

AMT[®]
GASTROGUSS

Boże Narodzenie



15 POMYSŁÓW
NA SMACZNE
ŚWIĘTA

Kochani,

Boże Narodzenie to chwile wypełnione rozmowami, czas kupowania prezentów oraz wspólne wielkie gotowanie. To czas, kiedy nawet Ci z nas, którzy na co dzień nie przejawiają zamiłowania do pichcenia zakasują rękawy i szaleją w kuchni.

I chociaż zazwyczaj wśród świątecznych posiłków dominują tradycyjne polskie potrawy, warto czasem zaskoczyć naszych gości nowymi smakami. Właśnie dlatego w poniższym e-booku zebraliśmy dla Was piętnaście inspirujących świątecznych przepisów. Znajdziecie w nich specjały zarówno na wigilijną kolację, jak i dania idealne na kolejne dni Bożego Narodzenia.

Z naczyniami AMT Gastroguss kuchenne przygotowania do świąt będą szybsze i zapewnią Wam więcej cennego w tym okresie spokoju, którego prawie zawsze brakuje podczas świątecznych przygotowań.

Opracowaliśmy system budowy garnków i patelni pozwalający na skrócenie czasu przyrządzania potraw o około 20%, a to oznacza, że będziecie mogli szybciej oddać się świątecznemu biesiadowaniu z najbliższymi.

Grube, solidne dno oraz ścianki naczyń AMT Gastroguss sprawiają, że garnki i patelnie szybko się rozgrzewają i długo utrzymują temperaturę. To oznacza oszczędności dla portfela - możesz gotować i smażyć przy mniejszym zużyciu energii, co jest szczególnie istotne podczas świątecznej krzątaniny, kiedy kuchenka pracuje pełną parą!

Odpinana rączka oraz uchwyty odporne na wysoką temperaturę pozwalają gotować, smażyć, piec w piekarniku, a następnie serwować dania w jednym i tym samym naczyniu bez konieczności przekładania.

Rewelacyjna nieprzywieralna powłoka LOTAN umożliwia przygotowywanie zdrowych i mniej kalorycznych pysznych potraw bez tłuszczu, co pozwoli Wam zmniejszyć ryzyko poświątecznych dolegliwości trawiennych. A dzięki temu, że podczas smażenia nic nie przywiera do naczyń, ryzyko przypalenia bigosu, czy też wizja sterty trudnych do wyszorowania garnków, nie będzie Waszym świątecznym koszmarkiem :)

Święta Bożego Narodzenia to z pewnością czas wypełniony ciepłem, miłością i spotkaniami w gronie rodziny oraz przyjaciół. Mamy więc nadzieję, że spędzicie go w atmosferze wypełnionej zarówno radością, jak i spokojem.

Ze świątecznymi pozdrowieniami,
Zespół AMT Gastroguss



THE
"WORLD'S
BEST PAN"

* "The world's best pan" according to VKD,
largest German Chefs Association

bestpan.pl



Spis treści:

DANIA OBIADOWE

Barszcz czerwony z jabłkami	07
Zupa z pieczonego kalafiora z migdałami	09
Gulasz z dorsza i krewetek	11
Rozmarynowe szaszłyki z polędwiczką i pomidorami	13
Makaron z batatami i sosem kurkowym	15
Marchewka w miodzie z winogronami	17

ŚWIĄTECZNE DANIA EKSPRESOWE

Kulebiak w cieście filo	19
Zakręcone bułeczki z serem camembert	21
Dynia z fetą i granatem	23
Kapusta w cydrze z jabłkami	25
Jajka sadzone w chlebie	27
Racuchy z jabłkami	29

DESERY

Drożdżówka zapiekana z jeżynami	31
Owoce pod kruszonką migdałową	33
Grzaniec pomarańczowy	35

Dodatkowe informacje o produktach AMT Gastroguss:



Produkty dla pokoleń - gwarancja 25 lat
na równość dna naczynia.



Gotuj, smaż, zapiekaj w jednym naczyniu!
Każdy produkt AMT możesz używać w piekarniku.



5 warstw produktu – podstawą każdego produktu
AMT jest jednolite, ręcznie odlewane aluminium.
Kolejne warstwy tworzące każdy produkt to: tlenek
tytanu (twardy prawie jak diament), warstwa
antykorozyjna, wzmacniająca oraz innowacyjna
powłoka LOTAN®



Wszechstronność użycia - możliwość użycia
na wszystkich płytach grzewczych, a dodatkowo
specjalna wersja na płyty indukcyjne.



Można zmywać w zmywarce (dzięki odpinanej rączce
patelnia zajmuje dużo mniej miejsca), a dzięki
powłoce LOTAN® zmywanie ręczne jest dużo
szybsze i łatwiejsze.



Jesteśmy "The World's Best Pan" według VKD,
największego niemieckiego Stowarzyszenia
Szeferów Kuchni.

Barszcz czerwony z jabłkami

07



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



Wszystkie
płyty grzewcze*



Możliwość mycia
w zmywarce*

Składniki:

- 3 kg buraków
(najlepsze będą podłużne,
a im ciemniejszy kolor
w środku tym lepiej)
- 5 marchewek
- 5 korzeni pietruszki
- 3 cebule
- 1 por
- 1 duża bulwa selera
- czosnek
- naturalny zakwas
buraczany
- 30 g suszonych kapeluszy
borowików
- ziele angielskie
- liść laurowy
- pieprz czarny ziarnisty
- 1 kg jabłek „szara reneta”
- 1/2 szklanki soku świeżo
wyciśniętego z cytryn lub
5 łyżek naturalnego octu
jabłkowego

Do wykonania Barszczu czerwonego z jabłkami użyliśmy garnka do duszenia AMT o średnicy 28 cm. Dzięki innowacyjnej konstrukcji, naczynia AMT szybko się nagrzewają i długo utrzymują ciepło, a rewelacyjna powłoka LOTAN zabezpiecza przed przywieraniem składników do dna.

