Содержание

Закуски

Эмпанадас
Хрустящие креветки в панировке
Овощные самосы
Домашние мини-пиццы
Спринг-роллы с курицей
Фалафель

Основные блюда

Кюфта из говядины с кориандром
Сочные гамбургеры по-домашнему
Шашлычки из говядины в соусе терияки
Куриные наггетсы
Куриные крылышки
Жареная курица
Бараньи отбивные с лимоном
Нью-Йоркский хот-дог
Треска в соусе карри
Фиш-энд-чипс
Картофель фри по-домашнему
Хрустящий батат фри
Куриные бедра в маринаде
из йогурта и розмарина
Запеченная цветная капуста
с лимонным соусом
Колбаса на гриле
Стейк из вырезки с соусом чимичурри
Морской лещ на гриле
с помидорами и оливками
Лосось в соусе терияки
Баклажаны на гриле с соусом песто
Вегетарианский бейгл
Корнеплоды, запеченные
в кленовом сиропе

Десерты

Маффины с шоколадной крошкой
Шоколадное суфле
Миндальные сигары
Яблочные чипсы в аэрогриле

Версии без цифровой панели управления:



Аэрогриль Easy Fry & Grill Classic



Аэрогриль Easy Fry & Grill Classic+

Версии с цифровой панелью управления:



Аэрогриль Easy Fry & Grill Precision



Аэрогриль Easy Fry & Grill Precision+



Условные обозначения



Количество порций



Время подготовки



Время маринования



Время приготовления



Картофель фри



Наггетсы



Жареная курица



Пицца



Мясо



Рыба



Овощи



Десерты



Аэрогриль



Гриль



Эмпанадас

4 | 25 мин. | 20 мин.

Ингредиенты

2 упаковки песочного теста
350 г говяжьего фарша
3 стебля зеленого лука
1 ст. л. паприки
1 яичный желток
1 ст. л. оливкового масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Мелко нарезать лук. Разогреть масло в большой сковороде и обжаривать лук в течение 3 минут. Добавить мясо и готовить еще 10 минут, затем вынуть и 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.

3 | Смешать яичный желток с 1 ст.л. воды. Смазать эмпанадас получившейся смесью и выложить их в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill.

4 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выставить режим ГРИЛЬ и разогревать аэрогриль до 200°C в течение 15 минут. Готовить в течение 10 минут, а затем повторить со второй порцией эмпанадас.

Для версии без цифровой панели управления: Разогревать аэрогриль до 200°C в течение 15 минут. Готовить в течение 10 минут, а затем 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.

Хрустящие креветки в панировке

4 | 20 мин. | 10 мин.



Ингредиенты

250 г очищенных креветок
2 яйца
60 г пшеничной муки
60 г кукурузной муки
2 ст. л. порошка карри
1 ст. л. растительного масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Подготовить ингредиенты для панировки: взбить в миске яйца, щепотку соли и перца. Насыпать пшеничную муку и порошок карри во вторую миску, а кукурузную муку – в третью.

2 | Креветки окунуть в разные миски в следующем порядке: сначала обвалять в карри и пшеничной муке, затем окунуть в яичную смесь, затем обвалять в кукурузной муке. После каждого этапа важно давать стечь излишкам ингредиентов.

3 | Выложить креветки в панировке в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill и сбрызнуть растительным маслом.

4 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выставить режим РЫБА и готовить при температуре 170°C в течение 5 минут, затем перевернуть креветки и готовить еще 5 минут.

Для версии без цифровой панели управления: Готовить при температуре 170°C в течение 5 минут, затем перевернуть креветки и готовить еще 5 минут.



Овощные самосы

4 (12 самосов) | 20 мин. | 2×15 мин.

Ингредиенты

6 круглых лепешек из теста брик
100 г сыра фета
150 г замороженного горошка
250 г цветной капусты
1 ч. л. порошка карри
1 яичный желток
1 ст. л. оливкового масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | I Нарезать цветную капусту на соцветия среднего размера и промыть. Добавить горошек и соцветия цветной капусты. Выставить режим ОВОЩИ и готовить в течение 15 минут.

2 | Выложить приготовленные овощи в большую миску. Добавить покрошенный сыр фета, порошок карри и щепотку соли и перца. Размять ингредиенты вилкой в пюре.

3 | Разрезать лепешки из теста брик на две равные части. Каждую из частей сложить пополам, загибая закругленный край к середине прямого края. Положить на один конец полученной полоски столовую ложку начинки и сложить треугольником. Продолжать складывать, чтобы начинка полностью оказалась внутри треугольника, смазать оставшееся тесто небольшим количеством яичного желтка и приклеить его к самосе.

4 | Повторять, пока не будет израсходована вся начинка, выложить самосы в чашу аэрогриля и смазать оливковым маслом.

5 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выставить режим АЭРОГРИЛЬ и готовить при температуре 170°C в течение 15 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления: Готовить при температуре 170°C в течение 15 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

Совет

Перед подачей на стол разогрейте в аэрогриле первую порцию самосов.



Домашние мини-пиццы

4 | 15 мин. | 8 мин.

Ингредиенты

2 английских маффина
8 ст.л. томатного соуса
4 ломтика сыра моцарелла
4 черные оливки без косточек

Рецепт

1 | Разрезать маффины пополам и выложить их в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим ПИЦЦА и готовить при температуре 170°C в течение 3 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить в течение 3 минут при температуре 170°C.

2 | Намазать каждый маффин большой столовой ложкой томатного соуса. Нарезать ломтики моцареллы тонкими полосками, выложить их поверх каждой булочки, затем добавить оливки, нарезанные ломтиками в виде глазков. Положить пиццы в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выставить режим ПИЦЦА и готовить при температуре 170°C в течение 5 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 170°C в течение 5 минут.

Совет

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



Спринг-роллы с курицей

4 (16 роллов) | 35 мин. | 20 мин.

Ингредиенты

16 листов рисовой бумаги
50 г рисовой лапши
2 куска куриного филе
200 г овощной смеси для жарки
4 шампиньона
1 зубчик чеснока
1 ст. л. растительного масла без запаха
Соль
Перец

Рецепт

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

2 | Нарезать курицу кубиками и обжаривать на разогретом масле с измельченным чесноком в течение 5 минут. Добавить овощную смесь и готовить еще 5 минут. Добавить лапшу и дать ингредиентам остыть.

3 | Подготовить чистое кухонное полотенце и миску с теплой водой. Опустить листы рисовой бумаги в воду на несколько минут, а затем выложить их на кухонное полотенце. Выложить примерно 1 ложку начинки на лист. Завернуть лист с левой и правой сторон, чтобы закрыть начинку, а затем свернуть в ролл. Повторять до тех пор, пока не будет израсходована вся начинка.

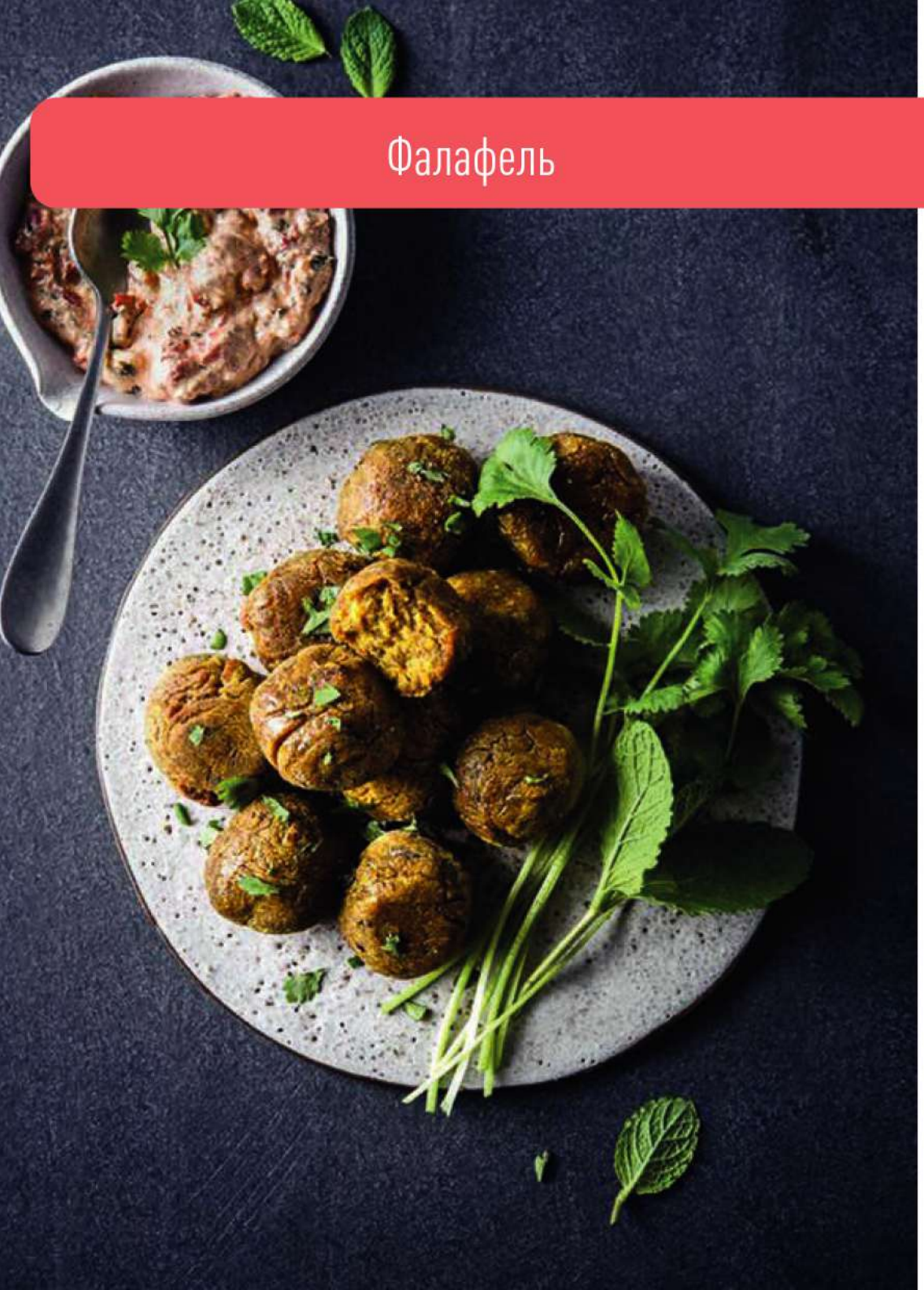
4 | Выложить спринг-роллы в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill на достаточном расстоянии друг от друга, чтобы они не слиплись.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим АЭРОГРИЛЬ и готовить при температуре 160°C в течение 20 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 160°C в течение перевернуть в середине процесса приготовления.

