

AENO

Рецепти для гриля AENO EG1



[Сосиски гриль](#)

[Хот-дог класичний](#)

[Сендвічі з шинкою](#)

[Сендвічі з куркою та ананасом](#)

[Лаваш із сиром і беконом](#)

[Конверти з моцарелою,
помідорами та базиліком](#)

[Бургер класичний](#)

[Бургер курячий](#)

[Бургер із сьомгою та
томатами](#)

[Люля-кебаб](#)

[Курячі рулети з курагою](#)

[Рулети зі свинини
з чорносливом та грибами](#)

[Куряче філе гриль](#)

[Курячий рулет із сиром
та грибами](#)

[Стейк із лосося](#)

[Тунець у гостро-солодкому
маринаді](#)

[Форель у кокосовому
маринаді](#)

[Рибний шашлик](#)

[Стейк із яловичини](#)

[Свинячі ребра
в кисло-солодкому соусі](#)

[Свиняча вирізка в
гірчично-медовому маринаді](#)

[Стейк з індички
в йогуртовому маринаді](#)

[Деруни картопляні](#)

[Нагетси курячі](#)

[Овочі гриль](#)

Сосиски гриль

Інгредієнти:

Сосиски варені	6 шт
Помідори Черрі	10 шт
Гірчиця американська	50 г



Складність
Легка



Підготовка
2 хв



Приготування
3-4 хв



Порцій
2-3

Порядок приготування:

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 200 градусів, встановити час приготування 3-4 хвилини й натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати сосиски.

Покласти сосиски на нижню, потім притиснути верхньою панеллю гриля і натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

На тарілку або дошку викласти сосиски та прикрасити помідорами.

За бажанням можна зверху полити гірчицею або іншим улюбленим соусом.



Хот-дог класичний

 Складність Легка	 Підготовка 2 хв	 Приготування 3 хв	 Порцій 4
--	---	---	--

Порядок приготування:

Булки для хот-догів надрізати вздовж і покласти на панелі гриля, заклавши й придавивши верхньою кришкою натиснути на кнопку  «Start».

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 190 градусів, потім встановити час приготування 3 хвилини та натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Поки гриль нагріватиметься, булочки встигнуть підрум'янитися.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час діставати булочки й закладати сосиски.

Покласти сосиски на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Поки готуються сосиски, промазуємо булочки майонезом і кетчупом.

Після закінчення приготування беремо сосиски вкладаємо в булочки.

Сосиску зверху поливаємо гірчицею.

Інгредієнти:

Сосиски	4 шт
Булки для хот-догів	4 шт
Кетчуп	
Майонез	
Гірчиця	



Сендвічі з шинкою

 <p>Складність Легка</p>	 <p>Підготовка 3 хв</p>	 <p>Приготування 3 хв</p>	 <p>Порцій 4</p>
---	--	--	---



Інгредієнти:

Шинка	100 г
Сир твердий	80 г
Лист салатний	4 шт
Помідор	40 г
Кетчуп	5 г
Американська гірчиця	5 г
Хліб для тостів білий	8 шт

Порядок приготування:

Шинку та сир нарізати тонкими пластами.

Листя салату добре вимити й висушити.

Помідор порізати тонкими кружечками.

Хліб для тостів добре промазати кетчупом і гірчицею. На одну половинку хліба покласти шинку, зверху сир, потім помідор, лист салату і накрити іншою половинкою хліба.

У вас має вийти 4 сендвічі.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 180 градусів, потім встановити час приготування 3 хвилини та натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся і час закладати сендвічі.

На нижню панель гриля викласти сендвічі та злегка придавити верхньою панеллю, потім натиснути на кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

По закінченню приготування гриль подасть звуковий сигнал і автоматично вимкнеться.

