

RAGEX

Книга рецептов



Содержание

СЭНДВИЧНИЦА 3 В 1

Пластины для венских вафель 3

Классические венские вафли	4
Венские вафли с яблоком	5
Венские вафли с бананом	6
Шоколадные венские вафли	7
Венские вафли с манкой	8
Венские тыквенные вафли	9
Постные венские вафли	10
ПП-вафли	11
Безглютеновые венские вафли	12
Венские вафли с ветчиной и сыром	13
Венские вафли с зеленью и сыром	14
Картофельные вафли с сыром	15
Сэндвич из венских вафель	16

Пластины для сэндвичей 17

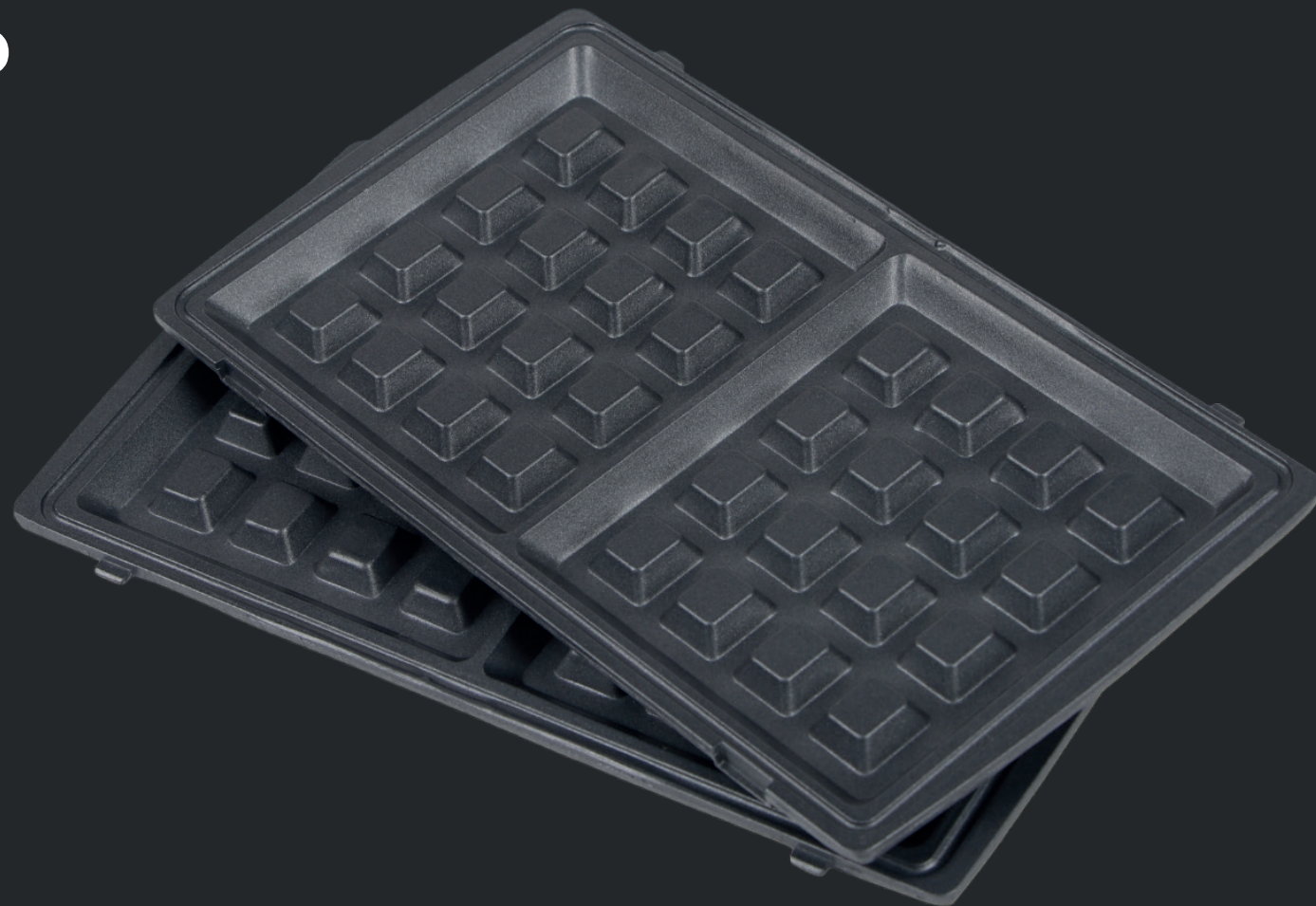
Сэндвич с ветчиной и помидором	18
Бутерброды с тунцом	19
Бутерброды с курицей и морковью по-корейски	20
Бутерброды из черного хлеба	21

Вегетарианский сэндвич с авокадо	22
Тосты с бананом и арахисовой пастой	23
Сэндвич с шоколадом	24
Ленивый рикотник с грушей	25
Слойка с яблочной начинкой	26
Слойка со сгущенным молоком	27
Оладьи	28

Пластины гриль 29

Сосиски	30
Куриные палочки	31
Шаурма с курицей	32
Креветки	33
Кальмары	34
Салат из печеных овощей с сыром	35
Салат с печеной тыквой	36
Шампиньоны с чесноком и зеленью на гриле	37
Бананы гриль с медом	38
Сыр с грушей	39
Тосты с бананом и арахисовой пастой	40
Сэндвич с шоколадом	41

