Содержание

Закуски

Эмпанадас с говядиной
Фалафель
Хрустящие креветки карри в панировке
Овощные самосы
Веселые мини-пиццы

Основные блюда

Кебаб из говядины в соусе терияки
Гурмэ-бургер с котлетой из говядины
Кюфта из говядины с кориандром
Спринг-роллы с курицей
Куриные наггетсы
Куриные крылышки
Воскресная жареная курица
Бараньи отбивные с лимоном
Нью-Йоркский хот-дог
Лосось в специях карри и масала
Фиш-энд-чипс
Картофель фри с паприкой по-домашнему
Хрустящий батат фри

Десерты

Маффины с шоколадной крошкой
Шоколадное суфле

Идеальное решение для легких и хрустящих блюд на каждый день

Версии без цифровой панели управления:



Аэрогриль Easy Fry Classic



Аэрогриль Easy Fry Classic +

Версии с цифровой панелью управления:



Аэрогриль Easy Fry Precision



Аэрогриль Easy Fry Deluxe

Условные обозначения



Количество персон



Количество порций



Время подготовки



Время ожидания



Время маринования



Время приготовления



Картофель фри



Пицца



Курица



Отбивная



Рыба



Гриль



Креветки



Выпечка



Эмпанадас с говядиной

16 | 15 мин. | 18 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Гриль

Ингредиенты

2 упаковки (375 г) готового песочного теста
200 г говяжьего фарша
3-4 стебля зеленого лука
1 ст. л. паприки
1 яичный желток
1 ст. л. оливкового масла
Соль и перец

Рецепт

1 | Мелко нарезать лук. Выложить мясо на сковороду и обжаривать на оливковом масле в течение 8 минут. Добавить соль, перец, зеленый лук и паприку, дать остыть.

2 | Раскатать тесто, вырезать 8 кругов диаметром примерно 9 см, добавить немного охлажденного мясного фарша, оставив по краям зазоры в 1 см, свернуть круги пополам и залепить края теста, формируя пирожки, похожие на полукруг. Смешать яичный желток с 1 ст.л. воды. Смазать края пирожков получившейся смесью и залепить кончиками пальцев, затем снова смазать эмпанадас яичной смесью.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выложить 8 эмпанадас в чашу аэрогриля Easy Fry. Выставить режим ГРИЛЬ и готовить в течение 10 минут, повторить со второй порцией эмпанадас.

Для версии без цифровой панели управления: Выложить 8 эмпанадас в чашу аэрогриля Easy Fry и готовить при температуре 180°C в течение 10 минут, повторить со второй порцией эмпанадас.

СОВЕТ

Начинку для эмпанадас из говядины можно приправить зирой, орегано или мелко нарезанным чесноком. Для придания дополнительного вкуса попробуйте добавить в начинку помидор или сладкую кукурузу.



Фалафель

18 | 15 мин. | 20 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Пицца

Ингредиенты

500 г вареного нута
50 г муки
1 мелко нарезанная белая луковица
2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки
2 ст. л. мелко нарезанного кориандра
1 ст. л. зиры
1 зубчик чеснока
1 ст. л. тахини (кунжутная паста)
оливковое масло, для приготовления (по желанию)
Соль и перец

Рецепт

1 | С помощью кухонного комбайна смешать нут, лук, чеснок, петрушку, кориандр, зиру, кунжутную пасту (тахини) вместе с мукой до получения однородной массы. Если смесь получится слишком жидкой, добавить немного муки, если она слишком сухая, добавить немного жидкости.

2 | Скатать из получившейся смеси шарики, аккуратно прижать их друг к другу.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выложить фалафель в чашу аэрогриля Easy Fry, добавить немного оливкового масла (по желанию), выставить режим ПИЦЦА и готовить в течение 20 минут. Фалафель можно укладывать в чашу слоями. Перевернуть блюдо в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления:
Выложить фалафель в чашу аэрогриля Easy Fry, добавить немного оливкового масла (по желанию), готовить при температуре 170°C в течение 20 минут. Фалафель можно укладывать в чашу слоями. Перевернуть блюдо в середине процесса приготовления.

СОВЕТ

Подавайте фалафель в горячей пите, украсив свежей мятой, йогуртом и ломтиками помидора.

Хрустящие креветки карри в панировке

4 | 10 мин. | 10 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Креветки



Ингредиенты

250 г хвостов королевских креветок (сырых и очищенных)
2 яйца
6 ст. л. муки
6 ст. л кукурузной муки
2 ст. л. порошка карри
1 ч. л. свежемолотого черного перца
Соль
Оливковое масло, для приготовления (по желанию)

Рецепт

1 | Насыпать муку, порошок карри с щедрой щепоткой соли и перца в пакет для заморозки, насыпать кукурузную муку в неглубокую миску и взбить яйца во второй неглубокой миске.

