

# AENO

## Рецепти за скара AENO EG5



## Рецепти на програма SAUSAGE

[Пържени наденици с бекон](#)

[Пилешки рулца със сушени кайсии](#)

[Класически хот дог](#)

[Сандвичи с моцарела, домати и босилек](#)

[Сандвич със сирене и бекон](#)

[Лула кебап](#)

[Пита хляб със сирене бри и зеленчуци](#)

[Агнешки котлети с мента](#)

[Резени бекон с врабчови чревца](#)

[Халуми от смокини](#)

[Чипс от сирене](#)

## Рецепти на програма BACON

[Гръцки сандвич](#)

[Сандвичи с пилешко месо и ананас](#)

[Пилешки сандвич с ябълки](#)

[Рула от сирене и тиквички](#)

[Гъби със сирене и бекон](#)

[Зеленчуков омлет](#)

[Фритата със сирене, шунка и пипер](#)

[Чийзкейк със сушени плодове](#)

[Палачинки с конфитюр](#)

[Виенски вафли](#)

[Печен пудинг със сирене и гъби](#)

## Рецепти на програма HAMBURGER

[Класически бургер](#)

[Пилешки бургер](#)

[Бургер със свинско месо](#)

FISH програма

[Сьомга в цитрусова марината](#)

[Риба тон в пикантно-сладка марината](#)

[Шиш кебап](#)

[Миди на шиш](#)

[Миди](#)

## Рецепти на програма BEEF

[Картофени палачинки](#)

[Телешка пържола](#)

[Свинско филе в марината от медена горчица](#)

[Свински ребра в сладко-кисел сос](#)

## Рецепти на програма CHICKEN

[Пилешко филе на скара](#)

[Пилешки хапки](#)

[Пуйка в пикантно-сладка марината](#)

## Рецепти на програма DIY

[Запечен зеленчуков пудинг с пилешко филе и сирене](#)

[Запечен пикантен пудинг от патладжан с пушено свинско филе](#)

# Пържени наденици с бекон



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
5 мин



t за готвене:  
5 мин




Порции  
4

## Начин на приготвяне:

Нарежете лука и чесъна с нож и ги добавете към месото. Получената смес се смила с месомелачка. Добавете солта и черния пипер към каймата и разбъркайте добре.

Нарежете бекона на тънки ивици. Оформете наденици от каймата и ги увийте с лентите бекон.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите надениците.

Поставете надениците върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

## Съставки:

Кайма	500 г
Бекон	150 г
Лук	70 г
Чесън	5 г
Сол, черен пипер	



# Пилешки рулца със сушени кайсии



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
10 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
2-3






## Съставки:

Пилешко филе	400г (2бр.)
Сушени кайсии	100 г
Магданоз	5 г
Млян черен пипер	
Сол на вкус	





## Начин на приготвяне:

Нарежете пилешкото филе по дължина, сложете го на дъска за рязане, покрийте го с фолио и го начукайте добре. Нарежете сушените кайсии на ивици и ги сложете върху пилешкото филе, добавете солта, черния пипер и нарязания магданоз и завийте на руло. Ще получите 4 малки пълнени пилешки рула.

Намажете плочите за грил с мазнина. С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуete звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите ролата. Поставете ролата върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

# Класически хот дог

 Трудност Средна	 t за приготвяне: 5 мин	 t за готвене: 5 мин	 Порции 4
---	--	---	--

## Начин на приготвяне:

Разрежете питките за хот дог по дължина и ги поставете върху долната плоча на грила, след което покрийте и натиснете горната.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. Докато грилът се нагрява, питките ще се запекат.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да извадите питките и да сложите надениците. Поставете надениците върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Докато надениците се готвят, намажете питките с майонеза и кетчуп. Когато са готови, поставете надениците в питките. Отгоре намажете надениците с горчица.

## Съставки:

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



# Сандвичи с моцарела, домати и босилек



Трудност  
Лесна



t за приготвяне:  
10 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
2




## Съставки:

Моцарела	100 г
Домати	100 г
Босилек	20 г
Кетчуп	10 г
Хляб пита (голям)	1 бр.

