

AENO

Рецепты для гриля AENO EG1



[Сосиски Гриль](#)

[Хот-дог классический](#)

[Сендвичи с ветчиной](#)

[Сендвичи с курицей и ананасом](#)

[Лаваш с сыром и беконом](#)

[Конверты с моцареллой помидорами и базиликом](#)

[Бургер с классический](#)

[Бургер куриный](#)

[Бургер с семгой и томатами](#)

[Люля-Кебаб](#)

[Куриные рулеты с курагой](#)

[Рулеты из свинины с черносливом и грибами](#)

[Куриное филе гриль](#)

[Куриный рулет с сыром и грибами](#)

[Стейк из лосося](#)

[Тунец в остро-сладком маринаде](#)

[Форель в кокосовом маринаде](#)

[Рыбный шашлык](#)

[Стейк из говядины](#)

[Свинные ребра в кисло-сладком соусе](#)

[Свиная вырезка в горчично-медовом маринаде](#)

[Стейк из индейки в йогуртовом маринаде](#)

[Драники картофельные](#)

[Нагетсы куриные](#)

[Овощи гриль](#)

Сосиски Гриль

Ингредиенты:

Сосиски вареные	6 шт..
Помидоры Черри	10 шт.
Горчица Американская	50 г



Сложность
Лёгкая



Подготовка
2 мин



Приготовление
3-4 мин



Порций
2-3

Порядок приготовления:

Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 200 градусов, установить время приготовления 3-4 минуты и нажать кнопку  «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать сосиски.

Положить сосиски на нижнюю, затем придавить верхней панелью гриля и нажать кнопку  «Start».

Готовить до окончания программы.

На тарелку или доску выложить сосиски и украсить помидорами.

По желанию можно сверху полить горчицей или другим любимым соусом.



Хот-дог классический

●●○○○ Сложность Лёгкая	 Подготовка 2 мин	 Приготовление 3 мин	 Порций 4
---	---	--	---

Порядок приготовления:

Булки для хот-догов надрезать вдоль и положить на панели гриля, закрыв и придавив верхней крышкой.

Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 190 градусов, затем установить время приготовления 3 минуты и нажать кнопку  «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Пока гриль будет нагреваться, булочки успеют подрумяниться.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора доставать булочки и закладывать сосиски.

Положить сосиски на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку  «Start».

Готовить до окончания программы.

Пока готовятся сосиски, промазываем булочки майонезом и кетчупом.

После окончания приготовления берем сосиски вкладываем в булочки.

Сосиску сверху поливаем горчицей.

Ингредиенты:

Сосиски 4 шт..

Булки для хот-догов 4 шт..

Кетчуп

Майонез

Горчица



Сендвичи с ветчиной

●●○○○ Сложность Лёгкая	 Подготовка 3 мин	 Приготовление 3 мин	 Порций 4
--	--	---	--



Ингредиенты:

Ветчина	100 г
Сыр твердый	80 г
Лист салатный	4 листка
Помидор	40 г
Кетчуп	5 г
Американская горчица	5г
Хлеб для тостов белый	8 шт.

Порядок приготовления:

- Ветчину и сыр нарезать тонкими пластами.
- Листья салата, хорошо вымыть и высушить.
- Помидор порезать тонкими кружочками.
- Хлеб для тостов хорошо промазать кетчупом и горчицей.
- На одну половинку хлеба положить ветчину, сверху сыр, затем помидор, лист салата и накрыть другой половинкой хлеба.
- У вас должно получиться 4 сендвича.
- Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 180 градусов, затем установить время приготовления 3 минуты и нажать кнопку  «Start».
- Гриль начнет нагрев до заданной температуры.
- Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся и пора закладывать сендвичи.
- На нижнюю панель гриля выложить сендвичи и слегка придавить верхней панелью, затем нажать на кнопку  «Start».
- Готовить до окончания программы.
- По окончании приготовления гриль подаст звуковой сигнал и автоматически выключится.