2 | Положить креветки в пакет, плотно закрыть его и энергично встряхивать, пока креветки полностью не покроются смесью.
Достать креветки из пакета, поочередно окунуть их сначала в яичную смесь, затем обвалять в кукурузной муке.
Сбрызнуть оливковым маслом (по желанию).

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выложить креветки в чашу аэрогриля Easy Fry, выставить режим КРЕВЕТКИ и готовить в течение 6 минут, затем осторожно перевернуть креветки и готовить еще 4 минуты.

Для версии без цифровой панели управления:
Выложить креветки в чашу аэрогриля Easy Fry, готовить при температуре 160°C в течение 6 минут, затем осторожно перевернуть креветки и готовить еще 4 минуты.



Овощные самосы

6 | 15 мин. | 14 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Креветки

Ингредиенты

6 круглых лепешек из теста брик*
200 г сыра фета
400 г отварной цветной капусты
200 г отварного горошка
1 ст. л. порошка карри
1 яичный желток
Оливковое масло, для приготовления
Соль и перец
* Тесто брик доступно не во всех странах.

Рецепт

1 | Размять в миске цветную капусту с порошком карри. Добавить горошек и покрошенный сыр фета. Хорошо перемешать.

2 | Разрезать лепешки из теста брик на две полоски. Положить на один конец каждой полоски столовую ложку начинки и сложить треугольником. Сделать из всех полосок теста 2 порции самосов по 6 штук.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выложить 6 самосов в чашу аэрогриля Easy Fry, сбрызнуть оливковым маслом. Выставить режим КРЕВЕТКИ и готовить в течение 14 минут. Когда первая порция самосов будет готова, их надо извлечь из чаши и загрузить следующую порцию.

Для версии без цифровой панели управления:
Выложить 6 самосов в чашу аэрогриля Easy Fry, сбрызнуть оливковым маслом. Готовить при температуре 160°C в течение 14 минут. Когда первая порция самосов будет готова, их надо извлечь из чаши и загрузить следующую порцию.

СОВЕТ

Перед подачей на стол разогрейте в аэрогриле первую порцию самосов.



Веселые мини-пиццы

4 | 5 мин. | 7 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Пицца

Ингредиенты

2 английских маффина
4 ст.л. томатного пюре или соуса для пиццы
4 ломтика сыра моцарелла по 30 г
4 оливки без косточек
Соль

Рецепт

1 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Разрезать маффины пополам и выложить чашу аэрогриля Easy Fry.
Выставить режим ПИЦЦА и готовить в течение 3 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
Разрезать маффины пополам и выложить чашу аэрогриля Easy Fry. Готовить в течение 3 минут при температуре 170°C.

2 | Намазать каждый маффин большой столовой ложкой томатного пюре или соуса. Слегка приправить.
Нарезать каждый ломтик моцареллы на 4 тонкие полоски, выложить полоски поверх каждой булочки.
Оливки нарезать на половинки и выложить на маффины в виде глазок.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выложить пиццы в чашу аэрогриля Easy Fry. Выставить режим ПИЦЦА и готовить еще 4 минуты. Готовые мини-пиццы сразу подавать на стол.

Для версии без цифровой панели управления:
Выложить пиццы в чашу аэрогриля Easy Fry, готовить при температуре 170°C еще 4 минуты. Готовые мини-пиццы сразу подавать на стол.

СОВЕТ

Этот рецепт могут легко приготовить дети, но только под присмотром взрослых, для соблюдения техники безопасности.



Кебаб из говядины в соусе терияки

12 | 10 мин. | 60 мин. | 6 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Отбивная

Ингредиенты

12 ломтиков карпаччо из говядины*
200 г сыра конте (смотрите раздел «Совет»)
2 ст. л. меда
3 ст. л. соевого соуса
Перец

* доступно не во всех странах.
В качестве альтернативы вы можете нарезать филе говядины очень тонкими ломтиками.

Рецепт

1 | Нарезать сыр на 36 кубиков. Нанизать кусочки сыра на 12 шпажек и завернуть их в карпаччо.

2 | Приготовить маринад, смешав в миске соевый соус и мед, затем оставить кебаб мариноваться в этой смеси в течение 1 часа в холодильнике.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выложить шпажки по кругу в чашу аэрогриля Easy Fry. Выставить режим ОТБИВНАЯ и готовить в течение 6 минут. Готовое блюдо приправить перцем и сразу подавать на стол.

Для версии без цифровой панели управления:
Выложить шпажки по кругу в чашу аэрогриля Easy Fry. Готовить при температуре 180°C в течение 6 минут. Готовое блюдо приправить перцем и сразу подавать на стол.

