

AENO

Рецепты для Гриля AENO EG2



aeno.com



Филе-миньон

Стейк из говядины

Свинные ребра
в кисло-сладком соусе

Куриное филе гриль

Стейк из индейки
в йогуртовом маринаде

Куриный шашлык

Куриные крылья в
соево-горчичном маринаде

Стейк из лосося

Тунец в остро-сладком
маринаде

Форель в кокосовом
маринаде

Креветки на гриле

Кальмары на шпажках

Овощи гриль

Бургер классический

Бургер куриный

Куриный бургер с яблоком

Овощные сэндвичи

Сэндвичи с ветчиной

Конверты с моцареллой

Сосиски гриль


Рулеты из свинины с
черносливом и грибами

Люля-кебаб

Шампиньоны с беконом
на шпажках

Хот-дог классический

Филе-миньон

●●●●● Сложность Лёгкая	 Подготовка 2 мин	 Приготовление 5-7 мин	 Порций 2
------------------------------	--	---	--

Порядок приготовления:

Мясо посолить, поперчить, притрусить сухим чесноком и обмазать оливковым маслом со всех сторон.

Смазать панели гриля маслом. На гриле установить необходимую температуру, среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата. Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать мясо.

На нижнюю панель гриля выложить мясо и слегка придавить верхней. Жарить до готовности (5-7 минут).

Ингредиенты:

Говяжья вырезка	300 г
Масло оливковое	20 г
Сухой чеснок	5 г
Чёрный молотый	щепотка
Морская соль по вкусу	



Стейк из говядины



Сложность
Средняя



Подготовка
60 мин



Приготовление
5 мин



Порций
2

Ингредиенты:

Стейки из говядины 600 г (4 шт.)

Сухой чеснок

Кайенский перец

Тимьян

Паприка молотая

Приправа для гриля

Соль

Порядок приготовления:

Мясо хорошо натереть со всех сторон сухим чесноком, кайенским перцем, тимьяном, молотой паприкой, приправой для гриля и солью. Мариновать в холодильнике 1 час .

Смазать панели гриля маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать мясо.

На нижнюю панель гриля выложить мясо и слегка придавить верхней. Жарить до готовности..



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. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать рёбра.

На нижнюю панель гриля выложить рёбра и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.



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
15 мин



Приготовление
7 мин



Порций
2

Порядок приготовления:

Куриное филе порезать вдоль на две части, добавить цедру лимона, приправу для курицы, чёрный молотый перец, оливковое масло, соевый соус, соль и тщательно перемешать. Мариновать 15 минут.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать филе.

На нижнюю панель гриля выложить филе и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.



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. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать филе.

На нижнюю панель гриля выложить филе и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.

Куриный шашлык



Сложность
Средняя



Подготовка
120 мин



Приготовление
7 мин



Порций
2



Ингредиенты:

Куриное филе	400 г
Лук	80 г
Болгарский перец	100 г
Соевый соус	
Хмели-сунели	
Чёрный молотый перец	
Французская горчица	
Приправа для шашлыка	
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

Куриное филе нарезать кубиком по 3 см. Лук нарезать кольцами. Болгарский перец нарезать кубиком по 3 см.

В мясо добавить соевый соус, хмели-сунели, чёрный молотый перец, французскую горчицу, приправу для шашлыка, соль и тщательно перемешать.

Выложить в тарелку слой лука, сверху — мясо и снова слой лука. Мариновать в холодильнике 2 часа. Достать мясо и нанизать на шпажки по очередности с луком и болгарским перцем. Получится 4-5 шпажек с шашлыком.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать шашлык.

На нижнюю панель гриля выложить шашлык и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.

Куриные крылья в соево-горчичном маринаде

Ингредиенты:

Куриные крылья	300 г
Соевый соус	20 г
Американская горчица	50 г
Сухой чеснок	
Чёрный молотый перец	
Соль по вкусу	



Сложность
Средняя



Подготовка
20 мин



Приготовление
7 мин



Порций
2

Порядок приготовления:

Крылья порезать на две части, отрезать кончики и положить в миску, затем добавить соевый соус, американскую горчицу, сухой чеснок, чёрный молотый перец, соль и тщательно перемешать. Мариновать 20 минут.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать крылья.

