

*Made in Germany!*

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA GARNKÓW RZYMSKICH RÖMERTOPF®

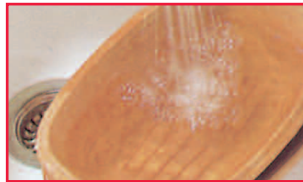
Potrawy przygotowujemy w garnku rzymskim RÖMERTOPF® zachwycając prostotą przygotowania oraz wyjątkowym smakiem i walorami zdrowotnymi. Dzięki zastosowaniu niskich temperatur pieczenia potrawy zachowują swój naturalny aromat, witaminy oraz mikroelementy. Dodawanie tłuszczu jest zbędne, przez co ograniczamy ilość przyswajanych kalorii. Garnek rzymski RÖMERTOPF® wykona pracę za nas - nam pozostaje tylko przygotowanie składników potrawy bez jakiegokolwiek doglądania podczas pieczenia. Zyskujemy czas dla siebie na inne sprawy. Potrawy zawsze się udają, nic się nie przypala, nic nie wykipi, a piekarnik pozostaje zawsze czysty.

Przed pierwszym użyciem garnek RÖMERTOPF® należy umyć gorącą wodą z płynem do naczyń i wyszczołkować.

Przed każdym pieczeniem musimy garnek rzymski RÖMERTOPF® moczyć w wodzie przez 10 minut. Następnie przygotowane składniki potrawy wkładamy do garnka, przykrywamy pokrywką i wkładamy do zimnego piekarnika. Ustawiamy konieczną temperaturę pieczenia. W piekarnikach gazowych temperaturę stopniowo zwiększamy. Jeśli chcemy uzyskać chrupiącą pieczeń, 10 min. przed końcem pieczenia należy zdjąć pokrywkę garnka. Po wyjęciu garnka z piekarnika kładziemy go na desce, bądź ręczniku kuchennym. Garnek myjemy w gorącej wodzie z płynem do naczyń lub wstawiamy do zmywarki. Następnie naczynie przykryte odwróconą pokrywą pozostawiamy w przewiewnym miejscu np. na regale. Ważne wskazówki

Garnka rzymskiego nie należy stawiać bezpośrednio na gazie, czy płycie elektrycznej.

- Garnek rzymski nie może być poddawany gwałtownym zmianom temperatury.
- Nigdy nie wlewaj zimnych płynów do gorącego garnka - zarówno przy myciu jak i gotowaniu.
- Przy częstym używaniu garnka rzymskiego należy go od czasu do czasu wygotować w wodzie wymieszanej z octem (2/3 wody +1/3 octu).
- Nie używaj tego samego garnka do przygotowywania potraw z ryb i mięsa.



**Temperatury:**  
**Piekarnik elektryczny:**  
 -termo-obieg - 180°C  
 -ogrzewanie górne lub dolne - 220°C  
**Piekarnik gazowy:** Nagrzewanie rozpoczynamy na poziomie 3 i stopniowo zwiększamy do 4 i 5.



"Porowatość gliny może absorbować zapach ryb. Dlatego przy częstym przyrządzaniu ryb zalecane jest stosowanie osobnego naczynia"

*Made in Germany!*

## „Z GARNKIEM RZYMSKIM RÖMERTOPF® WSZYSTKO SIĘ uda”

PL

### PRZEPISY

#### Chrupiąca pieczeń z szynki

- 3 kg szynki wieprzowej z kością i skórką
- 2 gałązki rozmarynu
- czosnek
- 2 łyżki kopru włoskiego
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 4 liście laurowe
- 2 cebule
- korzeń pietruszki
- liść selera

Część mięsną (niepokrytą skórką) dokładnie smarujemy: posiekanym świeżym rozmarynem, rozgniecionym koprem włoskim i czosnkiem.

Skórkę części niedoprawionej kroimy "w kratkę" i smarujemy solą morską.

Całość wkładamy do garnka rzymskiego, skrapiamy octem balsamicznym, dodajemy 4 liście laurowe, 2

cebule przekrojone na pół, 1 pietruszkę i spory liść selera. Pieczemy ok. 2 godz. w temperaturze nieprzekraczającej 180 stopni.



### RYBA W CHRUPIĄCYM PŁASZCZYKU

- 1,5 kg filety dowolnej ryby
- 1 szklanka bułki tartej
- pieczek koperku
- pieczek pietruszki
- sok z 1 cytryny
- sól, pieprz,
- 100 g masta

Z bułki tartej, masła, soku z całej cytryny, posiekanego kopru i pietruszki przygotowujemy kruszonkę. Filety ryby układamy w garnku rzymskim, doprawiamy solą i pieprzem, i posypujemy kruszonką. Pieczemy ok. 45 minut. 10 minut przed końcem pieczenia zdejmujemy przykrywkę.



### GOŁONKA Z ROŻNA

2 duże (2 x 1 kg) gołonki - 1 gołonka może stanowić porcję dla 2 osób  
 Gołonki marynujemy przez 3 dni w zalewie z piwa.

#### Zalewa:

- 1/2 l piwa
- 3 ząbki czosnku, posiekane
- po 4 ziarenka jałowca, ziela angielskiego, liścia laurowego, goździków
- 2 łyżki miodu

Wszystkie składniki doprowadzić do wrzenia, nie gotować, ostudzić, zalać gołonki. Marynować.

Obydwie gołonki nadziać na szpikulec, polać marynatą, przykryć garnek i piec 2-3 godziny na małym ogniu (150 max 180 stopni). Skórka gołonek stanie się rumiana i chrupiąca.

Podawać z modrą kapustą duszoną z jabłkami, lub żurawiną.

### ZRAZY

- 8 rozbitych plastrów połędwicy wołowej
- 2 ogórki kiszone pokrojone na ćwiartki
- 8 słupków boczu wędzonego (surowego)
- 1 cebula pokrojona w piórka
- 8 niewielkich kawałków suchej skórki od - chleba
- musztarda, pieprz, sól

Rozbite plastry wołowiny smarujemy musztardą, doprawiamy solą i pieprzem. Po jednej stronie bitki układamy kawałek boczku, cebuli, ogórka, i chleba. Całość związamy i spinamy wykałaczkami lub szpikulcami do zrazów.

Układamy w garnku rzymskim i pieczemy ok. 1 godz.

**RÖMERTOPF®**  
 "4-g wiazdkowe gotowanie"