

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ AFZ



ОГЛАВЛЕНИЕ

Основные блюда	6
Мясная запеканка с кабачком	7
Лазанья со шпинатом	8
Мини-запеканки с макаронами	9
Запеченные перцы в соусе	10
Выпечка	12
Домашний хлеб	13
Пицца классическая	14
Фокачча с оливками	15
Блюда из мяса	16
Жаркое с опятами	17
Шашлык из свинины в томатном соусе	18
Классический стейк рибай	19
Буженина с хреном	20
Свиная грудинка запеченная в фольге	21
Блюда из птицы	22
Курица гриль на вертеле	23
Куриные крылышки	24
Запеченная курица с грибами и сыром	25
Курица по-французски	26
Люля кебаб из курицы	27
Стрипсы в панировочных сухарях	28

Блюда из рыбы 30

Рыба с овощами гриль	31
Красная рыба с апельсинами и чесноком	32
Камбала с луком и сметаной	33
Рыбные зразы фаршированные печенью трески	34

Десерты 36

Овсяное печенье	37
Шоколадное печенье	38
Домашняя пастила	39
Пирог из риккоты	40

Гарниры 42

Картофельные котлеты	43
Шашлычки из шампиньонов	44
Картофель фри	45
Овощи гриль	46
Баклажаны запеченные с помидором и сыром	47
Цветная капуста с сыром	48
Цуккини пармезан	49

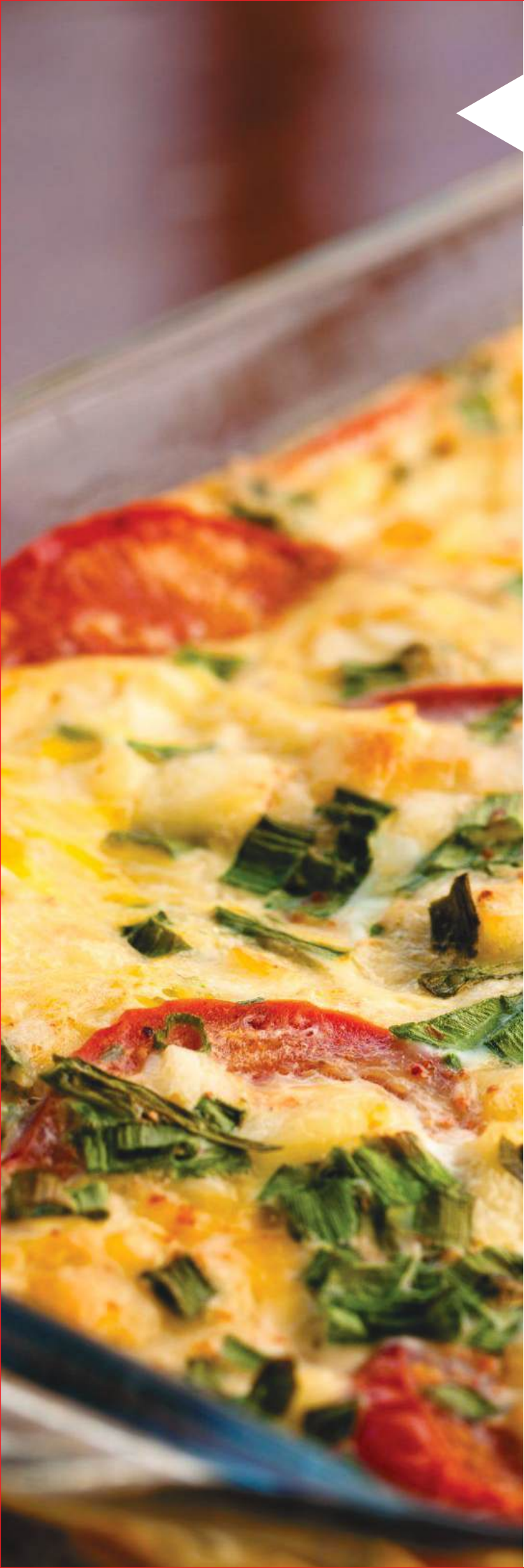
Сладкая выпечка 50

Творожный кекс с изюмом	51
Кекс с ягодами	52
Синнабоны	53
Шоколадный кекс с орехами	54





ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА С КАБАЧКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кабачки молодые 500 г
- Куриный фарш 700 г
- Перец болгарский красный 1 шт.
- Лук репчатый 1 головка
- Чеснок молодой 5 зубчиков
- Яйца куриные 2 шт.
- Паприка копченая 2 ст.л
- Перец свежемолотый смесь по вкусу
- Соль по вкусу
- Сметана 20% 2 ст.л
- Сыр 70 г
- Укроп свежий 30 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Кабачки натереть на терке, отжать.
- Соединить с репчатым луком и болгарским перцем. Посолить.
- В фарш добавить паприку, измельченный чеснок, перец, соль. Перемешать.
- Соединить две массы.
- Вбить яйца.
- Добавить укроп.
- Выложить в форму. Смазать сметаной.
- Поставить в разогретый аэрогриль. Запекать в режиме **Выпечка** 30 минут при температуре 190°C.

