

Семь  
ХОЛМОВ

Аэрогриль  
Хоттер:  
Первая  
книга  
рецептов



**HOTTER** *Natural Cooking*

## СОДЕРЖАНИЕ

КАКУЮ ПОСУДУ ЛУЧШЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ?.....	3
ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ .....	4
БЛЮДА ИЗ ЯИЦ .....	5
КАШИ.....	6
СУПЫ.....	7
ПЛОВ, ЖУЛЬЕН, ЖАРКОЕ... ..	9
БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ .....	10
БЛЮДА ИЗ МЯСА.....	11
КОТЛЕТЫ.....	12
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ.....	13
ЗАПЕКАНКИ .....	14
БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ .....	15
ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ШАШЛЫКА .....	17
ДОМАШНИЕ КОПЧЕНОСТИ .....	19
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЕТЧИНИЦЫ .....	21
ТЕЛЬМЕНИ .....	22
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.....	23
ВЫПЕЧКА.....	25
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ ГОДА .....	27
ПРАЗНИЧНЫЕ ЗАКУСКИ И НАПИТКИ.....	28
ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ .....	29
ЧТО КУПИТЬ К АЭРОГРИЛЮ .....	30



Этот рецепт есть в видеокурсе «Кулинария Аэрогриля».

**Спасибо за покупку Аэрогриля HOTTER!**

Мы надеемся, он будет служить Вам долго и преданно.

Приходите к нам еще, приводите друзей!

# КАКУЮ ПОСУДУ ЛУЧШЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

В аэрогриле лучше использовать посуду, которая обладает высокой теплопроводностью: очень хорошо проводит тепло антипригарная посуда, алюминиевая посуда, посуда из пищевого силикона, тонкостенная керамическая посуда и тонкостенная посуда из термостойкого стекла.

Если Вы хотите ускорить процесс приготовления, лучше использовать тонкостенную посуду. Лучше, чтобы диаметр посуды не превышал 24 см (особенно это касается форм для выпечки) - тогда потоки горячего воздуха будут свободно циркулировать по колбе и равномерно воздействовать на посуду со всех сторон

Лучше использовать порционную посуду: например, 3 (или даже 4) горшочка по 0,5 л с супом, будут готовиться 30-40 минут, а одна кастрюля объемом 1,5 л (что равно 3 горшочкам) будет готовиться более 1 часа, к тому же содержимое каждого горшочка может быть разным - по вкусу каждого домочадца!

## ЧТО НУЖНО ПОМНИТЬ

1. У всех разный вкус. Кто-то любит сильно прожаренное, кто-то нет. Поэтому в рецептах обычно приведено минимальное время приготовления. Для приготовления по Вашему вкусу - прибавьте необходимое время.
2. Для предварительного прогрева аэрогриля включите кнопку «разогрев».
3. Рекомендуемый режим приготовления может меняться в зависимости от весаготавливаемого продукта.
4. При приготовлении блюд на ВОДЕ - заливайте продукты ГОРЯЧЕЙ водой и ЗАКРЫВАЙТЕ горшочек или кастрюльку крышкой.
5. А при приготовлении МОЛОЧНЫХ каш - заливайте ХОЛОДНЫМ молоком и НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ крышкой.
6. Если в рецепте блюд «в горшочках» присутствует картофель, горшочек лучше закрывать фольгой.
7. После приготовления ЛЮБОГО РЕЦЕПТА ВЕТЧИНЫ, не снимая пружин, ветчинницу охладить и только после этого извлечь готовую ветчину из формы!

## ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?

Если у Вас возникнут какие-то вопросы по рецептам, режимам приготовления - не стесняйтесь, звоните по нашим телефонам горячей линии.

При необходимости мы обеспечиваем и гарантийное, и послегарантийное обслуживание.

Если Вы захотите купить еще одну колбу (будет стоять у Вас на даче, чтобы возить только крышку), или дополнительное увеличительное кольцо (стерилизовать трехлитровые банки с высоким горлышком), или купить дополнительный набор шампуров - у нас есть сервисный центр, там все это можно найти.

У нас всегда есть в наличии препарат для копчения, стружка, шампуры, посуда, а также книги по кулинарии аэрогриля, видеокурс на кассете и DVD.

А также вы можете приобрести мультиварки, попкорницы, чайники-термосы и многие другие интересные кухонные приборы, а также наборы посуды из нержавеющей стали для приготовления на плите.

**ЗВОНИТЕ И ПРИХОДИТЕ К НАМ ЕЩЕ! МЫ ВАМ РАДЫ ВСЕГДА!**

# ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ

## ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «ТРОПИЧЕСКИЕ»

**Продукты:** хлеб, ветчина, сыр, ананас, масло сливочное.

**Подготовка:** хлеб, ветчину, сыр и ананас нарезать ломтиками.

**Приготовление:** на хлеб намазать масло, сверху положить ветчину, сверху ананас, затем сыр; готовить при температуре 260 ГРАДУСОВ, 12 МИНУТ, скорость вентилятора ВЫСОКАЯ.



## ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

**Продукты:** 1 банка шпрот, 2 яйца, сливочное масло, тёртый сыр, хлеб.

**Подготовка:** Шпроты размять вилкой, добавить 2 сваренных вкрутую рубленых яйца. Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, намазать сливочным маслом. На хлеб положить шпротную массу, посыпать тёртым сыром.

**Приготовление:** Выпекать в аэрогриле при температуре 260 ГРАДУСОВ 10-12 МИНУТ на ВЫСОКОЙ скорости.

## ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «МИНИ-ПТИЦЫ»

**Продукты:** 10 сушек простых, 10 ломтиков французского или обычного батона (разрезать пополам), 0,5 стакана мелко нарезанных маринованных грибов, 0,5 стакана натёртого сыра, 1 столовая ложка майонеза, сливочное масло, кетчуп.

**Подготовка:** Сушки размочить в воде в течении 10 МИНУТ, промокнуть салфеткой. Ломтики батона намазать сливочным маслом, сверху положить размоченную сушку, смазать её по кругу кетчупом, заполнить смесью ветчины, грибов и майонеза, посыпать тёртым сыром.

**Приготовление:** Выпекать в аэрогриле в течение 13-15 МИНУТ при температуре 260 ГРАДУСОВ на ВЫСОКОЙ скорости.

## ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «ЛЕТНЯЯ ФАНТАЗИЯ»

**Продукты:** 1 сарделька или 2-3 кружка колбасы, 1 свежий огурец, 1 перец сладкий, 1 помидор, 1 луковица, 100 г сыра, 2 яйца, 2-3 столовые ложки майонеза, сливочное масло, батон, зелень, соль.

**Приготовление:** Сардельку и овощи нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на крупной терке, вбить 2 сырых яйца, положить майонез порубить зелень. Все перемешать, посолить по вкусу. Нарезать батон толщиной 1 см, намазать сливочным маслом и положить сверху приготовленный салат.

**Приготовление:** Запечь в аэрогриле при температуре 260 ГРАДУСОВ в течение 10-13 МИНУТ на ВЫСОКОЙ скорости. Можно запекать сразу на трех решетках.

## ЧЕСНОЧНЫЕ ТОСТЫ «ПРОСЫПАЙСЯ»

**Продукты:** Французский багет, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 мелко нарезанных зубца чеснока, соль и перец по вкусу.

**Приготовление:** Нарезать багет по диагонали, тщательно перемешать масло, сыр, чеснок и специи. Получившуюся смесь нанести на батон. Выпекать 15 МИНУТ при 260 градусах на СРЕДНЕЙ скорости вентилятора.

# БЛЮДА ИЗ ЯИЦ



## ХЛЕБНАЯ ЯИЧНИЦА «СОЛНЫШКО В ЛУКОШКЕ»

**Продукты:** Батон, яйца, специи, майонез.

**Подготовка:** Батон нарезать ломтями 6-7 см. (из одного батона сделать 5-6 ломтей) аккуратно вынуть мякиш, оставив доньшко. Смазать хлеб майонезом и посолить. В углубление залить яйцо.

**Приготовление:** Запекать 10-12 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ на ВЫСОКОЙ скорости.

## ЯИЧНИЦА НА СКОРУЮ РУКУ

**Продукты:** яйца, специи, растительное масло.

**Подготовка:** тарелку или противень смазать небольшим количеством масла, Разбить яйца, добавить специи.

**Приготовление:** тарелку поставить в Аэрогриль на среднюю решетку, готовить 10 МИНУТ, температура 235 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора СРЕДНЯЯ.

## ОМЛЕТ «ВОЗДУШНЫЙ»

**Продукты:** 5 яиц, 1 стакан молока, немного сливок или 2 чайных ложки сливочного масла, зелень, соль, специи.

**Подготовка:** Миксером взбить яйца с молоком, добавить сливки, мелко порубленную зелень, соль, специи. Форму слегка смазать маслом. вылить в нее получившуюся массу.

**Приготовление:** Аэрогриль прогреть, поставить форму на среднюю решетку. Готовить 20-25 МИНУТ при температуре 205 ГРАДУСОВ, скорость - СРЕДНЯЯ.

## ЯЙЦА ПЕЧЕНЬЕ

**Всмятку:** сырое яйцо помещается на среднюю решетку; готовить при температуре 205 ГРАДУСОВ, СРЕДНЯЯ скорость вентилятора, 10-12 МИНУТ.

**Вкрутую:** сырое яйцо помещается на среднюю решетку; готовить при температуре 205 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора СРЕДНЯЯ, 20 МИНУТ. Яйца получаются нежные, другим способом таких не приготовить.

## ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА «ВОСТОРГ»

**Продукты:** 6 яиц, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 100 г сливок, 150 г бульона, 3 ст. ложки сметаны, 2-3 ч. ложки кетчупа, зелень, перец, соль.

**Подготовка:** Приготовить соус: лук и чеснок мелко порезать и пассировать на медленном огне, добавить кетчуп, зелень, черный перец, овощной бульон, сливки, сметану. Бульон можно приготовить из овощной приправы "Вегета", "Деликат" и др.

**Приготовление:** Яйца, сваренные вкрутую, разрезать пополам и уложить в форму, смазанную маслом. Залить горячим соусом яйца и готовить в разогретом аэрогриле 10-12 МИНУТ при температуре 260 ГРАДУСОВ на ВЫСОКОЙ скорости.

# КАШИ

**Внимание:** при приготовлении каш на ВОДЕ – заливайте крупу ГОРЯЧЕЙ водой и ЗАКРЫВАЙТЕ горшочек или кастрюльку крышкой. А при приготовлении МОЛОЧНЫХ каш – заливайте ХОЛОДНЫМ молоком и НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ крышкой.



