

АЭРОГРИЛЬ



ВАРИМ ВКУСНО
ЖАРИМ БЫСТРО
ПЕЧЕМ ЛЕГКО


ЭКСМО

УДК 641/642
ББК 36.99
А 99

Фото *А. В. Щеглова, С. В. Галайко, М. Г. Евдокимова*

Художественное оформление *Н. С. Никоновой*

А 99 **Аэрогриль** : Варим вкусно. Жарим быстро. Печем легко. — М. : Эксмо, 2013. — 256 с. : ил. — (Кулинария).

ISBN 978–5–699–32910–6

Он и пароварка, и фритюрница, и сковородка, и гриль, и духовка... Угадали? Правильно! Это АЭРОГРИЛЬ — удивительное устройство, которое совмещает в себе сразу несколько кухонных приборов. Он сварит суп, поджарит мясо, сварит варенье, приготовит безе, сделает жаркое, пиццу, горячие бутерброды, йогурт, а каша в горшочке получится как из русской печи.

Ну что, вдохновились? Тогда за дело! Смело берите книгу в руки и начинайте готовить! Мы уверены, у вас все получится!

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-32910-6

© 000 «Издательство «Эксмо», 2013

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
----------------	---

Все об аэрогриле..... 8

Как выбрать аэрогриль.....	10
Из чего состоит аэрогриль	
и что к нему приобрести	14
Сенсорная панель	16
Первое включение.....	18

Возможности аэрогриля..... 20

Сушка в аэрогриле.....	22
Копчение в аэрогриле	24
Выпечка в аэрогриле	25
Особенности приготовления овощных,	
мясных блюд и каш.....	26

Горячие бутерброды 28

Горячие бутерброды	
«Овощное удовольствие»	30
Горячие бутерброды «Весенние»	32
Горячие бутерброды «Грибное лукошко»	33
Горячие бутерброды «Фруктовые»	33
Бутерброды-пиццы.....	34
Горячие бутерброды «Рыбные»	34
Горячие бутерброды с ветчиной	36
Горячие бутерброды с морковью	37

Горячие бутерброды «Утренние»	38
Гренки с сыром и пивом	40
Гренки с сельдью и яйцами.....	40

Яичницы и омлеты 42

Яичница с сыром	44
Яичница с печенью и грибами	46
Яичница с помидорами.....	47
Яичница с зеленым горошком	47
Яичница с приправами	48
Яичница «Сытная»	48
Омлет с болгарским перцем.....	50
Омлет легкий.....	51
Омлет с сыром	52
Омлет с мясным бульоном	52
Омлет с сельдью	54
Омлет с крапивой	55

Первые блюда 56

Суп «Овощное ассорти»	58
Суп с кукурузой	58
Суп с фрикадельками.....	60
Суп гороховый со шпиком.....	61
Суп рисовый с томатом.....	62
Суп «Летний»	64
Суп тыквенный.....	65
Суп картофельный с молоком.....	65



Суп куриный с морковью	66
Суп с картофелем и зеленым горошком	66
Суп с сельдью	68
Борщ острый с грибами	69
Борщ с мидиями	70
Борщ вегетарианский	72
Борщ с щавелем	73
Борщ с красной фасолью	73
Щи с кислой капустой	74
Щи мясные	74
Рассольник «Традиционный»	76
Рассольник с белыми грибами	77
Рассольник с морской капустой	78
Сборная солянка с курицей и грибами	80
Солянка рыбная	81
Солянка с сосисками	81

Вторые блюда из мяса..... 82

Говядина по-французски	84
Говядина с яйцами	84
Говядина со специями	86
Говядина в красном вине	87
Говядина с яблоками	88
Говядина в соусе	90
Говядина, маринованная в яблочном уксусе	91
Говядина с майонезом	91
Говядина со сметанным соусом	92
Говядина острая	92
Говядина с помидорами	94
Говядина со сливами	95
Говяжий рулет с черносливом	96
Свинина с чесноком	98
Свинина, запеченная с картофелем	98

