



Sandwich maker
Τοστιέρα



IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed:

1. Make sure that the power voltage of the appliance corresponds to that of the mains power system.
2. Never use the appliance near to walls or curtains.
3. Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
6. Always use the appliance on a flat surface.

7. Place the product on a stable, heat-resistant surface in a well-lit area.
8. Do not use this appliance out of doors.
9. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
10. While the appliance is working the temperature of accessible surfaces can be very high.
11. Switch off and unplug the appliance when not in use and before cleaning.
12. Never pull the power cord to remove the plug.
13. Never use abrasive or corrosive detergents to clean the appliance. This appliance is not dishwasher safe.
14. NEVER PLACE THE APPLIANCE, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
15. Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take the appliance to your nearest Authorised Assistance Centre.
16. To eliminate any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, technical assistance centre or in any case, by a similarly qualified person.
17. This appliance has been designed for HOME USE ONLY and may not be used for business or industrial purposes.
18. The use of a suction fan or suitable ventilation of the room is recommended during use.
19. Never place the appliance on or near to sources of heat, electrical elements or in a heated oven. Do not place it on other appliances.
20. Keep a careful watch over the appliance when used in the presence of children.
21. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
22. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
23. This appliance conforms to the direc-

tives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.

24. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

25.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (Picture 1)

- A Motor body
- B Non-stick plates
- C Power on light (red)
- D Temperature light (green)
- E Non-slip feet
- F Opening handle
- G Closing lever

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING:

Before use, remove any label from plates. Check the cooking plates are clean and free of dust streaks. If need be, clean using a damp cloth.

While using for the first time, a very small amount of smoke may come out; this is just caused by the warming up of some components.

- Place the appliance on a flat surface. Make sure the plate is closed during pre-heating phase.
- Plug in appliance.
- The light (C), indicating insertion of plug into the socket, and the light (D), signalling heating phase, will go on.
- The light (D) turns off when the appliance reaches the temperature (after about 3 minutes) and is ready for use.
- Note:** The light (D) will go on again when the required temperature decreases.
- Open appliance completely through the handle (F), after having raised the related lever (G) - Picture 2.
- Place food to be cooked on the bottom plate (B). Always place food towards the back of the plate.
- Close the top plate on the bottom one using the handle (F), then lock it by slightly pushing the lever (G) downwards, until the click of lock off (Picture 2) is heard.
- For cooking, 5-8 minutes are required. Anyhow, time depends on personal tastes as well as on food type and thickness.
- After cooking, turn the appliance off by unplugging the appliance and raising the plate as described above. Remove food by means of a plastic spatula.

WARNING:

Do not touch appliance housing and hot plates to prevent burn hazard.

Do not force the lever (G) to avoid its breakage.

Do not use the locking lever (G) to close the top plate when food is in the appliance. The appliance weight itself gradually presses food during cooking phase.

Just cook with closed plates.

Do not use sharp objects (e.g. knife) to prevent plates from damaging.

CLEANING

WARNING:

Clean appliance just with a damp cloth after having unplugged it and when it is completely cold.

- Use a damp cloth to clean the plates.
- Store appliance by locking the top plate on the bottom one until the click of the appropriate lever (G) is heard (Picture 2) and wind the power cord in its seat in the lowest part of the appliance (Picture 3).

RECIPES

Toasted panini with mushrooms and sun-dried tomatoes

(Serves 4)

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 15 minutes

Ingredients:

- 300 g sliced mushrooms
- 100 g baby spinach
- 1/2 cup sun-dried tomatoes, finely chopped
- 3/4 cup grated low-fat cheese
- 200 g pita bread, cut into four portions

Heat a frying pan and drizzle in a little oil. Add the mushrooms and cook for 3 minutes or until they become soft, stirring them from time to time. Then place the mushrooms on some kitchen paper and season with salt and pepper. Heat the grill plate. Place the spinach, mushrooms, sun-dried tomatoes and cheese evenly on the one side of the pita bread. Cover with the remaining bread and press down firmly. Place the panini in the grill and cook for five minutes or until toasted. Cut into halves and serve.