## КАША ГРЕЧНЕВАЯ «ПУХОВАЯ»

**Подготовка:** Положить в горшок 4 столовые ложки крупы и 1 луковицу, обжаренную до золотистого цвета. Соль и специи по вкусу.

**Приготовление:** Залить кипятком. Прикрыть крышкой. Готовить при 260 ГРАДУСАХ 20-30 МИНУТ. Скорость вентилятора ВЫСОКАЯ. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

## ГОРОХОВАЯ КАША «ДЕРЕВЕНСКАЯ»

**Продукты:** (на 4 порции) 15ст. ложек гороха, 200г. копченой колбасы или других копченостей, сливочное масло, зелень.

**Подготовка:** Предварительно замоченный горох, разложить по горшочкам. Колбасу мелко порезать и тоже разложить ее по горшочкам. Залить содержимое горячей водой ниже плечиков, посолить и закрыть крышками.

**Приготовление:** Готовить кашу 40 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ на ВЫСОКОЙ скорости. Желательно в процессе приготовления перемешать кашу 2 раза. Пред подачей на стол в каждый горшочек положить 1ст. ложку сливочного масла и измельченную зелень.

## ПШЕННАЯ КАША С ИЗЮМОМ И КУРАГОЙ

**Подготовка:** Пшено тщательно промыть несколько раз в холодной воде, чтобы пшено не горчило. Обдать кипятком, воду слить. Положить курагу и изюм по вкусу.

**Приготовление:** В горшочек выложить крупу, изюм и курагу. Все перемешать. Залить ХОЛОДНЫМ молоком до изгиба горшка. Смазать внутреннюю поверхность изгиба горшка маслом. Добавить соль и сахар по вкусу. Готовить 30 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ до появления золотистой корочки. Далее оставить горшочек еще на 10 МИНУТ после отключения в Аэрогриле для достижения эффекта томления.

## КАША РИСОВАЯ СЛАДКАЯ

**Продукты:** 3 ст. ложки длинного не пропаренного риса, сливочное масло, сахар, соль, молоко

**Подготовка:** Крупу засыпать в горшок из расчета 4 столовые ложки на горшок. Сахар, соль, изюм, курага и сливочное масло по вкусу. Залить холодным молоком до изгиба горшка. Смазать края горшочка сливочным маслом. Не закрывать крышкой.

**Приготовление.** Горшок поместить в аэрогриль. Варить при температуре 260 ГРАДУСАХ 30 МИНУТ, далее оставить еще на 10 МИНУТ после отключения.

# СУПЫ

**Внимание:** При приготовлении супов все ингредиенты обычно нарезаются сразу и закладываются или в порционные горшочки или кастрюльки. При приготовлении супов и других блюд на ВОДЕ – заливайте продукты ГОРЯЧЕЙ водой и ЗАКРЫВАЙТЕ горшочек или кастрюльку крышкой.  
Приведенные рецепты рассчитаны на порционный горшочек 0,5 л.

## БОРЩ

**Продукты:** (на 4 горшочка) 2 картофелины, 1 морковь, 1 свекла, 100 гр. капусты, 300 гр. мяса, 4 шт. сосисок, 1,5 бульонных кубиков, 200 гр. соленых грибов, 3 ст. ложки кетчупа, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, консервированная или предварительно вымоченная фасоль. Специи по вкусу.



**Подготовка:** Мясо вымыть, нарезать кусочками, уложить на дно горшочков. Добавить измельченные грибы, кетчуп, фасоль, специи. Все овощи вымыть, нарезать и распределить по горшочкам поровну. В каждый горшочек положить по 0.5 бульонного кубика.

**Приготовление** Горшочки установить на нижнюю решетку аэрогриля. Залить кипятком, накрыть крышками. Готовить 40-50 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ на ВЫСОКОЙ скорости.

## СУП ГРИБНОЙ

**Продукты:** 4 ст. ложки вареных грибов, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, соль, укроп, петрушка.

**Подготовка:** Обжарить картофель, лук и морковь. Все положить в кипящий бульон с грибами, довести до кипения. Посолить, добавить укроп или петрушку.

**Приготовление:** Готовить 20 МИНУТ при температуре 235 ГРАДУСОВ, скорость – СРЕДНЯЯ.

## СОЛЯНКА

**Продукты на 3 горшочка:** 300-400 граммов курицы 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, 1л. 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 260 ГРАДУСАХ, 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 «ВЕГЕТАРИАНСКИЕ»**

**Продукты** (на 3 горшочка): 300 гр. квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 картофелина, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 1 бульонный кубик (или готовый бульон), 4-5 ломтиков булки, 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 "до плечиков" (или бульоном), закрыть крышками. Готовить на нижней решетке 20 МИНУТ при температуре 205, скорость - ВЫСОКАЯ. Через 10 МИНУТ с начала приготовления поставить на горшочки верхнюю решетку, на нее - стиммер с кусочками хлеба (предварительно их можно смазать растительным маслом). Готовые гренки разложить по горшочкам, подавать к столу.

## **СУП «ИЗБУШКА НА КУРЬИХ НОЖКАХ»**

**Продукты** (на 3 порционных горшочка): 3 куска курицы, 1 луковица, 2 моркови, 2-3 картошины, 3 лавровых листочка, перец горошком, зелень, соль, специи.

**Подготовка:** Лук и морковь мелко нарезать, картошку нарезать кубиками, зелень порубить. В каждый горшочек положить по кусочку курицы, распределить лук, морковь и картошку. Добавить по 1 лавровому листу, 2-3 горошины перца, соль и специи по вкусу.

**Приготовление:** Залить "до плечиков" горячей водой, закрыть крышками и поставить на нижнюю решетку аэрогриля. Готовить 30 МИНУТ при температуре 260, скорость вентилятора - ВЫСОКАЯ.

## **УХА «ПО-КРЕСТЬЯНСКИ»**

**Продукты** (на 3 горшочка): 3 порционных куска рыбы (кета, морской окунь, скумбрия, форель) или несколько чищенных небольших целых рыбок (плотва, лещ, окунь), 2 моркови, 1 репчатый лук, 2-3 картофелины, укроп, соль, специи.

**Подготовка:** Лук, морковь, картофель порезать, зелень порубить. В каждый горшочек положить рыбу, распределить овощи, добавить зелень, соль и специи.

**Приготовление:** Залить горячей водой "по плечики", закрыть крышки. Готовить в аэрогриле 20 МИНУТ на нижней решетке при температуре 260 ГРАДУСОВ, скорость - ВЫСОКАЯ.

## **СУПЧИК «ДАЧНЫЙ»**

**Продукты:** 2-3 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 яйцо, лавровый лист, соль, сливочное масло, зелень.

**Подготовка:** Овощи нарезать мелкими кубиками, сложить в кастрюльку, залить крутым кипятком, посолить.

**Приготовление:** Поставить в аэрогриль на 25-30 МИНУТ при температуре 260 ГРАДУСОВ на СРЕДНЕЙ скорости. Яйцо взбить в мисочке и постепенно, помешивая, влить в готовый суп, положить лавровый лист. Выдержать суп ещё 5-7 МИНУТ в том же режиме. Перед подачей положить в суп сливочное масло и посыпать рубленой зеленью.



# ПЛОВ, ЖУЛЬЕН, ЖАРКОЕ...

**Внимание:** Если в рецепте присутствует картофель - лучше закрывать фольгой

## ПЛОВ «РАЗНОЦВЕТНЫЙ» ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

**Продукты:** Рис «Золотистый» (длиннозернистый) 200 гр., 1 большая морковь, 1 большая луковица, 1 сладкий болгарский перец, 1\2 банки консервированной кукурузы

**Приготовление.** Готовится в горшочках или стеклянной 1,5-литровой кастрюле. Натереть морковь на крупной терке и обжарить на растительном масле. Лук поджарить отдельно для сохранения цвета. Рис промыть и засыпать в кастрюлю. Добавить кукурузу и перец. Соль и специи по вкусу. Залить кипятком до ручек. Готовить на нижней решетке перевернутой вверх ногами 35 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ до готовности, скорость- ВЫСОКАЯ.

## ЖУЛЬЕН «ГРИБНОЕ ЦАРСТВО»

**Продукты** (на 6 порционных кокотниц): 200 гр. грибов, 150 гр. сыра твердых сортов, 0,5л сливок, лук репчатый, оливки, зелень, сливочное масло, мука, соль, специи.

**Подготовка:** Грибы отварить, мелко порезать, пассировать в сливочном масле вместе мелко порезанный лук и оливками. Дав остыть, добавить сливки, немного муки, натертый на мелкой терке сыр, соль, специи. Тщательно перемешать, распределить по небольшим керамическим горшочкам без крышки. Особенно вкусно получается в керамических кокотницах. **Приготовление:** Кокотницы расставить на решетках, готовить 20 МИНУТ при температуре 235 ГРАДУСОВ, скорость - СРЕДНЯЯ.

## ПЕЧЁНКА В ГОРШОЧКАХ

**Продукты** (на три горшочка): 750 граммов печени, 3 луковицы, 3 лавровых листа, 100 граммов сметаны, 1 ст. ложка кетчупа, перец горошком.

**Подготовка:** Плотно уложить в горшочки лук и печёнку, а на дно 1 лавровый лист и перец горошком. Сверху залить соусом: 100 г. сметаны перемешать с 1 ст. ложкой кетчупа. Рекомендуем горшочки наполнять наполовину. Горшочки закрыть крышками и поставить в аэрогриль.

**Приготовление:** Готовить 30-40 МИНУТ при 235 ГРАДУСАХ, скорость вентилятора - СРЕДНЯЯ.

## ЖАРКОЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЕМ В ГОРШОЧКЕ

**Продукты** (на 3 горшочка): 0.5 кг., филе индейки или курь, картофель помидор, сладкий перец, соль, перец, специи по вкусу.

**Подготовка:** Мясо нарезать небольшими кусочками, картофель - кубиками. Нарезанные помидор и перец смешать со специями и майонезом. Мясо и овощи распределить по горшочкам, закрыть крышкой.

