

# REDMOND

АЭРОГРИЛЬ  
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ  
**RAG-241**

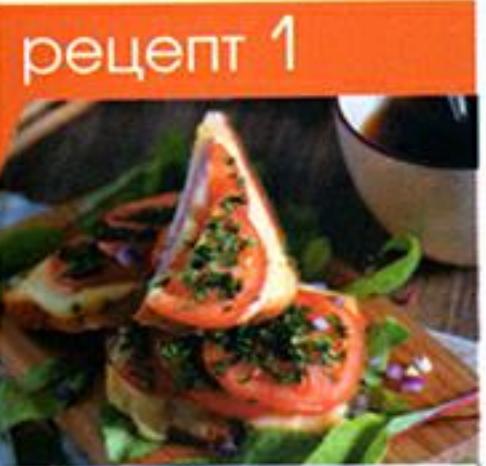
20

рецептов

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ !



## Бутерброды



рецепт 1

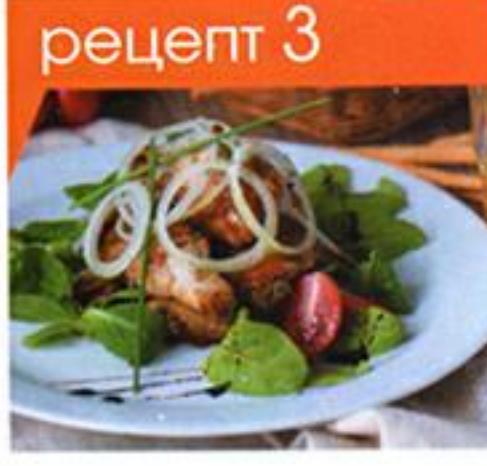
Горячие бутерброды  
с колбасой и сыром



рецепт 2

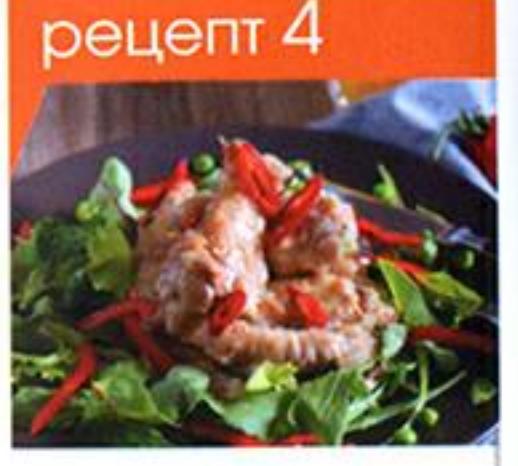
Горячие бутерброды  
с маслом и сыром

## Основные блюда



рецепт 3

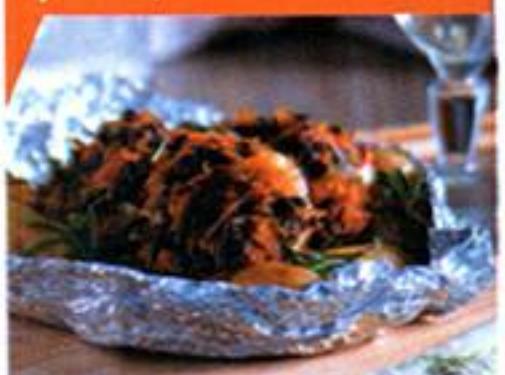
Пряные крылышки



рецепт 4

Куриные крылышки  
в белом соусе

рецепт 5



Курица запеченная  
в фольге

рецепт 6



Цыпленок жареный

рецепт 7



Утка жареная

рецепт 8



Индейка  
в вишневом маринаде

рецепт 9



Свиные отбивные

рецепт 10



Свиные ребрышки  
в апельсиновом соусе

рецепт 11



Свинина запеченная

рецепт 12



Бифштекс

рецепт 13



Говядина «Удачная»

рецепт 14



Котлеты из говядины с  
ветчиной

рецепт 15



Мясо по-тирольски

рецепт 16



Треска  
в горчичном соусе

рецепт 17



Рыба запеченная  
с сыром

рецепт 18



Дорада на гриле

Выпечка

рецепт 19



Шарлотка с яблоками

рецепт 20



Пирог рыбный



Бутерброды

рецепт 1



## Горячие бутерброды с колбасой и сыром

### Ингредиенты:

Хлеб белый тостовый – 90 г (3 шт.)

