



Sylwester to doskonały czas by spotkać się w gronie przyjaciół, zjeść wspólnie coś pysznego, a potem bawić się do białego rana. Jeśli planujemy imprezę we własnym domu, warto zadbać o specjalne, sylwestrowe menu - szybkie i 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 umożliwi 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 lub 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
- Daj się porwać sylwestrowej zabawie. Resztą zajmie się piekarnik!

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

- szalwia i rozmaryn – do smaku
- szynka gotowana – 350 g
- sól i pieprz – do smaku

Przygotowanie:

- 1.Utlucz 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 omelet na drugą stronę; po usmażeniu, pozostaw do ostygnięcia.
- 4.Umieść omelet 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.



Piekarnik Crystal Black CR 981 M BM M DCT: 4 799 zł



newss.pl

Powitaj Nowy Rok w szampańskim humorze. O Kompletne Menu zadba piekarnik Franke

Franke Polska ([PRESS BOX](#))