

EASY FRY & GRILL XXL



Зміст

Закуси

Емпанадас
Цвітна капуста в паніровці з карі
Курячі спрінг-роли

Самса з моцарелою та в'яленими помідорами
Фалафелі
Самса з овочами

Основні страви

Фаршировані помідори
Смажена курка
Лососеві нагетси зі спаржею
Фаршировані кабачки
Грибний шашлик з вегетаріанськими спрінг-ролами
Лосось із брюссельською капустою
Свинячі реберця з цибулевими кільцями
Картопля фрі та нагетси
Баклажан на грилі з соусом песто
Каре ягняти з лимоном
Морський лляц на грилі з помідорами та оливками
Курячі стегенця, мариновані в йогурті та розмарині
Хот-дог по-ню-йоркськи
Халумі та фалафель на грилі
Карамелізовані реберця
Хрусткий тофу та броколі
Ковбаса на грилі

Біла риба з трав'яною скоринкою та броколі
Стейк сірлоїн з соусом чимічурі
Курячі гомілки з картопляними скибочками
Гамбургер де-люкс
Баклажани з моцарелою
Курячі крильця
Лосось під соусом теріякі
Стейк з картоплею фрі
Крамбл із тріски з хрустким фенхелем
Качина грудка з морквяними чипсами
Запечена цвітна капуста з лимонним соусом

Десерти

Шоколадно-бананова самса
Йогуртовий пиріг
Крамбл з яблуками та червоними ягодами

Яблучні меренги
Мигдалеві сигари
Карамелізований ананас



Лита решітка для грилю



Перегородка

УКР

Інструкції



Кількість осіб



Час підготування



Час маринування



Час приготування



Картопля фрі



Нагетси



Смажена курка



М'ясо



Риба



Овочі



Десерт



Гриль



Аерогриль

Емпанадас

4 ✱

15
хв. 20
хв. *Інгредієнти*

6 зелених цибулин
2 ст.л. оливкової олії
700 г яловичого
фаршу
2 ст.л. паприки

Сіль, перець
4 листа пісочного тіста
2 яєчних жовтки
1 ст. л. води

Рецепт

1 | Дрібно наріжте цибулю. У великій пательні розігрійте олію та обсмажуйте цибулю протягом 3 хвилин. Додайте м'ясо і готуйте ще протягом 10 хвилин. Приправте за смаком, потім зніміть з вогню і дайте охолонути.

2 | Розгорніть тісто, виріжте 8 кружків діаметром 9 см, розкладіть трохи схололого фаршу, залишаючи приблизно 1 см із країв, а потім згорніть удвоє.

3 | Збийте яєчний жовток з водою. Змастіть цією сумішшю емпанадас.

4 | Вставте решітку для гриля в чашу, потім покладіть половину емпанадас до чаші приладу.

5 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть половину емпанадас у кошик для смаження. Поставте кошик на середній рівень, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята.

6 | Електронний спосіб: Встановіть вказану програму і температуру та розігрівайте прилад протягом 15 хвилин. Готуйте протягом 10 хвилин, потім повторіть з другою порцією.

7 | Механічний спосіб 2-в-1: Розігрійте прилад до 200°C протягом 15 хвилин. Готуйте протягом 10 хвилин, потім повторіть з другою порцією.

 Порада

Ви можете додати аромату начинці з яловичини в емпанадас, використавши кмин, орегано або подрібнений часник. Чому б не додати до начинки помідор або кукурудзу для додаткового смаку?

Цвітна капуста в паніровці з карі

4*

10
ХВ.20
ХВ.

Інгредієнти

1 кг цвітної капусти
6 яєць
Сіль, перець
120 г борошна

200 г панірувальних
сухарів
30 г порошку карі
90 мл оливкової олії

Рецепт

1 | Розріжте цвітну капусту на суцвіття середнього розміру, промийте і добре просушіть на чистому кухонному рушнику.

2 | Підготуйте інгредієнти для панірування: збийте в мисці яйце з дрібкою солі та перцю. В іншу миску насипте борошно, а в третій змішайте панірувальні сухарі з порошком карі.

3 | Занурюйте цвітну капусту в миски в наступному порядку: яйця, потім борошно, потім знову яйця і, нарешті, панірувальні сухарі. Струшуйте надлишки з цвітної капусти перед кожною мискою, щоб уникнути патьоків.

4 | Вставте решітку для гриля в чашу, потім покладіть половину суцвіть цвітної капусти в паніруванні в чашу приладу.

Збризніть суцвіття олією і встановіть програму «НАГЕТСИ» на 10 хвилин, потім повторіть з другою порцією.

5 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть половину цвітної капусти в паніруванні на обидві решітки. Встановіть решітки на верхню та середню полиці мультипечі Easy Fry Oven & Grill, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята і встановіть програму «КАРТОПЛЯ ФРІ» на 20 хвилин. Через 10 хвилин поміняйте решітки місцями.

Порада

Якщо ви вирішили нарізати цвітну капусту більшими шматочками, готуйте її на 5 хвилин довше.

Курячі спрінг-роли

4 ✱

35
хв. 40
хв. 

Інгредієнти

100 г рисової локшини
4 курячих філе
3 ст.л. олії без запаху
3 зубчики часнику

400 г суміші овочів стір-фрай
Сіль, перець
32 листи рисового паперу

Рецепт

1 | Розведіть рисову локшину відповідно до інструкцій на упаковці. Обережно просушіть її між руками. Крупно поріжте ножицями та залиште вистигати.

2 | Поріжте курку на шматочки й обсмажте протягом 5 хвилин на розігрітій сковороді з олією з додаванням подрібненого часнику. Додайте овочі стір-фрай та готуйте ще протягом 5 хвилин. Додайте локшину й залиште вистигати.

3 | На стільниці підготуйте чашу з теплою водою і чистий кухонний рушник. Занурте листи рисового паперу у воду на кілька хвилин, а потім розкладіть на кухонному рушнику. Покладіть на лист 1 повну ложку начинки. Загорніть ліву й праву сторони щоб закрити начинку, а потім скрутіть рол. Повторюйте цей крок, доки незакінчиться начинка.

4 | Вставте решітку для гриля в чашу, розкладіть половину спрінг-ролів в чашу таким чином, щоб вони не торкалися один одного.

5 | Якщо ви використовуєте мультипеч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть половину спрінг-ролів у кошик для смаження. Поставте кошик на середній рівень, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята.

6 | Електронний спосіб: встановіть програму «Аерогриль» на 160°C на 20 хвилин, переверніть спрінг-роли в середині циклу приготування, потім повторіть з другою порцією.

7 | Механічний спосіб 2в1: встановіть температуру 160°C на 20 хвилин, переверніть спрінг-роли в середині циклу приготування, потім повторіть з другою порцією.


Порада

Подавайте з м'ятою, салатом і соєвим соусом.

Самса з моцарелою та в'яленими помідорами

4 ✱

25
хв. 

10
хв. 

Інгредієнти

4 в'ялених помідора в олії
8 круглих листів тіста брік

3 ст.л. олії
16 кульок моцарели (або 16
невеликих кубиків)

Рецепт

1 | Розріжте кожен в'ялений помідор на четвертинки. Розріжте листи тіста брік на дві рівні частини (щоб вийшло два півкола). Відріжте 2 см від краю, щоб вийшли смужки довжиною 13 см.

