



# КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ



# Содержание

## Блюда из мяса/рыбы/морепродуктов

1. Крылышки на гриле в маринаде -----	02
2. Креветки на гриле с анисом -----	03
3. Жареные куриные крылышки с каштанами -----	04
4. Жареная свинина по-кантонски -----	05
5. Стейк с черным перцем -----	06
6. Жареная хрустящая утка -----	07
7. Свиные ребрышки в медовой глазури с жареным картофелем -----	08
8. Морской окунь на гриле с лимоном и травами -----	09
9. Шашлычки из лосося с овощами -----	10
10. Хрустящие кольца кальмара -----	11
11. Свиные ребрышки с чесноком -----	12
12. Курица с пятью специями -----	13
13. Жареный лосось -----	14
14. Треска на гриле -----	15
15. Кальмары на гриле, фаршированные рисом -----	16
16. Шашлык из баранины -----	17
17. Каре ягненка с тмином -----	18

## Вегетарианские блюда

18. Жареные каштаны -----	19
19. Жареный батат -----	20
20. Кукуруза на гриле -----	21
21. Чесночные грибы -----	22
22. Шашлычки из грибов -----	23

## Закуски

23. Запеченный картофель с сыром и беконом	24
24. Попкорн	25
25. Немецкие сосиски	26
26. Жареные орехи	27
27. Жареные орехи кешью	28
28. Овощной рулет с беконом	29
29. Пицца с беконом	30
30. Жареный арахис	31
31. Жареные пельмени дамплинги	32
32. Картофель фри	33
33. Банановые чипсы	34
34. Сушеный манго	35
35. Тост с арахисовым маслом	36
36. Тыквенные пончики	37
37. Мягкое шоколадно-ореховое печенье	38
38. Овсяное печенье с арахисовым маслом	39
39. Рассыпчатое печенье	40
40. Сырный тарт	41
41. Осенний лунный пирог	42



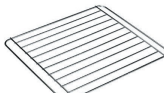
Поддон для жира



Ухват для вертела



Вертел для гриля



Решетка



Две сетчатые корзины



Высокая решетка



Корзина



Квадратный противень



Круглая форма для запекания



Вращающаяся корзина



Сетчатый противень



Настенное крепление

# Температура, время приготовления

и рекомендуемые аксессуары

Блюдо	Температура (°C)	Время (мин.)	Аксессуары
Целая курица	220	28-30	Поддон для жира + вертел для гриля/ корзина
Куриные крылья	200	13-15	Поддон для жира + решетка
Сосиски	180	5-10	Поддон для жира + сетка
Стейк	180	10-12	Поддон для жира + решетка
Свинные ребра	220	15-20	Поддон для жира + сетка/решетка
Шашлык	200	12-15	Поддон для жира + сетка
Рыба	180	13-15	Поддон для жира + сетчатая корзина/ квадратный противень
Креветки	200	8-13	Поддон для жира + решетка
Пицца	180	13-15	Решетка + круглый противень
Хлеб	200	3-4	Поддон для жира + решетка/сетчатая решетка
Торт	180	25-30	Поддон для жира + решетка /сетчатая корзина/ квадратный противень
Печенье	180	10-12	Поддон для жира + сетчатая корзина/ квадратный противень
Картофель фри	220	18-20	Поддон для жира + сетчатый противень/ вращающаяся корзина/корзина
Арахис	180	8-10	Поддон для жира + сетчатый противень/ вращающаяся корзина
Картофель	220	20-25	Поддон для жира + сетчатый противень
Сладкий картофель	220	25-30	Поддон для жира + сетчатый противень
Кукуруза	220	18-20	Поддон для жира + сетчатый противень
Сушеные фрукты	70	8 часов	Поддон для жира + сетчатый противень
Овощи	180	10-12	Поддон для жира + сетчатый противень
Попкорн	220	10-12	Поддон для жира + вращающаяся корзина
Разогрев	80	30-35	Поддон для жира + сетчатый противень

Данное руководство по эксплуатации предлагается для справки.





## Крылышки на гриле в маринаде

**Ингредиенты:** куриные крылышки, маринад.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 200С/ 15 минут (Режим “Крылья”).