Сендвічі з куркою та ананасом



Складність
Середня



Підготовка
4 хв



Приготування
3 хв



Порцій
4



Інгредієнти:

Куряче філе варене	100 г
Сир твердий	80 г
Лист салатний	4 шт
Рукола	10 г
Ананас	80 г
Кетчуп	5 г
Американська гірчиця	5 г
Хліб для тостів білий	8 шт

Порядок приготування:

Куряче філе та сир нарізати тонкими пластами.

Листя салату і руколу добре вимити й висушити.

Ананас порізати тонкими кружечками.

Хліб для тостів добре промазати кетчупом і гірчицею.

На одну половинку хліба покласти куряче філе, зверху сир, потім ананас, лист салату, руколу і накрити іншою половинкою хліба.

У вас має вийти 4 сендвічі.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 180 градусів, потім встановити час приготування 3 хвилини та натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся і час закладати сендвічі.

На нижню панель гриля викласти сендвічі та злегка придавити верхньою панеллю, потім натиснути на кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

По закінченню приготування гриль подасть звуковий сигнал і автоматично вимкнеться.

Лаваш із сиром і беконом

 Складність Легка	 Підготовка 4 хв	 Приготування 3 хв	 Порцій 2
---	--	--	---

Порядок приготування:

Бекон і сир нарізати тонкими пластами.

Листя салату добре вимити й висушити.

Помідор порізати тонкими кружечками.

Великий лаваш розрізати на 4 рівних частини, промазати кетчупом і гірчицею.

На лаваш викласти бекон, зверху сир, потім помідор, лист салату і згорнути в рулет.

У вас має вийти 4 рулети.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 180 градусів, потім встановити час приготування 3 хвилини та натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури. Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся і час закладати рулети.

На нижню панель гриля викласти рулети й злегка придавити верхньою панеллю, потім натиснути на кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

По закінченню приготування гриль подасть звуковий сигнал і автоматично вимкнеться.

Інгредієнти:

Бекон	100 г
Сир твердий	100 г
Лист салатний	4 шт
Помідор	40 г
Кетчуп	5 г
Американська гірчиця	5 г
Лаваш	1 великий



Конверти з моцарелою, помідорами та базиліком



Складність
Легка



Підготовка
5 хв



Приготування
3 хв



Порцій
2



Інгредієнти:

Сир Моцарела	100 г
Помідор	100 г
Базилік	20 г
Кетчуп	10 г
Лаваш	1 великий

Порядок приготування:

Помідори та сир нарізати тонкими пластами.

Базилік добре вимити.

Великий лаваш розрізати на 4 рівні частини й промазати кетчупом.

На лаваш викласти сир моцарела, потім помідор, кілька листочків базиліка і згорнути у формі конверта.

У вас має вийти конверт.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 180 градусів, потім встановити час приготування 3 хвилини та натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся і час закладати конверти.

На нижню панель гриля викласти конверти й злегка придавити верхньою панеллю, потім натиснути на кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

По закінченню приготування гриль подасть звуковий сигнал і автоматично вимкнеться.

Бургер класичний



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
4 хв



Порцій
2



Інгредієнти:

Фарш яловичий	250 г
Сир Чеддер	2 скибочки
Цибуля червона	30 г
Огірок солоний	20 г
Лист салату	2 шт
Булочка для бургера	2 шт
Сіль, перець чорний мелений	
Кетчуп, майонез, гірчиця	

Порядок приготування:

У яловичий фарш додати сіль, перець чорний мелений і добре перемішати.

З фаршу сформувати два коржі у вигляді круглої плоскої котлети й поставити в холодильник на 1 годину.

Цибулю й огірки нарізати кільцями. Булочки порізати навпіл.

Натиснути на кнопку  «BothGrill», вибрати температуру 220 градусів, потім встановити час приготування 4 хвилини та натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати котлети для бургера.

Змастити панелі гриля олією, викласти котлети й злегка придавити верхньою панеллю, потім натиснути на кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Поки готуються котлети, узяти булочки та промазати кетчупом, майонезом і гірчицею.