Совет

Подавайте с мятой, салатом и соевым соусом.



Фалафель

4 | 20 мин. | 15 мин.

Ингредиенты

500 г вареного нута
1 белая луковица
2 веточки петрушки
4 веточки кориандра
1 ч. л. зиры
1 зубчик чеснока
1 ст. л. тахини (кунжутная паста)
1 ст. л. оливкового масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Смешать нут, петрушку, кориандр, зиру и кунжутную пасту (тахини) вместе с щепоткой соли и перца до получения однородной массы.

2 | Добавить измельченные чеснок и лук и хорошо перемешать руками. Затем скатать из смеси шарики, выложить в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill и сбрызнуть оливковым маслом.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим АЭРОГРИЛЬ и готовить при температуре 170°C в течение 15 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

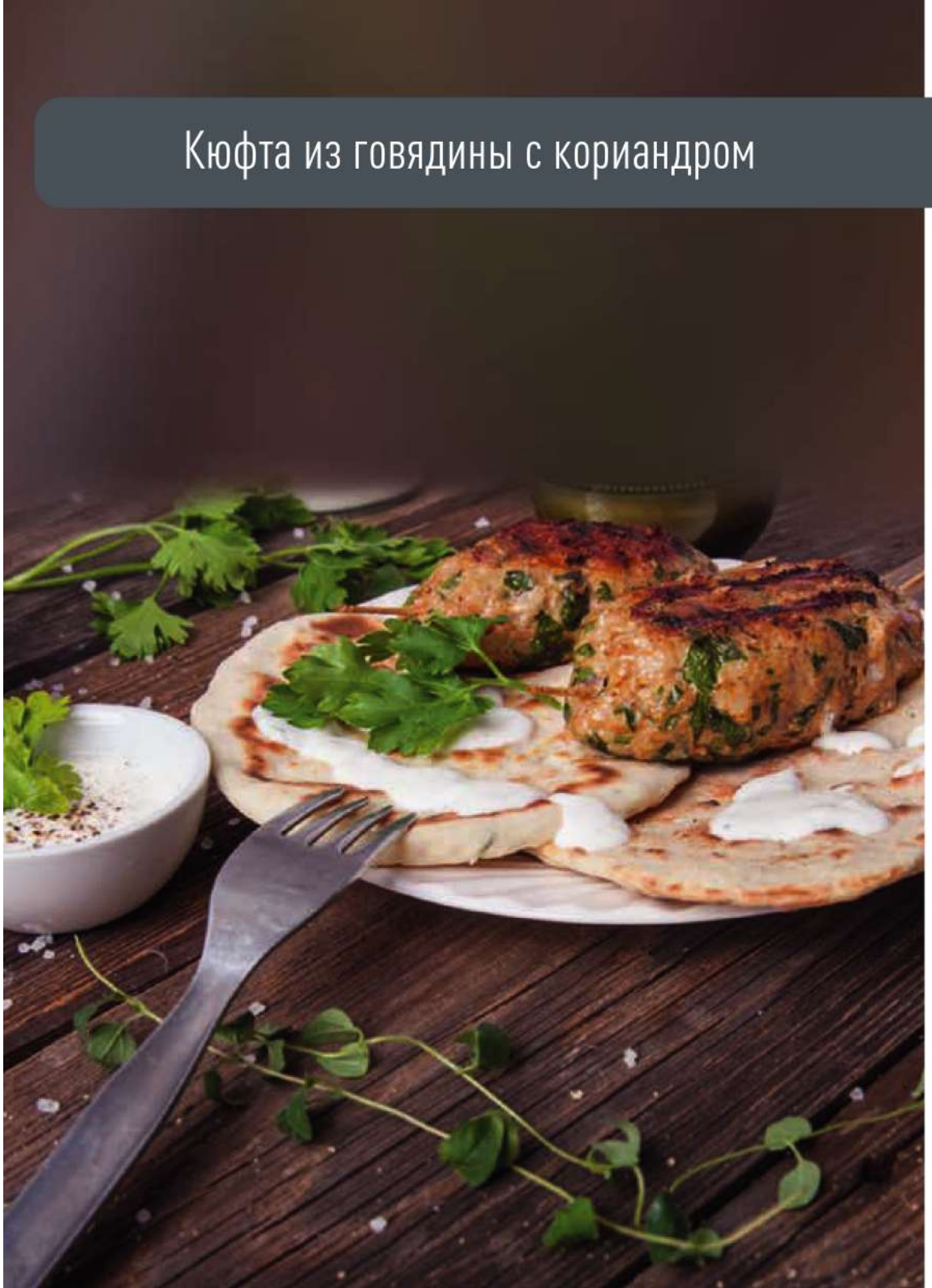
Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 170°C в течение 15 минут, перевернуть в середине процессе приготовления.

Совет

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

Кюфта из говядины с кориандром

4 | 20 мин. | 8 мин.



Ингредиенты

350 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
Перец

Рецепт

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

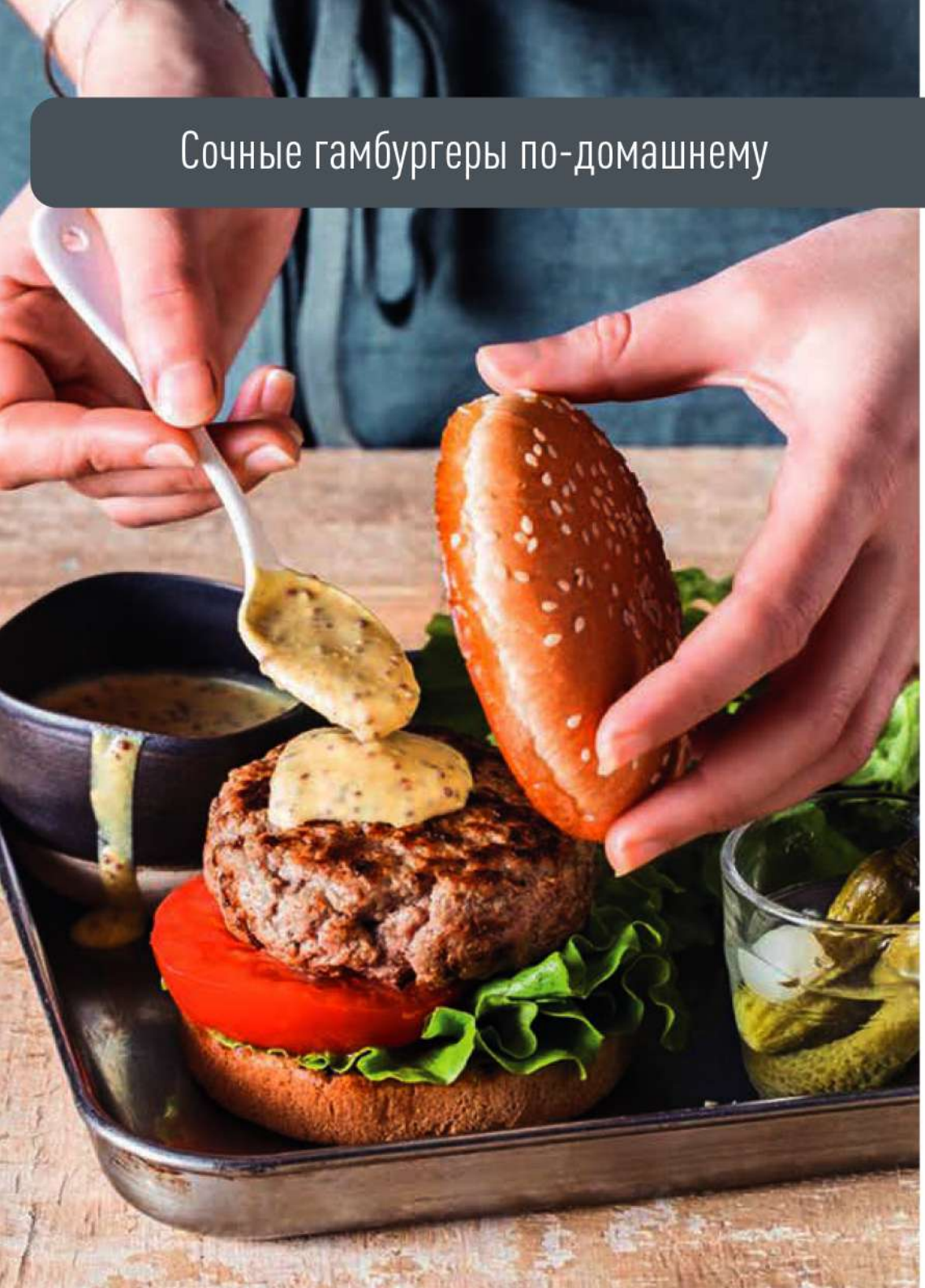
2 | Смешать говяжий фарш, пряности, кориандр и обжаренный лук-шалот. Приправить солью и перцем. Скатать из получившейся смеси продолговатые колбаски и нанизать на деревянные шпажки.

3 | **Для версии с цифровой панелью управле**
Выставить режим ЖАРЕНАЯ КУРИЦА и го
при температуре 180°C в течение 8 минут
перевернуть в середине процесса пригот

Для версии без цифровой панели управл
Готовить при температуре 180°C в течени
перевернуть в середине процесса пригот

Совет

Рекомендуется подавать блюдо с мятным соусом: 2 баночк греческого йогурта смешайте с 1 ст. л. свежей измельченн мяты, небольшим количеством оливкового масла и лимонн соком.



Сочные гамбургеры по-домашнему

4 | 25 мин. | 12 мин.

Ингредиенты

600 г говяжьего фарша
4 булочки для гамбургеров
2 помидора
6 листьев салата
1 зубчик чеснока
3 ч. л. соевого соуса
2 ст. л. оливкового масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Смешать говядину, измельченный чеснок, соевый соус и оливковое масло. Добавить соль и перец по вкусу. Сформировать 4 котлеты.

2 | Положить булочки для гамбургеров в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим ПИЦЦА и готовить в течение 4 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 180°C в течение 4 минут.

3 | Достать булочки, накрыть листом алюминиевой фольги, чтобы они не остыли, затем выложить котлеты в чашу.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим ГРИЛЬ и готовить в течение 8 минут, регулируя время приготовления на плюс или минус 2 минуты по мере необходимости.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 200°C в течение 8 минут, регулируя время приготовления на плюс или минус 2 минуты по мере необходимости.