### Приготовление:

1. Возьмите куриные крылышки. Промойте их под проточной водой, обсушите бумажным полотенцем. С помощью столовой вилки проколите крышки в нескольких местах. Чем больше отверстий, тем лучше.
2. Равномерно распределите маринад по куриным крылышкам. Накройте мясо пищевой пленкой. Оставьте мариноваться от 2 до 12 часов.
3. Поместите маринованные куриные крылышки на решетку. Запекайте крылышки 15 минут, выбрав режим “Крылья”.



## Креветки на гриле с анисом

**Ингредиенты:** креветки, 1 лук-шалот, 3 небольших помидора, лимонный сок 20 мл, 20 мл оливкового масла, 4 звездочки аниса, соль и белый перец.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 200С/10 минут (Ручной режим).

### Приготовление:

1. Возьмите креветки. Промойте их под проточной водой, удалите усики. Вымойте помидоры и отложите в сторону.
2. В небольшой емкости смешайте креветки, нарезанный лук-шалот, бадьян, лимонный сок, оливковое масло, соль и перец. Оставьте мариноваться креветки на 20 минут.
3. Поместите маринованные креветки на решетку.
4. Готовьте блюдо 10 минут при температуре 200 С.
5. Перед подачей на стол украсьте креветки небольшими помидорами.





## Жареные куриные крылышки с каштанами

**Ингредиенты:** 6 куриных крылышек, 200 г очищенных каштанов, классический соевый соус, соль, сахар по вкусу, 1 лук-шалот и 6 небольших помидоров.

**Аксессуары:** квадратный противень + решетка.

**Температура и время приготовления:** 220°C/20 минут (режим «Картофель фри»).

### Приготовление:

1. Возьмите куриные крылышки. Промойте их проточной водой, обсушите бумажным полотенцем.
2. Положите крылышки в небольшую емкость. Добавьте к ним соевый соус, соль, сахар и лук-шалот.
3. Накройте крылышки пищевой пленкой и оставьте мариноваться на 30 минут.
4. Возьмите каштаны. Промойте их, после обсушите бумажным полотенцем. Выложите каштаны на дно квадратного противня. Сверху выложите маринованные куриные крылышки.
5. Поместите противень в аэрогриль, выберите режим “Картофель фри”.
6. За 2 минуты до готовности добавьте нарезанный лук и небольшие помидоры.



## Жареная свинина по-кантонски

**Ингредиенты:** кусок свиной грудинки, вино, устричный соус, соевый соус, черный перец, чеснок, кунжутное масло, сахар, крупная соль.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 220C/25 минут (режим “Курица”).

### Приготовление:

1. Возьмите свиную грудинку. Поместите мясо в кастрюлю, налейте воду так, чтобы она покрывала кусок. Варите в течение 15 минут. Дайте мясу остыть.
2. В небольшой миске смешайте вино, устричный соус, черный перец, соевый соус, измельченный чеснок, сахар и кунжутное масло. Полученной смесью обмажьте свинину со всех сторон. Оберните кусок фольгой и оставьте мариноваться в холодильнике на ночь.
3. Возьмите замаринованный кусок свинины, обсушите его бумажным полотенцем.
4. Положите мясо на решетку и запекайте 25 минут, выбрав режим “Курица”.





## Стейк с черным перцем

**Ингредиенты:** 2 стейка, 1/4 чайной ложки соли, 8 горошин черного перца, 1/2 чайной ложки оливкового масла.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 180С/12 минут (Режим “Стейк”).

### Приготовление:

1. Возьмите 2 стейка.
2. В небольшой миске смешайте соль, оливковое масло, дробленый черный перец. Полученной смесью равномерно натрите стейк.
3. Разогревайте аэрогриль в течение 2 минут, выставив температуру до 200°С.
4. Уложите стейк на решетку. Запекайте мясо 12 минут, выбрав режим “Стейк”.



## Жареная хрустящая утка

**Ингредиенты:** 1 утка, 3 ломтика имбиря, 2 зубчика чеснока, 2 звезды аниса, 5 горошин перца, 2 столовые ложки соевого соуса, 10 г меда и 5 г белого уксуса.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка/сетка/вертел для гриля.

(Если утка весом более 1,3 кг, не используйте вертел для гриля).

