

AENO

Рецепты для гриля AENO EG2



[Филе миньон](#)

[Стейк из говядины](#)

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

[Куриное филе гриль](#)

[Стейк из индейки в йогуртовом маринаде](#)

[Куриный шашлык с перцем](#)

[Куриные крылья в медово-горчичном маринаде](#)

[Стейк из лосося](#)

[Тунец в остро-сладком маринаде](#)

[Форель в кокосовом маринаде](#)

[Креветки на гриле](#)

[Кальмары на шпажках](#)

[Овощи гриль](#)

[Бургер с классический](#)

[Бургер куриный](#)

[Бургер куриный с яблоком](#)

[Сендвичи овощные](#)

[Сендвичи с ветчиной](#)

[Конверты с моцареллой помидорами и базиликом](#)

[Сосиски Гриль](#)

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

[Куриные рулеты с курагой](#)

[Люля-Кебаб](#)

[Шампиньоны с беконом на шпажках](#)

[Хот-дог классический](#)

Филе МИНЬОН

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

Порядок приготовления:

Мясо- посолить, поперчить, притрусить сухим чесноком и обмазать оливковым маслом со всех сторон.

Смазать панели гриля маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать мясо.

На нижнюю панель гриля выложить мясо и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.

Ингредиенты:

Говяжья вырезка	300 г
Масло оливковое	20 г
Сухой чеснок	5 г
Морская соль по вкусу	
Перец черный молотый	



Стейк из говядины

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 5 мин	 Порций 2
---	---	---	--



Ингредиенты:

- Стейки из говядины600 г (4 шт.)
- 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.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать мясо .

На нижнюю панель гриля выложить мясо и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.

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	

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 60 мин	Приготовление 5 мин	Порций 2-3
--	---	---	--

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.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать ребра.

На нижнюю панель гриля выложить ребра и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.



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 15 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.

Оставить мариновать на 15 минут.

Панели гриля смазать маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать филе.

На нижнюю панель гриля выложить филе и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.



Стейк из индейки в йогуртовом маринаде

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 60 мин	Приготовление 7 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.
- Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.
- Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать филе.
- На нижнюю панель гриля выложить филе и слегка придавить верхней панелью.
- Жарить до готовности.

Куриный шашлык с перцем

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 120 мин	Приготовление 7 мин	Порций 2
--	--	---	--



Ингредиенты:

Куриное филе	400 г
Лук	80 г
Перец болгарский	100 г
Соевый соус	
Хмели-сунели	
Перец черный молотый	
Горчица Французская	
Приправа для шашлыка	
Соль по вкусу	
Шпажки	4-5 шт.

Порядок приготовления:

Мясо курицы нарезать кубиком по 3 см.

Лук нарезать кольцами.

Перец болгарский нарезать квадратами размером с куриное мясо.

В мясо добавить соевый соус, хмели-сунели, перец черный молотый, приправу для шашлыка, французскую горчицу, соль и хорошо перемешать.

Сверху и снизу мяса выложить кольцами лук , затем поставить в холодильник на 2 часа для маринования.

Достать мясо и одеть на шпажки по очередности с луком и болгарским перцем.

У вас должно получиться 4-5 шпажек с шашлыком.

Панели гриля смазать маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать шашлык.

На нижнюю панель гриля выложить шашлык и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.

Куриные крылья в медово-горчичном маринаде

Ингредиенты:

Куриные крылья	300 г
Соевый соус	20 г
Горчица американская	50 г
Чеснок сухой	
Соль по вкусу	
Перец черный молотый	

●●●●● Сложность Средняя	🕒 Подготовка 20 мин	🔥 Приготовление 7 мин	🍽 Порций 2
--	--	--	---

Порядок приготовления:

Крылья порезать на две части, отрезать кончики и положить в миску, затем добавить соевый соус, американскую горчицу, сухой чеснок, соль, перец черный молотый и хорошо перемешать.

Оставить мариновать на 20 минут.

Панели гриля смазать маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать крылья.

На нижнюю панель гриля выложить крылья и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.