Пластины для венских вафель



Классические венские вафли

Ингредиенты:

Яйца – 3 шт.
Сахар – 100 г
Мука – 350 г
Сливочное масло от 80% -180 г
Молоко – 250 мл
Разрыхлитель – 8 г
Лимон – 1/3 часть

Приготовление:

- Сливочное масло комнатной температуры разотрите с сахаром, пока не растворятся крупинки.
- Взбейте яйца, добавьте туда теплое молоко и перемешайте миксером.
- Массу добавьте к сливочному маслу и сахару, перемешайте.
- Муку смешать с разрыхлителем, лимоном и щепоткой соли.
- Постепенно вводите муку в остальную массу, которая в итоге должна получиться чуть более густой, чем тесто для блинов.
- Смажьте панели маслом и разогрейте электрическую бутербродницу.
- В середину формы налейте 1-2 ложки теста, закройте сэндвичницу.
- Обжарьте вафли не менее 5 минут: за этот промежуток времени они покроются золотистой корочкой и хорошо пропекутся внутри.





Венские вафли с яблоком

Ингредиенты:

Молоко – 200 мл
Мука – 200 г
Яйца – 2 шт.
Яблоко – 1-2 шт.
Сахар – 50 г
Разрыхлитель – 1 ч/л

Приготовление:

- В миске смешайте яйца и сахар, взбейте смесь миксером до образования пены.
- Влейте 200 мл молока и снова перемешайте до однородности.
- В получившуюся смесь добавьте примерно 200 г муки и чайную ложку разрыхлителя. Смешайте.
- Подготовьте яблоко: снимите с него кожуру и натрите на тёрке (достаточно одного большого плода или двух маленьких).
- Натертый фрукт добавьте в тесто и аккуратно перемешайте смесь ложкой.
- Смажьте панели маслом и разогрейте бутербродницу. Выложите тесто в середину нижней формы и закройте верхнюю крышку. Выпекайте вафли около 5 минут.

Венские вафли с бананом

Ингредиенты:

Крупный банан – 1 шт.
Масло сливочное – 100 г
Муки пшеничная – 180 г
Яйцо – 3 шт.
Разрыхлитель - 1 ч. л.
Щепотка соли
Корица на кончике ножа

Приготовление:

- Растопите сливочное масло, а затем дать ему остыть до комнатной температуры.
- Сделайте из банана пюре вилкой или блендером.
- Взбейте яйца до пены, а потом добавить к ним остывшее растопленное сливочное масло, щепотку соли, корицу и банановое пюре.
- Перемешайте массу миксером до однородности.
- Добавьте в смесь просеянную муку и разрыхлитель, перемешайте.
- Проверьте консистенцию теста: если слишком жидко, то лучше добавьте еще ложку муки. Оно должно стекать с половника густой струйкой.
- Нанесите на панели подсолнечное масло и разогрейте сэндвичницу. Выпекайте венские вафли до появления румяной корочки.



Шоколадные венские вафли

Ингредиенты:

Мука – 130 г
Какао – 20 г
Яйцо (с1) – 2 шт.
Масло сливочное – 130 г
Сахар – 100 г
Молоко – 80 г
Разрыхлитель – 1 ч. л.

Приготовление:

- В миску вбейте яйца и добавьте сахар.
- Миксером взбейте яйца и сахар до побеления смеси.
- Добавьте к яичной смеси молоко и растопленное сливочное масло (охлажденное). Венчиком перемешайте смесь до соединения всех ингредиентов.
- Просейте муку с какао в яичную смесь, добавьте разрыхлитель.
- Перемешайте все Ингредиенты до получения однородного шоколадного теста, которое по консистенции падает лентой с лопатки.
- Смажьте панели тонким слоем растительного масла, разогрейте сэндвичницу. Выложите на каждую панель по 1-2 ст. л. теста. Выпекайте вафли 3-5 минут.
- Готовые вафли выкладываем на тарелку, поливаем любимым топпингом и подаем к столу. Приятного аппетита!



Венские вафли с манкой

Ингредиенты:

Яйцо – 2 шт.
Сметана – 100 г
Манка – 100 г
Сливочное масла – 250 г
Коричневый сахар – 100 г
Разрыхлитель – 0,5 ч. л.
Мука – 100 г
Ванильный сахар – 10 г

Приготовление:

- Растопите сливочное масло
- К растопленному маслу добавьте сметану и яйца. Тщательно перемешайте венчиком.
- Добавьте сахар, а после – манную крупу с просеянной мукой и разрыхлителем.
- Перемешайте тесто, чтобы оно получилось без комочков.
- Оставьте тесто на 20 минут, чтобы манка набухла.
- Разогрейте сэндвичницу и налейте 1-2 ложки теста. Готовьте вафли до румяной корочки.
- Готовые вафли можно дополнить медом, любимым джемом или свежими ягодами.



