

# AENO

## Рецепты для Гриля AENO EG1



[Сосиски гриль](#)

[Хот-дог классический](#)

[Сэндвичи с ветчиной](#)

[Сэндвичи с курицей  
и ананасом](#)

[Лаваш с сыром  
и беконом](#)

[Конверты с моцареллой](#)

[Бургер классический](#)

[Бургер куриный](#)

[Бургер с сёмгой и томатами](#)

[Люля-кебаб](#)

[Куриные рулеты  
с курагой](#)

[Рулеты из свинины с  
черносливом и грибами](#)

[Куриное филе гриль](#)

[Куриный рулет с сыром и  
грибами](#)

[Стейк из лосося](#)

[Тунец в остро-сладком  
маринаде](#)

[Форель в кокосовом  
маринаде](#)

[Рыбный шашлык](#)

[Стейк из говядины](#)

[Свиные ребра  
в кисло-сладком соусе](#)

[Свиная вырезка в горчично-  
медовом маринаде](#)

[Стейк из индейки в  
йогуртовом маринаде](#)

[Драники картофельные](#)

[Наггетсы куриные](#)

[Овощи гриль](#)

# Сосиски гриль

## Ингредиенты:

Сосиски	6 шт.
Помидоры Черри	10 шт.
Американская горчица	50 г



Сложность  
Лёгкая



Подготовка  
2 мин






Приготовление  
3-4 мин



Порций  
2-3

## Порядок приготовления:



Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 200 градусов, установить время приготовления 3-4 минуты и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать сосиски.

Положить сосиски на нижнюю панель гриля, затем придавить верхней панелью и нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.



По готовности на тарелку или доску выложить сосиски и добавить помидоры. По желанию можно сверху полить горчицей или другим любимым соусом.




# Хот-дог классический

 Сложность Средняя	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 5 мин	 Порций 4
---	--	---	--

## Порядок приготовления:

Сделать надрез вдоль булки и положить на панели гриля, закрыть и придавить верхней крышкой. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 190 градусов, установить время приготовления 3 минуты и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Пока гриль нагревается, булки подрумянятся. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора доставать булочки и выкладывать сосиски.

На нижнюю панель гриля выложить сосиски и слегка придавить верхней панелью, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

Пока готовятся сосиски смазать булки майонезом и кетчупом. После окончания приготовления сосиски вложить в булочки. Сосиску сверху полить горчицей.

Хот-дог готов!

## Ингредиенты:

Сосиски	4 шт.
Булки для хот-догов	4 шт.
Кетчуп	
Майонез	
Горчица	



# Сэндвичи с ветчиной



Сложность  
Лёгкая



Подготовка  
3 мин



Приготовление  
3 мин



Порций  
4



## Ингредиенты:

Ветчина	100 г
твёрдый сыр	80 г
Лист салата	4 листка
Помидор	40 г
Кетчуп	5 г
Американская горчица	5 г
Тостовый белый хлеб	8 шт.

## Порядок приготовления:

Ветчину и сыр нарезать тонкими слайсами. Листья салата хорошо вымыть и высушить. Помидор порезать тонкими кольцами. Хлеб хорошо смазать кетчупом и горчицей. На одну половинку хлеба положить ветчину, сверху сыр, затем помидор, лист салата и накрыть другой половинкой хлеба. Получится 4 сэндвича.

Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 180 градусов, установить время приготовления 3 минуты и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся и пора выкладывать сэндвичи. На нижнюю панель гриля выложить сэндвичи и слегка придавить верхней панелью, затем нажать на кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

По окончании приготовления гриль подаст звуковой сигнал и автоматически выключится.

Сэндвичи готовы!

# Сэндвичи с курицей и ананасом



Сложность  
Средняя



Подготовка  
4 мин



Приготовление  
3 мин



Порций  
4






## Ингредиенты:

Куриное филе (вареное)	100 г
Твёрдый сыр	80 г
Ананас	80 г
Лист салата	4 листка
Руккола	10 г
Кетчуп	5 г
Американская горчица	5 г
Тостовый белый хлеб	8 шт.

