

GOODGRILL



Рецепты блюд

на сковороде гриль-газ

Бананы в беконе

Продукты:

Бананы

Бекон



Способ приготовления:

Очищенные бананы нарезаем на кусочки нужной величины, заворачиваем в полоски бекона и кладём в Чудо-гриль. Запекаем 10 минут.

Возможны другие варианты начинки, наиболее вкусны персик, консервированный ананас, мочёные яблоки, болгарский перец.

Бастурма на гриле

Продукты:



Говяжья вырезка целиком - 1 кг

Зира

Кинза, петрушка, укроп

Красный лук

Чёрный перец горошком

Сок лимона

Соль морская

Способ приготовления:

Перец смолоть, смешать с зирой, кориандром и морской солью.

Соотношение определите по вкусу. Смесь истолочь в ступке. Вырезку нарезать на куски длиной 15 см и 5 см в сечении. Каждый кусок густо обмазать смесью соли и пряностей, завернуть в пергамент и положить в холодильник на 5-7 дней при температуре 4-5°C. Перед приготовлением бастурмы на гриле нарезаем полукольцами красный лук, петрушку, кинзу, укроп, выкладываем на блюдо, слегка присаливаем и сбрызгиваем соком лимона или бальзамическим уксусом. "Подушка" под мясо готова.

Бастурму достаём из холодильника, разворачиваем и готовим на гриле на среднем огне 15-20 мин. Готовую бастурму нарезаем поперёк волокон и выкладываем на подготовленное блюдо на "подушку".

Гнёздышко

Продукты:



Фарш - 600 г (Отлично: свинина, телятина, курица - поровну)

Кусочек белого хлеба или булки

Молоко

Лук - 1 шт.

Морковь - 1 шт.

Яйцо - 6 шт.

Соль и перец - по вкусу

Способ приготовления:

Лук порезать как можно мельче, морковь потереть на мелкой тёрке. Хлеб замочить в молоке (можно в воде) и отжать. Всё смешать. Добавить 1 яйцо. Фарш тщательно перемешать, посолить и поперчить. Разделить на 5 равных частей, из каждой сформировать гнёздышко. В гнёздышки разбить по 1 сырому яйцу, слегка посолить и поместить в Чудо-гриль на фольгу на 35-40 минут.

Горячие бутерброды

Продукты:



Белый хлеб или булка

Варёная колбаса

Сыр

Способ приготовления:

Нарезаем хлеб на ломтики (по желанию, можно смазать его маслом или майонезом) кладём на хлеб ломтик варёной колбасы, сверху кусочек сыра. Хоть на решётке, хоть на фольге запекаем минут 7.

Сыр немного расплавится и поджарится, а хлеб получается хрустящим, как из тостера, но при этом мягким.

Сверху можно украсить зеленью.

Грибы на гриле

Продукты:



Шампиньоны

Чеснок

Специи

Петрушка

Растительное масло

Способ приготовления:

Шампиньоны тщательно промыть в проточной воде. К маслу добавить подготовленные специи, рубленую петрушку и измельченный чеснок. Всё хорошенько перемешать и оставить так грибы на полчаса в холодильнике. Решётку гриля смазать маслом. Это необходимо для того, чтобы ничего во время обжаривания не прилипло и не пригорело. В противном случае блюдо потеряет свою сочность. На решётку выложить подготовленные грибы шляпками вниз. Обжаривать в течение 15 мин. до получения румяного цвета. Затем перевернуть и довести до готовности.

Можно готовить на деревянных шпажках, которые для начала следует на полчаса замочить в воде.

Закуска "Бабочка"

Продукты:

Магазинное слоёное тесто - 400 г

Бекон - 200 г

Соль - по вкусу



Способ приготовления:

Тесто нарезаем на прямоугольники нужной величины и слегка подсаливаем. Нарезаем бекон на тонкие длинные полоски. Формируем "бабочку" (см. фото). На гриль до готовности.