## Начин на приготвяне:





Нарежете домати и сиренето на тънки филийки. Измийте добре босилека. Нарежете хляба на 4 равни части и го намажете с кетчуп. Сложете моцарелата върху хляба, след това домати, добавете няколко листа босилек и го завийте на джоб. Получават се 4 джоба.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да загрева до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите сандвичите.

Поставете пликите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



В края на програмата грилът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи автоматично.


# Сандвич със сирене и бекон

 <b>Трудност</b> Средна	 <b>t за приготвяне:</b> 10 мин	 <b>t за готвене:</b> 5 мин	 <b>Порции</b> 2
--	--	--	---

## Начин на приготвяне:

Нарежете бекона и сиренето на тънки филийки. Измийте и подсушете добре листата на марулята. Нарежете домати на тънки колелца. Нарежете хляба на 4 равни части и го намажете с кетчуп и горчица. Сложете бекона върху хляба, върху него поставете сирене, след това домата, марулята и завийте на руло. Ще получите 4 рула.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите ролата. Поставете ролата върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

В края на програмата грилът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи автоматично.

## Съставки:

Бекон	100 г
Твърдо сирене	100 г
Листа маруля	4 бр.
Домати	40 г
Кетчуп	5 г
Американска горчица	5 г
Хляб пита (голям)	1 бр.



# 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 на вкус	
Дълги шишове	4 бр.

## 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 олио, вземете част от каймата и я нанижете на шиш. Сплескайте каймата покрай шиша и оформете продълговата наденица. Направете същото и с останалата част от каймата.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите лула кебапа. Поставете кебапа върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



# Пита хляб със сирене бри и зеленчуци



Трудност  
Лесна



t за приготвяне:  
5 мин



t за готвене:  
4 мин



Порции  
2






## Съставки:

Сирене бри	300 г
Магданоз	50 г
Тънък хляб пита	4 бр.

## Начин на приготвяне:





Нарежете магданоза. Нарежете сиренето на малки парченца. Поставете нарязаното на кубчета сирене върху хляба пита, отгоре поръсете с магданоза и увийте във формата на джоб.

Чрез бутона MENU  изберете програма SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите джобовете.

Поставете джобовете върху долната плоча на скара и леко ги натиснете надолу с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



В края на програмата грилът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи автоматично.


# Агнешки котлети с мента

 <p>Трудност Средна</p>	 <p>t за приготвяне: 15 мин</p>	 <p>t за готвене: 8 мин</p>	 <p>Порции 2</p>
--	--	--	---

## Начин на приготвяне:

Нарежете лука, чесъна и ментата. Настържете джинджифила на ренде. Добавете солта, ситно нарязания лук, джинджифила, ментата, чесъна и мления черен пипер към каймата и разбъркайте добре. Разделете каймата на 4 равни порции.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите котлетите. Поставете котлетите върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

## Съставки:

Агнешка кайма	400 г
Пресен чесън	5 г
Лук	50 г
Джинджифил	5 г
Мента	10 г
Млян черен пипер на вкус	
Сол на вкус	
Олио	20 мл



# Резени бекон с врабчови чревца



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
5 МИН



t за готвене:  
5 МИН



Порции  
2




## Съставки:

Врабчови чревца	150г (10бр.)
Бекон	100г (5 резена)
Олио	20 мл

## Начин на приготвяне:

Увийте врабчови чревца в лентички бекон. Препоръчваме Ви да използвате плоската плоча за грил за готвене. Намажете плочите за грил с мазнина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да загрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да сложите врабчовите чревца.

Поставете беконизираните врабчови чревца върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната плоча, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

# Халуми от смокини



Трудност  
Лесна



t за приготвяне:  
5 мин



t за готвене:  
4 мин



Порции  
2






## Съставки:

Халуми	300 г
смокини	300г (3бр.)
Зехтин	60 мл
Пресен кориандър	10 г
Лют червен пипер	10 г
Винен оцет	20 мл
Пресен чесън	7 г

## Начин на приготвяне:





Нарежете сиренето на филийки с дължина 2 см. Нарежете смокините на 2 части. Нарежете чесъна, кориандъра и червения пипер. Намажете плочите за грил с мазнина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се загрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите сиренето и смокините.

Поставете продуктите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата. Сега трябва да пригответе соса.