Wykonanie:

Połowę buraków piec w piekarniku w garnku do duszenia AMT przez 15 minut w temperaturze 180 stopni. Drugą połowę buraków pokroić na niewielkie kawałki. Jedną cebulę odłożyć. Wszystkie buraki wraz z pokrojonymi warzywami wymieszać w garnku i zalać wodą. Woda powinna przykryć warzywa.

Do wywaru dodać ziele angielskie, pieprz ziarnisty i liść laurowy. Zagotować. W momencie, kiedy wywar zacznie wrzeć dodać sok z cytryn lub ocet. Ważne, żeby zakwasić barszcz właśnie w momencie wrzenia - dzięki temu zachowa piękny rubinowy kolor.

Garnki AMT posiadają odpowiednio grube dno, które zapewnia szybkie i równomierne rozpraszanie ciepła, nie tylko na dnie, ale także na ściankach produktów. Dzięki temu czas gotowania czy pieczenia jest realnie krótszy nawet o ok. 20%.

Gotować na niewielkim ogniu do miękkości warzyw. Kiedy wszystkie warzywa będą już miękkie usuwamy je z wywaru. Dodajemy namoczone wcześniej i obgotowane grzyby oraz zakwas buraczany.

Jabłka obieramy, skórki układamy na wierzchu garnka i gotujemy na bardzo wolnym ogniu około godziny. Skórki jabłek zawierają naturalne pektyny, które nadadzą barszczowi wyjątkowy, słodko winny smak oraz aksamitną, bogatą konsystencję.

Po godzinie skórki jabłek usuwamy, doprawiamy barszcz solą, grubo mielonym pieprzem. Pozostałą cebulę kroimy w drobną kosteczkę, smażymy na dobrej jakości oleju do uzyskania złocistego koloru i dodajemy do barszczu.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Garnek kwadratowy 28 cm



Garnek do zapiekania 24 cm



Garnek 9,5 litra

Składniki:

- 700 g kalafiora
- 2 średnie ziemniaki
- 200 g blanszowanych migdałów
- sól
- oliwa
- 1 litr bulionu warzywnego
- biała część pora
- 250 ml mleka migdałowego
- kmin mielony
- 1/2 szklanki blanszowanych migdałów, lekko uprażonych (mają być białe)
- płatki migdałowe uprażone

Do wykonania użyliśmy garnka do duszenia AMT o wymiarze 24cm – odpowiednio grube dno, zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, nie tylko na dnie, ale także na ściankach naszych produktów.

Dzięki temu czas gotowania jest krótszy o ok. 20%!

Wykonanie:

Piekarnik nagrzać do 190 stopni C.

Kalafiora podzielić na różyczki, ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, pora pokroić w krążki, czosnek obrać i przecisnąć przez praskę.

Warzywa włożyć do miski, doprawić solą, pieprzem, łyżeczką kminu, dodać kolendrę i skropić 2 łyżkami oliwy. Wymieszać. Przełożyć do garnka do duszenia AMT i piec 25-30 minut mieszając co jakiś czas. Po tym czasie dodać blanszowane migdały i piec jeszcze 10-15 minut.

Uniwersalność produktów AMT pozwala używać go na wiele sposobów – w jednym garnku możesz smażyć, dusić oraz zapiekać w piekarniku.

Trzy upieczone różyczki kalafiora zostawić do dekoracji. Resztę upieczonych warzyw zalać gorącym bulionem i zagotować.

Gotować przez ok. 3 min, następnie zmiksować z dodatkiem mleka migdałowego. Przed podaniem udekorować pieczonym kalafiorem i płatkami migdałów oraz śmietanką.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek kwadratowy 26cm



Garnek do zapiekania 26 cm

Zupa z pieczonego kalafiora z migdałami



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



Wszystkie
płyty grzewcze*



Możliwość mycia
w zmywarce*

10

Gulasz z dorsza i krewetek

11



Produkty dla pokoleń*



Wykorzystaj w piekarniku*



Porządny produkt*



Wszystkie płyty grzewcze*



Możliwość mycia w zmywarce*

Składniki:

- 1 pokrojona cebula
- 2 pieczone marynowane papryki
- 3 ząbki czosnku,
- 1 łyżeczka startego świeżego imbiru
- 1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki
- 1/4 łyżeczki pieprzu cayenne
- 200 ml białego wina
- 2 x 400 g puszki posiekanych pomidorów
- 1/2 łyżeczki cukru trzcinowego
- 2 świeże liście laurowe
- szczypta szafranu
- 400 g polędwicy z dorsza, pokrojonej na 3cm kawałki
- 350 g surowych krewetek tygrysich
- sok z jednej limonki + dodatkowe ćwiartki
- do podania mała garść natki pietruszki
- chrupiący chleb do podania
- odrobina oleju do smażenia

Do wykonania tej potrawy użyliśmy patelni do duszenia AMT w rozmiarze 28 cm z odpinaną rączką.

Dzięki innowacyjnej konstrukcji, naczynia AMT szybko się nagrzewają i długo utrzymują ciepło, a rewelacyjna powłoka LOTAN® zabezpiecza przed przywarciem składników do dna.

Wykonanie:

Rozgrzać olej w patelni do duszenia AMT, dodać cebulę i smażyć przez 10 min aż zmięknie.

