

A E N O

Рецепти для духовки AENO EO1



Рецепти для програми «Хліб»

- [Хліб білий класичний](#)
- [Хліб пшенично-житній](#)
- [Хліб сирний](#)
- [Хліб з прованськими травами](#)
- [Хліб гірчичний](#)

Рецепти для програми «Бісквіт»

- [Бісквіт класичний](#)
- [Бісквіт шоколадний](#)
- [Бісквіт горіховий](#)
- [Бісквіт цитрусовий](#)
- [Бісквіт смарагдовий](#)

Рецепти для програми «Пиріг»

- [Пиріг «Коврижка» з гарбузом і горіхами](#)
- [Шарлотка з яблуками та корицею](#)
- [Пиріг пісочний із чорною смородиною](#)
- [Пиріг із сиром та помідорами](#)
- [Пиріг листовий з баликом, грибами та сиром](#)

Рецепти для програми «Стейк»

- [Стейк із яловичини](#)
- [Філе міньйон](#)
- [Стейк свинячий на кістці](#)
- [Медальйони зі свинини](#)
- [Стейк із курячого філе](#)

Рецепти для програми «Піца»

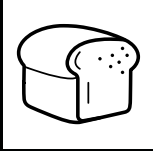
- [Піца Маргарита](#)
- [Піца із салями та перцем](#)
- [Піца з баликом і грибами](#)
- [Піца з куркою та ананасом](#)
- [Піца 4 сири](#)

Рецепти для програми «Курка»

- [Курча гриль](#)
- [Курячий шашлик](#)
- [Курячі ніжки гриль](#)
- [Курячі крила гриль](#)
- [Курка з ананасом](#)

Рецепти для програми «Розстойка тіста»

- [Розстойка тіста](#)



Хліб білий класичний

●●●●● Складність Складно	Підготовка 25 хв	Приготування 100 хв	Вихід 750-800 г
--	---	--	--

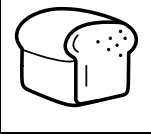


Інгредієнти:

Борошно пшеничне	550 г
Вода	300 мл
Дріжджі сухі	8-9 г
Олія рослинна	30 мл
Цукор	7 г
Сіль	5 г

Порядок приготування:

У миску налити теплу воду 35-38 градусів, олію, додати сіль, цукор, сухі дріжджі й добре перемішати, потім додати борошно і замісити тісто. З тіста сформувати округлий корж. Форму для випічки або деко змастити олією, викласти тісто і поставити в духовку. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Вистоювання тіста» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопкою «+» встановити час приготування 1 годину і натиснути на кнопку «Старт» . По закінченню програми тісто має збільшитися в розмірах у кілька разів. Тепер настав час випікати хліб. Вибрати програму «Хліб» , натиснути на кнопку «Таймер» , кнопкою «+» встановити час приготування 40 хвилин і натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми. Після закінчення приготування не діставайте хліб відразу, дайте йому постояти в духовці близько 5-7 хвилин. Після цього дістати й остудити до кімнатної температури. Не нарізайте хліб гарячим.



Пшенично-житній хліб

●●●●● Скланість Складно	Підготовка 25 хв	Приготування 100 хв	Вихід 600 г
---	---	--	--

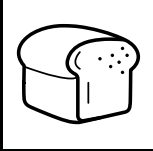


Ингредиенты:

Борошно пшеничне	300 г
Борошно житнє	120 г
Вода	280 мл
Дріжджі сухі	5-6 г
Олія рослинна	10 мл
Сіль	7 г

Порядок приготування:

У миску налити теплу воду 35-38 градусів, олію, додати сіль, сухі дріжджі та добре перемішати, після додати борошно і замісити тісто. З тіста сформувати округлий корж. Форму для випічки або деко змастити олією, викласти тісто, зробити зверху надріз ножем уздовж і поперек, потім поставити в духовку. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Вистоювання тіста» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопкою «+» встановити час приготування 1 година і натиснути на кнопку «Старт» . По закінченню програми тісто має збільшитися в розмірах у кілька разів. Тепер час випікати хліб. Вибрати програму «Хліб» , натиснути на кнопку «Таймер» , кнопкою «+» встановити час приготування 40 хвилин і натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми. Після закінчення приготування не діставайте хліб одразу, дайте йому постояти в духовці близько 5-7 хвилин. Після цього дістати й остудити до кімнатної температури. Не нарізайте хліб гарячим.



