

A top-down view of various baking ingredients scattered on a white, textured surface. The ingredients include a whole white egg, a small white bowl of yellow liquid (likely oil or melted butter), a metal scoop filled with white flour, a wooden honeycomb, a small metal bowl of yellow liquid, a metal spatula with flour on it, a wooden bowl of butter, a wooden stick of butter, and a metal sifter with flour. Wheat stalks are also visible in the top left and bottom right corners.

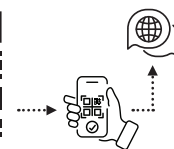
BUGATTI®

KNJIGA RECEPTOV

Springform Pan 24cm

SI

KLASIČNI NEW YORŠKI CHEESECAKE



30 min



40-45 min



180 °C



Sestavine

150 g	digestiv piškotov
75 g	nesoljenega masla, stopljenega
500 g	kremnega sira
200 g	granuliranega sladkorja
3	velika jajca
Lupina 1 limone	
1 žlička	vanilijevega ekstrakta

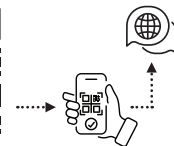
Navodila

1. Pečico segrejemo na 180°C.
2. Piškote zdrobimo v drobne drobtine, pomešamo s stopljenim maslom in vtisnemo v dno pekača. Pustimo, da se ohladi približno 20 minut.
3. Kremni sir stepemo s sladkorjem, dokler ne dobimo gladke mase. Nato dodamo jajca eno za drugim, limonino lupinico in vaniljev ekstrakt.
4. Pripravljeno zmes vlijemo na piškotno podlago, nato pa pečemo v predhodno ogreti pečici 40 do 45 minut, dokler se krema ne strdi. Ko je pečeno, pustimo, da se popolnoma ohladi v pekaču.

NASVETI:

Za bolj gladko zmes uporabite sestavine, ki so sobne temperature

FRITATA S ŠPAGETI



Sestavine

200 g ostankov špagetov
5 velikih jajc
100 g naribanega parmezana
Sol in poper po okusu
2 žlici olivnega olja

Navodila

1. V skledi stepemo jajca in jih zmešamo s špageti, naribanim parmezanom, ter začинimo s soljo in poprom.
2. Pečico segrejemo na 200°C. Dno in robove pekača rahlo premažemo z olivnim oljem. Nato enakomerno razporedimo mešanico za špagete po dnu pekača, pri čemer pazimo, da dobro napolnimo tudi robove.
3. Pečemo v ogreti pečici približno 20 minut. Nato vklopimo žar (grill) funkcijo pečice in pečemo še dodatnih 5 minut, da površina dobi zlatorjavo barvo.
4. Ko je jed pripravljena, jo postrežemo še toplo.



10 min



15 min



200 °C



NASVETI:

Za popestritev tega recepta lahko dodate tudi sezonsko zelenjavo, na primer popečeno papriko, paradižnik ali špinačo

tvoj recept



BUGATTI®