

Получите еще
больше рецептов

познакомьтесь
с нашими
новинками

РЕКОМЕНДУЙТЕ НАС
СВОИМ ДРУЗЬЯМ

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР
НАШЕЙ КОМПАНИИ

8-903-070-9040



ПОДПИШИТЕСЬ
INSTAGRAM НА НАШ



afganskie_kazany



Восточная
сказка
ГОТОВЬ ВКУСНО!

афганский
казан

4 в 1



1 КАЗАН 3 КОТЕЛОК
2 ПАРОВАРКА 4 СКОРОВАРКА

ИНСТРУКЦИЯ

Промывайте клапан
после каждого
использования

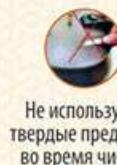
Загружайте казан не
более чем на 2/3 от
объема



Как только казан
начал травить паром,
убирайте огонь
на минимум



В процессе
приготовления клапана
должны постоянно
травить паром



Не используйте
твердые предметы
во время чистки



Если со временем
казан потемнел внутри,
следуйте инструкции



Казан снова
станет чистым
и сияющим



Прокипятите три
стакана воды
с добавлением сока
двух лимонов

ПОДГОТОВКА АФГАНСКОГО КАЗАНА К РАБОТЕ

Производитель рекомендует прокалить афганский казан с маслом. Для этого:

- Внутрь котелка наливаем небольшое количество любого растительного масла (Для примера – на 5 литровый казан вполне достаточно 100 грамм).
- Закладываем пару сырых луковиц, нарезанных кубиками или полукольцами.
- Кипятим минут 10. Снимаем с огня и покатаем по столу наш афганский казан таким образом, чтобы, пожаренный и пропитанный растительным маслом лук коснулся всей внутренней поверхности котелка, включая самый его верх.
- После того, как пар вышел, открываем крышку и выбрасываем отработавший свое маслянисто-жареный лук. Он выполнил свою задачу, помог обработать стенки нового котелка и в пищу не годен.
- Протираем сухой салфеткой внутреннюю поверхность от лишнего масла и вуаля! Наш новый афганский казан готов к долгой и верной службе.

afganskiekazany.ru

Борщ



просто и
вкусно

- Баранина на кости 500 г
- Болгарский перец
- Помидоры 2 шт
- Морковь 2 шт
- Лук 2 шт
- Картошки 4-6 шт
- Чеснок 1 головка
- Свекла 3-4 шт
- Капуста 1/2 среднего кочана
- Томатная паста 3 ст.л.
- Соль, перец, лавровый лист

На казан 15 литров.

Режем все ингредиенты привычным способом. Мясо можно оставить целым куском, можно нарезать.

Свеклу пассируем на сковороде с добавлением томатной пасты.

Закладываем ингредиенты в казан. Заливаем водой (следите, чтобы пространство в казане было заполнено не больше, чем на 3/4).

Закрываем крышкой. Ставим на огонь на 1,5 часа. Снимаем, спускаем пар, открываем крышку. Заправляем борщ сметаной, украшаем свежей зеленью.

😊 Приятного аппетита!

afganskiekazany.ru

Гусь с апельсинами



просто и
вкусно

- гусь целый
- 3 апельсина
- соль, перец

Гуся разделать на крупные порционные кусочки, натереть солью и молотым черным перцем, оставить на час промариновать в собственном соку.

Нарезать апельсины крупными кружочками. Налить в казан немного масла. Закладывать апельсины и кусочки гуся послойно (начиная с апельсинов). Закрываем крышку и ставим на огонь.

После срабатывания клапанов засекаем час. Снимаем с огня и даем немного остить. Проверяем клапаны (пар не должен выходить под напором) и можно открывать крышку.

😊 Приятного аппетита!

afganskiekazany.ru

Праздничный кролик



просто и
вкусно

- Кролик
- Морковка 1 шт
- Перец болгарский 2 шт
- 2 небольших луковицы
- Соль 1,5 чл.
- Смесь перцев по вкусу
- Сливочное масло 100 г

Нарезаем кролика порционными кусочками, укладываем в казан.

Морковку мелко шинкуем, болгарский перец крупно нарезаем, укладываем поверх кролика. Лук нарезаем полукольцами, перед тем как уложить, хорошо отжимаем луковый сок в казан.

Солим, перчим, кладем кусочек сливочного масла наверх и заливаем 400 мл воды. Закрываем крышку и ставим казан на огонь.

После срабатывания клапанов немного убавляем огонь и ждем 15 минут. Снимаем с огня, спускаем пар из клапанов и открываем крышку.

😊 Приятного аппетита!

afganskiekazany.ru

Ребрышки с овощами



просто и
вкусно

- Говяжьих рёбер 2 кг
- Большых головки лука 2 шт.
- Морковь 1 шт.
- Картофель 5 шт.
- Помидорки 4 шт.
- Болгарского перца 2 шт.
- Зубчика чеснока 5 шт.
- Острого красного перца 2 шт.
- 1 стакан воды (300 мл.)
- Соль и специи по вкусу.

Все режем порционными кусочками.

Укладываем в казан сначала овощи, наверх рёбрышки.

Приправляем, заливаем воду и закрываем крышку.

Готовим 1,5 часа.

Соблюдаем меры предосторожности: снимаем с огня и спускаем пар из клапанов. Открываем.

😊 Приятного аппетита!

afganskie_kazany

8-903-070-9040

ВОСТОЧНАЯ
СКАЗКА
ГОТОВЬ ВКУСНО!