

AENO

Рецепти за скара AENO EG2



Филе миньон

Телешка пържола

Свински ребра в
сладко-кисел сос

Пилешко филе на грил

Пуешка пържола в марината
от кисело мляко

Пилешки шиш кебап

Пилешки крилца в марината
от соев сос и горчица

Пържола от съомга

Риба тон в пикантна сладка
марината

Пъстърва в кокосова
марината

Скариди на грил

Калмари на шиш

Зеленчуци на грил

Класически бургер

Пилешки бургер

Пилешки бургер с ябълки

Зеленчукови сандвичи

Сандвичи с шунка

Джоб сандвичи с моцарела

Наденици на скара



Свински рулца със сини
сливи и гъби

Лула кебап

Шишчета с гъби и бекон

Класически хот дог

Филе миньон

●●●●● Трудност Лесна	○ t за приготвяне: 2 мин	 t за готвене: 5-7 мин	 Порции 2
----------------------------	--------------------------------	---	--

Начин на приготвяне:

Посолете и поръсете с черен пипер месото, овкусете го със сушения чесън и намажете със зехтин от всички страни.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загреяла и е време да поставите месото.

Поставете месото върху долната плоча на скарата и леко го натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане(5-7 минути).

Съставки:

Телешко филе	300 г
Зехтин	20 г
Сушен чесън	5 г
Сол на вкус	
млян черен пипер	1 щипка



Телешка пържола



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 МИН



t за готвене:
5 МИН



Порции
2



Съставки:

Телешка пържола 600г (4 парчета)

Сушен чесън

Лют червен пипер

Мащерка

Млян червен пипер

Подправка за скара

Сол на вкус

Начин на приготвяне:

Овкусете месото със сушения чесън, лютия червен пипер, мащерката, мления червен пипер, подправката за скара и солта от всички страни. Мариновайте го в хладилника за 1 час.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загряла и е време да поставите месото.

Поставете месото върху долната плоча на скарата и леко го натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

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:
7 МИН



Порции
2-3

Начин на приготвяне:

Охладете сварените ребра до достигане на 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 до получаване на хомогенна смес. Овкусете месото с получения сос. Мариновайте в хладилника за 1 час.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загряла и е време да поставите месото.

Поставете ребрата върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.



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 сразбъркайте до получаване на хомогенна смес. Мариновайте 15 минути.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загряла и е време да поставите месото.

Поставете месото върху долната плоча на скарата и леко го натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.



Пуешка пържола в марината от кисело мляко



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 мин



t за готвене:
7 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 чушката и магданоза на ситно. В купа добавете киселото мляко, горчицата, солта, мления черен пипер, нарязания на ситно магданоз и разбъркайте добре. Овкусете пържолите с получения сос и ги маринуйте в хладилника за 1 час.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загряла и е време да поставите месото.

Поставете месото върху долната плоча на скарата и леко го натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Пилешки шиш кебап



Трудност
Средна



t за приготвяне:
120 мин



t за готвене:
7 мин



Порции
2



Съставки:

Пилешко филе	400 г
Лук	80 г
Чушка	100 г
Соев сос	
Хмели-сунели	
Млян черен пипер	
Френска горчица	
Подправка за шиш кебап	
Сол на вкус	

Начин на приготвяне:

Нарежете пилешкото филе на парчета по 3 см. Нарежете лука на кръгчета. Нарежете чушката на кубчета по 3 см. Към месото добавете соевия сос, хмели-сунелито, мления черен пипер, френската горчица, подправката за шиш кебап и солта и разбъркайте добре.

Поставете слой лук в чиния, наредете месото върху лука и покрийте месото с друг слой лук. Мариновайте в хладилника за 2 часа. Извадете месото и го нанижете на шишчетата последователно с лука и чушките. Ще получите около 4-5 шишчетата.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите шишчетата.

Поставете шишчетата върху долната плоча на скарата и леко го натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Пилешки крилца в марината от соев сос и горчица

Съставки:

Пилешки крилца	300 г
Соев сос	20 г
Американска горчица	50 г
Сушен чесън	
Млян черен пипер	
Сол на вкус	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
20 МИН



t за готвене:
7 МИН



Порции
2

Начин на приготвяне:

Разрежете крилцата на две части, отрежете връхчетата им и ги сложете в купа, след което добавете соевия сос, американската горчица, сушения чесън, мления черен пипер и солта и разбъркайте добре. Мариновайте 20 минути.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите месото.

Поставете месото върху долната плоча на скарата и леко го натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.



Пържола от сьомга



Трудност
Средна



t за приготвяне:
5 мин



t за готвене:
7 мин



Порции
3



Съставки:

Пържоли от сьомга	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:

В купа сложете розмарина, салвията, мления бял пипер, лимоновия сок и зехтина. С получената смес овкусете пържолите сьомга от всички страни.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите сьомгата.

