



— GB —
COOKING BOOK

— SK —
KNIHA RECEPTOV

— CZ —
KNIHA RECEPTŮ

— UA —
КНИГА РЕЦЕПТІВ

Saturn[®]

SANDWICH MAKER • SENDVIČOVAČ • SENDVIČOVAČ • СЕНДВІЧНИЦЯ



Ingredients:

- Bread for toasts – 4 slices
- Butter – 15 g
- Soft mozzarella cheese – 2 balls
- Tomato – 1 pc.
- Fresh basil – 1 sprig

Ingrediencie:

- Chlieb na toasty – 4 plátky
- Maslo – 15 g
- Mäkký syr mozzarella – 2 guľičky
- Paradajka – 1 ks.
- Čerstvá bazalka – 1 vetvička

Ingredience:

- Chléb na toasty – 4 plátky
- Máslo – 15 g
- Měkký sýr mozzarella – 2 kuličky
- Rajče – 1 ks.
- Čerstvá bazalka – 1 snítka

Інгредієнти:

- Хліб для тостів – 4 скибочки
- Вершкове масло – 15 г
- М'який сир моцарелла – 2 кульки
- Помідор – 1 шт.
- Свіжий базилік – 1 гілочка

Method of cooking:

1. Coat each slice of bread with butter on one side. 2. Put 2 slices of bread into the sandwich maker. 3. Cut the cheese and tomato into thin circles. Put half of the sliced cheese on the bread, put tomatoes, basil and put the remaining cheese. 4. Cover with bread, close the lid and fry to readiness.

Příprava:

1. Každý krajec chleba potřete z jedné strany maslem. 2. Do sendvičovače vložte 2 plátky chleba. 3. Syr a paradajka nakrájame na tenké kolieska. Na chleba dajte polovicu nakrájaného syra, dajte paradajky, bazalku a dajte zvyšný syr. 4. Zakryte chlebom, zatvorte veko a smažte do pripravenosti.

Příprava:

1. Každý krajec chleba potřete z jedné strany máslem. 2. Do sendvičovače vložte 2 plátky chleba. 3. Sýr a rajče nakrájíme na tenká kolečka. Na chleba dejte polovinu nakrájeného syra, dejte rajčata, bazalku a dejte zbylý sýr. 4. Zakryte chlebem, zavřete víko a smažte do připravenosti.

Спосіб приготування:

1. Кожну скибочку хліба з одного боку змастити вершковим маслом. 2. Викласти в сендвічницю 2 скибочки хліба. 3. Сир та помідор нарізати тонкими кружечками. Половину нарізаного сиру викласти на хліб, покласти помідори, базилік і викласти сир який залишився. 4. Накрити хлібом, закрити кришку і довести до готовності.



Ingredients:

- Toast bread – 2 slices
- Cheddar cheese – 100 g
- Mild salted ham – 2 slices
- Half a sweet apple
- Bavarian mustard – 1 tbs.
- 67% mayonnaise – 1 tbs.
- Butter – 2 tbs.

Ingrediencie:

- Hriankový chlieb – 2 plátky
- Syr čedar - 100 g
- Slaná šunka – 2 plátky
- Pol sladkého jablka
- Bavorská horčica - 1 lyžica
- 67% majonéza - 1 lyžica
- Maslo - 2 lyžice

Ingredience:

- Toustový chléb – 2 plátky
- Sýr čedar - 100 g
- Slaná šunka – 2 plátky
- Půl sladkého jablka
- Bavorská hořčice – 1 lžice
- 67% majonéza – 1 lžice
- Máslo – 2 lžice

Інгредієнти:

- Хліб для тостів – 2 скибочки
- Сир чеддер – 100 г
- Шинка слабосолона – 2 скибочки
- Яблуко солодкого сорту – 1 шт.
- Баварська гірчиця – 1 ст. л
- Майонез 67% – 1 ст. л
- Масло вершкове – 2 ст. л

Method of cooking:

1. Cut apples into thin slices, and cut cheese into long strips. 2. Brush outer sides of the toasts with butter, brush inner sides of toasts with mixture of mustard and mayonnaise. 3. Let them saturate for 5 minutes. 4. Put slices of ham, apples and cheese on one toast, cover with the other toast. Cook it in the sandwich maker.