Сендвичи с курицей и ананасом

●●○○○ Сложность Средняя	 Подготовка 4 мин	 Приготовление 3 мин	 Порций 4
---	--	---	--



Ингредиенты:

Куриное филе вареное	100 г
Сыр твердый	80 г
Лист салатный	4 листка
Руккола	10 г
Ананас	80 г
Кетчуп	5 г
Американская горчица	5 г
Хлеб для тостов белый	8 шт

Порядок приготовления:

- Куриное филе и сыр нарезать тонкими пластами.
- Листья салата, и рукколу хорошо вымыть и высушить.
- Ананас порезать тонкими кружочками.
- Хлеб для тостов хорошо промазать кетчупом и горчицей.
- На одну половину хлеба положить куриное филе, сверху сыр, затем ананас, лист салата, рукколу и накрыть другой половиной хлеба.
- У вас должно получиться 4 сендвича.
- Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 180 градусов, затем установить время приготовления 3 минуты и нажать кнопку  «Start».
- Гриль начнет нагрев до заданной температуры.
- Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся и пора закладывать сендвичи.
- На нижнюю панель гриля выложить сендвичи и слегка придавить верхней панелью, затем нажать на кнопку  «Start».
- Готовить до окончания программы.
- По окончании приготовления гриль подаст звуковой сигнал и автоматически выключится.

Лаваш с сыром и беконом

●●○○○ Сложность Лёгкая	 Подготовка 4 мин	 Приготовление 3 мин	 Порций 2
---	---	--	---

Порядок приготовления:

Бекон и сыр нарезать тонкими пластами.

Листья салата, хорошо вымыть и высушить.

Помидор порезать тонкими кружочками.

Большой лаваш разрезать на 4 ровных части , промазать кетчупом и горчицей.

На лаваш выложить бекон, сверху сыр, затем помидор, лист салата и свернуть в рулет .

У вас должно получиться 4 рулета.

Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 180 градусов, затем установить время приготовления 3 минуты и нажать кнопку  «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся и пора закладывать рулеты.

На нижнюю панель гриля выложить рулеты и слегка придавить верхней панелью, затем нажать на кнопку  «Start».

Готовить до окончания программы.

По окончании приготовления гриль подаст звуковой сигнал и автоматически выключится.

Ингредиенты:

Бекон	100г
Сыр твердый	100 г
Лист салатный	4 листка
Помидор	40 г
Кетчуп	5 г
Американская горчица	5 г
Лаваш	1 большой



Конверты с моцареллой помидорами и базиликом

●●○○○ Сложность Лёгкая	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 3 мин	 Порций 2
---	---	--	---



Ингредиенты:

Сыр Моцарелла	100 г
Помидор	100 г
Базилик	20 г
Кетчуп	10 г
Лаваш	1 большой

Порядок приготовления:

- Помидоры и сыр нарезать тонкими пластами.
- Базилик хорошо вымыть.
- Большой лаваш разрезать на 4 равных части и промазать кетчупом .
- На лаваш выложить сыр моцарелла, затем помидор, пару листьев базилика и свернуть в форме конверта.
- У вас должно получиться конверта .
- Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 180 градусов, затем установить время приготовления 3 минуты и нажать кнопку  «Start».
- Гриль начнет нагрев до заданной температуры.
- Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся и пора закладывать конверты.
- На нижнюю панель гриля выложить конверты и слегка придавить верхней панелью, затем нажать на кнопку  «Start».
- Готовить до окончания программы.
- По окончании приготовления гриль подаст звуковой сигнал и автоматически выключится.

Бургер с классический

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 60 мин	Приготовление 4 мин	Порций 2
--	---	---	--



Ингредиенты:

Фарш говяжий	250 г
Сыр чеддер	2 ломтика
Лук красный	30 г
Огурец соленый	20г
Лист салата	2 шт..
Булочка для бургера	2 шт..
Соль, перец черный молотый	
Кетчуп, майонез, горчица	

Порядок приготовления:

В говяжий фарш добавить соль, перец черный молотый и хорошо перемешать.

Из фарша сформировать две лепешки в виде круглой, плоской котлеты и поставить в холодильник на 1 час.

Лук и огурцы нарезать кольцами. Булочки порезать пополам.

Нажать на кнопку «BothGrill», выбрать температуру 220 градусов, затем установить время приготовления 4 минуты и нажать кнопку «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать котлеты для бургера.

Смазать панели гриля маслом, выложить котлеты и слегка придавить верхней панелью, затем нажать на кнопку «Start».

Готовить до окончания программы.