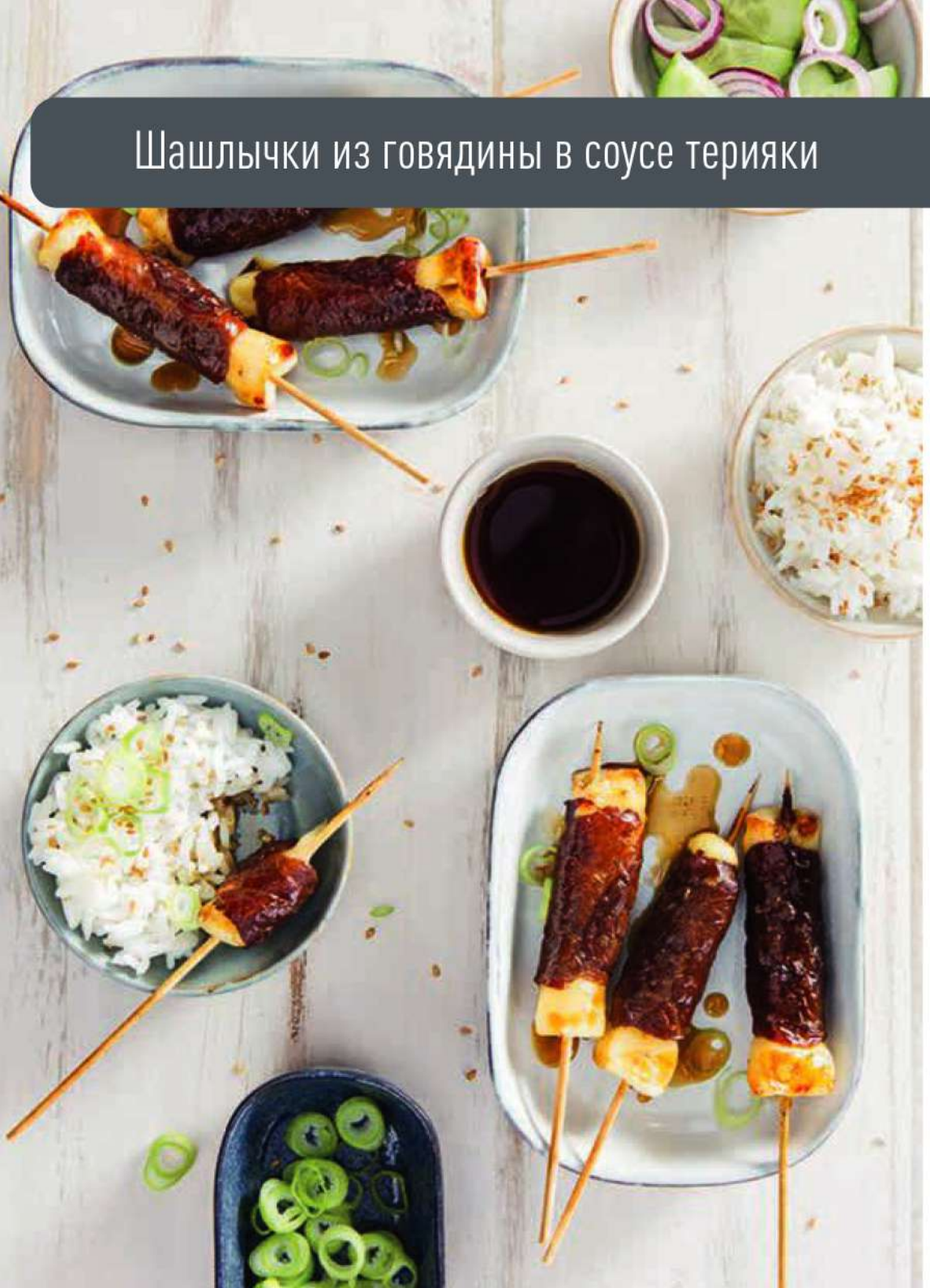
4 | Добавить к булочкам листья салата, ломтики помидоров и приготовленные котлеты.

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.

Шашлычки из говядины в соусе терияки

4 | 20 мин. | 1 час | 6 мин.



Ингредиенты

12 ломтиков карпаччо из говядины
200 г сыра конте
4 ст. л. меда
6 ст. л. соевого соуса
Перец

Рецепт

1 | Снять корочку с сыра и нарезать его кубиками толщиной 1,5 см. Нанизать кусочки сыра на 12 шпажек и завернуть их в карпаччо.

2 | Смешать соевый соус и мед, затем оставить шашлычки мариноваться в этой смеси в течение 1 часа в прохладном месте.

3 | Выложить шашлычки в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим МЯСО и готовить при температуре 180°C в течение 6 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 180°C в течение 6 минут.

Совет

Рекомендуется подавать блюдо со сладким соевым соусом.



Куриные наггетсы

4 | 30 мин. | 10 мин.

Ингредиенты

4 куска куриного филе
100 г панировочных сухарей
60 г муки
3 яйца
2 ст. л. растительного масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Очистить куриное филе от хрящей и жира. Нарезать на кусочки размером примерно 4-5 см и приправить солью и перцем.

2 | Подготовить ингредиенты для панировочных сухарей: Взбить в миске яйца со щепоткой соли и перца. Насыпать муку во вторую миску и положить панировочные сухари в третью миску.

3 | Обмакнуть наггетсы в муку, затем в яичную смесь и, наконец, в панировочные сухари. Чтобы панировка получилась еще более аппетитной, следует обмакнуть наггетсы в яичную смесь и панировочные сухари во второй раз. Выложить нагеттсы в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill и сбрызнуть оливковым маслом.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим НАГГЕТСЫ и готовить в течение 10 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

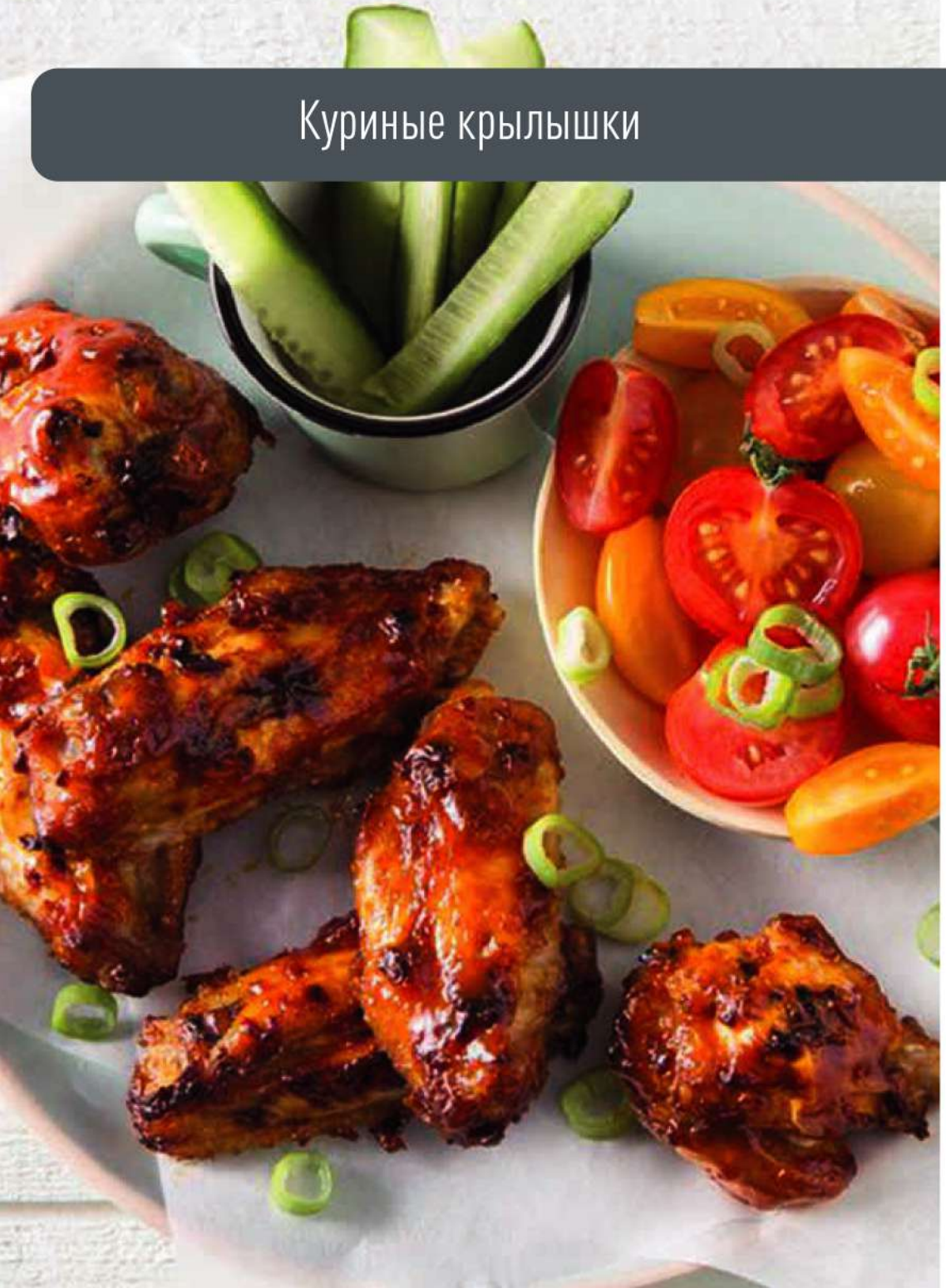
Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 200 °C в течение 10 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

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

4 | 20 мин. | 12 час. | 17 мин.



Ингредиенты

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

Рецепт

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

2 | Смешать все ингредиенты в большой миске и добавить куриные крылышки, хорошо перемешать. Накрыть пищевой пленкой и оставить мариноваться на 12 часов.