Хліб сирний

 Складність Складно	 Підготовка 25 хв	 Приготування 100 хв	 Вихід 750-800 г
--	--	---	---

Порядок приготування:

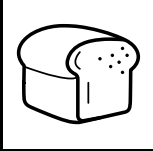
Сир чеддер нарізати середнім кубиком. Сир пармезан натерти на дрібній тертці. У миску налити теплу воду 35-38 градусів, олію рослинну, додати сіль, сухі дріжджі та добре перемішати, потім додати борошно і замісити тісто. У готове тісто додати сир чеддер і пармезан, потім добре вимішати. Із тіста сформувати округлий корж. Форму для випічки або деко змастити олією і присипати борошном, викласти тісто і поставити в духовку. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Вистоювання тіста» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопкою «+» встановити час приготування 1 годину і натиснути на кнопку «Старт» .

По закінченню програми тісто має збільшитися в розмірах у кілька разів. Тепер настав час випікати хліб. Вибрати програму «Хліб» , натиснути на кнопку «Таймер» , кнопкою «+» встановити час приготування 40 хвилин і натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми. Після закінчення приготування не діставайте хліб одразу, дайте йому постояти в духовці близько 5-7 хвилин. Після цього дістати й остудити до кімнатної температури. Не нарізайте хліб гарячим.

Інгредієнти:

Борошно пшеничне	450 г
Сир Чеддер	70 г
Сир Пармезан	30 г
Вода	270 мл
Дріжджі сухі	8 г
Олія рослинна	15 мл
Сіль	7 г





Хліб із прованськими травами

Інгредієнти:

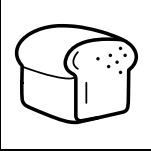
Борошно пшеничне	500 г
Вода	280 мл
Дріжджі сухі	8-9 г
Прованські трави	7 г
Олія рослинна	20 мл
Насіння кунжуту	5 г
Сіль	8 г

●●●●● Складність Складно	Підготовка 25 хв	Приготування 100 хв	Вихід 750-800 г
--	---	--	--

Порядок приготування:

У миску налити теплу воду 35-38 градусів, олію рослинну, додати сіль, прованські трави, сухі дріжджі й добре перемішати, потім додати борошно і замісити тісто. З тіста сформувати округлий корж. Форму для випічки або деко змастити олією, викласти тісто, зверху посипати кунжутом і поставити в духовку. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Вистоювання тіста» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопкою «+» встановити час приготування 1 годину і натиснути на кнопку «Старт» . По закінченню програми тісто має збільшитися в розмірах у кілька разів. Тепер настав час випікати хліб. Вибрати програму «Хліб» , натиснути на кнопку «Таймер» , кнопкою «+» встановити час приготування 40 хвилин і натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми. Після закінчення приготування не діставайте хліб відразу, дайте йому постояти в духовці близько 5-7 хвилин. Після цього дістати й остудити до кімнатної температури. Не нарізайте хліб гарячим.





Хліб гірчичний

●●●●● Складність Складно	Підготовка 5 хв	Приготування 5 хв	Вихід 750-800 г
---	---	---	---

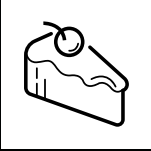


Інгредієнти:

Борошно пшеничне	380 г
Вода	200 мл
Дріжджі сухі	7 г
Гірчиця французька	7 г
Гірчиця суха мелена	5 г
Олія рослинна	20 мл
Сіль	7 г
Цукор	5 г

Порядок приготування:

У миску налити теплу воду 35-38 градусів, олію рослинну, додати сіль, гірчицю, цукор, сухі дріжджі й добре перемішати, потім додати борошно і замісити тісто. З тіста сформувати округлий корж. Форму для випічки або деко змастити олією, викласти тісто і поставити в духовку. Натиснути на кнопку “Увімкнення” , вибрати програму “Вистоювання тіста” , потім натиснути на кнопку “Таймер” , кнопкою “+” встановити час приготування 1 годину і натиснути на кнопку “Старт” . По закінченню програми тісто має збільшитися в розмірах у кілька разів. Тепер настав час випікати хліб. Вибрати програму “Хліб” , натиснути на кнопку “Таймер” , кнопкою “+” встановити час приготування 40 хвилин і натиснути на кнопку “Старт” . Готувати до закінчення програми. Після закінчення приготування не діставайте хліб відразу, дайте йому постояти в духовці близько 5-7 хвилин. Після цього дістати й остудити до кімнатної температури. Не нарізайте хліб гарячим.



