

АЕГ

КАКЪВ Е ВКУСЪТ
НА СВЕТА?



AEG



С ПРАВИЛНИТЕ АКСЕСОАРИ СТАВАТЕ МАЙСТОР

Всичко се променя - начина ни на живот, подходът ни към готвенето и храненето, и към вкусът. Можете лесно да се превърнете в шеф-готвач с правилните инструменти. С тяхна помощ ще имате по-голямо удоволствие от готвенето, а с изкусителните аромати ще очаровате своите близки и приятели.

С подходящите аксесоари ще разберете, че можете лесно да правите ефектни неща.



Вегетарианските рецепти са означени с листо.



AEG





СОЛЕН БЛОК

Солният блок от розова хималайска сол е Вашият иновативен начин на естествено приготвяне и сервиране на ястия. Можете да го използвате на готварския плот или на скарата, във фурната или като студена поставка за сервиране на храна. Всяка храна приготвена с него ще бъде страхотно вкусно изживяване. Микроелементи проникват в храната, естествено обогатяват вкуса и добавят изцяло нови аромати. Стоманеният държач добавя стил и запазва повърхността на блока топла или студена, в зависимост от предпочитанията. Това Ви позволява да сервирате охладени десерти директно от фризера или пък горещи ястия от плота или фурната и дори да пригответе ястия на масата пред гостите.

САЛАТА С КИНОА, С ЧИМИЧУРИ СОС

СЪСТАВКИ

750 гр. пилешки гърди
180 гр. киноа
500 мл. вода
400 гр. варена зелена леща
55 гр. печени тиквени семки
40 гр. печени слънчогледови семки
2 скилидки чесън
2 ч.л. пушен червен пипер
4 с.л. зехтин
2 с.л. ябълков оцет
връзка мента

СОС ЧИМИЧУРИ

60 мл. ябълков оцет
3 бр. зелен лук
1 зелена люта чушка без семките
1 чаша листа от магданоз
1 чаша листа от мента

ПРИГОТВЯНЕ

Кипнете вода, изсипете изплакнатата киноа в нея и гответе на слаб огън до омекване (около 12 минути), след което оставете настрана да се охлади. Нарезете пилето на по-големи парчета, сложете в купа, добавете чесън, черен пипер, сол и червен пипер и разбъркайте добре. Месото се нанизва на шишчета и се оставят за 10 минути, да се маринуват.

Смесете ситно нарязания зелен лук, магданоз, мента, оцет, люта чушка и сол и пасирайте до гъст сос.

В голяма купа смесете охладената киноа, зелената леща, нарязаната мента, слънчогледовите семки, ябълковия оцет и половината зехтин и подправете на вкус със сол и черен пипер.

Загрейте **соленият блок** върху най-високата мощност на готварски плот, намажете шишчетата с останалия зехтин и гриловайте за 4 минути от всяка страна.

Сервирайте със салата с киноа, сос чимичури и резенчета лайм.



ТЕЛЕШКИ КОТЛЕТ

С РИГАН И САЛАТА ОТ ЗРЯЛ БОБ

СЪСТАВКИ

4 телешки котлета
400 гр. варен бял боб
30 гр. меко масло
100 гр. рукола
60 мл. сок от лимон или лайм
1 лъжица лимонов сок
1 лъжица листа риган
1 средно голяма глава червен лук
2 големи, червени домата
2 с.л. зехтин
морска сол
едро смлян, пресен черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

Пригответе паста от маслото, лимоновия сок и риган, след това я разтрийте върху телешките котлети и гответе върху горещия **солен блок** по 4-5 минути от всяка страна.

След като е готово поставете месото на дъска и покрийте с алуминиево фолио да почине. Изцедете боба, нарежете на кубчета домати, без семките, и червения лук на шайби. Смесете в купа с лимоновия сок и зехтин, и подправете с морска сол и черен пипер.

Сервирайте котлетите със салата от боб и рукола.



ХРУПКАВА ПЪСТЪРВА

С ЛИМОНОВА САЛСА И ХРУПКАВА ЗЕЛЕНА САЛАТА

СЪСТАВКИ

4 филета или около
200 гр. пъстърва или друга
любима риба
100 мл. зехтин
100 мл. растително олио
50 гр. зелен боб
50 мл. лимонов сок
2 лимона
1,5 с.л. липов мед
връзка магданоз
връзка копър
връзка див лук
2 с.л. каперси
микс зелени салати
1 малка зелена краставица
1 зелена чушка
морска сол и едро смлян,
пресен черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

Почистете филетата, изплакнете под вода и подсушете с домакинска хартия. Подправете с прясно смления пипер и настъргана кора от един лимон, след което намажете с масло от двете страни и оставете да престои един час, така че рибата да се маринова.

Сложете каперсите, останалата част лимонова кора, обелените и нарязани на ситно два лимона, захарта и нарязаните билки в купа - разбъркайте, като бавно добавяте зехтин, така че да се получи гъста консистенция на крем. Накрая подправете с черен пипер и оставете да се комбинират ароматите.

Измийте микса салати и подсушете, накъсайте го на малки парченца и поставете в купа. Нарезжете краставицата и чушката на полумесеци, бланширайте боба и го нарежете на по-малки парчета. В голям съд комбинирайте лимоновия сок и меда, разбъркайте добре. Без да спирате смесването, бавно добавете към сместа растителното олио, докато получите кремообразна текстура на дресинга. Накрая добавете 3-4 с.л. зехтин, подправете със сол и черен пипер.

Загрейте **соления блок**, сложете рибното филе с кожата върху него и гответе около 4 минути, докато кожата стане хрупкава, след това обърнете от другата страна и пригответе за 1-2 минути.

Сервирайте пъстървата върху салатата и полейте със салсата.



AEG



АГНЕШКИ БУРГЕР, ГРИЛОВАНИ ЧУШКИ, КРАСТАВИЧНА РАИТА И СОС ХАЛАПЕНЬО

СЪСТАВКИ

400 гр. агнешка кайма (свинска кайма от вратно месо)
280 гр. кисело мляко
280 гр. доматиено пюре
55 гр. бяла захар
300 мл. отцедени, мариновани халапеньо
2 средноголеми червени чушки
4 питки за бургери
1 средноголяма краставица
1 лъжица нарязани листа от мента
1 ч.л. смян кимион
1 ч.л. смян кориандър
2 скилидки чесън
листа бейби спанак
морска сол и едро смян черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

Намажете чушките с олио и ги изпечете във фурна, предварително загрята до 180° С, докато кожичката им потъмнее. Сложете изпечените чушки в купа, увийте ги плътно с алуминиево фолио и оставете да престоят 10 минути, след което с нож внимателно почистете чушките от кожата и семената. Нарезете на тънки ивици и поставете в купа.

В отделна купа смесете киселото мляко, изцедено от излишната вода, настърганата на едро, краставица, нарязаната мента, ситно нарязания чесън, сол, кимион и кориандър и оставете настрана, за да комбинирате ароматите.

Смесете халапеньо чушките, захарта, чесъна и доматиеното пюре в не много гладък сос, така че парчетата чушки да се запазят. Готовият сос сложете в тиган с дебело дъно и оставете да къкри за около 5 минути (или докато се сгъсти).

Размесете добре каймата с черен пипер и оформете 4 бургера, след което ги намажете с олио и печете върху много горещ **солен блок** около 3 минути от всяка страна или докато бургерът се изпече до желаното от Вас ниво.

Разрежете хлебчето на половина, намажете със зехтин и леко изпечете от вътрешната страна върху **соления блок**. След това намажете със соса от халапеньо, краставична раита, сложете от печената чушка и спанака.

ГРИЛОВАНИ СКАРИДИ С МАСЛО И ДЖИНДЖИФИЛ

СЪСТАВКИ

12 сурови тигрови / кралски скариди
50 гр. меко масло
1,5 с.л. бяла мисо паста
1 ч.л. нарязани нори водорасли
1 лъжица настърган пресен джинджирил
растително олио за намазване на
скаридите при сервиране шишчета

ПРИГОТВЯНЕ

Разтопете маслото в дълбок тиган, добавете водораслите нори и джинджирила. Разбъркайте старателно с мисо пастата. Прехвърлете в купа и поставете на топло място.

Загрейте **соления блок** върху най-високата мощност на готварския плот и нанижете скаридите на шишчета.

Намажете с олио и гответе по 4-5 минути от всяка страна до леко зачервяване.

Докато скаридите са горещи, намажете с джинджирилово масло и сервирайте с лимони.



AEG



ФЛАНК СТЕК, С ЧИМИЧУРИ, ПЮРЕ ОТ ПЕЧЕНА ЦЕЛИНА И ЧЕРВЕН ПИПЕР

СЪСТАВКИ

800 гр. говеждо месо, почистено от жилите

1 глава целина (около килограм)

50 гр. студено масло, нарязано на кубчета

50 мл. гореща сметана 30%

1 лъжица сладки сушени чушки

1 лъжица счукан черен пипер

едро смлян червен пипер

СОС ЧИМИЧУРИ

125 мл. винен оцет

2 филета аншоа

2 зелени люти чушки

1 зелена люта чушка без семки

1 чаша листа магданоз

½ чаша листа от мента

2 с.л. листа мащерка

2 скилидки чесън

1 лъжица липов мед

1 лъжица зехтин

ПРИГОТВЯНЕ

Смесете всички съставки за соса и смелете в блендер до получаване на гъст сос.