Венские ТЫКВЕННЫЕ вафли

Ингредиенты:

Тыква – 250 г
Кукурузная мука – 200 г
Сахар – 50 г
Яйца – 3 шт.
Сметана – 3 ст. л. (от 15% жирности)
Разрыхлитель – 0.5 ч. л.
Ванилин (щепотка)

Приготовление:

- Тыкву очистите от кожуры и натрите на мелкой терке.
- В миске соедините яйца комнатной температуры, сахар и ванилин. Взбейте венчиком до однородной массы.
- Добавьте сметану и перемешайте.
- Всыпьте просеянную с разрыхлителем кукурузную муку и перемешайте.
- Добавьте в тесто тертую тыкву, перемешайте.
- Должно получиться полу вязкое текучее тесто. Если тесто слишком жидкое, как на блины, добавьте еще немного муки.
- Сэндвичницу предварительно разогрейте. Вылейте немного теста и выпекайте вафли из тыквы 3-5 минут до золотистого цвета. Помните, чем дольше жарить вафли, тем более хрустящими они становятся. Но тут важно не передержать вафли, иначе они попросту сгорят.





Постные венские вафли

Ингредиенты:

Мука – 180 г
Сахар – 30 г
Ванильный сахар – 10 г
Кокосовое молоко – 200 мл
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Растительное масло – 20 мл

Приготовление:

- В миску просейте муку, добавьте ваниль, сахар и разрыхлитель. Перемешайте.
- Залейте к сухой смеси кокосовое молоко, растительное масло. Перемешайте до получения вязкого теста.
- Смажьте рабочие поверхности вафли тонким слоем растительного масла, разогрейте сэндвичницу. На каждую панель выложите по одной столовой ложке теста.
- Выпекайте постные венские вафли примерно по 2-3 минуты до готовности.
- Готовые вафли можно дополнить медом или любимым джемом.



ПП-вафли

Ингредиенты:

Овсяные хлопья – 250 г
Молоко – 100 мл
Яблоко – 1 шт.
Банан – 1 шт.
Яйца – 2 шт.
Сода – 0,5 ч. л.
Сахар – 1 ст. л. (или сахарозаменитель, мёд)
Соль – щепотка
Масло растительное – для смазывания формы

Приготовление:

- С помощью блендера перемолоть яблоко и банан в пюре. Примерно должно получиться 120 г бананового пюре, и 100 г – яблочного. Соедините фруктовые пюре в одной миске.
- Измельчите овсяные хлопья в муку.
- Всыпьте измельчённые хлопья овсянки во фруктовое пюре, добавьте соль, сахар и соду. Всё тщательно размешивайте. Тесто готово.
- Смажьте пластины небольшим количеством подсолнечного масла, разогрейте сэндвичницу и выкладывайте готовое тесто на середину разогретой пластины.
- Закройте бутербродницу и жарьте вафли примерно 5 минут. Во время приготовления можете открывать сэндвичницу, чтобы оценить степень прожарки и получить желаемый цвет вафель.



Безглютено- вые венские вафли

Ингредиенты:

Овсяные отруби – 2 ст. л.
Пшеничные отруби – 2 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Кефир – 4 ст. л.
Стевия – по вкусу
Ванилин

Приготовление:

- Смешайте сухие ингредиенты.
- Добавьте яйцо и кефир. Тщательно перемешайте.
- Выпекать в предварительно разогретой сэндвичнице.

Венские вафли

с ветчиной
и сыром

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 120 г
Масло сливочное – 30 г
Яйцо куриное – 2 шт.
Кефир – 150 мл
Сыр твердый – 70 г
Ветчина – 100 г
Разрыхлитель – 1/2 ч. л.
Соль – по вкусу
Молотый перец ассорти – по вкусу
Зеленый лук, зелень – по желанию

Приготовление:

- Заранее достаньте из холодильника кефир и куриные яйца, в момент готовки продукты должны быть комнатной температуры.
- Сыр натрите на крупной терке, ветчину нарежьте кубиками.
- Растопите сливочное масло в сотейнике на слабом огне или водяной бане. Остудите.
- Перемешайте венчиком яйца, кефир и растопленное сливочное масло до однородности.
- Добавьте ветчину, сыр, соль, перец и хорошо перемешайте. По желанию можно добавить зеленый лук и зелень.
- Муку соедините с разрыхлителем и добавьте в тесто. Хорошо перемешайте до получения однородной массы.
- Смажьте панели небольшим количеством растительного масла, разогрейте сэндвичницу. Выложите тесто столовой ложкой на пластину и выпекайте вафли около 6 минут до золотистого цвета.





Венские вафли

с зеленью
и сыром

Ингредиенты:

Мука – 1 стакан
Вода – 1/2 стакана
Молоко – 1/2 стакана
Яйцо – 1 шт.
Сахарный песок – 1 ст. л.
Разрыхлитель – 1/2 ч. л.
Сыр чеддер – 120 г
Масло растительное – 1 ст. л.
Зелень – 30г
Зеленый лук – 30г

Приготовление:

- Натрите сыр на мелкой терке. Мелко нарубите зелень и зеленый лук.
- Яйца взбейте с сахаром в пену.
- Смешайте воду с молоком и добавьте в яичную смесь. Еще раз взбить.
- Всыпьте просеянную муку с разрыхлителем и хорошо перемешайте. Добавьте в тесто зелень и сыр. Довести тесто до консистенции густой сметаны. При необходимости добавьте еще немного муки.
- Добавьте в тесто растительное масло, хорошо перемешайте.
- Выпекайте вафли с сыром и зеленью в предварительно разогретой сэндвичнице до золотистого цвета.