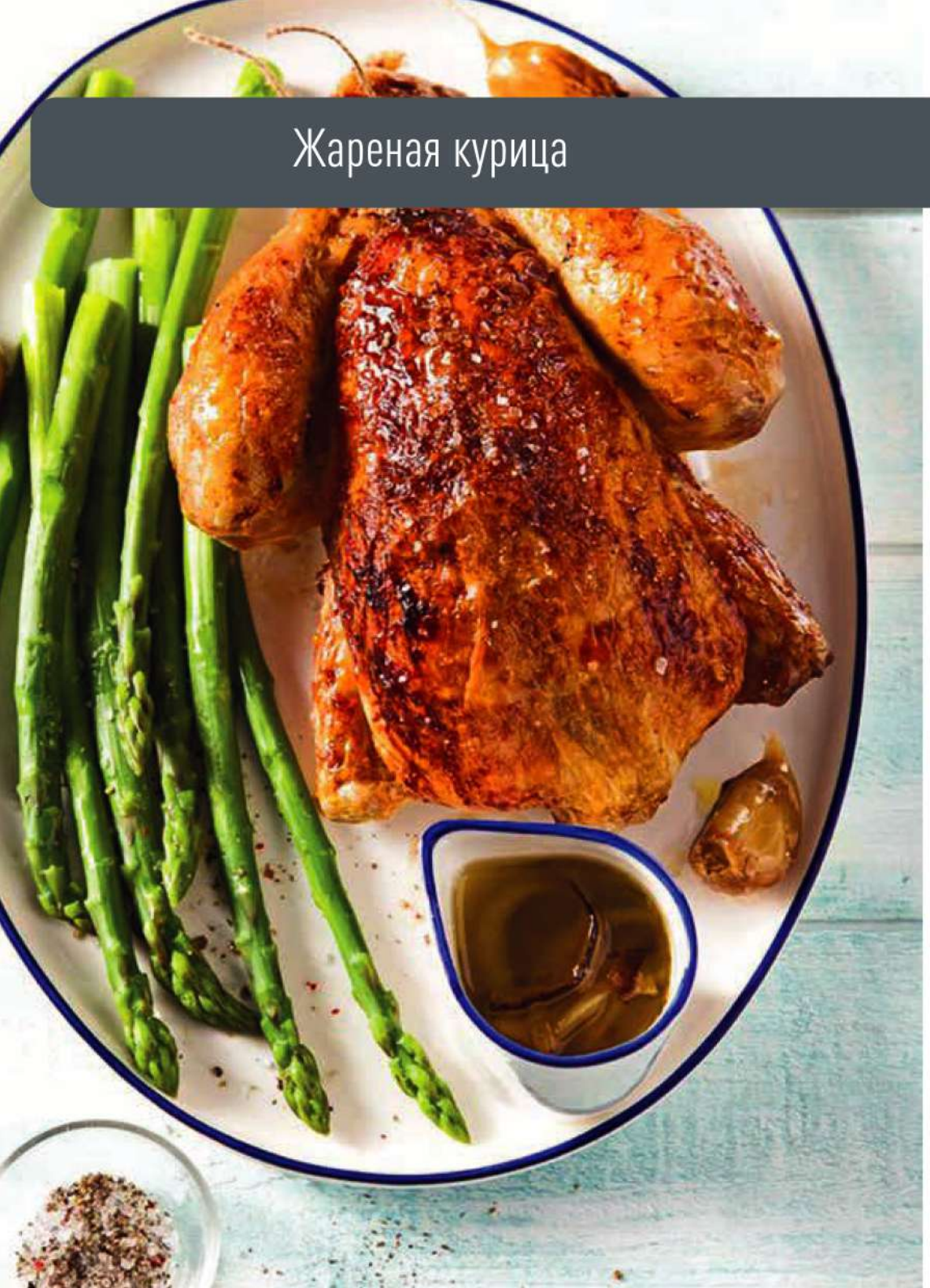
3 | Выложить куриные крылышки в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим ЖАРЕНАЯ КУРИЦА и готовить в течение 17 минут, перевернув крылышки через 12 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 170°C в течение 17 минут, перевернув крылышки через 12 минут.

Совет

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



Жареная курица

4 | 5 мин. | 50 мин.

Ингредиенты

1 тушка курицы весом 1,2 кг
5 зубчиков чеснока
2 ст. л. оливкового масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Очистить и мелко нарезать чеснок. Смазать курицу оливковым маслом, щедро приправить и добавить чеснок.

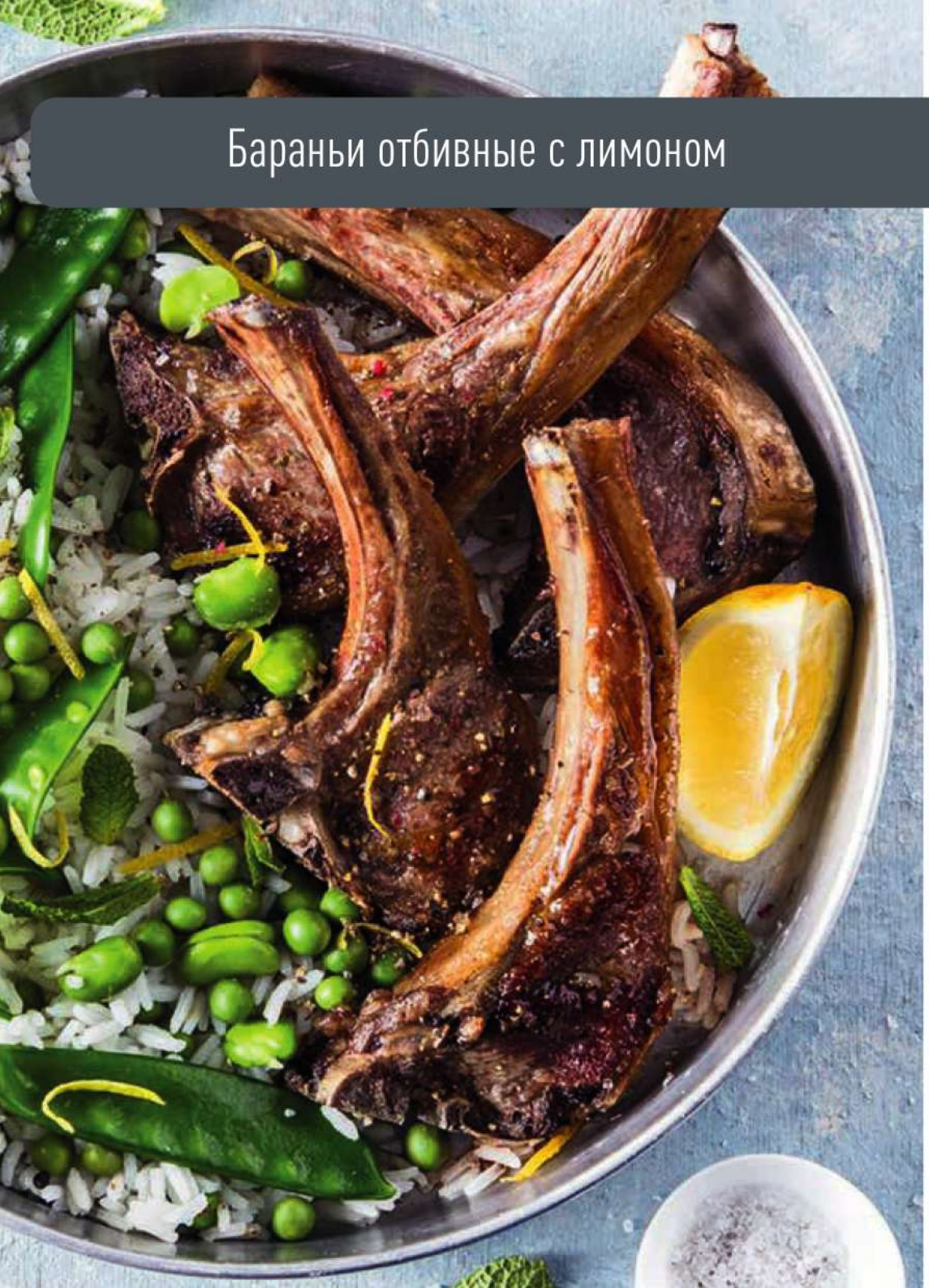
2 | Смешать все ингредиенты в большой миске и добавить куриные крылышки, хорошо перемешать. Накрыть пищевой пленкой и оставить мариноваться на 12 часов.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выставить режим ЖАРЕНАЯ КУРИЦА и готовить в течение 50 минут.

Для версии без цифровой панели управления: Готовить при температуре 200°C в течение 50 минут.

Совет

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



Бараньи отбивные с лимоном

4 | 15 мин. | 4 ч. | 10 мин.

Ингредиенты

12 маленьких бараньих отбивных
1 лимон
4 зубчика чеснока
1 ст. л. оливкового масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Тщательно промыть кожуру лимона, чтобы удалить воск, натереть цедру лимона. Очистить чеснок и раздавить его в ступке пестиком. Добавить лимонную цедру и 2 ст. л. оливкового масла.

