
New
BRAUN
Вкусные идеи
на каждый день
Готовьте любимые блюда
с аппетитной корочкой
по-новому
RealOven Tec
3in1
airfryer • oven • grill
BRAUN
220
Air Fry
Grill
Fast Oven

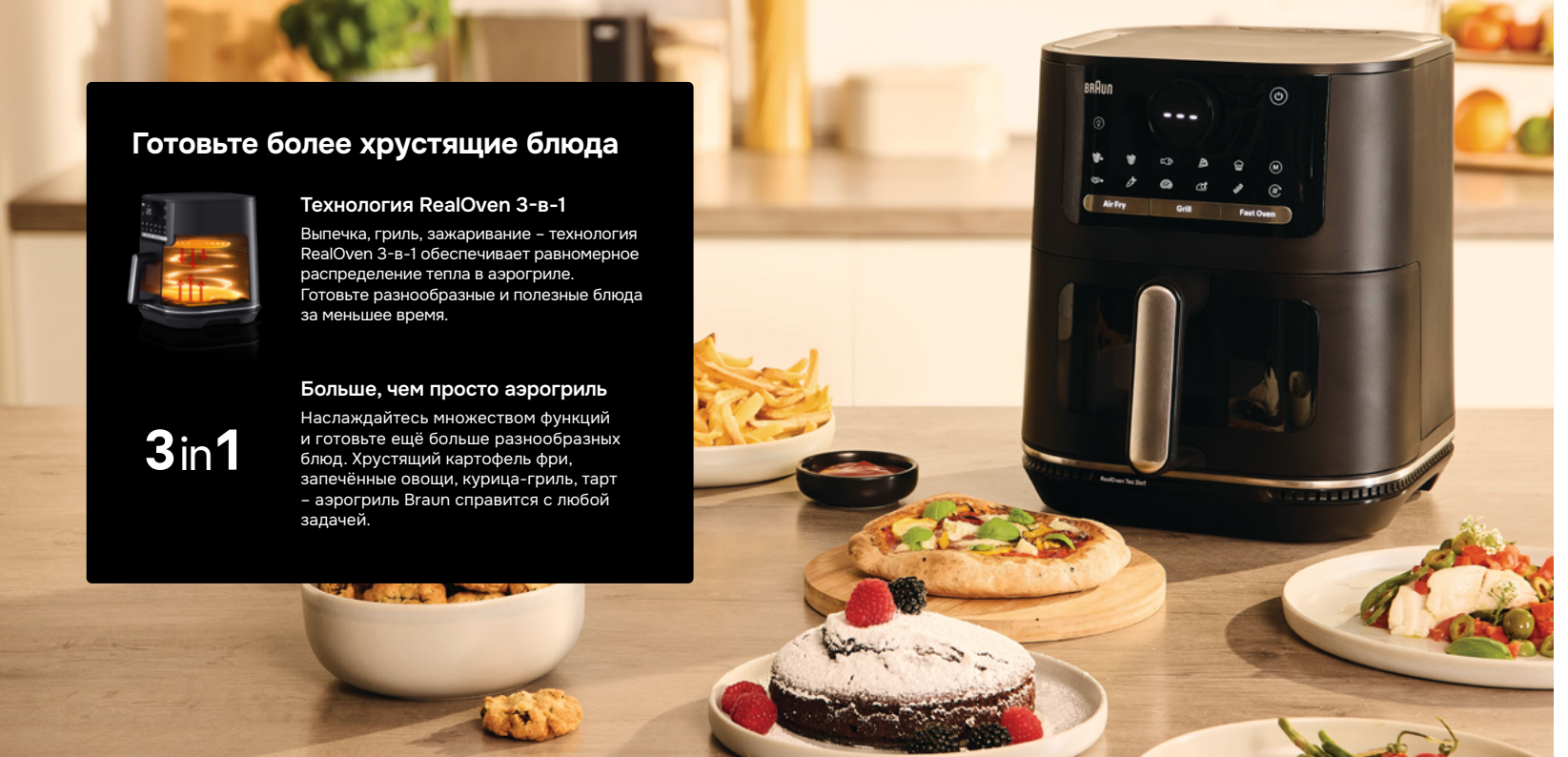


Больше, чем аэрогриль

Откройте для себя широкие возможности приготовления, выходящие за рамки привычного. Аэрогрили Braun объединяют функции фритюрницы, гриля и духового шкафа – готовьте любимые полезные блюда с более хрустящей текстурой за меньшее время.

Картофель фри, запечённые овощи, пирог или курица-гриль — аэрогриль Braun справится с любой задачей, сохраняя ваше время и пространство на кухне. Благодаря вместительному контейнеру вы сможете быстро приготовить ужин для всей семьи.

Проявляйте кулинарную изобретательность и наслаждайтесь результатом.



Готовьте более хрустящие блюда

Технология RealOven 3-в-1

Выпечка, гриль, зажаривание – технология RealOven 3-в-1 обеспечивает равномерное распределение тепла в аэрогриле. Готовьте разнообразные и полезные блюда за меньшее время.

3in1

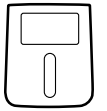
Больше, чем просто аэрогриль

Наслаждайтесь множеством функций и готовьте ещё больше разнообразных блюд. Хрустящий картофель фри, запечённые овощи, курица-гриль, тарт – аэрогриль Braun справится с любой задачей.

90%

Полезные рецепты

Аэрогрили Braun делают продукты хрустящими снаружи и идеально сочными внутри. Наслаждайтесь великолепным вкусом, снизив количество жира до 90%.

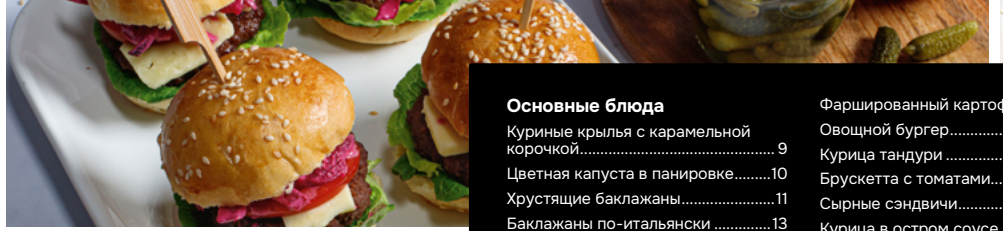


Универсальный дизайн

Компактный корпус и вместительный контейнер позволяют быстро готовить разнообразные блюда для всей семьи – закуски, гарниры, горячие блюда и десерты.

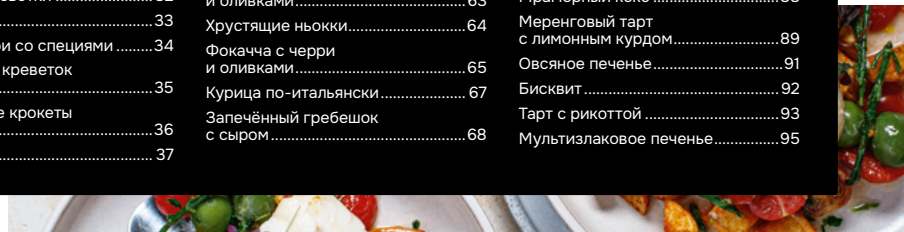
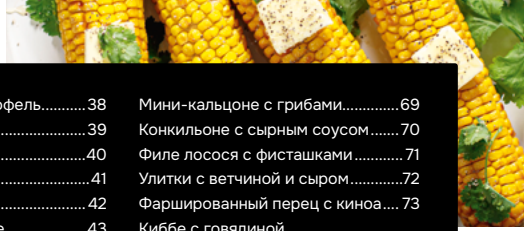
-12% по ПРОМОКОДУ ГРИЛЬ

Промокод действует на весь ассортимент товаров официального сайта www.braunhousehold.ru. Срок действия промокода: 01.01.2026-31.12.2026. Подробную информацию читайте на сайте в разделе Акции и промо-комплекты.






Основные блюда

Куриные крылья с карамельной корочкой ... 9
Цветная капуста в панировке ... 10
Хрустящие баклажаны ... 11
Баклажаны по-итальянски ... 13
Каре ягнёнка в фисташковой панировке ... 15
Запечённая тыква с халуми ... 17
Овощной боул с бататом ... 19
Зелёная шакшука ... 21
Фаршированный перец ... 23
Сырные крокеты ... 25
Куриные наггетсы ... 27
Куриные шашлычки ... 28
Нежные крокеты из трески ... 29
Куриная грудка в панировке ... 30
Кабачковые чипсы ... 31
Хрустящие креветки ... 32
Фалафель ... 33
Картофель фри со специями ... 34
Шашлычки из креветок и кабачка ... 35
Картофельные крокеты с лососем ... 36
Пряный батат ... 37
Фаршированный картофель ... 38
Овощной бургер ... 39
Курица тандури ... 40
Брускетта с томатами ... 41
Сырные сэндвичи ... 42
Курица в остром соусе ... 43
Фенхель на гриле ... 45
Пикантная куриная грудка ... 47
Креветки гриль ... 48
Халуми на гриле ... 49
Лосось на гриле с чечевицей ... 51
Мини-бургеры ... 53
Лосось на гриле ... 55
Медовая кукуруза-гриль ... 57
Стейк на подушке из свежих овощей ... 59
Грибная мини-фритата ... 61
Запечённые баклажаны ... 62
Филе трески с черри и оливками ... 63
Хрустящие ньокки ... 64
Фокачча с черри и оливками ... 65
Курица по-итальянски ... 67
Запечённый гребешок с сыром ... 68
Мини-кальцоне с грибами ... 69
Конкильоне с сырным соусом ... 70
Филе лосося с фисташками ... 71
Улитки с ветчиной и сыром ... 72
Фаршированный перец с киноа ... 73
Киббе с говядиной и булгуром ... 75
Средиземноморский тарт с оливками ... 77

Десерты

Яблочный пирог ... 79
Шоколадное печенье ... 80
Ванильные пончики ... 81
Шоколадные маффины ... 83
Баскский чизкейк ... 84
Булочки-синнабон с корицей ... 85
Тёплый пирог с арахисовой пастой ... 87
Мраморный кекс ... 88
Меренговый тарт с лимонным курдом ... 89
Овсяное печенье ... 91
Бисквит ... 92
Тарт с рикоттой ... 93
Мультизлаковое печенье ... 95



Куриные крылья с карамельной корочкой

Аэрогриль

Время подготовки: 10 минут

Время ожидания: 60 минут

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты (2 порции)

- 650 г куриных крыльев
- 2 ч.л оливкового масла
- 30 мл соевого соуса
- 1 ст.л томатной пасты
- 100 г жидкого мёда
- 1 зубчик чеснока

Для сервировки
- 4–6 ломтиков бекона
- Кленовый сироп
- Зелёный лук

Приготовление

1. Смешайте масло, соевый соус, мёд, томатную пасту и нарезанный чеснок. Тщательно перемешайте.
2. Полейте куриные крылья маринадом и убедитесь, что они полностью покрыты соусом.
3. Маринуйте в холодильнике не менее 1 часа, периодически переворачивая крылья, чтобы они пропитались со всех сторон.
4. Выложите крылья в корзину аэрогриля, оставляя пространство между ними (при необходимости готовьте частями).
5. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Курица (CHICKEN), установите 180°C, 30 минут, затем нажмите кнопку START.
6. Перед подачей убедитесь, что крылья полностью готовы. При необходимости увеличьте время приготовления ещё на 5 минут.

