

# AENO

## Recepty na AENO Elektrický gril EG1



[Grilované klobásky](#)

[Klasický hot dog](#)

[Sendviče se šunkou](#)

[Sendviče s kuřecím masem a ananášem](#)

[Pita chléb se sýrem a slaninou](#)

[Obálky s mozzarellou, rajčaty a bazalkou](#)

[Burger s klasickým](#)

[Kuřecí burger](#)

[Burger s lososem a rajčaty](#)

[Lulu Kebab](#)

[Kuřecí závitky s meruňkami](#)

[Vepřové závitky se sušenými švestkami a houbami](#)

[Grilované kuřecí řízky](#)

[Kuřecí rolka se sýrem a žampiony](#)

[Steak z lososa](#)

[Tuňák v pikantní sladké marinádě](#)

[Pstruh v kokosové marinádě](#)

[Rybí kebab](#)

[Hovězí steak](#)

[Vepřová žebra ve sladkokyselé omáčce](#)

[Vepřová panenka v hořčično-medové marinádě](#)

[Krůtí steak v jogurtové marinádě](#)

[Bramborové paličky](#)

[Kuřecí nugetky](#)

[Grilovaná zelenina](#)

# Grilované klobásy

## Složení:

Párky vařené	6 ks.
Cherry rajčata	10 ks
Americká hořčice	50 g



Složnost  
Snadný



Výcvik  
2 minut



Příprava  
3-4 minut



Porce  
2-3

## Postup přípravy:

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 200 stupňů, nastavte dobu přípravy 3 až 4 minuty a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit klobásy.

Položte klobásy na spodní grilovací desku, stiskněte horní grilovací desku a stiskněte tlačítko  "Start".

Klobásy položte na talíř nebo prkénko a ozdobte je rajčaty.

Pokud chcete, posypte je hořčicí nebo oblíbenou omáčkou.





# Klasický hot dog

 <b>Složitost</b> Snadný	 <b>Výcvik</b> 2 minut	 <b>Příprava</b> 3 minut	 <b>Porce</b> 4
---	---	---	--


## Postup přípravy:

Housky s párkem v rohlíku podélně rozkrojte, položte je na gril, zavřete a přitiskněte horní víko.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 190 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 3 minuty a stiskněte tlačítko  "Start". Gril se zahřeje na nastavenou teplotu.

Zatímco se gril zahřívá, housky mají čas zhnědnout.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený, je čas vyjmout housky a přidat klobásky.

Umístěte klobásky na dno a přitlačte na horní část grilu, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

Zatímco se klobásky pečou, potřete housky majonézou a kečupem.

Na konci pečení vyjměte klobásky a vložte je do housek.

Klobásku pokapejte hořčicí.

## Složení:

Klobásky	4 ks.
Rohlíky v rohlíku	4 ks.
Kečup	
Majonéza	
Hořčice	





# Sendviče se šunkou



Složitost  
Snadný



Výcvik  
3 minut



Příprava  
3 minut



Porce  
4



## Složení:

Šunka	100 g
Tvrdý sýr	80 g
Salát	4 listy
Rajčata	40 g
Kečup	5 g
Americká hořčice	5g
Bílý toustový chléb	8 ks

## Postup přípravy:

Šunkou a sýr nakrájejte na tenké plátky.

Listy salátu dobře omyjte a osušte.

Rajče nakrájejte na tenké plátky.

Toastový chléb dobře potřete kečupem a hořčicí.

Na jednu polovinu chleba položte šunkou, na ni sýr, pak rajče, salát a přiklopte druhou polovinou chleba.

Měli byste mít 4 sendviče.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 180 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 3 minuty a stiskněte tlačítko  "Start" Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit sendviče.

Položte sendviče na spodní část grilu, lehce přitlačte horní část a stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

Na konci doby přípravy gril vydá zvukový signál a automaticky se vypne.



# Sendviče s kuřecím masem a ananase



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
4 minut



Příprava  
3 minut



Porce  
4



## Složení:

Vařené kuřecí řízků	100 g
Tvrdý sýr	80 g
List salátu	4 listy
Rucola	10 g
Ananas	80 g
Kečup	5 g
Americká hořčice	5 g
Bílý toastový chléb	8 kusů

## Postup přípravy:



Kuřecí řízků a sýr nakrájejte na tenké plátky.