Натрийте целината с олио, подправете със сол и черен пипер, увийте в алуминиево фолио и печете до омекване във фурната при 180 °С (около 30-40 минути). След изпичане леко охладете и обелете целината, след това нарежете на по-малки парчета и смесете с половината сметана.

Докато разбърквате добавете студеното масло и ако пюрето е твърде гъсто, добавете останалата сметана. Подправете пюрето със сол и черен пипер.

Бавно загрейте **соления блок** върху най-високата мощност на плота, поръсете месото с червения и черен пипер, печете за 2-3 минути от всяка страна (или до желаната степен на приготвяне), след което го сложете върху дъска за няколко минути, за да почине.

Сервирайте стека с пюре от целина и лъжица чимичури сос отгоре.

ПИТА С ПИКАНТНО ПИЛЕ, МАРИНОВАН ЧЕРВЕН ЛУК, СОС ВЕРДЕ И МЕНТА

СЪСТАВКИ

500 гр. пилешки гърди или обезкостено месо от бутчетата
60 мл. зехтин
1 ч.л. лук на прах
¼ ч.л. чили на прах
1 ч.л. риган
1 ч.л. сладък, пушен червен пипер
1 лъжица мед
1 ч.л. семена от кориандър
2 средно големи глави червен лук
200 мл. вода
150 мл. винен оцет
1-2 карамфил
1-2 натрошени семена от кардамон
1 пръчица канела
връзка пресен кориандър
връзка мента
връзка див лук
връзка магданоз
връзка копър
морска сол и прясно смлян черен пипер
3 с.л. растително олио
2 с.л. каперси
2 с.л. ябълков оцет
2 лъжица мед
арабска пита
зелена салата или айсберг, нарязана на тънки ивички

ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете пилешкото месо на жулиени и мариновайте в подправките (зехтин, лук на прах, чили на прах, риган, сладък, пушен червен пипер, 1 лъжица мед и семена от кориандър). Покрийте плътно купата и оставете в хладилника за цялата нощ.

Кипнете вода с винения оцет, добавете подправки (карамфил, натрошени семена от кардамон, пръчица канела) и гответе за 5 минути, след това леко охладете и добавете тънко нарязания червен лук.

Ситно нарязваме билките и чесъна, добавяме нарязаните каперси, ябълковия оцет, 2-те лъжици мед и олиото, разбъркваме заедно, овкусяваме със сол и черен пипер. Сосът Верде трябва да придобие гъста, кремообразна консистенция.

Пригответе маринованото месо върху **солен блок**, загрят на готварски плот при най-голяма мощност. След това прехвърлете в загрята чиния и сервирайте със соса Верде, нарязаната салата и пита, загрята на **солена блок**.



AEG



СВИНСКИ ШИШЧЕТА САТАЙ СЪС САЛАТА ОТ КРАСТАВИЦИ И РЕПИЧКИ

СЪСТАВКИ

400 гр. свинско филе
35 гр. печени несолени фъстъци
фъстъчено масло
2 стръка зелен лук
1 краставица
1 връзка репички
2 с.л. лимонов сок
1 лъжица зехтин
1 ч.л. мед
½ чаша листа от мента
морска сол и свежо смлян черен пипер

СОС САТАЙ

140 гр. печени несолени фъстъци
125 мл. кокосово мляко
125 мл. гореща вода
60 мл. фъстъчено масло
1 червено чили
½ ч.л. смлян кимион
½ ч.л. куркума
2 с.л. сос kejtjar manis
1 лъжица рибен сос

ПРИГОТВЯНЕ

Поставете всички съставки за соса в чашата на блендера и пасирайте до гладък сос с гъста кремообразна консистенция. Прехвърлете половината сос в купа и оставете настрана.

Смесете го със свинското месо, нарязано на ленти от 1 см, покрийте купата плътно с фолио и сложете в хладилника за минимум 1 час. Нарезете краставицата наполовина, почистете семките с лъжица и я нарежете на 0,5 см резени. Нарезете репичките на тънки 1-2 мм филийки и потопете в ледена вода за 10 минути, така че да станат хрупкави и нарежете зеления лук на тънки, коси резени.

Прехвърлете всички съставки в купа, добавете сок от лайм, мед, зехтин, подправете със сол и черен пипер и оставете да престои за момент, за да се комбинират съставките. Накрая добавете листа от мента и натрошените фъстъци.

Загрейте **соления блок** при най-високата мощност на готварския плот. Извадете свинското от хладилника и го оставете да се затопли. След това намажете с олио и пригответе на блока за около 6 минути, от всяка страна.

Прехвърлете в чиния и сервирайте със салата и отделения сос Сатай.

САЛАТА С ХАЛУМИ НА СКАРА, ФЕНЕЛ И ЦИТРУСИ

СЪСТАВКИ

220 гр. сирене халуми
1 портокал
1 червен грейпфрут
1 помело
1 средноголям фенел
шепа кашу
микс салати с радичио
1/4 нар
2 см парче джинджифил
2 с.л. кленов сироп
2 с.л. зехтин
1/2 чаша листа от мента
сок от 1 лайм
1 лимон

ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете сиренето халуми на филийки, обелете кората на цитрусите, нарежете на парчета и оставете със сока в купа. Нарежете фенела на филийки от 1 мм и поставете в купа със студена вода, лед и лимонов сок. Запечете кашуто в горещ тиган до зачервяване.

Загрейте **соления блок** със зехтин, поставете резените сирене халуми върху него и ги гответе от всяка страна за около 3,5 минути, докато сиренето започне да се отделя лесно. Смесете настъргания джинджифил, сока от лайм, зехтина и кленовия сироп, подправете с щипка сол и черен пипер - варете получения сос за известно време в тенджерата, докато се сгъсти, след това го изсипете в купа и добавете нарязана мента.

Поставете измития салатен микс в чиния, добавете сиренето на скара, фенела, цитрусовите плодове, отцедени от сока и ядките. Поръсете със семена от нар и залейте с ментовия сос.



ПЪЛНЕНА СКУМРИЯ С ПАСТА ОТ ЧУШКИ, СТАФИДИ И МАГДАНОЗ

СЪСТАВКИ

4 пресни скумрии
6 скилидки чесън
2 с.л. паста от печени чушки
2 с.л. печени кедрови ядки
2 с.л. доматиено пюре
2 с.л. златни стафиди
1 лъжица меласа от нар и мед
1 средноголяма глава лук
чаша листа от магданоз
растително олио за намазване на рибата
прясно смлян черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

Филетирайте рибата, като запазете опашката, за да останат свързани двете части. След това ги поръсете с прясно смлян пипер. Смесете всички съставки за пълнката в гладка паста.

Разделете приготвената паста на 4 части и разнесете една доза върху едното филе риба, покрийте с другото и леко притиснете. Вържете рибата с връв на няколко места и намажете с олиото.

Загрейте **солния блок** и печете скумрията за 4-5 минути от всяка страна. Сервирайте с чабата и пикантен зехтин.



AEG



PLANCHA GRILL



Харесвате ли вкуса на ястия на скара? Не е нужно да чакате до лятото, за да го усетите, благодарение на този аксесоар можете да превърнете плота си в барбекю през цялата година. **Plancha Grill** работи върху всички видове плотове: индукционни, лъчисти и газови. Гриловайте всички съставки равномерно, благодарение на бързото разпределение на топлината по цялата повърхност на плочата. Специалното покритие предотвратява залепването, така че имате нужда от по-малко мазнини, което прави Вашите ястия по-здравословни и по-малко калорични. Скарата се почиства лесно. Всичко това означава, че можете да изненадате любимите си хора в готвенето, приготвянето на сочни пържоли, ароматни зеленчуци и пресни морски дарове - когато пожелаете. Перфектни кулинарни постижения, гарантирани всеки път.

ГРИЛОВАНО СВИНСКО ФИЛЕ СЪС СОС ТАХАН

СЪСТАВКИ

1000 гр. свинско филе
140 гр. тахан
45 гр. натрошени осолени
фъстъци
125 мл. кокосово мляко
2 с.л. рибен сос
2 с.л. сок от лайм
1 лъжица мед плюс в
допълнение към сервирането
1 лъжица сусамово олио
1 люта чушка

ПРИГОТВЯНЕ

Смесете тахана, кокосовото мляко, рибения сос, меда, сока от лайм и олиото, а свинското месо почистете от мембраните и нарежете на филийки с дебелина 2 см. Сложете половината таханов сос и месото в голяма купа, разбъркайте старателно и оставете да се маринова минимум 15 минути.

След това поставете месото върху предварително накиснати дървени шишчета. Загрейте **Plancha Grill** на средната мощност на готварския плот и печете шишчета за 2-3 минути от всяка страна или докато месото е готово. Поставете го в чиния, отгоре поръсете нарязано чили, фъстъци, залейте с мед и сервирайте с останалия сос тахан.