СОВЕТ

Рекомендуется подавать кебаб со сладким соевым соусом. Конте – это французский сыр, который можно приобрести в крупных супермаркетах и специализированных магазинах деликатесов.



Гурмэ-бургер с котлетой из говядины

6 | 5 мин. | 11 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Гриль

Ингредиенты

900 г говяжьего фарша
6 булочек для гамбургеров
2 крупных помидора
6 листьев салата
1 зубчик чеснока
3 ч. л. соевого соуса
2 ст. л. оливкового масла

Рецепт

1 | Смешать говядину, измельченный чеснок, соевый соус и оливковое масло. Добавить соль и перец по вкусу. Сформировать 6 котлет.

2 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выложить котлеты в чашу аэрогриля Easy Fry. Выставить режим ГРИЛЬ и готовить в течение 8 минут, регулируя время приготовления в зависимости от предпочтительной степени прожарки мяса.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выложить котлеты в чашу аэрогриля Easy Fry. Готовить при температуре 180°C в течение 8 минут, регулируя время приготовления в зависимости от предпочтительной степени прожарки мяса.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Достать котлеты из аэрогриля Easy Fry. 6 булочек в чашу аэрогриля, слегка придавив, если необходимо, выставить режим ГРИЛЬ и готовить в течение 3 минут. Сформировать гамбургеры, добавив к булочкам котлеты, листья салата и ломтики помидоров. Сразу подавать на стол.

Для версии без цифровой панели управления:
Достать котлеты из аэрогриля Easy Fry. Выложить 6 булочек в чашу аэрогриля, слегка придавив, если необходимо, готовить при температуре 180°C в течение 2-3 минут. Сформировать гамбургеры, добавив к булочкам котлеты, листья салата и ломтики помидоров. Сразу подавать на стол.

СОВЕТ

Можно приготовить соус, смешав 1 ст. л. цельнозерновой горчицы, 2 ст. л. острой горчицы, 1 яичный желток и 1 ст. л. растительного масла, а затем добавив 1 ст. л. густой сметаны



Кюфта из говядины с кориандром

6 | 10 мин. | 8 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Гриль

Ингредиенты

550 г говяжьего фарша
2 ст. л. нарезанного лука-шалот
2 ст. л. нарезанного кориандра
1 ст. л. смеси пряностей рас-эль-ханут
1 ч. л. зиры
1 ст. л. оливкового масла
Соль и перец

Рецепт

1 | Обжарить лук-шалот на сковороде с небольшим количеством оливкового масла.

2 | Смешать говяжий фарш, пряности, кориандр и обжаренный лук-шалот. Приправить солью и перцем. Скатать из получившейся смеси 18 одинаковых продолговатых колбасок, примерно по 30 г.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выложить колбаски в чашу аэрогриля плотным слоем, слегка придавив. Выставить режим ГРИЛЬ и готовить в течение 7-8 минут. Колбаски можно укладывать в чашу слоями.

Для версии без цифровой панели управления: Выложить колбаски в чашу аэрогриля плотным слоем, слегка придавив. Готовить при температуре 180°C в течение 7-8 минут. Колбаски можно укладывать в чашу слоями.

СОВЕТ

Рекомендуется подавать блюдо с мятным соусом: 2 баночки греческого йогурта (по 150 г) смешайте с 1 ст. л. свежей измельченной мяты, небольшим количеством оливкового масла и лимонным соком.



Спринг-роллы с курицей

12 | 30 мин. | 26 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Креветки

Ингредиенты

12 листов рисовой бумаги для спринг-роллов
2 филе куриной грудки (по 120 г), нарезанных кубиками
200 г овощной смеси для жарки
4 мелко нарезанных шампиньона
50 г рисовой лапши
1 зубчик чеснока
1 ч. л. растительного масла, для приготовления (по желанию)

Рецепт

1 | Замочить в воде рисовую лапшу, следуя инструкциям на упаковке, затем процедить, крупно нарезать ножницами и дать остыть.

2 | Обжарить на маленькой сковороде курицу с овощной смесью и мелко нарезанными шампиньонами в течение 6 минут. Слить лишнюю жидкость. Добавить рисовую лапшу и измельченный чеснок.

3 | Замочить в воде листы рисовой бумаги, затем выложить их на чистую ткань. Положить около 1 столовой ложки начинки на середину нижней части листа, завернуть лист с левой и правой сторон, чтобы закрыть начинку, а затем свернуть в ролл и защипнуть края. Повторять, пока не получится 12 спринг-роллов. Выложить 6 спринг-роллов в чашу аэрогриля Easy Fry, остальные 6 штук поместить в холодильник, накрыв слегка влажной тканью.

4 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Сбрызнуть спринг-роллы растительным маслом (по желанию), выставить режим КРЕВЕТКИ и готовить в течение 20 минут, перевернуть в середине процесса приготовления. Следить, чтобы они не остыли, пока готовятся оставшиеся 6 спринг-роллов.

