

PHILIPS

Аэрогрили Philips

Книга рецептов



NA230/00

NA220/00



NA342/00



NA462/70





Содержание

ВВЕДЕНИЕ

Аэрогрили Philips	2
Условные обозначения	3

КУРИЦА

Куриный шницель	6
Хрустящие спринг-роллы	8
Жареные куриные крылышки	10
Куриные наггетсы (замороженные)	12
Курица в медово-горчичном соусе	14
Курица по-корейски	16
Куриные крылышки с картофелем	18

МЯСО

Фрикадельки из говядины	22
Классический чизбургер	24
Мясные чипсы	26
Классические свежие колбаски	28
Стейк рибай со спаржей	30
Запеченная свинина	32
Фрикадельки в томатном соусе	34

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Классическое филе белой рыбы	38
Креветки в панировке	40
Креветки (замороженные)	42
Кусочки лосося	44
Рыба с картофелем фри	46

ГАРНИРЫ

Запеченный камамбер	50
Вяленые томаты черри	52
Картофель, фаршированный ветчиной и сыром	54
Пицца с салями и грибами	56
Картофель фри по-домашнему	58
Запеченная брокколи	60
Фри из батата	62
Размятые брокколи и цветная капуста	64

ДЕСЕРТЫ

Яблочные кольца	68
Черничные маффины	70
Шоколадное печенье с трещинками	72
Булочки с корицей (синнабон)	74
Сушеные апельсины	76
Ванильное печенье быстрого приготовления	78
Ягодный кекс и шоколадные маффины	80

Аэрогрили Philips



NA462



- Технология Vertical RapidAir
- 2 чаши по 5 литров в компактном вертикальном размещении
- 13 программ приготовления
- 2 блюда готовы одновременно благодаря функции синхронизации

NA342



- Технология RapidAir Plus
- Вместительная чаша 7,2 литра
- 16 программ приготовления
- Функция напоминания о перемешивании или встряхивании блюда

NA220, NA230



- Технология RapidAir
- Размер чаши 4,2 литра (NA220) или 6,2 литра (NA230)
- 13 программ приготовления
- Прозрачное окно для контроля за процессом приготовления

Условные обозначения

 Замороженный картофель фри

 Домашний картофель фри

 Мясные отбивные

 Куриные голени

 Рыбное филе

 Маффины

 Завтрак

 Овощи

 Сухофрукты

 Веганское блюдо

 Разогрев

 Включение и выключение

 Установка температуры

 Установка времени

 Уменьшение температуры / времени

 Увеличение температуры / времени

 Старт / пауза

 Поддержание тепла

 Подсветка

 Напоминание о перемешивании

Только для NA462

 Выбор верхней секции

 Выбор нижней секции

 Возврат в предыдущее меню / отмена

 Копирование настроек в другую секцию

 Автоматическая синхронизация времени приготовления в двух чашах



Курица

Куриный
шницель

6



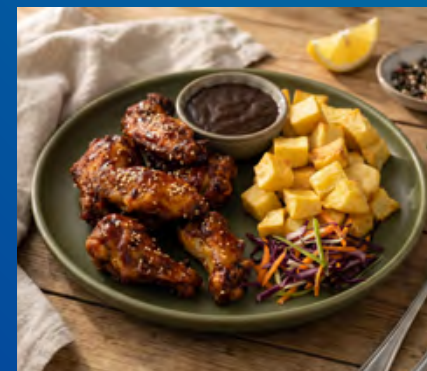
Куриные наггетсы
(замороженные)

12



Куриные крылышки
с картофелем

18



Хрустящие
спринг-роллы

8



Курица в медово-
горчичном соусе

14



Жареные куриные
крылышки

10



Курица
по-корейски

16



Куриный шницель

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



200°C



10 мин
11 мин
12 мин

NA342
NA230
NA220
NA462



не требуется

362

ккал на порцию

Ингредиенты

- Куриная грудка: 2 шт. (544 г)
- Пшеничная мука: 60 г
- Панировочные сухари: 150 г
- Яйцо: 1 шт. (56 г)
- Соль: 0,5 ч. л. (2 г)
- Черный перец, свежемолотый: 2 щепотки (0,6 г)
- Растительное масло: 1 ст. л. (8 г)

Приготовление

1. Разрежьте каждую куриную грудку вдоль на два равных шницеля. Приправьте их солью и черным перцем.
2. Насыпьте муку в миску. В другой миске взбейте яйцо. В третью миску насыпьте панировочные сухари. Сначала обваляйте шницели в муке со всех сторон, затем окуните в яйцо и дайте стечь лишней жидкости. После этого равномерно покройте их панировочными сухарями и наконец сбрызните (или смажьте кисточкой) растительным маслом.
3. Выложите два запанированных шницеля в чашу аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). Повторите процесс для оставшихся двух шницелей.



Хрустящие спринг-роллы

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



200°C



12 мин

13 мин

NA220
NA342
NA462
NA230



не требуется

221,9

ккал на порцию

Ингредиенты

- Куриное филе: 200 г
- Тесто для спринг-роллов: 8 листов (112 г)
- Соевый соус: 1 ст. л. (16 г)
- Кукурузный крахмал: 2 ч. л. (8 г)
- Растительное масло: 4 ч. л. (16 г)
- Белокочанная капуста: 50 г
- Морковь: 50 г
- Свежие грибы шиитаке: 100 г
- Зеленый лук: 1 перо (16 г)
- Чеснок: 1 зубчик (4 г)
- Тертый имбирь: 1 ч. л. (3 г)
- Вода: 1 ст. л. (10 г)
- Растительное масло (для смазывания): 1 ст. л. (8 г)

Приготовление

1. Нарежьте куриное филе тонкими полосками. Добавьте соевый соус и кукурузный крахмал, перемешайте и оставьте мариноваться на 10 минут. Разогрейте сковороду с растительным маслом, обжарьте филе до золотистого цвета и переложите на тарелку.
2. Нарежьте капусту, морковь, грибы и лук тонкой соломкой. Налейте на ту же горячую сковороду растительное масло, выложите капусту, морковь и грибы. Обжаривайте несколько минут. Добавьте лук, измельченный чеснок и тертый имбирь. Готовьте еще 30 секунд, постоянно помешивая. Смешайте овощи с куриным филе.
3. В миске смешайте воду с кукурузным крахмалом. Положите лист теста углом к себе. Выложите 1/8 часть начинки ближе к этому углу. Накройте начинку нижним краем теста и плотно сверните. Подверните внутрь левый и правый углы листа и продолжайте сворачивать ролл. Смажьте последний угол листа крахмальной смесью, чтобы закрепить шов. Смажьте роллы маслом.
4. Выложите роллы в чашу аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
5. Достаньте готовое блюдо из аэрогриля и подавайте.



