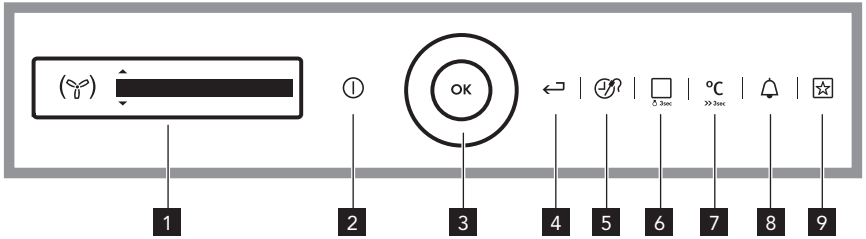
ДУХОВОЙ ШКАФ PRO COMBI («ПРО КОМБИ»)

КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ RU

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

Давайте начнем. Воспользуйтесь этим рецептом, чтобы открыть для себя разнообразные функции данного прибора.



Сенсорное поле

1 Дисплей
2 Вкл/Выкл
3 Регулятор и кнопка OK
4 Кнопка «Возврат»
5 Время и дополнительные функции
6 Меню Режимы нагрева или Помощь в приготовлении
7 Селектор температуры
8 Таймер
9 Любимая программа

AEG
perfekt in form und funktion

Филе свинины с розмарином

700 мл | 30-40 мин | 170°C | 1 | Горячий пар | Сложность: средняя

Розмарин с чесноком прекрасно сочетаются с филе свинины в этом блюде в горшочке, так хорошо настраивающем на добродушный лад.

Ингредиенты (4-6 порций)

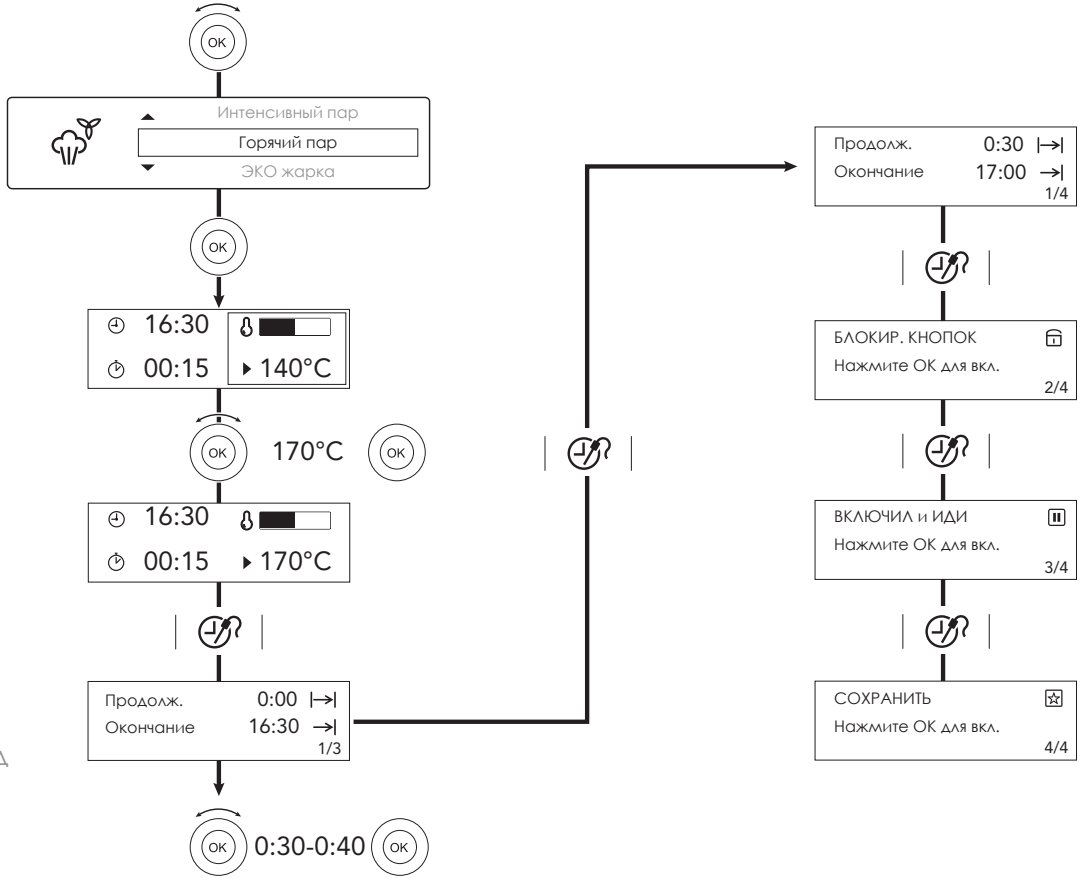
- 800 г филе свинины
- 4 веточки розмарина
- 2 небольших зубчика чеснока
- 500 г молодого картофеля
- 60 г сливочного масла
- 2 луковицы
- Соль и перец