Пиріг “Коврижка” з гарбузом і горіхами

●●●●● Складність Середня	Підготовка 15 хв	Приготування 55 хв	Вихід 550-650 г
--	---	---	--

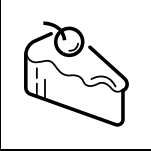


Інгредієнти:

Борошно пшеничне	180 г
Цукор	130 г
Яйце куряче	3 шт
Ванільний цукор	1 г
Горіхи подрібнені	150 г
Розпушувач	3-4 г
Гарбуз свіжий	100 г
Олія рослинна	5 г

Порядок приготування:

Гарбуз почистити й натерти на велику тертку. У миску розбити яйця, додати цукор, цукор ванільний і добре перемішати міксером до густої піни, потім додати горіхи, гарбуз і знову перемішати, але тепер уже лопаткою. В отриману масу додати поступово борошно і злегка перемішати лопаткою. Форму для випічки змастити олією або застелити пергаментним папером і вилити тісто. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Пиріг» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 50-55 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми.



Шарлотка з яблуками та корицею

 Складність Середня	 Підготовка 15 хв	 Приготування 50 хв	 Вихід 550-600 г
--	--	--	---

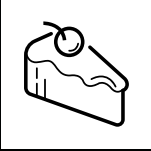
Порядок приготування:

Яблука вимити, почистити й нарізати шматочками. У миску розбити 4 яйця, додати сіль, збивати міксером до густої піни, потім додати ванільний цукор, цукор, не увесь одразу, а поступово, порціями та продовжувати збивати. Збиваємо доти, доки цукор не розчиниться. В отриману суміш додаємо поступово борошно і перемішуємо лопаткою. Не використовуйте міксер коли додаєте борошно, інакше шарлотка не вийде пишною і красивою. Форму для випічки змастити олією або застелити пергаментним папером, вилити тісто, додати яблука і зверху посипати корицею. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Пиріг» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 50 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми. Після закінчення приготування не діставайте шарлотку відразу, дайте їй постояти в духовці близько 5-7 хвилин.

Інгредієнти:

Борошно пшеничне	180 г
Яйця	4 шт
Ванільний цукор	5 г
Цукор	150 г
Яблука	2 шт
Сіль	0,5 г
Масло вершкове	5 г
Кориця	1 г





Пиріг пісочний із чорною смородиною

Інгредієнти:

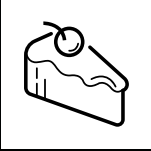
Борошно пшеничне	400 г
Масло вершкове	180 г
Яйця	2 шт
Цукор	100 г
Розпушувач	3 г
Ванільний цукор	5 г
Сіль	1 г
Для начинки:	
Чорна смородина	300 г
Цукор	150 г
Кукурудзяний крохмаль	40 г

Порядок приготування:

Чорну смородину змішати з цукром, потім додати кукурудзяний крохмаль і добре перемішати. Це буде начинка для пирога. У мисці змішати розтоплене масло з цукром і добре перемішати, додати сіль, ванільний цукор, яйця і розмішати до однорідної консистенції. Додаємо розпушувач, потім порціями борошно і замішуємо тісто. Тісто має бути густе, злегка схоже на пластилін. Готове тісто поділити на 2 частини, обернути харчовою плівкою і покласти у холодильник на 30 хвилин. Деко змастити маслом. З однієї частини тіста сформувати нижній шар пирога з бортиками, потім викласти рівномірно начинку з чорної смородини. Другу частину тіста натерти на великій тертці поверх пирога. Намагайтеся це робити акуратно, щоб терте тісто рівномірно покрило начинку. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Пиріг» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 40-45 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми.

 Складність Середня	 Підготовка 45 хв	 Приготування 40 хв	 Вихід 800-900 г
---	--	--	---





Пиріг із сиром та помідорами

●●●●● Складність Середня	Підготовка 15 хв	Приготування 30 хв	Вихід 500-600 г
---	--	--	---

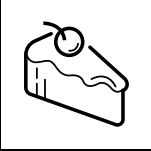


Інгредієнти:

Лаваш тонкий	200 г
Сир	180 г
Помідори	150 г
Яйця	3 шт
Сир твердий	60 г
Масло вершкове	10 г
Молоко	130 мл
Сіль за смаком	
Зелень для прикраси	

Порядок приготування:

Сир розкришити. Сир натерти на великій тертці. Помідори нарізати пластами. Форму для випічки або деко змастити вершковим маслом. На деко або у форму для випічки покласти лаваш, посипати сиром, рівномірно викласти помідори та зверху покласти ще один лаваш. Проробіть те саме саме з наступним шаром. У вас має вийти 2-3 шари. У миску розбити яйця, додати сіль, молоко і добре збити міксером або вінчиком. Залити пиріг отриманою сумішшю і посипати зверху твердим сиром. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Пиріг» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 30-40 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми. Готовий пиріг посипати зеленню.