Жареные куриные крылышки

2 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)

					848,3
180°C	NA342	20 мин	NA342	2 раза	ккал на порцию
190°C	NA220	23 мин	NA220		
	NA462		NA462		
	NA230	25 мин	NA230		

Ингредиенты

- Куриные крылья: 8 шт. (400 г)
- Обезжиренные сливки: 500 мл (500 г)
- Пшеничная мука: 150 г
- Кукурузный крахмал: 2 ст. л. (20 г)
- Хлопья чили: 1 ч. л. (4 г)
- Чесночный порошок: 0,5 ч. л. (0,7 г)
- Молотый имбирь: 0,5 ч. л. (0,7 г)
- Копченая паприка: 1 ч. л. (1,4 г)
- Сушеный орегано: 1 ч. л. (0,6 г)
- Соль: 1 ч. л. (4 г)
- Растительное масло: 1 ст. л. (8 г)

Приготовление

1. Разрежьте куриные крылья по суставам на две части (плечевую и локтевую), удалите и выбросьте кончики. Переложите в миску, залейте сливками и хорошо перемешайте, чтобы они полностью покрыли кусочки. Оставьте мариноваться в холодильнике минимум на 1 час.
2. В большой емкости тщательно смешайте пшеничную муку, кукурузный крахмал, хлопья чили, чесночный порошок, молотый имбирь, копченую паприку, сушеный орегано и соль. Достаньте крылышки из маринада, дайте лишним сливкам стечь и обваляйте их в получившейся пряной смеси. Кусочки должны быть покрыты панировкой равномерно со всех сторон. Слегка смажьте или сбрызните их растительным маслом.
3. Разложите крылышки в чаше аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). Если у вас небольшая модель аэрогриля, готовьте порциями.
4. Когда крылышки будут готовы, достаньте их из аэрогриля и подавайте горячими с вашим любимым соусом.



Куриные наггетсы (замороженные)

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



190°C NA342
200°C NA220
 NA230
 NA462



14 мин



1 раз

207

ккал на порцию

Ингредиенты

- Замороженные куриные наггетсы: 400 г

Приготовление

- Выложите замороженные куриные наггетсы в чашу аэрогриля одним слоем. Если все они не помещаются в один слой, готовьте порциями. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
- Достаньте готовые наггетсы из прибора и подавайте с вашим любимым порционным соусом.



Курица в медово-горчичном соусе

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA230, NA342

									659,2		
1 этап	160°C		1 этап	50 мин	NA342	не требуется			ккал на порцию		
				60 мин	NA230						
2 этап	170°C	NA342	2 этап	10 мин							
	180°C	NA230									

Ингредиенты

- Куриная тушка (целая, потрошенная): 1250 г
- Мед: 2 ст. л. (40 г)
- Горчица: 2 ст. л. (20 г)
- Рапсовое масло: 1 ч. л. (4 г)
- Соль: 1 щепотка (0,3 г)
- Свежемолотый перец: 1 щепотка (0,3 г)
- Оливковое масло: 2 ст. л. (16 г)
- Лимон (для сока): 1 шт. (35 г)
- Мед (для заправки): 1 ч. л. (7 г)
- Горчица (для заправки): 1 ст. л. (10 г)
- Томаты черри: 250 г
- Рукола: 75 г
- Лимон (для подачи): 1 шт. (80 г)
- Багет: 1 шт. (250 г)

Приготовление

1. Смешайте мед, горчицу, рапсовое масло, соль и свежемолотый перец. Отдельно смажьте курицу оливковым маслом.
2. Поместите тушку в чашу аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с настройками температуры и времени, указанными для 1-го этапа (выбор программы не требуется).
3. Откройте аэрогриль и обильно обмажьте тушку приготовленной медово-горчичной смесью.
4. Запустите прибор с настройками времени и температуры, указанными для 2-го этапа. Готовьте до тех пор, пока курица не покроется золотистой хрустящей корочкой.
5. Приготовьте заправку: смешайте оливковое масло с лимонным соком, медом и горчицей. Разрежьте томаты черри пополам и смешайте с руколой. Полейте салат половиной приготовленной заправки.
6. Оставшейся заправкой полейте готовую курицу. Нарежьте лимон на дольки. Подавайте с лимоном, багетом и салатом.