Аэрогриль

Цветная капуста в панировке

Время подготовки: 25 минут

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (4-6 порций)

- 600 г цветной капусты (соцветия)
- 150 г рисовой муки
- 200 г газированной воды
- 20 мл оливкового масла
- 120 г панировочных сухарей
- Подсолнечное масло
- Соль, специи (по вкусу)

Приготовление

1. Отварите соцветия цветной капусты или приготовьте на пару в течение 2 минут, затем сразу опустите в ледяную воду, чтобы остановить процесс приготовления.
2. Смешайте рисовую муку, специи, воду и масло, чтобы получилось жидкое тесто (кляр).
3. Обмакните каждое соцветие в кляр, затем обваляйте в панировочных сухарях.
4. Выложите часть соцветий в корзину аэрогриля, оставляя между ними небольшое расстояние.
5. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Овощи (VEGETABLES), установите 180°C, 12 минут, затем нажмите кнопку START.
6. В середине приготовления переверните.
7. Повторите процесс с оставшимися соцветиями.
8. Подавайте цветную капусту в панировке как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.





Аэрогриль

Хрустящие баклажаны

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты (2 порции)

- 1 крупный баклажан
- 120 г риса жасмин

Для соуса
- 1 зубчик чеснока
- 5 г имбиря
- 3 ст.л соевого соуса
- 3 ст.л рисового уксуса
- 1 ст.л мёда
- 2 ст.л соуса шрирача
- 2 ст.л оливкового масла

Для сервировки
- 1 веточка зелёного лука
- 3 веточки кинзы
- 40 г арахиса

Приготовление

1. Нарежьте баклажан кусочками примерно по 2 см.
2. Посыпьте кусочки баклажана щепоткой соли, хорошо перемешайте и оставьте на 5 минут, чтобы они пустили сок.
3. Приготовьте рис согласно инструкции на упаковке.
4. Промокните кусочки баклажана бумажным полотенцем, смешайте с 1 ст.л оливкового масла, выложите на решётку аэрогриля.
5. Выберите режим Аэрогриль(AIRFRY)→Овощи (VEGETABLES), установите 190°C, 20 минут, затем нажмите кнопку START. Переверните кусочки баклажана в середине программы.
6. Приготовьте соус: очистите и мелко нарежьте чеснок и имбирь.
7. Смешайте соевый соус, рисовый уксус, мёд и соус шрирача, тщательно перемешайте.
8. Разогрейте оставшееся масло в маленькой сковороде и обжарьте чеснок с имбирём на среднем огне около 2 минут.
9. Добавьте соус и готовьте на среднем огне примерно 3 минуты.
10. Вымойте зелёный лук и кинзу. Нарежьте зелёный лук колечками, а кинзу — крупно.
11. Крупно порубите арахис.
12. Соедините обжаренные баклажаны с соусом и аккуратно перемешайте.
13. Выложите баклажаны и рис на тарелку. Украсьте колечками зелёного лука, кинзой, кусочками арахиса.
14. Подавайте к столу.





Баклажаны по-итальянски

Аэрогриль

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 4 баклажана
- 200 г сыра моцарелла
- 3 помидора
- 150 г базиликового песто
- 100 г тёртого сыра пармезан
- Оливковое масло
- Соль, специи по вкусу

Приготовление

1. Положите баклажан горизонтально на разделочную доску. С обеих сторон поместите деревянные шпажки, чтобы нож не прорезал баклажан полностью, затем сделайте надрезы шириной примерно 1 см вдоль всего баклажана.
2. Аккуратно приправьте срезы баклажана небольшим количеством оливкового масла, щепоткой соли и перца.
3. Выложите баклажаны в корзину аэрогриля.
4. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Овощи (VEGETABLES), установите 180°C, 15 минут и нажмите START.
5. Откройте аэрогриль, затем начините баклажаны: вставьте в чередующиеся разрезы ломтик моцареллы, помидора и немного песто. Посыпьте тёртым пармезаном.
6. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Овощи (VEGETABLES), установите 180°C, 10 минут и нажмите START.
7. Подавайте горячими.



Каре ягнёнка в фисташковой панировке

Аэрогриль

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 4 бараньих ребра
- 40 г фисташек
- 10 г сыра пармезан
- 10 г панировочных сухарей
- Оливковое масло
- Соль, специи по вкусу

Приготовление

1. Смешайте мелко нарезанные фисташки, панировочные сухари, сыр пармезан, приправьте солью и перцем.
2. Смажьте бараньи рёбра оливковым маслом. Затем обваляйте их в смеси сухарей с фисташками, тщательно прижимая с обеих сторон.
3. Выложите рёбра на решётку для гриля или разместите в корзине аэрогриля.
4. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Мясо (MEAT), установите 190°C, 15 минут и нажмите START.
5. Убедитесь, что рёбра готовы. При необходимости, увеличьте время приготовления.
6. Подавайте блюдо горячим.





Запечённая тыква с халуми

Аэрогриль

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (2 порции)

- 450 г тыквы
- 1 ст.л оливкового масла
- 1/4 ч.л семян тмина
- 1/4 ч.л корицы
- 200 г сыра халуми
- Соль, перец по вкусу

Для киноа
- 80 г киноа
- 3 веточки петрушки
- 2 веточки мяты
- 1 лимон (1 ч.л цедры, 2 ч.л лимонного сока)
- 30 г фундука
- Соль, перец по вкусу

Для соуса
- 40 мл кунжутной пасты
- 2 ч.л лимонного сока
- 40 мл воды
- 2 ч.л цедры лимона
- Соль по вкусу

Приготовление

1. Нарежьте тыкву полукольцами.
2. Смешайте оливковое масло со специями и равномерно смажьте им кусочки тыквы.
3. Нарежьте сыр халуми кубиками и положите в корзину аэрогриля вместе с тыквой.
4. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Овощи (VEGETABLES), установите 190°C, 15 минут, затем нажмите кнопку START. В середине цикла переверните.
5. Киноа промойте под проточной водой и приготовьте согласно инструкции на упаковке.
6. Вымойте петрушку, мяту, просушите, измельчите.
7. Крупно порубите жареный фундук.
8. Натрите цедру лимона, выдавите сок.
9. В готовое киноа добавьте травы, 1 ч.л цедры, 2 ч.л лимонного сока и фундук.
10. Приготовьте соус: смешайте тахини, лимонный сок, 2 ч.л цедры лимона с водой, посолите по вкусу.
11. Для подачи выложите киноа на тарелки, сверху положите нарезанную тыкву, кубики сыра халуми, заправьте соусом.
12. Подавайте к столу.



Овощной боул с бататом

Аэрогриль

Время подготовки: 20 минут Время приготовления: 20–22 минуты

Ингредиенты (2-3 порции)

Для заправки
- 1 ч.л дижонской горчицы
- 1 ч.л лимонного сока
- 1 зубчик чеснока
- Оливковое масло
- Соль, перец по вкусу

Для салата
- 300 г нута (консервированного)
- 200 г сыра халуми
- 1 огурец
- 150 г помидоров черри
- 5 свежих листиков мяты
- 15 г свежей петрушки
- 1 авокадо
- 1/2 красного лука

Для батата
- 2-3 клубня батата
- 2 ст.л оливкового масла
- 1 ч.л паприки
- 1/2 ч.л сушеного лука
- 1/2 ч.л сушеного чеснока
- 1 щепотка перца чили
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Приготовьте заправку: Смешайте дижонскую горчицу, лимонный сок, чеснок и специи. Взбивайте венчиком, постепенно добавляя оливковое масло, пока заправка не станет однородной.
2. Нарежьте батат на кубики, добавьте оливковое масло, паприку, специи. Тщательно перемешайте.
3. Поместите батат в корзину аэрогриля и слегка сбрызните маслом.
4. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Картофель (FRESH POTATOES) установите 200°C, 10–12 минут, затем нажмите кнопку START. Готовый батат переложите на тарелку.
5. Приготовьте сыр халуми. Установите решётку для гриля в корзину аэрогриля. Выберите режим Гриль (GRILL) → Овощи (VEGETABLES), установите 200°C, 5 минут и нажмите кнопку START. Начнётся разогрев. После завершения разогрева переложите сыр в корзину аэрогриля и снова нажмите START.
6. Варианты сервировки. 1. Смешать все ингредиенты салата и зелень в большой миске, хорошо перемешать и добавить заправку перед подачей; 2. Разложить ингредиенты сегментами по тарелкам, сверху положить свежую зелень, заправку подавать отдельно.





Зелёная шакшука

Аэрогриль

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты (2 порции)

- 400 г замороженного шпината
- 1 зубчик чеснока
- 1 средний лук-порей
- 1/2 лимона (цедра и сок)
- 80 мл сливок
- 1/2 ч.л молотого тмина
- 4 куриных яйца
- 100 г сыра фета
- 1 ч.л семян чёрного кунжута
- Соль, перец по вкусу

Для подачи
- Пита или лепёшка

Приготовление

1. Разморозьте шпинат, промокните лишнюю жидкость.
2. Очистите и порубите чеснок.
3. Вымойте лук-порей, нарежьте кольцами.
4. Вымойте лимон, просушите, натрите цедру и выдавите сок.
5. Смешайте чеснок, лук-порей, шпинат, сливки, 2 ч.л сока лимона и цедру с приправами. Переложите смесь в чашу аэрогриля.
6. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Овощи (VEGETABLES), установите 180°C, 5 минут, нажмите кнопку START. Через 5 минут перемешайте и готовьте ещё 5 минут.
7. Посыпьте шакшуку тёртым сыром фета.
8. Сделайте четыре небольших углубления в зелёной шакшуке и аккуратно вбейте в них яйца. Готовьте 5 минут, затем слегка перемешайте белки вилкой, чтобы они лучше прожарились и готовьте ещё 5 минут.
9. Украсьте кунжутом.
10. Подавайте готовую шакшуку тёплой с лепёшкой.





Фаршированный перец

Аэрогриль

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 20–25 минут

Ингредиенты (6 порций)

- 100 г кабачка
- 100 г баклажана
- 6 болгарских перца
- 50 г моркови
- 2 стебля сельдерея
- 2 стебля зелёного лука
- 1 ст.л оливкового масла
- 350 г длиннозёрного риса
- 2 ст.л томатной пасты
- 50 г сыра чеддер
- 30 г тёртого сыра пармезан
- 6 веточек свежего тимьяна
- 1 ст.л воды
- Соль, специи по вкусу

Приготовление

1. Нарежьте кубиком кабачок, баклажан, морковь, сельдерей, выложите в корзину аэрогриля, сбрызните маслом.
2. Выберите режим Овощи (VEGETABLES), установите 180°C, 10 минут и нажмите START.
3. Отварите рис согласно инструкции.
4. Готовые запечённые овощи смешайте с рисом. Добавьте томатную пасту, кубики сыра, специи и тимьян. Перемешайте.
5. Чтобы перец для фаршировки стал мягче, его необходимо предварительно размягчить. Для этого: удалите семена из перца, разместите его в корзине аэрогриля, добавьте 1 ст.л воды, закройте. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Овощи (VEGETABLES), установите 160°C, 5 минут, нажмите кнопку START.
6. Затем, нафаршируйте перец рисово-овощной смесью. Сверху посыпьте тёртым пармезаном и сбрызните оливковым маслом.
7. Закройте аэрогриль и готовьте перец при 160°C ещё 8–10 минут.
8. Подавайте к столу.





