



**GALAXY LINE**

**КНИГА РЕЦЕПТОВ**

ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ

# Поздравляем вас с покупкой кухонной техники GALAXY LINE!

Техника GALAXY LINE разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме.

Аэрогриль позволяет приготовить вкусные блюда по Вашему вкусу. При всем желании раскрыть это разнообразие в одной книге невозможно, поэтому мы надеемся, что, совершенствуя свои навыки при работе с прибором, Вы будете открывать для себя новые интересные рецепты блюд на специализированных сайтах в интернете и в дополнительной литературе!

## СОДЕРЖАНИЕ

«ПИКАНТНЫЕ БАКЛАЖАНЫ» . . . . .	.3
«БУЛОЧКИ С МЮСЛИ И ЯБЛОКАМИ» . . . . .	.3
«ПИЦЦА –ЛЕПЕШКА» . . . . .	.4
«ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРНЫЕ ГОЛОВКИ» . . . . .	.4
«ФАРШИРОВАННЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ» . . . . .	.5
«СЫРНЫЕ РУЛЕТКИ» . . . . .	.6
«КОТЛЕТЫ С БЕКОНОМ» . . . . .	.6
«ТИЛАПИЯ С БАЗИЛИКОМ» . . . . .	.7
«ЦЫПЛЕНОК СО СПЕЦИЯМИ» . . . . .	.7

**GALAXY LINE**

## «ПИКАНТНЫЕ БАКЛАЖАНЫ»

### Ингредиенты:

- 1 баклажан ( ок. 300 г)
- 2 ст.л. томатного кетчупа
- 1 ч.л. сухого базилика
- ½ ч.л. соли
- 1 ст.л. масла
- Свежемолотый черный перец

### Приготовление:

Баклажан помыть, нарезать кружками толщиной 2 см. Кетчуп смешать с маслом, приправить солью, перцем и базиликом, положить в него баклажаны и оставить на 10 минут. Выложить на решетку на пергамент и запекать 4-10 минут.



## «БУЛОЧКИ С МЮСЛИ И ЯБЛОКАМИ»

### Ингредиенты:

- 140 г муки
- ¼ палочки дрожжей
- Щепотка сахара
- 25 мл теплого молока
- 50 г кислых яблок
- ½ ст. л. лимонного сока
- 60 г творога (20%-й жирности)
- 25 г сливочного масла
- 1 яйцо
- ½ ч. л. соли
- 35 г фруктовых мюсли (без сахара)
- 2 ст. л. молока
- Жир и мука для формы для выпечки

### Приготовление:

Из муки, дрожжей, сахара и молока замесить тесто, оставить в теплом месте на 20 минут. Яблоки помыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, добавить лимонный сок. Творог, масло, яйцо, соль, мюсли и яблоки добавить в тесто и тщательно вымесить и оставить на 20 минут. Форму смазать жиром, посыпать мукой. Сделать несколько булочек, выложить в форму и дать постоять 15 минут. Надрезать булочки крестообразно. Смешать молоко с 1 ст. л. воды и смазать булочки. Выпекать при температуре 180 °С 50 минут. В процессе выпечки смазывать булочки еще 2 раза.



## «ПИЦЦА – ЛЕПЕШКА»



### Ингредиенты:

- 200 г муки
- 1/3 ч.л. сухих дрожжей
- 35 мл оливкового масла
- ½ пучка разной зелени
- 50 г томатной пасты
- Свежемолотый черный перец
- ½ зеленого перца
- 2 томата
- 50 г сыра «Моцарелла»

### Приготовление:

Смешать муку с сухими дрожжами. Влить 70 мл теплой воды, масло, положить ½ ч.л. соли, месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть. Дать тесту подойти в течение часа. Зелень помыть, мелко нарубить, смешать с томатной пастой, приправить солью и перцем. Перец помыть, очистить, нарезать полосками или колечками толщиной 1-2 см. Томаты помыть, удалить плодоножки и порезать на 6-8 долек. Сыр порезать небольшими дольками. Из полученного теста сформировать лепешки, выложить их на пергамент на решетку, положить на них томатную пасту с зеленью, перец, томаты и сыр. Запекать при температуре 200 °С в течение 20 минут.

## «ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРНЫЕ ГОЛОВКИ»



### Ингредиенты:

- 4 томата (4-6 см в диаметре)
- 8 шляпок шампиньонов
- 150 г пряного сыра, нарезанного ломтиками толщиной 5 мм
- 1 пучок петрушки
- 1 маленькая луковича
- 1 зубчик чеснока
- 2-3 ст.л. оливкового масла
- Соль
- Свежемолотый черный перец
- Свеженатертые мускатные орехи

### Приготовление:

Томаты помыть, разрезать пополам, удалить плодоножки и сердцевину. Шампиньоны насухо вытереть. Отрезать ножки грибов и мелко порубить. Сыр нарезать мелкими кубиками. Петрушку помыть и мелко порубить, лук и чеснок очистить и измельчить. Ножки шампиньонов, лук и чеснок обжарить в 1 ст.л. масла и тушить 5 минут. Томаты и шампиньоны выложить в чашу аэрогриля. Петрушку, 100 г сыра и каперсы добавить к смеси и наполнить ею половинки томатов и шляпки шампиньонов. Посыпать оставшимся сыром и запекать 15 минут при температуре 180 °С

# «ФАРШИРОВАННЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ»

## Ингредиенты:

- 4 больших рассыпчатых картофелины
- 1 ст.л. сливочного масла
- Соль
- 40 г натертого сыра

## Приготовление:

Картофель помыть, у каждой картофелины срезать крышечку и вынуть сердцевину, оставив стенки толщиной примерно 1 см. Смазать внутри маслом и посолить. Наполнить картофелины различной начинкой, накрыть крышечкой, обернуть фольгой ( блестящей стороной внутрь) и запекать в аэрогриле при температуре 200 °С в течение часа.

