

AENO

Рецепти за скара AENO EG1



[Наденици на скара](#)

[Класически хот дог](#)

[Сандвичи с шунка](#)

[Сандвичи с пилешко месо и
ананас](#)

[Хляб пита със сирене и бекон](#)

[Джоб сандвичи с моцарела,
домати и босилек](#)

[Класически бургер](#)

[Пилешки бургер](#)

[Бургер със сьомга и домати](#)

[Лула кебап](#)

[Пилешки бургер със
сушени кайсии](#)

[Свински рулца със сини
сливи и гъби](#)

[Пилешко филе на грил](#)

[Пилешки бургер със
сирене и гъби](#)

[Пържола от сьомга](#)

[Риба тон в пикантно-сладка
марината](#)

[Пъстърва в кокосова
марината](#)

[Рибен шиш кебап](#)

[Телешка пържола](#)

[Свински ребра в
сладко-кисел сос](#)

[Свинско филе в марината от
медена горчица](#)

[Пуешка пържола в марината
от кисело мляко](#)

[Картофени палачинки](#)

[Пилешки хапки](#)

[Зеленчуци на грил](#)

Наденици на скара

Съставки:

Наденици	6 бр.
Чери домати	10 бр.
Американска горчица	50 г



Трудност
Лесна



t за приготвяне:
2 МИН






t за готвене:
3-4 МИН



Порции
2-3

Начин на приготвяне:





Натиснете бутона BOTH GRILL , изберете 200 градуса, задайте време за готвене 3-4 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрива до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите надениците.

Поставете надениците върху долната плоча на грила, притиснете ги с горната и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Когато са готови, поставете надениците върху чиния или дъска за рязане и добавете домати. Ако желаете, можете да ги гарнирате с горчица или друг Ваш любим сос.



Класически хот дог


 Трудност Средна	 t за приготвяне: 5 мин	 t за готвене: 5 мин	 Порции 4
---	--	---	--

Начин на приготвяне:

Разрежете питките за хот дог по дължина и ги поставете върху долната плоча на грила, след което покрийте и натиснете горната.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START .

Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. Докато грилът се нагрява, питките ще се запекат.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да извадите питките и да сложите надениците. Поставете надениците върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.




Докато надениците се готвят, намажете питките с майонеза и кетчуп. Когато са готови, поставете надениците в питките. Отгоре намажете надениците с горчица.

Съставки:

Наденици	4 бр..
Питки за хот дог	4 бр..
Кетчуп	
Майонеза	
Горчица	



Сандвичи с шунка

 Трудност Лесна	 t за приготвяне: 3 МИН	 t за готвене: 3 МИН	 Порции 4
---	---	--	---




Съставки:

Шунка	100 г
Твърдо сирене	80 г
Маруля	4бр. листа
Домати	40 г
Кетчуп	5 г
Американска горчица	5 г
Бял хляб за тостер	8 бр.

Начин на приготвяне:

Нарежете шунката и сиренето на тънки филийки. Измийте добре и подсушете марулята. Нарежете доматиите на тънки шайби. Намажете старателно хляба с кетчуп и горчица. Сложете шунка върху едната половина на филийката, върху нея сложете сиренето, след това доматиите и марулята и покрийте всичко с другата половина на филийката. Ще получите 4 сандвича.

Натиснете бутона BOTH  GRILL, изберете 180 градуса, задайте време за готвене 3 минути и натиснете бутона START.  Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите сандвичите.

Поставете сандвичите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

В края на програмата грилът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи автоматично.

Сандвичите са готови!

Сандвичи с пилешко месо и ананас



Трудност
Лесна



t за приготвяне:
4 МИН



t за готвене:
3 МИН



Порции
4






Съставки:

Варено пилешко филе	120 г
Твърдо сирене	80 г
Листа маруля	4 бр.
Рукола	10 г
Ананас	80 г
Кетчуп	5 г
Американска горчица	5 г
Бял хляб за тостер	8 бр.

Начин на приготвяне:





Нарежете пилешкото филе и сиренето на тънки филийки. Измийте и подсушете добре листата на марулята и руколата. Нарежете ананаса на тънки колелца. Намажете добре хляба с кетчуп и горчица. Сложете пилешкото филе върху едната филийка, върху него сложете сиренето, след това ананаса, марулята и руколата и покрийте всичко с другата филийка. Ще получите 4 сандвича.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BACON и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите сандвичите. Поставете сандвичите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START .



Гответе до приключване на програмата. В края на програмата грилът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи автоматично.


