



 **BRAYER**
НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

Рецепты для сэндвичницы BR2201

 BRAYER VIDEO
 @brayer_official



Сэндвичи с беконом и грибами

На 4 порции:

- Хлеб для сэндвича – 4 шт
- Грибы – 100 гр
- Сыр- 100 гр
- Бекон – 2-3 кусочка
- Салат – 2 листа
- Соль, перец – по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите кусок хлеба для сэндвича. Положите на него лист салата.
2. Положите сверху пару слайсов бекона. Отрежьте ломтик сыра положите сверху.
3. Грибы нарежьте слайсами и положите на сыр. Посолите и поперчите по вкусу.
4. Накройте вторым куском сэндвича. Повторите все тоже самое с еще 2-мя кусочками сэндвича.
5. Включите сэндвичницу BR2201 и дождитесь, когда загорится индикатор готовности.
6. Откройте прибор и положите на пластины 2 сэндвича и накройте верхней рабочей поверхностью. Жарьте сэндвичи до готовности.
7. Достаньте получившиеся бутерброды из устройства. Разрежьте каждый по диагонали и подавайте к завтраку.

brayer.ru



Сэндвичи с тунцом

На 4 порции:

- Хлеб для сэндвича – 4 ломтика
- 4 ломтика
- Консервированный тунец в собственном соку – 1 банка
- Помидор – ½ шт
- Огурец – ½ шт
- Листья салата – 2 шт
- Соль, перец – по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите ломтик хлеба для сэндвича и положите на него листик салата.
2. Нарежьте половину помидора и половину огурца кружочками.
3. Выложите консервированный тунец сверху на ингредиенты. Посолите и поперчите по вкусу. Накройте вторым ломтиком хлеба сверху. Прделайте тоже самое со вторым сэндвичем.
4. Смажьте панели для сэндвича маслом. Включите прибор в розетку. Дождитесь, когда загорится индикатор готовности. Выложите сэндвичи на панели и накройте их верхней рабочей поверхностью.
5. Дождитесь, когда загорится индикатор готовности и выньте сэндвичи и разрежьте каждый по диагонали.



Сладкие сэндвичи с яблоком и сыром

На 4 порции:

- Хлеб для сэндвича – 4 шт
- Яблоко – 1 шт
- Сыр – 200 г
- Мед – 2 ч.л.

Порядок приготовления:

1. Капните на каждый кусок хлеба по 0,5 ч.л. меда.
2. Нарежьте яблоки дольками. Не слишком толстыми. И выложите их сверху на 1 кусок сэндвича.
3. Отрежьте пару ломтиков сыра и накройте ими яблоки. Накройте вторым куском хлеба для сэндвича медовой стороной вниз. Повторите все тоже самое во вторыми кусочками хлеба.
4. Включите сэндвичницу BR2201 и дождитесь, когда загорится индикатор готовности.
5. Откройте прибор и положите на пластины 2 сэндвича и накройте верхней рабочей поверхностью. Жарьте сэндвичи до готовности.
6. Достаньте получившиеся бутерброды из устройства. Разрежьте каждый по диагонали и подавайте к завтраку.

brayer.ru