Курица по-корейски

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)

			
180°C	14 мин	1 раз	277,3
200°C	15 мин		ккал на порцию
NA342	NA342		
NA220	NA220		
NA462	NA462		
NA230	NA230		

Ингредиенты

- Куриное бедро (филе): 500 г
- Молотый перец: 1 щепотка (0,3 г)
- Соль: 0,25 ч. л. (1 г)
- Крахмал: 2 ст. л. (20 г)
- Растительное масло: 1 ст. л. (8 г)
- Темный соевый соус: 1 ст. л. (15 г)
- Кетчуп: 1 ст. л. (16 г)
- Кунжутное масло: 1 ч. л. (4 г)
- Измельченный чеснок: 2 ч. л. (4,8 г)
- Измельченный имбирь: 1 ч. л. (2 г)
- Паста кочуджан: 1 ст. л. (10 г)
- Вода: 3 ст. л. (30 г)
- Измельченный зеленый лук: 1 перо (16 г)
- Семена кунжута: 0,5 ст. л. (2,3 г)

Приготовление

1. Нарежьте филе куриного бедра небольшими кусочками. Приправьте их солью и молотым перцем, равномерно обваляйте в крахмале.
2. Выложите кусочки в чашу аэрогриля одним слоем, слегка смажьте или сбрызните растительным маслом. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). В середине приготовления достаньте и встряхните чашу. Если у вас небольшая модель аэрогриля, готовьте порциями.
3. В небольшом сотейнике смешайте соевый соус, кетчуп, кунжутное масло, измельченные чеснок и имбирь, пасту кочуджан и воду. Доведите смесь до кипения и варите в течение 1 минуты. Снимите соус с огня и отставьте в сторону.
4. По окончании приготовления переложите кусочки курицы в сотейник с соусом и аккуратно перемешайте, чтобы соус покрыл каждый кусочек. Подавайте блюдо теплым, посыпав семенами кунжута и зеленым луком. В качестве гарнира отлично подойдет отварной рис.



Куриные крылышки с картофелем

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA462



Верхняя секция	180°С
Нижняя секция	170°С



Верхняя секция	37 мин
Нижняя секция	32 мин



2 раза

695,2

ккал на порцию

Ингредиенты

- Картофель (крупный, рассыпчатый): 800 г
- Куриные крылья (целые): 1000 г
- Копченая паприка: 1 ст. л. (4,6 г)
- Чесночный порошок: 1 ч. л. (1,4 г)
- Соус барбекю: 60 г

Приготовление

1. Очистите и вымойте картофель, затем нарежьте его кубиками размером около 2 см. Замочите кубики в воде минимум на 30 минут. Тщательно слейте воду и обсушите кубики бумажным полотенцем.
2. Разрежьте куриные крылья по суставам на две части (плечевую и локтевую), удалите и выбросьте кончики. Переложите в большую миску, приправьте солью, копченой паприкой и чесночным порошком. Хорошо перемешайте для равномерного распределения специй и оставьте мариноваться примерно на 30 минут.
3. Слегка смажьте или сбрызните кубики картофеля оливковым маслом. Выложите их ровным слоем в верхнюю чашу, а замаринованные куриные крылышки — в нижнюю. Вставьте чаши в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
4. Достаньте обе части блюда из аэрогриля, смажьте крылышки соусом барбекю и подавайте вместе с картофелем.





Мясо

Фрикадельки
из говядины 22



Классические
свежие колбаски 28



Фрикадельки
в томатном соусе 34



Классический
чизбургер 24



Стейк рибай
со спаржей 30



Мясные
чипсы 26



Запеченная
свинина 32



Фрикадельки из говядины

2 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



180°C



12 мин



не требуется

604,4

ккал на порцию

Ингредиенты

- Говяжий фарш: 500 г
- Соевый соус: 1 ст. л (16 г)
- Соль: 1 щепотка (0,3 г)
- Свежемолотый черный перец: 1 щепотка (0,3 г)
- Кукурузный крахмал: 2 ст. л. (20 г)
- Измельченный чеснок: 1 ст. л. (8 г)
- Измельченный имбирь: 1 ст. л. (5 г)
- Кунжутное масло: 1 ст. л. (8 г)

Приготовление

1. Смешайте в миске говяжий фарш со всеми остальными ингредиентами до получения однородной массы.
2. Смоченными в воде руками сформируйте из получившегося фарша 16 одинаковых фрикаделек.
3. Разложите фрикадельки в чаше и вставьте ее в аэрогриль. Запустите прибор с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
4. Когда фрикадельки будут готовы, достаньте их из аэрогриля и подавайте.



Классический чизбургер

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA462 (нижняя секция)



200°C



11 мин

NA220
NA462

12 мин

NA230



1 раз

552,7

ккал на порцию

Ингредиенты

- Говяжий фарш: 500 г
- Соль: 2 щепотки (0,6 г)
- Свежемолотый черный перец: 2 щепотки (0,6 г)
- Тертый сыр чеддер: 80 г
- Листья салата: 4 шт. (8 г)
- Маринованные огурцы: 4 шт. (148 г)
- Булочки бриошь для бургеров: 4 шт. (320 г)
- Соус для бургеров: 4 ст. л. (40 г)

Приготовление

1. Выложите говяжий фарш в миску и вымешивайте его в течение нескольких минут, чтобы уплотнить. Разделите фарш на четыре равные части и сформируйте котлеты диаметром около 10 см. Посыпьте их солью и черным перцем с обеих сторон.
2. Выложите котлеты в чашу аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). В середине приготовления аккуратно переверните котлеты. Если у вас небольшая модель аэрогриля, готовьте порциями.
3. Готовые котлеты посыпьте тертым чеддером, затем сразу верните чашу в выключенный, но еще горячий аэрогриль и оставьте там примерно на 2 минуты, чтобы сыр расплавился.
4. Соберите чизбургеры: на нижнюю половину булочки выложите лист салата, затем котлету с сыром, затем нарезанные кружочками маринованные огурцы. Полейте столовой ложкой соуса, накройте верхней половинкой булочки и подавайте. Совет: чтобы подогреть булочки, слегка сбрызните их водой и прогрейте в аэрогриле при температуре 180°C в течение 2–4 минут.



Мясные чипсы

10 порций

Для аэрогрилей Philips: NA342



80°C



60 мин



не требуется

38,8

ккал на порцию

Ингредиенты

- Говядина (огузок): 250 г

Приготовление

1. Очистите говядину от прожилок и жира. Острым ножом нарежьте как можно тоньше, примерно по 2–3 мм. Совет: чтобы легко нарезать мясо тонкими ломтиками, подержите его 1,5–2 часа в морозилке.
2. Разложите мясные ломтики в чаше аэрогриля одним слоем, чтобы они не перекрывали друг друга. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
3. По окончании сушки достаньте кусочки из прибора и дайте им остыть примерно в течение 2 часов. Храните в герметичном контейнере до одной недели.