Свинина «Копенгаген»	100
Свинина с ананасом	101
Свинина с сыром и копченой грудинкой	102
Свинина с картофельным пюре	104
Свинина со специями	105
Свинина горячего копчения	105
Свинина по-парижски	106
Свиной студень	106
Свиные ребрышки с медом и апельсинами	108
Свиные ребрышки с белой фасолью	109
Свиной окорок, запеченный под горчичным соусом	110
Мясо «Дары осени»	112
Мясо со слоями	112
Мясо с сырным кремом	114
Мясо с грейпфрутом	116
Мясные тефтели под соусом	117
Печень, запеченная с салом	117
Печень, тушенная в горшочке	118
Печень, тушенная с красным вином	118
Печеночный пудинг	120
Шашлык из сосисок	121
Шашлык из свинины с апельсинами	122
Шашлык свиной	124
Шашлык из куриной печени и свинины	125
Шашлык из курицы с соусом	125

Вторые блюда из курицы 126

Курица с грибами	128
Курица в горшочке с овощами	128
Курица с чесноком и зеленью	130
Курица, запеченная с томатным соусом	131
Курица с яблоками	132



Курица, запеченная по-домашнему.....	134
Курица, запеченная с базиликом.....	135
Курица, запеченная с маслинами.....	135
Курица с лимоном.....	136
Курица с кукурузой.....	136
Курица с можжевельником.....	138
Куриные грудки в ананасах.....	139
Курица, запеченная с оливками.....	140
Куриные крылья в маринаде.....	142
Курица с чесноком и эстрагоном.....	143
Курица-гриль, запеченная в пиве.....	143
Куриный рулет с орехами.....	144
Куриные голени с острым картофелем.....	144
Куриная печень с грибами.....	146
Куриные конвертики с беконом.....	147
Куриные крылья с медом.....	148
Курица с цветной капустой.....	149
Окорочка в пиве с чесноком.....	150
Копченые куриные окорочка.....	151
Цыпленок на пиве с печеным картофелем.....	151

Вторые блюда из морепродуктов 152

Креветки под белым вином.....	154
Креветки с лимонным соком.....	154
Кальмары, копченые под соусом.....	156
Окунь морской горячего копчения.....	157
Скумбрия, копченая с жидким дымом.....	158
Судак, запеченный под белым вином.....	160
Карп с рисом.....	161
Карп под белым вином.....	161
Запеченная рыба с грибным соусом.....	162
Рыбные рулетики с сыром.....	162

Запеканка с рыбой.....	164
Рыбные оладьи.....	165
Копченый лосось.....	166
Треска с овощами.....	168
Семга с помидорами в соусе.....	168
Семга под майонезом.....	170
Молоки с гречками.....	171
Рыбное ассорти.....	172

Гарниры 174

Гречневая каша с овощами.....	176
Гречневая каша с ливером.....	176
Гречневая каша с грибами.....	178
Гречневая каша с луком.....	179
Каша гороховая с колбасой.....	180
Картофель, запеченный с чесноком.....	182
Картофель с чесноком и луком.....	183
Картофель, фаршированный яйцами и грибами.....	183
Картофель, фаршированный шампиньонами.....	184
Картофель с гранатом и грецкими орехами.....	184
Картофель, фаршированный колбасой.....	186
Картофельный пирог с сырной корочкой.....	187
Картофель, запеченный с салом.....	188
Запеченный картофель со сметанным соусом.....	190
Запеченные картофельные кружочки.....	191
Тушеный картофель с овощами.....	191

Блюда из овощей 192

Овощной салат.....	194
Овощное лечо.....	194



Тушеные овощи под соусом	196
Овощное рагу	197
Овощной плов.....	198
Фасоль, тушенная с луком	200
Фасоль с томатным соусом	201
Огурцы маринованные.....	202
Перец, фаршированный рисом и яйцами	202
Болгарский перец, фаршированный рисом и мясом	204
Тушеный перец с грецкими орехами	205
Помидоры с вином.....	206
Фаршированные помидоры	208
Помидоры с луком в желе.....	209
Маринованные помидоры.....	209
Маринованная свекла со смородиной.....	210
Шампиньоны, фаршированные сыром и чесноком	210
Капуста, тушенная с картофелем	212
Тушенная краснокочанная капуста	213
Капуста, тушенная с картофелем и зеленым горошком.....	214
Капуста, тушенная с картофелем и болгарским перцем.....	214