В купа смесете чесъна, кориандъра и червения пипер, добавете винения оцет и зехтина и разбъркайте добре. Сложете пърженото сирене и смокините в чиния и ги полейте със соса.


# Чипс от сирене

 <p>Трудност Лесна</p>	 <p>t за приготвяне: 3 МИН</p>	 <p>t за готвене: 4 МИН</p>	 <p>Порции 2</p>
---	---	--	---

## Начин на приготвяне:

Нарежете сиренето на тънки филийки. Препоръчваме Ви да използвате плоската плоча за грил за готвене. Отворете грила на 180 градуса. Намажете плочите за грил с мазнина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата SAUSAGE и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се загрева до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите сиренето.

Поставете сиренето върху панела, отгоре сложете италианските билки и натиснете бутона START . Гответе до изтичане на програмата.

## Съставки:

Твърдо сирене	150 г
Италиански билки на вкус	
Олио за пържене	10 мл



# Гръцки сандвич



Трудност  
Лесна



t за приготвяне:  
5 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
4




## Съставки:

Моцарела	100 г
Маслини без костилки	50 г
Консервирана чушка	60 г
Пресен копър	15 г
Масло	30 г
Бял хляб за тостер	8 бр.

## Начин на приготвяне:

Настържете сиренето на едро ренде. Нарезете маслините наполовина. Нарезете копъра с нож. Нарезете чушката на ивици. Намажете добре хляба с маслото. Сложете малко сирене върху едната филийка, след това маслините, чушката, копъра и останалото сирене и покрийте с другата филийка. Ще получите 4 сандвича.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BACON и натиснете бутона START . Грилът ще започне да нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуete звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите сандвичите.

Поставете сандвичите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

В края на програмата грилът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи автоматично.

# Сандвичи с пилешко месо и ананас



Трудност  
Лесна



t за приготвяне:  
5 МИН



t за готвене:  
5 МИН



Порции  
4






## Съставки:

Варено пилешко филе	120 г
Твърдо сирене	80 г
Листа маруля	4 бр.
Рукола	10 г
Ананас	80 г
Кетчуп	5 г
Американска горчица	5 г
Бял хляб за тостер	8 бр.

## Начин на приготвяне:

Нарежете пилешкото филе и сиренето на тънки филийки. Измийте и подсушете добре листата на марулята и руколата. Нарежете ананаса на тънки колелца. Намажете добре хляба с кетчуп и горчица. Сложете пилешкото филе върху едната филийка, върху него сложете сиренето, след това ананаса, марулята и руколата и покрийте всичко с другата филийка. Ще получите 4 сандвича.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BACON и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите сандвичите. Поставете сандвичите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START .

Гответе до приключване на програмата. В края на програмата грилът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи автоматично.

# Пилешки сандвич с ябълки



Трудност  
Лесна



t за приготвяне:  
5 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
4




## Съставки:

Пушено пилешко филе	200 г
Сирене чедър	8 бр.
Ябълки	120 г
Листа пресен босилек	4 бр.
Листа маруля	4 бр.
Майонеза	25 г
Дижонска горчица	20 г
Хляб за тостер	8 бр..

## Начин на приготвяне:

Нарежете пилешкото филе на филийки. Нарежете ябълките на колелца. Намажете старателно хляба с майонеза и горчица. Върху филийката хляб сложете парче сирене, след това пилешкото филе, ябълката, марулята, босилека и сиренето и покрийте с другата филийка. Ще получите 4 сандвича.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BACON и натиснете бутона START . Грилът ще започне да загрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите сандвичите.

Поставете сандвичите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



# Рула от сирене и тиквички



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
5 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
2-3






## Съставки:

Тиквички	200 г
Прясна извара	80 г
Магданоз	15 г
Растително масло	
Листа от спанак	
Пресен босилек	
Чесън на вкус	
Сол, черен пипер	

## Начин на приготвяне:

Нарежете тиквичките по дължина на тънки филийки, добавете солта, черния пипер и растителното масло и разбъркайте добре. Нарежете босилека, чесъна, спанака и магданоза и ги смесете добре с изварата.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BACON и натиснете бутона START . Грилът е започнал да се загрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите тиквичките.

