Potato Express (Потейто Экспрес)

Поздравляем с покупкой Potato ExpressTM! Potato ExpressTM – это самый простой и быстрый способ приготовить идеальный печеный картофель в микроволновой печи всего за 4 минуты! Прекрасный способ выпечки картофеля любых сортов: белого, красного, сладкого и многих других!

СЛЕДУЕТ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

ОСТОРОЖНО! Содержимое и упаковка могут оказаться горячими. Следует соблюдать меры предосторожности. Неправильное использование может привести к возгоранию. Использовать только в микроволновой печи.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

использовать в духовой печи;

разогревать в микроволновой печи дольше 4 минут единовременно;

разогревать на высокой мощности;

разогревать в микроволновой печи без содержимого;

разогревать на открытом огне;

оставлять без присмотра в работающей микроволновой печи;

оставлять Potato ExpressTM рядом с горячими поверхностями;

готовить в Potato ExpressTM жирную и жареную пищу.

Перед использованием:

Необходимо всегда проверять микроволновую печь перед использованием. Результат приготовления зависит от мощности микроволновой печи и других факторов. Если в микроволновой печи есть поворотный стол, во избежание подгорания нужно убедиться в том, что во время приготовления Potato ExpressTM свободно вращается внутри, не оставлять без присмотра, в противном случае это может привести к возгоранию. Если в микроволновой печи отсутствует поворотный стол, нужно аккуратно перевернуть упаковку Potato ExpressTM по истечении половины времени приготовления во избежание подгорания.

Вымыть Potato Express перед использованием.

Стр.1

ИНСТРУКЦИИ:

Следует внимательно прочесть инструкцию перед использованием. Вымыть картофель перед приготовлением. Для запекания потребуется сырой картофель.

1. Поместить 1-4 вымытых картофелин в Potato ExpressTM и закрыть клапан. Срезать и протыкать кожуру картофеля ЗАПРЕЩЕНО.
2. Поместить Potato ExpressTM в микроволновую печь створкой вниз. Готовить 4 минуты\*. Необходимо следовать правилам пользования микроволновой печью, указанным на предыдущей странице.
3. Аккуратно достать Potato ExpressTM из микроволновой печи и осторожно извлечь картофель.
4. Приятного аппетита!

\*Примечания: Время приготовления зависит от количества и размера картофеля, мощности микроволновой печи и других факторов. При необходимости готовить еще 1 минуту до полной готовности картофеля.

* Для отварной кукурузы в початках: удалить коричневые волокна с початка. Поместить початок в листовой обертке Potato ExpressTM. Готовить 3 минуты. При необходимости готовить еще 1 минуту.
* Для овощей: готовить 3 минуты. При необходимости готовить еще 1 минуту.
* Для черствого хлеба/выпечки: готовить 15-30 секунд. При необходимости готовить еще 10 секунд.

Инструкции по уходу и очистке:

1. Вывернуть Potato ExpressTM наизнанку.
2. Стирать вручную/в стиральной машине в холодной воде в деликатном режиме.
3. Разложить и высушить.

* ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать кондиционер для белья.
* ЗАПРЕЩАЕТСЯ отбеливать.
* ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать в сушилку.

Стр. 2

**ПРОСТО И БЫСТРО: НАЧИНКИ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ**

Картофель с сыром: посыпать картофель сыром!

Картофель с луком-пореем и сметаной: мелко нарезать лук-порей. Добавить в картофель ложку сметаны и горсть лука-порея!

Картофель с беконом и сыром: поджарить бекон до образования хрустящей корочки. Нарезать бекон кубиками и добавить в картофель, посыпав сверху сыром!

Картофель с ветчиной и сыром: нарезать ломтиками или кубиками ветчину и добавить в картофель вместе с сыром!

Картофель с фасолью: разогреть консервированную фасоль и подавать с приготовленным картофелем!

