

МЕСТО ДЛЯ ШЕДЕВРА

Кухня – место особенное. От ее стиля и атмосферы зависит настроение всей семьи! Даже если размеры кухни скромны, на ней можно приготовить большой гастрономический шедевр! Главное, выбрать правильную технику!

Духовые шкафы Körting серии «Ретро» – идеальное решение для тех, кто ценит высокий интерьер не меньше, чем высокую гастрономию! Умная и красивая техника – это про Körting.

Изысканный дизайн плит создаст неповторимый интерьер даже на самой маленькой кухне! При этом благодаря широкой линейке функций приготовить в этой малогабаритной плите можно самое изысканное блюдо! Например, целую индейку с ароматными овощами!



духовой шкаф ОКВ4604CRI, варочная панель HG455CTRI, вытяжка KHC6930RI



ИНДЕЙКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

- Индейка (3 кг) ● 500 г молодого картофеля ● 250 г бекона
- 2 средних цукини ● 150 г помидоров черри ● 150 г болгарских мини-перцев ● 2 головки чеснока ● 50 г цветочного меда
- 4–5 веточек тимьяна ● оливковое масло ● соль, перец

- 1 Молодой картофель промойте и отварите в подсоленной воде до полуготовности, слейте воду, просушите. Бекон нарежьте соломкой, смешайте с картофелем, листиками тимьяна, добавьте немного оливкового масла.
- 2 Индейку посолите, поперчите, смажьте оливковым маслом и нафаршируйте подготовленным картофелем. Запекайте птицу в духовке 2,5–3 часа при 175 °С. За 10 минут до конца приготовления смажьте индейку медом.
- 3 Оставшиеся овощи вымойте. Цукини нарежьте тонкими полочками. Головки чеснока разрежьте вдоль напополам. Цукини, помидоры, перцы, чеснок обжарьте на сковороде-гриль с двух сторон до золотистого цвета. Посолите, поперчите.
- 4 Готовую индейку подавайте с овощами гриль, украсив веточками тимьяна или розмарина.