Пиріг листковий з баликом, грибами та сиром

Інгредієнти:

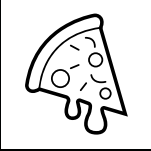
Тісто листкове	400 г
Балик свинячий	200 г
Гриби печериці	150 г
Сир твердий	150 г
Масло вершкове	10 г
Яйце для змащування	1 шт
Кунжут	5 г
Сіль	

Порядок приготування:

Деко змастити вершковим маслом. Листкове тісто злегка розкачати й розділити на дві рівні частини. Балик і печериці нарізати пластами. Сир натерти на великій тертці. На деко викласти перший шар тіста, покласти балик, гриби, сир, накрити іншим шаром тіста і злегка прищепити по краях. Яйце із сіллю збити добре вінчиком. Пиріг змастити зверху яйцем і посипати кунжутом. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Пиріг» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 45-50 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми.

●●●●● Складність Середня	 Підготовка 15 хв	 Приготування 100 хв	 Вихід 750-800 г
--	--	---	---





Піца Маргарита

●●●●● Складність Складно	Підготовка 60 хв	Приготування 20 хв	Вихід 600-700 г
--	---	---	--

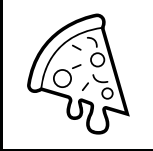


Інгредієнти:

Борошно пшеничне	300 г
Вода	160 г
Сіль	2-3 г
Дріжджі сухі	3 г
Олія оливкова	5 г
Для начинки:	
Томати консервовані	120 г
Сир Моцарела	200 г
Помідори Черрі	80 г
Часник	1 зубок
Базилік	5 г

Порядок приготування:

У миску додати воду, сіль, оливкову олію, сухі дріжджі, борошно і замісити туге тісто. Тісто розділити на дві частини. Тіста і начинки має вистачити на дві піци. Накрити тісто плівкою і залишити на 20-25 хвилин. Моцарелу порізати пластами. Помідори Черрі порізати на дві частини. Готуємо соус для піци: перебити блендером томати консервовані з часником і базиліком. Деко змастити олією, з однієї частини тіста сформувати тонку основу для піци. Основу для піци змастити соусом, потім зверху покласти сир і помідори Черрі. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Піца» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 15-20 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми. Готову піцу посипати зверху листям базиліку.



Піца із саямі та перцем

●●●●● Складність Складно	Підготовка 60 хв	Приготування 20 хв	Вихід 600-700 г
---	--	--	---

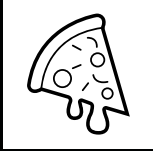
Порядок приготування:

У миску додати воду, сіль, оливкову олію, сухі дріжджі, борошно і замісити туге тісто. Тісто розділити на дві частини. Тіста і начинки має вистачити на дві піци. Накрити тісто плівкою і залишити на 20-25 хвилин. Моцарелу порізати пластами. Сир чеддер натерти на великій тертці. Саямі нарізати кружечками. Перець болгарський нарізати півкільцями. Готуємо соус для піци: перебити блендером томати консервовані з прованськими травами. Деко змастити олією, з однієї частини тіста сформувати тонку основу для піци. Основу для піци змастити соусом, покласти саямі, зверху сир, потім викласти болгарський перець. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Піца» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 15-20 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Борошно пшеничне	300 г
Вода	160 мл
Сіль	2-3 г
Дріжджі сухі	3 г
Олія оливкова	5 г
Для начинки:	
Томати консервовані	120 г
Прованські трави	5 г
Саямі	150 г
Перець Болгарський	150 г
Сир Чеддер	100 г
Сир Моцарела	100 г





Піца з баликом і грибами

○○○○○ Складність Складно	Підготовка 60 хв	Приготування 20 хв	Вихід 650-750 г
---	--	--	---

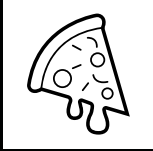


Інгредієнти:

