

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 sifter 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 cinnamon, and several stalks of wheat. The word "BUGATTI" is printed in large, bold, red capital letters across the top center of the image.

BUGATTI®

RECIPE BOOK
KUCHAŘKA

Springform Pan 24cm
Pánev s pružinovou formou 24 cm

NEW YORK CHEESECAKE CLASSICA

NEWYORSKÝ CHEESECAKE CLASSICA



30 min

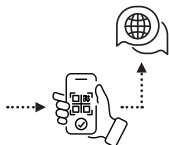


40-45 min



180° C





Ingredients

150g digestive biscuits
75g unsalted butter, melted
500g cream cheese
200g granulated sugar
3 large eggs
Zest of 1 lemon
1 tsp vanilla extract

Instructions

1. Preheat your oven to 180°C.
2. Crush the biscuits into fine crumbs, mix with the melted butter, and press into the base of the springform pan. Chill for 20 minutes.
3. Beat the cream cheese with the sugar until smooth, then add the eggs one at a time, followed by the lemon zest and vanilla.
4. Pour the mixture onto the biscuit base, then bake for 40 to 45 minutes or until set. Allow to cool completely in the pan.

Ingredience

150 g Digestive sušenek
75 g rozpuštěného nesoleného másla
500 g smetanového sýra
200 g krystalového cukru
3 velká vejce
Kůra z 1 citronu
1 lžička vanilkového extraktu

Postup

1. Předehřejte troubu na 180 °C.
2. Sušenky rozdrťte na jemné drobečky, smíchejte s rozpuštěným máslem a zatlačte na dno formy. Nechte vychladnout po dobu 20 minut.
3. Smetanový sýr vyšlehejte s cukrem dohladka, poté přidejte postupně vejce jedno po druhém a následně citronovou kůru a vanilku.
4. Směs nalijte na základ ze sušenek a pečte 40 až 45 minut nebo dokud neztuhne. Nechte zcela vychladnout v pánvi.

TIPS:

Use room temperature ingredients for a smoother batter

TIPY:

Chcete-li, aby těsto bylo hladší, použijte suroviny pokojové teploty

FRITTATA DI SPAGHETTI

FRITTATA DI SPAGHETTI



10 min

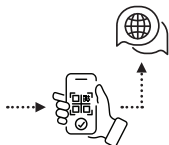


15 min



200° C





Ingredients

200g leftover spaghetti
5 large eggs
100g grated Parmesan cheese
Salt and pepper to taste
2 tbsp olive oil

Instructions

1. In a bowl, beat the eggs and mix them with the spaghetti, Parmesan, salt, and pepper.
2. Preheat the oven to 200°, lightly oil the bottom and edges of the springform pan and add the spaghetti mixture filling the edges well.
3. Bake in the preheated oven for about 20 minutes. Activate the grill function and cook for another 5 minutes until the surface is golden. Serve hot.

Ingredience

200 g zbylých špaget
5 velkých vajec
100 g strouhaného parmezánu
Sůl a pepř podle chuti
2 lžíce olivového oleje

Postup

1. V míse rozšlehejte vejce a smíchejte je se špagetami, parmezánem, solí a pepřem.
2. Troubu předehřejte na 200 °C, dno a okraje pánve s pružinovou formou lehce vymažte olejem a přidejte směs špaget. Okraje důkladně vyplňte směsí.
3. Pečte v předehřáté troubě přibližně 20 minut. Pak zapněte funkci grilu a pečte dalších 5 minut, dokud povrch nezíská zlatavou barvu. Podávejte horké.

TIPS:

Use seasonal vegetables for variety

TIPY:

Pro zpestření použijte sezónní zeleninu.

your recipe - váš recept



your recipe - váš recept



BUGATTI®