

Инструкция по использованию формы для колбасок

Форма для запекания из пищевого силикона станет отличным решением при приготовлении домашних колбасок, сосисок, кебабов или купат. В одну форму помещается сразу 6 сосисок. Также форму можно использовать для заморозки заготовленных колбасок. Силиконовую форму можно мыть в посудомоечной машине.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:



1. Подготовьте ингредиенты



2 Смажьте форму



3. Заполните форму



4. Время приготовления 15-20 минут. Приятного аппетита!!!

Сосиски в духовке

РЕЦЕПТ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ :

1. Измельчить куриное филе с луковицей в блендере. Добавить яйцо, сливки, масло, соль и приправы на ваш вкус. Всё перемешать.
2. Форму смазать растительным маслом и выложить в нее готовую массу для сосисок (используйте мешок, который идет в комплекте).
3. Закрывать крышкой и выпекать до готовности в духовке при температуре 180 градусов.
4. Если же вы хотите, чтобы сосиски подрумянились, минут за 5-7 снимите крышку и снова поставьте в духовку.
5. Готовое блюдо можно украсить соусом, зеленью на ваш вкус.

Приятного аппетита!

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ :

- Куриное филе - 350 гр
- Луковица - ½
- Яйцо куриное - 1 шт.
- Сливки (или молоко) - 50 мл
- Сливочное масло (по желанию)
- Соль и перец (или приправа для курицы)

