

AENO

Рецепти для гриля AENO EG2



[Філе мінйон](#)

[Стейк із яловичини](#)

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

[Куряче філе гриль](#)

[Стейк з індички в](#)
[йогуртовому маринаді](#)

[Курячий шашлик із перцем](#)

[Курячі крила в медово-](#)
[гірчичному маринаді](#)

[Стейк із лосося](#)

[Тунець у гостро-солодкому](#)
[маринаді](#)

[Форель у кокосовому](#)
[маринаді](#)

[Креветки на грилі](#)

[Кальмари на шпажках](#)

[Овочі гриль](#)

[Бургер класичний](#)

[Бургер курячий](#)

[Бургер курячий з яблуком](#)

[Сендвічі овочеві](#)

[Сендвічі з шинкою](#)

[Конверти з моцарелою](#)

[Сосиски гриль](#)

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

[Курячі рулети з курагою](#)

[Люля-кебаб](#)

[Печериці з беконом на](#)
[шпажках](#)

[Хот-дог класичний](#)

Філе МІНЬЙОН

 Складність Легка	 Підготовка 2 хв	 Приготування 5 хв	 Порцій 2
--	---	---	--

Порядок приготування:

М'ясо посолити, поперчити, притрусити сухим часником і обмазати оливковою олією з усіх сторін.

Змастити панелі гриля олією.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати м'ясо. На нижню панель гриля викласти м'ясо і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

Інгредієнти:

Яловича вирізка	300 г
Олія оливкова	20 г
Сухий часник	5 г
Морська сіль за смаком	
Перець чорний мелений	



Стейк із яловичини



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
5 хв



Порцій
2



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 маринувати на 1 годину в холодильник.

Змастити панелі гриля олією.

Увімкнути гриль у розетку та встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати м'ясо.

На нижню панель гриля викласти м'ясо і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

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
5 хв



Порцій
2-3

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.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати ребра.

На нижню панель гриля викласти ребра і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.



Куряче філе гриль

Інгредієнти:

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



Складність
Середня



Підготовка
15 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.

Залишити маринувати на 15 хвилин.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати філе.

На нижню панель гриля викласти філе і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності



Стейк з індички в йогуртовому маринаді



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
7 хв



Порцій
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 ножом, 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.

Увімкнути гриль у розетку та встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати філе.

На нижню панель гриля викласти філе і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

Курячий шашлик із перцем



Складність
Середня



Підготовка
120 хв



Приготування
7 хв



Порцій
2



Інгредієнти:

Куряче філе	400 г
Цибуля	80 г
Перець болгарський	100 г
Соєвий соус	
Хмелі-сунелі	
Перець чорний мелений	
Гірчиця французька	
Приправа для шашлику	
Сіль за смаком	
Шпажки	4-5 шт

Порядок приготування:

М'ясо курки нарізати кубиком по 3 см.

Цибулю нарізати кільцями.

Перець болгарський нарізати квадратами розміром із куряче м'ясо.

У м'ясо додати соєвий соус, хмелі-сунелі, перець чорний мелений, приправу для шашлику, французьку гірчицю, сіль і добре перемішати.

Зверху і знизу м'яса викласти кільцями цибулю, потім поставити в холодильник на 2 години для маринування.

Дістати м'ясо й одягнути на шпажки по черзі з цибулею і болгарським перцем. У вас має вийти 4-5 шпажок із шашликом.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати шашлик. На нижню панель гриля викласти шашлик і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

Курячі крила в медово-гірчичному маринаді

Інгредієнти:

Курячі крила	300 г
Соєвий соус	20 г
Гірчиця американська	50 г
Часник сухий	
Сіль за смаком	
Перець чорний мелений	



Складність
Середня



Підготовка
20 хв



Приготування
7 хв



Порцій
2



Порядок приготування:

Крила порізати на дві частини, відрізати кінчики й покласти в миску, потім додати соєвий соус, американську гірчицю, сухий часник, сіль, перець чорний мелений і добре перемішати.

Залишити маринувати на 20 хвилин.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну залежно, від бажаного результату.

Коли індикатор засвітиться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати крила.

На нижню панель гриля викласти крила і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

Стейк із лосося



Складність
Середня



Підготовка
5 хв



Приготування
7 хв



Порцій
3



Інгредієнти:

Стейк лосося	3 шматки
Розмарин сушений	20 г
Шавлія	5 г
Білий мелений перець	
Сік лимона	10 г
Олія оливкова	20 г
Сіль за смаком	
Лимон, зелень для прикраси	

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.

Увімкнути гриль у розетку та встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати рибу.