Картофель- ные вафли с сыром

Ингредиенты:

Тертый картофель – 600 г
Тертый сыр Чеддер – 250 г тертого сыра «чеддер»
Яйцо – 3 шт.
Паприка – 1 ч. л.
Соль – 1/2 ч. л.
Молотый черный перец – 1/2 ч. л.

Приготовление:

- В глубокую миску влейте яйца, соль, перец, паприку. Перемешайте венчиком до однородности.
- Подготовьте картофель. Очистите и натрите на терке. Отожмите, удалив лишнюю влагу.
- К яичной смеси добавьте тертый картофель и сыр. Перемешайте тесто.
- Разогрейте бутербродницу и смажьте поверхность для выпекания маслом (если это необходимо).
- Выложите тесто в сэндвичницу и разровняйте.
- Выпекайте до готовности.

Картофельные вафли можно подать с жареными яйцами, зеленью и сметаной.



Сэндвич из венских вафель

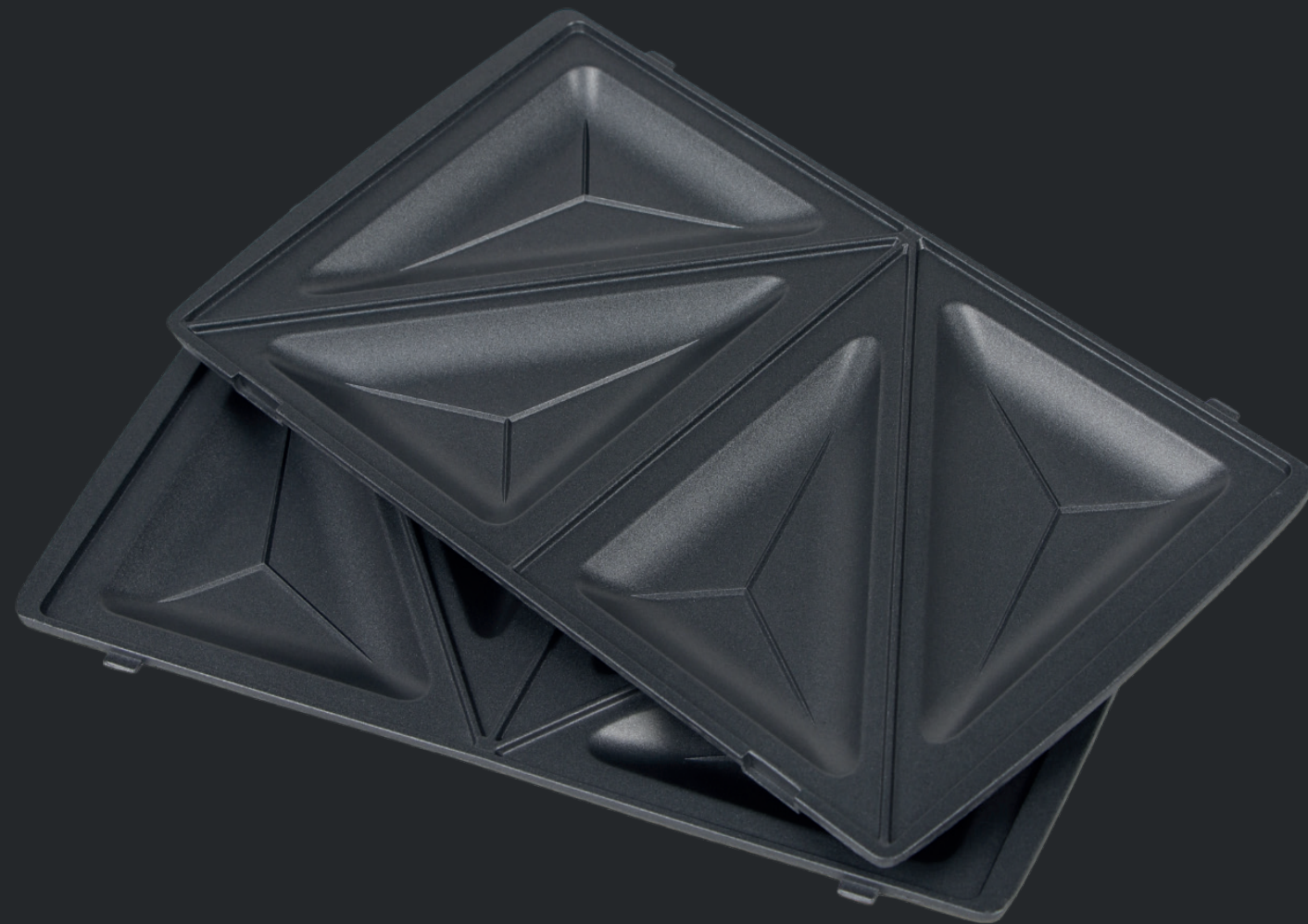
Ингредиенты:

Вафли венские – 4 шт.
Соус любой, на ваш вкус
Копчёная куриная гудка (филе) – 0,5 кг.
Лист салата – 4-6 листиков
Огурец – 0,5 шт.
Помидор – 0,5 шт.
Сыр в пластинках – 4 пластинки

Приготовление:

- Нарежьте куриное филе, огурец и помидор тонкими ломтиками.
- Каждую ячейку вафли заполните небольшим количеством соуса с одной стороны.
- На вафлю положите куриное филе, листья салата, помидоры и огурчики. Накройте пластинками сыра.
- У второй вафли также заполнить ячейки соусом с одной стороны.
- Переверните вафлю соусом вниз, накрыв начинку.
- Готовый сэндвич можно закрепить шпажкой или нарезать на несколько частей.
- Курицу можно заменить ветчиной или колбасой.

