

Мини-печь Simfer M3528



simfer

МИНИ-ПЕЧЬ ЧТОБЫ ВКУСНО ПЕЧЬ!

Мини-печь объемом 35 литров недорогая и компактная альтернатива стационарной плите, которая будет радовать владельца безотказной работой. Мини-печь позволит качественно и быстро приготовить большинство блюд, будь то пицца или курица.



3 режима работы



Верхний нагрев



Нижний нагрев



Верхний, нижний нагревы



Механический таймер

Позволяет выбрать интервал до 90 минут или ручной режим работы



Удобство в использовании

Три рельефных направляющих позволяют установить решетку или противень на необходимый уровень, для равномерного запекания блюд.

Внутренняя поверхность духовки изготовлена из анодированной стали, которая устойчива к механическим повреждениям и коррозии.

Внутренняя теплоизоляция

Благодаря 4 нагревательным элементам печка быстро нагревается.



Комплектация

Комплект прибора состоит из решетки, прямоугольного противня и поддона для стекания жира. Противень имеет гладкие закругленные края, что исключает возможность порезов.

*Ножки мини-печи оснащены силиконовыми вставками, которые препятствуют скольжению прибора и оберегают вашу мебель от царапин.

Рецепт от Simfer

Курник



Ингредиенты

Тесто для курника:

Мука – 500-700 гр.

Кефир – 250 мл.

Сливочное масло – 100 гр.

Сахар - 0,5 ч.л.

Соль – 0,5 ч.л.

Сода пищевая – 0,5 ч.л.

Начинка для курника с курицей и картофелем

Куриное филе – 400 гр.

Картофель - 4 шт.

Лук зеленый - 8 перьев

Масло сливочное – 100 гр.

Молотый чёрный перец

Соль



Приготовление

Высыпать соду в кефир. Сливочное масло 50 гр. растопить. Соединить в большой миске кефир с содой, соль, растопленное сливочное масло, и все ингредиенты тщательно перемешать. Добавить небольшими порциями муку, чтобы тесто для курника во время замешивания получилось не очень тугое и не прилипало к рукам. Готовое тесто обернуть в целлофановый пакет и оставить отдыхать на 30 мин. при комнатной температуре.

Тем временем, очищенный от кожуры картофель, нарезать тонкими пластинами. Куриное филе нарезать небольшими кусочками. Лук мелко порезать.

Достать тесто из пакета и разделить его на две части (одну немного побольше-для низа, другую, соответственно, меньше-для верха курника). Раскатать скалкой нижнюю часть теста по размеру противня или в виде круга, зависит от того, какой формы будет ваш курник. Смазать противень или форму для выпечки растительным маслом и разместить по всей его поверхности большую половину теста.

Далее выложить равномерными слоями:

-курицу слегка посолить, поперчить;

-порубленный лук;

-картофель присолить, поперчить;

-кусочки сливочного масла (50 гр.)

Накрыть начинку вторым раскатанным пластом теста и аккуратно защипнуть края по всему периметру курника. Вилкой сделать отверстия по всему пирогу или сделать небольшую дырочку посередине, чтобы курник «дышал» и лучше пропекался.

Ставим в заранее разогретую до 180-градусов мини печь курник. Выпекать курник ждо румяности 40-50 минут в режиме «нижний нагрев»

После этого авынимаем, слегка смазываем верх курника водой или растительным маслом и подаем к столу.

Готовить с Simfer - одно удовольствие!