

Tefal®

OptiGrill®+ XL



Tefal® OptiGrill®+ XL

210001863

SUMMARY СУММАРНЫЙ ЗМІСТ

STRESZCZENIE SHRNUŤÍ ZHRNUTIE

ÖSSZEFOGLALÁS REZIME REZUMAT



EN

ITALIAN MEATBALL BURGER
GRILLED RIB EYE STEAKS WITH CHIMICHURRI SAUCE
SPICY GRILLED VEGETABLE ITALIAN
APPLE CHEDDAR STUFFED SAUSAGES
SALMON WITH DILL CREAM SAUCE

1
2
3
4
5

GRILLED BUFFALO CHICKEN WINGS
GRILLED LOBSTER TAILS WITH WHITE WINE BUTTER SAUCE
SWEET CHILLI PINEAPPLE PORK CHOPS
CAESAR SALAD WITH GRILLED BACON
GRILLED POTATOES

6
7
8
9
10

RU

ИТАЛЬЯНСКИЙ ГАМБУРГЕР
РИБАЙ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ
ИТАЛЬЯНСКИЕ ОСТРЫЕ ПАНИНИ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ
СОСИСКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ ЧЕДДЕР
ЛОСОСЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С УКРОПОМ

11
12
13
14
15

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ В СТИЛЕ БУФФАЛО
ЖАРЕНЫЕ ХВОСТЫ ОМАРОВ В МАСЛЕ И БЕЛОМ ВИНЕ
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ С АНАНАСОМ И ПЕРЦЕМ ЧИПОТЛЕ
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЖАРеныМ БЕКОНОМ
КАРТОФЕЛЬ НА ГРИЛЕ

16
17
18
19
20

UK

ІТАЛІЙСЬКИЙ ГАМБУРГЕР
СТЕЙК РИБАЙ ІЗ СОУСОМ ЧИМІЧУРІ
ІТАЛІЙСЬКІ ГОСТРІ ПАНИНІ З ОВОЧАМИ НА ГРИЛІ
СОСИСКИ, ФАРШИРОВАНІ ЯБЛУКАМИ І СИРОМ ЧЕДДЕР
ЛОСОСЬ У СМЕТАННОМУ СОУСІ З КРОПОМ

21
22
23
24
25

КУРИЦІ КРИЛІШ НА ГРИЛІ В СТИЛІ БУФФАЛО
СМАЖЕНІ ХВОСТІ ОМАРІВ В ОЛІІ ТА БЕЛОМУ ВИНІ
СВИНІНІ ОДБИВНІ З АНАНАСОМ І ПЕРЦЕМ ЧІПОТЛЕ
САЛАТ ЦЕЗАР З СМАЖЕНИМ БЕКОНОМ
КАРТОПЛЯ НА ГРИЛІ

26
27
28
29
30

PL

KLASYCZNY DOMOWY HAMBURGER
GRILLLOWANY ANTRYKOT CHIMICHURRI
WLOSKIE PANINI NA OSTRO Z GRILLLOWANYMI WARZYWAMI
KIELBASKI FASZEROWANE JABLKAMI I CHEDDAREM
LOSOS W SOSIE SMETANOWO-KOPERKOWYM

31
32
33
34
35

SKRZYDELKA Z KURCZAKA GRILLLOWANE W STYLU BUFFALO
GRILLLOWANE OGONY HOMARA W MASLE I BIALYM WINIE
KOTLETY WIEPRZOWE Z ANANASEM I PAPRYCZKAMI CHIPOTLE
SALATKA CEZAR Z GRILLLOWANYM BEKONEM
GRILLLOWANE ZIEMNIAKI

36
37
38
39
40

CS

KLASICKÝ DOMÁCI HAMBURGER
GRILOVANÉ „RIB EYE“ STEAKY CHIMICHURRI
ITALSKÉ PANINI S GRILOVANOU ZELENINOU
PÁRYKY PLNĚNÉ JABLKY A ČEDDAREM
LOSOS SE SMETANOVOU OMÁČKOU S KOPREM

41
42
43
44
45

GRILOVANÁ KUŘECÍ KRÍDLA BUFFALO
GRILOVANÉ HUMŘI OCÁSKY S OMÁČKOU Z MÁSLA A BÍLEHO VÍNA
VEPŘOVÉ KOTLETY Z ANANASEM A PAPIŘČKAMI CHIPOTLE
SALÁT CAESAR S GRILOVANOU SLANINOU
GRILOVANÉ BRAMBORY

46
47
48
49
50

SK

KLASICKÝ DOMÁCI HAMBURGER
GRILOVANÉ STEAKY ENTRECÔTES S CHIMICHURRI
TALIANSKE PANINI S KORENĚM A GRILOVANOU ZELENINOU
KLOBÁSKY PLNĚNÉ JABLKAMI A ČEDDAROM
LOSOS SO SMOTANOVOU OMÁČKOU A KÖPROM

51
52
53
54
55

GRILOVANÉ KURACIE KRÍDLA BUFFALO
HOMÁROVÉ CHVOSTY S OMÁČKOU Z MASLA A BIELEHO VÍNA
BRAVČOVÉ KOTLETY NA ANANÁSE ČILI PAPIŘČKÁCH
CEZÁROV SALÁT S GRILOVANOU SLANINOU
GRILOVANÉ ZEMIAKY

56
57
58
59
60

HU

KLASSZIKUS HÁZI HAMBURGER
SÜLT OLDALAS CHIMICHURRIVAL
GRILLZÖLDEGES OLASZ PANINI
ALMAVAL ÉS CHEDDAR SAJTVAL TÖLTÖTT KOLBÁSZ
LAZAC TEJSZINES-KAPROS MÁRTÁSAL

61
62
63
64
65

SÜLT CSIRKESZÁRNY BUFFALO STÍLUSBAN
VAJAS FEHÉRBOROS GRILLEZETT HOMÁRFAKOK
ANANÁSZOS, CHIPOTLE PAPIRIKÁS SERTÉSBORDA
GRILLEZETT BACON-OS CEZÁRSALÁTA
GRILLEZETT BURGONYA

66
67
68
69
70

HR

KLASIČNI DOMAĆI HAMBURGER
ENTRECÔTE ODRESCI S GRILA U UMAKU CHIMICHURRI
ZACINJENI TALIJANSKI PANINI SENDVIČ S POVRĆEM S GRILA
PUNJENE KOBASIĆE S JABUKAMA I CHEDDAR SIROM
LOSOS S UMAKOM OD VRHNJA I KOPRA

71
72
73
74
75

PILEĆA KRILCA S GRILA, BUFFALO STYLE
REPOVI JASTOGA S GRILA S MASLACEM I BIJEлим VINOM
SVINJSKI KOTLETI S ANANASOM I CHIPOTLE ČILI PAPIRIĆAMA
CEZAR SALATA SA SLANINOM S GRILA
KRUMPIRI S GRILA

76
77
78
79
80

RO

CLASICUL HAMBURGER DE CASA
ANTRICOT LA GRĂȚAR CU SOS CHIMICHURRI
PANINI PICANTE CU LEGUME LA GRĂȚAR
CĂRNĂȚI UMPLUȚI CU MERE ȘI BRĂNZĂ CHEDDAR
SOMON CU SOS DE SMĂNTĂNĂ ȘI MĂRAR

81
82
83
84
85

ARIPĂ DE PUȘ LA GRĂȚAR ÎN STIL BUFFALO
COZI DE HOMAR LA GRĂȚAR CU UNT ȘI VIN ALB
COTLETE DE PORC CU ANANAS ȘI ARDEI AFUMĂȚI
SALATA CEZAR CU BACON LA GRĂȚAR
CARTOFI LA GRĂȚAR

86
87
88
89
90



ITALIAN MEATBALL BURGER



6 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients

- 50 g breadcrumbs
- 75 ml milk
- Herbes de Provence, salt and pepper
- 3 beaten eggs
- 75 g grated cheese
- 2 cloves of garlic, chopped
- 350 g minced beef
- 6 hamburger buns, cut in half
- Gherkins
- Dijon mustard, mayonnaise

1. Mix the breadcrumbs with the milk, herbes de Provence, salt and pepper, eggs, cheese and garlic. Add the beef. Mix it all together thoroughly. Make 6 beefburgers of the same size.
2. Select the programme  and press . Lightly oil the plates. When the purple light stops flashing, put the burgers on the grill and close the lid.
3. Cook until the light turns red. Spread the sauces or seasonings of your choice on the open buns and place a burger on each bun. Add the toppings of your choice and place the other half of the bun on top of the beefburger.

Tips

- Add fried mushrooms, onions and peppers for a tastier beefburger.
- Serve the burgers with an appetising Caesar salad.
- You don't have to use beef, you can make a mixture of beef, veal and pork if you want an equally delicious burger!



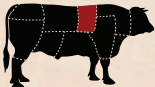
WELL DONE



GRILLED RIB EYE STEAK WITH CHIMICHURRI SAUCE



3 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients

- 3 rib eye steaks, about 6 oz (175 g) each
- 3 tbsp red wine vinegar
- 2 tbsp fresh lemon juice
- 6 garlic cloves, very finely chopped
- 1 tsp each salt and pepper, divided
- 1 tsp hot pepper flakes
- 2 bay leaf
- 4 tbsp olive oil
- 1 cup very finely chopped fresh parsley

1. Stir the vinegar with the lemon juice, garlic, half of the salt and pepper, the hot pepper flakes and bay leaf. Whisk in the olive oil until well combined; stir in the parsley. Let stand for at least 15 minutes; discard the bay leaf.
2. Meanwhile, pat the steaks dry with a paper towel. Sprinkle the remaining salt and pepper over both sides of each steak.
3. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the purple indicator light has stopped flashing, place the steaks on the grill and close the lid.
4. Cook until the indicator light has changed to the color of desired doneness; yellow for rare, orange for medium or red for well done. Transfer the steaks to a plate and tent with foil. Rest for 5 minutes. Serve the steaks with the chimichurri sauce on the side or drizzled over the top.

Tips



RARE



MEDIUM



WELL DONE

- Enjoy a late summer harvest inspired supper by serving the steaks with corn on the cob and sliced fresh tomatoes.
- Substitute any premium beef such as strip loin for the rib eye steaks if preferred.



SPICY GRILLED VEGETABLE ITALIAN

6 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients





- 6 slices fresh Italian bread, about 1/2-inch (1 cm) thick
- 5 tbsp olive oil
- 3 tbsp balsamic vinegar
- 1 teaspoon of salt and pepper
- 4 garlic cloves, minced
- 1½ zucchini, sliced into 1/2-inch thick rounds
- 1 half diced red pepper
- 1 small diced red onion
- 5 tbsp pesto such as artichoke, basil or sundried tomato
- 1/4 cup pickled chillis
- 1 cup shredded cheese such as bocconcini, parmesan or mozzarella



MEDIUM



WELL DONE

1. Whisk the oil with the vinegar, salt, pepper and garlic. Add the zucchini, red capsicum and onion; toss to coat.
2. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the purple indicator light has stopped flashing, place the vegetables on the grill and close the lid.
3. Cook the vegetables, in batches, for 3 to 5 minutes or until well marked and tender. Spread the pesto over 4 slices of bread. Top with vegetables, pickled chillis and cheese. Top the sandwiches with remaining slices of bread.
4. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the purple indicator light has stopped flashing, place two sandwiches on the grill and close the lid. Cook until the indicator light has changed to red. Repeat with the remaining two sandwiches.

Tips

- Kick up the heat by adding more hot chillis or a few slices of hot Italian salami. Or, omit the chillis for a tamer sandwich.
- Make this sandwich a new flavor experience every time by changing the cheese. Try Swiss cheese, or Gorgonzola.





APPLE CHEDDAR STUFFED SAUSAGES

6 Servings / Preparation Time: 15 min.
Program:



Ingredients

- 6 bratwurst sausages
- 3/4 cup (175 ml) coarse homemade breadcrumbs
- 1/2 cup (125 ml) chopped tart apple
- 1 1/2 fresh onions, finely chopped
- 1 and a half tablespoons of Dijon mustard
- 1 tablespoon (15 ml) barbecue sauce
- 3/4 cup (175 ml) shredded Cheddar cheese

1. Toss the breadcrumbs with the apple, shallots, mustard and barbecue sauce until well combined. Slice the sausages almost all the way through so they lay flat and open like a book. Divide the breadcrumb mixture evenly between the sausages.
2. Turn the grill on. Select the  program and press . Generously grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the sausages on and lower the lid.
3. Cook until the indicator light has changed to red. Carefully remove the sausages from the grill and sprinkle with cheese. Serve with additional mustard on the side.

Tips

- Serve sausages with crunchy coleslaw.



WELL DONE



SALMON WITH DILL CREAM SAUCE



6 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients

- 6 salmon fillets, about 4 oz (125 g) each
- 1/2 a bunch of dill
- 3/4 white onion, chopped
- 4 tbsp (30 ml) fresh lemon juice
- 2 teaspoon of lemon peel
- 1 garlic clove, minced
- 2 teaspoons of salt and pepper
- 1/4 cup (60 ml) olive oil
- 1/2 cup (125 ml) light sour cream

1. Place the dill, green onion, lemon juice, lemon zest, garlic and 1/2 tsp (2 ml) each salt and pepper in a food processor. Pulse until finely chopped. With the motor running, slowly pour in the oil until well combined. Divide the mixture into half. Stir one portion with the sour cream; set aside. Season the salmon with the remaining salt and pepper. Brush the remaining dill mixture over the salmon.
2. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the salmon under the grill and lower the lid.
3. Cook until the indicator light has changed to yellow. Serve the salmon with the reserved sour cream mixture on the side.

Tips

- Removing the salmon during the yellow stage of cooking results in a restaurant quality salmon fillet with a slightly coral and moist center.
- For an elegant dinner, serve the salmon with steamed baby potatoes and wilted leafy greens such as Swiss chard or spinach.

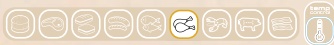


RARE





GRILLED BUFFALO CHICKEN WINGS

750 g / Preparation Time: 5 min.
Program:



Ingredients

- 1 lb (500 g) chicken wings
- 1/2 cup (125 ml) plain flour
- 1 tbsp (15 ml) paprika
- 2 tsp of salt and pepper
- 1 tbsp (30 ml) canola oil
- 2 tbsp (30 ml) melted butter
- 2 tbsp (30 ml) chilli sauce
- Tabasco

1. Combine the flour with the paprika, salt and pepper in a large resealable plastic bag. Add the chicken wings and shake until well coated. Transfer the wings to a large bowl and drizzle with oil; toss until evenly coated. Discard excess flour mixture.
2. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the chicken under the grill and lower the lid, pressing firmly so that the wings are in close contact with the trays.
3. Cook, rotating and flipping the wings occasionally, until the indicator light has changed to red coated. Meanwhile, stir the melted butter and chilli sauce in a large bowl. Add the hot, cooked wings and toss until evenly coated.

Tips

- Serve the wings with carrot and celery sticks.
- For a sweeter chicken wing, omit the butter and chilli sauce, and toss the wings in barbecue sauce, honey garlic sauce or serve the wings dry with lemon wedges on the side.



WELL DONE



GRILLED LOBSTER TAILS WITH WHITE WINE BUTTER SAUCE

4-6 Servings / Preparation Time: 10 min.
Program:



Ingredients

- 6 lobster tails, about 3 oz (90 g) each
- 1/4 cup (60 ml) white wine
- 2 tbsp (45 ml) fresh lemon juice
- 2 shallot, finely chopped
- 3 garlic cloves, minced
- 1 tsp of salt and pepper
- 1/2 cup (170 ml) cold butter, cubed
- Lemon wedges

1. Combine the wine, lemon juice, shallot, garlic and half of the salt and pepper in a small saucepan set over medium-high heat. Bring to a boil and simmer until reduced to about 2 tbsp (30 ml). Remove from the heat and cool for 1 minute. Whisk the cold butter into the wine mixture, a few cubes at a time, until well combined; set aside and keep warm.
2. Lay each lobster tail on its flat side; insert the tip of a heavy chef's knife at the base of the tail. Firmly press down to cut through the shell and three-quarters of the way through the meat. Spread the tails open like a book. Season the lobster meat with the remaining salt and pepper.
3. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the lobster under the grill and lower the lid.
4. Cook until the indicator light has changed to yellow. Serve the lobster with the warm butter sauce and lemon wedges on the side.