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	
Лимон, зелень для украшения	

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.
- Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.
- Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать рыбу.
- На нижнюю панель гриля выложить рыбу и слегка придавить верхней панелью.
- Жарить до готовности.
- Подавать с кусочком лимона и зеленью

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 Имбирь	0,5 ч. л.
Сахар	5 г
Соль по вкусу	30 г

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.

Смазываем панели гриля маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать рыбу.

На нижнюю панель гриля выложить рыбу и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.

Форель в кокосовом маринаде

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 5 мин	 Порций 3
--	--	--	---

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.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать рыбу.

На нижнюю панель гриля выложить рыбу и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.

Ингредиенты:

Стейки форели	500 г (3 шт.)
Кокосовое молоко	250 г
Чеснок	1-2 зубка
Перец чили красный	2 г
Сахар	15 г
Сок лайма	35 г
Перец белый молотый	
Соль по вкусу	



Креветки на гриле

Ингредиенты:

Креветки королевские	350 г
Соевый соус	20 г
Оливковое масло	30 г
Сок лимона	10 г
Чеснок	1 зубок
Соль по вкусу	
Перец черный молот	

Порядок приготовления:

Креветки очистить и положить в миску, затем добавить соевый соус, оливковое масло, сок лимона, измельченный чеснок, соль, перец черный молотый и хорошо перемешать.

Оставить мариновать на 15 минут.

Панели гриля смазать маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать креветки.

На нижнюю панель гриля выложить креветки и слегка придавить верхней панелью.

Подрумянить до золотистого цвета.

●●○○○ Сложность Лёгкая	🕒 Подготовка 20 мин	🔥 Приготовление 7 мин	🍽 Порций 2
---	--	--	---



Кальмары на шпажках

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



Ингредиенты:

Филе кальмаров Лайм	300 г
Оливковое масло Соль	1 шт.
по вкусу	40 г
Перец черный	
молотый	
Шпажки	4-5 шт.

Порядок приготовления:

- Филе кальмаров почистить и нарезать кольцами.
- Шпажки замочить в воде.
- Кальмары одеть на шпажки, добавить соль, перец и полить оливковым маслом.
- Панели гриля смазать маслом.
- Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.
- Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать кальмары.
- На нижнюю панель гриля выложить кальмары и слегка придавить верхней панелью.
- Подрумянить до золотистого цвета.
- Готовые кальмары выложить на тарелку и полить соком лайма.

Овощи гриль

●●○○○ Сложность Лёгкая	Подготовка 15 мин	Приготовление 7 мин	Порций 2-3
---	---	---	--

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.

Панели гриля смазать маслом. Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать овощи.

На нижнюю панель гриля выложить овощи и слегка придавить верхней панелью.

Подрумянить до золотистого цвета.

Ингредиенты:

Цукини	70 г
Баклажан	70 г
Перец болгарский красный	50 г
Перец болгарский желтый	50 г
Масло оливковое	20 г
Соевый соус	15 г
Соль, перец черный молотый	



Бургер с классический

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 6 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.

Панели гриля смазать маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать котлеты.

На нижнюю панель гриля выложить котлеты и слегка придавить верхней панелью.

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 7 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.

Панели гриля смазать маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать котлетки.

На нижнюю панель гриля выложить филе и слегка придавить верхней панелью.

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 куриный с яблоком

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 7 мин	Порций 2
--	---	---	--



Ингредиенты:

Куриное филе	200 г
Сыр Чеддер	2 ломтика
Яблоки	120 г
Бasilik свежий	2 листка
Лис салата	2 шт.
Майонез	25 г
Дижонская горчица	20 г
Соль, перец черный молотый	
Булочки для бургера	2 шт.

Порядок приготовления:

Куриное филе порезать вдоль на 2 ровных пласта, посолить и поперчить.

Яблоки нарезать кольцами.

Листья салата помыть и высушить.

Булочки порезать пополам.

Панели гриля смазать маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать филе.

На нижнюю панель гриля выложить филе и слегка придавить верхней панелью.

Пока готовится филе , взять булочки и промазать майонезом и горчицей.

На нижнюю часть булочки положить яблоко, лист базилика, лист салата, готовое куриное филе, сыр, накрыть другой половинкой булочки и слегка придавить.