**РЕЦЕПТЫ КАРТОФЕЛЯ ДЛЯ ГУРМАНОВ**

(Все рецепты рассчитаны на 4 картофеля)

**Картофель с сыром и перцем чили**

Ингредиенты:

4 крупных картофелин

1 фунт[[1]](#footnote-1) говяжьего фарша

1 нарезанная луковица

1 банка (14,5 унций[[2]](#footnote-2)) консервированных тушеных помидор

1 банка (15 унций) томатного сока

1 банка (15 унций) фасоли

1,5 стакана воды

1 щепотка перца чили

1 щепотка чесночного порошка

соль и перец по вкусу

Приготовление:

1. В большой сковороде на медленном огне тушить говядину с луком до образования коричневой корочки и до смягчения лука. Добавить тушеные помидоры, томатный сок, фасоль и воду.
2. Приправить перцем чили, чесночным порошком, солью и перцем. Довести до кипения и убавить огонь. Закрыть крышкой и тушить 15 минут.
3. Приготовить картофель в микроволновой печи в Potato ExpressTM.
4. Добавить гарнир к готовому картофелю и посыпать блюдо тертым сыром.

Стр. 3

**Картофель для любителей овощей**

Ингредиенты:

4 крупных вымытых картофелин для запекания

6 небольших желтых тыкв, крупно нарезать (1 1/4 фунта)

½ фунта грибов, мелко нарезать

2 средних луковиц, нарезать

2-4 зубчика чеснока, размельчить

2 столовые ложки масла

½ стакана молока

4 столовые ложки масла

½ чайной ложки соли

1 стакан тертого сыра чеддер (или моцарелла)

Приготовление:

1. Приготовить картофель в микроволновой печи в Potato ExpressTM.
2. В это же время тушить тыкву, грибы, чеснок, лук, 2 столовые ложки растопленного масла в течение 10-15 минут.
3. Вынуть сердцевину картофеля, взбить с молоком, 4 столовыми ложками масла, солью, посыпать сыром.
4. Заполнить картофель начинкой. Разложить по тарелкам, сверху добавить тушеные овощи. Подать на стол в горячем виде.

Стр. 4

**Картофель Тако**

Ингредиенты:

4 крупных картофелин

1 фунт говяжьего фарша

1 небольшая луковица, нарезать

1 упаковка приправы для тако (1,25 унции)

8 унций тертого сыра чеддер

Пучок зеленого лука, мелко нарезать

1 чайная ложка черного перца

Приготовление:

1. Приготовить картофель в микроволновой печи в Potato ExpressTM.
2. В это же время на сковороде с антипригарным покрытием жарить говядину в течение 4-5 минут на среднем огне до образования коричневой корочки. Слить жир, добавить лук и 1 столовую ложку приправы для тако, готовить еще 5 минут.
3. Аккуратно, не повредив кожуру, извлечь мякоть картофеля. Загрузить мякоть в кастрюлю, кожуру убрать в сторону.
4. Растолочь картофель, смешать с говяжьим фаршем, сыром, луком, черным перцем и оставшейся приправой для тако.
5. Разместить начинку в картофельную кожуру, плотно уложить в посуду для запекания. Готовить в микроволновой печи в течение 5 минут.

Стр. 5

**Сладкий картофель с коричневым сахаром и маршмеллоу**

Ингредиенты:

4 сладких картофелин (или батата), тщательно вымытых и высушенных

2/3 стакана крупного золотисто-коричневого сахара

1/3 стакана молока

1/3 стакана пахты

¼ чайной ложки соли

4 столовых ложки масла

Свежемолотый черный перец по вкусу

½ стакана небольших маршмеллоу

Приготовление:

1. Разогреть духовку до 400°F.[[3]](#footnote-3)
2. Приготовить сладкий картофель/батат в микроволновой печи в Potato ExpressTM.
3. Разрезать картофель вдоль, извлечь сердцевину, оставить ¼ дюйма[[4]](#footnote-4) до кожуры, аккуратно, стараясь не повредить кожуру, переложить мякоть в блендер или кухонный комбайн.
4. Добавить соль и перец, взбивать до получения однородной массы.
5. Постепенно влить молоко и пахту в пюре, перемешать. Добавить масло и коричневый сахар, взбивать в блендере до получения однородной массы.
6. Охладить картофельную кожуру и начинку до комнатной температуры, разложить пюре в картофельную кожуру, непосредственно перед запеканием украсить блюдо маршмеллоу.
7. Выпекать 10-12 минут, пока маршмеллоу не станет золотистого цвета, а картофель не разогреется. Подать на стол. Приятного аппетита!

Стр. 6

1. 1 фунт = 453 гр. [↑](#footnote-ref-1)
2. 1 унция = 28,35 гр. [↑](#footnote-ref-2)
3. 400°F = 200°C [↑](#footnote-ref-3)
4. 1 дюйм = 2,54 см [↑](#footnote-ref-4)