На нижню частину булочки покласти лист салату, цибулю, огірок, сир, котлету, накрити іншою половинкою булочки й злегка придавити.

Бургер курячий



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
4 хв



Порцій
2



Інгредієнти:

Курячий фарш	250 г
Сир	40 г
Помідор	30 г
Цибуля	15 г
Лист салату	2 шт
Булочки для бургерів	2 шт
Американська гірчиця	10 г
Кетчуп	10 г
Паприка мелена	
Перець чорний мелений	
Сіль	

Порядок приготування:

У курячий фарш додати сіль, перець чорний мелений, паприку мелену і добре перемішати.

З фаршу сформувати два коржі у вигляді круглої плоскої котлети й поставити в холодильник на 1 годину.

Сир нарізати тонкими пластами.

Помідори та цибулю нарізати кільцями. Булочки розрізати на дві частини.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 220 градусів, потім встановити час приготування 4 хвилини та натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся і час закладати котлети для бургера.

Змастити панелі гриля олією, викласти котлети та злегка придавити верхньою панеллю, потім натиснути на кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Поки готуються котлети, взяти булочки та промазати кетчупом і гірчицею.

На нижню частину булочки покласти лист салату, цибулю, помідор, сир, котлету, накрити іншою половинкою булочки та злегка придавити.

Бургер із сьомгою та томатами

Інгредієнти:

Сьомга філе	250 г
Цибуля червона	40 г
Помідори	40 г
Зелень	5 г
Лимон	1 шт
Булочки для бургера	2 шт
Майонез	15 г
Сіль, перець чорний мелений	



Складність
Середня



Підготовка
5 хв



Приготування
5 хв



Порцій
2

Порядок приготування:

Рибу посолити й поперчити.

Цибулю, помідори, лимон нарізати кільцями. Булочки розрізати навпіл.

Натиснути на кнопку  «BothGrill», вибрати температуру 200 градусів, потім встановити час приготування 5 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся і час закладати рибу.

Змастити панелі гриля олією, викласти рибу і закрити верхньою панеллю, потім натиснути на кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Поки готується риба, взяти булочки та промазати майонезом.

На нижню частину булочки покласти цибулю, помідор, зелень, лимон, рибу, накрити іншою половинкою булочки й злегка придавити.



Люля-кебаб

 Складність Середня	 Підготовка 15 хв	 Приготування 6 хв	 Порцій 4
---	---	--	---



Інгредієнти:

Фарш свинячий	300 г
Фарш курячий	150 г
Цибуля ріпчаста	200 г
Перець чорний мелений	
Хмелі-сунелі	
Сіль за смаком	
Шпажки довгі	4 шт

Порядок приготування:

Змішати курячий і свинячий фарш, додати сіль, дрібно рубану цибулю, хмелі-сунелі та добре перемішати.

Отриманий фарш розділити на 4 рівних порції.

Змастити руки соняшниковою олією, узяти порцію фаршу і надіти на шпажку.

Розрівняйте фарш по шпажці та сформуєте довгасту ковбаску.

Зробіть те саме з іншими порціями фаршу.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 220 градусів, потім встановити час приготування 6 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати Люля-кебаб.

Викласти 4 порції Люля-кебаб на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Курячі рулети з курагою



Складність
Середня



Підготовка
15 хв



Приготування
6 хв



Порцій
2



Інгредієнти:

Куряче філе	400 г (2 шт)
Курага	100 г
Зелень петрушки	5 г
Перець чорний мелений	
Сіль за смаком	

Порядок приготування:

Куряче філе порізати вздовж, покласти на дошку, обгорнути плівкою і добре відбити.

Курагу порізати смужками й покласти зверху на відбивну з курячого філе, посолити, поперчити, посипати зеленню і згорнути у формі рулету.

У вас має вийти 4 невеликих курячих рулети з начинкою.

Панелі гриля змастити олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 220 градусів, потім встановити час приготування 6 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати рулети.