Пластины для сэндвичей





Сэндвич с ветчиной и помидором

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 ломтика
Ветчина – 100 г
Свежий помидор – 1 шт.
Сыр моцарелла для сэндвичей – 2 пластинки
Сливочное масло – 20 г
Горчица – 1 ч. л.

Приготовление:

- Два ломтика белого хлеба смажьте тонким слоем сливочного масла. Оставшиеся два ломтика хлеба смажьте небольшим количеством горчицы.
- На смазанный сливочным маслом хлеб выложите пластинки моцареллы. Моцареллу можно заменить твердым сыром, который хорошо плавится.
- Ветчину нарежьте тонкими ломтиками, выложите поверх сыра.
- Свежий помидор помойте, порежьте тонкими кольцами и выложите на сэндвичи.
- Накройте сэндвичи ломтиками хлеба, смазанными горчицей (соусом внутрь).
- Сливочным маслом смажьте пластины и разогрейте электроприбор.
- Выложите сэндвичи на разогретый гриль. Готовить в под закрытой крышкой до золотистого оттенка.
- Поджаривайте бутерброды в течение 2-3 минут.



Бутерброды с тунцом

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 8 ломтиков
Консервированный тунец – 120 г
Сыр – 50 г
Яйца – 1 шт.
Майонез

Приготовление:

- Натрите сыр на крупную терку.
- Яйцо отварите вкрутую. Остывшее яйцо очистите и натрите на крупной терке.
- Откройте банку с консервированным тунцом, слейте всю жидкость. Тунец выложите в миску и разомните с помощью вилки. В миску к тунцу добавьте натертые сыр и яйцо, майонез и все тщательно перемешайте.
- Возьмите тостовый хлеб и выложите на него четверть получившегося рыбного салата. Накройте вторым куском хлеба. Эту процедуру проделайте с оставшимся хлебом и рыбной начинкой.
- Когда бутербродница будет разогрета, выложите сэндвичи на панели и закройте крышку прибора. Готовьте сэндвичи в течение 6 минут. После чего достаньте готовые сэндвичи и подавайте к столу горячими.

При желании сэндвичи можно дополнить свежими овощами, листьями салата.



Бутерброды с курицей

и морковью
по-корейски

Ингредиенты:

Куриное филе – 200 г
Майонез – 2 ст. л.
Морковка по-корейски – 100 г
Помидоры – 2 шт.
Тостовый хлеб – 8 кусочков
Щепотка орегано

Приготовление:

- Первым делом необходимо подготовьте начинку. Промойте филе птицы и поставьте вариться на плиту. Варите мясо до готовности (после закипания около 20 минут). Остудите филе и нарежьте некрупной соломкой.
- Помидоры вымойте и обсушите. Нарежьте их колечками.
- Начинку соберите в отдельной чаше – морковку, измельченную курицу, орегано, две столовые ложки майонеза и помидоры. Перемешайте ингредиенты.
- На четыре кусочка хлеба распределите приготовленную начинку. Оставшимися кусочками накройте бутерброды.
- Смажьте панели маслом и включите сэндвичницу.
- На горячую панель выложите начиненные тосты. Готовьте бутерброды в закрытом приборе.



Бутерброды из черного хлеба

Ингредиенты:

Хлеб черный бородинский – 4 ломтика
Помидор (маленький) – 1 шт.
Сыр плавленый тостовый – 2 ломтика
Колбаса сырокопченая – 20-30 г
Майонез – 2 ч. л.
Чеснок – 1-2 зубка
Зелень укропа – 2-3 веточки
Перец черный молотый – 2 щепотки
Паприка молотая – 1-2 щепотки
Соль – по вкусу

Приготовление:

- Укроп помойте, мелко нарежьте. Чеснок почистите и измельчите.
- Укроп, чеснок и специи добавьте в майонез, перемешайте.
- Помидор помойте и нарежьте кружочками.
- Колбасу нарежьте кружочками.
- Смажьте панели и включите бутербродницу.
- Хлеб смажьте соусом из майонеза с зеленью и специями.
- Выложите колбасу, помидор и сыр. Сверху накройте хлебом.
- Закройте бутербродницу и готовьте сэндвичи 3-5 минут.



Вегетариан- ский сэндвич с авокадо

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 ломтика
Половинка авокадо
Треть помидора
Ломтик сыра – 2 шт.

Приготовление:

- Спелое авокадо нарежьте полукольцами.
- Помидор также нарежьте.
- Выложите на хлеб авокадо, помидор и сыр. Закройте сэндвич вторым ломтиком хлеба.
- Панели смажьте маслом и разогрейте бутербродницу. Готовьте сэндвичи в закрытом приборе в течение 3-5 минут.



Тосты с бананом

и арахисовой
пастой

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 шт.

Банан – 1 шт.

Арахисовая паста – 2-4 ложки

Сироп кленовый или по вкусу

Корица

Приготовление:

- Смажьте пластины подсолнечным маслом и разогрейте сэндвичницу.
- Подсушите тостовый хлеб в бутерброднице с двух сторон.
- На хрустящий хлеб намажьте арахисовую пасту, сверху выложите нарезанные кружочками банан и посыпьте корицу.
- Выложите сверху второй ломтик хлеба. Готовый сэндвич полейте любимым сиропом.