ТАКОС С ГОВЕЖДО МЕСО НА СКАРА

СЪСТАВКИ

500 гр. ростбиф/антрикот
1 червен лук
2 люти чушки
2 скилидки чесън
2 с.л. растително олио
1 връзка кориандър
1 ч.л. смлян кориандър
1 пакет с качествени царевични тортили
1 микс байби салатки, заквасена сметана, гуакамоле
2-3 нарязани лайма

ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте **Plancha Grill**, гриловайте за около 4-5 мин от всяка страна, нарязания на половина лук, целите люти чушки и чесън до златисто и меко. Прехвърлете в блендер, добавете пресения смлян кориандър.

и смлян кориандър, олиото и разбивайте до гладка паста. Покрийте месото с приготвената по този начин марината, увиете го плътно във фолио и го оставете в хладилника за една нощ.

На следващия ден извадете месото от хладилника и оставете да се темперира до стайна температура.

Загрейте **Plancha Grill** и гриловайте месото за около 4-5 минути от всяка страна или до любимото си ниво. Поставете месото върху дъска и оставете да престои 3-5 минути, така че да почине, след което се нарязва на тънки филийки.

Сервирайте в тортила, със заквасена сметана, салата и гуакамоле. Освен това можете да добавите резенчета лайм и останалия кориандър.



ПИЛЕШКИ ШИШЧЕТА С ПИКАНТЕН ФЪСТЪЧЕН СОС

СЪСТАВКИ

1 кг пилешки гърди
300 гр. печени несолени фъстъци
180 гр. тъмна палмова захар
250 мл. гореща вода
2-3 лайм
4 дребно нарязан скилидки чесън
4 дълги, ситно нарязани, люти чушки
2 с.л. фъстъчено олио (плюс допълнително количество за печене)
1 ч.л. кристална морска сол
1 връзка тайландски босилек
24 дълги, дървени шишчета, напоени с вода

ПРИГОТВЯНЕ

Чесънът, лютите чушки, солта, ядките, палмовата захар, зехтина и горещата вода се смесват в блендер, с пулсации, в лепкав сос. Половината сос се слага в купа и се оставя настрана, а в останалия се маринovat пилешките гърди, нарязани на ленти от 1 см, така че да се покрият със сос от всички страни. Оставят се в хладилника за минимум 1 час. След това нанижете месото върху шишчетата.

Загрейте **Plancha Grill** до максимум, поставете върху него подготвените шишчета, намазани от двете страни с фъстъчено олио и печете 3-4 минути от всяка страна, или докато пилето се изпече отвътре и до златисто отвън.

Подредете готовото пиле на чиния и сервирайте с останалия сос, парченца лайм и листа от тайландски босилек.



AEG



ГОВЕЖД БУРГЕР С ПАНЧЕТА, С ЕСТРАГОНЕНА МАЙОНЕЗА, КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ И ХРУПКАВА ЧАБАТА

СЪСТАВКИ

500 гр. смляно говеждо месо, например антракот или врат
150 гр. домашна майонеза
100 гр. спанак листа или микс бейби салати
70 гр. галета
12 кръгли парчета панчета
6 питки чабата
1 скилидка чесън
2 с.л. прясно мляко
1 лъжица доматино пюре или кетчуп
1 лъжица сос Уорчестър
2 с.л. нарязани листа магданоз
2-3 с.л. ябълков оцет
1 ч.л. Дижонска горчица
1 лъжица нарязани листа от естрагон
1 бурканче конфитюр от червен лук
2-3 кисели краставички
морска сол и едро смлян черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

Смесете майонезата, горчицата и естрагона и оставете настрана да се смесят ароматите. Смесете конфитюра с оцета и оставете настрана, нарежете киселите краставички на тънки шайби. Поставете галета в голяма купа, изсипете млякото върху нея и изчакайте, докато омекне, след това добавете каймата, чесънът, концентрата, сосът Уорчестър, магданоза - всичко смесете добре в хомогенна маса, овкусете със сол и едро смлян черен пипер. Оформете 6 бургера и поставете резенчета панчета, един отгоре и един отдолу.

Загрейте **Plancha Grill** на най-високата степен на плота, печете бургерите за 3-4 минути или докато любимата Ви степен на приготвяне. Срежете чабатите на половина и леко запечете на скарата.

Намажете половинките с естрагонената майонеза, след това поставете листа спанак или салатка, супена лъжица от лучения конфитюр, резени краставички и отгоре бургера, покрийте с другата половина чабата. Може да добавите сирене чедър по желание.

САЛАТА С ГРИЛОВАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ, БУРАТА, ЛИМОНОВ ДРЕСИНГ, МЕНТА И БОСИЛЕК

СЪСТАВКИ

1 зелена тиквичка
1 червена чушка
1 жълта чушка
1 патладжан
1 връзка пресен босилек
1 връзка прясна мента
1 бурата или моцарела
растително олио за мариноване
на тиквичките
1 ч.л. сушен риган
1 лъжица лимонов сок
2 с.л. зехтин
½ ч.л. Дижонска горчица
1 скилидка чесън
морска сол и прясно смлян черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете зеленчуците на филийки с дебелина около 1 см, изсипете в купа 3 с.л. олио, добавете ригана и ситно нарязания чесън. С приготвената по този начин марината намажете тиквичките и ги печете 1 минута от всяка страна на средно загрята **Planca Grill** така че зеленчуците да останат хрупкави.

В купа смесете всички съставки за дресинга: лимонов сок, горчица и зехтин.

Подредете зеленчуците в чиния, сложете сиренето между тях, залейте с дресинга и поръсете със сол и прясно смлян пипер.

Поръсете с листа босилек и мента.



AEG



САНДВИЧ С ТЕЛЕШКИ СТЕК, ПЕЧУРКИ И СИРЕНЕ КАМЕМБЕР

СЪСТАВКИ

600 гр. бавете стек
100 гр. домашна майонеза
20 гр. масло
12 големи, кафяви печурки
8 филийки хляб
8 тънки филийки сирене камамбер
2 купички кресон
1 лъжица сушени манатарки
1 лъжица розмарин
2 с.л. морска сол
2 с.л. хрян със сметана
зехтин

ПРИГОТВЯНЕ

В хаванче счукайте сушените гъби до прах, добавете розмарина и морската сол. Разбъркайте леко, без да разтваряте солта.

Смесете майонезата с хряна и оставете настрана, за да комбинирате ароматите.

Загрейте маслото в тиган и гответе гъбите за около 6-8 минути, така че да са меки, но хрупкави.

Загрейте **Plancha Grill** на среден огън. Намажете филийки хляб със зехтин и запечете от двете страни.

Поставете ги на топло място.

Намажете пържолите със зехтин от всяка страна, поръсете с билкова сол, сложете на скара и печете около 1 минута. След това време обърнете, сложете две филийки сирене и изчакайте около 3-4 минути сиренето да омекне

Разнесете хрянова майонеза върху хляба, подредете месото отгоре, след това още малко майонеза, гъбите, кресона и покрийте с друга филийка хляб. Нарезжете наполовина и сервирайте веднага, с останалата билкова сол.

ТЕЛЕШКИ СТЕК

С ЧЕРВЕН ПИПЕР, УИСКИ СОС И КАРТОФЕН ГРЕТЕН

СЪСТАВКИ

400 гр. телешко/говеждо
филе, почистено
500 мл. домашен телешки бульон
60 мл. 36% сметана
60 мл. уиски
2 лук шалот
2 скилидки чесън
1 лъжица масло
1 лъжица зехтин
1 лъжица червен пипер
олио за намазване на месото

ПРИГОТВЯНЕ

Извадете филето от хладилника и оставете да достигне стайна температура.

Загрейте маслото в тиган на среден огън и запържете нарязания на малки кубчета шалот. Когато лукът стане "стъклен", добавете ситно нарязания чесън и гответе за около 4 минути, докато зеленчуците станат готови. След това добавете червен пипер и запържете за около минута. Изсипете уискито в тигана и го фламбурайте.

Когато огънят угасне, добавете телешкия бульон и сметаната, сварете всичко и след като заврат намалете мощността.

Гответе около 12-15 минути или докато сосът се намали наполовина. Намажете месото с олио от двете страни, подправете с морска сол и едро смлян пипер. Печете месото на горещия **Plancha Grill** около 3 минути от всяка страна или докато получите любимата си степен на приготвяне.

Прехвърлете в загрята чиния, сервирайте с порция картофен гретен и соса.

СЪСТАВКИ ГРЕТЕН

1 кг картофи
250 мл. 36% сметана
1 скилидка чесън
1/2 ч.л. масло
1 лъжица пресни листа от
мащерка
125 гр. настърган кашкавал (на
пример чедър, манчего, гриуер
или друго добро "жълто" сирене)

ПРИГОТВЯНЕ ГРЕТЕН

Загрейте фурната до 200 °C (горен и долен реотан, без вентилатор). Пригответе тава/форма с размер 12 x 22 см. Натрийте я с половин нарязана скилидка чесън, след което намажете с маслото. Обелете и нарежете картофите на тънки филийки с дебелина около 1-2 мм.

Не изплаквайте нарязани картофи. Подредете първия слой картофи на дъното на формата, така че резените да се припокриват с около 1 см. Посолете и подредете още един слой картофи. Подредете останалите картофи по този начин. Поръсете последния слой с мащерка.

Залейте със сметана, покрийте ястието с капак или (плътно) с алуминиево фолио. Сложете във фурната и печете 60 минути.

Извадете внимателно капака или фолиото (внимавайте, горещата пара ще излезе).

Поръсете с кашкавал и печете непокрита за 15 минути.



