



Пирог из спаржи



Создано
прибор

V-ZUG AO
Combair SE с 2015 года

Приготовление

500 г спаржи, зеленой

100 г сырокопченой ветчины

Очистить нижнюю треть спаржи и обрезать места среза. Нарезать спаржу кусками по 3 см длиной. Нарезать сырокопченую ветчину полосками.

Разогреть рабочую камеру до 180°С Pizza Plus

2 яйца

250 мл нежирных сливок

100 г сыра грюйер, тертого

соль

перец, молотый

мускатный орех, тертый

Для подливы взбить яйца, вмешать нежирные сливки и сыр грюйер, посолить, поперчить и добавить мускатный орех по вкусу.

1 тесто для пирога, раскатанное в круг

Выложить тесто на круглый противень, выстланный бумагой для выпечки, и проткнуть вилкой. Равномерно выложить на тесто спаржу и ветчину и залить все подливой.

Поставить круглый противень на решетку в нагретой камере. Запечь.

Put the pastry in

Pizza Plus 180°С в течение 45 Mins

Аксессуары

Круглый противень с покрытием TopClean диаметром 29 см

Решетка

