AENO

Recepty na AENO
Elektrický gril EG2

aeno.com

AENO

Filet mignon

Hovězí steak

Vepřová žebra ve sladkokyselé omáčce

Grilované kuřecí řízky

Krůtí steak v jogurtové marinádě

Kuřecí kebab s paprikou

Kuřecí křidélka v medové hořčičné marinádě

Steak z lososa

Tuňák v pikantní sladké marinádě

Pstruh v kokosové marinádě

Grilované krevety

Chobotnice na špízu

Grilovaná zelenina

Burger s klasickým

Kuřecí burger

Kuřecí burger s jablkem

Zeleninové sendviče

Sendviče se šunkou

Obálky s mozzarellou, rajčaty a bazalkou

Grilované klobásy

Vepřové závitky se sušenými švestkami a houbami

Kuřecí závitky s meruňkami

Lulu Kebab

Žampiony se slaninou na špízu

Klasický hot dog

Filet mignon

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Snadný	2 minut	5 minut	2

Postup přípravy:

Maso osolte, opepřete, potřete sušeným česnekem a ze všech stran pokapejte olivovým olejem.

Grilovací desku vymažte olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, je gril rozpálený a je čas vložit maso.

Maso položte na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část grilu.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

Složení:

Hovězí svíčková	300 g
Olivový olej	20 ml
Suchý česnek	5 g
Mořská sůl	
černý pepř	

Hovězí steak

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	60 minut	5 minut	2

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.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit maso.

Maso položte na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část grilu.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

Vepřová žebírka ve sladkokyselé omáčce

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	60 minut	5 minut	2-3

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 mísy s omáčkou a dobře promíchejte.

Nechte marinovat v chladničce po dobu 1 hodiny.

Grilovací desku vymažte olejem.

Zapojte gril do elektrické zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, je gril rozpálený a je čas vložit žebra.

Žebra položte na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část.

Vařte, dokud není uvařená.

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	

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	15 minut	7 minut	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.

Nechte 15 minut marinovat.

Grilovací desky potřete olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, je gril rozpálený a je čas vložit filety.

Filety položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte na horní stranu.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

Krůtí steak v jogurtové marinádě

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	60 minut	7 minut	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 pánev vymažte olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit filety.

Filety položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte na horní stranu.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

AENO

Zpět na seznam

Kuřecí kebab s paprikou

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	120 minut	7 minut	2

Složení:

Kuřecí řízek	400 g
Cibule	80 g
Paprika	100 g
Sójová omáčka	
Honeysuneli	
Mletý černý pepř	
Francouzská hořčice	
Koření na šiškebab	
Sůl podle chuti	
Špízy	4-5 ks.

Postup přípravy:

Kuřecí maso nakrájejte na kostky o velikosti 3 cm.

Nakrájejte cibuli na kolečka.

Papriku nakrájejte na čtverečky velikosti kuřecího masa.

K masu přidejte sójovou omáčku, honeysuneli, mletý černý pepř, kebabové koření, francouzskou hořčici, sůl a dobře promíchejte.

Na horní a spodní část masa položte kolečka cibule a nechte je 2 hodiny marinovat v chladničce.

Maso vyjměte a navlékněte na špejle postupně s cibulí a paprikou.

Měli byste mít 4-5 kebabových špízů.

Grilovací desky potřete olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit kebab.

Špízy položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte na horní stranu.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

Kuřecí křidélka v medové hořčičné marinádě

Složení:

Kuřecí křídla	300 g
Sójová omáčka	20 g
Americká hořčice	50 g
Sušený česnek	
Sůl podle chuti	
Mletý černý pepř	

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	20 minut	7 minut	2

Postup přípravy:

Křídla rozkrojte na dvě části, odřízněte konce a vložte je do mísy, přidejte sójovou omáčku, americkou hořčici, sušený česnek, sůl, mletý černý pepř a dobře promíchejte.

Nechte 20 minut marinovat.

Grilovací desky potřete olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit křídla.

Křídla položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte na horní stranu.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

Steak z lososa

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	5 minut	7 minut	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.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, je gril rozpálený a je čas vložit ryby.

Položte rybu na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část grilu.

Grilujte, dokud nejsou uvařené.

Podávejte s plátkem citronu a bylinkami.