2 | Складіть кожну смужку навпіл. Злегка змастіть складену смужку олією. Покладіть покладіть кульку моцарели і шматочок в'яленого помідора на нижній край смужки. Складіть смужку так, щоб вийшла трикутна самса, і змастіть її олією.

3 | Вставте решітку для гриля в прилад і поступово викладіть на неї самсу, не накладаючи їх одна на одну. Встановіть програму «Аерогриль» на 10 хвилин.

4 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, і викладіть у кошик самсу, не накладаючи їх одна на одну, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята та встановіть програму «КАРТОПЛЯ ФРІ» на 190°C і готуйте 20 хвилин.



Фалафелі

4*

20
хв.30
хв.

Інгредієнти

750 г готового нуту
3 гілочки петрушки
6 гілочок коріандру
2 ч.л. кмину
Сіль, перець

2 ст.л. тахіні (кунжутної пасти)
2 зубчики часнику
2 білі цибулини
2 ст.л. оливкової олії

Рецепт

1 | Змішайте нут, листочки петрушки, коріандру, кмин із щіпкою солі, щіпкою перцю та кунжутною пастою (тахіні) до стану грубої пасти.

2 | Додайте подрібнений часник і цибулю, ретельно перемішайте руками і сформуєте з маси кульки. Вставте решітку для гриля в чашу, потім покладіть фалафелі до чаші приладу та збризніть оливковою олією.

3 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть фалафелі у кошик для смаження. Поставте кошик на середній рівень, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята.

4 | Електронний спосіб: встановіть вказану програму і температуру на 15 хвилин, переверніть фалафелі в середині циклу приготування, потім повторіть з другою порцією.

5 | Механічний спосіб 2 в 1: встановіть температуру 170°C на 15 хвилин, переверніть фалафелі в середині циклу приготування, потім повторіть з другою порцією

Порада

Тахіні можна купити в магазинах східної кухні та в більшості органічних магазинів. Подавайте фалафелі в гарячих пітах із м'ятою, йогуртом та шматочками помідорів.

Самса з овочами

4✱

20
хв.45
хв.

Інгредієнти

500 г цвітної капусти
300 г замороженого горошку
200 г фети
2 ч. л. порошку карі

Сіль, перець
12 листів тіста брік
2 яєчних жовтки
2 ст.л. оливкової олії

Рецепт

1 | Поріжте цвітну капусту на суцвіття середнього розміру й промийте. Додайте горошок і суцвіття цвітної капусти до чаші приладу. Встановіть вказану програму на зазначений час.

2 | Дістаньте приготовані овочі та покладіть їх у велику чашу. Додайте подрібнений сир фета, порошок карі, щіпку солі та перцю. Розтовчіть виделкою до стану грубого пюре.

3 | Розріжте листи тіста брік на дві рівні частини. Складіть їх навпіл, згортаючи округлу частину до середини прямого краю. Покладіть приблизно столову ложку начинки на один кінець крайньої смужки й складіть у трикутник. Продовжуйте складати, щоб повністю закрити начинку в трикутнику, а потім змажте надлишок тіста невеликою кількістю яєчного жовтка й прикріпіть його до самси.

4 | Повторюйте цей крок, доки не закінчиться начинка. Вставте решітку для гриля в чашу, потім покладіть самсу до чаші приладу та збризніть олією.

5 | Якщо ви використовуєте мультіпіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть самсу у кошик для смаження. Поставте кошик на середній рівень, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята.

6 | Електронний спосіб: Встановіть вказану програму на зазначений час, переверніть самсу в середині циклу приготування. Потім повторіть з другою порцією.

7 | Механічний спосіб 2в1: Готуйте за температури 170°C протягом 15 хвилин, переверніть самсу в середині приготування. Потім повторіть з другою порцією.

Фаршировані помідори

4*

20
хв.

10
хв.



Інгредієнти

500 г ковбасного фаршу
250 г яловичого фаршу
20 гілочок цибулі шніт

12 в'ялених помідорів
Сіль, перець
8 свіжих помідорів

Рецепт

1 | У великій мисці змішайте м'ясо з цибулею, дрібно нарізаними в'яленими помідорами і дрібкою солі та перцю.

2 | Зріжте верхівки свіжих помідорів горизонтально, приблизно на три чверті. Видаліть м'якоть і наповніть начинкою. Покладіть помідори їх на деко і накрийте зрізаними верхівками.

3 | Якщо ви використовуєте мультиварку Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть деко на решітку для гриля та встановіть решітку на верхню

полицю мультиварки Easy Fry Oven & Grill, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята та встановіть програму «ГРИЛЬ» (200°C) на 33 хвилини.

4 | Вставте решітку для гриль в прилад і поставте зверху деко з помідорами. Встановіть програму «Аерогриль» на 10 хвилин.



Смажена курка

4*

5
хв.

50
хв.



Інгредієнти

7 зубчиків часнику
Курка вагою 1,6 кг

3 ст.л. оливкової олії
Сіль, перець

Рецепт

1 | Очистіть і дрібно наріжте часник. Збризніть курку олією, щедро приправте та додайте часник.

3 | Електронний спосіб: встановіть програму «СМАЖЕНА КУРКА» на вказаний час.

2 | Вставте решітку для гриля в чашу, потім покладіть курку до чаші приладу.

4 | Механічний спосіб 2-в-1: Встановіть температуру 200°C на 50 хвилин.

Порада

Точна температура приготування курки залежить від її ваги. Щоб перевірити готовність курки, проткніть грудку кінчиком ножа: сік, який виходить, має бути чистим.

Лососеві нагетси зі спаржею

4*

15
хв.

44
хв.



Інгредієнти

900 г лосося
6 яєчних білків
120 г панірувальних сухарів
3 г грецьких трав

2 пучки спаржі
Оливкова олія
Сіль

Рецепт

1 | За допомогою філейного ножа видаліть шкіру, а потім наріжте лосося шматочками по 5 см.

2 | Покладіть яєчні білки в миску. Покладіть панірувальні сухарі та грецькі трави на тарілку і перемішайте.

3 | Обережно занурте лосося в яєчний білок і дайте йому стекти. Обвалюйте лосося в суміші панірувальних сухарів і струсіть надлишки.

4 | Вимийте і наріжте спаржу, зігнувши пагони там, де вони природно ламаються. Щедро збризніть оливковою олією і посоліть.

5 | Вставте решітку для гриля та перегородку до приладу. Натисніть кнопку Синхронізація і виберіть програму «НАГЕТСИ» для відділення Р1. Для відділення Р2 виберіть програму «ОВОЧІ». Викладіть половину лососевих нагетсів з одного боку перегородки і починайте готувати. Коли пролунає сигнал таймера, покладіть половину спаржі на іншу сторону і продовжуйте готувати. За 10 хвилин до закінчення циклу приготування переверніть спаржу та шматочки лосося.

6 | Після закінчення приготування повторіть процес з другою порцією

Порада

Подавати страву можна з домашнім соусом цацкі. Для цього змішайте **370 г** грецького йогурту, **60 г** тертого огірка, **2** чайні ложки часникового порошку, **1** чайну ложку солі та **2** чайні ложки кропу. Подавайте соус холодним.

Фаршировані кабачки

4*

15
ХВ.

20
ХВ.



