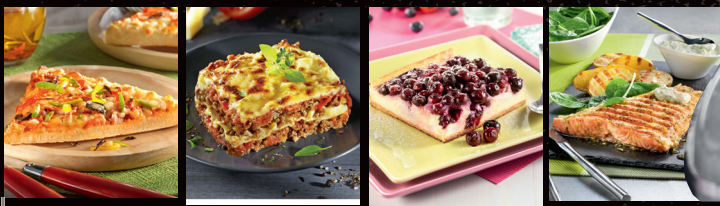


Tefal®

OptiGrill™+



Objevte nyní nové možnosti vaření s příslušenstvím pro přípravu svačin a pečení a čtyřmi teplotami vaření v manuálním režimu!

Откройте для себя новые кулинарные возможности благодаря форме для закусок и выпечки с четырьмя настройками температуры!

Teraz, z formą do przekąsek i pieczenia oraz czterema zakresami temperatury pieczenia w trybie ręcznym możesz odkryć nowe możliwości gotowania!

Uz nastavak za pripremu brzih obroka i pečenje te četiri temperature kuhanja u ručnom načinu rada sada otkrijte nove mogućnosti kuhanja!

Acum, cu accesoriul pentru gustări și coacere și cele patru temperaturi de gătit în modul manual, descoperiți noi posibilități de gătit!



110 - 125 °C



180 - 195 °C



220 - 235 °C



255 - 275 °C



OHŘEV
РАЗОГРЕВ
ODGRZEWANIE
PONOVNO ZAGRIJAVANJE
REÎNCĂLZIRE



PEČENÍ
ВЫПЕЧКА
PIECZENIE
PEČENJE
COACERE



PEČENÍ PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ
ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ВЫПЕЧКИ
PIECZENIE W WYSOKIEJ
TEMPERATURZE
PEČENJE NA VISOKOJ
TEMPERATURI
COACERE LA TEMPERATURI
ÎNALTE



PEČENÍ DO ZHNĚDNUTÍ
NA POVRCHU
ПОДРУМЯНИВАНИЕ
СВЕРХУ
ZAPIEKANIE
ZAPEČENOST S GORNJE STRANE
RUMENIRE LA
SUPRAFAȚĂ

SHRNUĆÍ СОДЕРЖАНИЕ SPIS TREŚCI

SADRŽAJ CUPRINS



CS	GRILOVANÉ ‚RIB EYE‘ STEAKY S OMÁČKOU CHIMICHURRI	2
	LOSOS SE SMETANOVOU OMÁČKOU S KOPREM	3
	GRILOVANÝ LILEK	4
	ČERSTVÁ DOMÁCÍ PIZZA	5
	ITALSKÝ BURGER	6
	MASOVÉ LASAGNE	7
	CHEESECAKE S BORŮVKAMI	8
	JABLEČNÝ KOLÁČ	9

Všechny recepty pro OptiGrill naleznete na tefal.com

HR	ENTRECOTE ODRESCI S GRILA U UMAKU CHIMICHURRI	26
	LOSOS S UMAKOM OD VRHNJA I KOPRA	27
	PATLIDŽAN S GRILA	28
	SVJEŽA DOMAĆA PIZZA	29
	TALIJANSKI HAMBURGER	30
	LAZANJE S MESOM	31
	TORTA OD SIRA S BOROVNICAMA	32
	PITA OD JABUKA	33

Na stranici tefal.com pronadite sve recepte OptiGrill

RU	РИБАЙ СТЕЙК С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ	10
	ЛОСОСЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С УКРОПОМ	11
	БАКЛАЖАНЫ НА ГРИЛЕ	12
	СВЕЖАЯ ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА	13
	ИТАЛЬЯНСКИЙ БУРГЕР	14
	МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ	15
	ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК	16
	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	17

Все рецепты для OptiGrill на tefal.com

RO	ANTRICOT LA GRĂȚAR CU SOS CHIMICHURRI	34
	SOMON CU SOS DE SMÂNTÂNĂ ȘI MĂRAR	35
	VINETE LA GRĂȚAR	36
	PIZZA PROASPĂȚĂ FĂCUTĂ ÎN CASĂ	37
	BURGER ITALIAN	38
	LASAGNA CU CARNE	39
	PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ ȘI AFINE	40
	PLĂCINTĂ CU MERE	41

Pe site-ul tefal.com găsiți toate rețetele OptiGrill

PL	GRILLOWANY ANTRYKOT W SOSIE CHIMICHURRI	18
	ŁOSOŚ W SOSIE ŚMIETANOWO-KOPERKOWYM	19
	GRILLOWANY BAKŁAŻAN	20
	ŚWIEŻA DOMOWA PIZZA	21
	BURGER WŁOSKI	22
	MIĘSNE LASAGNE	23
	SERNIK Z JAGODAMI	24
	SZARLOTKA	25

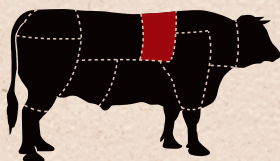
Więcej przepisów na potrawy przyrządzane za pomocą urządzenia OptiGrill dostępne są pod adresem: tefal.com



GRILOVANÉ ‚RIB EYE‘ STEAKY S OMÁČKOU CHIMICHURRI

pro 2 osoby / doba přípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 2 ‚rib eye‘ steaky, každý asi 175 g
- 2 PL vinného octa
- 1 PL citronové šťávy
- 4 stroužky česneku, nasekané na velmi jemno
- Sůl a pepř
- 1 špetka kajenského pepře (na špičku nože)
- 1 bobkový list
- 3 PL olivového oleje
- 1 svazek petrželky nasekané najemno

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

Tipy

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





LOSOS SE SMETANOVOU OMÁČKOU S KOPREM

pro 4 osoby / doba přípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 4 filety lososa, každý asi 125 g
- ¼ svazku kopru
- ½ bílé cibule nakrájené najemno
- 2 PL citronové šťávy
- Citronová kůra
- 1 nasekaný stroužek česneku
- Sůl a pepř
- 50 ml olivového oleje
- 125 ml lehké zakysané smetany

1. Vsypte kopr, čerstvou cibuli, citronovou šťávu, kůru, česnek a polovinu soli a pepře (½ ČL od každého) do mixéru. Směs mixujte, dokud není vše nadrobno nasekané. Do zapnutého mixéru pomalu vlévejte olej, až se vše dobře propojí. Směs rozdělte na poloviny. První polovinu smíchejte se zakysanou smetanou a poté si ji odložte stranou. Zbývající soli a pepřem ochutíte lososa, a poté jej potřete zbývající polovinou koprové směsi.
2. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, položte lososa na gril a zavřete víko.
3. Nechte rybu péct, dokud se barva kontrolky nezmění na žlutou. Lososa podávejte s omáčkou, kterou jste si odložili stranou.



KRVAVÝ

Tipy

- Podávejte lososa s čerstvým špenátem.



GRILOVANÝ LILEK

pro 4 osoby / doba přípravy: 10 min.

Program:



Jsem
šéfkuchař!

Suroviny

- Lilek se slupkou
- Olivový olej
- Čerstvé pesto
- Sůl a pepř

1. Zapněte gril. Zvolte program , zvolte oranžovou barvu a stiskněte tlačítko .
2. Omyjte lilek a nakrájejte jej na plátky o tloušťce 2 až 3 cm. Každou stranu lilku potřete olivovým olejem (zhruba ½ PL), pestem, solí a pepřem.
3. Jakmile gril dokončí předehřívání, otevřete jej, vložte plátky lilku a zavřete gril. Pečte asi 3 až 5 minut. Podávejte lilky teplé nebo studené. Dobrou chuť!

Tipy

- Podávejte grilovaný lilek jako předkrm.
- Lilek můžete potřít směsí octa balsamico, koziho sýra a čerstvých bylin.



