

الجبن و إلى أن تصبح الفطيرة ساخنة تماماً. قطع الفطيرة في خطوط مائلة و قدمها.

 وصف الجهاز (الشكل ١)	
A جسم الجهاز	
B ألواح غير لاصقة	
C مؤشر أحمر للتشغيل	
D مؤشر أخضر لدرجة الحرارة الهامزة	
E أقدام صغيرة غير قابلة للارتزاق	
F مقبض للفتح	
G ذراع الإغلاق	

٢ شريحة من الجبن الشيدر

أحد الأفكار الذكية المطبقة في المطاعم ، هي تحميص الخبز خفيفا قبل إقرانه في شكل الشطائر الصغيرة. من ثم قم بتسخين الصفيحة، ضع الشرائح الأربعة من الخبز على الصفيحة السطلى و أغلقها تماماً؛ اتركها تسخن لمدة لا تزيد عن دقيقة)، (الوقت اللازم فقط لإكساب اللون للخبز). اخرج شرائح الخبز و أبسط عليها شرائح اللحم، لتغطي الجزء الأسفل من الخبز. قم الآن بتقطيع ثمرة الموز طولياً، إلى أقل أو أكثر من ٦ شرائح، و ضعها على شرائح اللحم. على كل هذا بشرائح الجبن؛ غطيه مجددا و اتركه ليتم طهيهِ لمدة ٣-٤ دقائق.

 الفطيرة المكسيكية (لعدد ٤-٦ أشخاص) المكونات:	
٢٥٠ جم من المرق «الصلصة» المكسيكي	
نصف فجان من اللوبيا المهروسة (أو اللوبيا الحمراء)	
٢ معلقة من التوم المفروم و أوراق البصل الخضراء	
١٠٠ جم من اللحم المقدد المفروم ناعماً	
١٦ فطيرة مستديرة (ليست مغلية)	
٢٠٠ جم من المرق اليوناني Tatziki «زبادي، ثوم؛ خيار، نعناع»	
٢٠٠ جم من عصير الأفوكادو	
٢٥٠ جم من الموزاريلا المقطعة لقطع صغيرة	
١ فجان من الكريم الحمضي	

قم بتسخين الصفيحة مسبقاً؛ ضع معاً كل من المرق، اللوبيا، التوم المفروم و أوراق البصل الخضراء، اللحم المقدد و قم بتوزيعهم سوياً على ٨ فطائر. زينه ببطيقات متبادلة من مرق Tatziki، الافوكادو و الجبن.

اطهي الفطائر إلى أن تصبح ذهبية اللون، محمصة و ساخنة تماماً لمدة ٨ دقائق تقريباً.

اقتراحات التقديم: قدمها مع الكريم الحمضي و أوراق السلطة.

 وصف الجهاز (الشكل ١)	
A جسم الجهاز	
B ألواح غير لاصقة	
C مؤشر أحمر للتشغيل	
D مؤشر أخضر لدرجة الحرارة الهامزة	
E أقدام صغيرة غير قابلة للارتزاق	
F مقبض للفتح	
G ذراع الإغلاق	

 نصائح الاستخدام	
تنبيه:	
قم بإزالة أي ملصقات على الألواح قبل الاستخدام. تأكد أن ألواح الطهي نظيفة وخالية من الغبار. و إذا لزم الأمر قم بتنظيفه باستخدام قطعة قماش مبللة.	

عند الاستخدام لأول مرة يمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان. يرجع ذلك إلى تسخين بعض العناصر.

- ضع الجهاز على سطح منبسط.
- تأكد أن اللوح مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.
- ادخل القابيس في مقبس التيار الكهربائي.
- سيبدأ المؤشر الضوئي (C) في العمل ليشير إلى إدخال القابيس في مقبس التيار الكهربائي.
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة (بعد حوالي ٣ دقائق)، ويصبح جاهزاً للاستخدام، يبدأ المؤشر الضوئي (D) في العمل.

ملحوظة: سيتوقف المؤشر الضوئي (D) عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.

افتح الجهاز بشكل كامل باستخدام المقبض (F) بعد رفع الذراع الخاص (G) إلى الأعلى (الشكل ٢) (٢.Fig).

