Создаем новогоднее настроение

Тарусская Керамика рекомендует: Новые арома-светильники – прекрасное украшение интерьера в новогодние праздники!!!

209СвНГ – Арома-Светильники

Новогодняя серия – Зимняя сказка

Тарусская Керамика представляет: новый вид росписи – Зимняя сказка. Исполняется на кружках, кувшинах, салатниках. Подробности – у наших менеджеров.

ХИТ ПРОДАЖ: Блюдо для запекания курицы (Ростер)!!!

— это настоящая находка для гурманов, следящих за здоровым питанием. Подставка (ростер) для курицы — настоящий переворот (запатентованный) в приготовлении птицы, который делает блюда здоровыми и полезными.

За счет конуса, расположенного по центру, на который нанизывается целая курица, цесарка, утка или индейка, блюдо готовится равномерно, сохраняя нежную мякоть благодаря тому, что жир стекает вниз по мясу.

Птица не находится все время в жирном соке, что делает блюда более полезными и диетическим.

Такой метод приготовления позволяет из-бежать разбрызгивание жира по стенкам духовки.

Таким образом Вы получаете ароматную птицу с золотистой хрустящей корочкой.

Ростер предназначен специально для духовок. Благодаря такой конструкции, не нужно добавлять дополнительных масел и жиров — курица готовится в собственном соку, а духовка остается чистой изнутри. Для придания более яркого вкуса, натрите птицу специями и добавьте их в блюдо для стекания сока, можно нашпиговать травами и чесноком изнутри. Запекайте при температуре 180 градусов в течение 35-60 минут, в зависимости от размера тушки и возможностей духовки.

Последние 10-15 минут можно готовить в режиме «гриль», тогда блюдо приобретет характерный пикантный аромат.

Снаружи образуется тонкая хрустящая корочка, а внутри курица остается восхитительно нежной и сочной.