На нижнюю панель гриля выложить крылья и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.



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 маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать стейки.

На нижнюю панель гриля выложить рыбу и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.

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. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать стейки.

На нижнюю панель гриля выложить рыбу и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.

Форель в кокосовом маринаде

 Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 5 мин	 Порций 3
---	---	---	--

Порядок приготовления:

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

Смазать панели гриля маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать стейки.

На нижнюю панель гриля выложить рыбу и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.

Ингредиенты:

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



Креветки на гриле

Ингредиенты:

Королевские креветки	350 г
Соевый соус	20 г
Оливковое масло	30 г
Сок лимона	10 г
Чеснок	1 зубчик
Соль по вкусу	
Чёрный молотый перец	



Сложность
Средняя



Подготовка
20 мин



Приготовление
7 мин



Порций
2

Порядок приготовления:

Креветки очистить и положить в миску, затем добавить соевый соус, оливковое масло, сок лимона, измельченный чеснок, соль, чёрный молотый перец и хорошо перемешать. Мариновать 15 минут.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать креветки.

На нижнюю панель гриля выложить креветки и слегка придавить верхней. Подрумянить до золотистого цвета.

Готовые креветки выложить на тарелку и полить соком лимона.



Кальмары на шпажках



Сложность
Лёгкая



Подготовка
5 мин



Приготовление
5 мин



Порций
2-3



Ингредиенты:

Филе кальмаров	300 г
Лайм	1 шт.
Оливковое масло	40 г
Чёрный молотый перец	
Соль по вкусу	

Порядок приготовления:

Филе кальмаров почистить и нарезать кольцами. Шпажки замочить в воде на 10-15 минут. Кальмары нанизать на шпажки, добавить соль, перец и полить оливковым маслом.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать кальмары.

На нижнюю панель гриля выложить кальмары и слегка придавить верхней. Подрумянить до золотистого цвета.

Готовые кальмары выложить на тарелку и полить соком лайма.

Овощи гриль



Сложность
Лёгкая



Подготовка
15 мин



Приготовление
7 мин



Порций
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.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать овощи.

На нижнюю панель гриля выложить овощи и слегка придавить верхней. Подрумянить до золотистого цвета.

Ингредиенты:

Цукини	70 г
Баклажан	70 г
Красный болгарский перец	50 г
Жёлтый болгарский перец	50 г
Оливковое масло	20 г
Соевый соус	15 г
Чёрный молотый перец	
Соль	



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.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать мясо.





На нижнюю панель гриля выложить мясо и слегка придавить верхней. 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

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	

 Сложность Средняя	 Подготовка 60 мин	 Приготовление 7 мин	 Порций 2
--	---	---	--

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.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать мясо.

На нижнюю панель гриля выложить филе и слегка придавить верхней. Пока готовятся котлеты, взять булочки и промазать кетчупом и горчицей. На нижнюю часть булочки положить лист салата, лук, помидор, сыр, котлету, накрыть другой половинкой булочки и слегка придавить.

Бургер готов!



Куриный бургер с яблоком



Сложность
Средняя



Подготовка
10 мин



Приготовление
7 мин



Порций
2



Ингредиенты:

Куриное филе	200 г
Сыр Чеддер	2 ломтика
Яблоко	120 г
Свежий базилик	2 листка
Лист салата	2 шт.
Булочки для бургера	2 шт.
Майонез	25 г
Дижонская горчица	20 г
Чёрный молотый перец	
Соль	

Порядок приготовления:

Куриное филе разрезать на 2-3 равных пласта, посолить и поперчить. Яблоки очистить от семян и нарезать кольцами. Листья салата помыть и высушить. Булочки порезать пополам.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать филе.