На нижню панель гриля викласти рибу і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

Подавати зі шматочком лимона та зеленню.

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.

Змащуємо панелі гриля олією.

Увімкнути гриль у розетку та встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати рибу.

На нижню панель гриля викласти рибу і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

Форель у кокосовому маринаді

●●●●● Складність Середня	🕒 Підготовка 60 хв	🔥 Приготування 5 хв	🍽️ Порцій 3
--------------------------------	--------------------------	---------------------------	-------------------

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.

Увімкнути гриль у розетку та встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати рибу.

На нижню панель гриля викласти рибу і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

Інгредієнти:

Стейки форелі	500 г (3 шт)
Кокосове молоко	250 г
Часник	1-2 зубчики
Перець чилі червоний	2 г
Цукор	15 г
Сік лайма	35 г
Перець білий мелений	
Сіль за смаком	



Креветки на грилі

Інгредієнти:

Креветки королівські	350 г
Соєвий соус	20 г
Оливкова олія	30 г
Сік лимона	10 г
Часник	1 зубок
Сіль за смаком	
Перець чорний мелений	



Складність
Легка



Підготовка
20 хв



Приготування
7 хв



Порцій
2

Порядок приготування:

Креветки очистити й покласти в миску, потім додати соєвий соус, оливкову олію, сік лимона, подрібнений часник, сіль, перець чорний мелений і добре перемішати.

Залишити маринувати на 15 хвилин.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати креветки.

На нижню панель гриля викласти креветки й злегка придавити верхньою панеллю.

Підрум'янити до золотистого кольору.



Кальмари на шпажках



Складність
Легка



Підготовка
5 хв



Приготування
5 хв



Порцій
2-3



Інгредієнти:

Філе кальмарів	300 г
Лайм	1 шт
Оливкова олія	40 г
Сіль за смаком	
Перець чорний мелений	
Шпажки	4-5 шт

Порядок приготування:

Філе кальмарів почистити й нарізати кільцями.

Шпажки замочити у воді.

Кальмари одягнути на шпажки, додати сіль, перець і полити оливковою олією.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати кальмари.

На нижню панель гриля викласти кальмари та злегка придавити верхньою панеллю.

Підрум'янити до золотистого кольору.

Готові кальмари викласти на тарілку і полити соком лайма.

Овочі гриль

●●●●● Складність Легка	🕒 Підготовка 15 хв	🔥 Приготування 7 хв	🍽️ Порцій 2-3
------------------------------	--------------------------	---------------------------	---------------------

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.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку та встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати овочі.

На нижню панель гриля викласти овочі та злегка придавити верхньою панеллю.

Підрум'янити до золотистого кольору.

Інгредієнти:

Цукіні	70 г
Баклажан	70 г
Перець болгарський червоний	50 г
Перець болгарський жовтий	50 г
Олія оливкова	20 г
Соєвий соус	15 г
Сіль, перець чорний мелений	



Бургер класичний



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
6 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.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку та встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати котлетки.

На нижню панель гриля викласти котлетки й злегка придавити верхньою панеллю.

Поки готуються котлети, взяти 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

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	



Складність
Середня



Підготовка
60 хв



Приготування
7 хв



Порцій
2

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.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку та встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати котлетки.

На нижню панель гриля викласти філе і злегка придавити верхньою панеллю.

Поки готуються котлети, узяти булочки та промазати кетчупом і гірчицею. На нижню частину булочки покласти лист салату, цибулю, помідор, сир, котлету, накрити іншою половинкою булочки й злегка придавити.



Бургер курячий з яблуком



Складність
Середня



Підготовка
10 хв



Приготування
7 хв



Порцій
2



Інгредієнти:

Куряче філе	200 г
Сир Чеддер	2 скибочки
Яблука	120 г
Базилік свіжий	2 листки
Лист салату	2 шт
Майонез	25 г
Діжонська гірчиця	20 г
Сіль, перець чорний мелений	2 шт
Булочки для бургера	

Порядок приготування:

Куряче філе порізати вздовж на 2 рівні пласти, посолити й поперчити.

Яблука нарізати кільцями.

Листя салату помити та висушити.

Булочки порізати навпіл.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку та встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор засвітиться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати філе.

На нижню панель гриля викласти філе і злегка придавити верхньою панеллю.

Поки готується філе, узяти булочки й промазати майонезом і гірчицею.

На нижню частину булочки покласти яблуко, листок базиліку, листок салату, готове куряче філе, сир, накрити іншою половинкою булочки та злегка придавити.