Następnie dodać przyprawy: paprykę, drobno pokrojony czosnek, imbir, pieprz cayenne i smażyć przez kolejne 3 minuty. Wlać wino, dodać pomidory, pokrojoną w grubą kostkę marynowaną pieczoną paprykę, cukier, liście laurowe i szafran. Zagotować. Doprawić do smaku solą. Przykryć i dusić na małym ogniu przez 40 minut.

Zdjąć z ognia, wrzucić liście laurowe i zblendować.

Odpowiednio dobrana grubość dna naczyń AMT zapewnia szybkie i równomierne rozprzeczanie się ciepła, co skróci czas gotowania nawet o 20%.

Dodać dorsza, krewetki i sok z limonki. Dusić przez chwilę, aż połączą się smaki.

Posypać natką pietruszki i podawać z grillowanym chlebem.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Garnek do duszenia 24 cm



Garnek kwadratowy 28 cm



Garnek do zapiekania 26 cm

Składniki:

- 500 gramów polędwiczki wieprzowej
- 50 ml oliwy
- 50 ml soku z pomarańczy
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki papryki słodkiej mielonej
- 1 łyżeczka posiekanego świeżego rozmarynu
- 20 świeżych gałązek rozmarynu
- 20 pomidorków koktajlowych
- 2 średnie cukinie pokrojone w wstążki
- 20 mini kulek z mozzarelli
- 1 łyżeczka skórki z cytryny

Podczas przygotowywania szaszłyków skorzystaliśmy z kwadratowej patelni grillowej o rozmiarze 28 cm z odpinaną rączką.

Dzięki odpowiednio dobranemu grubemu dnu, patelnie AMT nie ochładzają się w kontakcie z zimnym mięsem. Pory mięsa, warzyw i innych produktów natychmiast się zamykają, co sprawia, że zachowują one swoje naturalne właściwości. Patelnie z cienkim dnem ochładzają się po dodaniu mięsa, co powoduje, że zmniejsza ono swoją wagę i wysycha.

Wykonanie:

W misce przygotować marynatę: wymieszać oliwę, ocet balsamiczny, sok z pomarańczy, sól, paprykę mieloną, posiekany rozmaryn i skórkę z cytryny.

Polędwiczkę pokroić w dość sporą kostkę i włożyć do marynaty, do lodówki na noc. Cukinię pociąć w paski obierakiem do jarzyn. Kulki mozzarelli zawinąć w 1 pasek cukinii. Polędwiczki wyjąć z lodówki na ok. 2h przed grillowaniem, odsączyć z marynaty.

Aby przygotować szpikulce rozmarynowe należy usunąć liście rozmarynu z gałązek, pozostawiając nienaruszone liście w górnej 1/3 każdej gałązki.

Na każdy szpikulec nadziewać kolejno:

- pomidor koktajlowy
- mozzarella w cukinii
- polędwiczka wieprzowa

Rozgrzać patelnię grillową i zmniejszyć moc palnika.

Ułożyć szaszłyki i grillować ok. 3 min z każdej strony, aż polędwiczki będą średnio wysmażone.

Patelnia grillowa AMT zawiera innowacyjną powłokę LOTAN, umożliwiającą gotowanie czy smażenie zupełnie bez tłuszczu - przygotowywane potrawy nie przywierają do naczyń, a dania są świeże i smaczne!

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek do duszenia 24 cm



Garnek kwadratowy 26cm

Rozmarynowe szaszłyki z polędwiczka i pomidorami



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



Wszystkie
płyty grzewcze*

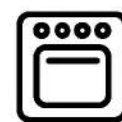


Możliwość mycia
w zmywarce*

Makaron z batatami i sosem kurkowym



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



"The World's
Best Pan" *



Możliwość mycia
w zmywarce*

Składniki:

- 750 g pokrojonych w kostkę batatów
- 55 g masła
- 4 łyżki oliwy
- 250 g kurek
- 500 ml śmietany 30%
- 300 g świeżej lasagne
- 200 g fety (pokruszonej)
- 70 g sera parmigiano reggiano (startego)
- sól
- cynamon mielony
- 1/2 łyżeczki mielonych nasion kolendry
- pieprz cayenne

Do wykonania użyliśmy patelni do duszenia AMT w rozmiarze 24 cm z odpinaną rączką.

Dzięki innowacyjnej konstrukcji produkty AMT nagrzewają się nawet do 40% szybciej. Dodatkowo jeden produkt można używać na kilka sposobów – możemy w tej patelni smażyć, dusić oraz zapiekać w piekarniku!

Wykonanie:

Piekarnik nagrzać do 200 st. C.

Bataty obrać i pokroić w kostkę, ułożyć na patelni. Doprawić solą, pieprzem cayenne, kolendrą, skropić oliwą, wszystko wymieszać i zapiekać przez ok. 25-30 min.

Po upieczeniu ostudzić i zgnieść widelcem.

W dużym garnku zagotować osoloną wodę, wrzucić pojedynczo płyty lasagne i gotować al'dente. Po wyjęciu z gotującej się wody hartować w misce z zimną wodą. Wyjąć, odsączyć i odłożyć na płasko.

Na patelni rozgrzać masło. Dodać kurki, doprawić solą i podsmażyć. Wlać śmietankę i wymieszać. Doprawić solą i pieprzem.

Powłoka LOTAN, którą pokryte są wszystkie produkty AMT sprawia, że nic nie przywiera do dna i ścianek patelni. Dzięki temu mycie naszych patelni jest banalnie proste: po skończeniu gotowania wystarczy wytrzeć ją wilgotną szmatką lub papierowym ręcznikiem.

Składanie Rotolo:

Na rozłożonych płatach lasagne układać warstwę batatów, pokruszonej fety i tartego sera parmigiano, następnie zawijać jak roladki. Układać w głębokiej patelni pionowo, niezbyt ciasno, aż wypełnią całą jej powierzchnię. W wolne przestrzenie między Rotolo wlać śmietanowy sos kurkowy. Nie zalewać do pełna, zostawić ok. 2 cm wolne. Całość dodatkowo posypać tartym serem i zapiekać w piekarniku przez 20 min.

