


Рецепты для сэндвичницы BR2204

 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 с беконом и грибами

На 4 порции:

- Хлеб для сэндвича – 4 шт
- Грибы – 100 гр
- Сыр- 100 гр
- Бекон – 2-3 кусочка
- Салат – 2 листа
- Соль, перец – по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите кусок хлеба для сэндвича. Положите на него лист салата.
2. Положите сверху пару слайсов бекона. Отрежьте ломтик сыра положите сверху.
3. Грибы нарежьте слайсами и положите на сыр. Посолите и поперчите по вкусу.
4. Накройте вторым куском сэндвича. Повторите все тоже самое с еще 2-мя кусочками сэндвича.
5. Включите сэндвичницу BR2201 и дождитесь, когда загорится индикатор готовности.
6. Откройте прибор и положите на пластины 2 сэндвича и накройте верхней рабочей поверхностью. Жарьте сэндвичи до готовности.
7. Достаньте получившиеся бутерброды из устройства. Разрежьте каждый по диагонали и подавайте к завтраку.



Сладкие сэндвичи с яблоком и сыром

На 4 порции:

- Хлеб для сэндвича – 4 шт
- Яблоко – 1 шт
- Сыр – 200 г
- Мед – 2 ч.л.

Порядок приготовления:

1. Капните на каждый кусок хлеба по 0,5 ч.л. меда.
2. Нарежьте яблоки дольками. Не слишком толстыми. И выложите их сверху на 1 кусок сэндвича.
3. Отрежьте пару ломтиков сыра и накройте ими яблоки. Накройте вторым куском хлеба для сэндвича медовой стороной вниз. Повторите все тоже самое во вторыми кусочками хлеба.
4. Включите сэндвичницу BR2201 и дождитесь, когда загорится индикатор готовности.
5. Откройте прибор и положите на пластины 2 сэндвича и накройте верхней рабочей поверхностью. Жарьте сэндвичи до готовности.
6. Достаньте получившиеся бутерброды из устройства. Разрежьте каждый по диагонали и подавайте к завтраку.