

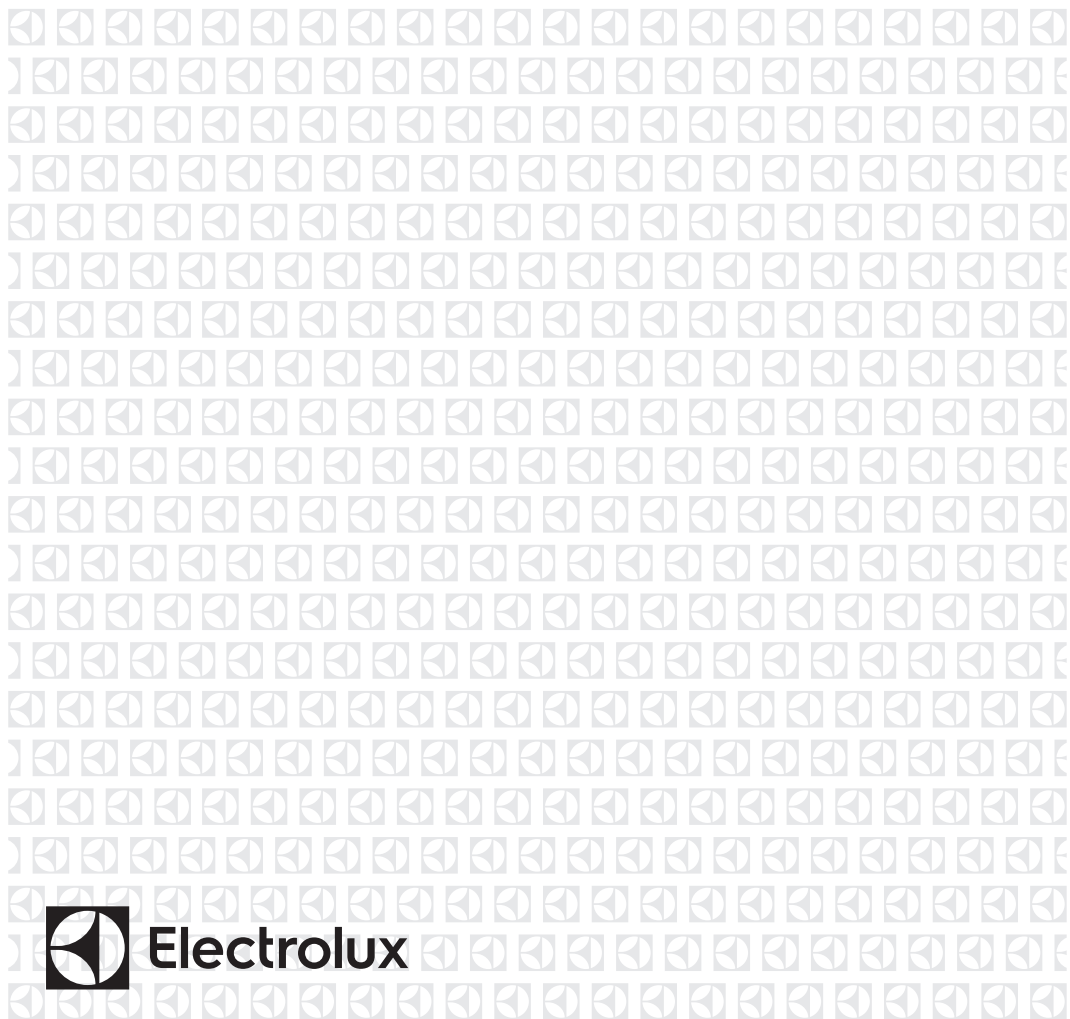


---

PL Kuchenka mikrofalowa

---

Książka kucharska



**Electrolux**

# 1. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



## OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

wartości dla potrawy. Przygotować potrawę zgodnie z przepisem z tej książki.

## 1.1 Programy automatyczne

Programy automatyczne oferują optymalne ustawienia dla każdego rodzaju mięsa oraz innych potraw.

- Automatyczne przepisy (menu: Gotowanie wspomagane) – funkcja wykorzystuje wcześniej zdefiniowane

## 1.2 Kategorie

W menu Gotowanie wspomagane potrawy podzielono na kilka kategorii:

- Rozmrażanie
- Pieczenie/roztapianie
- Drób/mięso/ryba
- Placek/casserole/zapieki.
- Desery

# 2. ROZMRAŻANIE

## 2.1 Rozmrażanie ryb

Położyć zamrożoną rybę na odwróconym talerzu i umieścić talerz w naczyniu, aby roztopiona woda nie rozlała się w urządzeniu.