Приготовление

1. Как следует вымыть картофель и разрезать напополам. Нарубить лук.
2. Приправить филе свинины солью с перцем и обжарить с небольшим количеством масла на очень горячей сковороде.
3. Смажать маслом жаростойкое блюдо и добавить филе свинины, картофель, лук, розмарин и чеснок. Бросить сверху несколько стружек сливочного масла.
4. Запекать в предварительно разогретом духовом шкафу при 170°C (режим «Четверть пара и нагрев») в течение 30-40 минут.

Горячий пар

Нажмите один раз



▶ Для того, чтобы узнать больше о приготовлении блюд в Вашем духовом шкафу, посетите сайт www.aeg.com

Помощь в Приготовлении

Свинина/Телятина

Жареная Свинина
Свиная Вырезка
Свиная Ножка
Свиная Лопатка
Жареная Телятина
Телячья Ножка
Телячья Ножка
Фаршированная Телятина
Мясной Рулет

Говядина/Дичь/Телятина

Ростбиф
Говядина по-скандинав.
Тушеное мясо
Маринованная Говядина
Мясо Дичи
Жареная Дичь
Кролик
Кролик с Горчицей
Кабан
Жареный Ягненок
Седло Ягненка, среднее
Ножка Ягненка

Птица

Цыпленок, целиком
Индейка, целиком
Утка, целиком
Гусь, целиком
Куриное Филе
Куриные Окорочка
Петух в Вине
Жареная Утка с Апельс.
Фаршированная Курица
Фаршированная Курица

Рыба

Рыба, целиком
Рыбное Филе
Треска
Рыба, запеченная в Соли
Фаршированные Кальмары
Рыба на Пару
Запеканка с Анчоусами
Вареный рыба

Торт

Лимонный Бисквит
Шведский Торт
Бисквит
Сырный торт/Чизкейк
Фруктовый Торт
Хрустящий Торт
Дрожжевой Пирог
Дрожжев. Пирог с Медом
Пирог-Кольцо
Дрожжевой Пирог
Шоколадный Торт
Маффины
Пирожки с Яблоками
Морковный Торт
Миндальный Торт
Французский Фрукт. Пирог

Десерты

Флан Карамельный
Кокосовый Пудинг
Кофейный Торт
Вишневый Пирог
Сладкие Клецки

Пицца/Пирог/Хлеб

Пицца
Луковый Пирог
Открытый Пирог
Флан из Козьего Сыра
Сырн. открыт.пирог
Сырные Пирожки
Белый Хлеб
Домашний Хлеб
Пирожки

Запеканки

Лазанья
Каннелони
Картофельная Запеканка
Мусака
Запеченная Паста
Запеканка с Цикорием
Говядина тушеная
Тушеная Капуста

Гарниры

Овощи, средиземноморск.
Овощи, традиционные
Очищенные Помидоры
Картошка в Мундире
Вареная Картошка
Соленые Клецки
Рис
Нежный Омлет

Комбинированный Пар

Паровое Меню 1
Паровое Меню 2
Паровое Меню 3

Быстрое Приготовление

Пицца, заморож.
Пицца Америк., заморож.
Пицца, охлажденная
Мини-пиццы, заморож.
Картофель Фри
Крокеты
Картофельные Биточки
Хлеб/Булочки
Хлеб/Булочки, заморож.
Ябл. Штрудель, заморож.
Рыбное Филе, заморож.
Куриные Крылья
Лазанья/Кан-лони, замор.