

A E N O

Рецепты для духовки AENO EO1



**Рецепты для программы
«Хлеб»**

[Хлеб белый классический](#)

[Хлеб пшенично ржаной](#)

[Хлеб сырный](#)

[Хлеб с прованскими травами](#)

[Хлеб горчичный](#)

**Рецепты для программы
«Бисквит»**

[Бисквит классический](#)

[Бисквит шоколадный](#)

[Бисквит ореховый](#)

[Бисквит цитрусовый](#)

[Бисквит изумрудный](#)

**Рецепты для программы
«Пирог»**

[Пирог «Коврижка» с тыквой и орехами](#)

[Шарлотка с яблоками и корицей](#)

[Пирог песочный с черной смородиной](#)

[Пирог с творогом и помидорами](#)

[Пирог слоеный с балыком, грибами и сыром](#)

**Рецепты для программы
«Стейк»**

[Стейк из говядины](#)

[Филе миньон](#)

[Стейк свиной на кости](#)

[Медальоны из свинины](#)

[Стейк из куриного филе](#)

**Рецепты для программы
«Пицца»**

[Пицца Маргарита](#)

[Пицца с салями и перцем](#)

[Пицца с балыком и грибами](#)

[Пицца с курицей и ананасом](#)

[Пицца 4 сыра](#)

**Рецепты для программы
«Курица»**

[Цыпленок гриль](#)

[Куриный шашлык](#)

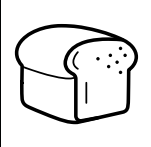
[Куриные ножки гриль](#)

[Куриные крылья гриль](#)

[Курица с ананасом](#)

**Рецепты для программы
«Растойка теста»**

[Расстойка теста](#)



Хлеб белый классический

●●●●● Сложность Сложно	Подготовка 25 мин	Приготовление 100 мин	Выход 750-800 г
--	--	--	--

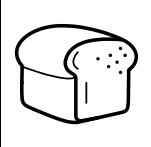


Ингредиенты:

Мука пшеничная	550 г
Вода	300 мл
Дрожжи сухие	8-9 г
Масло растительное	30 мл
Сахар	7 г
Соль	5 г

Порядок приготовления:

В миску налить теплую воду 35-38 градусов, масло растительное, добавить соль, сахар, сухие дрожжи и хорошо перемешать, затем добавить муку и замесить тесто. Из теста сформировать округлую лепешку. Форму для выпечки или противень смазать маслом, выложить тесто и поставить в духовку. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Растойка теста» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку «Старт» . По окончании программы тесто должно увеличиться в размерах в несколько раз. Теперь пора выпекать хлеб. Выбрать программу «Хлеб» , нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 40 минут и нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы. После окончания приготовления не доставайте хлеб сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут. После этого достать и остудить до комнатной температуры. Не нарежьте хлеб-горячим.



Хлеб пшенично ржаной

●●●●● Сложность Сложно	Подготовка 25 мин	Приготовление 100 мин	Выход 600 г
---	---	---	---

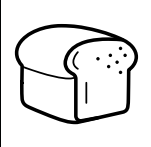


Ингредиенты:

Мука пшеничная	300 г
Мука ржаная	120 г
Вода	280 мл
Дрожжи сухие	5-6 г
Масло растительное	10 мл
Соль	7 г

Порядок приготовления:

В миску налить теплую воду 35-38 градусов, масло растительное, добавить соль, сухие дрожжи и хорошо перемешать, затем добавить муку и замесить тесто. Из теста сформировать округлую лепешку. Форму для выпечки или противень смазать маслом, выложить тесто, сделать сверху надрез ножом вдоль и поперек, затем поставить в духовку. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Расстойка теста» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 1час и нажать на кнопку «Старт» . По окончании программы тесто должно увеличиться в размерах в несколько раз. Теперь пора выпекать хлеб. Выбрать программу «Хлеб» , нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 40 минут и нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы. После окончания приготовления не доставайте хлеб сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут. После этого достать и остудить до комнатной температуры. Не нарежьте хлеб-горячим.



