



PROPOZYCJA PODANIA **SZYBKIE I PYSZNE PROPOZYCJE z MERRYCHEF**

Świetne przekąski na małej przestrzeni

www.eipro.pl



JAJECZNICA FITNESS –BOWL



Kubeczki są obecnie w pełnym rozkwicie. Różne składniki są pięknie udrapowane w misce. Nasza jajecznicza Eifix nadaje się do tego idealnie.

SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- 150 ml Eifix Pyszna Jajecznicza
- 100 g Quinoa, ugotowana
- 40 g pestki granatu
- 30 g szpinak Baby
- 40 g połówek pomidorków koktajlowych
- szczypiorek, kietki i bazylija do ozdoby

PRZYGOTOWANIE:

- 1 150 ml Eifix Pysznej Jajeczniczy wlać na talerz Crisp.
- 2 Wybrać ustawienia w Merrychef i gotować jajecznicę
- 3 Wymieszać Quinoe z pestkami granatu i razem z Eifix Pyszna Jajecznicą, szpinakiem i pomidorkami umieścić w kubeczku
- 4 Na końcu ozdobić kietkami, szczypiorkiem i listkami bazylii. Kubeczek-Fitness gotowy!

SPRZĘT

- Merrychef (np. model e2s)
- AVM250 talerz Crisp mały ø 25 cm
- AVM141 uchwyt do talerza Crisp/forma do pieczenia

USTAWIENIA MERRYCHEF

Rodzaj produktu: płynny
Temperatura: 250 °C
Czas: 01:05 min
Wentylator: 175%
Mikrofala: 100 %



Czas przygotowania jest zawsze uzależniony od mocy urządzenia, temp. produktu i rodzaju używanego sprzętu.





Serowe rolki z jejecznicy

Wrapy są zawsze popularne, jako idealna przekąska na wynos.
Z naszą Eifix Pyszną Jajecznicą serowe rolki będą jeszcze bardziej urozmaicone.

SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- 200 ml Eifix Pyszna Jajecznica
- 10 g tartego sera (Gouda, Emmentaler lub Mozzarella)
- 1 Wrap (40 g)
- 50 g kostek pomidora
- 5 g pociętej pietruszki

PRZYGOTOWANIE:

- 1 Włąć Eifix Pyszną Jajecznicę na talerz Crisp wraz z serem i przykryć Wrapem.
- 2 Wybrać ustawienia w Merrychef i gotować jajecznicę
- 3 Wrap z jajecznicą obrócić, dodać kostki pomidora i pietruszki i zawinąć w rolkę.

Rolka z jejecznicy gotowa!

RADA Wcześniej upieczone rolki serowe można zawsze podgrzać i podać.

SPRZĘT

- Merrychef (np. model e2s)
- AVM250 talerz Crisp mały ø 25 cm
- AVM141 uchwyt do talerz Crisp/forma do pieczenia

USTAWIENIA MERRYCHEF

Rodzaj produktu płynny
Temperatura: 250 °C
Czas: 01:25 min
Wentylator: 50%
Mikrofala: 100 %



Czas przygotowania jest zawsze uzależniony od mocy urządzenia, temp. produktu i rodzaju używanego sprzętu.



Energetyczna przekąska



Kanapki to nadal klasyka wśród dań na wynos.

Dla dodania energii polecamy nasz Eifix Snegg. Przekąskę z jajecznicy bogatą w białko.

SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- 1 Eifix Snegg (75 g)
- 1 bułka orkiszowa lub żytnia
- 40 g krem z Awokado
- 15 g szpinak Baby lub inna ulubiona sałata
- 40 g salsy pomidorowo-ziołowa

PRZYGOTOWANIE:

- 1 Eifix Snegg ułożyć na talerzu Crisp.
- Wybrać ustawienia w Merrychef i podgrzać Snegg-a
- W międzyczasie posmarować połówki bułki kremem z Awokado, przełożyć listkami szpinaku i posmarować salsą. Na to wszystko położyć gotowy Eifix Snegg i ozdobić resztką salsy, przykryć połówkami bułki i Power-Snack gotowy!