Пока готовятся котлеты, взять булочки и промазать кетчупом, майонезом и горчицей.

На нижнюю часть булочки положить лист салата, лук, огурец, сыр, котлету, накрыть другой половинкой булочки и слегка придавить.

Бургер куриный

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 4 мин	 Порций 2
--	--	--	---



Ингредиенты:

Куриный фарш	250 г
Сыр	40 г
Помидор	30 г
Лук	15 г
Лист салата	2 шт..
Булочки для бургеров	2 шт..
Американская горчица	10 г
Кетчуп	10 г
Паприка молотая	
Перец черный молотый	
Соль	

Порядок приготовления:

В куриный фарш добавить соль, перец черный молотый, паприку молотую и хорошо перемешать.

Из фарша сформировать две лепешки в виде круглой, плоской котлеты и поставить в холодильник на 1 час.

Сыр нарезать тонкими пластами.

Помидоры и лук нарезать кольцами. Булочки разрезать на две части.

Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 220 градусов, затем установить время приготовления 4 минуты и нажать кнопку  «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся и пора закладывать котлеты для бургера.

Смазать панели гриля маслом, выложить котлеты и слегка придавить верхней панелью, затем нажать на кнопку  «Start».

Готовить до окончания программы.

Пока готовятся котлеты, взять булочки и промазать кетчупом и горчицей.

На нижнюю часть булочки положить лист салата, лук, помидор, сыр, котлету, накрыть другой половинкой булочки и слегка придавить.

Бургер с семгой и томатами

Ингредиенты:

Семга филе	250 г
Лук красный	40 г
Помидоры	40 г
Зелень	5 г
Лимон	10 шт..
Булочки для бургера	2 шт..
Майонез	15 г
Соль, перец черный молотый	

Порядок приготовления:

Рыбу посолить и поперчить.

Лук, помидоры, лимон нарезать кольцами.

Булочки разрезать пополам.

Нажать на кнопку  «BothGrill», выбрать температуру 200 градусов, затем установить время приготовления 5 минут и нажать кнопку  «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся и пора закладывать рыбу.

Смазать панели гриля маслом, выложить рыбу и закрыть верхней панелью, затем нажать на кнопку  «Start».

Готовить до окончания программы. Пока готовится рыба , взять булочки и промазать майонезом.

На нижнюю часть булочки положить лук, помидор , зелень, лимон, рыбу, накрыть другой половинкой булочки и слегка придавить.

 Сложность Средняя	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 5 мин	 Порций 2
--	--	---	--



Люля-Кебаб

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 15 мин	 Приготовление 6 мин	 Порций 4
--	--	--	---



Ингредиенты:

Фарш свиной	300 г
Фарш куриный	150 г
Лук репчатый	200 г
Перец черный молотый	
Хмели-сунели	
Соль по вкусу	
Шпажки длинные	4 шт..

Порядок приготовления:

- Смешать куриный и свиной фарш, добавить соль, мелко рубленый лук, хмели-сунели и хорошо перемешать.
- Получений фарш разделить на 4 равных порции.
- Смазать руки подсолнечным маслом, взять порцию фарша и надеть на шпажку.
- Разровняйте фарш по шпажке и сформируйте продолговатую колбаску.
- Сделайте тоже самое с остальными порциями фарша.
- Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 220 градусов, затем установить время приготовления 6 минут и нажать кнопку  «Start».
- Гриль начнет нагрев до заданной температуры.
- Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать люля-кебаб.
- Выложить 4 порции люля-кебаб на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку  «Start».
- Готовить до окончания программы.

Куриные рулеты с курагой

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 6 мин	Порций 2
---	---	---	--



Ингредиенты:

Куриное филе	400 г (2шт.)
Курага	100 г
Зелень петрушки	5 г
Перец черный молотый	
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

Куриное филе порезать вдоль, положить на доску, обернуть пленкой и хорошо отбить.

Курагу порезать полосками и положить сверху на отбивную из куриного филе, посолить, поперчить, посыпать зеленью и свернуть в форме рулета.

У вас должно получиться 4 небольших куриных рулета с начинкой.

Панели гриля смазать маслом.

Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 220 градусов, затем установить время приготовления 6 минут и нажать кнопку  «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать рулеты.

Выложить рулеты на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку  «Start».