Příprava:

1. Jablka nakrájame na tenké plátky a syr nakrájame na dlhé rezančeky. 2. Vonkajšie strany toastov potrieme maslom, vnútorné strany potrieme toasty so zmesou horčice a majonézy. 3. Necháme ich 5 minút nasýtiť. 4. Na jeden toast položíme plátky šunky, jablka a syr, prikryjeme druhý toast. Upečte v sendvičovači.

Приправа:

1. Jablka nakrájame na tenké plátky a syr nakrájame na dlhé nudličky. 2. Vnější strany toastů potřeme máslem, vnitřní strany potřeme toasty se směsí hořčice a majonézy. 3. Necháme je 5 minut nasýtit. 4. Na jeden toast položíme plátky šunky, jablka a sýr, přikryjeme druhý toast. Upečte v sendvičovači.

Спосіб приготування:

1. Яблука нарізати тонкими часточками, сир - довгими смужками. 2. Із зовнішнього боку хліб рівномірно змастити вершковим маслом, а зсередини сумішшю гірчиці й майонезу. 3. Залишити на 5 хвилин просочитися. 4. На одному шматочку розкласти шинку, яблука і сир, закрити скибочкою хліба і помістити в сендвічницю.



Ingredients:

- Toast bread with seeds – 2 slices
- Cheese – 100 g
- Tomato – 1 pc.
- Bell pepper – 1 pc.
- Cucumber – 1 pc.
- Lettuce – 4 leaves
- 30% mayonnaise – 1 tbs.
- Salt – to your taste
- Ground black pepper – to your taste
- Ground coriander – a pinch
- Butter – 2 tbs.

Ingrediencie:

- Hriankový chlieb so semienkami – 2 plátky
- Syr – 100 g
- Paradajky – 1 ks
- Paprika – 1 ks
- Uhorok – 1 ks
- Šalát – 4 listy
- 30% majonéza – 1 lyžica
- Soľ – podľa vašej chuti
- Mletý čierne korenie – podľa vašej chuti
- Mletý koriander – štipka
- Maslo – 2 lyžice

Ingredience:

- Toustový chléb se semínky – 2 plátky
- Sýr – 100 g
- Rajčata – 1 ks
- Paprika – 1 ks
- Okurka – 1 ks
- Salát – 4 listy
- 30% majonéza – 1 lžice
- Sůl – podle vaší chuti
- Mletý černý pepř – podle vaší chuti
- Mletý koriandr – špetka
- Máslo – 2 lžice

Інгредієнти:

- Зерновий хліб для тостів – 2 скибочки
- Сир вершковий – 100 г
- Помідор солодкий – 1 шт.
- Болгарський перець – 1 шт.
- Свіжий огірок – 1 шт.
- Листя салату – 4 шт.
- Майонез 30% – 1 ст. л
- Сіль за смаком
- Чорний мелений перець – за смаком
- Кінза подрібнена – щіпка
- Масло вершкове – 2 ст. л

Method of cooking:

1. Cut a tomato and a cucumber into round slices. Cut a bell pepper into long strips. 2. Brush the outer sides of toasts with butter, and the inner sides - with mixture of mayonnaise, black pepper, salt and coriander. 3. Put 2 leaves of lettuce, some slices of tomato, cucumber, bell pepper and cheese on one toast. Cover it with 2 leaves of lettuce and the other toast. Heat in a sandwich maker.

Príprava:

1. Paradajku a uhorku nakrájame na okrúhle plátky, korenie na dlhé pružky. 2. Vonkajšie strany toastov potrieme maslom a vnútorné strany so zmesou majonézy, čierneho korenia, soli a koriandra. 3. Položte 2 listy šalátu, niekoľko plátkov paradajok, uhorky, papriku a syr na jednom toaste. Zakryte ich 2 list. šalátu a druhým toastom. Zahrejte v sendvičovači.

Příprava:

1. Rajče a okurku nakrájíme na kulaté plátky, pepř na dlouhé proužky. 2. Vnější strany toastů potřeme máslem a vnitřní strany se směsí majonézy, černého pepře, soli a koriandru. 3. Položte 2 listy salátu, několik plátků rajčat, okurky, papriku a sýr na jednom toastu. Zakryjte je 2 list. salátu a druhým toastem. Zahřejte v sendvičovači.