**Температура и время приготовления:** 180°C/20 минут (первый раз), 220°C/15 минут (второй раз).

### Приготовление:

1. Возьмите небольшую утку. Промойте мясо, обсушите и положите в миску.
2. В тарелке смешайте имбирь, натертый чеснок, анис, перец, соевый соус.
3. Залейте утку полученным маринадом внутри и снаружи птицы. Накройте утку пищевой пленкой и уберите на ночь в холодильник, чтобы мясо промариновалось.
4. Спустя указанное время достаньте утку.
5. Смешайте мед и белый уксус. Полученную смесь равномерно нанесите на утку.
6. Разогрейте аэрогриль до 180°C.
7. Запекайте утку 20 минут.
8. Увеличьте температуру до 220°C и запекайте еще 15 минут, до появления корочки.





## Свинные ребрышки в медовой глазури с жареным картофелем

**Ингредиенты:** 400 г свиных ребрышек, небольшая луковица, четыре зубчика чеснока, 5 ложек меда, 1 чайная ложка имбиря, 2 столовые ложки красного вина, 1 столовая ложка соевого соуса, 10 г соуса барбекю, мед, 3-4 картофелины.

**Аксессуары:** поддон для жира + 2 решетки.

**Температура и время приготовления:** 220 С/15 минут (режим “Картофель фри”).

### Приготовление:

1. Возьмите свиные ребрышки, промойте их водой, обсушите бумажным полотенцем.
2. Добавьте специи.
3. Лук и чеснок мелко нарежьте, добавьте к ребрам, хорошо перемешайте и накройте крышкой. Уберите мариноваться в холодильник на ночь.
4. Достаньте маринованные ребрышки из холодильника, положите их на сетчатую решетку. Нарезанный картофель уложите на другую решетку.
5. Запекайте блюдо 15 минут, выбрав режим “Картофель фри”.



## Морской окунь на гриле с лимоном и травами

**Ингредиенты:** 1 морской окунь, соль, 1 лимон, черный перец, розмарин, оливковое масло.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка или круглый противень.

**Температура и время приготовления:** 180 С/15 минут (режим “Рыба”).

### Приготовление:

1. Возьмите морскую рыбу, очистите ее и вымойте.
2. Лимон нарежьте тонкими ломтиками, вставьте кусочки лимона в брюшко рыбы.
3. Натрите рыбу солью и специями, а также смажьте всю рыбу небольшим количеством оливкового масла.
4. Запекайте рыбу 15 минут, выбрав режим “Рыба”.





## Шашлычки из лосося с овощами

**Ингредиенты:** лосось, зеленый перец, красный перец, лук, лимон, соль и перец.

**Аксессуары:** поддон для жира + сетчатая решетка.

**Температура и время приготовления:** 200С/12 минут (Ручной режим).

### Приготовление:

1. Возьмите лосось, зеленый перец, красный перец и лук. Нарезьте все крупными кусочками.
2. Посыпьте рыбу и овощи солью, перцем и лимоном. Оставьте мариноваться на 30 минут.
3. Нанижите лосось, перец и лук на деревянные шпажки для шашлыка.
4. Готовьте блюдо 12 минут в ручном режиме.



## Хрустящие кольца кальмара

**Ингредиенты:** 350 г кальмаров, 1 яйцо, 3г соли, 2 г перца, 1/2 столовой ложки белого вина, 40 г панировочных сухарей и 35 г муки.

**Аксессуары:** противень + решетка/сетчатая решетка.

**Температура и время приготовления:** 220С/15 минут (режим “Крылья”).

### Приготовление:

1. Возьмите кальмары, вымойте, очистите, обсушите бумажным полотенцем. Нарезьте кальмары кольцами.
2. Добавьте соль, вино и перец. Оставьте мариноваться на 10 минут.
3. Посыпьте кольца кальмара мукой, перемешайте. Обмакните каждое колечко кальмара в яичном кляре, после чего равномерно обваляйте в панировочных сухарях.
4. Уложите кальмары на решетку и запекайте до золотистого цвета 15 минут, выбрав режим “Крылья”.



## Свинные ребрышки с чесноком

**Ингредиенты:** 400 гр свиных ребрышек, чеснок, соль, черный перец, 1 зеленый лук, лук-шалот.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 200С/15 минут (режим “Крылья”).

### Приготовление:

1. Возьмите свиные ребрышки, промойте водой, обсушите бумажным полотенцем.
2. Нарезьте ребрышки.
3. Чеснок измельчите, добавьте соль и перец по вкусу. Оставьте мариноваться на 30 минут.
4. Поместите маринованные ребрышки на решетку и запекайте 15 минут, выбрав режим “Крылья”.
5. Когда ребрышки будут готовы, перед подачей на стол посыпьте их нарезанным зеленым луком и луком-шалот.