Запечённый картофель "Гармошка"

Продукты:



Картофель - 6 шт.

Бекон - 100 г

Зелень укропа, петрушки

Чеснок - 3 зубчика

Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Тщательно моем картофель. Затем кладём каждую картофелину между двумя шпажками и режем, не прорезая до конца на толщину шпажки. Мелко режем зелень и чеснок. Каждую картофелину солим, перчим и заворачиваем в фольгу вместе с кусочком бекона, зеленью и чесноком. Запекаем в гриле в течении часа. Затем аккуратно открываем фольгу сверху и печём ещё около 10 минут для образования румяной корочки.

Караси на гриле

Продукты:



Караси

Майонез - 1 ст. ложка

Соевый соус - 1 ст. ложка

Горчица - по вкусу

Соль - по вкусу

Способ приготовления:

Рыбу почистить, помыть, посолить. Оставить на 10 минут. Смешиваем майонез, соевый соус и горчицу. Обмазываем рыбу внутри и снаружи. Оставляем на 1 час, можно больше.

Внутрь рыбы можно положить лук кольцами. Жарим на среднем огне 15 минут с одной стороны и 15 минут с другой.

Кармашки из куриного филе

Продукты:



- Куриная грудка - 500 г
- Свежие грибы - 100 г
- Репчатый лук - 1 шт.
- Сыр тёртый - 50 г
- Оливковое масло - 2 ст. ложки
- Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Грибы отварите и мелко нарежьте. Мелко нарежьте лук и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте грибы и обжарьте вместе с луком. Дайте грибному фаршу остыть и высыпьте на сковороду тёртый сыр, чтобы он схватился. Нарежьте куриную грудку кусками толщиной 2 см. Сделайте в каждом куске глубокий надрез (кармашек). Отбейте, посолите и поперчите мясо. Начините кармашки грибным фаршем и заколите шпажками. Запекайте в гриле до готовности.

Картофель фаршированный на гриле

Продукты:



Картофель - 2 шт.

Охотничья колбаска - 1 шт.

Грудинка копчёная - по вкусу

Шампиньоны - 2 шт.

Чеснок - 3 зубчика

Масло сливочное - 50 г

Сливки - 50 г

Зелень

Сыр для посыпания

Способ приготовления:

Картофель отвариваем минут 30-35. Грибы нарезаем и обжариваем. Колбасу и грудинку нарезаем, складываем в миску. Затем добавляем грибы, выдавливаем чеснок, мелко рубим зелень. В сваренном картофеле вырезаем лунки, берём из одного картофеля примерно половину мякоти и добавляем к начинке, солим, перемешиваем. Фаршируем начинкой картофель, сверху кладём кусочек сливочного масла. Заливаем сливками, посыпаем сыром и на гриль, пока сыр не зарумянится.

Картофельная запеканка

Продукты:

Картофель - 4 шт.

Копчёная свинина - 300 г

Сыр - 70 г

Яйцо - 2-3 шт.

20% сливки - 100 мл

Растительное масло

Соль, перец - по вкусу



Способ приготовления:

Картофель промыть, очистить и нарезать крупной соломкой.

Мясо нарезать кусочками, того же размера что и картофель. В большой миске соединить картофель, мясо, приправить солью и молотым перцем.

В другой посуде слегка взбить яйца, добавить сливки и часть тёртого сыра. Формочки для кексов смазать растительным маслом и наполнить картофельной смесью. Затем в каждую формочку необходимо добавить яично-сливочную смесь, сверху посыпать сыром. И запекать в гриле до готовности картофеля.

Готовые запеканки оставить в форме, предварительно разместив формы на влажной салфетке, а сверху накрыть другой сухой салфеткой. Переложить запеканки на тарелку и украсить свежими овощами.