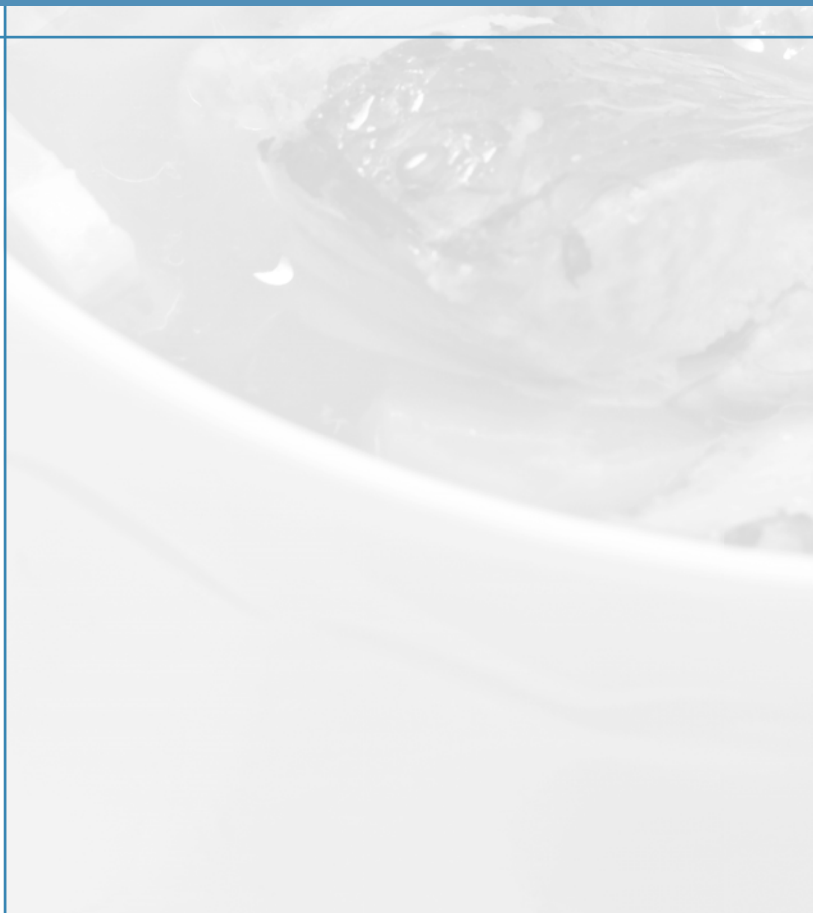
Выпечка и десерты..... 216

Картофельная пицца с куриным фаршем.....	218
Картофельная пицца с травами	218
Пицца из спагетти.....	220
Пицца мясная с ананасами	221
Двойная пицца	222
Пицца «Летняя»	222

Пицца со сладким перцем.....	224
Пицца «Помидор»	225
Пицца с курицей под майонезом.....	226
Сырная пицца с базиликом	226
Пицца с лимоном	228
Пицца с четырьмя сортами сыра	229
Пицца с хамсой и помидорами	230
Пицца с помидорами и травами.....	230
Булочки с сыром	232
Пирог «Цитрусовый рай».....	232
Пирог с грецкими орехами и сухофруктами.....	234
Пирог слоеный со свеклой и клюквой	235
Пирог «Воздушный».....	236
Воздушный пирог из бананов	237
Шарлотка яблочно-грушевая.....	238
Кекс с какао	239
Кекс с изюмом.....	239
Кекс с лимоном	240
Торт из манной крупы	240
Кекс «Пчелка»	242
Торт «Снежная королева»	243
Торт «Улей».....	244
Варенье абрикосовое с орехами.....	244
Изумрудное варенье	246
Варенье из айвы	247
Сухое варенье из клубники.....	248
Варенье из лесной малины	248
Таблица примерных параметров приготовления в аэрогриле	250



Все об аэрогриле





Как выбрать аэрогриль
Из чего состоит аэрогриль и что к нему
приобрести
Сенсорная панель
Первое включение





КАК ВЫБРАТЬ АЭРОГРИЛЬ

Аэрогриль настолько функционален, что способен заменить 10 кухонных приборов: духовку, гриль, тостер, ростер, фритюрницу, сушильный шкаф, шашлычницу, копильню, пароварку и конвекционную печь. Таким образом, приобретая аэрогриль, вы освободите на своей кухне много свободного места. Многие, ознакомившись с возможностями аэрогриля, даже отказываются от использования газовой плиты, предпочитая вкусную и здоровую пищу, приготовленную в аэрогриле.



Покупка аэрогриля — дело весьма ответственное, от правильного выбора зависят качество приготовленной пищи и ваше мнение об этом приборе. Выбирая аэрогриль, нужно иметь в виду, что для приготовления блюд в нем понадобится специальная посуда из тонкого стекла либо керамики. Можно приобрести стеклянные кастрюли для варки супа, формы для приготовления запеканок, тортов, пирожков.