Rada W przypadku przygotowania dużej ilości, aby zredukować czas przygotowania, można wcześniej rozmrozić Eifix Snegg.

SPRZĘT

- Merrychef (np. model e2s)
- AVM250 talerz Crisp mały ø 25 cm
- AVM141 uchwyt do talerza Crisp/forma do pieczenia

USTAWIENIA MERRYCHEF

Rodzaj produktu: mrożony
Temperatura: 250 °C
Czas: 01:00 min
Wentylator: 40%
Mikrofala: 100 %

Czas przygotowania jest zawsze uzależniony od mocy urządzenia, temp. produktu i rodzaju używanego sprzętu.



Snegg w cieście francuskim



Nasz Eifix Snegg w chrupiącym, pysznym cieście francuskim gwarantuje jeszcze większą różnorodność. Finezyjna przekąska, która jest szybka i prosta w przygotowaniu.

SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- 1 Eifix Snegg (75 g)
- 1 świeże ciasto francuskie
wymiary 12 x 12 cm/ok. 40 g
- 15 g sera śmietankowego
- 7 g sera tartego
(Gouda, Emmentaler lub Mozzarella)

PRZYGOTOWANIE:

- 1 Umieścić Eifix Snegg na świeżym cieście francuskim i przyciąć je tak, aby wystawało o 1 cm
- 2 Przycięte ciasto francuskie posmarować serkiem śmietankowym, na wierzchu ułożyć Eifix Snegg i posypać serem.
- 3 Wybrać ustawienia w Merrychef i piec Eifix Snegg na cieście francuskim.
- 4 Wyjąć Snegg w cieście francuskim. Chrupiący, pyszny Snegg jest gotowy!

Rada Przy zamówieniu wystarczy podgrzać przygotowany Snegg w cieście francuskim i podać.

SPRZĘT

- Merrychef (np. model e2s)
- AVM250 talerz Crisp mały ø 25 cm
- AVM141 uchwyt do talerz Crisp/forma do pieczenia

USTAWIENIA MERRYCHEF

Rodzaj produktu mrożony
Temperatura: 250 °C
Czas: 02:15 min
Wentylator: 30%
Mikrofala: 85%

Czas przygotowania jest zawsze uzależniony od mocy urządzenia, temp. produktu i rodzaju używanego sprzętu.



Pita Patty



Pyszne, różnorodne i przygotowane w mgnieniu oka: Nasze talary nie tylko przyciągają wzrok, ale mogą być również indywidualnie przyprawione według życzenia.

SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ:

- 1 Eifix Talar jajeczny (75 g)
- 1 placek Pita
- 25 g serek śmietankowy
- 1 liść sałaty
- 15 g pomidorów
- 5 g czerwonej cebuli
- kiełki i przyprawy do ozdoby

PRZYGOTOWANIE:

- 1 Newnętrzną stronę pity posmarować serkiem śmietankowym.
- 2 Umieść rozmrożony talar w środku pity.
- 3 Wybierz ustawienia w Merrychef i piecz.
- 4 Dodaj sałatę, pomidora i cebulę. Udekoruj świeżymi ziołami lub kiełkami. Gotowe!

Rada Rozmroź Eifix talar jajeczny w lodówce i użyj go schłodzonego.

SPRZĘT

- Merrychef (np. model e2s)
- AVM250 talerz Crisp mały ø 25 cm
- AVM141 uchwyt do talerza Crisp/ forma do pieczenia

USTAWIENIA MERRYCHEF

Rodzaj produktu: rozmrożony

Temperatura: 250 °C

Czas:

Poziom 1: 00:35 min, Wentylator: 50%, Mikrofala: 100 %

Poziom 2: 00:20min, Wentylator: 10%, Mikrofala: 100 %

Czas przygotowania jest zawsze uzależniony od mocy urządzenia, temp. produktu i rodzaju używanego sprzętu.