Salát a rukolu dobře omyjte a osušte.

Ananas nakrájejte na tenké plátky.


Toastový chléb dobře potřete kečupem a hořčicí.

Na jednu polovinu chleba položte kuřecí řízek, na něj sýr, pak ananas, salát, rukolu a přiklopte druhou polovinou.

Měli byste mít 4 sendviče. Stiskněte tlačítko  «Both Grill», zvolte teplotu 180 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 3 minuty a stiskněte tlačítko  «Start».

Gril se začne zahřívát na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit sendviče.

Položte sendviče na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část, poté stiskněte tlačítko  «Start».

Vařte, dokud program neskončí.

Po skončení programu vydá gril zvukový signál a automaticky se vypne.



# Pita chléb se sýrem a slaninou



Složitost  
Snadný



Výcvik  
4 minut



Příprava  
3 minut



Porce  
2

## Postup přípravy:

Slaninu a sýr nakrájejte na tenké plátky.

Listy salátu dobře omyjte a osušte.

Rajče nakrájejte na tenké plátky.


Velkou pitu rozkrojte na 4 stejné díly, potřete kečupem a hořčicí.

Na pitu položte slaninu, na ni sýr, rajče a salát a srolujte.

Měli byste mít 4 rohlíky. Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 180 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 3 minuty a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit rohlíky.

Položte rohlíky na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část grilu, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

Na konci doby přípravy gril vydá zvukový signál a automaticky se vypne.

## Složení:

Slanina	100g
Tvrdý sýr	100 g
List salátu	4 listy
Rajče	40 g
Kečup	5 g
Americká hořčice 5 g	5 g
Lavash	1 velký





# Obálky s mozzarellou, rajčaty a bazalkou



Složitost  
Snadný



Výcvik  
5 minut



Příprava  
3 minut



Porce  
2



## Složení:

Sýr mozzarella	100 g
Rajčata	100 g
Bazalka	20 g
Kečup	10 g
Lavash	1 velký

## Postup přípravy:

Rajčata a sýr nakrájejte na tenké plátky.

Bazalku dobře omyjte.

Velkou pitu rozkrojte na 4 stejné díly a potřete je kečupem.


Na těsto položte sýr mozzarella, pak rajče, pár lístků bazalky a srolujte do obálky.

Měli byste mít obálku.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 180 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 3 minuty a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je horký a je čas vložit obálky.

Obálky položte na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část grilu, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

Na konci doby přípravy gril vydá zvukový signál a automaticky se vypne



# Burger s klasickým



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
60 minut



Příprava  
4 minut



Porce  
2



## Složení:

Mleté hovězí maso	250 g
Sýr čedar	2 plátky
Červená cibule	30 g
Nakládaná okurka	20g
List salátu	2 ks.
Burger houska	2 ks.
Sůl a čerstvě pomletý černý pepř	
Kečup, majonéza, hořčice	

## Postup přípravy:

Mleté hovězí maso osolte a opepřete a dobře promíchejte.

Z mletého hovězího masa vytvarujte dvě kulaté ploché placky a nechte je 1 hodinu odležet v chladničce.


Nakrájejte cibuli a okurky na kolečka.

Rozkrojte housky na polovinu.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 220 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 4 minuty a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený, je čas vložit hamburgerové placky.

Potřete grilovací panely olejem, položte kotlety na gril a lehce přitlačte na horní panel, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

Zatímco se kotlety pečou, vezměte housky a potřete je kečupem, majonézou a hořčicí.

Na spodní část housky položte list salátu, cibuli, okurku, sýr, kotletu, přikryjte druhou polovinou housky a jemně přitlačte.



# Kuřecí burger



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
60 minut



Příprava  
4 minut



Porce  
2



## Složení:

Mleté kuřecí maso	250 g
Sýr	40 g
Rajče	30 g
Cibule	15 g
List salátu	2 ks.
Housky na hamburgery	2 ks.
Americká hořčice	10 g
Kečup	10 g
Mletá paprika	
Mletý černý pepř	
Sůl	

## Postup přípravy:

Mleté kuřecí maso osolte, okořeňte mletým černým pepřem, mletou paprikou a dobře promíchejte.