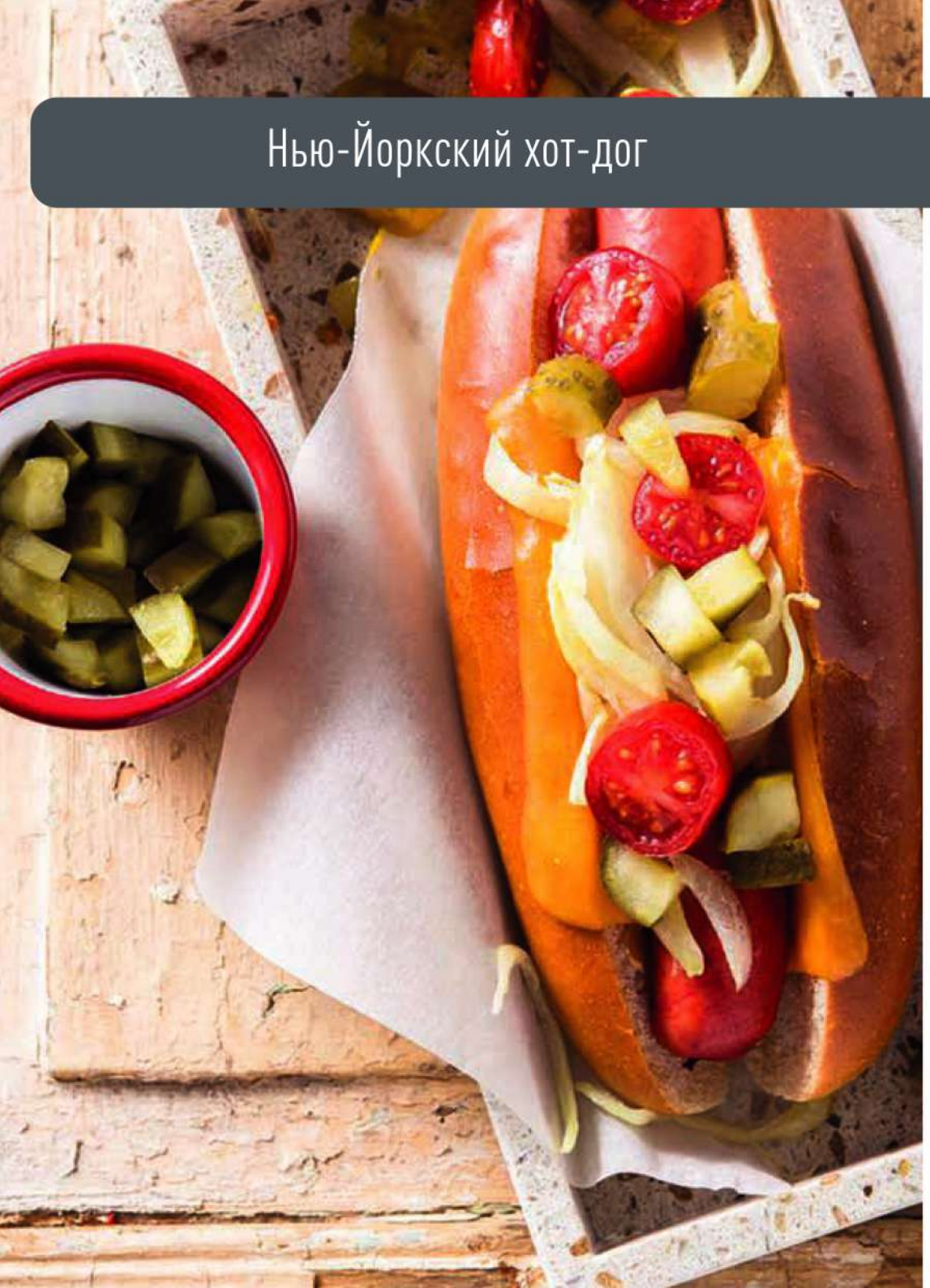
2 | В получившейся смеси оставить отбивные мариноваться на 4 часа в прохладном месте.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выставить режим ГРИЛЬ и разогревать аэрогриль до 200°C в течение 15 минут. Готовить отбивные в течение 10 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления:
Установить температуру на 200°C и разогревать аэрогриль в течение 15 минут. Готовить отбивные в течение 10 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

Совет

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



Нью-Йоркский хот-дог

4 | 25 мин. | 5 мин.

Ингредиенты

4 булочки для хот-догов
4 ст. л. кетчупа
4 сосиски для хот-догов
4 корнишона
1 красная луковица
8 помидоров черри
4 ломтика сыра чеддер
1 ст. л. растительного масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Подготовить сосиски, поместив их в кастрюлю с кипящей водой на время, указанное на упаковке.

2 | Нарезать лук полукольцами и обжаривать в разогретом масле в течение 5 минут на среднем огне. Смешать с разрезанными на четвертинки помидорами и нарезанными кубиками корнишонами.

3 | Разрезать булочки для хот-догов пополам, смазать кетчупом и выложить сверху овощную смесь, сосиски и ломтики сыра чеддер. Выложить в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill.

4 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выставить режим ПИЦЦА и готовить при температуре 170°C в течение 5 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 170°C в течение 5 минут.

Совет

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



Треска в соусе карри

4 | 20 мин. | 10 мин.

Ингредиенты

500 г филе трески
3 ст. л. индийской пасты карри
10 г кокосовой стружки
200 мл кокосовых сливок

Рецепт

1 | Натереть филе трески пастой карри. Выложить оставшуюся часть пасты карри, кокосовые сливки, соль и перец на небольшую сковороду и разогреть.

2 | Положить лист бумаги для выпечки в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill и выложить сверху филе.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим РЫБА и готовить при температуре 200°C в течение 10 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
в течение 10 минут. Перед подачей на стол полить рыбу соусом карри и посыпать кокосовой стружкой.



Фиш-энд-чипс

4 | 25 мин. | 12 мин.

Ингредиенты

4 куска филе трески
5 ст. л. муки
5 ст. л. панировочных сухарей
2 яйца
50 г сливочного масла
1 пучок эстрагона
1 банка майонеза
1/2 лимона
Соль
Перец

Рецепт

1 | Нарезать рыбное филе крупными кусками около 4 см и аккуратно промокнуть бумажными полотенцами. Приправить солью и перцем.

2 | Подготовить 3 миски: в первую муку высыпать муку, во вторую – взбитые яйца, в третью – панировочные сухари. Смешать с соком из половинки лимона, майонезом и измельченным эстрагоном. Поставить в прохладное место.

3 | Обмакнуть кусочки трески в муку, затем в яйца, затем в панировочные сухари. Важно сливать лишнюю жидкость после каждого этапа. Положить кусочки рыбы в панировке в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill и намазать каждый кусочек сливочным маслом.

4 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выставить режим РЫБА и готовить при температуре 180°C в течение 12 минут.

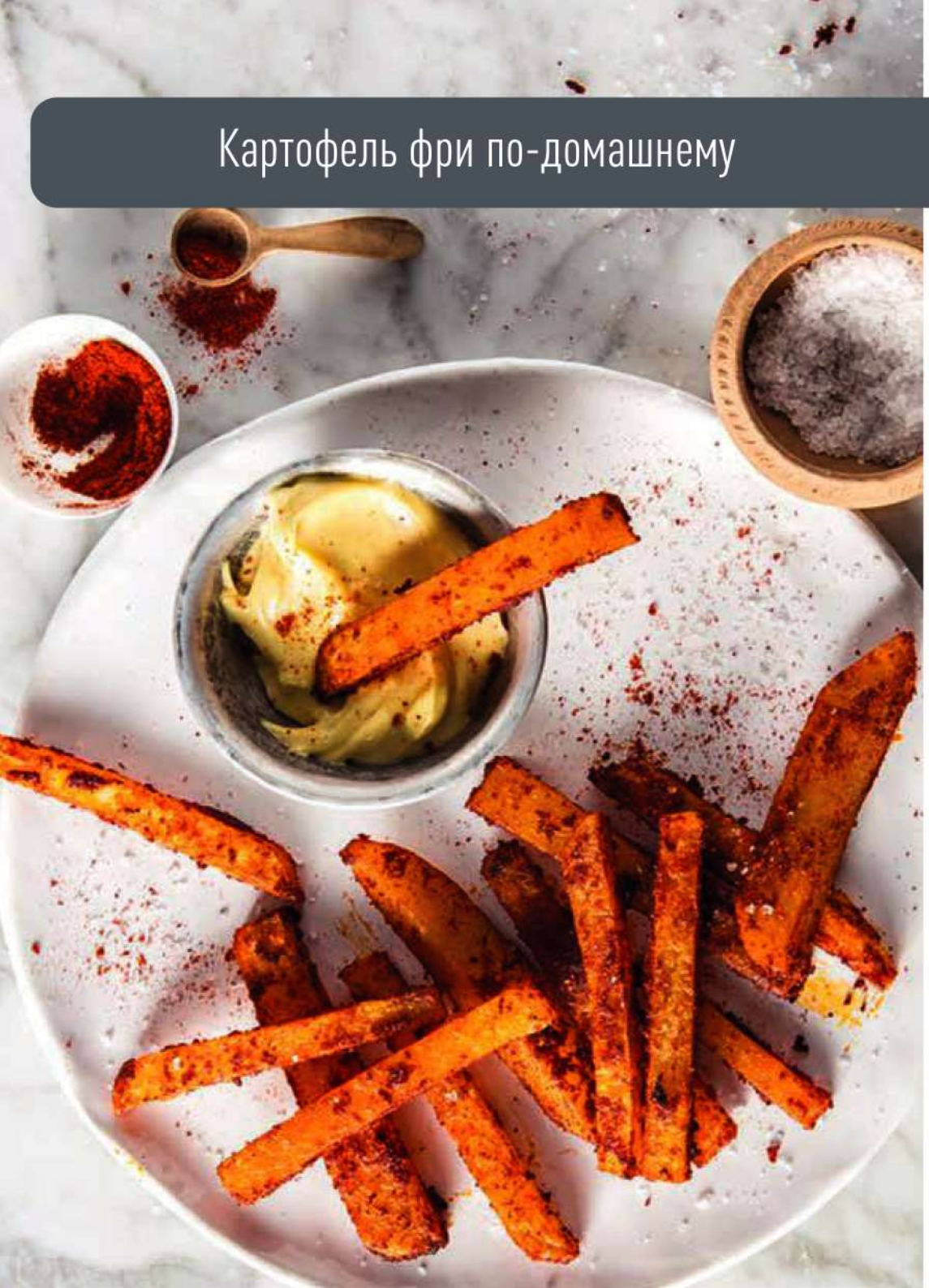
Для версии без цифровой панели управления: Готовить при температуре 170°C в течение 12 минут. Подавать с приготовленным заранее соусом.

Совет

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

Картофель фри по-домашнему

4 | 25 мин. | 50 мин.



Ингредиенты

1 кг картофеля
3 ст. л. паприки
3 ст. л. растительного масла
Соль

Рецепт

1 | Очистить картофель и нарезать его соломкой.

2 | Выложить нарезанный картофель в миску и добавить все ингредиенты. Хорошо перемешать, затем выложить половину в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выставить режим КАРТОФЕЛЬ ФРИ и готовить в течение 25 минут, перемешать в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 170°C в течение 25 минут, перемешать в середине процесса приготовления. Повторить то же самое с оставшимся картофелем.

Совет

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

Хрустящий батат фри

4 | 25 мин. | 50 мин.



Ингредиенты

1 кг батата
2 ст. л. муки
4 ст. л. растительного масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Очистить и промыть батат, нарезать соломкой. Выложить батат в большую миску вместе с мукой, маслом, солью и перцем, хорошо перемешать.

2 | Выложить нарезанный батат в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill, желательно в 2 или 3 приема.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:** Выбрать режим КАРТОФЕЛЬ ФРИ и готовить в течение 25 минут. Перемешать в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления: Готовить при температуре 180°C в течение 25 минут, перемешать в середине процесса приготовления. Повторить то же самое с оставшимся бататом.

Совет

Подавайте блюдо с соусом из йогурта, слегка приправленным порошком карри.

Куриные бедра в маринаде из йогурта и розмарина

4 | 25 мин. | 4 ч. | 35 мин.



Ингредиенты

4 куриных бедра
250 г греческого йогурта
3 ст. л. дижонской горчицы
1 веточка свежего розмарина
4 зубчика чеснока
Соль
Перец

Рецепт

1 | Снять кожу с куриных бедер и выложить их на большую тарелку.