Поставете тиквичките върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

# Гъби със сирене и бекон



Трудност  
Лесна



t за приготвяне:  
10 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
2



## Съставки:


Гъби шампиньон	200 г
Твърдо сирене	100 г
Бекон	100 г
Магданоз	10 г
Сол на вкус	
Пипер на вкус	

## Начин на приготвяне:

За готвенето ще използваме само шапките на гъбите. Измийте и подсушете гъбите, добавете солта и черния пипер. Нарезете сиренето на парчета, достатъчно големи, за да се поберат в шапките на гъбите.

Сложете парче сирене в шапката на гъбата, добавете листо магданоз и увийте с лентичка бекон. Направете същото и с останалите съставки. Намажете плочите за грил с мазнина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BACON и натиснете бутона START . Грилът ще започне да загрева до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял, време е да поставите гъбите.

Поставете гъбите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

# Зеленчуков омлет



Трудност  
Лесна



t за приготвяне:  
5 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
2



## Съставки:


Кокоши яйца	3 бр..
Чушки	30 г
Пресен домати	80 г
Магданоз	10 г
Мляко	60 г
Сол, черен пипер на вкус	
Олио за пържене	

## Начин на приготвяне:

Нарежете домати и чушките на малки кубчета. Нарежете магданоза. В купа смесете яйцата, млякото, добавете солта, черния пипер и разбъркайте добре с бъркалка.

Добавете чушките, домати, магданоза и разбъркайте. Намажете плочите за грил с олио.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BACON и натиснете бутона START . Грилът ще започне да загрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуete звуков сигнал - грилът е загрял, време е да изсипете сместа за омлета.

Изсипете сместа за омлета върху долната плоча и покрийте с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

# Фритата със сирене, шунка и пипер



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
5 МИН



t за готвене:  
5 МИН



Порции  
2-3






## Съставки:

Яйца	4 бр.
Шунка	100 г
Твърдо сирене	70 г
Чушки	50 г
Зелен грах	30 г
Зелени зеленчуци	
Сол, млян черен пипер	
Олио за пържене	

## Начин на приготвяне:

Нарежете домати и чушките на малки кубчета. Настържете сиренето на едрото ренде. В купа разбийте яйцата със солта и черния пипер.

Добавете шунката, зеления грах и чушката в купата. С помощта на бутона MENU  изберете програмата BACON и натиснете бутона START . Грилът ще започне да загрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуete звуков сигнал, грилът е загрял, време е да поставите храната.

Използвайте плоската повърхност на плочата на скарата за готвене. Намажете плочата на грила с мазнина. Исипете сместа върху долната плоча и я покрийте със зелените зеленчуци. Покрийте с горната плоча за грил и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

# Чийзкейк със сушени плодове



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
10 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
2-3





## Съставки:


Извара	250 г
Кокоши яйца	2 бр.
Захар	20-25 г
Сушени кайсии	25 г
Стафиди	20 г
Брашно	50-60 г
Олио за пържене	

## Начин на приготвяне:

Прецедете изварата, добавете захарта и яйцата и разбъркайте. Към получената смес добавете нарязаните кайсии, стафидите и брашното и разбъркайте до получаване на хомогенна смес.

От получената смес оформете малки кръгчета. Използвайте плоската повърхност на плочата за грил за готвене.

Налейте малко мазнина върху долния панел. С помощта на бутона MENU  изберете програмата BACON, задайте време за готвене 10 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да загрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите чийзкейка.

Поставете чийзкейка върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната. Натиснете бутона START . Гответе, докато стане кафяв, след което обърнете чийзкейка и изпечете и другата страна, ако е необходимо.

Сервирайте със заквасена сметана.

# Палачинки с конфитюр



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
10 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
3-4





## Ingredients:

Брашно	200 г
Захар	50 г
Яйце	1 бр.
Мляко	180 мл
Олио	40 мл
Бакпулвер	2-3 г
Сладко - по желание	

## Начин на приготвяне:

Добавете млякото, яйцата, захарта и олиото в купа и разбийте добре с миксер. След това добавете брашното, бакпулвера и продължете да разбърквате до получаване на хомогенна смес.

Използвайте плоската повърхност на плочата за грил за готвене. С помощта на бутона MENU  изберете програмата BACON, задайте време за готвене 10 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял.

