

НОВОГОДНИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

ПРАЗДНИЧНЫМ БЛЮДОМ НОВОГОДНЕГО
СТОЛА СТАНЕТ МЯСНОЙ ХЛЕБ, ИЛИ ТЕРРИН!

МЯСНОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

- 1 кг фарша
- 2 яйца
- 2 шт. картофеля
- 2 кусочка белого хлеба, замоченного в молоке
- 1 луковича
- 3 зубчика чеснока
- 4 ст. л. горчицы
- Соль, перец по вкусу
- 30 г тыквенных семечек
- 15 г кетчупа или 1 желток

Способ приготовления:

1. Очищенные лук, картофель, чеснок нарежьте небольшими кубиками и нарубите в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** по отдельности.
2. Затем в измельчителе «Турбо» (300 мл) измельчите хлеб, предварительно замоченный в молоке.
3. Смешайте нарубленные овощи, хлеб и фарш. Добавьте яйца, горчицу, соль, перец.
4. Всё тщательно перемешайте с помощью силиконового скребка, выложите в силиконовую форму «Королевская» (1,5 л).
5. Выпекайте в духовом шкафу при 180 °С в течение 30 минут.
6. Смажьте верх мясного хлеба кетчупом или желтком (чтобы зарумянить), посыпьте тыквенными семечками и запекайте ещё 10 минут до зарумянивания верха.

Ёмкость для смешивания (2 л) поможет измерить объём продуктов, замесить тесто или смешать ингредиенты! А в силиконовой форме получится идеальная выпечка! Форма не требует смазывания маслом, а приготовленное блюдо извлекается легко и просто!



РП537

**Силиконовая форма
«Королевская» (1,5 л)**

1 799 ₺

~~2 499 ₺~~



РП534

Ёмкость для смешивания (2 л)

1 199 ₺

~~1 799 ₺~~