Для версии без цифровой панели управления: Сбрызнуть спринг-роллы растительным маслом (по желанию), готовить при температуре 160°C в течение 20 минут, перевернуть в середине процесса приготовления. Следить, чтобы они не остыли, пока готовятся оставшиеся 6 спринг-роллов.

СОВЕТ

Подавайте с мятой, салатом и соевым соусом.

Куриные наггетсы

6 | 10 мин. | 12 мин. (на каждую порцию) | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Курица



Ингредиенты

6 филе куриной грудки
120 г панировочных сухарей
70 г муки
3 яйца
Соль и перец
Растительное масло, для приготовления (по желанию)

Рецепт

1 | Нарезать курицу на равные кусочки. Насыпать муку, соль и перец в пакет для заморозки, насыпать панировочные сухари в большую тарелку и взбить яйца в неглубокой миске.

2 | Положить кусочки курицы в пакет, плотно закрыть его и энергично встряхнуть. Достать кусочки из пакета, окунуть их поочередно в яичную смесь, затем в панировочные сухари. Выложить половину получившихся наггетсов в чашу аэрогриля Easy Fry. Сбрызнуть растительным маслом (по желанию).

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выставить режим КУРИЦА и готовить наггетсы в течение 12 минут, регулируя время приготовления в зависимости от размера кусочков. Повторить с оставшейся половиной наггетсов.

Для версии без цифровой панели управления: Готовить наггетсы при температуре 200°C в течение 12 минут, регулируя время приготовления в зависимости от размера кусочков. Повторить с оставшейся половиной наггетсов.

СОВЕТ

Приготовьте домашний кетчуп: на медленном огне потушите смесь из 3 помидоров, 1 луковицы, 1 ч. л. концентрированной томатной пасты, 1 измельченного зубчика чеснока, 4 ч. л. бальзамического уксуса, 1 ч. л. меда, соли и перца.



Куриные крылышки

6 | 20 мин. | 12 ч. | 17 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Курица

Ингредиенты

1,2 кг куриных крыльев
1 ст. л. кетчупа
1 ст. л. горчицы
1 ст. л. паприки
1 ст. л. сладкого соевого соуса
1 ст. л. оливкового масла
Соль и перец

Рецепт

1 | Разделить куриные крылышки на две части, разрезав их в месте соединения суставов.

2 | Положить все ингредиенты в большую миску и добавить куриные крылышки. Хорошо перемешать, чтобы крылышки полностью покрылись остальными ингредиентами. Накрыть пищевой пленкой и оставить мариноваться на 12 часов.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выложить куриные крылышки в чашу аэрогриля Easy Fry (крылышки можно укладывать слоями). Выставить режим КУРИЦА и готовить в течение 12 минут, затем перевернуть крылышки и готовить еще 5 минут. Подавать на стол с картофелем фри и салатом из помидоров черри.

Для версии без цифровой панели управления: Выложить куриные крылышки в чашу аэрогриля Easy Fry (крылышки можно укладывать слоями). Готовить при температуре 200°C в течение 12 минут, затем перевернуть крылышки и готовить еще 5 минут. Подавать на стол с картофелем фри и салатом из помидоров черри.

СОВЕТ

Маринад можно варьировать по своему вкусу: попробуйте добавить соус барбекю, пряности, перец чили или чеснок.

Жареная курица

4 - 6 | 5 мин. | 45 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Курица



Ингредиенты

1 тушка курицы весом 1,3 кг
5 зубчиков чеснока
1 ст. л. оливкового масла
Соль

Рецепт

1 | Слегка раздавить зубчики чеснока ладонью. Смазать курицу столовой ложкой оливкового масла, выложить чеснок вдоль тушки, щедро приправить солью.

2 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Поместить курицу в чашу аэрогриля Easy Fry. Выставить режим КУРИЦА и готовить в течение 45 минут. Сразу подавать на стол.

Для версии без цифровой панели управления:
Поместить курицу в чашу аэрогриля Easy Fry. Готовить при температуре 200°C в течение 45 минут. Сразу подавать на стол.

СОВЕТ

Точное время приготовления курицы будет зависеть от веса тушки. Чтобы убедиться в ее готовности, проткните самую толстую часть куриной ножки кончиком ножа. Вытекающий сок должен быть прозрачным.



Бараньи отбивные с лимоном

6 | 15 мин. | 4 ч. | 35 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Отбивная

Ингредиенты

12 маленьких бараньих отбивных
1 лимон (органический)
4 зубчика чеснока
1 ст. л. оливкового масла
Соль и перец

Рецепт

1 | Натереть цедру лимона. Очистить чеснок и раздавить его в ступке пестиком. Добавить лимонную цедру и 1 ст. л. оливкового масла.