Focaccia with lamb and pesto sauce

Ingredients

- 400 g lamb fillets
- Piece of focaccia bread (20 cm square)
- 65 g pesto sauce
- 50 g Parmesan cheese slices
- 35 g sun-dried tomatoes, sliced

Cook the lamb on the piping hot, lightly oiled grill (or barbecue) until it is brown and cooked to the required amount. Leave it to stand for 5 minutes before slicing it finely. Heat the grill plate. Divide the focaccia into half and then slice each half horizontally into two. Spread pesto sauce on the bottom halves of the focaccia, then add the lamb, Parmesan and tomatoes and top with the remaining focaccia. Place the focaccia in the grill and cook for 5 minutes or until the cheese has melted and the focaccia is heated through. Cut the focaccia into diagonal pieces and serve.

Panini with toasted pancetta, banana and cheese

Ingredients:

- 4 slices of bread
- 6 or 7 slices of pre-cooked pancetta or bacon
- 1 banana
- 2 slices of Cheddar cheese

Another great professional trick is to lightly toast the bread for placing it together to make the panino. Then heat the grill plate, place the four slices of bread on the bottom grill plate and close the grill. Heat the slices for no more than one minute (just the amount of time needed to toast the bread). Remove the toasted bread and cover the bottom halves of the panino with the slices of pancetta. Slice the banana, lengthways, into 6 and place the slices over the pancetta. Cover with the slices of cheese and the top halves of the panini and cook for 3-4 minutes.

Mexican Tortillas

(Serves 4-6)

Ingredients:

- 250 g Mexican salsa
- Half a cup refried beans (or red beans)
- 2 spoons finely chopped garlic and chives
- 200 g sausage meat, finely minced
- 16 round tortillas (not fried)
- 200 g Tzatziki sauce
- 200 g Avocado juice
- 250 g Mozzarella cheese, finely chopped
- 1 cup sour cream

Heat the grill plates. Mix together the salsa, beans, chopped garlic and chives, and the sausage and spread the mix onto 8 tortillas. Garnish with alternate layers of Tzatziki, Avocado and cheese.

Cook the tortillas for about 8 minutes, until they are golden, crispy and thoroughly heated. Serving suggestions: serve on a bed of lettuce leaves with some sour cream.