Інгредієнти

8 кабачків, розрізаних навпіл
по ширині і вздовж
Сіль, перець

1 кг фаршу
200 г тертого сиру
12 г панірувальних сухарів

Рецепт

1 | Приправте і нафаршируйте кабачки.

2 | Вставте решітку для гриля в прилад. Покладіть фаршировані кабачки до чаші. Встановіть програму «РИБА» на 10 хвилин. Після завершення приготування повторіть процес з рештою кабачків.

3 | Після завершення програми посипте кабачки сиром і панірувальними сухарями.

4 | Встановіть програму «Аерогриль» на 200°C на 10 хвилин. Після завершення приготування повторіть процес з рештою кабачків.



Грибний шашлик з вегетаріанськими спрінг-ролами

4*

30
хв.

40
хв.



Інгредієнти

2 ч. л. кунжутного масла
1 ст. л. тертого імбиру
2 подрібнених зубчики часнику
350 г нашинкованої капусти
50 г тертої моркви
2 нарізані зелені цибулини

1 ч. л. соєвого соусу
Сіль, перець
12 листів рисового паперу
40 мл оливкової олії
250 г грибів
8 маленьких шпажок

Рецепт

1 | Поставте сковороду на середній вогонь на кілька хвилин. Додайте кунжутну олію, імбир, 1 зубчик часнику, капусту і терту моркву. Готуйте, поки капуста не стушується.

2 | Додайте зелену цибулю, соєвий соус, сіль і перець. Перемішайте і зніміть з вогню.

3 | На стільниці підготуйте чашу з теплою водою і чистий кухонний рушник. Замочіть листи рисового паперу, залишивши їх на кілька хвилин у воді, а потім викладіть на кухонний рушник. Покладіть приблизно 2 столові ложки начинки на нижній край листа. Загорніть ліву й праву сторони щоб закрити начинку, а потім скрутіть рол. Повторюйте цей крок, доки не закінчиться начинка. За допомогою пензлика змастіть роли оливковою олією.

4 | У місці змішайте решту подрібненого часнику, сіль, сік лайма і 20 мл оливкової олії. Покладіть гриби в миску і перемішайте, щоб вони були повністю вкриті маринадом.

5 | Накрийте кришкою і поставте в холодильник на 2 години, час від часу перемішуючи гриби, щоб вони залишалися вкритими маринадом. Нанизайте мариновані гриби на шпажки.

6 | Вставте решітку для гриля та перегородку до приладу. Натисніть кнопку Синхронізація і виберіть програму «ОВОЧІ» для відділення Р1. Для відділення Р2 виберіть програму «РИБА». Викладіть половину спрінг-ролів з одного боку перегородки і починайте готувати. Коли пролунає сигнал таймера, дістаньте їх і покладіть 4 шпажки з грибами з іншого боку перегородки. Продовжуйте приготування. За 5 хвилин до закінчення переверніть шампури і продовжуйте приготування.

7 | Після закінчення приготування повторіть процес з другою порцією

Порада

Подавайте шашлик з лимонно-вершковим соусом, змішавши в каструлі на повільному вогні: 220 г розтопленого несоленого вершкового масла, 2 чайні ложки вустерського соусу, 2 столові ложки лимонного соку, 0,5 чайної ложки соусу табаско 1 подрібнений зубчик часнику.

Лосось із брюссельською капустою

4*

10
хв.

40
хв.



Інгредієнти

4 великих філе лосося, свіжого
або розмороженого
500 г свіжої брюссельської
капусти
30 мл оливкової олії
30 мл лимонного соку

3 зубчики часнику
1 ст. л. діжонської гірчиці
Сіль, перець
1 ч.л. олії без запаха

Рецепт

1 | Підготуйте філе лосося, очистіть та видаліть кістки.

2 | Очистіть та обріжте кінці брюссельської капусти.

3 | В мисці змішайте оливкову олію, лимонний сік, часник, гірчицю, сіль і перець і перемішуйте, поки зверху не з'явиться тонкий пінистий шар.

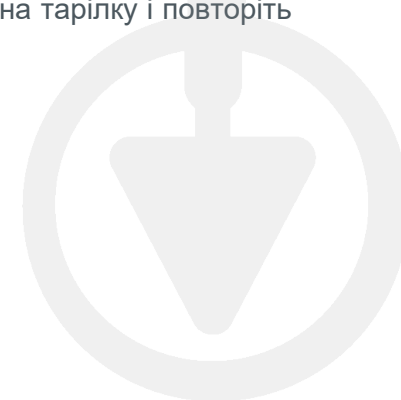
4 | Додайте половину соусу до брюссельської капусти і перемішайте великою ложкою. Змастіть лосося рештою соусу.

5 | Переведіть прилад у режим Синхронізація та виберіть програму «РИБА» для відділення Р1 і програму «ОВОЧІ» для відділення Р2.

6 | Вставте решітку для гриля в прилад і покладіть на неї аркуш пергаменту для випікання. Змастіть олією. Вставте перегородку. З одного боку викладіть половину брюссельської капусти. Запустіть програму.

7 | Коли пролунає сигнал таймера, додайте лосося і продовжуйте приготування.

8 | Після завершення програми перекладіть лосося і брюссельську капусту на тарілку і повторіть процес.



Свинячі реберця з цибулевими кільцями

4*

20
хв.

70
хв.



Інгредієнти

16 свинячих реберць
220 г коричневого
цукру
30 г паприки
30 г порошку часнику
30 г порошку цибулі
30 г насіння гірчиці
2 ч.л. порошку шавлії
Сіль, перець

260 г борошна
500 мл пахти
4 яйця
480 г панірувальних сухарів
120 мл оливкової олії
4 великі жовті цибулини
560 г соусу барбекю

Рецепт

1 | Промийте свинячі реберця під холодною водою і висушіть паперовим рушником. У мисці змішайте цукор, 6 г паприки, часник, цибулю, гірчицю, шавлію, сіль і перець до однорідності.

2 | Щедро змастіть сумішшю спецій з усіх боків.

3 | Візьміть 4 неглибокі миски або глибокі тарілки. У першій змішайте борошно, 3 г паприки і дрібку солі. У другій мисці змішайте пахту і яйця, потім додайте 30 г борошняної суміші з першої миски. У третій мисці змішайте виделкою панірувальні сухарі, дрібку солі та оливкову олію, поки олія не розподілиться рівномірно. Покладіть половину панірувальних сухарів у четверту миску.

4 | За допомогою виделки обваляйте цибулеві кільця в борошні, потім в пахтовій суміші і, нарешті, в панірувальних сухарях. Акуратно змастіть їх оливковою олією.

5 | Вставте решітку для гриля та перегородку до приладу. Натисніть кнопку Синхронізація і виберіть програму «СМАЖЕНА КУРКА» для відділення P1. Для відділення P2 виберіть програму «РИБА». Спочатку викладіть половину свинячих ребер з одного боку перегородки. За потреби розріжте їх на шматки, щоб вони помістилися в прилад, і покладіть м'ясом донизу. Коли пролунає сигнал таймера, переверніть свинячі реберця і викладіть кільця цибулі з і

Картопля фрі та нагетси

4*

30
хв.

70
хв.



Інгредієнти

1,6 кг картоплі
4 ст.л. паприки
Сіль
4 ст.л. олії
6 курячих філе

Сіль, перець
4 яйця
80 г борошна
130 г панірувальних
сухарів
3 ст.л. оливкової олії

Рецепт

1 | Очистіть картоплю і наріжте її великими скибочками товщиною 2 см. Викладіть картоплю на кухонний рушник, щоб максимально обсушити, а потім перекладіть у миску. Додайте паприку, сіль і перемішайте, щоб картопля була рівномірно вкрита спеціями. Додайте олію і перемішайте.