Sprawdzać regularnie żywność podczas rozmrażania i wielokrotnie obracać. Gdy ryba rozmrozi się, należy ostrożnie rozdzielić kawałki ryby, jeśli były zamrożone w bloku.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Po rozmrożeniu należy pozostawić żywność w temperaturze pokojowej na czas zbliżony do czasu rozmrażania.

## 2.2 Rozmrażanie drobiu

Umieścić żywność do rozmrożenia na odwróconym talerzu i umieścić talerz w naczyniu, aby roztopiona woda nie rozlała się w urządzeniu.

Sprawdzać regularnie żywność podczas rozmrażania i wielokrotnie obracać. Zabezpieczyć odstające tłuste kawałki, takie jak końcówki udek i skrzydełek, folią aluminiową.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Po rozmrożeniu należy pozostawić żywność w temperaturze pokojowej na czas zbliżony do czasu rozmrażania.

## 2.3 Rozmrażanie mięsa

Umieścić zamrożone mięso na odwróconym talerzu i umieścić talerz w naczyniu, aby roztopiona woda nie rozlała się w urządzeniu.

Sprawdzać regularnie żywność podczas rozmrażania i wielokrotnie obracać. Gdy mięso rozmrozi się, należy ostrożnie rozdzielić kawałki mięsa, które zostało zamrożone w jeden blok.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Po rozmrożeniu należy pozostawić żywność w temperaturze pokojowej na czas zbliżony do czasu rozmrażania.

## 2.4 Rozmrażanie chleba

Umieścić chleb na ręczniku kuchennym i położyć na talerzu.

Obracać chleb wielokrotnie podczas rozmrażania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Po rozmrożeniu należy pozostawić żywność w temperaturze pokojowej na czas zbliżony do czasu rozmrażania.

## 3. PIECZENIE/ROZTAPIANIE

### 3.1 Świeże warzywa

Umieścić pokrojone warzywa w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych i dodać około 50 ml wody. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Obracać warzywa wielokrotnie podczas gotowania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Wskazówka: Jeśli warzywa są bardzo chrupiące, należy ustawić mniejszy ciężar. Jeśli warzywa są za miękkie, należy ustawić większy ciężar.

### 3.2 Mrożone warzywa

Umieścić mrożone warzywa w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych i dodać około 50 ml wody. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Obracać warzywa wielokrotnie podczas gotowania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Wskazówka: Jeśli warzywa są bardzo chrupiące, należy ustawić mniejszy ciężar. Jeśli warzywa są za miękkie, należy ustawić większy ciężar.

### 3.3 Duszenie cebuli

Pociąć cebule na paski i umieścić w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych z 1 łyżką stołową masła lub oleju. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Obracać warzywa wielokrotnie podczas gotowania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### 3.4 Ziemniaki w mundurkach

Umieścić ziemniaki w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych i dodać około 100 ml wody. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Obracać ziemniaki wielokrotnie podczas gotowania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### 3.5 Ryż z warzywami

#### Składniki:

- 200 g ryżu długoziarnistego
- 50 g dzikiego ryżu
- sól i pieprz
- 1 mała czerwona papryka
- 400 ml bulionu

#### Po upieczeniu:

- 1 mała puszka kukurydzy cukrowej (150 g)

#### Sposób przygotowania:

Umieścić ryż długoziarnisty, dziki ryż, sól, pieprz, bulion warzywny i wodę w misce na pół godziny przed pieczeniem. Przygotować paprykę, pokroić ją w drobną kostkę, dodać do ryżu i rozpocząć pieczenie.

- Czas pieczenia: 40
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Po upieczeniu: Odcedzić kukurydzę i dodać do ugotowanego ryżu.