Поставете сьомгата върху долната плоча на скарата и леко я натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

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:

Сложете соевия сос, зехтина, сока от лайм, ситно нарязания чесън, лютия пипер, джинджифила, захарта и солта в купа и разбъркайте. Овкусете обилно рибата тон с получения сос и ги маринуйте в хладилника за 1 час.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загряла и е време да поставите рибата тон.

Поставете рибата тон върху долната плоча на скарата и леко я натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Пъстърва в кокосова марината



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 мин



t за готвене:
5 мин



Порции
3

Начин на приготвяне:

В купа сложете кокосовото мляко, сока от лайм, ситно нарязния чесън, лютият червен пипер, мленият бял пипер, захарта и солта и разбъркайте. Пъстървата се натрива обилно с получения сос и се маринова в хладилника за 1 час.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите пъстървата.

Поставете пъстървата върху долната плоча на скарата и леко я натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

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	



Скариди на грил

Съставки:

Кралски скариди	350 г
Соев сос	20 г
Зехтин	30 г
Сок от лимон	10 г
Чесън	1 скилидка
Сол на вкус	
Млян черен пипер	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
20 МИН



t за готвене:
7 МИН



Порции
2

Начин на приготвяне:

Обелете скаридите и ги сложете в купа, добавете соевия сос, зехтина, лимоновия сок, нарязания чесън, солта и мления черен пипер и разбъркайте добре. Мариновайте 15 минути.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат).

Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите скаридите.

Поставете скаридите върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.



Калмари на шиш



Трудност
Средна



t за приготвяне:
5 мин



t за готвене:
5 мин



Порции
2-3



Съставки:

Филе от калмари	300 г
Лайм	1 бр.
Зехтин	40 г
Сол на вкус	
Млян черен пипер	

Начин на приготвяне:

Обелете филето от калмари и го нарежете на колелца. Накиснете шишчетата във вода за 10-15 часа. Нанижете калмарите на шишчета, посолете ги, поръсете ги с черен пипер и ги овкусете със зехтин.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите калмарите.

Поставете калмарите върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Сложете сварените калмари в чиния и ги овкусете със сок от лайм.

Зеленчуци на грил



Трудност
Лесна



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
7 мин



Порции
2-3

Начин на приготвяне:

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

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите зеленчуците.

Поставете зеленчуците върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

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	



Класически бургер



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 МИН



t за готвене:
6 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:

Към телешката кайма добавете мления черен пипер и солта и разбъркайте добре. От каймата оформете две плоски кюфтета и ги приберете в хладилника за 1 час. Нарезете лука и краставиците на кръгчета. Разполовете питките за бургери.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите месото.

Поставете месото върху долната плоча на скарата и леко го натиснете надолу с горната. Докато кюфтетата се приготвят, вземете питките за бургери и ги намажете с кетчуп, майонеза и горчица. Върху долната част на питките сложете листа маруля, лука, краставицата, чедара и кюфтето, покрийте всичко с другата половина на питките и притиснете леко.

Бургерът е готов!

Пилешки бургер

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	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 мин



t за готвене:
7 мин



Порции
2

Начин на приготвяне:

Към пилешката кайма добавете мления черен пипер, червения пипер и солта и разбъркайте добре. От каймата оформете две плоски кюфтета и ги приберете в хладилника за 1 час.

Нарежете сиренето на тънки парчета. Нарежете лука и доматиите на кръгчета. Разполовете питките за бургери.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите месото.

Поставете месото върху долната плоча на скарата и леко го натиснете надолу с горната. Докато кюфтетата се приготвят, вземете питките за бургери и ги намажете с кетчуп и горчица. Върху долната част на питките сложете листа маруля, лука, доматиите, сиренето и кюфтето, покрийте всичко с другата половина на питките и притиснете леко.

Бургерът е готов!



Пилешки бургер с ябълки



Трудност
Средна



t за приготвяне:
10 мин



t за готвене:
7 мин



Порции
2



Съставки:

пилешко филе	200 г
Сирене чедар	2 бр.
Ябълки	120 г
Листа босилек	2 бр.
Листа маруля	2 бр.
Питки за бургери	2 бр.
Майонеза	25 г
Дижонска горчица	20 г
Млян черен пипер	
Сол	

Начин на приготвяне:

Нарежете пилешкото филе на 2-3 еднакви парчета, посолете и поръсете с черен пипер. Обелете ябълките, отстранете семките и ги нарежете на кръгчета. Измийте и подсушете листата от маруля. Разполовете питките за бургери.




Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите месото.

Поставете месото върху долната плоча на скарата и леко го натиснете надолу с горната. Докато месото се приготвя, вземете питките за бургери и ги намажете с майонезата и горчицата.

Върху долната част на питките сложете ябълките, босилека и марулята, сготвеното пилешко филе и чедара, покрийте всичко с другата половина на питките и притиснете леко.

Бургерът е готов!