Готовить до окончания программы.

Рулеты из свинины с черносливом и грибами

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 6 мин	Порций 2
--	---	---	--

Порядок приготовления:

Свинину порезать на пласты, положить на доску, обернуть пленкой и хорошо отбить.

Чернослив и грибы порезать полосками и положить сверху на отбивную , посолить, поперчить и свернуть в форме рулета.

У вас должно получится 4 небольших рулета с начинкой.

Панели гриля смазать маслом.

Нажать на кнопку «Both Grill», выбрать температуру 220 градусов, затем установить время приготовления 6 минут и нажать кнопку «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать рулеты.

Выложить рулеты на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку «Start».

Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Свинина (биток)	400 г
Чернослив	80 г
Грибы шампиньоны	60г
Перец черный молотый	
Соль по вкусу	



Куриное филе гриль

Ингредиенты:

Куриное филе	400 г
Цедра лимона	5 г
Приправа для курицы	
Перец черный молотый	
Оливковое масло	10 г
Соевый соус	
Соль	

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 5 мин	Приготовление 7 мин	Порций 2
--	--	---	--

Порядок приготовления:

Куриное филе порезать вдоль на две части, добавить соевый соус, цедру лимона приправу для курицы, перец черный молотый, оливковое масло, соль и хорошо перемешать.

Нажать на кнопку «Both Grill», выбрать температуру 230 градусов, затем установить время приготовления 7 минут и нажать кнопку «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать филе.

Выложить филе на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку «Start».

Готовить до окончания программы.



Куриный рулет с сыром и грибами

Ингредиенты:

Куриный фарш	400 г
Грибы жареные	80 г
Сыр твердый	80 г
Перец черный молотый	
Соль по вкусу	

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 6 мин	Порций 2
--	---	---	--

Порядок приготовления:

В куриный фарш добавить соль, перец черный молотый и хорошо перемешать.

Сыр натереть на терке и смешать с жареными грибами.

Куриный фарш поделить на 4 ровные части, тоже самое сделать с начинкой.

Из фарша формируем приплюснутые блины, в центр выкладываем начинку из грибов и сыра, затем сворачиваем в форме рулетиков.

Нажать на кнопку «Both Grill», выбрать температуру 220 градусов, затем установить время приготовления 6 минут и нажать кнопку «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать рулеты.

Выложить рулеты на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать «Start».

Готовить до окончания программы.



Стейк из лосося

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 7 мин	 Порций 3
--	---	--	---



Ингредиенты:

Лосось порезанный на стейки	3 куска
Розмарин сушеный	20 г
Шалфей	5 г
Белый молотый перец	
Сок лимона	10 г
Масло оливковое	20 г
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

- В миске смешать розмарин, шалфей, белый перец, лимонный сок и оливковое масло.
- Этой смесью натереть стейки лосося со всех сторон.
- Смазать панели маслом.
- Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 210 градусов, затем установить время приготовления 7 минут и нажать кнопку  «Start».
- Гриль начнет нагрев до заданной температуры.
- Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать рыбу.
- Выложить рыбу на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку  «Start».
- Готовить до окончания программы.

Тунец в остро-сладком маринаде

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 5 мин	 Порций 4
---	---	---	--



Ингредиенты:

Стейки тунца	600 г (4 штуки)
Соевый соус	25 г
Масло оливковое	20 г
Сок лайма	40 г
Чеснок	1-2 зубчика
Перец Кайенский	0,5 ч. л.
Имбирь	5 г
Сахар	30 г
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

Смешать в миске соевый соус, масло оливковое, сок лайма, чеснок мелко измельченный, перец кайенский, имбирь, сахар, соль.

Полученным маринадом хорошо натереть стейки из рыбы и поставить мариновать в холодильник на 1 час.

Смазать панели гриля маслом.

Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 210 градусов, затем установить время приготовления 5 минут и нажать кнопку  «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать рыбу.

Выложить рыбу на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку  «Start».

Готовить до окончания программы.

Форель в кокосовом маринаде

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 60 мин	Приготовление 7 мин	Порций 4
--	---	---	--

Порядок приготовления:

Смешать в миске кокосовое молоко, мелко рубленный чеснок, перец чили, сахар, соль, сок лайма, перец белый молотый.