Сырные крокеты

Аэрогриль

Время подготовки: 20 минут

Время ожидания: 15 минут

Время приготовления: 15–20 минут

Ингредиенты на 4 порции (14 крокетов)

Для начинки:
- 600 г картофеля
- 50 г тёртого сыра пармезан
- 1 куриное яйцо
- 100 г моцареллы
- Молотый мускатный орех по вкусу
- Соль, перец по вкусу

Для панировки:
- 2 куриных яйца
- 200 г панировочных сухарей
- Подсолнечное масло

Приготовление

1. Отварите картофель, приготовьте пюре. Переложите в миску и дайте остыть.
2. В остывшее пюре добавьте 1 яйцо, тёртый сыр, соль, перец и мускатный орех. Хорошо перемешайте.
3. Приготовьте крокеты: возьмите 1 ст.л основы (пюре), слегка придавите в ладони, в центр положите кусочек моцареллы. Сформируйте шарик так, чтобы сыр остался внутри.
   При необходимости присыпайте руки мукой, чтобы масса не прилипала.
4. Повторите процесс с оставшейся смесью.
5. Обмакните готовый шарик сначала в массу из взбитого яйца, затем в панировочные сухари.
   Совет: для более хрустящей корочки можно запанировать дважды.
6. Слегка смажьте корзину аэрогриля маслом, выложите крокеты, оставляя между ними расстояние.
7. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Свежий картофель (FRESH POTATOES), установите 200°C, 15 минут и нажмите START. В процессе приготовления переверните крокеты 2 раза. При необходимости, увеличьте время на 5 минут.
8. Повторите процесс с оставшимися крокетами.
9. Подавайте тёплыми.





Куриные наггетсы

Аэрогриль

Время подготовки: 15 минут
Время ожидания: 60 минут
Время приготовления: 8 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 450 г филе куриной грудки
- 2 ст.л греческого йогурта
- 2 ст.л карри
- 2-3 ч.л сока лимона
- 100 г кукурузных хлопьев без сахара
- 40 г сыра пармезан
- 40 г кунжута
- Подсолнечное масло
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Приготовьте маринад: смешайте йогурт, карри, лимонный сок и специи.
2. Нарежьте филе курицы на средние кусочки. Смешайте с маринадом и оставьте мариноваться в холодильнике на 1 час.
3. Приготовьте панировку: смешайте измельчённые кукурузные хлопья, кунжут, тёртый пармезан, специи.
4. Обваляйте маринованные кусочки курицы в панировочной смеси.
5. Выложите несколько кусочков курицы в корзину аэрогриля, оставляя между ними небольшое расстояние. Сбрызните маслом.
6. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Курица (CHICKEN), установите 200˚C, 8 минут и нажмите кнопку START.
7. Достаньте готовые наггетсы из корзины и повторите процесс с остальными кусочками.
8. Подавайте к столу.



Куриные шашлычки

Аэрогриль

Время подготовки: 15 минут
Время ожидания: 30 минут
Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 500 г филе куриной грудки
- 2 зубчика чеснока
- 2-3 ст.л соевого соуса
- 1 ст.л рисового уксуса
- 25 мл подсолнечного масла
- Зелёный лук
- Соль, перец по вкусу

Дополнительные принадлежности:

- Деревянные шпажки

Приготовление

1. Приготовьте маринад: смешайте соевый соус, уксус, чеснок, масло, соль и перец. Курицу нарежьте на средние кусочки, смешайте с маринадом и маринуйте 30 минут.
2. Замаринованную курицу насадите на шпажки и выложите в корзину аэрогриля.
3. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Курица (CHICKEN), установите 200˚C, 15 минут и нажмите кнопку START.
4. Готовые шашлычки подавайте с соевым соусом и зелёным луком.



Нежные крокеты из трески

Аэрогриль

Время подготовки: 20 минут

Время ожидания: 20 минут

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты для 4 порций (16 кусочков)

Основа:
- 150 г картофеля
- 250 г филе трески без кожи
- 1 куриное яйцо
- 50 г оливок и/или маслин
- 10 г петрушки
- 1/2 зубчика чеснока
- 1 ст.л панировочных сухарей
- Соль, перец по вкусу

Панировочная смесь:
- 2 куриных яйца
- 200 г панировочных сухарей
- Подсолнечное масло

Приготовление

1. Очистите картофель, сварите в подсоленной воде, разомните в пюре.
2. Приготовьте смесь из оливок: мелко нарежьте оливки/маслины, зелень, чеснок. Добавьте специи и соль по вкусу.
3. Измельчите филе трески с помощью кухонного комбайна или измельчителя, добавьте яйцо. Перемешайте. Переложите смесь в остывшее картофельное пюре, добавьте смесь из оливок. Тщательно перемешайте. Если смесь получилась слишком жидкой — добавьте немного панировочных сухарей.
4. Сформируйте из массы круглые котлеты примерно 35–40 г каждая.
5. Обмакните их сначала в кляр (взбитое яйцо), затем обваляйте в панировочных сухарях.
6. Слегка смажьте корзину аэрогриля маслом, затем выложите часть котлет, оставляя пространство между ними. При необходимости готовьте партиями.
7. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Рыба (FISH), установите 180°C, 15 минут и нажмите кнопку START.
8. Достаньте готовые котлеты и повторите процесс с оставшейся смесью.



Куриная грудка в панировке

Аэрогриль

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 400 г филе куриной грудки
- 100 г кукурузных хлопьев без сахара
- 1 куриное яйцо
- 1 ст.л молока
- 1/2 ч.л копченой паприки
- Подсолнечное масло
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Положите кукурузные хлопья в пищевой пакет и раздавите скалкой до получения мелкой крошки. Переложите в тарелку, добавьте паприку и тщательно перемешайте.
2. Выложите куриную грудку на разделочную доску, слегка посолите. Взбейте яйцо с молоком, обмакните курицу, и обваляйте в кукурузной крошке.
3. Смажьте корзину аэрогриля маслом, выложите 2–3 куриные грудки.
4. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Курица (CHICKEN), установите 200°C, 10 минут и нажмите кнопку START.
5. Убедитесь, что курица полностью приготовилась, затем повторите процесс с оставшейся грудкой.
6. Подавайте со свежим салатом.



Кабачковые чипсы

Аэрогриль

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 2 кабачка
- 100 г панировочных сухарей
- 1 куриное яйцо
- 1 зубчик чеснока
- 20 г петрушки
- Растительное масло
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Приготовьте панировочную смесь: смешайте панировочные сухари, мелко нарезанный чеснок, петрушку, добавьте специи.
2. Нарежьте кабачки на кружки (толщиной 5 мм). Обмакните кусочки кабачка в кляре (взбитое яйцо), затем тщательно обваляйте в панировочной смеси.
3. Смажьте корзину аэрогриля маслом.
4. Выложите часть кабачков в корзину (готовьте партиями, чтобы кружочки не соприкасались друг с другом), слегка сбрызните маслом.
5. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Овощи (VEGETABLES), установите 190°C, 10 минут и нажмите кнопку START.
6. Достаньте готовые кабачки и повторите процесс с оставшимися кусочками.

Хрустящие креветки

Аэрогриль

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (2-4 порции)

- 10 королевских креветок
- 1 куриное яйцо
- 30 г пшеничной муки
- 100 г панировочных сухарей
- Подсолнечное масло
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Очистите креветки, оставив хвостики. Промойте и промокните бумажным полотенцем.
2. Смешайте муку и специи. Обваляйте креветки в муке, затем окуните в кляр (взбитое яйцо), а после — в панировочные сухари.
3. Слегка смажьте корзину аэрогриля маслом, выложите креветки так, чтобы между ними было пространство. При необходимости готовьте партиями.
4. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Рыба (FISH), установите 180°C, 10 минут и нажмите кнопку START.
5. Подавайте горячими.





Фалафель

Аэрогриль

Время подготовки: 20 минут

Время ожидания: 60 минут

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (3-4 порции) 12 штук

Дополнительные принадлежности: измельчитель

- 400 г консервированного нута
- 5 зубчиков чеснока
- 1 луковица
- 60 г петрушки
- 40 г кинзы
- 2 ч.л кориандра
- 2 ч.л кумина (зира)
- 1,5 ч.л морской соли
- 1 ч.л чёрного перца
- Кайенский перец по вкусу

Приготовление

1. Выложите в чашу измельчителя все ингредиенты (нут,чеснок, луковица, зелень специи, соль), смешайте до однородной массы.
2. Переложите смесь в миску и поставьте в холодильник на 1 час.
3. Из охлаждённой смеси приготовьте шарики фалафеля (примерно 40 г каждый шарик). Выложите на тарелку или противень.
4. Слегка смажьте дно корзины аэрогриля маслом, затем выложите фалафель. Для лучшего результата готовьте в несколько приёмов.
5. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Овощи (VEGETABLES), установите 200°C, 15 минут и нажмите кнопку START.
6. Достаньте готовый фалафель и повторите процесс с оставшейся частью смеси.
7. Подавайте к столу.



Картофель фри со специями

Аэрогриль

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты (6 порций)

- 1 кг картофеля
- Свежий розмарин
- Свежий тимьян
- Подсолнечное масло
- Соль по вкусу

Приготовление

1. Нарежьте очищенный картофель брусочками, промойте его водой, чтобы удалить лишний крахмал.
2. Промокните кусочки картофеля бумажным полотенцем. Перемешайте с маслом, мелко нарезанными травами и солью.
3. Переложите картофель в корзину аэрогриля.
4. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Картофель (FRESH POTATOES), установите 200°C, 30 минут и нажмите кнопку START.
5. Подавайте горячим.

Аэрогриль

Шашлычки из креветок и кабачка

Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты на 3 порции (6 шашлычков)

- 12 крупных креветок
- 2 кабачка
- Оливковое масло
- Соль, специи по вкусу

Дополнительные принадлежности: деревянные шпажки

Приготовление

1. Очистите креветки, затем нарежьте кабачки кружочками толщиной 1 см. Соберите шашлычки на шпажках, чередуя креветки и кружочки кабачка.
2. Приправьте шашлычки солью и перцем, слегка сбрызните оливковым маслом. Поместите в корзину аэрогриля.
3. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Рыба (FISH), установите 180°C, 10 минут, затем нажмите кнопку START.
4. Подавайте к столу.