Приятного аппетита!



ЛАЗАНЬЯ СО ШПИНАТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сливочное масло 70 г
- Мука 50 г
- Молоко 700 мл
- Шпинат 800 г
- Рикотта 200 г
- Листы для лазаньи 300 г
- Пармезан 150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В сотейнике растопите 50 г масла.
- Помешивая венчиком, всыпьте муку и готовьте 1-2 минуты.
- Влейте молоко и мешайте, пока бешамель не загустеет.
- Добавьте соль и перец и готовьте ещё 5 минут.
- Достаньте из соуса лавровый лист.
- Промойте и порвите руками шпинат, потушите несколько минут в сковороде с оставшимся маслом до мягкости.
- Откиньте шпинат на дуршлаг и дайте остыть.
- Затем смешайте его с рикоттой и несколькими ложками соуса бешамель.
- Смажьте маслом форму для запекания.
- Выложите слоями листы для лазаньи, соус и шпинатную смесь. Последний слой листов для лазаньи смажьте соусом и посыпьте пармезаном.
- Запекайте в режиме **Выпечка** 30 минут при температуре 190 °С.

Приятного аппетита!



МИНИ-ЗАПЕКАНКИ С МАКАРОНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Макароны 200 г
- Колбаса докторская 100 г
- Яйцо 4 шт.
- Сыр 50 г
- Сливочное масло 20 г
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Отварите макароны до готовности.
- В отдельной миске взбейте яйца, добавьте соль.
- Колбасу нарежьте на мелкие кубики и добавьте к яйцам вместе с макаронами. Все хорошо перемешайте.
- Выложите в формочки полученную массу и посыпьте тертым сыром.
- Выпекайте в аэрогриле 20 минут в режиме **Выпечка** при 190 °С.

Приятного аппетита!



ЗАПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ В СОУСЕ

ИНГРИДИЕНТЫ:

- Болгарские перцы 8-10 шт.
- Мясной фарш 600 г
- Рис 100 г
- Лук 2 шт.
- Помидор 1-2 шт.
- Укроп, кинза по вкусу
- Чеснок 2-3 зубчика
- Вода 100 мл
- Соль, перец по вкусу
- Для соуса:
- Сметана 300 г
- Томатная паста 2 ст.л
- Вода 300 мл
- Мука 1 ст.л
- Морковь 2 шт.
- Лук 2 шт.
- Чеснок 3-4 зубчика
- Растительное масло 3 ст.л
- Сливочное масло 30 г
- Сахар 1 ч.л
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Отварите рис до полуготовности в подсоленной воде, промойте холодной водой.
- В мясной фарш натрите мякоть помидора, зубчики чеснока, нарежьте зелень, добавьте рис, соль, перец – всё перемешайте. Чтобы фарш не был сухим, обязательно влейте в него 100 мл воды и хорошо перемешайте.
- Перцы промойте и очистите от семян, начините фаршем и уложите в большую форму для запекания с высокими бортами.
- В сотейнике нагрейте сливочное и растительное масло, обжарьте мелко нарезанный репчатый лук до мягкости, добавьте натёртую на крупной тёрке морковь и мелко рубленый чеснок, обжаривайте ещё 3-4 минуты. К овощам добавьте томатную пасту, перемешайте. Добавьте сметану с размешанной в ней мукой, влейте воду – всё перемешайте.
- Добавьте сахар, соль и черный молотый перец по вкусу. Немного прогрейте соус.
- Равномерно влейте соус в форму с перцами. Он должен закрывать их на половину.
- Плотно накройте фольгой форму с перцами и поставьте в аэрогриль на 1 час на программу **Гриль**. Через час запекания снимите фольгу и оставьте в печи ещё на 20 минут.

Приятного аппетита!