Прежде чем покупать аэрогриль, необходимо определиться, для какой цели он покупается, что вы в нем будете готовить. Если ваши запросы невелики и ограничиваются приготовлением шашлыка или домашней консервации, то приобретать дорогостоящую модель нет никакой надобности, вполне можно обойтись самой простой моделью.

Дальше нужно выбрать нужный объем колбы. Здесь необходимо учитывать тот факт, что объем, как правило, обозначается двумя цифрами, например 10—14 л. Это объясняется просто. При приобретении аэрогриля вы получаете в комплекте кольцо для увеличения его объема. В случае необходимости его следует просто наложить на колбу сверху, это приведет к увеличению объема колбы примерно в 1,4 раза. Таким образом, в случае необходимости (например, при приготовлении праздничного ужина) можно приготовить большую порцию блюда. Кроме названного объема, есть небольшие аэрогрили, объемом всего 7—11 л. Однако необходимо учитывать, что модели со съемной крышкой более вместительные, так как у них два кольца-увеличителя, которые увеличивают объем до 18 л. Модели, оснащенные кронштейном, такой способностью не обладают, так как имеют лишь одно кольцо-увеличитель.

Поэтому, если у вас большая семья или вы привыкли готовить большими порциями, то лучше приобрести более вместительный аэрогриль.

Все аэрогрили можно разделить по типу управления на механические и сенсорные. Так, управление механическим аэрогрилем происходит с помощью панели инструментов, т. е. обычных кнопок и рукояток. Многофункциональные модели управляются с помощью электронной панели, которая дает возможность установить



необходимую температуру, скорость обдува, осуществить команду «разогрев».

Далее необходимо обратить внимание на мощность аэрогриля. Как правило, она колеблется в пределах 600—1500 Вт, т. е. один и тот же прибор может работать на разных мощностях, что зависит от выбранного режима (скорости обдува и температуры).

Кроме вышеназванных параметров, нужно обратить внимание на скорость вращения вентилятора. В недорогих моделях вентилятор способен работать только в одном режиме. Конечно, этого бывает достаточно при приготовлении немногих блюд. У более сложных и дорогостоящих моделей 3 скорости, которые позволяют готовить разные блюда в оптимальном для них режиме.

Некоторые аэрогрили оснащены режимом автоматического разогрева, который поможет быстро разморозить необходимые продукты. В том случае, если у вас уже есть микроволновка, покупка гриля с такой функцией не является необходимостью.

Далее необходимо обратить внимание на то, какой крышкой оснащен аэрогриль. Крышка может быть либо съемной, либо крепиться на кронштейне. В силу того, что крышка аэрогриля довольно тяжелая и при приготовлении пищи нагревается, использование крышки на кронштейне представляется весьма удобным. Ведь снимать горячую крышку весом около 2 кг (а именно столько весит крышка аэрогриля) весьма небезопасно. Минусом такой конструкции является то, что она довольно массивная.

Аэрогриль нельзя оставлять на длительное время с продуктами и закрытой крышкой, иначе конденсат неизбежно попадет на нагревательный элемент и в микросхему. Все это чревато неполадками в работе техники. Не забывайте удалять пищу из аэрогриля или приоткрывать крышку. Кроме того, если вы окончили приготовление пищи, обязательно выключите прибор из сети (обратите внимание, что выключать прибор из сети можно только после того, как отключится вентилятор).





Колба аэрогриля иногда нуждается в очистке. В силу того, что она весьма тяжелая, вынимать ее неудобно и можно случайно разбить. Поэтому лучше произвести чистку колбы иным, более удобным способом.

Сначала салфеткой удалить существенные загрязнения, затем протереть губкой, смоченной жидкостью для мытья посуды, затем чистой влажной губкой и вновь протереть насухо салфеткой.



Модели со снимающейся крышкой более компактны и подходят для тех, кто собирается разместить аэрогриль под низко расположенными навесными полками. Такие аэрогрили удобны тем, что их съемную крышку можно положить в колбу, вниз панелью управления, это позволит уменьшить высоту аэрогриля. Поэтому надо сразу выбрать подходящий для себя вариант с учетом будущего расположения аэрогриля на кухне.

При выборе аэрогриля вы можете обратить внимание на то, что крышка не обеспечивает полной герметичности. Это не брак. Конструкторы аэрогриля исходили из того, что при приготовлении блюд в него должно поступать небольшое количество воздуха.