Хляб пита със сирене и бекон

 <p>Трудност Лесна</p>	 <p>t за приготвяне: 4 МИН</p>	 <p>t за готвене: 3 МИН</p>	 <p>Порции 2</p>
---	---	--	---

Начин на приготвяне:

Нарежете бекона и сиренето на тънки филийки. Измийте и подсушете добре листата на марулята. Нарежете домати на тънки колелца. Нарежете хляба на 4 равни части и го намажете с кетчуп и горчица. Сложете бекона върху хляба, върху него поставете сирене, след това домата, марулята и завийте на руло. Ще получите 4 рула.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите рулата. Поставете рулата върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

В края на програмата грилът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи автоматично.

Съставки:

Бекон	100 г
Твърдо сирене	100 г
Листа маруля	4 бр.
Домати	40 г
Кетчуп	5 г
Американска горчица	5 г
Хляб пита (голям)	1 бр.



Джоб сандвичи с моцарела, домати и босилек



Трудност
Лесна



t за приготвяне:
5 мин



t за готвене:
3 мин



Порции
2




Съставки:

Моцарела	100 г
Домати	100 г
Босилек	20 г
Кетчуп	10 г
Пита хляб	1 бр.

Начин на приготвяне:

Нарежете сиренето и доматиите на тънки филийки. Измийте добре босилека. Нарежете хляба пита на 4 равни части и го намажете с кетчуп. Сложете моцарелата върху пита, след това доматиите върху нея, добавете няколко листа босилек и направете джоб. Ще се получат 4 джоба.

Натиснете бутона BOTH GRILL , изберете 180 градуса, задайте време за готвене 3 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите пликите.

Поставете джобовите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната плоча, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата. В края на програмата грилът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи автоматично.

Класически бургер



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 МИН



t за готвене:
8 МИН



Порции
2






Съставки:

Говежда кайма	250 г
Сирене чедър	2 бр.
Червен лук	30 г
Кисели краставички	20 г
Листа маруля	2 бр.
Бургер питки	2 бр.
Сол, млян черен пипер	
Кетчуп, майонеза, горчица	

Начин на приготвяне:

Добавете солта и мления черен пипер към каймата и разбъркайте добре. Оформете две кръгли плоски питки от каймата и ги поставете в хладилника за 1 час. Нарезете лука и краставиците на колелца. Разрежете питките на половина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата HAMBURGER и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите кюфтетата. Намажете плочите на грила с мазнина, поставете кюфтетата върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Докато кюфтетата се готвят, вземете питките и ги намажете с кетчуп, майонеза и горчица. Сложете листа маруля, лука, краставицата, сиренето и кюфтето на долната половина на питката, покрийте с другата половина на питката и леко притиснете.

Пилешки бургер



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 мин



t за готвене:
7 мин



Порции
2






Съставки:

Пилешка кайма	250 г
Сирене	40 г
Домати	30 г
Лук	15 г
Листа маруля	2 бр.
Бургер питки	2 бр.
Американска горчица	10 г
Кетчуп	10 г
Млян червен пипер	
Млян черен пипер	
Сол	

Начин на приготвяне:

Добавете солта, мления черен пипер и червения пипер към пилешката кайма и разбъркайте добре. Оформете две кръгли плоски питки от каймата и ги сложете в хладилника за 1 час. Нарезете сиренето на тънки филийки. Нарезете домати и лука на колелца. Разрежете питките на половина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата HAMBURGER и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите котлетите. Намажете плочите на грила с мазнина, поставете кюфтетата върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Докато котлетите се готвят, вземете питките и ги намажете с кетчуп и горчица. Сложете листа маруля, лука, домати, сиренето и кюфтетата върху долната половина на питката, покрийте с другата половина на питката и леко притиснете.

Бургер със сьомга и домати

Съставки:

Филе от сьомга	250 г
Червен лук	40 г
40г домати	40 г
Зелени зеленчуци	5 г
Лимон	10 бр.
Бургер питки	2 бр.
Майонеза	15 г
Млян черен пипер	
Сол	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
5 МИН



t за готвене:
5 МИН






Порции
2



Начин на приготвяне:





Посолете и поръсете с черен пипер филето от сьомга. Нарежете лука, доматиите и лимоните на колелца. Разрежете питките на половина.

Натиснете бутона BOTH  GRILL, изберете 200 градуса, задайте време за готвене 5 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите филето.

Намажете плочите на грила с мазнина, поставете филето върху долната плоча на грила и леко го притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе, до приключване на програмата. Докато филето се готви, вземете питките и ги намажете с майонеза. Сложете лука, доматиите, зеленината, лимона, рибата на долната половина на питката, покрийте с другата ѝ половина и леко притиснете.

