

Breville®



10
IDEI DE RETETE
pe care trebuie sa le incerci
LA TINE ACASA

CHIFTELUTE CU SOS CURRY

FILE DE SOMON CU VARZA DE BRUXELLES

GOFRE CU CREMA DE WHISKY

APERITIV/LEGUME

Reteta preparata cu Sandwich-Maker Panini DuraCeramic

CIUPERCI CU CAMEMBERT

 1 PORTIE

INGREDIENTE

- Ciuperci Champignon - 8 buc
- Ulei de masline - 30 ml
- Camembert - 200 g
- Chives - 10 fire
- Sare, piper - dupa gust

MOD DE PREPARARE

- Ciupercile se sareaza si se lasa cca 10 min sa iasa apa din ele;
- Se tapeteaza cu servetele;
- Se adauga piper;
- Se toaca chives si se pune deasupra;
- Se pun ciupercile in Sandwich Press DuraCeramic™ si se muta pe ultima treapta de temperatura pana se rumenesc;
- Se adauga cubulete de Camembert deasupra, cu 2-3 minute inainte de final;
- Se lasa sa se rumeneasca.

Breville

APERITIV/LEGUME

Reteta preparata cu Sandwich-Maker Panini

ARDEI COPTI

🍴 2 PORTII | 🧠 1 COMPLEXITATE | ⌚ 5 MIN. PREGATIRE | 🕒 15 MIN. GATIRE

INGREDIENTE

- Ardei kapia - 1 buc.
- Ardei gras verde - 1 buc.
- Ardei gras galben - 1 buc.
- Ardei gras portocaliu - 1 buc.
- Usturoi - 2 - 3 catei
- Cimbru proaspat - 2 - 3 firicele
- Ulei de masline calitativ - 1 lingurita
- Sare de Himalaya sau sare grunjoasa - 1/2 lingurita
- Sare - dupa gust
- Piper negru - dupa gust
- Ulei de floarea-soarelui - 1 lingurita
- Otet de mere - dupa gust
- Miere - 1/2 lingurita

MOD DE PREPARARE

- adaugati usturoiul, cimbrul, sare grunjoasa si uleiul de masline in presa Breville Panini Maker
- adaugati ardeii si inchideti capacul
- rotiti-i daca e cazul pentru a se patrunde peste tot
- adaugati la sfarsit piperul
- curatati pielita de pe ardei (cel mai usor se curata punand folie de plastic pe acestia, cand inca sunt fierbinti, si lasati-o 5 minute pentru a provoca un usor condens sau sub jet de apa)
- amestecati otetul cu uleiul de floarea-soarelui, sarea si mierea, pana obtineti o emulsie
- lasati ardeii sa se inmoaie in aceasta emulsie, pentru cel putin jumatate de ora.

Breville

APERITIV/LEGUME

Reteta preparata cu Sandwich-Maker Panini

BURRITO

🍴 1 PORTIE | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 10 MIN. PREGATIRE | 🕒 2 MIN. GATIRE

INGREDIENTE

- Tortilla 1 foaie
- Fasole rosie 2 linguri
- Porumb 2 linguri
- Ceapa rosie tocata 1 lingura
- Patrunjel tocat 1 lingura
- Rosii cherry fara samburi - 4 buc
- Ulei de trufe 1 lingurita
- Tabasco cateva picaturi
- Sare si piper dupa gust

MOD DE PREPARARE

- amesteca intr-un bol fasolea rosie cu porumbul, ceapa rosie tocata marunt, rosiile cherry cubulete, patrunjelul si condimenteaza cu uleiul de trufe, tabasco, sare si piper
- pune amestecul intr-o foaie de tortilla si ruleaza cu grija
- incinge presa Breville Panini Maker si pune burrito pentru 2 minute pe o parte si 2 minute pe cealalta parte, pana se rumeneste usor.

Breville

APERITIV/LEGUME

Reteta preparata cu Sandwich-Maker Panini

FRITTATA CU CARTOFI

🍴 2 PORTII | 🧠 1 COMPLEXITATE | ⌚ 5 MIN. PREGATIRE

INGREDIENTE

- Tortilla 1 foaie
- Oua 3 buc
- Cartof 10 12 bucatele (fiert si scurs)
- Sunca 3 felii
- Cascaval afumat taiat marunt 2 felii
- Unt 15 gr
- Busuic 3 4 frunze
- Sare si piper dupa gust

MOD DE PREPARARE

- sotati bucatelele de cartof fiert si sunca in 15 gr. unt
- bateti ouale cu sare, spuma, pana vor deveni pufoase
- tocati frunzele de busuic si adaugati-le peste oua
- cand cartofii au devenit aurii, turnati ouale batute peste ei si semi-inchideti presa Breville Panini Maker (pastrand o distanta de 3 cm - ouale sunt inca moi si se vor lipi de partea superioara a presei)
- cand oul incepe sa se rumeneasca pe deasupra, adaugati cascavalul taiat marunt si inchideti presa Breville Panini Maker
- scoateti frittata din presa si lasati-o putin sa se raceasca
- rulati-o intr-o foaie de tortilla si asezati-o in presa Breville Panini Maker, rotind-o pana ce ii veti face o usoara crusta aurie pe fiecare parte
- taiati-o in 3 bucati.