Спосіб приготування:

1. Помідор і огірок нарізати кільцями, перець – довгими смужками. 2. Хліб змастити з зовнішнього боку вершковим маслом, а з внутрішнього – сумішшю майонезу, перцю, солі і кінзи. 3. На одну скибочку покласти 2 листи салату, помідор, огірок, перець і сир. Накрити салатом і хлібом.



Ingredients:

- Toast bread – 2 slices
- Roasted chicken fillet – 100 g
- Mushrooms, fried with carrots and onions – 100 g
- Hot sauce "Chili" – 1 tbs.
- Mayonnaise – 1 tbs.
- Salt - to your taste
- Ground paprika and black pepper – to your taste
- Butter – 2 tbs.

Ingrediencie:

- Hriankový chlieb – 2 plátky
- Pečené kuracie rezeň – 100 g
- Huby, vyprážané s mrkvou a cibuľou – 100 g
- Horúca omáčka "Chili" – 1 lyžica
- Majonéza – 1 lyžica
- Soľ – podľa vašej chuti
- Mletá paprika a čierne korenie – podľa vašej chuti
- Maslo – 2 lyžice

Ingredience:

- Toustový chléb – 2 plátky
- Pečené kuřecí řízeky – 100 g
- Houby, smažené s mrkví a cibulí – 100 g
- Horká omáčka "Chili" – 1 lžice
- Majonéza – 1 lžice
- Sůl – podle vaší chuti
- Mletá paprika a černý pepř – podle vaší chuti
- Máslo – 2 lžice

Інгредієнти:

- Хліб для тостів – 2 скибочки
- Запечене філе курки – 100 г
- Гриби, обсмажені з морквою і цибулею – 100 г
- Гострий соус «Чилі» – 1 ст. л
- Майонез – 1 ст. л
- Сіль за смаком
- Мелений гострий перець (чорний і червоний) – за смаком
- Масло вершкове – 2 ст. л

Method of cooking:

1. Brush the outer sides of toasts with butter, and the inner sides - with mixture of peppers, mayonnaise and chili. 2. Put the chopped chicken fillet with carrot and onion on the bottom toast, cover it with the other toast and heat in the sandwich maker.

Příprava:

1. Vonkajšie strany toastov potrieme maslom a vnútorné strany so zmesou paprik, majonézy a chilli. 2. Nakrájaný kurací rezeň s mrkvou a cibuľou spodnej toasty, prikryte ich druhým toastom a zahrejte v sendvičovači.

При́права:

1. Вnější strany toastů potřeme máslem a vnitřní strany se směsí paprik, majonézy a chilli. 2. Nakrájený kuřecí řízek s mrkví a cibulí spodní toasty, přikryje je druhým toastem a zahřejte v sendvičovači.

Спосіб приготування:

1. Зовні ретельно змастити хлібці маслом, а зсередини - сумішшю перців, майонезу і «Чилі». 2. На одну скибочку викласти подрібнене куряче філе і гриби з морквою і цибулею, накрити другою скибочкою і відправити в сендвічницю.



Ingredients:

- Toast bread – 2 slices
- Smoked salmon – 100 g
- «Philadelphia» soft cheese – 100 g
- «Caesar» sauce – 1 tbs.
- «Mediterranean» sauce – 1 tbs.
- Lettuce mix – 150 g
- Fennel – 50 g
- Parsley – 50 g
- Lemon – 4 thin slices
- Ground black pepper – to your taste
- Butter – 2 tbs.