Бургерът е готов!

Лула кебап

 <p>Трудност Средна</p>	 <p>t за приготвяне: 15 мин</p>	 <p>t за готвене: 8 мин</p>	 <p>Порции 2</p>
--	--	--	---



Съставки:


Свинска кайма	300 г
Пилешка кайма	150 г
Лук	200 г
Млян черен пипер	
Хмели-сунели	
Сол	

Начин на приготвяне:

Смесете каймата от пилешко и свинско месо, добавете солта, ситно нарязания лук, хмели-сунелито и разбъркайте добре. Разделете каймата на 4 равни порции.

Намажете ръцете си със слънчогледово олио, вземете част от каймата и я нанижете на шиш. Сплескайте каймата по дължината на шиша и оформете продълговата наденица. Направете същото и с останалата част от каймата.

Натиснете бутона BOTH  GRILL, изберете 220 градуса, задайте време за готвене 6 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите лула кебапа.

Поставете 4-те порции кебап върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Пилешки бургер със сушени кайсии



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
6 мин



Порции
2






Съставки:

Пилешко филе	400г (2бр.)
Сушени кайсии	100 г
Магданоз	5 г
Млян черен пипер	
Сол на вкус	





Начин на приготвяне:

Нарежете пилешкото филе по дължина, сложете го на дъска за рязане, покрийте го с фолио и го начукайте добре. Нарежете сушените кайсии на ивици и ги сложете върху пилешкото филе, добавете солта, черния пипер и нарязания магданоз и завийте на руло. Ще получите 4 малки пълнени пилешки рула.

Намажете плочите за грил с мазнина. С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.



След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите ролата. Поставете ролата върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.


Свински рулца със сини сливи и гъби

 Трудност Средна	 t за приготвяне: 15 мин	 t за готвене: 6 мин	 Порции 2
--	--	--	---

Начин на приготвяне:

Нарежете свинското месо на филийки, сложете ги върху дъска за рязане, покрийте ги с фолио и ги начукайте добре. Нарежете сушените сливи и гъбите на ивици и ги сложете върху месото, добавете солта, черния пипер и завийте на руло. Ще се получат 4 малки рула с плънка.

Намажете плочите за грил с мазнина. Натиснете бутона BOTH  GRILL, изберете 220 градуса, задайте време за готвене 6 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите рулата. Поставете рулата върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Съставки:

Свинско месо	400 г
Сини сливи	80 г
Гъби	60 г
Млян черен пипер	
Сос на вкус	



Пилешко филе на грил

Съставки:

Пилешко филе	400 г
Лимонова кора	5 г
Подправка за пиле	10 г
Млян черен пипер	
Зехтин	10 г
Соев сос	
Сол	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин





t за готвене:
7 мин




Порции
2

Начин на приготвяне:

Разрежете пилешкото филе по дължина на две части, добавете лимоновата кора, подправката за пиле, мления черен пипер, зехтина, соевия сос и солта и разбъркайте добре.

Натиснете бутона BOTH  GRILL, изберете 230 градуса, задайте време за готвене 7 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите филето. Поставете филето върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



Пилешки бургер със сирене и гъби

Съставки:

Пилешка кайма	400 г
Пържени гъби	80 г
Твърдо сирене	80 г
Млян черен пипер	
Сол	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин





t за готвене:
6 мин




Порции
2

Как се приготвя:

Добавете солта и мления черен пипер към каймата и разбъркайте добре. Настържете сиренето и го добавете към запържените гъби. Разделете каймата и плънката на 4 равни части. Оформете сплескани палачинки от каймата, сложете в центъра гъбите и сиренето и завийте на рула.

Натиснете бутона BOTH  GRILL, изберете 220 градуса, задайте време за готвене 6 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуete звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите рулата.

Поставете рулата върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



Пържола от съомга



Трудност
Средна



t за приготвяне:
5 мин



t за готвене:
7 мин



Порции
3



Съставки:




Пържоли от съомга	3 бр
Сушен розмарин	20 г
Салвия	5 г
Млян бял пипер	
Лимонов сок	10 г
Зехтин	20 г
Сол на вкус	

Сервирайте с:

Лимон, копър или магданоз
по избор

Начин на приготвяне:

Смесете в купа розмарина, салвията, мления бял пипер, лимоновия сок и зехтина. Натрийте пържолите от съомга от всички страни с получената смес.