Картофельные крокеты с лососем

Аэрогриль

Время подготовки: 20 минут
Время ожидания: 20–30 минут
Время приготовления: 15–30 минут

Ингредиенты для 3 порций (12 крокетов)

Для начинки
- 250 г филе лосося без кожи
- 200 г картофеля
- 1 стебель зелёного лука
- 2 веточки свежего укропа
- Несколько стеблей шнитт-лука
- 1 куриное яйцо
- 1 ст.л панировочных сухарей
- Соль, специи по вкусу

Для панировки
- 200 г панировочных сухарей
- Подсолнечное масло

Приготовление

1. Отварите картофель в подсоленной воде, очистите и разомните в пюре, дайте остыть.
2. Основа: приготовьте филе лосося на пару до полной готовности. Остудите. Разделите лосось на кусочки и смешайте с картофельным пюре.
3. Смешайте мелко нарезанный зеленый лук, укроп, шнитт-лук, яйцо, специи и панировочные сухари, тщательно перемешайте и соедините с основой.
4. Поставьте смесь в холодильник на 20–30 минут.
5. Из охлаждённой смеси сформируйте крокеты (примерно 50 г каждый), затем обваляйте их в панировочных сухарях.
6. Смажьте маслом корзину аэрогриля, выложите 6 крокетов.
7. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Рыба (FISH), установите 200°C, 15 минут, затем нажмите кнопку START.
8. Повторите процесс приготовления с оставшейся партией.
9. Подавайте горячими.



Пряный батат

Аэрогриль

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты (6 порций)

- 1 кг батата
- 3 ст.л паприки
- 2 ст.л острой паприки
- 2 ч.л молотого кумина
- 1 ч.л сушёного чеснока
- 2 ст.л подсолнечного масла
- Специи, соль по вкусу

Приготовление

1. Вымойте батат, затем нарежьте его дольками вместе с кожурой; снова промойте под проточной водой.
2. Тщательно смешайте масло и специи.
3. Соедините дольки батата со смесью из специй и маслом. Перемешайте.
4. Установите решетку для гриля в корзину аэрогриля.
5. Выложите подготовленные дольки батата на решетку в корзине.
6. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Свежий картофель (FRESH POTATOES), установите 200˚C, 35 минут, затем нажмите START.
7. Подавайте блюдо горячим.



Фаршированный картофель

Аэрогриль

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 58 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 200 г картофеля
- 75 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 50 г бекона
- 25 г тёртого сыра пармезан
- Несколько стеблей лука-шнитт
- Оливковое масло
- Морская соль
- Специи по вкусу

Приготовление

1. Вымойте картофель, проткните его вилкой со всех сторон. Смажьте маслом, посолите.
2. Выложите клубни картофеля в корзину аэрогриля.
3. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → свежий картофель (FRESH POTATOES), установите 200˚C, 50 минут, нажмите START.
4. Разрежьте картофель пополам (вдоль); ложкой выньте мякоть, оставляя внутри кожуры слой толщиной не менее 0,5 см.
5. Смешайте молоко, сливочное масло и специи, перемешайте, затем добавьте бекон, сыр и нарезанный шнитт-лук, снова перемешайте. Переложите получившуюся смесь в подготовленные картофельные «лодочки».
6. Выложите фаршированный картофель в аэрогриль.
7. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Свежий картофель (FRESH POTATOES), установите 200˚C, 8 минут, затем нажмите START.
8. Подавайте блюдо тёплым.



Овощной бургер

Аэрогриль

Время подготовки: 20 минут

Время ожидания: 20 минут

Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (6 порций)

- 250 г шампиньонов
- 2 зубчика чеснока
- 50 г зелёного лука
- 400 г консервированного нута
- 1 варёная свекла
- 1 ст.л порошка карри
- 1/2 лимона (цедра, сок)
- 85 г панировочных сухарей
- 6 булочек для гамбургера
- 150 г сыра бри
- Растительное масло

Приготовление

1. Приготовьте овощную основу: измельчите до однородной массы с помощью измельчителя грибы, чеснок, зелёный лук, нут, свёклу, карри, цедру и сок лимона.
2. Сформируйте из смеси шарики и поместите в центр каждого кусочек бри, затем сформируйте котлету.
3. Выложите котлеты на тарелку, застеленную бумагой для выпечки, и уберите в холодильник на 20 минут.
4. Поместите 3–4 котлеты в аэрогриль.
5. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Овощи (VEGETABLES), установите 180°C, 10 минут, нажмите кнопку START.
6. Убедитесь, что котлеты полностью приготовились. При необходимости увеличьте время приготовления на 5 минут.
7. Повторите процесс приготовления котлет для оставшейся овощной смеси.
8. Подавайте готовые котлеты в булочке для бургера с салатом и любимым соусом.

Аэрогриль

Курица тандури

Время подготовки: 10 минут
Время ожидания: 60 минут
Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 800 г филе куриного бедра
- 125 г греческого йогурта
- 2 ч.л карри
- 50 г смеси специй масала
- 1 ст.л сока лимона

Приготовление

1. Разрежьте куриное филе на средние кусочки.
2. Приготовьте маринад: смешайте йогурт, карри, специи, сок лимона. Тщательно соедините маринад с филе и оставьте мариноваться в холодильнике примерно 1 час.
3. Выложите замаринованные кусочки курицы в корзину аэрогриля, оставляя между ними небольшое расстояние (при необходимости готовьте в несколько подходов).
4. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Курица (CHICKEN), установите 180°C, 15 минут и нажмите кнопку START.
5. Убедитесь, что курица полностью готова.
6. Подавайте с салатом или любимым гарниром.





Брускетта с томатами

Гриль

Время подготовки: 10 минут

Время ожидания: 60 минут

Время приготовления: 5-10 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 4 ломтика чиабатты
- Оливковое масло
- 1–2 зубчика чеснока
- 250 г помидоров черри
- 4 листика базилика
- Орегано по вкусу
- Соль по вкусу

Приготовление

1. Разрежьте помидоры, переложите в миску.
2. Добавьте орегано, щепотку соли, 1/2 зубчика чеснока, базилик, специи, оливковое масло. Накройте кухонным полотенцем и оставьте мариноваться при комнатной температуре на 1 час.
3. Установите решётку в корзину аэрогриля, выберите режим Гриль (GRILL) → Овощи (VEGETABLES), установите 200˚C, 3 минуты и нажмите START – начнётся разогрев.
4. После завершения разогрева смажьте хлеб оливковым маслом, выложите на решётку, установите время 3–5 минут, нажмите START.
5. Когда хлеб поджарится и будет ещё тёплым, натрите его оставшимся зубчиком чеснока и сбрызните оливковым маслом. Выложите сверху томатную заготовку и украсьте листьями базилика.
6. Подавайте к столу.

Сырные сэндвичи

Гриль

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 8 ломтиков пшеничного хлеба
- 100 г сливочного масла
- 350 г сыра чеддер

Приготовление

1. Намажьте 4 ломтика хлеба сливочным маслом с одной стороны. Выложите тёртый сыр.
2. Накройте оставшимися ломтиками хлеба, слегка прижмите, чтобы получились сэндвичи, затем смажьте маслом внешнюю сторону каждого сэндвича.
3. Установите решётку в корзину аэрогриля, выберите режим Гриль (GRILL) → ручной режим (MANUAL), установите 220˚C, 5 минут, затем нажмите START – начнётся разогрев.
4. После завершения разогрева выложите два сэндвича на решётку аэрогриля и нажмите START. В зависимости от объёма корзины аэрогриля можно готовить по 2–4 сэндвича за раз.
5. Готовьте примерно 5 минут до золотистой корочки снаружи и полного расплавления сыра внутри. При желании переверните сэндвичи, чтобы получить румяную корочку с обеих сторон.
6. Переложите готовые сэндвичи на доску и разрежьте по диагонали. Повторите процесс с оставшимися сэндвичами.





Курица в остром соусе

Гриль

Время подготовки: 10 минут
Время ожидания: 10–30 минут
Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты

- Целая курица 1,25–1,5 кг
- 1,5 ст.л оливкового масла
- 1 ч.л кайенского/чили перца
- 2 ч.л паприки (копченой или острой)
- Соль, специи по вкусу

Приготовление

1. С помощью больших кухонных ножниц удалите хребет у курицы, затем разложите её «плоско».
2. В небольшой миске смешайте масло, кайенский перец и/или перец чили, паприку и специи, затем равномерно натрите курицу. Накройте и оставьте мариноваться на 10–30 минут.
3. Установите решётку в корзину аэрогриля, выберите режим Гриль (GRILL) → Курица (CHICKEN), установите 200˚C, 35 минут и нажмите START — начнётся разогрев.
4. После завершения разогрева выложите курицу на решётку кожей вниз и нажмите START.
5. Убедитесь, что курица полностью приготовлена; при необходимости увеличьте время готовки, так как оно может варьироваться в зависимости от размера курицы.
6. Подавайте к столу.



Фенхель на гриле

Гриль

Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (2 порции)

Для фенхеля
- 1 шт. фенхеля
- 1 ст.л оливкового масла
- Соль по вкусу

Для соуса
- 200 г греческого йогурта
- 1 зубчик чеснока
- 1 лимон
- Соль, перец

Для сервировки
- 2 ст.л чили-масла

Приготовление

1. Промойте фенхель и нарежьте на 4 дольки.
2. Смажьте дольки фенхеля маслом, посолите.
3. Выложите дольки в корзину аэрогриля.
4. Выберите режим Гриль (GRILL) → Овощи (VEGETABLES), 180°C, 10 минут, затем нажмите кнопку START.
5. Переверните в середине программы.

Соус:
1. Очистите чеснок и натрите его на мелкой тёрке.
2. Вымойте лимон, снимите цедру и выдавите сок.
3. Смешайте йогурт с чесноком, цедрой и 1 ст.л лимонного сока. Приправьте по вкусу солью и перцем.
4. Выложите фенхель на подушку из йогурта, полейте чили-маслом и подавайте к столу.



Пикантная куриная грудка

Гриль

Время подготовки: 10 минут

Время ожидания: 30 минут

Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 4 филе куриной грудки
- Оливковое масло
- 1 ч.л сладкой паприки
- 1 ч.л острой паприки
- 1 зубчик чеснока
- 2 веточки розмарина
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Приготовьте маринад: смешайте оливковое масло, паприку, чеснок, розмарин и специи (используйте сладкую/острую паприку, или обе, в зависимости от ваших предпочтений).
2. Перемешайте куриную грудку с маринадом, накройте и оставьте мариноваться минимум на 30 минут в холодильнике.
3. Установите решётку в корзину аэрогриля, выберите режим Гриль (GRILL) → Курица (CHICKEN), установите 200˚C, 10 минут, затем нажмите START — начнётся разогрев.
4. Выложите замаринованную грудку на разогретую решётку и нажмите START. Для лучшего результата переверните курицу в середине приготовления.
5. По истечении 10 минут проверьте готовность. Если грудка не прожарилась, увеличьте время приготовления.
6. Подавайте с салатом.

Креветки гриль

Гриль

Время подготовки: 10 минут

Время ожидания: 15 минут

Время приготовления: 8 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 20 крупных креветок
- Специи по вкусу
- 2 ст.л лимонного сока
- 2 ст.л оливкового масла

Дополнительные принадлежности: деревянные шпажки

Приготовление

1. Смешайте подготовленные креветки с лимонным соком, оливковым маслом и специями. Оставьте мариноваться в холодильнике на 15 минут (переверните несколько раз для лучшего результата).
2. Насадите креветки на шпажки.
3. Установите решётку в корзину аэрогриля, выберите режим Гриль (GRILL) → Рыба (FISH), установите 200˚C, 8 минут и нажмите кнопку START. Начнётся предварительный разогрев.
4. После завершения разогрева выложите шпажки с креветками на решётку, закройте корзину и нажмите кнопку START. В середине приготовления переверните.
5. Достаньте готовые шашлычки из аэрогриля и подавайте горячими.