### 3.6 Roztapienie czekolady

Pociąć czekoladę na kawałki i umieścić w naczyniu. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Mieszać czekoladę wielokrotnie podczas topienia.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### 3.7 Roztapienie masła

Pokroić masło na kawałki i umieścić w naczyniu. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Mieszać masło wielokrotnie podczas roztapienia.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

## 4. DRÓB/MIĘSO/RYBA

### 4.1 Skrzydełka kurczaka

#### **Składniki:**

- 1 kg skrzydełek kurczaka

Marynata:

- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka musztardy
- 1 ząbek czosnku, rozgnieciony
- rozmaryn
- tymianek
- świeżo mielony czarny pieprz
- mąka kukurydziana

#### **Sposób przygotowania:**

Wymieszać razem olej, sos sojowy, musztardę, czosnek i zioła. Pokryć marynatą skrzydełka kurczaka i pozostawić do zamarynowania na 2 - 3 godziny. Następnie oprószyć niewielką ilością mąki kukurydzianej.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Umieścić na spodzie naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych na skapujący tłuszcz.

Obrócić po 10 minutach.

### 4.2 Kurczak, 2 połówki

#### **Składniki:**

- 1 kg kurczak, przekrojony na pół
- sól
- pieprz
- zioła do smaku
- olej do polewania

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Umieścić na spodzie naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych na skapujący tłuszcz.

Obrócić po 15 minutach.

### 4.3 Klops z ziołami

#### **Składniki** na 4 porcje:

- kromki chleba pokrojone na małe kawałki i zmiękczone niewielką ilością gorącej wody

- 1 cebula drobno posiekana i podduszona na małej ilości masła
- 1 ząbek czosnku, rozgnieciony
- 250 g mielonej wołowiny
- 250 g mielonej wieprzowiny
- 100 g pieczeni cielęcej
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- pieprz
- papryka
- 1 łyżka posiekanej pietruszki
- 1 łyżeczka drobno posiekanego rozmarynu
- 1 łyżeczka liści tymianku
- 4 plastry bekonu

#### **Sposób przygotowania:**

Wymieszać dobrze wszystkie składniki, uformować klopsa i włożyć do żaroodpornego naczynia przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych. Przykryć plastrami bekonu.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### 4.4 Filet rybny w krem. sosie

#### **Składniki** na 4 osoby:

- 400 g filetów z ryby (pstrąg potokowy lub tęczowy)
- 20 g oleju do smażenia
- 250 g cebuli, pokrojonej w krążki
- 6 łyżek kwaśnej śmietany crème fraîche
- sproszkowana papryka, słodka
- cytryna
- sól

#### **Sposób przygotowania:**

Poddusić cebulę na patelni, aż się zeszkli. Przełożyć do formy do zapiekanek wysmarowanej masłem.

Umyć filety z ryby, skropić cytryną, posolić i umieścić w formie na krążkach cebuli. Doprawić śmietaną crème fraîche do smaku papryką i polać tak przygotowanym sosem filety. Lekko posolić.

- Czas pieczenia: 12 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.

## 4.5 Roladki ze złocicy

### Składniki:

- 4 filety ze złocicy
- sok z połówki cytryny
- sól, świeżo zmielony czarny pieprz
- 100 g rozmrożonych liści szpinaku
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki białego wina
- 50 ml śmietany
- 1 żółtko

Sposób przygotowania:

Skropić filety sokiem z cytryny i doprawić solą i pieprzem. Odcisnąć szpinak i doprawić czosnkiem. Nałożyć szpinak na filety i zwinąć je w roladki. Ułożyć roladki w nasmarowanym masłem naczyniu do pieczenia, tak aby cienkie końce filetów były zawinięte pod spód. Skropić roladki białym winem.

Wymieszać śmietanę z żółtkiem i lekko doprawić solą. Polać śmietaną roladki.

- Czas pieczenia: 17 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

## 5. CASSEROLE/ZAPIEKANKI

### 5.1 Zapiekanka ziemniaczana

#### Składniki:

- 1000 g ziemniaków
- 1 łyżeczka soli, pieprzu i gałki muszkatołowej
- 2 ząbki czosnku
- 200 g startego sera
- 200 ml mleka
- 200 ml śmietany
- 4 łyżki masła

#### Sposób przygotowania:

Obrać ziemniaki, pokroić na cienkie plastry, osuszyć i przyprawić.

Natrzeć ząbkiem czosnku żaroodporną formę do zapiekanek i wysmarować naczynie odrobiną masła.

Rozłożyć połowę przyprawionych plasterków ziemniaków w naczyniu i posypać je startym serem. Ułożyć pozostałe plastry ziemniaków na tej warstwie i posypać resztą sera.

