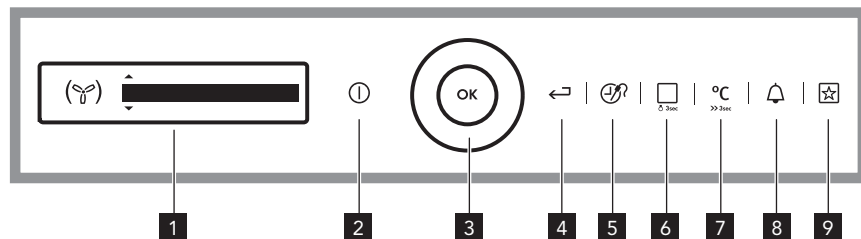


КРАТКОЕ РУ- КОВОДСТВО

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



Сенсорное поле

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

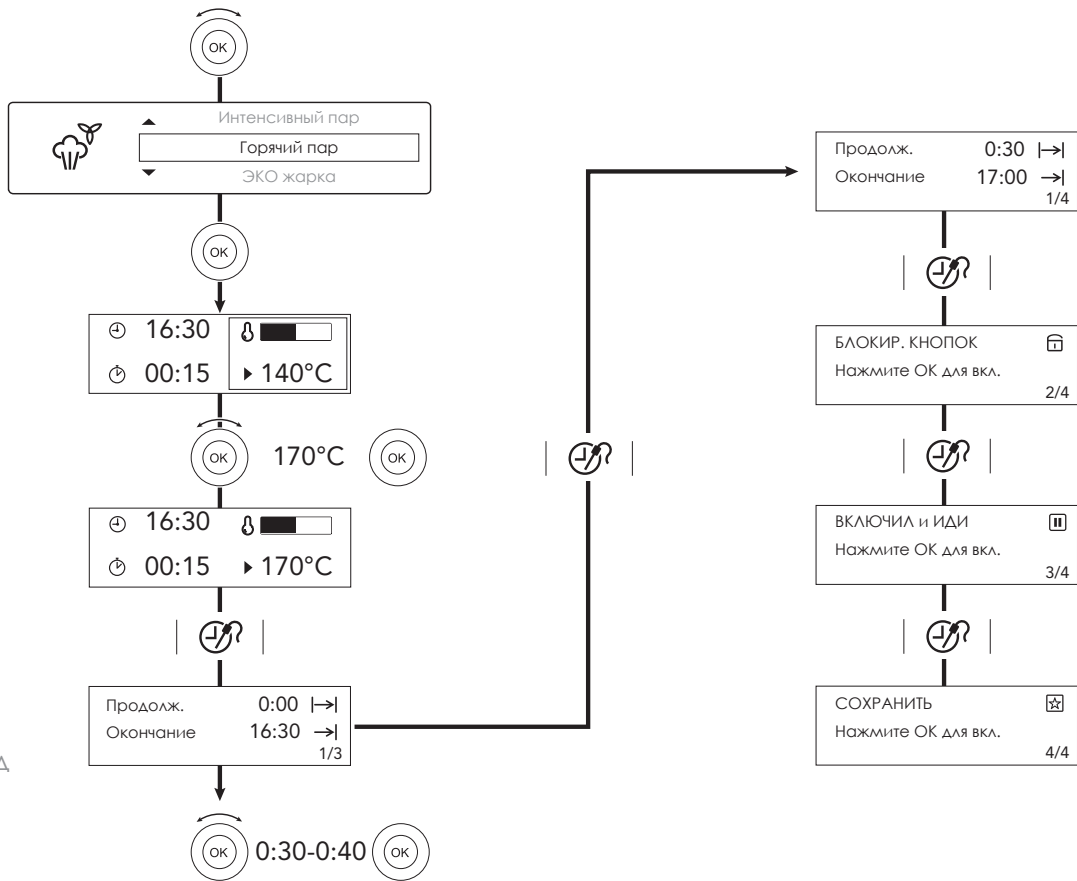




Горячий пар



Нажмите
один раз



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



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 Капустя



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.