Ingrediencie:

- Hriankový chlieb – 2 plátky
- Údený losos – 100 g
- Mäkký syr "Philadelphia" – 100 g
- "Caesar" omáčka – 1 lyžica
- "Štredomorská" omáčka – 1 lyžica
- Zmes hlávkového šalátu – 150 g
- Fenikel – 50 g
- Petržlen – 50 g
- Citrón – 4 tenké plátky
- Mleté čierne korenie – podľa vašej chuti
- Maslo – 2 lyžice

Ingredience:

- Toustový chléb – 2 plátky
- Uzený losos – 100 g
- Měkký sýr "Philadelphia" – 100 g
- "Caesar" omáčka – 1 lžice
- "Středomořská" omáčka – 1 lžice
- Směs hlávkového salátu – 150 g
- Fenykl – 50 g
- Petržel – 50 g
- Citron – 4 tenké plátky
- Mletý černý pepř – dle vaší chuti
- Máslo – 2 lžice

Інгредієнти:

- Хліб для тостів – 2 скибочки
- Сьомга копчена – 100 г
- Сир «Філадельфія» – 100 г
- Соус «Цезар» – 1 ст. л.
- Соус «Середземноморський» – 1 ст. л.
- Мікс-салат – 150 г
- Кріп – 50 г
- Петрушка – 50 г
- Свіжий лимон – 4 тонких скибочки
- Чорний мелений перець – за смаком
- Масло вершкове – 2 ст. л.

Method of cooking:

1. Brush the outer sides of toasts with butter. 2. Brush the inner sides with mixture of sauces, chopped fennel, parsley and black pepper. Put some lettuce, a slice of lemon, salmon and cheese. 3. Cover with the other slice of lemon, greens, and a toast.

Príprava:

1. Vonkajšie strany toastov potrieme maslom. 2. Vnútorné strany potrieme zmesou omáčok, nakrájaným feniklom, petržienovou vňaťou a čiernym korením. Dajte trochu šalátu, plátok citróna, losos a syr. 3. Zakryte druhým plátkom citróna, zeleninou.

Příprava:

1. Vnější strany toastů potřeme máslem. 2. Vnitřní strany potřeme směsí omáček, nakrájeným fenyklem, petržel a černý pepř. Dejte trochu salátu, plátek citronu, losos a sýr. 3. Zakryjte druhým plátkem citronu, zeleninou.

Спосіб приготування:

1. Намазати вершковим маслом хліб із зовнішнього боку. 2. На внутрішній бік викласти суміш з соусів, подрібненого кріп, петрушку і мелений чорний перець. Розкласти на одному шматочку хліба половину мікс-салату, 2 скибочки лимона, сьомгу і сир. 3. Викласти лимон, зелень і накрити другою скибочкою хліба.

GB
SK
CZ
UA

Sandwich with condensed milk and apple confiture
Sendvič s kondenzovaným mliekom a jablčnou cukrovinkou
Sendvič s kondenzovaným mlékem a jablečnou cukrovinkou
Сендвіч зі згущеним молоком і яблучним варенням



Ingredients:

- White bread – 2 slices
- Condensed milk – 4 tbs.
- Apple confiture – 4 tbs.
- Butter – 2 tbs.

Ingrediencie:

- Biely chlieb – 2 plátky
- Kondenzované mlieko – 4 lyžice
- Jablkové pečivo – 4 lyžice
- Maslo – 2 lyžice

Ingredience:

- Bílý chléb – 2 plátky
- Kondenzované mléko – 4 lžice
- Jablečné cukroví – 4 lžice
- Máslo – 2 lžice

Інгредієнти:

- Білий хліб – 2 скибочки
- Згущене молоко – 4 ст. л
- Яблучне варення – 4 ст. л
- Масло вершкове – 2 ст. л

Method of cooking:

1. Brush the outer sides of toasts with butter, and the inner sides - with condensed milk. Put some apple confiture on one toast and cover it with the other toast. 2. Heat it in a sandwich maker.

Příprava:

1. Vonkajšie strany toastov potrieme maslom a vnútorné strany s kondenzovaným mliekom. Na jeden toast dajte trochu jablka a prikryjeme druhým toastom. 2. Zohrejte ju v sendvičovači.

Příprava:

1. Vnější strany toastů potřeme máslem a vnitřní strany s kondenzovaným mlékem. Na jeden toast dejte trochu jablka a přikryjeme druhým toastem. 2. Ohřejte ji v sendvičovači.

Спосіб приготування:

1. Намазати хліб зовні вершковим маслом, а всередині - згущеним молоком. На одну скибочку викласти порцію варення і накрити хлібом. 2. Помістити в сендвічницю і довести до готовності.



Ingredients:

- White bread – 1 slice
- Milk chocolate – 50-70 g
- Nuts (any) – 2 full tbs.
- Butter – 1 tbs.