Колбаса вареная – 100 г

Помидоры – 120 г

Сыр – 80 г

Укроп – 5 г

Петрушка – 5 г

### Порядок приготовления

Колбасу, сыр и помидоры нарезать пластинками, зелень измельчить ножом. На ломтики хлеба выложить ингредиенты в следующей последовательности: колбаса, сыр, помидоры. Поместить бутерброды на низкую решетку. Установить аэрогриль, время приготовления – **5 минут**, температура – **200°С**. Готовые бутерброды посыпать зеленью.

# Горячие бутерброды с маслом и сыром

## Ингредиенты:

Хлеб белый тостовый – 90 г (3 шт.)

Масло сливочное – 60 г

Сыр пармезан – 30 г

Зелень – 10 г

Бутерброды  
рецепт 2

## Порядок приготовления

Пармезан натереть на мелкой терке. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом и посыпать тертым пармезаном. Выложить бутерброды на низкую решетку. Установить аэрогриль, время приготовления – **5 минут**, температура – **200 °С**. Готовые бутерброды посыпать зеленью.





# Пряные крыльышки

## Ингредиенты:

Куриные крылья – 1 кг  
Чеснок – 15 г  
Соевый соус – 100 мл  
Масло растительное – 100 мл  
Острое масло чили – 20 мл  
Соль  
Специи

## Порядок приготовления

Крылья промыть и разделить на фаланги. Чеснок измельчить ножом. Затем крылья выложить емкость для приготовления, добавить соевый соус, оливковое масло и масло чили, соль, специи, чеснок и перемешать. Установить аэрогриль, время приготовления – **1 час**, температура – **200 °С**. Затем повторно установить время приготовления **30 минут**, температуру – **250 °С**. Во время приготовления крылья периодически переворачивать.

# Куриные крылышки в белом соусе

## Ингредиенты:

Куриные крылья – 1 кг  
Лук репчатый – 200 г  
Масло сливочное – 80 г  
Мука – 60 г  
Вода – 500 мл  
Соль  
Специи

## Порядок приготовления

Крылья промыть и разделить на фаланги. Лук нарезать кубиками по 0,5 см. Масло растопить. Выложить крылья емкость для приготовления. В отдельной чаше смешать лук, муку, масло, воду, соль и специи, затем получившуюся смесь добавить к крыльям и перемешать. Установить аэрогриль, время приготовления – **1 час**, температура – **200 °С**. Затем повторно установить время приготовления **30 минут**, температуру – **250 °С**. Во время приготовления крылья периодически помешивать.

Основные  
блюда  
рецепт 4





# Курица запеченная в фольге

## Ингредиенты:

Курица (филе) – 500 г  
Морковь – 80 г  
Шампиньоны – 60 г  
Крахмал – 20 г  
Чеснок – 10 г  
Соль  
Специи

## Порядок приготовления

Куриное филе промыть и разрезать на 6 частей. Грибы нарезать кубиком по 0,5 см. Чеснок измельчить ножом. Морковь натереть на крупной терке. Каждый кусок филе обвалять в крахмале, выложить на двойной лист фольги, добавить соль и специи, к каждому кусочку добавить грибы (10 г) и морковь (10 г), посыпать измельченным чесноком, плотно завернуть и выложить на нижнюю решетку. Установить аэрогриль, время приготовления – **1 час**, температура – **250 °C**.

# Цыпленок жареный

## Ингредиенты:

Цыпленок – 700 г  
Апельсин – 250 г  
Лимон – 150 г  
Чеснок – 15 г  
Чабрец свежий – 10 г  
Масло оливковое – 20 мл  
Соль  
Специи

## Порядок приготовления

Цыпленка промыть. Апельсин и лимон нарезать дольками и нафаршировать ими цыпленка. Чабрец и чеснок измельчить ножом, смешать с маслом, солью и специями, получившейся смесью натереть цыпленка и выложить на нижнюю решетку грудкой вниз. Установить аэрогриль, время приготовления – **1 час**, температура – **190 °С**. Затем повторно установить время приготовления **30 минут**, температуру – **190 °С**.