2 | Видаліть з курячого філе сухожилля і шматочки жиру. Наріжте шматочками по 4-5 см і посоліть, поперчіть.

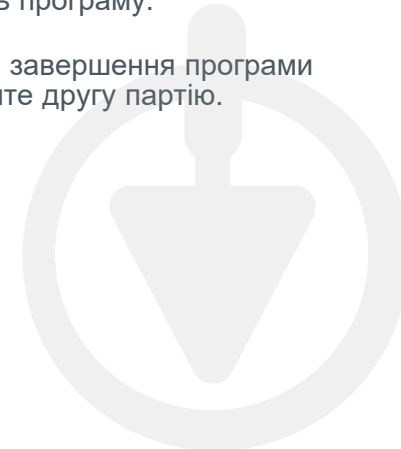
3 | Підготуйте інгредієнти для панірування: збийте в мисці яйце з дрібкою солі та перцю. Покладіть борошно в іншу миску, а панірувальні сухарі - в третю.

4 | Обваляйте нагетси в борошні, потім в яйці а потім в панірувальних

5 | Вставте решітку для гриля та перегородку до приладу. Натисніть кнопку Синхронізація і виберіть програму «КАРТОПЛЯ ФРІ» для відділення P1 і «НАГЕТСИ» для відділення P2. Перекладіть чипси на одну сторону решітки для гриля і починайте готувати. Перемішайте їх один або два рази під час приготування.

6 | Коли спрацює сигнал таймера, викладіть нагетси на іншу сторону, збризнувши їх оливковою олією. Відновіть програму.

7 | Після завершення програми приготуйте другу партію.



Баклажан на грилі з соусом песто

4*

10
хв.

27
хв.



Інгредієнти

4 баклажани
150 мл оливкової олії

Сіль, перець
200 г песто

Рецепт

1 | Помийте баклажани й поріжте на слайси, товщиною приблизно 5 мм.

2 | Змастіть олією, посоліть і поперчіть.

3 | Вставте решітку для гриля в чашу і викладіть баклажани в чашу приладу в один шар.

4 | Електронний спосіб: Встановіть програму «Аерогриль» на 170°C на 20 хвилин, переверніть баклажани в середині циклу приготування. Змастіть соусом песто та готуйте в програмі «Аерогриль» протягом ще 2 хвилин.

5 | Механічний спосіб 2в1: Готуйте за температури 170°C протягом 20 хвилин, переверніть баклажани в середині циклу приготування, потім змастіть соусом песто та готуйте ще протягом 2 хвилин.

6 | Змастіть соусом песто та готуйте в програмі «ГРИЛЬ» протягом 5 хвилин (електронний спосіб) або за температури 200°C протягом 5 хвилин (механічний спосіб 2-в-1).



Каре ягняти з лимоном

4*

10
хв.

15
хв.



Інгредієнти

1,5 органічного лимона
6 зубчиків часнику

16 маленьких реберць ягняти

Рецепт

1 | Натріть цедру лимона на тертку. Очистіть часник і дрібно потовчіть за допомогою товчачика і ступки. Додайте цедру лимона і 2 столові ложки оливкової олії.

2 | Покладіть реберця в суміш і поставте маринуватися в холодильник на 4 години.

3 | Вставте решітку для гриля в чашу і покладіть реберця до чаші приладу.

4 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть реберця на решітку для гриля. Вставте решітку на верхній рівень, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята.

5 | Електронний спосіб: Встановіть програму «ГРИЛЬ» на 200°C і розігрівайте прилад протягом 15 хвилин. Готуйте протягом 10 хвилин, переверніть в середині циклу приготування.

6 | Механічний спосіб 2в1: Встановіть температуру 200°C і розігрівайте протягом 15 хвилин. Готуйте протягом 10 хвилин, переверніть в середині циклу приготування.

Порада

Спробуйте додати в маринад трави, наприклад чебрець, дикий чебрець та орегано.

Морський лящ на грилі з помідорами та оливками

4*

20
хв.

18
хв.



Інгредієнти

1 лимон
8 гілочок петрушки
2 зубчики часнику
4 помідори

100 г оливок без кісточок
120 мл оливкової олії
8 філе морського ляща
Сіль, перець

Рецепт

1 | Зніміть цедру й витисніть сік із лимона. Подрібніть петрушку і часник, потім наріжте помідори кубиками, а оливки наріжте скибочками. Змішайте інгредієнти, додайте оливкову олію і залиште на деякий час.

2 | Змастіть філе морського ляща олією, посоліть і поперчіть.

3 | Вставте решітку для гриля в прилад.

4 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, встановіть решітку для гриля на верхній рівень приладу. Зачиніть дверцята.

5 | Електронний спосіб: Виберіть програму «ГРИЛЬ» і розігрійте прилад до 200°C протягом 15 хвилин, потім викладіть філе і продовжуйте готувати ще 5 хвилин.

6 | Механічний спосіб 2в1: Викладіть філе в чашу, попередньо розігрівши прилад до 200°C протягом 15 хвилин. Готуйте 7 хвилин.

7 | Подавайте з соусом.

Порада

Подавайте філе морського ляща з овочами та рисом на свій смак.

Курячі стегенця, мариновані в йогурті та розмарині

4*

20
ХВ.

35
ХВ.



Інгредієнти

8 курячих стегон
500 г грецького йогурту
9 ст. л. діжонської гірчиці

8 зубчиків часнику
2 гілочки свіжого розмарину
Сіль, перець

Рецепт

1 | Видаліть шкіру з курячих стегон та викладіть їх на велику тарілку.

2 | Змішайте йогурт, гірчицю, подрібнений часник, щіпку солі, трохи перцю і подрібнені листочки розмарину. Розподіліть суміш по курці і поставте тарілку в холодильник. Залиште мариноватися на 4 години.

3 | Вставте решітку для гриля в прилад.

4 | Електронний спосіб: Встановіть програму «СМАЖЕНА КУРКА» на 200°C і розігрійте прилад протягом 15 хвилин, а потім покладіть курячі стегенця в чашу приладу. Готуйте протягом 35 хвилин, переверніть стегенця в середині циклу приготування.

5 | Механічний спосіб 2в1: Покладіть курячі стегенця в чашу приладу та встановіть температуру 200°C на 30 хвилин. Переверніть стегенця в середині циклу приготування.

Порада

Подавайте курячі стегенця з салатом і скибочками картоплі на грилі.

Хот-дог по-ню-йоркськи

4*

0
хв.

30
хв.



Інгредієнти

8 сосисок

1,5 червоні цибулини

2 ст.л. олії

10 помідорів черрі

8 маринованих огірків

8 булочок для хот-догів

2 ст.л. кетчупу

8 скибочок сиру чеддер

Рецепт

1 | Приготуйте сосиски, помістивши їх у чашу з кип'ятком на час, вказаний на упаковці.

2 | Поріжте цибулю і обсмажте в олії протягом 5 хвилин на середньому вогні. Змішайте з порізаними на четвертинки помідорами та нарізаними кубиками солоними огірками.