**Приготовление:** Тушить 25 - 30 МИНУТ при 235 ГРАДУСАХ, скорость вентилятора - ВЫСОКАЯ.

# БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ



## КУРИЦА НА ПИВЕ

**Продукты** Курица, 1 головка чеснока, 4 столовые 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.

## КУРИНЫЕ ГРУДКИ В АНАНАСНОМ СОУСЕ

**Продукты:** 4 куриные грудки, 1 банка консервированных ананасов, 1 ст. ложка карри, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка растительного масла

**Подготовка:** Смешать измельченные ананасы, карри и лимонный сок (половину смеси отложить, чтобы потом подать с готовым блюдом), в оставшуюся смесь влить масло. Ножом надрезать грудки таким образом, чтобы получились кармашки. Положить по одной столовой ложки смеси в каждый кармашек, заколоть кармашки зубочисткой. Остатками смеси обмазать грудки сверху.

**Приготовление:** Запекать 25-30 МИНУТ на СРЕДНЕЙ решетке при + 180-205 С, на СРЕДНЕЙ скорости. Для получения румяной корочки за 10 МИНУТ до окончания готовки, увеличить температуру до 260 С.

*Подавать с соусом из ананасов и карри.*

## КУРИНЫЕ НОЖКИ "ПО КАРТОФЕЛЬНОЙ ДОРОЖКЕ"

**Продукты** (на 3 порции): голени куриные 6 шт, 1-1,5 кг картофеля, майонез, соль, специи, чеснок.

**Подготовка:** Смешать небольшое количество майонеза с солью, специями и измельченным чесноком. Куриные голени и картофель (можно прямо в "мундире") намазать этой смесью.

**Приготовление:** Картофель разложить на нижней решетке, голени - "веером" на СРЕДНЕЙ. Готовить 35-40 МИНУТ при температуре 260 ГРАДУСОВ, скорость - ВЫСОКАЯ.

## КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА НА ВЕРТЕЛЕ

**Продукты:** Куриная печень, копченая свиная грудинка, цельные консервированные шампиньоны, соль, специи, сливочное масло.

**Подготовка:** Печенки тщательно вымыть, очистить от пленок и жилок, разрезать пополам, посолить, поперчить. Грудинку нарезать кусочками, соответствующими величине кусочков печени. Нанизать на шампура поочередно: кусочек печени, кусочек грудинки, шампиньон.

**Приготовление:** Обмакнуть каждый шашлык в растопленное сливочное масло, разложить на СРЕДНЕЙ и верхней решетках. Готовить при температуре 235 ГРАДУСОВ на СРЕДНЕЙ скорости 20-25 МИНУТ.

# БЛЮДА ИЗ МЯСА

## **МЯСО-ГРИЛЬ**

**Продукты:** мясо (свинина), майонез или масло растительное, специи по вкусу.

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

**Приготовление:** разложить мясо на среднюю решетку (если мяса много, то можно разложить на все решетки); готовить 10 МИНУТ, температура 260 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора ВЫСОКАЯ, затем еще 15 МИНУТ, температура 180 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора СРЕДНЯЯ. 2-й способ: температура 235 ГРАДУСОВ, 20 МИНУТ, скорость СРЕДНЯЯ.

## **МЯСО, ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОЛЬГЕ**

**Продукты:** мясо (свинина) одним куском - 1кг, майонез - 150г, специи (перец черный молотый, соль, приправа для свинины - по вкусу).

**Подготовка:** мясо замариновать в майонезе и специях, завернуть в фольгу.

**Приготовление:** положить мясо на среднюю решетку, готовить 20 МИНУТ, температура -235 ГРАДУСОВ, ВЫСОКАЯ скорость вентилятора и затем, еще 30 МИНУТ, температура 180 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора СРЕДНЯЯ. Полученное мясо можно есть горячим или охладить и использовать для бутербродов или добавлять в яичницу.

## **ФИЛЕ СВИНОЕ, ТУШЕНОЕ С ЯБЛОКАМИ**

**Продукты:** 400 гр. свинины, 40 гр. жира, 60 гр. яблок, 20 гр. муки, тмин или майоран, соль по вкусу.

**Подготовка:** мякоть свинины (крупный кусок) вымыть, обсушить, посолить, запанировать в муке и обжарить со всех сторон в сильно разогретом жире.

**Приготовление:** Переложить мясо в форму для запекания или противень, влить жир, который остался от жаренья, посыпать тмином или майораном, добавить немного бульона и тушить 15 МИНУТ при 235 ГРАДУСАХ, скорость СРЕДНЯЯ. Затем положить нарезанный кольцами лук и нашинкованные яблоки и тушить все вместе до готовности (15 МИНУТ или больше - по вкусу).

## **МЯСО «ПО-ФРАНЦУЗСКИ»**

**Продукты** (на 4 порции): 4 порционных куска свинины СРЕДНЕЙ жирности, сыр, помидоры, красный сладкий перец, чеснок, консервированные шампиньоны, соль, специи, уксус.

**Подготовка:** Мясо натереть солью и специями, слегка сбрызнуть уксусом. На каждый кусок мяса выложить ломтик помидора, резаные консервированные шампиньоны, кружочки болгарского перца. Полить майонезом, смешанным с измельченным чесноком, рубленной зеленью и специями. Сверху щедро посыпать тертым сыром.

**Приготовление:** Подготовленное мясо выложить на среднюю решетку. Готовить 25 МИНУТ при температуре 235 ГРАДУСОВ, скорость - СРЕДНЯЯ.

## **БУЖЕНИНА «НЕЖНОСТЬ»**

**Продукты:** кусок свиного окорока 400-500 гр., чеснок, репчатый лук, соль, перец по вкусу.

**Подготовка:** Кусок свинины вымыть, натереть солью, специями, нашпиговать чесноком и луком, можно нанести небольшое количество копильного препарата (по желанию). Мясо выложить в фольгу или жаршланг (жаростойкая пленка-рукав для запекания). Края фольги закрепить, в фольге сверху сделать несколько небольших проколов.

**Режим приготовления:** Положить на среднюю решетку аэрогриля.

Готовить при температуре 205 ГРАДУСОВ, на СРЕДНЕЙ (или ВЫСОКОЙ скорости) скорости, около 1 ЧАСА. **Заключительный этап:** Готовое мясо охладить, разрезать на порционные куски, выложить на блюдо, украсить запеченными овощами.

## КОТЛЕТЫ

### ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ТУРЕЦКИ

**Продукты:** 120г. баранины, 15г. белого хлеба, 1 яйцо, немного молока, 2 зубчика чеснока, корица, соль-перец по вкусу.

**Подготовка:** Хлеб вымочить в молоке и отжать, мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой и смешать полученный фарш с хлебом. Добавить в фарш яйцо, и приправы, сформировать валики (как сардельки), по желанию - обмазать майонезом.

**Приготовление:** Запекать люля-кебаб можно в форме или на противне, обтянутом фольгой или в жаршланге, проделав в нем много дырочек. Готовить на СРЕДНЕЙ решетке 15-20 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ, скорость вентилятора - ВЫСОКАЯ.

### БИШТЕКСЫ РУБЛЕНЫЕ

**Продукты:** 500г. говядины, 200г. свинины, 1 луковица, 1 яйцо, приправы.

**Подготовка:** Мясо пропустить через мясорубку, лук мелко нарезать и добавить в фарш. Отделить желток от белка, желток замешать в фарш, а белок взбить в крутую пену. Осторожно, ложкой, перемешать фарш и белок до получения однородной массы.

**Приготовление:** 1. *Способ:* Выложить бифштексы в форму (например Калитва, диаметр 24 см.) При желании смазать бифштексы майонезом или яйцом. 2. *Способ:* среднюю решетку обтянуть фольгой и проделать в ней дырочки шампуром, на фольгу положить бифштексы. Запекать на СРЕДНЕЙ решетке при 235 ГРАДУСАХ, на СРЕДНЕЙ скорости, 20-25 МИНУТ.

### ЁЖИКИ

**Продукты:** Фарш, рис, капуста (в нужных вам пропорциях), майонез.

**Подготовка:** Капусту обжарить и смешать с отваренным рисом и фаршем, добавить специи по вкусу. Сформировать шарики и выложить их в форму, залить любым соусом. Соус: Смешать один к одному сметану и майонез, добавить сладкую паприку (карри, красный перец), мелко нарезанные соленые (маринованные) огурцы.

**Приготовление:** Готовить на СРЕДНЕЙ решетке при 260 ГРАДУСАХ, скорость вентилятора - ВЫСОКАЯ.

# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

## СЕМГА-ГРИЛЬ

**Продукты:** стейк или филе семги – 4-5 кусочков, сметана – 100г, специи по вкусу.

**Подготовка:** рыбу замариновать в сметане и специях.

**Приготовление:** кусочки семги выложить на среднюю решетку; готовить при температуре 205 ГРАДУСОВ, 20 МИНУТ, скорость вентилятора СРЕДНЯЯ.

## РЫБА В МАРИНАДЕ

**Продукты:** филе любой рыбы 500гр., 2 яйца, лук, сыр 100гр. Для маринада: 1 ст. воды, 1,5 ст.л уксуса стол., 1ст. л. раст. Масла, соль, перец по вкусу.

**Подготовка:** Филе рыбы положить в маринад на 30 МИНУТ. В это время сварить 2 яйца и обжарить лук, смешать яйцо с луком. Натереть на тёрке 100 гр. сыра. На фольгу, смазанную сливочным маслом, выложить кусок рыбы, посыпать сыром (1 десертная ложка), яйцом с луком, снова сыром и сверху ещё положить кусок рыбы. Фольгу плотно завернуть.

**Приготовление:** Готовить 25 МИНУТ на СРЕДНЕЙ решётке при 260 ГРАДУСАХ, скорость СРЕДНЯЯ.

## РЫБА С СЫРОМ «ЛОВУШКА ДЛЯ ГУРМАНА»

**Продукты:** 300 гр. рыбного филе, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 гр. тертого сыра, 2 зубчика чеснока, зелень, сок половины лимона, соль, специи, мука, панировочные сухари, 1 яйцо.

**Подготовка:** Каждый кусок рыбы слегка отбить, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона. Из тертого сыра, сливочного масла, мелко порубленной зелени и чеснока приготовить начинку. На середину каждого куса рыбного филе положить начинку, свернуть рулетиком, при необходимости закрепить зубочисткой. Обвалить сначала в муке, потом – обмакнуть в яйце и обвалить в панировочных сухарях.

**Приготовление:** Рулетики разложить на стиммере, установить его на СРЕДНЕЙ решетке. Готовить 20-25 МИНУТ при 235 ГРАДУСАХ на СРЕДНЕЙ скорости.

## «ВАЖНЫЙ» СУДАК С БЕЛЫМ ВИНОМ

**Продукты:** 1 кг судака, 1-1,5 стакана белого сухого вина, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки огуречного рассола, 2-3 соленых огурца, 1-2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, специи и соль по вкусу.