## Курица с пятью специями

**Ингредиенты:** куриная тушка, 1 чайная ложка соли, бадьян, корица, фенхель, гвоздика и сычуаньский перец.

**Аксессуары:** поддон для жира + вертел для гриля.

**Температура и время приготовления:** 220С/30 минут (режим “Курица”).

### Приготовление:

1. Возьмите целую курицу, промойте ее водой и обсушите бумажным полотенцем.
2. Смешайте соль и специи, и равномерно натрите смесью курицу. Оставьте тушку мариновать на 60 минут.
3. Спустя час наденьте курицу на вертел для гриля и поместите ее в аэрогриль. Запекайте курицу 30 минут, выбрав режим “Курица”.





## Жареный лосось

**Ингредиенты:** 300 г лосося, имбирь, чеснок, лимон, черный перец, мед, петрушка, оливковое масло

**Аксессуары:** квадратный или круглый противень + решетка.

**Температура и время приготовления:** 180С/15 минут (режим “Рыба”).

### Приготовление:

1. Удалите щипцами лишние косточки из лосося.
2. Мелко нарежьте имбирь, чеснок, лимон и петрушку. В небольшую миску насыпьте нарезанные ингредиенты, добавьте черный перец, соль и немного меда. Перемешайте.
3. Полученной смесью намажьте рыбу. Оставьте мариноваться на 10 минут.
4. Налейте на противень немного оливкового масла и поместите лосось в форму для запекания.
5. Готовьте блюдо 15 минут, выбрав режим “Рыба”.



## Жареная треска

**Ингредиенты:** 1 кусок филе трески, соль, кукурузный крахмал, брокколи, ломтики лимона.

**Аксессуары:** решетка + квадратный противень/круглый противень.

**Температура и время приготовления:** 180С/15 минут (режим “Рыба”).

### Приготовление:

1. Возьмите треску. Вымойте филе, обсушите бумажным полотенцем. Посолите и дайте соли впитаться.
2. Посыпьте треску кукурузным крахмалом.
3. Налейте немного масла на противень, выложите рыбу в форму. Запекайте 15 минут, выбрав режим “Рыба”.
4. Подавайте с бланшированными кусочками брокколи.



## Кальмары на гриле, фаршированные рисом

**Ингредиенты:** кальмары, рис, ветчина, грибы шампиньоны, капуста, устричный соус, соус терияки, тмин, соль.

**Аксессуары:** поддон для жира + сетчатая решетка.

**Температура и время приготовления:** 180C/15 минут (режим «Рыба»).

### Приготовление:

1. Возьмите кальмаров, промойте их и очистите от кожицы. Вымойте шампиньоны.
2. Мелко нарежьте ветчину, грибы и капусту, после чего обжарьте ингредиенты вместе. Добавьте соль, устричный соус, соус терияки и тмин по вкусу. Смешайте полученную массу с вареным рисом.
3. Возьмите кальмара и нафаршируйте его смесью из ветчины, грибов, капусты и риса.
4. Смажьте кальмара маслом. Запекайте блюдо 10 минут, выбрав режим «Рыба». Спустя указанное время переверните кальмара, и запекайте еще 5 минут.





## Шашлык из баранины

**Ингредиенты:** 500 г баранины, 1 чайная ложка соли, 2 ложки вина, 1/2 чайной ложки черного перца, 1 чайная ложка тмина и чили, 3 столовые ложки масла, 1/4 луковицы, 3 ломтика имбиря.

**Аксессуары:** поддон для жира + сетчатая решетка.

**Температура и время приготовления:** 200С/15 минут (режим “Крылья”).

### Приготовление:

1. Возьмите баранину и нарежьте кусочками размером около 2 см.
2. Сложите мясо в небольшую емкость.
3. Посыпьте баранину солью, перцем, добавьте вино, масло, нарезанный кубиками лук и ломтики имбиря. Равномерно перемешайте. Оставьте мясо мариноваться на 10 минут.
4. Проденьте кусочки баранины на шпажки для шашлыка. Посыпьте мясо тмином и чили.
5. Готовьте блюдо 15 минут, выбрав режим “Крылья”.





