**Patelnia do piekarnika - czym powinna się charakteryzować?**

**Szukamy coraz to nowych przepisów i sposobów na nowoczesne gotowanie i pieczenie. Jednym z coraz bardziej popularnych sposób przygotowywania jedzenia, jest pieczenie dań na patelni, jednak w piekarniku. Jaka powinna być <strong>patelnia do piekarnika</strong>, aby dobrze spełniała swoją funkcję?**

**Patelnia nie musisz służyć wyłącznie do smażenia. Możemy wykorzystać ją również do pieczenia w piekarniku. Czym powinna charakteryzować się patelnia do piekarnika?**

**Patelnia do piekarnika - jaką wybrać?**

Jedną z najważniejszych cech patelni do piekarnika jest jej odporność na bardzo wysoką temperaturę. Świetnie sprawdzą się tu patelnie tytanowe. W klasycznych patelniach, najmniej odporną na tą kwestię częścią jest rączka. Dobrze więc, jeśli wybrana przez nas **patelnia do piekarnika**, będzie posiadała odpinaną rączkę. Pamiętajmy także o dobraniu rozmiaru patelni do naszego piekarnika.

**Co możemy przygotować na patelni w piekarniku?**

Wielu potraw wcale nie musimy smażyć na patelni. Niektóre z nich będą nawet smakować o wiele lepiej, upieczone w piekarniku. Mowa tutaj o warzywach, owocach morza i białym mięsie, a także pieczonych naleśnikach (typu dutch baby) czy coraz popularniejszy rodzaj śniadania - szakszuka. W każdym z tych przypadków doskonale sprawdzi się specjalna [patelnia do piekarnika](http://patelnie-tytanowe.biuroprasowe.pl/word/?typ=epr&id=125274&hash=033454b395ec6390ce5bf7e789a99de0patelnie-tytanowe.pl/Blog/37/patelnia-do-piekarnika-jaka-wybrac-i-jakie-potrawy).