




## Рецепты для сэндвичницы BR2203WH

 BRAYER VIDEO

 @brayer\_official



### Сэндвич с красной рыбой и авокадо

На 2 порции:

- Хлеб для тостов – 2 шт
- Авокадо – ½ шт
- Красная рыба – 100 г
- Шпинат – 50 г
- Каперсы – 10 шт
- Творожный сыр – 50 г
- Соль, перец по вкусу

### Порядок приготовления:

1. Смажьте все куски хлеба творожным сыром. Выложите на 1 кусочек листья шпината, добавьте 5 шт каперсов.
2. Нарезьте авокадо и красную рыбу полосками. Выложите на сэндвич. Посолите и поперчите. Накройте вторым куском творожным сыром вниз.
3. Смажьте панели для сэндвича маслом. Включите прибор в розетку. Дождитесь, когда загорится индикатор готовности. Выложите сэндвичи на панели и накройте их верхней рабочей поверхностью.
4. Дождитесь, когда загорится индикатор готовности и выньте сэндвичи и разрежьте по диагонали.



## Сэндвичи «Цезарь»

На 2 порции:

- Тостовый хлеб – 4 ломтика
- Куриная грудка – 200 г
- Помидоры черри – 100 г
- Сыр пармезан – 100 г
- Листья салата – 4 шт
- Соус «Цезарь» – 100 г
- Соль – по вкусу
- Сливочное масло – по вкусу

### Порядок приготовления:

1. Порежьте куриную грудку на небольшие кусочки, посолите и обжарьте с двух сторон в течении 5 минут до появления золотистой корочки.
2. Смажьте тосты соусом «Цезарь»
3. Порежьте помидоры черри и потрите сыр.
4. Выложите на хлеб лист салата, куриную грудку, помидоры черри, пармезан и посолите.
5. Накройте сэндвич вторым ломтиком хлеба и смажьте сливочным маслом обе стороны сэндвича.
6. Включите сэндвичницу и дождитесь, когда загорится индикатор готовности к работе. Положите бутерброды на нижнюю рабочую поверхность и накройте верхней. Жарьте сэндвичи 4 минуты.



## Сэндвичи с бананом и арахисовой пастой

На 4 порции:

- Хлеб для сэндвича – 4 шт
- Банан – 1 шт
- Арахисовая паста – 50 г

### Порядок приготовления:

1. Включите сэндвичницу и дождитесь, когда загорится индикатор готовности работы.
2. Откройте сэндвичницу, смажьте панели оливковым маслом. Накройте верхней рабочей поверхностью.
3. Откройте. Смажьте 2 кусочка хлеба арахисовой пастой и выложите их на пластины.
4. Нарезьте банан кружочками и выложите на хлеб.
5. Смажьте оставшиеся 2 кусочка хлеба арахисовой пастой и накройте ими сэндвичи.
6. Закройте сэндвичницу и дождитесь окончания приготовления.