2 | Смазать отбивные получившейся смесью, приправить солью и перцем, накрыть пищевой пленкой и оставить мариноваться на 4 часа.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выложить 6 отбивных в чашу аэрогриля Easy Fry. Выставить режим ОТБИВНАЯ в середине процесса приготовления. Повторить с 6 оставшимися отбивными. Сразу подавать на стол.

Для версии без цифровой панели управления: Выложить 6 отбивных в чашу аэрогриля Easy Fry. Готовить при температуре 180°C в течение 10 минут, перевернуть в середине процесса приготовления. Повторить с 6 оставшимися отбивными. Сразу подавать на стол.

СОВЕТ

Попробуйте добавить в маринад свежую зелень, например, тимьян, дикий тимьян и орегано.



Нью-Йоркский хот-дог

6 | 10 мин. | 8 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Пицца

Ингредиенты

6 булочек для хот-догов
6 сосисок для хот-догов
6 корнишонов
2 белые луковицы
12 помидоров черри
6 ломтиков сыра чеддер
1 ст. л. оливкового масла

Рецепт

1 | Опустить сосиски в кастрюлю с кипящей водой на 5 минут. Тем временем мелко нарезать лук и обжарить его на небольшой сковороде с 1 ст. л. оливкового масла.

2 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Нарезать корнишоны кубиками, а помидоры – дольками. Разрезать булочки для хот-догов пополам, выложить на них помидоры и сосиски. Сверху покрыть ломтиками сыра чеддер. Выложить 3 хот-дога в чашу аэрогриля Easy Fry, выставить режим ПИЦЦА и готовить в течение 3 минут.

Для версии без цифровой панели управления: Нарезать корнишоны кубиками, а помидоры – дольками. Разрезать булочки для хот-догов пополам, выложить на них помидоры и сосиски. Сверху покрыть ломтиками сыра чеддер. Выложить 3 хот-дога в чашу аэрогриля Easy Fry, готовить при температуре 170°C в течение 3 минут.

3 | Добавить корнишоны и лук и сразу подавать на стол. Приготовить остальные 3 хот-дога.

СОВЕТ

Подавайте хот-доги, украсив их кетчупом или горчицей в американском стиле.

Лосось в специях карри и масала

6 | 10 мин. | 27 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Рыба



Ингредиенты

6 филе лосося
1 мелко нарезанная луковица
2 измельченных зубчика чеснока
1 помидор, нарезанный кубиками
1½ ст. л. мелко натертого свежего имбиря
2½ ст.л. смеси специй гарам масала (или порошка карри)
1½ ст. л. концентрированного томатного пюре
250 мл кокосового молока
свежие листья мяты, для украшения
пергамент для выпечки

Рецепт

1 | Обжаривать лук на сковороде, пока он не станет прозрачным. Добавить чеснок и нарезанный кубиками помидор и готовить еще несколько минут, затем добавить смесь специй гарам масала, имбирь и концентрированное томатное пюре. Хорошо перемешать.

2 | Добавить кокосовое молоко и тушить в течение 2 минут. Добавить соль и перец по вкусу.