Зеленчукови сандвичи

●●●●● Трудност Лесна	 t за приготвяне: 5 мин	 t за готвене: 5 мин	 Порции 4
----------------------------	--	---	--

Начин на приготвяне:

Нарежете гъбите, домати и сиренето на тънко. Измийте добре и подсушете листата от маруля. Нарежете чушките на тънки ивици. Върху хляба сложете кетчупа и горчицата. Върху едната половина на филията хляб сложете гъбите, върху тях поставете сиренето, след това домата, марулята и чушката и покрийте всичко с другата филия хляб. Ще получите 4 сандвича.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите сандвичите.

Поставете сандвичите върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Съставки:

Гъби	30 г
Чушки	60 г
Листа маруля	4 бр.
Домати	80 г
Твърдо сирене	80 г
Кетчуп	5 г
Американска горчица	5 г
Бял хляб за тостер	8 бр..



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 тънко. Измийте добре и подсушете листата от маруля. Нарежете доматиите на тънки ивици. Върху хляба сложете кетчупа и горчицата. Върху едната половина на филията хляб сложете шунката, върху тях поставете сиренето, след това домата и марулята и покрийте всичко с другата филия хляб. Ще получите 4 сандвича.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загряла и е време да поставите сандвичите.

Поставете сандвичите върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Джоб сандвичи с моцарела



Трудност
Лесна



t за приготвяне:
7 МИН



t за готвене:
4 МИН



Порции
2



Съставки:

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

Начин на приготвяне:

Нарежете домата и моцарелата на тънко. Измийте обилно босилека. Нарежете пита хляб на 4 равни части и го намажете с кетчуп. Поставете моцарела върху пита хляб, след това домата, добавете няколко листа босилек и навийте във формата на джоб.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите сандвичите.

Поставете сандвичите върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Джоб сандвичите с моцарела са готови!

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:
5 мин



Порции
2-3

Начин на приготвяне:

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загряла и е време да поставите надениците.

Поставете надениците върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Поднесете надениците в чиния или върху дъска за рязане и гарнирайте с домати. По желание може да ги полеете с горчица или друг Ваш любим сос.



Свински рулца със сини сливи и гъби



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
7 мин



Порции
2

Начин на приготвяне:

Нарежете свинското месо на филийки, сложете ги върху дъска за рязане, увийте ги с фолио и ги начукайте добре. Нарежете сините сливи и гъбите на ивици и ги наредете върху месото, посолете, поръсете с черен пипер и сгънете на руло. Получават се 4 малки рулца с пълнеж.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите рулцата.

Поставете рулцата върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Съставки:

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



Лула кебап



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
8 мин



Порции
2



Съставки:

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

Начин на приготвяне:

Смесете пилешката и свинската кайма, добавете солта, ситно нарязания лук и хмели-сунелито и разбъркайте добре. Разделете каймата на 4 равни части. Намажете ръцете си със слънчогледово масло, вземете част от каймата и я нанижете на шиш. Сплескайте каймата по протежение на шишчето и оформете продълговата наденица. Направете същото и с останалата кайма.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загряла и е време да поставите шишчетата.

Поставете шишчетата върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Шишчета с гъби и бекон



Трудност
Средна



t за приготвяне:
10 мин



t за готвене:
5 мин



Порции
2



Съставки:

Гъби	150 г
Бекон	150 г
Твърдо сирене	50 г
Млян черен пипер	
Сол	

Начин на приготвяне:

Нарежете бекона на продълговати филийки. Нарежете сиренето на средно големи парчета. Измийте гъбите, отстранете стеблата им, подсушете ги и ги овкусете със сол и черен пипер. Добавете парче сирене към шапката на гъбата, увийте гъбата с бекон, след което я набодете на шиш. Направете същото и с останалите гъби. Ще получите 4-6 шишчета.

Намажете плочите на скарата с мазнина и задайте желаната температура (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загоряла и е време да поставите шишчетата.

Поставете шишчетата върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете с горната. Гответе до пълно изпичане.

Класически хот дог

●●●●● Трудност Средна	🕒 t за приготвяне: 5 мин	🔥 t за готвене: 5 мин	🍔 Порции 4
-----------------------------	--------------------------------	-----------------------------	------------------

Начин на приготвяне:

Направете разрез надлъжно на питката и я поставете върху долния панел на скарата, покрийте я и я притиснете с горния.

Задайте желаната температура на скарата (средна или максимална в зависимост от желанието от Вас резултат). Докато скарата се загрева, питките ще се изпекаат и ще станат кафяви. Когато индикаторът светне в синьо, скарата се е загреяла и е време да извадите питките и да сложите наденичките.

Поставете надениците върху долната плоча на скарата и леко ги натиснете надолу с горната. Гответе до пълно изпичане.

Докато надениците се готвят, намажете питките с майонеза и кетчуп. Сложете готовите наденички в питките. Овкусете с горчица върху наденицата.

Хот догът е готов!

Съставки:

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

