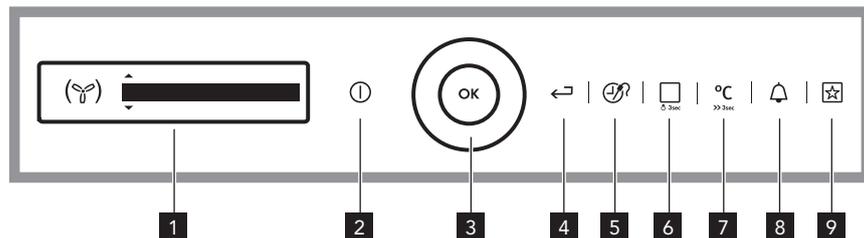


# КРАТКОЕ РУ- КОВОДСТВО

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



## Сенсорное поле

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

# 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 настраивающемся 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. Смазать 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.

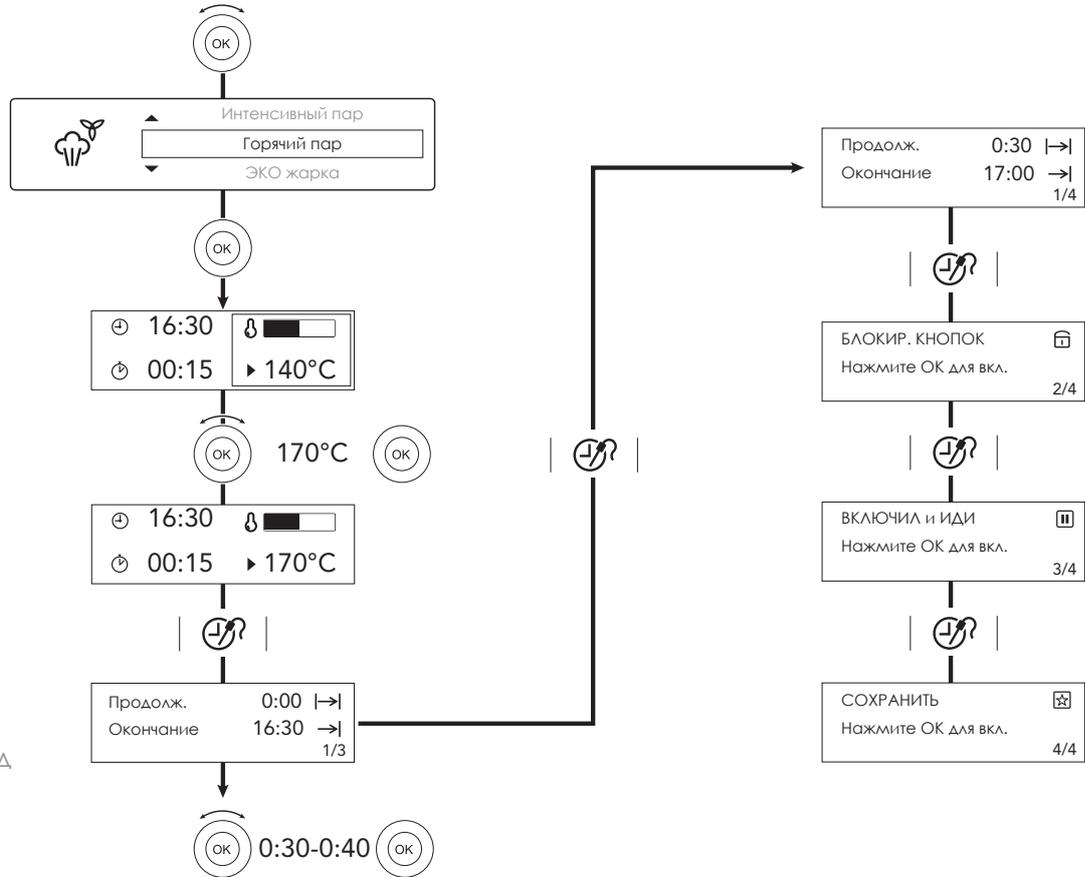




# Горячий пар



Нажмите  
один раз



► Для того, чтобы  
узнать больше о  
приготовлении блюд  
в Вашем духовом  
шкафу, посетите  
сайт [www.aeg.com](http://www.aeg.com)



# Помощь в Приготовлении



## Свинина/Телятина

Жареная Свинина  
Свинная Вырезка  
Свинная Ножка  
Свинная 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, замороз.  
Пицца Америк., замороз.  
Пицца, охлажденная  
Мини-пиццы, замороз.  
Картофель Фри  
Крокеты  
Картофельные Биточки  
Хлеб/Булочки  
Хлеб/Булочки, замороз.  
Ябл. Штрудель, замороз.  
Рыбное Филе, замороз.  
Куриные Крылья  
Лазанья/Кан-лони, замор.