Tuňák v pikantní sladké marinádě

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	60 minut	5 minut	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.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit rybu.

Položte rybu na spodní grilovací desku a lehce přitlačte na horní desku.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

Pstruh v kokosové marinádě

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	60 minut	5 minut	3

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 pánev vymažte olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit rybu.

Položte rybu na spodní grilovací desku a lehce přitlačte na horní desku.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

Složení:

Steaky ze pstruha	600 g (4 ks.)
Kokosové mléko	300 ml
Česnek	1-2 stroužky
Červená chilli papřička	2 g
Cukr	15 g
Limetková šťáva	35 g
Mletý bílý pepř	
Sůl	

Grilované krevety

Složení:

Královské krevety	350 g
Sójová omáčka 20 g	20 g
Olivový olej	30 g
Citronová šťáva	10 g
Česnek	1 stroužek
Sůl podle chuti	
Mletý černý pepř	

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Snadný	20 minut	7 minut	2

Postup přípravy:

Krevety očistěte a vložte do mísy, přidejte sójovou omáčku, olivový olej, citronovou šťávu, prolisovaný česnek, sůl, mletý černý pepř a dobře promíchejte.

Nechte 15 minut marinovat.

Grilovací desky vymažte olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, je gril rozpálený a je čas vložit krevety.

Krevety položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte na horní stranu.

Osmažte je dozlatova.

Chobotnice na špízu

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Snadný	5 minut	5 minut	2-3

Složení:

Filet z olihně	300 g
Vápno	1 kus.
Olivový olej	40 g
Sůl podle chuti	
Mletý černý pepř	
Špízy	4-5 ks.

Postup přípravy:

Filety z olihně oloupejte a nakrájejte na kolečka.

Špízy namočte do vody.

Chobotnice napíchejte na špejle, osolte, opepřete a pokapejte olivovým olejem.

Grilovací pánev potřete olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, gril je rozpálený a je čas přidat kalamáry.

Položte kalamáry na spodní část grilu a lehce je přitlačte.

Osmažte je dozlatova.

Hotové kalamáry položte na talíř a pokapejte je limetkovou šťávou.

Grilovaná zelenina

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Snadný	15 minut	7 minut	2-3

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.

Grilovací desku vymažte olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit zeleninu.

Zeleninu položte na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část grilu.

Osmažte je dozlatova.

Složení:

Cuketa	150 g
Lilek	70 g
Červená paprika	50 g
Paprika žlutá	50 g
Olivový olej	20 g
Sójová omáčka	15 g
Sůl, mletý černý pepř	

Burger s klasickým

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	60 minut	6 minut	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.

Obložení grilu potřete olejem.

Zapojte gril do elektrické zásuvky a nastavte teplotu.

Když se rozsvítí zelená kontrolka, gril je rozpálený a je čas vložit kotlety.

Kotlety položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte na horní stranu.

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.

AENO

Zpět na seznam

Kuřecí burger

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	60 minut	7 minut	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 řízky a nechte je 1 hodinu v chladničce.

Sýr nakrájejte na tenké plátky.

Rajčata a cibuli nakrájejte na kolečka.

Rozkrojte housky na dva kusy.

Obložení grilu potřete olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se rozsvítí zelená kontrolka, gril je rozpálený a je čas vložit kotlety.

Filety položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte k horní části.

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

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

Kuřecí burger s jablky

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	10 minut	7 minut	2

Složení:

Kuřecí řízek	200 g
Sýr čedar	2 plátky
Jablka	120 g
Čerstvá bazalka	2 listy
List salátu	2 ks.
Majonéza	25 g
Dijonská hořčice	20 g
Sůl a čerstvě pomletý černý pepř	
Burgerové housky	2 ks.

Postup přípravy:

Kuřecí řízky podélně rozkrojte na dva stejné plátky a osolte je a opepřete.

Jablka nakrájejte na kolečka.

Listy salátu omyjte a osušte.

Rozkrojte housky na polovinu.

Grilovací desku vymažte olejem.

Zapojte gril do elektrické zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, je gril rozpálený a je čas vložit filety.

Filety položte na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část grilu.

Zatímco se svíčková peče, vezměte housky a potřete je majonézou a hořčicí.

Na spodní část housky položte jablko, lístek bazalky,
list salátu, vařené kuřecí filé a sýr,
přikryjte druhou polovinou housky a jemně přitlačte.