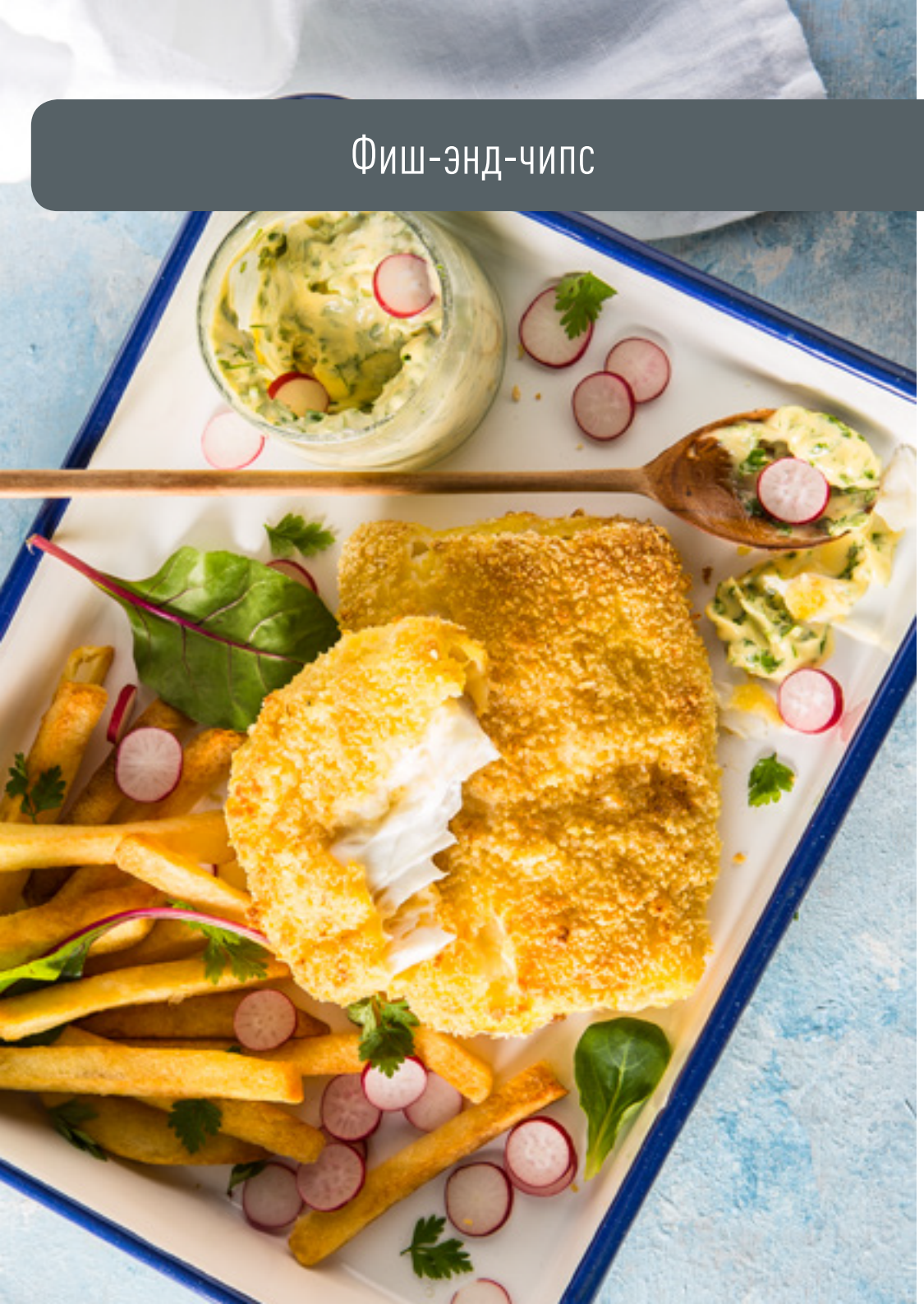
3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выложить филе лосося на 6 больших листов пергамента для выпечки. Полить филе соусом. Завернуть рыбу в пергамент и выложить слоями в чашу аэрогриля Easy Fry. Выставить режим РЫБА и готовить в течение 20 минут, украсить блюдо измельченными листьями мяты и подавать на стол.

Для версии без цифровой панели управления:
Выложить филе лосося на 6 больших листов пергамента для выпечки. Полить филе соусом. Завернуть рыбу в пергамент и выложить слоями в чашу аэрогриля Easy Fry. Готовить при температуре 160°C в течение 27 минут, украсить блюдо измельченными листьями мяты и подавать на стол.

Фиш-энд-чипс

6 | 10 мин. | 12 мин. (на каждую порцию)

Easy Fry с цифровой панелью управления
Режим Рыба



Ингредиенты

6 филе трески
7 ст. л. муки
7 ст. л. панировочных сухарей
3 яйца
50 г сливочного масла
1 пучок кервеля или эстрагона
1 банка майонеза (около 75 г)
Соль и перец

Рецепт

1 | Обсушить куски рыбы, промокнув их бумажными полотенцами. Приправить солью и перцем. Взбить яйца в неглубокой миске.

2 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Обвалять 2 куска филе в муке, затем окунуть в яичную смесь и обвалять в панировочных сухарях. Выложить филе в чашу аэрогриля Easy Fry, смазать 2 кусочками сливочного масла. Выставить режим РЫБА и готовить в течение 12 минут. Повторить с другими кусками рыбы.

3 | **Для версии без цифровой панели управления:** Обвалять 2 куска филе в муке, затем окунуть в яичную смесь и обвалять в панировочных сухарях. Выложить филе в чашу аэрогриля Easy Fry, смазать 2 кусочками сливочного масла. Готовить при температуре 160°C в течение 12 минут. Повторить с другими кусками рыбы.

4 | Измельчить зелень ножницами, смешать с майонезом и подавать к жареной рыбе.

СОВЕТ

Этот рецепт можно приготовить с другой рыбой, например хек, минтай или пикша.

Картофель фри с паприкой по-домашнему

4 | 15 мин. | 30 мин. | 35 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Картофель фри



Ингредиенты

800 г картофеля
3 ст. л. паприки
3 ст. л. растительного масла
Соль мелкого помола

Рецепт

1 | Вымыть и очистить картофель Нарезать его ломтиками толщиной около 1 см. Тщательно промыть и обсушить ломтики.