Tips

- You can make the butter sauce a little creamier.



RARE



SWEET CHILLI PINEAPPLE PORK CHOPS

6 Servings / Preparation Time: 10 min.

Program:



Ingredients

- 6 pork chops (175g each and 2.5 cm thick)
- 9 tbsp (75 ml) ketchup
- 3 tbsp (30 ml) brown sugar
- 2 tbsp (15 ml) Worcestershire sauce
- 2 tsp (5 ml) ground cumin
- 2 garlic cloves, minced
- 1 teaspoon of salt and pepper
- 6 pineapple rings
- Chopped fresh coriander leaves
- Lime wedges
- 1 tbsp (15 ml) chopped chipotle peppers

1. Whisk the ketchup with the brown sugar, sweet chilli sauce, Worcestershire sauce, cumin and garlic. Cook in the microwave, on high, for 2 minutes or until hot and bubbling. Sprinkle the salt and pepper over both sides of each pork chop. Brush some of the sauce mixture over the pork chops, reserving some for later.
2. Turn the grill on. Select the **GRILL** program and press **OK**. Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the chops under the grill and lower the lid.
3. Cook until the indicator light has changed to orange. Transfer the pork chops to a plate and cover with foil. Rest for 5 minutes. Meanwhile, brush some of the remaining ketchup mixture over the pineapple rings.
4. Select the **ROAST** program and press **OK**. Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the pineapple under the grill and lower the lid.
5. Cook for 3 to 5 minutes or until well marked. Place the pineapple rings on the pork chops and brush with any remaining sauce. Sprinkle with coriander and serve with lime wedges on the side.

Tips

- Fresh or canned pineapple work equally well in this recipe.



MEDIUM



WELL DONE



CAESAR SALAD WITH GRILLED BACON

6 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients

- 2 heads of Romaine lettuce, washed and chopped
- For the croutons
- 2 cups of hearty bread
- 2 tbsp (30 ml) of olive oil
- 1 clove of minced garlic
- For the dressing
- 1 egg yolk
- 2 tbsp (30 ml) of lemon juice
- 2 tbsp (30 ml) of Worcestershire sauce
- 2 tbsp (30 ml) of canola oil
- 4 tbsp (60 ml) of grated Parmesan cheese
- Salt and pepper
- To finish
- 8 ¼ inch thickness strips of bacon
- 6 tbsp (90 ml) of fresh Parmesan cheese



RARE





MEDIUM





WELL DONE

1. Make the croutons

Turn the grill on. Select the  program and press . Mix olive oil and garlic together. Press it out through a fine strainer. Keep the garlic for the sauce (optional). Spread the bread with the olive oil flavored with garlic. Once the purple indicator light has stopped flashing, open the grill, place the bread and close the lid. Cook until the light has changed to orange.

2. Cook the bacon

Select the  program and press . Once the purple indicator light has stopped flashing, open the grill, place the bacon strips and close the lid. Cook until the light has changed to orange. Keep aside on a cooling rack.

3. Make the dressing

Combine the egg yolk, the grated Parmesan, the lemon juice, the garlic (optional) and Worcestershire sauce all together in a bowl. Whisking constantly, drizzle in the olive and canola oil. When the dressing is done, check the seasoning.

4. To serve

Combine the fresh lettuce with some croutons and dressing. Place the salad in a bowl. Top the salad with the bacon and sprinkle some fresh Parmesan on top. Enjoy.

Tips

- You can substitute the bacon by some chicken breast or add both of them to the Caesar salad.



GRILLED POTATOES

6 Servings / Preparation Time: 10 min.



Program:



I'm
the chef!

Ingredients

- Just boiled Yukon potatoes (one or two potatoes by person)
 - 4 tbsp of olive oil
 - 1 crushed garlic clove
 - 2 tbsp of Cajun spices
 - 1 1/2 sliced onion
- Optional: some fresh coriander
Salt and pepper to taste
Sour cream to top the potatoes

1. When the potatoes are just blanched (few minutes) chill and strain them. Cut in half; keep the skins on.
2. Turn the grill on. Select the  program, select the yellow color setting and press . Mix gently all together the potatoes, garlic, salt and pepper, Cajun spices, onion and oil.
3. When grill is done preheating, open it up and place the potatoes, flat side down on the grill. Close the grill and start to cook during 10 to 15 minutes.
4. When the potatoes are well cooked and have grill marks, remove them from the grill.

Tips

- During the cooking you can change to orange cooking steps to have more marks on the potatoes.
- Top potatoes with a dollop of sour cream for added flavor.



RARE



ИТАЛЬЯНСКИЙ ГАМБУРГЕР



6 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 50 г панировочных сухарей
- 75 мл молока
- Прованские травы, соль и перец
- 3 взбитых яйца
- 75 г тертого сыра
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 350 г рубленой говядины
- 6 булочек для гамбургера, разрезанных на две части
- Корнишоны
- Дижонская горчица, майонез

1. Смешайте сухари с молоком, прованскими травами, солью, перцем, яйцами, сыром и чесноком. Добавьте говядину. Смешивайте до однородного состояния. Затем сделайте 6 гамбургеров одинакового размера.
2. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите бургеры на гриль и опустите крышку.
3. Готовьте, пока индикатор не станет красным. Намажьте выбранными соусами и приправами половинки булочек для гамбургера и положите бургер на каждую из них. Добавьте сверху начинку по своему выбору и накройте второй половиной булочки.

Советы

- Добавьте обжаренные грибы, лук и сладкий перец, чтобы гамбургер был еще вкуснее.
- Подавайте гамбургеры с салатом «Цезарь».
- Вы можете использовать только говядину или приготовить смесь из говядины, телятины, свинины и т. д., чтобы сделать вкусный гамбургер.





РИБАЙ СТЕЙК С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ



3 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 3 рибай стейка приблизительно по 175 г каждый
- 3 ст. л. винного уксуса
- 2 ст. ложка лимонного сока
- 6 зубчиков чеснока, мелко нарубленного
- 2 ч. л. соли и перца
- 1 ч. л. молотого кайенского перца
- 2 лавровых листа
- 4 ст. л. оливкового масла
- 1 пучок мелко нарезанной петрушки

1. Смешайте уксус с лимонным соком, чесноком, солью, черным и кайенским перцем и лавровым листом. Налейте оливковое масло, перемешайте, затем добавьте петрушку. Дайте постоять как минимум 15 минут, затем достаньте лавровый лист.
2. Тем временем промокните стейки бумажным полотенцем. Посолите и поперчите каждый из них с обеих сторон.
3. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите на него мясо и опустите крышку.
4. Готовьте, пока световой индикатор не будет указывать на желаемую степень прожарки: желтый - с кровью, оранжевый - средняя прожарка или красный - хорошо прожаренный. Переложите мясо на тарелку; накройте его фольгой. Оставьте на 5 минут. Подавайте стейки с соусом чимичурри.

Советы

- Подавайте с початком кукурузы или свежими помидорами.
- Вы можете заменить рибай по своему вкусу другими отрубами говядины, например тонким филеом.



С КРОВЬЮ



СРЕДНЕЙ



ХОРОШО

ПРОЖАРЕН-
НЫЙ

ИТАЛЬЯНСКИЕ ОСТРЫЕ ПАНИНИ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

6 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты





- 6 булочек (кусков хлеба), разрезанных пополам вдоль
- 5 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. бальзамического уксуса
- 1 ч. л. соли и перца
- 4 измельченных зубчика чеснока
- Полтора кабачка, порезанного кружочками толщиной 1 см
- Полтора красного сладкого перца, нарезанного полосками
- 1 маленький красный лук, нарезанный ломтиками толщиной 1 см
- 5 ст. л. песто с базиликом
- 1/4 стакана маринованного перца
- 250 г тертой моцареллы



СРЕДНЕЙ
ПРОЖАРКИ



ХОРОШО
ПРОЖАРЕН-
НЫЙ

1. Смешайте растительное масло, уксус, соль, перец и чеснок. Добавьте кабачок, перец и лук, затем хорошо все перемешайте, полностью поместив овощи в смесь.
2. Выберите программу , выберите оранжевый цвет и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. После того как гриль нагреется, откройте его и положите овощи. Закройте гриль.
3. Готовьте овощи в несколько заходов от 3 до 5 минут, чтобы они стали мягкими и хорошо подрумянились. Намажьте песто на 4 ломтика хлеба. Затем положите сверху овощи, нарезанный перец и сыр. Накройте сэндвичи оставшимся хлебом. Затем аккуратно протрите пластины бумажным полотенцем.
4. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, разложите три сэндвича и опустите крышку. Готовьте, пока индикатор не станет оранжевым или красным в зависимости от желаемой степени прожарки. Сделайте то же самое с остальными тремя сэндвичами.

Советы

- Придайте остроты, добавив больше стручкового перца или несколько кусочков пряной итальянской сальмы или, в качестве альтернативы, уберите перец, чтобы вкус блюда был менее острым.
- Меняйте вкус каждый раз, просто заменив сыр. Попробуйте сыр боккончини, нарезанный ломтиками, тертый пармезан, эмменталь, козий сыр или оргонзолу.



СОСИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ ЧЕДДЕР



6 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 6 сосисок «братвурст»
- 150 г панировочных сухарей
- 1/2 стакана яблок (гоlden или других), нарезанных дольками
- Полторы мелко нарезанной свежей луковицы
- Полторы столовой ложки дижонской горчицы
- 1 ст. л. соуса барбекю
- 3/4 стакана тертого сыра чеддер

1. Смешайте сухари с яблоками и свежим луком, горчицей и соусом барбекю до однородной смеси. Разрежьте сосиски пополам вдоль не до конца так, чтобы они были похожи на книгу. Затем равномерно намажьте сосиски смесью.
2. Выберите программу  и нажмите . Смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, разложите сосиски и опустите крышку.
3. Готовьте, пока индикатор не станет красным. Аккуратно достаньте сосиски из гриля и посыпьте их тертым сыром чеддер. Подавайте их на стол, поставив рядом горчицу.

Советы

- Подавайте сосиски с салатом коул слоу.



ХОРОШО
ПРОЖАРЕН-
НЫЙ

ЛОСОСЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С УКРОПОМ





6 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 6 куса филе лосося по 125 г
- 1/2 пучка укропа
- 3/4 белой луковицы, мелко нарезанной
- 4 ст. л. лимонного сока
- 2 ч. л. лимонной цедры
- 1 порубленная долька чеснока
- 2 ч. л. соли и перца
- 60 мл оливкового масла
- 125 мл нежирной сметаны

1. Добавьте укроп, свежий лук, лимонный сок, цедру, чеснок и половину соли и перца в кухонный комбайн. Смешивайте, пока все не будет мелко порублено. Когда комбайн работает, медленно влейте растительное масло таким образом, чтобы получилась однородная смесь. Разделите смесь на две части. Смешайте первую половину со сметаной, а затем отложите ее. Приправьте лосося оставшимся перцем и солью, затем намажьте его оставшейся половиной соуса с укропом.
2. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите на него лосося и опустите крышку.
3. Готовьте, пока индикатор не станет желтым. Подавайте лосося с соусом, который вы отложили.

Советы

- Если снять лосось с гриля при желтом индикаторе, то вы получите вариант подачи рыбы в ресторане: корочка сверху и розовое влажное мясо внутри.
- Сервировать рыбу можно маленьким картофелем и зелеными листьями (например, шпинатом).



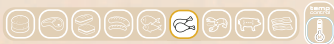
С КРОВЬЮ



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ В СТИЛЕ БУФФАЛО



750 г / Время приготовления: 5 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 500 г куриных крылышек
- 1/2 стакана муки
- 1 ст. л. паприки
- 2 ч. л. соли и перца
- 1 ст. л. (30 мл) растительного масла
- 2 ст. л. (30 мл) растопленного сливочного масла
- 2 ст. л. (30 мл) соуса Табаско

1. Смешайте муку с паприкой, солью и перцем в большом пакете для заморозки. Добавьте куриные крылышки и перемешайте, пока они не будут покрыты смесью муки и красного перца. Переложите крылышки в миску и полейте растительным маслом. Перемешивайте, пока они не будут равномерно покрыты.
2. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите на него крылышки и опустите крышку, пока индикатор не станет красным. Тем временем смешайте в миске растопленное масло и соус табаско. Добавьте туда горячие крылышки и помешивайте, пока они не будут покрыты.
3. Готовьте, время от времени переворачивая крылышки, пока индикатор не станет красным. Тем временем смешайте в миске растопленное масло и соус табаско. Добавьте туда горячие крылышки и помешивайте, пока они не будут покрыты.

Советы

- Подавайте крылышки с морковью и сельдереем.
- Чтобы крылышки были не такими острыми, уберите сливочное масло и острый соус, заменив их соусом барбекю, чесночно-медовым соусом или подавайте их без соуса, просто положив рядом дольки лимона.





ЖАРЕННЫЕ ХВОСТЫ ОМАРОВ В МАСЛЕ И БЕЛОМ ВИНЕ



4–6 порции / Время приготовления: 10 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 6 хвостов омара
- 60 мл белого вина
- 45 мл лимонного сока
- 2 мелко нарезанные луковички шалот
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 1 ч. л. соли и перца
- 170 г свежего сливочного масла, нарезанного кубиками
- Дольки лимона

1. Смешайте вино, лимонный сок, лук-шалот, чеснок, соль и перец в небольшой кастрюле, поставьте ее на средний огонь. Доведите до кипения, и уменьшите количество приблизительно до 2 ст. л. (30 мл). Снимите с огня и дайте остыть 1 минуту. Затем постепенно добавляйте кубики сливочного масла до получения однородной массы. Держите соус в тепле.
2. Положите каждый хвост омара на плоскую сторону и вставьте кончик большого кухонного ножа в основания хвоста. Твердо нажмите, чтобы разрезать панцирь и пройти ножом до трех четвертей мяса. Затем откройте хвосты в виде книги. Посолите и поперчите омара.
3. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите на него омара и опустите крышку.
4. Готовьте, пока индикатор не станет желтым. Подавайте омара с еще горячим соусом, положив рядом дольки лимона.

Советы

- Вы можете придать соусу сливочный вкус с помощью сливочного масла.



СКРОВОЙО



СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ С АНАНАСОМ И ПЕРЦЕМ ЧИПОТЛЕ





6 порции / Время приготовления: 10 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 6 свиных отбивных (175 г каждая, толщиной 2,5 см)
- 9 ст. л. кетчупа
- 3 ст. л. коричневого сахара
- 2 ст. л. вустерского соуса
- 2 ч. л. молотого тмина
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 1 ч. л. соли и перца
- 6 колец ананаса
- Свеженарезанная кинза
- Дольки лайма
- 1 ст. л. (15 мл) нарезанного перца чипотле

1. Смешайте кетчуп, сахар, перцы чипотле, вустерский соус, тмин и чеснок. Разогревайте в микроволновой печи на полной мощности 2 минуты. Посолите и поперчите отбивные с обеих сторон. Затем смажьте их подготовленным соусом.
2. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите отбивные на гриль и опустите крышку.
3. Готовьте, пока индикатор не станет оранжевым. Переложите отбивные на тарелку; накройте их фольгой. Оставьте на 5 минут. Тем временем намажьте небольшим количеством оставшегося соуса с кетчупом на ананас.
4. Выберите ручной режим  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите на гриль ананас и опустите крышку.
5. Готовьте 5 минут, пока он не будет хорошо подрумянен. Положите ломтики ананаса на свиные отбивные и обмажьте все оставшимся соусом. Посыпьте кинзой и подавайте с дольками лайма.

Советы

- Это блюдо можно приготовить как со свежим ананасом, так и с консервированным.