Z mletého masa vytvarujte dva kulaté ploché řízký a nechte je 1 hodinu v chladničce.

Sýr nakrájejte na tenké plátky.


Rajčata a cibuli nakrájejte na kolečka.

Rozkrojte housky na polovinu.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 220 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 4 minuty a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit hamburgerové placky.

Gril potřete olejem, položte na něj kotlety, lehce přitlačte na horní stranu a stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

Zatímco se kotlety pečou, vezměte housky a potřete je kečupem a hořčicí.

Na spodní část housky položte list salátu, cibuli, rajče, sýr, kotletu, přiklopte druhou polovinou housky a jemně přitlačte.



# Burger s lososem a rajčaty

## Složení:

Filet z lososa	250 g
Červená cibule	40 g
Rajčata	40 g
Zelené	5 g
Citron	10 ks.
Housky na hamburgery	2 ks.
Majonéza	15 g
Sůl, mletý černý pepř	



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
5 minut



Příprava  
5 minut



Porce  
2

## Postup přípravy:


Rybu osolte a opepřete.

Nakrájejte cibuli, rajčata a citron na kolečka. Rozkrojte housky na polovinu.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 200 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 5 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit rybu.

Potřete grilovací panely olejem, vložte rybu a přiklopte horní panel, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

Zatímco se ryba peče, vezměte housky a namažte je majonézou.

Na spodní část housky položte cibuli, rajče, bylinky, citron a rybu, přikryjte druhou polovinou housky a jemně přitlačte.





# Lulu Kebab

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 15 minut	 <b>Příprava</b> 6 minut	 <b>Porce</b> 4
---	--	---	--



## Složení:

Plněné vepřové maso	300 g
Plněné kuře	150 g
Cibule	200 g
Mletý černý pepř	
Honeysuneli	
Sůl podle chuti	
Dlouhé špízy	4 ks.

## Postup přípravy:



Smíchejte mleté kuřecí a vepřové maso, osolte, přidejte nadrobno nakrájenou cibuli, zázvor suneli a dobře promíchejte.

Mleté maso rozdělte na 4 stejné porce.


Potřete si ruce slunečnicovým olejem, vezměte porci mletého masa a napíchněte ji na špejli.

Mleté maso napíchněte na špejli a vytvarujte podlouhlou klobásu.

Stejně postupujte i se zbývajcími porcemi mletého masa.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 220 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 6 minut a stiskněte tlačítko  "Start" Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozehrátý, je čas připravit kebab.

Na spodní a horní grilovací desku položte 4 kusy kebabu a stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.



# Kuřecí závitky s meruňkami



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
15 minut



Příprava  
6 minut



Porce  
2



## Složení:

Kuřecí řízek	400 g (2 ks.)
Meruňky	100 g
Zelená petržel	5 g
Mletý černý pepř	
Sůl podle chuti	

## Postup přípravy:

Kuřecí řízky podélně rozřízněte, položte na prkénko, zabalte do potravinové fólie a dobře naklepejte.


Meruňky nakrájejte na proužky a položte je na kuřecí řízky, osolte, opepřete, posypte bylinkami a srolujte do rolády.

Měli byste mít 4 malé plněné kuřecí závitky.

Grilovací pánev vymažte olejem. Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 220 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 6 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit rohlíky.

Vložte rohlíky na dno a přitlačte na horní část grilu, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.



# Vepřové závitky se sušenými švestkami a houbami

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 15 minut	 <b>Příprava</b> 6 minut	 <b>Porce</b> 2
---	--	---	--

## Postup přípravy:

Vepřové maso nakrájejte na plátky, položte na prkénko, zabalte do potravinové fólie a dobře naklepejte.

Sušené švestky a žampiony nakrájejte na proužky a položte na vepřové kotlety, osolte a opepřete a srolujte do rolády.


Měli byste mít 4 malé plněné rohlíčky.