- ضع الأطعمة المراد طهيها على لوحة الطهي السفلى (B).
- ضع الأطعمة دائماً نحو الجزء الخلفي من لوحة الطهي.
- أغلق اللوحة العلوية على السفلى عبر المقبض (F) وأغلقه عن طريق الضغط برفق على ذراع (G) إلى الأسفل حتى تسمع صوت القفل (الشكل ٢).
- تستغرق عملية الطهي من ٥ - ٥ دقائق تقريباً. على أي حال، يعتمد الوقت على الذوق الشخصي وذوق الأطعمة وسمكها.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال سحب القابيس من مقبس التيار الكهربائي وارفع اللوحة كما هو موضح سابقاً. انقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

تنبيه:

لا تلمس غطاء الجهاز و الألواح الساخنة لتجنب الحروق.

لا تتعامل بقوة مع الذراع (G) حتى تتجنب الكسر.

لا تستخدم ذراع الإغلاق (G) لنقل اللوحة العلوية أثناء تواجد الأطعمة داخل الجهاز. سيضغط وزن اللوحة ذاته على الأطعمة بشكل تدريجي أثناء مرحلة الطهي.

اطهي الطعام فقط عندما تكون الألواح مغلقة.

لا تستخدم الأدوات الحادة (مثل السكين) لتجنب إحاق الضرر بالألواح.

 التنظيف	
تنبيه:	
نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش مبللة بعد سحب القابيس من مقبس التيار الكهربائي وبعد أن يصبح الجهاز بارداً تماماً.	
- لتنظيف الألواح استخدم قطعة قماش مبللة فقط.	
- قم بتسخين الجهاز بغلق اللوحة العلوية على تلك السفلية عن طريق التمشيق باستخدام الذراع ذات الصلة (G) (الشكل ٢).	

 وصفات	
شطائر محمصة بالفطر «المشروم» و الطماطم المجففة (لعدد ٤ أشخاص) مدة التحضير: ١٠ دقائق مدة الطهي: ١٥ دقيقة	

 المكونات:	
٣٠٠ جم من الفطر المقطع إلى شرائح	
١٠٠ جم من أوراق السبانخ الطرية	
٢/١ فجان من الطماطم المجففة الممتعة	
٣/٤ فجان من الجبن القليل الدسم المبشور	
٢٠٠ جم من الخبز التركي، المقطع إلى ٤ أجزاء	

قم بتسخين مقلاة للزلي و انثر عليها قليل من الزيت. أضف الفطر و اطهيه لمدة ثلاث دقائق أو إلى أن يصبح طري، قلبه من حين إلى آخر. اسكه على ورق المطبخ. أضف الملح و الفلفل.

قم بتسخين الصفيحة، ضع السبانخ، الفطر، الطماطم المجففة، الجبن المبشور بانتظام على العيش التركي. أضف عليه الملح و الفلفل. غطيه بالخبز المتبقّي و أضغط عليه بقوة.

ضع الخبز على الصفيحة و اتركه حتى أن يطهى لمدة خمس دقائق أو إلى أن يحمص. أقطعهُ من المنتصف و قدمه.

 فطيرة بصلصة جنوه و لحم الضأن المكونات	
٤٠٠ جم من شرائح لحم الضأن	
قطع من الفطير المقطع إلى ٢٠ سم مربع	
٦٥ جم من صلصة جنوه بالريحان	
٥٠ جم من جبن البارميزان المقطع إلى شرائح	
٣٥ جم من الطماطم المجففة المقطعة إلى شرائح	

قم بشواء لحم الضأن على الشواية المسخنة جيداً و التي تم دهانها بقليل من الزيت مسبقاً (بالشبكة أو الشواية) إلى أن يتم تغيير لونه أو إلى درجة الطهي المرغوب فيها. اترك لحم الضأن يهدأ، و هو مغطى، لمدة ٥ دقائق قبل تقطيعه لشرائح رقيقة.