Классические свежие колбаски

6 порций

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



200°C



14 мин

NA342

16 мин

NA220

NA230

NA462



1 раз

272

ккал на порцию

Ингредиенты

- Колбаски: 600 г

Приготовление

1. Выложите колбаски в чашу аэрогриля одним слоем. Запустите прибор с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). Аккуратно переверните колбаски в середине процесса приготовления. Если у вас небольшая модель аэрогриля, готовьте порциями.
2. По готовности достаньте колбаски из аэрогриля и дайте им остыть примерно 3 минуты перед подачей.



Стейк рибай со спаржей

2 порции

Для аэрогрилей Philips: NA230, NA342



200°C



1 этап

7 мин

8 мин

NA342

NA230

2 этап

5 мин

8 мин

NA342

NA230



не требуется

337

ккал на порцию

Ингредиенты

- Стейк рибай: 330 г
- Зеленая спаржа: 500 г
- Растительное масло: 1 ст. л. (8 г)
- Соль: 1 щепотка (0,3 г)
- Свежемолотый черный перец: 2 щепотки (0,6 г)
- Крупная соль: 1 щепотка (0,3 г)

Приготовление

1. Вымойте спаржу. Отрежьте и выбросьте жесткие основания стеблей. Сбрызните спаржу растительным маслом, приправьте солью и черным перцем.
2. Разложите спаржу в чаше аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с настройками температуры и времени, указанными для 1-го этапа (выбор программы не требуется). Совет: используйте для этого рецепта гриль-решетку, если она у вас есть.
3. Обсушите стейк бумажным полотенцем. Как только спаржа будет готова, достаньте ее из чаши и сразу выложите туда стейк. Вставьте чашу в прибор и запустите его с настройками температуры и времени, указанными для 2-го этапа (выбор программы не требуется).
4. Когда стейк приготовится, оставьте его в закрытом выключенном аэрогриле на 8 минут. Затем достаньте, нарежьте ломтиками, приправьте крупной солью, свежемолотым черным перцем и подавайте вместе со спаржей.



Запеченная свинина

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)

				407,4
160°C	NA342	55 мин	NA342	ккал на порцию
	NA220		NA220	
165°C	NA230	60 мин	NA230	
	NA462		NA462	
			не требуется	

Ингредиенты

- Свинина (цельный кусок мякоти): 800 г
- Морковь: 50 г
- Чеснок: 3 зубчика (12 г)
- Соль: 1 ч. л. (4 г)
- Перец: 1 ч. л. (1,4 г)

Приготовление

1. Очистите зубчики чеснока. Вымойте морковь и нашинкуйте ее небольшими брусочками или кружочками. Ополосните кусок мяса под холодной водой и обсушите. Сделайте в нем небольшие надрезы-кармашки с помощью ножа. Нашпигуйте мясо, вставляя в эти проколы кусочки чеснока и моркови. Обильно натрите солью и перцем со всех сторон.
2. Выложите мясо в форму для выпечки и установите ее в чашу аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
3. Готовое мясо полностью охладите в течение двух часов, затем нарежьте тонкими ломтиками, выложите на блюдо и подавайте. Совет: блюдо можно украсить кедровыми орешками, предварительно обжаренными на сухой сковороде в течение 4–5 минут. В качестве гарнира подойдут картофель и овощи.



Фрикадельки в томатном соусе

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA462

						361,6 ккал на порцию
Верхняя секция	180°C	Верхняя секция	18 мин	Верхняя секция	1 раз	
Нижняя секция	200°C	Нижняя секция	25 мин	Нижняя секция	2 раза	

Ингредиенты

- Говяжий фарш: 500 г
- Томаты кубиками в собственном соку: 600 г
- Чеснок: 4 зубчика (16 г)
- Панировочные сухари: 1 ст. л. (10 г)
- Репчатый лук (маленький): 1 шт. (20 г)
- Сушеный тимьян: 0,5 ч. л. (0,3 г)
- Оливковое масло: 3 ст. л. (24 г)
- Морковь: 1 шт. (80 г)

Приготовление

1. Очистите и измельчите зубчик чеснока. Тщательно смешайте в миске фарш, панировочные сухари, измельченный зубчик чеснока, мелко нарезанный лук, тимьян, столовую ложку оливкового масла и соль по вкусу. Сформируйте из получившейся массы 16 одинаковых фрикаделек.
2. Очистите морковь и натрите ее на терке. Очистите оставшиеся зубчики чеснока. Переложите овощи в форму для выпечки, добавьте томаты вместе с соком и оставшееся оливковое масло, посолите и поперчите по вкусу. Хорошо перемешайте.
3. Выложите фрикадельки в верхнюю чашу, а форму с овощной смесью — в нижнюю. Вставьте чаши в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). Во время приготовления дважды перемешайте овощи.
4. По окончании приготовления пробейте овощную смесь в блендере до получения однородного соуса. Подавайте фрикадельки, полив их этим соусом, с любым гарниром на ваш выбор.





Классическое филе
белой рыбы 38



Креветки
в панировке 40



Креветки
(замороженные) 42



Кусочки
лосося 44



Рыба
с картофелем фри 46



Рыба и морепродукты



Классическое филе белой рыбы

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA462 (нижняя секция)



180°C



18 мин



не требуется

185,4

ккал на порцию

Ингредиенты

- Филе белой рыбы: 600 г
- Оливковое масло: 2 ст. л. (16 г)

Приготовление

1. Смажьте филе белой рыбы оливковым маслом со всех сторон.
2. Выложите филе в чашу и вставьте ее в аэрогриль. Запустите прибор с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). Если у вас небольшая модель аэрогриля, готовьте порциями.
3. После запекания достаньте филе из аэрогриля и сразу подавайте к столу, сбрызнув соусом песто из базилика.