**Подготовка:** Рыбу очистить, нарезать кусками и посолить. Нарезать солёные огурцы, лук, морковь.

**Приготовление:** В форму сложить куски рыбы, огурцы, овощи. Залить все горячей водой, можно бульоном, добавить огуречный рассол, белое вино, специи и тушить в течение 30-40 МИНУТ при температуре 260 ГРАДУСОВ на СРЕДНЕЙ скорости. Точно таким же способом можно приготовить блюдо из карпа, леща, щуки, трески, минтая и прочей рыбы.

# ЗАПЕКАНКИ

## **КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ «ВОСПОМИНАНИЕ».**

**Продукты:** 1 кг картофеля, 4 соленых огурца, 2 средних луковицы, 80-100 г тертого сыра, 3-4 столовых ложки майонеза, кетчуп, соль, масло сливочное.

**Подготовка:** Отварить картофель, нарезать ломтиками. Огурцы нашинковать тонкими кружочками, лук кольцами.

**Приготовление:** Уложить в форму, смазанную маслом, слоями картофель, лук, огурцы, снова лук и закрыть все картофелем. Залить майонезом, полить кетчупом в виде узора, сверху положить несколько маленьких кусочков масла или сала и посыпать тертым сыром. Выпекать 30 МИНУТ при температуре 180 ГРАДУСОВ на СРЕДНЕЙ скорости.

## **КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА «КИСЛИНКА В ТЕЛЕРИНКЕ»**

**Продукты:** 8-10 средних картофелин, 1 луковица, 1,5 стакана квашеной капусты, 50-70 г сала, 3 яйца, 2 столовых ложки муки, сметана, соль.

**Подготовка:** Капусту для начинки потушить с луком и салом, добавить 2 сваренных вкрутую рубленых яйца. Из отварного горячего картофеля, муки и одного яйца приготовить тесто. Раскатать его на 2 блина по размеру формы. Форму смазать маслом, положить один блин, затем слой начинки и прикрыть другим блином. Смазать сметаной.

**Приготовление:** Выпекать в аэрогриле 20-25 МИНУТ при температуре 260 ГРАДУСОВ на ВЫСОКОЙ скорости.

## **ЗАПЕКАНКА «ОСЕННЕЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»**

**Продукты:** 1-2 сардельки или колбаса, 1 морковь, 1 луковица, 1 перчик болгарский, 1 помидор, 100-150 г кабачка, 2-3 яйца, 100-150 г макарон, 50-70 г тертого сыра, зелень, кетчуп, соль, перец.

**Подготовка:** Сардельки нарезать кубиками, морковь и кабачок натереть на крупной терке, Перец, помидор, лук мелко порезать.

**Приготовление:** В форму, смазанную маслом положить нарезанные сардельку и овощи. Заполнить форму на четверть объёма. Выпекать в аэрогриле 10 минут при температуре 235 градусов на средней скорости. Затем насыпать в форму сухие макароны и залить крутым кипятком так, чтобы макароны были полностью покрыты водой, посолить, поперчить. Форма должна быть заполнена наполовину, чтобы было место для набухания макарон. Выдержать ещё 15 минут при той же температуре. Затем вбить 2-3 яйца, перемешать, полить кетчупом, посыпать тертым сыром и запекать ещё 10 МИНУТ при температуре 235 ГРАДУСОВ на ВЫСОКОЙ скорости. Готовое блюдо посыпать зеленью.

# БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

## КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ

**Продукты:** картофель среднего размера

**Подготовка:** картофель помыть, подсушить и разложить на решетки.

**Приготовление:** готовить 30 – 40 МИНУТ, температура 260 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора ВЫСОКАЯ.

## КАРТОФЕЛЬ – ФРИ

**Продукты:** замороженный картофель, специи, растительное масло.

**Подготовка:** смазать картофель небольшим количеством масла, добавить специи.

**Приготовление:** выложить картофель на поддон или металлический противень «Калитва», поставить на среднюю решетку, готовить при температуре 235 ГРАДУСОВ, 20 МИНУТ, скорость вентилятора ВЫСОКАЯ.

## ГАРНИР «КАРТОФЕЛЬ МАРТОВСКИЙ»

**Продукты:** 1 кг картофеля средних размеров, 1 головка чеснока, 4 ст. ложки растительного масла или майонеза, перец, соль.

**Подготовка:** Картофель тщательно вымыть щеткой и положить в глубокую миску. Полить растительным маслом, посыпать специями, солью, отдельно раздавить чеснок. Все компоненты тщательно перемешать в миске.

**Приготовление:** Вынуть картофель из миски и уложить на решетку аэрогриля. Готовить 35 МИНУТ, при 260 ГРАДУСАХ на ВЫСОКОЙ скорости.

## ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

**Продукты:** перец болгарский, рис, фарш, специи, томатная паста.

**Подготовка:** выпотрошить перец, рис подержать в кипятке 15 МИНУТ, затем рис смешать с фаршем и специями - наполнить перцы.

**Приготовление:** Уложить перец в посуду, добавить немного кипятка и томатной пасты. Готовить 40 МИНУТ, температура 260 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора ВЫСОКАЯ.

## КАБАЧКИ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

**Продукты:** 1 кг кабачков, 4 столовые ложки тертого сыра, 150 г молока, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, соль.

**Подготовка:** Кабачки натереть на крупной терке. Приготовить соус: 1 столовую ложку муки обжарить в 1 столовой ложке масла. Влить тонкой струйкой молоко и быстро размешать.

**Приготовление:** Кабачки выложить в форму, смазанную маслом, залить соусом, положить 4 столовые ложки тертого сыра и все перемешать.

Выпекать в предварительно прогретом аэрогриле 30 МИНУТ при температуре 235 ГРАДУСОВ на СРЕДНЕЙ скорости.

## ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ

**Продукты:** помидоры, перец болгарский, картофель, цветная капуста, лук, морковь, масло растительное, специи по вкусу.

**Подготовка:** овощи нарезать, поместить в стеклянную или керамическую посуду (0,5л - 1л - 1,5л), налить небольшое количество масла - перемешать.

**Приготовление:** кастрюлю с овощами поставить на нижнюю решетку, добавить немного кипятка, закрыть кастрюлю крышкой; готовить 35-40 МИНУТ, температура 260 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора ВЫСОКАЯ.

## СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ «ОРЕШЕК»

**Продукты:** 7 перцев, 1 кг. моркови, 300г. грецких орехов, 250г. сметаны, 0.5 лимона, черный и красный перец, соль по вкусу.

**Подготовка:** Морковь натереть на крупной терке, орехи и чеснок растолочь, все перемешать, добавить соль-перец и сок лимона. Перец очистить от сердцевин и наполнить начинкой. По желанию обмазать перцы сметаной.

**Приготовление:** Готовить на СРЕДНЕЙ решетке 30 МИНУТ при + 205 С, скорость вентилятора - СРЕДНЯЯ.

## ВИНЕГРЕТ

**Продукты:** свекла, морковь, картофель, зеленый горошек, соленый огурец, лук (по вкусу).



**Подготовка:** свеклу, морковь, картофель, огурец нарезать равными кубиками. Нарезанную свеклу, морковь, картофель поместить в жаршланг (рукав для запекания). Внутрь добавить немного кипятка.

**Приготовление:** Жаршланг с овощами поместить в Аэрогриль на среднюю решетку. Готовить 1 час, температура 260 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора ВЫСОКАЯ. Приготовленные овощи выложить в тарелку, добавить соленый огурец, горошек, лук (по вкусу).

## ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

**Продукты:** яблоки - 5шт, мед или варенье - 5 чайных ложек.

**Подготовка:** вырезать сердцевину у яблок, наполнить их вареньем или медом.

**Приготовление:** яблоки поместить в Аэрогриль на нижнюю или среднюю решетку (зависит от высоты яблок); запекать при температуре 180 ГРАДУСОВ, СРЕДНЯЯ скорость вентилятора, 15-20 МИНУТ. В качестве наполнителя можно использовать сахар, ванилин, корицу.

## ЦУКАТЫ

**Продукты:** апельсин, сахар.

**Подготовка:** нарезать апельсин дольками вместе с кожурой, обвалять в сахаре и разложить на стимер.

**Приготовление:** стимер установить на среднюю решетку, готовить 30 МИНУТ, 95 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора ВЫСОКАЯ. В конце можно посыпать сахаром.



# ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ШАШЛЫКА

## ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ НА ВИНЕ

**Продукты:** 300-400 г. курицы, 1 помидор, 2 средних луковицы, 0,5 кг кабачка, сухое вино. соль, черный молотый перец, ольховая стружка.

**Подготовка.** Кусочки курицы сбрызнуть сухим вином, посыпать солью, перцем, нарезанным луком и укропом, перемешать. Мариновать около 3-х часов. Кабачок очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками, отварить до полуготовности. Помидор нарезать дольками, лук - кольцами.

**Приготовление.** На дно аэрогриля насыпать ольховой стружки и немного смочить ее водой. Нанизать на шампуры курицу, кабачок, помидор и лук. Запекать на решетках предварительно прогретого аэрогриля в течение 30 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ, скорость СРЕДНЯЯ (для моделей 1037 Есопоту, 1047 использовать кольцо-увеличитель).

## ШАШЛЫК «СВИНЬЯ В АПЕЛЬСИНАХ»

**Продукты:** На 1 кг. свинины (лучше шейки) - 3 средние луковицы, 1 апельсин, уксус, специи.

**Подготовка.** Свинину порезать на средние кусочки, сложить в миску и полить уксусом, посыпать солью, приправой, Все тщательно перемешать. Нарезать кольцами 3 средние луковицы и добавить их в мясо. Добавить порезанный дольками апельсин, все еще раз перемешать и поставить в холодильник на 3 часа мариноваться.

**Приготовление.** На дно аэрогриля насыпать ольховой стружки и немного смочить ее водой. Если нет стружки, можно на дно налить немного белого вина. Нанизать мясо на шампуры, чередуя с апельсинами и луком. Выложить шашлыки на среднюю и верхнюю решетки. Готовить при температуре 180 ГРАДУСОВ, на СРЕДНЕЙ скорости, 35 МИНУТ. За 10 МИНУТ до конца приготовления можно повесить температуру до 235 ГРАДУСОВ.