Викласти рулети на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Рулети зі свинини з чорносливом та грибами

 Складність Середня	 Підготовка 15 хв	 Приготування 6 хв	 Порцій 2
--	--	---	--

Порядок приготування:

Свинину порізати на пласти, покласти на дошку, обгорнути плівкою і добре відбити.

Чорнослив і гриби порізати смужками й покласти зверху на відбивну, посолити, поперчити та згорнути у формі рулету.

У вас має вийти 4 невеликих рулети з начинкою.

Панелі гриля змастити олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 220 градусів, потім встановити час приготування 6 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати рулети.

Викласти рулети на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Свинина (биток)	400 г
Чорнослив	80 г
Гриби печериці	60 г
Перець чорний мелений	
Сіль за смаком	



Куряче філе гриль

Інгредієнти:

Куряче філе	400 г
Цедра лимона	5 г
Приправа для курки	10 г
Перець чорний мелений	
Оливкова олія	
Соєвий соус	
Сіль	



Складність
Середня



Підготовка
5 хв



Приготування
7 хв



Порцій
2

Порядок приготування:

Куряче філе порізати вздовж на дві частини, додати соєвий соус, цедру лимона, приправу для курки, перець чорний мелений, оливкову олію, сіль і добре перемішати.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 230 градусів, потім встановити час приготування 7 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати філе.

Викласти філе на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.



Курячий рулет із сиром та грибами

Інгредієнти:

Курячий фарш	400 г
Гриби смажені	80 г
Сир твердий	80 г
Перець чорний мелений	
Сіль за смаком	



Складність
Середня



Підготовка
15 хв



Приготування
6 хв



Порцій
2

Порядок приготування:

У курячий фарш додати сіль, перець чорний мелений і добре перемішати.

Сир натерти на тертці та змішати зі смаженими грибами.

Курячий фарш поділити на 4 рівні частини, теж саме зробити з начинкою.

З фаршу формуємо плескати млинці, у центр викладаємо начинку з грибів і сиру, потім згортаємо у формі рулетиків.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 220 градусів, потім встановити час приготування 6 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати рулети.

Викласти рулети на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути  «Start».

Готувати до закінчення програми.



Стейк із лосося

○○○○○
Складність
Середня


Підготовка
5 хв


Приготування
7 хв


Порцій
3



Інгредієнти:

Лосось порізаний на стейки	3 шт
Розмарин сушений	20 г
Шавлія	5 г
Білий мелений перець	
Сік лимона	10 г
Олія оливкова	20 г
Сіль за смаком	

Порядок приготування:

У місці змішати розмарин, шавлія, білий перець, лимонний сік і оливкову олію.

Цією сумішшю натерти стейки лосося з усіх боків.

Змастити панелі олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 210 градусів, потім встановити час приготування 7 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати рибу.

Викласти рибу на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Тунець у гостро-солодкому маринаді



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
5 хв



Порцій
4



Інгредієнти:

Стейки тунця	600 г (4 шт)
Соевий соус	25 г
Олія оливкова	20 г
Сік лайма	40 г
Часник	1-2 зубчики
Перець каєнський	0,5 ч. л.
Імбир	5 г
Цукор	30 г
Сіль за смаком	

Порядок приготування:

Змішати в мисці соєвий соус, олію оливкову, сік лайма, часник дрібно подрібнений, перець каєнський, імбир, цукор, сіль.

Отриманим маринадом добре натерти стейки з риби й поставити маринувати в холодильник на 1 годину.

Змастити панелі гриля олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 210 градусів, потім встановити час приготування 5 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати рибу.

Викласти рибу на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Форель у кокосовому маринаді

 Складність Середня	 Підготовка 60 хв	 Приготування 7 хв	 Порцій 4
---	---	--	---

Порядок приготування:

Змішати в мисці кокосове молоко, дрібно рубаний часник, перець чилі, цукор, сіль, сік лайма, перець білий мелений.

