

Готовим дома меню кулинарии

ГОТОВИМ ДОМА

Котлеты из щуки 120 гр	210
Обжарить замороженные котлетки с двух сторон и запекать в духовом шкафу при температуре 180 градусов 15-16 минут	
Филе морского окуня 140 гр	300
Филе морского окуня разморозить и обжарить с двух сторон до полной готовности	
Крабовые котлетки 120 гр	410
Обжарить замороженные котлетки с двух сторон и запекать в духовом шкафу при температуре 180 градусов 12 минут	
Дорадо 110-150 гр	600
Разморозить рыбу и запечь в духовом шкафу	
Филе трески 150 гр	400
Разморозить рыбу и обжарить с двух сторон. Запекать в духовом шкафу при температуре 175-180 градусов 8-10 минут	
Рубленый бифштекс из мраморной говядины 200 гр	500
Обжарить замороженный бифштекс и запекать в духовом шкафу 19-20 мин при температуре 180-190 градусов	
Телячья печень 165 гр	300
Разморозить печень, запанировать в муке и обжарить с двух сторон. Запечь в духовом шкафу при температуре 170-180 градусов от 3 до 6 минут (в зависимости от того, какую прожарку нужно получить)	
Печень оленя 160 гр	450
Разморозить печень и обжарить на сковороде	
Свинные ребра с соусом BBQ 335 гр	400
Разморозить свиные ребра, смазать соусом BBQ (в комплекте) и запечь в духовом шкафу при температуре 175-190 градусов около 10 минут	
Филе индейки 120 гр	250
Разморозить филе индейки и обжарить. Запекать в духовом шкафу при температуре 180 градусов 5-7 минут	
Свиная шея 150 гр	300
Разморозить свиную шею и обжарить на сковороде с двух сторон. Запекать в духовом шкафу при температуре 180 градусов 5-7 минут	
Телячьи щечки 120 гр	300
Замороженные телячьи щечки в вакуумном пакете положить в сотейник или кастрюлю с горячей водой и подогревать на слабом огне около 15-20 минут. Если полуфабрикат разморожен, тогда его необходимо разогреть около 8-10 минут	
Цыпленок с травами 1 шт	450
Размороженного цыпленка обжарить с двух сторон и запекать в духовом шкафу 25 минут при температуре 180-190 градусов	
Куриная грудка 150 гр	200
Размороженную куриную грудку обжарить с двух сторон и запекать в духовом шкафу 4-5 минут при температуре 175-180 градусов	
Стейк рибай 300 гр	1900
Разморозить стейк и обжарить с двух сторон. Запекать при температуре 180-190 градусов 5-7 минут до получения средней прожарки	
Стейк нью-йорк 300 гр	1500
Разморозить стейк и обжарить с двух сторон. Запекать при температуре 180-190 градусов 5-7 минут до получения средней прожарки	
Филе миньон 300 гр	1200
Разморозить стейк и обжарить на сковороде, после чего запекать в духовом шкафу при температуре 180 градусов 10-12 до состояния средней прожарки	
Спинка лосося 200 гр	600
Разморозить стейк лосося и обжарить с начала со стороны кожи, а затем со стороны мяса, запекать в духовом шкафу 7 минут при температуре 190 градусов	