Сендвічі овочеві

 Складність Легка	 Підготовка 5 хв	 Приготування 5 хв	 Порцій 4
---	--	--	---

Порядок приготування:

Гриби, помідори та сир нарізати тонкими пластами.

Листя салату добре вимити й висушити.

Болгарський перець нарізати тонкими смужками.

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

У вас має вийти 4 сендвічі.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться мінім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати сендвічі.

На нижню панель гриля викласти сендвічі та злегка придавити верхньою панеллю.

Підрум'янити до золотистого кольору.

Інгредієнти:

Сир твердий	80 г
Гриби печериці	30 г
Перець болгарський	60 г
Лист салатний	4 шт
Помідор	80 г
Кетчуп	5 г
Американська гірчиця	5 г
Хліб для тостів білий	8 шт



Сендвічі з шинкою



Складність
Легка



Підготовка
3 хв



Приготування
3 хв



Порцій
4



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 половину хліба покласти шинку, зверху сир, потім помідор, лист салату і накрити іншою половиною хліба.

У вас має вийти 4 сендвічі.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати сендвічі.

На нижню панель гриля викласти сендвічі та злегка придавити верхньою панеллю.

Підрум'янити до золотистого кольору.

Конверти з моцарелою



Складність
Легка



Підготовка
7 хв



Приготування
4 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 та промазати кетчупом.

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

У вас має вийти конверт.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться мінім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати конверти.

На нижню панель гриля викласти конверти й злегка придавити верхньою панеллю.

Підрум'янити до золотистого кольору.

Сосиски гриль

Інгредієнти:

Сосиски	6 шт
Помідори Черрі	10 шт
Гірчиця американська	50 г

Порядок приготування:

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати сосиски.

На нижню панель гриля викласти сосиски й злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

На тарілку або дошку викласти сосиски та прикрасити помідорами.

За бажанням можна зверху полити гірчицею або іншим улюбленим соусом.



Складність
Легка



Підготовка
2 хв



Приготування
5 хв



Порцій
2-3



Рулети зі свинини з чорносливом і грибами

●●●●● Складність Середня	🕒 Підготовка 15 хв	🔥 Приготування 7 хв	🍲 Порцій 2
--------------------------------	--------------------------	---------------------------	------------------

Порядок приготування:

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

Чорнослив та 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.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати рулети.

На нижню панель гриля викласти рулети й злегка придавити верхньою панеллю. Смажити до готовності.

Інгредієнти:

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



Курячі рулети з курагою



Складність
Середня



Підготовка
15 хв



Приготування
7 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 та 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.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню або максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім, це означає, що гриль нагрівся і час закладати рулети.

На нижню панель гриля викласти рулети й злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

Люля-кебаб



Складність
Середня



Підготовка
15 хв



Приготування
8 хв



Порцій
2



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.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати Люля-кебаб.

На нижню панель гриля викласти Люля-кебаб і злегка придавити верхньою панеллю. Смажити до готовності.

Печериці з беконом на шпажках



Складність
Середня



Підготовка
10 хв



Приготування
5 хв



Порцій
2



Інгредієнти:

Печериці	150 г
Бекон	150 г
Сир твердий	50 г
Перець чорний мелений	
Сіль за смаком	
Шпажки довгі	4-6 шт

Порядок приготування:

Гриби помити, видалити ніжки, висушити, посолити й поперчити.

Бекон нарізати смужками.

Сир нарізати середнім кубиком.

У печерицю покласти кубик сиру, обгорнути беконом, потім одягнути на шпажку. Теж саме зробити з іншими грибами.

У підсумку у вас має вийти 4-6 шпажок із грибами.

Панелі гриля змастити олією.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся і час закладати гриби на шпажках.

На нижню панель гриля викласти гриби на шпажках і злегка придавити верхньою панеллю.

Смажити до готовності.

Хот-дог класичний

 Складність Середня	 Підготовка 5 хв	 Приготування 5 хв	 Порцій 4
--	---	---	--

Порядок приготування:

Булки для хот-догів надрізати вздовж і покласти на панелі гриля, заклавши й придавивши верхньою кришкою.

Увімкнути гриль у розетку і встановити необхідну температуру, середню чи максимальну, залежно від бажаного результату. Поки гриль нагрівається, підрум'янимо булочки.

Коли індикатор загориться синім кольором, це означає, що гриль нагрівся, дістаємо булочки та час закладати сосиски.

На нижню панель гриля викласти сосиски й злегка придавити верхньою панеллю. Смажити до готовності.

Поки готуються сосиски, промащуємо 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	