AEG



ШИШЧЕТА С ЧОРИЗО И СКАРИДИ, СОС ПИРИ-ПИРИ, ПЮРЕ ОТ КАРФИОЛ, ЗАПЪРЖЕНО МАСЛО И РИГАН

СЪСТАВКИ

16 изчистени кралски скариди
16 парчета чоризо
100 гр масло
100 мл 36% сметана
60 мл сок от лимони
60 мл зехтин
2 дълги люти чушки
1 карфиол
2 ч.л. доматино пюре
1 ч.л. сладък пушен пипер
2 ч.л. бяла захар
1 с.л. нарязани листа от риган
¼ ч.л. лют червен пипер
2 с.л. олио
1 скилидка чесън
морска сол и пипер

ПРИГОТВЯНЕ

Разделете карфиола на розички, обърк айте ги с олиото, подправете със сол и черен пипер . Печете до омекване около 15 минути, във фурна загрята до 160 °С. Загрейте маслото в тиган и запържете до светлокафяво. Свалете от котлона и изсипете в купа.

Поставете изпечения карфиол в чашата на блендера, добавете запърженото масло и смесете. Добавете топла сметана, за да се получи правилната консистенция, подправете със сол, черен пипер и риган.

За приготвянето на сос Пири-пири - поставете във висок съд чесъна, лютите чушки, сока от лимони, доматино пюре, зехтин, черен пипер, червен пипер и захар. Смесете всичко на гладък сос с помощта на ръчен блендер.

Увийте скаридите около чоризото и ги нанижете на омокрани шишчета. Загрейте **Plancha Grill** на най-високата степен на плота. В купа смесете половината от пири-пири соса с 2 супени лъжици олио. Намажете шишчетата с приготвената по този начин марината и печете от всяка страна за по 3 минути.

Сервирайте с пюрето от карфиол и сос пири-пири.

ПЕЧЕНИ ПИТКИ СЪС САЛАМ, СИРЕНЕ ИЛИ ВЕГЕТАРИАНСКИ ВАРИАНТ - СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

СЪСТАВКИ

600 гр. универсално пшенично брашно
300 гр. настъргана топка моцарела
240 гр. настъргано сирене чедър
180 гр. италиански пикантен салам
180 гр. сушени домати в билково олио
95 гр. кисело мляко
80 мл. зехтин екстра върджин
250 мл. вода
допълнително зехтин за намазване
на питите
едро смлян с черен пипер
лимони, нарязани на четвъртинки, за
сервиране

ПРИГОТВЯНЕ

Сложете брашното, олиото, киселото мляко, водата и солта в купата на кухненския робот и омесете с приставката за тесто до получаване на топки. Поставете тестото върху леко набрашнена дъска и омесете за няколко минути на ръка, докато стане гладко и еластично. Оформете топка, която сложите в голяма, леко намазана с масло купа, покрийте с фолио. Отделете на топло място за 30 минути, за да втаса.

След като изтече времето, сложете тестото на плота и го разделете на 6 порции. Поставете всяка порция върху леко набрашнена повърхност, разточете на 20 см x 28 см овал. Поставете салам върху половината питка (при вегетарианския вариант, сложете сушените домати, отцедени от олио) и двата вида сирене, важно - оставете чисто тесто на 2 см от ръба. Сгънете горната половина на тестото с късите краища и натиснете краищата, така че да се слепят.

Загрейте **Plancha Grill** с най-високата мощност на плота.

Намажете питките с олио и печете на партиди за 2-3 минути от всяка страна или до получаване на грил ленти.

Прехвърлете готовите питки в чиния, поръсете с едро смлян пипер, сервирайте парчета лимон до нея.



AEG



ФРЕНЧ ТОУСТ

С ШОКОЛАДОВ КРЕМ И МАЛИНИ

СЪСТАВКИ

16 парчета кекс или козунак
125 гр. свежи малини
100 гр. млечен шоколад
50 гр. масло
60 мл. мляко
2 яйца
2 с.л. пудра захар

ПРИГОТВЯНЕ

В купа леко разбийте яйцата с половината захар и разтопеното масло. На водна баня разтопете натрошения шоколад. Внимавайте да не прегреете шоколада. Намажете тестените парчета с течен шоколад и сложете няколко малини от едната страна. Покрийте с втори резен и леко натиснете.

Намажете ги с яйчената смес и печете на средно загрята **Plancha Grill** за около 3 минути от всяка страна, така че да станат хубаво златисти и шоколадовият пълнеж с плодовете леко да се загрее.

Сервирайте веднага поръсени с пудра захар или гарнирани с кленов сироп.

AEG



КАМЪК ЗА ПЕЧЕНЕ НА ПИЦА



Камъкът за пица ще промени Вашата кухня в истински италиански ресторант, с вкус на печени в тухлена фурна печива. По този начин ще пригответе оригинални италиански специалитети: пица, хляб, рула, калцоне и дори десертни тарт. Принципът на работа е много лесен - просто поставете камъка за пица за 30 минути във фурната, предварително загрята до 230 °С. Поставете пригответената храна върху камъка и чудо! Наслаждавайте се на италианските вкусове.

AEG



ПИЦА МАРГАРИТА

ПО НЕАПОЛИТАНСКИ

СЪСТАВКИ

570 гр. италианско пшенично брашно за пица тип 00 плюс брашно за размесване
330 мл. топла преварена вода
2 гр. прясна мая
1 лъжица зехтин
1 бр. топче моцарела
125 мл. доматиена паста или домати
нарязани от консерва
счукана скилидка чесън,
чаена лъжичка кафява захар
сол, черен пипер,
пресен босилек за украса

ПРИГОТВЯНЕ

Пресейте брашно в купата на кухненския робот и добавете мая. Смесете сухите съставки, като бавно добавите цялата вода. Месете минимум 12-15 минути, докато тестото стане гладко и добре омесено. Прехвърлете в затоплена купа леко поръсена с брашно, увийте я плътно с фолио и оставете в хладилника да втаса за предпочитане за една нощ.

Ако искате да използвате тестото същия ден, поставете купата на топло място. Можете да използвате функцията пара на фурната, за да втаса тестото.

Когато тестото удвои обема си, го извадете на леко набрашнена повърхност и разделете на топки. Омесете отново всяка порция тесто и оформете топки. Готовото поставете върху плоска чиния, покрийте с фолио и оставете да втаса отново.

Когато тестото за пица се вдигне, пригответе соса.

В малък съд сварете доматиената паста или доматиите от консерва, добавете чесън, захар, сол и черен пипер. Гответе на слаб огън докато се сгъсти. Прехвърлете в купа и охладете. Отцедете моцарелата от водата и нарежете на тънки филийки.

Поставете **камъка** върху плоска тава или телената решетка, в студената фурна и я загревайте за около 30 минути на максимална мощност (горен и долен нагревател).

Повторно втасалите порции тесто, извадете върху набрашнен плота и премесете, докато разтегляте с пръсти тестото, за да получите тънка кръгла основа за пица. Прехвърлете в дървената поставка, поръсена с брашно. Разстелете на тънко върху тестото приготвения сос, като оставите 2 см чист ръб. Подредете филийките моцарела отгоре. Прехвърлете пицата върху **камъка**. Печете около 7 минути.

Нарежете пицата на парчета и поръсете с пресен босилек, като в допълнение можете да поръсите със зехтин.

БЯЛА ПИЦА С БЯЛ КОЛБАС И ФЕНЕЛ

СЪСТАВКИ

225 гр. италианско пшенично брашно 00
125 мл. топла вода
2 топки моцарела
2 бяла сурова наденица от свинско месо
1 фенел
3 с.л. гъста сметана 18%
1 пликче/ч.л. суха мая
1 лъжица зехтин
1 лъжица лимонов сок
1 ч.л. семена от копър
½ ч.л. сол
½ ч.л. захар
1 скилидка чесън
пипер
допълнително брашно (за размесване,
ако тестото залепва твърде много)

ПРИГОТВЯНЕ

Изсипете сухата в мая хладка вода с разтворената в нея захар (трябва да е леко топла - не гореща). Разбъркайте и оставете да престои 3 минути. Добавете към брашното сол, олио, вода и маята. Смесете (за предпочитане на ръка или разбъркайте с лъжица) и след като комбинирате съставките, омесете в еднородно тесто (можете да използвате и миксер с приставка за тесто). Ако тестото е лепкаво, добавете малко брашно. Ако тесто е меко, еластично и не полепва по ръцете Ви, поставете в купа, покрийте тестото с влажна кърпа и оставете да престои поне 30-40 минути. Разстелете хартията за печене върху плота и след това разтегнете тестото с ръце, за да му придадете кръгла форма. Измийте фенела и нарежете на осем част, сложете в купа и мариновайте в малко количество зехтин, черен пипер и лъжица лимонов сок.

Настържете (или пресовайте) чесъна в сметаната, добавете семената от копър, щипка сол и черен пипер и разбъркайте старателно, разпределете върху тестото.

Поставете фенела, парченцата бяла наденица и моцарела, нарязана на големи парчета.

Поставете **камъка за пица** върху плоска тава за печене, докато фурната е още студена и загрейте за около 30 минути на максимална мощност (горен и долен нагревател). Щом се загрее, сложете пицата на **камъка**.

Печете около 8-10 минути.