ВЫПЕЧКА

A photograph showing a rustic loaf of bread and several slices of ciabatta bread. The bread has a golden-brown crust and a very porous, airy interior. It is resting on a dark wooden surface, possibly a cutting board or a table. The lighting is warm and focused on the bread, creating soft shadows.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Вода 360 мл
- Соль 1 ½ ч.л
- Сахар 1 ч.л
- Масло растительное 1 ½ ст.л
- Мука пшеничная 600 г
- Дрожжи 12 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте сухие дрожжи с мукой.
- Налейте в глубокую чашу воду температурой 30 °С, добавьте соль и сахар.
- Всыпьте в воду муку и дрожжи, замесите тесто, а затем добавьте растительное масло.
- Оставьте тесто под полотенцем в теплом месте, чтобы оно поднялось.
- Сформируйте каравай. Выложите его на смазанный маслом противень и сделайте сверху поперечные разрезы.
- Оставьте на 20 минут, чтобы оно немного поднялось.
- Выпекайте в режиме **Выпечка** 35 минут при температуре 190°С.

Приятного аппетита!



ПИЦЦА КЛАССИЧЕСКАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- Дрожжи 4 г
- Масло растительное 1 ст.л
- Мука 2 стакана

Основа для пиццы:

- Томатная паста 2 ст.л
- Колбаса сырокопчёная 200 г
- Маслины без косточек 10 шт.
- Сладкий перец 1 шт.
- Сыр 500 г
- Лук репчатый ½ шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В отдельную посуду налейте стакан теплой воды и разведите в ней дрожжи. Оставьте на 10 минут.
- Далее положите к дрожжевой воде растительное масло, перемешайте. В отдельную миску просейте муку и к ней вылейте получившуюся жидкость.
- Замесите тесто и оставьте его на полчаса.
- Тем временем подготовьте начинку. Колбасу нарежьте кружочками. Маслины тоже порежьте кружочками, перец нарежьте дольками. Потрите сыр.
- Возьмите тесто и раскатайте. Смажьте его томатной пастой.
- Затем уложите начинку. Положите колбасу, потрите сверху сыр.
- Сверху положите перец, маслины.
- Отправьте пиццу в аэрогриль и включите программу **Фри**.

Приятного аппетита!



ФОКАЧЧА С ОЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахар 1 ч.л
- Вода $\frac{1}{3}$ стакана
- Соль $\frac{1}{2}$ ч.л
- Сухие дрожжи 8 г
- Пшеничная мука 2 стакана
- Оливковое масло 4 ст.л
- Морская соль по вкусу
- Смесь итальянских трав по вкусу
- Оливки без косточек по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Развести дрожжи и сахар в теплой воде, дать постоять, пока дрожжи не начнут пениться.
- В большую миску просеять муку и в углубление ввести дрожжи, соль и 1 ложку оливкового масла. Замесить тесто, добавляя при необходимости по 1 столовой ложке теплой воды. Вымесить тесто и скатать шар.
- Взять 2 столовые ложки оливкового масла и вылить их в большую миску. Шар из теста смазать маслом, накрыть полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.
- Раскатать толстую лепешку, выложить ее на смазанный маслом противень. Сверху смазать лепешку оливковым маслом, посыпать крупной солью, травами и кружочками оливок.
- Выпекайте в режиме **Фри** 20 минут.

Приятного аппетита!

A stack of sliced, smoked meat, possibly brisket or brisket, is arranged vertically on a dark, textured slate surface. The meat is sliced into thin, horizontal pieces, showing a dark, charred exterior and a reddish-pink interior. A sprig of fresh rosemary is placed to the right of the meat stack. The overall lighting is dramatic, highlighting the textures of the meat and the slate.

БЛЮДА ИЗ МЯСА



ЖАРКОЕ С ОПЯТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель 2 шт.
- Морковь 1 шт.
- Лук репчатый ½ шт.
- Карбонад 1 кусок
- Грибы замороженные (опята и маслята) 300 г
- Можжевельник ягоды 6 шт.
- Соль ½ ч.л
- Перец черный молотый ½ ч.л
- Аджика 20 г
- Чернослив без косточек 6 шт.
- Вода 300 мл
- Лавровый лист 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезаем картофель и морковь кубиком. Лук режем крупным кубиком.
- Грибы отвариваем 15 минут, бульон оставляем.
- Карбонад смазываем аджикой. Выкладываем на противень карбонад, картофель, лук и морковь. Выпекайте в заранее разогретом аэрогриле в режиме **Гриль** 25 минут при температуре 190 °С.
- Выкладываем в горшочек грибы, чернослив, ягоды можжевельника, лавровый лист, перец черный, соль, запеченный картофель, лук, карбонад (нарезаем тоже кубиком), морковь.
- Заливаем 150 мл грибного бульона, закрываем крышкой.
- Выпекайте в заранее разогретом аэрогриле на противне на программе **Гриль** 45 минут при температуре 190 °С. Перемешиваем и подаем со сметаной и зеленью!

Приятного аппетита!