Халуми на гриле

Гриль

Время подготовки: 15 минут
Время ожидания: 60 минут
Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (2 порции)

- 250 г сыра халуми
- Оливковое масло
- 1 лимон (сок)
- 150 г помидоров черри
- 1 зубчик чеснока
- Каперсы по вкусу
- Базилик по вкусу
- Соль, специи по вкусу

Приготовление

1. Нарежьте сыр халуми на 8–10 ломтиков толщиной около 8 мм. Промокните бумажным полотенцем.
2. Переложите халуми в герметичный контейнер, добавьте помидоры, каперсы, чеснок, оливковое масло, лимонный сок, специи и базилик. Оставьте мариноваться при комнатной температуре на 1 час.
3. Установите решётку для гриля в корзину аэрогриля. Выберите режим Гриль (GRILL) → Овощи (VEGETABLES), установите 200˚C, 5 минут и нажмите кнопку START. Начнётся разогрев.
4. После завершения разогрева аккуратно выложите халуми в горячий гриль вместе с помидорами и каперсами из маринада. Установите время 5 минут и нажмите кнопку START.
5. Подавайте с салатом.



Лосось на гриле с чечевицей

Гриль

Время подготовки: 10 минут

Время ожидания: 15-20 минут

Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (2 порции)

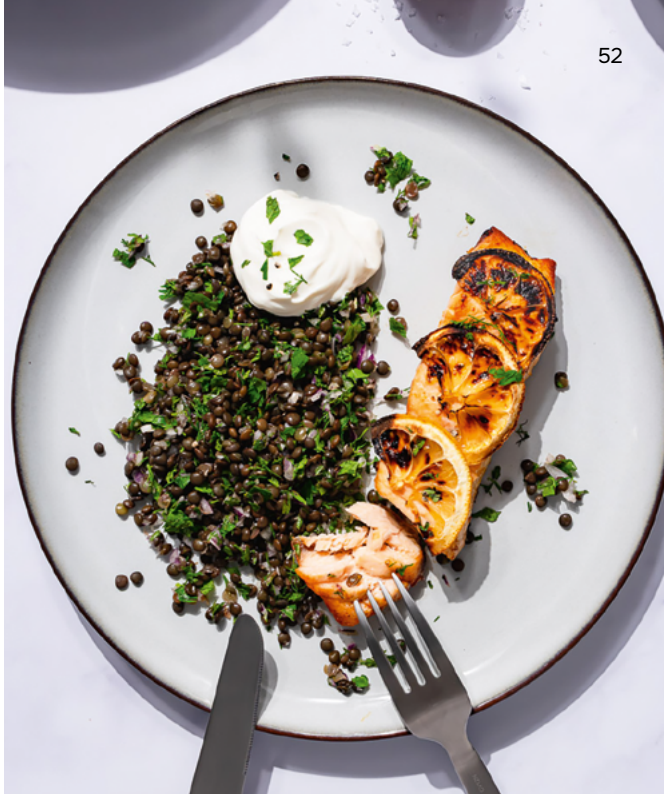
Для рыбы
- 2 маленьких филе лосося
- 1 ст.л оливкового масла
- 1 лимон
- 1 маленький зубчик чеснока
- Соль, перец

Для салата
- 100 г чёрной чечевицы
- 15 г петрушки
- 1 веточка мяты
- 1 веточка укропа
- 2 ст.л сока лимона
- 1 красная луковица (маленькая)
- 1 ст.л оливкового масла
- 1 щепотка корицы
- Соль, перец

Для подачи
- 200 г греческого йогурта

Приготовление

1. Промойте филе лосося и промокните бумажным полотенцем.
2. Вымойте лимон, разрежьте пополам. Из одной половины натрите цедру, выдавите сок. Вторую половину нарежьте ломтиками.
3. Очистите чеснок и натрите на мелкой тёрке.
4. Смешайте масло, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайную ложку лимонной цедры и чеснок.
5. Положите лосось в корзину аэрогриля, смажьте маринадом со всех сторон и маринуйте 15-20 минут.
6. Выложите ломтики лимона на рыбу. Выберите режим Гриль (GRILL) → Рыба (FISH), установите 200˚C, 10 минут, затем нажмите кнопку START. При необходимости увеличьте время.
7. Для салата: сварите чечевицу согласно инструкции на упаковке.
8. Вымойте зелень, просушите и крупно измельчите.
9. Очистите лук и мелко нарежьте.
10. Смешайте оливковое масло, лимонный сок и корицу, чтобы сделать заправку.
11. Смешайте чечевицу с зеленью, луком и заправкой.
12. Разложите салат из чечевицы по тарелкам, выложите сверху лосось. Подавайте с йогуртом.





Мини-бургеры

Гриль

Время подготовки: 30 минут

Время ожидания: 150 минут

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты для 4–8 порций (4–8 бургеров)

Для булочек
- 300 г пшеничной муки
- 4 г сухих дрожжей
- 1 ст.л сахарной пудры
- 30 мл тёплого молока
- 1 куриное яйцо комнатной температуры
- 112 мл тёплой воды
- 1 ч.л соли
- 50 г сливочного масла
- Яйцо, чтобы смазать булочки
- Кунжут

Для бургеров
- 500 г говяжьего фарша
- Специи по вкусу
- 1/2 ст.л дижонской горчицы
- 1/2 зубчика чеснока

Для начинки
- 4 ломтика бекона
- Сыр (ломтики)
- Помидор (ломтики)
- Листья салата
- Маринованные огурцы
- Майонез, кетчуп
- Кольца лука

Для сервировки: шпажки

Приготовление

Мини-булочки бриошь:
(перейти к шагу 11, если используете готовые булочки):
1. Смешайте муку, дрожжи, сахар, молоко, яйцо, воду и соль. Замесите тесто.
2. Постепенно добавьте размягчённое сливочное масло и вымешивайте около 2 минут. Затем продолжайте замешивать тесто ещё 8–10 минут, пока оно не станет мягким и гладким.
3. Слегка смажьте миску маслом, положите туда тесто, накройте и оставьте подходить на 1,5 часа (время может увеличиться в зависимости от температуры в помещении).
4. Выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и сформируйте «колбаску». Разделите на 12 равных частей (примерно по 43 г каждая) и скатайте в шарики.
5. Застелите форму пергаментом, выложите 6 шариков теста, оставляя расстояние между ними. Накройте и оставьте подходить на 25 минут. Остальные шарики положите на противень, накройте и уберите в холодильник — это замедлит расстойку.
6. После расстойки смажьте булочки яйцом и посыпьте кунжутом.
7. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Пицца (PIZZA), установите 180°C, 8 минут, затем нажмите кнопку START.
8. Когда булочки станут золотистыми, достаньте их и остудите на решётке.
9. Достаньте вторую партию из холодильника, дайте им немного постоять, затем смажьте яйцом и посыпьте кунжутом. Повторите шаги с выпечкой.
10. Остудите вторую партию булочек на решётке.

Бекон:
1. Установите решётку в аэрогриле, выберите режим Гриль (GRILL) → Бекон (BACON), установите 200°C, 2 минуты, затем нажмите кнопку START. Начнётся разогрев.
2. После завершения разогрева выложите бекон на решётку аэрогриля и снова нажмите START.
3. После приготовления достаньте бекон и используйте в качестве начинки для бургера.

Котлеты:
1. В большой миске смешайте говяжий фарш, горчицу, специи и чеснок.
2. Разделите смесь на 8 частей и сформируйте мини-котлеты, чуть больше булочек (они уменьшатся при жарке).
3. Установите решётку для гриля, выберите режим Гриль (GRILL) → Стейк (STEAK), установите 200°C, 8 минут и нажмите кнопку START (начнётся разогрев).
4. После разогрева выложите 5 котлет на гриль и нажмите кнопку START.
5. Повторите процесс с оставшимся фаршем.

Сервировка:
1. Разрежьте готовые булочки пополам.
2. Соберите бургеры с начинкой: смажьте одну половинку булочки кетчупом и майонезом, затем положите лист салата, котлету, огурец, помидор и ломтик сыра, добавьте лук по вкусу и закройте второй частью булочки. Закрепите шпажками и подавайте к столу.



Лосось на гриле

Гриль

Время подготовки: 10 минут
Время ожидания: 10 минут
Время приготовления: 12 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 4 кусочка филе лосося
- 550 г томатов черри
- 2,5 ст.л каперсов
- 2–3 зубчика чеснока
- 2 ст.л оливкового масла
- 3 ч.л лимонного сока
- 12 листиков базилика
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Приготовьте салат: смешайте половинки помидоров черри, каперсы, чеснок, 1,5 ст.л оливкового масла, лимонный сок, соль, перец и базилик. Отложите в сторону. Если есть время, приготовьте салат за час до подачи, чтобы вкус стал более насыщенным.
2. Установите решётку в корзину аэрогриля, выберите режим Гриль (GRILL) → Рыба (FISH), установите 200°C, 12 минут, затем нажмите START. Начнётся предварительный разогрев.
3. После разогрева слегка смажьте кожу лосося маслом, выложите рыбу на гриль кожей вверх и нажмите START.
4. Готовое филе лосося переложите на тарелку и подавайте вместе с салатом.



Медовая кукуруза-гриль

Время подготовки: 10 минут
Время ожидания: 5 минут
Время приготовления: 23 минуты

Гриль

Ингредиенты (4 порции)

- 4 початка кукурузы
- Растительное масло
- 115 г сливочного масла
- 1 зубчик чеснока
- 1 небольшой пучок кинзы
- 2 ст.л мёда
- 1 ч.л цедры лайма
- 2 ч.л сока лимона
- Соль, специи по вкусу

Приготовление

1. В кипящую воду поместите целые початки кукурузы и варите 3 минуты, затем слейте воду и отложите.
2. Установите решётку для гриля в корзину аэрогриля, выберите режим Гриль (GRILL) → Овощи (VEGETABLES), установите 200˚C, 20 минут, затем нажмите START. Начнётся предварительный разогрев.
3. После разогрева выложите кукурузу на гриль и нажмите START. Для лучшего результата переворачивайте початки каждые 5 минут.
4. В это время в небольшой миске смешайте мягкое масло, чеснок, кинзу, мёд, цедру лайма, сок лимона и специи.
5. Переложите готовую кукурузу на большую тарелку. Смажьте каждый початок медово-лаймовым маслом, накройте фольгой и оставьте на 5 минут.
6. Подавайте блюдо тёплым.