Отворете грила на 180 градуса. Поставете тестото на малки порции с помощта на лъжица, като оформяте кръгли палачинки. Пържете до покафеняване от двете страни. Сервирайте със сладко или заквасена сметана.

# Виенски вафли



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
10 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
8-12






## Съставки:

Брашно	225 г
Яйца	2 бр..
Мляко	300 г
Масло	100 г
Захар	60 г
Сол на вкус	
Бакпулвер	10 г
Сладко за украса	
Плодове за украса	

## Как се приготвя:

In a bowl mix eggs, salt, sugar, milk, melted butter and beat thoroughly with a mixer. Then add flour, baking powder and continue mixing until smooth.

Using the MENU  button, select the BACON program, set the cooking time 5 minutes and press the START  button. The grill has started heating up to the set temperature, after a few minutes you will hear a beep, the grill has heated up, it is time to put the tough.

Use the waffle plate\* for cooking. Grease the grill plate with oil. Pour 4 dough portions into the mold on the panel. Cover with the top grill plate and press the START  button. Cook till the program runs out. Serve with jam. Decorate with berries.

\*For this recipe, use the waffle plate. You can buy the panel separately in stores or on partners' websites.

# Печен пудинг със сирене и гъби



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
10 мин



t за готвене:  
10 мин



Порции  
2



## Съставки:


Картофено пюре	350 г
Пържени гъби	200 г
Праз	50 г
Яйца	2 бр.
Твърдо сирене	150 г
Сладка сметана 20%	100 г
Зелени зеленчуци за Украса	
Масло	
Сол	

## Начин на приготвяне:

Нарежете праса на колелца. Настържете сиренето на едрото ренде. Смесете яйцата със сметаната и солта, след което разбийте добре с миксер.

Намажете формата с мазнина. На дъното на формата се слага слой от картофеното пюре, гъбите и праса и отгоре се поръсва със сирене. Изсипете сместа от яйцата и сметаната във формата. Направете същото и с втората форма. В резултат на това получавате две форми с пудинг. Използвайте плоската повърхност на плочата за грил за готвене.

Натиснете бутона MENU , изберете програмата BACON, след това задайте времето за готвене на 10 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите пудинга. Поставете формите върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Пържете до покафеняване.

Сервирайте с гарнитура от зелени зеленчуци.



# Класически бургер



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
60 МИН



t за готвене:  
8 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:

Добавете солта и мления черен пипер към каймата и разбъркайте добре. Оформете две кръгли плоски питки от каймата и ги поставете в хладилника за 1 час. Нарезете лука и краставиците на колелца. Разрежете питките на половина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата HAMBURGER и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите кюфтетата. Намажете плочите на грила с мазнина, поставете кюфтетата върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Докато кюфтетата се готвят, вземете питките и ги намажете с кетчуп, майонеза и горчица. Сложете листа маруля, лука, краставицата, сиренето и кюфтето на долната половина на питката, покрийте с другата половина на питката и леко притиснете.

# Пилешки бургер



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
60 МИН



t за готвене:  
8 МИН



Порции  
2






## 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	

## Начин на приготвяне:

Добавете солта, мления черен пипер и червения пипер към пилешката кайма и разбъркайте добре. Оформете две кръгли плоски питки от каймата и ги сложете в хладилника за 1 час. Нарезете сиренето на тънки филийки. Нарезете домати и лука на колелца. Разрежете питките на половина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата HAMBURGER и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите котлетите. Намажете плочите на грила с мазнина, поставете кюфтетата върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Докато котлетите се готвят, вземете питките и ги намажете с кетчуп и горчица. Сложете листа маруля, лука, домати, сиренето и кюфтетата върху долната половина на питката, покрийте с другата половина на питката и леко притиснете.

# Бургер със свинско месо



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
60 МИН



t за готвене:  
8 МИН



Порции  
2





## Съставки:


Свинска кайма	250 г
Сирене чедър	2 бр.
Кисели краставички	50 г
Домати	50 г
Листа маруля	2 бр.
Сусамови питки за бургери	2 бр.
Сол, млян черен пипер	
Кетчуп, майонеза, горчица	

## Начин на приготвяне:

Добавете солта и мления черен пипер към каймата и разбъркайте добре. Оформете две кръгли плоски питки от каймата и ги сложете в хладилника за 1 час.