Podawać prosto z piekarnika.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Garnek do duszenia 24 cm



Garnek do zapiekania 24 cm



Garnek kwadratowy 26cm

Składniki:

- 500g marchewki
- 500g ciemnych winogron bezpestkowych
- 2 łyżki miodu płynnego, gryczanego
- 2 łyżki octu balsamicznego
- młotkowany zielony pieprz
- sól

Do wykonania użyliśmy patelni AMT do smażenia o średnicy 28 cm z odpinaną rączką. Rozwiązanie to umożliwia Wam układanie wielu naczyń w jednym miejscu i wygodne przechowywanie ich w kuchni. Ograniczona przestrzeń kuchenna nie będzie już Twoim problemem, bo patelnie i garnki zajmują tyle samo miejsca co talerze.

Wykonanie:

Marchewkę umyć i osuszyć, następnie obierakiem do jarzyn pociąć w paski.

Przełożyć do miski, dodać miód, sól, 1 łyżkę octu balsamicznego, zielony pieprz i odstawić. Piekarnik nagrzać do 200 st. C.

Na patelni ułożyć winogrona podzielone na mniejsze części, posmarować miodem i octem balsamicznym. Odpiąć rączkę patelni do smażenia AMT i włożyć do piekarnika. Piec ok. 10 minut

Po upływie wskazanego czasu, dodać marchewkę i piec kolejne 10 min.

Odpowiednio dobrana grubość dna produktów AMT (8-10mm) zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, skracając czas gotowania o nawet do 20%.

Podawać na gorąco.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek do duszenia 24



Garnek kwadratowy 26cm

Marchewka w miodzie z winogronami



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



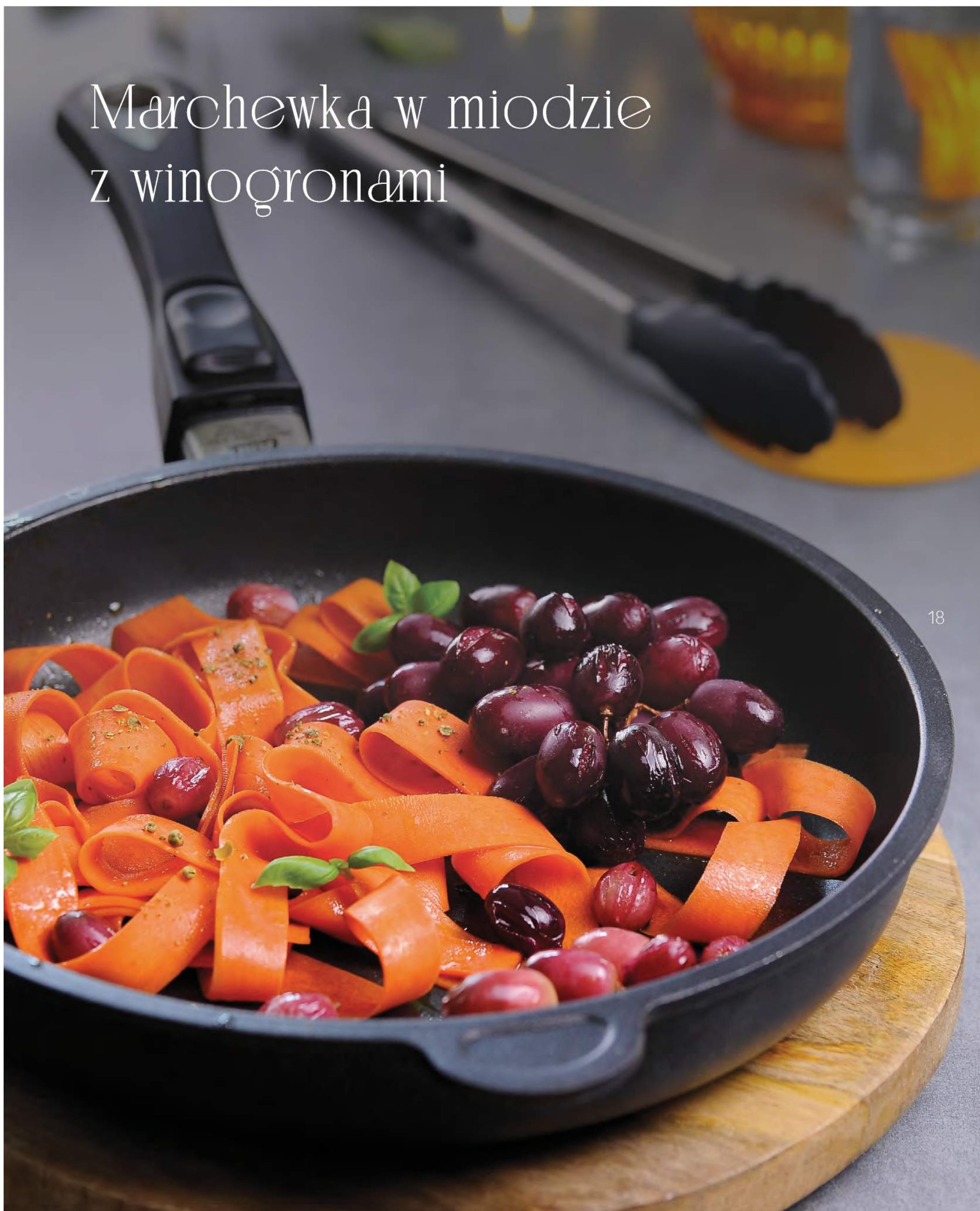
Porządny
produkt*



Wszystkie
płyty grzewcze*



Możliwość mycia
w zmywarce*

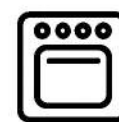


Kulebiak w cieście filo

19



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



Wszystkie
płyty grzewcze*



Możliwość mycia
w zmywarce*

Składniki:

- 1 kg kapusty kiszonej z marchewką
- 200 g moreli suszonej ale miękkiej
- 200 g suszonych prawdziwków
- 200 g niesolonych pistacji
- 3 średnie cebule
- 2 opak. gotowego ciasta filo
- sól, pieprz
- klarowane masło do smażenia i smarowania ciasta
- mielona papryka słodka wędzona
- jajko do posmarowania

Do wykonania Kulebiaka w cieście filo użyliśmy patelni do smażenia AMT o średnicy 28 cm z odpinaną rączką, dzięki której ograniczona przestrzeń kuchenna nie będzie już problemem. Rozwiązanie to umożliwia układanie i przechowywanie wielu naczyń kuchennych w jednym miejscu, co sprawia, że zajmują tyle samo miejsca co zwykłe talerze.

Wykonanie:

Kwaśną kapustę przepłukać pod wodą, włożyć do garnka i gotować do miękkości. Odsączyć na durszlaku, ostudzić, odcisnąć nadmiar wody i posiekać.

Grzyby włożyć do rondelka, zagotować, odsączyć, ostudzić, odcisnąć nadmiar wody i posiekać. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na klarowanym maśle, aż będzie złocista. Morele pokroić w paski.

W dużej misce wymieszać: kapustę, grzyby, morele, cebulę wraz z olejem, posiekane pistacje (zostawić 2 łyżki do posypania). Wszystko wymieszać i doprawić solą, pieprzem, papryką słodką i wędzoną do smaku.

Składanie kulebiaka:

Piekarnik z termoobiegiem nagrzać do temp. 180st. C.

Jeden płat ciasta filo rozłożyć na blacie, posmarować rozpuszczonym masłem, ułożyć na nim drugi płat i też posmarować masłem. Wzdłuż dłuższego brzegu ułożyć farsz w formie wałka. Ciasto zawijać jak roladę, tak aby farsz znalazł się w środku. Na patelni układać wałki ciasta w formie spiralnej. Powtarzać dotąd, aż wypełnią całą powierzchnię.

Do dekoracji możemy zrobić ozdobną kokardę.

Gotowe ciasto posmarować jajkiem i posypać pistacjami.

Piec na środkowej półce piekarnika ok. 30 min.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek do zapiekania 24 cm



Garnek kwadratowy 26cm

Składniki:

- 500 g mąki chłebowej
- 1 opakowanie drożdży instant (7-8 g)
- 1 płaska łyżka cukru
- 300 - 330 ml. ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli
- miękkie masło do smarowania ciasta
- 2 krążki sera Camembert w opakowaniu z drewna
- 3 ząbki czosnku
- 1 pęczek pietruszki

Do wykonania użyliśmy patelni do smażenia AMT o średnicy 24 cm z odpinaną rączką.

Dzięki odpowiednio dobranemu, grubemu dnu patelni AMT w kontakcie z zimnym produktem, nie ochładzają się.

Pory mięsa, warzyw czy innych produktów natychmiast się zamykają, a to sprawia, że zachowują naturalne właściwości i nie tracą na wadze. Cieńsze patelnie, przyjmując temperaturę zimnego steku, powodują, że mięso traci na wadze i wysycha.

Wykonanie:

Do dużej miski przesiać mąkę, dodać sól. Do mniejszej miski wlać wodę, dodać cukier i drożdże, odstawić na ok. 5 - 10 min aż drożdże się spienią. Następnie wlać je do miski z mąką, wyrobić ciasto. Przykryć miskę szczelnie folią spożywczą, odstawić w ciepłe miejsce, aż podwoi objętość (ok. 1h).

Pietruszkę dokładnie posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę. Miękkie masło włożyć do miseczki i wymieszać z pietruszką i czosnkiem. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na podsypany mąką blat, rozwałkować w prostokąt 40 cm x 30 cm.

Tak przygotowane ciasto posmarować masłem czosnkowo-pietruszkowym.

Ciasto zawijać dłuższym bokiem jak roladę. Ciąć ostrym nożem na 8 części po 5 cm każda. Na patelni AMT na środku ułożyć Camembert (bez otwierania) wokół ułożyć roladki, zawijasem do góry, przykryć folią spożywczą i odstawić do ponownego wyrastania na ok. 30 min.

Zastosowana w patelni AMT powłoka LOTAN umożliwia gotowanie, smażenie czy pieczenie zupełnie bez tłuszczu - przygotowywane potrawy nie przywierają do naczyń, a dania są świeże i smaczne!

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Wyrośnięte bułeczki na patelni, włożyć na środkową półkę piekarnika i piec 30-40 min, aż będą złote.

Po upieczeniu odstawić na ok. 10 minut, otworzyć ser i delikatnie ściąć skórę.

Bułeczki najlepiej smakują na ciepło maczane w serze.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek do zapiekania 24 cm



Patelnia kwadratowa 28 cm

Zakręcone bułeczki z serem camembert



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



Wszystkie
płyty grzewcze*



Możliwość mycia
w zmywarce*



Dynia z fetą i granatem

23



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



"The World's
Best Pan" *



Możliwość mycia
w zmywarce*

Składniki:

- 1 mała dynia
- 100 g sera sałatkowego Feta
- 1 granat
- oliwa
- suszony, mielony imbir
- cynamon mielony
- sól
- pieprz cayenne

Do przygotowania Dyni z fetą i granatem użyliśmy patelni do smażenia AMT o średnicy 24 cm z odpinaną rączką. Dzięki unikalnej powłoce LOTAN można na niej smażyć bez użycia tłuszczu, mając przy tym pewność, że nic nie przywrze do dna patelni.

