



ТЁРКА «РЁСТИ»



MADE IN GERMANY



Изготовитель: «BÖRNER GmbH», 54526 Landscheid-Niederkail, Germany.
«Бёрнер Гмбх», 54526 Ландшейд-Нидеркайль, Германия.

Импортер: ООО «Бёрнер Ист», Россия, 129626, г. Москва, Рижский пр-д, д. 11.
Тел. (495) 683-00-78, www.borner.ru

ТЁРКА «РЁСТИ»



Нарезку, которую делает эта тёрка «по-швейцарски» называют **РЁСТИ**, «по-белорусски» называют **ДРАНИКИ**, а «по-американски» – **ХАШБРАУН**.

Тёрка «Рёсти» нарезает тонкую плоскую стружку-лапшу.

Рецепт запекания картофеля «Рёсти по-швейцарски» известен и популярен во всём мире:

- Нарезать тонкой стружкой-лапшой картофель
- Нарезать тонкой стружкой-лапшой лук
- Нарезать тонкой стружкой сыр

Положить последовательно на сковороду картофель, лук, сыр и снова картофель. Посолить. Сверху добавить майонез по вкусу. Поставить запекаться в духовку на 15 минут. Овощи и сыр нарезаны настолько тонко, что мгновенно пропитаются майонезом и запекются.

Вкус блюда – абсолютно швейцарский!

Для рецептов российской кухни очень важно, что у «Рёсти» нет металлических ножей и варёные овощи не прилипают к тёрке. Именно поэтому она делает великолепную нарезку для всенародно любимой «селёдки под шубой», а так же нарезку любых продуктов для овощной пиццы и сырную стружку.

Еще больше интересных и полезных товаров на сайте www.BORNER.ru