СРЕДНЕЙ
ПРОЖАРКИ



ХОРОШО
ПРОЖАРЕН-
НЫЙ



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЖАРЕННЫМ БЕКОНОМ

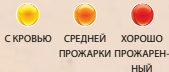
6 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 2 мытых и порезанных листа салата Романо
- Приготовление гренков
- 2 стакана сухарей
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 измельченная долька чеснока
- Для приправы
 - 1 яичный желток
 - 2 ст. ложка лимонного сока
 - 2 ст. л. вустерского соуса
 - 2 ст. л. растительного масла
 - 4 ст. ложки тертого пармезана
- Соль, перец
- Окончание приготовления
 - 8 ломтиков бекона толщиной 0,4 см
 - 6 ст. л. свежего пармезана



1. Приготовление гренков

Включите гриль. Выберите программу и нажмите . Смешайте оливковое масло и чеснок. Сохраните чеснок для соуса (по желанию). Обмажьте сухари оливковым маслом, приправленным чесноком. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите сухари и опустите крышку. Готовьте, пока индикатор не станет оранжевым.

2. Жарка бекона

Выберите программу и нажмите . Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, разложите ломтики бекона и опустите крышку. Готовьте, пока индикатор не станет оранжевым.

3. Для приправы

Смешайте в емкости яичный желток, тертый пармезан, лимонный сок, чеснок (по желанию) и вустерский соус. Непрерывно помешивая, аккуратно добавьте оливковое и растительное масло.

4. Подача на стол

Смешайте свежий салат с соусом и сухариками. Разложите на салат ломтики бекона и посыпьте пармезаном.

Советы

- Вы можете заменить бекон куриными грудками или использовать и то, и другое.



КАРТОФЕЛЬ НА ГРИЛЕ

6 порции / Время приготовления: 10 мин.

Программа:




Шеф-повар
- это я!

Ингредиенты

- Бланшированный картофель (1 или 2 картофелины на порции)
 - 4 ст. л. оливкового масла
 - 1 раздавленный зубчик чеснока
 - 2 ст. л. каджунских специй
 - Полторы нарубленной луковичи
 - Соль, перец
- По желанию: посыпьте картофель свежей кинзой / полейте сметаной



С КРОВЬЮ

1. Сначала бланшируйте картофель (отварить несколько минут), затем дайте ему остыть и слейте воду. Разрежьте пополам, оставив кожицу.
2. Включите гриль. Выберите программу , выберите желтый цвет и нажмите **OK**. Смешайте картофель с чесноком, солью, перцем, специями, луком и оливковым маслом.
3. Когда гриль нагреется, откройте его, положите картофель и опустите крышку.
4. Когда картофель будет поджарен и хорошо подрумянен, достаньте его из гриля.

Советы

- Чтобы сильнее поджарить картофель, выберите оранжевый цвет.
- Положите сметану на картофель, чтобы блюдо было вкуснее.



ІТАЛІЙСЬКИЙ ГАМБУРГЕР



6 порцій / Час приготування: 15 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 50 г панірувальних сухарів
- 75 мл молока
- Прованські трави, сіль і перець
- 3 збитих яйця
- 75 г тертого сиру
- 2 подрібнені зубчики часнику
- 350 г рубаної яловичини
- 6 булочок для гамбургера, розрізаних на дві частини
- Корнішони
- Діжонська гірчиця, майонез

1. Змішайте сухарі з молоком, прованськими травами, сіллю, перцем, яйцями, сиром і часником. Додайте яловичину. Змішуйте до однорідного стану. Потім зробіть 6 гамбургерів однакового розміру.
2. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть бургери на гриль і опустіть кришку.
3. Готуйте, доки індикатор не стане червоним. Намажте обраними соусами і приправами половинки булочок для гамбургера і покладіть бургер на кожну з них. Додайте зверху начинку за своїм вибором і накрийте другою половиною булочки.

Поради

- Додайте обсмажені гриби, цибулю і солодкий перець, щоб гамбургер був ще смачнішим.
- Подавайте гамбургери із салатом «Цезар».
- Ви можете використовувати тільки яловичину або приготувати суміш із яловичини, телятини, свинини і т. д., щоб зробити смачний гамбургер.



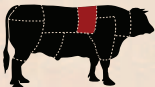
ДОБРЕ ПРО-
СМАЖЕНИЙ



СТЕЙК РИБАЙ ІЗ СОУСОМ ЧІМІЧУРІ



3 порцій / Час приготування: 15 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 3 стейки рибай приблизно по 175 г кожний
- 3 ст. л. винного оцту
- 2 ст. л. лимонного соку
- 6 зубчиків часнику, дрібно нарубаного
- 2 ч. л. солі й перцю
- 1 ч. л. меленого каєнського перцю
- 2 лаврових листки
- 4 ст. л. оливкової олії
- 1 пучок дрібно нарізаної петрушки

1. Змішайте оцет із лимонним соком, часником, сіллю, чорним і каєнським перцем і лавровим листком. Налийте оливкову олію, перемішайте, потім додайте петрушку. Дайте постояти принаймні 15 хвилин, потім дістаньте лавровий листок.
2. Тим часом промокніть стейки паперовим рушником. Посоліть і поперчіть кожен із них з обох сторін.
3. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть на нього м'ясо і опустіть кришку.
4. Готуйте, доки індикатор не буде вказувати на бажану ступінь просмаження: жовтий – з кров'ю, помаранчевий – середнє просмаження або червоний – добре просмажений. Перекладіть м'ясо на тарілку; накрийте його фольгою. Залиште на 5 хвилин. Подавайте стейки із соусом чімічурі.

Поради

- Подавайте з качаном кукурудзи або свіжими помідорами.
- Ви можете замінити рибай на свій смак іншими відрубами яловичини, наприклад тонким філе.



3 КРОВ'Ю



СЕРЕДНЬОГО
ПРОСМА-
ЖЕННЯ



ДОБРЕ ПРО-
СМАЖЕНИЙ

ІТАЛІЙСЬКІ ГОСТРИ ПАНІНІ З ОВОЧАМИ НА ГРИЛІ






6 порцій / Час приготування: 15 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 6 булочок (шматків хліба), розрізаних навпіл уздовж
- 5 ст. л. оливкової олії
- 3 ст. л. бальзамічного оцту
- 1 ч. л. солі й перець
- 4 подрібнені зубчики часнику
- Півтора кабачка, порізаного кружальцями завтовшки 1 см
- Півтора червоного солодкого перцю, нарізаного смужками
- 1 маленька червона цибулина, нарізана скибочками завтовшки 1 см
- 5 ст. л. песто з базиліком
- 1/4 склянки маринованого перцю
- 250 г тертої моцарели

1. Змішайте олію, оцет, сіль, перець і часник. Додайте кабачок, перець і цибулю, потім добре все перемішайте, повністю помістивши овочі в суміш.
2. Виберіть програму , виберіть помаранчевий колір і натисніть #OK#. Злегка змастіть пластини олією. Після того як гриль нагріється, відкрийте його і покладіть овочі. Закрийте гриль.
3. Готуйте овочі в декілька заходів від 3 до 5 хвилин, щоб вони стали м'якими і добре підрум'янилися. Намажте песто на 4 скибочки хліба. Потім покладіть зверху овочі, нарізаний перець і сир. Накрийте сендвічі хлібом, що залишився. Потім акуратно протріть пластини паперовим рушником.
4. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, розкладіть три сендвічі та опустіть кришку. Готуйте, доки індикатор не стане помаранчевим або червоним залежно від бажаного ступеня просмаження. Зробіть те ж саме з іншими трьома сендвічами.

Поради

- Надайте гостроти, додавши більше стручкового перцю або кілька шматочків пряної італійської слямі або, як альтернатива, приборіть перець, щоб смак страви був менш гострим.
- Міняйтеть смак щоразу, просто замінівши сир. Спробуйте сир бокончіні, нарізаний скибочками, третій пармезан, ементаль, козячий сир або горгонзола.



СЕРЕДНЬОГО
ПРОСМА-
ЖЕННЯ



ДОБРЕ ПРО-
СМАЖЕННЯ



СОСИКИ, ФАРШИРОВАНІ ЯБЛУКАМИ І СИРОМ ЧЕДДЕР



6 порцій / Час приготування: 15 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 6 сосисок «братвурст»
- 150 г панірувальних сухарів
- 1/2 склянки яблука (голдєн або інших), нарізаних дольками
- Півтори дрібно нарізаної свіжої цибулини
- Півтори столової ложки діжонської гірчиці
- 1 ст. л. соусу барбекю
- 3/4 склянки тертого сиру чеддер

1. Змішайте сухарі з яблуками і свіжою цибулею, гірчицею і соусом барбекю до однорідної суміші. Розріжте сосиски навпіл уздовж не до кінця так, щоб вони були схожі на книгу. Потім рівномірно намажте сосиски сумішшю.
2. Виберіть програму  і натисніть . Змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, розкладіть сосиски й опустіть кришку.
3. Готуйте, доки індикатор не стане червоним. Акуратно дістаньте сосиски з гриля і посипте їх тертим сиrom чеддер. Подавайте їх на стіл, поставивши поруч гірчицю.

Поради

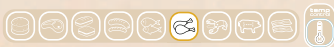
- Подавайте сосиски із салатом коул слоу.



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ НА ГРИЛІ В СТИЛІ БУФФАЛО



750 г / Час приготування: 5 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 500 г курячих крилець
- 1/2 склянки борошна
- 1 ст. л. паприки
- 2 ч. л. солі й перцю
- 1 ст. л. (30 мл) олії
- 2 ст. л. (30 мл) розтопленого вершкового масла
- 2 ст. л. (30 мл) соусу Табаско

1. Змішайте борошно з паприкою, сіллю і перцем у великому пакеті для заморожування. Додайте курячі крильця і перемішайте, доки вони не будуть покриті сумішшю борошна й червоного перцю. Перекладіть крильця в миску і полийте олією. Перемішайте, доки вони не будуть рівномірно покриті.
2. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть на нього крильця й опустіть кришку, щільно притисніть, щоб крильця добре прилягали до пластин.
3. Готуйте, час від часу перевертаючи крильця, доки індикатор не стане червоним. Тим часом змішайте в мисці розтоплене масло і соус табаско. Додайте туди гарячі крильця і помішуйте, доки вони не будуть покриті.

Поради

- Подавайте крильця з морквою і селерою.
- Щоб крильця були не такими гострими, приборіть вершкове масло і гострий соус, замінивши їх соусом барбеко, часничково-медовим соусом або подавайте їх без соусу, просто поклавши поруч дольки лимона.





СМАЖЕНІ ХВОСТИ ОМАРІВ В ОЛІЇ ТА БІЛОМУ ВИНІ



4–6 порції / Час приготування: 10 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 6 хвостів омара
- 60 мл білого вина
- 45 мл лимонного соку
- 2 дрібно нарізані цибулини шалот
- 3 подрібнені зубчики часнику
- 1 ч. л. солі й перцю
- 170 г свіжого вершкового масла, нарізаного кубиками
- Дольки лимона

1. Змішайте вино, лимонний сік, цибулю-шалот, часник, сіль і перець у невеликій каструлі, поставте її на середній вогонь. Доведіть до кипіння, і зменште кількість приблизно до 2 ст. л. (30 мл). Зніміть із вогню і дайте охолонути 1 хвилину. Потім поступово додайте кубики вершкового масла до отримання однорідної маси. Тримайте соус у теплі.
2. Покладіть кожен хвіст омара на плоску сторону і вставте кінчик великого кухонного ножа в основу хвоста. Твердо натисніть, щоб розрізати панцир і пройти ножом до трьох чвертей м'яса. Потім відкрийте хвости у вигляді книги. Посоліть і поперчіть омара.
3. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть на нього омара й опустіть кришку.
4. Готуйте, доки індикатор не стане жовтим. Подавайте омара із ще гарячим соусом, поклавши поруч дольки лимона.

Поради

- Ви можете додати соусу вершковий смак за допомогою вершкового масла.



З КРОВ'Ю



КАРТОПЛЯ НА ГРИЛІ

6 порцій / Час приготування: 10 хв.



Програма:



Шеф-кухар
- це я!

Інгредієнти

- Бланшована картопля (1 або 2 картоплини на порцію)
 - 4 ст. л. оливкової олії
 - 1 роздавлений зубчик часнику
 - 2 ст. л. кадзунських спецій
 - Півтори нарубані цибулини
 - Сіль, перець
- За бажанням: посипте картоплю свіжою кінзою / полийте сметаною

1. Спочатку бланшуйте картоплю (відваріть протягом кількох хвилин), потім дайте їй охолонути і злийте воду. Розріжте навпіл, залишивши шкірку.
2. Увімкніть гриль. Виберіть програму , виберіть жовтий колір і натисніть . Змішайте картоплю з часником, сіллю, перцем, спеціями, цибулею та оливковою олією.
3. Коли гриль нагріється, відкрийте його, покладіть картоплю й опустіть кришку.
4. Коли картопля буде підсмажена і добре підрум'яниться, дістаньте її з гриля.

Поради

- Щоб сильніше підсмажити картоплю, виберіть помаранчевий колір.
- Покладіть сметану на картоплю, щоб страва була смачнішою.



З КРОВ'Ю





KLASYCZNY DOMOWY HAMBURGER

6 osób / Czas przygotowania: 15 min.
Program:



Składniki

- 50 g bułki tartą
- 75 ml mleka
- Ziola prowansalskie, sól i pieprz
- 3 roztrzepane jajka
- 75 g tartego sera
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 350 g mielonej wołowiny
- 6 przekrojonych na pół bułek do hamburgerów
- Ogórki w occie
- Musztarda Dijon, majonez

1. Wymieszaj bułkę tartą z mlekiem, ziołami prowansalskimi, solą, pieprzem, jajkami, serem i czosnkiem. Dodaj wołowinę. Mieszaj do uzyskania jednolitej masy. Uformuj 6 hamburgerów jednakowej grubości.
2. Wybierz program  i naciśnij . Natłuść płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, umieść kotlety na grillu i opuść pokrywę.
3. Opiekaj do momentu zapalenia się czerwonej lampki sygnalizacyjnej. Połówki bułek do hamburgerów posmaruj wybranym sosem lub przyprawami i na każdej z nich połóż kotleta. Rozłóż na hamburgerze ulubione dodatki i zamknij drugą połówką bułki.

Porady

- Aby wzbogacić smak burgera, dodaj smażone pieczarki, cebulę i paprykę.
- Hamburgery podawaj z sałatką Cezar.
- Możesz użyć nie tylko samej wołowiny, możesz ją wymieszać z cielęciną, z wieprzowiną lub innym mięsem, a Twój hamburger będzie równie smaczny.



GRILLOWANY ANTRYKOT CHIMICHURRI



3 osoby / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 3 antrykoto o wadze ok. 175 g każdy
- 3 łyżki octu winnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 6 ząbków drobno posiekanego czosnku
- 2 łyżeczki soli i pieprzu
- 1 łyżeczka mielonego pieprzu cayenne
- 2 liście laurowe
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 pęczek drobno posiekanej pietruszki

1. Wymieszaj ocet z sokiem z cytryny, czosnkiem, solą, pieprzem, pieprzem cayenne i liściem laurowym. Dodaj oliwę, wstrząśnij, następnie dodaj pietruszkę. Odstaw na minimum 15 minut, po czym wyciągnij liść laurowy.
2. W tym czasie osusz mięso przy użyciu papierowego ręcznika. Oprósz mięso z obu stron pieprzem i solą.
3. Wybierz program  i naciśnij . Natłuść płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść mięso na grillu i opuść pokrywę.
4. Opiekaj do momentu zapalenia się lampki sygnalizacyjnej oznaczającej pożądany stopień wysmażenia: żółtej dla mięsa krwistego, pomarańczowej dla średnio wysmażonego i czerwonej dla wysmażonego. Umieść mięso na talerzu; przykryj folią aluminiową. Odstaw na 5 minut. Antrykoto podawaj z sosem chimichurri.

Porady

- Podawaj z sałatką z pomidorów i bazylii.
- Możesz zastąpić antrykoto innym mięsem wołowym, na przykład poledwicą.