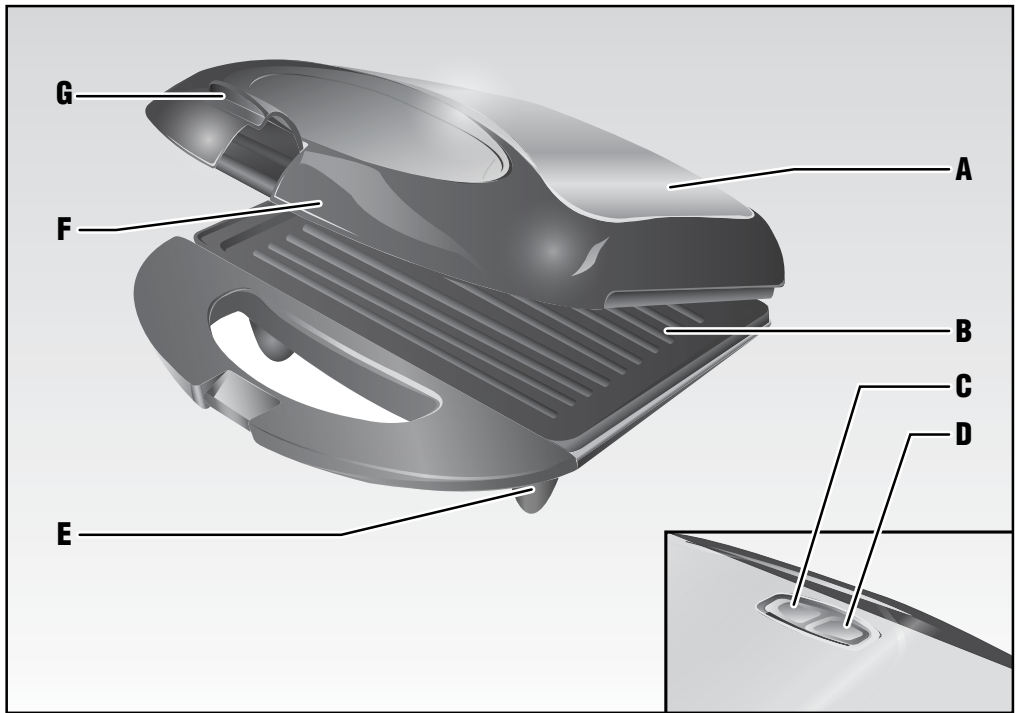


Fig. 1

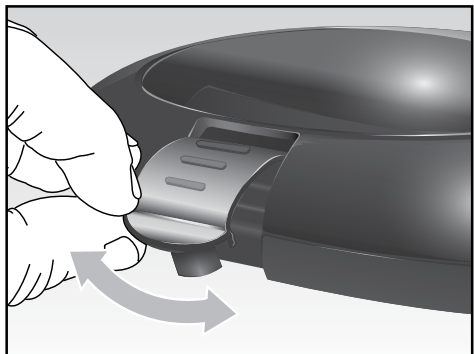


Fig. 2

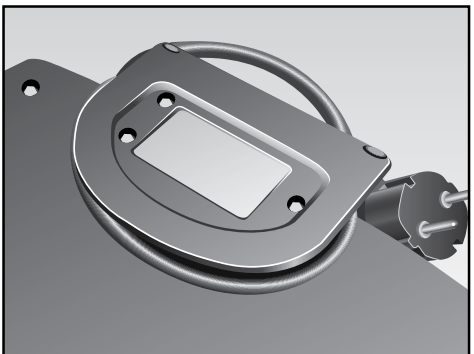


Fig. 3

- ## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιώντας ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λάβετε τις κατάλληλες προφυλάξεις μεταξύ των οποίων:

 - Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους και κουρτίνες.
 - Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ...).
 - Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί απο παιδιά ηλικίας ισης ή μεγαλύτερης των 8 ετων. Ατομα με μειωμενες φυσικες, αισθητηριες ή νοητικες ικανοτητες ή που δεν εχουν εμπειρια και γνωση της συσκευης ή που δεν τους εχουν δοθει οδηγιες σχετικα με τη χρηση της, θα πρεπει να επιβλεπονται απο ενα προσωπο υπευθυνο για την ασφαλεια τους, ή θα πρεπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πως να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευή σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρηση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά ηλικίας κατώτερης των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
 - Κρατάτε τη συσκευή και το σχετικό καλώδιο μακριά από την πρόσβαση των παιδιών ηλικίας κατώτερης των 8 ετών.
 - Κατά τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επιφάνεια.
 - Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα και καλά φωτισμένη.
 - Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
 - Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
 - Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν τις διαδικασίες καθαρισμού.
 - Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το φισ.
 - Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαβρωτικά απορρυπαντικά ή πλυντήριο πιάτων για τον καθαρισμό της συσκευής.
 - ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΤΟ ΦΙΣ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φισ έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ΄ αυτή τη περίπτωση πηγαίνετε την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
 - Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
 - Η συσκευή έχει κατασκευαστεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
 - Συνιστάται η χρήση ενός απορροφητήρα ή ένας κατάλληλος αερισμός του χώρου κατά τη χρήση.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας, ηλεκτρικά στοιχεία ή σε θερμαινόμενο φούρνο. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.
 - Επιβλέπτετε προσεκτικά τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε με την παρουσία παιδιών.
 - Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
 - Δεν πρέπει να αφήνετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές

- πηγές κινδύνου.
- Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2014/35/EU και 2014/30/EU σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
 - Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή με τηλεχειριζόμενες χωριστές εγκαταστάσεις.
 -  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.
- ## ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ
- ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)**
- A Σώμα της συσκευής
B Αντικολλητικές πλάκες
C Κόκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
D Πράσινη ενδεικτική λυχνία επίτευξης θερμοκρασίας
E Αντιολισθητικά πέλματα
F Χειρολαβή ανοίγματος
G Μοχλός κλεισίματος
- ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Πριν τη χρήση, αφαιρέστε ενδεχόμενες ετικέτες που βρίσκονται στις πλάκες. Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι καθαρές και χωρίς ίχνη σκόνης. Αν είναι αναγκαίο, καθαρίστε με ένα υγρό πανί.
- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παρατηρηθεί εκπομπή ελάχιστης ποσότητας καπνού. Αυτό οφείλεται αποκλειστικά στη θέρμανση μερικών μερών.*
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία οριζόντια επιφάνεια.
 - Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα είναι κλειστή κατά τη φάση της προθέρμανσης.
 - Συνδέστε το φισ στην πρίζα του ρεύματος.
 - Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία (C) που σηματοδοτεί τη σύνδεση του φισ στην πρίζα του ρεύματος και η λυχνία (D) που δείχνει ότι η συσκευή θερμαίνεται.
 - Όταν η συσκευή θα έχει φτάσει στη θερμοκρασία (μετά από 3 περίπου λεπτά) και είναι έτοιμη για χρήση, η λυχνία (D) θα σβήσει.
- Σημείωση:** Η λυχνία (D) θα φωτιστεί και πάλι όταν η αναγκαία για το ψήσιμο θερμοκρασία θα πέσει.
- Ανοίξτε εντελώς τη συσκευή με τη βοήθεια της χειρολαβής (F), αφού πρώτα ανασηκώσετε τον ειδικό μοχλό (G) προς τα επάνω (Εικ. 2).
 - Τοποθετήστε τις τροφές για ψήσιμο στην κάτω πλάκα ψησίματος (B). Τοποθετείτε πάντα τις τροφές προς το πίσω μέρος της πλάκας ψησίματος.
 - Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα με τη βοήθεια της χειρολαβής (F) και μπλοκάρτε την πιέζοντας ελαφρά προς τα κάτω το μοχλό (G) μέχρι να ακουστεί το κλικ του πραγματοποιηθέντος μπλοκαρίσματος (Εικ. 2).
 - Για το ψήσιμο είναι αναγκαία περίπου 5-8 λεπτά. Σε κάθε περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από τις προσωπικές προτιμήσεις, από το είδος και το πάχος των τροφών.
 - Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή αποσυνδέοντας το φισ από την πρίζα του ρεύματος και ανασηκώστε την πλάκα όπως ανεφέρθη προηγουμένως. Αφαιρέστε τις τροφές χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ:**
Μην αγγίζετε το περίβλημα της συσκευής και τις θερμές πλάκες προς αποφυγήν εγκαυμάτων.
- Μη ζορίζετε το μοχλό (G) για να μην τον σπάσετε.*

Μη χρησιμοποιείτε το μοχλό κλεισίματος (G) για να μπλοκάρτε την επάνω πλάκα ενώ βρίσκονται οι τροφές μέσα στη συσκευή. Το ίδιο το βάρος της πλάκας θα πιέσει βαθμιαία τις τροφές κατά τη φάση του ψησίματος.

Ψήνετε μόνο με τις πλάκες κλειστές.

Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα (πχ. μαχαίρια) προς αποφυγή πρόκλησης ζημιών στις πλάκες.

- ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το φισ από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή κρυώσει εντελώς.
- Για τον καθαρισμό των πλακών χρησιμοποιείτε μόνον ένα υγρό πανί.
 - Φυλάξτε τη συσκευή μπλοκάροντας την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα μέσω του κλικ του ειδικού μοχλού (G) (Εικ. 2) και τυλίγοντας το καλώδιο στην ειδική θέση κάτω από τη συσκευή (Εικ. 3).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
Σάντουιτς με ψητά μανιτάρια και λιαστές ντομάτες
(Για 4 άτομα)
Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά
Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά
Υλικά:
300 γρ. μανιτάρια κομμένα σε φέτες
100 γρ. τρυφερά φύλλα σπανάκι
1/2 φλυτζάνι λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες
3/4 φλυτζανιού τριμμένου light τυριού
200 γρ. πίτα για γύρο, κομμένη σε τέσσερα μέρη
Ζεστάνετε ένα τηγάνι και αλείψτε το με λίγο λάδι. Προσθέστε τα μανιτάρια και μαγειρέψτε τα για 3 λεπτά, ή μέχρι να μαλακώσουν, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Βγάλτε τα και βάλτε τα σε χαρτί κουζίνας. Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι. Προθερμάνετε την πλάκα. Απλώστε το σπανάκι, τα μανιτάρια, τις λιαστές ντομάτες, το τυρί ομοιόμορφα στην πίτα. Δώστε γεύση με αλάτι και πιπέρι. Καλύψτε με την υπόλοιπη πίτα και πιέστε με δύναμη. Τοποθετήστε τα σάντουιτς στην πλάκα και ψήστε επί πέντε λεπτά ή μέχρι να ψηθούν. Κόψτε τα στη μέση και σερβίρετε.