Wykonanie:

Piekarnik nagzewamy do temp. 200 st. C.

Dynię umyć, pozbawić pestek i pokroić w cienkie półksiężycy, ułożyć na patelni. Doprawić solą, pieprzem cayenne, cynamonem, imbirem i skropić oliwą, wymieszać.

Piec 15- 20 min, aż będzie miękka.

Odpowiednio grube dno patelni AMT zapewnia szybkie i równomierne rozpraszanie ciepła, nie tylko na dnie, ale także na ściankach naszych produktów. Dzięki temu czas gotowania jest krótszy o ok. 20%!

Przed podaniem posypać pokruszoną fetą i pestkami granatu.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek do zapiekania 24 cm



Garnek kwadratowy 26cm

Składniki:

- 1 czerwona kapusta 800g
 - 25g masła
 - 3 liście laurowe
 - 4 ziela angielskie
 - 3 gałązki tymianku
 - 1 laska cynamonu
 - 150 ml cydru
 - 300 ml gorącego bulionu warzywnego
 - 50 g cukru trzcinowego
 - sól i pieprz do smaku
- Karmelizowane jabłka i żurawina:**
 - 1 łyżka masła
 - 1 łyżka cukru brązowego
 - jabłka rajskie małe
 - krojone w ćwiartki
 - garść świeżej żurawiny

Do wykonania użyliśmy garnka do duszenia AMT w rozmiarze 26 cm, oraz patelni do smażenia AMT w rozmiarze 24 cm.

Wszystkie produkty AMT pokryte są innowacyjną powłoką LOTAN®, która umożliwia gotowanie czy smażenie zupełnie bez tłuszczu - przygotowywane potrawy nie przywierają do naczyń a dania są świeże i smaczne!

Wykonanie:

Kapustę przeciąć i wyciąć środkową, twardą część tzw. głąb. Liście kapusty posiekać w dość szerokie paski.

W garnku roztopić minimalną ilość masła, dodać liście laurowe, ziela angielskie i cynamon, lekko podsmażyć, aż uwolnią zapach. Masło używamy jedynie jako nośnik smaku.

Nowoczesna powłoka LOTAN® pozwala całkowicie zredukować ilość używanego tłuszczu, jednak czasem można użyć jego minimalną ilość dla osiągnięcia lepszych walorów smakowych.

Do garnka włożyć kapustę, dodać tymianek, cukier, sól, pieprz, wszystko zalać cydrem i bulionem warzywnym. Dusić pod przykryciem ok. 40-50min, aż kapusta będzie miękka.

Odpowiednio grube dno garnka do duszenia AMT, zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, nie tylko na dnie, ale także na ściankach produktu. Dzięki temu czas gotowania jest krótszy nawet o ok. 20%! Produkty AMT szybciej się nagrzewają, szybciej smażą i zużywają mniej energii.

W międzyczasie na patelni rozgrzać 1 łyżkę cukru, ułożyć jabłka z żurawiną i skarmelizować.

Pod koniec duszenia do kapusty dodać karmelizowane jabłka z żurawiną. Wymieszać.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek do zapiekania 24 cm



Patelnia kwadratowa 28 cm

Kapusta w cydrze z jabłkami



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



"The World's
Best Pan" *



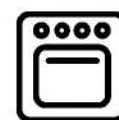
Możliwość mycia
w zmywarce*

Jajka sadzone w chlebie

27



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



Wszystkie
płyty grzewcze*



Możliwość mycia
w zmywarce*

Składniki:

- 3 kromki chleba na zakwasie
- 3 jaja przepiórcze
- wykrojnik do ciastek w kształcie gwiazdki
- sól i pieprz do smaku

Do wykonania tej potrawy użyliśmy patelni do smażenia AMT o średnicy 24 cm z odpinaną rączką. Patelnie AMT można używać na kilka sposobów: dusić, smażyć oraz zapiekać w piekarniku. Zastosowana przez nas powłoka LOTAN sprawia, że można na niej smażyć bez tłuszczu, mając przy tym pewność, że nic nie przywrze do dna patelni.

Wykonanie:

Wytnij gwiazdki ze środka chleba za pomocą wykrojnika.

Włóż chleb na patelnię i smaż na złoty kolor. Odwróć chleb i wbij jajka do otworów. Smaż, aż jajka zmieniają się z półprzezroczystych na białe. Możesz to przyspieszyć stosując przykrywkę.

Podawaj od razu po usmażeniu z odrobiną słodkiego sosu chili.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek kwadratowy 26cm



Garnek do duszenia 24 cm

Składniki:

- 1 jajko
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka mleka
- 2-3 jabłka
- cukier puder
- olej do smażenia

Do wykonania użyliśmy patelni do smażenia AMT o średnicy 24 cm z odpinaną rączką, dzięki czemu ograniczona przestrzeń nie będzie już problemem.

Od teraz możesz z łatwością układać wiele naczyń kuchennych w jednym miejscu oraz myć je w zmywarce oszczędzając miejsce.

Wykonanie:

Jabłka obieramy, kroimy na szatkownicy na równe plastry, skrapiamy sokiem z cytryny, żeby nie straciły koloru. Odstawiamy na bok.

Do miski wbijamy jajko, dodajemy cukier i ubijamy mikserem, aż powstanie puszysta masa. Następnie dodajemy na przemian mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mleko.

Miksujemy do połączenia się składników.