Ingrediencie:

- Biely chlieb – 1 plátok
- Mliečna čokoláda – 50-70 g
- Orechy (ľubovoľné) – 2 plné lyžice.
- Maslo – 1 lyžica.

Ingredience:

- Bílý chléb – 1 plátek
- Mléčná čokoláda – 50-70 g
- Ořechy (libovolné) – 2 plné lžice.
- Máslo – 1 lžice.

Інгредієнти:

- Білий хліб – 1 скибочка
- Молочний шоколад – 50-70 г
- Горіхи (будь-які) – 2 ст. л
- Масло вершкове – 1 ст. л

Method of cooking:

1. Brush the bottom side of the toast with butter. Put some pieces of chocolate onto the toast and sprinkle them with chopped nuts. 2. Heat it in a sandwich maker.

Příprava:

1. Spodní stranu toastu potřete maslem. Dajte nějaké kúsky čokolády na toast a posypeme ich nakrájanú orechy. 2. Zohrejte ju v sendvičovači.

Приправа:

1. Spodní stranu toastu potřete máslem. Dejte nějaké kousky čokolády na toast a posypeme je nakrájenou ořechy. 2. Ohřejte ji v sendvičovači.

Спосіб приготування:

1. Знизу змастити хліб маслом, зверху викласти шматочки шоколаду і посипати подрібненими горіхами. 2. Помістити в сендвічницю і довести до готовності.



Ingredients:

- White bread – 2 slices
- Tomato – 1 pc.
- Olive oil – 1 tbs.
- Goat cheese – 40 g
- Basil – to your taste

Ingrediencie:

- Biely chlieb – 2 plátky
- Paradajky – 1 ks
- Olivový olej – 1 lyžica
- kozí syr – 40 g
- Bazalka – podľa vašej chuti

Ingredience:

- Bílý chléb – 2 plátky
- Rajčata – 1 ks
- Olivový olej – 1 lžice
- Kozí sýr – 40 g
- Bazalka – podle vaší chuti

Інгредієнти:

- Хліб білий – 1 скибочка
- Помідори – 1 шт.
- Оливкова олія – 1 ст. л.
- Сир козячий – 40 г
- Базилік за смаком

Method of cooking:

1. Brush bread with olive oil. 2. Slice a tomato. 3. Put slices of cheese, tomato and some basil onto the bread. Cover with the other slice of bread. 4. Put it on the grill and lower the lid. Cook until ready.

Příprava:

1. Chleba potřete olivovým olejem. 2. Nakrájajte paradajku. 3. Na chlieb položíme plátky syra, paradajky a trochu bazalky. Prikrýjeme druhým plátkom chleba. 4. Položte na gril a sklopte veko. Varte, kým nebude pripravený.

При́права:

1. Chleba potřete olivovým olejem. 2. Nakrájajte rajče. 3. Na chléb položíme plátky syra, rajčata a trochu bazalky. Přikryjeme druhým plátkem chleba. 4. Položte na gril a sklopte víko. Vařte, dokud nebude připraven.

Спосіб приготування:

1. Оливковою олією змастити хліб. 2. Помідор нарізати кружечками. 3. 2 скибочки хліба викласти в сендвічницю. Зверху викласти сир, помідор і базилік. 4. Накрити хлібом, закрити кришку і довести до готовності.



Ingredients:

- Toast bread – 4 slices
- Butter – 50-60 g
- Mayonnaise – 2-3 tbs.
- Boiled chicken fillet – 150 g
- Fennel
- Lettuce

Ingrediencie:

- Hriankový chlieb – 4 plátky
- Maslo – 50-60 g
- Majonéza – 2-3 lyžice
- Varené kuracie rezne – 150 g
- Fenikel
- Šalát

Ingredience:

- Toustový chléb – 4 plátky
- Máslo – 50-60 g
- Majonéza – 2-3 lžice
- Vařené kuřecí řízky – 150 g
- Fenykl
- Salát

Інгредієнти:

- Хліб для тостів – 4 скибочки
- Вершкове масло – 50-60 г
- Майонез – 2-3 ст. л
- Варене куряче філе – 150 г
- Кріп
- Листя салату

Method of cooking:

1. Chop boiled and cooled chicken fillet, add some fennel to it. 2. Add some mayonnaise, so that the filling is not dry. 3. Brush the outer sides of toasts with butter. 4. Put the filling onto the toasts. Do not put too much filling, otherwise the sandwich maker will not lock. 5. Cover them with the other toasts. Do not forget, that the buttered side should face the plate. 6. Close the sandwich maker and cook until the sandwiches are ready.