STŘEDNĚ
PROPEČENÝ



ČERSTVÁ DOMÁCÍ PIZZA

pro 1-2 osoby / doba přípravy: 10 min.

Doba vaření: 15 min / Program:



Jsem
šéfkuchař!

Suroviny

- 300 g čerstvého těsta na pizzu (domácího nebo chlazeného)
- Hladká mouka na vyválení těsta
- 100 g omáčky na pizzu
- 100 g nakrájené mozzarely (vyrobené z kravského mléka)
- 50 g nakrájených černých oliv
- 4 až 5 nakrájených žampionů
- 2 plátky vařené šunky nakrájené na kostičky
- ½ nakrájené zelené papriky bez semínek
- Čerstvé listy bazalky
- Sůl a čerstvě namletý černý pepř

1. Na pomoučené pracovní ploše vyválejte těsto do tloušťky 12 až 15 mm (½ palce) tak, aby se svou velikostí vešlo do peči příslušenství. Umístěte do příslušenství pro pečení.
2. Rozprostřete omáčku na pizzu na vrchní stranu těsta. Dejte na vrch mozzarellu, olivy, žampiony, šunku a zelenou papriku. Ochutťte solí a pepřem.
3. Umístěte příslušenství spolu s pizzou do svého zařízení OptiGrill před tím, než jej zapnete. Zapněte gril. Stiskněte  pro výběr červeného nastavení a poté stiskněte tlačítko . Pečte po dobu asi 15 minut, nebo dokud není pizza upečená.

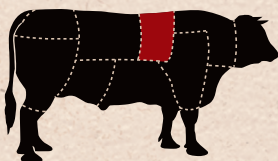




ITALSKÝ BURGER

pro 4 osoby / doba přípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 50 g čerstvé světlé strouhanky
- 50 ml mléka
- 1 polévková lžice (15 ml) směsi sušených italských bylinek
- Sůl a pepř
- 2 rozšlehaná vejce
- 50 g jemně strouhaného sýru Parmigiano Reggiano
- 2 nasekané stroužky česneku
- 250 g mletého libového hovězího masa
- Čtyři housky na hamburger rozříznuté napůl
- Kyselé okurky
- Dijonská hořčice, majonéza

1. Smíchejte strouhanku s mlékem, sušenými bylinkami, solí a pepřem, vejci, sýrem a česnekem. Přidejte hovězí maso. Vše řádně promíchejte. Vytvořte čtyři hovězí burgery o stejné velikosti.
2. Zvolte program  a stiskněte . Lehce potřete olejem desky. Když světelná kontrolka přestane blikat, vložte burgery na gril a zavřete víko.
3. Nechte péct, dokud se kontrolka nerozsvítí červeně. Potřete omáčky nebo koření dle vašeho výběru na rozevřené housky a vložte burger na každou housku. Přidejte na vrchní stranu ingredience dle vašeho výběru a dejte zbylou polovinu housky na hovězí burger.

Tipy

- Pro ještě chutnější hovězí burger přidejte smažené houby, cibuli a papriky.
- Burgery podávejte s chutným salátem caesar.
- Pokud si přejete stejně výborný burger, nemusíte používat hovězí, můžete připravit směs z hovězího, telecího a vepřového masa!



PROPEČENÝ



MASOVÉ LASAGNE

pro 4 osoby / doba přípravy: 30 min.

Program:



Jsem
šéfkuchař!

Suroviny

- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 1 oloupaná a jemně nasekaná cibule
- 2 jemně nasekané stonky řapíkatého celeru
- 1 oloupaná a jemně nasekaná mrkev
- 680 g mletého vepřového a telecího masa
- Tymián (3 čerstvé větvičky s odstraněnými stonky)
- Bobkové listy (2 listy)
- 400 g nasekaných rajčat v rajčatové šťávě v plechovce
- 4 až 8 uvařených a osušených plátek lasagni
- 50 g jemně strouhaného sýru Parmigiano Reggiano
- 50 g másla
- 40 g hladké mouky
- 500 ml mléka
- ¼ čajové lžičky muškátového oříšku
- 1 ½ polévkové lžíce jemně strouhaného sýru Parmigiano Reggiano



1. Rozehřejte olej ve velké pánvi. Přidejte cibuli, mrkev a celer a vařte do změknutí za občasného míchání. Přidejte mleté maso, které jste předtím ochutnali solí a pepřem. Opékejte maso a míchejte jej do zhnědnutí. Přidejte tymián, bobkové listy, nasekaná rajčata a přiveďte k varu. Snižte teplotu na nízký stupeň a nechte vařit. Pomalu vařte za občasného míchání. Vařte po dobu 20/25 minut, ochutnejte a ochutte solí a pepřem.
2. Mezitím pro přípravu bešamelu (bílá omáčka) rozpustíte v pánvi máslo na střední teplotu, dokud nezačne tvořit bubliny. Přidejte mouku, míchejte a vařte po dobu 1 až 2 minut. Odstraňte pánev z tepla. Postupně přidávejte mléko a šlehejte. Vraťte na teplo a za stálého míchání ohřívejte, dokud se omáčka nezačne vařit. Přidejte 50 g nastrouhaného sýru a muškátový oříšek a okořeňte podle chuti.
3. Nalijte na dno příslušenství pro přípravu svačin a pečení trochu masové omáčky. Přikryjte několika uvařenými plátky lasagni. Pokračujte ve vytváření vrstev masovou omáčkou a lasagnemi. Přelijte bešamelovou omáčkou. Nasypejte zbylý nastrouhaný sýr na omáčku. Zapněte gril. Zvolte  a zvolte oranžové barevné nastavení. Když OptiGrill dokončí předehřívání, umístěte příslušenství na gril a zavřete víko. Pečte lasagne v přístroji OptiGrill po dobu 25 minut, nebo dokud vrchní strana nezíská zlatou barvu. Nechte si chutnat!

Tipy

- Pokud si přejete, můžete snížit množství masa a přidat do svého receptu na lasagne více zeleniny.



CHEESECAKE S BORŮVKAMI

pro 4 osoby / doba přípravy: 25 min.

Program:



Jsem
šéfkuchař!

Suroviny

- 200 g smetanového sýru typu Philadelphia
- 100 g zakysané smetany
- 125 g přírodního tvarohu
- 85 g jemného hnědého cukru
- 3 vejce
- 250 g čerstvých borůvek

Na sušenkový základ:

- 140 g hladké mouky
- 100 g krupicového cukru
- 80 g másla při pokojové teplotě
- 2 polévkové lžíce mléka

NA SUŠENKOVÝ ZÁKLAD:

1. V míse smíchejte mouku a krupicový cukr, přidejte studené máslo na kousky a třete vše dohromady konečky prstů, dokud se směs nezačne podobat jemné strouhance.
2. Přidejte mléko tak, aby vzniklo těsto, poté jej rozložte do pečicího příslušenství vymazaného máslem.
3. Umístěte své příslušenství spolu s připraveným těstem do svého zařízení OptiGrill před tím, než jej zapnete. Zapněte gril. Stiskněte pro výběr žlutého nastavení a poté stiskněte tlačítko . Vařte 15 minut.

NA CHEESECAKE:

1. V misce rozšlehejte smetanový sýr se zakysanou smetanou, tvarohem a hnědým cukrem. Přidávejte po jednom vejce a pokračujte v míchání.
2. Přelijte tuto směs přes kustu a pokladte na ni borůvky.
3. Zavřete víko. Stiskněte pro výběr žlutého nastavení a poté stiskněte tlačítko OK. Vařte 30 minut.

Tipy

- Mimo sezónu můžete místo toho použít 250 g mražených borůvek. Není třeba je před tím rozmrazovat.



JABLEČNÝ KOLÁČ

1 koláč / doba přípravy: 15 min.

Program:



Jsem
šéfkuchař!