Любая модель аэрогриля, даже самая дешевая, оснащена таймером. Разница в том, что в более дорогих моделях он может быть рассчитан на сутки. Некоторые модели оснащаются дополнительными таймерами отсрочки, которые весьма удобны в использовании. Например, собираясь на работу утром, вы закладываете в аэрогриль продукты и выставляете на таймере время вашего прихода, например в 17:00. Таким образом, к моменту возвращения домой вас уже будет ждать готовое блюдо.

Все модели аэрогрилей: и дорогие, и более дешевые — имеют несколько температурных режимов приготовления пищи. Однако в современных моделях количество таких режимов гораздо больше. Чаще всего встречаются такие температурные режимы: 75, 95, 120, 145, 170, 195, 220, 245 и 260°C. Кроме того, в них есть возможность регулировать скорость конвекции, выбирая между низкой, средней и высокой.

Еще один важный момент — это наличие или отсутствие в аэрогриле функции самоочистки. Следует сказать, что на сегодняшний день весьма редко встречаются аэрогрили, которые не имеют такой функции. Даже самые дешевые аэрогрили оснащены функцией самоочистки, разница между дешевыми и дорогими моделями — в ее качестве. Однако в любом случае колбу все равно, хоть изредка, но мыть придется.

Особое внимание следует уделить тем, кто покупает аэрогриль с целью использования его на даче или в деревне. В таких местностях нередко случаются резкие перепады напряжения, которые способны оказать влияние на работу аэрогриля, хотя все производители гарантируют стабильную работу прибора в таких ситуациях.

На основе вышесказанного можно сделать вывод, что аэрогрили делятся на две категории: с механическим управлением, которые



В принципе аэрогриль может работать при любой температуре, но есть несколько важных показателей, на которые можно опираться при приготовлении блюд. Так, разморозить продукты можно при 65 °С, самопромывку провести при 80 °С. Сушить ягоды и фрукты лучше всего при температуре 95 °С. Для томления нужна температура 120 °С, для стерилизации — 150 °С. Выпекать можно при температуре 200 °С, а для гриля лучше всего выбрать 260 °С.



имеют одну скорость вентилятора и съемную крышку, и модели, имеющие сенсорное электронное управление, откидную крышку и несколько скоростей вращения вентилятора. В современных многофункциональных моделях аэрогрилей можно приготовить самые разные блюда, начиная с каш и выпечки и заканчивая заготовками на зиму и копченой рыбой.

Однако, покупая аэрогриль, следует учитывать и тот момент, что для того чтобы всегда радовать себя и своих близких вкусными и полезными блюдами, надо привыкнуть к этому прибору, ведь приготовление пищи при помощи духовки, газовой плиты очень сильно отличается от приготовления блюд в аэрогриле.

И, наконец, при покупке обязательно нужно посмотреть на заявленный срок службы аэрогриля. Большинство производителей в последнее время указывают 10-летний срок службы. Не стоит забывать и про гарантийный срок, ведь это совсем разные вещи. В соответствии с ФЗ РФ «О защите прав потребителей» ст. 5 п. 1, на товар (работу), предназначенный для длительного использования, изготовитель (исполнитель) вправе устанавливать срок службы — период, в течение которого изготовитель (исполнитель) обязуется обеспечивать потребителю возможность использования товара (работы) по назначению и нести ответственность за существенные недостатки. А в соответствии с п. 6 этой же статьи, изготовитель (исполнитель) вправе устанавливать на товар (работу) гарантийный срок — период, в течение которого в случае обнаружения в товаре (работе) недостатка изготовитель (исполнитель), продавец, уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер обязаны удовлетворить требования потребителя,

Изготовитель вправе принять обязательство в отношении недостатков товара, обнаруженных по истечении установленного им гарантийного срока (дополнительное обязательство). Содержание дополнительного обязательства изготовителя, срок действия такого обязательства и порядок осуществления потребителем прав по такому обязательству определяются изготовителем.



ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ АЭРОГРИЛЬ И ЧТО К НЕМУ ПРИОБРЕСТИ

Для выпечки лучше всего использовать форму диаметром не более 24 см, хотя форма большего размера в аэрогриль тоже поместится. Идеально, если она будет иметь отверстие в центре. В аэрогриле можно использовать не только стеклянную и керамическую посуду, но и из нержавеющей стали, однако в этом случае понадобится немного больше времени на приготовление пищи. Вместо жаршланга можно использовать обычные пакетики для запекания.