## Каре ягненка с тмином

**Ингредиенты:** 500 г каре ягненка, 100 г оливкового масла, имбирь, зеленый лук, специи, соль, 2 чайные ложки вина, тмин, черный перец.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 200С/25 минут + 5 минут (Ручной режим).

### Приготовление:

1. Замочите каре ягненка в воде, чтобы удалить кровь. Слейте воду. Обсушите мясо бумажным полотенцем.
2. Добавьте к мясу нарезанный зеленый лук, имбирь, соевый соус, соль, специи, черный перец, тмин и оливковое масло. Оставьте мариноваться на 2 часа.
3. Выложите каре ягненка на решетку.
4. Запекайте мясо 25 минут в ручном режиме. За 5 минут до готовности посыпьте каре ягненка тмином и запекайте еще 5 минут.



## Жареные каштаны

**Ингредиенты:** 2 кг китайских каштанов, одна чайная ложка растительного масла.

**Аксессуары:** поддон для жира + вращающаяся корзина.

**Температура и время приготовления:** 220°C/20 минут (режим “Картофель фри”).

### Приготовление:

1. Возьмите каштаны, вымойте, обсушите, аккуратно вырежьте сердцевину.
2. Поместите каштаны в миску и добавьте масло, перемешайте.
3. Запекайте каштаны 20 минут, выбрав режим “Картофель фри”. Каштаны должны получиться золотисто-коричневыми.



## Жареный батат

**Ингредиенты:** несколько бататов, соль.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 220С/20 минут (режим “Картофель фри”).

### Приготовление:

1. Возьмите батат, вымойте его, обсушите. Разрежьте батат пополам, на каждой половинке ножом сделайте небольшие насечки. Посолите.
2. Поместите батат на решетку.
3. Готовьте блюдо 20 минут, выбрав режим “Картофель фри”.





## Кукуруза на гриле

**Ингредиенты:** 2 кукурузы, тмин, перец чили, 5 г меда, смесь перцев, 4 г сливочного масла.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 220С/20 минут (режим “Картофель фри”)

### Приготовление:

1. Возьмите кукурузу, промойте, обсушите бумажными полотенцами.
2. Запекайте кукурузу на решетке 8 минут, выбрав режим “Картофель фри”.
3. Пока кукуруза готовится, в небольшой емкости смешайте тмин, чили, мед, смесь перцев и растопленное масло. Перемешайте.
4. Полученную смесь равномерно нанесите на кукурузу и продолжайте запекать еще 12 минут.



## Чесночные грибы

**Ингредиенты:** 8 шампиньонов, 8 зубчиков чеснока, 1,5 столовые ложки тмина, соль, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 чайная ложка белого кунжута, кориандр, 1/2 ложки растительного масла.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 180С/5 минут (первый раз) и 12 минут (второй раз). (режим “Овощи”).

### Приготовление:

1. Возьмите шампиньоны. Вымойте грибы, удалите ножки.
2. Выложите шляпки грибов на решетку и запекайте при температуре 180°C 5 минут, выбрав режим “Овощи”.
3. Возьмите сковороду, налейте немного масла и обжарьте чеснок. Добавьте нарезанные ножки грибов, посолите, добавьте специи, соевый соус и кунжут. Перемешайте.
4. Выложите начинку в шляпки и запекайте еще 12 минут.



## Шашлычки из грибов

**Ингредиенты:** грибы, помидоры черри, лук, перец, кабачки, соль, соевый соус, растительное масло, сахар.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 180С/12 минут (режим “Овощи”).

### Приготовление:

1. Вымойте овощи, нарежьте крупными кусочками. Сложите овощи в миску, добавьте немного растительного масла, соль, соевый соус и сахар по вкусу. Накройте пищевой пленкой и оставьте мариноваться на 20 минут.
2. Проденьте овощи на деревянные шпажки.
3. Запекайте блюдо 12 минут, выбрав режим “Овощи”.





## Запеченный картофель с сыром и беконом

**Ингредиенты:** сыр моцарелла, 3 шт картофеля, 2 ломтика бекона, половина луковицы, черный перец, чеснок, зеленый лук.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 180 С/12 минут (режим “Овощи”).