Příprava:

1. Uvařený a vychladnutý kurací rezeň nakrájame, pridáme k nemu fenikel. 2. Pridajte trochu majonézy, aby náplň nebola suchá. 3. Vonkajšie strany toastov potrieme maslom. 4. Náplň dáme na toasty. Nedávajte príliš veľa náplne, inak sa sendvičovač nezablokuje. 5. Prikryjeme ich ostatnými toastami. Nezabudnite, že strana natretá maslom by mala smerovať k tanieru. 6. Zatvoríte sendvičovač a varte, kým sendviče nebudú pripravené.

Příprava:

1. Uvařený a vychladlý kuřecí řízek nakrájíme, přidáme k němu fenykl. 2. Přidejte trochu majonézy, aby náplň nebyla suchá. 3. Vnější strany toastů potřeme máslem. 4. Náplň dáme na toasty. Nedávejte příliš mnoho náplně, jinak se sendvičovač nezablokuje. 5. Přikryjeme je ostatními toasty. Nezapomeňte, že strana namazaná máslem by měla směřovat k talíři. 6. Zavřete sendvičovač a vařte, dokud sendviče nebudou připraveny.

Способ приготування:

1. Заздалегідь відварене куряче філе дрібно нарізати і додати до м'яса кріп. 2. Щоб начинка не була сухою, потрібно додати трохи майонезу. 3. Прямокутний тостерний хліб потрібно змастити маслом, завдяки цьому, сендвіч буде рум'яним. 4. Два шматочки хліба викласти на панель сендвічницьї намазаним боком до нагрівального приладу. 5. У центр викладемо начинку, щоб сендвіч не вдавсся занадто товстим, інакше сендвічниця не закриється. 6. Накриваємо начинку хлібом, що залишився. Бік, що намазаний маслом, повинен бути зовні - до нагрівальної панелі. Закриваємо і очікуємо готовності.



Ingredients:

- Toast bread – 2 slices
- Cucumbers – 2 pcs.
- Cottage cheese – 200 g
- Fennel – 1 tsp.
- Salmon – 50 g
- Trout – 50 g
- Fresh fennel – to your taste
- Salt, pepper – to your taste

Ingrediencie:

- Hriankový chlieb – 2 plátky
- Uhoroky – 2 ks
- Tvaroh – 200 g
- Fenikel – 1 lyžička
- Losos – 50 g
- Pstruh – 50 g
- Čerstvý fenikel – podľa vašej chuti
- Soľ, korenie – podľa chuti

Ingredience:

- Toustový chléb – 2 plátky
- Okurky – 2 ks
- Tvaroh – 200 g
- Fenykl – 1 lžička
- Losos – 50 g
- Pstruh – 50 g
- Čerstvý fenykl – podle vaší chuti
- Sůl, pepř – podle chuti

Інгредієнти:

- Хліб для тостів – 2 скибочки
- Свіжі огірки – 2 шт.
- Сир – 200 г
- Фенхель – 1 ч. л.
- Сьомга – 50 г
- Форель – 50 г
- Кріп – 1 пучок
- Сіль, спеції – за смаком

Method of cooking:

1. Grate cucumbers, chop fresh fennel, sieve the cottage cheese. 2. Mix all the ingredients, add salt and pepper. 3. Put the mixture on the bread, put fish onto it and cover with the other slice of bread. 4. Cook in a sandwich maker or a grill until ready.

Příprava:

1. Uhoroky nastrúhame, čerstvý fenikel nasekáme, tvaroh prepaširujeme. 2. Všetky ingrediencie zmiešame, pridáme soľ a korenie. 3. Zmes dajte na chlieb, poukladajte naň rybu a prikryte jej iný krajec chleba. 4. Varte v sendvičovači alebo na grile, kým nebudete pripravení.