Хлеб сырный

 Сложность Сложно	 Подготовка 25 мин	 Приготовление 100 мин	 Выход 750-800 г
--	---	---	---

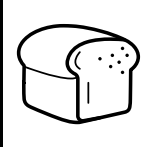
Порядок приготовления:

Сыр Чеддер нарезать средним кубиком. Сыр Пармезан натереть на мелкой терке. В миску налить теплую воду 35-38 градусов, масло растительное, добавить соль, сухие дрожжи и хорошо перемешать, затем добавить муку и замесить тесто. В готовое тесто добавить сыр Чеддер и Пармезан, затем хорошо вымесить. Из теста сформировать округлую лепешку. Форму для выпечки или противень смазать маслом, и присыпать мукой, выложить тесто и поставить в духовку. Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Расстойка теста»  затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку «Старт» . По окончании программы тесто должно увеличиться в размерах в несколько раз. Теперь пора выпекать хлеб. Выбрать программу «Хлеб»  нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 40 минут и нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы. После окончания приготовления не доставайте хлеб сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут. После этого достать и остудить до комнатной температуры. Не нарежьте хлеб-горячим.

Ингредиенты:

Мука пшеничная	450 г
Сыр Чеддер	70 г
Сыр Пармезан	30 г
Вода	270 мл
Дрожжи сухие	8 г
Масло растительное	15 мл
Соль	7 г





Хлеб

с прованскими травами

Ингредиенты:

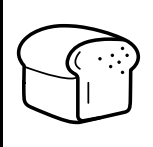
Мука пшеничная	500 г
Вода	280 мл
Дрожжи сухие	8-9 г
Прованские травы	7 г
Масло растительное	20 мл
Семена кунжута	5 г
Соль	8 г

●●●●● Сложность Сложно	Подготовка 25 мин	Приготовление 100 мин	Выход 750-800 г
---	---	---	---

Порядок приготовления:

В миску налить теплую воду 35-38 градусов, масло растительное, добавить соль, прованские травы, сухие дрожжи и хорошо перемешать, затем добавить муку и замесить тесто. Из теста сформировать округлую лепешку. Форму для выпечки или противень смазать маслом, выложить тесто, сверху посыпать кунжутом и поставить в духовку. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Растойка теста» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку «Старт» . По окончании программы тесто должно увеличиться в размерах в несколько раз. Теперь пора выпекать хлеб. Выбрать программу «Хлеб» , нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 40 минут и нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы. После окончания приготовления не доставайте хлеб сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут. После этого достать и остудить до комнатной температуры. Не нарежьте хлеб-горячим.





Хлеб горчичный

●●●●● Сложность Сложно	Подготовка 5 мин	Приготовление 5 мин	Выход 750-800 г
---	--	---	---



Ингредиенты:

Мука пшеничная	380 г
Вода	200 мл
Дрожжи сухие	7 г
Горчица французская	7 г
Горчица сухая молотая	5 г
Масло растительное	20 мл
Соль	7 г
Сахар	5 г

Порядок приготовления:

В миску налить теплую воду 35-38 градусов, масло растительное, добавить соль, горчицу, сахар, сухие дрожжи и хорошо перемешать, затем добавить муку и замесить тесто. Из теста сформировать округлую лепешку. Форму для выпечки или противень смазать маслом, выложить тесто и поставить в духовку. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Растойка теста» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку «Старт» . По окончании программы тесто должно увеличиться в размерах в несколько раз. Теперь пора выпекать хлеб. Выбрать программу «Хлеб» нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 40 минут и нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы. После окончания приготовления не доставайте хлеб сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут. После этого достать и остудить до комнатной температуры. Не нарежьте хлеб-горячим.