Отриманим маринадом добре натерти стейки з риби й поставити маринувати в холодильник на 1 годину.

Змастити панелі гриля олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 210 градусів, потім встановити час приготування 7 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати рибу.

Викласти рибу на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Стейки форелі	600 г (4 шт)
Кокосове молоко	300 г
Часник	1-2 зубчики
Перець чилі червоний	2 г
Цукор	20 г
Сік лайма	50 г
Перець білий мелений	
Сіль за смаком	



Рибний шашлик

Інгредієнти:

Сьомга або форель	400 г
Помідори Чері	4-5 шт
Сік лимона	20 г
Оливкова олія	20 г
Часник	1 зубок
Перець білий мелений	
Сіль за смаком	
Шпажки	4-5 шт



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
8 хв



Порцій
2

Порядок приготування:

Рибу нарізати невеликими кубиками розміром 3 см.

Змішати в мисці сік лимона, оливкову олію, часник дрібно рубаний, перець мелений, сіль.

Отриманим маринадом добре натерти рибу і поставити маринувати в холодильник на 1 годину.

Дістаємо рибу і надягаємо на шпажки по черговості з помідорами.

Змастити панелі гриля олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 220 градусів, потім встановити час приготування 8 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати шашлик.

Викласти шашлик на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Для приготування можна використовувати плоску панель гриля.



Стейк із яловичини



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
7 хв



Порцій
4



Інгредієнти:

Стейки з яловичини 600 г (4 шт)

Сухий часник

Каєнський перець

Чебрець

Паприка мелена

Приправа для гриля за смаком

Сіль за смаком

Порядок приготування:

У м'ясо додати сухий часник, каєнський перець, чебрець, паприку мелену, приправу для гриля, сіль і добре натерти з усіх боків.

Залишити маринуватися на 1 годину в холодильник.

Змастити панелі гриля олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 230 градусів, потім встановити час приготування 7 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати м'ясо.

Викласти м'ясо на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Свинячі ребра в кисло-солодкому соусі

Інгредієнти:

Ребра свинячі варені	600 г
Кетчуп чилі	150 г
Гірчиця французька	35 г
Гірчиця американська	25 г
Хмелі-сунелі	
Сухий часник	
Мед або цукор	40 г
Приправа для шашлику	
Сіль за смаком	



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
6 хв



Порцій
3

Порядок приготування:

Відварені ребра остудити до кімнатної температури.

У мисці змішати кетчуп, гірчицю французьку, гірчицю американську, хмелі-сунелі, сухий часник, мед або цукор, приправу для шашлику, сіль і добре перемішати.

Остигли ребра покласти в миску з підготовленим соусом і добре перемішати.

Поставити маринувати в холодильник на 1 годину.

Змастити панелі гриля олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 220 градусів, потім встановити час приготування 6 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати м'ясо.

Викласти м'ясо на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Для приготування можна використовувати плоску панель гриля.



Свиняча вирізка в гірчично-медовому маринаді



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
8 хв



Порцій
3



Інгредієнти:

Свиняча вирізка	500 г
Гірчиця Діжонська	100 г
Цедра лимона	1 г
Мед	70 г
Перець чилі мелений	
Сіль за смаком	

Порядок приготування:

М'ясо нарізати шматочками.

У мисці змішати гірчицю, мед, перець чилі, сіль, цедру лимона і добре перемішати.

Отриманим маринадом натерти м'ясо і залишити маринувати на 1 годину в холодильнику.

Змастити панелі гриля олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 230 градусів, потім встановити час приготування 8 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати м'ясо.

Викласти м'ясо на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути кнопку  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Для приготування можна використовувати плоску панель гриля.

Стейк з індички в йогуртовому маринаді



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
8 хв



Приготування
2



Інгредієнти:

Філе індички	400 г
Йогурт не солодкий	200 г
Перець болгарський	50 г
Петрушка	20 г
Перець чорний мелений	
Гірчиця американська	15 г
Сіль за смаком	

Порядок приготування:

З філе індички нарізати 2-3 стейки.