Suroviny

- 220 g hotového křehkého těsta
- 5 oloupaných nakrájených jablek zbavených jader
- 2 polévkové lžíce javorového sirupu
- 30 g rozinek
- 30 g nasekaných pekanových ořechů
- 30 g jemného hnědého cukru
- ½ polévkové lžíce kukuřičné mouky
- ½ čajové lžičky mleté skořice
- 1 vaječný bílek

1. Rozdělte těsto na dvě poloviny. Vytvářejte jednu polovinu těsta na tloušťku 3 mm (1/8 palce) a vyložte jím pečicí příslušenství.
2. Smíchejte všechny zbývající přísady (kromě vaječného bílku) dohromady. Naplňte vnitřek koláče jablečnou směsí. Potřete okraj těsta vaječným bílkem. Vytvářejte druhou polovinu těsta a položte ji přes náplň. Zamáčkněte okraje, abyste koláč utěsnili. Potřete vrchní část těsta zbývajícím vaječným bílkem.
3. Umístěte své příslušenství spolu s připraveným těstem do svého zařízení OptiGrill před tím, než jej zapnete. Zapněte gril. Zvolte  a zvolte oranžové barevné nastavení. Pečte jablečný koláč v zařízení OptiGrill po dobu 35 minut.

Tipy

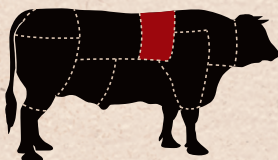
- Do jablečné směsi můžete přidat polévkovou lžici citronové šťávy, pokud si přejete zabránit tomu, aby jablka zhnědla.



РИБАЙ СТЕЙК С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ

2 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 2 рибай стейка приблизительно по 175 г каждый
- 2 ст. ложки винного уксуса
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 4 зубчика чеснока, мелко нарубленного
- Соль, перец
- 1 щепотка молотого кайенского перца
- 1 лавровый лист
- 3 ст. ложки оливкового масла
- 1 пучок мелко нарезанной петрушки

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

Советы

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



С КРОВЬЮ



СРЕДНЕЙ
ПРОЖАРКИ



ХОРОШО
ПРОЖАРЕН
НЫЙ



ЛОСОСЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С УКРОПОМ

4 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 4 куска филе лосося по 125 г
- ¼ пучка укропа
- ½ белой луковицы, мелко нарезанной
- 2 ст. ложка лимонного сока
- Цедра одного лимона
- 1 порубленная долька чеснока
- Соль, перец
- 50 мл оливкового масла
- 125 мл нежирной сметаны



МАЛО
ПРОЖАРЕННЫЙ

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

Советы

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



БАКЛАЖАНЫ НА ГРИЛЕ

4 порции / Время приготовления: 10 мин.

Программа:



Шеф-повар
- это я!

Ингредиенты

- Баклажаны с кожей
- Оливковое масло
- Свежий песто
- Соль, перец

1. Включите гриль. Выберите ручной режим , несколькими нажатиями кнопки оранжевый цвет и нажмите **OK**.
2. Вымойте баклажаны и нарежьте кольцами толщиной от 2 до 3 см. Нанесите на каждую сторону баклажана оливковое масло (около ½ ст. л.), песто, соль и перец.
3. После того как гриль нагреется, откройте его и положите ломтики баклажана, закройте гриль. Готовьте 3-5 минут. Подавайте баклажаны горячими или холодными.

Советы

- Подавайте баклажаны на гриле в качестве закуски.
- Вы можете выложить на баклажан смесь бальзамического уксуса, козьего сыра и свежей зелени.



СРЕДНЕЙ
ПРОЖАРКИ



СВЕЖАЯ ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА

1-2 порции / Время приготовления: 10 мин.

Время приготовления: 15 min / Программа:



Шеф-повар
- это я!

Ингредиенты

- 300 г свежего теста для пиццы (домашнего или замороженного)
- Мука для раскатывания теста
- 100 г соуса для пиццы
- 100 г моцареллы (из коровьего молока), нарезать дольками
- 50 г маслин, нарезать дольками
- 4 - 5 грибов, нарезать
- 2 кусочка вареной ветчины, нарезать кубиками
- ½ зеленого перца, очистить от семян и нарезать дольками
- Свежие листья базилика
- Соль и свежемолотый черный перец

1. Присыпьте рабочую поверхность мукой, раскатайте тесто в круг толщиной 12-15 мм по размеру формы для выпечки. Поместите на форму.
2. Смажьте тесто соусом для пиццы. Выложите сверху нарезанную моцареллу, маслины, грибы, ветчину и зеленый перец. Посолите и поперчите.
3. Прежде чем включить OptiGrill установите в него форму для выпечки с пиццей. Включите гриль. Нажмите , чтобы выбрать настройку красного цвета, а затем нажмите кнопку . Готовьте около 15 минут или до готовности пиццы.

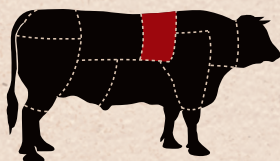




ИТАЛЬЯНСКИЙ БУРГЕР

4 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 50 г свежих панировочных сухарей из белого хлеба
- 50 мл молока
- 1 ст. ложка (15 мл) сухой смеси итальянских трав
- Соль и перец
- 2 взбитых яйца
- 50 г мелко натертого сыра пармезан
- 2 зубка чеснока, мелко нарезать
- 250 г рубленой нежирной говядины
- Четыре булочки для гамбургеров, разрезать пополам
- Корнишоны
- Дижонская горчица, майонез



ХОРОШО
ПРОЖАЕННЫЙ

1. Смешайте сухари с молоком, сухими травами, солью и перцем, яйцами, сыром и чесноком. Добавьте говядину. Тщательно перемешайте. Сформируйте четыре бургера одинакового размера.
2. Выберите программу  и нажмите . Смажьте пластины небольшим количеством масла. Как только индикатор перестанет мигать, поместите бургеры на гриль и закройте крышку.
3. Готовьте до тех пор, пока не погаснет красная лампочка. Намажьте половинки булочек соусом или присыпьте приправами по вкусу и положите на них бургеры. Сверху добавьте соус по вкусу и накройте второй половинкой булочек.

Советы

- Добавьте жареные грибы, лук и перец, чтобы сделать свой бургер еще вкуснее.
- Подавайте бургеры с салатом цезарь для закуски.
- Говядину можно заменить на смесь говядины, телятины и свинины - получится так же вкусно!



МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ

4 порции / Время приготовления: 30 мин.

Программа:



Шеф-повар
- это я!

Ингредиенты

- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 луковица, очистить от кожуры и мелко нарезать
- 2 стебля сельдерея, мелко нарезать
- 1 морковь, очистить и мелко нарезать
- 680 г рубленой свинины и телятины
- Тимьян (3 свежих побега без стеблей)
- Лавровый лист (2 шт.)
- 400 г консервированных резаных томатов в собственном соку
- 4-8 сухих листов лазаньи, сварить
- 50 г сыра пармезан, натереть на мелкой терке
- 50 г сливочного масла
- 40 г муки
- 500 мл молока
- ¼ ч. л. мускатного ореха
- 1 ½ ст. л. мелко натертого сыра пармезан



1. Нагрейте масло в большой сковороде. Добавьте лук, морковь и сельдерей и готовьте до размягчения, изредка помешивая. Добавьте рубленое мясо, уже приправленное солью и перцем. Готовьте, помешивая, до подрумянивания. Добавьте тимьян, лавровый лист, нарезанные томаты и доведите до кипения. Снизьте огонь до минимального и продолжайте готовить. Готовьте, помешивая, 20-25 минут, попробуйте и добавьте соль и перец при необходимости.
2. За это время приготовьте бешамель (белый соус). Растопите масло в сотейнике на среднем огне до появления пузырьков. Добавьте муку, перемешайте и готовьте 1-2 минуты. Снимите сотейник с огня. Постепенно введите молоко и взбейте. Снова поставьте на огонь и, помешивая, доведите соус до кипения. Добавьте 50 г тертого сыра, мускатный орех и приправы по вкусу.
3. На дно формы для закусок и выпечки налейте немного соуса из мясной начинки. Выложите один из отваренных листов лазаньи. Продолжайте выкладывать слоями мясную начинку и листы лазаньи. Сверху залейте соусом бешамель. Посыпьте остатками тертого сыра. Включите гриль. Выберите  и установите настройку оранжевого цвета. Когда OptiGrill прогреется установите форму на гриль и закройте крышку. Выпекайте лазанью в OptiGrill 25 минут или до образования золотистой корочки. Наслаждайтесь!