Колбаски домашние

Продукты:

Свинина - 300 г

Куриное филе - 300 г

Сало - 100 г

2 яичных белка

Крахмал - 2 ст. ложки

Чеснок 3-4 зубчика

Растительное масло

Зелень укропа

Соль, перец, специи - по вкусу



Способ приготовления:

Свинину, куриное филе и сало нарезать мелкими кубиками, выложить в миску и тщательно перемешать. Белки двух яиц выложить в тарелку, посолить, поперчить, добавить специи по вкусу. Взбить белки со специями. Чеснок измельчить, добавить к белкам и ещё раз тщательно перемешать. В миску с мясом вылить белки с чесноком и специями, добавить крахмал. Ещё раз основательно всё перемешать.

Взять лист фольги, смазать его растительным маслом и посыпать измельчённым укропом. Полученный мясной фарш выложить на укроп в виде колбаски, толщиной около 4 см (длину определите исходя из удобства размещения в Чудо-гриле) и плотно скрутить в рулет, завернув края. Таким же образом делаем колбаски из всего фарша.

Колбаски домашние

Получившиеся рулетики поместить в гриль и запекать 40 минут.

Чтобы колбаски не пригорели, через 20 минут снять крышку и перевернуть.

Когда время запекания истечёт, достать колбаски и дать им остыть, затем удалить фольгу и нарезать небольшими кусочками.

Конвертик или рулетик с сулугуни

Продукты:



Лаваш - 2 листа

Укроп - 1 пучок

Сыр сулугуни - 400 г

Майонез - 2 ст. ложки

Соль - по вкусу

Способ приготовления:

Лист лаваша разрезать пополам. Сулугуни натереть на крупной тёрке. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Смешать сыр с укропом, приправить солью, хорошо перемешать. Половину листа лаваша смазать майонезом, выложить смесь сыра и укропа, свернуть конвертиком или рулетиком. Положить конвертики на решётку и запекать по 2-3 минуты с каждой стороны. Сыр должен начать плавиться.

Готовые конвертики выложить на тарелку и подать к столу.

Конвертики из свинины

Продукты:



- Свинина (отбивная) - 400 г
- Фарш (телятина) - 200 г
- Чернослив вяленый - 8 шт.
- Чеснок - 2 зубчика
- Небольшая луковица - 1 шт.
- Бальзамический уксус
- Горчица
- Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Свинину нарезать поперёк волокон, отбить, посолить, поперчить, сложить в миску, сбрызнуть бальзамическим уксусом и оставить мариноваться 1.5-2 часа.

В фарш добавить мелко порезанные лук и чернослив, выдавить чеснок, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Каждый кусочек отбивной смазать тонким слоем горчицы, выложить на него столовую ложку фарша и свернуть свинину конусом (или трубочкой). Закрепить мокрой зубочисткой. Выложить получившиеся конвертики на фольгу в Чудо-гриле и запекать 35-40 минут.

Котлетки на гриле

Продукты:

Фарш мясной - 1 кг

Лук репчатый - 1 шт.

Хлеб белый - 2 ломтика

Яйцо - 2 шт.

Бекон - 150 г

Соль - по вкусу

Специи (соль, перец чёрный, щепотка семян тмина, горчица)

Вода минеральная



Способ приготовления:

Предлагаем Вам рецепт на гриле традиционного немецкого блюда.

Сначала замачиваем хлеб в воде и отжимаем его. Потом мелко режем бекон и лук. Смешиваем всё с фаршем, добавляем туда яйца и специи, и всё перемешиваем. Затем добавляем минеральную воду и делаем котлетки.

Жарим их на гриле до готовности.

Креветки-гриль

Продукты:



Королевские креветки - 1 кг

Чеснок - 3 зубчика

Лимон - 1 шт.

Оливковое масло - 150 г

Трава душицы - 2 ст. ложки

Соль - по вкусу

Способ приготовления:

Креветки разморозить. Приготовить маринад. Смешать лимонный сок, оливковое масло, душицу, продавленный через пресс чеснок. Всё посолить. Замариновать в этой смеси креветки (в панцире) минимум на три часа (чем дольше, тем лучше). Готовить на гриле.