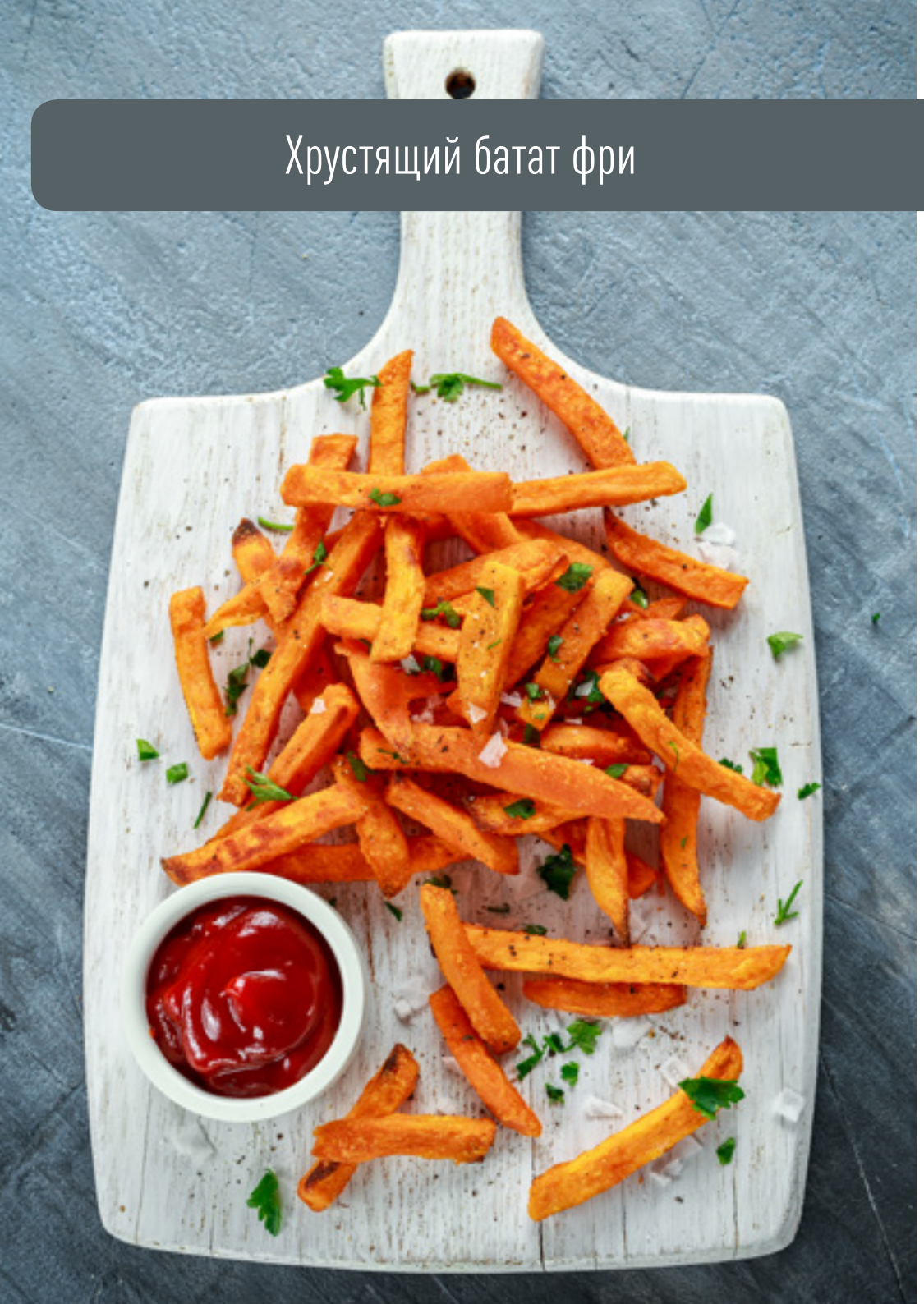
2 | Выложить нарезанный картофель в миску, смешать его с оливковым маслом, 1 ст. л. соли мелкого помола и паприкой. Накрыть и оставить мариноваться на 30 минут.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Перелить оставшийся маринад от картофеля в миску, выложить ломтики в чашу аэрогриля Easy Fry. Выставить режим КАРТОФЕЛЬ ФРИ, уменьшить температуру до 170°C и готовить в течение 20 минут, тщательно перемешивая каждые 10 минут. Затем готовить еще 15 минут при температуре 200°C. Возможно, вам потребуется уменьшить или увеличить время приготовления на 5 минут в зависимости от размера ломтиков и сорта картофеля.