Rozgnieść drugi ząbek czosnku i rozmieszać go razem z mlekiem i śmietaną. Polać tą mieszanką ziemniaki i rozłożyć na zapiekance małe kawałki masła.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### 5.2 Zapiekanka z cykorii

#### Składniki:

- 8 średnich cykori
- 8 plasterów gotowanej szynki
- 30 g masła
- 1,5 łyżki mąki
- 150 ml bulionu warzywnego (z cykorii)
- 5 łyżek mleka
- 100 g startego sera

#### Sposób przygotowania:

Przepołowić cykorie i usunąć gorzki rdzeń. Umyć je dokładnie i gotować przez 15 minut we wrzącej wodzie.

Wyjąć połówki cykorii z wody, odświeżyć w zimnej wodzie i złożyć z powrotem w całość. Następnie owinąć każdą cykorię plastrem szynki i włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy do zapiekanek.

Stopić masło i dodać mąkę. Krótco podsmażyć i dolać bulion warzywny oraz mleko. Doprowadzić do wrzenia.

Dodać do sosu 50 g sera i wymieszać. Polać sosem cykorie. Posypać zapiekankę resztą sera.

- Czas pieczenia: 19 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### 5.3 Nadziewane canneloni

Jako przystawka dla 4 osób

Jako główne danie dla 2 osób

#### Składniki:

- 1 drobno posiekana cebula

- 1 łyżeczka margaryny
- 1 ząbek czosnku
- 1 opakowanie mrożonych liści szpinaku (300 g)
- 100 g startego sera
- 1 puszka pomidorów (400 g)
- 10 rurek cannelloni (niegotowanych)
- przyprawa bulionowa
- sól
- biały pieprz
- oregano
- papryka
- gałka muszkatołowa

#### Sposób przygotowania:

Podsmażyć cebulę na margarynie na patelni. Dodać mrożony szpinak i co jakiś czas mieszać, tak aby szpinak się rozmroził. Gotować jeszcze przez około 5 minut, dodać około 50 g tartego sera i doprawić białym pieprzem, przyprawą bulionową, rozgniecionym czosnkiem i gałką muszkatołową. Doprowadzić do wrzenia i gotować przez 3 - 4 minuty. Napełnić nadzieniem rurki cannelloni.

Aby przygotować bazę pomidorową, należy wlać zawartość puszkii do długiej formy do pieczenia, rozgnieść pomidory widelcem i doprawić solą, białym pieprzem, oregano i papryką.

Ułożyć wypełnione rurki cannelloni na bazie pomidorowej i posypać pozostałym serem.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### 5.4 Faszzerowane pieczarki

#### Składniki na 3 osoby:

- 6 dużych pieczarek
- 1 łyżka masła
- sól
- pieprz
- sok cytrynowy
- 1 mały posiekany pomidor „bawole serce” (ok. 150 g)
- 1/2 pęczka posiekanej pietruszki
- kilka posiekanych listków bazylii
- 1 kromka białego chleba, porwana na kawałki
- 75 g sera Gorgonzola pokrojonego w kostkę
- 3 łyżki stołowe śmietany

#### Sposób przygotowania:

Oczyścić pieczarki. Następnie usunąć z nich nóżki i pokroić w drobną kostkę. Doprawić solą i pieprzem i skropić sokiem z cytryny.

Wymieszać posiekane nóżki pieczarek z pomidorem, pietruszką, bazylią, chlebem, serem Gorgonzola i śmietaną, a następnie doprawić solą i pieprzem. Napełnić tak przygotowanym nadzieniem kapelusze pieczarek i umieścić je w nasmarowanym masłem naczyniu do pieczenia.

- Czas pieczenia: 15 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### 5.5 Faszzerowane ziemniaki

#### Składniki na 2 osoby:

- 4 duże pomidory, każdy około 300 g
- 1 mała cukinia, około 80 g
- 60 g pieczarek
- 1 szalotka
- 2 łyżki stołowe oleju
- 100 g ugotowanego ryżu
- 50 ml bulionu warzywnego
- 75 g sera Mozzarella
- 1 łyżka posiekanej pietruszki
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz

#### Sposób przygotowania:

Odkroić górną część każdego z pomidorów. Wydrążyć łyżeczką miąższ pomidorów, pozostawiając ścianki o grubości około 1 cm, a następnie drobno go posiekać. Przygotować cukinię i pokroić ją w kostkę. Pokroić pieczarki na plasterki. Obrać i drobno posiekać szalotkę.