## Утка жареная

### Ингредиенты:

Утка – 1,2 кг  
Апельсиновый джем – 40 г  
Томатный соус – 20 г  
Апельсиновый сок – 20 мл  
Соль  
Специи

### Порядок приготовления

Утку промыть. В отдельной емкости смешать джем, сок, соус, соль и специи, получившейся смесью натереть утку и выложить на нижнюю решетку грудкой вниз. Установить аэрогриль, время приготовления – **1 час**, температура – **190 °C**. Затем перевернуть утку. Установить аэрогриль, время приготовления – **30 минут**, температура – **200 °C**.

# Индейка в вишневом маринаде

## Ингредиенты:

Филе индейки – 1 кг  
Томатный соус – 20 г  
Корица – 1 г  
Молотый красный перец – 1 г  
Вишневый сок – 200 мл  
Соль  
Специи

## Порядок приготовления

Филе промыть. В отдельной емкости смешать сок, соус, корицу, перец, соль и специи. В получившейся смеси замариновать индейку и оставить на 2 часа. Затем выложить индейку на нижнюю решетку. Установить аэрогриль, время приготовления – **50 минут**, температура – **200 °C**.



Основные  
блюда  
рецепт 8



## Свиные отбивные

### Ингредиенты:

Свинина (вырезка) – 300 г  
Сухари панировочные – 60 г  
Мука – 60 г  
Яйцо – 50 г (1 шт.)  
Чеснок – 15 г  
Молоко 2,5% – 20 мл  
Соль  
Специи

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на порционные куски и отбить. Чеснок измельчить ножом. Молоко и яйцо взбить, добавить соль, специи, чеснок и перемешать. Отбивные обвалять в муке, во взбитом яйце и сухарях и выложить на нижнюю решетку. Установить аэрогриль, время приготовления – **20 минут**, температура – **250 °C**.

