

GLA-100

АЭРОГРИЛЬ

Gb

MY
DREAM



КНИГА
РЕЦЕПТОВ

ОГЛАВЛЕНИЕ:

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, КОЛБАСОЙ И ПОМИДОРАМИ	2-3 стр.
КУРИЦА ГРИЛЬ	4-5 стр.
ПИКАНТНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	6-7 стр.
ФИЛЕ ГРУДКИ С ШАМПИньОНАМИ	8-9 стр.
ФИЛЕ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ	10-11 стр.
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ В ПАНИРОВКЕ	12-13 стр.
СВИНИНА ЗАПЕЧЁННАЯ	14-15 стр.
БИФСТЕКС	16-17 стр.
ЗАПЕКАНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ	18-19 стр.
КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ВЕТЧИНОЙ	20-21 стр.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ	22-23 стр.
РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	24-35 стр.
ДОРАДА ЗАПЕЧЁННАЯ	26-37 стр.
КРЕВЕТКИ ЗАПЕЧЁННЫЕ	28-29 стр.
КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	30-31 стр.
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	32-33 стр.
ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ	34-35 стр.
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ	36-37 стр.
ПИЦЦА	38-39 стр.
ШАРЛОТКА	40-41 стр.
ЧАЙНЫЙ КЕКС С ИЗЮМОМ	42-43 стр.
ПАСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ	44-45 стр.
ЗНАЧЕНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ ПРОГРАММ	46-47 стр.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, КОЛБАСОЙ И ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты для 1-4 человек

- Батон (4 ломтика) или тостовый хлеб (порезать треугольниками)
 - Сыр - 80 гр
 - Помидор - 1 шт.
 - Колбаса любая - 100 гр
 - Зелень для украшения
1. Колбасу, помидор мелко порезать.
 2. Сыр потереть на крупной терке.
 3. Все ингредиенты смешать в чашке.
 4. Поместите решетку в корзину аэрогриля.
 5. Выложите на решетку хлеб. Там легко разместится указанное количество ломтиков и аккуратно распределите начинку на поверхности хлеба.
 6. Установите на таймере 5 минут и мощность 200 °С.
 7. После срабатывания таймера откройте

- корзину и дайте постоять 1 минуту.
8. Аккуратно выложите бутерброды на тарелку и украсьте зеленью.



КУРИЦА ГРИЛЬ

- Курица - 1,5-2 кг
- Лимон - 4 ломтика
- Горчица - 1 ст. л.
- Майонез - 3 ст. л.
- Чеснок - 4 зубчика
- Соль по вкусу
- Черный молотый перец
- Приправа для курицы

1. Курицу предварительно промываем и обсушиваем
2. Ломтики лимона закладываем под кожу в местах бедер и грудки.
3. Натираем тушку курицы сверху и внутри смесью соли, перца и приправы. Затем обмазываем майонезом, смешанным с горчицей и выдавленным через пресс чесноком.
4. Убираем тушку в холодильник на 2 часа.
5. Достаем ее, ложкой счищаем маринад с

поверхности и закладываем его внутрь тушки.

6. Укладываем курицу в поддон аэрогриля грудкой вверх, ставим его на нижнюю решетку. Чтобы получилась румяная корочка, верх курицы можно смазать растительным маслом.
7. Выставляем температуру 220 °С и время запекания 80 минут.
8. Готовность проверяем острым ножом или зубочисткой, проткнув тушку в самом толстом месте – если сок прозрачный, значит, мясо готово.
9. Время приготовления курицы гриль может варьироваться в зависимости от размеров курицы.



ПИКАНТНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Ингредиенты для 4 человек

- Куриные крылья - 1 кг
- Чеснок - 80 гр
- Соевый соус - 100 гр
- Масло растительное - 100 мл
- Острый перец чили - по вкусу
- Соль - по вкусу
- Специи - любые по вкусу

1. Крылья помыть и разделить на фаланги.
2. Чеснок измельчить ножом.
3. Крылья выложить в емкость, добавить соевый соус, масло, перец, соль, специи и чеснок и перемешать. Оставьте крылья в маринаде на 15-20 минут.
4. Положите решетку в корзину аэрогриля и выложите крылья на решетку в корзину.
5. Установите таймер на 20 минут и мощность на 200 °С.