Пирог «Коврижка» с тыквой и орехами

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 55 мин	Выход 550-650 г
--	---	--	---



Ингредиенты:

Мука пшеничная	180 г
Сахар	130 г
Яйцо куриное	3 шт.
Ванильный сахар	1 г
Орехи измельченные	150 г
Разрыхлитель	3-4 г
Тыква свежая	100 г
Масло растительное	5 г

Порядок приготовления:

Тыкву почистить и натереть на крупную терку. В миску разбить яйца, добавить сахар, сахар ванильный и хорошо перемешать миксером до густой пены, затем добавить орехи, тыкву и снова перемешать, но теперь уже лопаткой. В полученную массу добавить постепенно муку и слегка перемешать лопаткой. Форму для выпечки смазать маслом или застелить пергаментной бумагой и вылить тесто. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Пирог» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 50-55 минут, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы.



Шарлотка с яблоками и корицей

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 50 мин	Выход 550-600 г
--	---	--	---

Порядок приготовления:

Яблоки вымыть, почистить и нарезать кусочками. В миску разбить 4 яйца, добавить соль, взбивать миксером до густой пены, затем добавить ванильный сахар, сахар, не весть сразу, а постепенно, порциями и продолжать взбивать. Взбиваем до тех пор пока сахар не растворится. В полученную смесь добавляем постепенно муку и перемешиваем лопаткой. Не используете миксер когда добавляете муку, иначе шарлотка не получится пышной и красивой. Форму для выпечки смазать маслом или застелить пергаментной бумагой, вылить тесто, добавить яблоки и сверху посыпать корицей. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Пирог» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 50 минут, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы. После окончания приготовления не доставайте шарлотку сразу, дайте ей постоять в духовке около 5-7 минут.

Ингредиенты:

Мука пшеничная	180 г
Яйца	4 шт.
Ванильный сахар	5 г
Сахар	150 г
Яблоки	2 шт.
Соль	0,5 г
Масло сливочное	5 г
Корица	1 г





Пирог песочный с черной смородиной

Ингредиенты:

Мука пшеничная	400 г
Масло сливочное	180 г
Яйца	2 шт.
Сахар	100 г
Разрыхлитель	3 г
Ванильный сахар	5 г
Соль	1 г
Для начинки:	
Черная смородина	300 г
Сахар	150 г
Кукурузный крахмал	40 г

Порядок приготовления:

Черную смородину смешать с сахаром , затем добавить кукурузный крахмал и хорошо перемешать. Это будет начинка для пирога. В миске смешать растопленное масло с сахаром и хорошо перемешать, довить соль, ванильный сахар, яйца и размешать до однородной консистенции. Добавляем разрыхлитель, затем порциями муку и замешиваем тесто. Тесто должно быть густое, слегка похоже на пластилин. Готовое тесто поделить на 2 части, обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник на 30 минут. Противень смазать маслом. Из одной части теста, сформировать нижний слой пирога с бортиками, затем выложить равномерно начинку из черной смородины. Вторую часть теста, натереть на крупной терке по верх пирога. Старайтесь это делать аккуратно, что бы тертое тесто равномерно покрыло начинку. Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Пирог»  , затем нажать на кнопку «Таймер»  , кнопками «+», «-» установить время приготовления 40-45 минут, затем нажать на кнопку «Старт»  . Готовить до окончания программы.

 Сложность Средняя	 Подготовка 45 мин	 Приготовление 40 мин	 Выход 800-900 г
--	---	--	---





Пирог с творогом и помидорами

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 30 мин	Выход 500-600 г
--	---	--	---



Ингредиенты:

Лаваш тонкий	200 г
Творог	180 г
Помидоры	150 г
Яйца	3 шт.
Сыр твердый	60 г
Масло сливочное	10 г
Молоко	130 мл
Соль по вкусу	2 шт
Зелень для украшения	2 шт

Порядок приготовления:

Творог раскрошить. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры нарезать пластами. Форму для выпечки или противень смазать сливочным маслом. На противень или в форму для выпечки положить лаваш, посыпать творогом, равномерно выложить помидоры и сверху положить еще один лаваш. Прodelайте тоже самое со следующим слоем. У вас должно получиться 2-3 слоя. В миску разбить яйца добавить соль, молоко и хорошо взбить миксером или венчиком. Залить пирог полученной смесью и посыпать сверху твердым сыром. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Пирог» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 30-40 минут, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы. Готовый пирог посыпать зеленью.