Breville

PRANZ/CARNE

Reteta preparata cu Sandwich-Maker Panini

CHIFTELUTE CU SOS CURRY

🍴 1 PORTIE | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 10 MIN. PREGATIRE | 🕒 5 MIN. GATIRE

INGREDIENTE

- Carne de pui tocata - 250 gr.
- Marar - 1/4 legatura
- Usturoi - 2 catei
- Praf de lemongrass - 1 varf de cutit
- Tortilla - 1 foaie
- Curry - 1 lingura
- Stafide - 2 linguri
- Lapte de cocos - 4 linguri
- Oua - 2 buc.
- Ulei - 1 lingura
- Paine inmuiata in lapte - 2 felii
- Sare si piper - dupa gust

MOD DE PREPARARE

- se toaca mararul si usturoiul fin si se amesteca cu carnea de pui tocata
- se adauga praful de lemongrass, sare, piper, ouale si se amesteca
- mai apoi se adauga si feliile de paine inmuiate in lapte, zdrobite in compozitie
- se taie diverse forme din tortilla
- stafidele se lasa la hidratat in apa calduta
- praful de curry se amesteca cu laptele de cocos, ori la foc mic pana se incheaga intr-o compozitie densa, legata
- scurgeti stafidele si adaugati-le peste
- se modeleaza chiftelutele dupa dimensiunea dorita, iar lingura de ulei se pune pe presa Breville Panini Maker incinsa
- puneti chiftelutele pe presa Breville Panini Maker, inchizand capacul din cand in cand peste ele, pentru a se patrunde uniform - va trebui sa le pregatiti cu presa intre-deschisa, pentru a nu le aplatiza
- foaia de tortilla se taie in ce forma se doreste si se prajeste pe presa uscata, timp de maxim 20 de secunde.

Breville

PRANZ/PESTE

Reteta preparata cu Sandwich-Maker Panini

FILE DE SOMON CU VARZA DE BRUXELLES

🍴 1 PORTIE | 🍳 2 COMPLEXITATE | ⌚ 10 MIN. PREGATIRE | 🕒 5 MIN. GATIRE

INGREDIENTE

- Somon file - 200 gr
- Varza de Bruxelles congelata - 150 gr
- Gelatina - 1 pliculet
- Suc de portocale - 100 ml
- Ulei de turte de masline - 1 lingura
- Morcov - 1 buc
- Usturoi - 1 catel
- Ardei rosu - 1 buc
- Ardei galben - 1 buc
- Ardei portocaliu - 1 buc
- Castravete - 2 buc
- Zeama de lamaie - 2 linguri
- Ulei de masline extravirgin - 100 ml
- Sare si piper dupa gust

MOD DE PREPARARE

- curatati pestele de solzi si scoateti-i oasele
- incingeti presa Breville Panini Maker si adaugati uleiul de turte de masline
- asezonati pestele cu sare si piper si puneti-l cu pielea in jos si apasati pe el cu o spatula
- inchideti presa Breville Panini Maker
- taiati si tocati brunoise (cubulete mici) toate legumele (inclusiv usturoiul); in cazul castravetelui va trebui sa-i scoateti si miezul (locul care contine cea mai mare cantitate de apa)
- amestecati legumele cu uleiul de masline extravirgin
- gelatina lasati-o la hidratat in sucul de portocale
- pregatiti-o apoi la bain-marie conform instructiunilor de pe pachet si adaugati-o la frigider pana se incheaga
- dupa ce pestele s-a rumenit pe ambele parti, adaugati cele 2 linguri de zeama de lamaie si mai lasati-l cu presa deschisa cca. 2 minute
- somonul se serveste mediu
- puneti apa la incalzit cu sare si adaugati varza de Bruxelles in apa clocotita
- fierbeti pentru 7 - 8 minute pana se inmoaie, iar daca doriti sa-i mentineti culoarea, atunci scoateti-o intr-o farfurie cu gheata
- optional, puteti sa sotati varza de Bruxelles intr-o tigaie cu putin unt, un catel de usturoi si o crenguta de cimbru uscat.