6. Когда таймер сработает, встряхните крылья в корзине, чтобы они перевернулись или переверните их лопаткой и снова установите корзину на 20 минут на мощность 200 °С.
7. Повторите это еще один раз, чтобы получилось общее время приготовления 1 час. Если вы хотите еще более прожаренный вариант, то можете добавить еще 10 минут.
8. Готовые крылья выложить на листья салата и сервировать горчичным соусом или любым по вкусу.



ФИЛЕ ГРУДКИ С ШАМПИНЬОНАМИ

Ингредиенты для 2 человек

- Куриное филе - 500 гр
- Морковь - 80 гр
- Шампиньоны - 60 мл
- Крахмал - 20 гр
- Чеснок - 10 мл
- Майонез - 2 ст. л.
- Соль по вкусу
- Специи - любые по вкусу

1. Куриную грудку помыть и хорошо просушить бумажным полотенцем, и разрезать вдоль на 2 части.
2. Из фольги сделать чашу по размеру корзины аэрогриля. Сложить в два слоя фольгу и выложить ее в корзину аэрогриля так, чтобы потом можно было потянуть за края фольги и вытащить блюдо целиком на фольге.

3. Каждый кусок филе обвалять в крахмале и аккуратно выложить на фольгу, расправив под начинку в виде лодочки.
4. Посолить, поперчить и добавить специи по вкусу.
5. Морковь натереть на крупной терке.
6. Шампиньоны порезать и перемешать с морковью, чеснок выдавить.
7. Добавить две столовые ложки майонеза и перемешать.
8. Аккуратно выложить начинку на каждую половинку грудки.
9. Установить время 45 минут на таймере приготовления и 200 °С.
10. Когда таймер сработает, откройте корзину с приготовленным филе и дайте отдохнуть блюду 2 минуты.
11. Потяните за края фольги и выньте блюдо целиком на фольге и уложите его на тарелку или доску. Лопаткой переложите одно филе с начинкой на тарелку.
12. Можно подавать с любым гарниром на вкус или без гарнира.



ФИЛЕ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Ингредиенты для 2 человек

- Филе индейки - 600 гр
- Соус терияки - 4 ст. л.
- Масло оливковое - 2 ст. л.
- Перец чили - 1 шт. (сухой)
- Чёрный молотый перец - 1 щепотка
- Ананас свежий (по желанию)- 150 гр
- Кунжутные семечки по желанию

1. Филе грудки помыть и хорошо просушить бумажным полотенцем.
2. Положить в емкость, добавить соус терияки, масло, раскрошить перец чили и добавить черный молотый перец.
3. Хорошенько обмазать соусом филе, накрыть блюдо пленкой и оставить мариноваться в тепле на 2 часа.
4. Установить решетку в корзину аэрогриля и

выложить маринованное мясо, распределив равномерно на решетке.

5. Ананас (по желанию) порезать крупными кубиками (примерно 2х2 см) и выложить по краям решетки около мяса.
6. Установить время 20 минут на таймере приготовления и 200 °С.
7. Когда таймер сработает, откройте корзину и переверните мясо и ананас.
8. Установите повторно 20 минут на таймере.
9. Готовое филе выложить на тарелку, нарезать на ломтики как колбасу. Ананасы выложить рядом на блюдо. Слегка полить соусом терияки и посыпать кунжутными семечками.
10. Подавать с любым гарниром или без гарнира.



СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ В ПАНИРОВКЕ

Ингредиенты для 2 человек

- Вырезка свинины - 300 гр
- Сухари панировочные - 60 гр
- Масло оливковое - 2 ст. л.
- Мука - 60 гр
- Яйцо - 1 шт.
- Чеснок - 2 зубчика
- Молоко - 20 мл
- Соль по вкусу
- Специи

1. Мясо промыть и нарезать на порционные куски и хорошо отбить.
2. Чеснок измельчить ножом или использовать давилку.
3. Яйцо и молоко взбить, добавить соль, специи, чеснок и перемешать.
4. Отбивные обвалить в муке, во взбитом яйце и сухарях и выложить на решетку,

установленную в корзину.

