

Готовьте с удовольствием!



MAGNIT

**КНИГА
ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ**

**для приготовления
в аэрогриле**



Аэрогриль по своим превосходным качествам заменяет 10 кухонных бытовых приборов:



Традиционную духовую печь



Бройлерную печь



Микроволновую печь



Тостер



Электрическую сковороду



Медленноварку



Гриль



Пароварку



Рашпер с вертелом



Конвекционную печь



Аэрогриль позволяет:

- Жарить без масла
- Готовить гриль
- Выпекать сдобу, пироги, безе
- Поднимать тесто и опару
- Готовить кашу и супы
- Варить на пару
- Готовить тосты и горячие бутерброды

- Тушить овощи
- Сушить зелень, грибы и фрукты
- Готовить барбекю
- Коптить холодным и горячим способом
- Разогревать и размораживать продукты
- Способен в течение длительного времени поддерживать заданную температуру

Сыр, жаренный в сухарях

Продукты:

- ✓ 300 гр. твердого сыра
- ✓ 2 яйца
- ✓ панировочные сухари
- ✓ специи
- ✓ соль
- ✓ мука



Подготовка: Сыр нарезать

прямоугольниками толщиной 1 см. Яйца взбить, добавив соль и специи.

Приготовление: Кусочки сыра обвалить в муке, смазать взбитыми яйцами и запанировать в сухарях.

Выложить полученный сыр на верхнюю решетку аэрогриля, застеленную фольгой или бумагой для выпечки. Запекать в предварительно прогретом аэрогриле при максимальных параметрах (260 градусов, высокая скорость) в течении 10 минут.



Жульен "Грибной"

Продукты:

(на 6 порционных кокотниц):

- ✓ 200 гр. грибов
- ✓ 150 гр. сыра твердых сортов
- ✓ 0,5 л сливок
- ✓ лук репчатый
- ✓ оливки
- ✓ зелень
- ✓ сливочное мас.
- ✓ мука
- ✓ соль, специи



Подготовка: Грибы отварить, мелко порезать, пассировать в сливочном масле вместе с мелко порезанным луком и оливками. Дав остыть, добавить сливки, немного муки, натертый на мелкой терке сыр, соль, специи. Тщательно перемешать, распределить по кокотницам (особенно вкусно получается в керамических кокотницах, если кокотниц нет, можно использовать небольшие керамические горшочки без крышек).

Приготовление: Кокотницы расставить на решетках, готовить 20 минут при температуре 235 градусов, скорость - средняя.



Курица на пиве

Продукты:

- ✓ курица
- ✓ 1 головка чеснока
- ✓ 4 столовых ложки майонеза
- ✓ 1/2 бутылки светлого пива
- ✓ специи, соль.



Подготовка: курицу вымыть, дать стечь воде. Чеснок очистить, растолочь. Натереть курицу солью, чесноком, специями. Обмазать майонезом.

Приготовление: курицу уложить на нижнюю решетку аэрогриля спинкой вверх. Пиво налить на дно аэрогриля. Готовить 40 минут (на 1 кг) при 260 градусах на высокой скорости. За 10 минут до окончания курицу можно перевернуть и полить пивом.

Картофель печеный с чесноком и зеленью

Продукты:

- ✓ картофель среднего размера
- ✓ майонез или сметана
- ✓ специи для картофеля
- ✓ соль, зелень, чеснок.



Подготовка: картофель почистить, разрезать пополам, зелень и чеснок мелко нарезать и смешать с майонезом или сметаной, картофель смазать полученной смесью.

Приготовление: картофель выложить на решетки, готовить при температуре 235 градусов, 30 мин, скорость высокая.



Мясо-гриль

Продукты:

- ✓ мясо (свинина)
- ✓ майонез или масло
- ✓ растительное
- ✓ специи по вкусу

Подготовка: нарезать и отбить, замариновать в майонезе и специях.