Намажете плочите за грил с мазнина. Натиснете бутона BOTH  GRILL, изберете 210 градуса, задайте време за приготвяне 7 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите пържолите от риба. Поставете пържолите върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Сервирайте с резен лимон и зелени зеленчуци.

Риба тон в пикантно-сладка марината



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 МИН



t за готвене:
5 МИН



Порции
4






Съставки:

Пържоли от риба тон	600 г
Соев сос	25 г
Зехтин	20 г
Сок от лайм	40 г
Чесън	1-2 скилидки
Пипер	1/2 ч.л. лют
Джинджифил	5 г
Захар	30 г
Сол на вкус	





Начин на приготвяне:

Смесете соевия сос, зехтина, сока от лайм, ситно нарязания чесън, лютия червен пипер, джинджифила, захарта и солта в купа. Натрийте добре пържолите от риба с получения сос и ги маринирайте в хладилника за 1 час. Намажете плочите за грил с мазнина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата FISH и натиснете бутона START . Грилът ще започне да нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите рибата.



Поставете рибата върху долната плоча на грила и леко я притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.


Пъстърва в кокосова марината

 Трудност Средна	 t за приготвяне: 5 мин	 t за готвене: 7 мин	 Порции 4
--	---	--	---

Начин на приготвяне:

Смесете в купа кокосовото мляко, ситно нарязания чесън, лютия червен пипер, сока от лайм, мления бял пипер, захарта и солта. Натрийте добре пържолите от риба с получената марината и ги мариновайте в хладилника за 1 час.

Намажете плочите за грил с мазнина. Натиснете бутона BOTH  GRILL, изберете 210 градуса, задайте време за приготвяне 7 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите пържолите от риба. Поставете пържолите върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Съставки:

Пържоли от пъстърва	500г (3бр.)
Кокосово мляко	250 г
Сок от лайм	35г
Чесън	1-2 скилидки
Чили чушка	2 г
Млян бял пипер	20 г
Захар	15г
Сол на вкус	



Шиш кебап

Съставки:

Сьомга или пъстърва	400 г
Чери домати	
Лимонов сок	20 г
Зехтин	20 г
Чесън	1 скилидка
Млян бял пипер	
Сол на вкус	
Шишчета	4-5бр..



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 МИН



t за готвене:
8 МИН






Порции
2

Начин на приготвяне:

Нарежете рибата на парчета с дължина 3 см. Смесете в купа лимоновия сок, зехтина, ситно нарязания чесън, черния пипер и солта. Натрийте добре пържолите от риба с получения сос и ги 마리новайте в хладилника за 1 час.

След това нанижете рибата на шишчета последователно, като редувате с домати. Намажете плочите за грил с мазнина. Използвайте плоската повърхност на плочата за грил, за да приготвите кебапа.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата FISH и натиснете бутона START . След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите кебапа.

Поставете кебапа върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



Телешка пържола



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 МИН



t за готвене:
7 МИН



Порции
4



Съставки:

Телешка пържола 600г (4 парчета)

Сушен чесън

Лют червен пипер

Мащерка



Млян червен пипер


Подправка за скара

Сол на вкус

Начин на приготвяне:

Добавете сушения чесън, лютия червен пипер, мащерката, мления червен пипер, подправката за грил и солта и натрийте добре месото от всички страни.

Мариновайте в хладилника за 1 час. Намажете плочите за грил с мазнина. С помощта на бутона МЕНЮ  изберете програмата BEEF и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите месото. Поставете месото и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Свински ребра в сладко-кисел сос

Съставки:

Свински ребра (варени)	600 г
Чили кетчуп	150 г
Френска горчица	35 г
Американска горчица	25 г
Хмели-сунели	
Сушен чесън	
Мед или захар	40 г
Подправка за барбекю	
Сол на вкус	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 МИН



t за готвене:
5 МИН



Порции
2-3






Начин на приготвяне:

Охладете варените ребра до стайна температура. В купа смесете чили кетчупа, френската и американската горчица, хмели-сунелито, сушения чесън, меда или захарта, подправката за барбекю и солта и разбъркайте добре.

Поставете охладените ребра в купата с приготвения сос и разбъркайте добре.

Мариновайте в хладилника за 1 час.

Използвайте плоската повърхност на плочата на грил за готвене. Намажете плочите за грил с мазнина. С помощта на бутона MENU  изберете програмата BEEF и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите месото.