Rozgrzać na patelni olej. Podsmażyć szalotkę. Dodać cukinię i pieczarki i krótko podsmażyć. Dodać ryż, posiekany miąższ pomidorów i bulion, a następnie gotować przez 5 minut. Pokroić ser Mozzarella na drobną kostkę. Dodać ser i pietruszkę do ryżu i doprawić solą i pieprzem. Napełnić pomidory ryżem i przykryć odkrojonymi wcześniej górnymi częściami. Umieścić pomidory w nasmarowanym masłem naczyniu do pieczenia.

- Czas pieczenia: 15 minut

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.

## 5.6 Szpeclle warzywne

**Składniki** na 2 osoby:

- 250 g świeżych szpeclli
- 2 średniej wielkości łodygi selera naciowego, około 100 g
- 1 duża marchew, około 150 g
- 1 łyżka masła
- 50 ml bulionu
- 100 g sera twarogowego bez dodatków lub z ziołami (np. Cantadou)
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- 1/2 pęczka szczypiorku
- 30 g startego sera, np. Sbrinz lub Parmezan
- 100 ml śmietany o niskiej zawartości tłuszczu

**Sposób przygotowania:**

Włożyć szpeclle do nasmarowanego masłem naczynia do pieczenia.

Przygotować i pokroić w kostkę selera i marchew. Podsmażyć przez chwilę na patelni na maśle. Dodać bulion, przykryć i dusić warzywa przez 5 minut. Zdjąć patelnię z ognia. Dodać serek twarogowy i wymieszać. Przyprawić warzywa solą i pieprzem.

Rozprowadzić sos warzywny na szpeclach. Pociąć szczypiorek nożyczkami i posypać nim potrawę. Następnie posypać ją tartym serem i posłać śmietaną.

- Czas pieczenia: 12 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

## 5.7 Zapiek. z ziemniaków i cukinii

**Składniki** na 2 osoby:

- 250 g ziemniaków
- 200 g cukinii
- sól
- świeżo mielony biały pieprz
- 130 g mieszanego startego sera (np. mieszanki do pizzy)
- 1 mała puszką anchois (60 g)

- 1 ząbek czosnku, rozgnieciony
- 1 drobno posiekana szalotka
- 150 ml tłustej śmietany
- świeże zioła (np. bazylija, majeranek, oregano, tymianek) lub mieszanka przypraw
- odrobina oliwy z oliwek

**Sposób przygotowania:**

Obrać ziemniaki i pokroić na cienkie plastry.

Umyć cukinie i dokładnie je osuszyć ręcznikiem kuchennym. Pokroić na cienkie plastry. Lekko natłuścić naczynie do pieczenia oliwą z oliwek.

Wymieszać razem plastry ziemniaków i cukinii i doprawić solą i pieprzem. Wymieszać 100 g sera, czosnek i szalotkę i ułożyć warstwami z anchois w naczyniu do pieczenia.

Wymieszać śmietaną z pozostałym serem. Dodać drobno posiekane zioła lub mieszaną przyprawę. Dokładnie wymieszać i posłać potrawę.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

## 5.8 Zapiekanka serowa

**Składniki** na 3 osoby:

- 8 kromek białego chleba
- 100 ml białego wina
- 1 cebula, pokrojona w cienkie krążki
- 100 g startego sera (Gruyere lub Alpine)
- 400 ml mleka
- 3 jajka
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- gałka muszkatowa, świeżo starta
- 100 g wędzonego boczką, pokrojonego w kostkę
- 40 g wiórków masła
- 1 pęczek szczypiorku

**Sposób przygotowania:**

Przekroić kromki chleba po przekątnej (w obu kierunkach), aby uzyskać 32 trójkąty. Ułożyć naprzemiennie warstwy chleba i krążków cebuli w płytkim naczyniu do pieczenia. Skropić białym winem.

Wymieszać ser z mlekiem i jajkami. Doprawić do smaku i wylać na chleb. Rozłożyć boczek równomiernie na potrawie, a następnie położyć na wierzchu wiórki masła.