Куриное филе в тесте

Продукты:



Куриное филе - 400 г

Готовое слоёное тесто - 400 г

Чеснок - 2-3 зубчика

Твёрдый сыр - 80 г

Яйцо - 1 шт.

Консервированный ананас

Майонез

Соль, тмин - по вкусу

Способ приготовления:

Куриное филе нарезаем на прямоугольные брусочки поперёк волокон. Маринуем в майонезе с чесноком 1.5 - 2 часа. Достаём из маринада, салфеткой убираем майонез, делаем с одной стороны брусочка продольный разрез. В него помещаем мелко нарезанный ананас и полосочку сыра. Готовое тесто слегка раскатываем, нарезаем на длинные полоски. Полосками обворачиваем подготовленные кусочки мяса, сверху смазываем белком и посыпаем тмином.

Выпекаем в сковороде Чудо-гриль на фольге до готовности.

Воду в поддон наливать не нужно.

Куриные грудки-гриль

Продукты:



Куриные грудки - 2 шт.

Репчатый лук - 2 шт.

Приправа для курицы

Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Куриные грудки слегка отбить, порезать пополам и замариновать. Сделать маринад: лук (порезать кубиками, а одну головку пропустить через чеснокодавилку - для сока). Затем добавить соль, молотый перец и немного приправы для курицы. Оставить мариноваться на пару часов (луковый сок очень быстро маринует любое мясо).

В сковороду налить воды (можно использовать кипяток). Положить маринованные кусочки. Готовить с одной стороны минут 6-7, перевернуть и ещё 5-6 минут.

Куриные крылышки-гриль

Продукты:



Куриные крылышки - 10-12 шт.

Мёд - 2 ч. ложки

Чеснок - 1-2 зубчика

Соевый соус - 2-3 ст. ложки

Имбирь - 1 шт. (или щепотка сушёного имбиря)

Способ приготовления:

Промойте куриные крылышки, обсушите и обрежьте крайние фаланги. Сделайте маринад в глубокой ёмкости. Для этого нужно натереть небольшой кусочек имбиря на мелкой тёрке вместе с чесноком. Добавьте мёд и соевый соус. Всё перемешайте. Оправьте туда же подготовленные крылышки.

Хорошенько перемешайте маринад с куриными крылышками и отправьте мясо в холодильник на 2 часа. Во время маринования курятины периодически её перемешивайте.

Спустя 2 часа достаньте курятину из холодильника и выложите крылышки на решётку-гриль.

Готовьте их 20-25 минут с каждой стороны.

Куриные сердечки-гриль

Продукты:



Куриные сердечки - 500 г

Бальзамический уксус - 2 ст. ложки

Мёд - 1 ст. ложка

Соевый соус - 3 ст. ложки

Свежемолотый перец - по вкусу

Способ приготовления:

Деревянные шпажки замочить в воде, чтобы не горели при приготовлении. Куриные сердечки тщательно промыть, удалить плёнки, сосуды. Сложить обработанные сердечки в миску для маринования. К сердечкам добавить бальзамический уксус (лучше тёмный), мёд, соевый соус, свежемолотый перец. Всё перемешать. Накрыть миску с сердечками плёнкой и оставить на 3-4 часа при комнатной температуре для маринования. Периодически помешивать сердечки в маринаде (1 раз в 30 минут).

Сердечки нанизать на шпажки. Выложить на решётку-гриль. Жарить около 25-30 минут, открывая крышку и переворачивая. Как только сердечки потемнеют (позолотятся) - вынимать, иначе они будут сухими. Поперчить и посыпать рубленой зеленью.

Маффины с сыром и зеленью

Продукты:

Сливочное масло (растопленное) - 100 г

Мука - 250-300 г

Сода - 0.5 ч. ложки

Разрыхлитель — 2 ч. ложки

Сахар - 50 г

Кефир - 200 мл

Яйцо - 2 шт.