5. Установить таймер на 20 минут и температуру на 200 °С.
6. После того как таймер сработает, открыть слегка корзину и дать постоять минутку.
7. Готовые отбивные сервировать листьями салата или любыми овощами и подавать с запеченным картофелем по-деревенски и любым соусом по вкусу.



СВИНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

Ингредиенты для 4 человек

- Свинина филе (если хотите более диетическое блюдо) или с жирком - 1 кг
 - Лук репчатый - 1 шт.
 - Сахар - 20 гр
 - Горчица - 15 гр
 - Семена горчицы - 15 гр
 - Вино красное сухое столовое - 200 мл
 - Уксус - 100 мл
 - Масло оливковое - 30 мл
 - Соль по вкусу
 - Специи для свинины
1. Лук нарезать кольцами.
 2. Мясо промыть и хорошо просушить бумажным полотенцем.
 3. Выложить мясо и лук в отдельную емкость и залить оливковым маслом, уксусом и вином, добавить сахар, соль и специи.

4. Перемешать и оставить мариноваться на 2 часа в тепле.
5. Замаринованное мясо вынуть из емкости и обмазать горчицей и посыпать горчичными семечками.
6. Мясо выложить на решетку, установленную в корзину.
7. Установить таймер на 20 минут и температуру на 200°C.
8. Когда таймер сработает, перевернуть мясо.
9. Если любите лук, то маринованный лук выложить сбоку, чтобы он не целиком покрывал мясо и поставить таймер еще на 30 минут.
10. Когда таймер сработает, оставить мясо внутри еще на 20 минут (можно установить температуру на 0 *C, а таймер установить на 20 минут).
11. Мясо порезать как колбасу и сервировать запечённой картошкой, грибами и перцем и клюквенным соусом.



БИФШТЕКС

Ингредиенты для 3 человек

- Фарш говяжий - 750 гр
- Апельсиновый сок - 2 ст. л.
- Чеснок - 1 зубчик
- Масло оливковое - 20 мл
- Веточка розмарина
- Соль по вкусу
- Специи для говядины

1. Чеснок мелко порубить ножом.
2. Из фарша сделать бифштексы (3-4 штуки), толщиной 2 см.
3. Приготовить соус: сок апельсина, масло, чеснок, соль и специи перемешать в отдельной емкости.
4. Бифштексы выложить на решетку, установленную в корзину, и смазать соусом, положить веточку розмарина между бифштексами.

5. Установить таймер приготовления на 20 минут и температуру на 200 °С.
6. Если вы предпочитаете более сильную прожарку, то после проверки состояния приготовления мяса можно добавить еще 5 минут приготовления.
7. Бифштексы сервировать свежими овощами или листьями салата и черными гренками с чесноком.



ЗАПЕКАНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

Ингредиенты для 3-4 человека

- Говяжья вырезка - 500 гр
- Лук репчатый - 1 луковица (большая)
- Перец болгарский - 150 гр
- Майонез - 150 гр
- Морковь - 150 гр
- Сыр твердый - 100 гр
- Соль по вкусу

1. Мясо промыть, хорошо просушить бумажными полотенцами и порезать на порционные куски.
2. Отбить, натереть солью и специями по вкусу.
3. Перец порезать тонкой короткой соломкой, а морковь натереть на крупной терке.
4. Из двойной фольги сделать чашу, диаметром как корзина аэрогриля со двумя ручками. Положить чашу из фольги в

корзину на решетку.

5. Равномерно выложить на фольгу мясо, смазать майонезом.
6. Далее выложить на мясо слой лука, слой перца и слой моркови. Сверху смазать майонезом.
7. Установить таймер на 40 минут и температуру на 180 °С.
8. Когда сработает таймер, открыть корзину, присыпать блюдо тертым сыром и установить таймер на 10 минут и температуру на 200 °С.
9. Готовое блюдо вынуть на фольге из корзины. Для выкладки на тарелки использовать лопатку. Можно использовать для приготовления общую тарелку из фольги или порционный вариант (3-4 порции).



КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ВЕТЧИНОЙ

Ингредиенты для 6 человек

- Говяжья вырезка - 1 кг Ветчина - 150 гр
- Панировочные сухари - 200 гр
- Хлеб белый - 150 гр
- Лук репчатый - 100 гр
- Молоко - 30 мл
- Яйцо - 1 шт.
- Соль по вкусу
- Специи

1. Мясо промыть, хорошо просушить бумажными полотенцами и пропустить вместе с размоченным в молоке хлебом и луком.
2. Ветчину нарезать мелкими кубиками.
3. В фарш вбить яйцо, добавить ветчину, соль и специи, тщательно перемешать и сформировать котлеты в виде шара.

4. Обвалять котлеты в панировочных сухарях и выложить на решетку, установленную в корзину.
5. Установить таймер на 40 минут и мощность на 160 °С.
6. Если вы любите вкус бекона, то ветчину можно заменить беконом. Готовые котлетки подавать с отварным рисом или любым другим гарниром.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Ингредиенты для 6 человек

- Фарш - 1 кг
- Лук репчатый - 1 шт.
- Чеснок - 2 зуб.
- Петрушка (зелень) - 1 пуч.
- Укроп (зелень) - 1 пуч.
- Кинза (зелень) - 1 пуч.
- Молоко - 40 мл
- Крахмал картофельный - 2 ст. л.
- Специи (соль, перец, по вкусу)
- Хмели-сунели - 0,5 ч. л.
- Паприка сладкая (молотая) - 1 ч. л.
- Яйцо куриное - 1 шт.

1. Вмешиваем в фарш петрушку, укроп и кинзу измельчаем ножом.
2. Добавляем соль, перец черный молотый, паприку сладкую, хмели-сунели.
3. Лук натираем на терке

4. Чеснок также измельчаем через терку.
5. В холодное молоко добавляем картофельный крахмал и хорошо размешиваем.
6. В фарш добавляем яйцо, молоко с крахмалом и хорошо перемешиваем.
7. Смазываем решетку маслом.
8. Деревянные палочки для шашлыка оборачиваем фаршем, получается «колбаска» на палочке. И укладываем на решетку.
9. В аэрогриль на дно устанавливаем поддон для сбора жира.
10. Устанавливаем решетку с люля-кебабами.
11. Устанавливаем время 20 минут, скорость вентилятора – высокая, температура 260°C.



РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

Ингредиенты для 4 человек

- Филе трески - 1 кг
- Майонез - 150 гр
- Панировочные сухари (очень мелкие) - 50 гр
- Сыр твердый - 100 гр
- Соль по вкусу
- Специи для рыбы

1. Рыбу по необходимости разморозить или промыть и просушить бумажным полотенцем. Важно чтобы рыба не содержала лишней жидкости.
2. Нарезать на порционные куски.
3. Установить решетку в корзину.
4. С помощью силиконовой кисти смажьте рыбу майонезом и слегка обваляйте каждый кусочек в мелкой панировочной крошке.
5. Выложите рыбу на решетку.
6. Установите таймер на 20 минут и

температуру 200 °С.

7. Сыр потрите на мелкой терке.
8. Когда сработает таймер, посыпьте рыбу сыром и включите таймер еще на 5 минут.
9. Готовую рыбу подавать с соусом тар-тар или любым другим соусом по вкусу.



ДОРАДА ЗАПЕЧЕННАЯ

Ингредиенты для 1-2 человек

- Дорада - 600 гр (1 большая или 2 более мелких)
 - Соль по вкусу
 - Перец по вкусу
 - Лимонная цедра - 1 ч. л.
 - Розмарин - веточка
1. Рыбу промыть, очистить от чешуи и выпотрошить. Промокнуть лишнюю влагу бумажным полотенцем снаружи и внутри рыбы.
 2. Натереть рыбу смесью из соли, перца и цедры лимона, сделать надрезы с одной стороны.
 3. Выложить рыбу надрезами вверх на решетку, установленную в корзину, положить рядом веточку розмарина.
 4. Установить аэрогриль на 40 минут и 200°C.