BRAUN

-12% по ПРОМОКОДУ ГРИЛЬ

на весь ассортимент товаров*

*Промокод действует на весь ассортимент товаров официального сайта www.braunhousehold.ru. Срок действия промокода: 01.01.2026-31.12.2026. Подробную информацию читайте на сайте в разделе Акции и промо-комплекты

www.braunhousehold.ru

Стейк на подушке из свежих овощей

Гриль

Время подготовки: 10 минут

Время ожидания: 10 минут

Время приготовления: 7 минут

Ингредиенты (2 порции)

- 500 г филе/вырезки говядины
- 60 г рукколы
- 100 г помидоров черри
- 40 г пармезана (стружка или тонкие ломтики)
- Оливковое масло
- Крупная соль
- Молотый чёрный перец

Приготовление

1. Убедитесь, что мясо комнатной температуры. Сбрызните стейки оливковым маслом, распределив его по поверхности, приправьте чёрным перцем, отложите. Соль заранее не добавляйте, чтобы не сделать мясо жёстким — солите только после приготовления.
2. Установите решётку для гриля в корзину аэрогриля, выберите режим Гриль (GRILL) → Мясо (MEAT), установите 210°C, 7 минут и нажмите START. Начнётся этап предварительного разогрева.
3. Когда аэрогриль разогреется, выложите стейки на решётку гриля и снова нажмите START. Готовьте 6–8 минут в зависимости от желаемой степени прожарки. Для лучшего результата переверните мясо в середине приготовления.
4. Достаньте стейки, переложите на доску и дайте отдохнуть 5–10 минут. Это сделает мясо мягче и сохранит сочность.
5. Нарежьте стейки по диагонали. Выложите на тарелку рукколу, сверху положите мясо, помидоры черри и пармезан. Приправьте блюдо оливковым маслом, крупной солью и свежемолотым чёрным перцем.



Грибная мини-фритата

Духовка

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты (6 порций)

- 180 г грибов
- 1 зубчик чеснока
- 6 куриных яиц
- 60 г сыра моцарелла
- Оливковое масло
- 2 веточки петрушки
- Соль, специи по вкусу

Форма для маффинов

Приготовление

1. Грибы промойте, просушите и нарежьте на тонкие дольки. Затем выложите их в корзину аэрогриля и сбрызните оливковым маслом.
2. Выберите режим Духовка (OVEN) → Овощи (VEGETABLES), установите 180°C, 2 минуты и нажмите START. Через 2 минуты откройте, добавьте измельчённый чеснок, перемешайте и готовьте ещё 1 минуту. Готовые грибы переложите в отдельную миску.
3. Дайте отсеку аэрогриля остыть, затем протрите его бумажным полотенцем и поместите форму для маффинов.
4. Взбейте яйца с солью и перцем. Добавьте грибы и мелко нарезанную петрушку.
5. Равномерно распределите смесь по формочкам, сверху натрите моцареллу.
6. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 180°C, 15 минут и нажмите START.
7. Убедитесь, что блюдо готово, украсьте зеленью и подавайте к столу.





Запечённые баклажаны

Духовка

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 18 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 300 г сладкого перца
- 1–2 баклажана
- 150 г помидоров
- 70 г твёрдого сыра (например, пармезан)
- Оливковое масло
- Соль, специи по вкусу

Приготовление

1. Нарежьте баклажаны вдоль ломтиками толщиной около 1 см
2. Смешайте нарезанные кубиками помидоры и перец, добавьте тёртый сыр и специи. Перемешайте.
3. Выложите ломтики баклажана в корзину аэрогриля. Смажьте их маслом и посолите.
4. Выберите режим Духовка (OVEN) →Овощи (VEGETABLES), установите 190°C, 5 минут и нажмите START.
5. Переверните баклажан, готовьте ещё 5 минут.
6. Затем выложите на баклажаны смесь из помидоров и сыра и готовьте ещё 8–10 минут.
7. Когда у баклажанов появится желаемая румяная корочка, достаньте их и повторите процесс с оставшимися баклажанами.
8. Подавайте в качестве закуски или как самостоятельное блюдо.



Филе трески с черри и оливками

Духовка

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты (2 порции)

- 300 г картофеля
- 1 зубчик чеснока
- 200 г помидоров черри
- 70 г оливок
- 2 филе трески среднего размера
- Оливковое масло
- Соль по вкусу
- Сок лимона по вкусу

Приготовление

1. Нарежьте картофель кубиками по 3 см. Выложите в корзину аэрогриля, добавьте чеснок, оливковое масло, соль Перемешайте.
2. Выберите режим Духовка (OVEN), → Рыба (FISH), установите 180°C, 25 минут и нажмите START. Перемешивайте картофель в процессе приготовления.
3. Затем добавьте нарезанные помидоры, оливки и перемешайте с картофелем. Сверху выложите филе трески, сбрызните маслом, приправьте и продолжайте готовить оставшиеся 10 минут. При необходимости увеличьте время приготовления.
4. Аккуратно достаньте готовую треску и переложите на тарелки. Перемешайте овощи и подавайте вместе с рыбой.
5. Перед подачей сбрызните свежевыжатым лимонным соком.

Духовка

Хрустящие ньокки

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты (2-4 порции)

- 500 г картофеля
- 120-130 г муки
- 1 куриное яйцо (желток)
- 1-2 ст.л оливкового масла
- 1 зубчик чеснока
- 10 г сыра пармезан
- 2 веточки тимьяна
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Приготовьте ньокки: Нарежьте картофель крупными дольками и отварите в подсоленной воде. Затем слейте воду и верните в горячую кастрюлю на 1–2 минуты.
2. Приготовьте пюре.
3. Добавьте к пюре желток и соль. Перемешайте. Постепенно всыпьте муку, аккуратно замешивая мягкое тесто.
4. Разделите тесто на части, раскатайте в колбаски и нарежьте небольшими кусочками.
5. Варите ньокки в кипящей воде до готовности.
6. Смешайте ньокки с оливковым маслом, солью и перцем. Переложите в корзину аэрогриля.
7. Выберите режим Духовка (OVEN) → Ручное управление (MANUAL), установите 200°C, 10 минут и нажмите START. Перемешивайте ньокки каждые 4–5 минут.
8. Добавьте мелко порубленный чеснок, тимьян и пармезан, перемешайте. Готовьте ньокки ещё 3–5 минут при 180°C до золотистой корочки.
9. Подавайте готовые ньокки к столу.





Духовка

Фокачча с черри и оливками

Время подготовки: 20 минут
Время ожидания: 90 минут
Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты для 1 фокаччи (4 порции)

Для теста
- 250 г муки
- 140 мл воды
- 10 г свежих дрожжей
- 20 мл оливкового масла
- 5 г морской соли
- 5 г сахара

Для заправки
- 15 мл воды
- 25 мл оливкового масла
- 2 г соли

Для начинки
- 50 г оливок
- 8-10 шт. помидоров черри
- 1 веточка свежего розмарина

Приготовление

1. В большую миску добавьте муку, сделайте углубление в центре, добавьте воду, дрожжи, оливковое масло, соль и сахар. Смешайте ингредиенты руками.
2. Тщательно вымесите тесто до гладкого и мягкого состояния. Сформируйте шар, переложите в слегка смазанную маслом миску, накройте и оставьте подходить в тёплом месте на 1 час.
3. Смажьте дно корзины аэрогриля оливковым маслом, переложите тесто. Смажьте пальцы маслом, распределите тесто по поверхности и слегка прижмите поверхность теста.
4. Приготовьте начинку: тщательно смешайте масло, воду, соль.
5. Равномерно распределите начинку по поверхности фокаччи. Сверху выложите оливки и разрезанные пополам помидоры.
6. Накройте фокаччу и оставьте подходить ещё на 30 минут.
7. Выберите режим Духовка (OVEN) → Пицца (PIZZA), установите 190°C, 15 минут и нажмите START.
8. Убедитесь, что блюдо готово и подавайте к столу.



Курица по-итальянски

Духовка

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 стебель сельдерея
- 1 кг филе куриной грудки
- 1 зубчик чеснока
- 400 г консервированных томатов
- 1 ст.л воды
- 1/2 ч.л сушёного тимьяна
- 1/2 ч.л сушёного орегано
- 70 г оливок
- 2 веточки свежей петрушки
- Оливковое масло
- Соль, перец по вкусу

Приготовление

1. Застелите корзину аэрогриля пергаментной бумагой.
2. Нарежьте кубиками лук, морковь, сельдерей, а филе – кусочками по 3 см. Добавьте специи и тщательно перемешайте.
3. Выберите режим Духовка (OVEN) → Курица (CHICKEN), установите 200°C, 8 минут и нажмите START.
4. Затем добавьте нарезанные томаты, травы, оливки, специи и 1 ст.л воды. Выберите режим Духовка (OVEN) → Курица (CHICKEN), установите 180°C, 10 минут и нажмите START. В процессе приготовления перемешайте.
5. Убедитесь, что блюдо приготовилось. Сервируйте по тарелкам, украсив петрушкой.



Запечённый гребешок с сыром

Духовка

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 12 минут

Ингредиенты (4-6 порции)

- 4-6 шт. морских гребешков с раковиной
- 20 г панировочных сухарей
- 10 г тёртого сыра пармезан
- 1 веточка свежей петрушки
- 1 зубчик чеснока
- 20 г сливочного масла
- 4-6 шт. долек лимона

Приготовление

1. Измельчите петрушку и чеснок, натрите сыр и перемешайте с панировочными сухарями.
2. Выложите в корзину аэрогриля. Сверху каждого моллюска выложите панировочную смесь и небольшой кусочек сливочного масла.
3. Выберите режим Духовка (OVEN) → Рыба (FISH), установите 180°C, 12 минут и нажмите START.
4. Повторите процесс с оставшимся гребешком.
5. Готовое блюдо сбрызните лимонным соком и подавайте.



Мини-кальцоне с грибами

Духовка

Время подготовки: 20 минут Время ожидания: 60 минут Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (2 порции)

Для теста
- 150 мл воды
- 5 г свежих дрожжей
- 160 г пшеничной муки
- 40 г манной крупы
- 1 ст.л оливкового масла
- 4 г соли мелкого помола

Для начинки
- 100 г томатной пасты
- 70 г ветчины
- 80 г грибов
- 70 г моцареллы
- Оливковое масло
- Орегано по вкусу
- Соль по вкусу

Приготовление

1. Смешайте тёплую воду с дрожжами, размешайте до растворения,отставьте примерно на 5–10 минут до появления пены.
2. В большую миску добавьте муку, манную крупу и соль. Сделайте углубление в центре, влейте дрожжевую опару, оливковое масло и замесите тесто.
3. Вымесите тесто руками до гладкости и мягкости. Сформируйте шар, смажьте миску маслом, положите тесто обратно, накройте и оставьте подниматься на 1 час.
4. Разделите тесто на две равные части.
5. На пергаментной бумаге раскатайте одну часть теста в круг диаметром примерно 15 см. Повторите со второй частью теста на отдельном листе пергамента.
6. Отступив 2 см от края, распределите томатную пасту тонким слоем по поверхности. Добавьте оливковое масло, орегано.
7. Выложите сверху кусочки ветчины, грибы, моцареллу и посолите.
8. Смажьте водой один край теста, сложите пополам в форме полумесяца, плотно прижмите края, затем защипните их.
9. Смажьте кальцоне небольшим количеством оливкового масла и томатной пасты, затем положите вместе с пергаментом в корзину аэрогриля.
10. Выберите режим Духовка (OVEN) → Пицца (PIZZA), установите 190°C, 15 минут и нажмите START.
11. Готовое блюдо украсьте зеленью и подавайте к столу.