### Приготовление:

1. Возьмите картофель, вымойте его.
2. Возьмите кастрюлю и вскипятите воду, добавьте соль.
3. Кладите неочищенный картофель в кипящую воду.
4. Обжарьте нарезанный бекон, лук и чеснок. Добавьте соль, черный перец по вкусу.
5. Спустя 7 минут достаньте картофель из воды, дайте ему остыть. Разрежьте пополам, выньте середину. Начините картофель смесью из бекона, лука и чеснока. Сверху положите моцареллу. Посыпьте зеленым луком.
6. Запекайте блюдо 12 минут, выбрав режим “Овощи”.



## Попкорн

**Ингредиенты:** кукурузные зерна, карамель.

**Аксессуары:** поддон для жира + вращающаяся корзина.

**Температура и время приготовления:** 220 С/8 минут (режим “Попкорн”).

### Приготовление:

1. Разогрейте аэрогриль в течение 2 минут, выставив температуру 220°C.
2. Поместите кукурузные зерна в круглую фритюрницу.
3. Выберите режим “Попкорн” и готовьте 8 минут, пока хлопки не прекратятся.
4. Перед подачей на стол, полейте попкорн карамелью.



## Немецкие сосиски

**Ингредиенты:** немецкие колбаски или сосиски, немного растительного масла.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка.

**Температура и время приготовления:** 220С/10 минут (режим “Попкорн”).

### Приготовление:

1. Возьмите упаковку немецких колбасок.
2. Смажьте решетку растительным маслом и уложите на нее колбаски. При необходимости можно нанести немного масла на сосиски.
3. Готовьте блюдо 10 минут, выбрав режим “Попкорн”.





## Жареные орехи

**Ингредиенты:** 200 г грецких орехов, 1 чайная ложка соли, 15 г черного перца горошком.

**Аксессуары:** поддон для жира + сетчатая решетка/ вращающаяся корзина.

**Температура и время приготовления:** 160С/10 минут (режим «Попкорн»).

### Приготовление:

1. Возьмите орехи и положите их в миску. Залейте орехи водой, чтобы жидкость их полностью покрывала. Добавьте чайную ложку соли и немного перца.
2. Перемешайте и дайте настояться 4 часа.
3. Спустя указанное время слейте воду. Обсушите орехи бумажным полотенцем. Выложите орехи на сетчатую решетку. Запекайте орехи 10 минут, выбрав режим «Попкорн».



## Жареные орехи кешью

**Ингредиенты:** орехи кешью, соль.

**Аксессуары:** сетчатая корзина или вращающаяся корзина.

**Температура и время приготовления:** 180С/12 минут (режим “Стейк”).

### Приготовление:

1. Возьмите орехи кешью, промойте их и обсушите бумажным полотенцем.
2. Разложите орехи в сетчатую корзину.
3. Запекайте кешью 12 минут, выбрав режим “Стейк”. В процессе приготовления несколько раз перемешивайте орехи, чтобы они равномерно приготовились.
4. Перед подачей добавьте немного соли.



## Овощной рулет с беконом

**Ингредиенты:** бекон 300 г, капуста 200 г, сыр, соль, зубочистка.

**Аксессуары:** противень/сетчатая корзина.

**Температура и время приготовления:** 180С/12 минут (режим “Овощи”).

### Приготовление:

1. Возьмите бекон. Нарезьте капусту на крупные кусочки, добавьте немного сыра, смажьте маслом. Оберните капусту и сыр беконом, сверните рулетом и закрепите зубочисткой.
2. Полученные рулетики выложите на противень.
3. Запекайте рулеты 12 минут, выбрав режим “Овощи”. Перед подачей можно немного посолить.





## Пицца с беконом

**Ингредиенты:** основа для пиццы, соус для пиццы, бекон, оливковое масло, 120 г сыра моцарелла, любые овощи (зерна кукурузы, зеленая фасоль и т. д.).

**Аксессуары:** решетка + сковорода для пиццы.

**Температура и время приготовления:** 180С/15 минут (режим “Пицца”).

### Приготовление:

1. Возьмите основу для пиццы и смажьте ее небольшим количеством масла. Выложите тесто в сковороду для пиццы.
2. Далее намажьте основу соусом для пиццы, посыпьте тертым сыром. Добавьте овощи и бекон, нарезанные мелкими кусочками.
3. Запекайте блюдо 15 минут, выбрав режим “Пицца”.



## Жареный арахис

**Ингредиенты:** арахис, соль.

**Аксессуары:** поддон для жира + сетчатая решетка/вращающаяся корзина.

**Температура и время приготовления:** 180C/8 минут (Ручной режим).

### Приготовление:

1. В небольшую емкость положите арахис и немного посолите.
2. Выложите арахис в круглую фритюрницу.
3. Запекайте арахис 8 минут, выбрав ручной режим.