5. Запеченную рыбу сервировать долькой лимона, подавать с любым гарниром.



КРЕВЕТКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Ингредиенты для 1-2 человек

- Креветки – 1/2 кг
- Вино (сухое белое) – 350 мл
- Соль по вкусу

1. Замороженные креветки ошпарьте кипятком. Замочите их в соленой воде на 10 минут. Далее воду слейте и залейте сухим вином на 20 минут.
2. Разогрейте аэрогриль.
3. Креветки разложите на нижней решетке.
4. Поместите в аэрогриль.
5. Закройте крышку.
6. Установите таймер на 10 минут и температуру 200 °С.



КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Ингредиенты для 2 человек

- Картофель - 350 гр
- Соль - 0,5 ч.л.
- Куркума - 1 щепотка
- Паприка копченая - 1 щепотка
- Перец черный молотый - по вкусу
- Масло растительное - 1 ст.л.

1. Картофель очистите и нарежьте ломтиками.
2. Посыпьте картошку солью и специями.
3. Тщательно перемешайте картошку со специями и солью. Затем полейте растительным маслом и еще раз перемешайте. Оставьте картофель на несколько минут, чтобы успел пропитаться ароматами.
4. Прогрейте аэрогриль в течение 10 минут при температуре 200°C.
5. В специальную чашу аэрогриля положите

- подготовленные ломтики картофеля.
6. Установите температуру 200°C для запекания картофеля, время приготовления - 20 минут.
 7. Примерно через 10-12 минут аккуратно выньте чашу из прибора. Картошка уже хорошо запеклась, можете ее перевернуть и верните чашу в прибор для продолжения запекания.
 8. После 20 минут в аэрогриле картошка по-деревенски готова. Если ломтики картофеля будут более крупными, времени на приготовление может понадобиться немного больше. Растительное масло осталось в поддоне перфорированной чаши. Картошка получилась с аппетитной поджаристой корочкой и очень мягкой, нежной внутри.
 9. Картофель по-деревенски можно подать как гарнир к мясному или рыбному блюду.



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Ингредиенты для 4 человек

- Картофель - 1 кг
- Масло растительное - 3 ст. л.
- Специи по вкусу
- Соль по вкусу

1. Очистите картофель, помойте и подсушите салфеткой или бумажным полотенцем.
2. Нарежьте картофель красивыми и ровными брусками.
3. В глубокой кастрюльке перемешайте брусочки картошки со специями и солью.
4. Добавьте масло и опять перемешайте.
5. Положите картофель в сетчатый противень.
6. Прогрейте аэрогриль в течение 10 минут при температуре 200°C.
7. После разогрева, установите форму с картофелем на среднюю решетку.
8. Установите таймер на 20 минут и температуру 235 °C.



ОВОЦИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Ингредиенты для 3 человек

- Баклажан - 1-2 шт.
 - Кабачок - 1 шт.
 - Помидоры черри - 7-9 шт.
 - Зелень по выбору
 - Оливковое масло - 4 ст. л.
 - Бальзамический уксус - 2 ст. л.
 - Чеснок - 1 зубчик
 - Сушеные итальянские травы - 1 ст. л
 - Соль
 - Черный перец
1. Кабачки и баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 0,3 см.
 2. Кабачки и баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 0,3 см.
 3. Смешать оливковое масло, бальзамический уксус, соль, перец, выдавить зубчик чеснока, всыпать итальянские травы и перемешать.

4. Нарезанные овощи и целые помидоры черри сложить в миску, полить получившимся соусом, хорошо перемешать.
5. Верхнюю решетку аэрогриля застелить фольгой, выложить половину овощей в один слой.
6. Закрывать крышку аэрогриля, установить температуру 230 °С и время 20 минут.
7. По истечении времени открыть крышку перевернуть овощи и готовить еще 10 минут при той же температуре.
8. Готовые овощи переложить на тарелку.
9. При подаче можно посыпать рубленой зеленью.



ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Ингредиенты для 4 человек

- Баранина (мякоть) – 0,5 кг
- Морковь – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Растительное масло – 5 ст. л.
- Рис – 1 стакан
- Чеснок – 3-4 зубчика
- Специи: барбарис, шафран, зира, соль, перец – по вкусу

1. Морковь нарезаем вручную тонкой соломкой, лук полукольцами, мясо крупными кусками по вкусу.
2. Переходим к приготовлению традиционного зирвака (т.е. поджарки из мяса и овощей), пред тем, как готовить плов в аэрогриле смесь их баранины и овощей необходимо обжарить на толстостенной сковороде, с большим количеством растительного масла.

Процесс жарки займет 25-30 минут, при этом следите за огнем – он должен быть достаточно сильным, а главное – не забудьте добавить специи по вкусу за 15 минут до конца готовки.

3. Когда зирвак готов, а рис промыт, переходим к этапу приготовления в аэрогриле: в чашу аэрогриля засыпаем все ингредиенты, наливаем горячую воду (так, чтобы она покрывала рис на 1-2 пальца) и оставляем томиться на час при температуре 180.



ПИЦЦА

Для теста:

- Яйцо куриное - 2 шт.
- Кефир 2,5% - 250 мл
- Мука - 700 гр
- Масло оливковое - 2 ст. л. + для смазывания
- Сода пищевая - 0,5 ч. л.
- Сахар - 0,5 ч. л.
- Соль - 0,5 ч. л.

Для начинки:

- Соус томатный (кетчуп) - 100 мл
- Филе куриное копченое - 300 гр
- Сыр сулугуни - 180 гр
- Сыр пармезан - 40 гр
- Помидор - 1 шт.
- Лук маринованный - 1 шт.

Для маринованного лука:

- Лук репчатый - 1 шт.
- Уксус столовый 9% - 2 ст. л.
- Соль - 1/3 ч. л.
- Сахар - 1/3 ч. л.
- Перец черный молотый - по вкусу

1. Яйца разбить в миску, взбить с солью и сахаром.
2. Влить кефир, добавить соду, перемешать.
3. Постепенно всыпать муку.
4. Влить оливковое масло.
5. Замесить мягкое и эластичное тесто.
6. Миску с тестом накрыть полотенцем и оставить на 20 минут.
7. Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, посыпать солью, сахаром и перцем.
8. Влить уксус, перемешать и мариновать 20 минут.
9. Копченое куриное филе нарезать тонкими ломтиками.
10. Оба вида сыра натереть на терке.
11. Тесто разделить на три части.
12. Третью часть теста руками распределить по смазанной маслом форме. Для запекания пиццы в аэрогриле рекомендуется использовать форму с отверстиями. В такой форме пицца хорошо пропекается не только сверху, но и снизу.



13. Смазать тесто томатным соусом.
14. Выложить сыр сулугуни, куриное филе и маринованный лук без маринада.
15. Начинку распределять с учетом того, что будет выпекаться три таких пиццы.
16. Выложить помидоры, посыпать тертым пармезаном.
17. Форму с пиццей поставить на верхний уровень аэрогриля и запекать при 220 в течение 15-20 минут.



ШАРЛОТКА

- Яйца – 3 шт.
 - Сахарный песок – 1 стакан
 - Пшеничная мука – 1 стакан
 - Яблоки – 3-4 шт.
 - Разрыхлитель или сода – 1/2 ч.л
 - Лимон – 1/2 шт.
 - Соль – по вкусу
 - Ванилин, корица, мускатный орех — по вкусу
 - Рафинированное оливковое масло – 1/2 ч.л
1. Яйца взбиваем до крутой пены с сахарным песком и пряностями в глубокой миске или чаше для миксера.
 2. Соду гасим лимонным соком. Добавляем во взбитую яично-сахарную смесь. Разрыхлитель гасить не требуется.
 3. Добавляем соль. Постепенно, помешивая, вводим муку в подготовленную смесь, чтобы не образовывалось комочков. Всыпаем муку.