Советы

- При желании количество мяса в начинке можно уменьшить и добавить в нее больше овощей.



ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

4 порции / Время приготовления: 25 мин.

Программа:



Шеф-повар
- это я!

Ингредиенты

- 200 г сливочного сыра типа филадельфии
- 100 г сметаны
- 125 г натурального творога
- 85 г мягкого светло-коричневого сахара
- 3 яйца
- 250 г свежей черники

Для бисквитной основы:

- 140 г муки
- 100 г мелкого сахара
- 80 г сливочного масла комнатной температуры
- 2 ст. л. молока

БИСКВИТНАЯ ОСНОВА:

1. Смешайте муку и мелкий сахар в миске, добавьте холодное масло, порезанное кубиками, и руками перетрите в мелкую крошку.
2. Добавьте молоко и замесите тесто. Распределите тесто по смазанной маслом форме.
3. Прежде чем включить OptiGrill установите в него форму для выпечки с тестом. Включите гриль. Нажмите , чтобы выбрать настройку желтого цвета, а затем нажмите кнопку . Готовьте около 15 минут.

ЧИЗКЕЙК:

1. В миске взбейте сливочный сыр со сметаной, творогом и коричневым сахаром. По одному добавляйте яйца, продолжая взбивать.
2. Выложите полученную массу на корж. Сверху распределите чернику.
3. Закройте крышку. Нажмите , чтобы выбрать настройку желтого цвета, а затем нажмите кнопку ОК. Готовьте около 30 минут.

Советы

- Не в сезон свежую чернику можно заменить на 250 г замороженной. Размораживать ягоды не нужно.



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

1 пирог / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Шеф-повар
- это я!

Ингредиенты

- 220 г готового песочного теста
- 5 яблок, очистить от кожуры, вырезать сердцевину и нарезать дольками
- 2 ст. л. кленового сиропа
- 30 г изюма
- 30 г рубленых орехов пекан
- 30 г мягкого светло-коричневого сахара
- ½ ст. л. кукурузной муки
- ½ ст. л. молотой корицы
- 1 яичный белок

1. Разделите тесто на две половины. Раскатайте половину теста толщиной 3 мм и выложите на дно формы.
2. Смешайте все оставшиеся ингредиенты (кроме яичного белка). Заполните пирог яблочной смесью. Смажьте край теста яичным белком. Раскатайте вторую половину теста и накройте начинку. Плотнo защипайте края. Смажьте сверху оставшимся яичным белком.
3. Перед включением OptiGrill установите в него форму с приготовленным пирогом. Включите гриль. Выберите  и установите настройку оранжевого цвета. Выпекайте яблочный пирог в OptiGrill 35 минут.

Советы

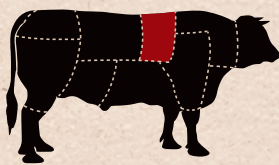
- Чтобы яблоки в начинке не потемнели, добавьте в яблочную смесь столовую ложку лимонного сока.



GRILLOWANY ANTRYKOT W SOSIE CHIMICHURRI

2 osoby / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 2 antrykoty o wadze ok. 175 g każdy
- 2 łyżki octu winnego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 4 ząbki drobno posiekanego czosnku
- Sól i pieprz
- 1 szczypta pieprzu cayenne
- 1 liść laurowy
- 3 łyżki oliwy
- 1 pęczek drobno posiekanej pietruszki

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



KRWISTY

ŚREDNIO
WYSMAŻONY

WYSMAŻONY

Porady

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



ŁOSOŚ W SOSIE ŚMIE- TANOWO-KOPERKOWYM

4 osoby / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 4 filety z łososa po 125 g każdy
- ¼ pęczka koperku
- ½ drobno posiekanej białej cebuli
- 2 łyżki soku z cytryny
- Skórka z jednej cytryny
- 1 posiekany ząbek czosnku
- Sól i pieprz
- 50 ml oliwy z oliwek
- 125 ml świeżej śmietany o średniej zawartości tłuszczu

1. W mikserze umieść koperek, cebulę, sok i skórkę z cytryny, czosnek i połowę soli i pieprzu (po 1/2 łyżeczki). Miksuj do uzyskania drobno posiekanej mieszanki. Do pracującego miksera dolewaj delikatnie oliwę do uzyskania jednolitej masy. Podziel masę na dwie części. Wymieszaj jedną część ze śmietaną, odstaw. Przypraw łososa pozostałą ilością soli i pieprzu, następnie posmaruj drugą częścią sosu koperkowego.
2. Wybierz program  i naciśnij . Natłuszc płytki grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, umieść łososa na grillu i opuść pokrywę.
3. Opiekaj do momentu zapalenia się żółtej lampki sygnalizacyjnej. Łososa podawaj z przyrządzonym sosem.



KRWISTY

Porady

- Podawaj ze świeżym szpinakiem.



GRILLOWANY BAKŁAŻAN

4 osoby / Czas przygotowania: 10 min.

Program:



Szeff
kuchni to ja!

Składniki

- Bakłażan ze skórą
- Oliwa z oliwek
- Świeże pesto
- Sól i pieprz

1. Włącz grilla. Wybierz program , wybierz kolor pomarańczowy i naciśnij .
2. Umyj bakłażana i pokrój w plastry o grubości około 2-3 cm. Posmaruj plastry z każdej strony oliwą (około ½ łyżki), pesto, solą i pieprzem.
3. Po rozgrzaniu grilla otwórz go i ułóż plastry bakłażana, zamknij grilla. Piecz przez 3 do 5 minut. Bakłażana podawaj na ciepło lub na zimno. Smacznego!

Porady

- Grillowanego bakłażana podawaj jako przystawkę.
- Możesz posmarować bakłażana mieszanką z octu balsamicznego, koziego sera i świeżych ziół.



ŚREDNIO
WYSMĄŻONY



ŚWIEŻA DOMOWA PIZZA

1-2 osoby / Czas przygotowania: 10 min.

Czas gotowania: 15 Min. / Program:



Szeff
kuchni to ja!

Składniki

- 300 g świeżego ciasta na pizzę (domowego lub mrożonego)
 - Mąka do rozwałkowania ciasta
 - 100 g sosu do pizzy
 - 100 g mozzarelli w plastrach (z krowiego mleka)
 - 50 g czarnych oliwek pokrojonych w plasterki
 - 4 do 5 pieczarek pokrojonych w plasterki
 - 2 plastry gotowanej szynki pokrojone w kostkę
 - ½ zielonej papryki bez gniazda nasiennego, pokrojonej w plasterki
 - Liście świeżej bazylii
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

1. Na posypanej mąką powierzchni rozwałkować ciasto na grubość 12 do 15 mm (½ cala), tak aby dopasować placek do rozmiaru akcesorium. Umieścić akcesorium do pieczenia.
2. Posmarować wierzch ciasta sosem. Ułożyć plastry mozzarelli, oliwek, pieczarek, szynki i zielonej papryki. Przyprawić solą i pieprzem.
3. Umieścić akcesorium z pizzą na grillu OptiGrill przed włączeniem urządzenia. Włączyć grill. Nacisnąć , aby wybrać ustawienia w kolorze czerwonym, a następnie nacisnąć przycisk . Gotuj przez około 15 minut lub do czasu upieczenia pizzy.