На нижнюю панель гриля выложить мясо и слегка придавить верхней. Пока готовится филе, взять булочки и смазать майонезом и горчицей. На нижнюю часть булочки положить яблоко, листья базилика и салата, готовое куриное филе, сыр, накрыть другой половинкой булочки и слегка придавить.

Бургер готов!

ОВОЩНЫЕ СЭНДВИЧИ



Сложность
Лёгкая



Подготовка
5 мин



Приготовление
5 мин



Порций
4

Порядок приготовления:

Грибы, помидоры и сыр нарезать тонкими слайсами. Листья салата хорошо вымыть и высушить. Болгарский перец нарезать тонкой соломкой. Хлеб хорошо смазать кетчупом и горчицей. На одну половинку хлеба положить грибы, сверху сыр, затем помидор, лист салата, болгарский перец и накрыть другой половинкой хлеба. Получится 4 сэндвича.

На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать сэндвичи.

На нижнюю панель гриля выложить сэндвичи и слегка придавить верхней. Подрумянить до золотистого цвета.

Сэндвичи готовы!

Ингредиенты:

Шампиньоны	30 г
Болгарский перец	60 г
Лист салата	4 листка
Помидор	80 г
твёрдый сыр	80 г
Кетчуп	5 г
Американская горчица	5 г
Тосновый белый хлеб	8 шт.



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.

На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать сэндвичи.

На нижнюю панель гриля выложить сэндвичи и слегка придавить верхней. Подрумянить до золотистого цвета.

Сэндвичи готовы!

Конверты с моцареллой



Сложность
Лёгкая



Подготовка
7 мин



Приготовление
4 мин



Порций
2



Ингредиенты:

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

Порядок приготовления:

Помидоры и моцареллу 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 форме конверта.

На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать конверты.

На нижнюю панель гриля выложить конверты и слегка придавить верхней. Подрумянить до золотистого цвета.

Конверты с моцареллой готовы!

Сосиски гриль

Ингредиенты:

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



Сложность
Лёгкая



Подготовка
2 мин



Приготовление
5 мин



Порций
2-3

Порядок приготовления:

Панели гриля смазать маслом.
На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата).
Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать сосиски.

На нижнюю панель гриля выложить сосиски и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.

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



Рулеты из свинины с черносливом и грибами



Сложность
Средняя



Подготовка
15 мин



Приготовление
7 мин



Порций
2

Порядок приготовления:

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

Получится 4 небольших рулета с начинкой.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать рулеты.

На нижнюю панель гриля выложить рулеты и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.

Ингредиенты:

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



Люля-кебаб



Сложность
Средняя



Подготовка
15 мин



Приготовление
8 мин



Порций
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.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать люля-кебаб.

На нижнюю панель гриля выложить люля-кебаб и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.

Шампиньоны с беконом на шпажках



Сложность
Средняя



Подготовка
10 мин



Приготовление
5 мин



Порций
2



Ингредиенты:

Шампиньоны	150 г
Бекон	150 г
Твёрдый сыр	50 г
Чёрный молотый перец	
Соль	

Порядок приготовления:

Бекон нарезать продолговатыми слайсами. Сыр нарезать средним кубиком. Грибы помыть, удалить ножки, высушить, посолить и поперчить. В шапку шампиньона добавить кубик сыра, обернуть вокруг беконом, затем нанизать на шпажку. То же самое сделать с остальными грибами. Получится 4-6 шпажек с грибами.

Панели гриля смазать маслом. На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора выкладывать грибы.

На нижнюю панель гриля выложить грибы на шпажках и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.

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.

На гриле установить необходимую температуру (среднюю или максимальную, в зависимости от желаемого результата). Пока гриль нагревается, булки подрумянятся. Когда индикатор загорится синим цветом, гриль будет нагрет и пора доставать булки и выкладывать сосиски.

На нижнюю панель гриля выложить сосиски и слегка придавить верхней. Жарить до готовности.

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	