Φοκάτσα με πέστο και αρνί
Υλικά
400 γρ. φιλέτο αρνιού
τετράγωνα κομμάτια φοκάτσας των 20 εκ.
65 γρ.πέστο από βασιλικό
50 γρ. παρμεζάνα σε μικρές φέτες
35 γρ. λιαστές ντομάτες κομμένες φέτες
Ψήστε το αρνί στην καυτή σχάρα που λαδώσατε προηγουμένως (σχάρα ή μπάρμπεκιου) μέχρι να πάρει χρώμα και το επιθυμητό ψήσιμο. Αφήστε το αρνί να ξεκουραστεί, σκεπασμένο, επί 5 λεπτά πριν το κόψετε σε λεπτές φέτες. Προθερμάνετε την πλάκα. Κόψτε στα δύο τη φοκάτσα, στη συνέχεια κόψτε την στη μέση οριζόντια. Αλείψτε το πέστο στην κάτω φοκάτσα, βάλτε επάνω το αρνί, το τυρί, τις ντομάτες και το άλλο μέρος της φοκάτσας. Τοποθετήστε τη φοκάτσα στην πλάκα για 5 περίπου λεπτά ή μέχρι να λειώσει το τυρί και να ζεσταθεί εντελώς η φοκάτσα. Κόψτε τη φοκάτσα διαγώνια και σερβίρετε.

Σάντουιτς με μπέικον, μπανάνα και τυρί
Υλικά:
4 φέτες ψωμιού
6 ή 7 φέτες μπέικον
1 μπανάνα
2 φέτες τυρί Cheddar
Ένα άλλο "μυστικό" εστιατορίου, συνιστάται στο να ψήσετε ελαφρά το ψωμί πριν το ενώσετε για να γίνει το σάντουιτς. Στη συνέχεια προθερμάνετε την πλάκα, διατάξτε τις τέσσερις φέτες ψωμιού στην κάτω πλάκα και κλείστε εντελώς. Ζεστάνετε για όχι περισσότερο από ένα λεπτό, (μόλις για τον ελάχιστο χρόνο για να ροδίσει το ψωμί). Αφαιρέστε το τοστ και απλώστε τις φέτες του μπέικον , καλύπτοντας την κάτω φέτα του τοστ. Κόψτε στη συνέχεια τη μπανάνα κατά μήκος, κάνοντας πάνω κάτω 6 φέτες και απλώστε τις πάνω στο μπέικον. Καλύψτε όλα με τις φέτες του τυριού. Καλύψτε και πάλι και αφήστε να ψηθούν επί 3-4 λεπτά.