KRWISTY



ŚREDNIO
WYS-



MAŻONY

WŁOSKIE PANINI NA OSTRO Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI





6 osób / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 6 panini przekrojonych wzdłuż
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 3 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżeczki soli i pieprzu
- 4 posiekane ząbki czosnku
- 1,5 cukinii pokrojonej w plasterki o grubości 1 cm
- 1,5 czerwonej papryki pokrojonej w słupki
- 1 mała czerwona cebula pokrojona w plasterki o grubości 1 cm
- 5 łyżek pesto z bazylią
- 75 g marynowanych ostrych papryczek
- 250 g tartego mozzarelli

1. Wymieszaj oliwę, ocet winny, sól, pieprz i czosnek. Dodaj cukinię, paprykę i cebulę, następnie wstrząśnij, aby dobrze pokryć warzywa.
2. Wybierz program , wybierz kolor pomarańczowy i naciśnij . Natłuśz płyty grilla niewielką ilością oleju. Po rozgrzaniu grilla otwórz go i umieść na nim warzywa. Zamknij grilla.
3. Opiekaj warzywa podzielone na kilka porcji przez 3 do 5 minut do momentu aż będą kruche i pojawią się na nich ciemne ślady rusztu. Posmaruj 4 kawałki pieczywa sosem pesto. Następnie ułóż na nich warzywa wraz z papryczkami i serem. Przykryj kanapki pozostałym pieczywem. Następnie przetrzyj delikatnie płytę papierowym ręcznikiem.
4. Wybierz program , naciśnij . Natłuśz płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść na nim trzy kanapki i opuść pokrywę. Opiekaj do momentu zapalenia się pomarańczowej lub czerwonej lampki sygnalizacyjnej, w zależności od pożądanego stopnia opieczienia. To samo zrób z trzema pozostałymi kanapkami.

Porady

- Aby potrawa była jeszcze bardziej pikantna, dodaj więcej papryczek lub kilka plasterków pikantnego włoskiego salami bądź też, chcąc złagodzić smak potrawy, dodaj mniejszą ilość papryczek.
- Za każdym razem możesz zmienić smak, używając po prostu różnych rodzajów sera. Wypróbuj ser bocconcini w plasterkach, tarty parmezan, emmentaler, ser kozłi czy nawet gorgonzolę.



ŚREDNIO
WYS-
MAZONY



WYS-
MAZONY



ŁOSOŚ W SOSIE ŚMIETANOWO-KOPERKOWYM



6 osób / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 6 filetów z łososia o wadze 125 g każdy
- 1/2 pęczka koperku
- 3/4 drobno posiekanej białej cebuli
- 4 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżeczki skórki z cytryny
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 2 łyżeczki soli i pieprzu
- 60 ml oliwy z oliwek
- 125 ml świeżej śmietany o średniej zawartości tłuszczu

1. W rozdrabniaczu umieść koperek, cebulę, sok i skórkę z cytryny, czosnek oraz połowę soli i pieprzu. Miksuj do uzyskania drobno posiekanej mieszanki. W trakcie pracy rozdrabniacza dolewaj delikatnie oliwę do uzyskania jednolitej masy. Podziel masę na dwie części. Wymieszaj jedną część ze śmietaną, odstaw. Przypraw łososia pozostałą ilością soli i pieprzu, następnie posmaruj drugą częścią sosu koperkowego.
2. Wybierz program  i nacisnij . Natłuść płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść łososia na grillu i opuść pokrywę.
3. Opiekaj do momentu zapalenia się żółtej lampki sygnalizacyjnej. Łososia podawaj z przyrządzonym sosem.

Porady

- Podawaj ze świeżym szpinakiem.



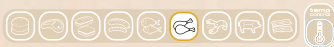
KRWISTY



SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA GRILLOWANE W STYLU BUFFALO



750 g / Czas przygotowania: 5 min.

Program:



Składniki

- 750 g skrzydełek kurczaka
- 100 g mąki
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 2 łyżeczki soli i pieprzu
- 1 łyżka (15 ml) oleju roślinnego
- 2 łyżki (30 ml) stopionego masła
- 2 łyżki (30 ml) sosu pomidorowego
- Tabasco

1. Wymieszaj mąkę z papryką, solą i pieprzem w dużym woreczku do mrożenia. Włóż skrzydełka kurczaka i wymieszaj aż do całkowitego ich pokrycia mieszaną mąki i papryki. Przelóż skrzydełka do miski i skrop oliwą. Potrząśnij aż do ich równomiernego pokrycia.
2. Wybierz program  i naciśnij . Natłuść płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść kurczaka na grillu i opuść pokrywę, mocno ją dociskając tak, aby skrzydełka dotykały płytek.
3. Opiekaj do momentu zapalenia się czerwonej lampki sygnalizacyjnej. W tym czasie wymieszaj w misce stopione masło, sos pomidorowy i tabasco. Dodaj gorące skrzydełka i potrząśnij aż do równomiernego ich pokrycia.

Porady

- Skrzydełka podawaj z marchewką i selerem naciowym.
- Chcąc otrzymać mniej pikantne skrzydełka, masło i pikantny sos zastąp sosem barbecue, sosem miodowo-czosnkowym lub podawaj je bez sosu, jedynie z ćwiartkami cytryny.



WYS-
MAZONY



GRILLOWANE OGONY HOMARA W MAŚLE I BIAŁYM WINIE



4 do 6 osób / Czas przygotowania: 10 min.

Program:



Składniki

- 6 ogonów homara
- 60 ml białego wina
- 45 ml soku z cytryny
- 2 drobno posiekane szalotki
- 3 posiekane ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli i pieprzu
- 170 g pokrojonego w kostkę świeżego masła
- Cwiartki cytryny

1. W małym garnku wymieszaj wino, sok z cytryny, szalotkę, czosnek, sól i pieprz, następnie postaw na średnim ogniu. Doprowadź do wrzenia, następnie redukcję aż do otrzymania ilości ok. 2 łyżek (30 ml). Zdejmij z ognia i odstaw do ostygnięcia na ok. 1 minutę. Dodawaj powoli kostki masła aż do otrzymania jednolitej masy. Nie pozwól sosowi ostygnąć.
2. Ułóż każdy ogon na płaskim boku, następnie wbij końcówkę dużego noża kuchennego w podstawę ogona. Mocno naciskaj, aby przekroić skorupę na długości trzech czwartych mięsa. Następnie połóż ogony, aby wyglądały jak otwarta książka. Doprav homara solą i pieprzem.
3. Wybierz program  i naciśnij . Natłuść płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść homara na grillu i opuść pokrywę.
4. Opiekaj do momentu zapalenia się żółtej lampki sygnalizacyjnej. Homara podawaj z gorącym sosem i z cwiartkami cytryny.

Porady

- Możesz zaciągnąć sos masłem.



KRWISTY



SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM BEKONEM

6 osób / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 2 umyte i pokrojone salaty rzymskie
- Przygotowanie grzanek
- 2 kromki pieczywa
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 posiekany ząbek czosnku
- Przyprawianie
- 1 żółtko jajka
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki sosu Worcestershire
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 4 łyżki tartego parmezanu
- Sól i pieprz
- Wykończenie
- 8 plasterków bекonu o grubości 0,4 cm
- 6 łyżek świeżego parmezanu



KRWISTY





ŚREDNIO
WYS-
MAZONY



WYS-
MAZONY

1. Przygotowanie grzanek

Włącz grilla. Wybierz program  i naciśnij .

Wymieszaj oliwę z czosnkiem. Zostaw część czosnku do sosu (opcjonalnie). Posmaruj pieczywo oliwą doprawioną czosnkiem.

Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść na nim pieczywo i opuść pokrywę. Opiekaj do momentu zapalenia się pomarańczowej lampki sygnalizacyjnej.

2. Opiekanie boczku

Wybierz program  i naciśnij .

Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść na nim plasty bекonu i opuść pokrywę. Opiekaj do momentu zapalenia się pomarańczowej lampki sygnalizacyjnej.

3. Przyprawianie

W pojemniku wymieszaj żółtko, siekany parmezan, sok z cytryny, czosnek (opcjonalnie) i sos Worcestershire. Ciągłe mieszając, dodawaj ostrożnie oliwę i olej rzepakowy.

4. Podawanie

Wymieszaj świeżą śmietaną z sosem vinaigrette i kilkoma grzankami. Ułóż na sałacie plasty bекonu i posyp parmezanem.

Porady

- Bекon możesz zastąpić kawałkami piersi kurczaka lub użyć obu rodzajów mięsa.



GRILLOWANE ZIEMNIAKI

6 osób / Czas przygotowania: 10 min.



Program:



Szef kuchni
to ja!

Składniki

- Blanszowane ziemniaki (1 lub 2 ziemniaki na osobę)
 - 4 łyżki oliwy z oliwek
 - 1 zmiażdżony ząbek czosnku
 - 2 łyżki przyprawy cajun
 - 1,5 posiekanej cebuli
 - Sól i pieprz
- Opcjonalnie: świeża kolendra /
świeża śmietana na ziemniaki

1. Po zblanszowaniu ziemniaków (kilka minut) odstaw je do ostygnięcia i odcedź. Przekrój na połówki, pozostawiając skórkę.
2. Włącz grilla. Wybierz program , wybierz kolor żółty i naciśnij . Wymieszaj ziemniaki z czosnkiem, solą, pieprzem, przyprawami, cebulą i oliwą z oliwek.
3. Po rozgrzaniu grilla otwórz go, umieść na nim ziemniaki i opuść pokrywę.
4. Kiedy ziemniaki są już gotowe i noszą ciemne ślady rusztu, wyjmij je z grilla.

Porady

- Aby ziemniaki były wyraźniej podpieczone, wybierz kolor pomarańczowy.
- Dla wzbogacenia potrawy polej ziemniaki śmietaną.



KRWISTY





KLASICKÝ DOMÁCÍ HAMBURGER

pro 6 osob / doba přípravy: 15 min.
Program



Suroviny

- 50 g strouhanky
- 75 ml mléka
- Provensálské bylinky, sůl a pepř
- 3 rozšlehaná vejce
- 75 g strouhaného sýra
- 2 stroužky nasekaného česneku
- 350 g mletého hovězího masa
- 6 housek na hamburger, rozpuštěné
- Nakládané okurky
- Dijonská hořčice, majonéza

1. Smíchejte strouhanku s mlékem, provensálskými bylinkami, solí, pepřem, vejci, sýrem a česnekem. Přidejte hovězí. Směs míchejte, dokud se vše dobře nepromíchá. Poté vytvarujte 6 hamburgerů o stejné velikosti.
2. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, otevřete gril, umístěte na něj hamburgery a zavřete víko.
3. Nechte maso péct, dokud se barva kontrolky nezmění na červenou. Potřete poloviny housek na hamburgery omáčkami nebo kořením dle vašeho výběru a na každou z nich dejte hamburger. Dejte na hamburgery oblohu dle vašeho výběru a přiklopte je druhou polovinou housek.

Tipy

- Pro ještě chutnější hamburger přidejte restované houby, cibuli a papriku.
- Podávejte hamburgery se salátem Caesar.
- Můžete použít pouze hovězí maso, nebo také vytvořit masovou směs z hovězího, telecího, vepřového atd., pokud si přejete připravit hamburger, který je rovněž vynikající.



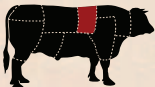
PROPEČENÝ



GRILOVANÉ ‚RIB EYE‘ STEAKY CHIMICHURRI



pro 3 osoby / doba přípravy: 15 min.

Program



Suroviny

- 3 ‚rib eye‘ steaky, každý asi 175 g
- 3 PL vinného octa
- 2 PL citronové šťávy
- 6 stroužků česneku, nasekané na velmi jemno
- 2 ČL soli a pepře
- 1 ČL mletého kajenského pepře
- 2 bobkové listy
- 4 PL olivového oleje
- 1 svazek petrželky nasekané nejmenno

1. Smíchejte ocet s citronovou šťávou, česnekem, solí, pepřem, kajenským pepřem a bobkovými listy. Dále přilijte olivový olej, zamíchejte a poté přidejte petrželku. Nechte odstát alespoň 15 minut, a poté odstraňte bobkový list.
2. Mezitím otřete steaky papírovou utěrkou. Z obou stran je posypejte solí a pepřem.
3. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, položte maso na gril a zavřete víko.
4. Nechte maso péct, dokud se barva kontrolky nezmění podle vámi požadovaného stupně úpravy: na žlutou, chcete-li steak krvavý, na oranžovou, má-li být středně propečený, nebo na červenou pro dobře propečený. Přendejte steaky na talíř a překryjte je alobalem. Nechte je 5 minut odpočívat. Omáčku chimichurri dávejte samostatně s podávanými steaky.

Tipy

- Podávejte s rajčatovým salátem s bazalkou.
- ‚Rib eye‘ steak můžete nahradit podle svých požadavků jiným hovězím masem, například roštěncem.



MÁLO



STŘEDNĚ



PROPEČENÝ





ITALSKÉ PANINI S GRILOVANOU ZELENINOU

pro 6 osob / doba přípravy: 15 min.
Program



Suroviny

- 6 podélně rozpůlených panini
- 5 PL olivového oleje
- 3 PL balzamikového octa
- 1 ČL soli a pepře
- 4 stroužky nasekaného česneku
- 1 a půl cukety nakrájené na 1 cm tlustá kolečka
- 1 červená paprika nakrájená na proužky
- 1 malá červená cibule nakrájená na 1 cm tlustá kolečka
- 5 PL bazalkového pesta
- 75 g nakládaných chilli papriček
- 250 g strouhané mozzarely

1. Promíchejte olivový olej s octem, solí, pepřem a česnekem. Vsypte cuketu, papriku a cibuli, poté vše promíchejte tak, aby se zelenina dobře obalila.
2. Zvolte program , zvolte oranžovou barvu a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile gril dokončí předehívání, otevřete jej a vložte na něj zeleninu. Zavřete gril.
3. Zeleninu pečte v několika dávkách po dobu 3 až 5 minut tak, aby byla měkká a aby se na ní vytvořila pěkná mřížka. Potřete pestem 4 krajíčky chleba. Poté na ně pokladte zeleninu, chilli papričky a sýr. Priklopte sendviče zbývajícími krajíčky chleba. Poté jemně otřete plotýnky papírovou utěrkou.
4. Zvolte program , a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialové blikat, umístěte tři sendviče na gril a zavřete víko. Nechte je péct, dokud se barva kontrolky nezmění na oranžovou nebo červenou podle požadovaného stupně přípravy. Opakujte se zbývajícími třemi sendviči.

Tipy

- Připravte ještě ostřejší verzi přidáním většího množství pálivých papriček nebo několika plátků pikantního italského salámu, nebo naopak pro jemnější chuť papričky vynechte.
- Pokaždé můžete změnit chuť sendviče jednoduše tím, že změníte druh sýra. Vyzkousejte jej se sýrem boccconcini na plátky, se strouhaným parmezánem, s ementálem, s kozím sýrem nebo dokonce gorgonzolou.



STŘEDNĚ PROPEČENÝ
PROPEČENÝ



PÁRKY PLNĚNÉ JABLKY A ČEDAREM



pro 6 osob / doba přípravy: 15 min.

Program



Suroviny

- 6 párků Bratwurst
- 150 g strouhanky
- 225 g jablek (golden, ...)
na kostky
- 1 a půl čerstvé cibule nasekané
na jemno
- 1 PL a půl dijonské hořčice
- 1 PL a půl barbecue omáčky
- 120 g strouhaného čedaru

1. Promíchejte strouhanku s čerstvou cibulí, hořčicí a barbecue omáčkou, až se vše řádně spojí. Párky podélně nařzněte, aby se rozevíraly jako kniha. Poté je rovnoměrně potřete směsí.
2. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Vydatně potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, umístěte párky na gril a zavřete víko.
3. Nechte je péct, dokud se barva kontrolky nezmění na červenou. Párky opatrně sejměte z grilu a posypte je strouhaným čedarem. Jako přílohu podávejte hořčici.

Tipy

- Párky podávejte se salátem coleslaw.