## Жареные пельмени дамплинги

**Ингредиенты:** готовые пельмени дамплинги, зеленый лук, соевый соус, соль, растительное масло.

**Аксессуары:** форма для запекания или решетка.

**Температура и время приготовления:** 180С/12 минут (режим “Печенье”).

### Приготовление:

1. Возьмите дамплинги, немного посолите, смажьте растительным маслом.
2. Выложите пельмени на решетку или поместите в форму для запекания.
3. Готовьте дамплинги 12 минут, выбрав режим “Печенье”. Перед подачей посыпьте нарезанным зеленым луком. Также можно слегка полить пельмени соевым соусом.





## Картофель фри

**Ингредиенты:** 2-3 картофелины (или замороженный картофель фри), 40 г масла, 5 г соли, 4 г черного перца.

**Аксессуары:** поддон для жира + сетчатая корзина/вращающаяся корзина.

**Температура и время приготовления:** 220C/20 минут (режим “Картофель фри”)

### Приготовление:

1. Возьмите картофель, вымойте его и очистите от кожуры. Нарежьте равными полосками.
2. Добавьте немного масла и перемешайте. Посыпьте картофель солью и специями по вкусу.
3. Выложите картофель в сетчатую корзину или круглую фритюрницу.
4. Готовьте блюдо 20 минут, выбрав режим “Картофель фри”.



## Банановые чипсы

**Ингредиенты:** несколько спелых бананов, сахар.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка/ квадратный противень.

**Температура и время приготовления:** 100C/20 минут (Ручной режим).

### Приготовление:

1. Возьмите бананы. Очистите их от кожуры, и нарежьте их тонкими ломтиками.
2. Положите пергаментную бумагу на дно сетчатой решетки, и выложите нарезанные бананы на бумагу. Посыпьте бананы сахаром.
3. Готовьте бананы 20 минут в ручном режиме, пока они не станут хрустящими.



## Сушеный манго

**Ингредиенты:** манго.

**Аксессуары:** поддон для жира + решетка/сетчатая решетка.

**Температура и время приготовления:** поддон для жира + решетка/сетчатая решетка.

### Приготовление:

1. Очистите манго, удалите косточку и нарежьте тонкими ломтиками.
2. Положите пергаментную бумагу на сетчатую решетку. Выложите кусочки манго на бумагу.
3. Сушите манго 8 часов, выбрав режим дегидрации. Переворачивайте ломтики раз в 2-3 часа.





## Тост с арахисовым маслом

**Ингредиенты:** кусочки хлеба, арахисовое масло.

**Аксессуары:** решетка/сетчатая решетка.

**Температура и время приготовления:** 200С/4 минуты (режим “Тост”).

### Приготовление:

1. Возьмите нарезанные ломтики хлеба и уложите их на решетку.
2. Запекайте хлеб 2 минуты, выбрав режим “Тост”.
3. Достаньте хлеб и намажьте его арахисовым маслом. Запекайте еще 2 минуты.



## Тыквенные пончики

**Ингредиенты:** 70 г тыквенного пюре, 60 г сахарной пудры, 70 г растительного масла, 2,5 г разрыхлителя, 1 яйцо, 70 г муки.

**Аксессуары:** форма для выпечки.

**Температура и время приготовления:** 180С/12 минут (режим “Печенье”).

### Приготовление:

1. Кусочки тыквы предварительно распарьте или запекайте, чтобы они стали мягкими.
2. Очистите их от кожуры и поместите в миску. Добавьте яйца, масло, сахар, разрыхлитель, перемешайте до получения пюре. Затем добавьте просеянную муку.
3. Полученную пасту поместите в кондитерский мешок. Сформируйте из теста пончики.
4. Запекайте пончики 12 минут, выбрав режим “Печенье”.
5. Перед подачей украсьте пончики шоколадной пастой.





## Мягкое шоколадно-ореховое печенье

**Ингредиенты:** 60 г сливочного масла, 50 г сливок, 50 г коричневого сахара, 25 г белого сахара, безглютеновая мука, 115 г разрыхлителя, 10 г какао-порошка, 60 г шоколадной крошки, 60 г измельченных грецких орехов, 2 г пищевой соды, соль.