СЭНДВИЧ С ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты:

Хлеб – ломтика
Шоколад – 60-100 г
Орехи (любые) – 2-3 ст. л.

Приготовление:

- Поломайте шоколад на дольки.
- Выложите шоколадные дольки на хлеб, сверху разложите орехи и накройте шоколадную массу вторым ломтиком хлеба.
- Поставьте гриль пластины или для сэндвичей. Смажьте пластины подсолнечным маслом и разогрейте сэндвичницу.
- На горячие пластины выложите заготовленные сэндвичи и готовьте бутерброды в закрытой бутерброднице около 2-3 минут.



Ленивый рикотник с грушей

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 ломтика
Груша – 1 шт
Сыр рикотта – 20 г
Мед – 1 ч. л.

Приготовление:

- Грушу помойте, очистите от семечек и нарежьте на тонкие пластинки.
- На хлеб намажьте рикотту. Сверху выложите грушу, на нее налейте мед и закройте бутерброд вторым ломтиком тостового хлеба.
- Пластины смажьте маслом и разогрейте сэндвичницу. Готовьте бутерброды в закрытой сэндвичнице около 3-5 минут.



Слойка с яблочной начинкой

Ингредиенты:

Слоеное тесто – 500 г
Крупное яблоко – 1 шт.
Корица – 1/2 ч. л.
Сахар – 2 ст. л.

Приготовление:

- Яблоко нарежьте небольшими кубиками. Яблоко с сахаром и корицей выложите в сковороду и готовьте до карамелизации яблочек – 4-5 минут помешивая. Остудите.
- Тесто раскатайте и нарежьте на квадратики соразмерные пластинам для сэндвичей.
- Разогрейте бутербродницу.
- Выложите по квадратику в каждую половину, сделайте углубление.
- Выложить с помощью чайной ложки яблочную начинку в треугольники. Сверху накройте вторыми квадратиками теста и закрыть сэндвичницу.
- Готовьте около 5 минут в закрытой бутерброднице. Пирожки должны стать золотистыми.



Слойка со сгущенным молоком

Ингредиенты:

Изюм тёмный – 7 ст. л.
Сгущённое молоко – 1 ст. л.
Тесто слоёное бездрожжевое – 900 г

Приготовление:

- Размороженное тесто раскатай до толщины 2 мм. Тесто разрежьте на квадраты, которые по размеру подходят к ячейкам пластины-бутербродницы.
- Замочите изюм в кипятке на полчаса-час. Просушите.
- Соедините изюм и сгущенное молоко, тщательно перемешайте.
- На каждый квадрат выложите небольшое количество начинки. Выкладывайте начинку, учитывая то, где будут находиться квадраты теста в ячейках бутербродницы.
- Накройте вторым квадратом теста.
- Бутербродницу разогрейте и слегка смажьте подсолнечным маслом.
- Слойки готовьте в закрытом электроприборе около 4-5 минут.



Оладьи

Ингредиенты:

Мука – 2.5 стакана
Сметана – 1 стакан
Сахар – 3 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Соль – пол чайной ложки
Сода – пол чайной ложки

Приготовление:

- Взбейте яйцо с сахаром.
- Добавьте сметану и тщательно перемешайте.
- Добавьте муку, вымешайте тесто без комочков.
- Последними всыпьте соль и соду.
- Поставьте пластины гриль или для сэндвичей. Смажьте пластины растительным маслом и разогрейте бутербродницу.

Готовьте оладьи в закрытом приборе примерно 3-5 минут. Во время приготовления можно открыть сэндвичницу и проверить готовность оладий.

Пластины гриль





Сосиски

Ингредиенты:

Сосиски в/с – 4 шт.
Оливковое масло – 20 мл
Белый хлеб – 4 ломтика
Свежие помидоры – 1-2 шт.
Свежая петрушка – 2-3 веточки

Приготовление:

- Снимите упаковку с сосисок.
- Гриль смажьте маслом и разогрейте.
- Выложите сосиски на разогретые пластины гриля и жарьте в закрытом гриле 2-3 минуты.
- После сосисок на гриль выложите хлеб и также подсушите в закрытом положении пару минут.
- Соберите бутерброд из сосисок, хлеба и овощей.



Куриные палочки

Ингредиенты:

Куриное филе – 380 г
Яичные белки – 2 шт. (можно заменить 1 куриным яйцом)
Зубчики чеснока – 2 шт.
Размягченное сливочное масло – 15 г
Сушеный укроп по вкусу и желанию
Соль – 1/3 ч. л.
Соусы для подачи свежие овощи и зелень для украшения

Приготовление:

- Куриное филе промойте прохладной водой, уберите прожилки и кожицу.
- Нарежьте небольшими кусочками и сложите в миску. Добавьте яичные белки или 1 куриное яйцо, чеснок, мягкое сливочное масло. Все измельчите блендером или кухонным комбайном в фарш. По вкусу и предпочтению добавьте соль и сушеный укроп, все тщательно перемешайте.
- Смажьте маслом пластины. Разогрейте сэндвичницу.
- На горячую пластину с помощью кондитерского мешочка или шприца выдавите нежный фарш в панели. Старайтесь выдавливать фарш вдоль «полосочек».
- Закройте крышку бутербродницы и выпекайте куриные палочки 6-7 минут до получения аппетитной корочки. Переложите готовые палочки на блюдо, а оставшуюся куриную массу выпекайте аналогичным образом.
- Куриные палочки лучше всего подавать со свежими овощами и зеленью. Можно преподнести к столу с соусом барбекю или другим любимым, который вам больше всего нравится.