PROPEČENÝ

LOSOS SE SMETANOVOU OMÁČKOU S KOPREM





pro 6 osob / doba přípravy: 15 min.
Program



Suroviny

- 6 filetů lososa, každý asi 125 g
- 1/2 svazku kopru
- 3/4 bílé cibule nakrájené nejmenno
- 4 PL citronové šťávy
- 2 ČL citronové kůry
- 1 nasekaný stroužek česneku
- 2 ČL soli a pepře
- 60 ml olivového oleje
- 125 ml lehké zakysané smetany

1. Vsypte kopr, čerstvou cibuli, citronovou šťávu, kůru, česnek a polovinu soli a pepře do robotu. Směs mixujte, dokud není vše nadrobno nasekané. Do zapnutého robotu pomalu vlévajte olej, až se vše dobře propojí. Směs rozdělte na poloviny. První polovinu smíchejte se zakysanou smetanou a poté si ji odložte stranou. Zbývající soli a pepřem ochutíte lososa, a poté jej potřete zbývající polovinou koprové směsi.
2. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, položte lososa na gril a zavřete víko.
3. Nechte rybu péct, dokud se barva kontrolky nezmění na žlutou. Lososa podávejte s omáčkou, kterou jste si odložili stranou.

Tipy

- Podávejte lososa s čerstvým špenátem.



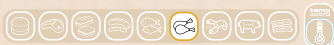
MÁLO
PROPEČENÝ



GRILOVANÁ KUŘECÍ KŘÍDLA BUFFALO



750 g / doba přípravy: 5 min.

Program



Suroviny

- 750 g kuřecích křídel
- 100 g mouky
- 2 PL mleté papriky
- 2 ČL soli a pepře
- 2 PL (15 ml) rostlinného oleje
- 2 PL (30 ml) rozpuštěného másla
- 2 PL (30 ml) rajčatové omáčky
- Omáčka tabasco

1. Ve velkém sáčku do mrazáku smíchejte mouku s paprikou, solí a pepřem. Vložte do sáčku kuřecí křídla a promíchávejte, dokud nebudou všechna obalena ve směsi mouky a papriky. Přesuňte křídla do velké mísy a pokapejte je olejem. Míchejte je, dokud nejsou rovnoměrně obalena.
2. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, otevřete gril, položte na něj kuře a zavřete víko tak, že na něj silně zatlačíte, aby se plotýnky správně dotýkaly křídel.
3. Nechte je péct, dokud se barva kontrolky nezmění na červenou. Mezitím ve velké míse smíchejte rozpuštěné máslo, rajčatovou omáčku a omáčku tabasco. Přidejte horká křídla a míchejte do doby, až budou touto směsí obalena.

Tipy

- Podávejte křídla s mrkví a řapíkatým celerem.
- Pro méně pálivá křídla vynechte máslo a pikantní omáčku a nahradte je barbecue omáčkou, medovo-česnekovou omáčkou, nebo je podávejte bez omáčky pouze s přiloženými klinky citronu.



PROPEČENÝ





GRILOVANÉ HUMŘÍ OCÁSKY S OMÁČKOU Z MÁSLA A BÍLÉHO VÍNA

pro 4 až 6 osob / doba přípravy: 10 min.
Program



Suroviny

- 6 humřích ocásků
- 60 ml bílého vína
- 45 ml citronové šťávy
- 2 najemno nasekané šalotky
- 3 stroužky nasekaného česneku
- 1 ČL soli a pepře
- 170 g čerstvého másla na kostky
- Klínky citronu

1. V malém rendlíku na středním plameni smíchejte víno, citronovou šťávu, šalotku, česnek, sůl a pepř. Přiveďte k varu a nechte zredukovat až na množství zhruba 2 PL (30 ml). Odstavte z plamene a nechte jednu minutu vychladnout. Poté přidávejte postupně kostičky másla, až se vše dobře spojí. Udržujte omáčku teplou.
2. Každý humří ocásek položte plochou stranou dolů, poté ke kořenu ocásku zasuňte špičku velkého kuchyňského nože. Silně zatlačte, abyste prořízli krunýř až do tří čtvrtin masa. Poté otevřete ocásky jako knihu. Ochuťte humra solí a pepřem.
3. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka blikat, položte humra na gril a zavřete víko.
4. Nechte jej péct, dokud se barva kontrolky nezmění na žlutou. Podávejte humra s ještě teplou omáčkou a s přiloženými klínky citronu.

Tipy

- Do máslové omáčky můžete přidat trochu smetany.



MÁLO
PROPEČENÝ



VEPŘOVÉ KOTLETY S ANANASEM A PAPRIČKAMI CHIPOTLE





pro 6 osob / doba přípravy: 10 min.

Program



Suroviny

- 6 plátků vepřové kotlety (každý o hmotnosti 175g a tloušťce 2,5 cm)
- 9 PL kečupu
- 3 PL hnědého cukru
- 2 PL worcesterové omáčky
- 2 ČL mletého kmínu
- 2 stroužky nasekaného česneku
- 1 ČL soli a pepře
- 6 koleček ananasu
- čerstvě nasekaný koriandr
- klínky limety
- 1 PL (15 ml) nasekaných papriček chipotle

1. Smíchejte kečup s cukrem, papričkami chipotle, worcesterovou omáčkou, kmínem a česnekem. Nechte ohřát v mikrovlnné troubě na maximální výkon po dobu 2 minut. Každý plátek kotlety po obou stranách osolte a opepřete. Poté je potřete připravenou omáčkou.
2. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, otevřete gril, umístěte na něj plátky kotlety a zavřete víko.
3. Nechte je péct, dokud se barva kontrolky nezmění na oranžovou. Přendejte plátky kotlety na talíř a překryjte je alobalem. Nechte je 5 minut odpočívat. Mezitím potřete zbývající kečupovou omáčkou kolečka ananasu.
4. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, položte ananas na gril a zavřete víko.
5. Nechte péct po dobu 5 minut, dokud se na ananasu nevytvoří pěkná mížka. Položte kolečka ananasu na vepřové kotlety a potřete to vše zbývající omáčkou. Posypjte koriandrem a podávejte s klínky limety.

Tipy

- Recept se dá stejně dobře připravit s čerstvým i konzervovaným ananasem.



STŘEDNĚ PROPEČENÝ
PROPEČENÝ

SALÁT CAESAR S GRILOVANOU SLANINOU

pro 6 osob / doba přípravy: 15 min.
Program



Suroviny

- 2 omýté a nakrájené hlávky římského salátu
- Pro přípravu krutonů
- 2 plátky chleba
- 2 PL olivového oleje
- 1 nasekaný stroužek česneku
- Pro ochucení
- 1 vaječný žloutek
- 2 PL citronové šťávy
- 2 PL worcestrové omáčky
- 2 PL řepkového oleje
- 4 PL strouhaného parmezánu
- sůl a pepř
- Pro konečnou úpravu
- 8 plátků slaniny o tloušťce 0,4 cm
- 6 PL čerstvého parmezánu



MÁLO



STŘEDNĚ



PROPEČENÝ

PROPEČENÝ PROPEČENÝ

1. Pro přípravu krutonů

Zapněte gril. Zvolte program a stiskněte tlačítko . Smíchejte olivový olej s česnekem. Nechte si trochu česneku na omáčku (volitelně). Potřete chléb olivovým olejem ochuceným česnekem.

Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, umístěte chléb na gril a zavřete víko. Nechte jej péct, dokud se barva kontrolky nezmění na oranžovou.

2. Příprava slaniny

Zvolte program a stiskněte tlačítko . Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, umístěte plátky slaniny na gril a zavřete víko. Nechte je péct, dokud se barva kontrolky nezmění na oranžovou.

3. Pro ochucení

V misce smíchejte vaječný žloutek, strouhaný parmezán, citronovou šťávu, česnek (volitelně) a worcestrovou omáčku. Za stálého šlehání jemně vmíchejte olivový olej a řepkový olej.

4. Pro podávání

Smíchejte čerstvý hlávkový salát s dresinkem a několika krutony. Na hlávkový salát naskládejte plátky slaniny a posypte parmezánem.

Tipy

- Slaninu můžete nahradit kousky kuřecích prsou nebo případně obojí spojit.



GRILOVANÉ BRAMBORY



pro 6 osob / doba přípravy: 10 min.
Program



Jsem
šéfkuchař!

Suroviny

- blanširované brambory (1 nebo 2 brambory na osobu)
- 4 PL olivového oleje
- 1 nasekaný stroužek česneku
- 2 PL kajunského koření
- 1 1/2 nakrájené cibule
- sůl a pepř
- případně: čerstvý koriandr / zakysaná smetana na brambory

1. Když jsou brambory akorát blanširované (několik minut), nechte je vychladnout a slijte je. Poté je rozpujte a nechejte na nich slupku.
2. Zapněte gril. Zvolte program , zvolte oranžovou barvu a stiskněte tlačítko . Smíchejte brambory s česnekem, solí, pepřem, kořením, cibulí a olivovým olejem.
3. Jakmile gril dokončí předehřívání, otevřete jej, vložte na něj brambory a zavřete víko.
4. Když jsou brambory upečené a vytvoří se na nich pěkná mřížka, vyjměte je z grilu.

Tipy

- Pro brambory s více propečenou mřížkou zvolte oranžovou barvu.
- Pro lepší kulinářský zážitek přidejte k bramborám zakysanou smetanu.



MÁLO
PROPEČENÝ



KLASICKÝ DOMÁCI HAMBURGER



pre 6 osôb/doba prípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 50 g strúhanky
- 75 ml mlieka
- Provensálske korenie, soľ a mleté čierne korenie
- 3 rozšľahané vajčká
- 75 g strúhaného syra
- 2 nadrobno nakrájané strúčiky cesnaku
- 350 g mletého hovädzieho mäsa
- 6 žemlí rozkrojených na dve polovice
- Uhorky
- Dijonská horčica, majonéza

1. Zmiešajte strúhanku s mliekom, provensálskym korením, soľou, s mletým čiernym korením, vajčkami, so syrom a s cesnakom. Pridajte hovädzie mäso. Mixujte dovtedy, kým sa všetko nespojí do jednoliatej zmesi. Potom vytvarujte 6 rovnako veľkých hamburgerov.
2. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň steaky a prikryte ich pokrievkou.
3. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti načerveno. Polovicu rozkrojených žemlí potrite omáčkou alebo posypte korením podľa vlastného výberu a na každú z nich položte jeden mletý steak. Hamburgery obložte ľubovoľnou oblohou a položte na ne druhú polovicu žemlí.

Tipy

- Pre šťavatejší hamburger pridajte dusené šampiňóny, cibuľu a papriku.
- Hamburgery podávajte s Cezárovým šalátom.
- Môžete použiť iba hovädzie mäso alebo ak chcete získať podobne chutný hamburger, zmiešajte hovädzie, telacie, bravčové mäso atď.



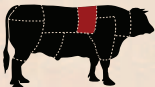
PREPEČENÝ



GRILOVANÉ STEAKY ENTRECÔTES S CHIMICHURRI



pre 3 osoby/doba prípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 3 steaky entrecôtes, každý po asi 175 g
- 3 PL víneho octu
- 2 PL citrónovej šťavy
- 6 veľmi najemno nakrájaných strúčikov cesnaku
- 2 KL soli a mletého čierneho korenia
- 1 KL mletého kajenského korenia
- 2 bobkové listy
- 4 PL olivového oleja
- 1 najemno nakrájaný zväzok petržlenovej vňate

1. Zmiešajte víny ocot s citrónovou šťavou, cesnakom, soľou, s mletým čiernym korením a bobkovými listami. Do zmesi pridajte olivový olej a premiešajte. Napokon pridajte petržlenovú vňať. Nechajte odpočívať aspoň po dobu 15 minút a potom vyberte vavrín.
2. Medzitým utrite steaky dosucha papierovou utierkou. Potom ich z oboch strán posypte soľou a mletým čiernym korením.
3. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, položte mäso na gril a prikryte ich pokrievkou.
4. Nechajte ich piecť dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nezafarbí na vami požadovaný stupeň úpravy: žltá pre kravavý, oranžová pre stredne prepečený alebo červená pre dobre prepečený steak. Preložte steaky na tanier a prikryte ich alobalom. Odstavte na 5 min. Omáčku chimichurri podávajte k steakom osobitne.

Tipy

- Podávajte s paradajkovým šalátom s bazalkou.
- Steaky môžete nahradiť iným hovädzím mäsom - napr. falošnou sviečkovou.



KRAVAVÝ



STREDNE
PREPEČENÝ



PREPEČENÝ

TALIANSKE PANINI S KORENÍM A GRILOVANOU ZELENINOU

pre 6 osôb/doba prípravy: 15 min.

Program:







Suroviny

- 6 pozdĺžne rozkrojených chlebov panini
- 5 PL olivového oleja
- 3 PL balzamikového octu
- 1 KL soli a mletého čierneho korenia
- 4 nadrobno nakrájané strúčiky cesnaku
- 15 cukety nakrájanej na kolieska s hrúbkou 1 cm
- 1,5 červenej papriky nakrájanej na pásky
- 1 malá červená cibuľa nakrájaná na kolieska s hrúbkou 1 cm
- 5 PL bazalkového pesta
- 75 g sterilizovaných čili papričiek
- 250 g nastrúhanej mozarely



STREDNE PREPEČENÝ

1. Olej zmiešajte s octom, so soľou, s mletým čiernym korením a cesnakom. Pridajte cuketu, papriku a cibuľu a dôkladne premiešajte, aby sa zelenina obalil touto zmesou.
2. Zvoľte program , nastavte oranžovú farbu a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď sa gril predhreje, otvorte ho a vložte doň zeleninu. Zatvorte gril.
3. Zeleninu pečte po častiach 3 až 5 minút, až kým nezmäkne a nevytvorí sa na nej mriežka. 4 plátky chleba panini potrite pestom. Potom na ne poukladajte zeleninu, čili papričky a syr. Sendviče prikryte zvyšnými plátkami chleba panini. Potom platne papierovou utierkou jemne utrite dosucha.
4. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň tri sendviče a prikryte ich pokrievkou. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti na oranžovo alebo načerveno v závislosti od želaného prepečenia. Postup zopakujte aj v prípade zvyšných troch sendvičov.

Tipy

- Pikantnejšiu chuť dosiahnete pridaním čili papričiek alebo korenistej talianskej salámy. Pre jemnejšiu chuť čili papričky vôbec nepridávajte.
- Chuť sendviča môžete zakaždým zmeniť tak, že vyskúšate iný druh syra. Pridajte plátky syra bocconcini, nastrúhaný parmezán, ementál, kozí syr alebo dokonca gorgonzolu.



KLOBÁSKY PLNENÉ JABLKAMI A ČEDAROM



pre 6 osôb/doba prípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 6 klobások Bratwurst
- 150 g strúhanky
- 225 g jablk (odroda Golden atď.) nakrájaných na kocky
- 1 najemno nakrájanej mladej cibulky
- 1,5 PL dijonskej horčice
- 1,5 PL omáčky barbecue
- 120 g strúhaného syra Comté

1. Zmiešajte strúhanku s jablkami, čerstvou cibulou, horčicou a omáčkou barbecue, kým sa nevytvorí jednoliata zmes. Klobásky nakrojte pozdĺžne a roztvorte ich ako knihu. Následne ich rovnomerne potrite pripravenou zmesou.
2. Zvoľte program  a stlačte . Na platne nalejte dostatočné množstvo oleja. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň klobásky a prikryte ich pokrievkou.
3. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti načerveno. Potom klobásky z grilu opatrne vyberte a posypte ich nastrúhaným čedarom. Podávajte ich s horčicou.

Tipy

- Klobásky podávajte s kapustovým šalátom coleslaw.



