**Akcesoria do pieczenia (blachy, formy, foremki, naczynia żaroodporne)- co warto mieć i jak to zorganizować.**

## ****Co musisz mieć****

* 1 standardowa blaszka i/ lub tortownica z nieprzywierającą powłoką- do pieczenia ciast i podgrzewania dań (np. mięs) w piekarniku.
* 1 naczynie żaroodporne z przykrywką (do pieczenia i serwowania np. sałatek. Uwaga, przykrywkę można używać jako osobnego naczynia do zapiekania. Czyli macie 2 w 1)

## C:\Users\User\Desktop\GD zdjęcia\4902377_1_i1064.jpg

## ****Co warto mieć****

* Keksówka do  pieczenia ciast takich jak: babka, keks, bananowe, marchewkowe, do [pasztetów](https://cok.coonakombinuje.pl/?s=sa%C5%82atka) i pieczeni.
* Foremki do muffinnek, w których można piec nie tylko babeczki, ale również wykorzystać do deserów na zimno, wytrawnych pasztecików, czy do zamrażania w nich lodu lub domowej [kostki rosołow](https://cok.coonakombinuje.pl/?s=gulasz)ej.
* Forma do tarty- przyda się do [„Najlepszej tarty z rabarbarem”](https://cok.coonakombinuje.pl/tarta-rabarbarem-beza-najlepsza/) i do [„Pieczonej owsianki”](https://cok.coonakombinuje.pl/pieczona-owsianka-truskawkami/).
* Duże i małe naczynie żaroodporne – przydadzą się nie tylko do zapiekania ale również do serwowania innych potraw np. [sałatek](https://cok.coonakombinuje.pl/?s=sa%C5%82atka), gulaszy,

## C:\Users\User\Desktop\GD zdjęcia\formy-do-pieczenia-ciasta.jpg

## ****Co fajnie mieć****

* Foremki do babeczek/tartaletek- używam ich bardzo często do moich popisowych [Babeczek Kajmakowych](https://cok.coonakombinuje.pl/babeczki-kajmakowe-z-budyniem-i-orzechami/).
* Naczynie żaroodporne z podgrzewaczem- fajna sprawa jeśli urządzasz domowe przyjęcia, jeśli ich nie organizujesz odpuść sobie. Zwykłe naczynie w zupełności wystarczy.
* Foremki do crème brulle- nie tylko do przygotowywania wyśmienitego deseru francuskiego, ale również idealne do owocowego crumble z gałką lodów, nadadzą się również jak sosjerki oraz małe salaterki np. do tapas, śledzików, grzybków marynowanych, past kanapkowych.