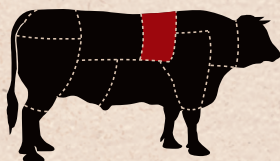




BURGER WŁOSKI

4 osoby / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 50 g świeżej bułki tartej
- 50 ml mleka
- 1 łyżka (15 ml) mieszanki suszonych ziół włoskich
- Sól i pieprz
- 2 ubite jajka
- 50 g drobno startego sera Parmigiano Reggiano
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 250 g mielonej chudej wołowiny
- Cztery bułki do hamburgerów przekrojone na pół
- Korniszony
- Musztarda Dijon, majonez

1. Wymieszać bułkę tartą z mlekiem, suszonymi ziołami, solą i pieprzem, jajkami, serem i czosnkiem. Dodać wołowinę. Wszystko dokładnie wymieszać. Uformować cztery burgery z wołowiny o tym samym rozmiarze.
2. Wybrać program  i nacisnąć . Płyty delikatnie posmarować olejem. Kiedy lampka wskaźnika przestanie migać, ułożyć burgery na grillu i zamknąć pokrywę.
3. Piec do czasu, aż lampka będzie miała kolor czerwony. Dodać sos lub dowolne przyprawy na rozłożone bułki i umieścić burger na każdej bułce. Rozłożyć wybrane dodatki i umieścić drugą połowę bułki na górze burgera wołowego.

Porady

- Dodać smażone pieczarki, cebulę i pieprz, aby burger był smaczniejszy.
- Podawać burger z apetyczną sałatką Cezar.
- Zamiast wołowiny można użyć mieszanki wołowiny, cielęciny i wieprzowiny. Burger będzie równie smaczny!



WYMAŻONY



MIĘSNE LASAGNE

4 osoby / Czas przygotowania: 30 min.

Program:



Szeff
kuchni to ja!

Składniki

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 obrana i drobno posiekana cebula
- 2 drobno posiekane kawałki selera
- 1 obrana i drobno posiekana marchewka
- 680 g mielonej wieprzowiny i cielęciny
- Tymianek (3 świeże gałązki z usuniętymi łodygami)
- Liście laurowe (2 liście)
- 400 g krojonych pomidorów z puszki w sosie pomidorowym
- 4 do 8 ugotowanych płatów do lasagne
- 50 g drobno startego sera Parmigiano Reggiano
- 50 g masła
- 40 g zwykłej mąki
- 500 ml mleka
- ¼ łyżeczki gałki muskatołowej
- 1 ½ łyżki drobno startego sera Parmigiano Reggiano



1. Podgrzać oliwę w dużym rondlu. Dodać cebulę, marchewkę i seler, smażyć do miękkości, od czasu do czasu mieszając. Dodać mielone mięso doprawione solą i pieprzem. Smażyć i mieszać mięso do czasu, aż zbrązowieje. Dodać tymianek, liście laurowe, pokrojone pomidory i zagotować. Zmniejszyć temperaturę do niskiej i gotować. Gotować na wolnym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Gotować przez 20/25 minut, doprawić do smaku solą i pieprzem.
2. W międzyczasie zrobić sos beszamel (biały sos), rozpuścić masło w rondelku w średniej temperaturze. Dodać mąkę, mieszać i smażyć przez 1 – 2 minuty. Zdjąć rondel z źródła ciepła. Stopniowo dodawać mleko i roztrzepywać. Postawić z powrotem rondel na źródło ciepła, mieszać, aż sos zagotuje się. Dodać 50 g startego sera i gałkę muskatołową, doprawić do smaku.
3. Na spodzie akcesorium do przekąsek i pieczenia rozsmarować trochę sosu mięsnego. Na wierzch położyć płaty ciasta do lasagne. Naprzemiennie układać warstwy sosu i płatów ciasta do lasagne. Na wierzch wylać sos beszamel. Sos posypać startym serem. Włączyć grill. Wybrać  i ustawienia w kolorze pomarańczowym. Kiedy grill OptiGrill skończy podgrzewanie, umieścić akcesorium na grillu i zamknąć pokrywę. Piec lasagne na grillu OptiGrill przez 25 minut lub do czasu zrumienienia górnej warstwy. Smacznego.

Porady

- Można zmniejszyć ilość mięsa i dodać więcej warzyw wedle preferencji.



SERNIK Z JAGODAMI

4 osoby / Czas przygotowania: 25 min.

Program:



Szeff
kuchni to ja!

Składniki

- 200 g sera Philadelphia
- 100 g kwaśnej śmietany
- 125 g twarogu naturalnego
- 85 g brązowego cukru
- 3 jajka
- 250 g świeżych jagód

Na biszkoptowy spód:

- 140 g zwykłej mąki
- 100 g cukru pudru
- 80 g masła o temperaturze pokojowej
- 2 łyżki mleka

BISZKOPTOWY SPÓD:

1. W misce wymieszać mąkę z cukrem pudrem, dodać zimne masło i ugniatać wszystko palcami do uzyskania konsystencji bułki tartej.
2. Dodać mleko, wymieszać, wyłożyć ciasto na wysmarowane masłem akcesorium do pieczenia.
3. Umieścić akcesorium z przygotowanym produktem na grillu OptiGrill przed włączeniem urządzenia. Włączyć grill. Naciśnąć , aby wybrać ustawienia w kolorze żółtym, a następnie naciśnąć przycisk . Gotuj przez 15 minut.

SERNIK:

1. W misce zmiksować kremowy serek, twaróg i brązowy cukier. Dodawać kolejno jajka i mieszać dalej.
2. Wyłożyć sernik na biszkopt i wysypać jagody na wierzch.
3. Zamknąć pokrywę. Naciśnąć , aby wybrać ustawienia w kolorze żółtym, a następnie naciśnąć przycisk OK. Piec przez 30 minut.

Porady

- Poza sezonem można użyć 250 g mrożonych jagód. Nie trzeba ich rozmrażać.



SZARLOTKA

1 tortownica / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Szeff
kuchni to ja!

Składniki

- 220 g gotowego ciasta kruchego
- 5 obranych jabłek bez gniazda nasiennego, pokrojonych w plastry
- 2 łyżki syropu klonowego
- 30 g rodzynek
- 30 g pokrojonych orzechów pecan
- 30 g drobnego cukru brązowego
- ½ łyżki mąki kukurydzianej
- ½ łyżeczki mielonego cynamonu
- 1 białko

1. Podzielić ciasto na dwie części. Rozwałkować połowę ciasta na grubość 3 mm i wyłożyć nim akcesorium.
2. Połączyć pozostałe składniki (z wyjątkiem białka). Włożyć mieszankę jabłkową do tortownicy. Posmarować ciasto białkiem. Rozwałkować drugą połowę ciasta i umieścić na nadzieniu. Skleić brzegi. Posmarować górną warstwę ciasta resztą białka.
3. Umieścić akcesorium z przygotowanym produktem w środku na grillu OptiGrill przed włączeniem urządzenia. Włączyć grill. Wybrać  i ustawić w kolorze pomarańczowym. Piec szarlotkę w OptiGrill przez 35 minut.



Porady

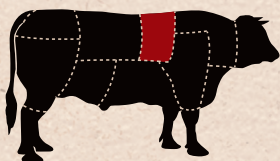
- Aby jabłka nie zbrązowiły, można do nich dodać łyżkę soku z cytryny.