Пирог слоеный с балыком, грибами и сыром

Ингредиенты:

Тесто слоеное	400 г
Балык свиной	200 г
Грибы шампиньоны	150 г
Сыр твердый	150 г
Масло сливочное	10 г
Яйцо для смазывания	1 шт.
Кунжут	5 г
Соль	

Порядок приготовления:

Противень смазать сливочным маслом. Слоеное тесто, слегка раскатать и разделить на две ровные части. Балык и шампиньоны нарезать пластинами. Сыр натереть на крупной терке. На противень выложить первый слой теста, положить балык, грибы, сыр, накрыть другим слоем теста и слегка прищепить по краям. Яйцо с соль взбить хорошо венчиком. Пирог смазать сверху яйцом и посыпать кунжутом. Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Пирог»  , затем нажать на кнопку «Таймер»  , кнопками «+», «-» установить время приготовления 45-50 минут, затем нажать на кнопку «Старт»  . Готовить до окончания программы.

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 15 мин	 Приготовление 100 мин	 Выход 750-800 г
--	--	--	--





Пицца Маргарита

 Сложность Сложно	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 20 мин	 Выход 600-700 г
--	---	--	---



Ингредиенты:

Мука пшеничная	300 г
Вода	160 г
Соль	2-3 г
Дрожжи сухие	3 г
Масло оливковое	5 г
Для начинки:	
Томаты консервированные	120 г
Сыр моцарелла	200 г
Помидоры Черри	80 г
Чеснок	1 зубок
Базилик	5 г

Порядок приготовления:

Противень смазать сливочным маслом. Слоеное тесто, слегка раскатать и разделить на две ровные части. Балык и шампиньоны нарезать пластинами. Сыр натереть на крупной терке. На противень выложить первый слой теста, положить балык, грибы, сыр, накрыть другим слоем теста и слегка прищепить по краям. Яйцо с соль взбить хорошо венчиком. Пирог смазать сверху яйцом и посыпать кунжутом. Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Пирог» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 45-50 минут, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы.



Пицца с салями и перцем

 Сложность Сложно	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 20 мин	 Выход 600-700 г
--	---	--	---

Порядок приготовления:

В миску добавить воду, соль, оливковое масло, сухие дрожжи, муку и замесить тугое тесто. Тесто разделить на две части. Теста и начинки должно хватить на две пиццы. Накрыть тесто пленкой и оставить на 20-25 минут. Моцареллу порезать пластами. Сыр чеддер натереть на крупной терке. Салями нарезать кружочками. Перец болгарский нарезать полукольцами. Готовим соус для пиццы: перебить блендером томаты консервированные с прованскими травами. Противень смазать маслом, из одной части теста сформировать тонкую основу для пиццы. Основу для пиццы, смазать соусом, положить салями, сверху сыр, затем выложить болгарский перец. Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Пицца» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 15- 20, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Мука пшеничная	300 г
Вода	160 мл
Соль	2-3 г
Дрожжи сухие	3 г
Масло оливковое	5 г
Для начинки:	
Томаты консервированные	120 г
Прованские травы	5 г
Салями	150 г
Перец Болгарский	150 г
Сыр Чеддер	100 г
Сыр Моцарелла	100 г





Пицца с балыком и грибами

●●●●● Сложность Сложно	Подготовка 60 мин	Приготовление 20 мин	Выход 650-750 г
---	---	--	---



Ингредиенты:

Мука пшеничная	300 г
Вода	160 мл
Соль	2-3 г
Дрожжи сухие	3 г
Масло оливковое	5 г
Для начинки:	
Томаты консервированные	120 г
Перец черный молотый	0,5 г
Балык свиной	150 г
Грибы шампиньоны	100 г
Сыр Чеддер	100 г
Сыр Моцарелла	100 г

Порядок приготовления:

В миску добавить воду, соль, оливковое масло, сухие дрожжи, муку и замесить тугое тесто. Тесто разделить на две части. Теста и начинки должно хватить на две пиццы. Накрыть тесто пленкой и оставить на 20-25 минут. Моцареллу порезать пластами. Сыр чеддер натереть на крупной терке. Балык и грибы нарезать тонкими пластами . Готовим соус для пиццы: перебить блендером томаты консервированные с перцем черным молотым. Противень смазать маслом, из одной части теста сформировать тонкую основу для пиццы. Основу для пиццы, смазать соусом, положить сыр моцарелла, затем балык, присыпать сверху сыром чеддер и выложить равномерно грибы. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Пицца» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 15-20, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы.