Конкильони с сырным соусом

Духовка

Время подготовки: 30 минут Время ожидания: 15 минут Время приготовления: 12 минут

Ингредиенты (4 порции)

Дополнительные принадлежности: форма для запекания

- 250 г пасты конкильони (ракушки)
- 300 г соуса бешамель
- 200 г сыра моцарелла
- 40 г сыра пармезан
- 150 г соуса песто

Приготовление

1. Отварите пасту до состояния al dente. Слейте воду и дайте остыть.
2. Выложите 2–3 столовые ложки соуса бешамель на дно формы для запекания. В каждую ракушку конкильони положите кусочек моцареллы и половину чайной ложки песто. Выложите пасту в форму отверстием вверх.
3. Полейте каждую ракушку оставшимся соусом бешамель и посыпьте тёртым пармезаном.
4. Выберите режим OVEN (ДУХОВКА) → Ручное управление (MANUAL), установите 190°C, 12 минут и нажмите START.
5. Достаньте конкильони и подавайте сразу, пока блюдо горячее.



Филе лосося с фисташками

Духовка

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 12 минут

Ингредиенты (2 порции)

- 2 филе лосося без кожи (по 120 г)
- 50 г фисташек
- 75 г изюма
- Оливковое масло
- Соль по вкусу

Приготовление

1. Положите пергаментную бумагу на дно корзины аэрогриля, сверху выложите филе лосося.
2. Смажьте филе рыбы оливковым маслом, посолите и положите сверху рубленые фисташки.
3. Выберите режим Духовка (OVEN) → Рыба (FISH), установите 180°C, 12 минут и нажмите START.
4. Убедитесь, что филе готово.
5. Подавайте блюдо с овощным салатом.



Улитки с ветчиной и сыром

Духовка

Время подготовки: 30 минут

Время ожидания: 60 минут

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты 18 штук

Для теста
- 150 мл воды
- 5 г свежих дрожжей
- 160 г муки
- 40 г манной крупы
- 12 мл оливкового масла
- 4 г соли мелкого помола
- Зелень по вкусу

Для начинки
- 150 г сыра крем-чиз
- 80 г вяленых томатов
- 70 г пармской ветчины

Приготовление

1. Смешайте все ингредиенты для теста. Замесите. Вымесите тесто до однородной текстуры (гладкая, мягкая), сформируйте шар.
2. Смажьте отдельную миску маслом.
3. Переложите тесто в смазанную миску и оставьте подниматься при комнатной температуре.
4. Примерно через 1 час раскатайте тесто в прямоугольник. Равномерно распределите по поверхности сливочный сыр, добавьте вяленые томаты и сверху выложите нарезанную ветчину. Сверните тесто в рулет (начиная с длинной стороны), тщательно защипните края.
5. Нарежьте рулет на кусочки шириной примерно 2 см. Выложите их в заранее смазанную маслом форму.
6. Выберите режим Духовка (OVEN) → Пицца (PIZZA), установите 190°C, 12 минут и нажмите START. Переверните один раз в процессе приготовления.
7. Повторите с оставшимися ингредиентами.
8. Подавайте блюдо тёплым, украсив зеленью.



Фаршированный перец с киноа

Духовка

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты (2 порции)

- 50 г киноа
- 2 шт болгарского перца
- 1 помидор
- 1 маленькая луковица
- 120 г консервированного нута
- 10 г петрушки
- 1/2 ч.л соли
- 1/2 ч.л чёрного перца
- 1 щепотка корицы

Приготовление

1. Промойте киноа под проточной водой и сварите согласно инструкции на упаковке.
2. Вымойте перец и помидор. Разрежьте перец пополам, удалите семена.
3. Очистите и мелко нарежьте лук и помидор (для лучшего результата используйте измельчитель).
4. Подготовьте нут: слейте жидкость и промойте.
5. Смешайте в миске киноа, помидор, лук, нут и специи.
6. Наполните перец полученной смесью и выложите в форму аэрогриля. Выберите режим Духовка (OVEN) → Овощи (VEGETABLES), установите 180°C, 15-20 минут, затем нажмите кнопку START.
7. Петрушку промойте и крупно нарежьте.
8. Перед подачей посыпьте фаршированный перец петрушкой и подавайте к столу.





Киббе с говядиной и булгуром

Аэрогриль

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты для 4 порций (12 киббе)

Дополнительное оборудование: Измельчитель

Для внешнего слоя
- 300 г булгура
- 160 г горячей воды
- 500 г говяжьего фарша
- 1 луковица
- 1/2 ч.л специи кибби
- 2 ч.л смесь специи для мяса
- Ледяная вода
- Соль по вкусу

Для начинки
- 250 г говяжьего фарша
- 1 луковица
- 40 г кедровых орехов
- 1/2 ч.л специи кибби
- 1/2 ч.л молотой корицы
- Подсолнечное масло
- Соль по вкусу

Приготовление

1. Поместите булгур в миску и залейте горячей водой. Накройте и оставьте набухать.
2. Приготовьте смесь для внешнего слоя. В чашу измельчителя поместите фарш, набухший булгур, лук, специи и приправы. Измельчайте на высокой скорости до получения однородной массы. При необходимости добавьте немного холодной воды.
3. Переложите массу в отдельную миску, накройте полотенцем и уберите в холодильник.
4. Приготовьте начинку: добавьте немного масла в чашу аэрогриля, поместите нарезанный лук.
5. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Мясо (MEAT), установите 190°C, 15 минут и нажмите START.
6. Через некоторое время (5-7 минут) добавьте к пассерованному луку фарш и готовьте ещё 7 минут. В процессе приготовления перемешивайте фарш деревянной ложкой или лопаткой, чтобы разбить крупные комочки.
7. Добавьте к фаршу кедровые орехи, специи, соль и готовьте ещё 5 минут. Переложите готовую начинку в отдельную ёмкость.
8. Сформируйте киббе: смочите руки холодной водой, возьмите примерно 60 гр. сырой массы, сформируйте шар, затем сделайте углубление в виде «чаши».
9. Положите чайную ложку начинки внутрь и аккуратно закройте, придавая форму вытянутого яйца с острым концом.
10. Выложите киббе в корзину аэрогриля (6–8 штук), смажьте каждый небольшим количеством масла.
11. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Мясо (MEAT), установите 190°C, 15 минут и нажмите START.
12. Извлеките готовую партию и повторите процесс с оставшимися заготовками.
13. Подавайте киббе горячим украсив зеленью.

-12% по ПРОМОКОДУ ГРИЛЬ

Промокод действует на весь ассортимент товаров официального сайта www.braunhousehold.ru. Срок действия промокода: 01.01.2026-31.12.2026. Подробную информацию читайте на сайте в разделе Акции и промо-комплекты.



Средиземноморский тарт с оливками

Духовка

Время подготовки: 25 минут
Время ожидания: 30 минут
Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты (4 порции)

Для основы
- 250 г муки
- 1 щепотка соли
- 1 куриное яйцо
- 150 г сливочного масла (холодное, порубленное на кусочки)

Для начинки
- 125 г свежего шпината
- 10 г зелёного базилика
- 160 г помидоров черри
- 70 г оливок
- 120 г сыра фета
- 6 куриных яиц
- 80 мл сливок
- 1 ч.л орегано
- Соль, перец

Для подачи
- Кедровые орехи
- Листья базилика



Приготовление

1. Приготовьте основу. Смешайте ингредиенты для основы и замесите тесто руками.
2. Сформируйте шар, заверните в пищевую плёнку и уберите в холодильник на 30 минут.
3. Раскатайте тесто в квадрат, чуть больший по размеру формы для аэрогриля, чтобы можно было приподнять края.
4. Застелите корзину аэрогриля бумагой для выпечки.
5. Приготовьте основу для тарта. Выложите тесто в корзину аэрогриля, накройте бумагой для выпечки, насыпьте груз (например, фасоль или специальные кулинарные шарики) и выпекайте методом «предварительной выпечки» 15 минут при 180°C (режим выпечки – значок маффина).
6. Измельчите листья шпината и базилика.
7. Разрежьте оливки и помидоры пополам.
8. Взбейте яйца со сливками. Добавьте шпинат, базилик, орегано. Перемешайте. Добавьте соль, перец по вкусу и снова перемешайте.
9. Выложите оливки и помидоры на основу из теста, раскрошите фету (часть оставьте для верхнего слоя).
10. Залейте яичной смесью и распределите оставшуюся часть сыра фета сверху.
11. Выберите режим Аэрогриль (AIRFRY) → Выпечка (CAKE), установите 170°C, 30 минут и нажмите START. Проверьте через 20 минут: если верх слишком быстро подрумянивается, накройте фольгой. Выпекайте тарт до золотистой корочки.
12. Нарежьте средиземноморский тарт на порции и подавайте с кедровыми орешками или свежим базиликом.



Яблочный пирог

Духовка

Время подготовки: 20 минут

Время ожидания: 30 минут

Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты для пирога (8–10 порций)

Дополнительное оборудование: круглая форма для тарта 18–20 см

Для теста
- 600 г пшеничной муки
- 350 г холодного сливочного масла
- 150 г сахара
- 2 куриных яйца

Для начинки
- 3 яблока
- 50 г панировочных сухарей
- 75 г изюма
- 75 г сахара
- 1 ч.л корицы

Приготовление

1. Приготовьте тесто: смешайте муку, сахар, яйца, порубленное на кусочки холодное сливочное масло. Замесите тесто.
2. Сформируйте из теста плоский диск, заверните в плёнку и уберите в холодильник минимум на 30 минут.
3. Приготовьте начинку: смешайте нарезанные яблоки, сахар, изюм и корицу.
4. Достаньте охлаждённое тесто из холодильника.
5. Смажьте форму для тарта маслом, присыпьте мукой. Раскатайте 2/3 теста толщиной 3–4 мм — это основа пирога. Выложите тесто в форму, прижмите ко дну и стенкам.
6. Раскатайте оставшееся тесто для верхнего слоя пирога.
7. Присыпьте тесто панировочными сухарями, затем положите яблочную начинку.
8. Смажьте края пирога водой, накройте тестом для верхнего слоя и прижмите, чтобы запечатать. Лишнее тесто обрежьте. Сделайте 2 надреза сверху для выхода пара.
9. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 60 минут и нажмите START.
10. Достаньте пирог, дайте немного остыть, затем аккуратно извлеките из формы, переложите на тарелку и подавайте к столу.