ENTRECOTE ODRESCI S GRILA U UMAKU CHIMICHURRI

2 osobe / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 2 entrecote odreska, otprilike 175 g svaki
- 2 žlice vinskog octa
- 1 žlica limunovog soka
- 4 češnja češnjaka, sitno nasjeckana
- Sol i papar
- 1 vršak noža mljevenog kajenskog papra
- 1 lovorov list
- 3 žlice maslinovog ulja
- 1 stručak sitno nasjeckanog peršina

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

Korisni savjeti

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



KRVAVO



SREDNJE
PEČENO



JAČE
PEČENO



LOSOS S UMAKOM OD VRHNJA I KOPRA

4 osobe / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 4 fileta lososa, svaki od 125 g
- ¼ strućka kopra
- ½ glave sitno nasjeckanog luka srebrenca
- 2 žlice limunovog soka
- Korica jednog limuna
- 1 nasjeckani češanj češnjaka
- Sol i papar
- 50 ml maslinovog ulja
- 125 ml nemasnog svježeg vrhnja

1. Stavite kopar, mladi luk, limunov sok, limunovu koricu, češnjak i polovicu soli i papra (½ čajne žličice svakog) u sjeckalicu. Sjeckajte dok sve ne bude sitno nasjeckano. Dok sjeckalica radi, lagano dodajte ulje dok smjesa ne postane homogena. Podijelite smjesu na dva dijela. Pomiješajte prvu polovicu s kiselim vrhnjem, a zatim je stavite sa strane. Začinite losos ostatkom soli i papra, a zatim ga premažite drugom polovicom smjese umaka s koprom.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti stavite losos na roštilj i spustite poklopac.
3. Pecite dok indikatorna lampica ne postane žuta. Losos poslužite s umakom koji ste stavili sa strane.



KRVAVO

Korisni savjeti

- Losos poslužite sa svježim špinatom.



PATLIDŽAN S GRILA

4 osobe / Vrijeme pripreme: 10 min

Program:



*Ja sam
kulinarski chef!*

Sastojci

- Patlidžan s kožom
- Maslinovo ulje
- Svježi pesto umak
- Sol i papar

1. Upalite roštilj. Odaberite program , izaberite narančastu boju i pritisnite .
2. Operite patlidžan i narežite ga na ploške debljine 2 do 3 cm. Na svaku stranu ploški patlidžana stavite maslinovo ulje (otprilike ½ jušne žlice), pesto umak, sol i papar.
3. Kad se roštilj zagrije, otvorite ga i stavite ploške patlidžana pa zatvorite roštilj. Pustite da se peče 3 do 5 minuta. Patlidžan poslužite topao ili hladan. Dobar tek!

Korisni savjeti

- Patlidžan s roštilja poslužite za grickanje.
- Na ploške patlidžana možete staviti smjesu balzamičkog octa, kozjeg sira i svježeg začinskog bilja.



SREDNJE
PEČENO



SVJEŽA DOMAĆA PIZZA

1-2 osobe / Vrijeme pripreme: 10 min.

Vrijeme kuhanja: 15 min / Program:



*Ja sam
kulinarski chef!*

Sastojci

- 300 g svježeg tijesta za pizzu (domaćeg ili kupovnog)
- obično brašno, za razvaljati tijesto
- 100 g umaka za pizzu
- 100 g mozzarelle (od kravljeg mlijeka), narezane na ploške
- 50 g crnih maslina narezanih na ploške
- 4 do 5 gljiva narezanih na ploške
- 2 kriške kuhane šunke, narezane na kockice
- ½ zelene paprike, očišćene od sjemenki i narezane na ploške
- listovi svježeg bosiljka
- sol i svježe mljeveni crni papar

1. Na pobrašnjenjnoj radnoj površini izvaljajte tijesto na debljinu od 12 do 15 mm na veličinu nastavka za pečenje. Stavite tijesto u nastavak za pečenje.
2. Po tijestu rasporedite umak za pizzu. Prekrijte narezanom mozzarellom, maslinama, gljivama, šunkom i zelenom paprikom. Začinite solju i paprom.
3. Nastavak s pizzom stavite u OptiGrill prije nego ga uključite. Uključite roštilj. Pritisnite  za odabir crvene postavke temperature, a zatim pritisnite tipku . Pecite otprilike 15 minuta dok se pizza ne ispeče.

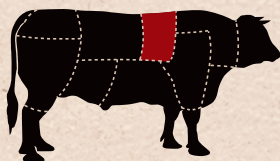




TALIJANSKI HAMBURGER

4 osobe / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 50 g svježih bijelih krušnih mrvica
- 50 ml mlijeka
- 1 žlica (15 ml) talijanske mješavine suhog začinskog bilja
- sol i papar
- 2 tučena jaja
- 50 g sitno naribanog parmezana
- 2 narezana češnja češnjaka
- 250 g mljevene nemasne govedine
- četiri peciva za hamburger, prepolovljena
- kiseli krastavci
- senf Dijon, majoneza

1. Pomiješajte krušne mrvice s mlijekom, suhim začinskim biljem, solju i paprom, jajima, sirom i češnjakom. Dodajte govedinu. Sve zajedno dobro promiješajte. Oblikujte četiri pljeskavice jednake veličine.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad svjetlo indikatora prestane treperiti, stavite pljeskavice na roštilj i poklopite.
3. Pecite dok svjetlo ne postane crveno. Rasporedite umake ili začine po izboru na otvorena peciva i stavite pljeskavicu na svako pecivo. Dodajte umake po želji i stavite drugu polovicu peciva na vrh pljeskavice.

Korisni savjeti

- Za ukusniji hamburger dodajte pečene gljive, luk i papriku.
- Hamburgere poslužite s ukusnom Cezarovom salatou.
- Ne morate koristiti govedinu, ako želite jednako ukusan hamburger možete upotrijebiti smjesu govedine, teletine i svinjetine!



JAČE
PEČENO



LAZANJE S MESOM

4 osobe / Vrijeme pripreme: 30 min

Program:



*Ja sam
kulinarski chef!*

Sastojci

- 1 žlica maslinova ulja
- 1 oguljeni i sitno narezani luk
- 2 sitno nasjeckana štapića celera
- 1 oguljena i sitno nasjeckana mrkva
- 680 g mljevene svinjetine i teletine
- majčina dušica (3 svježe grančice, s uklonjenim peteljicama)
- lovor (2 lista)
- 400 g sjeckane rajčice u soku od rajčica
- 4 do 8 suhih listova za lasanje, skuhanih
- 50 g sitno naribanog parmezana
- 50 g maslaca
- 40 g običnog brašna
- 500 ml mlijeka
- ¼ čajna žličica muškarnog orašića
- 1 ½ čajna žličica sitno naribanog parmezana



1. Zagrijte ulje u velikoj posudi za umake. Dodajte luk, mrkvu i celer i pirjajte dok ne omekša, uz povremeno miješanje. Dodajte mljeveno meso, već začinjeno solju i paprom. Pecite i miješajte meso dok ne posmeđi. Dodajte majčinu dušicu, listove lovora, nasjeckane rajčice i pustite da zavrije. Smanjte temperaturu i pustite da se kuha. Lagano pirjajte, te s vremena na vrijeme promiješajte. Pustite da se kuha 20/25 minuta, kušajte i začinite solju i paprom.
2. U međuvremenu, za pripremu bešamela (bijelog umaka) otopite maslac u loncu za umake na srednjoj vatri dok se ne pojave mjehurići. Dodajte brašno, promiješajte i kuhajte 1 do 2 minute. Lonac skinite s vatre. Postupno dodavajte mlijeko i miješajte. Vratite na vatru i uz miješanje pustite da se kuha dok umak ne zavrije. Dodajte 50 g ribanog sira i muškarnog orašića i začinite po želji.
3. Na dno nastavka za pripremu brzih jela i pečenje stavite malo umaka od mesa. Prekrijte skuhanim listovima za lasanje. Nastavite naizmjenično slagati red umaka od mesa, pa red lasanja. Prekrijte umakom bešamel. Ostatak naribanog sira pospite po umaku. Uključite roštilj. Odaberite  i odaberite narančastu postavku temperature. Nakon što OptiGrill završi sa zagrijavanjem nastavak stavite na roštilj i zatvorite poklopac. Lasanje pecite u roštilju OptiGrill 25 minuta ili dok vrh ne postane zlatnosmeđe boje. Uživajte.

