



КНИГА РЕЦЕПТОВ

МИНИ-ПЕЧЬ

BR2601



СОДЕРЖАНИЕ

Мясо под майонезом	4
Курица на вертеле	5
Лазанья	6
Кукуруза гриль	7
Тост с помидором и сыром	8
Пицца	9
Вишнёвый пирог	10



Мясо под майонезом

Ингредиенты	
Филе любого мяса	6 шт
Картофель	6 шт
Грибы	300 г
Лук	1 шт
Сыр	500 г
Майонез	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите филе, промойте его. Посолите и поперчите по вкусу. По желанию можно добавить другие специи. Разместите мясо на противне.
2. Помойте и почистите репчатый лук. Нарежьте его полукольцами. Положите верхним слоем на филе.
3. Помойте картофель. Почистите и нарежьте кружочками. Положите их на мясо с луком сверху.
4. Натрите сыр на терке. Посыпьте сверху, укрыв все мясо с картошкой. Капните в нескольких местах майонезом.
5. Разогрейте духовку до 180 градусов и отправьте противень с мясом в мини-печь BR2601 на режиме «Жарка» и выпекайте 40 минут.

Курица на вертеле

Ингредиенты	
Целая курица	1 шт
Майонез	3 ст. л
Лимон	1 шт
Горчица	1 ст.л
Чеснок	3 зубчика
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Для начала необходимо приготовить маринад. Смешайте майонез и горчицу. Посолите, поперчите и добавьте чеснок. Перемешайте.
2. Помойте курицу. Натрите ее получившимся маринадом, а внутрь тушки капните сок лимона. Оставьте курицу в холодильнике на 2 часа.
3. Насадите курицу на вертел, ноги и крылья свяжите шпагатом.
4. Отправьте курицу в мини-печь BR2601, выберите программу «Вертел». Курица будет запекаться в течение 1 часа на температуре 190°.





6

Лазанья

Ингредиенты		Для начинки	
Сыр	250 г	Майонез	по вкусу
Сметана 25%	250 г	Кетчуп	по вкусу
Томатная паста	3 ст.л	Зелень	по вкусу
Репчатый лук	3 шт	Соль	по вкусу
Помидоры «Черри»	4 шт		
Свиной фарш	550 г		
Растительное масло	5 ст.л		
Сухие листья лазаньи	12 шт		

Порядок приготовления:

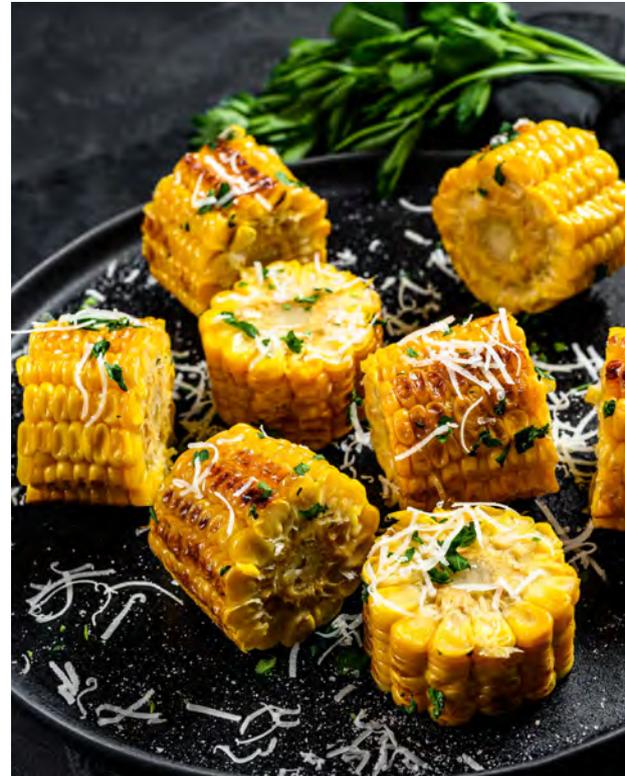
1. Для начала подготовьте соус. Для этого потрите сыр в ситейник, смешайте со сметаной. Поставьте на огонь на 3-5 минут, постоянно помешивая. Затем добавьте томатную пасту и продолжайте готовить еще 10 минут.
2. Возьмите сковороду, налейте растительное масло и обжарьте фарш в течение 10 минут. Выложите в фарш часть сырного соуса.
3. Возьмите форму, смажьте ее сливочным маслом и выложите 4 листа лазаньи на дно.
4. Почистите лук, нарежьте его полукольцами и выложите на слой для лазаньи. Сверху положите нарезанные помидоры и фарш с сырным соусом. Смажьте майонезом и накройте листом лазаньи. Повторите процедуру еще раз. Верхний лист лазаньи смажьте соусом.
5. Залейте лазанью большим количеством воды. Разогрейте мини-печь BR2601, выбрав программу «Выпекание». Через 30-40 минут блюдо будет готово.