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ГОРЧИЦЕЙ

**Продукты:** Свинина (вырезка или шейка), помидоры, лук, зелень, соль, специи, горчица.

**Подготовка.** Мясо порезать кусочками, помидоры и лук - колечками. Зелень мелко нарезать. Мясо посолить, поперчить, смешать с помидорами, луком, зеленью и горчицей, замариновать на 4 - 5 часов.

**Приготовление.** На дно аэрогриля насыпать ольховой стружки и немного смочить ее водой. Нанизать компоненты шашлыка на шампуры. Запекать на решетках аэрогриля в течение 20 МИНУТ при температуре 260 ГРАДУСОВ или 40 МИНУТ при температуре 120 ГРАДУСОВ, скорость СРЕДНЯЯ.

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ НА ПИВЕ

**Продукты:** Баранина, перец, лук, соль, специи, пиво (лучше светлое), ольховая стружка.

**Подготовка.** Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить. Замочить баранину в пиве на 12 часов. Лук и перец порезать.

**Приготовление.** На дно аэрогриля насыпать горкой ольховую стружку, смочить ее водой. Нанизать компоненты шашлыка на шампуры. Запекать на решетках аэрогриля в течение 15-20 МИНУТ при температуре 235 ГРАДУСОВ, скорость СРЕДНЯЯ.

### **ШАШЛЫК ИЗ ГОРБУШИ «ОЖЕРЕЛЬЕ ДИАНЫ»**

**Продукты:** Горбуша среднего размера, Майонез, Лук, Морковь, Коптильная приправа «Ольховый дым»

**Подготовка.** Горбушу помыть, почистить, отделить голову и хвост, тушку разрезать на куски толщиной 1,5 см. Каждый кусок посолить, обмазать майонезом и посыпать специями для рыбы. На шампуры нанизывать куски рыбы, располагая их вдоль, затем кольцо лука, кольцо моркови, кольцо лука и опять рыбу.

**Приготовление.** За 30 МИНУТ до приготовления (для получения более выраженного вкуса) смазать коптильной приправой. На дно аэрогриля положить ольху. Готовить на СРЕДНЕЙ и верхней решетке одновременно при СРЕДНЕЙ скорости вентилятора, температуре 235 ГРАДУСОВ, 30-35 МИНУТ

### **ОВОЩНОЙ КАЛЕЙДОСКОП**

**Продукты:** Морковь, лук, помидоры, перец, майонез, соль, специи.

**Подготовка.** Овощи крупно порезать, посолить, поперчить, обмазать майонезом.

**Приготовление.** Нанизать компоненты шашлыка на шампуры и запекать на решетках аэрогриля в течение 15 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ, скорость СРЕДНЯЯ.

### **ШТАЖКИ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ**

**Продукты:** Свежие шампиньоны, картофель, майонез, соль, специи.

**Подготовка.** Картофель нарезать кружочками. Картофель и шампиньоны посолить, поперчить, обмазать майонезом.

**Приготовление.** На дно аэрогриля насыпать горкой ольховую стружку, предварительно смочив ее водой. Нанизать компоненты шашлыка на шампуры. Запекать на решетках аэрогриля в течение 30 МИНУТ при температуре 205 ГРАДУСОВ, скорость СРЕДНЯЯ.

### **ФРУКТОВЫЙ ШАШЛЫК**

**Продукты:** Для 4 порций: 2 колечка консервированного ананаса, 3 консервированные персика, 2 банана, 2 апельсина, разделенных на дольки. 60 г. сахарного песка, 2 ст. ложки коньяка, 2 ч. ложки корицы, 1 щепотка имбиря.

**Подготовка.** Ананасы, персики и бананы нарезать кубиками, сбрызнуть коньяком и нанизать на шампуры. Шашлыки обвалить в смеси корицы, имбиря, сахара.

**Приготовление.** Запекать в гриле при температуре 180 ГРАДУСОВ при НИЗКОЙ скорости вентилятора, до тех пор, пока сахар не станет коричневым.

# ДОМАШНИЕ КОПЧЕНОСТИ



## РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

**Подготовка** Рыбу, лучше скумбрию, салаку или окуня, разделить, удалить внутренности и вымыть. Натереть солью, специями (по вкусу). Нанести КОПТИЛЬНУЮ ПРИПРАВУ (Ольховый дым) на поверхность рыбы, равномерно распределить его с помощью кисточки. Оставить мариноваться 30 минут.

**Приготовление** Уложить рыбу на решетки аэрогриля. Готовить 25-30 МИНУТ при температуре 180 ГРАДУСОВ на СРЕДНЕЙ скорости. Через 15 МИНУТ можно полить рыбу белым вином для сочности и аромата.

## РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

**Подготовка:** Рыбу разделить, удалить внутренности, вымыть. Натереть солью, специями. Нанести КОПТИЛЬНУЮ ПРИПРАВУ на поверхность рыбы, равномерно распределить его с помощью кисточки. Сложить в эмалированную кастрюлю или стеклянную посуду. Поставить под гнет в холодное место на 1-3 суток.

**Приготовление:** Уложить рыбу на решетки аэрогриля. Готовить 30 МИНУТ при температуре 65 ГРАДУСОВ на НИЗКОЙ скорости. После приготовления можно смазать растительным маслом.

## КОПЧЕНОЕ САЛО

**Подготовка:** Очистить поверхность сала от соли, нанести КОПТИЛЬНУЮ ПРИПРАВУ, равномерно распределяя его по всей поверхности с помощью кисточки. Оставить на 1 час.

**Приготовление:** Уложить куски сала на решетки аэрогриля. Готовить 50-60 МИНУТ при 150 ГРАДУСАХ на СРЕДНЕЙ скорости. Перед подачей на стол сало охладить.

## ГРУДИНКА «ЭКОНОМНАЯ»

**Продукты:** Куски грудинки, лучше с мясными прожилками, чеснок, соль, перец, ольховая стружка.

**Подготовка:** За три часа до приготовления, грудинку промыть, обсушить, нашпиговать чесноком и обсыпать солью (красным перцем - по желанию).

На дно аэрогриля насыпать ольховую стружку, немного смочить ее водой.

**Приготовление:** Готовить 60 МИНУТ на СРЕДНЕЙ решетке при  $t$  120 С, скорость вентилятора - СРЕДНЯЯ.

## ГРУДИНКА, КОПЧЕНАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

**Продукты:** Свежая грудинка СРЕДНЕЙ жирности, соль, душистый молотый перец, чеснок, препарат для копчения.

**Подготовка:** Грудинку натереть солью и перцем, нашпиговать чесноком, положить в глубокую керамическую или эмалированную посуду, нанести небольшое количество копильного препарата, закрыть крышкой. Выдержать 12-15 часов в темном прохладном месте. После с грудинки счистить соль и

перец, протереть ее салфеткой, нанести небольшое количество коптильного препарата.

**Приготовление:** Выложить грудинку шкуркой вниз в предварительно прогретый аэрогриль на среднюю решетку, готовить 10 МИНУТ при температуре 235 ГРАДУСОВ на СРЕДНЕЙ скорости, потом - еще 20 МИНУТ при температуре 150 ГРАДУСОВ на СРЕДНЕЙ скорости.

### **КАРБОНАТ, ШЕЙКА ГОРЯЧЕГО КОПТЧЕНИЯ**

**Подготовка.** 1.5 кг парной мякоти, натереть солью, специями, раздавленным чесноком (головка). Оставить на ночь. Нанести КОПТИЛЬНУЮ ПРИПРАВУ, равномерно распределяя его по всей поверхности с помощью кисточки, оставить на 1 час.

**Приготовление.** Уложить на решетку аэрогриля. Готовить 50-60 МИНУТ при 180 ГРАДУСАХ на СРЕДНЕЙ скорости. Проверить готовность - проколоть шампуром - если мясо мягкое и выдавившийся сок прозрачный - оно готово.

### **ШПРОТЫ «ЯНТАРНЫЕ»**

**Подготовка.** 0,5 кг мелкой салаки промыть, выпотрошить и посолить. Выложить салаку боком плотно друг к другу в противень или форму и смазать КОПТИЛЬНОЙ ПРИПРАВой. Сверху полить растительным маслом (немного, на 1/3 формы). Поставить на 30-40 МИНУТ пропитываться.

**Приготовление.** Готовить 30-40 МИНУТ (в зависимости от толщины рыбы) на нижней решетке, при 180 ГРАДУСАХ на СРЕДНЕЙ скорости.

### **КОПЧЕНАЯ КУРИЦА, ОКOROЧКА**

**Подготовка.** Вымыть, посолить, нанести КОПТИЛЬНУЮ ПРИПРАВУ, смазать растительным маслом или майонезом.

**Приготовление.** Уложить продукты на решетки аэрогриля. Готовить окорока 25-30 МИНУТ, курицу 40 МИНУТ, при 260 ГРАДУСАХ на ВЫСОКОЙ скорости.

### **КОПЧЕНЬЕ КРЫЛЬШКИ «К ПИВУ»**

**Подготовка.** Крылья промыть, посолить и за 10 МИНУТ до приготовления кисточкой обмазать КОПТИЛЬНОЙ 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 МИНУТ при 235 ГРАДУСАХ на СРЕДНЕЙ скорости или 25-30 МИНУТ на 260 ГРАДУСАХ.

### **КОПЧЕНЬЕ СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, КОЛБАСКИ**

**Подготовка.** Освободить продукты от целлофановой оболочки. Нанести КОПТИЛЬНУЮ ПРИПРАВУ.

**Приготовление.** Уложить продукты на решетку аэрогриля. Готовить 10-15 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ на ВЫСОКОЙ скорости. Сосиски готовить в режиме РАЗОГРЕВ.

# РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЕТЧИННИЦЫ

## РУЛЕТ «МУЛЕН-РУЖ»

**Продукты:** 1 кг. куриного филе, 500 гр. шампиньонов, 1 красный болгарский перец, маленькая луковица, грибной или куриный бульонный кубик.

**Подготовка:** Курицу и грибы порезать кусочками. Перец мелко нарезать. Лук натереть на мелкой терке. Кубик размять. Все тщательно перемешать. Дно и борта ветчинницы выложить фольгой или жаршлангом. Заложить продукты в форму. Накрыть форму крышкой и зажать пружинами.

**Приготовление:** На дно колбы аэрогриля налить стакан горячей воды. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить 60 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ.

## РУЛЕТ «МОРСКОЙ БРИЗ»

**Продукты:** 500 гр. филе горбуши, 1 кг. Филе скумбрии, молотая гвоздика на кончике чайной ложки, 1 луковица, соль.

**Подготовка:** Рыбу нарезать. Лук пассировать в масле. Все компоненты рулета перемешать, добавить специи. Дно и борта ветчинницы выложить фольгой или жаршлангом. Заложить в нее слоями рыбу. Накрыть форму крышкой и зажать пружинами

**Приготовление:** На дно колбы аэрогриля налить стакан горячей воды. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить при 260 ГРАДУСАХ 30-35 МИНУТ на ВЫСОКОЙ скорости.