Пицца с курицей и ананасом

●●●●● Сложность Сложно	Подготовка 60 мин	Приготовление 20 мин	Выход 650-750 г
---	---	--	---



Ингредиенты:

Мука пшеничная	300 г
Вода	160 мл
Соль	2-3 г
Дрожжи сухие	3 г
Масло оливковое	5 г
Для начинки:	
Томаты консервированные	120 г
Бasilik свежий	5 г
Паприка молотая	1 г
Куриное филе вареное	150 г
Ананас консервированный	100 г
Сыр Чеддер	100 г
Сыр Моцарелла	100 г

Порядок приготовления:

В миску добавить воду, соль, оливковое масло, сухие дрожжи, муку и замесить тугое тесто. Тесто разделить на две части. Теста и начинки должно хватить на две пиццы. Накрыть тесто пленкой и оставить на 20-25 минут. Моцареллу порезать пластами. Сыр чеддер натереть на крупной терке. Куриное филе нарезать тонкими пластами . Ананасы нарезать кусочками. Готовим соус для пиццы: перебить блендером томаты консервированные с базиликом и паприкой. Противень смазать маслом, из одной части теста сформировать тонкую основу для пиццы. Основу для пиццы, смазать соусом, положить сыр моцарелла, затем куриное филе, присыпать сверху сыром чеддер и выложить равномерно ананасы. Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Пицца»  , затем нажать на кнопку «Таймер»  , кнопками «+», «-» установить время приготовления 15-20, затем нажать на кнопку «Старт»  . Готовить до окончания программы.



Пицца 4 сыра

 Сложность Сложно	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 20 мин	 Выход 600-700 г
-------------------------	--------------------------	-----------------------------	------------------------

Порядок приготовления:

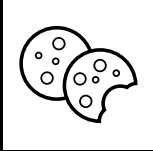
В миску добавить воду, соль, оливковое масло, сухие дрожжи, муку и замесить тугое тесто. Тесто разделить на две части. Теста и начинки должно хватить на две пиццы. Накрыть тесто пленкой и оставить на 20-25 минут.

Сыр натереть на терке. Противень смазать маслом, из одной части теста сформировать тонкую основу для пиццы. Основу для пиццы, смазать сливками, затем сверху притрусить равномерно сыром. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Пицца» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 15-20, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Мука пшеничная	300 г
Вода	160 мл
Соль	2-3 г
Дрожжи сухие	3 г
Масло оливковое	5 г
Для начинки:	
Сливки 33%	100 г
Сыр Моцарелла	50 г
Сыр Пармезан	50 г
Сыр Горгонзолла	40 г
Сыр Эмменталь	40 г





Бисквит классический

Ингредиенты:

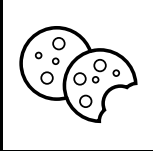
Мука пшеничная	150 г
Яйца	5 штук
Сахар	150 г
Ваниль по вкусу	
Соль	1 г

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 50 мин	Выход 450-500 г
--	---	--	---

Порядок приготовления:

Яйца разделить на белки и желтки. В миску положить белки, добавить щепотку соли, ваниль и взбивать миксером до густой пены, затем постепенно добавлять сахар и продолжать взбивание. Взбиваем до тех пор пока сахар не растворится. Белковая смесь при переворачивании миски не должна выпадать, тогда белки правильно подготовлены. Теперь постепенно добавляем муку, но не всю сразу, а небольшими порциями и медленно с низу вверх перемешиваем лопаткой. Не применяйте в этом действии миксер иначе бисквитное тесто осядет и после выпечки не получится высоким. Форму для бисквита смазать маслом или застелить пергаментной бумагой, затем налить тесто. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Бисквит» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 50 минут, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы.