2 | Смешать йогурт, горчицу, измельченный чеснок, щепотку соли, немного перца и измельченные листья розмарина. Смазать смесью курицу и оставить мариноваться в прохладном месте на 4 часа.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выставить режим ЖАРЕНАЯ КУРИЦА и разогревать аэрогриль до 200°C в течение 15 минут, затем выложить куриные бедра чашу аэрогриля Easy Fry & Grill. Готовить 35 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления:
Выложить куриные бедра в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill, установить температуру 200°C на 30 минут. Перевернуть в середине процесса приготовления.

Совет

Подавайте куриные бедра с салатом и ломтиками картофеля, приготовленного на гриле.

Запеченная цветная капуста с лимонным соусом

4 | 15 мин. | 1 заход 15 мин.



Ингредиенты

1 небольшой кочан цветной капусты
2 ст. л. оливкового масла
30 г тахини
100 мл оливкового масла
50 мл лимонного сока
Соль
Перец

Рецепт

1 | Удалить листья с цветной капусты, затем разрезать ее на четвертинки и удалить центральную ножку. Разрезать каждую часть на соцветия и выложить их в большую миску.

2 | Добавить 2 ст. л. оливкового масла, соль и перец и хорошо перемешать. Выложить смесь в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill (при необходимости сделать это в 2 подхода)

Для версии с цифровой панелью управления:
Выбрать режим КАРТОФЕЛЬ ФРИ и готовить в течение 15 минут, перемешать в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 180°C в течение 15 минут, перемешать в середине процесса приготовления.

3 | Тем временем смешать тахини, оливковое масло и лимонный сок, чтобы приготовить соус для цветной капусты.



Колбаса на гриле

4 | 10 мин. | 10 мин.

Ингредиенты

700 г тулузской колбасы одним куском
1 ст. л. дижонской горчицы
1 ст. л. цельнозерновой горчицы
2 ст. л. меда
2 веточки тимьяна
Соль
Перец

Рецепт

1 | Смешать мед, горчицу, тимьян, щепотку соли и перца.

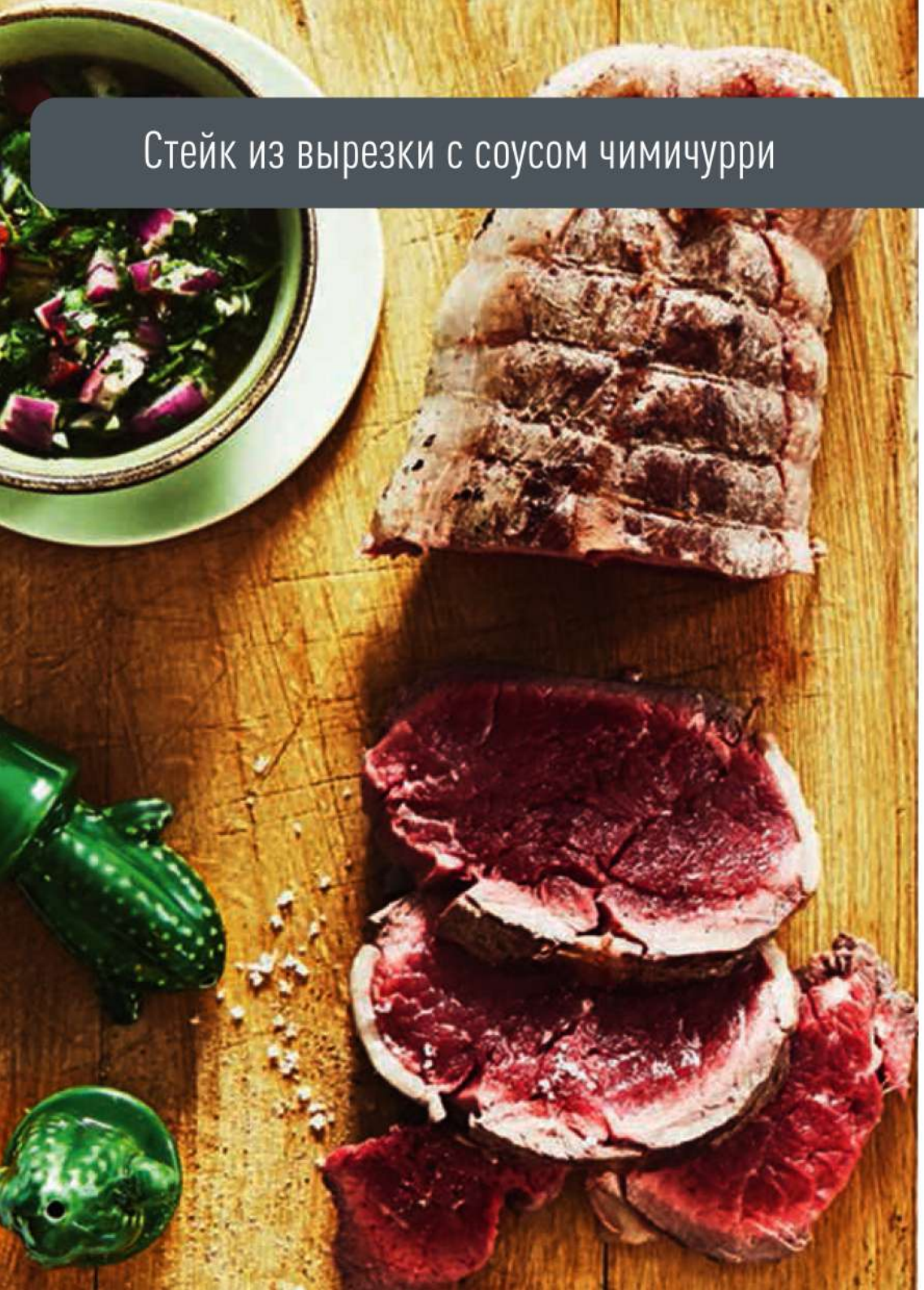
2 | Свернуть колбасу спиралью и вставить две шпажки перпендикулярно друг другу, чтобы удерживать форму колбасы. Смазать горчичной смесью.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выставить режим ГРИЛЬ и разогревать аэрогриль до 200°C в течение 15 минут. Выложить колбасу в чашу аэрогриля и готовить в течение 10 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления:
Прежде чем выкладывать колбасу в чашу аэрогриля, необходимо установить температуру на 200°C и разогревать ее в течение 15 минут. Затем готовить в течение 10 минут, перевернуть в середине процесса приготовления.

Совет

Рекомендуется подавать блюдо с домашним горчичным пюре: очистите и отварите 1 кг картофеля, слейте воду и разомните вместе с 25 г сливочного масла, 2 столовыми ложками горчицы, 150 мл молока, солью и перцем.



Стейк из вырезки с соусом чимичурри

4 | 15 мин. | 17 мин.

Ингредиенты

4 стейка из вырезки (примерно по 200 г каждый)
2 ст. л. красного винного уксуса
1/2 лимона
4 зубчика чеснока
6 веточек петрушки
1/2 ч. л. сушеных хлопьев чили
60 мл оливкового масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Достать мясо из холодильника минимум за 30 минут до приготовления и оставить при комнатной температуре.

2 | Тем временем приготовить соус чимичурри: смешать в миске уксус, лимонный сок, измельченный чеснок, измельченную петрушку и растительное масло. Добавить щепотку соли, перца и хлопья чили.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим ГРИЛЬ, разогреть аэрогриль до 200°C в течение 15 минут. Посолить и поперчить стейки, затем выложить их в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill, готовить по 2 минуты с каждой стороны.

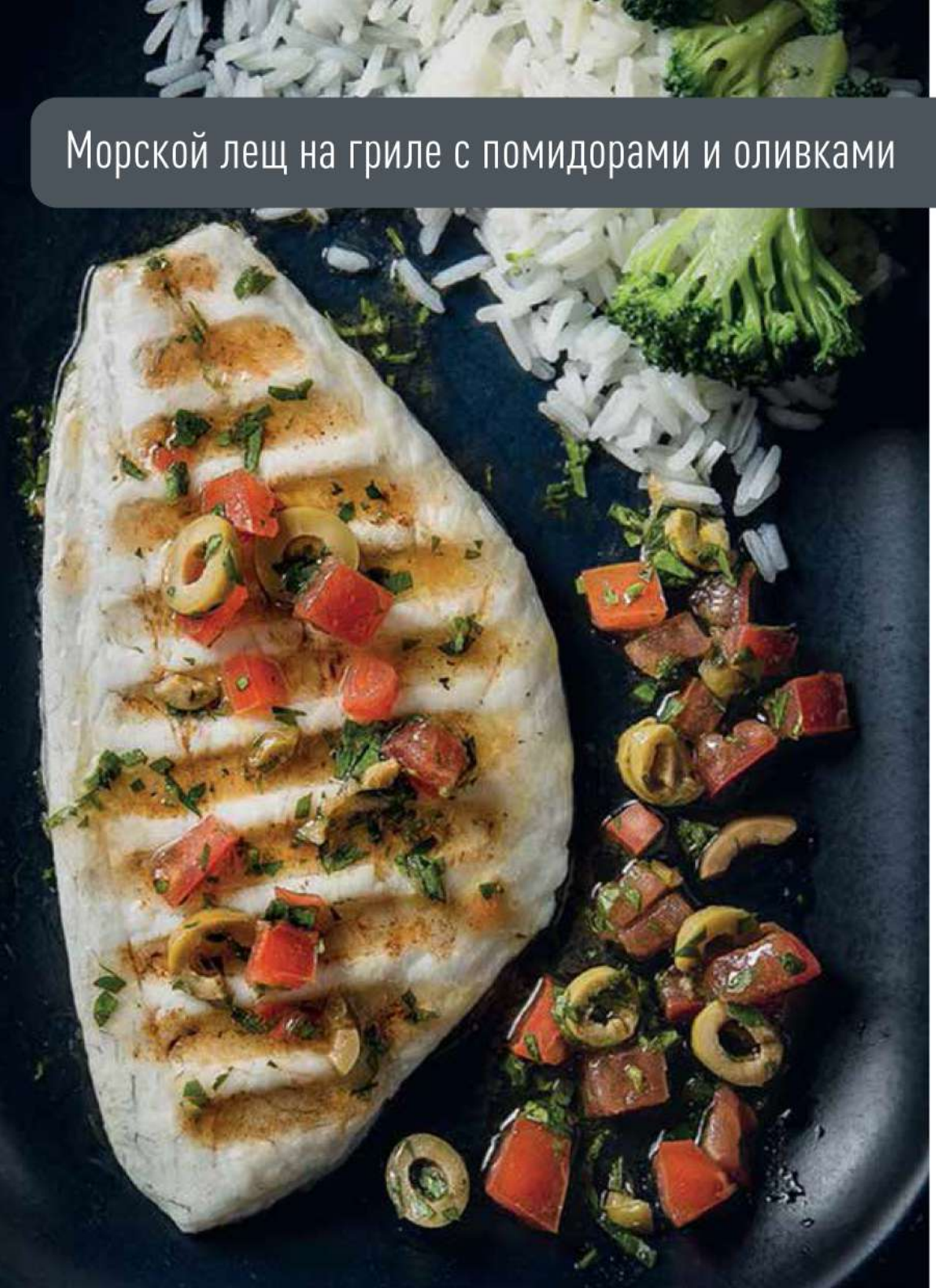
Для версии без цифровой панели управления:
Разогреть аэрогриль Easy Fry & Grill до 200°C, затем посолить и поперчить стейки и выложить их в чашу аэрогриля. Готовить по 2 минуты с каждой стороны.