## Порядок приготовления:




Куриное филе и сыр нарезать тонкими слайсами. Листья салата и рукколу хорошо вымыть и высушить. Ананас нарезать тонкими кольцами. Хлеб хорошо смазать кетчупом и горчицей. На одну половинку хлеба положить куриное филе, сверху сыр, затем ананас, лист салата, рукколу и накрыть другой половинкой хлеба. Получится 4 сэндвича.

Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 180 градусов, установить время приготовления 3 минуты и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся и пора выкладывать сэндвичи.

На нижнюю панель гриля выложить сэндвичи и слегка придавить верхней, затем нажать на кнопку «START» . Готовить до окончания программы. По окончании приготовления гриль подаст звуковой сигнал и автоматически выключится.

Сэндвичи готовы!


# Лаваш с сыром и беконом

 <b>Сложность</b> Лёгкая	 <b>Подготовка</b> 4 мин	 <b>Приготовление</b> 3 мин	 <b>Порций</b> 2
---	---	--	---

## Порядок приготовления:

Бекон и сыр нарезать тонкими слайсами. Листья салата хорошо вымыть и высушить. Помидор порезать тонкими кольцами. Лаваш разрезать на 4 равных части, смазать кетчупом и горчицей. На лаваш выложить бекон, сверху сыр, затем помидор, лист салата и свернуть в рулет. Получится 4 рулета.

Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 180 градусов, установить время приготовления 3 минуты и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся и пора выкладывать рулеты.

На нижнюю панель гриля выложить рулеты и слегка придавить верхней, затем нажать на кнопку «START» . Готовить до окончания программы. По окончании приготовления гриль подаст звуковой сигнал и автоматически выключится.

## Ингредиенты:

Твёрдый сыр	100 г
Бекон	100 г
Лист салата	4 листка
Помидор	40 г
Кетчуп	5 г
Американская горчица	5 г
Лаваш	1 шт.



# Конверты с моцареллой



Сложность  
Лёгкая



Подготовка  
5 мин



Приготовление  
3 мин



Порций  
2




## Ингредиенты:

Сыр Моцарелла	100 г
Помидор	100 г
Бasilik	20 г
Кетчуп	10 г
Лаваш 1 лист	1 лист

## Порядок приготовления:

Сыр и помидоры нарезать тонкими слайсами. Базилик хорошо вымыть. Лаваш разрезать на 4 равных части и смазать кетчупом. На лаваш выложить моцареллу, затем помидор, пару листьев базилика и свернуть в форму конверта. Получится 4 конверта.

Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 180 градусов, установить время приготовления 3 минуты и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся и пора выкладывать конверты.

На нижнюю панель гриля выложить конверты и слегка придавить верхней, затем нажать на кнопку «START» . Готовить до окончания программы. По окончании приготовления гриль подаст звуковой сигнал и автоматически выключится.



# Бургер классический



Сложность  
Средняя



Подготовка  
60 мин



Приготовление  
6 мин



Порций  
2






## Ингредиенты:

Говяжий фарш	250 г
Сыр Чеддер	2 ломтика
Красный лук	30 г
Солёный огурец	20 г
Лист салата	2 шт.
Булочка для бургера	2 шт.
Чёрный молотый перец	
Соль	
Соусы (кетчуп, майонез, горчица)	

## Порядок приготовления:

В говяжий фарш добавить чёрный молотый перец, соль и хорошо перемешать. Из фарша сформировать две лепешки в виде круглой плоской котлеты и поместить в холодильник на 1 час. Лук и огурцы нарезать кольцами. Булочки порезать пополам.

Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 220 градусов, установить время приготовления 4 минуты и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать котлеты для бургера.

Панели гриля смазать маслом, на нижнюю панель гриля выложить мясо и слегка придавить верхней, затем нажать на кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

Пока готовятся котлеты, взять булочки и промазать кетчупом, майонезом и горчицей. На нижнюю часть булочки положить лист салата, лук, огурец, сыр, котлету, накрыть другой половинкой булочки и слегка придавить.

Бургер готов!