Твёрдый острый сыр (тёртый) - 100 г

Куркума или карри - 0.5 ч. ложки

Соль - по вкусу

Измельчённая зелень, чеснок - по вкусу



Способ приготовления:

Муку просеиваем в миску, туда же кладём соду, разрыхлитель, соль, куркуму, сахар, сыр, чеснок, зелень. В другой посуде тщательно смешиваем кефир, масло и яйца. Выливаем полученную массу в миску с "сухой" смесью и всё перемешиваем. Тесто должно получиться густым.

Раскладываем тесто по силиконовым формочкам для кексов, заполняя их на 3/4. Запекаем в Чудо-гриле до готовности, 20-25 минут.

Мешочки из блинов с грибами

Продукты:



Готовые блинчики 6 шт.

Куриное филе - 300 г

Шампиньоны - 300 г

Твёрдый сыр - 100 г

Лук репчатый - 1 шт.

Майонез

Зелёный лук

Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Куриное филе порезать небольшими кусочками, посолить,

поперчить и поджарить на растительном масле до золотистой корочки.

Шампиньоны нарезать, на сковороде выпарить всю жидкость, добавить

сливочное масло, посолить, поперчить. Жарить до золотистой корочки.

Репчатый лук мелко нарезать, пожарить на сливочном масле. Перемешать

мясо, грибы и лук. Добавить тёртый сыр и немного майонеза.

Разложить полученную смесь по блинчикам, сформировать

мешочки, подняв края вверх и закрепить их зубочисткой. Запекать в гриле

2-3 минуты, чтобы растопился сыр.

Достать мешочки, выложить на блюдо, вынуть зубочистки и

перевязать верх мешочков зелёным луком.

Мини-пицца "Слоёные колечки"

Продукты:



Готовое слоёное тесто - 1 упаковка 400 г

Томатный соус для макарон - 6 ст. ложек

Ветчина, колбаса, сосиски - 150 г

Твёрдый сыр - 100 г

Яйцо - 1 шт.

Измельчённая зелень

Способ приготовления:

Слоёное тесто разморозить и раскатать слоем толщиной 2-3 мм. По всей поверхности листа распределить томатный соус. Тонкие ломтики ветчины, колбасы и сосисок равномерно разложить по всей поверхности теста, сверху посыпать зеленью. Сыр измельчить на тёрке и равномерно засыпать ветчину. Начиная с одного из концов завернуть тесто с начинкой в рулон, стараясь сделать его как можно плотнее и поставить в холодильник минут на 10 для охлаждения. Получившуюся рулет очень острым ножом разрезать на кусочки шириной примерно 1,5-2 см. Поместить мини-пиццы в Чудо-гриль на фольгу (воду в поддон не наливать). Яйцо слегка взбить и смазать слоёные колечки. Выпекать 15-20 минут до появления красивого золотистого цвета.

Мясные кексики

Продукты:



Нежирная свинина или телятина - 500 г

Чеснок - 3 зубчика

Крахмал - 3 ст. ложки

Майонез - 250 г

Яйцо - 2 шт.

Кинза, базилик, укроп

Соль - по вкусу

Способ приготовления:

Мясо режем ножом **ОЧЕНЬ** мелко. Аналогично поступаем с зеленью и чесноком. Всё смешиваем, солим и ставим на 3-4 часа в холодильник.

Достаём. Затем разбиваем в фарш яйца. Перемешиваем и раскладываем по силиконовым формочкам.

Запекаем в Чудо-гриле. Минут за 15 до готовности можно присыпать тёртым сыром.

Мясные шарики в слоёном тесте

Продукты:



Готовое слоёное тесто - 500 г

Мясной фарш - 500 г

Чеснок - 1 зубчик

Репчатый лук - 1 шт.

Желтки яиц - 2-3 шт.

Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Лук очень мелко порезать. Чеснок и лук добавить в фарш (фарш делайте как на котлеты, с добавлением размоченного в молоке хлеба). Всё поперчить и посолить. Из фарша сформировать шарики. Тесто раскатать и порезать на тонкие полоски, шириной не больше 0.5 сантиметра. Полосками теста обмотать шарики, как клубок ниток. Желтки взбить и смазать ими готовые шарики.

Выпекать в Чудо-гриле на фольге 30 минут, воду в поддон желательно не наливать.

Овощи-гриль в маринаде

Продукты:

- Небольшие баклажаны - 3 шт.
- Небольшие кабачки - 2 шт.
- Сладкий перец - 2 шт.
- Шампиньоны - 6 шт.
- Репчатый лук - 1 шт.
- Растительное масло - 3 ст. ложки
- Лимонный сок - 3 ст. ложки
- Измельчённая петрушка - 1 ст. ложка
- Измельчённый базилик - 1 ст. ложка
- Чеснок - 3 зубчика
- Соль, перец - по вкусу
- Зелень свежая



Способ приготовления:

Баклажаны нарезать кружочками, посыпать солью, оставить на 15 минут. Промыть, обсушить. Кабачки нарезать кружочками, перец - полосками, лук - дольками, у шампиньонов отрезать ножки.

Смешать масло с лимонным соком, добавить измельчённый чеснок, зелень, посолить и поперчить. Залить этим маринадом овощи, перемешать и оставить мариноваться как минимум на час (поставить в холодильник). Запечь на Чудо-гриле до готовности.

Подавать горячими, посыпав мелко нарезанной свежей зеленью.

Печёная кукуруза-гриль

Продукты:



Кукуруза - 2 початка

Сливочное масло - 20 г

Чеснок - 1 зубчик

Молотый перец чили - по вкусу

Соль - по вкусу

Зелень петрушки

Способ приготовления:

Смешать масло с солью, чили, тёртым чесноком и нарезанной петрушкой. Натереть этой смесью кукурузу, завернуть в фольгу.

Выпекать в Чудо-гриле 30 минут.

Рулет из индейки со шпинатом

Продукты:



Филе индейки - 500 г

Шпинат - 1 пучок

Чеснок - 2 зубчика

Зелень укропа, петрушки

Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Филе индейки отбить до тонкого пласта. Шпинат, петрушку, укроп измельчить, слегка посолить и поперчить по вкусу. Выдавить чеснок и смешать с зеленью. Полученную массу выложить на пласт и равномерно распределить.

Скатать филе в тугую колбаску и перевязать ниткой или шпагатом. Запекать в Чудо-гриле до готовности (50-70 минут).

В начинку можно добавить немного мягкого тёртого сыра.

Рулет мясной запечённый

Продукты:



Яйцо сырое - 1 шт.

Яйцо варёное - 4 шт.

Фарш (свинина и говядина) - 400 г

Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Фарш солим, смешиваем с сырым яйцом и делим на 4 части.

Затем из каждой части формуем лепёшки и заворачиваем в них по варёному яйцу. Придаём изделиям слегка удлинённую форму.

Запекаем на Чудо-гриле примерно 30 минут до образования поджаристой корочки.

Рулеты из норвежской сельди с грибами

Продукты:

Малосольная норвежская сельдь
(или замороженная) - 1 шт.

Шампиньоны - 300 г

Чеснок - 2 зубчика

Репчатый лук - 1 шт.

Сметана - 100 г

Молоко

Растительное масло

Кориандр, соль, перец - по вкусу



Способ приготовления:

Разделайте на филе крупную малосольную норвежскую селедь или разморозьте свежемороженную. Удалите косточки. Малосольную сельдь залейте молоком, разведённым пополам водой, примерно на 2-3 часа, чтобы ушла лишняя соль.

Пока рыба вымачивается, поджарьте мелко порубленные шампиньоны с репчатым луком. Посолите и поперчите грибы. Оботрите филе бумажной салфеткой от излишков молока. Выложите филе внутренней поверхностью вверх, слегка отбейте и смажьте растительным маслом. На широкий край филе положите по ложке жареных грибов. Сверните плотные рулеты и заколите деревянной шпажкой.

