




Рецепты для сэндвичницы BR2200

 BRAYER VIDEO

 @brayer_official



Английские сэндвичи с огурцами

На 2 порции:

- Цельнозерновой хлеб –
– 4 ломтика
- Огурцы – 1 шт
- Сливочный сыр – 100 г
- Мята – 2 стебля
- Соль – по вкусу
- Сливочное масло –
– по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите ломтики хлеба и отрежьте корочки.
2. Смажьте оба ломтика хлеба сливочным сыром.
3. Порежьте огурец с листиками мяты, выложите их на хлеб, посолите и накройте вторым ломтиком.
4. Смажьте хлеб с внешней стороны сливочным маслом
5. Включите сэндвичницу и дождитесь, когда загорится индикатор готовности к работе. Положите бутерброды на нижнюю рабочую поверхность и накройте верхней. Жарьте сэндвичи до готовности.



Сэндвичи «Цезарь»

На 2 порции:

- Тостовый хлеб – 4 ломтика
- Куриная грудка – 200 г
- Помидоры черри – 100 г
- Сыр пармезан – 100 г
- Листья салата – 4 шт
- Соус «Цезарь» – 100 г
- Соль – по вкусу
- Сливочное масло – по вкусу

Порядок приготовления:

1. Порежьте куриную грудку на небольшие кусочки, посолите и обжарьте с двух сторон в течении 5 минут до появления золотистой корочки.
2. Смажьте тосты соусом «Цезарь»
3. Порежьте помидоры черри и потрите сыр.
4. Выложите на хлеб лист салата, куриную грудку, помидоры черри, пармезан и посолите.
5. Накройте сэндвич вторым ломтиком хлеба и смажьте сливочным маслом обе стороны сэндвича.
6. Включите сэндвичницу и дождитесь, когда загорится индикатор готовности к работе. Положите бутерброды на нижнюю рабочую поверхность и накройте верхней. Жарьте сэндвичи 4 минуты.



Сэндвичи с бананом и арахисовой пастой

На 4 порции:

- Хлеб для сэндвича – 4 шт
- Банан – 1 шт
- Арахисовая паста – 50 г

Порядок приготовления:

1. Включите сэндвичницу и дождитесь, когда загорится индикатор готовности работы.
2. Откройте сэндвичницу, смажьте панели оливковым маслом. Накройте верхней рабочей поверхностью.
3. Откройте. Смажьте 2 кусочка хлеба арахисовой пастой и выложите их на пластины.
4. Нарежьте банан кружочками и выложите на хлеб.
5. Смажьте оставшиеся 2 кусочка хлеба арахисовой пастой и накройте ими сэндвичи.
6. Закройте сэндвичницу и дождитесь окончания приготовления.