3 | Розріжте булочки для хот-догів посередині, змастіть кетчупом, а зверху викладіть овочеву суміш, сосиски та шматочки сиру чеддер.

4 | Вставте решітку для гриля в чашу і покладіть хот-доги до чаші приладу.

5 | Якщо ви використовуєте мультипеч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть хот-доги на решітку та вставте її на середній рівень приладу.

6 | Електронний спосіб: Встановіть програму «ПІЦА» на 170°C на 5 хвилин.

7 | Механічний спосіб 2-в-1: Встановіть температуру 170°C на 5 хвилин.

Порада

Розважтеся, малюючи кетчупом або гірчицею в американському стилі!

Халумі та фалафель на грилі

4*

25
хв.

80
хв.

Інгредієнти

350 г сирого нуту
3 гілочки петрушки
6 гілочок коріандру
2 ч.л. кмину
Сіль, перець
2 ст.л. тахіні (кунжутної пасти)

2 зубчики часнику
2 білі цибулини
2 ст.л. оливкової олії
230 г сиру халумі
1 ст.л. оливкової олії

Рецепт

1 | Замочіть сирий нут у літрі води щонайменше на 12 годин. Змішайте нут, листочки петрушки, коріандру, кмин із щіпкою солі, щіпкою перцю та кунжутною пастою (тахіні) до стану грубої пасти.

2 | Додайте подрібнений часник і цибулю, ретельно перемішайте руками і сформуєте з маси кульки.

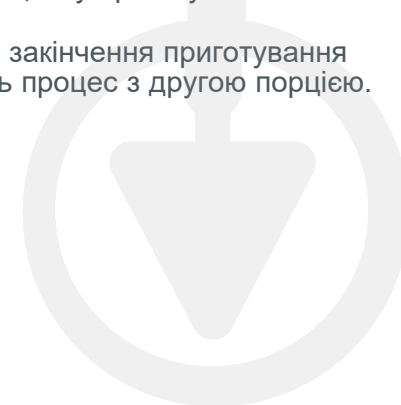
3 | Вставте решітку для гриля та перегородку до приладу. Натисніть кнопку Синхронізація і виберіть програму «КАРТОПЛЯ ФРІ» для відділення P1. Для відділення P2 виберіть програму «М'ЯСО».

4 | Викладіть фалафель на одну сторону чаші і збризніть оливковою олією. Розпочніть приготування. Під час приготування переверніть фалафель два-три рази.

5 | Тим часом підготуйте халумі. Розріжте його на 8 рівних частин. Змастіть їх маслом.

6 | Коли спрацює сигнал таймера, викладіть халлумі з іншого боку перегородки і продовжуйте процес приготування. Переверніть сир в середині циклу приготування.

7 | Після закінчення приготування повторіть процес з другою порцією.



Карамелізовані реберця

4*

15
хв.

65
хв.



Інгредієнти

2,3 кг свинячих реберець

4 ст. л. суміші спецій для гриля

150 мл соусу барбекю

Рецепт

1 | Видаліть тонку білу шкіру вздовж кісток, а потім повністю обмастіть реберця сумішшю спецій. Залишіть їх в холодильнику, найкраще на ніч.

2 | Вставте решітку для гриля в прилад. Покладіть реберця на решітку так, щоб кістки торкалися решітки, а м'ясо було зверху. Накрийте реберця листом фольги, щільно закріпивши її навколо м'яса, щоб воно не рухалося під час готування. Встановіть програму «Аерогриль» на 180°C на 60 хвилин. Після закінчення часу приготування перезапустіть ту саму програму на 180°C ще на 60 хвилин.

3 | Якщо ви використовуєте мультипеч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть реберця на решітку так, щоб кістки торкалися решітки, а м'ясо було зверху. Накрийте реберця листом фольги, щільно закріпивши її навколо м'яса, щоб

воно не рухалося під час готування. Вставте решітку для гриля на середню полицю, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята та встановіть програму «М'ЯСО» на 60 хвилин. Після закінчення часу приготування перезапустіть ту саму програму ще на 60 хвилин.

4 | Переконайтеся, що кістки легко відділяються від м'яса, потім зніміть алюмінієву фольгу і змастіть реберця соусом барбекю. Знову увімкніть програму «Аерогриль» на 5 хвилин. **5** | Якщо ви використовуєте мультипеч Easy Fry uOven&Gri l9l in1, переконайтеся, що кістки легко відділяються від м'яса, потім зніміть алюмінієву фольгу і змастіть реберця соусом барбекю. Знову увімкніть програму «М'ЯСО» на 5 хвилин.

Хрусткий тофу та броколі

4*

10
хв.

44
хв.



Інгредієнти

450 г броколі
2 ч.л. порошку часнику
1 ч.л. порошку цибулі
Сіль

50 мл оливкової олії
450 г твердого тофу
100 г панірувальних сухарів

Рецепт

1 | Наріжте броколі на суцвіття середнього розміру.

2 | У великій мисці змішайте 30 мл води з 1 чайною ложкою порошку часнику, порошку цибулі та сіллю. Додайте суцвіття броколі до суміші, додайте 30 мл оливкової олії і перемішайте, поки суцвіття не будуть повністю вкриті сумішшю.

3 | У великій мисці змішайте панірувальні сухарі, решту порошку часнику і сіль.

4 | Наріжте тофу на прямокутні шматочки товщиною близько 1 см. Ретельно обвалюйте кожен шматочок тофу в панірувальних сухарях.

5 | Вставте решітку для гриля та перегородку до приладу. Натисніть кнопку Синхронізація і виберіть програму «НАГЕТСИ» для відділення P1. Для відділення P2 виберіть програму «ОВОЧІ». Спочатку додайте тофу і змастіть його оливковою олією. Коли пролунає сигнал таймера, додайте броколі і продовжуйте приготування. Перемішайте кілька разів під час приготування.

6 | Після завершення програми повторіть процес з рештою інгредієнтів.



Ковбаса на грилі

4*

10
хв.

10
хв.



Інгредієнти

6 г меду
2 ст. л. діжонської гірчиці
2 ст. л. зернистої гірчиці
4 гілочки чебрецю

Сіль, перець
1,4 кг тулузких ковбасок
одним шматком

Рецепт

1 | Змішайте мед, гірчицю, чебрець, щіпку солі та перцю.

2 | Згорніть ковбасу в кільце й вставте дві шпажки перпендикулярно одна одній, щоб зафіксувати її.

3 | Змажте гірчичною сумішшю.

4 | Вставте решітку для гриля в прилад.

5 | Електронний спосіб: Встановіть програму «ГРИЛЬ» на 200°C і розігрівайте прилад протягом 15 хвилин. Покладіть ковбасу в чашу і готуйте протягом 10 хвилин, переверніть в середині циклу приготування.

6 | Механічний спосіб 2в1: Встановіть температуру 200°C і попередньо розігрійте прилад протягом 15 хвилин, потім покладіть ковбасу в чашу. Готуйте протягом 10 хвилин, переверніть в середині циклу приготування.

Порада

Подавайте з домашнім гірчичним пюре: Очистіть і зваріть 1 кг картоплі. Злийте воду і розімніть картоплю з 25 г вершкового масла, 2 столовими ложками гірчиці, 150 мл молока, сіллю та перцем.

Біла риба з трав'яною скоринкою та броколі

4*

20
хв.

25
хв.