## ВЕТЧИНА «ВЕНГЕРСКАЯ»

**Продукты:** Индейка, куриные грудки (1 - 1/5 кг), 150 гр. отварных грибов, луковица, 1 яйцо, соль, специи, столовая ложка майонеза, чайная ложка манной крупы

**Подготовка:** Грибы с луком пропустить через мясорубку с луком. Взбить яйцо с солью и специями, добавить майонез и манную крупу. Из мяса приготовить фарш (70% индейки, и 30% кур), смешать с яично-грибной массой. Дно и борта ветчинницы выложить фольгой. Заполнить форму фаршем. Накрыть форму крышкой и зажать пружинами.

**Приготовление:**

На дно колбы аэрогриля налить стакан кипятка. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить 60 МИНУТ при 205 ГРАДУСАХ.

## ВЕТЧИНА «ПИКАНТНАЯ»

**Продукты:** 1 - 1/5 кг крупных плоских кусков свинины и говядины, соль, специи (кардамон, базилик, корица, майоран, черный молотый перец, мускатный орех), уксус, яблоки «Антоновка», чернослив, курага, грецкий орех.

**Подготовка:** Мясо замочить на 3 часа в рассоле: 1 стакан воды + 1/3 стакана уксуса + 3 столовые ложки соли. Откинуть мясо на дуршлаг. Смешать со специями. Яблоки нарезать тонкими кружочками. Чернослив, курагу нарезать. Дно и борта ветчинницы выложить фольгой. Выложить компоненты в форму следующим образом: свинина, яблоко, говядина, сухофрукты, орех, свинина. Накрыть форму крышкой и зажать пружинами.

Приготовление. На дно колбы аэрогриля налить стакан воды, пива или вина. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить 90 МИНУТ при 205 ГРАДУСАХ.

### **ВЕТЧИНА «КУПЕЧЕСКАЯ»**

**Продукты:** 1 - 1/5 кг свинины и говядины, грибы, сыр, лук, соль, специи

**Подготовка:** Мясо замариновать с добавлением соли и пряностей на сутки. Грибы, сыр, лук крупно порезать, смешать с маринованным мясом. Дно и борта ветчинницы выложить фольгой. Плотно уложить смесь в форму ветчинницы. Накрыть форму крышкой и зажать пружинами.

**Приготовление:** На дно колбы аэрогриля налить стакан горячей воды. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить 1 - 1,5 ЧАСА при 260 ГРАДУСАХ на **ВЫСОКОЙ** скорости.

**После приготовления ЛЮБОГО РЕЦЕПТА ВЕТЧИНЫ, не снимая пружин, ветчинницу охладить и только после этого извлечь готовую ветчину из формы!**

## **ПЕЛЬМЕНИ**

### **ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКАХ**

**Продукты:** пельмени, майонез или сметана, специи.

**Подготовка:** пельмени положить в горшочки, добавить майонез или сметану, специи по вкусу.

**Приготовление:** поставить горшочки в Аэрогриль на нижнюю решетку, добавить немного кипятка, закрыть крышкой; готовить 30 МИНУТ, 260 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора **ВЫСОКАЯ**.

### **ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ**

**Продукты:** пельмени 500г, майонез - 100г, сыр - 150г, специи по вкусу.

**Подготовка:** пельмени смешать с майонезом, добавить специи, сыр натереть.

**Приготовление:** пельмени разложить на противень, поставить в Аэрогриль на среднюю решетку; готовить 15 МИНУТ, температура 180 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора **СРЕДНЯЯ**, затем посыпать сыром и запекать еще 15 МИНУТ, температура 180 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора **СРЕДНЯЯ**.

В это блюдо можно добавить капусту брокколи.

### **ПЕЛЬМЕННЫЙ ПИРОГ «МЕЧТА ЛЕНИВЦА»**

**Продукты:** пельмени любые, без волнистых краев (не Равиолло), сметана, майонез, Вегетта, сухой укроп, 2 маринованных огурца.

**Подготовка:** Смешать в равных пропорциях майонез и сметану. Огурцы мелко нарезать, добавить соль и чеснок по вкусу. Противень или форму смазать растительным маслом. Пельмени не размораживая перемешать майонезным соусом, разложить красиво в форме, посыпать укропом.

**Приготовление:** Готовить 15-17 минут, при 180 ГРАДУСАХ на **СРЕДНЕЙ** скорости на **СРЕДНЕЙ** решетке

# МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

## ТОПЛЕННОЕ МОЛОКО

**Продукты** на 3 порционных горшочка: 1 литр жирного молока, 50 гр. сливочного масла.

**Подготовка:** Разлить молоко по горшочкам, поставить их в аэрогриль на нижнюю решетку.

**Приготовление:** Установить время приготовления 20 МИНУТ, 260 ГРАДУСОВ, скорость ВЫСОКАЯ (чтобы молоко закипело). Снизить температуру до 150 ГРАДУСОВ и готовить еще 1 ЧАС на СРЕДНЕЙ скорости, периодически опуская пенки на дно. За счет этого молоко приобретает характерный бежевый цвет и особенный вкус. Если по каким-либо причинам неудобно периодически опускать пенки, можно добавить в каждый горшочек по чайной ложке сливочного масла, чтобы пенка не подгорела.

## ДОМАШНИЙ ТВОРОГ

**Продукты:** 3-4 литра простокваши.

**Подготовка:** Поставить емкость с простоквашей на нижнюю решетку аэрогриля.

**Приготовление:** Начинать с 260 ГРАДУСОВ, время 40 МИНУТ, скорость ВЫСОКАЯ, пока простокваша хорошо не свернется (творожная масса отделится от сыворотки), затем сбавить температуру до 120 ГРАДУСОВ, скорость поменять на НИЗКУЮ и готовить еще 30 МИНУТ, тогда творог еще более уплотнится. Оставить остывать в аэрогриле. Творог откинуть в марлевый мешочек и дать стечь. Чтобы творог получился сухим, мешочек, после того как сыворотка прекратит стекать, нужно положить под гнет на ночь.

## РЯЖЕНКА

**Продукты** на 3 порционных горшочка: 1 литр молока, 200мл. сливок, 6 полных столовых ложек сметаны для закваски

**Подготовка:** Поровну разлить молоко и сливки в горшочки. Установить их на нижнюю решетку.

**Приготовление:** Стопить молоко со сливками (см. **Топленое молоко**), дать остыть до 40 ГРАДУСОВ. В каждый горшочек положить по 2 столовые ложки сметаны и размешать. Оставить для заквашивания на 10 ЧАСОВ.

## ДОМАШНИЙ СЫР

**Продукты:** 2 кг творога, 2 л. Молока, 100 гр. сливочного масла, 1 Чайная ложка соли, 1 чайная ложка соды, 2 яйца.

**Подготовка:** Молоко в кастрюльке, желательна алюминиевой, поставить на нижнюю решетку аэрогриля.

**Приготовление:** Установить 1 час, 260 ГРАДУСОВ, ВЫСОКУЮ скорость (молоко закипит и потомится). Покрошить творог и готовить и готовить

еще 40 МИНУТ на ВЫСОКОЙ скорости (молоко свернется и творог станет более плотным). Откинуть на сито, прогнать через мясорубку или измельчить в комбайне, добавить остальные компоненты и готовить 20 МИНУТ, при 260 ГРАДУСАХ, на НИЗКОЙ скорости. Затем еще 20 МИНУТ, при 120 ГРАДУСАХ, пока не будет однородной массы, которая тянется за ложкой. Смазать форму маслом, вылить сыр и дать застыть. Чтобы извлечь остывший сыр из форм, нужно подержать дно несколько секунд в горячей воде и опрокинуть на блюдо.

### **ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ**

**Продукты:** 1 флакон фермента «Нарине» для закваски на 0,5 литра нежирного молока. Молоко (взять из расчета желаемого количества йогурта). Свежие фрукты или варенье.

**Подготовка:** Перед 2-м этапом фрукты мелко нарезать.

**Приготовление:** 1 этап: 0,5 литра молока в стеклянной банке установить на нижнюю решетку аэрогриля и готовить 20 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ на ВЫСОКОЙ скорости (довести до кипения). Остудить до 40 ГРАДУСОВ, снять пенку, ввести содержимое флакончика молочные бактерии «Нарине», размешать. Банку закрыть пластмассовой крышкой. Установить кольцо-увеличитель, оставить крышку аэрогриля чуть приоткрытой. Готовить 10 ЧАСОВ, 65 ГРАДУСОВ на НИЗКОЙ скорости. Непременным условием получения доброкачественного йогурта является максимальная чистота всей посуды. Поэтому банки можно предварительно простерилизовать в аэрогриле.

2 этап 500-850 граммовые банки с молоком установить на нижнюю решетку (помещаются без использования увеличительного кольца). Начинать с 260 ГРАДУСОВ, 20 МИНУТ, скорость ВЫСОКАЯ (дать закипеть). Когда температура молока понизится до 40 ГРАДУСОВ, в каждую банку добавить закваску из расчета 2 столовые ложки на 1 литр молока, измельченные фрукты или варенье. Используя кольцо-увеличитель и, оставив крышку аэрогриля неплотно закрытой, готовить 8 ЧАСОВ, при 65 ГРАДУСАХ, скорость НИЗКАЯ. Готовый продукт помещают на 2 ЧАСА в холодильник.

### **ВАРЕНЕЦ**

**Продукты** на 3 порционных горшочка: 1 литр нежирного молока, 6 полных столовых ложек сметаны для закваски.

**Подготовка:** Молоко стопить (см. Топленое молоко) и остудить до 40 ГРАДУСОВ.

**Приготовление:** В каждый горшочек положить по 2 столовых ложки сметаны и размешать. Оставить для заквашивания на 10 ЧАСОВ.



# ВЫПЕЧКА



## ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

**Продукты:** тесто слоено-дрожжевое. В качестве наполнителя можно использовать мелко нарезанные бананы, яблоки, ягоды, варенье.

**Приготовление:** тесто нарезать на ровные куски, смазать растительным маслом с двух сторон, положить на тесто наполнитель, завернуть тесто в конвертики (или придать пирожкам другую форму); готовить 15 МИНУТ, температура 205 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора НИЗКАЯ или СРЕДНЯЯ.