Болгарський перець і петрушку дрібно порізати ножем, потім перекласти в миску, додати йогурт, гірчицю, сіль, перець чорний мелений і добре перемішати.

Намазати отриманим маринадом стейки й залишити маринувати в холодильник на 1 годину.

Змастити панелі гриля олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 230 градусів, потім встановити час приготування 8 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати м'ясо.

Викласти м'ясо на нижню і придавити верхньою панеллю гриля, потім натиснути  «Start».

Готувати до закінчення програми.

Деруни картопляні



Складність
Середня



Підготовка
15 хв



Приготування
20 хв



Порцій
2



Інгредієнти:

Картопля	400 г
Цибуля ріпчаста	80 г
Часник сухий	2 г
Яйце	1 шт
Борошно	20-30 г
Сіль, перець	
Олія рослинна для смаження	

Порядок приготування:

Картоплю, цибулю почистити й потерти на дрібній тертці.

Злити воду, яку виділила картопля, додати яйце, часник, борошно, сіль, перець чорний мелений і добре перемішати.

Для приготування використовуйте плоску панель гриля.

На нижню панель налити трохи олії, натиснути на кнопку  «Lower Grill» вибрати температуру 230 градусів, потім встановити час приготування 20-25 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час готувати деруни.

Ложкою акуратно викласти 8 дерунів на поверхню гриля і злегка розрівняти. Натиснути на кнопку  «Start».

Готувати до золотистого кольору, потім перевернути та обсмажити з іншого боку до готовності.

Таку саму дію зробіть із картопляною масою, що залишилася.

Подавати деруни гарячими зі сметаною або грибним соусом.

Нагетси курячі

 Складність Середня	 Підготовка 60 хв	 Приготування 7 хв	 Порцій 2
---	---	--	---

Порядок приготування:

У фарш додати сіль, перець чорний мелений і добре перемішати.

З фаршу формуємо невеликі котлетки прямокутної форми розміром 3x4 см. Невеликі котлети обваляти в сухарях і поставити в холодильник на 1 годину.

Для приготування використовуйте плоску панель гриля.

На нижню панель налити трохи олії, натиснути на кнопку  «Lower Grill», вибрати температуру 230 градусів, потім встановити час приготування 7-10 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час смажити нагетси.

Викласти нагетси, потім натиснути на кнопку  «Start».

Обсмажити до золотистого кольору, потім перевернути та смажити з іншого боку до готовності.

Подавати нагетси з кисло-солодким соусом.

Інгредієнти:

Курячий фарш	350 г
Сухарі для панірування	40-50 г
Сіль, перець	
Олія рослинна для смаження	



Овочі гриль

 Складність Легка	 Підготовка 20 хв	 Приготування 10 хв	 Порцій 2
---	---	---	---

Порядок приготування:

Цукіні та баклажан нарізати колами.

Перець болгарський нарізати смужками.

Овочі покласти в миску, додати сіль, перець чорний мелений, соєвий соус, олію оливкову і добре перемішати.

Залишити маринувати на 15 хвилин.

Розкрийте гриль на 180 градусів.

Змастити панелі гриля олією.

Натиснути на кнопку  «Both Grill», вибрати температуру 200 градусів, потім встановити час приготування 10 хвилин і натиснути кнопку  «Start».

Гриль почне нагрівання до заданої температури.

Через кілька хвилин ви почуєте звукові сигнали, гриль нагрівся, час закладати овочі.

Викласти овочі рівномірно на дві панелі гриля, потім натиснути  «Start».

Через 5 хвилин перевернути овочі на інший бік і готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Цукіні	150 г
Баклажан	100 г
Перець болгар. червоний	100 г
Перець болгар. жовтий	100 г
Олія оливкова	30 г
Соєвий соус	25 г
Сіль, перець чорний мелений	