Нарежете домати и краставиците на колелца. Разрежете питките на половина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата HAMBURGER и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите котлетите. Намажете плочите на грила с мазнина, поставете котлетите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Докато котлетите се готвят, вземете питките и ги намажете с кетчуп, майонеза и горчица. Сложете марулята, краставицата, домата, котлетите и сиренето на долната половина на питката и покрийте с другата половина на питката.

# Сьомга в цитрусова марината



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
12 МИН



t за готвене:  
5 МИН



Порции  
2






## Съставки:

Пържола от сьомга	400 г
Лимон	1 бр.
Зехтин	
Лайм	1 бр.
Сол, черен пипер	

## Начин на приготвяне:

Поръсете рибата със сол и черен пипер, овкусете я със зехтин и я полейте със сок от лимон и лайм. Мариновайте за 10 минути.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата FISH и натиснете бутона START . Грилът ще започне да нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуete звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите рибата.

Поставете рибата върху долната плоча на грила и леко я притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

# Риба тон в пикантно-сладка марината



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
60 МИН



t за готвене:  
5 МИН



Порции  
3






## 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:

Смесете соевия сос, зехтина, сока от лайм, ситно нарязания чесън, лютия червен пипер, джинджифила, захарта и солта в купа. Натрийте добре пържолите от риба с получения сос и ги мариновайте в хладилника за 1 час. Намажете плочите за грил с мазнина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата FISH и натиснете бутона START . Грилът ще започне да нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите рибата.

Поставете рибата върху долната плоча на грила и леко я притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

# Шиш кебап

## Съставки:

Сьомга или пъстърва	500 г
Чери домати	
Лимонов сок	20 г
Зехтин	20 г
Чесън	1 скилидка
Млян бял пипер	
Сол на вкус	
Шишчета	4-5бр..



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
60 МИН



t за готвене:  
5 МИН






Порции  
3

## Начин на приготвяне:

Нарежете рибата на парчета с дължина 3 см. Смесете в купа лимоновия сок, зехтина, ситно нарязания чесън, черния пипер и солта. Натрийте добре пържолите от риба с получения сос и ги маринуйте в хладилника за 1 час.

След това нанижете рибата на шишчета последователно, като редувате с домати. Намажете плочите за грил с мазнина. Използвайте плоската повърхност на плочата за грил, за да пригответе кебапа.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата FISH и натиснете бутона START . След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите кебапа.

Поставете кебапа върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



# Миди на шиш

## Съставки:

Миди	250 г
Лимонов сок	20 г
Соев сос	20 г
Млян черен пипер	
Джинджифил на вкус	
Чесън	3 г
Зехтин	20 г
Шишчета	



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
7 МИН



t за готвене:  
5 МИН





Порции  
3


## Начин на приготвяне:

Сложете мидите в купа, добавете лимоновия сок, соевия сос, мления черен пипер, нарязания чесън, джинджифила и зехтина и разбъркайте добре.

Мариновайте за 5 минути.

Нанижете мидите на шишчета. Намажете плочите за грил с мазнина. Използвайте плоската повърхност на грил плочата за готвене.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата FISH и натиснете бутона START . Грилът ще започне да нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите мидите на шишчета.

Поставете мидите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



# Миди



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
20 мин



t за готвене:  
5 мин



Порции  
3



## Съставки:

Миди	300 г
Млян бял пипер	0.5 г
Зехтин	30 г
Лимонов сок	20 г
Чесън	5 г
Сол на вкус	вкус

## Начин на приготвяне:

Сложете мидите в купа, добавете солта, мления бял пипер, нарязания чесън, зехтина и лимоновия сок и разбъркайте добре.





Мариновайте в продължение на 20 минути.

Използвайте плоската повърхност на плочата за грил за готвене. Намажете плочите за грил с мазнина. С помощта на бутона MENU Menu изберете програмата FISH и натиснете бутона START Start. Грилът ще започне да нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите мидите.

Поставете мидите върху долната плоча на грила и леко ги притиснете с горната, след което натиснете бутона START Start. Гответе до приключване на програмата.