PREPEČENÝ

LOSOS SO SMOTANOVOU OMÁČKOU A KÔPROM





pre 6 osôb/doba prípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 6 filiet z lososa, každý po 125 g
- 1/2 vetvičky kôpru
- 3/4 najemno nakrájanej cibule
- 4 PL citrónovej šťavy
- 2 KL citrónovej kôry
- 1 strúčik nakrájaného cesnaku
- 2 KL soli a mletého čierneho korenia
- 60 ml olivového oleja
- 125 ml nízkotučnej smotany

1. Kôpor, cibuľu, citrónovú šťavu a kôru, cesnak a polovicu soli a mletého čierneho vlozte do mixéra. Mixujte dovtedy, kým nebude všetko najemno nakrájané. Do mixéra pomaly vlejte olivový olej a nechajte mixér bežať, kým sa nevytvorí jednoliata zmes. Zmes rozdeľte na dve časti. Prvú polovicu zmiešajte so smotanou a zmes odložte nabok. Zvyšnou soľou a mletým čiernym korením posypte lososa, potom ho potrite druhou polovicou kôprovej zmesi.
2. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň lososa a prikryte ho pokrievkou.
3. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti nažlto. Lososa podávajte so smotanovou omáčkou, ktorú ste odložili nabok.

Tipy

- Lososa podávajte s čerstvým špenátom.



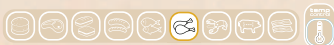
KRVAVÝ



GRILOVANÉ KURACIE KRÍDLA BUFFALO



na 750 g krídel/doba prípravy: 5 min.

Program:



Suroviny

- 750 g kuracích krídel
- 100 g múky
- 2 PL papriky
- 2 KL soli a mletého čierneho korenia
- 2 PL (15 ml) rastlinného oleja
- 2 PL (30 ml) roztopeného masla
- 2 PL (30 ml) paradajkovej omáčky
- Tabasco

1. Vo veľkom mikrotérovom zmrazovacom vrecku zmiešajte múku s paprikou, so solou a s mletým čiernym korením. Do vrecka vložte kuracie krídla a dôkladne pretrepte, kým krídla nebudú celé pokryté zmesou múky a papriky. Krídla preneste do šalátovej misy a pokvapkajte ich olejom. Premiešajte ich, aby sa celé rovnomerne pokryli touto zmesou.
2. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň krídla a prikryte ich pokrievkou. Zľahka ju pritlačte, aby sa krídla dotýkali platní.
3. Krídla z času na čas otočte a pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti načerveno. Medzitým v šalátovej misie zmiešajte roztopené maslo, paradajkovú omáčku a omáčku tabasco. Do tejto zmesi vložte teplé krídla a premiešajte ich, aby sa celé obalili touto zmesou.

Tipy

- Ku krídlam môžete podať mrkvu a na pásky nakrájaný zeler.
- Ak uprednostňujete menej pikantné krídla, namiesto masla a štiplavej omáčky použite omáčku barbecue alebo cesnakovo-medovú omáčku alebo ich jednoducho podávajte bez omáčky so štvrtkami citrónu.



PREPEČENÝ



HOMÁROVÉ CHVOSTY S OMÁČKOU Z MASLA A BIELEHO VÍNA

pre 4 až 6 osôb/doba prípravy: 10 min.
Program:



Suroviny

- 6 homárových chvostov
- 60 ml bieleho vína
- 45 ml citrónovej šťavy
- 2 najemno nakrájanej šalotky
- 3 nakrájané strúčiky cesnaku
- 1 KL soli a mletého čierneho korenia
- 170 g čerstvého masla, nakrájaného na kocky
- štvrtky citrónu

1. Zmiešajte víno, citrónovú šťavu, šalotku, cesnak, soľ a mleté čierne korenie v malom hrnci a postavte ho na mierny plameň. Zmes priveďte k varu a potom nechajte zľahka variť, až kým sa omáčka nezredukuje na približne 2 PL (30 ml). Odstavte z plameňa a nechajte vychladnúť po dobu 1 minúty. Potom po častiach pridávajte kocky masla, až kým nezískate jednoliatu zmes. Následnú omáčku uchovávajte v teple.
2. Homárové chvosty položte plochou stranou nadol. Potom do koreňa chvosta zasunúť špičku ťažkého kuchynského noža. Jemne zatlačte, aby ste prekrojili pancier a asi tri štvrtiny mäsa. Chvosty napokon roztvorte ako knihu. Mäso osolte a okoreňte.
3. Zvoľte program **Grill** a stlačte **OK**. Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň homára a prikryte ho pokrievkou.
4. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti nažlto. Homára podávajte s teplou omáčkou a štvrtkami citrónu.

Tipy

- Maslovú omáčku môžete nechať odstáť.



KRVAVÝ



BRAVČOVÉ KOTLETY NA ANANÁSE A SLADKÝCH ČILI PAPRIČKÁCH





pre 6 osôb/doba prípravy: 10 min.

Program:



Suroviny

- 6 bravčových kotlet (každý po 175 g a s hrúbkou 2,5 cm)
- 9 PL kečupu
- 3 PL hnedého cukru
- 2 PL worcesterskej omáčky
- 2 KL drvenej rase
- 2 nakrájané strúčiky cesnaku
- 1 KL soli a mletého čierneho korenia
- 6 koliesok ananásu
- čerstvo nakrájaný koriander
- štvrtky limetky
- 1 PL (15 ml) nakrájaných sladkých čili papričiek

1. Zmiešajte kečup s cukrom, so sladkými čili papričkami, s worcesterskou omáčkou, rascou a cesnakom. Zahrievajte v mikrovlnnej rúre pri plnom výkone po dobu 2 minút. Kotlety z oboch strán posoľte a okoreňte. Potom ich potrite pripravenou omáčkou.
2. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň kotlety a prikryte ich pokrievkou.
3. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti na oranžovo. Preložte kotlety na tanier a prikryte ich alobalom. Odstavte na 5 min. Medzitým zvýšnou omáčkou potrite ananás.
4. Zvoľte manuálny režim  a stlačte . Platne jemne pokvapajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň ananás a prikryte ho pokrievkou.
5. Pečte ho 5 minút, až kým sa na ňom nevytvorí mriežka. Položte kolieska ananásu na bravčové kotlety a potrite ich zvýšnou omáčkou. Posypete koriandrom a podávajte s štvrtkami limetky.

Tipy

- Na prípravu receptu môžete použiť tak čerstvý, ako aj sterilizovaný ananás.



STREDNE PREPEČENÝ
PREPEČENÝ

CÉZAROV ŠALÁT S GRILOVANOU SLANINOU

pre 6 osôb/doba prípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 2 hlávky umytého a nakrájaného rímskeho šalátu
- Na prípravu krutónov
- 2 krajce chleba
- 2 PL olivového oleja
- 1 nakrájaný strúčik cesnaku
- Na ochutenie
- 1 vaječné žltko
- 2 PL citrónovej šťavy
- 2 PL worcesterskej omáčky
- 2 PL repkového oleja
- 4 PL nastrúhaného parmezánu
- soľ a mleté čierne korenie
- Na dokončenie
- 8 pásiok slaniny s hrúbkou 0,4 cm
- 6 PL čerstvého parmezánu



KRVAVÝ

STREDNE
PREPEČENÝ

PREPEČENÝ

1. Na prípravu krutónov

Zapnite gril. Zvoľte program a stlačte .

Olivový olej zmiešajte s cesnakom. Z cesnaku si odložte bokom na omáčku (voliteľné). Na chlieb natrite zmes olivového oleja s cesnakom.

Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň chlieb a prikryte ich pokrievkou. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti naoranžovo.

2. Príprava slaniny

Zvoľte program a stlačte .

Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň pásky slaniny a prikryte ich pokrievkou. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti naoranžovo.

3. Na ochutenie

V nádobe zmiešajte vaječné žltko s nastrúhaným parmezánom, citrónovou šťavou, cesnakom (voliteľné) a worcesterskou omáčkou. Za stáleho miešania po častiach pridávajte olivový a repkový olej.

4. Na servírovanie

Zmiešajte čerstvý šalát s vínnym octom a pridajte niekoľko krutónov. Zmes vylejte na šalát, pásky slaniny a posypte parmezánom.

Tipy

- Namiesto slaniny môžete použiť kúsky kuracích prs alebo ich môžete navzájom skombinovať.



GRILOVANÉ ZEMIAKY

pre 6 osôb/doba prípravy: 10 min.



Program:



Ja som tu
šéfkuchár!

Suroviny

- Umyté zemiaky (1 alebo 2 zemiaky na osobu)
 - 4 PL olivového oleja
 - 1 prelisovaný strúčik cesnaku
 - 2 PL kajenského korenia
 - 1 1/2 nakrájanej cibule
 - Soľ a mleté čierne korenie
- Voliteľné: zemiaky sa môžu posypať čerstvým koriandrom alebo poliať kyslou smotanou

1. Zemiaky najskôr dôkladne umyte (po dobu niekoľkých minút), nechajte ich vychladnúť a odkvapkať. Potom ich prekrojte na dve časti, ale šupku neodstraňujte.
2. Zapnite gril. Zvoľte program , nastavte žltú farbu a stlačte . Zemiaky zmiešajte s cesnakom, so soľou, s mletým čiernym korením, koreninami, cibuľou a olivovým olejom.
3. Keď sa gril predhreje, otvorte ho a vložte doň zemiaky a prikryte ich pokrievkou.
4. Keď sú zemiaky ugrilované a vytvorí sa na nich mriežka, vyberte ich z grilu.

Tipy

- Ak máte radšej prepečenejšie zemiaky, nastavte oranžovú farbu.
- Pre väčší gurmánsky zážitok polejte zemiaky kyslou smotanou.



KRVAVÝ



KLASSZIKUS HÁZI HAMBURGER



6 főre / Elkészítési idő: 15 perc.

Program:



Hozzávalók

- 50 g zsemlemorzsa
- 75 ml tej
- Provence-i fűszerkeverék, só és bors
- 3 felvert tojás
- 75 g reszel sajt
- 2 gerezd aprított fokhagyma
- 350 g aprított marhahús
- 6 db kettévágott hamburgerzsemle
- Uborka
- Dijoni mustár, majonéz

1. Keverje össze a zsemlemorzrát, a tejet, a provence-i fűszerkeveréket, a sót, a borsot, a tojást, a sajtot és a fokhagymát. Adja hozzá a marhahúst. Keverje, amíg egységes állagú nem lesz. Formáljon belőle 6 egyforma nagyságú hamburgerpogácsát.
2. Válassza ki a  programot és nyomja meg az  gombot. Olajozza meg kissé a sütőlapokat. Ha a lila jelzőfény már nem villog, nyissa fel a grillsütőt, helyezze bele a húsogácsákat és zárja rá a tetejét.
3. Süsse, amíg a jelzőfény piros nem lesz. A félbevágott hamburgerzsemleken ossza el a választott szószt, illetve fűszereket, majd helyezze rájuk a húsogácsákat. Tegyen a hamburgerekre ízlés szerint zöldségeket, majd fedje be a szendvicset a zsemle másik felével.

Tippek

- Ha még izletesebb hamburgert szeretne, tehet bele pirított gombát, hagymát vagy paprikát is.
- A hamburgereket tálalja cészarsalátával.
- Használhat pusztán marhahúst is, vagy különböző húsook (marha, borjú, sertés stb.) keverékét is az izletes hamburgerhez.



JÓL
ATSÜTVE

GRILLZÖLDSÉGES OLASZ PANINI







6 főre / Elkészítési idő: 15 perc.

Program:



Hozzávalók

- 6 hosszában félbevágott panini
- 5 evőkanál olívaolaj
- 3 evőkanál balsamecet
- 1 kávéskanál só és bors
- 4 gerezd aprított fokhagyma
- 1 1/2 cukkini, 1 cm vastagságú szeletekre vágva
- 1 1/2 felszeletelt pirospaprika
- 1 kis fej vöröshagyma, 1 cm vastagságú szeletekre vágva
- 5 evőkanál bazsalikomos pesto
- 75 g pácfűszer
- 250 g reszelt mozzarella

1. Keverje el az olajat, az ecetet, a sót, a borsot és a fokhagymát. Adja hozzá a cukkinit, a paprikát és a hagymát, majd keverje jól össze, hogy a szósz minden zöldséget alaposan befedjen.
2. Válassza ki a  programot és a narancssárga jelzőfényt, majd nyomja meg az  gombot. Olajozza meg kissé a sütőlapokat. Ha a grillsütő felmelegedett, nyissa ki és helyezze bele a zöldségeket. Zárja le a grillsütőt.
3. A zöldségeket több részletben, 3-5 percig süsse, amíg szépen megpuhulnak és megpirulnak. Ossa el a pestot négy szelet paninin. Helyezze rá a zöldségeket, a fűszereket és a sajtot. A panini másik felét helyezze a szendvicstre. Végül a sütőlapokat törölje le egy törölkendővel.
4. Válassza ki a  programot és nyomja meg az  gombot. Olajozza meg kissé a sütőlapokat. Ha a lila jelzőfény már nem villog, nyissa fel a grillsütőt, helyezzen bele három szendvicset és zárja rá a tetejét. Süsse, amíg a jelzőfény a kívánt sütési fokozatnak megfelelően narancssárga vagy piros nem lesz. Tegye ugyanezt a maradék három szendviccsele.

Tipp

- Még pikánsabbá teheti, ha több fűszert használ, vagy ad hozzá néhány szelet fűszeres olasz szalámit, ha pedig lágyabb ízekre vágyik, használjon kevesebb fűszert.
- A fogások ízvilágát minden alkalommal egyszerűen megváltoztathatja, ha másfajta sajtot használ. Próbálja ki a szeletekre vágott bocconcinit, a reszelt parmezánt, az ementált, a kecskesajtot vagy a gorgonzolát.



KÖZEPESEN



JÓL
ÁTSÜTVE



LAZAC TEJSZÍNES- KAPROS MÁRTÁSSAL



6 főre / Elkészítési idő: 15 perc.

Program:



Hozzávalók

- 6 db, egyenként 125 g-os szelet lazac
- 1/2 csokor kapor
- 3/4 finomra vágott fehér hagyma
- 4 evőkanál citromlé
- 2 kávéskanál citromhéj
- 1 gerezd aprított fokhagyma
- 2 kávéskanál só és bors
- 60 ml olívaolaj
- 125 ml zsírszegény tejszín

1. Tegye a kapot, a friss hagymát, a citromlevet, a citromhéjat, a fokhagymát, valamint a só és a bors felét egy robotgépbe. Aprítsa az egészet finomra. Adagolja hozzá apránként az olajat, és keverje homogén állagúra. Ossa a keveréket két részre. Az egyik felét keverje el a tejszínnel, majd tegye félre. Ízesítse a lazacot a maradék sóval és borssal, majd forgassa meg a kapos keverék másik felében.
2. Válassza ki a  programot és nyomja meg az  gombot. Olajozza meg kissé a sütőlapokat. Ha a lila jelzőfény már nem villog, nyissa fel a grillstűt, helyezze bele a lazacot és zárja rá a tetejét.
3. Süsse, amíg a jelzőfény sárga nem lesz. A lazacot a félretett mártással találja.

Tippek

- A lazacot találja friss spenóttal.



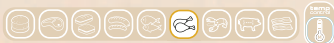
VÉRESEN



SÜLT CSIRKESZÁRNY BUFFALO STÍLUSBAN



750 g / Elkészítési idő: 5 perc

Program:



Hozzávalók

- 750 g csirkeszárny
- 100 g liszt
- 2 evőkanál pirospaprika
- 2 kávéskanál só és bors
- 2 evőkanál (15 ml) növényi olaj
- 2 evőkanál (30 ml) olvasztott vaj
- 2 evőkanál (30 ml) paradicsomszósz
- Tabasco paprika

1. Egy nagy, visszazárható zacskóban keverje el a lisztet a paprikával, a sóval és a borssal. Adja hozzá a csirkeszárnyakat, és keverje addig, amíg a szárnyakat teljesen be nem fedi a paprikás-lisztes keverék. Helyezze át a szárnyakat egy salátástálba, és locsolja meg őket olajjal. Forgassa át őket, amíg egyenletesen be nem fedi a szárnyakat az olaj.
2. Válassza ki a  programot és nyomja meg az  gombot. Olajozza meg kissé a sütőlapokat. Ha a lila jelzőfény már nem villog, nyissa fel a grillsütőt, helyezze bele a csirkét és zárja rá a tetejét erősen lenyomva, hogy a szárnyak kellőképpen érintkezzenek a sütőlapokkal.
3. Időnként megforgatva süssé a szárnyakat, amíg a jelzőfény piros nem lesz. Ez alatt a salátástálban keverje el az olvasztott vaját a paradicsomszósszal és a tabasco szósszal. Ebbe helyezze a forró csirkeszárnyakat és forgassa bele őket, hogy mindenhol befedje őket a szósz.