Полученным маринадом хорошо натереть стейки из рыбы и поставить мариновать в холодильник на 1 час.

Смазать панели гриля маслом.

Нажать на кнопку «Both Grill», выбрать температуру 210 градусов, затем установить время приготовления 7 минут и нажать кнопку «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать рыбу.

Выложить рыбу на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку «Start».

Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Стейки форели	600 г (4 шт.)
Кокосовое молоко	300 г
Чеснок	1-2 зубка
Перец чили красный	2 г
Сахар	20 г
Сок лайма	50 г
Перец белый молотый	
Соль по вкусу	



Рыбный шашлык

Ингредиенты:

Семга или форель	400 г
Помидоры черри	
Сок лимона	20 г
Оливковое масло	20 г
Чеснок	1 зубок
Перец белый молотый	
Соль по вкусу	
Шпажки	4-5 шт..

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 60 мин	Приготовление 8 мин	Порций 2
--	---	---	--

Порядок приготовления:

- Рыбу нарезать небольшими кубиками размером 3 см.
- Смешать в миске сок лимона, оливковое масло, чеснок мелко рубленый, перец молотый, соль.
- Полученным маринадом хорошо натереть рыбу и поставить мариновать в холодильник на 1 час.
- Достаем рыбу и надеваем на шпажки по очередности с помидорами.
- Смазать панели гриля маслом.
- Нажать на кнопку «Both Grill», выбрать температуру 220 градусов, затем установить время приготовления 8 минут и нажать кнопку «Start».
- Гриль начнет нагрев до заданной температуры.
- Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать шашлык.
- Выложить шашлык на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку «Start».
- Готовить до окончания программы.
- Для приготовления можно использовать плоскую панель гриля.



Стейк из говядины

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 7 мин	 Порций 4
---	---	---	--



Ингредиенты:

Стейки из говядины 600 г (4 штуки)

Сухой чеснок

Кайенский перец

Тимьян

Паприка молотая

Приправа для гриля по вкусу

Соль по вкусу

Порядок приготовления:

В мясо добавить сухой чеснок, кайенский перец, тимьян, паприку молотую, приправу для гриля, соль и хорошо натереть со всех сторон.

Оставить мариноваться на 1 час в холодильник.

Смазать панели гриля маслом.

Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 230 градусов, затем установить время приготовления 7 минут и нажать кнопку  «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать мясо.

Выложить мясо на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку  «Start».

Готовить до окончания программы.

Свинные ребра в кисло-сладком соусе

Ингредиенты:

Ребра свинные варенные	600 г
Кетчуп чили	150 г
Горчица французская	35 г
Горчица американская	25 г
Хмели-сунели	
Сухой чеснок	
Мед или сахар	40 г
Приправа для шашлыка	
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

- Отваренные ребра, остудить до комнатной температуры.
- В миске смешать кетчуп, горчицу французскую, горчицу американскую, хмели сунели, сухой чеснок, мед или сахар, приправу для шашлыка, соль и хорошо перемешать.
- Остывшие ребра положить в миску с подготовленным соусом и хорошо перемешать.
- Поставить мариновать в холодильник на 1 час.
- Смазать панели гриля маслом.
- Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 220 градусов, затем установить время приготовления 6 минут и нажать кнопку  «Start».
- Гриль начнет нагрев до заданной температуры.
- Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать мясо.
- Выложить мясо на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку  «Start».
- Готовить до окончания программы.
- Для приготовления можно использовать плоскую панель гриля.

 Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 6 мин	 Порций 3
--	---	---	--



Свиная вырезка в горчично-медовом маринаде

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 8 мин	 Порций 3
--	--	--	---



Ингредиенты:

Свиная вырезка	500 г
Горчица дижонская	100 г
Цедра лимона	1 г
Мед	70 г
Перец чили молотый	
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

- Мясо нарезать кусочками.
- В миске смешать горчицу, мед, перец чили, соль, цедру лимона и хорошо перемешать.
- Полученным маринадом натереть мясо и оставит мариновать на 1 час в холодильник.
- Смазать панели гриля маслом.
- Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 230 градусов, затем установить время приготовления 8 минут и нажать кнопку  «Start».
- Гриль начнет нагрев до заданной температуры.
- Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать мясо.
- Выложить мясо на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать кнопку  «Start».
- Готовить до окончания программы.
- Для приготовления можно использовать плоскую панель гриля.