КАМЪК ЗА ПИЦА



AEG



ХЛЯБ НА-АН

С ЧЕСЪН И КОРИАНДЪР

СЪСТАВКИ

230 гр. пшенично брашно
125 мл. топло прясно мляко
равна ч.л. захар
½ ч.л. сол
4 гр. суха мая
1 лъжица растително масло
100 мл. гъсто кисело мляко
1 лъжица чесън, нарязан на ситно (или пресован според Вашия вкус)
2 с.л. масло (разтопено на слаб огън преди употреба)
връзка пресен кориандър

ПРИГОТВЯНЕ

Изсипете прясното мляко в купата на миксера/комбайна, добавете захарта и маята разбъркайте и оставете да престои 15 минути, докато маята започне да действа. Добавете пресятото брашно, солта, олиото и киселото мляко. Месете тестото на ниска скорост с върха на куката за минимум 7 минути, докато стане еластично и ако е необходимо добавете малко брашно, до достигане на тази фаза. Покрийте купата с влажна кърпа и оставете на топло място да втаса за 30 минути. Можете да използвате специалната програма, за да вдигнете тестото във фурната.

Премесете тестото отново и го разделете на парчета, разточете всяко парче на тънки "палачинки".

Поставете **камъка** върху плоска тава или телената решетка, докато фурната е още студена и загрявайте за около 30 минути до 200 °C (горен и долен нагревател).

Поставете готовите питки на **камъка**. Печете около 3 минути, докато хлябът набъбне и придобие златиста коричка. След като извадите от фурната, намажете с горещо масло и поръсете с пресен кориандър.

СЕЛСКИ ТАРТ

С ЯБЪЛКИ И КРЕМ ШАНТИ

СЪСТАВКИ

140 гр. (около 1 пълна чаша)
пълнозърнесто брашно (може и фино
смяно брашно от лимец)
100 гр. студено масло
4 с.л. тръстикова захар
1/3 ч.л. канела
щипка морска сол

ПЛЪНКА

2 средни ябълки (500 гр.)
препоръчват се, червена Ренета
2-3 с.л. лимонov сок или лайм
2 с.л. захар
2 с.л. разтопено масло
1/3 ч.л. канела

КРЕМ

250 мл. прясно разбита сметана 36%,
50 гр. пудра захар
1 ванилова шушулка

ПРИГОТВЯНЕ

Пресейте брашното, добавете захар, сол, канела и кубче студено масло. Накълцайте маслото в брашното с нож, докато се натроши. Бързо омесете тестото на топка (ако тестото не слепва можете да добавите малко студена вода). Увийте тестото във фолио и поставете в хладилника за 1 час или във фризера за 30 минути. Обелете ябълките, нарежете на четвъртинки, изрежете гнездата със семена. Нарежете всяка четвърт на тънки филийки. Намажете с лимонov сок, поръсете с кафява захар, канела и кардамон. Разбъркайте старателно и оставете да престоят 10 минути.

В студена фурна поставете **камъка** върху плоска тава или телената решетка и я загрейте за 30 минути до 200 °C (горен и долен нагревател).

Извадете охладеното тесто от хладилника и го поставете върху лист хартия за печене, поръсено с брашно, разточете в кръг с диаметър приблизително 35 см, ако е необходимо набрашнете тестото и разточете отново. Разпределете ябълките в средата на тестото, оставяйки около 2 см свободен ръб. Намажете ябълките с разтопено масло. Увийте краищата на тестото върху ябълките. Поставете тарта върху **камъка** и печете за около 35 - 40 минути.

КРЕМ

Изсипете охладената сметана във висок съд и добавете ваниловите зърна. Разбийте добре с миксера. Когато кремът е добре разбит, добавете пудра захар - бъркайки през цялото време.

Нарежете готовия тарт на парчета и украсете с топки от крема.



AEG



НИСКО КАЛОРИЧНО КАЛЦОНЕ С ПИЛЕ И ТАПЕНАДА ОТ МАСЛИНИ И СУШЕНИ ДОМАТИ

СЪСТАВКИ

ТЕСТО

450 гр. пшенично брашно
8 гр. суха мая
250 мл. топло мляко
2 с.л. зехтин
1 ч.л. сол
допълнително брашно
(за размесване, ако тестото залепва
твърде много)

ПЛЪНКА

220 гр. накълцани пилешки гърди
220 гр. черни маслини (нарязани на шайби)
220 гр. прясно настърган пармезан
10 сушени на слънце домати в олио
4 глави червен лук, нарязан на ситно
1 яйце (разбито с 1 лъжица вода), което да
се ползва за намазване
2 скилидки чесън, нарязани
на малки парчета
4 с.л. зехтин
2-4 с.л. сушен риган сол и черен пипер
на вкус

ПРИГОТВЯНЕ

Смесете пшенично брашно със сухата мая. Добавете останалата част от съставките и размесвайте, като в края добавите зехтина. Прехвърлете върху твърда повърхност и месете на ръка 10 мин. докато омекне тестото и стане еластично. Оформете го на топка, поставете го в поръсена с брашно купа, покрийте с влажна кърпа, оставете на топло място за около 1,5 часа, за да удвоите обема (можете да използвате програмата за втасване на тесто на фурната). Загрейте олио в тиган. Добавете лука и чесъна, запържете до омекване за 8 минути. Добавете нарязаното пилешко месо и обелените сушени домати. Гответе докато пилето се запържи напълно, но запази целостта си. Сложете пълнежа в купа и добавете маслините, ригана и подправете със сол и черен пипер. Оставете настрана да се охлади.

Около 40 минути преди печене на калционето, сложете **камъка за пица** във фурната, загрейте фурната до 220 °C на програма горен и долен нагревател.

Омесете отново готовото тесто и го разделете на 4 части. Разточете всяко от тях в кръг с диаметър 20 см. Нанесете пълнежа върху половината от всеки кръг, оставяйки около 1 см разстояние от ръба. Поръсете с настъргания пармезан. Намажете краищата с вода, прегънете свободната половина върху другата, оформете кнедли. Прилепете добре краищата. Поставете калционето върху хартия за печене, леко поръсена с брашно и прехвърлете върху нагретия **камък за пица**. Печете около 20 минути. Сервирайте с доматиен сос.

ПИДЕ

ТУРСКА ПИЦА

СЪСТАВКИ

250 гр. брашно от лимец тип 1850
плюс в допълнение за набрашняяване
140 мл. вода
5 гр. захар
5 гр. сол
4 гр. суха мая
250 гр. кафяви гъби
1 шалот лук
2 топки моцарела
сол, пипер

ПРИГОТВЯНЕ

Поставете всички съставки в купата на робота и месете до образуването гладко, еластично тесто. Покрийте с влажна кърпа и оставете на топло място да втаса.

Можете да използвате програмата за втасване на тесто във фурната или да го пригответе много по-рано и да оставите настрана да втаса на топло място. Докато тестото втасва, пригответе пълнката. Нарезете почистените гъби и лука. Запържете лука в олио, добавете гъбите и задушете, докато водата се изпари. Омесете отново тестото за кратко, след което разделете на 4 части. Разточете всяка на тънко в дълг овален блат за пица. Намажете с олио и подредете част от пълнката. Завийте страните на тестото навътре, а краищата залепете или просто увийте. Разстелете резени моцарела отгоре. Печете на **камък за пица**, на 250 °C, 8-10 минути, до покафеняване. Сервирайте горещо с любимия си сос.



ФОКАЧА

С МОРСКА СОЛ И РОЗМАРИН

СЪСТАВКИ

350 гр. тип 00 пшенично брашно
7 гр. суха мая или 14 гр. прясна мая
210 мл. хладка вода
1 лъжица зехтин
половин ч.л. сол
пресен розмарин
морска сол и допълнително брашно
(да се добави, ако тестото залепне
твърде много)

ПРИГОТВЯНЕ

В купа за смесване на работа, размесете брашното, маята и щипка сол. Изсипете вода и омесете тестото 10 минути на ниска скорост, като в края добавите масло. Добре омесеното тесто трябва да е меко и еластично. Оформете го на топка, поставете го в намазана с брашно купа, покрийте с влажна кърпа и оставете настрана на топло място, за да втаса. Омесете отново след час. Разточете върху хартия за печене на блат с диаметър около 25 см. Внимателно напръскайте тестото с олио, поръсете с билки и сол.

Поставете **камъка** върху плоска тава, докато фурната е още студена и загревайте за около 30 минути на максимална мощност (горен и долен нагревател). Щом се загрее, сложете фокачата на **камъка**. Печете около 7 минути.



СЪСТАВКИ

350 гр. пшенично брашно
(бяло или пълнозърнесто)
250 мл. топла вода
2 ч.л. разтворима мая
2 с.л. олио/зехтин
1 ч.л. сол
допълнително брашно
(за добавка ако тестото залепва
твърде много)

ПРИГОТВЯНЕ

Пресейте брашното в купа, добавете сол, мая и разбъркайте. Направете кухина и постепенно изсипете топла вода в нея, загребвайки брашното с лъжица вътре. След това разбъркайте внимателно и бавно всички съставки и ги комбинирайте в еднообразно тесто, като в края добавите зехтин.

Месете за около 5-7 минути (с миксер или върху дъска, намазана с брашно). Сложете омесеното тесто в купа, покрийте и оставете да престои 1 час да втаса.