Przed podaniem posypać szczypiorkiem.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

## 5.9 Lasagne z szynką

**Składniki** na 2-3 osoby:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 300 g pomidorów bez skórki, pokrojonych w kostkę (pomidory z puszki)
- 300 g pieczarek pokrojonych na plasterki
- 1 łyżeczka suszonych ziół, np. oregano lub tymianku
- sól
- świeżo zmielony czarny pieprz
- 200 g szynki gotowanej pokrojonej w paski
- 300 g świeżych lub wcześniej ugotowanych płatów lasagne
- 250 ml crème fraîche
- 50 g startego sera parmezan
- masło do smarowania naczynia

**Sposób przygotowania:**

Rozgrzać na patelni oliwę z oliwek. Podsmażyć pieczarki i cebulę. Dodać pomidory pokrojone w kostkę, posypać ziołami i gotować około 5 minut. Doprawić sos do smaku solą i pieprzem.

Nasmarować naczynie masłem. Przykryć spód warstwą płatów lasagne. Utworzyć naprzemiennie warstwy sosu

pomidorowego, pasków szynki, śmietany crème fraîche, parmezanu i płatów lasagne. Na końcu posypać parmezanem.

- Czas pieczenia: 22 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

## 5.10 Casserole z porów

**Składniki** na 2 - 3 osoby:

- 500 g porów
- 250 g twarogu (półtłustego)
- 50 ml crème fraîche
- 1 jajko
- 50 g startego sera, np. Parmezan
- 1 ząbek czosnku
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- 2 - 3 plastry szynki
- 1 czubata łyżka tartej bułki
- wiórki masła

**Sposób przygotowania:**

Pokroić pory na krążki o grubości 1 cm i obgotować przez 5 minut w osolonej wodzie. Wylać wodę i dobrze odsączyć pory. Pokroić szynkę na paski.

Wymieszać razem twaróg, crème fraîche, jajka i 2/3 sera. Dodać rozgnieciony czosnek i wymieszać. Na koniec dodać pory i szynkę. Przyprawić solą i pieprzem. Szybko przelożyć do naczynia do pieczenia nasmarowanego masłem.

Wymieszać pozostały ser z tartą bułką i posypać potrawę. Na wierzch położyć sporą ilość wiórków masła.

- Czas pieczenia: 20 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

# 6. DESERY

## 6.1 Krem morelowy

**Składniki** na 2 osoby:

- 250 g moreli
- 100 ml białego wina
- 2 - 3 łyżki cukru
- 150 g sera mascarpone lub twarożku (serka twarogowego)
- 250 ml śmietany
- 2 łyżki likieru morelowego lub brandy wiśniowej

**Sposób przygotowania:**

Wymieszać morele w misce z białym winem i cukrem i wybrać program Krem morelowy. Odstawić do wystygnięcia.

Zmiksować dokładnie kompot morelowy do konsystencji musu za pomocą ręcznego blendera. Wymieszać serek mascarpone lub twarożek z musem, dodając go do musu po jednej łyżce.



Ubić na sztywno śmietanę i ostrożnie wymieszać z kremem morelowym. Dodać likier morelowy lub brandy wiśniową, aby krem morelowy nabrał delikatnego aromatu.

Umieścić krem w chłodnym miejscu.

- Czas pieczenia: 6 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Po upieczeniu:**

Rozgrzać dżem morelowy i posmarować nim ciasto za pomocą pędzla; pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać cukier puder z cynamonem i gorącą wodą; następnie rozprowadzić na cieście. Następnie od razu posypać powierzchnię ciasta płatkami migdałowymi.

## **6.2 Brzoskwinie z amaretto**

**Składniki** na 2 osoby:

- 4 połówki brzoskwiń z puszki
- 50 g ciasteczek amaretti
- 1 czubata łyżka cukru (1)
- 1 łyżka kakao w proszku
- 1 łyżka Vin Santo (włoskie wino deserowe) lub Grand Marnier
- wiórki masła
- 100 ml crème fraîche
- 1 łyżka cukru (2)

#### **Sposób przygotowania:**

Dokładnie odsączyć brzoskwinie i ułożyć je w dobrze nasmarowanym masłem naczyniu do pieczenia. Pokruszyć ciasteczka amaretti i wymieszać je z cukrem (1) i kakao w proszku. Dodać Vin Santo, aby uzyskać gęstą masę. Uformować z niej 4 kule i umieścić je w połówkach brzoskwiń.

Podawać ciepłe brzoskwinie ze śmietaną crème fraîche dosłodzoną cukrem (2).

- Czas pieczenia: 4 minuty
- Poziom umieszczenia potrawy: 1





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867326142-A-102016