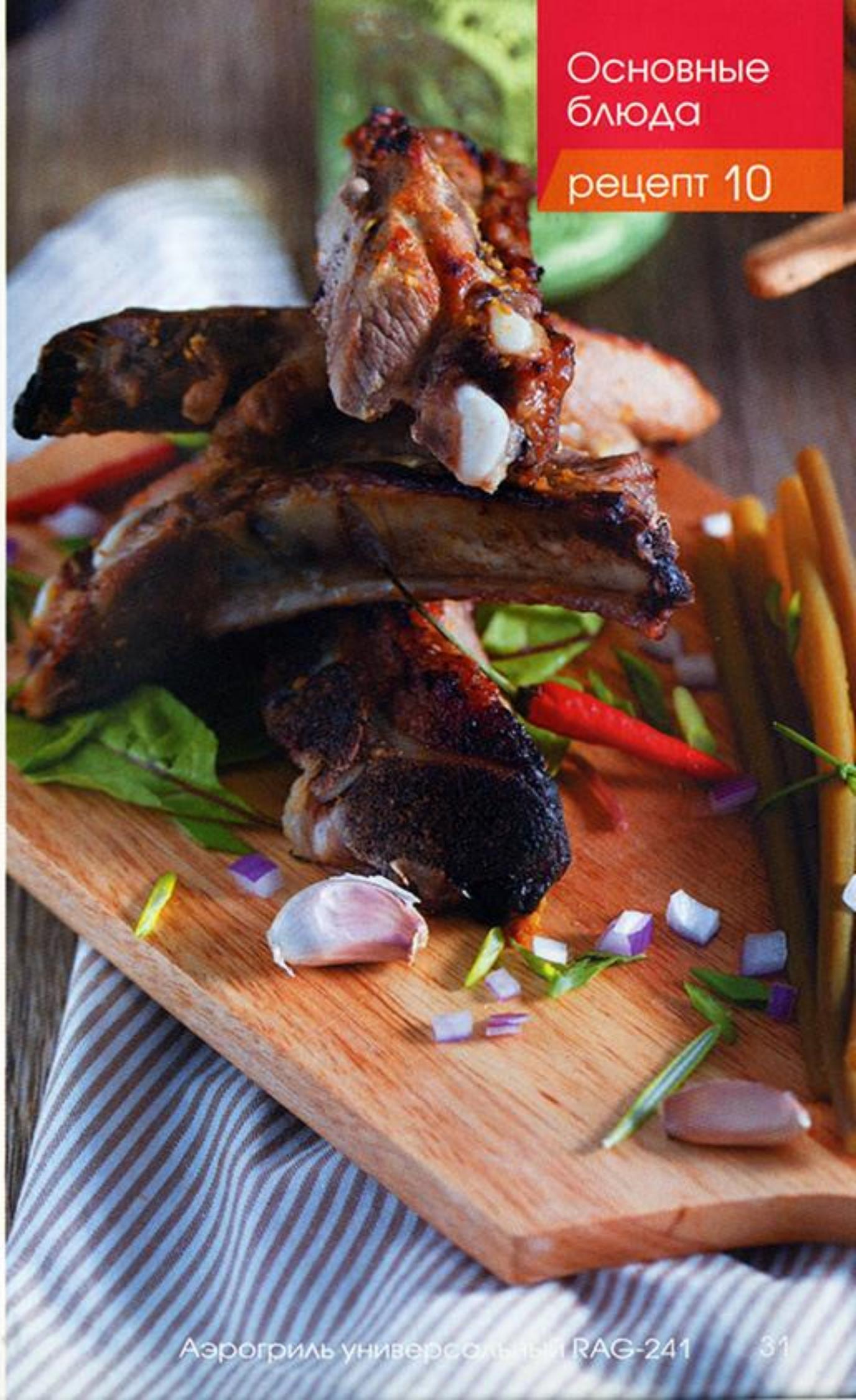
# Свирные ребрышки в апельсиновом соке

## Ингредиенты:

Свирные ребрышки – 1 кг  
Апельсины – 500 г  
Мед – 60 г  
Соевый соус – 20 мл  
Лимонный сок – 15 мл  
Соль  
Специи

## Порядок приготовления

Ребрышки промыть и отделить друг от друга, из апельсинов отжать сок. Приготовить соус: цедру одного апельсина натереть на мелкой терке, смешать с соевым соусом, лимонным и апельсиновым соками, добавить мед и перемешать. Ребра выложить на нижнюю решетку и полить соусом. Установить аэрогриль, время приготовления – **35 минут**, температура – **200°С**.



Основные  
блюда  
рецепт 10



## Свинина запеченная

### Ингредиенты:

Свинина (филе) – 1 кг  
Лук репчатый – 150 г  
Сахар – 20 г  
Горчица – 15 г  
Вино красное сухое – 200 мл  
Уксус – 100 мл  
Масло оливковое – 30 мл  
Соль  
Специи

### Порядок приготовления

Лук нарезать кольцами. Мясо промыть, выложить в отдельную емкость, залить оливковым маслом, уксусом, вином, добавить сахар, соль, специи и перемешать. Оставить мясо в маринаде на 2 часа. Замаринованное мясо смазать горчицей и выложить на верхнюю решетку. Установить аэрогриль, время приготовления – **20 минут**, температура – **200 °С**. Затем переложить мясо на нижнюю решетку. Установить аэрогриль, время приготовления – **40 минут**, температура – **200 °С**. После окончания приготовления оставить мясо на решетке на 20 минут.

# Бифштекс

## Ингредиенты:

Фарш говяжий – 750 г  
Апельсиновый сок – 40 мл  
Чеснок – 5 г  
Масло оливковое – 20 мл  
Соль  
Специи

## Порядок приготовления

Чеснок измельчить ножом. Из фарша сделать бифштексы толщиной 2 см. Приготовить соус: сок, масло, чеснок, соль и специи и перемешать в отдельной емкости. Бифштексы выложить на нижнюю решетку и смазать соусом. Установить аэрогриль, время приготовления – **20 минут**, температура – **230 °С**.





## Говядина «Удачная»

### Ингредиенты:

Говядина (филе) – 500 г  
Лук репчатый – 150 г  
Перец болгарский – 150 г  
Майонез – 150 г  
Морковь – 150 г  
Сыр твердый – 100 г  
Соль  
Специи

### Порядок приготовления

Мясо промыть и нарезать на порционные куски, слегка отбить, натереть солью и специями. Лук и перец нарезать кубиками по 0,5 см. Морковь натереть на крупной терке. На нижнюю решетку выложить мясо, сверху выложить остальные ингредиенты слоями в следующей последовательности: лук, перец, морковь. Сверху смазать блюдо майонезом. Установить аэрогриль, время приготовления – **50 минут**, температура – **180 °С**.