Korisni savjeti

- Ako želite, u receptu za lasanje možete smanjiti količinu mesa i dodati više povrća.



TORTA OD SIRA S BOROVNICAMA

4 osobe / Vrijeme pripreme: 25 min
Program:



*Ja sam
kulinarski chef!*

Sastojci

- 200 g sirnog namaza tipa Philadelphia
- 100 g kiselog vrhnja
- 125 g prirodnog mladog sira
- 85 g svijetlog smeđeg šećera
- 3 jaja
- 250 g svježih borovnica

Za podlogu od keksa:

- 140 g običnog brašna
- 100 g kristal šećera
- 80 g maslaca na sobnoj temperaturi
- 2 čajne žličice mlijeka

ZA PODLOGU OD KEKSA:

1. Pomiješajte brašno i kristal šećer u posudi, dodajte hladni maslac narezan na komade i pomiješajte vrhovima prstiju dok smjesa ne poprimi izgled krušnih mrvica.
2. Dodajte mlijeko da biste dobili tijesto, pa ga rasporedite u nastavak premazan maslacem.
3. Nastavak sa smjesom stavite u OptiGrill prije nego ga uključite. Uključite roštilj. Pritisnite  za odabir žute postavke temperature, a zatim pritisnite tipku **OK**. Pecite 15 minuta.

ZA SMJESU OD SIRA:

1. U posudi pomiješajte sirni namaz s kiselim vrhnjem, mladim sirom i smeđim šećerom. Dodajte jaja jedno po jedno i nastavite miješati.
2. Ulijte smjesu preko podloge pa na vrh stavite borovnice.
3. Zatvorite poklopac. Pritisnite  za odabir žute postavke temperature, a zatim pritisnite tipku **OK**. Pecite 30 minuta.

Korisni savjeti

- Izvan sezone, umjesto svježih, možete koristiti 250 g smrznutih borovnica. Nema potrebe da ih prije toga odmrzavate.



PITA OD JABUKA

1 pita / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



*Ja sam
kulinarski chef!*

Sastojci

- 220 g gotovog prhkog tijesta
- 5 oguljenih jabuka, očišćenih od sredine i narezanih na kriške
- 2 žlice javorovog sirupa
- 30 g groždica
- 30 g nasjeckanih pekan oraha
- 30 g svijetlog smeđeg šećera
- ½ žlice kukuruznog brašna
- ½ čajne žličice mljevenog cimeta
- 1 bjelanjak

1. Podijelite tijesto na dvije polovice. Izvaljajte jednu polovicu tijesta na 3 mm debljine pa njime prekrijte nastavak za pećnicu.
2. Pomiješajte sve preostale sastojke (osim bjelanjka). Tijesto prekrijte smjesom od jabuka. Rub tijesta premažite bjelanjkom. Izvaljajte drugu polovicu tijesta i stavite ga preko punjenja. Zavrnite rubove da biste zatvorili pitu. Premažite vrh tijesta ostatkom bjelanjka.
3. Nastavak s pitom stavite u OptiGrill prije nego ga uključite. Uključite roštilj. Odaberite  i odaberite narančastu postavku boje. Pitu od jabuka u OptiGrillu pecite 35 minuta.



Korisni savjeti

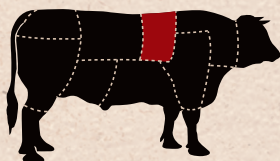
- U smjesu od jabuka možete dodati žlicu limunovog soka ako ne želite da jabuke potamne.



ANTRICOT LA GRĂȚAR CU SOS CHIMICHURRI

2 persoane / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 2 antricoate, fiecare de aproximativ 175 g
- 2 linguri de oțet de vin
- 1 lingură de zeamă de lămâie
- 4 căței de usturoi tocați mărunt
- Sare și piper
- 1 vîrf de cuțit de boia
- 1 frunză de dafin
- 3 linguri de ulei de măsline
- 1 legătură de pătrunjel tocat mărunt

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



ÎN SÂNGE



MEDIU



BINE
FĂCUT

Sfaturi

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



SOMON CU SOS DE SMÂNTÂNĂ ȘI MĂRAR

4 persoane / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 4 fileuri de somon, fiecare de aproximativ 125 g
- ¼ de legătură de mărar
- ½ de ceapă albă, tocată mărunt
- 2 linguri de zeamă de lămâie
- Coajă de lămâie
- 1 cățel de usturoi tocat
- Sare și piper
- 50 ml de ulei de măsline
- 125 ml de smântână degresată

1. Puneți mărarul, ceapa verde, zeama de lămâie, coaja, usturoiul și jumătate din cantitatea de sare și piper (½ de linguriță din fiecare) într-un blender. Amestecați până când totul este tocat mărunt. Având blenderul în funcțiune, turnați ușor uleiul până când se omogenizează totul. Împărțiți în două amestecul. Amestecați prima jumătate cu smântâna, puneți-o deoparte. Condimentați somonul cu restul de piper și sare, apoi ungeți-l cu cealaltă jumătate de sos.
2. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, puneți somonul pe grătar și închideți capacul.
3. Lăsați-le până când indicatorul luminos este galben. Serviți somonul împreună cu sosul pe care l-ați păstrat..



UȘOR PREPARAT

Sfaturi

- Serviți somonul cu frunze de spanac proaspete.



VINETE LA GRĂȚAR

4 persoane / Timp de preparare: 10 min.

Program:



Eu sunt
bucatarul!

Ingrediente

- O vânată cu coajă
- Ulei de măsline
- Sos pesto proaspăt
- Sare și piper

1. Porniți grătarul. Selectați programul , alegeți culoarea portocalie și apăsați butonul .
2. Spălați vânată și tăiați-o în felii de 2-3 cm grosime. Ungeți feliile pe fiecare parte cu ulei de măsline (cam 1/2 de lingură) și sos pesto, presărați-le cu sare și piper.
3. După ce grătarul s-a preîncălzit, deschideți capacul și puneți feliile de vânată, închideți capacul. Lăsați-le 3-5 minute. Serviți feliile de vânată calde sau reci. Poftă bună!

Sfaturi

- Serviți feliile de vânată ca aperitiv.
- Puteți servi pe feliile de vânată un amestec de oțet balsamic, brânză de capră și verdeță proaspătă.



MEDIU



PIZZA PROASPĂȚĂ FĂCUTĂ ÎN CASĂ

1-2 persoane / Timp de preparare: 10 min.
E timpul pentru gătit: 15 min / Program:



*Eu sunt
bucatarul!*

Ingrediente

- 300 g aluat proaspăt de pizza (făcut în casă sau congelat)
- făină simplă, pentru întinderea aluatului
- 100 g sos de pizza
- 100 g mozzarella (din lapte de vacă) feliată
- 50 g măsline negre feliate
- 4-5 ciuperci feliate
- 2 felii de șuncă fiartă, cubulețe
- ½ ardei gras verde, curățat de semințe și feliat
- frunze proaspete de busuioc
- sare și piper negru proaspăt măcinat

1. Pe o suprafață de lucru presărată cu făină, întindeți aluatul până la grosimea de 12-15 mm (½ inchi), astfel încât să se potrivească cu dimensiunea accesoriului pentru cuptor. Introduceți-l în accesoriul pentru coacere.
2. Presărați sosul de pizza deasupra aluatului. Așezați deasupra mozzarella feliată, măslinele, ciupercile, șunca și ardeiul gras verde. Condimentați cu sare și piper.
3. Introduceți accesoriul care conține pizza în OptiGrill înainte de a-l pune în funcțiune. Puneți grătarul în funcțiune. Apăsăți  pentru a selecta setarea de culoare roșie, apoi apăsați butonul . Coaceți timp de 15 minute sau până când pizza este gata.