# Картофени палачинки

 <p>Трудност Средна</p>	 <p>t за приготвяне: 10 мин</p>	 <p>t за готвене: 20 мин</p>	 <p>Порции 2-3</p>
--	--	---	---



## Съставки:


Картофи	400 г
Лук	80 г
Яйце	1 бр.
Сушен чесън	2г
Брашно	20-30 г
Сол, черен пипер	
Олио за пържене	

## Начин на приготвяне:

Обелете картофите и лука и ги настържете с помощта на фино ренде. Отцедете водата от картофите, добавете яйцето, чесъна, брашното, солта и мления черен пипер и разбъркайте добре.

Използвайте плоската повърхност на плочата за грил за готвене. Налейте малко мазнина върху долния панел.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BEEF, задайте време за готвене 20-25 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял, време е да поставите картофната смес.

Внимателно поставете с лъжица 8 картофени палачинки върху долния панел и леко ги заравнете. Натиснете бутона START . Гответе, докато станат кафяви, след което обърнете палачинките и изпържете и другата страна. Направете същото с останалата картофена смес. Сервирайте горещи, като ги гарнирате със заквасена сметана или гъбен сос.

# Телешка пържола



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
60 МИН



t за готвене:  
7 МИН



Порции  
4



## Съставки:

Телешка пържола 600г (4 парчета)

Сушен чесън

Лют червен пипер

Мащерка



Млян червен пипер


Подправка за скара

Сол на вкус

## Начин на приготвяне:

Добавете сушения чесън, лютия червен пипер, мащерката, мления червен пипер, подправката за грил и солта и натрийте добре месото от всички страни.

Мариновайте в хладилника за 1 час. Намажете плочите за грил с мазнина. С помощта на бутона МЕНЮ  изберете програмата BEEF и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите месото. Поставете месото и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

# Свинско филе в марината от медена горчица



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
60 мин



t за готвене:  
7 мин



Порции  
2-3




## Съставки:

Свинско филе	500 г
Дижонска горчица	100 г
Лимонова кора	1 г
Мед	70 г
Млян лют червен пипер	
Сол на вкус	

## Начин на приготвяне:

Нарежете месото на парчета. В купа смесете горчицата, меда, лютия червен пипер, солта и лимоновата кора и разбъркайте добре. Натрийте добре месото с получения сос и го маринирайте в хладилника за 1 час. Намажете плочите за грил с мазнина.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата BEEF и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите месото. Поставете месото върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START .

Гответе до приключване на програмата. Препоръчваме Ви да използвате плоската плоча на грила за готвене.

# 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 барберкю	
Сол на вкус	



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
60 МИН



t за готвене:  
7 МИН





Порции  
2-3


## Начин на приготвяне:

Охладете варените ребра до 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 добре.

Поставете охладените ребра в купата с приготвения сос и разбъркайте добре.

Мариновайте в хладилника за 1 час.

Използвайте плоската повърхност на плочата на грил за готвене. Намажете плочите за грил с мазнина. С помощта на бутона MENU  изберете програмата BEEF и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите месото.

Поставете месото върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



# Пилешко филе на скара

## Съставки:

Пилешко филе	400 г
Лимонова кора	5 г
Подправка за пиле	
Млян черен пипер	
Зехтин	10 г
Соев сос	
Сол	



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
3 мин



t за готвене:  
7 мин






Порции  
2-3






## Начин на приготвяне:

Нарежете пилешкото филе по дължина на две части, добавете соевия сос, лимоновата кора, подправката за пиле, мления черен пипер, зехтина и солта и разбъркайте добре.

С помощта на бутона MENU  изберете програмата CHICKEN и натиснете бутона START .



След няколко минути ще чуете звуков сигнал, грилът е загрял и е време да поставите филето. Поставете филето върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.


# Пилешки хапки

 <b>Трудност</b> Средна	 <b>t за приготвяне:</b> 60 мин	 <b>t за готвене:</b> 8 мин	 <b>Порции</b> 2
--	--	--	---

## Начин на приготвяне:

Добавете солта и мления черен пипер към каймата и разбъркайте добре. Оформете малки правоъгълни хапки с размери 3x4 см от каймата. Оваляйте хапките в галета и ги сложете в хладилника за 1 час.