Інгредієнти

2 великі головки броколі
60 г вершкового масла
120 г панірувальних сухарів
6 ст. л. нарізаної петрушки

Сіль, перець
8 філе тріски або минтая (8х120 г)
8 г гірчиці

Рецепт

- 1 | Помийте броколі та наріжте невеликими суцвіттями.
- 2 | Вставте решітку для гриля в прилад і покладіть суцвіття броколі до чаші.
- 3 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть суцвіття броколі до кошика та встановіть його на середню полицю вашого приладу. Поставте піддон для збору рідини, наповнений водою, на дно.
- 4 | Встановіть ручний режим на 15 хвилин за температури 150°C, переверніть броколі в середині циклу приготування.

5 | Тим часом розтопіть вершкове масло, змішайте з панірувальними сухарями, петрушкою, сіллю і перцем. Змастіть верх рибного філе гірчицею, додайте панірувальні сухарі і добре притисніть, щоб вони прилипли.

6 | Коли спрацює сигнал таймера, викладіть рибне філе на броколі та встановіть програму «РИБА» на 10 хвилин за температури 170°C.



Стейк сірлоїн з соусом чимічурі

4*

15
хв.

17
хв.

Інгредієнти

8 стейків сірлоїн без кісток,
приблизно 200г кожен
6 ст. л. червоного винного оцту
1 лимон
8 зубчиків часнику

12 гілочок петрушки
120 мл оливкової олії
Сіль, перець
1 ч.л. пластівців чили

Рецепт

1 | Перед приготуванням витягніть м'ясо з холодильника й залиште щонайменше на 30 хвилин за кімнатної температури.

2 | Тим часом приготуйте соус чимічурі. У чаші змішайте оцет, сік лимону, порізаний і роздавлений часник, порізану петрушку. Додайте щіпку солі, перець та чили.

3 | Вставте решітку для гриля в прилад.

4 | Електронний спосіб: Встановіть програму «ГРИЛЬ» на 200°C і розігрівайте прилад протягом 15 хвилин. Посоліть стейки, поперчіть, покладіть у чашу і готуйте по 2 хвилини з кожного боку.

5 | Механічний спосіб 2в1: розігрійте прилад до 200°C, потім посоліть і поперчіть стейки і викладіть їх у чашу. Готуйте по 2 хвилини з кожного боку.

Порада

Відрегулюйте час приготування залежно від того, чилюбите ви стейк із кров'ю або добре просмаженим

Курячі гомілки з картопляними скибочками

4*

10
хв.

80
хв.

Інгредієнти

8 курячих гомілок
5 г паприки
2 ч. л. прованських трав
2 ч. л. коричневого цукру
Сіль, перець

100 мл оливкової олії
8 картоплин
2 ч. л. сушеної петрушки
2 ч. л. меленого перцю чилі

Рецепт

1 | Промокніть курячі гомілки паперовим рушником, щоб висушити їх. Покладіть їх у велику миску.

2 | У невеликій мисці змішайте 3 г паприки, прованські трави, коричневий цукор, сіль і перець. Додайте 40 мл оливкової олії в миску з куркою і посипте приправою, перемішуючи, поки вся курка не буде повністю обмазана приправою.

3 | Помийте картоплю і наріжте її скибочками. Покладіть у велику миску. Додайте 60 мл оливкової олії, 2 чайні ложки паприки, петрушку, перець чилі, сіль, перець і ретельно перемішайте, щоб картопля була вкрита спеціями.

4 | Вставте решітку для гриля та перегородку до приладу. Натисніть кнопку Синхронізація і виберіть програму «КАРТОПЛЯ ФРІ» для відділення Р1. Для відділення Р2 виберіть програму «КУРКА». Спочатку викладіть половину картопляних скибочок. Коли спрацює сигнал таймера, покладіть 4 курячі гомілки з іншого боку перегородки і продовжіть приготування. Через 10 хвилин переверніть курку і продовжіть приготування. Після закінчення приготування повторіть процес з другою порцією.



Гамбургер де-люкс

4*

10
хв.

12
хв.



Інгредієнти

800 г яловичого фаршу
2 зубчики часнику
4 ч. л. соєвого соусу
3 ст.л. оливкової олії

Сіль
6 булочок для гамбургерів
8 листів салату
3 помідори

Рецепт

1 | Змішайте яловичий фарш, пропущений через прес часник, соєвий соус і оливкову олію. Посоліть. Руками сформуйте котлети.

2 | Вставте решітку для гриля в чашу і покладіть булочки для гамбургерів до чаші приладу.

3 | Електронний спосіб: встановіть програму «ПІЦА» на 4 хвилини.

4 | Механічний спосіб 2в1: Встановіть температуру 180°C на 4 хвилини.

5 | Вийміть булочки, покладіть їх під лист алюмінієвої фольги, щоб зберегти їхнє тепло, а потім розкладіть котлети в кошику.

6 | Електронний спосіб: встановіть програму «ГРИЛЬ» на 8 хвилин, збільшуючи або зменшуючи час приготування на 2 хвилини залежно від бажаного результату.

7 | Механічний спосіб 2в1: Встановіть температуру 200°C на 8 хвилин, збільшуючи або зменшуючи час приготування на 2 хвилини залежно від бажаного результату. Для подачі прикрасьте булочки листям салату, скибочками помідорів та котлетами на грилі.

Порада

Приготуйте соус, змішавши: 1 ст. л. зернової гірчиці, 2 ст. л. міцної гірчиці, 1 яєчний жовток та 1 ст. л. олії, а потім додайте 1 ст. л. густого крему-фреш.

Баклажани з моцарелою

4*

15
хв.

23
хв.



Інгредієнти

2 баклажани
Сіль, перець
4 кульки моцарели

100 г готового томатного соусу
12 г тертого пармезану

Рецепт

1 | Промийте і наріжте баклажани скибочками по 5 мм. Посоліть, поперчіть.

2 | Зв1: Наповніть резервуар водою. Вставте решітку для гриля в прилад. Покладіть скибочки баклажанів до чаші. Встановіть зазначену програму на 15 хвилин. Якщо ви використовуєте мультитіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, встановіть решітку для гриля з баклажанами на середню полицю вашого приладу, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята та встановіть програму «ГРИЛЬ» на 200°C на 15 хвилин.

3 | Тим часом злийте воду з кульок моцарели і наріжте їх товстими скибочками. Дайте готовим баклажанам охолонути, а потім залийте їх томатним соусом.

4 | Викладіть скибочки баклажана і моцарелу в невелику тарілку. Посипте пармезаном і покладіть до чаші. Встановіть зазначену програму на 8 хвилин. Якщо ви використовуєте мультитіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть все на решітку для гриля та повторно запустіть програму на 8 хвилин.



Курячі крильця

4*

5
хв.

34
хв.



Інгредієнти

1,6 кг курячих крилець
5 ст.л. кетчупу
3 ст. л. гірчиці
3 ст.л. паприки

3 ст.л. солодкого соєвого соусу
Сіль, перець
2 ст.л. оливкової олії

Рецепт

1 | Розріжте курячі крильця навпіл, розділяючи їх по суглобу.

2 | Покладіть всі інгредієнти у велику миску і додайте курячі крильця. Добре перемішайте, щоб переконатися, що крильця повністю вкриті сумішшю. Накрийте харчовою плівкою і залиште маринуватися щонайменше на 12 годин.

3 | Вставте решітку для гриля в чашу, потім покладіть половину крилець до чаші приладу.