Шаурма с курицей

Ингредиенты:

Курица филе – 600 г
Паприка – 0.5 ч. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Помидор – 3 шт.
Огурец – 2 шт.
Капуста молодая – 300 г
Сыр – 200 г

Лаваш тонкий – 6 шт.
Майонез – 5 ст. л.
Кетчуп – 2 ст. л.
Чеснок – 1-2 зубчика
Укроп
Соль по вкусу
Черный перец по вкусу

Приготовление:

- Нарезьте филе равными по толщине ломтиками. Замаринуйте курицу в паприке, соли, перце, масле. Оставьте на полчаса.
- Пока филе маринуется, нарежьте огурцы и помидоры соломкой, нашинкуйте капусту.
- Натрите сыр на крупной терке.
- Приготовьте соус: смешайте майонез, кетчуп, натёртый чеснок и укроп.
- Курицу пожарьте в разогретом приборе 3 минуты (если кусочки толщиной не более 0,5 см). Готовые ломтики нарежьте на маленькие кусочки.
- Лаваш промажьте соусом. Добавьте готовые ингредиенты по своему вкусу. Как правило, порядок такой: капуста, огурец, помидор, курица, сыр. Заверните шаурму с краями.
- Предварительно разогрейте бутербродницу. Шаурму необходимо жарить в закрытом приборе 3 минуты при температуре 200 градусов. Верхнюю панель прикройте, не защелкивайте бутербродницу, чтобы не вытекла начинка.





Креветки

Ингредиенты:

Креветки – 0,5 кг
Лимон – 0,5 шт.
Соевый соус – 100 мл
Соль – 0,5 ч. л.
Чеснок – 1 шт.
Перец черный молотый – 2 щепотки
Масло растительное – 2-3 ст. л.

Приготовление:

- Если планируете готовить замороженные креветки, их необходимо разморозить и промыть.
- Креветки выложите в глубокую миску. Добавьте соль, перец, соевый соус, измельченный чеснок, нарезанный дольками лимон и растительное масло без запаха.
- Перемешайте креветки с маринадом и оставьте мариноваться на 30-60 минут.
- Смажьте панели гриля маслом и разогрейте электроприбор.
- Маринованные креветки выложите на разогретый гриль. Можно это сделать как поштучно, так и насадив креветки на деревянные шпажки.
- Креветки жарить в закрытом гриле около 2-3 минут. Крышку не защелкивайте. Подавайте креветки на стол в горячем виде.



Кальмары

Ингредиенты:

Кальмары – 400 г
Лимон – 1 шт.
Петрушка – 1 пучок
Оливковое масло – 0,5 стакана
Орегано – 1 ч. л.
Соль – 0,5 ч. л.
Красный перец – по вкусу

Начинка:
лук – 500 г
баранина/говядина (мякоть) – 900 г
специи (кориандр, черный перец,
соль, зира) – по вкусу

Приготовление:

- Разморозьте кальмары. Очистите их шкурки и внутренностей. Чтобы шкурка быстрее слезала, можно ошпарить кальмара кипятком и затем поместить в ледяную воду.
- Кальмаров нужно слегка отварить. Бросьте их в кипящую воду буквально на 30-40 секунд и быстренько достаньте из кипятка.
- Разогрейте бутербродницу. На разогретую пластину выложите смазанные маслом кальмары. Готовьте морепродукт в закрытом гриле и готовьте 3 минуты.
- Маринуют обычно до жарки. Но кальмары, по большому счету, в маринаде не нуждаются. Поэтому полейте кальмары маринадом сразу после жарки на гриле. Маринад приготовьте следующим образом: смешайте оливковое масло, петрушку, лимонный сок, соль, перец и орегано. Маринад готов, выливаем его на горячих кальмаров.

Подавайте кальмары горячими. Морепродукт хорошо дополнит греческий соус и свежие овощи.



Салат из печеных овощей с сыром

Ингредиенты:

Спаржа – 230 г
Шампиньоны (шляпки) – 180 г
Перец болгарский красный – 1 шт.
Бasilik свежий (рубленный) – 2 ст. л.
Лук-шнитт (рубленный) – 1 ст. л.
Петрушка свежая (рубленая) – 1 ст. л.
Цукини зеленый (ломтики толщиной 0.5 см) – 1 шт.
Цукини желтый (ломтики толщиной 0.5 см) – 1 шт.
Лук красный (кружочки толщиной 0.5 см) – 1 шт.
Сыр квесо фреско или подобный (раскрошенный) – 6 ст. л.
Масло растительное

Для заправки:

Уксус красный винный – 2 ст. л.
Масло оливковое – 1 ст. л.
Соль – 0.5 ч. л.
Мед – 1.5 ч. л.
Горчица дижонская – 0.5 ч. л.
Перец черный молотый – 0.25 ч. л.

