

DEMIAND

ЛЕГКАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

ИСКУССТВО В КАЖДОМ ХРУСТЕ!

Для аэрогриля

Блюда
НА ВСЕ СЛУЧАИ
ЖИЗНИ

Сэкономьте время

Готовьте в удовольствие

25 июля
четверг

выпуск #6

7

**вкусных и необычных
рецептов**

**Колбаски
в беконе**

Вкусный

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Советы	стр 3-4
2. Сырные булочки	стр 5-7
3. Хрустящий сыр в панировке	стр 8-10
4. Картофель	стр 11-13
5. Колбаски в беконе	стр 14-16
6. Лосось с брокколи	стр 17-19
7. Закуска с сыром	стр 20-22
8. Чизкейк с медом	стр 23-25





СОВЕТЫ, КОТОРЫЕ БУДУТ ПОЛЕЗНЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ИЗ НАШЕГО ЖУРНАЛА

1. Масло не оказывает вреда при готовке, когда используется в соответствии с рекомендациями по температуре. Например, некоторые масла, могут использоваться для жарки при средних температурах, так как они обладают высокой точкой кипения и стабильны при нагревании. Также, масло можно использовать безопасно с помощью наших аэрогрилей, так как можно выставить точную температуру. Перегрев не допускается, следовательно готовка на масле не приводит к образованию вредных веществ.

- Рафинированное подсолнечное масло: около 232°C
- Оливковое масло: около 190-220°C
(рекомендуем Extra Virgin)

- 
- Арахисовое масло: около 232°C
 - Рафинированное кукурузное масло: около 232°C
 - Рафинированное соевое масло: около 238°C
 - Оливковое масло: около 190-220°C
 - Кокосовое масло: около 177°C
 - Масло гранатовой косточки: около 204°C
 - Точка дымления у масла виноградной косточки обычно составляет около 216-242°C. Это делает его отличным выбором для жарки и глубокого жарения, так как оно обладает высокой стабильностью при нагревании.

2. При приготовлении рекомендуем устанавливать решетку или корзину, идущую в комплекте с аэрогрилем. Это нужно для того, чтобы горячий воздух обволакивал еду со всех сторон.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
15
мин.

4

Порций

DE'MIAND

БУЛОЧКИ
СЫРНЫЕ

СЫРНЫЕ БУЛОЧКИ

Ингредиенты:

- 100 г чеддера, натертого на терке
- 1 чайная ложка горчицы
- 1 столовая ложка кисло-сладкого соуса
- 2 яичных желтка
- 2 разрезанных пополам булочки (4 половинки)
- немного мелко нарезанного зеленого лука

СЫРНЫЕ БУЛОЧКИ

Приготовление:

1. В миске смешайте сыр, горчицу, соус и яичные желтки до однородной массы.
3. В аэрогриле установите решетку и застелите пергаментной бумагой. Выложите булочки и готовьте при температуре 190°C в течение 3х минут. Выньте их из аэрогриля, намажьте сырной смесью и верните запекаться ещё на 5 минут до золотистой корочки.
4. Подавайте, посыпав мелко нарезанным луком.

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
30
мин.

10-12

Кусочков

DEMIAND

ХРУСТЯЩИЙ СЫР

В ПАНИРОВКЕ

ХРУСТЯЩИЙ СЫР В ПАНИРОВКЕ

Ингредиенты:

- 200 г камамбера, нарезанного на 10-12 ломтиков
- 80 г муки
- 1 яйцо (взбитое)
- 60 г панировочных сухарей
- соль и черный перец
- 1 банка клюквенного соуса

ХРУСТЯЩИЙ СЫР В ПАНИРОВКЕ

Приготовление:

1. Насыпьте муку на одну тарелку, взбитое яйцо в миску и панировочные сухари, смешанные с солью и перцем, в другую миску.
2. Обваляйте каждый ломтик камамбера в муке, затем окуните в яйцо, затем обваляйте в панировочных сухарях. Отложите и повторите с оставшимися ломтиками.
3. Поместите ломтики на установленную решетку аэрогриля, застеленную пергаментом. Готовьте при 180°C в течение 12 минут.
4. Разогрейте клюквенный соус с 1 столовой ложкой воды и подавайте вместе с камамбером.

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
50
МИН.

4

Порций

DEMIAND

КАРТОФЕЛЬ

КАРТОФЕЛЬ

Ингредиенты:

- 600 г молодого картофеля (очищенного и тонко нарезанного)
- 2 зубчика чеснока (измельченные)
- 200 мл сливок
- 200 мл молока
- 1 ч. л. соли
- Свежемолотый черный перец

КАРТОФЕЛЬ

Приготовление:

1. Выложите слоями картофель в подходящую форму для запекания, приправляя каждый слой солью и перцем и посыпая немного чесноком, затем добавьте сливки и молоко, убедившись, что картофель полностью покрыт.
2. Поместите форму на решетку аэрогриля и готовьте 40 минут при 160°C.
3. Подавайте горячим.