Сложете върху покрита с брашно дъска и омесете известно време, докато тестото стане гладко.

Нарежете го на 8 равни части и оформете топчета в тях. Оставете го покрито под кърпа за 10 минути.

Междувременно предварително загрейте фурната до 240 °С, загрейте в нея и **камъка за пица**. Поставете питките и печете 2-3 мин. След изпичане, питките трябва да са меки.



AEG



ПИЗЕТА

С ЧЕРНО ГРОЗДЕ, ЧЕРНИ МАСЛИНИ И РОЗМАРИН

СЪСТАВКИ

ТЕСТО

300 гр. пшенично брашно
100 гр. брашно от твърда пшеница
40 гр. прясна мая
250 мл. вода
2 с.л. зехтин екстра върджин
1 ч.л. захар
1 ч.л. сол
допълнително брашно
(за добавка, ако тестото залепва
твърде много)

ПЛЪНКА

200 гр. твърда рикота
100 гр. черни маслини без костилки
средно голяма чепка грозде
1 връзка розмарин
4 с.л. ванилова захар
2 с.л. кедрови ядки
2 с.л. бяло вино
зехтин екстра върджин

ПРИГОТВЯНЕ

Пресейте и двата вида брашно в голяма купа. Добавете сол и разбъркайте. Загрейте водата в купа или в голяма чаша (тя трябва да е много топла, но не гореща). Добавете маята, захар и 3 с.л. брашно. Смесете, покрийте с кърпа и оставете да престои около 10-15 минути (след това време разтворът трябва силно да се пени. Ако това не се случи, най-добре е да подготвите нов такъв. Може би водата е била прекалено гореща или твърде студена. За да предотвратите охлаждането на водата, можете да поставите съда в друг съд с много топла вода.)

Изсипете разтворената мая в купа с брашно и в същото време разбъркайте с дървена лъжица. Добавете зехтина и омесете тестото с ръце, за да се оформи топка. Поставете тестото върху дъската и го омесете с ръце за около 10 минути, докато стане гладко, еластично и меко. Поставете тестото в купа, покрийте купата с кърпа, оставете да втаса на топло място (например близо до фурната) за около 1 час. Тестото трябва да увеличи обема си три пъти.

Натрошете Рикотата на малки парченца. Нарезете гроздето наполовина, сложете в купа, разбъркайте и оставете настрана. По средата на времето за втасване започнете да загревате фурната до максимална температура, например 250 °C. Загрейте **камъка за пица**. Поставете го върху скарата на фурната, по средата на уреда. **Камъкът** трябва да се загрева минимум половин час в гореща фурна, като се постави докато е още студена.

Извадете тестото върху дъската и омесете 1-2 минути. Разделете на 4-ри части. Разточете първата част като основа за пица (ако е необходимо, можете да поръсите с допълнително брашно). Поставете го върху хартия за печене или плоска тава за печене, поръсена с брашно. Уверете се, че тестото не е залепнало за повърхността. Плъзнете тестото върху **камъка** и подредете съставките докато врата на фурната е отворена. Печете пизетата за около 8-10 минути или докато страните и дъното леко покафеняят.

ПИЦА С ПИКАНТЕН САЛАМ, РИКОТА И ДОМАШЕН ДОМАТЕН СОС

СЪСТАВКИ

450 гр. пшенично брашно за пица
300 мл. топла преварена вода
4 гр. суха мая
2 с.л. зехтин
500 гр. доматино пюре или паста
2 бр. топки моцарела
100 гр. италиански пикантен салам
10 гр. масло
10 мл. зехтин
1 скилидка чесън
1 ч.л. сух риган
17 гр. захар
10 гр. сол
пипер

ПРИГОТВЯНЕ

НА ПРЕДХОДНИЯ ДЕН ЗАГОТОВКА НА ТЕСТОТО:

Пресейте брашното в купата на миксера. Добавете мая, сол, захар, постепенно добавяйте вода и олио. Месете около 7 минути на ниска скорост с миксера, докато съставките започнат да се комбинират в една топка. Оформете топка и поставете в стъклена купа, която трябва да бъде плътно покрита с фолио. Поставете в хладилника за минимум 24 часа.

В ДЕНЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПИЦАТА:

Извадете тестото от хладилника. Пригответе 2 пластмасови контейнера с капак. Извадете внимателно тестото от купатата, като го набрашните, оформете като топка и я разделете на две равни части. Прехвърлете ги в предварително подготвените контейнери. Затворете плътно всяка кутия с капак. Поставете съда на топло място, така че тестото да се загрее и да втаса отново.

Докато тестото втаса, пригответе доматиения сос. Загрейте маслото и олиото в тенджера, добавете чесъна, прецеден през пресата. Пържете всичко, като внимавате да не изгорите чесъна. След това добавете доматиеното пюре или паста и други подправки. Гответе на слаб огън за около 10 минути, като разбърквате от време на време.

Поставете **камъка** върху плоска тава, докато фурната е още студена и загревайте за около 30 минути до 230 °C (горен и долен нагревател).

ПРИГОТВЯНЕ НА ПИЦАТА:

ВНИМАНИЕ: това тесто за пица не трябва да се разточва или омесва!

В края на дървената подложка изсипете половин чаша брашно. Поръсете центъра на дъската и ръцете си с брашно. Сложете тестото в подготвеното брашно и намажете от двете страни, избършете излишното брашно. Леко издърпвайте тестото от центъра, за да оформите блат с диаметър няколко сантиметра (краищата трябва да са малко по-високи). Повдигнете тестото нагоре, разпределете го върху стиснатите юмруци, насочени нагоре, и завъртете, като леко разтягате (внимавайте да не разкъсате тестото) до ширина на блата около 25 см. Сложете тестото върху хартия за печене, поръсена с брашно, или върху тава за печене. Намажете с доматиения сос (като започнете от вътрешността на пицата, с кръгови движения), след това наредете сиренето и саламът, накъсани на малки парченца. Сложете във фурната и се печете 8-9 минути.



КАМЫК ЗА ПИЦЦА

AEG



FUSION WOK



Тиганът **Fusion-Wok** е един от малкото уок тигани, който може да се използват на индукционен плот. Благодарение на специалната стойка, тиганът не докосва плота, така че няма опасност да се надраска. В допълнение, също така дава възможност за удобно смесване на храната и индукционната топлина нагрява тигана много бързо. Този продукт Ви позволява ефективно да използвате енергоспестяваща индукционна технология за приготвяне на храна. Функционалният му дизайн позволява точното управление на силата на източника на топлина. Той е чудесен за задушаване и готвене на бавен огън.



ПАД ТАЙ

С БРЮКСЕЛСКО ЗЕЛЕ И ПУШЕНО ТОФУ

СЪСТАВКИ

500 гр. брюкселско зеле
400 гр. широки, плоски оризови нудли
225 гр. пушено тофу
200 гр. бобени кълнове
1 средно голям лайм
2 скилидки чесън
3 с.л. соев сос
2 с.л. тамариндова паста
2 с.л. мека кафява захар
2 с.л. олио с чили
шепа осолени печени фъстъци
връзка кориандър
сусамово / растително олио

ПРИГОТВЯНЕ

Премахнете основата на брюкселското зеле и ги нарежете наполовина. Нарежете тофуто на кубчета с размер около 1 см. Нарежете лайма на четвъртинки. Нарежете ситно скилидките чесън. Смесете пастата от тамаринд, соевия сос, чили олиото и меката кафява захар в сос. Оставете настрана.

Потопете оризовите нудли в голяма купа, пълна с гореща вода за 10 минути. Когато нудлите се накиснат, загрейте **Infi Wok** на най-високата мощност на плота. Налейте малко растително олио. Когато то се загрее, добавете кълновете. Разбъркайте, запържете за 3-4 минути, докато омекнат, след което добавете нарязания чесън. Запържете още 1 минута, като внимавате да не изгорите чесъна, защото ще бъде горчив.

Добавете брюкселското зеле и го плъзнете с чесъна от едната страна на тигана. Налейте малко олио и добавете тофу. Пържете 2-3 минути, докато стане хрупкаво, след това намалете котлона до най-ниското ниво и отцедете нудлите.

Загрейте тигана обратно на силен огън, сложете леко отцедените нудли в **Infi Wok**. Всичко се разбърква добре, запързва се 2 минути, след което се залива със сосът. Гответе още 2 минути, докато нудлите станат достатъчно меки за ядене, след това добавете кълнове от боб и повечето фъстъци в тигана.

Смесете всичко отново и след това поставете Пад Тай в купи. Подредете останалите фъстъци, изстискайте лайма и поръсете с накъсан кориандър.



AEG



СЪОМГА С ЧИЛИ, СЛАДЪК СОЕВ СОС И СОБА МАКАРОНИ / ОРИЗОВИ НУДЛИ

СЪСТАВКИ

4 филета от съомга,
без кожа, около 180-200гр.
200 гр. соба или плоски оризови нудли
200 гр. печурки
15 гр. (3 см) обелен и ситно нарязан
корен от джинджифил
125 мл. вода
60 мл. сладък соев сос кетджап манис
(рецептата по-долу)
2 скилидки чесън
1 лъжица сухо чили
1 лъжица морска сол
1 лъжица растително олио
1 връзка кориандър

ПРИГОТВЯНЕ

Пригответе соса като смесите в купа сладък соев сос,
нарязан чесън, джинджифил и вода. Оставете настрана.