Приготовление: разложить мясо на среднюю решетку (если мяса много, то можно разложить на все решетки); готовить:

1-й способ: 10 минут, температура 260 градусов, скорость высокая, затем еще 15 минут, температура 180 градусов, скорость средняя.

2-й способ: 20 минут, температура 235 градусов, скорость средняя.

Семга-гриль

Продукты:

- ✓ стейк или филе семги (4-5 кусочков)
- ✓ сметана – 100 г.
- ✓ специи по вкусу.



Подготовка: рыбу замариновать в сметане и в специях.

Приготовление: кусочки семги выложить на среднюю решетку; готовить при температуре 205 градусов, 20 минут, скорость средняя.

Рыба горячего копчения



Подготовка: Рыбу, лучше скумбрию, салаку или окуня, разделить или удалить внутренности и вымыть. Натереть солью, специями (по вкусу). Нанести копильную приправу (ольховый дым) на поверхность рыбы, равномерно распределить его с помощью кисточки.

Приготовление: Уложить рыбу на решетки аэрогриля. Готовить 25-30 мин при температуре 120 градусов на средней скорости. Через 15 мин можно полить рыбу белым вином для сочности и аромата.



Копченые крылышки к пиву

Подготовка: Крылья промыть, посолить и за 20 минут до приготовления, кисточкой обмазать копильной приправой, далее – по желанию – можно смазать растительным маслом или майонезом.

Приготовление: На дно колбы положить ольху. Разложить крылья на решетку, можно одновременно на 2 или 3 решетки (на каждую помещается по 4-5 шт.) Готовить 30-40 мин при 235 градусах на средней скорости или

Солянка в горшочках

Продукты на 3 горшочка:

- ✓ 300-400 граммов кури или свинины
- ✓ 150 гр. варёной колбасы
- ✓ 150 гр. консервированных грибов
- ✓ 3 средних картофелины
- ✓ 1,5 кубика любого бульона
- ✓ 3 средних солёных огурца
- ✓ морковь
- ✓ кетчуп, чеснок, зелень, лавровый лист
- ✓ 1 л кипящей воды

Подготовка: Нарезать кусочками мясо, морковь, картофель, колбасу, огурцы - кубиками. Измельчить лук, чеснок, зелень. Приготовленные продукты разложить в горшочки, залить кипящей водой.

Приготовление: Варить солянку на нижней решётке 40-45 минут при температуре 260 С, скорость вентилятора высокая.

Совет: Для получения аппетитной пенки на солянке: за 10 минут до окончания варки с горшочков можно снять крышки.

Перед подачей на стол добавить в горшочки по 1 ст. ложки сметаны или майонеза.



Щи из квашеной капусты с гренками

Продукты (на 3 горшочка):

- ✓ 300 гр. квашеной капусты
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла
- ✓ 2 ст. ложки муки
- ✓ 1 бульонный кубик (или готовый)
- ✓ 4-5 ломтика
- ✓ соль и специи



Подготовка: Капусту отжать, лук мелко нашинковать и пассировать в растительном масле с мукой. В горшочки разложить капусту и лук, добавить по 1/3 измельченного кубика, соль и специи по вкусу.

Приготовление: Залить горячей водой (или бульоном), закрыть крышкой. Готовить на нижней решетке 20 минут при температуре 205, скорость - высокая. Через 10 минут с начала приготовления поставить на горшочки верхнюю решетку с кусочками хлеба или булки (предварительно их можно смазать растительным маслом). Готовые гренки разложить по горшочкам, подавать к столу.

ВЫПЕЧКА

Кекс "Шоколадный"

Продукты:

- ✓ 3 яйца
- ✓ 1 стакан сахарного песка
- ✓ 0.5 чайной ложки соды
- ✓ 3 столовых ложки какао
- ✓ 3 столовых ложки сметаны
- ✓ 1 стакан муки
- ✓ 125 граммов маргарина.



