



oursson

Pește la aburi

Ingrediente:

Pește proaspăt2 bucăți
Lămâie1/2
Ceapă (cca 150 g)1 bucată
Sare3 g
Piper după gust
Foi de dafin2 bucăți
Piper negru2 boabe
Apă pentru preparare250 ml

Pentru decor:

Salată5 frunze
Verdeață proaspătă3 rămurile
Lămâie1/2

Mod de preparare:

1. Ceapa și lămâia se taie rondele.
2. Peștii se stropesc cu suc de lămâie, peste ei se presară piper și sare.
3. Se aranjează peștele pe nivelul superior al sitei de gătit la aburi.
4. Se toarnă în vasul de gătit 250 ml de apă, se adaugă ceapa tocată, foile de dafin și boabele de piper.
5. Se pune sita cu peștele în vasul de gătit și se acoperă cu capacul.
6. Se prepară în modul **ABURI**, timpul de preparare – 30 minute, presiunea – 3.
7. După semnalul sonor multicookerul se deconectează și se reduce presiunea.
8. Pe platouri plate se aranjează frunzele de salată și pe ele se pune peștele.
9. Peștele preparat se decorează cu felii de lămâie și rămurile de verdeață proaspătă și se servește la masă.

Timp de preparare: 30 de minute.



Rețeta se prepară cu Multicookerul Oursson MP5015PSD

Cu Multicookerul Oursson dotat cu 45 de programe automate de gătit, sită de aburi pe 2 niveluri și posibilitatea de modificare a presiunii, poți prepara diverse feluri de mâncare. Aparatul are protecție cu 13 niveluri de siguranță, design original, display LCD iluminat, semnale acustice la finalul programului, acoperire unică antiaderentă DYKING dezvoltată în Japonia special pentru gătit sub presiune, capac detașabil, comenzi în limba română. Disponibil la www.oursson.ro sau tel. 0800 080 200, 0731 164 000, 0752 189 186.