# Бургер куриный



Сложность  
Средняя



Подготовка  
60 мин



Приготовление  
7 мин



Порций  
2






## Ингредиенты:

Куриный фарш	250 г
Сыр	40 г
Помидор	30 г
Лук	15 г
Лист салата	2 шт.
Булочки для бургеров	2 шт.
Американская горчица	10 г
Кетчуп	10 г
Молотая паприка	
Чёрный молотый перец	
Соль	

## Порядок приготовления:

В куриный фарш добавить соль, чёрный молотый перец, молотую паприку и хорошо перемешать. Из фарша сформировать две лепешки в виде круглой плоской котлеты и поместить в холодильник на 1 час. Сыр нарезать тонкими слайсами. Помидоры и лук нарезать кольцами. Булочки разрезать на две части.

Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 220 градусов, установить время приготовления 4 минуты и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся и пора выкладывать котлеты для бургера.

Панели гриля смазать маслом, выложить котлеты и слегка придавить верхней панелью, затем нажать на кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

Пока готовятся котлеты, взять булочки и промазать кетчупом и горчицей. На нижнюю часть булочки положить лист салата, чмлук, помидор, сыр, котлету, накрыть другой половинкой булочки и слегка придавить.

Бургер готов!

# Бургер с сёмгой и томатами

## Ингредиенты:

Филе сёмги	250 г
Красный лук	40 г
Помидор	40 г
Зелень	5 г
Лимон	10 шт.
Булочка для бургера	2 шт.
Майонез	15 г
Чёрный молотый перец	
Соль	



Сложность  
Средняя



Подготовка  
5 мин





Приготовление  
5 мин




Порций  
2

## Порядок приготовления:

Филе сёмги посолить и поперчить. Лук, помидоры, лимон нарезать кольцами. Булочки разрезать пополам.

Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 200 градусов, установить время приготовления 5 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся и пора выкладывать рыбу.




Панели гриля смазать маслом, выложить рыбу и закрыть верхней панелью, затем нажать на кнопку «START» . Готовить до окончания программы. Пока готовится рыба, взять булочки и смазать майонезом.

На нижнюю часть булочки положить лук, помидор, зелень, лимон, рыбу, накрыть другой половинкой булочки и слегка придавить.

Бургер готов!



# Люля-кебаб

 <b>Сложность</b> Средняя	 <b>Подготовка</b> 15 мин	 <b>Приготовление</b> 8 мин	 <b>Порций</b> 2
--	--	--	---




## Ингредиенты:


Свиной фарш	300 г
Куриный фарш	150 г
Репчатый лук	200 г
Чёрный молотый перец	
Хмели-сунели	
Соль	

## Порядок приготовления:

Смешать куриный и свиной фарш, добавить соль, мелко рубленый лук, хмели-сунели и хорошо перемешать. Полученный фарш разделить на 4 равных порции.

Смазать руки подсолнечным маслом, взять порцию фарша и надеть на шпажку. Разровняйте фарш по шпажке и сформируйте продолговатую колбаску. Сделайте то же самое с остальными порциями фарша.

Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 220 градусов, установить время приготовления 6 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать люля-кебаб. Выложить 4 порции люля-кебаб на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

# Куриные рулеты с курагой






## Ингредиенты:

Куриное филе	400 г (2 шт.)
Курага	100 г
Петрушка	5 г
Чёрный молотый перец	
Соль	




## Порядок приготовления:

Куриное филе порезать вдоль продолговатыми слайсами, положить на доску, обернуть пленкой и хорошо отбить. Курагу порезать полосками и положить сверху на отбивную из куриного филе, посолить, поперчить, посыпать зеленью и свернуть в форме рулета. Получится 4 небольших куриных рулета с начинкой.

Панели гриля смазать маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 220 градусов, установить время приготовления 6 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.



Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать рулеты. Выложить рулеты на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.


# Рулеты из свинины с черносливом и грибами

 <b>Сложность</b> Средняя	 <b>Подготовка</b> 15 мин	 <b>Приготовление</b> 6 мин	 <b>Порций</b> 2
--	--	--	---

## Порядок приготовления:

Свинину порезать на слайсы, положить на доску, обернуть пленкой и хорошо отбить. Чернослив и грибы порезать соломкой и положить сверху на отбивную, посолить, поперчить и свернуть в форме рулета. Получится 4 небольших рулета с начинкой.