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свиная шея 1 кг
- Репчатый лук 2 шт.
- Томатная паста 90 г
- Столовый уксус 9% 30 г
- Соль
- Паприка
- Кориандр
- Сушёный тимьян по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Мясо помойте и просушите бумажными полотенцами.
- Нарежьте кусочками.
- Очистите лук и порежьте его кольцами.
- Помойте и нарежьте овощи для подачи, зелень ополосните холодной водой.
- Замаринуйте мясо. В глубокой миске смешайте мясо с луком, солью и специями.
- Добавьте томатную пасту и уксус.
- Хорошо перемешав и накрыв миску пищевой пленкой, оставьте на 2 часа мариноваться.
- Поместите мясо в разогретый аэрогриль и готовьте до корочки в режиме **Гриль** 20 минут при температуре 200 °С.
- Подавайте шашлык со свежими овощами и зеленью.

Приятного аппетита!



КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК РИБАЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Стейк Рибай 2 шт. по 200 г
- Оливковое масло (по желанию)
- Итальянские травы
- Соль
- Перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Стейки посолите, поперчите и натрите травами. По желанию смажьте оливковым маслом.
- Дайте отлежаться 15 минут.
- Разложите в разогретом аэрогриле.
- Готовьте в режиме **Стейк**.

Приятного аппетита!



БУЖЕНИНА С ХРЕНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свиная шейка 800 г
- Чеснок 2-3 зубчика
- Сливочный хрен 160 г
- Соль
- Свежемолотый черный перец
- Зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Чеснок разомните в ступке с небольшим количеством растительного масла.
- Свинину обильно посолите.
- Готовьте в режиме **Курица** 90 минут при температуре 230 градусов.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.
- Выложите на тарелки буженину и сливочный хрен. Украсьте зеленью и подавайте.

Приятного аппетита!



СВИНАЯ ГРУДИНКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свиная грудинка - 500 г
- Мед - 1 ст.л
- Соевый соус - 2 ст.л
- Горчица - 2 ч.л
- Чеснок - 3 зубчика
- Итальянские травы - 2 ч.л
- Соль - 1 ч.л
- Перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте горчицу, соль, перец, измельченный чеснок и сухие травы.
- Полученной смесью смажьте со всех сторон свиную грудинку.
- Заверните грудинку в два слоя фольги, образуя конверт.
- Запекайте 40 минут в режиме **Гриль**.
- Приготовьте смесь из меда и соевого соуса.
- Освободите верхнюю часть мяса от фольги и продолжите запекать, периодически поливая смесью меда и соевого соуса, еще 30 минут.

Приятного аппетита!

A high-quality photograph of a roasted whole chicken, likely a Cornish hen, served on a white oval platter. The chicken has a golden-brown, glistening skin. It is garnished with fresh lemons, green herbs, and several mussels. In the upper left corner, a silver bowl contains a dark red sauce. The entire dish is set on a dark, textured wooden surface.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



КУРИЦА ГРИЛЬ НА ВЕРТЕЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица 1 шт.
- Паприка красная молотая 1 ч.л
- Растительное масло 10 мл (по желанию)
- Соус терияки 10 мл
- Чеснок 2 зубчика
- Лавровый лист 2 шт.
- Прованские травы, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Куриную тушку промойте в проточной воде и обсушите бумажным полотенцем.
- Смешайте паприку, соль, приправу, измельченный лавровый лист и пропущенный через пресс чеснок. Затем добавьте к ним соус терияки и по желанию масло.
- Получившимся маринадом обмажьте курицу со всех сторон, после чего уберите её в холодильник на 5-6 часов.
- Перед тем как отправить курицу в духовку, зафиксируйте её крылья и ножки кулинарной нитью для того, чтобы тушка пропеклась равномерно.
- Аккуратно насадите птицу на вертел, проткнув её вдоль туловища. Закрепите с обеих сторон зажимами. Разместите вертел с курицей в аэрогриле.
- Готовьте курицу на вертеле в режиме **Курица** 90 минут при температуре 230 °С.
- Используйте поднос для крошек для сбора сока и жира.

Приятного аппетита!



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриные крылья 500 г
- Мёд 3 ст.л
- Соевый соус 4 ст.л
- Масло растительное 2 ст.л
- Лимонный сок 1 ст.л
- Перец чёрный молотый по вкусу
- Лук зелёный для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Куриные крылья промойте и обсушите с помощью бумажных полотенец.
- В отдельной ёмкости смешайте соевый соус, мёд и сок лимона, добавьте крылья и маринуйте в холодильнике 30 минут.
- Выложите крылья во вращающуюся корзину, внизу установите поднос для крошек для сбора сока и жира.
- Готовьте на режиме **Курица** 30 минут при температуре 230°C.

Приятного аппетита!



ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИЦА С ГРИБАМИ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Растительное масло 5 ст.л
- Куриное филе 1 кг
- Шампиньоны 500 г
- Лук репчатый 1 шт.
- Сливочное масло 1 ст.л
- Куриный бульон 120 мл
- Сыр маасдам 120 г
- Пряности по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В отдельной небольшой ёмкости смешайте 4 ст.л растительного масла с пряностями.
- Тщательно натрите филе пряной смесью и оставьте мариноваться на 1 час. Грибы нарежьте пластинками, крупную луковицу - мелкими кубиками. Раскалите в сковороде 1 ст.л растительного масла со сливочным и обжарьте грибы с луком. Натрите сыр на крупной тёрке.
- Замаринованное филе обжарьте на сильном огне до румяной корочки с обеих сторон.
- В форму для запекания выложите половину грибов равномерным слоем.
- Добавьте филе, сверху распределите оставшиеся грибы. Аккуратно влейте горячий бульон в форму, посыпьте курицу с грибами тёртым сыром.
- Запекайте 15 минут в режиме **Стейк** до образования лёгкой сырной корочки.

Приятного аппетита!



КУРИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриное филе 750 г
- Картофель 800 г
- Лук 2 шт.
- Твёрдый сыр 150 г
- Соль, перец по вкусу
- Майонез по вкусу
- Растительное масло 2 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Курицу и картофель нарежьте небольшими кусочками, лук - мелкими.
- Сыр натрите на крупной тёрке.
- Посыпьте мясо солью, перцем и специями для курицы.
- Форму для запекания смажьте маслом. Выложите в неё слоями курицу, лук и картофель. Сверху посыпьте сыром и смажьте майонезом.
- Запекайте 50 минут в режиме **Курица** 200°C.

Приятного аппетита!



ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Фарш куриный - 700/800 г
- Перец болгарский - 90 г (1 шт.)
- Лук репчатый - 130 г (1 шт.)
- Петрушка или кинза - 1 небольшой пучок
- Смесь пряностей для шашлыка - 0,5 ч.л
- Паприка молотая - 0,5 ч.л
- Имбирь молотый - 0,5 ч.л
- Хмели-сунели - 0,5 ч.л
- Чеснок сушёный - 0,5 ч.л
- Соль - 1 ч.л
- Крахмал - 1 ч.л
- Масло растительное - 1,5 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Лук натрите на мелкой тёрке или измельчите в блендере.
- Перец нарежьте мелкими кубиками.
- Петрушку измельчите.
- В куриный фарш добавьте измельченные лук, перец и зелень.
- Добавьте соль, смесь пряностей для шашлыка, хмели сунели, паприку, молотый имбирь и сухой чеснок.
- Добавьте крахмал, чтобы фарш лучше держал форму.
- Перемешайте фарш до однородности затем заверните в пищевую пленку и поставьте в холодильник на 30 минут.
- Далее необходимо насадить фарш на шпажки: возьмите фарш и оберните вокруг шпажки почти по всей длине.
- Готовьте в режиме **Стейк** 25 минут.

Приятного аппетита!



СТРИПСЫ В ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЯХ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриное филе - 300 г
- Карри, паприка, базилик - 0,5 ч.л
- Мука - 100 г
- Панировочные сухари - 100 г
- Яйцо - 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарежьте курицу неширокими полосками.
- Смешайте муку со всеми специями.
- Взбейте яйцо.
- Обваляйте курицу сначала в муке со специями, потом в яйце и в панировочных сухарях.
- Выложите стрипсы на пергамент и запекайте в режиме **Фри** 20 минут.

Приятного аппетита!





БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



РЫБА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Дорадо 2 шт.
- Болгарский перец 4 шт.
- Баклажан 1-2 шт.
- Репчатый лук 1 шт.
- Помидоры 4 шт.
- Подсолнечное или оливковое масло 2 ст.л
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Свежую рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и удалите жабры.
- Посолите, поперчите, смажьте немного подсолнечным или оливковым маслом.
- Лук очистите и разрежьте на 4 части, помидоры среднего размера разрежьте на половинки, баклажаны нарежьте лентами или кружочками толщиной около 3 см.
- Болгарский перец вымойте и оставьте целым.
- Овощи (кроме помидоров) сложите в миску, посолите, полейте оставшимся маслом и перемешайте.
- Рыбу и овощи выложите на решетку в один слой.
- Запекайте в режиме **Стейк**.

Приятного аппетита!



