

# GALAXY LINE

---

КНИГА РЕЦЕПТОВ  
ДЛЯ ГРИЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО



# ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ GALAXY LINE!

Электрический гриль GALAXY LINE — это превосходный выбор для тех, кто любит вкусную и полезную пищу. Высокая мощность и тщательно продуманные технические характеристики делают этот прибор незаменимым аксессуаром на любой кухне.

В этой книге вы найдете множество простых протестированных рецептов, которые помогут вам максимально эффективно использовать этот мощный прибор. Бургер с сочной котлетой, мясные или рыбные стейки, горячие сэндвичи, вкуснейшая шаурма, полезные овощи с румяными полосками - все это вы сможете приготовить у себя дома с грилем GALAXY LINE.

Приятного аппетита!

## ОГЛАВЛЕНИЕ



Домашняя шаурма 3



Филе лосося в соусе терияки 4



Клуб-сэндвич с индейкой и овощами 5



Домашний бургер с котлетой 6



Запеченные свиные ребрышки 7

# ДОМАШНЯЯ ШАУРМА

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ



Куриное филе -  
400 г



Лаваш -  
1 шт



Пекинская  
капуста -  
2-3 листа



Помидор -  
1 шт



Огурец свежий -  
1/3 шт



Огурец  
маринованный -  
1/2 шт



Сметана -  
2-3 ст.л.



Томатная паста -  
1 ст.л.



Зелень -  
1 пучок



Сыр -  
40 г



Чеснок -  
1 зубчик



Соль, специи -  
по вкусу



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Куриное филе нарезать, посолить, приправить специями и поджарить в гриле или на сковороде. Нарезать пекинскую капусту и помидор.
2. Для соуса свежий и маринованный огурцы мелко измельчить, смешать со сметаной, солью и мелко нарезанной зеленью и чесноком.
3. Разложить лаваш и на одну сторону выложить последовательно: капусту, посолив ее, сметанный соус, томатную пасту, помидор, куриное филе, натертый сыр. Завернуть лаваш.
4. Разогреть гриль и отправить шаурму подрумяниться на 3-5 минут.



## ФИЛЕ ЛОСОСЯ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

---

### ИНГРЕДИЕНТЫ



Филе  
лосося -  
500 г



Мед -  
2 ст.л.



Соевый соус -  
3 ст.л.



Свежий  
имбирь -  
100 г



Чеснок -  
1 зубчик



Кунжутное  
масло -  
по вкусу



Соль, перец -  
по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для маринада смешать мед, тертый имбирь, тертый чеснок и соевый соус. Покрывать готовым маринадом филе лосося.
2. Гриль разогреть и выложить филе лосося на панель, обжаривать до готовности. Готовый лосось сверху полить маринадом, посолить, поперчить.

# КЛАБ-СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ И ОВОЩАМИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ



Филе  
индейки -  
200 г



Хлеб для  
тостов -  
4 шт



Масло  
оливковое -  
по вкусу



Помидоры -  
1 шт



Красный лук -  
0,5 шт



Сыр чеддер -  
100 г



Салат зеленый -  
по вкусу



Майонез -  
100 г



Соус соевый -  
1 ст. л.



Чеснок -  
2 зубчика



Черный перец -  
по вкусу



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Филе индейки отварить в течение 20 минут.
2. Для соуса измельчить чеснок, добавить его в майонез вместе с соевым соусом. Хорошо перемешать и слегка поперчить.
3. Нарезать сыр и помидоры тонкими ломтиками, а лук — полукольцами. Помыть и обсушить листья салата. Отваренное филе индейки нарезать тонкими ломтиками или брусочками.
4. Хлеб сбрызнуть оливковым маслом и смазать соусом, сверху уложить салатные листья, сыр, индейку, помидоры и лук. Накрыть еще одним куском хлеба и разрезать наискосок.
5. Гриль нагреть, обжарить сэндвич в течение 2-3 минут.



## ДОМАШНИЙ БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ



Фарш  
говяжий –  
400 г



Лук красный –  
1 шт



Помидор –  
2 шт



Булочка  
для  
бургера –  
1-2 шт



Сыр тостовый –  
1-2 шт



Кетчуп –  
1,5 ст.л.



Огурцы  
маринованные –  
30 г



Горчица  
зерновая –  
1/2 ч.л.



Соль, перец –  
по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Фарш посолить и поперчить, тщательно вымесить и сформировать округлые заготовки для котлет.
2. Электрогриль разогреть и смазать панели растительным маслом. Выложить на гриль котлеты и булочки, разрезанные пополам. Обжарить примерно 2-3 минуты.
3. Низ каждой булочки смазать кетчупом по вкусу. Листья салата промыть, просушить и выложить на соус, помидоры и лук нарезать кольцами, выложить на булочку. Сверху выложить горячую котлету. Накрыть ее тостовым сыром и выложить на него нарезанные пластинками маринованные огурцы. Накрыть бургер верхушкой булочки и закрепить деревянной шпажкой. Подавать к столу горячим.

# ЗАПЕЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ



Свиные  
ребрышки –  
500 г



Мед –  
1 ст.л.



Острая  
горчица –  
1 ч.л.



Апельсин –  
1 шт.



Соль, перец –  
по вкусу



Свежий  
розмарин –  
1-2 веточки



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выдавить в миску сок одного апельсина, добавить к соку жидкий мед и острую горчицу. Перемешать маринад до однородной консистенции.
2. Свиные ребрышки натереть со всех сторон смесью из соли и черного молотого перца, залить готовым маринадом, для аромата добавить веточки свежего розмарина. Оставить ребрышки на 2 часа, чтобы они пропитались специями.
3. Электрический гриль разогреть, выложить на нижнюю пластину маринованные свиные ребрышки. Закрывать электрогриль и готовить ребрышки при температуре 180°C в течение 20 минут. Точное время приготовления зависит от мощности вашего гриля и толщины свиных ребрышек.
4. Готовые ребрышки снять с гриля и завернуть в фольгу на 5-7 минут, чтобы мясо пропарилось изнутри. Подавать со свежими овощами и любимым соусом.



GALAXY-TECS.RU



ГОТОВЬТЕ В УДОВОЛЬСТВИИ  
С ТЕХНИКОЙ GALAXY LINE