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
20
мин.

8

Порций

DEMIAND



КОЛБАСКИ

В БЕКОНЕ



КОЛБАСКИ В БЕКОНЕ

Ингредиенты:

- 8 ломтиков копченого бекона
- 8 свиных колбасок (или сосисок)
- 8 листиков шалфея

КОЛБАСКИ В БЕКОНЕ

Приготовление:

1. Оберните один ломтик бекона вокруг каждой колбаски вместе с листиком шалфея, затем выложите в один слой на решетку аэрогриля, застеленную пергаментом.
2. Готовьте при 180°C в течение 10-12 минут до готовности. Для более хрустящего бекона готовьте еще несколько минут.
3. Подавать можно с любимым соусом по вкусу.

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
30
мин.

2

Порций

DEMIAND



ЛОСОСЬ

С БРОККОЛИ



ЛОСОСЬ С БРОККОЛИ

Ингредиенты:

- 255 г филе лосося без кожи, нарезанное пополам
- 1/2 средней головки брокколи, разделенной на соцветия (около 255 г)
- 1 ч.л. масла виноградной косточки
- Кунжутные семена (по желанию)

ЛОСОСЬ С БРОККОЛИ

Приготовление:

1. На решетку аэрогриля, застеленную пергаментом, поместите соцветия брокколи, сбрызните маслом и добавьте щепотку соли по вкусу. Запекайте при 160°C около 15 минут. Выложите брокколи на тарелку и отставьте.
2. Вместо соцветий выложите на тот же пергамент лосось и готовьте при 200°C 10 минут.
3. Выложите на тарелку к брокколи и посыпьте кунжутом. Подавать можно с соусом тар-тар или любым другим по вкусу.

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
10
мин.

12

Порций

DEMIAND



ЗАКУСКА

С СЫРОМ

ЗАКУСКА С СЫРОМ

Ингредиенты:

- 50 г тертого сыра
- 100 мл крем-фреш
- 1 ч.л. дижонской горчицы
- щепотка молотого мускатного ореха
- молотый черный перец
- 2 ломтика белого хлеба
- 2 ломтика ветчины
- масло, размягченное (по желанию)
- свежая петрушка (по желанию)

ЗАКУСКА С СЫРОМ

Приготовление:

1. Смешайте сыр и крем-фреш в миске, добавьте горчицу, мускатный орех и приправы.
2. Намажьте масло на одну сторону ломтика хлеба, затем переверните его. Намажьте половину смеси крем-фреша на другую сторону хлеба, добавьте ветчину, затем накройте вторым ломтиком хлеба. Намажьте оставшийся крем-фреш сверху бутерброда.
3. Запекайте в аэрогриле 6 минут при 180°C, заранее установив в нем решетку, застеленную пергаментом.
4. По готовности положите бутерброды на доску и разрежьте на части. Каждую часть наденьте на шпажку и подавайте в качестве закуски. При желании украсьте свежей петрушкой.

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
45
мин.

8

шт

DEMIAND



ЧИЗКЕЙК
С МЕДОМ

ЧИЗКЕЙК С МЕДОМ

Ингредиенты:

- 450 г крем-сыра
- 2 яйца
- 100 г белого сахара
- 50 г коричневого сахара
- 60 мл сметаны
- 1 ч.л. ванильного экстракта
- 1 ст.л. муки
- 120 г измельченного бисквита,
перемешанного с растопленным
маслом
- немного голубики (для подачи)
- 1 ст.л. меда

ЧИЗКЕЙК С МЕДОМ

Приготовление:

1. Возьмите форму для запекания и распределите по дну смесь из измельченных бисквитов и масла, затем заморозьте на 20 минут.
2. Взбейте крем-сыр, сметану, коричневый сахар, мелкий сахар и муку в миске до легкой воздушной массы. Добавьте ваниль, и яйца, по одному, взбивая до полного соединения, затем влейте смесь в форму.
3. Установите форму на решетку аэрогриля и выпекайте при 175°C чизкейк в течение 30 минут или до готовности.
4. Когда будет готово, охладите и добавьте голубику сверху чизкейка, затем полейте медом перед подачей.

**Каждый день новые видео рецепты
в нашем телеграм канале**



@DEMIAND_GRILL

***“DEMIAND Рецепты
для аэрогриля
и кофеварки”***

25 июля
четверг

WWW.DEMIAND.RU

Телефон: +7 (495) 320-94-92

www.demiand.ru

sales@demiand.ru