4 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть половину курячих крилець у кошик для смаження. Поставте кошик на середній рівень, а піддон для збору рідини - на дно. Зачиніть дверцята.

5 | Електронний спосіб: встановіть програму «СМАЖЕНА КУРКА» на 17 хвилин, переверніть крильця через 12 хвилин, а потім повторіть з другою порцією.

6 | Механічний спосіб 2в1: встановіть температуру 170°C на 17 хвилин, переверніть крильця через 12 хвилин, потім повторіть з другою порцією.

Порада

Ви можете змінити маринад за смаком: спробуйте додати соус барбекю, спеції, чилі або часник.

Лосось під соусом теріякі

4*

5
хв.

23
хв.



Інгредієнти

1 кг філе лосося
26 ст. л. соусу теріякі

2 ст.л. насіння кунжуту

Рецепт

1 | Замаринуйте філе лосося в соусі теріякі на 30 хвилин.

2 | Вставте решітку для гриля в прилад.

3 | Електронний спосіб: Розігрійте прилад за допомогою програму «ГРИЛЬ» до температури 200°C протягом 15 хвилин, потім викладіть рибне філе на решітку для гриля в чаші і готуйте протягом 10 хвилин.

4 | Механічний спосіб 2в1: встановіть температуру 200°C і розігрійте прилад, потім викладіть філе лосося на решітку для гриля в чаші і готуйте протягом 10 хвилин.

5 | Посипте кунжутом і подавайте з рисом.



Стейк з картоплею фрі

4*

15
хв.

60
хв.



Інгредієнти

1,6 кг картоплі
6 г паприки
Сіль

60 мл олії
8 стейків сірлоїн, приблизно
200г кожен
Перець

Рецепт

1 | Очистіть картоплю і наріжте її великими скибочками товщиною 2 см. Викладіть картоплю на кухонний рушник, щоб максимально обсушити, а потім перекладіть у миску. Додайте паприку, сіль і перемішайте, щоб картопля була рівномірно вкрита спеціями. Додайте олію і перемішайте.

2 | Встановіть решітку для гриля. Викладіть половину картоплі на одну сторону решітки для гриля. Помістіть решітку в прилад. Встановіть програму "КАРТОПЛЯ ФРІ" на 200°C на 25 хвилині починайте готувати. Перемішайте картоплю один або два рази під час приготування.

3 | Після приготування перекладіть картоплю в миску і відставте в сторону. Покладіть два стейки на гарячу решітку і вставте чашу для приготування в прилад. Встановіть програму "ГРИЛЬ" на 200°C на 4-6 хвилин, залежно від бажаного ступеня просмажування стейка. Запустіть програму і переверніть стейки в середині циклу приготування.

4 | Після завершення програми повторіть процес з рештою стейків.



Крамбл із тріски з хрустким фенхелем

4*

25
ХВ.

13
ХВ.



Інгредієнти

9 г тертого пармезану
20 г вершкового масла
6 г панірувальних сухарів
2 ч. л. прованських трав
100 г чорізо

4 цибулини фенхелю
Сіль, перець
60 мл оливкової олії
8 філе тріски

Рецепт

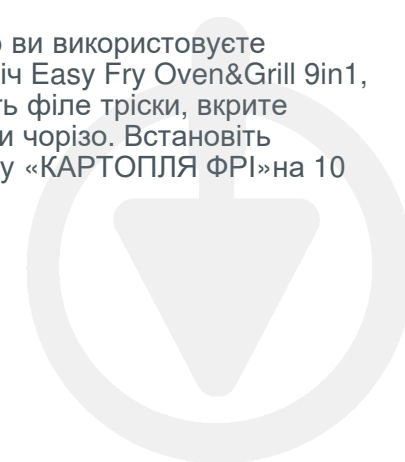
1 | Покладіть пармезан, вершкове масло, панірувальні сухарі і прованські трави до чаші міксеру. Зніміть шкірку з чорізо, наріжте невеликими шматочками і додайте до чаші міксеру. Перемішуйте, поки не вийде розсипчасте тісто.

2 | Вставте решітку для гриля в прилад. Фенхель промийте і дрібно наріжте. Викладіть його у чашу, посоліть, поперчіть і збризніть оливковою олією. Встановіть програму «ПАРОВАРКА» на 5 хвилин.

3 | Якщо ви використовуєте мультитіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть вимитий, нарізаний фенхель на решітку для гриля, посоліть, поперчіть і збризніть оливковою олією. Вставте решітку для гриля на середню полицю, а піддон для збору рідини - на дно, наповнивши його водою. Встановіть програму «РИБА» на 10 хвилин.

4 | Викладіть філе тріски, вкрите крихтами чорізо, в чашу. Встановіть програму «Аерогриль» на 8 хвилин.

5 | Якщо ви використовуєте мультитіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, викладіть філе тріски, вкрите крихтами чорізо. Встановіть програму «КАРТОПЛЯ ФРІ» на 10 хвилин.



Качина грудка з морквою фрі

4*

20
хв.

80
хв.

Інгредієнти

500 г моркви
2 ст.л. олії виноградних
кісточок
1 ст.л. кленового сиропу
1 чайна ложка чебрецю

Сіль, перець
2 качині грудки
1 ч.л. сушеної петрушки

Рецепт

1 | Почистіть моркву. Розріжте кожну морквину вздовж на четвертинки, а потім наріжте шматочками по 5 сантиметрів. Покладіть в миску і змішайте з олією, кленовим сиропом, чебрецем, сіллю і перцем.

2 | На шкірі грудок зробіть надрізи у вигляді сітки, не розрізаючи м'ясо. Приправте сіллю, перцем і петрушкою. Підсмажте грудки на розпеченій сковороді по 1 хвилині з кожного боку, а потім видаліть зайвий жир.

3 | Вставте решітку для гриля та перегородку до приладу. Натисніть кнопку Синхронізація і виберіть програму «КАРТОПЛЯ ФРІ» для відділення P1. Для відділення P2 виберіть програму «М'ЯСО». Спочатку додайте моркву фрі.

4 | Коли спрацює сигнал таймера, перемішайте картоплю і покладіть одну качину грудку з іншого боку перегородки. Продовжуйте приготування. Через 7 хвилин переверніть грудку і продовжіть приготування.

5 | Після завершення програми повторіть процес з другою порцією.



Запечена цвітна капуста з лимонним соусом

4*

15
хв.

15
хв.



Інгредієнти

2 невеликі цвітні капустини
60 мл оливкової олії
60 г тахіні

200 мл оливкової олії
100 мл лимонного соку
Сіль, перець

Рецепт

1 | Видаліть листя із цвітної капусти, потім поріжте її на четвертинки й видаліть центральні стебла. Розріжте кожну частинку на суцвіття і покладіть у велику чашу.

2 | Додайте 2 столові ложки оливкової олії, сіль та перець і добре перемішайте.

3 | Вставте решітку для гриля в чашу і покладіть інгредієнти в чашу приладу (за необхідності готуйте в два прийоми).

4 | Електронний спосіб: встановіть програму «КАРТОПЛЯ ФРІ» на 15 хвилин, помішуючи всередині приготування.

5 | Механічний спосіб 2-в-1: встановіть температуру 180°C на 15 хвилин, помішуючи в середині приготування.

6 | Тим часом для приготування соусу для подачі цвітної капусти змішайте тахіні, оливкову олію та лимонний сік.