Сендвичи овощные

●●○○○ Сложность Лёгкая	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 5 мин	 Порций 4
---	---	--	---

Порядок приготовления:

Грибы, помидоры и сыр нарезать тонкими пластами.

Листья салата, хорошо вымыть и высушить.

Болгарский перец нарезать тонкими полосочками.

Хлеб для тостов хорошо промазать кетчупом и горчицей. На одну половинку хлеба положить грибы, сверху сыр, затем помидор, лист салата, болгарский перец и накрыть другой половинкой хлеба.

У вас должно получиться 4 сендвича.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать сендвичи.

На нижнюю панель гриля выложить сендвичи и слегка придавить верхней панелью.

Подрумянить до золотистого цвета.

Ингредиенты:

Сыр твердый	80 г
Грибы шампиньоны	30 г
Перец болгарский	60 г
Лист салатный	4 листка
Помидор	80 г
Кетчуп	5 г
Американская горчица	5 г
Хлеб для тостов белый	8 шт



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 половину хлеба положить ветчину, сверху сыр, затем помидор, лист салата и накрыть другой половинкой хлеба.

У вас должно получиться 4 сендвича.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать сендвичи.

На нижнюю панель гриля выложить сендвичи и слегка придавить верхней панелью.

Подрумянить до золотистого цвета.

Конверты с моцареллой помидорами и базиликом

●●○○○ Сложность Лёгкая	 Подготовка 7 мин	 Приготовление 4 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 получится конверта.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать конверты.

На нижнюю панель гриля выложить конверты и слегка придавить верхней панелью.

Подрумянить до золотистого цвета.

Сосиски Гриль

Ингредиенты:

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

●●○○○
Сложность
Лёгкая

⌚
Подготовка
2 мин

🔥
Приготовление
5 мин

🍲
Порций
2-3

Порядок приготовления:

Панели гриля смазать маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать сосиски.

На нижнюю панель гриля выложить сосиски и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.

На тарелку или доску выложить сосиски и украсить помидорами.

По желанию можно сверху полить горчицей или другим любимым соусом.



Рулеты из свинины с черносливом и грибами

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 7 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.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать рулеты.

На нижнюю панель гриля выложить рулеты и слегка придавить верхней панелью. Жарить до готовности.

Ингредиенты:

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



Куриные рулеты с курагой

●●●●○ Сложность Средняя	 Подготовка 15 мин	 Приготовление 7 мин	 Порций 2
--	--	--	---



Ингредиенты:

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

Порядок приготовления:

Куриное филе порезать вдоль, положить на доску, обвернуть 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.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать рулеты.

На нижнюю панель гриля выложить рулеты и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.

Люля-Кебаб

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 15 мин	 Приготовление 8 мин	 Порций 2
--	--	--	---



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.
- Панели гриля смазать маслом.
- Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.
- Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать люля-кебаб.
- На нижнюю панель гриля выложить люля-кебаб и слегка придавить верхней панелью.
- Жарить до готовности.

Шампиньоны с беконом на шпажках

●●●●●

Сложность
Средняя

Подготовка
10 мин

Приготовление
5 мин

Порций
2



Ингредиенты:

Шампиньоны	150г
Бекон	150г
Сыр твердый	50 г
Перец черный молотый	
Соль по вкусу	
Шпажки длинные	4-6 шт.

Порядок приготовления:

Грибы помыть, удалить ножки, высушить, посолить и поперчить.

Бекон нарезать полосками.

Сыр нарезать средним кубиком.

В шампиньон положить кубик сыра, обернуть во круг- беконом, затем одеть на шпажку.

Тоже самое сделать с остальными грибами.

В итоге у вас должно получится 4-6 шпажек с грибами.

Панели гриля смазать маслом.

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся и пора закладывать грибы на шпажках.

На нижнюю панель гриля выложить грибы на шпажках и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.

Хот-дог классический

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

Порядок приготовления:

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

Включить гриль в розетку и установить необходимую температуру.

Пока гриль нагревается подрумяним булочки.

Когда индикатор загорится зеленым цветом, означает, что гриль нагрелся достаем булки и пора закладывать сосиски.

На нижнюю панель гриля выложить сосиски и слегка придавить верхней панелью.

Жарить до готовности.

Пока готовятся сосиски, промазываем булки 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