Совет

Отрегулируйте время приготовления в зависимости от желаемой степени прожарки стейков.

Морской лещ на гриле с помидорами и оливками

4 | 20 мин. | 18 мин.



Ингредиенты

4 куска филе леща
4 веточки петрушки
1/2 лимона
2 помидора
4 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока
2 помидора
50 г оливок без косточек
Соль
Перец

Рецепт

1 | Очистить и выжать лимон. Нарезать петрушку и чеснок, затем нарезать помидоры кубиками, а оливки – кружочками. Перемешать, добавить оливковое масло, отложить приготовленную смесь в сторону.

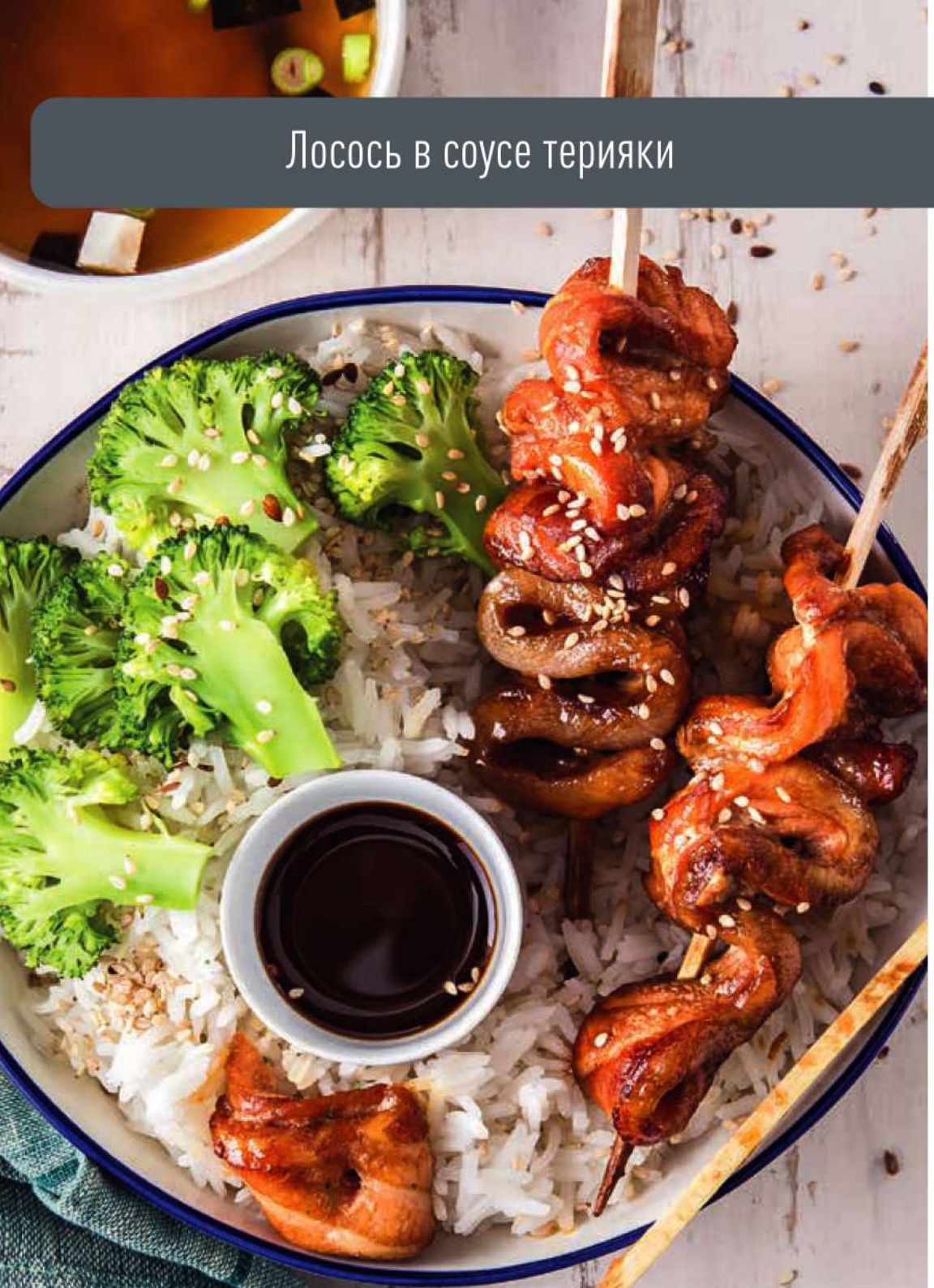
2 | Смазать филе леща маслом и приправить солью и перцем.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим ГРИЛЬ и разогревать аэрогриль до 200°C в течение 15 минут, затем выложить филе в чашу аэрогриля и готовить еще 5 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
Выложить филе в чашу аэрогриля и разогревать ее до 200°C в течение 15 минут, затем готовить блюдо в течение 7 минут. Подавать с соусом.

Совет

Подавайте филе морского леща с рисом и овощами на ваш вкус.



Лосось в соусе терияки

4 | 5 мин. | 30 мин. | 23 мин.

Ингредиенты

500 г филе лосося
8 ст. л. соуса терияки
1 ст. л. семян кунжута

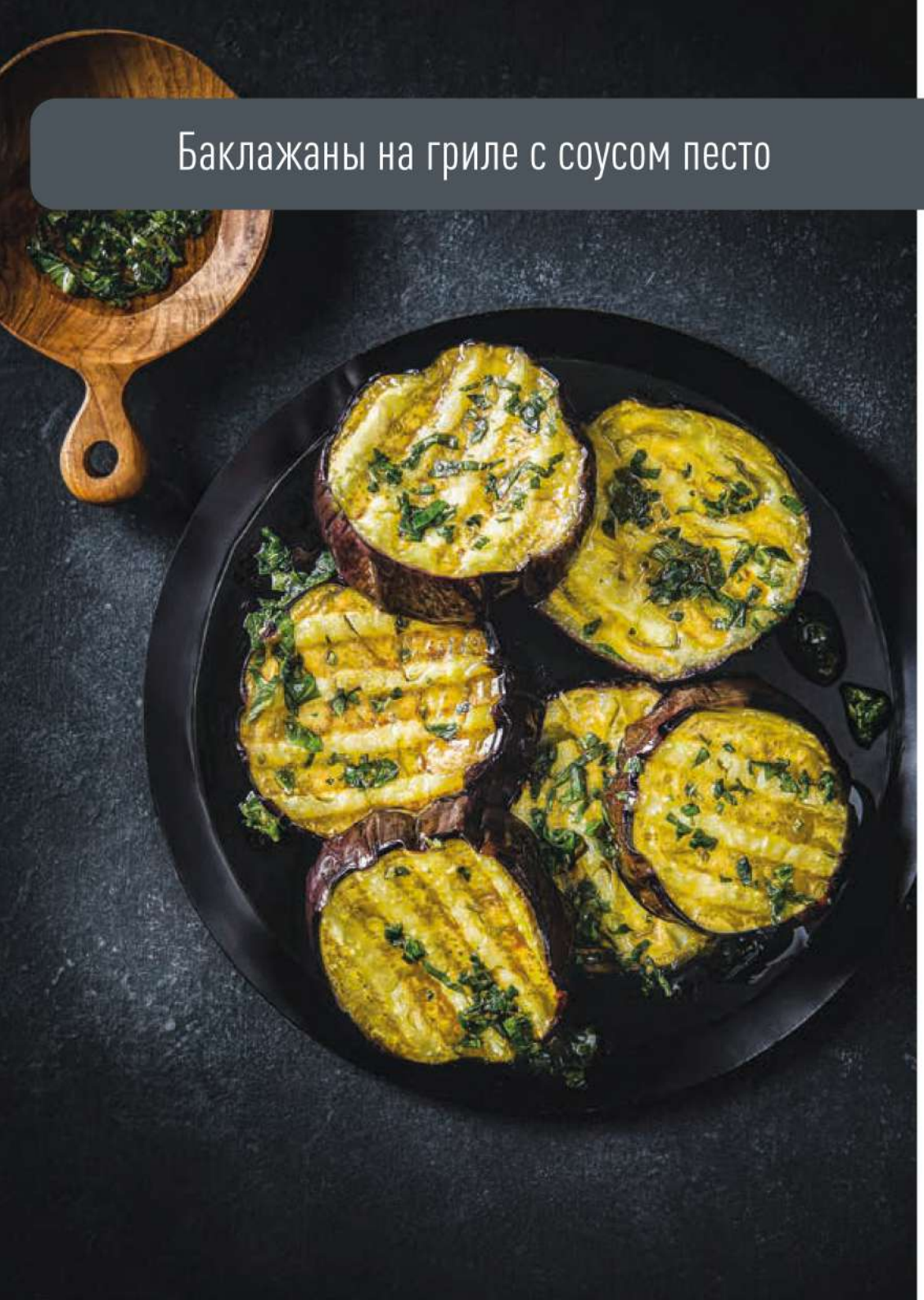
Рецепт

1 | Мариновать филе лосося в соусе терияки в течение 30 минут.

2 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Разогревать аэрогриль в режиме ГРИЛЬ при температуре 200°C в течение 15 минут, затем выложить филе рыбы на решетку для гриля и готовить в течение 10 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
Установить температуру 200°C и дать аэрогрилю хорошо разогреться, затем выложить филе лосося на решетку для гриля и готовить в течение 10 минут.

3 | Посыпать блюдо кунжутом и подавать с рисом.



Баклажаны на гриле с соусом песто

4 | 10 мин. | 27 мин.