Zeleninové sendviče

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Snadný	5 minut	5 minut	4

Postup přípravy:

Žampiony, rajčata a sýr nakrájejte na tenké plátky.

Listy salátu dobře omyjte a osušte.

Papriky nakrájejte na tenké proužky.

Toastový chléb dobře potřete kečupem a hořčicí.

Na jednu polovinu chleba položte žampiony, na ně sýr, rajče, salát, papriku a přiklopte druhou polovinou chleba.

Měli byste mít 4 sendviče.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit sendviče.

Sendviče položte na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část grilu.

Osmažte je dozlatova.

Složení:

Tvrdý sýr	80 g
Žampiony	30 g
Paprika	60 g
List salátu	4 listy
Rajče	80 g
Kečup	5 g
Americká hořčice	5 g
Bílý toastový chléb	8 kusů

Sendviče se šunkou

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Snadný	3 minut	3 minut	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:

Šunku 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 šunku, na ni sýr, pak rajče, salát a přiklopte druhou polovinou chleba.

Měli byste mít 4 sendviče.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit sendviče.

Sendviče položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte na horní stranu.

Osmažte je dozlatova.

Obálky s mozzarellou, rajčaty a bazalkou

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Snadný	7 minut	4 minut	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 rajčata, pár lístků bazalky a srolujte do obálky. Měli byste mít obálku.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit obálky.

Obálky položte na dno grilu a lehce je přitlačte na horní stranu.

Osmažte je dozlatova.

Grilované klobásy

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Snadný	2 minut	5 minut	2-3

Složení:

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

Postup přípravy:

Naolejujte grilovací desky.

Zapojte gril do elektrické zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, je gril rozpálený a je čas vložit klobásy.

Klobásy položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte na horní stranu.

Grilujte, dokud nejsou uvařené.

Klobásy položte na talíř nebo prkénko a ozdobte je rajčaty.

Pokud chcete, posypte hořčicí nebo oblíbenou omáčkou.

Vepřové závitky se sušenými švestkami a houbami

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	15 minut	7 minut	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.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit rohlíky.

Rohlíky položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte na horní část grilu. Grilujte, dokud nejsou propečené.

Složení:

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

Kuřecí závitky s meruňkami

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	15 minut	7 minut	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.

Zapojte gril do elektrické zásuvky a nastavte teplotu.