**Аксессуары:** решетка + противень для жира.

**Температура и время приготовления:** 180С/12 минут (режим “Печенье”).

### Приготовление:

1. Положите сливочное масло в миску и растопите его на водяной бане. Добавьте коричневый сахар, белый сахар и соль. Перемешайте и добавьте сливки, муку, какао-порошок и соду.
2. Добавьте измельченные грецкие орехи и еще раз перемешайте. Накройте тесто пищевой пленкой и уберите в холодильник на 1 час.
3. Достаньте тесто. Ложкой зачерпните смесь и руками сформируйте печенье. Выложите печенье на решетку, покрытую пергаментной бумагой.
4. Украсьте печенье шоколадной крошкой.
5. Выпекайте печенье 12 минут, выбрав режим “Печенье”.





## Овсяное печенье с арахисовым маслом

**Ингредиенты:** 100 г арахисового масла, 1 яйцо, 90 г овсянки, 2 г пищевой соды, 15 г сахара.

**Аксессуары:** решетка + противень.

**Температура и время приготовления:** 180С/12 минут (режим “Печенье”).

### Приготовление:

1. В небольшой емкости смешайте яйца, арахисовое масло и сахар. Добавьте овсянку и соду. Перемешайте.
2. Скатайте полученное тесто в длинную полоску и разделите на равные порции.
3. Руками аккуратно сформируйте шарик из каждой порции, слегка придавите его, и выложите на противень.
4. Запекайте печенье 12 минут, выбрав режим “Печенье”.



## Рассыпчатое печенье

**Ингредиенты:** 75 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г безглютеновой муки, 35 г сахара.

**Аксессуары:** решетка + противень.

**Температура и время приготовления:** 180С/12 минут (режим “Печенье”).

### Приготовление:

1. Положите сливочное масло в миску и растопите его на водяной бане. Добавьте сахар, перемешайте. Положите взбитые яйца, постепенно размешивая.
2. Всыпьте муку, еще раз равномерно перемешайте ингредиенты и поместите смесь в кондитерский мешок.
3. Расстелите пергаментную бумагу на противень, смажьте маслом. Сформируйте печенье, выдавливая тесто из кондитерского мешка.
4. Запекайте печенье 12 минут, выбрав режим “Печенье”.



## Сырный тарт

**Ингредиенты:** твердый сыр 350 гр., слоеное тесто 300 гр., 1 желток, 6 столовых ложек сметаны.

**Аксессуары:** решетка + противень.

**Температура и время приготовления:** 150 С/10 минут (1й этап), 200С/10 минут (2й этап).

### Приготовление:

1. Возьмите сыр и натрите его на крупной терке, выложите в миску, добавьте сметану и размешайте.
2. В форму для запекания выложите слоеное тесто. Обязательно сделайте бортики.
3. Запекайте тесто 10 минут.
4. Достаньте форму с тестом из аэрогриля. Выложите сырную начинку. Распределите ее равномерно, образуя гладкую поверхность. Намажьте бортики взбитым желтком.
5. Выпекайте пирог еще 10 минут при 200С.





## Осенний лунный пирог

**Ингредиенты:** 140 г муки, 50 г кукурузного крахмала, сода, 200 г сахара, 200 г воды, 20 г лимонного сока, 1 яйцо, 250 г бобов маш, 20 г арахиса, ядра грецких орехов и тыквенные семечки.

**Аксессуары:** решетка + противень.

**Температура и время приготовления:** 180С/15 минут (режим “Рыба”).

### Приготовление:

1. В миске смешайте муку, кукурузный крахмал, яйца, соду, лимонный сок и воду, чтобы получилось тесто. Накройте пищевой пленкой на 20 минут.
2. Отварите маш, чтобы приготовить начинку, смешайте его с сахаром. Добавьте грецкие орехи, арахис и тыквенные семечки.
3. Разделите тесто на небольшие кусочки и раскатайте каждую порцию на кружочки.
4. В середину кружочка из теста выложите начинку. Скатайте шарик и положите в форму.
5. Перед выпечкой смажьте противень и пироги растительным маслом. Запекайте 15 минут, выбрав режим “Рыба”.





Контакты:

Тел.: 8 800 550-23-18

E-mail: [info@libhof.com](mailto:info@libhof.com)

[LIBHOF.COM](http://LIBHOF.COM)