Шоколадно-бананова самса

4*

15
хв.

10
хв.



Інгредієнти

8 листів тіста брік
Олія без запаху
50 г меленого какао
4 банани, нарізані скибочками
товщиною 1 см

200 мл молока
200 г шоколаду
2 яєчних жовтки

Рецепт

1 | Розріжте листи тіста брік уздовж на 4 частини. Змастіть тісто олією. Покладіть трохи какао-порошку і шматочок банана в середину кожного листа. Загорніть.

2 | Нагрійте молоко в каструлі та додайте шоколад. Збийте до отримання однорідного соусу.

3 | Змастіть самсу яєчним жовтком.

4 | Вставте стандартну пластину в чашу і викладіть на неї самсу. Встановіть програму «Аерогриль» на 180°C на 10 хвилин. Потім повторіть з другою порцією

5 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, поставте піддон для збору рідини на дно вашого приладу. По черзі викладіть самсу в кошик, не накладаючи їх одна на одну, і встановіть програму «Аерогриль» на 180°C на 10 хвилин. Потім повторіть з другою порцією.



Йогуртовий пиріг

4*

15
хв.

50
хв.

Інгредієнти

2 яєчних білка
150 г цукру
Змастіть форму для торта і
посипте борошном
2 яєчних жовтки

125 г процідженого йогурту
85 г розм'якшеного, злегка
підсоленого вершкового масла
150 г просіяного борошна
0,5 пакетика розпушувача

Рецепт

1 | Збийте яєчні білки до щільної консистенції. Додайте половину цукру і сформуйте безе. Відкладіть в сторону. Змастіть форму для торта і посипте борошном.

2 | Змішайте решту цукру, жовтки, йогурт і вершкове масло. Додайте борошно і дріжджі, а потім збиті яєчні білки. Вилийте тісто у форму.

3 | Вставте решітку для гриля в прилад. Помістіть форму в чашу для приготування. Встановіть програму «ДЕСЕРТ» на 160°C на 50 хвилин.

4 | Якщо ви використовуєте мультипеч Easy Fry Oven&Grill 9in1, поставте форму на решітку на середній полиці вашого приладу. Зачиніть дверцята. Встановіть програму «ДЕСЕРТ» на 160°C на 50 хвилин.



Крамбл з яблуками та червоними ягодами

4*

20
хв.

30
хв.



Інгредієнти

8 яблук «Голден делішес»
500 г суміші червоних ягід
60 г коричневого цукру
30 г кукурудзяного борошна

240 г вершкового масла
300 г борошна
200 г цукру
100 г вівсяних пластівців

Рецепт

1 | Очистіть яблука від шкірки, видаліть насіння і наріжте кубиками по 2 см. У великій мисці змішайте яблука, червоні ягоди, коричневий цукор і кукурудзяне борошно. Викладіть все в форму для запікання.

2 | Вставте решітку для гриля в прилад і помістіть форму до чаші. Встановіть програму «ДЕСЕРТ» на 15 хвилин за температури 190°C.

3 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть форму на решітку та вставте її на середній рівень приладу. Закрийте дверцята і встановіть програму «ДЕСЕРТ» на 15 хвилин за температури 190°C.

4 | Тим часом у великій мисці змішайте розм'якшене вершкове масло, нарізане кубиками, борошно, цукор і вівсяні пластівці. Замішуйте тісто вручну до отримання розсипчастої консистенції.

5 | Розподіліть крихту по фруктах і знову встановіть режим "ДЕСЕРТ" за температури 190°C на 15 хвилин.



Яблучні меренги

4*

25
хв.

20
Min



Інгредієнти

8 яблук
4 яєчних білка
80 г цукру

60 г фундука
60 г шоколадної стружки

Рецепт

1 | Зріжте верхівки яблук впоперек, приблизно на три чверті довжини. Видаліть м'якоть, не проколюючи шкіру. Покладіть яблука разом з верхівками на тарілку.

2 | Зв1: Наповніть резервуар водою. Вставте решітку для гриля в прилад. Помістіть тарілку в чашу і встановіть вказаний режим на 10 хвилин.

5 | Якщо ви використовуєте мультипіч Easy Fry Oven&Grill 9in1, покладіть тарілку на решітку та вставте її на середній рівень приладу. Зачиніть дверцята та встановіть програму «ДЕСЕРТ» на 10 хвилин.

4 | Тим часом електричним віночком збийте яєчні білки в мисці. Як тільки білки будуть збиті і стануть стійкими, приготуйте меренгу, поступово додаючи цукор, продовжуючи весь час збивати. Після того, як буде додано весь цукор, продовжуйте збивати ще 2 хвилини.

5 | За допомогою лопатки акуратно додайте подрібнений фундук і шоколадну крихту. Заповніть яблука меренгою і знову запустіть зазначену програму на 10 хвилин.



Мигдалеві сигари

4*

30
хв.

11
хв.



Інгредієнти

240 г меду
380 г меленого мигдалю
60 г вершкового масла

60 мл флердоранжевої есенції
12 листів тіста брік
2 яйця

Рецепт

1 | 3 ст. л. меду залиште на деякий час. У великій чаші змішайте мелений мигдаль, розтоплене масло, флердоранжеву есенцію і мед. Сформуйте з маси сосиски й поріжте їх на шматочки по 7 см.

2 | Розріжте листи тіста навпіл і покладіть сосиски із суміші на лист тіста. Змажте збитим яйцем, потім скрутіть, загортаючи поверх яєць, і в кінці загорніть у формі сигар. Повторюйте процес, доки не будуть сформовані всі роли.

3 | Вставте решітку для гриля в чашу і покладіть пергамент для випікання всередину приладу, а потім викладіть сигари в чашу.

4 | Електронний спосіб: Оберіть програму «ДЕСЕРТ» і готуйте за температури 180°C протягом 8 хвилин, потім полийте медом і продовжуйте готувати ще 3 хвилини. Механічний спосіб 2-в-1: Готуйте за температури 180°C протягом 8 хвилин, потім додайте мед і готуйте ще 3 хвилини.



Карамелізований ананас

4*

10
хв.

6
хв.



Інгредієнти

2 очищених ананаса
120 мл кленового сиропу

2 дрібки меленої кориці (за бажанням)
Кілька листочків свіжої м'яти

Рецепт

1 | Вставте решітку для гриля у прилад. Встановіть програму «ГРИЛЬ» на 15 хвилин для попереднього розігрівання.

2 | 9-в-1: Встановіть решітки на середню та верхню полиці мультипечі Easy Fry Oven & Grill, поклавши піддон для збору рідини на дно, і зачиніть дверцята. Встановіть програму «ГРИЛЬ» на 15 хвилин для попереднього розігріву.

3 | Розріжте ананас уздовж на четвертинки. Видаліть серцевину так, щоб шматочки були плоскими. Змішайте ананас з кленовим сиропом і, за бажанням, додайте трохи меленої кориці.

4 | Після розігрівання покладіть четвертинки ананаса в прилад. Готуйте протягом 6 хвилин. Потім повторіть з другою порцією.

5 | Коли четвертинки підсмажаться на грилі, вийміть їх з приладу. Дати трохи охолонути, а потім прикрасьте листочками свіжої м'яти.

Порада

Кленовий сироп можна замінити цукром з корицею. Ви можете подавати ананас з домашнім ванільним морозивом.