Креветки в панировке

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA342



200°C



7 мин



не требуется

212,6

ккал на порцию

Ингредиенты

- Пшеничная мука: 20 г
- Яйцо (среднее): 1 шт. (56 г)
- Панировочные сухари: 100 г
- Очищенные креветки (средние): 300 г
- Растительное масло: 1 ст. л. (8 г)

Приготовление

1. Насыпьте муку в миску. В другой миске слегка взбейте яйцо. В третью миску насыпьте панировочные сухари. Обваляйте креветки в муке, затем обмакните во взбитое яйцо и обильно обсыпьте панировочными сухарями. Перед запеканием слегка смажьте или сбрызните креветки растительным маслом.
2. Выложите запанированные креветки в чашу одним слоем. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
3. Достаньте готовые креветки, посолите по вкусу и подавайте.



Креветки (замороженные)

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



200°C



8 мин

NA342

NA220

9 мин

NA230

NA462



не требуется

132,7

ккал на порцию

Ингредиенты

- Замороженные креветки: 500 г
- Оливковое масло: 1 ст. л. (8 г)

Приготовление

1. Промойте замороженные креветки под холодной водой и тщательно обсушите бумажным полотенцем. Сбрызните оливковым маслом.
2. Выложите креветки в чашу аэрогриля одним слоем. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
3. Достаньте креветки и подавайте к столу.



Кусочки лосося

3 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



180°C



7 мин

NA220
NA342
NA462
8 мин
NA230



не требуется

311,8

ккал на порцию

Ингредиенты

- Филе лосося: 500 г
- Растительное масло: 1 ч. л. (4 г)

Приготовление

1. Очистите филе лосося от кожи и костей, затем нарежьте его кусочками размером около 3 см. Смажьте или сбрызните их маслом, добавьте соль и перец по вкусу.
2. Выложите кусочки лосося в чашу одним слоем. Если все они не помещаются в один слой, готовьте порциями. Запустите прибор с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
3. Достаньте кусочки из прибора и подавайте к столу.



Рыба с картофелем фри

2 порции

Для аэрогрилей Philips: NA462

						597,9
Верхняя секция	200°C	Верхняя секция	12 мин	Верхняя секция	не требуется	
Нижняя секция	180°C	Нижняя секция	22 мин	Нижняя секция	2 раза	
						ккал на порцию

Ингредиенты

- Филе рыбы: 300 г
- Замороженный картофель фри: 500 г
- Пшеничная мука: 40 г
- Яйцо (крупное): 1 шт. (63 г)
- Панировочные сухари: 80 г

Приготовление

1. Нарежьте филе полосками шириной около 2 см. Насыпьте в три отдельные миски муку, взбитое и подсолненное яйцо, панировочные сухари. Обваляйте каждую рыбную палочку в муке, затем обмакните в яйцо и обсыпьте сухарями. Перед запеканием обильно смажьте или сбрызните запанированную рыбу растительным маслом.
2. Выложите рыбу в верхнюю чашу аэрогриля, а замороженный картофель — в нижнюю. Вставьте чаши в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
3. Достаньте обе части блюда, посолите по вкусу и подавайте. Совет: в качестве соуса хорошо подойдет тартар, лимонный айоли или чесночный майонез.





Гарниры

Запеченный
камамбер 50



Вяленые
томаты черри 52



Картофель, фаршированный
ветчиной и сыром 54



Пицца с салями
и грибами 56



Картофель фри
по-домашнему 58



Запеченная
брокколи 60



Фри
из батата 62



Размятые брокколи
и цветная капуста 64



Запеченный камамбер

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



160°C



10 мин	NA342
11 мин	NA220 NA462
12 мин	NA230



не требуется

192,5

ккал на порцию

Ингредиенты

- Камамбер (целая головка): 250 г
- Оливковое масло: 1 ч. л. (4 г)
- Мед: 1 ч. л. (7 г)
- Хлопья чили: 2 щепотки (0,6 г)
- Сушеный тимьян: 2 щепотки (0,6 г)

Приготовление

1. Сделайте на верхней корочке камамбера надрезы в виде сетки. Смажьте сыр оливковым маслом, полейте медом и приправьте хлопьями чили и тимьяном. Переложите в форму для выпечки.
2. Поместите форму с сыром в чашу аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
3. Аккуратно достаньте сыр и подавайте с хрустящими гренками или крекерами. Совет: чтобы сделать гренки, слегка сбрызните хлеб маслом и обжаривайте в аэрогриле при температуре 180°C в течение 4–6 минут.



Вяленые томаты черри

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)

						216,3	
100°C	NA220 NA462	60 мин		не требуется		ккал на порцию	
110°C	NA230 NA342						

Ингредиенты

- Томаты черри: 400 г
- Оливковое масло: 100 мл (90 г)
- Соль: 1 щепотка (0,3 г)
- Тимьян свежий: 1 веточка (3 г)

Приготовление

1. Вымойте томаты черри и разрежьте пополам. Смешайте в миске нарезанные половинки томатов, одну столовую ложку оливкового масла и соль.
2. Поместите томаты в чашу аэрогриля, разложив одним слоем, срезом вверх. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
3. По окончании приготовления переложите томаты в чистую стеклянную банку. Залейте оставшимся оливковым маслом, чтобы оно покрывало их полностью. Добавьте веточку тимьяна и плотно закройте банку. Храните в холодильнике до 10 дней.