## СОСИСКИ В ТЕСТЕ

**Продукты:** тесто (любое), сосиски.

**Подготовка:** нарезать тесто полосками и закрутить в них сосиски.

**Приготовление:** Разложить сосиски на решетки, готовить 15 МИНУТ, температура 205 ГРАДУСОВ, скорость СРЕДНЯЯ.

## ШАРЛОТКА ОБЫКНОВЕННАЯ

**Продукты:** 4 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан муки, 1/3 ч. ложки соды, погашенной уксусом, ваниль на кончике ножа, яблоки, сахарная пудра.

**Подготовка:** Яйца с сахаром взбить (не до пены), добавить муку, соду и ваниль - все тщательно перемешать миксером. Форму смазать, выложить "веером" порезанные яблоки, залить тестом.

**Приготовление:** В предварительно прогретый аэрогриль на среднюю решетку поставить форму, выпекать 20 МИНУТ при температуре 180 ГРАДУСОВ на НИЗКОЙ скорости, затем увеличить температуру до 205 ГРАДУСОВ, прибавить скорость - до СРЕДНЕЙ и выпекать еще 15 МИНУТ.

## ПИЦЦА

**Продукты:** Тесто для пиццы, колбаса полукопченая, сыр, помидоры, перец болгарский.

**Подготовка:** Раскатать тесто, сделать форму, нарезать колбасу, помидоры перец соломкой, сыр натереть. На тесто выложить колбасу, помидоры, перец; сверху засыпать сыром.

**Приготовление:** на среднюю решетку постелить фольгу, сверху положить пиццу; готовить 15 МИНУТ при температуре 205 ГРАДУСОВ, НИЗКАЯ скорость вентилятора; затем 15 МИНУТ, 205 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора СРЕДНЯЯ; затем еще 15 МИНУТ, 205 ГРАДУСОВ, скорость ВЫСОКАЯ.

## ХАЧАТУРИ

**Продукты:** тесто слоено-дрожжевое, сыр.

**Подготовка:** тесто нарезать на ровные части, положить внутрь сыр и сделать форму пирожков.

**Приготовление:** сделанные пирожки разложить на решетки и готовить 15 МИНУТ, температура 205 ГРАДУСОВ, СРЕДНЯЯ скорость вентилятора.

## **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 180 ГРАДУСАХ, скорость вентилятора - СРЕДНЯЯ.

## **МОРКОВНЫЕ БУЛОЧКИ**

**Продукты:** 2-3 моркови, 1/2 стакана сахарного песка, 3-4 ст. ложки растительного масла, соль, 1/3 чайной ложки соды, погашенной уксусом, мука.

**Подготовка:** Морковь натереть на крупной терке, добавить сахар, масло, погашенную уксусом соду, соль. Всыпать столько муки, чтобы после замеса из теста можно было сформировать шарики диаметром около 5 см.

**Приготовление:** Каждый шарик обвалять в муке, выложить на среднюю решетку, покрытую фольгой или бумагой для выпечки (можно просто использовать стиммер). Выпекать 20-25 МИНУТ в предварительно прогретом аэрогриле при температуре 205 ГРАДУСОВ, скорость вентилятора - ВЫСОКАЯ.

## **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.

## **ВАТРУШКА "ЛАКОМКА"**

**Продукты:** *Для теста:* 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки сахарного песка, 4-5 ложек муки с горкой, 1 яйцо, 1 ч. ложка соды, уксус, *Для начинки:* 250 г творога, 2 яйца. 1 ст. ложка сахарного песка.

**Подготовка:** Смешать продукты для теста. Тесто должно получиться консистенции густой сметаны. В другой миске перемешать продукты для начинки.

**Приготовление:** Форму смазать маслом и обсыпать сухарями. Вылить тесто в форму. Начинку выложить на тесто, оставив бортики 1,5-2 см. по периметру. Выпекать в предварительно прогретом аэрогриле 35-40 МИНУТ при температуре 180 ГРАДУСОВ на СРЕДНЕЙ скорости.

# РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ ГОДА

## БОРЩ ЗЕЛЕНЬИЙ

**Продукты** (на 3 порции): свекла - 1 шт., картофель - 2 шт., щавель- 200г, морковь - 1 шт., лук - 1 шт., яйцо вареное - 1 шт., лимонная к-та на кончике ножа, масло сливочное 10г.

**Подготовка:** Картофель порезать кубиками, свеклу и морковь натереть на терке, лук мелко порезать и сложить в горшочек. Добавить соль и лимонную кислоту. Залить горячей водой, закрыть крышкой и готовить 30 МИНУТ. Щавель мелко порезать, добавить в борщ и потомить еще 5 МИНУТ.

**Приготовление:** Готовить на ВЫСОКОЙ скорости, при 235 ГРАДУСАХ 30 МИНУТ, после добавления щавеля - томить еще 5 мин. на 150 ГРАДУСАХ. В тарелку положить вареное, порезанное яйцо

## МОЛОЧНЫЙ СУП С КАРТОФЕЛЕМ

**Продукты** (на 2 порции): картофель - 2 средних шт., молоко - 100г., масло сливочное - 1ч.л., булка для гренек - по желанию, соль по вкусу.

**Подготовка:** Картофель очистить, нарезать соломкой, опустить в кипящую, подсоленную воду и варить 20 МИНУТ. Потом добавить подогретое молоко (холодное молоко добавлять нельзя - картофель посинеет) и варить еще 5 МИНУТ.

**Приготовление:** Варить суп при закрытой крышке, на максимальных параметрах в два этапа: 20 МИНУТ, затем еще 5 МИНУТ. В тарелку положить кусочек сливочного масла и гренки, которые можно высушить в аэрогриле.

## КУРИНОЕ СУФЛЕ

**Продукты** (на 1 порцию): куриное мясо - 60г., молоко - 30 мл., яйцо - 1\4 шт., масло сливочное - соль по вкусу.

**Подготовка:** Куриное мясо (без костей и кожи) пропустить 2 раза через мелкую решетку мясорубки, посолить, влить молоко, добавить сырой желток, тщательно перемешать и аккуратно соединить со взбитым в крепкую пену белком. Форму смазать маслом и в нее выложить полученную массу.

**Приготовление:** Запекать на СРЕДНЕЙ решетке 15-20 МИНУТ при 235 ГРАДУСАХ, скорость - СРЕДНЯЯ.

## ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ИЗЬОМ

**Продукты** (на 1 порцию): Яйцо - 1\4 шт., сахар - 5 г., манная крупа - неполная ч.л., сухари панировочные - 1 ч.л., молоко - 25 мл., творог - 70 г., изьом - 1 ч.л., масло сливочное - 1 ч.л., сливки или сметана - 1 ст.л., соль по вкусу.

**Подготовка:** Яйцо растереть с сахаром, добавить соль, манную крупу, хорошо перемешать, влить молоко. Творог протереть сквозь сито, изьом промыть и слегка запарить горячей водой. Соединить все ингредиенты и тщательно перемешать. Подготовить форму: смазать маслом, посыпать сухарями. В форму выложить творожную массу.

**Приготовление:** Запекать на СРЕДНЕЙ решетке 25 МИНУТ, при 235 ГРАДУСАХ, скорость - СРЕДНЯЯ. Готовую запеканку полить сливками или сметаной.

# ПРАЗНИЧНЫЕ ЗАКУСКИ И НАПИТКИ

## «СИНЬОР ПОМИДОР»

**Продукты:** помидоры, майонез, сыр, чеснок, зелень, соль, специи.

**Подготовка:** Из помидоров вынуть мякоть. Мякоть помидора смешать с майонезом, тертым сыром, измельченным чесноком и зеленью, добавить соль и специи. Начинить помидоры полученным фаршем.

**Приготовление:** Разложить помидоры на нижней и СРЕДНЕЙ решетках, готовить 15 МИНУТ при температуре 150-180 ГРАДУСОВ, скорость - СРЕДНЯЯ.

## СЫР, ЖАРЕННЫЙ В СУХАРЯХ

**Продукты:** 300 гр. твердого сыра, 2 яйца, панировочные сухари, 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 на верхнюю решетку аэрогриля, застеленную фольгой или бумагой для выпечки. Запекать в предварительно прогретом аэрогриле 10 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ, ВЫСОКАЯ скорость.

## «КОЛБАСКИ ИЗ СКАЗКИ»

**Продукты:** 4 сардельки или сосиски, 8 тонких кусочков сала или бекона, горчица, плавленый сыр.

**Подготовка:** Сардельки разрезать пополам сначала поперек, а затем вдоль каждую половинку. Внутреннюю сторону половинок намазать горчицей. Соединить намазанные половинки, между ними положить кусочек плавленого сыра. Завернуть их в тонкие кусочки сала, закрепить деревянными зубочистками.

**Приготовление:** Запекать в аэрогриле на средней и верхней решетках при температуре 260 ГРАДУСОВ 15 МИНУТ (пока сало не станет золотистым) на ВЫСОКОЙ скорости.

## «ТИР НА ВЕСЬ МИР»

**Продукты:** 500 г говядины, 300 г свинины, 250 г грибов, 2 яйца, 1 стакан молока, 2-3 клубня картофеля, 4-5 столовых ложек жира, соль, перец.

**Подготовка:** Молотую говядину и свинину тщательно перемешать, добавить яйца, отварные свежие или маринованные грибы, нарезанные полосками, молоко, вареный и растертый картофель, посолить, поперчить.

**Приготовление:** Полученную массу выложить на смазанную маслом форму. Полить растопленным жиром или маслом. Запечь в аэрогриле до получения румяной корочки 50-60 минут при температуре 260 градусов на максимальной скорости.

## ПОЛЬСКИЕ РУЛЕТЫ

**Продукты:** 1 кг. свиной вырезки, 300г. сала, чеснок, соль, перец молотый.

**Подготовка:** Мясо тонко нарезать и отбить. Сало пропустить через мясорубку вместе с чесноком, добавить соль, перец, перемешать. Намазать фарш на кусочки мяса, скатать в трубочки и перевязать нитками (можно заколоть зубочисткой). Обмазать рулетики майонезом.

**Приготовление:** Готовить рулетики на средней решетке 20-25 МИНУТ при 260 ГРАДУСАХ, скорость вентилятора - СРЕДНЯЯ (ВЫСОКАЯ скорость - более жаристые рулеты).