Бисквит шоколадный

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 50 мин	Выход 450-500 г
--	---	--	---

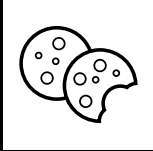


Ингредиенты:

Мука пшеничная	220 г
Яйца	4 шт.
Молоко	120 мл
Сахар	160 г
Какао порошок	100 г
Масло сливочное	130 г
Разрыхлитель	5 г
Ванильный сахар	5 г

Порядок приготовления:

В миску разбить яйца, добавить сахар, размягченное сливочное масло и хорошо взбить миксером. Смешать муку, разрыхлитель, ванильный сахар, какао порошок и добавить в миску. Продолжить взбивать миксером периодически добавляя молоко. Взбиваем до однородной консистенции. Форму для бисквита смазать маслом или застелить пергаментом, затем вылить в нее тесто. Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Бисквит» , нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 50 минут, затем нажать на кнопку «Старт» . После окончания программы не доставайте бисквит сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут.



Бисквит ореховый

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 55 мин	Выход 450-500 г
--	---	--	---

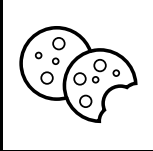
Порядок приготовления:

В миску разбить яйца, добавить сахар, ванильный сахар, сок апельсина, цедру лимона, цедру апельсина и хорошо взбить миксером. Затем добавить муку, разрыхлитель продолжить взбивать до однородной консистенции. Форму для бисквита смазать маслом или застелить пергаментом, затем вылить в нее тесто. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Бисквит» , нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 50 минут, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы. После окончания программы не доставайте бисквит сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут.

Ингредиенты:

Мука пшеничная	150 г
Орехи измельченные	70 г
Ванильный сахар	5 г
Сахар	150 г
Яйца	5 шт.
Соль	1 г





Бисквит цитрусовый

Ингредиенты:

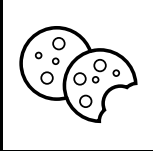
Мука пшеничная	200 г
Сок апельсиновый	50 мл
Цедра лимона	5 г
Цедра апельсина	5 г
Ванильный сахар	3 г
Разрыхлитель	5 г
Сахар	150 г
Яйцо	5 шт.

Порядок приготовления:

В миску разбить яйца, добавить сахар, ванильный сахар, сок апельсина, цедру лимона, цедру апельсина и хорошо взбить миксером. Затем добавить муку, разрыхлитель продолжить взбивать до однородной консистенции. Форму для бисквита смазать маслом или застелить пергаментом, затем вылить в нее тесто. Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Бисквит» , нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 50 минут, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы. После окончания программы не доставайте бисквит сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут.

 Сложность Средняя	 Подготовка 15 мин	 Приготовление 55 мин	 Выход 450-500 г
--	---	--	---





Бисквит изумрудный

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 20 мин	Приготовление 55 мин	Выход 450-500 г
--	---	--	---

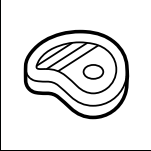
Порядок приготовления:

В чаше блендера измельчить листья шпината с лимонным соком и цедрой. В миске взбить яйца с сахаром до пышной пены, затем добавить смесь из шпината и хорошо перемешать лопаткой. Добавить, разрыхлитель, затем муку не всю сразу, а постепенно, порциями и хорошо перемешать лопаткой до однородной консистенции. Форму для бисквита смазать маслом или застелить пергаментом, затем вылить в нее тесто. Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Бисквит» , нажать на кнопку «Таймер» , кнопками «+», «-» установить время приготовления 50 минут, затем нажать на кнопку «Старт» . Готовить до окончания программы. После окончания программы не доставайте бисквит сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут.