Панели гриля смазать маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 220 градусов, установить время приготовления 6 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать рулеты. Выложить рулеты на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

## Ингредиенты:

Свинина (биток)	400 г
Чернослив	80 г
Шампиньоны	60 г
Чёрный молотый перец	
Соль по вкусу	



# Куриное филе гриль

## Ингредиенты:

Куриное филе	400 г
Цедра лимона	5 г
Оливковое масло	10 г
Соевый соус	
Соль	
Приправа для курицы	
Чёрный молотый перец	



Сложность  
Средняя



Подготовка  
5 мин





Приготовление  
7 мин




Порций  
2

## Порядок приготовления:

Куриное филе порезать вдоль на две части, добавить цедру лимона, приправу для курицы, перец чёрный молотый, оливковое масло, соевый соус, соль и тщательно перемешать.

Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 230 градусов, установить время приготовления 7 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать филе. Выложить филе на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.



# Куриный рулет с сыром и грибами

## Ингредиенты:

Куриный фарш	400 г
Жареные грибы	80 г
твёрдый сыр	80 г
Чёрный молотый перец	
Соль	



Сложность  
Средняя



Подготовка  
15 мин





Приготовление  
6 мин




Порций  
2

## Порядок приготовления:

В куриный фарш добавить соль, чёрный молотый перец и хорошо перемешать. Сыр натереть на терке и смешать с жареными грибами. Куриный фарш поделить на 4 равные части, то же самое сделать с начинкой. Из фарша сформировать приплюснутые блины, в центр выкладываем начинку из грибов и сыра, затем сворачиваем в форме рулетов.


Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 220 градусов, установить время приготовления 6 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать рулеты. Выложить рулеты на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать «START» . Готовить до окончания программы.





# Стейк из лосося

●●●●● Сложность Средняя	 Подготовка 5 мин	 Приготовление 7 мин	 Порций 3
-------------------------------	--	---	--



## Ингредиенты:




Стейки лосося	3 шт.
Сушеный розмарин	20 г
Шалфей	5 г
Сок лимона	10 г
Оливковое масло	20 г
Белый молотый перец	
Соль по вкусу	

## Для подачи:

Лимон, зелень

## Порядок приготовления:

В миске смешать розмарин, шалфей, белый перец, лимонный сок и оливковое масло. Этой смесью натереть стейки лосося со всех сторон.

Смазать панели гриля маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 210 градусов, установить время приготовления 7 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать рыбу. Выложить рыбу на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

Подавать с кусочком лимона и зеленью.

# Тунец в остро-сладком маринаде



Сложность  
Средняя



Подготовка  
60 мин



Приготовление  
5 мин



Порций  
4






## Ингредиенты:





Стейки тунца	600 г (4 шт.)
Соевый соус	25 г
Оливковое масло	20 г
Сок лайма	40 г
Чеснок	1-2 зубчика
Перец кайенский	0.5 ч.л.
Имбирь	5 г
Сахар	30 г
Соль по вкусу	

## Порядок приготовления:

Смешать в миске соевый соус, оливковое масло, сок лайма, мелко измельченный чеснок, перец кайенский, имбирь, сахар, соль. Полученным маринадом хорошо натереть стейки из тунца и мариновать в холодильнике 1 час.



Смазать панели гриля маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 210 градусов, установить время приготовления 5 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать рыбу. Выложить рыбу на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.


# Форель в кокосовом маринаде

 <b>Сложность</b> Средняя	 <b>Подготовка</b> 60 мин	 <b>Приготовление</b> 7 мин	 <b>Порций</b> 4
--	--	--	---

## Порядок приготовления:

Смешать в миске кокосовое молоко, мелко рубленый чеснок, перец чили, сок лайма, белый молотый перец, сахар, соль. Полученным маринадом хорошо натереть стейки из рыбы и мариновать в холодильнике 1 час.