Аэрогриль состоит из нескольких частей: крышки, колбы, кронштейна, пластиковой оболочки.

Крышка аэрогриля является самой важной его частью, так как в нее встроена панель управления. Именно в ней находятся нагревательный элемент и вентилятор, который создает конвекцию горячего воздуха. Стоит только поднять крышку прибора, который работает, как сразу отключается нагревательный элемент. У сенсорных моделей происходит остановка работы таймера, однако вентилятор может продолжать вращаться. Стоит только вернуть крышку в исходное положение, как аэрогриль продолжит свою работу в заданном режиме.

Самые современные модели аэрогриля оснащены кронштейном, который служит для удобного открывания крышки и имеет амортизатор, предотвращающий случайное закрытие крышки. Большинство аэрогрилей оснащены механизмом подъема крышки для увеличения объема аэрогриля за счет кольца-увеличителя.

Сама колба аэрогриля производится из жаропрочного, ударостойкого стекла. В силу того, что колба имеет форму цилиндра, пища, приготовляемая в ней, прогревается равномерно, ведь горячий воздух воздействует на нее со всех сторон. Для того чтобы аэрогриль был более удобным в использовании, его закрывают пластиковой оболочкой.

Солидные производители комплектуют аэрогриль решетками, щипцами для выемки продуктов и другими полезными предметами. Поэтому перед покупкой аэрогриля необходимо проверить, не только качественно ли он собран, но и то, входят ли в его комплект выше-названные предметы, иначе потом их придется покупать дополнительно.

При покупке аэрогриля нужно учитывать, что некоторые вещи, которые отсутствуют в комплекте, приобрести все-таки придется. Что касается посуды, то потребуются специальная либо керамическая, либо стеклянная посуда. Очень удобно использовать керамические горшочки. В них можно готовить супы, каши, жаркое и иные блюда. Объем горшочков может быть различным, начиная от 0,5 л. Вместо



керамических горшочков можно приобрести стеклянные горшочки, в которых также можно готовить любые блюда. Если вам необходимы более вместительные емкости, то лучше приобрести кастрюли из стекла, их объем колеблется от 1 до 2 л. При использовании такой посуды нужно учитывать, что необходимо устанавливать кольцо-увеличитель.

Для приготовления вторых блюд нужно использовать силиконовую форму. Силиконовые формы легко выдерживают температуру от 30 до 230 °С. В них можно запечь рыбу, мясо и т. д.

Многим хозяйкам пригодится и противень с крышкой, который используют при приготовлении блюд на нижней решетке аэрогриля. На такие противни наносят антипригарное покрытие, которое обеспечивает идеальное приготовление.

Обязательно нужно будет приобрести алюминиевую фольгу, в которой можно не только запекать мясо и рыбу, но и закрывать горшочки, формы. Такую фольгу можно использовать при любой температуре. Кроме обычной фольги, в аэрогриле используется прозрачная фольга — жаршланг, который представляет собой квадратики из прозрачной пленки. Используется такая фольга также для запекания мяса, приготовления винегрета.

Можно приобрести ветчинницу, которая представляет собой пресс-форму из нержавеющей стали и поможет приготовить не только ветчину, но и колбасы, мясные рулеты.

Некоторые хозяйки считают, что многие блюда лучше всего получаются в аэрогриле не на решетках, не на бумаге, а именно в формах. Однако горячие бутерброды все равно лучше всего готовить именно на решетке, так они прогреваются более равномерно. Каждая хозяйка за несколько месяцев использования аэрогриля вырабатывает свои навыки и хитрости.

Пригодится поддон для сбора жира. Такие поддоны делаются либо из пищевой жести, либо из стали с нержавеющей покрытием. Поддоны кладутся на дно аэрогриля, и в них стекает жир, который выделяют продукты. Также такие поддоны можно использовать для запекания пельменей, рыбы, мяса. Если вы планируете использовать аэрогриль для копчения продуктов, то вам понадобится кисточка, которой удобно наносить на мясо или рыбу копильную жидкость. Если вы любите побаловать себя шашлыками (мясными или фруктовыми), вам потребуются небольшие деревянные палочки, которые будут выполнять функцию шампуров. Еще одна нужная вещь — это распылитель масла. Он представляет собой обычный баллончик из алюминия с поршнем, который создает давление. Такой баллончик можно использовать для дозированного нанесения не только масла, но и вина, соусов и других жидкостей.