КРАСНАЯ РЫБА С АПЕЛЬСИНАМИ И ЧЕСНОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе красной рыбы 500 г
- Апельсин 1 шт.
- Чеснок 3 зубчика
- Мята 3 веточки
- Оливковое масло 2 ст.л
- Соль, перец по вкусу
- Лимонный сок 2 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Апельсины залейте кипятком на 10 минут. Натрите кусочки филе смесью соли, перца, масла и сока лимона.
- Выложите на противень, добавьте кружочки апельсина и листики мяты, присыпьте измельченным чесноком.
- Запекайте в разогретом аэрогриле в режиме **Рыба** при температуре 180 °С.

Приятного аппетита!



КАМБАЛА С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Камбала 1,2 кг
- Соль 1 ч.л
- Молотый чёрный перец, специи по вкусу
- Репчатый лук 3 шт.
- Сметана 350 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Очистите и выпотрошите рыбу, удалите голову и плавники, нарежьте порционными кусочками.
- Промойте, подсушите бумажными полотенцами и натрите солью, перцем и остальными специями.
- Лук нарежьте небольшими кусочками и выложите примерно $\frac{2}{3}$ в форму для запекания. Смажьте половиной сметаны.
- Сверху поместите рыбу и оставшийся лук. Немного посолите и покройте сметаной.
- Запекайте 40 минут в режиме **Стейк**.

Приятного аппетита!



РЫБНЫЕ ЗРАЗЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе белой рыбы - 500 г
- Лук - 1 шт.
- Яйцо - 1шт.
- Печени трески (консервы) - 150 г
- Оливковое масло - 4 ст.л
- Панировочные сухари - 4 ст.л
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Через мясорубку (или в блендере) измельчите филе рыбы вместе с луковицей.
- Фарш отожмите от воды, добавьте яйцо и соль по вкусу, все тщательно перемешайте.
- Получившуюся смесь разделите на 5-6 равных частей. Каждую из частей приплюсните на ладони, в середину положите кусочки печени трески (20-25 г) после этого закройте полученную лепешку со всех сторон.
- Обвалите котлеты в сухарях и выложите на предварительно смазанный маслом противень.
- Готовьте 20 минут в режиме **Рыба**.

Приятного аппетита!





ДЕСЕРТЫ



ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Геркулес 100 г
- Яблоко 1 шт.
- Корица 1 ч.л
- Лимонный сок 1 ст.л
- Изюм 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Промытые и высушенные хлопья геркулеса размолоть в блендере до состояния муки.
- Очистить яблоко от сердцевины, порезать на кусочки, добавить лимонный сок и пюрировать в блендере.
- Смешать муку, яблочное пюре и корицу.
- Добавить изюм.
- Смачивая руки водой, накатать шарики размером с большой грецкий орех, приплюснуть и выложить на противень, предварительно выстеленный бумагой.
- Выпекайте в режиме **Печенье** 20 минут при температуре 170 °С до готовности.

Приятного аппетита!



ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шоколад черный горький 100 г
- Сливочное масло 30 г
- Сахар 100 г
- Яйца куриные 1 шт.
- Ванилин 1 г
- Пшеничная мука 80 г
- Какао-порошок 40 г
- Разрыхлитель 5 г
- Соль 1 щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В чашу просеять муку, какао, разрыхлитель и соль.
- Масло и 85 г шоколада нарезать на кусочки и растопить в микроволновке или на водяной бане. Размешать до однородности.
- Взбиваем венчиком сахар, ванилин и яйцо.
- Добавляем к ним шоколадную массу. Хорошо все размешать до однородности.
- Все сухие ингредиенты добавляем к жидким в 3 этапа и хорошо размешиваем. Последнюю порцию уже размешиваем руками. Должна получиться масса, похожая на пластилин. В конце добавляем 15 г шоколада, предварительно раздробив его на мелкие кусочки. Перемешиваем.
- Из шоколадной массы руками формируем шарики размером с грецкий орех.
- На противень выложить бумагу для выпечки и на хорошем расстоянии друг от друга укладывать шарики.
- Выпекайте в режиме **Печенье** 20 минут при температуре 170 °C до готовности.

Приятного аппетита!



ДОМАШНЯЯ ПАСТИЛА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яблоки - 1 кг
- Сахар - 60 г
- Вода - 50 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Яблоки почистите и нарежьте мелкими кусочками.
- В кастрюлю с толстым дном влейте воду и переложите нарезку.
- Поставьте посуду на средний огонь и томите яблоки до размягчения. Превратите мягкие кусочки в пюре с помощью блендера. При необходимости пропустите массу через сито.
- Густое яблочное пюре распределите по пергаменту. Постарайтесь добиться максимально равномерного слоя толщиной 3 мм.
- Томите пастилу в режиме **Дегидратор** 180 минут при температуре 50 °С. Дайте лакомству остыть, достаньте его и аккуратно отделите пергамент.
- Разделите пласт на удобные кусочки и по желанию сверните трубочкой.