Смазать панели гриля маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 210 градусов, установить время приготовления 7 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать рыбу. Выложить рыбу на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

## Ингредиенты:

Стейки форели	500 г (3 шт.)
Кокосовое молоко	250 г
Сок лайма	35 г
Красный перец чили	2 г
Сахар	15 г
Чеснок	1-2 зубчика
Белый молотый перец	
Соль по вкусу	



# Рыбный шашлык

## Ингредиенты:

Семга или форель	400 г
Лимонный сок	20 г
Оливковое масло	20 г
Чеснок	1 зубчик
Помидоры Черри	
Белый молотый перец	
Соль по вкусу	



Сложность  
Средняя



Подготовка  
60 мин





Приготовление  
8 мин




Порций  
2

## Порядок приготовления:

Рыбу нарезать небольшими кубиками размером 3 см. Смешать в миске лимонный сок, оливковое масло, мелко рубленый чеснок, перец, соль. Полученным маринадом хорошо натереть рыбу и мариновать в холодильнике 1 час. Затем рыбу нанизать на шпажки по очередности с помидорами.

Смазать панели гриля маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 220 градусов, установить время приготовления 8 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать шашлык. Выложить шашлык на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» .

Готовить до окончания программы.

\*Для приготовления рекомендуем использовать плоскую панель гриля.



# Стейк из говядины



Сложность  
Средняя



Подготовка  
60 мин



Приготовление  
7 мин



Порций  
2



## Ингредиенты:

Стейки из говядины 600 г (4 шт.)

Сухой чеснок

Кайенский перец

Тимьян




Паприка молотая

Приправа для гриля

Соль

## Порядок приготовления:

Рыбу нарезать небольшими кубиками размером 3 см. Смешать в миске лимонный сок, оливковое масло, мелко рубленый чеснок, перец, соль. Полученным маринадом хорошо натереть рыбу и мариновать в холодильнике 1 час. Затем рыбу нанизать на шпажки по очередности с помидорами.

Смазать панели гриля маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 220 градусов, установить время приготовления 8 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать шашлык. Выложить шашлык на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

\*Для приготовления рекомендуем использовать плоскую панель гриля.

# Свинные ребра в кисло-сладком соусе

## Ингредиенты:

Свинные рёбра (вареные)	600 г
Кетчуп чили	150 г
Французская горчица	35 г
Американская горчица	25 г
Мёд или сахар	40 г
Приправа для шашлыка	
Соль по вкусу	
Хмели-сунели	
Сухой чеснок	



Сложность  
Средняя



Подготовка  
60 мин





Приготовление  
5 мин




Порций  
2-3

## Порядок приготовления:

Отваренные рёбра остудить до комнатной температуры. В миске смешать кетчуп чили, французскую и американскую горчицу, хмели-сунели, сухой чеснок, мёд или сахар, приправу для шашлыка, соль и тщательно перемешать. Остывшие ребра обмазать со всех сторон подготовленным соусом. Мариновать в холодильнике 1 час.





Смазать панели гриля маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 220 градусов, установить время приготовления 6 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать мясо. Выложить мясо на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

\*Для приготовления рекомендуем использовать плоскую панель гриля.



# Свиная вырезка в горчично-медовом маринаде

 <b>Сложность</b> Средняя	 <b>Подготовка</b> 60 мин	 <b>Приготовление</b> 8 мин	 <b>Порций</b> 3
--	--	--	---






## Ингредиенты:

Свиная вырезка	500 г
Дижонская горчица	100 г
Цедра лимона	1 г
Мёд	70 г
Молотый перец чили	
Соль по вкусу	

## Порядок приготовления:

Мясо нарезать. В миске смешать горчицу, мёд, цедру лимона, перец чили, соль и тщательно перемешать. Полученным маринадом натереть мясо и мариновать в холодильнике 1 час.

Смазать панели гриля маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 230 градусов, установить время приготовления 8 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать мясо. Выложить мясо на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать кнопку «START» . Готовить до окончания программы.

\*Для приготовления рекомендуем использовать плоскую панель гриля.