Smażymy na małym ogniu na patelni AMT z powłoką LOTAN, bez użycia tłuszczu. Wpierw na rozgrzanej patelni układamy plastry jabłek, a następnie nakładamy na nie po łyżce ciasta. Zmniejszamy ogień. Gdy ciasto robi się złote, przewrócić racuchy na drugą stronę i powtórzyć smażenie.

Innowacyjna powłoka Lotan daje nam gwarancję, że nawet smażąc bez użycia tłuszczu, nic nie przywrze do dna naszej patelni. Dodatkowo, smażąc bez tłuszczu, racuchy są zdrowsze i nie obciążają naszego układu trawiennego. Jest to wspaniała alternatywa dla osób dbających o zdrowie i chcących zmniejszyć spożycie tłuszczów.

Racuchy podajemy na patelni na której smażyliśmy, posypane cukrem pudrem. Dzięki odpowiednio dobranej grubości dna wszystkich naczyń AMT, patelnia utrzymuje ciepło przez długi czas po zdjęciu jej z kuchenki

UWAGA: Moc palnika kuchenki powinna być na około 50%, tak by ciasto powoli usmażyło się także w środku.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek kwadratowy 26cm



Patelnia kwadratowa 28 cm

Racuchy z jabłkami



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



Wszystkie
płyty grzewcze*



Możliwość mycia
w zmywarce*

30

Składniki:

- 10-14 kromek lekko
czerstwej drożdżówki
- 150 g miękkiego masła
- 400 ml pełnego mleka
(3,5%)
- 300 ml śmietanki
kremówki (30%)
- 250 g jeżyn
(mogą być mrożone)
- 1/2 łyżeczki mielonej
gałki muskatołowej
- laska wanilii, przekrojona
na pół, zeszkrobane
ziarenka
- 4 jaja rozmiar M,
z wolnego wybiegu
- 3 żółtka z jajek rozmiar M,
z wolnego wybiegu
- 5 łyżek cukru pudru
- starta skórka z cytryny
- szczypta soli

Do wykonania użyliśmy garnka do duszenia AMT w rozmiarze 26 cm, oraz patelni do smażenia AMT w rozmiarze 24 cm.

Wszystkie produkty AMT pokryte są innowacyjną powłoką LOTAN®, która umożliwia gotowanie czy smażenie zupełnie bez tłuszczu - przygotowywane potrawy nie przywierają do naczyń a dania są świeże i smaczne!

Wykonanie:

Do rondelka wlać mleko. Dodać śmietanę, gałkę muskatołową, przekrojoną na pół laskę wanilii i ziarenka. Zagotować. Usunąć laskę wanilii. Lekko przestudzić.

W misce ubić jajka, żółtka, cukier puder. Dodać skórkę z cytryny. Stałe mieszając masę jajeczną, powolutku wlewać mleko z przyprawami, aż do całkowitego połączenia.

Posmarować jedną stronę każdej kromki drożdżówki masłem i ułożyć w garnku na zakładkę, stroną z masłem do góry. Między kromki ułożyć jeżyny - kilka zostawić na później.

Wylać kremową masę na ułożone drożdżówki, lekko docisnąć, upewniając się, że krem dostał się do wszystkich szczelin. Udekorować jeżynami. Odstawić na 10 minut.

Piekarnik z termoobiegiem nagrzać do temperatury 165-180 st C. Włożyć garnek do dużej brytfanki i umieścić w piekarniku. Do brytfanki wlać wrzącą wodę - maksymalnie do połowy wysokości garnka. Piec przez 25-35 minut.

Wyjąć garnek z drożdżówką z piekarnika. Przed podaniem odstawić na 10 minut.

Dzięki innowacyjnej powłoce LOTAN, garnek w którym przygotowaliśmy drożdżówkę wyczyszcimy w bardzo prosty sposób: wystarczy go przetrzeć wilgotną ściereczką lub papierowym ręcznikiem. Kilka ruchów i czysty garnek gotowy jest do dalszego użycia.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek kwadratowy 26cm