При́права:

1. Okurky nastrouháme, čerstvý fenykl nasekáme, tvaroh propaširujeme. 2. Všetchny ingredience smícháme, přidáme sůl a pepř. 3. Směs dejte na chléb, pokladte na něj rybu a přikryjte jí jiný krajec chleba. 4. Vařte v sendvičovači nebo na grilu, dokud nebudete připraveni.

Спосіб приготування:

1. Натіраємо огірки на тертці, дрібно рубасмо зелень, протираємо сир за допомогою сита. 2. Все це змішуємо, солимо, перчимо. 3. Намазуємо хліб отриманою масою, зверху викладаємо рибу. 4. Розміщуємо в сендвічівніці і чекаємо готовності.



Ingredients:

- Some slices of bacon – 50 g
- Grated cheese – 50 g
- Toast bread – 2 slices
- Butter – 20 g
- Guacamole (avocado sauce)

Ingrediencie:

- Niektoré plátky slaniny – 50 g
- Strúhaný syr – 50 g
- Hriankový chlieb – 2 plátky
- Maslo – 20 g
- Guacamole (avokádová omáčka)

Ingredience:

- Některé plátky slaniny – 50 g
- Strouhaný sýr – 50 g
- Toustový chléb – 2 plátky
- Máslo – 20 g
- Guacamole (avokádová omáčka)

Інгредієнти:

- Скибочки бекону – 50 г
- Тертий сир – 50 г
- Хліб для тостів – 2 скибочки
- Вершкове масло – 20 г
- Гуакамоле (соус з авокадо)

Method of cooking:

1. Fry bacon and put it on a paper towel to dry. 2. Brush the outer sides of the toasts with butter. 3. Put half of the grated cheese on a toast. 4. Put some guacamole, bacon and the other half of the cheese on it. 5. Cover with the other slice of bread (buttered side up). Cook in a sandwich maker until the cheese melts.

Příprava:

1. Osmazíť slaninu, kým nebude uvařená, odložte ju na papierovú utierku, aby sa osušila. 2. Vonkajšie strany toastov potrieme maslom. 3. Polovicu postrúhaného syra dajte na toast. 4. Vložte trochu guacamole, slaninu a druhú polovicu syra na to. 5. Prikrýjeme druhým plátkom chleba (maslom hore). Varte pokiaľ sa syr nerozpustí.

При́права:

1. Osmaziť slaninu, dokud nebude uvařená, odložte ji na papírovou utěrku, aby se osušila. 2. Vnější strany toastů potřeme máslem. 3. Polovinu nastrouhaného syra dejte na toast. 4. Vložte trochu guacamole, slaninu a druhou polovinu syra na to. 5. Přikryjeme druhým plátkem chleba (máslem nahoru). Vaříte dokud se sýr nerozpustí.

Спосіб приготування:

1. Підсмажте до готовності бекон, відкладіть в сторону на паперовий рушник, щоб підсушити його. 2. Намажте маслом кожну скибочку хліба. 3. На сторону без масла однієї скибочки хліба викладіть половину порції тертого сиру. 4. Викладіть гуакамоле, бекон і решту сиру. 5. Накрийте іншою скибочкою хліба, що повернена маслом вгору.



Ingredients:

- Butter – 20 g
- Toast bread – 2 slices
- Peanut butter – 2 tbs.
- Jam – 2 tbs.

Ingrediencie:

- Máslo – 20 g
- Toustový chléb – 2 plátky
- Arašidové máslo – 2 lžice.
- Džem – 2 lžice

Ingredience:

- Máslo – 20 g
- Toustový chléb – 2 plátky
- Arašidové máslo – 2 lžice.
- Džem – 2 lžice

Інгредієнти:

- Вершкове масло – 20 г
- Хліб – 2 скибочки
- Арахісове масло – 2 ст. л
- Варення – 2 ст. л

Method of cooking:

1. Preheat a sandwich maker. 2. Brush a toast with peanut butter and jam. 3. Cover with the other toast. Brush the outer sides with butter. 4. Cook in a sandwich maker until golden brown.