Смесете люспите чили и морската сол в плоска чиния.
Потопете филетата от съомга от всяка страна в сместа от
подправки, отстранете количеството, което е в повече.

Прехвърлете върху дъска и с остър нож нарежете парчета с
дебелина 1 см. В купа изсипете вряща вода върху макароните
и запарвайте до любимата си степен на готовност, отцедете в
цедка. Загрейте в **Fusion Wok** олиото. Когато е добре загрято,
добавете ивици.

съомга и пържете около 1 минута от всяка страна. Бъдете
внимателни, да не нарушите целостта месото. Прехвърлете в
чиния и дръжете на топло. Сложете гъбите в тигана и запържете за
2-3 минути. Добавете предварително приготвения сос и оставете
да къри за около 4 минути, като продължавате да проверявате
дали гъбите остават твърди. Добавете съомгата и внимателно
разбъркайте всичко, за да загреете само рибата. Поставете
порция макаронени изделия в чиния, поставете рибата и гъбите
отгоре. Залейте със соса и поръсете с листа кориандър.

СОС КЕТДЖАП МАНИС

СЪСТАВКИ

100 гр. кафява захар или палмова захар
2/3 чаша соев сос
1/2 чаша вода
1 звезден анасон
1 см пресен ситно нарязан джинджифил
4 скилидки чесън ситно нарязан
1 ч.л. паста червено къри
1-2 ч.л. картофено брашно, смесено в
лъжица вода, за гъста консистенция

ПРИГОТВЯНЕ

Изсипете вода в тенджерата и сложете захар. Гответе, като
разбърквате, докато захарта се разтвори. Добавете соевия сос,
анасона, джинджифила, чесъна и къри пастата. Разбъркайте и
оставете да заври. Намалете пламъка и гответе още 15 минути,
докато сосът се сгъсти.

Ако искате да сгъстите соса, сега добавете картофеното
брашно, смесено с вода и варете, докато постигнете желаната
консистенция.

Свалете от котлона и охладете. След това се изсипва в буркан и
съхранявайте в хладилник.

ЗЕЛЕНО STIR FRY СЪС СКАРИДИ

СЪСТАВКИ

400 гр. белени скариди
200 гр. розички броколи
200 гр. варен жасминов ориз
75 гр. печени несолени натрошени
фъстъци
25 гр. (5 см) белен джинджифил
60 мл. соев сос
1 голяма зелена чушка
2-3 стръка зелен лук
2 бр. лайм, нарязан на четвъртинки
4 скилидки чесън
2 ч.л. счукан черен пипер
2 с.л. фъстъчено олио
1 ч.л. бяла захар
1 пресен кориандър
1 ч.л. сол
2 дълги люти чушки

ПРИГОТВЯНЕ

Скаридите почистете и разполовете по дължина, но не напълно и подправете със сол и черен пипер. Нарезете на тънки ивици лютите чушки, джинджифила и чесъна.

В купа комбинирайте соевия сос и захарта, така че да се разтвори. Загрейте **Infi Wok** върху плота на висока мощност. Налейте 1 супена лъжица олио, добавете лютите чушките, джинджифила, чесъна и пържете 1-2 минути, като внимавате да не изгорите чесъна. Извадете от уока в чиния.

Загрейте отново уока и изсипете 1 супена лъжица олио, запържете скаридите за 30 секунди от всяка страна. След това добавете зелената чушка, нарязана на тънки ивици, броколи, пържените подправки, ядките и микс от соев сос. Пържете всичко за 2-3 минути или докато зеленчуците се запържат и станат хрупкави.

Прехвърлете в чиния и поръсете с кориандъра и пресния лук. Сервирайте с купа жасминов ориз и лайм.



AEG



ПИКАНТНИ ОРИЗОВИ НУДЛИ С МАРИНОВАНО СВИНСКО

СЪСТАВКИ

400 гр. смляно свинско месо
350 гр. зелен фасул изчистен и нарязан
наполовина
100 гр. тънки оризови нудли
80 гр. паста / сос сладко чили
15 гр. (3 см) обелен и ситно нарязан
корен от джинджифил
1 ч.л. паста от скариди
1 лъжица сос от стриди
1 лъжица фъстъчено олио
2 скилидки чесън
бейби пресни подправки

ПРИГОТВЯНЕ

В купа смесете свинското и всички подправки с изключение на олиото. Смесете всичко обилно с месото и оставете в хладилника за минимум 30 минути (най-добре пригответе предишния ден, тогава месото ще е по-ароматно).

Загрейте **Infi Wok** на най-високата мощност на плота, изсипете олио и изчакайте да се загрее. Сложете месото и запържете, като бъркате непрекъснато с дървена шпатула, раздробявайки го на малки парченца (трохи). Запържете за около 12-15 минути, докато месото е хрупкаво, но все пак сочно.

Междувременно кипнете вода в тенджерата, добавете супена лъжица сол и захар. Сложете боба във врящата вода и гответе за около 3 минути. Прецедете и прехвърлете при месото. Подредете част от нудлите в купа, сложете върху тях от месото и боба, украсете с листните подправки.

ЛАКСА

С ХРУПКАВИ ЗЕЛЕНЧУЦИ И МАРИНОВАНО ТОФУ

СЪСТАВКИ

800 гр. тиква обелена и нарязана на кубчета
400 гр. розички броколи (могат да бъдат заменени с нарязани на малки парченца броколи)
250 гр. оризови нудли вермичели (тънки)
300 гр. меко (копринен тип) тофу, нарязани на парчета
185 гр. готова паста от лакса или приготвена от Вас самите (рецепта по-долу)
800 мл. кокосово мляко
500 мл. домашен пилешки бульон
4 стръка зелен лук
2 дълги червени люти чушки
1 лъжица растително масло (растително / оризово / фъстъчено)
2 с.л. рибен сос
връзка кориандър

СЪСТАВКИ ПАСТА ЛАКСА

6 сушени люти чушки
5 бр. кашу
1 червен лук ситно нарязан
2 лимонена трева нарязана на ситно
2 скилидки чесън ситно нарязани
3 см пресен джинджифил, обелен и нарязан
3 с.л. орехово масло
2 ч.л. паста от скариди
1 ч.л. кориандър на прах
0,5 ч.л. сладък пипер
0,5 ч.л. смлян кимион
0,5 ч.л. куркума

ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте олио и запържете пастата Laksa в **Infi Wok** за около 1 минута. След това добавете пилешки бульон, кокосово мляко и рибен сос. Сварете всичко.

Добавете тиквата във врящия бульон и гответе за около 12 минути, като проверите дали все още е твърда. След това добавете броколито и гответе за 2-3 минути.

Междувременно изсипете вряща вода върху нудлите в купа и оставете да набъбнат според времето, посочено на опаковката.

Прецедете готовите нудли и разпределете в купички. Изсипете горещата супа отгоре и сложете резенчета тофу, нарязан пресен лук, люти чушки и листа от пресен кориандър

Може да замените тиквата и броколито със сладък грах и зелен боб.

ПРИГОТВЯНЕ ПАСТА ЛАКСА

Изушените люти чушки се накисват във вряща вода и се оставят да престоят няколко минути, докато омекнат. В малък тиган без олио печете кориандър, сладък пипер, кимион и куркума за 1-2 минути. Бъркайте често, за да не изгорят подправките. Когато подправките придобият интензивен аромат, отстранете ги от котлона и оставете настрана да се охладят. След това добавете всички останали съставки, охладените подправки и наkisнатия, ситно нарязан лют червен пипер в блендера. Изсипете ореховото масло и смесете всичко старателно до гладка паста. Пастата има силен, специфичен аромат.

Готовата паста сложете в буркан и съхранявайте в хладилника.



AEG



ДВОЙНО ГОТВЕНО ПИЛЕ С ДЖИНДЖИФИЛ И КОРИАНДРОВА СОЛ

СЪСТАВКИ

1 цяло пиле около 1,8-2 кг
свободно отглеждано или био

СЪСТАВКИ ЗА ПИЛЕШКИ БУЛЪОН

5 стръка пресен лук
1 глава печен бял лук
2 люти чушки
6 скилидки чесън
60 гр. фина бяла захар
250 мл. китайско вино за готвене,
пр. Мирин
60 мл. лек соев сос
приблизително 4 л. вода

ДРУГИ СЪСТАВКИ

0,5 кг оризово брашно
15 гр. захаросан джинджифил
40 гр. морска сол
2-3 лайм
2 с.л. семена от черен сусам
2 с.л. нарязани листа кориандър
½ ч.л. чили
олио за пържене
(слънчогледово/ оризово)

ПРИГОТВЯНЕ

Най-добре е да пригответе пилешкия бульон предния ден. В голям съд сложете всички съставки, налейте вода и кипнете. Поставете цялото пилето във врящия бульон и гответе на слаб огън за около 20 минути. Важно - пилешкото месо трябва да бъде изцяло потопено в бульона, ако е необходимо долейте с гореща вода. След това свалете от котлона и покрийте плътно с капак или алуминиево фолио. Оставете за час. След това, извадете пилето, поставете в хладилника, за да се охлади за предпочитане за една нощ. Прецедете бульона и можете да го използвате за приготвяне на супата. За да направите ароматната сол в хаванче, смачкайте на паста джинджифила и сусамовите семена, добавете люспите чили и нарязания кориандър. Смесете с гранулите морска сол и оставете настрани.

