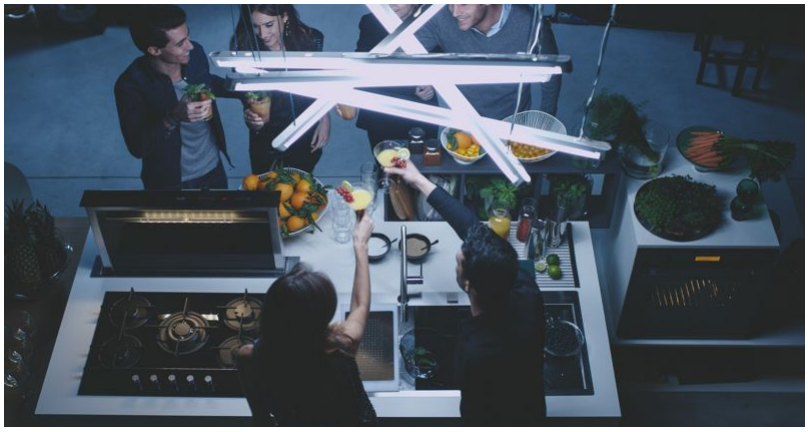


Sylwester to doskonały czas by spotkać się w gronie przyjaciół, zjeść wspólnie coś pysznego, a potem bawić się do białego rana. Jeśli planujemy imprezę we własnym domu, warto zadbać o specjalne, sylwestrowe menu - szybkie i proste w przygotowaniu, zachwycające smakiem oraz wyglądem. Firma Franke proponuje 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 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 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!

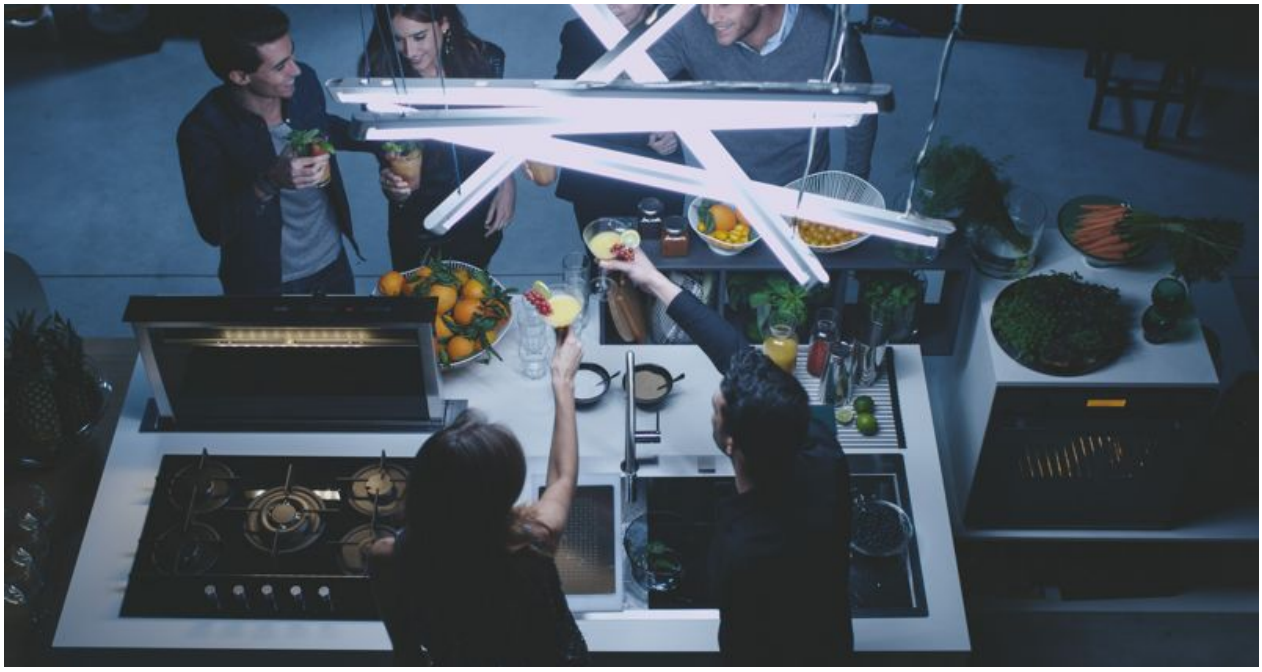
**Przepis na danie główne - tęczowa pieczeń cielęca- dla 8 osób:**
Składniki:
-cielęcina pokrojona w plastry – ok. 1200 g
-jaja - 4
-masło- 65 g
-mleko- do smaku
-natka pietruszki – 70 g
-oliwa z oliwek – do smaku

- 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 szałwii 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



**Franke Polska** (PRESS BOX)