قم بتسخين أولى الصفيحة. قسم الفطيرة إلى نصفين، ثم قم بقطعها من المنتصف أفقياً. ادهن صلصة جنوه على الأجزاء السفلى من الفطيرة، ثم ضع فوقها اللحم، الجبن، الطماطم و قطع الفطير المتبقية. ضع الفطيرة على الصفيحة لمدة ٥ دقائق أو إلى أن ينوب

ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ;
ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

15. Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур или вилка поврежде-ны, или если прибор неисправен; в этом случае, обратитесь в ближай-ший авторизованный сервисный центр.

16. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производи-телем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специ-алистом во избежание опасности.

17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммер-ческих или промышленных целях.

18. Рекомендуется использовать вен-тилятор или помещение с достаточ-ной вентиляцией при использова-нии в закрытых помещениях.

19. Не ставьте прибор на или рядом с источниками тепла, электриче-скими элементами или в нагретую духовку. Не ставьте его на другие приборы.

20. Тщательно контролировать прибор, если при его использовании рядом находятся дети.

21. Если вы решите выбросить прибор, то сначала нужно вывести его из рабочего состояния, обрезав шнур питания. Кроме того, рекомендует-ся обезвредить те компоненты при-бора, которые могут представлять опасность, особенно для детей, если они используют прибор для своих игр.

22. Элементы упаковки не должны находиться в пределах досягаемо-сти детей, поскольку они являют-ся потенциальными источниками опасности.

23. В отношении правильной ути-лизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

 СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.	
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)	
A Корпус прибора	
B Антипригарные пластины	
C Красный светодиод включения	
D Зеленый светодиод готовности температуры	
E Нескользкие ножки	
F Ручка открытия	
G Блокирующий рычажок	

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ:
Перед использованием удалите с пластин все наклейки. Убедитесь, что конфорки чистые и не содержат пыли. При необходимости очистить с помощью влажной ткани .

При первом использовании может появиться тон-кая струйка дыма. Это связано только с нагревом определенных компонентов.

- Установите аппарат на плоскую поверхность.
- Убедитесь, что пластина закрыта во время предпуско-вого подогрева.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загорится индикатор (C), показывая, ввод вилки в розетку.
- Когда прибор достиг нужной температуры (прибли-зительно через 3 минуты) и готов к использованию, индикатор (D) погаснет.

Примечание: Световой индикатор (D) снова загорается при понижении температуры, необходимой для пригото-вления пищи.

- Полностью откройте прибор за ручку (F), подняв рыча-жок (G) вверх (рис. 2).
- Положите продукт для приготовления на нижнюю вароч-ную пластину (B). Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.

- Накройте верхней пластиной нижнюю с помощью ручки (F) и зафиксируйте ее, слегка нажав на рычаг (G) до щелчка (рис. 2).
- Приготовление занимает около 5-8 минут. В любом слу-чае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.
- По окончании варки выключите прибор, вынув вилку из розетки, и поднимите пластину, как описано выше. Выньте продукт пластиковым шпателем.

 ВНИМАНИЕ:	
Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.	

Не форсируйте рычажок (G) во избежание поломки.

Не используйте рычажок (G) для блокировки верхней пластины, в то время как продукт находится вну-три прибора. Вес пластины постепенно придавит продукт во время приготовления.

Вытекать только при закрытых пластинах.

Не используйте острые предметы (например, нож) во избежание повреждения пластин.

 ЧИСТКА	
ВНИМАНИЕ:	
Чистите прибор только влажной тканью, предва-рительно вынув вилку из розетки и после того как машина остынет.	
- Для очистки плиты используйте только влажную ткань.	
- Заблокируйте верхнюю пластину на нижней до щелчка с помощью рычажка (G) (рис. 2).	

 РЕЦЕПТЫ	
Поджареные бутерброды с грибами и вялеными помидорами (На 4 порции) Время приготовления: 10 минут Время варки: 15 минут Состав:	
300 г нарезанных грибов	
100 г маринованных шпината	
1/2 чашки нарезанных вяленых помидоров	
3/4 стакана тертого нежирного сыра	
200 г турецких лепешек, разрезанных на четыре части	

Накройте сковороду и добавьте немного растительного масла. Добавьте грибы и жарьте в течение трех минут или пока они не станут мягкими, периодически помешивая. Выложите на промасленную бумагу. Посолите и поперчите.

