



Ecco come preparare, in un baleno, un pasto economico con il purè STOCKI:

So richten Sie mit Ihrem STOCKI im Nu eine preiswerte Mahlzeit her:

STOCKI-Auflauf

STOCKI mit 1 dl Rahm, 3 Eigelb und 100 g Käse mischen und 3 steife Eiweiss darunterziehen. Bei Mittelhitze ca. 30 Minuten backen.

Voici comment vous ferez en un tour de main un repas économique avec votre STOCKI

Soufflé STOCKI

Mélanger le STOCKI avec 1 dl de crème fraîche, 3 jaunes d'œufs et 100 g de fromage et y incorporer 3 blancs d'œufs battus. Faire cuire pendant 30 min. à chaleur moyenne.

Soufflé STOCKI

Mescolare STOCKI con 1 dl di panna, 3 tuorli d'uovo e 100 grammi di formaggio, quindi mescolarvi 3 albumi d'uovo montati a neve. Cuocere al forno a metà calore per circa 30 minuti.