Příprava:

1. Předehřejte sendvičovač. 2. Toast potřeme arašidovým máslem a džemem. 3. Přikryjeme druhým toastem. Vnější strany potřeme máslem. 4. Vaříte v sendvičovači a smažíme do zlatova.

При́права:

1. Předehřejte sendvičovač. 2. Toast potřeme arašidovým máslem a džemem. 3. Přikryjeme druhým toastem. Vnější strany potřeme máslem. 4. Vaříte v sendvičovači a smažíme do zlatova.

Спосіб приготування:

1. Нагрійте сендвічницю. 2. Намажте хліб арахісовим маслом, потім варенням. 3. Зробіть сендвіч і змастіть його з двох боків вершковим маслом. 4. Покладіть в сендвічницю і готуйте, поки не підсмажиться до золотистого кольору.



Ingredients:

- Pie filling (raspberry, blueberry, cherry or apples)
- White bread
- Butter

Ingrediencie:

- Náplň do koláče (maliny, borůvky, třešně nebo jablka)
- Bílý chléb
- Máslo

Ingredience:

- Náplň do koláče (maliny, borůvky, třešně nebo jablka)
- Bílý chléb
- Máslo

Інгредієнти:

- Начинка (малина, чорниця, вишня або яблука)
- Хліб для тостів
- Вершкове масло

Method of cooking:

1. Brush outer sides of bread slices with butter. 2. Put one slice of bread, buttered side down, into a sandwich maker. 3. Put some pie filling onto the slice of bread. 4. Cover it with the other slice of bread, buttered side up. 5. Close the sandwich maker and fry until the bread is golden brown.

Príprava:

1. Vnější strany plátků chleba potřeme máslem. 2. Vložte jeden krajíc chleba namazanou stranou dolů do sendvičovače. 3. Na krajíc chleba dejte trochu koláčové náplně. 4. Přikryjeme druhým plátkem chleba namazanou stranou nahoru. 5. Sendvičovač zavřete a opékejte, dokud chléb nezezlátne.

Příprava:

1. Vnější strany plátků chleba potřeme máslem. 2. Vložte jeden krajíc chleba namazanou stranou dolů do sendvičovače. 3. Na krajíc chleba dejte trochu koláčové náplně. 4. Přikryjeme druhým plátkem chleba namazanou stranou nahoru. 5. Sendvičovač zavřete a opékejte, dokud chléb nezezlátne.

Спосіб приготування:

1. Намажте маслом скибочки хліба. 2. Покладіть хліб в сендвічницю маслом вниз. 3. Викладіть готову ягідну начинку. 4. Накрийте іншою скибочкою хліба, поверненою маслом вгору. 5. Закрийте кришку. Готуйте до коричневої скоринки.



Ingredients:

- Puff pastry
- Filling (boiled chicken, sausage)
- Boiled potatoes
- Cream cheese

Ingrediencie:

- Listové kynuté těsto
- Náplň (vařené kuře, klobása)
- Vařené brambory
- Tavený sýr

Ingrediencie:

- Listové kynuté těsto
- Náplň (vařené kuře, klobása)
- Vařené brambory
- Tavený sýr

Інгредієнти:

- Листкове дріжджове тісто
- Начинка (варена курка, ковбаса)
- Варена картопля
- Сир плавлений

Method of cooking:

1. Thinly roll the puff pastry and cut it into pieces fitting the slots of a sandwich maker. 2. Put filling onto the pieces of the puff pastry and cover it with the other pieces of the puff pastry. 3. Put the puffs into a sandwich maker and cook until they are ready.

Příprava:

1. Listové těsto rozválíme na tenko a nakrájíme do formiček velikosti sendviče. 2. Potřeme náplní a přikryjeme stejnými formičkami. 3. Vložíte do sendvičovače a vaříte, dokud nebudou připraveno.

Příprava:

1. Listové těsto rozválíme na tenko a nakrájíme do formiček velikosti sendviče. 2. Potřeme náplní a přikryjeme stejnými formičkami. 3. Vložíte do sendvičovače a vaříte, dokud nebudou připraveno.

Спосіб приготування:

1. Листкове тісто тонко розкачати і нарізати формочки за розміром сендвічниці. 2. Викласти начинку і прикрити такими ж формочками. 3. Відправити в сендвічницю і довести до готовності.