Използвайте плоската повърхност на плочата за грил за готвене. Изсипете малко мазнина върху долния панел, натиснете бутона MENU , изберете програмата CHICKEN, след което задайте време за готвене 7-8 минути и натиснете бутона START .

Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура. След няколко минути ще чуете звуков сигнал, грилът е загрял и е време да изпържите хапките. Поставете хапките върху грила, след което натиснете бутона START . Гответе, докато станат кафяви, след което ги обърнете и изпържете и другата страна.

Сервирайте хапките със сладко-кисел сос.

## Съставки:

Кайма от пилешко месо	350 г
Галета	40-50 г
Млян черен пипер	
Сол	
Олио за пържене	



# Пуйка в пикантно-сладка марината



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
60 мин



t за готвене:  
10 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 на ситно чушката и магданоза, след което ги сложете в купа, добавете киселото мляко, горчицата, солта и мления черен пипер и разбъркайте добре.

Покрийте пържолите с получения сос и ги мариновайте в хладилника за 1 час.

Намажете плочите на грила с мазнина. натиснете бутона MENU , изберете програмата CHICKEN, след това задайте време за приготвяне на 8-10 минути и натиснете бутона START . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загреял и е време да поставите месото. Поставете месото върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

# Запечен зеленчуков пудинг с пилешко филе и сирене



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
10 мин



t за готвене:  
10 мин



Порции  
2





## Съставки:


Картофено пюре	300 г
Варено пилешко филе	300 г
Чери домати	100 г
Лук	70 г
Яйца	2 бр.
Твърдо сирене	150 г
Сметана 20%	100 г
Масло	5 г
Сол на вкус	
Млян черен пипер	
Зелени зеленчуци за украса	

## Начин на приготвяне:

Нарежете лука на полукръгчета. Нарежете пилешкото филе на ивици. Нарежете доматиите на тънки филийки. Настържете сиренето на едро. Смесете яйцата със сметаната, солта и мления черен пипер, след което разбийте добре с миксер.

Намажете формата с мазнина. На дъното на формата сложете слой картофено пюре, пилешкото филе, лука и доматиите и покрийте със сирене. Изсипете сместа от яйцата и сметаната във формата. Направете същото и с втората форма. В резултат на това получавате две форми с пудинг.

Използвайте плоската повърхност на плочата за грил за готвене. Натиснете бутона **DIY** , изберете 180 градуса, след което задайте време за готвене 10 минути и натиснете бутона **START** . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуете звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите пудинга. Поставете формите върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона **START** .

Гответе до придобиване на кафяв цвят. Поднесете, гарнирани със зелени зеленчуци, по желание.



# Запечен пикантен пудинг от патладжан с пушено свинско филе



Трудност  
Средна



t за приготвяне:  
10 мин



t за готвене:  
10 мин



Порции  
2





## Съставки:


Картофено пюре	200 г
Пушено свинско филе	200 г
Пържени патладжани	150 г
Чери домати	50 г
Чесън	10 г
Яйца.	2 бр.
Твърдо сирене	150 г
Сладка сметана 20%	100 г
Масло	5 г
Сол на вкус	
Млян черен пипер	

## Начин на приготвяне:

Нарежете пушеното свинско филе на тънки филийки. Нарежете домати на колелца. Настържете сиренето на едро. Смесете яйцата със сметаната, добавете нарязания чесън, солта и мления черен пипер, след което разбийте добре с миксер.

Намажете формата с мазина. На дъното на формата сложете слой картофено пюре, свинско филе, пържени патладжани и домати и отгоре сирене. Изсипете сместа от яйцата и сметаната във формата. Направете същото и с втората форма. В резултат на това получавате две форми с пудинг.

Използвайте плоската повърхност на плочата за грил за готвене. Натиснете бутона **DIY** , изберете 180 градуса, след което задайте време за готвене 10 минути и натиснете бутона **START** . Грилът ще започне да се нагрява до зададената от Вас температура.

След няколко минути ще чуete звуков сигнал - грилът е загрял и е време да поставите пудинга. Поставете формите върху долната плоча на грила и натиснете надолу горната, след което натиснете бутона **START** . Гответе до придобиване на кафяв цвят.