Grilovací desky vymažte olejem.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 220 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 6 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit rohlíky.

Vložte rohlíky na dno a přitlačte na horní část grilu, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

## Složení:

Vepřové maso (těsto)	400 g
Sušené švestky	80 g
Žampiony	60g
Mletý černý pepř	
Sůl podle chuti	





# Grilované kuřecí řízky

## Složení:

Kuřecí řízek	400 g
Citronová kůra	5 g
Koření na kuřecí maso	
Mletý černý pepř	
Olivový olej	10 g
Sójová omáčka	
Sůl	

●●●●●  
Složnost  
Průměrný

🕒  
Výcvik  
5 minut

🔥  
Příprava  
7 minut

🍽️  
Porce  
2


## Postup přípravy:

Kuřecí řízky podélně rozkrojte na dva kusy, přidejte sójovou omáčku, citronovou kůru, koření na kuře, mletý černý pepř, olivový olej, sůl a dobře promíchejte.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 230 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 7 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas přidat filety.

Položte filety na dno a přitlačte na horní část grilu, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.





# Kuřecí rolka se sýrem a žampiony

## Složení:

Mleté kuřecí maso	400 g
Smažené houby	80 g
Tvrdý sýr	80 g
Mletý černý pepř	
Sůl podle chuti	



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
15 minut



Příprava  
6 minut



Porce  
2

## Postup přípravy:

Mleté kuřecí maso osolte a opepřete mletým černým pepřem a dobře promíchejte.

Nastrouhejte sýr a smíchejte ho s osmaženými houbami.


Mleté kuřecí maso rozdělte na 4 stejné porce a totéž udělejte s náplní.

Z mletého masa vytvarujte placky, do jejichž středu dejte houbovou a sýrovou náplň a srolujte je do ruliček.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 220 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 6 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit rohlíky.

Vložte rohlíky na dno a přitlačte na horní část grilu, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.





# Steak z lososa

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 5 minut	 <b>Příprava</b> 7 minut	 <b>Porce</b> 3
---	---	---	--



## Složení:

Losos nakrájený na steaky	3 kusy
Sušený rozmarýn	20 g
Šalvěj	5 g
Mletý bílý pepř	
Citronová šťáva	10 g
Olivový olej	20 g
Sůl podle chuti	

## Postup přípravy:


V míse smíchejte rozmarýn, šalvěj, bílý pepř, citronovou šťávu a olivový olej.

Touto směsí potřete steaky z lososa ze všech stran.

Desky potřete olejem. Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 210 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 7 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit rybu.

Položte rybu na dno a stiskněte horní grilovací desku, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.



# Tuňák v pikantní sladké marinádě



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
60 minut



Příprava  
5 minut



Porce  
4



## Složení:

Steaky z tuňáka	600 g (4 kusy)
Sojová omáčka	25 g
Olivový olej	20 g
Limetková šťáva	40 g
Česnek	2 stroužky
Kajenský pepř	0,5 lžičky
Zázvor	5 g
Cukr	30 g
Sůl	

## Postup přípravy:

V míse smíchejte sójovou omáčku, olivový olej, limetkovou šťávu, jemně nasekaný česnek, kajenský pepř, zázvor, cukr a sůl.


Rybí steaky dobře potřete marinádou a nechte je 1 hodinu marinovat v chladničce.

Grilovací desku vymažte olejem.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 210 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 5 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit rybu.

Položte rybu na dno a stiskněte horní grilovací desku, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.



# Pstruh v kokosové marinádě



 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 60 minut	 <b>Příprava</b> 7 minut	 <b>Porce</b> 4
---	--	---	--

## Postup přípravy:

V míse smíchejte kokosové mléko, jemně prolisovaný česnek, chilli papričku, cukr, sůl, limetkovou šťávu a mletý bílý pepř.


Rybí steaky dobře potřete marinádou a nechte je 1 hodinu marinovat v chladničce.

Grilovací desku vymažte olejem.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 210 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 7 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit rybu.

