

*Made in Germany!*

## С Рёмертопф готовить просто

Приготовление пищи в посуде RÖMERTOPF® удивит Вас быстротой, к тому же Ваша пища будет очень вкусной и полезной.

Используя низкую температуру приготовления, продукты сохраняют витамины, минералы аромат. Добавление жиров и масла не требуется.

Перед тем как использовать, посуду RÖMERTOPF® первый раз, промойте ее теплой водой с жидким моющим средством.

Перед каждым приготовлением рекомендуется залить в форму воду на 10 минут, затем слить и, следуя

рецепту положить необходимые

ингредиенты, закрыть крышку и поставить в холодный духовой шкаф, затем установить температуру в духовке газовой

или электрической плиты - сначала самую низкую температуру, постепенно регулируя до нужной). Если Вы хотите получить корочку, снимите крышку за 10 минут до конца приготовления.

В микроволновой печи: приготовление такое же. Готовить следует на большой мощности. После приготовления, посуде следует дать остыть. После чего вымыть теплой водой жидким моющим средством. Можно мыть в посудомоечной машине.



**Краткий обзор параметров температуры:**  
Электропечь от 190°С до 250°С  
Газовая печь начать со ступени 3 и медленно разогревать до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура.



Если Вы часто готовите рыбу, характерный запах может впитаться в поры глиняной формы что не позволит Вам в дальнейшем готовить другие продукты, поэтому мы рекомендуем купить специальную форму RÖMERTOPF® для рыбы.



# С Рёмертопф Вас ждёт успех

RUS

## Приготовление свинины

Жареная свинина (время приготовления около 2 часов)  
750г свинины (желательно лляшка шея или ребра)  
соль, свежий (молотый) перец, 1 головка лука  
2 помидора, 1 чайн. ложка панировочных сухарей  
бульонный кубик, мука для густоты.  
Промыть мясо, просушить, натереть солью и перцем.  
Положить подготовленное мясо в форму, закрыть крышкой. Готовить 1 час, после этого добавить немного горячей воды, если необходимо.

Нарезать лук, помидоры разделить на 4 части, добавить к мясу. Посыпать сверху панировочными

сухарями. Продолжить приготовление. За 10 - 15 минут до конца добавить бульонный кубик в образовавшийся сок. Перед сервировкой выложить свинину на блюдо, а получившийся сок пропустить через сито и затем полить им свинину, На гарнир можно подать картофель или клецки.



Нарезать мясо полосками, посолить, поперчить.  
Нарезать лук. На сковороде разогреть масло, быстро обжарить лук и мясо и переложить получившуюся смесь в форму. Смешать бульон с вином, добавить горчицу, лимонный сок, соль и перец, положить в форму. закрыть крышкой, поставить в духовку. Примерно через 30 минут добавить грибы. В соль, перец и петрушку, Залить получившейся смесью мясо. Подавать с картошкой или цветной капустой.



## Приготовление Домашней птицы

Жареный цыпленок (время приготовления в зависимости от размера - около 1,5 часов)  
2 цыпленка (маленького или среднего размера) с внутренностями  
2 стол. ложки несоленого масла  
1 стол. ложка нарезанной зелени (можно замороженной)  
соль, молотый черный перец  
0,5 стакана белого вина  
0,5 стакана бульона  
Вымыть цыплят внутри и - снаружи, просушить.  
Смешать масло, зелень, соль и перец, намазать этой смесью цыплят внутри и снаружи. Положить цыплят в предварительно увлажненную форму вместе с 2 - 3 порезанной куриной печенью, залить вином и закрыть крышкой. Во время приготовления рекомендуется поливать цыпленка образовавшимся соком. Подавать с рисом, картошкой, овощами, зеленым салатом.

## Приготовление говядины

Бефстроганов аля Ремертопф (время приготовления 1 час)  
600 г нежирной говядины  
соль молотый перец  
1 головка лука  
1 чайн. ложка масла  
1 стакан бульона  
1 стакан красного вина  
1 чайн. ложка горчицы  
1 стол. ложка лимонного сока  
300 г свежих грибов или 250 г консервированных  
50 г сметаны, 1 чайн. ложка нарезанной петрушки

**RÖMERTOPF®**

Приготовление пищи на высшем уровне