- Аккуратно мешаем до однородности массы.
4. Жаропрочную тонкостенную форму смазываем тонким слоем масла.
 5. Яблоки тщательно моем, обсушиваем. Вырезаем сердцевину. По желанию, очищаем кожицу. Нарезаем яблочную мякоть тонкими дольками, равномерно распределяя их по форме.
 6. Сбрызгиваем яблочные ломтики лимонным соком.
 7. Заливаем подготовленные яблочные ломтики подготовленным тестом. Тесто должно заполнять форму не более, чем на две трети. Во время приготовления пирог поднимается.
 8. Аэрогриль заранее прогреваем пять минут при температуре 200 °С.
 9. Поставить шарлотку в аэрогриль, закрыть крышку аэрогриля, установить температуру 200 °С и время 40 минут.



ЧАЙНЫЙ КЕКС С ИЗЮМОМ

Ингредиенты для 6 кексов

- Яйцо - 2 шт.
- Сливочное масло - 80 гр
- Сахар - 150 гр
- Изюм - 95 гр
- Пшеничная мука - 2,5 стакана
- Сода - 0,5 ч. л.
- Вода - 1 стакан
- Черный чай - 1 ч. л.
- Сахарная пудра для украшения

1. В кастрюльку налить стакан воды и всыпать заварку.
2. Вскипятить и процедить в стакан, до полного стакана долить кипятком.
3. Вылить процеженную заварку в кастрюльку, всыпать туда же промытый изюм.
4. Довести до кипения и кипятить на медленном огне 5 минут, затем добавить соду и кипятить еще 1 минуту.

5. Убрать с плиты, накрыть и остудить.
6. Масло взбить с сахаром, постоянно взбивая, добавить по 1 яйцу.
7. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в масляную смесь, мешая, в конце влить остывшую заварку с изюмом и тщательно перемешать.
8. Поставить аэрогриль на предварительный разогрев на 5 минут и 200 °С.
9. Формочки для кексов (из бумаги или фольги) смазать сливочным маслом и разложить на решетке в корзине.
10. Распределить тесто по формочкам, чтобы до края формочки было по 0,5 см.
11. Установить таймер на 40 минут и температуру на 180 °С.
12. Когда таймер сработает проверить готовность кексов зубочисткой.
13. При необходимости добавить еще 10 минут. Готовые кексы подавать в бумажных формочках. Если формочки из фольги, то предварительно вынуть кексы. Посыпать сахарной пудрой для украшения.



ПАСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ

- Яблоки кисловатого сорта – 1 кг
- Сахар – 1 стакан
- Яичные белки - 3 шт.

1. Подготовьте яблоки. Помойте их, очистите от кожуры. Сердцевину яблок удалите. Нарежьте на дольки. Выложите дольки яблок в кастрюлю. Налейте немного воды (2 ст. л.). Яблоки тушите до мягкости.
2. Еще горячие яблоки пропустите через сито. В получившееся яблочное пюре добавьте половину нормы сахара. Можно делать пастилу и без сахара. Перемешайте. Взбейте яичные белки с оставшейся половиной сахара до побеления.
3. Добавьте массу в яблочное пюре. Взбейте снова. Застелите форму пергаментной бумагой. Переложите пастилу в форму.
4. Поставьте форму с будущей пастилой в аэрогриль. Включите самую низкую

температуру и высокую скорость вентилятора. Время приготовления 30 минут. Пастила должна уплотниться.

5. После сигнала достаньте пастилу из аэрогриля. Остудите ее. Выньте из формы. Нарежьте яблочную пастилу на бруски.
6. Обваляйте в сахарной пудре и еще немного подсушите ее в аэрогриле.
7. Подобным образом делается домашняя пастила в аэрогриле из любых фруктов и ягод: вишни, абрикосов, слив.



ЗНАЧЕНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ ПРОГРАММ



СТЕЙК



ПИЦЦА



ПТИЦА



КАРТОФЕЛЬ ФРИ



МИРЕПРОДУКТЫ



ВЫПЕЧКА



РЫБА



ОВОЩИ

Торговая марка «Gelberk» выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Мы просим вас полностью ознакомиться с инструкцией и следовать всем указаниям. Тогда этот прибор будет служить Вам долгое время.

Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдёте на нашем сайте.



GELBERK.COM

PLATINUM EDITION



MY DREAM
Gelberk