Картофель, фаршированный ветчиной и сыром

2 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



180°C



1 этап	38 мин	NA342
		NA220
	40 мин	NA230
		NA462
2 этап	5 мин	



не требуется

386,6

ккал на порцию

Ингредиенты

- Картофель крупный: 2 шт. (300 г)
- Варено-копченая ветчина: 100 г
- Сыр гауда: 60 г
- Укроп: 7 г
- Соль: 1 щепотка (0,3 г)
- Перец: 1 щепотка (0,3 г)
- Острый соус чили: 0,5 ч. л. (3 г)
- Майонез: 2 ст. л. (28 г)

Приготовление

1. Тщательно вымойте картофель с помощью щетки, затем выложите в чашу аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени для 1-го этапа (выбор программы не требуется).
2. После готовности достаньте картофель из прибора и аккуратно разрежьте вдоль. Чайной ложкой извлеките сердцевину из каждой половинки, чтобы получились «лодочки». Извлеченную мякоть сохраните для начинки.
3. Нарежьте ветчину мелкими кубиками. Натрите сыр на терке. Мелко порубите свежий укроп. Переложите все это в миску, добавьте картофельную мякоть, соль, черный перец, соус чили и майонез. Тщательно перемешайте. Наполните картофельные «лодочки» этой начинкой.
4. Выложите фаршированный картофель в чашу аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени для 2-го этапа (выбор программы не требуется).



Пицца с салями и грибами

2 порции

Для аэрогрилей Philips: NA342



200°C



10 мин



не требуется

565,4

ккал на порцию

Ингредиенты

- Пшеничная мука: 100 г
- Сухие дрожжи: 10 г (1 ч. л.)
- Соль: 1 щепотка (0,3 г)
- Оливковое масло: 0,5 ст. л. (4 г)
- Вода: 60 мл (60 г)
- Оливковое масло: 1 ст. л. (8 г)
- Томатный соус: 50 мл (52 г)
- Моцарелла: 125 г
- Салями: 50 г
- Шампиньоны: 3 шт. (66 г)
- Сушеный орегано: 2 ч. л. (1,2 г)
- Молотый перец: 1 щепотка (0,3 г)
- Тертый пармезан: 2 ст. л. (20 г)
- Рукола: 20 г

Приготовление

1. Смешайте муку с дрожжами, солью, оливковым маслом и водой. Замесите эластичное тесто.
2. Раскатайте тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности. Сформируйте круглую основу, подходящую по размеру к вашей модели аэрогриля. Слегка подверните края к центру, формируя бортики. Смажьте тесто оливковым маслом с обеих сторон и выложите в чашу аэрогриля (или на поддон для пиццы, вставленный в чашу).
3. Равномерно распределите по тесту томатный соус, разложите ломтики моцареллы, салями и грибов. Посыпьте сушеным орегано, перцем и пармезаном.
4. Вставьте чашу в аэрогриль и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется) или до готовности.
5. Перед подачей украсьте пиццу руколой.



Картофель фри по-домашнему

3 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA462 (нижняя секция)

						133,5 ккал на порцию
1 этап	150°C	1 этап	12 мин	1 этап	не требуется	
2 этап	180°C	2 этап	18 мин	2 этап	2 раза	

Ингредиенты

- Рассыпчатый картофель: 500 г
- Оливковое масло: 1 ч. л. (4 г)
- Соль: 1 щепотка (0,3 г)

Приготовление

1. Очистите и вымойте картофель, затем нарежьте его длинными брусочками толщиной около 9 мм.
2. Замочите нарезанный картофель в воде на 30 минут. Тщательно слейте воду и обсушите брусочки бумажным полотенцем.
3. Переложите картофель в большую миску, сбрызните оливковым маслом и перемешайте, чтобы оно равномерно покрыло каждый брусочек. Переложите в чашу аэрогриля и вставьте ее в прибор. Запустите прибор с настройками температуры и времени, указанными для 1-го этапа (выбор программы не требуется).
4. Достаньте чашу и встряхните картофель. Запустите прибор с настройками времени и температуры, указанными для 2-го этапа (выбор программы не требуется). В процессе приготовления снова дважды встряхните картофель.
5. По окончании приготовления посыпьте картофель солью и подавайте.



Запеченная брокколи

2 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA462 (нижняя секция)



180°C



7 мин
10 мин

NA230
NA220
NA462



не требуется

127,7

ккал на порцию

Ингредиенты

- Брокколи: 500 г
- Чеснок: 1 зубчик (4 г)
- Оливковое масло: 3 ч. л. (12 г)
- Лимонный сок: 1 ст. л. (10 г)
- Морская соль (хлопья): 2 щепотки (0,6 г)

Приготовление

1. Разберите брокколи на небольшие соцветия. Отрежьте и выкиньте жесткую часть стебля. Затем очистите оставшуюся часть стебля от грубой кожицы и нарежьте ее брусочками размером примерно 5 x 1 см.
2. Переложите соцветия и кусочки стебля брокколи в миску. Добавьте к ним неочищенный целый зубчик чеснока, сбрызните оливковым маслом и все хорошо перемешайте.
3. Переложите овощи в чашу аэрогриля и вставьте ее в прибор. Запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). Если вы используете брокколи комнатной температуры, время приготовления следует сократить!
4. По окончании приготовления переложите запеченную брокколи в большую миску. В отдельной небольшой миске очистите запеченный зубчик чеснока от шелухи и разомните его в пюре. Добавьте к чесноку лимонный сок, немного оливкового масла и перемешайте.
5. Полейте запеченную брокколи приготовленной чесночной заправкой, приправьте морской солью и перемешайте. Подавайте к столу.