И наконец, любой хозяйке пригодится силиконовая перчатка, которой очень удобно доставать горячую посуду из аэрогриля.



Горячие бутерброды





Горячие бутерброды «Овощное удовольствие»

Горячие бутерброды «Весенние»

Горячие бутерброды «Грибное лукошко»

Горячие бутерброды «Фруктовые»

Бутерброды-пиццы

Горячие бутерброды «Рыбные»

Горячие бутерброды с ветчиной

Горячие бутерброды с морковью

Горячие бутерброды «Утренние»

Гренки с сыром и пивом

Гренки с сельдью и яйцами



ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «ОВОЩНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ»

5 ломтиков белого хлеба (или батона)
200 г колбасы (вареной или сыро-копченой)
2 свежих огурца
2 свежих помидора
1 головка репчатого лука
50 г твердого сыра
1 свежее яйцо
30 мл майонеза
20 г сливочного масла
5 оливок или маслин
пучок зелени
соль

Помидоры, огурцы, колбасу нарезать кружочками средней толщины, лук тонкими кольцами, сыр натереть на мелкой терке, зелень измельчить. По желанию на бутерброды можно положить кольца болгарского перца.

Яйцо взбить с майонезом, добавить зелень, соль и тщательно перемешать. На хлеб намазать масло.

На хлеб положить колбасу, лук, затем огурцы и помидоры. Бутерброды залить полученной майонезной смесью и посыпать тертым сыром.

Запекать бутерброды в аэрогриле в течение 12 мин при высокой скорости и температуре 260 С°.

На каждый бутерброд положить 1 оливку или маслину, подавать горячими, посыпав измельченной зеленью.

На все бутерброды необходимо намазывать слой масла или иных смесей, а лишь затем класть остальные продукты. Хлеб для приготовления бутербродов лучше использовать не мягкий, а немного подсушенный.







Аэрогриль. Варит вкусно. Жарит быстро. Печет легко



ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «ВЕСЕННИЕ»

4 ломтика белого хлеба
50 г масла сельди
2 яйца, сваренных вкрутую
25 г сыра твердого сорта
зелень петрушки

Ломтики хлеба смазать селедочным маслом. Сыр натереть на средней терке. Яйца разрезать на половинки.

На каждый ломтик хлеба положить половину яйца, затем посыпать тертым сыром. Зелень петрушки измельчить и посыпать ею бутерброды.

Бутерброды запекать при максимально возможной температуре в течение 5 мин.

Селедочное масло можно легко приготовить в домашних условиях. Для этого необходимо взять 100 г плавленого сыра, 1 филе сельди, 1 вареное яйцо, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты (она окрасит селедочное масло в розовый цвет). Все ингредиенты смешать в блендере. По желанию в масло можно добавить свежую зелень, кислые яблоки, грецкие орехи, лимонный сок.





ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «ГРИБНОЕ ЛУКОШКО»

4 ломтика белого хлеба
1 головка репчатого лука
1 яйцо
50 г сушеных грибов
50 г сметаны
30 г муки
30 г сливочного масла
50 г тертого сыра
пучок петрушки
соль
перец

Сушеные грибы замочить на 2 ч в холодной воде, затем обжарить на масле в течении 10 мин вместе с луком.

В грибы добавить сметану, муку, перемешать и обжаривать в течение 5 мин, постоянно помешивая. Затем добавить соль, перец, яичный желток и тщательно перемешать полученную смесь.

На ломтики хлеба намазать сливочное масло. Сверху положить грибную массу. Бутерброды посыпать сыром.

Запекать в аэрогриле в течении 10 мин при максимальной скорости вентилятора и температуре 205 С°.

Готовые бутерброды посыпать зеленью и подавать горячими как в качестве самостоятельного блюда, так и ко вторым блюдам.

Горячие бутерброды являются отличным дополнением любого стола. Для их приготовления необходимо минимум времени, а это очень кстати при неожиданном приходе гостей.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «ФРУКТОВЫЕ»

6 ломтиков батона
50 г варенья
1 апельсин
1 яблоко
1 банан
1 яичный белок
15 г сахара
корица
мускатный орех
мак

Холодный яичный белок тщательно взбить с сахаром до образования устойчивой пены.

Яблоко и банан нарезать кружочками средней толщины. Апельсин очистить от кожуры и разделить на дольки.