Из листа фольги сделайте прямоугольные формочки для запекания

Рулеты из норвежской сельди с грибами

или воспользуйтесь силиконовыми подходящего размера. Положите рулеты в формочки. Сметану взбейте с 0,5 ч. ложкой сухого кориандра, солью и чёрным молотым перцем по вкусу (не забудьте, что филе малосольное, не пересолите!) и мелко порубленным чесноком.

Полейте рулетики сметанным соусом. Посыпьте тёртым сыром.

Запекать в Чудо-гриле 20-25 минут.

Сосиски в тесте

Продукты:



Сосиски

Тёплая вода - 350 мл

Дрожжи - 15 г

Сахар - 1 ст. ложка

Соль - 1 ч. ложка

Базилик сушённый - 1 ч. ложка

Сушённые томаты в масле - горсть

Чеснок - 3 зубчика

Мука - 4 стакана

Оливковое масло - 2 ст. ложки

Способ приготовления:

Смешать тёплую воду с дрожжами. Добавить сахар, соль, базилик, масло, очень измельчённые томаты и чеснок. Добавить муку, замесить не крутое тесто. Накрыть тесто полотенцем и оставить на 1 час. Выложить тесто на стол с мукой. Сформировать колбаску, разрезать на части. Каждый кусочек вытянуть руками в длину. Обернуть вокруг сосиски.

Выпекать на Чудо-гриле 10-15 минут.

Сосиски жареные

Продукты:

Сосиски шашлычные 6-7 шт.



Способ приготовления:

Сделать на сосисках небольшие разрезы и положить на решётку.

Жарить в Чудо-гриле до готовности на средне-слабом огне.

Суши по-русски

Продукты:



Небольшие блины (рецепт любой)

Рис отваренный

Сметана - 100 г

Филе сёмги (лосося, форели)

Тёртый твёрдый сыр

Рубленая зелень

Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Блин смазываем тонким слоем сметаны. По поверхности тонким слоем выкладываем хорошо сваренный рис, зелень, перчим по вкусу, кладем полоску филе красной рыбы.

Скатываем блин в тугую трубочку, в нескольких местах скрепляем вымоченными в воде зубочистками (чтобы не горели при запекании).

Запекаем в Чудо-гриле не более 7 минут.

Телячья печёнка с салом и луком

Продукты:



Телячья печень - 500 г

Шалфей - 2 стебля

Сало - 150 г (с брюшины, нарезанного очень тонко)

Репчатый лук - 4 шт.

Прованские травы - 1 ч. ложка

Соль - по вкусу

Способ приготовления:

Печёнку слегка отбить, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Шалфей промыть, листочки снять со стебля. На каждый кусочек печёнки положить кусочек сала и листик шалфея, посолить, поперчить и свернуть рулетом.

Обернуть печёночные рулетики ещё одним кусочком сала и закрепить зубочисткой. Лук почистить и нарезать колечками. Обжарить колечки при высокой температуре до золотистого цвета, посыпав прованскими травами.

Обжарить печёночные рулетики на горячем Чудо-гриле по 5-8 минут с каждой стороны.

Украсить колечками лука и подавать на стол.

Улитки из свинины на гриле

Продукты:



Свиная вырезка - 500 г

Концентрированный гранатовый сок - 1 стакан

Соевый соус - 2 ст. ложки

Соль, специи - по вкусу

Способ приготовления:

Свиную вырезку очищаем от плёнки, режем вдоль на длинные тонкие полосы с сечением 1х1см. Затем маринуем в смеси сока и соуса со специями 2-3 часа. Потом мясо просушиваем бумажной салфеткой и туго сворачиваем в виде "улиток".

Закрепляем предварительно вымоченными зубочистками или насаживаем по 2 штуки на вымоченные шпажки.

Запекаем в Чудо-гриле по 12-15 минут с каждой стороны.

