat is vágok nekik. A vágási felületre juhtúrót teszek, amit előzőleg összekevertem apróra vágott póréhagymával és oregánóval. Ezt a juhtúrós burgonyát körbetekerem szeletelt, füstölt sonkával. Egy keverőtálban összekeverem a vékony metéltre vágott sárgarépat, póré és lilahagymát, a TV paprikát, a gyalult tököt, és a kis kockára vágott paradicsomot. Ízesítem sóval, őrölt borssal, zúzott fokhagymával és sok apróra vágott friss bazsalikkal. Mindezt beleöntöm a tepsijébe és egyenletesen elosztatom benne. Rálocsolok egy kevés száraz fehérborral. Erre állítom rá a szárnyakat, a húsgolyókat, és a juhtúrós krumplikat. Az egészet meglocsolom olívaolajjal. 200 °C fokos előmelegített sütőben 30 perc alatt készre sül.

További recepteket és ötleteket találhat a [www.mostabuday.hu](http://www.mostabuday.hu) oldalon

## HOZZÁVALÓK:

- 8 db csirkeszárny
- 25 dkg darált csirkemell
- 20 db kisméretű újborgonya
- 10 szelet hajszálvékony füstöltsonka
- 2 db áztatott zsemle
- 1 teáskanál mustár
- 5 dkg félkemény sajt
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 csomag petrezselyem
- 20 dkg juhtúró
- só, őrölt bors
- 1 teáskanál oregánó a túróba
- 5 dkg póréhagyma a túróba
- 15 dkg sárgarépa
- 10 dkg póréhagyma
- 10 dkg lilahagyma
- 2 db tv paprika
- 20 dkg gyalult tök
- 20 dkg paradicsom
- 5 gerezd fokhagyma
- 10 levél friss bazsalikom
- só, őrölt fekete bors
- 1 dl száraz fehérbor