Фри из батата

2 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA462 (нижняя секция)



1 этап 160°C
2 этап 180°C



1 этап 10 мин
2 этап 5 мин



1 этап не требуется
2 этап 1 раз

265,9

ккал на порцию

Ингредиенты

- Батат: 300 г
- Рапсовое масло: 1,5 ст. л. (12 г)
- Кукурузный крахмал: 1,5 ч. л. (6 г)
- Греческий йогурт: 60 г
- Порошок карри: 1 щепотка (0,3 г)
- Соль: 1 щепотка (0,3 г)

Приготовление

1. Очистите и вымойте батат. Нарежьте его брусочками толщиной около 1 см.
2. Замочите нарезанный батат в воде на 30 минут.
3. После замачивания полностью слейте воду и тщательно промокните брусочки бумажным полотенцем до сухости. Переложите их в миску.
4. Смешайте кукурузный крахмал с рапсовым маслом, добавьте эту смесь к батату в миске и хорошо перемешайте.
5. Выложите подготовленные брусочки одним слоем в чаше, затем вставьте чашу в аэрогриль. Запустите прибор с настройками температуры и времени, указанными для 1-го этапа (выбор программы не требуется).
6. Выньте чашу из аэрогриля и хорошо встряхните батат. Вставьте чашу обратно и запустите прибор с настройками температуры и времени, указанными для 2-го этапа.
7. Приготовьте соус: смешайте греческий йогурт, порошок карри и соль.
8. Подавайте хрустящий батат и приготовленный к нему соус.



Размятые брокколи и цветная капуста

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA462



180°C



16 мин



не требуется

64,9

ккал на порцию

Ингредиенты

- Соцветия брокколи: 200 г
- Соцветия цветной капусты: 250 г
- Оливковое масло: 2 ст. л. (16 г)
- Чесночный порошок: 0,5 ч. л. (0,7 г)
- Порошок карри: 0,5 ч. л. (0,7 г)

Приготовление

1. Вымойте соцветия брокколи и цветной капусты, затем отварите их в кипящей подсоленной воде в течение 7 минут или до мягкости. Ополосните овощи холодной водой и дайте ей полностью стечь.
2. Переложите отваренные соцветия на разделочную доску и аккуратно раздавите, прижимая дном стакана. Приправьте цветную капусту оливковым маслом, порошком карри и солью по вкусу, а брокколи — оливковым маслом, чесночным порошком и солью по вкусу.
3. Выложите брокколи одним слоем в верхнюю чашу, а цветную капусту — в нижнюю. Вставьте чаши в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
4. Подавайте в качестве закуски с любым соусом на ваш выбор, например с йогуртовым.





Десерты

Яблочные
кольца

68



Булочки с корицей
(синнабон)

74



Ягодный кекс
и шоколадные мафины

80



Черничные
мафины

70



Сушеные
апельсины

76



Шоколадное печенье
с трещинками

72



Ванильное печенье
быстрого приготовления

78



Яблочные кольца

4 порции

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



180°C



11 мин

NA220
NA342
NA462
12 мин
NA230



не требуется

341,5

ккал на порцию

Ингредиенты

- Свежее слоеное тесто: 250 г
- Яблоки: 2 шт. (252 г)
- Коричневый сахар: 40 г
- Молотая корица: 1 ч. л. (1,4 г)
- Вода: 3 ст. л. (30 г)

Приготовление

1. Очистите яблоки от кожуры и нарежьте кружочками толщиной около 1 см. Вырежьте в каждом кружочке сердцевину, чтобы получилось отверстие шириной примерно 3 см. Раскатайте слоеное тесто и нарежьте его полосками шириной 1,5 см.
2. Смешайте сахар с корицей и обваляйте в этой смеси яблочные кружочки. Оберните каждый кружочек 2–3 полосками слоеного теста, продевая их через отверстие. Слегка смочите заготовки водой и посыпьте остатком смеси сахара и корицы.
3. Выложите яблочные кольца в чашу аэрогриля одним слоем. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). Готовьте порциями.
4. Достаньте готовые кольца из аэрогриля и подавайте, полив карамельным соусом или посыпав сахарной пудрой.



Черничные маффины

9 порций

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)

						334,5	
160°C	NA220	14 мин	NA342	не требуется			ккал на порцию
	NA230	18 мин	NA220				
	NA462						
180°C	NA342	20 мин	NA230 NA462				

Ингредиенты

- Пшеничная мука: 280 г
- Черника: 250 г
- Сахар: 200 г
- Яйцо: 1 шт. (56 г)
- Обезжиренные сливки: 250 мл (250 г)
- Растительное масло: 120 мл (108 г)
- Разрыхлитель: 2 ч. л. (8 г)
- Молотая корица: 1 ч. л. (1,4 г)

Приготовление

1. Взбейте сахар с яйцом до получения легкой пышной пены. Медленно вмешайте обезжиренные сливки и растительное масло. Просейте в получившуюся массу муку, добавьте разрыхлитель и молотую корицу, затем аккуратно перемешайте до однородности. Добавьте чернику и снова слегка перемешайте.
2. Равномерно распределите тесто по формочкам для маффинов, примерно по 2 столовые ложки в каждую. Поместите формочки в чашу аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). Если у вас небольшая модель аэрогриля, выпекайте порциями.
3. Когда маффины будут готовы, достаньте их и дайте им остыть перед подачей.



Шоколадное печенье с трещинками

8 порций

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)



150°C NA342
160°C NA220
 NA230
 NA462



12 мин



не требуется

403,2

ккал на порцию

Ингредиенты

- Пшеничная мука: 200 г
- Какао-порошок: 40 г
- Горький шоколад, измельченный: 200 г
- Разрыхлитель: 1 ч. л. (4 г)
- Размягченное сливочное масло: 60 г
- Сахар: 100 г
- Яйцо: 2 шт. (112 г)
- Ванильный экстракт: 1 ч. л. (4 г)
- Сахарная пудра: 40 г
- Миндальные лепестки: 40 г

Приготовление

1. Смешайте венчиком сухие ингредиенты: муку, какао-порошок, разрыхлитель и 2 щепотки соли.
2. Растопите шоколад на водяной бане. Вмешайте сахар, сливочное масло и ванильный экстракт до получения однородной массы. Добавьте яйца по одному, тщательно взбивая смесь после каждого. Медленно всыпьте смесь сухих ингредиентов, хорошо перемешивая. Накройте тесто и уберите в холодильник минимум на 1 час.
3. Сформируйте из теста около 24 заготовок для печенья и оставьте их в холодильнике еще на 15 минут. Обваляйте доньшки в миндальных лепестках, а верхушки обмакните в сахарную пудру, стряхивая излишки.
4. Разложите печенье в чаше аэрогриля. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). Выпекайте порциями.
5. Достаньте готовое печенье и дайте ему остыть перед подачей.



