

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 sifter with flour inside, a wooden rolling pin, a small bowl of butter, 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

Baking dish - medium
Nádoba na pečení - středně velká

BREAD PUDDING CHLEBOVÝ PUDINK



10 min

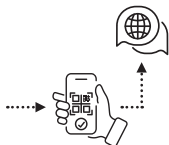


50 min



180° C





Ingredients

- 5 cups bread cubes
- 4 cups milk
- 3/4 cup granulated sugar
- 3 large eggs
- 1 tsp vanilla extract
- 1/2 tsp ground cinnamon

Instructions

1. Preheat your oven to 180°C. Place the bread cubes in the baking dish.
2. In a bowl, whisk together the milk, sugar, eggs, vanilla, and cinnamon, then pour over the bread cubes.
3. Bake for 45 to 50 minutes, until set and golden.

Ingredience

- 5 hrnků chleba nakrájeného na kostičky
- 4 šálky mléka
- 3/4 hrnku krystalového cukru
- 3 velká vejce
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1/2 lžičky mleté skořice

Postup

1. Troubu předehřejte na 180 °C. Kostky chleba vložte do zapékačké misky.
2. V misce vyšlehejte mléko, cukr, vejce, vanilku a skořici a poté směs nalijte na chlebové kostky.
3. Pečte 45 až 50 minut, dokud chléb neztuhne a nezíská zlatavou barvu.

TIPS:

Use day-old bread for better result

TIPY:

Pro lepší výsledek použijte den starý chléb

BAKED GNOCCHI PEČENÉ GNOCCHI



15 min

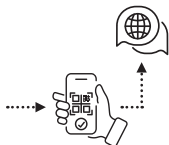


25 min



200° C





Ingredients

1kg potato gnocchi
500g tomato sauce
200g grated mozzarella cheese
50g grated Parmesan cheese
Fresh basil, for garnish

Instructions

1. Preheat your oven to 200°C. Cook the gnocchi according to package instructions
2. Spread some tomato sauce in the bottom of the baking dish.
3. Layer half the gnocchi, half the tomato sauce, half the mozzarella, and half the Parmesan. Repeat the layers, then bake for 20 to 25 minutes, until golden and bubbly. Garnish with fresh basil before serving.

Ingredients

1 kg bramborových noků
500 g rajčatového protlaku
200 g strouhané mozzarely
50 g strouhaného parmezánu
Čerstvá bazalka na ozdobení

Postup

1. Troubu předehřejte na 200 °C. Uvařte noky podle návodu na obalu.
2. Na dno zapékací misky rozetřete trochu rajčatového protlaku.
3. Navrstvěte polovinu noků, polovinu rajčatového protlaku, polovinu mozzarely a polovinu parmezánu. Vrstvení opakujte a poté pečte 20 až 25 minut, dokud povrch nezíská zlatou barvu a nevytvoří se na něm bublinky. Před podáváním ozdobte čerstvou bazalkou.

TIPS:

Add a little olive oil before serving

TIPY:

Před podáváním přidejte trochu olivového oleje

your recipe - váš recept



your recipe - váš recept



BUGATTI®