# Котлеты из говядины с ветчиной

## Ингредиенты:

Говядина (филе) – 1 кг  
Ветчина – 150 г  
Панировочные сухари – 200 г  
Хлеб белый – 150 г  
Лук репчатый – 100 г  
Яйцо – 50 г (1 шт.)  
Соль  
Специи

## Порядок приготовления

Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с размоченным хлебом и луком. Ветчину нарезать кубиком по 0,5 см. В фарш вбить яйцо, добавить ветчину, соль и специи, тщательно перемешать и сформировать котлеты. Обвалять котлеты в панировочных сухарях и выложить на нижнюю решетку. Установить аэрогриль, время приготовления – **40 минут**, температура – **160 °C**.

Основные  
блюда  
рецепт 14





## Мясо по-тирольски

### Ингредиенты:

Говядина (филе) – 800 г  
Сухари панировочные – 200 г  
Чеснок – 15 г  
Соль  
Специи

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки, слегка отбить, чеснок измельчить ножом. Чеснок, сухари, соль и специи смешать в отдельной чаше. Мясо обвалять в полученной смеси выложить на фольгу и завернуть в конверт. Конверт с мясом выложить на нижнюю решетку. Установить аэрогриль, время приготовления – **1 час**, температура – **205 °С**.

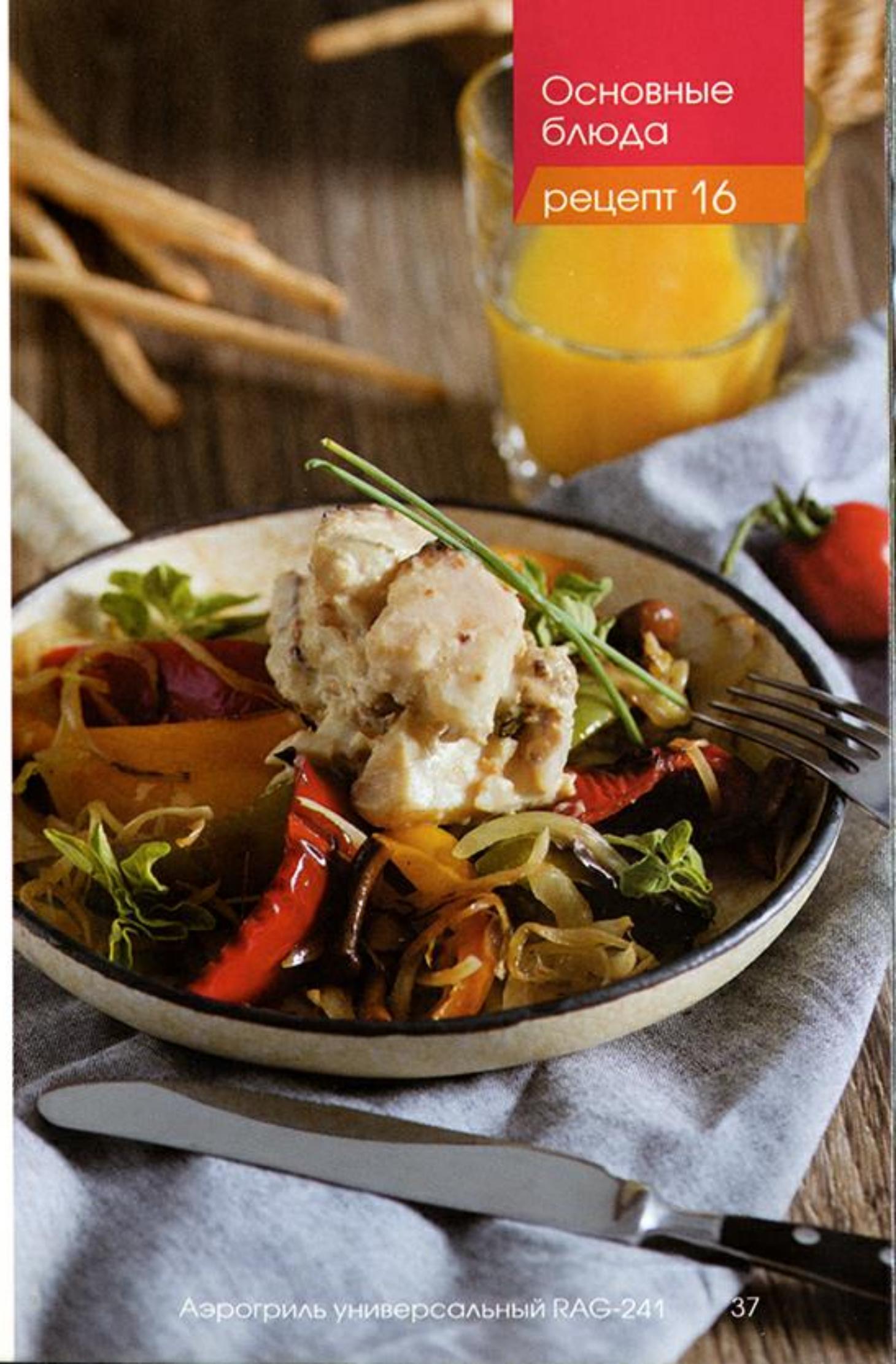
# Треска в горчичном соусе

## Ингредиенты:

Треска (филе) – 500 г  
Майонез – 100 г  
Горчица – 30 г  
Хрен – 20 г  
Соль  
Специи

## Порядок приготовления

Филе промыть и нарезать кусками среднего размера. В отдельной емкости смешать горчицу, хрен, майонез, соль и специи. Получившейся смесью смазать рыбу и выложить в емкость для приготовления. Установить аэрогриль, время приготовления – **30 минут**, температура – **250 °C**.





## Рыба запеченная с сыром

### Ингредиенты:

Треска (филе) – 1 кг  
Майонез – 150 г  
Сыр – 100 г  
Соль  
Специи

### Порядок приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Рыбу промыть и нарезать кусочками по 1,5-2 см, добавить соль и специи. Затем выложить треску на высокую решетку и смазать майонезом. Установить аэрогриль, время приготовления – **25 минут**, температура – **250 °С**. За 5 минут до завершения приготовления посыпать рыбу сыром.

# Дорада на гриле

## Ингредиенты:

Дорада – 300 г  