Борошно пшеничне	300 г
Вода	160 мл
Сіль	2-3 г
Дріжджі сухі	3 г
Олія оливкова	5 г
Для начинки:	
Томати консервовані	120 г
Перець чорний мелений	0,5 г
Балик свинячий	150 г
Гриби печериці	100 г
Сир Чеддер	100 г
Сир Моцарела	100 г

Порядок приготування:

У миску додати воду, сіль, оливкову олію, сухі дріжджі, борошно і замісити туге тісто. Тісто розділити на дві частини. Тіста і начинки має вистачити на дві піци. Накрити тісто плівкою і залишити на 20-25 хвилин. Моцарелу порізати пластами. Сир чеддер натерти на великій тертці. Балик і гриби нарізати тонкими пластами. Готуємо соус для піци: перебити блендером томати консервовані з перцем чорним меленим. Деко змастити олією, з однієї частини тіста сформувати тонку основу для піци. Основу для піци змастити соусом, покласти сир моцарела, потім балик, присипати зверху сиром чеддер і викласти рівномірно гриби. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Піца» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 15-20 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми.



Піца з куркою та ананасом

●●●●● Складність Складно	Підготовка 60 хв	Приготування 20 хв	Вихід 650-750 г
--	---	---	--

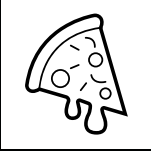


Інгредієнти:

Борошно пшеничне	300 г
Вода	160 мл
Сіль	2-3 г
Дріжджі сухі	3 г
Олія оливкова	5 г
Для начинки:	
Томати консервовані	120 г
Базилік свіжий	5 г
Паприка мелена	1 г
Куряче філе варене	150 г
Ананас консервований	100 г
Сир Чеддер	100 г
Сир Моцарела	100 г

Порядок приготування:

У миску додати воду, сіль, оливкову олію, сухі дріжджі, борошно і замісити туге тісто. Тісто розділити на дві частини. Тіста і начинки має вистачити на дві піци. Накрити тісто плівкою і залишити на 20-25 хвилин. Моцарелу порізати пластами. Сир чеддер натерти на великій тертці. Куряче філе нарізати тонкими пластами. Ананаси нарізати шматочками. Готуємо соус для піци: перебити блендером томати консервовані з базиліком і паприкою. Деко змастити олією, з однієї частини тіста сформувати тонку основу для піци. Основу для піци змастити соусом, покласти сир моцарела, потім куряче філе, присипати зверху сиром чеддер і викласти рівномірно ананаси. Натиснути на кнопку “Увімкнення” , вибрати програму «Піца» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 15-20 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми.



Пица 4 сири

 Складність Складно	 Підготовка 60 хв	 Приготування 20 хв	 Вихід 600-700 г
--	--	--	---

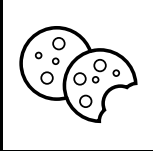
Порядок приготування:

У миску додати воду, сіль, оливкову олію, сухі дріжджі, борошно і замісити туге тісто. Тісто розділити на дві частини. Тіста і начинки має вистачити на дві піци. Накрити тісто плівкою і залишити на 20-25 хвилин. Сир натерти на тертці. Деко змастити олією, з однієї частини тіста сформувати тонку основу для піци. Основу для піци змастити вершками, потім зверху притрусити рівномірно сиром. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Піца» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 15-20 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Борошно пшеничне	300 г
Вода	160 мл
Сіль	2-3 г
Дріжджі сухі	3 г
Олія оливкова	5 г
Для начинки:	
Вершки 33%	100 г
Сир Моцарела	50 г
Сир Пармезан	50 г
Сир Горгонзола	40 г
Сир Емменталь	40 г





Бісквіт класичний

Інгредієнти:

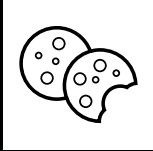
Борошно пшеничне	150 г
Яйця	5 шт
Цукор	150 г
Ваніль за смаком	
Сіль	1 г

●●●●● Складність Середня	Підготовка 15 хв	Приготування 50 хв	Вихід 450-500 г
--	---	---	--

Порядок приготування:

Яйця розділити на білки та жовтки. У миску покласти білки, додати дрібку солі, ваніль і збивати міксером до густої піни, потім поступово додавати цукор і продовжувати збивання. Збиваємо доти, доки цукор не розчиниться. Білкова суміш при перевертанні миски не повинна випадати, тоді білки правильно підготовлені. Тепер поступово додаємо борошно, але не все одразу, а невеликими порціями й повільно знизу вгору перемішуємо лопаткою. Не застосовуйте в цій дії міксер, інакше бісквітне тісто осяде і після випічки не вийде високим. Форму для бісквіта змастити олією або застелити пергаментним папером, потім налити тісто. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Бісквіт» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 50 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми.