#### **СБИТЕНЬ «НОВОГОДНИЙ АПЕРИТИВ»**

**Продукты:** 1 литр белого Вермута, 1 литр апельсинового сока, Мед по вкусу

**Приготовление:** Смешать в чаше аэрогриля все ингредиенты. Готовить при 260 ГРАДУСАХ 25 минут. Пить охлажденным.

#### **ГЛИНТВЕЙН «ПРАЗДНИЧНЫЙ»**

**Продукты и подготовка:** В колбу аэрогриля вылить 1 л красного полусладкого вина, 1 л виноградного сока (красного), 100 грамм коньяка. Добавить мелко порезанный лимон, пакетик корицы, 5-6 штук гвоздики. Все перемешать.

**Режим приготовления:** Готовить при температуре 260 ГРАДУСОВ на ВЫСОКОЙ скорости вентилятора 20 МИНУТ. Для того чтобы глинтвейн оставался горячим, установить 150 ГРАДУСОВ и то количество времени, за которое гости, по Вашим расчетам, успеют насладиться бархатным вкусом этого согревающего напитка.



## **ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ**

#### **СТЕРИЛИЗАЦИЯ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ**

**Продукты:** Огурцы или помидоры, укроп с семенами, листья хрена, чеснок, лавровый лист, черный перец, горчица порошковая.

**Подготовка:** Для маринада - на 1 литр воды - 2 столовые ложки соли, 2-3 столовые ложки сахара, уксус 9% - 4-6 столовых ложек.

**Приготовление:** В банки заложить специи, огурцы (помидоры), залить ГОРЯЧИМ маринадом и стерилизовать до появления пузырьков при температуре 260 градусов и далее- 15 МИНУТ при 150 ГРАДУСАХ. Скорость ВЫСОКАЯ. Перед тем, как закатать - добавить уксус.

#### **КОМПОТ ИЗ ФРУКТОВ**

**Продукты:** Фрукты любые, Сахарный песок 1 стакан на литровую банку.

**Приготовление:** Фрукты промыть, сложить в банки с сахарным песком и залить кипятком (банка целиком). Прикрыть крышкой и стерилизовать при 150 ГРАДУСАХ 15-18 МИНУТ, скорость - ВЫСОКАЯ. Закатать банки. Песок растворится не сразу же, банки перевернуть и поставить в одеяло.

#### **СУШКА ЗЕЛЕНИ И ГРИБОВ**

Укроп, петрушку, кинзу сушат на стимере при 95 ГРАДУСАХ 15 МИНУТ.

Если грибы очень крупные надо порезать их кусочками, нанизать на нитку (как бусы) и по спирали разложить на каждую решетку. На нитку нанизывать обязательно, иначе при усыхании грибы будут проваливаться сквозь решетку.

Сушить 1,5 - 2 часа при 95 ГРАДУСАХ, скорость ВЫСОКАЯ.

Между колбой и крышкой аэрогриля вставить шампур, что бы влага испарялась.



# ЧТО КУПИТЬ К АЭРОГРИЛЮ

**КНИГИ РЕЦЕПТОВ «КУЛИНАРИЯ АЭРОГРИЛЯ»** - Более 400 рецептов в 8 сборниках рецептов Петербургских хозяек и консультантов компании «Семь Холмов». Есть рецепты простые, есть посложнее - каждый найдет что-то любимое для себя.

**Внимание: При наличии ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА Книги Рецептов продаются по специальной цене! (1 комплект книг к 1 Аэрогрилю).**

**ВИДЕОКУРС «КУЛИНАРИЯ АЭРОГРИЛЯ»** - 10 видеорецептов, включая курицу-гриль на пиве, выпечку, приготовление в посуде на ДВД

**ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА**- Металлическая форма из стали или алюминия с антипригарным покрытием. Кладется на дно Аэрогриля для сбора жира, стекающего с продуктов. Может использоваться для выпечки, приготовления жареного картофеля, печеных пельменей, жареной рыбы и мяса и др.

**НАБОР ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И ШАШЛЫКА:**

**1. СТРУЖКА** - Ольховая, Буковая или яблоневая щепка (стружка), которая насыпается на дно Аэрогриля и придает АРОМАТ копчения при приготовлении рыбы, мяса, сала, шашлыков, картофеля и др.

**2. КОПТИЛЬНАЯ ПРИПРАВА «ОЛЬХОВЫЙ ДЫМ» (ВНИРО)** - Натуральный концентрат ольхового дыма - жидкость, которая наносится непосредственно на продукт или на стружку и придает АРОМАТ и ВКУС копчения при приготовлении рыбы, мяса, сала, шашлыков, картофеля и др.

**3. КИСТОЧКА** - кисть плоская с натуральной щетиной для нанесения коптильной приправы на продукт.

**4. ШАМПУРЫ** - деревянные палочки для шашлыка (50 штук) - используются как одноразовые шампуры при приготовлении мясных, овощных, грибных и др. шашлыков в аэрогриле.

**КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА** - Керамические горшочки, объемом 0,5 или 0,7 литра для приготовления супов, каш, жаркого, жульенов, топленого молока и других порционных блюд (в Аэрогриль помещается 3 или 4 горшочка), керамические супницы и др.

**СТЕКЛЯННЫЕ КАСТРЮЛЬКИ И ГОРШОЧКИ** - Тонкостенные стеклянные кастрюли, объемом 1 литр, 1,5 литра и 2 литра для варки, тушения и жарки - приготовления супов, каш, жаркого, плова, топленого молока, варенья, компотов и других блюд. В Аэрогриль помещается 1 кастрюлька или 3 горшочка объемом 0,6 литра.

**СИЛИКОНОВАЯ ФОРМЫ** - формы для выпечки и вторых блюд из силикона - инертного материала, который может применяться при температуре от - 30 до + 230 ГРАДУСОВ. Используется для приготовления выпечки и вторых блюд - мяса, жаркого, рыбы, печеных пельменей и др.

**СИЛИКОНОВАЯ ПЕРЧАТКА** - варежка из силикона для доставания из Аэрогриля горячих горшков, форм, решеток, готовых блюд (например, картофеля) и др.

**СИЛИКОНОВАЯ КИСТОЧКА** – кисть со щетинками из пищевого силикона. Используется для нанесения на блюда соусов, маринадов, смазывания выпечки, противней и др.

**ПРОТИВНИ** – алюминиевые противни с антипригарным покрытием. Используются для жарки, запекания, тушения, выпечки и др. Ставятся на нижнюю или среднюю решетку Аэрогриля.

**СИЛИКОНОВЫЕ КРЫШКИ** – круглые или прямоугольные крышки из силикона для закрывания противней, кастрюль, сковородок.

**ВЕТЧИННИЦА «БЕЛОБОКА»** – пресс-форма из нержавеющей стали для приготовления домашней ветчины, мясных рулетов, колбас и др.

**УНИВЕРСАЛЬНЫЙ РАСТЫЛИТЕЛЬ ДЛЯ МАСЛА «MISTO»**– Баллончик из алюминия или нержавеющей стали с поршнем для создания давления. Используется для дозированного нанесения масла, вина или других жидкостей на блюда (салаты, мясо, шашлык и т.п.).

## Представляем товары для кухни

**ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ**– изготовлена из высококачественной нержавеющей стали CrNi 18/10. Этот материал надежен и долговечен, устойчив к коррозии, не изменяет вкусовые качества и запах продуктов, не образует соединения с компонентами пищи. Срок хранения продуктов в 3 раза дольше, чем в любой другой, т.к. она обладает бактериостатичностью. Подходит для электрических, газовых, стеклокерамических, индукционных плит и пригодна для мытья в посудомоечных машинах.

**СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ С КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ** – сковороды и блинницы различного диаметра, с новым антипригарным покрытием из керамического нанокompозита. Экологичны, долговечны, подходят для всех видов плит. Обладают отличными антипригарными свойствами. Можно использовать на газовых, электрических и индукционных плитах

**ЭМАЛИРОВАННАЯ ПОСУДА** – отличается особым изяществом, блеском и нарядным орнаментом. Можно использовать на газовых, электрических и индукционных плитах

**ТЕРМОСЫ** – благодаря использованным технологиям позволяют долгое время сохранять температуру холодных и горячих жидкостей (12 часов минимум!)

**КУХОННЫЕ АКСЕССУАРЫ, ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ** – лопатки, ложки, вилки, половники, шумовки, венчики, толкушки, ножи для теста и пиццы, щипцы для сервировки, сита, штопоры, консервные ножи, прессы для чеснока, овощечистки, рыбочистки, терки, сырорезки, ножи для удаления сердцевины, ложки для фарширования и пр. Так же разнообразные мелочи, сопровождающие сервировку стола: сахарницы, масленки, соусники, кружки, чашки, наборы для специй, хлебницы, ведра для шампанского.

**КЕРАМИЧЕСКИЕ НОЖИ Welen** – приборы будущего, полностью лишены недостатков. Преимущества керамических ножей – прочность, экологичность и удобство использования.

# ПОЛЕЗНЫЕ НОВИНКИ

**ТУРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ HOTTER-** Удобная современная электрическая кофеварка-турка 250 мл для дома, офиса, командировок или дачи. Эта компактная, безопасная и практичная электрическая турка позволит Вам без плиты быстро приготовить вкусный кофе.



**ВЕСЫ КУХОННЫЕ ЭЛЕКТРОННЫЕ HOTTER** Стильные сенсорные кухонные весы. Оснащены высокоточным сенсорным датчиком. Обладают высокой точностью до 1 грамма. Закалённое стекло толщиной 3мм. Легко очищаются влажной салфеткой, благодаря гладкой поверхности из оргстекла.



**НОЖЕТОЧКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ HOTTER** - заточить нож под силу каждому, она не требует приложения силы и точит ножи за считанные секунды. Подходит для всех видов металлических и керамических ножей, в том числе для ножей для хлеба и фруктов.



**ТЕНДЕРАЙЗЕР ДЛЯ РАЗРЫХЛЕНИЯ МЯСА** - незаменимый помощник на кухне. Он предназначен для придания мясу рыхлой консистенции, что позволяет ускорить процесс приготовления продукта и значительно экономит время.



**ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК HOTTER** - Ручной вакуумный упаковщик компактен и удобен. Используйте его со специальными пакетами или контейнерами. Нужно всего лишь приложить упаковщик и специальному отверстию на пакете и нажать на кнопку. Упаковщик удалит из пакета весь кислород, и продукты будут храниться гораздо дольше. Можно использовать как **МАРИНАТОР!**



**Справки по телефону в Москве 8(499) 250-32-53  
[www.msk.hotter.ru](http://www.msk.hotter.ru), [www.shop.hotter.ru](http://www.shop.hotter.ru)**