Для версии без цифровой панели управления:
Перелить оставшийся маринад от картофеля в миску, выложить ломтики в чашу аэрогриля Easy Fry. Готовить при температуре 170°C в течение 20 минут, тщательно перемешивая каждые 10 минут. Затем увеличить температуру до 200°C и готовить еще 15 минут. Возможно, вам потребуется уменьшить или увеличить время приготовления на 5 минут в зависимости от размера ломтиков и сорта картофеля.

СОВЕТ

Добавьте столовую ложку красной пасты карри, чтобы придать пикантный вкус блюду.



Хрустящий батат фри

4 | 15 мин. | 40 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Картофель фри

Ингредиенты

800 г батата
3 ст. л. подсолнечного масла
1 яичный белок
1 ч. л. куркумы
Соль и перец

Рецепт

1 | Очистить и промыть батат, нарезать его ломтиками толщиной около 1 см.

2 | Смешать яичный белок, масло и куркуму в большой миске и приправить перцем. Добавить ломтики батата и хорошо перемешать, пока они полностью не покроются остальными ингредиентами. Выложить батат в чашу аэрогриля Easy Fry, используя ложку-шумовку, чтобы излишки яичной смеси остались в миске.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выставить режим КАРТОФЕЛЬ ФРИ, уменьшить температуру до 170°C и готовить в течение 20 минут, тщательно перемешивая каждые 10 минут. Затем увеличить температуру до 200°C и готовить еще 15 минут. Щедро приправить солью и подавать на стол.

Для версии без цифровой панели управления: Готовить при температуре 170°C в течение 20 минут, тщательно перемешивая каждые 10 минут. Затем увеличить температуру до 200°C и готовить еще 15 минут. Щедро приправить солью и подавать на стол.

СОВЕТ ***Подавайте блюдо с соусом из йогурта, слегка приправленным карри.***

Маффины с шоколадной крошкой

8 | 20 мин. | 30 мин. (на каждую порцию) | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Выпечка



Ингредиенты

250 г муки
1 пакетик разрыхлителя
50 г сливочного масла
75 г сахарной пудры
100 г шоколадной крошки
2 яйца
250 мл цельного молока

Рецепт

1 | Просеять муку и разрыхлитель в миску. Добавить мягкое сливочное масло и перемешивать, пока смесь не приобретет консистенцию крупного песка.

2 | Добавить в муку сахар и шоколадную стружку. Взбить молоко с яйцами, перелить эту смесь в миску и перемешать с мукой до однородного состояния.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Разлить тесто по 8 формочкам для маффинов. Поместить 4 формочки с тестом в чашу аэрогриля Easy Fry. Выставить режим ВЫПЕЧКА и готовить в течение 30 минут. Готовые маффины вынуть из аэрогриля и дать остыть на подставке. Приготовить остальные 4 маффина.

Для версии без цифровой панели управления:
Разлить тесто по 8 формочкам для маффинов. Поместить 4 формочки с тестом в чашу аэрогриля Easy Fry. Выпекать при температуре 160°C в течение 30 минут. Готовые маффины вынуть из аэрогриля и дать остыть на подставке. Приготовить остальные 4 маффина.

СОВЕТ

Чтобы проверить готовность маффинов, проткните их кончиком ножа. При необходимости выпекайте их еще 5 минут.

Шоколадное суфле

4 | 10 мин. | 12 мин. | Easy Fry с цифровой панелью управления Режим Выпечка



Ингредиенты

100 г темного шоколада (70% какао)
3 яйца (1 желток + 3 белка)
100 мл цельного молока
30 г сахарной пудры
1 ч. л. кукурузной муки
25 г сливочного масла
Соль

Рецепт

1 | Разломать шоколад на кусочки и растопить на водяной бане или в микроволновой печи.

2 | Отделить белки от желтков. Взбить 1 желток с кукурузной мукой. Подогреть молоко в кастрюле до теплого состояния, затем снять с огня, добавить смесь из желтка с кукурузной мукой, перемешать и снова поставить на огонь на несколько минут до загустения. Влить шоколад, перемешать и оставить смесь остывать.

3 | Взбить 3 яичных белка с щепоткой соли до загустения. Когда белки начнут застывать, добавить сахарную пудру и снова взбить в течение нескольких секунд. Добавить взбитые яичные белки к ранее приготовленной смеси.

4 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Смазать сливочным маслом 4 формочки, посыпать сахарной пудрой и разлить смесь на 2/3 высоты формочек. Поместить формочки в чашу аэрогриля Easy Fry, выставить режим ВЫПЕЧКА и готовить в течение 12 минут. Сразу подавать на стол.

Для версии без цифровой панели управления: Смазать сливочным маслом 4 формочки, посыпать сахарной пудрой и разлить смесь на 2/3 высоты формочек. Поместить формочки в чашу аэрогриля Easy Fry и выпекать при температуре 160°C в течение 12 минут. Готовое суфле сразу подавать на стол.