Položte rybu na dno a stiskněte horní grilovací desku, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

## Složení:

Steaky ze pstruha	600 g (4 ks.)
Kokosové mléko	300 ml
Česnek	1-2 stroužky
Červená chilli paprička	2 g
Cukr	20 g
Limetková šťáva	50 g
Mletý bílý pepř	
Sůl	





# Rybí kebab

## Složení:

Losos nebo pstruh	400 g
Cherry rajčata	
Citronová šťáva	20 g
Olivový olej	20 g
Česnek	1 stroužek
Mletý bílý pepř	
Sůl podle chuti	
Špízy	4-5 ks.

●●●●●  
Složnost  
Průměrný

🕒  
Výcvik  
60 minut

🔥  
Příprava  
8 minut

🍽️  
Porce  
2

## Postup přípravy:

Rybu nakrájejte na malé 3 cm kostky. V míse smíchejte citronovou šťávu, olivový olej, prolisovaný česnek, mletý pepř a sůl.

Touto marinádou rybu dobře potřete a nechte ji 1 hodinu marinovat v chladničce.


Rybu vyjměte a střídavě s rajčaty ji napichujte na špejle.

Grilovací pánev potřete olejem.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 220 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 8 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit kebab.

Položte kebab na spodní a přitlačte horní grilovací desku, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

K přípravě pokrmů můžete použít plochou grilovací desku.





# Hovězí steak



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
60 minut



Příprava  
7 minut



Porce  
4



## Složení:

Hovězí steaky 600 g (4 kusy)

Sušený česnek

Kajenský pepř

Tymián

Mletá paprika

Grilovací koření podle chuti

Sůl podle chuti

## Postup přípravy:

Do masa přidejte sušený česnek, kajenský pepř, tymián, mletou papriku, grilovací koření a sůl a dobře ho potřete ze všech stran.

Nechte marinovat 1 hodinu v chladničce.

Grilovací desku vymažte olejem.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 230 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 7 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit maso.

Vložte maso na spodní část a přitlačte horní grilovací desku, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.



# Vepřová žebírka ve sladkokyselé omáčce

## Složení:

Vařená vepřová žebírka	600 g
Chilli kečup	150 g
Francouzská hořčice	35 g
Americká hořčice	25 g
Khmeli suneli	
Suchý česnek	
Med nebo cukr	40 g
Koření na grilování	
Sůl	



## Postup přípravy:

Žebra uvařte a nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

V míse smíchejte kečup, francouzskou hořčici, americkou hořčici, zázvorové suneli, sušený česnek, med nebo cukr, kebabové koření a sůl a dobře promíchejte.


Vychladlá žebra vložte do misky s omáčkou a dobře promíchejte.

Nechte marinovat v chladničce po dobu 1 hodiny.

Grilovací desku vmažte olejem. Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 220 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 6 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit maso.

Vložte maso na spodní část a přitlačte horní grilovací desku, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

K přípravě pokrmů můžete použít plochou grilovací desku.

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 60 minut	 <b>Příprava</b> 6 minut	 <b>Porce</b> 3
--	--	---	--





# Vepřová panenka v hořčično-medové marinádě

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 60 minut	 <b>Příprava</b> 8 minut	 <b>Porce</b> 3
---	--	---	--



## Složení:



Vepřová panenka	500 g
Dijonská hořčice	100 g
Citronová kůra	1 g
Med	70 g
Mleté chilli	
Sůl podle chuti	

## Postup přípravy:

Maso nakrájejte na kousky.


V míse smíchejte hořčici, med, chilli papričku, sůl a citronovou kůru a dobře promíchejte.

Maso potřete marinádou a nechte 1 hodinu marinovat v chladničce.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 230 stupňů, nastavte dobu přípravy 8 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit maso.

Vložte maso na spodní část a přitlačte horní grilovací desku, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.

K přípravě pokrmů můžete použít plochou grilovací desku.



# Krůtí steak v jogurtové marinádě



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
60 minut



Příprava  
8 minut



Porce  
2



## Složení:

Krůtí filet	400 g
Řecký jogurt	200 g
Bulharský pepř	50 g
Petržel	20 g
černý pepř	
Americká hořčice	15 g
Sůl	

## Postup přípravy:

Z krůtích řízků nakrájejte 2-3 steaky.