Кукуруза гриль

Для теста	
Кукуруза	3 початка
Сливочное масло	20 г
Твёрдый сыр	30 г
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Очистите кукурузу от листьев и волокон. Разрежьте на 3 равные части. Разместите их на фольге, сформировав из нее «лодочку».
2. Растопите кусочек сливочного масла и смажьте кукурузы. Посолите и поперчите. Потрите сверху сыр.
3. Разогрейте духовку. Выберите программу «Гриль» у мини-печи BR2601 и после отправьте кукурузу в духовку. Готовьте блюдо 3-5 минут.
4. Выньте кукурузу, переверните ее и готовьте еще 3-5 минут.





Тост с помидором и сыром

Для теста

Хлеб для тостов	2 шт
Сыр	200 г
Ветчина	200 г
Помидоры «Черри»	3-4 шт
Перец зелёный	½ шт

Порядок приготовления:

1. Выложите на противень тостовые хлебцы. Порежьте на кружочки помидоры «Черри» и положите на хлеб.
2. Нарежьте ветчину и натрите сыр и положите на тост. Украсьте перцем, порезанный кружочками.
3. Поставьте противень в духовку. Выберите программу «Тост». Определитесь со степенью прожарки. Рекомендуем 4 или 5.
4. Оставьте поджариваться на 11-13 мин.

Пицца

Для теста		Для начинки	
Вода	1 стакан	Маслины без косточек	10 шт
Дрожжи	4 г	Сладкий перец	1 шт
Масло растительное	1 ст.л	Сыр	500 г
Мука	2 стакана	Лук репчатый	½ шт
Для начинки			
Томатная паста	2 ст.л		
Колбаса сырокопченая	200 г		

Порядок приготовления:

1. В отдельную посуду налейте стакан теплой воды и разведите в ней дрожжи. Оставьте на 10 минут.
2. Далее положите к дрожжевой воде растительное масло, перемешайте. В отдельную миску просейте муку и к ней вылейте получившуюся жидкость. Замесите тесто и оставьте его на полчаса.
3. Тем временем подготовьте начинку. Колбасу нарежьте кружочками. Маслины тоже порежьте кружочками, перец нарежьте дольками. Потрите сыр.
4. Возьмите тесто и раскатайте. Смажьте его томатной пастой. Затем уложите начинку. Положите колбасу, потрите сверху сыр. Сверху положите перец, маслины.
5. Отправьте пиццу в мини-печь BR2601, выберете программу «Пицца», установите время 25 минут и ожидайте готовности.





10

Вишнёвый пирог

Ингредиенты	
Мука	300 г
Масло сливочное	250 г
Яйцо	1 шт
Вишня	1000 г
Крахмал	35 г
Сахар	2 ст.л
Сахарная пудра	по вкусу
Сок лимона	по вкусу
Сода	на кончике ножа
Соль	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите сливочное масло, смешайте с сахаром и разотрите. Добавьте яйцо продолжайте процесс. Также добавьте соду, соль и лимонный сок по вкусу. Положите муку и замесите тесто.
2. Раскатайте тесто. Смажьте форму для выпекания сливочным маслом. Поместите пласт из теста на форму. Пускай края теста свисают из формы.
3. Положите в тесто вишню и накройте свисающими краями теста начинку.
4. Разогрейте мини-печь BR2601. Для этого включите режим «Выпечка».
5. Поставьте пирог в духовку на 30 минут.
6. Перед подачей можно украсить сахарной пудрой.



НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

www.brayer.ru