Tippek

- Tálalja a szárnyakat répával és zellerszeletekkel.
- Ha kevésbé pikáns szárnyakat szeretne, hagyja el a vaját és a pikáns szószot, helyette használjon barbecue szószot vagy fokhagymás-mézes szószot, vagy akár tálalhatja a szárnyakat a szósz nélkül is, egyszerűen citromgerezdekkel.



JÓL
ÁTSÜTVE



VAJAS-FEHÉRBOROS GRILLEZETT HOMÁRFAROK



4-6 főre / Elkészítési idő: 10 perc.

Program:



Hozzávalók

- 6 homárfarok
- 60 ml fehérbor
- 45 ml citromlé
- 2 vékonyra szeletelt gyöngyhaty
- 3 gerezd aprított fokhagyma
- 1 kávéskanál só és bors
- 170 g hideg, kockákra vágott vaj
- Citromgerezdek

1. Keverje el a bort, a citromlét, a gyöngyhatyát, a fokhagymát, a sót és a borsot egy közepes lángon lévő kis szöszos fazékban. Forralja fel és süssítse addig, amíg kb. 2 evőkanálnyit (30 ml) szöszt nem kap. Zárja el a lángot és hagyja 1 percig hűlni. Apránként adagolja hozzá a vajkockázat, míg homogén keveréket nem kap. Tartsa a szöszt melegen.
2. Helyezze a homárfarokakat a laposabb oldalukra, majd egy nagy konyhakés hegyét illesse a fark aljához. Határozott nyomást gyakorolva vágja át a páncélt a hús háromnegyedéig. Ezt követően nyissa szét a farkakat, mint egy könyvet. Fűszerezze sóval és borsal.
3. Válassza ki a  programot és nyomja meg az  gombot. Olajozza meg kissé a sütőlapokat. Ha a lila jelzőfény már nem villog, nyissa fel a grillsütőt, helyezze bele a homárt és zárja rá a tetejét.
4. Süsse, amíg a jelzőfény sárga nem lesz. Tálalja a homárt a meleg szöszzsal és citromgerezdekkel.

Tipp

- A vajos szöszt krémítheti is.



VÉRESEN



ANANÁSZOS- CHIPOTLE PAPRIKÁS SERTÉSBORDA

6 főre / Elkészítési idő: 10 perc.

Program:



Hozzávalók

- 6 sertésborda (175 g-os, 2,5 cm vastag szeletek)
- 9 evőkanál ketchup
- 3 evőkanál barna cukor
- 2 evőkanál Worcestershire-szós
- 2 kávéskanál őrölt kömény
- 2 gerezd aprított fokhagyma
- 1 kávéskanál só és bors
- 6 ananászkarika
- frissen őrölt koriander
- zöldcitrom-gerezdek
- 1 evőkanál (15 ml) őrölt chipotle paprika

1. Keverje el a ketchupot a cukorral, a chipotle paprikával, a Worcestershire szósszal, a köménnyel és a fokhagymával. Mikrohullámú sütőben, alacsony teljesítményen 2 percig melegítse. Sózza és borsozza a bordák mindkét oldalát. Ezt követően forgassa meg őket a szószban.
2. Válassza ki a **PR** programot és nyomja meg az **OK** gombot. Olajozza meg kissé a sütőlapokat. Ha a lila jelzőfény már nem villog, nyissa fel a grillsütőt, helyezze bele a bordákat és zárja rá a tetejét.
3. Süsse, amíg a jelzőfény narancssárga nem lesz. Vegye ki a bordákat egy tányérra, és takarja le alufóliával. Hagyja 5 percig pihenni. Ezalatt kenjen a maradék ketchupos szószból egy keveset az ananászra.
4. Válassza ki a kézi **!** üzemmódot és nyomja meg az **OK** gombot. Olajozza meg kissé a sütőlapokat. Ha a lila jelzőfény már nem villog, nyissa fel a grillsütőt, helyezze bele az ananászt és zárja rá a tetejét.
5. Süsse 5 percig, amíg szépen meg nem pirul. Helyezze az ananászkarikákat a bordákra és kenje meg őket a maradék szósszal. Szórja meg korianderrel és tálalja zöldcitrom-gerezdekkel.

Tipppek

- Egyformán elkészíthető friss és konzerv ananászból.



KÖZEPESEN



JÓL
ATSÚTVÉ



GRILLEZETT BACON-ÖS CÉZÁRSALÁTA

6 főre / Elkészítési idő: 15 perc.

Program:





Hozzávalók

- 2 megmosott és felvágott római saláta
- A pirított kenyérkockákhoz
- 2 szelet kenyér
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 gerezd vékonyra szeletelt fokhagyma
- A fűszerezéshez
- 1 tojássárgája
- 2 evőkanál citromlé
- 2 evőkanál Worcestershire-szósz
- 2 evőkanál repceolaj
- 4 evőkanál reszelt parmezán
- só és bors
- Befejezősül
- 8 db 0,4 cm vastagságú baconszelet
- 6 evőkanál friss parmezán



VÉRESEN KÖZEPESEN JÓL
ÁTSÜTVE



1. A pirított kenyérkockákhoz

Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki a  programot és nyomja meg az  gombot.

Keverje el az olajat és a fokhagymát. Tegye félre a fokhagymát a szószhoz (opcionális). Kenje meg a kenyeret a fokhagymás olívaolajjal.

Ha a lila jelzőfény már nem villog, nyissa fel a grillsütőt, helyezze bele a kenyeret és zárja rá a tetejét. Süssse, amíg a jelzőfény narancssárga nem lesz.

2. A bacon sütése

Válassza ki a  programot és nyomja meg az  gombot.

Ha a lila jelzőfény már nem villog, nyissa fel a grillsütőt, helyezze bele a baconszeleteket és zárja rá a tetejét. Süssse, amíg a jelzőfény narancssárga nem lesz.

3. A fűszerezéshez

Egy edényben keverje össze a tojássárgáját, a reszelt parmezánt, a citromlevet, a fokhagymát (opcionális) és a Worcestershire-szószot. Folyamatos keverés mellett lassanként adagolja hozzá az olíva- és repceolajat.

4. A tálaláshoz

Keverje el a friss salátát az öntettel és néhány pirított kenyérkockával. A baconszeleteket helyezze a salátára, és szórja meg parmezánnal.

Tippek

- A bacont helyettesítheti csirkemell-darabokkal is, vagy adhat hozzá mindkettőt.



GRILLEZETT BURGONYA

6 főre / Elkészítési idő: 10 perc.



Program:



En vagyok a szakács!

Hozzávalók

- Fehér burgonya (fejenként 1 vagy 2 db)
 - 4 evőkanál olívaolaj
 - 1 gerezd zúzott fokhagyma
 - 2 evőkanál cajun fűszerkeverék
 - 1 1/2 aprított hagyma
 - só és bors
- Opcionálisan: friss koriander / tejszín a burgonyára

1. A (néhány percre) leforrázott burgonyát hagyja kihűlni és megszáradni. Ezután vágja ketté, meghagyva a héját.
2. Kapcsolja be a grillsütőt. Válassza ki a  programot és a sárga jelzőfényt, majd nyomja meg az  gombot. Keverje össze a burgonyát a fokhagymával, a sóval, a borssal, a fűszerekkel, a hagymával és az olívaolajjal.
3. Ha a grillsütő felmelegedett, nyissa ki és helyezze bele a burgonyát, majd zárja le a fedelét.
4. Ha a burgonya átsült és megpirult, vegye ki a grillsütőből.

Tippek

- A jobban megpirult burgonyához válassza a narancssárga jelzőfényt.
- A burgonyához adhat tejszínt is, hogy még ízletesebb legyen.



VÉRESEN



KLASIČNI DOMAĆI HAMBURGER



6 osoba / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 50 g krušnih mrvica
- 75 ml mlijeka
- Mješavina provansalskih začina, sol i papar
- 3 umučena jaja
- 75 g ribanog sira
- 2 nasjeckana češnja češnjaka
- 350 g mljevenog junećeg mesa
- 6 peciva za hamburger, prerezanih na dva dijela
- Kiseli krastavci
- Senf Dijon, majoneza

1. Pomiješajte krušne mrvice s mlijekom, mješavinom začina provansalske trave, soli, paprom, jajima, sirom i češnjakom. Dodajte junetinu. Miješajte dok smjesa ne bude ujednačena. Zatim oblikujte 6 hamburgera iste veličine.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite odreske na i spustite poklopac.
3. Pecite dok indikatorna lampica ne postane crvena. Stavite umake ili začine po izboru na polovice peciva za hamburger i stavite na njih odreske od mljevenog mesa. Stavite priloge po izboru na hamburgere i zatvorite ih drugom polovicom peciva.

Korisni savjeti

- Dodajte pirjane gljive, luk i svježe paprike kako bi hamburgeri bili još ukusniji.
- Poslužite hamburgere uz Cezar salat.
- Možete koristiti samo juneće meso ili, ako želite, napraviti mješavinu junetine, teletine, svinjetine itd. i hamburgeri će biti jednako slasni.

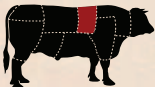


JAČE
PEČENO





ENTRECOTE ODRESCI S GRILA U UMAKU CHIMICHURRI

3 osobe / Vrijeme pripreme: 15 min
Program:



Sastojci

- 3 entrecote odreska, otprilike 175 g svaki
- 3 žlice vinskog octa
- 2 žlice limunovog soka
- 6 češanja češnjaka, sitno nasjeckanih
- 2 čajne žličice soli i papra
- 1 čajna žličica mljevenog kajenskog papra
- 2 lovorova lista
- 4 žlice maslinovog ulja
- 1 stručak sitno nasjeckanog peršina ravnog lista

1. Pomiješajte ocat s limunovim sokom, češnjak, sol, papar, kajenski papar i lovorov list. Zatim ulijte maslinovo ulje, promiješajte pa dodajte peršin. Pustite da odstoji barem 15 minuta, a zatim izvadite lovorov list.
2. Za to vrijeme obrišite odreske višenamjenskom krpom. Začinite soli i paprom obje strane svakog odreska.
3. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite grill, stavite meso na grill i spustite poklopac.
4. Pustite da se peče dok boja indikatorne lampice ne bude odgovarala željenoj razini pečenja: žuto za krvavo, narančasto za srednje pečeno i crveno za jače pečeno. Premjestite meso u tanjur; pokrijte tanjur aluminijskom folijom. Pustite da odstoji 5 minuta. Poslužite odreske s umakom chimichurri sa strane.

Korisni savjeti

- Poslužite sa salatom od rajčice s bosiljkom.
- Umjesto entrecote odrezaka možete upotrijebiti i druge dijelove junećeg mesa kao što su ostali dijelovi junećeg hrpta.



SLABJE
PEČENO



SREDNJE
PEČENO



JAČE
PEČENO







ZAČINJENI TALIJANSKI PANINI SENDVIČ S POVRĆEM S GRILA

6 osoba / Vrijeme pripreme: 15 min
Program:



Sastojci

- 6 panini peciva prerezanih po dužini
- 5 žlica maslinovog ulja
- 3 žlice balzamičkog octa
- 1 čajna žličica soli i papra
- 4 nasjeckana češnjaka češnjaka
- 1 i pol tikvica narezana na okrugle ploške debljine 1 cm
- 1 i pol crvena svježa paprika narezana na trakice
- 1 mali ljubičasti luk narezan na okrugle ploške debljine 1 cm
- 5 žlica pesto umaka s bosiljkom
- 75 g de mariniranih čili papričica
- 250 g naribane mozzarelle

1. Pomiješajte ulje, ocat, sol, papar i češnjak. Dodajte tikvicu, svježu papriku i luk, a zatim sve promiješajte kako biste dobro prekrili povrće.
2. Odaberite program , izaberite narančastu boju i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad se gril zagrije, otvorite ga i stavite povrće. Zatvorite gril.
3. Povrće pecite u više navrata, po 3 do 5 minuta, kako bi bilo mekano i dobro pečeno. Namažite pesto umak na 4 kriške peciva. Zatim na njih stavite povrće sa svježim paprikama i sirom. Ostatak peciva zatvorite sendviče. Zatim ploče lagano obrišite višenamjenskom krpom.
4. Odaberite program , i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite tri sendviča i spustite poklopac. Pecite dok indikatorna lampica ne postane narančasta ili crvena, ovisno o željenom stupnju pečenja. Isto napravite s tri preostala sendviča.

Korisni savjeti

- Kako bi jelo bilo pikantnije, dodajte još čili papričica ili nekoliko kriški začinjene talijanske salame ili pak stavite manje papričica ako želite manje začinjeno jelo.
- Svaki put promijenite okus jednostavno promjenom sira. Probajte sa sirom bocconcini u kriškama, ribanim parmezanom, ementalerom, kozjim sirom ili pak s gorgonzolom.



SREDNJE
PEČENO



JAČE
PEČENO



PUNJENE KOBASICE S JABUKAMA I CHEDDAR SIROM



6 osoba / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 6 Bratwurst kobasica
- 150 g krušnih mrvica
- 225 g jabuka (zlatni delišes...) u kockicama
- 1 i pol glavicica sitno nasjeckanog mladog luka
- 1 i pol žlica senfa Dijon
- 1 i pol žlica barbecue umaka
- 120 g ribanog sira comté

1. Pomiješate krušne mrvice s jabukama s mladim lukom, senfom i barbecue umakom dok smjesa ne postane homogena. Prerežite kobasice na dva dijela, po dužini, da se otvaraju kao knjiga. Zatim ravnomjerno rasporedite smjesu po kobasicama.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite kobasice i spustite poklopac.
3. Pecite dok indikatorna lampica ne postane crvena. Oprezno izvadite kobasice iz grila i posipajte ih ribanim cheddar sirom. Poslužite sa senfom sa strane.

Korisni savjeti

- Poslužite kobasice sa salatom od kupusa.



JACÉ
PEČENO





LOSOS S UMAKOM OD VRHNJA I KOPRA

6 osoba / Vrijeme pripreme: 15 min
Program:



Sastojci

- 6 fileta lososa, svaki od 125 g
- 1/2 stručka kopra
- 3/4 glavicice sitno nasjeckanog luka srebrenca
- 4 žlice limunovog soka
- 2 čajne žličice limunove korice
- 1 nasjeckani češanj češnjaka
- 2 čajne žličice soli i papra
- 60 ml maslinovog ulja
- 125 ml nemasnog svježeg vrhnja

1. Stavite kopar, mladi luk, limunov sok, limunovu koricu, češnjak i polovicu soli i papra u blender. Miksajte dok sve ne bude sitno nasjeckano. Dok blender radi, lagano dodajte ulje dok smjesa ne postane homogena. Podijelite smjesu na dva dijela. Pomiješajte prvu polovicu s kiselim vrhnjem, a zatim je stavite sa strane. Začinite losos ostatkom soli i papra, a zatim ga premažite drugom polovicom smjesa umaka s koprom.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite lososa na gril i spustite poklopac.
3. Pecite dok indikatorna lampica ne postane žuta. Losos poslužite s umakom koji ste stavili sa strane.

Korisni savjeti

- Losos poslužite sa svježim špinatom.



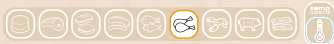
SLABJE
PEČENO



PILEĆA KRILCA S GRILA, BUFFALO STYLE



750 g / Vrijeme pripreme: 5 min

Program:



Sastojci

- 750 g pilećih krilca
- 100 g brašna
- 2 žlice crvene paprike
- 2 čajne žličice soli i papra
- 2 žlice (15 ml) biljnog ulja
- 2 žlice (30 ml) otopljenog maslaca
- 2 žlice (30 ml) umaka od rajčice
- Tabasco

1. Pomiješajte brašno s crvenom paprikom, soli i paprom u velikoj vrećici za zamrzavanje. Dodajte pileća krilca i miješajte dok ne budu u potpunosti prekrivena mješavinom brašna i paprike. Premjestite krilca u zdjelu za salatu i poškropite ih uljem. Miješajte ih dok nisu ravnomjerno prekrivena.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasto svjetlo prestane treperiti otvorite grill, stavite piletinu na grill i spustite poklopac, čvrsto pritišćući kako bi krilca doista bila u izravnom dodiru s pločama.
3. Pecite dok indikatorna lampica ne postane crvena, povremeno okrećući krilca. Za to vrijeme, pomiješajte otopljeni maslac, umak od rajčice i tabasco u zdjeli za salatu. Dodajte vruća krilca i miješajte ih dok ne budu potpuno prekrivena.