Приготовление:

- Смажьте пластины маслом и разогрейте сэндвичницу.
- Овощи помойте и почистите, нарежьте кружочками. Выложите овощи на разогретую панель и готовьте продукты в открытом приборе с обеих сторон по 3-4 минуты. На овощах должны появиться гриль-полоски.
- Дайте овощам немного остыть и нарежьте на кусочки или соломкой.
- Приготовьте заправку: смешайте винный уксус, оливковое масло, соль, мед, горчицу и перец.
- Жареные овощи и травы смешайте с заправкой.
- Посыпьте овощи сыром и сразу же подавайте.



Салат с печеной ТЫКВОЙ

Ингредиенты:

Тыква – 400 г
Лук – 2 шт.
Салат радиккио – 1 кочан
Изюм – 60 г
Вино сладкое – 50 мл
или ликер – 20 мл
Вода теплая – 100 мл
Кедровые орешки – 4-6 ст. л.

Для заправки:

Масло оливковое – 4 ст. л.
Уксус бальзамический – 2 ст. л.
Розмарин – 1 веточка

Приготовление:

- Замочить изюм в теплой воде с добавлением сладкого вина.
- Приготовьте заправку: смешайте оливковое масло и бальзамический уксус. Добавьте иголки розмарина и соль. Взбейте вилкой до состояния эмульсии.
- Тыкву очистите от семян и корки. Нарежьте тонкими ломтиками. Лук нарежьте кольцами, радиккио – соломкой. Все овощи поджарить в предварительно разогретой сэндвичнице.
- Разложите овощи по тарелкам, посыпьте отжатым изюмом и кедровыми орешками. Ложкой аккуратно добавьте подготовленную заправку. Теплый салат из овощей гриль готов.

Шампиньоны с чесноком

Ингредиенты:

Шампиньоны – 500 г
Зелень – 20 г
Чеснок – 3 зубчика
Оливковое масло – 50 мл
Молотый черный перец – 0.5 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Приготовление:

- Выбирайте шампиньоны без темных пятен. Разрежьте грибы пополам и переложите в большую миску. Если шампиньоны не очень крупные, оставьте грибы целыми.
- К грибам добавить соль, перец, масло, измельченный чеснок и нарубленную зелень.
- Тщательно перемешайте грибы со специями, закройте миской / пищевой пленкой и поставьте мариноваться в холодильник на 30-40 минут.
- Наденьте грибы на шпажки.
- Смажьте нижнюю пластину бутербродницы маслом.
- Грибы насадите на деревянные шпажки.
- Жарьте шампиньоны в открытой сэндвичнице по 4-5 минут с каждой стороны.

Шампиньоны стоит подавать горячими. Грибы на гриле идеально дополнят мясо и свежие овощи.





Бананы гриль с медом

Ингредиенты:

Бананы – по желанию
Мед – пару столовых ложек
Корица – по вкусу
Сахарная пудра для декора

Приготовление:

- Нарежьте бананы на длинные полоски. Толщина примерно 0.8 см.
- Мед немного разогрейте в микроволновке, добавьте в него корицу и перемешайте смесь.
- Каждый кусочек банана с обеих сторон промажьте медово-коричной смесью.
- Смажьте пластины гриля и разогрейте электроприбор.
- На горячую пластину выложить банан в меду. Жарьте бананы по 3-5 минут с каждой стороны до появления румяной корочки.

Жареные бананы с медом можно дополнить ванильным молоком, сметаной или сливками. Дополнительно бананы можно посыпать сахарной пудрой.



Сыр с грушей

Ингредиенты:

Кусочек сыра халуми – 200 г
Груша – 1 шт.
Листья салата
Мед – 30 г
Арбуз – 100 г

Приготовление:

- Нарежьте сыр и грушу на одинаковые по толщине кусочки.
- Пластины гриля смажьте маслом и разогрейте электроприбор.
- На разогретую пластину выложите сыр и грушу. Жарьте продукты 1,5 минуты в закрытом гриле.
- Мытый листья салата выложите на дно тарелки. Сверху – жареный сыр халуми.
- Грушу поджаривайте еще минуту-две.
- Жареную грушу выложите на сыр. Добавьте несколько кубиков арбуза. В розетке подавайте мед.

Жареный сыр бесподобно сочетается с крепким черным кофе.



Тосты с бананом

и арахисовой
пастой

Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 шт.

Банан – 1 шт.

Арахисовая паста – 2-4 ложки

Сироп кленовый или по вкусу

Корица

Приготовление:

- Смажьте пластины подсолнечным маслом и разогрейте сэндвичницу.
- Подсушите тостовый хлеб в бутерброднице с двух сторон.
- На хрустящий хлеб намажьте арахисовую пасту, сверху выложите нарезанные кружочками банан и посыпьте корицу.
- Выложите сверху второй ломтик хлеба. Готовый сэндвич полейте любимым сиропом.



СЭНДВИЧ С ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты:

Хлеб – ломтика
Шоколад – 60-100 г
Орехи (любые) – 2-3 ст. л.

Приготовление:

- Поломайте шоколад на дольки.
- Выложите шоколадные дольки на хлеб, сверху разложите орехи и накройте шоколадную массу вторым ломтиком хлеба.
- Поставьте гриль пластины или для сэндвичей. Смажьте пластины подсолнечным маслом и разогрейте сэндвичницу.
- На горячие пластины выложите заготовленные сэндвичи и готовьте бутерброды в закрытой бутерброднице около 2-3 минут.

ragexstore.ru