Бісквіт шоколадний

●●●●● Складність Середня	Підготовка 15 хв	Приготування 50 хв	Вихід 450-500 г
---	--	--	---

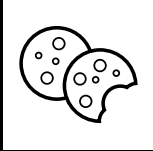


Інгредієнти:

Борошно пшеничне	220 г
Яйця	4 шт
Молоко	120 мл
Цукор	160 г
Какао-порошок	100 г
Масло вершкове	130 г
Розпушувач	5 г
Ванільний цукор	5 г

Порядок приготування:

У миску розбити яйця, додати цукор, розм'якшене вершкове масло і добре збити міксером. Змішати борошно, розпушувач, ванільний цукор, какао порошок і додати в миску. Продовжити збивати міксером, періодично додаючи молоко. Збиваємо до однорідної консистенції. Форму для бісквіта змастити маслом або застелити пергаментом, потім вилити в неї тісто. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Бісквіт» , натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 50 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Після закінчення програми не діставайте бісквіт відразу, дайте йому постояти в духовці близько 5-7 хвилин.



Бісквіт горіховий

 Складність Середня	 Підготовка 15 хв	 Приготування 55 хв	 Вихід 450-500 г
--	--	--	---

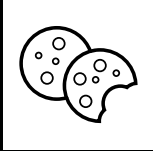
Порядок приготування:

Яйця розділити на білки та жовтки. У миску покласти білки, додати дрібку солі, ванільний цукор і збивати міксером до густої піни, потім поступово додавати цукор і продовжувати збивання. Збиваємо доти, доки цукор не розчиниться. Білкова суміш при перевертанні миски не повинна випадати, тоді білки правильно підготовлені. Тепер поступово додаємо борошно та горіхи, але не все одразу, а невеликими порціями й повільно знизу вгору перемішуємо лопаткою. Не застосовуйте в цій дії міксер, інакше бісквітне тісто осяде і після випічки не вийде високим. Форму для бісквіта змастити маслом або застелити пергаментним папером, потім налити тісто. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Бісквіт» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 55 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Борошно пшеничне	150 г
Горіхи подрібнені	70 г
Ванільний цукор	5 г
Цукор	150 г
Яйця	5 шт
Сіль	1 г





Бісквіт цитрусовий

Інгредієнти:

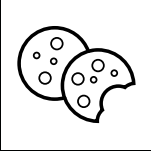
Борошно пшеничне	200 г
Сік апельсиновий	50 мл
Цедра лимона	5 г
Цедра апельсина	5 г
Ванільний цукор	3 г
Розпушувач	5 г
Цукор	150 г
Яйце	5 шт

Порядок приготування:

У миску розбити яйця, додати цукор, ванільний цукор, сік апельсина, цедру лимона, цедру апельсина і добре збити міксером. Потім додати борошно, розпушувач продовжити збивати до однорідної консистенції. Форму для бісквіта змастити маслом або застелити пергаментом, потім вилити в неї тісто. Натиснути на кнопку «Увімкнення», вибрати програму «Бісквіт», натиснути на кнопку «Таймер», кнопками «+» та «-» встановити час приготування 50 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми. Після закінчення програми не діставайте бісквіт одразу, дайте йому постояти в духовці близько 5-7 хвилин.

 Складність Середня	 Підготовка 15 хв	 Приготування 55 хв	 Вихід 450-500 г
---	--	--	---





Бісквіт смарагдовий

 Складність Середня	 Підготовка 20 хв	 Приготування 55 хв	 Вихід 450-500 г
--	--	--	---

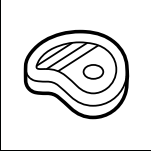
Порядок приготування:

У чаші блендера подрібнити листя шпинату з лимонним соком і цедрою. У мисці збити яйця з цукром до пишної піни, потім додати суміш із шпинату і добре перемішати лопаткою. Додати розпушувач, потім борошно, але не все одразу, а поступово, порціями й добре перемішати лопаткою до однорідної консистенції. Форму для бісквіта змастити маслом або застелити пергаментом, потім вилити в неї тісто. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Бісквіт» , натиснути на кнопку «Таймер» , кнопками «+» та «-» встановити час приготування 50 хвилин, потім натиснути на кнопку «Старт» . Готувати до закінчення програми. Після закінчення програми не діставайте бісквіт відразу, дайте йому постояти в духовці близько 5-7 хвилин.