Приятного аппетита!



ПИРОГ ИЗ РИКОТТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука - 500 г
- Яйца - 2 шт.
- Яичные желтки - 2 шт.
- Сливочное масло - 325 г
- Сахар - 70 г
- Цедра лимона - 5 г
- Цедра апельсина - 5 г
- Рикотта - 400 г
- Молотая корица - 5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приготовьте крем: рикотту тщательно протрите через сито, затем поочередно добавьте яйца, желтки, сахар, корицу.
- Полученную смесь перемешайте венчиком до кремообразной консистенции.
- Приготовление песочного теста: в сливочное масло комнатной температуры добавьте сахар и взбейте до состояния пышной пены.
- Продолжая взбивать массу, добавьте яйцо, желтки, цедру, в последнюю очередь — муку.
- Раскатайте тесто толщиной 3–4 см.
- Выложите в круглую форму для пирога, проколите вилкой в нескольких местах и запекайте 25 минут в режиме Выпечка при температуре 190 °С.
- Поверх песочного полуприготовленного теста выложите крем из рикотты.
- Запекайте 25 минут в режиме **Выпечка**.

Приятного аппетита!





ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лук 1 шт.
- Картофель 4 шт.
- Растительное масло 1 ч.л
- Яйцо 1 шт.
- Панировочные сухари 20 г
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Почистите картофель, промойте и натрите на мелкой терке.
- С лука снимите шелуху и мелко нарежьте.
- Добавьте его к натёртому картофелю, затем посолите и поперчите ингредиенты, вбейте яйцо и всё тщательно перемешайте.
- Сформируйте из получившегося фарша котлеты.
- Готовьте полученные котлеты 35 минут в разогретом аэрогриле в режиме **Фри** при температуре 230 °С.
- Подавайте со сметаной или чесночным соусом.

Приятного аппетита!



ШАШЛЫЧКИ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шампиньоны 150 г
- Соевый соус 25 мл
- Чеснок 2 зубчика
- Лимонный сок 1 ст.л
- Перец чили хлопьями по вкусу
- Молотый чёрный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В герметичный пакет влейте соевый соус и щепотку чёрного перца.
- Чеснок очистите. Выдавите его через пресс в пакет.
- Выдавите сок дольки лимона. Добавьте перец чили.
- Выложите в пакет грибы, завяжите и тщательно встряхните. Оставьте мариноваться при комнатной температуре на полчаса. Периодически встряхивайте.
- Готовьте грибы в режиме **Стейк**.

Приятного аппетита!



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картошка 3 шт.
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарежьте картофель соломкой толщиной примерно 10 мм.
- Опустите нарезанный картофель в кипящую воду на 3-5 минут.
- Дайте картофель полностью обсохнуть и остыть.
- Застелите противень пергаментной бумагой. Распределите картофель равномерно по противню, стараясь, чтобы они лежали в один слой.
- Готовьте 30 минут в режиме Фри при температуре 230 °C.
- Достаньте картошку из аэрогриля. Посолите и добавьте специй. Подавайте картофель фри сразу же после приготовления, пока он хрустящий.

Приятного аппетита!

Примечание:

На результат приготовления картофеля фри в автоматическом режиме сильно влияют такие факторы, как сорт, содержание крахмала, возраст клубней и толщина нарезки.

Автоматическая программа рассчитана на бланшированный картофель, нарезанный соломкой толщиной около 10 мм. Бланширование помогает минимизировать различия между сортами картофеля и обеспечивает равномерную обжарку — без сырой середины и подгоревших краёв.



ОВОЩИ ГРИЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баклажаны
- Цуккини
- Помидоры
- Соль
- Зелень
- Томатный соус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезьте овощи крупными кусками.
- Добавьте приправу.
- Выложите овощи на решетку.
- Сверху смажьте томатным соусом, а также посолите и посыпьте зеленью.
- Готовьте 20 минут в режиме **Гриль** при температуре 200°C.

Приятного аппетита!



БАКЛАЖАНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРОМ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баклажаны - 500 г
- Помидоры - 350 г
- Сыр - 100 г
- Чеснок - 3 зубчика
- Соль - по вкусу
- Перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Баклажаны нарежьте кружочками толщиной около 1 см.
- Хорошо посолите баклажаны и залейте водой, оставьте на 30 минут.
- Промойте баклажаны в холодной воде.
- Помидоры нарежьте кружочками.
- Чеснок мелко нарубите.
- Сыр натрите на мелкой терке.
- Баклажаны выложите на противень, каждый кружок посыпьте чесноком. Сверху на баклажаны выложите помидоры, немного посолите, поперчите. Посыпьте баклажаны сыром и поставьте в разогретый аэрогриль.
- Запекайте 20 минут в режиме **Гриль**.