Breville

CINA/CARNE

Reteta preparata cu Sandwich-Maker Panini

HAMBURGER DE CASA

🍴 1 PORTIE | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 10 MIN. PREGATIRE | 🕒 7 MIN. GATIRE

INGREDIENTE

- Carne tocata de vita - 100 150 gr
- Ceapa salota 1/4buc
- Usturoi 1 catel
- Rosii 2buc
- Ceapa rosie 1/2 buc
- Cascaval 1 felie
- Hamburger 1 chifla
- Frunze de salata sau de rucola
- Sare si piper dupa gust

MOD DE PREPARARE

- taiati salota si usturoiul cubulete mici sau pur si simplu le puteti da prin razatoare
- amestecati-le cu carnea de vita, asezonati-o si puneti-o in presa Breville Panini Maker la prajit, fara a inchide capacul (carnea este groasa si trebuie sa se patrunda in centru)
- intoarcati carnea de vita, pentru a se praji si pe cealalta parte
- taiati chifla de hamburger pe jumatate, asezati carnea de vita, felia de cascaval, salata, 2 rondele de ceapa rosie si 2 - 3 rondele de rosie.

Breville

MIC-DEJUN/DULCE

Reteta preparata cu Waffle Maker Duraceramic

GOFRE CU CREMA DE WHISKY

🍷 1 PORTIE

INGREDIENTE

- Faina - 300 g
- Sare - 1 varf de cutit
- Praf de copt - 10 g
- Oua - 2 buc
- Zahar - 2 linguri
- Ulei - 80 ml
- Unt topit - 40 g
- Lapte - 240 ml
- Crema de whiskey - 200 ml
- Extract de vanilie - 1 lingurita
- Pentru servire - 200 g ricotta si 100 g dulceata de caise

MOD DE PREPARARE

- Amesteca faina cu sarea si praful de copt;
- Bate ouale cu zaharul si adauga untul topit si uleiul;
- Pune apoi extractul de vanilie;
- Adauga lapte caldut si crema de whiskey;
- Amesteca compozitia lichida peste cea solida;
- Pune compozitia in Breville Waffle Maker;
- Coboara capacul dar nu-l inchide, intrucat gofrele se vor umfla;

Breville

MIC-DEJUN/DULCE

Reteta preparata cu Waffle Maker Duraceramic

GOFRE CLASICE

CU AFINE SI MIERE

🍷 1 PORTIE

INGREDIENTE

- Faina - 260 g
- Sare - 1 lingurita
- Praf de copt - 1 pliculet
- Zahar - 2 linguri
- Unt - 80 g
- Lapte - 260 ml
- Smantana de gatit - 100 ml
- Oua - 2 buc
- Extr vanilie - 1 lingurita
- Miere pentru servire
- Afine pentru servire

MOD DE PREPARARE

- Amesteca faina cu sarea si praful de copt;
- Bate ouale cu zaharul si adauga, untul topit, laptele caldut si extractul de vanilie;
- Amesteca ingredientele lichide peste cele solide;
- Incinge Breville Waffle maker si pune compozitie in el;
- Coboara capacul, fara a-l inchide (gofrele-urile trebuie sa creasca, iar capacul se va ridica odata cu ele);
- Dupa cateva minute, cand s-au rumenit, sunt gata de scos din aparat. Vetii vedea ca nu este nevoie sa folositi ulei pentru a unge aparatul.
- Compozitia este suficienta pentru 6-8 gofre.

Breville

MIC-DEJUN/DULCE

Reteta preparata cu Sandwich-Maker Panini Large

CLATITE DIN BANANE

🍽️ 2 PORTII | 🧠 1 COMPLEXITATE | ⌚ 3 MIN. PREGATIRE

INGREDIENTE

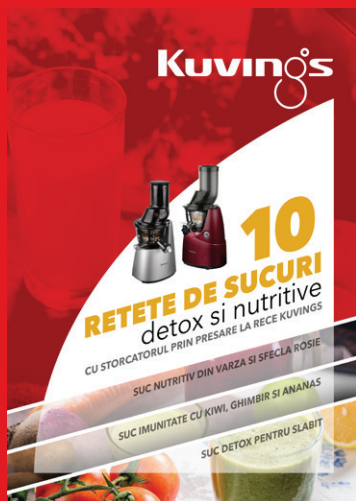
- Banane - 2 buc
- Oua - 2 buc
- Miere si scortisoara macinata pentru servit

MOD DE PREPARARE

- zdrobiti bananele cu furculita si amestecati-le cu ouale batute
- incingeti presa Breville Panini Maker Large si puneti clatitele cu o lingura
- inchideti capacul, dar nu presati si lasati sa se coaca 2 - 3 minute
- serviti clatitele cu miere si scortisoara.

Breville

Descopera si alte retete de sarbatori



Breville