



! Η μοναδική συνταγή του γύρου που **αγαπήσατε** στις γιορτές μας και στα "street food festivals" τώρα σε ένα μοναδικό «**κιτ μαγειρικής**» για εσάς.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΣΕ 3 ΑΠΛΑ ΒΗΜΑΤΑ

- 1 Ζεσταίνουμε ένα αντικολητικό τηγάνι (προτείνεται 25εκ.) και απλώνουμε 3 κ. σούπας (15γρ.) ελαιόλαδο. Σοτά-
ρουμε όλα τα μανιτάρια σε δυνατή φωτιά για 8 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς.
- 2 Διαλύουμε το περιεχόμενο του φακέλου σε 3 κ. σούπας (33γρ.) νερό. Όταν τα μανιτάρια έχουν ροδίσει, σβή-
νουμε τη φωτιά και τα περιχύνουμε με το υγρό καρύκευμα.
- 3 Ανακατεύουμε τα μανιτάρια στο ζεστό τηγάνι 2-3 φορές μέχρι να απορρο-
φήσουν τα υγρά.

! Όπως και να σερβίρετε τον Μανιταρόγυρο θα εντυπωσιάσετε.



Classic Πιάτο: μανιταρόγυρος σε πίτα με σως γιαουρτιού, ντοματούλες και κρεμμύδι



Kids Πιάτο: μανιταρόγυρος σε πίτα τριφτής πατάτας



Light πιάτο: μανιταρόγυρος σε Αραβική πίτα ολικής



Rustic Πιάτο: μανιταρόγυρος σε Λαβασιανό (ποντιακό) ψωμί ή άλλο χωριάτικο ψωμάκι.

Δοκιμάσατε το...

ΜΑΝΙΤΑΡΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ? μας

Ένα πρωτότυπο προϊόν με 5 ολόφρεσκα υλικά
"Λεντινούλα- Πλευρώτους- Αγαρικά - Πιπεριές Φλώρινης
και πράσινες πιπεριές" σε 4 χειροποίητα καλαμάκια!

! Το ψήνουμε εύκολα στο φούρνο στους 180°C
ή στη σχάρα σε μέτρια φωτιά σε 18 λεπτά.



Στα κάρβουνα



Απλή Προετοιμασία Μαγειρικής

Πασπαλίζουμε με αλάτι, πιπέρι, ρίγανη
και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο
στον αέρα στους 180°C
ή στα κάρβουνα για 18 λεπτά.

Η μαρινάδα μας

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε 2 κ.σ. μουστάρδα,
χυμό από 1 λεμόνι & 1 πορτοκάλι, 5 κ.σ.
ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά, λίγο πιπέρι
και αλάτι. Εάν θέλουμε προσθέτουμε λίγο
σκορδάκι. Περιχύνουμε τα σουβλάκια &
ψήνουμε στο φούρνο σύμφωνα με τις
οδηγίες.



Με πίτες



Σε ψωμάκι

vegan bbq
social



vegangyros



dirfisvegangyros



DIRFIS MUSHROOMS