Разогрейте пластину. Положите на турецкую лепешку шпинат, грибы, вяленые помидоры, сыр. Посолите и поперчите. Накройте оставшимися лепешками и крепко прижмите. Положите бутерброды на пластину и готовьте в течение пяти минут или пока не поджарятся. Разрежьте пополам и подавайте.

 Фокачка с песто и бараниной	
состав	
400 г филе баранины	
квадратные куски focaccia размером 20 см	
65 г песто из базилика	
50 г сыра пармезан ломтиками	
35 г нарезанных вяленых сушеных помидоров,	

Пожарьте баранину на раскаленной решетке гриля, смазанной растительным маслом (гриль или барбекю), до хорошего цвета и нужной степени готовности. Накройте баранину крышкой и отставьте на 5 минут, затем нарежьте тонкими ломтиками.

Разогрейте пластину. Разделите фокачку на две части, затем разрежьте по горизонтали напополам. Намажьте песто на нижнюю часть focaccia, положите кусочки бари-нины, сыр, помидоры и накройте оставшейся focaccia.

Положите focaccia на пластину на 5 минут или пока сыр не расплавится и focaccia не станет горячей. Разрежьте focaccia по диагонали и подавайте.

 Поджареные бутерброды с беконом, бананами и сыром	
Состав:	
4 ломтика хлеба	
6 или 7 ломтиков готового бекона	
1 банан	
2 ломтика сыра Cheddar	

Еще один отличный ресторанный трюк - слегка обжа-ривать хлеб, прежде чем формировать бутерброд. Разогрейте плитку, положите четыре ломтика хлеба на нижнюю часть и полностью закройте; нагревайте не более минуты, (хлеб должен немного потемнеть). Снимите тост и положите ломтики бекона на нижнюю часть тоста.

Теперь нарежьте банан в продольном направлении на более или менее 6 ломтиков и положите их сверху бекона. Накройте ломтиками сыр; снова накройте и готовьте в течение 3-4 минут.

 Мексиканские тортильяс	
(На 4-6 порций)	
Состав:	
250 г мексиканской сальсы	
Постканана измельченной фасоли (или красной фасоли)	
2 столовые ложки нарезанного чеснока и зеленого лука	
200 г мелко нарезанной домашней колбаски	
16 круглых лепешек тортильяс (не жареных)	
200 г соуса Tatziki	
200 г сока авокадо	
250 г тертого сыра моцарелла	
1 чашка сметаны	

Разогрейте плитку; смешайте сальсу, фасоль, измелъ-ченный чеснок и зеленый лук, колбаску и намажьте смесь на 8 лепешек. Намазать поочередно соус Tatziki, авокадо и сыр.

Выпекать лепешки до золотой хрустящей и обжигающе горячей корочки в течение приблизительно 8 минут. Как подавать: подавать со сметаной и листьями салата.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в защиф-рованном виде SN wk9rabcdefg, где wk – неделя производства – год производства abcddefg – серийный номер изделия

 1.2	
Согласно требованиям	
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного обо-рудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года	
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совмеcтимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года	
Информация о сертификации в приложении к гарантийно-му талону и/или на упаковке изделия.	
220-240V~ - 50/60Hz - 750W	

Импортер: ООО «Медiateх»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

Αντικείμενο ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A	Σώμα της συσκευής
B	Αντικολλητικές πλάκες
C	Κόκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
D	Πράσινη ενδεικτική λυχνία επίτευξης θερμοκρασίας
E	Αντιολισθητικά πόδια
F	Χειρολαβή ανοίγματος
G	Μοχλός κλεισίματος

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Πριν τη χρήση, αφαιρέστε ενδεχόμενες ετικέτες που βρίσκονται στις πλάκες. Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι καθαρές και χωρίς ίχνη ακόνης. Αν είναι αναγκαίο, καθαρίστε με ένα υγρό πανί.

Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παρατηρηθεί εκπομπή ελάχιστης ποσότητας καπνού. Αυτό οφείλεται αποκλειστικά στη θέρμανση μερίκιων μερών.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία οριζόντια επιφάνεια.
- Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα είναι εντομής κατά τη φάση της προθέρμανσης.
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος.
- Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία (C) που σηματοδοτεί τη σύνδεση του ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος.
- Όταν η συσκευή θα φθάσει στη θερμοκρασία (μετά από 3 περίπου λεπτά) και είναι έτοιμη για χρήση, η ενδεικτική λυχνία (D) θα ανάψει.

Σημείωση: Η λυχνία (D) θα σβήσει πάλι όταν η αναγκαία θερμοκρασία για το ψήσιμο θα χαμηλώσει.

- Ανώτετε εντάλση της συσκευη με τη βοήθεια της χειρολαβής (F), αφού πρώτα αναστήσετε τον ειδικό μοχλό (G) προς τα επάνω (Εικ. 2).

- Τοποθετήστε τις τροφές για ψήσιμο στην κάτω πλάκα ψησίματος (B). Τοποθετήστε τη ψήσις τροφές προς το πίσω μέρος της πλάκας ψησίματος.
- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα με τη βοήθεια της χειρολαβής (F) και μπλοκάρετε την πιέζοντας ελαφρά προς τα κάτω το μοχλό (G) μέχρι να ακουστεί το κλικ του πραγματοποιηθέντος μπλοκαρίσματος (Εικ. 2).
- Για το ψήσιμο είναι αναγκαίο περίπου 5-8 λεπτά. Σε κάθε περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από τις προσωπικές προτιμήσεις, από το είδος και το πάχος των τροφών.
- Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή αποσυν-δέοντας το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αναστήσετε την πλάκα όπως ανεφέρθη προηγούμενος. Αφαιρέστε τις τροφές χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπά-τουλα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Μην αγγίζετε το περίβλημα της συσκευής και τις θερμές πλάκες προς αποφυγή εγκαυμάτων.

Μη φορίζετε το μοχλό (G) για να μην τον σπάσετε.

Μη χρησιμοποιείτε το μοχλό κλεισίματος (G) για να μπλοκάρετε την επάνω πλάκα ενώ βρίσκεται οι τροφές μέσα στη συσκευή. Το ίδιο το βάρος της πλάκας θα πιέσει βαθμιαία τις τροφές κατά τη φάση του ψησίματος.

Ψήνεται μόνο με τις πλάκες κλειστές.

Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα (πχ. μαχαίρια) προς αποφυγή πρόκλησης ζημιών στις πλάκες.

 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	
ΠΡΟΣΟΧΗ:	
Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού απο-συνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή κρνώσει εντελώς.	
- Για τον καθαρισμό των πλακών χρησιμοποιείτε μόνον ένα υγρό πανί.	
- Φυλάξτε τη συσκευή, μπλοκάροντας την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα μέσω του δεξιόματος του ειδικού μοχλίσκου (G) (Εικ. 2).	

 ΣΥΝΤΑΓΕΣ	
Σάντουιτς με ψητά πανιάρια και λιαστές ντομάτες (Για 4 άτομα) Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά Υλικά:	
300 γρ. πανιάρια κομμένα σε φέτες	
100 γρ. τριμερρά φύλλα σπανάκι	
1/2 φλιτζάνι λιαστές ντομάτες ψυλοκομμένες	
3/4 φλιτζανιού τριμμένου light τυριού	
200 γρ. πίττα για γύρο, κομμένη σε τέσσερα μέρη	

Ζεστάνετε ένα ηγνάνι και αλείψτε το με λίγο λάδι. Προσθέστε τα πανιάρια και μαγειρέψτε τα για 3 λεπτά, ή μέχρι να μαλακώσουν, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Βγάλτε τα και βάλτε τα σε χαρτί κουζίνας. Καρυεύστε με αλάτι και πιπέρι. Προθερμάνετε την πλάκα. Απλώστε το σπανάκι, τα πανιάρια, τις λιαστές ντομάτες, το τυρί ομοιόμορφα στην πίττα. Δώστε γεύση με αλάτι και πιπέρι. Καλύψτε με την υπόλοιπη πίττα και πιέστε με δύναμη.