Стейк из индейки в йогуртовом маринаде

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 8 мин	 Порций 2
--	--	--	---



Ингредиенты:

Филе индейки	400 г
Йогурт не сладкий	200 г
Перец болгарский	50 г
Петрушка	20 г
Перец черный молотый	
Горчица американская	15 г
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

- Из филе индейки нарезать 2-3 стейка.
- Болгарский перец и петрушку мелко порезать ножом, затем переложить в миску, добавить йогурт, горчицу, соль, перец черный молотый и хорошо перемешать.
- Намазать полученным маринадом стейки и оставить мариновать в холодильник на 1 час.
- Смазать панели гриля маслом.
- Нажать на кнопку  «Both Grill», выбрать температуру 230 градусов, затем установить время приготовления 8 минут и нажать кнопку  «Start».
- Гриль начнет нагрев до заданной температуры.
- Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать мясо.
- Выложить мясо на нижнюю и придавить верхней панелью гриля, затем нажать  «Start».
- Готовить до окончания программы.

Драники картофельные

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 15 мин	 Приготовление 20 мин	 Порций 2
--	--	---	---



Ингредиенты:

Картофель	400 г
Лук репчатый	80 г
Чеснок сухой	2 г
Яйцо	1 шт
Мука	20-30 г
Соль, перец	
Масло растительное	для жарки

Порядок приготовления:

Картофель, лук почистить и потереть на мелкой терке.

Слить воду которую выделил картофель, добавить яйцо, чеснок, муку, соль, пере черный молотый и хорошо перемешать .

Для приготовления используйте плоскую панель гриля.

На нижнюю панель налить немного масла, нажать на кнопку  «Lower Grill» выбрать температуру 230 градусов, затем установить время приготовления 20-25 минут и нажать кнопку  «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора готовить драники.

Ложкой, аккуратно выложить 8 драников на поверхность гриля и слегка разровнять.

Нажать на кнопку  «Start».

Готовить до золотистого цвета, потом перевернуть и обжарить с другой стороны до готовности.

Тоже самое действие сделайте с оставшейся картофельной массой.

Подавать драники горячими со сметаной или грибным соусом.

Нагетсы куриные

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 7 мин	 Порций 2
--	--	--	---

Порядок приготовления:

В фарш добавить соль, перец черный молотый и хорошо перемешать .

Из фарша формируем небольшие котлетки прямоугольной формы размером 3х4 см.

Небольшие котлеты обвалять в сухарях и поставить в холодильник на 1 час.

Для приготовления используйте плоскую панель гриля.

На нижнюю панель налить немного масла, нажать на кнопку  «Lower Grill» выбрать температуру 230 градусов, затем установить время приготовления 7-10 минут и нажать кнопку  «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора жарить нагетсы.

Выложить нагетсы, затем нажать на кнопку  «Start».

Обжарить до золотистого цвета, потом перевернуть и жарить с другой стороны до готовности.

Подавать нагетсы с кисло-сладким соусом.

Ингредиенты:

Куриный фарш	350 г
Сухари для панировки	40-50 г
Соль, перец	
Масло растительное	для жарки



Овощи гриль

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 20 мин	Приготовление 10 мин	Порций 2
--	--	---	-------------------------------------

Порядок приготовления:

Цукини и баклажан нарезать кругами.

Перец болгарский нарезать полосками.

Овощи положить в миску, добавить соль, перец черный молотый, соевый соус, масло оливковое и хорошо перемешать.

Оставить мариновать на 15 минут.

Раскройте гриль на 180 градусов.

Смазать панели гриля маслом.

Нажать на кнопку «Both Grill», выбрать температуру 200 градусов, затем установить время приготовления 10 минут и нажать кнопку «Start».

Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковые сигналы, гриль нагрелся, пора закладывать овощи.

Выложить овощи равномерно на две панели гриля, затем нажать «Start».

Через 5 минут перевернуть овощи на другую сторону и готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Цукини	150 г
Баклажан	100 г
Перец болгарский красный	100 г
Перец болгарский желтый	100 г
Масло оливковое	30 г
Соевый соус	25 г
Соль, перец черный молотый	