Ингредиенты:

Мука пшеничная	200 г
Листья шпината	50 г
Сок лимона	20 мл
Цедра лимона	10 г
Сахар	150 г
Разрыхлитель	5 г
Яйца	5 шт.





Стейк из говядины

Ингредиенты:

- Говядина600 г
- Сухой чеснок
- Кайенский перец
- Тимьян
- Паприка молотая
- Приправа для гриля по вкусу
- Соль по вкусу



Сложность
Средняя



Подготовка
10 мин



Приготовление
20 мин



Порций
2-3

Порядок приготовления:

Стейки натереть специями, добавить соль, сухой чеснок, кайенский перец, тимьян, паприку и оставить мариновать 10 минут.

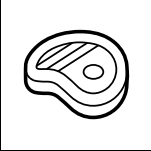
Установить на средний уровень решетку для гриля, а противень на нижний уровень. Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Стейк»  затем нажать на кнопку «Старт»  .

Выложить на решетку стейки, закрыть духовку.

Через 10-15 минут перевернуть стейки на другую сторону.

Готовить до окончания программы.





Филе МИНЬОН

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 10 мин	Порций 2-3
--	---	--	--

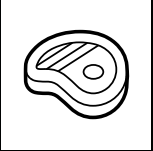


Ингредиенты:

Говяжья вырезка	600 г
Масло оливковое	50 г
Сухой чеснок	5 г
Морская соль по вкусу	
Перец черный молотый	

Порядок приготовления:

- Мясо- посолить, поперчить, притрусить сухим чесноком и обмазать оливковым маслом со всех сторон.
- Установить в духовку на средний уровень решетку для гриля, а на нижний уровень противень.
- Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Стейк» затем нажать на кнопку «Старт» .
- Выложить на решетку филе, закрыть духовку.
- Через 10-15 минут перевернуть филе на другую сторону.
- Готовить до окончания программы.



Стейк свиной на кости

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 10 мин	Порций 2-3
---	--	---	---------------------------------------

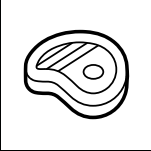


Ингредиенты:

Стейк на кости	500 г
Сухой чеснок	
Приправа для гриля	
Перец белый молотый	
Масло растительное	
Соль	

Порядок приготовления:

- Мясо- посолить, поперчить, притрусить сухим чесноком, приправой для гриля и обмазать маслом со всех сторон.
- Установить в духовку на средний уровень решетку для гриля, а на нижний уровень противень.
- Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Стейк»  затем нажать на кнопку «Старт»  .
- Выложить на решетку стейки и закрыть духовку.
- Через 15 минут перевернуть стейки на другую сторону.
- Готовить до окончания программы.



Медальоны из свинины

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 10 мин	Порций 2-3
--	---	--	--

Порядок приготовления:

Чеснок натереть на мелкой терке или измельчить ножом.

Вырезку нарезать круглыми пластами толщиной 2-3 см.

Нарезанное мясо посолить, поперчить, натереть чесноком и помазать оливковым маслом.

Установить в духовку на средний уровень решетку для гриля, а на нижний уровень противень.

Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Стейк» затем нажать на кнопку «Старт» .

Выложить на решетку медальоны и закрыть духовку.

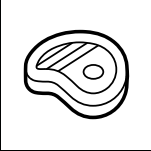
Через 10 минут перевернуть медальоны на другую сторону.

Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Свинная вырезка	500 г
Чеснок	2 зубка
Перец белый молотый	
Масло оливковое	
Соль по вкусу	





Стейк из куриного филе

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 20 мин	🔥 Приготовление 10 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.

Установить в духовку на средний уровень решетку для гриля, а на нижний уровень противень.

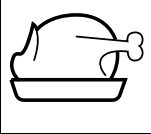
Нажать на кнопку «Включение»  выбрать программу «Стейк»  затем нажать на кнопку «Старт» .

Выложить на решетку филе, закрыть духовку.

Через 10 минут перевернуть филе на другую сторону.

Готовить до окончания программы.