Τοποθετήστε τα σάντουιτς στην πλάκα και ψήστε επί πέντε λεπτά ή μέχρι να τοασταρισούν. Κόψτε τα στη μέση και σερβίρετε.

 Φοκάτσα με πέστο και αρνί	
Υλικά	
400 γρ. φιλέτο αρνιού	
τετράγωνα κομμάτια focaccas των 20 εκ.	
65 γρ.πέστο από βασιλικό	
50 γρ. παρμεζάνα σε μικρές φέτες	
35 γρ. λιαστές ντομάτες κομμένες φέτες	
Ψήστε το αρνί στην καυτή σγάρα που λαδώσατε προηγούμε-νας (σγάρα ή μπάρμπεκιου) μέχρι να πάρει χρώμα και το επι-θυμητό ψήσιμο. Αφήστε το αρνί να ξεκουραστεί, σκεπασμένο, επί 5 λεπτά πριν το κόψετε σε λεπτές φέτες.	
Προθερμάνετε την πλάκα. Κόψτε στα δύο τη φοκάτσα, στη συνέχεια κόψτε την στη μέση οριζόντια. Αλείψτε το πέστο στην κάτω φοκάτσα, βάλτε επάνω το αρνί, το τυρί, τις ντομά-τες και το άλλο μέρος της φοκάτσα. Τοποθετήστε τη φοκάτσα στην πλάκα για 5 περίπου λεπτά ή μέχρι να κλειώσει το τυρί και να ζεσταθεί εντελώς η φοκάτσα. Κόψτε τη φοκάτσα δια-γώνια και σερβίρετε.	

Σάντουιτς με μπέικον, μπανάνα και τυρί
Υλικά:
4 φέτες ψωμιού
6 ή 7 φέτες μπέικον
1 μπανάνα
2 φέτες τυρί Cheddar
Ένα άλλο "μυστικό" εστιατορίου, συνίσταται στο να τοσάρε-τε ελαφρά το ψωμί πριν το ενώσετε για να γίνει το σάντουιτς. Στη συνέχεια προθερμάνετε την πλάκα, διατάξτε τις τέσσε-ρις φέτες ψωμιού στην κάτω πλάκα και κλείστε εντελώς. Ζεστάνετε για όχι περισσότερο από ένα λεπτό, (μόλις για τον ελάχιστο χρόνο για να ροδισεί το ψωμί). Αφαιρέστε το τσστ και απλώστε τις φέτες του μπέικον , καλύπτοντας την κάτω φέτα του τσστ. Κόψτε στη συνέχεια τη μπανάνα κατά μήκος,

κάνοντας πόντους πάνω κάθε 6 φέτες και απλώστε τις πάνω στο μπέ-ικον. Καλύψτε όλα με τις φέτες του τυριού. Καλύψτε και πάλι και αφήστε να ψηθούν επί 3-4 λεπτά.

 Μεξικανικές τортiνiες	
(Για 4-6 άτομα)	
Υλικά:	
250 γρ. μεξικανική σάλτσα	
Μισό φλιτζάνι λειωμένα φασόλια (ή κόκκινα φασόλια)	
2 κουτάλια τριμμένο σκόρδο και σχοινόπρασο	
200 γρ. λουκανίκο ψυλοκομμένο	
16 στρωγυλιές τортiνiες (όχι τηγανισμένες)	
200 γρ. σάλτσα τζατζικί	
200 γρ. χυμό Αβοκάντο	
250 γρ. ψυλοκομμένη μοσαρέλλα	
1 φλιτζάν ξηή κρέμα	

Προθερμάνετε την πλάκα. Ενώστε τη σάλτσα, τα φασόλια, το τριμμένο σκόρδο και το σχοινόπρασο, το λουκανίκο και αλείψτε το σύνολο στις 8 τортiνiες. Γαρνιρίστε με εναλλάξ στρώματα τζατζικί, Αβοκάντο και τυρί.

Ψήστε τις τортiνiες μέχρι να ροδίσουν, να γίνουν τραγανές και να ζεσταθούν καλά επί 8 λεπτά περίπου.

Συμבουλεύς για το σερβίρισμα: Σερβίρετε με την ξηγή κρέμα και φύλλα σαλάτας.

</
--