Соль  
Специи

## Порядок приготовления

Рыбу промыть, очистить и выпотрошить. Натереть рыбу солью и специями и выложить на высокую решетку. Установить аэро-гриль, время приготовления – **40** минут, температура – **200 °С**.





# Шарлотка с яблоками

## Ингредиенты:

Мука пшеничная – 180 г  
Яблоки – 300 г  
Яйцо – 250 г (5 шт.)  
Сахар – 200 г  
Масло сливочное – 10 г  
Разрыхлитель – 10 г  
Корица – 2 г

## Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиками по 1 см. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить муку, разрыхлитель, корицу и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, залить часть теста, выложить яблоки, залить оставшимся тестом. Установить программу «ВЫПЕЧКА», время приготовления – **50 минут**. Сверху установить аэрогриль, время приготовления – **20 минут**, температура – **120 °С**. Готовить до окончания программы.

# Пирог рыбный

## Ингредиенты:

- Тесто слоеное (заморозка) – 500 г
- Сайра консервированная – 250 г
- Картофель – 150 г
- Яйцо вареное – 50 г (1 шт.)
- Сливочное масло – 10 г
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Консервированную рыбу размять вилкой, картофель нарезать тонкими кружочками. Яйцо натереть на крупной терке, зеленый лук измельчить ножом. Рыбу смешать с яйцом и луком. Тесто разделить на две части и раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить первую часть теста, сверху равномерно распределить рыбу, смешанную с зеленым луком и яйцом, затем выложить кружочки картофеля, посыпать солью и специями. Накрыть второй частью теста, защипать края и сделать несколько проколов вилкой. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления – **40 минут**. Сверху установить аэрогриль, время приготовления – **20 минут**, температура – **130 °С**. Готовить до окончания программы.