Извадете охладеното пиле от хладилника, разделете на 12-14 парчета. Подгответе оризовото брашно в отделна купа. Загрейте олиото до 180 °C в **Infi Wok**. Проверете температурата с помощта на термосонда. Когато маслото достигне необходимата температура, оваляйте парчетата пиле в оризово брашно и отстранете излишното.

Пържете на партиди по 3-4 минути или до златисто кафяво. Пърженото пиле се слага на домакинска хартия, за да се отцеди излишната мазнина.

Поръсете с половината джинджифил и кориандрова сол.

Поставете топлото пиле в затоплена чиния, сервирайте с останалата сол и четвърт лимон.

ТАМАРИНДОВО КЪРИ С ПАТИЦА

СЪСТАВКИ

6 бр. патешки бутчета
2-3 стръка пресен лук, нарязан на тънки ивици
250 гр. зелени тиквички
625 мл. домашен патешки бульон
400 мл. кокосово мляко
375 мл. тамаринд къри паста (рецепта по-долу)
1 лъжица фъстъчено олио
2 с.л. сок от лайм
2 с.л. рибен сос
1 нарязана лимонена трева
½ с.л. морска сол

СЪСТАВКИ НА ТАМАРИНДОВАТА КЪРИ ПАСТА

3 дълги нарязани червени люти чушки
60 гр. тъмна палмова захар
30 гр. (6 см) нарязан корен от джинджифил
80 мл. тамаринд паста
60 мл. листа от тайландски босилек
2 с.л. семена кориандър
2 с.л. нарязан корен кориандър
1 лъжица семена от римски кимион
1 лъжица фъстъчено олио
2 с.л. мариновани зърна зелен пипер
4 скилидки чесън
2 средни глави лук шалот, обелени и нарязани
1 лимонена трева (само бялата част)

ПРИГОТВЯНЕ

Измийте и подсушете патешките бутчета с домакинска хартия. Натрийте ги с около 65 мл. тамаринд къри паста и поръсете със сол. Поставете ги с кожата надолу в плоска тава за печене, покрита с хартия за печене. Печете във фурна, предварително загрята до 200 °C, с функция за горещ въздух. Гответе около 30 минути, след това обърнете и печете още 15-20 минути, докато придобият златист цвят и са изпечени отвътре.

Когато са готови извадете от фурната и оставете да изстинат.

Нарежете тиквичките наполовина и след това на филийки с дебелина около 1 см. Загрейте олиото в плосък тиган и запържете тиквичките, от всяка страна за 2-3 минути до златисто кафяво. Прехвърлете в чиния и оставете настрана. Загрейте Infi Wok на котлона и запържете останалата паста от тамаринд къри за 30-60 секунди, докато усетите аромата. Добавете кокосовото мляко и патешкия бульон, рибния сос и нарязаната лимонова трева. Сварете всичко. Намалете котлона до средна степен и добавете тиквички. Гответе за около 10 минути, докато тиквичките станат al dente и сосът се намали.

Нарежете патешки бутчета наполовина и добавете заедно със сока от лайм към соса за 5 минути, така че да се затоплят добре. Сложете тиквичките със соса на дъното на дълбока чиния. Поставете две парчета патешко отгоре. Поръсете с пролетен лук. Можете да сервирате с порция жасминов ориз и парчета лайм в отделна купа.

ПРИГОТВЯНЕ

ТАМАРИНДОВА КЪРИ ПАСТА

Изпечете семената на тиган. Охладете ги и ги прехвърлете в блендер, след което се смилат гладко. Добавете останалите съставки, с изключение на зеления пипер и пастата тамаринд, и смесете в гладка паста. Прехвърлете в купа и комбинирайте с паста тамаринд и зелен пипер.



AEG



СКАРИДИ ТЕМПУРА, СЪС САЛАТА ОТ МАРИНОВАН ДЖИНДЖИФИЛ И РЕПИЧКИ

СЪСТАВКИ

1 кг скариди, почистени
от черупката и жилата на гърба
500 гр. репички
150 гр. царевично нишесте
75 гр. пшенично брашно плюс малко за
покриване на скаридите
70 гр. маринован розов джинджифил
430 мл. ледена вода (можете да поставите
кубчета лед)
60 мл. сос с маринован джинджифил
олио за пържене
1 лъжица вино розе Мирин
1 лъжица оризов оцет
¼ ч.л. сусамово олио студено пресовано
1 лъжица печени сусамови семена
1 ч.л. гранулирана морска сол

ПРИГОТВЯНЕ

Смесете маринования сос от джинджифил, Мирин, оризов оцет и сусамово олио в купа. Нарезете репичките на шайби с големина 2-3 мм, поставете в купа с вода и кубчета лед. Оставете ги за 15 мин.

След това прецедете репичките и сложете в купа заедно с маринования джинджифил и дресинга. Смесете всичко и оставете настрана, така че ароматите да се съчетаят.

Смесете печени сусамови семена и сол в малка купа и оставете настрана.

В друга купа смесете двата вида брашно и като разбърквате с тел или дървена лъжица, добавете вода, така че да се получи гладка маса. Оставете за 10 минути. Загрейте в **Fusion Wok** олиото до 180 C. Проверете температурата с термометър.

Първо оваляйте скаридите в брашно, отърсете излишното, след това потопете в тестото и внимателно премахнете излишното. Запържете за около 3 минути или докато изплуват и станат светло златисто кафяви. Изцедете върху хартиена кърпа.

Посолете със сусамовата сол.. Сервирайте на топла чиния с купа салата.

ЕМПАНАДАС

СЪСТАВКИ

400 гр. телешка кайма
40 гр. замразен касис
25 гр. масло
125 мл. телешки бульон
4 парчета готово маслено тесто (за тарт)
1 средна глава червен лук
връзка магданоз
1 стрък зелен лук
1 яйце
3 скилидки чесън
2 ч.л. риган
2 с.л. зехтин
1 ч.л. смян кимион
1 ч.л. сладък червен пипер
1 ч.л. пушвн червен пипер
1 лъжица прясно мляко
сол и прясно смян черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете лука на малки кубчета, наситнете и чесъна. Загрейте **Infi Wok** на най-високата мощност на плота и изсипете олио. Сложете чесъна и лука, запържете за 2-3 минути до златисто кафяво. След това сложете каймата и всички подправки. Пържете, като бъркате непрекъснато до раздробяване на каймата и лекото и запържване. Добавете телешкия бульон към месото, подправете със сол и прясно смян пипер. Гответе 2-3 минути, докато бульонът се поизпари. Прехвърлете месото в купа и добавете маслото, касиса и нарязаните листа магданоз. Всичко се разбърква добре, проверява се на вкус, доовкусява се ако е необходимо и се охлажда.

Разточете тестото и нарежете кръгчета с диаметър 11 см. Нанесете по 2 с.л. плънка върху всяко парче, намажете краищата с яйце, разбито с мляко и сгънете наполовина като кнедли. Слепете добре краищата и ги завийте на ролце или притиснете с вилица. Повторете процеса, докато разпределите цялата плънка. Готовите емпанади намажете с яйце и поставете върху плоска тава за печене. Печете във фурна, предварително загрята до 200 °С, с функция горещ въздух, около 15-20 минути или до златисто кафяво.

За още по-добър резултат пригответе върху **камъка за пица**, предварително загрят до 200 °С, във фурната.



AEG



КЛАСИЧЕСКИ STIR FRY С ТЕЛЕШКО, ЗАХАРЕН ГРАХ И КАШУ

СЪСТАВКИ

400 гр. телешки пържоли
300 гр. пресен захарен грах
200 гр. варен жасминов ориз
75 гр. печено несолено кашу
25 гр. (5 см) парче обелен джинджифил
60 мл. соев сос
4 скилидки чесън
2 дълги люти чушки
по 1 връзка кориандър и тайландски босилек
2 лайма, нарязани на четвъртинки
1 ч.л. бяла захар
1 ч.л. гранулирана сол
2 ч.л. черен пипер на зърна
2 с.л. фъстъчено олио

ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете говеждото месо на тънки ивици около 0,5 см, подправете със сол и черен пипер.

Нарежете на тънки филийки или ивици лютите чушки, джинджифила, чесъна. В купа разбъркайте соевия сос и захарта, така че да се разтвори.

Загрейте **Infi Wok** на най-високата мощност за плота, изсипете 1 супена лъжица олио. Добавете лютите чушки, джинджифила, чесъна и пържете 1-2 минути, като внимавате да не загорите чесъна. Извадете от **Infi Wok**.

Загрейте отново Infi Wok и изсипете 1 супена лъжица олио, запържете месото за 30 секунди от всяка страна. След това добавете пържени подправки, захарния грах, кашуто и микса от соев сос. Запържете всичко за около 2-3 минути или докато грахът омекне, но все пак е хрупкав.

Прехвърлете в чиния и поръсете с пресните подправки. Сервирайте с купа жасминов ориз и частици лайм.

AEG

www.aeg.bg

www.facebook.com/AEGbulgaria

www.instagram.com/aegbulgaria