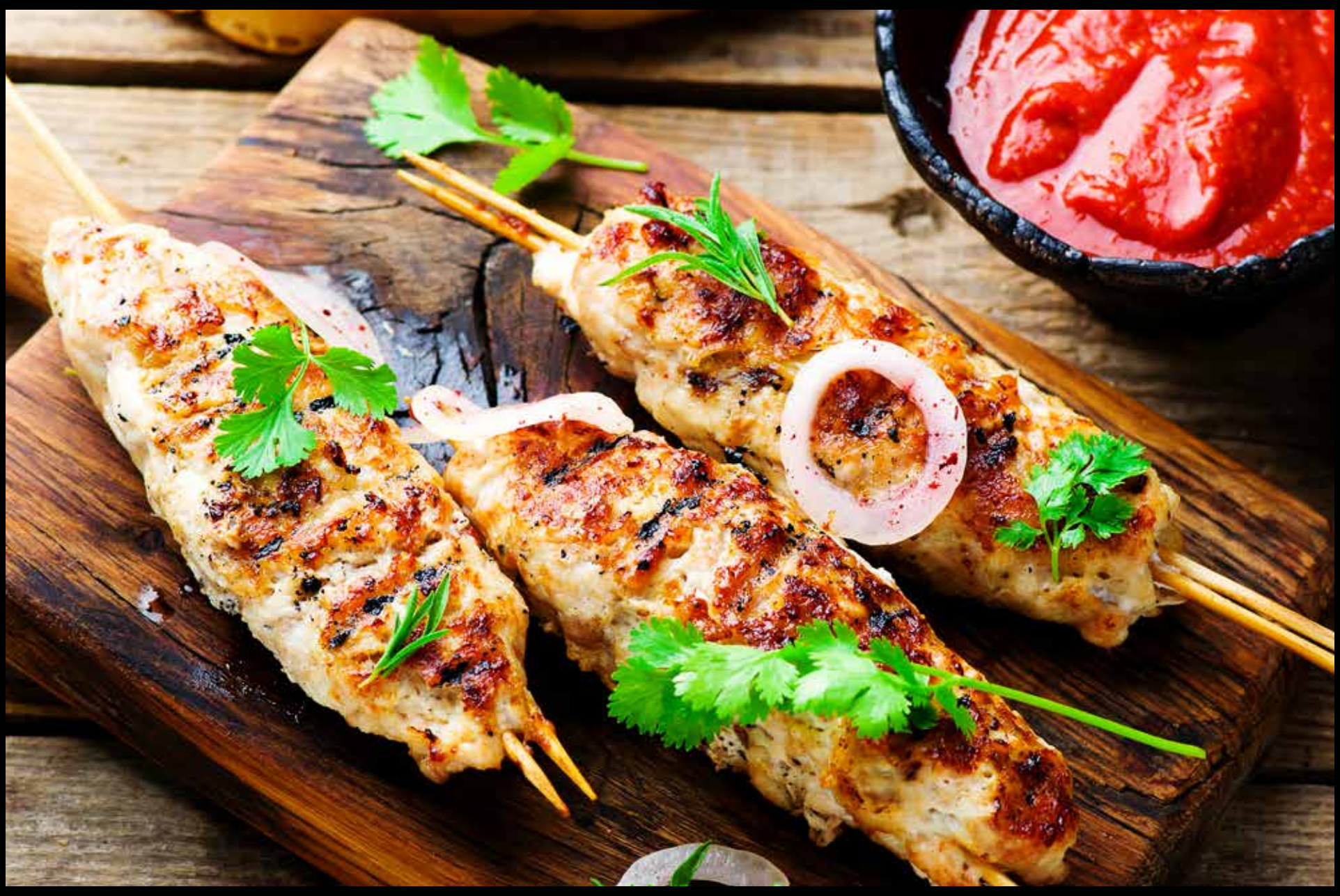
Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit rohlíky.

Rohlíky položte na spodní část grilu a lehce je přitlačte na horní část grilu.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

Lulu Kebab

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	15 minut	8 minut	2



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 zbývajícími Porcemi mletého masa.

Grilovací desky potřete olejem.

Zapojte gril do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu.

Když se kontrolka rozsvítí zeleně, znamená to, že je gril rozpálený a je čas vložit kebab.

Kebab položte na spodní část grilu a lehce přitlačte na horní část grilu.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

Žampiony se slaninou na špízu

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	10 minut	5 minut	2

Složení:

Žampiony	150g
Slanina	150g
Tvrdý sýr	50 g
Mletý černý pepř	
Sůl podle chuti	
Dlouhé špízy	4-6 kusů.

Postup přípravy:

Houby omyjte, odstraňte stopky, osušte je a osolte a opepřete.

Slaninu nakrájejte na proužky.

Sýr nakrájejte na středně velké kostky.

Do žampionů vložte kostku sýra, obalte je slaninou a napíchněte na špejli.

Stejně postupujte i se zbytkem hub.

Mělo by vám vzniknout 4-6 houbových špízů.

Grilovací desky potřete olejem.

Zapojte gril do elektrické zásuvky a nastavte teplotu.

Když se rozsvítí zelená kontrolka, gril je rozpálený a je čas napíchnout houby na špejle.

Houby napíchněte na špejle na spodní grilovací desku a ujistěte se, že je horní deska mírně zatlačena dovnitř.

Grilujte, dokud nejsou propečené.

Klasický hot dog

Složitost	Výcvik	Příprava	Porce
Průměrný	5 minut	5 minut	4

Postup přípravy:

Housky s párkem v rohlíku podélně rozřízněte, položte je na gril, přiklopte a přitlačte horní víko.

Zapojte gril do elektrické zásuvky a nastavte teplotu.

Zatímco se gril rozehřívá, opečte housky.

Jakmile se kontrolka grilu rozsvítí zeleně, vyjměte housky a je čas vložit klobásy.

Klobásy položte na spodní grilovací desku a horní desku mírně přitlačte.

Grilujte, dokud nejsou uvařené.

Zatímco se klobásy pečou, potřete housky majonézou a kečupem.

Po upečení vyjměte klobásy a vložte je do housek.

Klobásu pokapejte hořčicí.

Složení:

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