



# Большой австралийский завтрак



Создано  
прибор

V-ZUG AO  
Comhair-Steam SE с 2015 года

## Приготовление

4 картофельные оладьи - Хашбраун, картофельные оладьи

4 сосиски

### **Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming**

Выложить картофельные оладьи и сосиски на противень, выстланный бумагой для выпечки. Поставить противень в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

**Hot air + steaming 230 °C в течение 10 Mins**

2 помидора

12 грибов

½ пучка базилика

2 ст. л. оливкового масла

Соль

Перец

4 куска шпика

Помыть помидоры и грибы, порезать на кусочки. Измельчить базилик. Замариновать порезанные помидоры и грибы с базиликом и маслом, посолить и поперчить.

Выложить маринованные помидоры и грибы на противень из нержавеющей стали, выстланный бумагой для выпечки, рядом выложить кусочки шпика.

200 г консервированной фасоли

4 яйца

100 г сыра фета

4 ломтика питы

оливкового масла

Выложить консервированную фасоль в формы для запекания порциями по 50 г, залить яйцом. Размять сыр фета и выложить на яйца.

Смазать питу оливковым маслом и выложить на решетку вместе с формами для запекания.

Полный противень из нержавеющей стали поставить на подставку 1, решетку – на подставку 2 в горячую камеру. Продолжать запекать.





Add ingredients

**Hot air + steaming 230° C в течение 10 Mins**

Вынуть все ингредиенты для завтрака из печи и выложить на 4 тарелки.

## Аксессуары

---

Противень

Противень из нержавеющей стали

Решетка

4 формы для запекания