Інгредієнти:

Борошно пшеничне	200 г
Листя шпинату	50 г
Сік лимона	20 мл
Цедра лимона	10 г
Цукор	150 г
Розпушувач	5 г
Яйця	5 шт





Стейк із яловичини

Інгредієнти:

- Яловичина600 г
- Сухий часник
- Каєнський перець
- Чебрець
- Паприка мелена
- Приправа для гриля за смаком
- Сіль за смаком

Порядок приготування:

Стейки натерти спеціями, додати сіль, сухий часник, каєнський перець, чебрець, паприку і залишити маринувати 10 хвилин.

Встановити на середній рівень решітку для гриля, а деко на нижній рівень. Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Стейк» , потім натиснути на кнопку «Старт» .

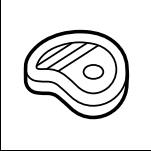
Викласти на решітку стейки, закрити духовку.

Через 10-15 хвилин перевернути стейки на інший бік.

Готувати до закінчення програми.

●●●●● Складність Середня	 Підготовка 10 хв	 Приготування 20 хв	 Порцій 2-3
--	--	--	--





Філе мінйон

●●●●● Складність Середня	Підготовка 10 хв	Приготування 10 хв	Порцій 2-3
---	--	--	--

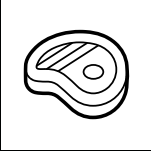


Інгредієнти:

Яловича вирізка	600 г
Олія оливкова	50 г
Сухий часник	5 г
Морська сіль за смаком	
Перець чорний мелений	

Порядок приготування:

- М'ясо посолити, поперчити, притрусити сухим часником і обмазати оливковою олією з усіх боків.
- Встановити в духовку на середній рівень решітку для гриля, а на нижній рівень деко.
- Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Стейк» , потім натиснути на кнопку «Старт» .
- Викласти на решітку філе, закрити духовку.
- Через 10-15 хвилин перевернути філе на інший бік.
- Готувати до закінчення програми.



Стейк свинячий на кістці

●●●●● Складність Середня	Підготовка 10 хв	Приготування 10 хв	Порцій 2-3
--	---	---	---------------------------------------



Інгредієнти:

Стейк на кістці	500 г
Сухий часник	
Приправа для гриля	
Перець білий мелений	
Олія рослинна	
Сіль	

Порядок приготування:

М'ясо посолити, поперчити, притрусити сухим часником, приправою для гриля й обмазати олією з усіх боків.

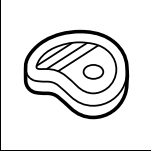
Установити в духовку на середній рівень решітку для гриля, а на нижній рівень деко.

Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Стейк» , потім натиснути на кнопку «Старт» .

Викласти на решітку стейки і закрити духовку.

Через 15 хвилин перевернути стейки

на інший бік. Готувати до закінчення програми.



Медальйони зі свинини

 Складність Середня	 Підготовка 10 хв	 Приготування 10 хв	 Порцій 2-3
---------------------------	-------------------------	---------------------------	-------------------

Порядок приготування:

Часник натерти на дрібній тертці або подрібнити
ножем.

Вирізку нарізати круглими пластами завтовшки 2-3 см.

Нарізане м'ясо посолити, поперчити, натерти
часником і змастити оливковою олією.

Встановити в духовку на середній рівень решітку для
гриля, а на нижній рівень деко.

Натиснути на кнопку «Увімкнення», вибрати
програму «Стейк», потім натиснути на кнопку
«Старт».

Викласти на решітку медальйони та закрити духовку.

Через 10 хвилин перевернути медальйони
на інший бік.

Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Свиняча вирізка 500 г

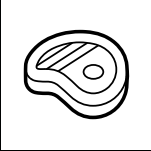
Часник 2 зубки

Перець білий мелений

Олія оливкова

Сіль за смаком





Стейк із курячого філе

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 20 хв	Приготування 10 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.

Встановити в духовку на середній рівень решітку для гриля, а на нижній рівень деко.

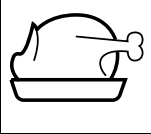
Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Стейк» , потім натиснути на кнопку «Старт» .

Викласти на решітку філе, закрити духовку.

Через 10 хвилин перевернути філе на інший бік.

Готувати до закінчення програми.