Garnek do duszenia 24 cm

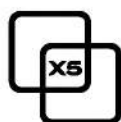
Drożdźówka zapiekana z jeżynami



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



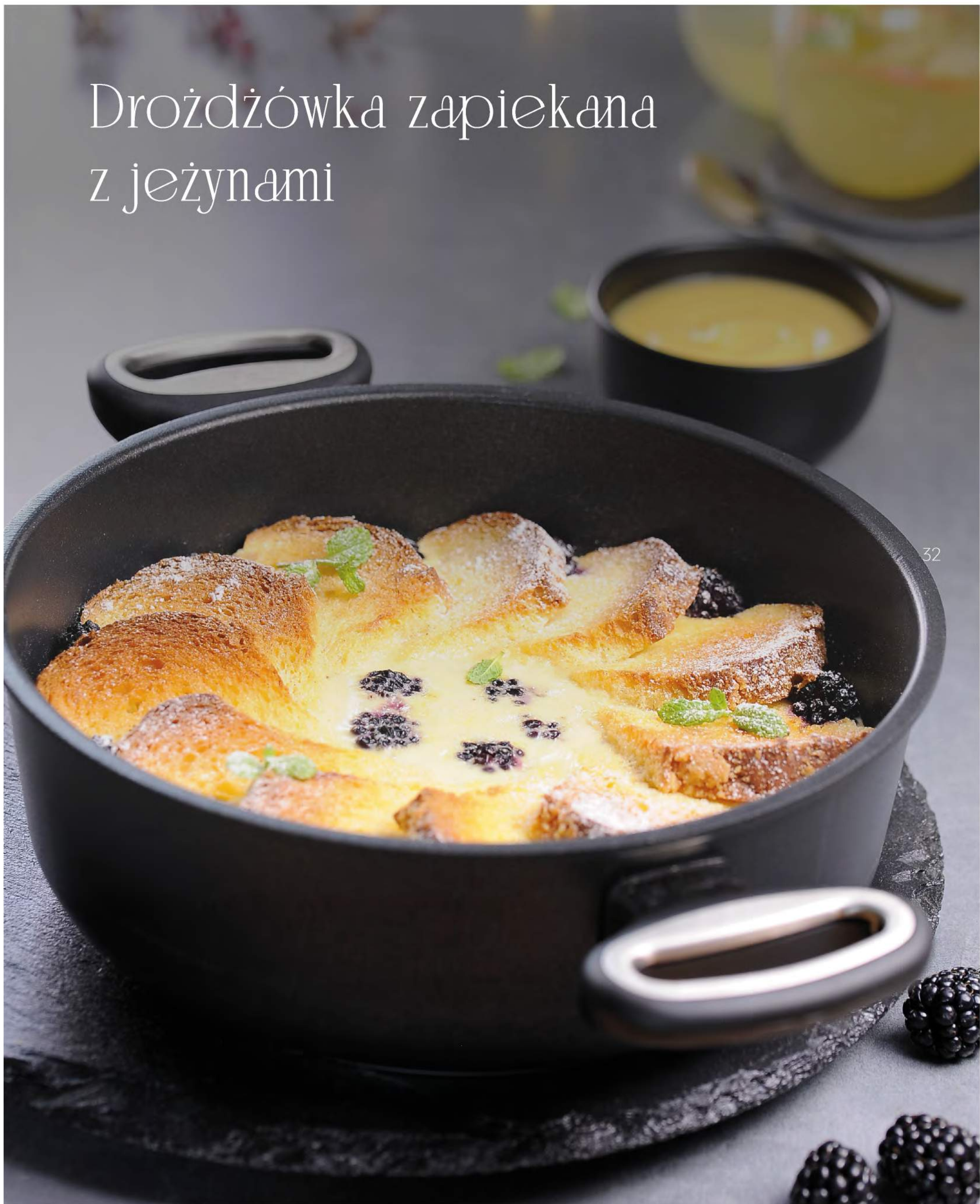
5 warstw
produktu*



Wszystkie
płyty grzewcze*



Możliwość mycia
w zmywarce*

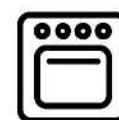


Owoce pod kruszonką migdałową

33



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



Wszystkie
płyty grzewcze*



Możliwość mycia
w zmywarce*

Składniki:

- 5 gruszek
- 4 śliwki
- 50 g mąki pszennej
- 50 g mąki migdałowej
- 50 g płatków migdałowych
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 80 g masła
- 2 łyżki cukru trzcinowego do kruszonki
- 2 łyżki cukru trzcinowego do masła
- szczypta soli

Do wykonania Owoców pod kruszonką migdałową użyliśmy patelni do smażenia AMT o średnicy 24 cm z odpinaną rączką. Patelni AMT możemy używać na kilka sposobów bez konieczności przekładania do innych naczyń: dusić, smażyć oraz zapiekać w piekarniku.

Powłoka LOTAN sprawia, że możemy smażyć bez dodania tłuszczu, mając pewność, że nic nie przywrze do dna patelni.

Wykonanie:

Piekarnik nagrzać do temperatury 190 st. C.

W misce połączyć mąkę pszenną, migdałową, cukier trzcinowy, cynamon, sól i wymieszać.

Owoce umyć i pokroić. Na patelni rozgrzać 2 łyżki masła i 2 łyżki cukru. Dodać pokrojone owoce. Smażyć do lekkiego skarmelizowania. Zdjąć z ognia.

Owoce przykryć kruszonką, wstawić do piekarnika, odpiąć rączkę. Piec 15-20 minut.

Smażyć do lekkiego skarmelizowania. Patelnię zdjąć z ognia. Owoce przykryć kruszonką i wstawić do piekarnika na 15-20 min.

Podawać najlepiej na ciepło.

W patelniach AMT odpowiednio grube dno, zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, nie tylko na dnie, ale także na ściankach naszych produktów. Dzięki temu czas gotowania czy pieczenia jest realnie krótszy nawet o ok. 20%.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Patelnia do duszenia 24 cm



Garnek do zapiekania 24 cm



Patelnia kwadratowa 28 cm

Składniki:

- 2 kg pomarańczy
- 2 limonki
- 3 laski cynamonu
- 4 gwiazdki anyżu
- 3 gałązki świeżego rozmarynu
- 4-5 goździków
- miód lipowy, do smaku

Do wykonania grzańca użyliśmy garnka do mleka i sosów AMT. Odpowiednio grube dno zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzenie ciepła nie tylko na dnie, ale także na jego ściankach, dzięki czemu czas gotowania skrócić nawet o 20%.

Wykonanie:

Z dwóch pomarańczy obrać skórkę, uważając by nie zostawić białej części.

Dodatkowo 2 pomarańcze i limonki pokroić w plastry. Z reszty pomarańczy wycisnąć sok.

Do rondelka wlać sok z pomarańczy, dodać skórkę, plastry i pozostałe składniki (oprócz miodu).

Podgrzać do momentu, aż prawie się zagotuje. Doprawić do smaku miodem.

Podawać dekorując plasterkami owoców i rozmarynem.

Do przygotowania tej potrawy możesz użyć także:



Garnek do mleka i sosów
z płaskimi lejkami



Garnek 3L



Garnek do zapiekania 24 cm

Grzaniec pomarańczowy



Produkty
dla pokoleń*



Wykorzystaj
w piekarniku*



Porządny
produkt*



Wszystkie
płyty grzewcze*



Możliwość mycia
w zmywarce*