Ингредиенты

2 баклажана
100 г соуса песто
5 ст. л. оливкового масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Баклажаны промыть и нарезать ломтиками толщиной около 5 мм.

2 | Смазать баклажаны маслом, посолить, поперчить и выложить в один слой в чашу фритюрницы Easy Fry & Grill.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выставить режим АЭРОГРИЛЬ и готовить при температуре 170°C в течение 20 минут, перевернуть в середине процесса приготовления. Смазать соусом песто и готовить в режиме АЭРОГРИЛЬ еще 2 минуты.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 170°C в течение 20 минут, перевернуть в середине процесса приготовления, затем смазать соусом песто и готовить еще 2 минуты.

4 | Смазать блюдо соусом песто и готовить в режиме ГРИЛЬ еще 5 минут (для версии цифровой панелью управления) или при температуре 200°C в течение 5 минут (для версии без цифровой панели управления).



Вегетарианский бейгл

4 | 20 мин. | 30 мин.

Ингредиенты

4 бейгла
200 г сливочного сыра
4 ч. л. цельнозерновой горчицы
1 красный перец
1 зеленый перец
4 шампиньона
1 ч. л. орегано
2 ст. л. оливкового масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Промыть перец, очистить его от семян и нарезать крупными кусочками около 3 см. Грибы промыть и нарезать толстыми ломтиками, удалив все поврежденные ножки грибов.

2 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выставить режим ГРИЛЬ и разогревать аэрогриль до 200°C в течение 15 минут, затем выложить овощи на решетку для гриля, сбрызнуть маслом и готовить в течение 12 минут, перемешать в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления:
Установить температуру 200°C разогревать аэрогриль в течение 15 минут. Выложить овощи на решетку для гриля, сбрызнуть маслом и готовить в течение 12 минут, перемешать в середине процесса приготовления.

3 | Тем временем смешать сливочный сыр с горчицей.

4 | Достать овощи и положить разрезанные пополам бейглы в чашу аэрогриля на 5 минут. Для версии с цифровой панелью управления выставить режим ГРИЛЬ. Для версии без цифровой панели управления установить температуру 200°C. Повторить данный процесс еще раз, затем намазать сливочный сыр на бейглы и выложить сверху овощи.

Корнеплоды, запеченные в кленовом сиропе

4 | 15 мин. | 30 мин.



Ингредиенты

4 моркови
4 пастернака
350 г сладкого картофеля
50 мл кленового сиропа
1 ч. л. тимьяна
1 апельсин
20 мл яблочного уксуса
30 мл подсолнечного масла
Соль
Перец

Рецепт

1 | Очистить овощи и нарезать морковь толстыми ломтиками, а пастернак и сладкий картофель нарезать кубиками толщиной 2 см.

2 | Выложить овощи в чашу, сбрызнуть 1 ст. л. оливкового масла, посыпать тимьяном, солью и перцем.

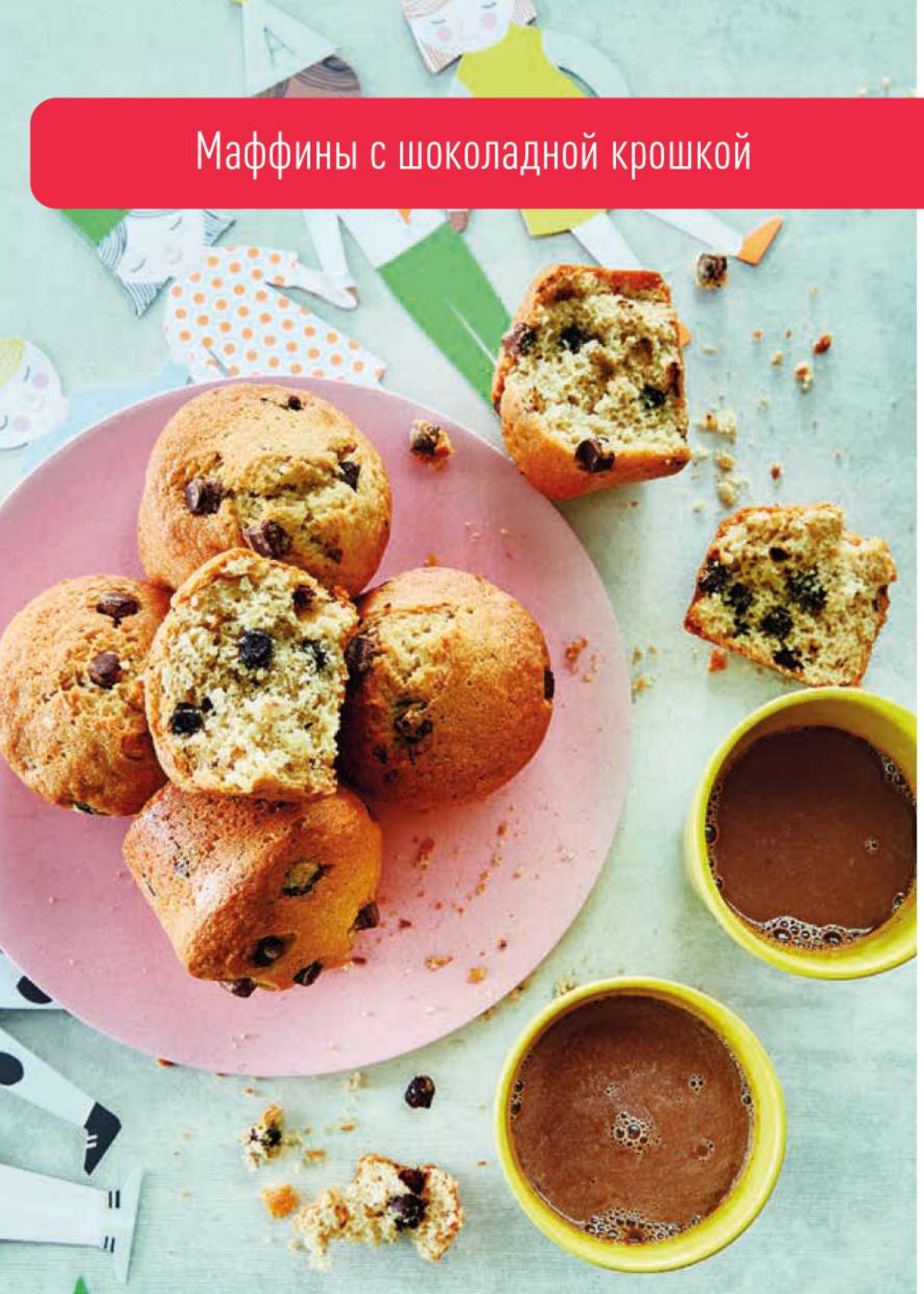
Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим ГРИЛЬ и разогревать аэрогриль до 200°C в течение 15 минут, затем выложить овощи на решетку для гриля, сбрызнуть маслом и готовить в течение 12 минут, перемешать в середине процесса приготовления.

Для версии без цифровой панели управления:
Установить температуру 200°C разогревать аэрогриль в течение 15 минут. Выложить овощи на решетку для гриля, сбрызнуть маслом и готовить в течение 12 минут, перемешать в середине процесса приготовления.

3 | Между тем смешать в миске оставшееся масло с уксусом, цедрой половины апельсина, кленовым сиропом и щепоткой соли и перца. Как только овощи будут готовы, сверху добавить заправку и подавать к столу.

Маффины с шоколадной крошкой

4 | 15 мин. | 20 мин.



Ингредиенты

125 г муки
1/2 пакетика дрожжей
30 г сливочного масла
30 г сахара
50 г шоколадной крошки
1 яйцо
120 мл молока

Рецепт

1 | Смешать в большой миске молоко, растопленное сливочное масло и яйца. Все остальные ингредиенты смешать в другой миске.

2 | Смешать жидкую смесь с сухой смесью, взбивая так, чтобы не было комочков.

3 | Смазать формочки для маффинов небольшим количеством сливочного масла и выложить смесь. Поместить формочки в чашу аэрогриля.

4 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выставить режим ДЕСЕРТ и готовить при температуре 170°C в течение 20 минут.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 170°C в течение 20 минут.

Шоколадное суфле

4 | 20 мин. | 12 мин.



Ингредиенты

100 г темного шоколада
3 яйца (1 желток + 3 белка)
100 мл цельного молока
40 г сахара
1 ч. л. кукурузной муки
25 г сливочного масла

Рецепт

1 | Разломать шоколад на кусочки и растопить на водяной бане или в микроволновой печи на низкой мощности. Отделить белки от желтков, оставить 3 белка и 1 желток.

2 | Взбить желток с кукурузной мукой в миске. Довести молоко и 30 г сахара до кипения и вмешать в смесь яичного желтка и кукурузной муки. Выложить смесь обратно в кастрюлю и готовить на слабом огне, помешивая. Влить шоколад, смешать и оставить смесь остывать.

3 | Взбить яичные белки до загустения и аккуратно добавить их в теплый шоколадный крем.

4 | Смазать маслом 4 большие формочки, посыпать 10 г сахара и разлить смесь на 2/3 высоты формочки. Выложить формочки в чашу аэрогриля Easy Fry & Grill.

Для версии с цифровой панелью управления:
Выставить режим ДЕСЕРТ на 12 минут при температуре 160°C.

Для версии без цифровой панели управления:
Установить время приготовления на 12 минут при температуре 160°C.

Миндальные сигары

4/6 | 30 мин. | 11 мин.



Ингредиенты

190 г молотого миндаля
30 г сливочного масла
6 листов теста брик
2 ч. л. пищевого ароматизатора апельсина
1 яйцо
120 г меда

Рецепт

1 | Взять 3 ст.л. меда. В большой миске смешать мед, молотый миндаль, растопленное сливочное масло и пищевой ароматизатор. Скатать из смеси колбаску и нарезать кусочками длиной 7 см.

2 | Разрезать листы теста пополам и выложить на них колбаски из смеси. Смазать взбитым яйцом, затем начать раскатывать, загибая края и скатывая все в форму сигары. Повторить с оставшимися заготовками. Поместить лист бумаги для выпечки в аэрогриль Easy Fry & Grill и выложить сигары в чашу.

3 | **Для версии с цифровой панелью управления:**
Выставить режим ДЕСЕРТ и готовить при температуре 180°C в течение 8 минут, затем добавить мед и готовить еще 3 минуты.

Для версии без цифровой панели управления:
Готовить при температуре 180°C в течение 8 минут, затем добавить мед и готовить еще 3 минуты.