Подготовка: Сбить яйца и сахар, добавить муку, какао, сметану, соду, погашенную уксусом. Растопить маргарин и влить в тесто. Выложить тесто в форму.

Приготовление: Выпекать 45 минут при температуре 180 С, скорость вентилятора - средняя.



Сочни "Лимонные"

Продукты:

- 300 гр. муки
- 100 гр. сахарного песка
- 200 гр. сливочного масла
- 1 яйцо
- пачка творога.

Подготовка: Масло растереть с сахарным песком и яйцом, добавить муку и натертый на терке лимон, замесить тесто. Положить тесто в холодильник на 30-40 минут. Потом тесто раскатать, нарезать кружочками (диаметром - 10-12 см). В каждый кружочек положить творог, залепить края так, чтобы получился сочень в форме полумесяца.

Приготовление: Аэрогриль прогреть, сочни выложить на среднюю решетку, смазать желтком. Выпекать 20-25 минут при температуре 235 градусов, скорость вентилятора - средняя.



Воздушный пирог быстрого приготовления

Продукты:

- ✓ 4 толстых ломтя белого хлеба
- ✓ 4 куска сыра
- ✓ 250 г молока или сметаны
- ✓ 1-2 яйца
- ✓ соль, перец

Подготовка: Белый хлеб и сыр расположить слоями в смазанную маслом небольшую форму. Молоко, яйца, пряности смешать и влить в форму.

Приготовление: Запекать в предварительно прогретом аэрогриле 25 минут при температуре 180 градусов на средней скорости.

Пирожные "Розы"

Продукты:

Для теста:

- ✓ 2 творожных сырка
- ✓ 1 пачка маргарина
- ✓ 2 желтка
- ✓ 1,5 стакана муки
- ✓ 0,5 ч. ложки соды, уксус
- ✓ Для начинки: 2 белка
- ✓ 3/4 стакана сахарного песка



Подготовка: Растереть яичные желтки с маргарином, добавить творожные сырки, соду, погашенную уксусом и замесить тесто. Тесто раскатать толщиной 3 мм, смазать взбитыми с сахаром белками и сформировать рулет.

Приготовление: Разрезать рулет на части шириной 1,5 см и выложить на решетку, покрытую фольгой, в виде розочки. Выпекать в предварительно прогретом аэрогриле 30-35 минут (пока пирожные не зарумянятся) при температуре 205 градусов на средней скорости.



Запеканка картофельная с мясом

Продукты (на 1 порцию):

- ✓ говядина отварная – 30 гр.
- ✓ картофель - 3 средних шт.
- ✓ лук репчатый - 1\2 шт.
- ✓ сухари панировочные - 1 ч.л.
- ✓ масло сливочное - 1 ч.л.
- ✓ яйцо - 1шт.
- ✓ молоко - 40 мл.
- ✓ сметана

Подготовка: Горячий отваренный картофель протереть и влить в него теплое молоко, постоянно помешивая. Подготовить форму: смазать маслом и обсыпать сухарями. В форму ровным слоем выложить половину пюре, затем мясной фарш, сверху - остальное пюре. Поверхность разровнять и смазать яйцом, смешанным со сметаной.

Приготовление: Запекать на средней решетке, при температуре 235С, на

Напиток фруктово-овощной

Продукты:

- Яблочная кожура с 4х яблок
- цедра - 1 лимона
- сахарный песок - 2 ч.л.
- вода - 1 стакан
- свекла - 1 шт.
- морковь - 1 шт.

Подготовка: Кожуру яблок и лимонную цедру залить кипятком и настаивать в аэрогриле 10 минут на максимальных параметрах. Свеклу и морковь натереть на терке и сок отжать.

Потом отвар процедить, добавить сахар и снова довести до кипения. Охладить и соединить с овощным соком.

Приготовление: Максимальные параметры – температура 260С, высокая скорость.