Булочки с корицей (синнабон)

9 порций

Для аэрогрилей Philips: NA230, NA342



150°C



23 мин
25 мин

NA342
NA230



не требуется

285,1

ккал на порцию

Ингредиенты

- Пшеничная мука: 300 г
- Сухие дрожжи: 3 г
- Соль: 1 щепотка (0,3 г)
- Сахар: 30 г
- Яйцо (среднее): 1 шт. (56 г)
- Размягченное сливочное масло: 90 г
- Ванильный экстракт: 2 ч. л. (8 г)
- Тертая лимонная цедра: 1 ч. л. (2 г)
- Теплое молоко: 120 мл (120 г)
- Молотая корица: 2 ч. л. (2,8 г)
- Коричневый сахар: 50 г
- Молоко: 3 ст. л. (30 г)
- Сливочный сыр: 80 г
- Сахарная пудра: 20 г

Приготовление

1. Смешайте в миске муку, дрожжи, соль и сахар. Добавьте яйцо, сливочное масло, ванильный экстракт, лимонную цедру и теплое молоко. Перемешивайте ручным миксером до образования однородного теста. Накройте тесто и оставьте подходить в теплом месте примерно на 1 час.
2. Смешайте молотую корицу с коричневым сахаром.
3. Когда тесто увеличится вдвое, переложите его на присыпанную мукой рабочую поверхность и раскатайте в квадрат размером 36 x 36 см. Смажьте лист теста сливочным маслом и равномерно посыпьте смесью сахара и корицы. Сверните тесто в рулет, разрежьте его поперек на 9 частей и выложите их в форму для выпечки. Оставьте роллы в закрытой форме на 45–60 минут.
4. Когда роллы подойдут, смажьте их молоком. Поместите форму в чашу аэрогриля и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
5. Приготовьте глазурь. Взбейте сливочный сыр с оставшимся молоком до полной однородности. Добавьте ванильный экстракт и сахарную пудру. Взбивайте, пока масса не станет относительно тягучей, но при этом достаточно густой.
6. Достаньте форму с булочками и дайте им остыть около 20 минут. Полейте глазурью и подавайте.



Сушеные апельсины

12 порций

Для аэрогрилей Philips: NA342



80°C



90 мин



не требуется

5,4

ккал на порцию

Ингредиенты

- Апельсин: 1 шт. (150 г)

Приготовление

1. Вымойте апельсин и нарежьте его кружочками толщиной около 3 мм.
2. Разложите апельсиновые кружочки в чаше одним слоем. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
3. Достаньте высушенные апельсины и дайте им полностью остыть, затем переложите в герметичный контейнер. Храните в темном и сухом месте до 6 месяцев.



Ванильное печенье быстрого приготовления

10 порций

Для аэрогрилей Philips: NA220, NA230, NA342, NA462 (нижняя секция)

						211,8	
160°C	NA342	8 мин	NA342	не требуется		ккал на порцию	
170°C	NA220	9 мин	NA220				
	NA230 NA462		NA230 NA462				

Ингредиенты

- Пшеничная мука: 200 г
- Сахар: 60 г
- Сливочное масло: 60 г
- Яйцо: 1 шт. (56 г)
- Соль: 1 щепотка (0,3 г)
- Разрыхлитель: 1 ч. л. (4 г)
- Ванильный сахар: 1 ст. л. (16 г)
- Орехи кешью: 100 г

Приготовление

1. Смешайте все ингредиенты, кроме орехов кешью. Вымесите тесто руками до получения однородной массы.
2. Раскатайте тесто тонким пластом и вырежьте печенье с помощью формочек.
3. Посыпьте печенье измельченными орехами кешью и слегка прижмите их ладонью. Разложите печенье в чаше аэрогриля одним слоем. Вставьте чашу в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется). Повторяйте, пока не приготовите все печенье.



Ягодный кекс и шоколадные маффины

16 порций

Для аэрогрилей Philips: NA462



Верхняя
секция 160°C
Нижняя
секция 150°C



Верхняя
секция 17 мин
Нижняя
секция 40 мин



не требуется

252,4

ккал на порцию

Ингредиенты

- Пшеничная мука: 380 г
- Яйцо (среднее): 6 шт. (336 г)
- Сахар: 250 г
- Растопленное сливочное масло: 120 г
- Черника: 150 г
- Разрыхлитель: 1,5 ч. л. (6 г)
- Ванильный экстракт: 1 ч. л. (4 г)
- Какао-порошок: 15 г
- Горький шоколад: 50 г

Приготовление

1. Смешайте муку с разрыхлителем. Добавьте сахар, растопленное масло, ванильный экстракт и яйца. Перемешайте все электромиксером. Смажьте маслом форму для выпечки и перелейте в нее половину получившегося теста. Аккуратно добавьте чернику.
2. В оставшуюся часть теста добавьте какао-порошок и измельченный шоколад, затем аккуратно перемешайте лопаткой. Распределите шоколадную массу по формочкам для маффинов.
3. Поставьте формочки с маффинами в верхнюю чашу, а форму с кексом — в нижнюю. Вставьте чаши в прибор и запустите его с указанными настройками температуры и времени (выбор программы не требуется).
4. Достаньте готовую выпечку из прибора и подавайте.





Еще больше рецептов ищите на сайте

© 2026 Versuni

Все права защищены. Воспроизведение в полном объеме или частично запрещено без предварительного письменного согласия правообладателя. Информация, представленная в данном документе, не является частью какого-либо предложения или контракта и может быть изменена без предварительного уведомления. Компания не принимает на себя никакой ответственности за любые последствия ее использования.