Фаршированные грибы на гриле

Продукты:



Крупные шампиньоны - 8 шт.

Твёрдый сыр - 50 г

Чеснок - 2 зубчика

Маленькая луковица - 1 шт.

Тёртые белые сухари - 3 ст. ложки

Соль - по вкусу

Способ приготовления:

У грибов удаляем ножки, шляпки кладём на гриль под крышку на 10-15 минут, чтобы они стали мягкими. Ножки мелко режем и обжариваем на сковороде. Когда жидкость выкипит, добавляем мелко порезанный лук и жарим, пока лук не станет прозрачным. В остывшую зажарку добавляем потёртый сыр, сухари, выдавливаем чеснок, подсаливаем и перемешиваем.

Получившейся смесью заполняем шляпки, плотно набивая с горкой. Грибы выкладываем на гриль, накрываем крышкой и готовим ещё 15 минут.

Подавать горячими, но и холодные очень даже неплохие.

Хлебные горшочки

Продукты:



Булочки "Днепровские" - 6 шт.

Яйцо варёное - 2 шт.

Майонез

Масло растительное

Репчатый лук - 1 шт.

Зелень укропа, петрушки

Соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Лук, яйца и зелень мелко порезать. С булочек срезать верхушку и вынуть мякиш. Получившиеся горшочки и крышечки подсушить в гриле примерно 5 минут.

Мякиш покрошить и смешать с нарезанной зеленью, луком и яйцами. Добавить немного майонеза, специи (в фарш можно также добавить ещё чего-нибудь - мелко нарезанные грибы, сыр, овощи).

Подсушенные горшочки смазать изнутри растительным маслом и плотно набить фаршем.

Запекать в Чудо-гриле 10-15 минут.

Чесночный багет

Продукты:



Французский багет - 1 шт.

Чеснок - 5-6 зубчиков

Кедровые орешки - горсть

Оливковое масло - 4 ст. ложки

Масло сливочное - 50 г

Петрушка, кинза, базилик - по вкусу

Соль - по вкусу

Способ приготовления:

Измельчить блендером всё до однородного состояния, посолить.

Надрезать багет наискосок на 2/3 толщины, заполнить надрезы смесью, завернуть багет в фольгу.

Готовить на гриле 10 минут, затем ещё 2-3 минуты без фольги.

Подавать сразу.

Шашлык из свинины

Продукты:



Свинина - 1 кг

Лук-порей - 300 г

Томатный сок - 300 мл

Майонез - 100 г

Перец красный (молотый) - 0,5 ч. ложки

Перец чёрный (молотый) - 1 ч. ложка

Уксус (9%) - 150 г

Соль - 1 ст. ложка

Способ приготовления:

Свинину нарезать кусочками. Добавить нарезанный лук, томатный сок, майонез, уксус, перец, соль. Оставить на 2 часа мариноваться.

Жарить на Чудо-гриле до готовности.

Шашлыки куриные

Продукты:



Филе куриное - 1 шт.

Шампиньоны - 3 шт.

Перец болгарский (красный) - 1 шт.

Дижонская горчица - 1 ст. ложка

Масло оливковое - 1 ст. ложка

Мёд - 1 ст. ложка

Способ приготовления:

Куриное филе очистить от плёнок и нарезать на квадраты со стороной 2 см.

В миске смешать мёд с горчицей и оливковым маслом, положить туда куриное филе и дать помариноваться хотя бы 20 минут.

Тем временем можно заняться овощами. Перец очистить от семян и нарезать на квадраты со стороной 2 см. У шампиньонов срезать ножки и разрезать каждый гриб на 4 части. Перемешать в миске кубики перца и грибов с оливковым маслом и чайной ложкой мёда (тогда при жарке грибы станут по-настоящему золотистыми).

На шпажки нанизать куриное филе, перец и грибы. Положить на решётку и готовить 20-25 минут.



aleksei-piter.ucoz.ru/studio/books