### Начинка из брокколи с морковью:

Смешать 250 г веточек брокколи, 250 г тертой моркови, 2 порезанные колечками молодые луковичи, 4 ст.л . сметаны, соль.

### Начинка из квашеной капусты:

Смешать 250 г квашеной капусты, 150 г брынзы, 1 зеленый перец и 1 луковичу- все мелко порубленное. Добавить соль, перец, перцовую пасту.

### Яблочно-луковая начинка:

Смешать зеленый лук, нарезанный колечками, 1 натертое кислое яблоко, 2 ст.л. рубленой петрушки, 100 г свежих сливок, 1 ст.л. тыквенных семечек, соль, перец, мускатный орех.

### Начинка из цуккини:

Смешать 200 г цуккини, порезанных кубиками, 2 мелко нарезанных мясистых томата, 50 г зеленых мелко нарезанных оливок, соль, перец, 2 ст.л. оливкового масла, 2 ст.л. сыра «Пармезан».





## «СЫРНЫЕ РУЛЕТКИ»



### Ингредиенты:

- 150 г крупы булгур (можно заменить рисом)
- 200 мл томатного сока
- 8 больших листьев молодой кочанной капусты
- Соль
- 75 г свежего сыра с зеленью
- Свежемолотый черный перец
- 4 ломтика «Гауды»

### Приготовление:

Крупу булгур вскипятить с томатным соком. Оставить на плите на 10 минут. Капустные листья помыть и бланшировать в кипящей подсоленной воде 3 минуты. Свежий сыр смешать с булгуром, массу приправить солью и перцем. Четыре больших листа фольги смазать маслом с блестящей стороны. На 4 капустных листа уложить по одному ломтику «Гауды», накрыть оставшимися листьями. На второй лист уложить массу из крупы булгур и свернуть рулетик. Каждый рулетик завернуть в фольгу, положить в чашу аэрогриля и запекать при температуре 160°C 20 минут. В качестве гарнира можно подать отварной картофель, томатный соус или свежий салат.

## «КОТЛЕТЫ С БЕКОНОМ»



### Ингредиенты:

- 600 г куриного филе
- 50 г овсяных хлопьев
- 150 г бекона сырокопченого
- 1 лук репчатый
- 1 яблоко
- 1 зубчик чеснока
- Соль
- Свежемолотый черный перец

### Приготовление:

Залить овсяные хлопья кипятком на 15 минут. Куриное филе вымыть, обсушить бумажным полотенцем и нарезать на кусочки. Яблоко, лук и чеснок очистить и нарезать. Пропустить яблоко, чеснок, лук, куриное филе и овсяные хлопья через мясорубку. Добавить соль, перец, перемешать и оставить фарш на 15 минут. Сформировать котлеты из фарша и обжарить на сковороде с обеих сторон в течение нескольких минут. Остудить котлеты и завернуть каждую котлету в полоску бекона. Выложить котлеты в чашу аэрогриля и запекать в течение 20 минут при температуре 200°C.

## «ТИЛАПИЯ С БАЗИЛИКОМ»

### Ингредиенты:

- 4 филе тилапии
- 1/4 ст. оливкового масла
- 2 ст. л. сока лайма
- Цедра двух лаймов
- 1 ст. л. свежемолотого базилика
- 1 ч. л. соли
- Свежемолотый черный перец

### Приготовление:

Смешать оливковое масло, сок лайма, цедру лайма, свежий базилик, соль и черный перец в небольшой миске. Поместить филе тилапии в маринад, накрыть миску крышкой и поставить в холодильник на 30 минут. Выложить филе в аэрогриль и запекать при температуре 160 °С 15 минут.



## «ЦЫПЛЕНОК СО СПЕЦИЯМИ»

### Ингредиенты:

- 1 цыпленок небольшого размера
- Соль
- 50 мл соевого соуса
- Масло оливковое
- Смесь специй (чеснок, майоран, хмели-сунели, кинза, базилик) по вкусу
- 4 яблока

### Приготовление:

Вымыть и обсушить бумажным полотенцем тушку цыпленка. Специи смешать с оливковым маслом, натереть цыпленка специями и солью и оставить на 30 минут. Яблоки вымыть и обсушить. Связать ножки цыпленка ниткой и поместить в аэрогриль вместе с яблоками. Запекать при температуре 200 °С 40 минут. В процессе приготовления необходимо будет перевернуть цыпленка.



# GALAXY LINE



[GALAXY-TECS.RU](http://GALAXY-TECS.RU)