Курча гриль

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



Інгредієнти:

Курча	1 кг
Приправа для гриля	10 г
Перець чорний мелений	
Паприка мелена	
Сухий часник	
Сіль за смаком	
Олія рослинна	

Порядок приготування:

Курку добре вимити й висушити.

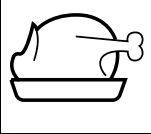
Ноги курки зв'язати мотузкою.

Курку натерти добре сіллю, спеціями й змастити рослинною олією, залишити маринувати на 1 годину.

Одягнути курку на рожен.

Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Курка» , встановити рожен, потім натиснути на кнопку «Старт» .

Готувати до закінчення програми.



Курячий шашлик

●●●●● Складність Середня	Підготовка 20 хв	Приготування 20 хв	Порцій 2-3
--	---	---	---------------------------------------



Інгредієнти:

Куряче філе 250 г	250 г
Американська гірчиця 30 г	30 г
Перець чорний мелений	
Гірчиця Діжонська 15 г	15 г
Сіль за смаком	

Порядок приготування:

Куряче філе вимити та висушити.

Філе нарізати великими кубиками.

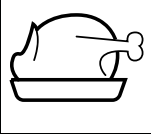
У миску покласти шматочки філе, посипати сіллю, перцем, додати гірчицю і добре перемішати.

Залишити маринувати на 15 хвилин.

Одягнути шматочки філе на рожен. Натиснути на кнопку «Включення» , вибрати програму «Курка» , встановити рожен, потім натиснути на кнопку «Старт» .

Готувати 25-30 хвилин.

Після закінчення часу вимкніть прилад.



Курячі ніжки гриль

○○○○○ Складність Середня	Підготовка 35 хв	Приготування 50 хв	Порцій 2-3
---	--	--	--

Порядок приготування:

Курячі ніжки вимити та висушити.

У миску покласти ніжки, додати сіль, перець, хмелі-сунелі, гірчицю, добре перемішати й залишити маринувати на 30 хвилин.

Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Курка» , потім натиснути на кнопку «Старт» .

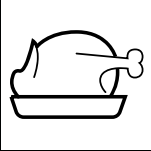
Поставити деко з куркою в духовку.

Готувати до закінчення програми.

Інгредієнти:

Курячі ніжки	500 г
Гірчиця французька	60 г
Хмелі-сунелі	
Перець чорний мелений	
Олія рослинна	
Сіль	





Курячі крила гриль

Інгредієнти:

Крила курячі 600	600 г
Часник сухий	1 г
Паприка мелена	1 г
Гірчиця американська	70 г
Перець чорний мелений	
Олія рослинна	
Сіль	

Порядок приготування:

Крила вимити, висушити та розрізати на 2 частини.

У миску покласти крила, додати сіль, перець, сухий часник, паприку, гірчицю, добре перемішати та залишити маринувати на 15 хвилин.

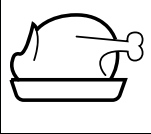
Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Курка» , потім натиснути на кнопку «Старт» .

Змастити деко олією, викласти крила і поставити в духовку.

Готувати до закінчення програми.

 Складність Середня	 Підготовка 15 хв	 Приготування 50 хв	 Порцій 2-3
---	--	--	--





Курка з ананасом

○○○○○ Складність Середня	Підготовка 10 хв	Приготування 30 хв	Порцій 2-3
---	--	--	--



Інгредієнти:

Куряче філе	500 г
Ананас консервований	120 г
Сир твердий	150 г
Перець чорний мелений	
Сіль	

Порядок приготування:

Порядок приготування: Куряче філе вимити, висушити, нарізати пластами, додати сіль, перець і добре перемішати.

Сир натерти на великій тертці.

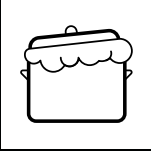
Деко змастити олією, викласти філе, наверх ананас і посипати сиром.

Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Курка» , потім натиснути на кнопку «Старт» .

Деко з куркою поставити в духовку.

Готувати 30-35 хвилин.

Після закінчення часу вимкніть прилад.



Розстойка тіста

●●●●● Складність Складно	Підготовка 15 хв	Приготування 60 хв	Вихід 500-700 г
--	---	---	--

Інгредієнти:

Дріжджове тісто500-700 г

Порядок приготування:

Деко змастити олією, викласти тісто і поставити у духовку.

Натиснути на кнопку «Увімкнення» , вибрати програму «Вистоювання тіста» , потім натиснути на кнопку «Таймер» , кнопкою «+» встановити час приготування 1 годину і натиснути на кнопку «Старт» .