Ломтики батона намазать вареньем. На каждый ломтик положить кружок яблока, затем банана и дольку апельсина.

Каждый бутерброд посыпать специями: корицей, мускатным орехом, маком. Затем каждый бутерброд намазать получившейся яичной пеной.

Запекать бутерброды в аэрогриле при температуре 150 С° и средней скорости вентилятора в течении 10—12 мин.

Фруктовые бутерброды можно приготовить из многих фруктов: киви, груши, клубника, вишня, мандарины, они отлично подходят для этой цели. Такие фруктовые бутерброды легко и быстро готовятся и будут вкусным и полезным завтраком для всей семьи.



БУТЕРБРОДЫ-ПИЦЦЫ

300 г муки
40 г дрожжей
130 мл молока
40 г маргарина
200 г сыра
130 г салями
3 помидора
1 соленый огурец
3 анчоуса
80 мл растительного масла
красный молотый перец
соль

Муку смешать с разведенными в молоке дрожжами, маргарином, солью, замесить тесто. Поместить в теплое место на 40 мин. Затем раскатать несколько небольших лепешек и выложить в смазанную форму так, чтобы они не соприкасались краями.

Сыр нарезать полосками, а салями тонкими ломтиками и выложить на тесто. Помидоры нарезать кружками и выложить поверх колбасы и сыра. Добавить соль и перец по вкусу.

Огурец и анчоусы нарезать кусочками и положить сверху. Запечь в аэрогриле до готовности.



Тесто в аэрогриле поднимается очень хорошо. Однако у традиционной пиццы не толстая основа. Классическая толщина теста для пиццы составляет всего несколько миллиметров. Конечно, в домашних условиях раскатать ее до такого состояния трудно. Однако, чтобы ваша пицца осталась изящной и красивой, нужно постараться брать немного теста. Когда оно поднимется, получится основа необходимой толщины.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «РЫБНЫЕ»

4 ломтика ржаного хлеба
0,5 банки шпрот
1 свежее яйцо
1 головка репчатого лука
1 помидор
1 болгарский перец
40 г сливочного масла
2 зубчика чеснока
50 г твердого сыра
пучок укропа, петрушки

Яйцо отварить вкрутую, сыр натереть на терке. Шпроты пропустить через мясорубку. Чеснок измельчить, лук нарезать кольцами. Болгарский перец пропустить через мясорубку, удалив семена.

Яйцо мелко нарезать, добавить к нему массу из шпрот, перец, чеснок, перемешать. Помидор нарезать кружочками. Зелень измельчить.

На ломтики хлеба намазать масло, затем получившийся шпротный паштет, на него положить помидоры, кольца лука, посыпать тертым сыром.

Запекать бутерброды в аэрогриле при максимальной скорости вентилятора и температуре 260 °С в течение 8—10 мин. Подавать горячими, посыпав зеленью.



Есть несколько основных правил, следуя которым, вы всегда сможете приготовить отличные бутерброды. На бутерброды с соленой рыбой масло или иные приправы наносятся только с одной стороны бутерброда. Хлеб для приготовления бутербродов лучше использовать не мягкий, а немного подсушенный. И наконец, все бутерброды должны быть красиво украшены и разложены на большом плоском блюде.



ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ

50 г ветчины
30 г сыра
1 небольшой помидор
20 мл майонеза
4 ломтика батона
4 оливки или маслины
1 пучок зелени
соль по вкусу

Сыр нарезать тонкими ломтиками, помидоры — кружочками средней толщины, ветчину — тонкими ломтиками. На ломтики батона намазать майонез.

На бутерброды положить кружочки помидоров, посолить их по вкусу. Затем на помидоры положить ломтики сыра и прикрыть их ломтиками ветчины. По желанию на бутерброды можно положить кольца болгарского перца.

Запекать бутерброды на средней решетке аэрогриля в течение 10 мин при температуре 260 °С на высокой скорости вентилятора.

На каждый бутерброд положить 1 оливку или маслину. Подавать горячими, посыпав измельченной зеленью.





ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С МОРКОВЬЮ

2 ломтика белого хлеба
20 г сливочного масла
50 г тертого сыра
2 моркови
50 г зеленого лука

Морковь отварить, очистить и нарезать тонкими полосками.

На хлеб намазать масло, сверху положить вареную морковь, посыпать измельченным зеленым луком и тертым сыром.

Запекать в аэрогриле в течении 1 мин при низкой скорости и температуре 150 °C.