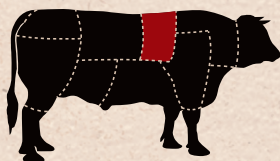




BURGER ITALIAN

4 persoane / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 50 g pesmet alb proaspăt
- 50 ml lapte
- 1 lingură (15 ml) amestec italian de ierburi uscate
- sare și piper
- 2 ouă bătute
- 50 g brânză Parmigiano Reggiano rasă mărunt
- 2 căței de usturoi, pisați
- 250 g carne slabă de vită tocată
- 4 chifle de hamburger, tăiate în jumătate
- castraveciori
- muștar de Dijon, maioneză

1. Amestecați pesmetul cu laptele, ierburile uscate, sarea și piperul, ouăle, brânza și usturoiul. Adăugați carnea de vită. Amestecați bine toate ingredientele. Formați patru burgeri de vită de dimensiuni egale.
2. Selectați programul  și apăsați . Ungeți plăcile cu puțin ulei. Când indicatorul luminos nu se mai aprinde intermitent, puneți burgerii pe grătar și închideți capacul.
3. Gătiți până când lumina devine roșie. Presărați sosurile sau condimentele preferate pe chiflele desfăcute și așezați câte un burger pe fiecare chiflă. Adăugați ingredientele preferate deasupra și așezați cealaltă jumătate a chiflei deasupra burgerului de vită.

Sfaturi

- Adăugați ciuperci călite, ceapă și ardei gras pentru un burger de vită mai gustos.
- Serviți burgerii cu o apetisantă salată Caesar.
- Nu este neapărat necesar să folosiți carne de vită, ci puteți face un amestec de carne de vită, vițel și porc pentru a prepara un burger la fel de delicios!



BINE
FĂCUT



LASAGNA CU CARNE

4 persoane / Timp de preparare: 30 min.

Program:



*Eu sunt
bucatarul!*

Ingrediente

- 1 lingură de ulei de măsline
- 1 ceapă curățată și tocată mărunt
- 2 tulpini de țelină tocate mărunt
- 1 morcov curățat și tocat mărunt
- 680 g carne tocată de porc și vițel
- cimbru (3 crenguțe proaspete, fără tulpini)
- frunze de dafin (2 frunze)
- 400 g roșii tocate în suc de roșii, din conservă
- 4-8 foi uscate de lasagna, gătite
- 50 g brânză Parmigiano Reggiano, rasă mărunt
- 50 g unt
- 40 g făină simplă
- 500 ml lapte
- ¼ linguriță de nucsoară
- 1 ½ lingură de brânză Parmigiano Reggiano rasă mărunt



1. Încălziți uleiul într-o cratiță mare. Adăugați ceapa, morcovul și țelina și căliți-le până se înmoaie, amestecând din când în când. Adăugați carnea tocată, condimentată în prealabil cu sare și piper. Căliți și amestecați carnea până se rumenește. Adăugați cimbrul, frunzele de dafin și roșiile tocate și aduceți la temperatura de fierbere. Reduceți focul și gătiți la foc mic. Fierbeți la foc mic, amestecând din când în când. Gătiți timp de 20-25 de minute, gustați și condimentați cu sare și piper.
2. Între timp, pentru a prepara sosul bechamel (sos alb), topiți untul într-o cratiță la foc mediu, până devine spumos. Adăugați făina, amestecați și gătiți timp de 1-2 minute. Îndepărtați cratița de pe foc. Adăugați treptat laptele și bateți cu telul. Reașezați cratița pe foc și gătiți, amestecând, până când sosul începe să fiarbă. Adăugați cele 50 g de brânză rasă și nucsoara și condimentați după gust.
3. Turnați o parte din sosul de carne pe fundul accesoriului pentru gustări și coacere. Adăugați deasupra câteva dintre foile de lasagna gătite. Adăugați straturi succesive de sos de carne și de foi de lasagna. Adăugați deasupra sosul bechamel. Presărați restul de brânză rasă deasupra sosului. Puneți grătarul în funcțiune. Apăsăți  și selectați setarea de culoare portocalie. După ce OptiGrill s-a preîncălzit, așezați accesoriul pe grătar și închideți capacul. Coaceți lasagna în OptiGrill timp de 25 de minute sau până când partea de deasupra devine aurie. Poftă bună!

Sfaturi

- Puteți reduce cantitatea de carne și adăuga mai multe legume în rețeta dumneavoastră de lasagna, dacă preferați.



PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ ȘI AFINE

4 persoane / Timp de preparare: 25 min.

Program:



*Eu sunt
bucatarul!*

Ingrediente

- 200 g cremă de brânză, tip Philadelphia
- 100 g smântână
- 125 g brânză de vaci naturală
- 85 g zahăr brun deschis, fin
- 3 ouă
- 250 g afine proaspete

Pentru blat:

- 140 g făină simplă
- 100 g zahăr pudră
- 80 g unt, la temperatura camerei
- 2 linguri de lapte

PENTRU BLAT:

1. Amestecați făina și zahărul pudră într-un castron, adăugați untul rece tăiat bucățele și frecăți-le împreună cu ajutorul degetelor, până când amestecul seamănă cu un pesmet fin.
2. Adăugați laptele pentru a prepara aluatul, apoi întindeți-l în accesoriul pentru cuptor uns cu unt.
3. Introduceți accesoriul care conține preparatul în OptiGrill înainte de a-l pune în funcțiune. Puneți grătarul în funcțiune. Apăsăți  pentru a selecta setarea de culoare galbenă, apoi apăsați butonul . Coaceți timp de 15 minute.

PENTRU CREMA CU BRÂNZĂ:

1. Într-un castron, bateți cu telul crema de brânză, smântâna, brânza de vaci și zahărul brun. Adăugați ouăle unul câte unul, amestecând în continuare.
2. Turnați acest amestec peste aluat și adăugați afinele deasupra.
3. Închideți capacul. Apăsăți  pentru a selecta setarea de culoare galbenă, apoi apăsați butonul OK. Coaceți timp de 30 de minute.

Sfaturi

- În afara sezonului, puteți utiliza 250 g de afine congelate, în locul celor proaspete. Nu este necesar să le decongețați în prealabil.



PLĂCINTĂ CU MERE

1 plăcintă / Timp de preparare: 15 min.

Program:



*Eu sunt
bucatarul!*

Ingrediente

- 220 g aluat pentru tarte gata preparat
- 5 mere decojite, fără cotoare și feliate
- 2 linguri de sirop de arțar
- 30 g stafide
- 30 g nuci pecan mărunțite
- 30 g zahăr brun deschis, fin
- ½ lingură de făină de porumb
- ½ linguriță de scorțișoară măcinată
- 1 albuș de ou

1. Împărțiți aluatul în două jumătăți. Întindeți jumătate din aluat până la grosimea de 1/8 inch (3 mm) și căptușiți cu ea accesoriul pentru cuptor.
2. Amestecați toate celelalte ingrediente (cu excepția albușului de ou). Umpleți coaja plăcintei cu amestecul de mere. Ungeți marginea aluatului cu albușul de ou. Întindeți cea de-a doua jumătate de aluat și așezați-o peste umplutură. Presați marginile pentru a le lipi. Ungeți partea de sus a aluatului cu restul de albuș de ou.
3. Introduceți accesoriul care conține preparatul în OptiGrill înainte de a-l pune în funcțiune. Puneți grătarul în funcțiune. Apăsăți  și selectați setarea de culoare portocalie. Coaceți plăcinta cu mere în OptiGrill timp de 35 de minute.



Sfaturi

- Puteți adăuga o lingură de suc de lămâie în amestecul de mere, dacă nu doriți ca merele să se rumenească.