Korisni savjeti

- Uz krilca poslužite mrkvu i stapke celera.
- Kako bi krilca bila manje pikantna, nemojte stavljati maslac i pikantni umak već ih zamijenite barbecue umakom, umakom od češnjaka ili meda, ili ih poslužite bez umaka uz četvrtine limuna sa strane.



JAČE
PEČENO



REPOVI JASTOGA S GRILA S MASLACEM I BIJELIM VINOM

4 do 6 osoba / Vrijeme pripreme: 10 min
Program:



Sastojci

- 6 repova jastoga
- 60 ml bijelog vina
- 45 ml limunovog soka
- 2 glavice sitno nasjeckane ljutike
- 3 nasjeckana češnja češnjaka
- 1 čajna žličica soli i papra
- 170 g svježeg maslaca razrezanog na kockice
- Četvrtine limuna

1. Pomiješajte vino, limunov sok, ljutiku, češnjak, sol i papar u maloj posudi za kuhanje koju zatim stavite na srednju vatru. Pričekajte da zakipi, a zatim da se pokuha dok količina ne bude odgovarala otprilike 2 žlice (30 ml). Maknite s vatre i pustite da se hladi 1 minutu. Zatim pomalo dodajte kockice maslaca dok ne dobijete homogenu smjesu. Čuvajte umak na toplom.
2. Stavite svaki rep jastoga na njegovu ravnu stranu, a zatim vrh velikog kuhinjskog noža umetnite u bazu repa. Čvrsto pritisnite kako biste prerezali ljusku, do tri četvrtine mesa. Zatim svaki rep otvorite kao knjigu. Začinite jastoga soli i paprom.
3. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite jastoga na gril i spustite poklopac.
4. Pecite dok indikatorna lampica ne postane žuta. Poslužite jastoga s još toplim umakom i četvrtinama limuna sa strane.

Korisni savjeti

- Umak će postati kremastiji ako mu dodate maslaca.



SLABJE
PEČENO



CEZAR SALATA SA SLANINOM S GRILA

6 osoba / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 2 oprane i narezane glavice rimske zelene salate
- Za pripremu prženih kockica kruha
- 2 kriške kruha
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 sitno nasjeckani češnjak
- Umak za salatu
- 1 žutanjak
- 2 žlice limunovog soka
- 2 žlice Worcestershire umaka
- 2 žlice maslinovog ulja
- 4 žlice ribanog parmezana
- Sol i papar
- Za završnu pripremu
- 8 kriški slanine debljine 0,4 cm
- 6 žlica svježeg parmezana



SLABIJE
PEČENO





SREDNJE
PEČENO





JACĀE
PEČENO

1. Za pripremu prženih kockica kruha

Upalite gril. Odaberite program  i pritisnite . Pomiješajte maslinovo ulje i češnjak. Sačuvajte češnjak za umak (nije obavezno). Premažite kruh maslinovim uljem u koje je češnjak pustio svoju aromu. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite kruh i spustite poklopac. Pecite dok indikatorna lampica ne postane narančasta.

2. Priprema slanine

Odaberite program  i pritisnite . Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite kriške slanine i spustite poklopac. Pecite dok indikatorna lampica ne postane narančasta.

3. Umak

U posudi pomiješajte žumanjak, ribani parmezan, limunov sok, češnjak (nije obavezno) i Worcestershire umak. Stalno miješajući lagano dodajte maslinovo ulje i ulje uljane repice.

4. Posluživanje

Pomiješajte svježu zelenu salatu s mješavinom ulja i octa i nekoliko prženih kockica kruha. Kriške slanine stavite na salatu i posipajte parmezanom.

Korisni savjeti

- Slaninu možete zamijeniti komadićima bijelog pilećeg mesa ili kombinirati slaninu i piletinu.



KRUMPIRI S GRILA

6 osoba / Vrijeme pripreme: 10 min

Program:





Ja sam
kulinarski chef!

Sastojci

- Blanširani krumpiri (1 ili 2 krumpira po osobi)
- 4 žlice maslinovog ulja
- 1 zgnječeni češanj češnjaka
- 2 žlice cajunske mješavine začina
- 1 1/2 glavnica nasjeckanog luka
- Sol i papar

Po želji: svježi korijandar / svježe vrhnje po krumpiru

1. Blanširajte krumpir (nekoliko minuta), a zatim ga ostavite da se ohladi i iscijedite vodu. Prerežite ih zatim na dva dijela bez guljenja kore.
2. Upalite gril. Odaberite program , izaberite žutu boju i pritisnite . Pomiješajte krumpire s češnjakom, soli, paprom, začинима, lukom i maslinovim uljem.
3. Kad se gril zagrije, otvorite ga, stavite unutra krumpire i spustite poklopac.
4. Kad su krumpiri pečeni i na njima se vide jaki tragovi grila, izvadite ih iz grila.

Korisni savjeti

- Za jače pečene krumpire, odaberite narančastu boju.
- Dodajte svježeg vrhnja na krumpir ako želite više gurmanskog užitka.



SLABIE
PEČENO



CLASICUL HAMBURGER DE CASĂ



6 porții / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 50 g de pesmet
- 75 ml de lapte
- Ierburile de Provence, sare și piper
- 3 ouă bătute
- 75 g de brânză rasă
- 2 căței de usturoi tocați mărunt
- 350 g de carne tocată de vită
- 6 chifle de hamburger, tăiate pe jumătate
- Castraveți murați
- Muștar de Dijon, maioneză

1. Amestecați pesmetul cu laptele, ierburile de Provence, sarea, piperul, ouăle, brânza și usturoi. Adăugați carnea de vită. Amestecați până când totul se uniformizează. Apoi formați 6 hamburgeri de aceeași grosime.
2. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți bucățile pe grătar și închideți capacul.
3. Lăsați-le până când indicatorul luminos devine roșu. Puneți sosurile sau condimentele dorite pe jumătățile de chiflă de hamburger și așezați o bucată de carne pe ele. Puneți garniturile dorite pe hamburgeri și așezați cele două jumătăți de chiflă una peste alta.

Sfaturi

- Adăugați ciuperci sotate, ceapă și ardei gras pentru a obține un hamburger și mai savuros.
- Serviți hamburgerii cu o salată Cezar.
- Puteți să folosiți doar carne de vită sau să faceți un amestec din carne de vită, vițel, porc etc., dacă doriți, pentru a obține un hamburger la fel de delicios.



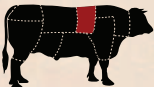
BINE FĂCUT



ANTRICOT LA GRĂȚAR CU SOS CHIMICHURRI



3 porții / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 3 antricoate, fiecare de aproximativ 175 g
- 3 linguri de oțet de vin
- 2 linguri de zeamă de lămâie
- 6 căței de usturoi tocați mărunt
- 2 lingurițe de sare și piper
- 1 linguriță de praf de boia
- 2 foi de dafin
- 4 linguri de ulei de măsline
- 1 legătură de pătrunjel tocat mărunt

1. Amestecați oțetul cu zeama de lămâie, usturoiul, sarea, piperul, praful de boia și foile de dafin. Apoi adăugați uleiul de măsline, amestecați, puneți pătrunjelul. Lăsați să se odihnească amestecul minimum 15 minute, apoi scoateți foile de dafin.
2. Între timp, tamponați antricoatele cu prosoape de hârtie. Condimentați-le pe fiecare parte cu sare și piper.
3. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți carnea pe grătar și închideți capacul.
4. Lăsați-o până când indicatorul luminos arată gradul dorit de preparare: galben = puțin făcut, portocaliu = mediu, roșu = bine făcut. Puneți carnea pe o farfurie și acoperiți-o cu folie de aluminiu. Lăsați-o să se odihnească 5 minute. Serviți antricoatele cu sosul chimichurri lângă ele.

Sfaturi

- Serviți-le cu o salată de roșii cu busuioc.
- După preferințe, puteți înlocui antricoatele cu alte bucăți de carne de vită, de exemplu cu vrăbioare.



PUȚIN
FĂCUT



MEDIU



BINE FĂCUT



PANINI PICANTE CU LEGUME LA GRĂTAR

6 porții / Timp de preparare: 15 min.



Program:





Ingrediente

- 6 panini tăiate pe jumătate în lungime
- 5 linguri de ulei de măsline
- 3 lingurițe de oțet balsamic
- 1 linguriță de sare și piper
- 4 căței de usturoi tocați mărunt
- 1 1/2 dovlecel tăiat în rondele de 1 cm grosime
- 1 1/2 ardei gras roșu tăiat în fâșii
- 1 ceapă roșie mică tăiată rondele de 1 cm grosime
- 5 linguri de sos pesto cu busuioc
- 75 g de ardei iuți marinați
- 250 g de mozzarella rasă

1. Amestecați uleiul, carnea, sarea, piperul și usturoiul. Adăugați dovlecelul, ardeii gras și ceapa, apoi amestecați totul pentru a omogeniza conținutul.

2. Selectați programul , alegeți culoarea portocalie și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce grătarul s-a preîncălzit, deschideți capacul și puneți legumele. Închideți capacul grătarului.

3. Coaceți legumele în mai multe serii, timp de 3-5 minute, cât să fie moi și bine pătrunse. Ungeți cu sos pesto cele 4 felii de pâine. Apoi puneți legumele deasupra, împreună cu ardeii și brânza. Puneți peste felia de pâine rămasă. Apoi, cu grijă, ștergeți plăcile cu un prosop de hârtie.

4. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți trei sandvișuri și închideți capacul. Lăsați-le până când indicatorul luminos este portocaliu sau roșu, în funcție de gradul dorit de preparare. Procedeți la fel pentru restul de trei sandvișuri.

Sfaturi

- Pentru sandvișuri și mai picante puneți mai mulți ardei iuți și chiar câteva felii de salami italian picant, ori dimpotrivă, scoateți ardeii iuți pentru a obține o rețetă mai dulce.
- Schimbați gustul de fiecare dată, folosind un alt tip de brânză. Încercați cu bucăți tăiate de bocconcini, parmezan ras, emmental, brânză de capră sau chiar gorgonzola.



MEDIU



BINE FĂCUT



CÂRNAȚI UMPLUȚI CU MERE ȘI BRÂNZĂ CHEDDAR



6 porții / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 6 cârnați Bratwurst
- 150 g de pesmet
- 225 g de mere (golden etc.) tăiate cuburi
- 1 1/2 ceapă verde tocată mărunt
- 1 1/2 lingură de muștar de Dijon
- 1 1/2 lingură de sos pentru grătar
- 120 g de brânză comté rasă

1. Amestecați pesmetul cu merele și ceapa verde, muștarul și sosul pentru grătar până când se omogenează. Tăiați cârnații pe jumătate, în lungime. Apoi puneți pe cârnați în strat uniform amestecul.
2. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți din abundență cu ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți cârnații și închideți capacul.
3. Lăsați-i până când indicatorul luminos este roșu. Luați cu grijă de pe grătar cârnații și presărați peste ei brânză cheddar rasă. Serviți cu muștar lângă.

Sfaturi

- Serviți cârnații cu o salată de varză.



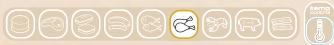
BINE FĂCUT



ARIPI DE PUI LA GRĂȚAR ÎN STIL BUFFALO



750 g / Timp de preparare: 5 min.

Program:



Ingrediente

- 750 g de aripi de pui
- 100 g de făină
- 2 linguri de boia
- 2 lingurițe de sare și piper
- 2 linguri (15 ml) de ulei vegetal
- 2 linguri (30 ml) de unt topit
- 2 linguri (30 ml) de sos de roșii
- Tabasco

1. Amestecați făina cu boia, sare și piper într-o pungă mare pentru congelare. Adăugați aripile de pui și amestecați până când sunt acoperite bine cu făină și boia. Puneți aripile într-un bol de salată și stropiți-le cu ulei. Amestecați până când sunt unse uniform.
2. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți aripile de pui pe grătar și închideți capacul, apăsând bine astfel încât aripile să fie în contact cu plăcile.
3. Din când în când, întoarceți aripile și lăsați-le până când indicatorul luminos este roșu. Între timp, amestecați untul topit, sosul de roșii și tabasco într-un bol de salată. Puneți aripile calde și amestecați până când sunt acoperite bine în sos.

Sfaturi

- Puneți lângă aripi morcovi și tije de țelină.
- Pentru aripi mai puțin picante, nu puneți untul și sosul picant, ci înlocuiți-le cu sos pentru grătar, sos cu usturoi și miere sau serviți-le fără sos, cu sferturi de lămâie lângă.



BINE FĂCUT

SALATĂ CEZAR CU BACON LA GRĂTAR



6 porții / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 2 lăptuci spălate și tăiate
- Pentru crutoane
- 2 felii de pâine
- 2 linguri de ulei de măsline
- 1 cățel de usturoi tocat
- Pentru asezonare
- 1 gălbenuș de ou
- 2 linguri de zeamă de lămâie
- 2 linguri de sos Worcestershire
- 2 linguri de ulei de rapiță
- 4 linguri de parmezan ras
- sare și piper
- Pentru finisare
- 8 felii de bacon de 0,4 cm grosime
- 6 linguri de parmezan proaspăt



PUȚIN
FĂCUT



MEDIU



BINE FĂCUT

1. Pentru crutoane

Porniți grătarul. Selectați programul și apăsați butonul . Amestecați uleiul de măsline cu usturoiul. Păstrați niște usturoi pentru sos (opțional). Ungeți pâinea cu uleiul cu usturoi.

După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți pâinea și închideți capacul. Lăsați-o până când indicatorul luminos este portocaliu.

2. Prepararea baconului

Selectați programul și apăsați butonul .

După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți feliile de bacon și închideți capacul. Lăsați-le până când indicatorul luminos este portocaliu.

3. Pentru asezonare

Amestecați într-un vas gălbenușurile de ou, parmezanul ras, zeama de lămâie, usturoiul (opțional) și sosul Worcestershire. Bătând cu telul continuu, incorporați ușor uleiul de măsline și uleiul de rapiță.

4. Pentru servire

Amestecați salata verde cu vinegreta și câteva crutoane. Puneți peste salată feliile de bacon și presărați parmezan.

Sfaturi

- Puteți înlocui baconul cu bucăți de piept de pui sau chiar le puteți asocia pe amândouă.



CARTOFI LA GRĂȚAR

6 porții / Timp de preparare: 10 min.

Program:





Eu sunt
bucătarul

Ingrediente

- Cartofi fierți (1-2 cartofi de persoană)
- 4 linguri de ulei de măsline
- 1 cățel de usturoi zdrobit
- 2 linguri de condimente cajun
- 1 1/2 ceapă tocată
- Sare și piper

Opțional: coriandru proaspăt/
smântână peste cartofi

1. După ce ați fiert cartofii (câteva minute), lăsați-i să se răcească și scurgeți-i de apă. Tăiați-i în două cu tot cu coajă.
2. Porniți grătarul. Selectați programul , alegeți culoarea galbenă și apăsați butonul . Amestecați cartofii cu usturoi, sare, piper, condimente, ceapă și ulei de măsline.
3. După ce grătarul s-a preincălzit, deschideți capacul, puneți cartofii și închideți capacul.
4. După ce cartofii s-au făcut bine la grătar și sunt pătrunși, scoateți-i.

Sfaturi

- Pentru cartofi mai pătrunși, puteți să îi lăsați mai mult timp pe grătar.
- Adăugați smântână peste cartofi pentru mai multă savoare.



PUȚIN
FĂCUT