# Стейк из индейки в йогуртовом маринаде



Сложность  
Средняя



Подготовка  
60 мин



Приготовление  
7 мин



Порций  
2






## Ингредиенты:

Филе индейки	400 г
Греческий йогурт	200 г
Болгарский перец	50 г
Петрушка	20 г
Американская горчица	15 г
Чёрный молотый перец	
Соль по вкусу	

## Порядок приготовления:





Филе индейки нарезать на 2-3 стейка. Болгарский перец и петрушку мелко нарезать. В миску, добавить йогурт, горчицу, соль, чёрный молотый перец, нарезанную петрушку и тщательно перемешать. Обмазать полученным маринадом стейки и мариновать в холодильнике 1 час.

Смазать панели гриля маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 230 градусов, установить время приготовления 8 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.

Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать мясо. Выложить мясо на нижнюю панель гриля и придавить верхней, затем нажать «START» . Готовить до окончания программы.



# Драники картофельные

 <p>Сложность Средняя</p>	 <p>Подготовка 15 мин</p>	 <p>Приготовление 20 мин</p>	 <p>Порций 2</p>
--	--	---	---





## Ингредиенты:


Картофель	400 г
Репчатый лук	80 г
Яйцо	1 шт.
Сухой чеснок	2 г
Мука	20-30 г
Соль	

## Порядок приготовления:

Картофель и лук почистить и потереть на мелкой терке. Слить воду, которую выделил картофель, добавить яйцо, чеснок, муку, соль, чёрный молотый перец и тщательно перемешать.

Смазать панели гриля маслом. Нажать на кнопку «LOWER GRILL»  выбрать температуру 230 градусов, установить время приготовления 20-25 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры.





Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора готовить драники.

Ложкой аккуратно выложить 8 драников на поверхность гриля и слегка разровнять. Нажать на кнопку «START» . Готовить до золотистого цвета, потом перевернуть и обжарить с другой стороны. То же самое действие сделать с оставшейся картофельной массой.

Подавать драники горячими со сметаной или грибным соусом.



\*Для приготовления рекомендуем использовать плоскую панель гриля.


# Наггетсы куриные

 <p>Сложность Средняя</p>	 <p>Подготовка 60 мин</p>	 <p>Приготовление 7 мин</p>	 <p>Порций 2</p>
--	--	--	---

## Порядок приготовления:

В фарш добавить соль, чёрный молотый перец и хорошо перемешать. Из фарша сформировать небольшие котлетки прямоугольной формы размером 3x4 см. Небольшие котлеты обвалять в сухарях и поместить в холодильник на 1 час.

Смазать панели гриля маслом. Нажать на кнопку «LOWER GRILL»  выбрать температуру 230 градусов, установить время приготовления 7-10 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора жарить наггетсы.

Выложить наггетсы, затем нажать на кнопку «START» . Обжарить до золотистого цвета, затем перевернуть и жарить с другой стороны.

Подавать наггетсы с кисло-сладким соусом.



\*Для приготовления рекомендуем использовать плоскую панель гриля.

## Ингредиенты:

Куриный фарш	350 г
Сухари для панировки	40-50 г
Чёрный молотый перец	
Соль	






# Овощи гриль

 <b>Сложность</b> Низкая	 <b>Подготовка</b> 20 мин	 <b>Приготовление</b> 10 мин	 <b>Порций</b> 2-3
---	--	---	---

## Порядок приготовления:

Цукини и баклажан нарезать кольцами. Болгарский перец нарезать соломкой. Овощи поместить в миску, добавить оливковое масло, чёрный молотый перец, соевый соус, соль и тщательно перемешать. Мариновать 15 минут.

Раскрыть гриль на 180 градусов. Панели гриля смазать маслом. Нажать на кнопку «BOTH GRILL» , выбрать температуру 200 градусов, установить время приготовления 10 минут и нажать кнопку «START» . Гриль начнет нагрев до заданной температуры. Через несколько минут вы услышите звуковой сигнал, гриль нагрелся, пора выкладывать овощи.

Выложить овощи равномерно на две панели гриля, затем нажать «START» . Через 5 минут перевернуть овощи на другую сторону и готовить до окончания программы.

## Ингредиенты:

Цукини	1500 г
Баклажан	10 г
Красный болгарский перец	100 г
Жёлтый болгарский перец	100 г
Оливковое масло	30 г
Соевый соус	25 г
Чёрный молотый перец	
Соль	

