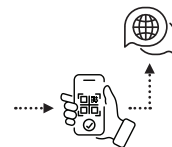


КЛАСИЧЕСКИ НЮ ЙОРК ЧИЙЗКЕЙК



Съставки

150 г	обикновени бисквити
75 г	безсолно масло, разтопено
500 г	крема сирене
200 г	кристална захар
3	големи яйца
Кората на 1	лимон
1 ч.л.	ванилов екстракт

Инструкции

1. Предварително загрейте фурната си до 180°C.
2. Бисквитите се натрошават на фини трохи, смесват се с разтопеното масло и се притискат към дъното на формата. Охладете за 20 минути.
3. Разбийте крема сиренето със захарта до гладкост, след което добавете едно по едно яйцата, последвано от лимоновата кора и ванилията.
4. Изсипете сместа върху бисквитената основа, след което печете 40 до 45 минути или докато се стегне. Оставете да се охлади напълно в тавата.4



30 мин



40-45 мин



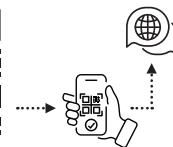
180 °C



СЪВЕТИ:

Използвайте съставки на стайна температура за по-гладка смес

ФРИТАТА ОТ СПАГЕТИ



Съставки

200 г	остатъци от спагети
5	големи яйца
100 г	настърган пармезан
Сол и черен пипер	на вкус
2 с.л.	зехтин

Инструкции

1. В купа разбийте яйцата и ги смесете със спагетите, пармезана, солта и черния пипер.
2. Предварително загрейте фурната на 200°, леко намаслете дъното и краищата на тавата и добавете сместа от спагети, като подпълните добре краищата.
3. Печете в предварително загреятата фурна за около 20 минути. Активирайте функцията за грил и печете за още 5 минути, докато коричката стане златиста. Сервира се гореща.



10 мин



15 мин



200° C



СЪВЕТИ:

За разнообразие използвайте сезонни зеленчуци

твоята рецепта



BUGATTI®