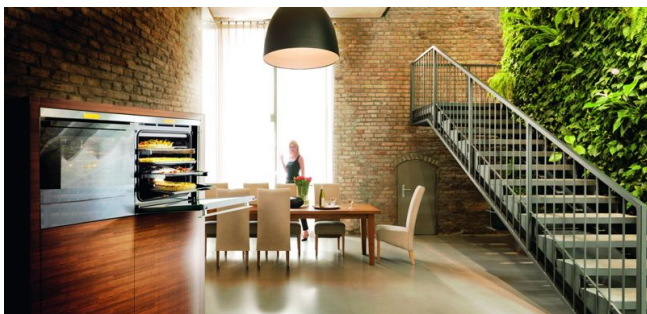




Wiosna i lato sprzyjają spotkaniom w gronie przyjaciół- zarówno w domu jak i w ogrodzie. Udaną imprezę zapewni odpowiednie menu – lekkie, proste w przygotowaniu, zachwycające smakiem oraz wyglądem. Firma Franke proponuje Kompletne Menu, od przystawki po deser, a wszystko w ciągu niecałej godziny.

Kompletne Menu to jeden z programów automatycznych, dostępnych w wybranych piekarnikach Franke, który umożliwia przygotowanie czterodaniowego posiłku, w ciągu zaledwie godziny, z gwarancją idealnego efektu każdego z dań. Wystarczy włożyć równocześnie wszystkie potrawy do zimnego piekarnika, a pieczenie odbywa się na poszczególnych poziomach pojemnego wnętrza, skonstruowanego w taki sposób, że zapachy i smaki nie mieszają się ze sobą.

W zależności od wybranego modelu naszego piekarnika, Kompletne Menu obejmuje 3 lub 4 poziomy pieczenia i jest w pełni zautomatyzowane lub prowadzi użytkownika krok po kroku. Istnieje możliwość wyboru dań mięsnych, rybnych i menu złożonego z czterech rodzajów pizzy (w tym wypadku pieczenie zajmuje zaledwie 13 minut). Program Kompletne Menu to oszczędność czasu i mniejsze zużycie energii. Dzięki najwyższej jakości pracy piekarnika zawsze otrzymujemy znakomite efekty każdego wypieku i możemy cieszyć się ze spotkania z przyjaciółmi bez konieczności ciągłego nadzorowania procesu pieczenia.

Przykładowe Kompletne Menu z bezpłatnej aplikacji Franke myMenu:

- Przystawka: nadziewane papryczki
- Pierwsze danie: papardelle i cukinie
- Danie główne: tęczowa pieczeń cielęca
- Deser: pudding z ricotty i cynamonu

Przepis na danie główne - tęczowa pieczeń cielęca- dla 8 osób:

Składniki:

- cielęcina pokrojona w plastry – ok. 1200 g
- jaja - 4
- masło- 65 g
- mleko- do smaku
- natka pietruszki – 70 g
- oliwa z oliwek – do smaku
- szałwia i rozmaryn – do smaku
- szynka gotowana – 350 g
- sól i pieprz – do smaku

Przygotowanie:

1. Utłucz plastry mięsa, a krawędzie wyrównaj nożem, tak aby były takie same; odcięte skrawki ułóż na wierzchu i przykryj gotowaną szynką.
 2. Umyj i drobno posiekaj pietruszkę. Jajka wbij do miski, dodaj pietruszkę, 2 łyżki mleka, starty ser oraz sól i pieprz, całość delikatnie wymieszaj.
 3. Przygotowaną masę wlej na patelnię, podsmażaj na niewielkiej ilości oliwy z oliwek aż masa zgęstnieje, wtedy przerzuć omlet na drugą stronę; po usmażeniu, pozostaw do ostygnięcia.
 4. Umieść omlet na szynce, uprzednio położonej na plastrach cielęciny, zawiń w ruloniki i zabezpiecz całość, umieszczając kilka liści szalwii i rozmarynu pomiędzy wykałaczką a mięsem.
 5. Dopraw solą i pieprzem, umieść pieczeń w naczyniu żaroodpornym, skrop oliwą z oliwek i umieść na wierzchu kilka kawałków masła. Włóż do piekarnika.
- Więcej przepisów z Kompletnego Menu znajduje się w aplikacji Franke myMenu.



Na zdjęciu:

Piekarnik Crystal Black CR 912 M BM M DCT 60+: 5 499 zł

Więcej informacji o produktach i marce Franke znajduje się na: www.franke.pl

Od ponad 100 lat marka Franke jest synonimem jakości i innowacji w projektowaniu oraz produkcji systemów kuchennych, sanitarnych oraz urządzeń dla gastronomii. Franke jest ambasadorem szwajcarskiej jakości i precyzji, która wyróżnia zlewozmywaki i baterie, ale także okapy płyty grzewcze, piekarniki, zmywarki, kuchenki mikrofalowe, chłodziarki oraz sortowniki odpadów, produkowane przez firmę. Franke, z główną siedzibą w Aarburgu (Szwajcaria), zatrudnia 10 tysięcy pracowników na całym świecie, posiada 81 oddziałów i działa w przeszło 100 krajach. W Polsce firma działa od 1993 roku, ma własny nowoczesny zakład produkcyjny w Sękocinie Nowym pod Warszawą i znaczący udział w krajowym rynku zlewozmywaków.

Franke Polska [\(PRESS BOX\)](#)