Papriku a petrželku nakrájejte nadrobno, přendejte do mísy, přidejte jogurt, hořčici, sůl a mletý černý pepř a dobře promíchejte.

Steaky potřete marinádou a nechte 1 hodinu marinovat v chladničce.

Grilovací desku vymažte olejem.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 230 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 8 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit maso.

Položte maso na spodní část a přitlačte na horní část grilu, poté stiskněte tlačítko  "Start".

Vařte, dokud program neskončí.



# Bramborové paličky

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 15 minut	 <b>Příprava</b> 20 minut	 <b>Porce</b> 2
---	--	--	--



## Složení:



Brambory	400 g
Cibule	80 g
Sušený česnek	2 g
Vejce	1 kus
Mouka	20-30 g
Sůl, pepř	
Rostlinný olej na smažení	

## Postup přípravy:

Oloupejte brambory a cibuli a nastrouhejte je na jemném struhadle.

Brambory slijte, přidejte vejce, česnek, mouku, sůl a černý pepř a dobře promíchejte.

K přípravě brambor použijte plochou grilovací desku.

Na spodní panel nalijte trochu oleje, stiskněte tlačítko  "Lower Grill" a zvolte teplotu 230 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 20-25 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený, je čas připravit bramborové knedlíky.

Lžící opatrně položte 8 palačinek na grilovací plochu a jemně je zploštěte.

Stiskněte tlačítko  "Start".

Upečte je dozlatova, pak je otočte a grilujte z druhé strany, dokud nejsou propečené.

Totéž proveďte se zbývajícím bramborovou směsí.

Koblihy podávejte horké se zakysanou smetanou nebo houbovou omáčkou.



# Kuřecí nugetky

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 60 minut	 <b>Příprava</b> 7 minut	 <b>Porce</b> 2
---	--	---	--



## Postup přípravy:

Mleté maso osolte a opepřete a dobře promíchejte.

Z mletého masa vytvarujte malé obdélníkové řízky o velikosti 3x4 cm.

Malé řízky obalte ve strouhance a nechte je 1 hodinu v chladničce.

K přípravě pokrmů používejte plochou grilovací desku.

Na spodní panel nalijte trochu oleje, stiskněte tlačítko  "Lower Grill" a zvolte teplotu 230 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 7-10 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozeřátý a je čas grilovat nugety.

Vložte nugety a stiskněte tlačítko  "Start".

Grilujte je dozlatova, pak je otočte a grilujte z druhé strany do měkka.

Nugety podávejte se sladkokyselou omáčkou.

## Složení:

Mleté kuřecí maso	350 g
Strouhanka	40-50 g
Sůl, pepř	
Rostlinný olej na smažení	





# Grilovaná zelenina

 <b>Složitost</b> Snadný	 <b>Výcvik</b> 20 minut	 <b>Příprava</b> 10 minut	 <b>Porce</b> 2
---	--	--	--

## Postup přípravy:



Cuketu a lilek nakrájejte na kolečka.

Papriky nakrájejte na proužky.

Zeleninu dejte do mísy, osolte, opepřete mletým černým pepřem, přidejte sójovou omáčku a olivový olej a dobře promíchejte.

Nechte 15 minut marinovat.

Odklopte gril na 180 stupňů. Grilovací pánev potřete olejem.

Stiskněte tlačítko  "Both Grill", zvolte teplotu 200 stupňů, poté nastavte dobu přípravy 10 minut a stiskněte tlačítko  "Start".

Gril se začne zahřívat na nastavenou teplotu.

Po několika minutách uslyšíte pípnutí, gril je rozpálený a je čas vložit zeleninu.

Zeleninu rovnoměrně položte na obě grilovací plochy a stiskněte tlačítko  "Start".

Po 5 minutách zeleninu otočte na druhou stranu a vařte, dokud program neskončí.

## Složení:

Cuketa	150 g
Lilek	100 g
Červená paprika	100 g
Paprika žlutá	100 g
Olivový olej	30 g
Sójová omáčka	25 g
Sůl, mletý černý pepř	