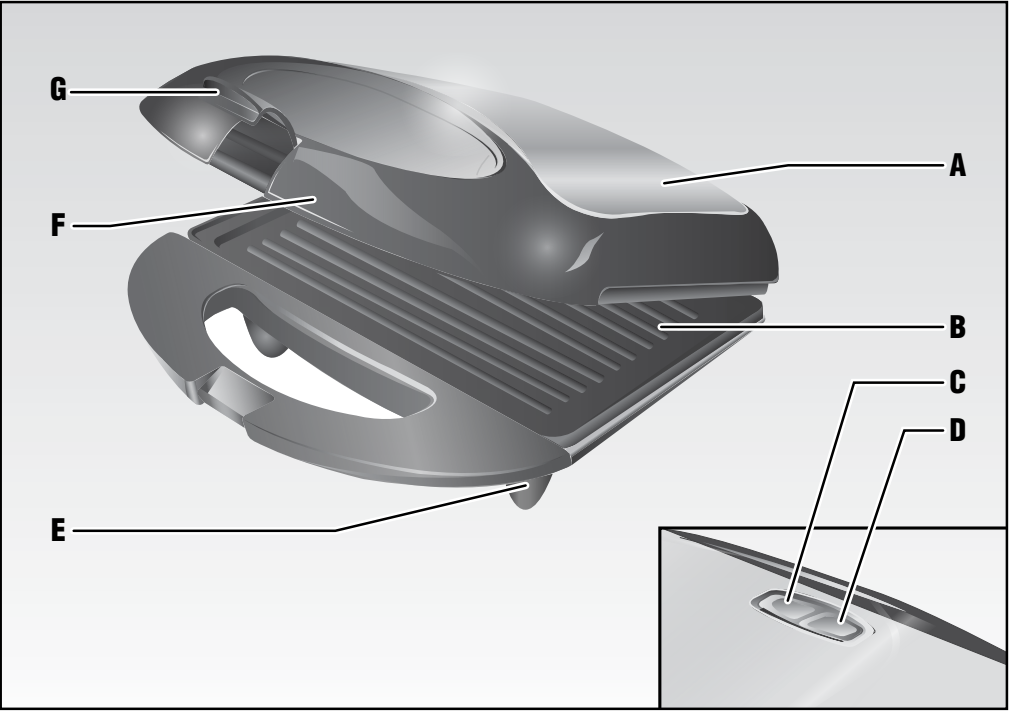


Fig. 1

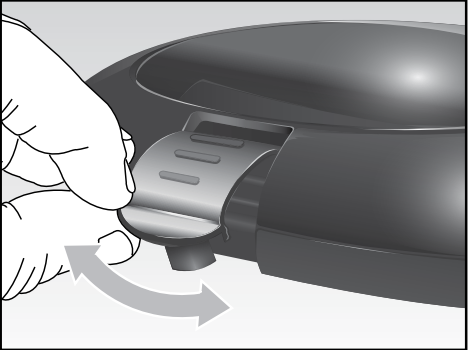


Fig. 2

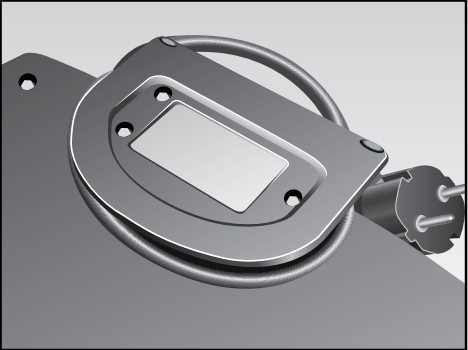


Fig. 3

Μεξικανικές τортίγιες
(Για 4-6 άτομα)
Υλικά:
250 γρ. μεξικανική σάλτσα
Μισό φλυτζάνι λειωμένα φασόλια (ή κόκκινα φασόλια)
2 κουτάλια τριμμένο σκόρδο και σχοινόπρασο
200 γρ. λουκάνικο ψιλοκομμένο
16 στρογγυλές τортίγιες (όχι τηγανισμένες)
200 γρ. σάλτσα τζατζίκι
200 γρ. χυμό Αβοκάντο
250 γρ. ψιλοκομμένη μοτσαρέλλα
1 φλυτζάνι ξινή κρέμα
Προθερμάνετε την πλάκα. Ενώστε τη σάλτσα, τα φασόλια, το τριμμένο σκόρδο και το σχοινόπρασο, το λουκάνικο και αλείψτε το σύνολο στις 8 τортίγιες. Γαρνίριστε με εναλλάξ στρώματα τζατζίκι, Αβοκάντο και τυρί. Ψήστε τις τортίγιες μέχρι να ροδίσουν, να γίνουν τραγανές και να ζεσταθούν καλά επί 8 λεπτά περίπου. Συμβουλές για το σερβίρισμα: Σερβίρετε με την ξινή κρέμα και φύλλα σαλάτας.

bianco
HOME ESSENTIALS

Importer:
D & J Damkalidis SA
44 Zefyrou str.
P. Faliro
Greece
www.damkalidis.gr