Цыпленок гриль

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



Ингредиенты:

Цыпленок	1 кг
Приправа для гриля	10 г
Перец черный молотый	
Паприка молотая	
Сухой чеснок	
Соль по вкусу	
Масло растительное	

Порядок приготовления:

Курицу хорошо вымыть и высушить.

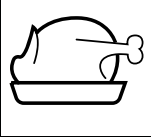
Ноги курицы связать веревкой.

Курицу, натереть хорошо солью, специями и смазать растительным маслом, оставить мариновать на 1 час.

Одеть курицу на вертел.

Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Курица» , установить вертел, затем нажать на кнопку «Старт» .

Готовить до окончания программы.



Куриный шашлык

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 20 мин	Приготовление 20 мин	Порций 2-3
---	--	---	---------------------------------------



Ингредиенты:

Куриное филе	250 г
Американская горчица	30 г
Перец черный молотый	
Горчица дижонская	15 г
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

Куриное филе, вымыть и высушить.

Филе нарезать крупным кубиком.

В миску положить кусочки филе, посыпать солью, перцем, добавит горчицу и хорошо перемешать.

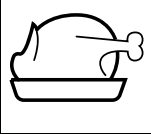
Оставить мариновать на 15 минут.

Одеть кусочки филе на вертел.

Нажать на кнопку «Включение» , выбрать программу «Курица» , установить вертел, затем нажать на кнопку «Старт»  .

Готовить 25-30 минут.

По истечении времени, отключите прибор.



Куриные ножки гриль

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 35 мин	Приготовление 50 мин	Порций 2-3
--	---	--	--

Порядок приготовления:

Куриные ножки вымыть и высушить.

В миску положить ножки, добавить соль, перец, хмели-сунели, горчицу, хорошо перемешать и оставить мариновать на 30 минут.

Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Курица» затем нажать на кнопку «Старт» .

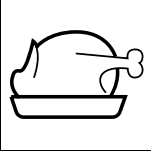
Поставить противень с курицей в духовку.

Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

Куриные ножки	500 г
Горчица французская	60 г
Хмели-Сунели	
Перец черный молотый	
Масло растительное	
Соль	





Куриные крылья гриль

Ингредиенты:

Крылья куриные	600 г
Чеснок сухой	1 г
Паприка молотая	1 г
Горчица американская	70 г
Перец черный молотый	
Масло растительное	
Соль	

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 15 мин	Приготовление 50 мин	Порций 2-3
--	---	--	--

Порядок приготовления:

Крылья вымыть, высушить и разрезать на 2 части.

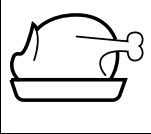
В миску положить крылья, добавить соль, перец, сухой чеснок, паприку, горчицу, хорошо перемешать и оставить мариновать на 15 минут.

Нажать на кнопку «Включение» , выбрать программу «Курица» , затем нажать на кнопку «Старт» .

Смазать противень маслом, выложить крылья, и поставить в духовку.

Готовить до окончания программы.





Курица с ананасом

●●●●● Сложность Средняя	Подготовка 10 мин	Приготовление 30 мин	Порций 2-3
--	---	--	--



Ингредиенты:

Куриное филе	500 г
Ананас консервированный	120 г
Сыр твердый	150 г
Перец черный молотый	
Соль	

Порядок приготовления:

Куриное филе вымыть, высушить, нарезать пластами, добавить соль, перец и хорошо перемешать.

Сыр натереть на крупной терке.

Противень смазать маслом, выложить филе, наверх ананас, и посыпать сыром.

Нажать на кнопку «Включение» выбрать программу «Курица» затем нажать на кнопку «Старт» .

Противень с курицей поставить в духовку.

Готовить 30-35 минут.

По истечении времени, отключите прибор.



Расстойка теста

●●●●● Сложность Сложно	Подготовка 15 мин	Приготовление 60 мин	Выход 500-700 г
--	--	---	--

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто500-700 г

Порядок приготовления:

Противень смазать маслом, выложить тесто и поставить в духовку.

Нажать на кнопку «Включение» , выбрать программу «Расстойка теста» , затем нажать на кнопку «Таймер» , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку «Старт» .