Поставете месото върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Свинско филе в марината от медена горчица



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 мин



t за готвене:
8 мин



Порции
3




Съставки:

Свинско филе	500 г
Дижонска горчица	100 г
Лимонова кора	1 г
Мед	70 г
Млян лют червен пипер	
Сол на вкус	

Начин на приготвяне:

Нарежете месото на парчета. В купа смесете горчицата, меда, лютия червен пипер, солта и лимоновата кора и разбъркайте добре. Натрийте добре месото с получения сос и го маринирайте в хладилника за 1 час. Намажете плочите за грил с мазнина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BEEF и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите месото. Поставете месото върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START .

Гответе до приключване на програмата. Препоръчваме Ви да използвате плоската плоча на грила за готвене.

Пуешка пържола в марината от кисело мляко



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 мин



t за готвене:
10 мин



Порции
2





Съставки:


Пуешко филе	400 г
Кисело мляко	200 г
Червена чушка	50 г
Магданоз	20 г
Млян черен пипер	
Американска горчица	15 г
Сол на вкус	

Начин на приготвяне:




Нарежете пуешкото филе на 2-3 пържоли. Нарежете на ситно чушката и магданоза, след което ги сложете в купа, добавете киселото мляко, горчицата, солта и мления черен пипер и разбъркайте добре.

Покрийте пържолите с получения сос и ги маринуйте в хладилника за 1 час.

Намажете плочите на грила с мазнина. натиснете бутона MENU , изберете програмата CHICKEN, след това задайте време за приготвяне на 8-10 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите месото. Поставете месото върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Картофени палачинки

●●●●● Трудност Средна	 t за приготвяне: 15 мин	 t за готвене: 20 мин	 Порции 2
-----------------------------	---	--	--





Съставки:


Картофи	400 г
Лук	80 г
Яйце	1 бр.
Сушен чесън	2г
Брашно	20-30 г
Сол, черен пипер	
Олио за пържене	

Начин на приготвяне:




Обелете картофите и лука и ги настържете с помощта на фино ренде. Отцедете водата от картофите, добавете яйцето, чесъна, брашното, солта и мления черен пипер и разбъркайте добре.

Използвайте плоската повърхност на плочата за грил за готвене. Налейте малко мазнина върху долния панел.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BEEF, задайте време за готвене 20-25 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите картофната смес.



Внимателно поставете с лъжица 8 картофени палачинки върху долния панел и леко ги заравнете. Натиснете бутона START . Гответе, докато станат кафяви, след което обърнете палачинките и изпържете и другата страна. Направете същото с останалата картофена смес. Сервирайте горещи, като ги гарнирате със заквасена сметана или гъбен сос.


Пилешки хапки

 Трудност Средна	 t за приготвяне: 60 мин	 t за готвене: 7 мин	 Порции 2
--	--	--	---

Начин на приготвяне:

Добавете солта и мления черен пипер към каймата и разбъркайте добре. Оформете малки правоъгълни хапки с размери 3x4 см от каймата. Оваляйте хапките в галета и ги сложете в хладилника за 1 час.

Използвайте плоската повърхност на плочата за грил за готвене. Изсипете малко мазнина върху долния панел, натиснете бутона MENU , изберете програмата CHICKEN, след което задайте време за готвене 7-8 минути и натиснете бутона START .

Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуete звуков сигнал, грилът е загрял и е време да изпържите хапките. Поставете хапките върху грила, след което натиснете бутона START . Гответе, докато станат кафяви, след което ги обърнете и изпържете и другата страна.





Сервирайте хапките със сладко-кисел сос.

Съставки:

Кайма от пилешко месо	350 г
Галета	40-50 г
Млян черен пипер	
Сол	
Олио за пържене	




Зеленчуци на грил

 <p>Трудност Лесна</p>	 <p>t за приготвяне: 20 мин</p>	 <p>t за готвене: 15 мин</p>	 <p>Порции 2-3</p>
---	--	---	---

Начин на приготвяне:

Нарежете тиквичките и патладжаните на колелца. Нарежете чушките на ивици. Поставете зеленчуците в купа, добавете зехтина, мления черен пипер, соевия сос и солта и разбъркайте добре. Мариновайте за 15 минути.

Нагласете грила на 180 градуса. Намажете плочите за грил с мазнина. Натиснете бутона BOTH  GRILL, изберете 200 градуса, задайте време за готвене 10 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите зеленчуците.

Поставете зеленчуците равномерно върху двете плочи на грила, след което натиснете бутона START . След 5 минути обърнете зеленчуците и ги изпечете от другата страна до приключване на програмата.

Съставки:

Тиквички	70 г
Патладжан	70 г
Червени чушки	50г
Жълти чушки	50 г
Соев сос	15 г
Зехтин	20 г
Сол на вкус	
Млян черен пипер	