Приятного аппетита!



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Цветная капуста - 500 г
- Куриное яйцо - 1 шт.
- Сыр - 70 г
- Соль, специи - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разберите капусту на соцветия.
- Выложите ее на противень.
- Взбейте яйцо с солью и специями. Залейте полученную смесь капусту. Сверху посыпьте тертым сыром.
- Выпекайте 40 минут в режиме **Гриль**.

Приятного аппетита!



ЦУККИНИ ПАРМЕЗАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Цукини (кабачки) - 4 шт.
- Кориандр или другая сушеная трава - 1 ст.л
- Сыр Пармезан - 4 ст.л
- Крупная соль - 5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разрежьте цукини пополам.
- Выложите разрезанный цукини на противень.
- Пармезан потрите и смешайте с кориандром. Полученной смесью посыпьте цукини.
- Добавьте сверху немного крупной соли.
- Запекайте в режиме **Гриль**.

Приятного аппетита!



СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА



ТВОРОЖНЫЙ КЕКС С ИЗЮМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука 200 г
- Яйцо куриное 2 шт.
- Сахар – 130 г
- Масло сливочное 100 г
- Творог 140 г
- Разрыхлитель 1 ч.л
- Изюм светлый 100 г
- Соль щепотка
- Сахарная пудра 1 ст.л
- Масло сливочное 20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Замочите изюм в горячей воде на 20 минут.
- Взбейте мягкое сливочное масло с сахаром до белого цвета, добавьте творог и взбейте массу миксером на малой скорости до однородной консистенции.
- Добавьте по одному яйцу в процессе взбивания. Всыпьте просеянную муку, соль и разрыхлитель. Тесто перемешайте силиконовой лопаткой.
- Просушите на бумажном полотенце, добавьте в тесто и перемешайте.
- Выпекайте 55 минут в режиме **Печенье** при температуре 190°C.
- Дайте кексу остыть и посыпьте его сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



КЕКС С ЯГОДАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйцо 3 шт.
- Сахар 150 г
- Сметана 15% жирности 90 г
- Мука 150 г
- Сода щепотка
- Ягоды любые (чёрная смородина, малина) 150 г
- Растительное масло 1 ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Взбейте яйца и сахар до увеличения объёма.
- Добавьте сметану и тщательно перемешайте.
- К смеси добавьте муку и снова перемешайте.
- Загасите соду лимонным соком и добавьте её к тесту.
- Добавьте ягоды, масло и тщательно перемешайте.
- Залейте тесто в форму и запекайте 30 минут в режиме **Выпечка** при температуре 190 °С.

Приятного аппетита!



СИННАБОНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Слоёное тесто 400 г
- Сливочное масло 30 г
- Светло-коричневый сахарный песок 30 г
- Молотая корица 10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Растопите сливочное масло.
- Добавьте сахар и корицу и все перемешайте.
- Тесто необходимо разморозить и раскатайте.
- Намажьте его смесью из корицы и масла. Заверните в плотный рулет.
- Порежьте рулет на 12 кусочков. Выложите булочки в форму для запекания.
- Выпекайте 25 минут в заранее разогретом аэрогриле в режиме **Выпечка** при температуре 190 °С.

Приятного аппетита!



ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Масло сливочное 82,5% 200 г
- Сахар 200 г
- Яйца 4 шт.
- Молоко 250 г
- Мука 350 г
- Какао-порошок 100 г
- Разрыхлитель 10 г
- Масло сливочное для чаши 1 ч.л
- Орех пекан для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Растопите сливочное масло и смешайте с сахаром. Перелейте смесь в чашу миксера и хорошо перемешайте, добавляя по одному яйцу. Добавьте молоко комнатной температуры.
- В муку добавьте какао и разрыхлитель. Смешайте все ингредиенты. Тесто должно получиться гладким.
- Готовьте 35 минут в режиме **Выпечка** 190 °С.
- После завершения программы дайте кексу остыть. Подавайте, полив шоколадной глазурью и дробленым орехом.

Приятного аппетита!



ЗАМЕТКИ

Lined area for notes, consisting of 30 horizontal lines.



ЗАМЕТКИ

A series of horizontal lines for writing notes, spanning the width of the page.



ЗАМЕТКИ

A series of horizontal lines for writing notes, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and extend across most of the page width, leaving a small margin on the left and right sides.



ЗАМЕТКИ

Lined area for notes, consisting of 25 horizontal lines.



Контакты:

Тел: 8 800 550-23-18

e-mail: info@libhof.com