Шоколадное печенье

Духовка

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты (30 штук)

- 110 г сливочного масла комнатной температуры
- 130 г тростникового сахара
- 1 куриное яйцо
- 1 ч.л экстракта ванили
- 150 г пшеничной муки
- 30 г какао-порошка
- 1 ч.л пищевой соды
- 125 г тёмного шоколада
- 280 г шоколадных капель

Приготовление

1. Взбейте сливочное масло (комнатной температуры) с сахаром до лёгкой и воздушной массы. Добавьте яйцо, экстракт ванили, продолжайте взбивать ещё несколько минут.
2. В отдельной миске просейте и смешайте все сухие ингредиенты. Затем соедините с масляно-сахарной основой.
3. Добавьте остывший растопленный тёмный шоколад и шоколадные капли. Перемешайте до однородной консистенции.
4. Застелите корзину аэрогриля пергаментной бумагой.
5. Сформируйте шарики из теста (примерно 30 г каждый) и выложите их на расстоянии 5 см друг от друга.
6. Накройте пергаментной бумагой и слегка прижмите.
7. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE) установите 160°C, 15 минут, затем нажмите START.
8. Дайте выпечке остыть, в корзине аэрогриля, затем переложите на решётку до полного остывания.
9. Повторите процесс выпечки с оставшимся тестом.

Ванильные пончики

Аэрогриль

Время подготовки: 40 минут

Время ожидания: 170 минут

Время приготовления: 12 минут

Ингредиенты (25 маленьких пончиков)

Для теста
- 250 г пшеничной муки
- 250 г муки из мягких сортов пшеницы (Манитоба)
- 250 мл цельного молока
- 12 г свежих дрожжей
- 6 г соли
- 1 ч.л экстракта ванили
- 2 куриных яйца комнатной температуры
- 70 г сахара
- 75 г сливочного масла

Для глазури
- 115 г сливочного масла
- 240 г сахарной пудры
- 2 ч.л ванильного экстракта
- 75 мл молока

Приготовление

1. Приготовьте тесто: раскрошите дрожжи в миске и добавьте чайную ложку сахара. Влейте немного тёплого молока и хорошо перемешайте до растворения.
2. Смешайте оба вида муки, сахар и соль. Добавьте дрожжевую смесь, оставшееся тёплое молоко, яйца и ваниль. Перемешайте.
3. Замесите тесто до однородной консистенции (примерно 10 минут). Постепенно вмешайте кусочки мягкого сливочного масла, пока тесто не станет гладким.
4. Смажьте большую миску маслом, переложите туда тесто, накройте пищевой плёнкой и оставьте подходить на 2 часа или до увеличения вдвое.
5. Переложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и раскатайте толщиной примерно 1 см.
6. Приготовьте основу для пончиков: вырежьте круг диаметром 7 см, сделайте отверстие в центре 2 см.
7. Выложите пончики на присыпанную мукой поверхность, оставляя между ними небольшое расстояние.
8. Накройте плёнкой и оставьте подниматься примерно на 20 минут или до увеличения вдвое.
9. Поместите решётку в корзину аэрогриля и выложите 4 пончика.
10. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 12 минут, затем нажмите START.
11. Приготовьте глазурь: обмакните верхнюю часть пончиков в глазурь и аккуратно выньте, слегка прокручивая.
12. Нанесите глазурь на пончики: аккуратно обмакните в глазурь верхнюю часть пончика, вынимая, слегка прокрутите.
13. Готовое блюдо подавайте к столу.





Духовка

Шоколадные маффины

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты (20 маффинов)

Дополнительное оборудование: формы для маффинов

- 150 г сливочного масла комнатной температуры
- 300 г сахара
- 1 ч.л ванильного экстракта
- 4 куриных яйца
- 300 г пшеничной муки
- 70 г какао-порошка
- 6 г разрыхлителя
- 1/2 ч.л пищевой соды
- 1 щепотка соли
- 180 мл молока комнатной температуры
- 100 г шоколадных капель

Приготовление

1. Взбейте сливочное масло с сахаром до светлой и пышной массы. Добавьте яйца, ваниль, продолжайте взбивать ещё несколько минут.
2. Просейте и смешайте муку, какао-порошок, соду и соль. Поочередно вмешайте масляно-сахарную смесь и молоко.
3. Добавьте шоколадные капли. Перемешайте.
4. Наполните формы для маффинов тестом и выложите их в корзину.
5. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 20 минут, нажмите START.
6. Повторите процесс с оставшимся тестом.
7. Готовые маффины остудите и подавайте к столу.



Духовка

Баскский чизкейк

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты (8-10 порций)

Дополнительное оборудование: разъёмная форма 18 см

- 450 г сыра крем-чиз
- 150 г сахара
- 3 крупных куриных яйца
- 240 мл сливок для взбивания
- 1 ч.л ванильного экстракта
- 20 г пшеничной муки

Приготовление

1. С помощью миксера взбейте сливочный сыр с сахаром на низкой скорости до очень гладкой массы (около 2 минут).
2. Увеличьте скорость до средней, добавьте яйца, сливки и ванильный экстракт. Продолжайте взбивать.
3. Просейте муку в кремовую основу и тщательно перемешайте.
4. Застелите форму для выпечки пергаментной бумагой и вылейте смесь для чизкейка.
5. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 60 минут, затем нажмите START.
6. Готовый чизкейк остудите постепенно: сначала приоткройте аэрогриль на несколько минут, затем достаньте и продолжайте охлаждать при комнатной температуре (пирог значительно осядет при остывании).
7. Переложите чизкейк в холодильник и оставьте на ночь.
8. После полного охлаждения достаньте чизкейк из формы и подавайте к столу.



Духовка

Булочки-синнабон с корицей

Время подготовки: 20 минут
Время ожидания: 60 минут
Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты (8–12 булочек)

Для теста
- 60 г сахара
- 615 г пшеничной муки
- 18 г свежих дрожжей
- 5 г соли
- 120 мл воды комнатной температуры
- 120 мл тёплого молока
- 80 г сливочного масла
- 1 куриное яйцо

Для начинки
- 100 г коричневого сахара
- 5 г корицы
- 15 г сливочного масла

Для глазури
- 115 г сыра крем-чиз
- 300 г сахарной пудры
- 1 ч.л экстракта ванили
- 2-4 ст.л молока (в зависимости от консистенции)



Приготовление

1. Смешайте растопленное сливочное масло, тёплое молоко, воду и яйцо. Добавьте раскрошенные свежие дрожжи, перемешайте и оставьте на 5 минут, чтобы дрожжи активировались.
2. Добавьте муку и сахар, хорошо перемешайте.
3. Переложите тесто на рабочую поверхность и замешивайте 8–10 минут, пока оно не станет гладким.
4. Слегка смажьте большую миску маслом, переложите туда тесто, накройте пищевой плёнкой и оставьте на 30 минут или до увеличения вдвое.
5. Смешайте коричневый сахар и корицу.
6. Переложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и раскатайте его в большой прямоугольник.
7. Смажьте поверхность теста растопленным маслом, затем посыпьте 3/4 смеси сахара с корицей, равномерно распределяя по всей поверхности.
8. Начиная с длинной стороны, сверните тесто в рулет, стараясь не сдавливать его. Совет: охладите рулет в холодильнике 30 минут — это поможет сохранить красивый спиральный рисунок при нарезке.
9. Чтобы разделить тесто равномерно, сделайте ножом отметки каждые 4 см вдоль рулета. Нарежьте на равные части и слегка подровняйте их руками. Совет: можно использовать зубную нить вместо ножа.
10. Смажьте форму аэрогриля маслом и посыпьте оставшимся сахаром с корицей. Выложите булочки на расстоянии 1 см друг от друга (оставшиеся заготовки уберите в холодильник).
11. Накройте плёнкой и оставьте ещё на 30 минут, пока булочки не увеличатся вдвое, затем снимите плёнку. Поставьте форму в аэрогриль.
12. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 25 минут, затем нажмите START.
13. Приготовьте глазурь: смешайте мягкий сливочный сыр, сахарную пудру, ваниль и молоко до однородности. При необходимости добавьте ещё немного молока для нужной консистенции.
14. Переложите готовые булочки с корицей на решётку, чтобы они немного остыли. Повторите процесс с оставшимся тестом.
15. Полейте булочки глазурью и подавайте к столу.



Тёплый пирог с арахисовой пастой

Духовка

Время подготовки: 10 минут

Время ожидания: 60 минут

Время приготовления: 18 минут

Ингредиенты для 1 пирога (8–10 порций)

- 130 г пшеничной муки
- 1/2 ч.л пищевой соды
- 90 г сливочного масла
- 120 г коричневого сахара
- 130 г мягкой арахисовой пасты
- 1 куриное яйцо
- 1 ч.л экстракта ванили
- 100 г шоколадных капель

Для подачи
- Ванильное мороженое

Дополнительное оборудование:
форма для выпечки диаметром 18 см

Приготовление

1. Взбейте миксером сливочное масло с сахаром до пышной массы (примерно 2 минуты на средней скорости).
2. Добавьте арахисовую пасту, ваниль и яйцо, перемешивайте 1 минуту на низкой скорости.
3. Просейте муку и разрыхлитель, перемешивайте ещё 1 минуту на низкой скорости.
4. Добавьте шоколадные капли и аккуратно перемешайте.
5. Переложите тесто в форму.
6. Поставьте в холодильник на 1 час.
7. Поместите форму в аэрогриль, выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 18 минут и нажмите START.
8. Готовый пирог остудите (5-10 минут) и подавайте тёплым с шариком мороженого.



Мраморный кекс

Духовка

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 45 минут

Ингредиенты для 1 пирога (8–10 порций)

- 170 г сливочного масла
- 1 ч.л экстракта ванили
- 2 ч.л пищевой соды
- 170 г пшеничной муки
- 2 ст.л какао-порошка
- 3 куриных яйца комнатной температуры
- 170 г сахара
- 3 ст.л молока

Дополнительное оборудование: круглая форма для выпечки диаметром 20 см

Приготовление

1. Смажьте форму для выпечки маслом и застелите бумагой для выпечки.
2. Взбейте сливочное масло с сахаром до светлой, пышной массы (2 минуты на средней скорости).
3. В полученную смесь постепенно добавьте яйца по одному, затем перемешайте всё вместе на низкой скорости (примерно 3 минуты).
4. Добавьте молоко и ваниль, перемешайте.
5. Просейте муку и разрыхлитель в отдельную миску, затем добавьте к основной массе и перемешайте.
6. Разделите тесто пополам. В одну часть просейте какао и аккуратно перемешайте — получится шоколадное тесто, вторая часть останется ванильной.
7. Поочерёдно выкладывайте в форму ложки ванильного и шоколадного теста. Затем шпажкой сделайте мраморный рисунок.
8. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 45 минут, затем нажмите START.
9. Дайте кексу остыть в форме (около 10 минут), затем переложите на решётку и полностью остудите перед подачей.



Меренговый тарт с лимонным курдом

Духовка

Время подготовки: 40 минут

Время ожидания: 30 минут

Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты для 1 пирога (8–10 порций)

Для теста
- 250 г пшеничной муки
- 125 г сливочного масла комнатной температуры
- 100 г сахарной пудры
- 1 куриное яйцо

Для лимонного курда
- 100 мл сока лимона
- 120 г сахара
- 65 г сливочного масла комнатной температуры
- 2 куриных яйца (комнатной температуры)
- 1 яичный желток

Для меренги
- 100 г яичных белков
- 200 г сахарной пудры

Дополнительное оборудование: круглая форма для тарта 20 см

Приготовление

1. Смешайте сливочное масло и муку, взбивайте 2 минуты на средней скорости.
2. Добавьте сахарную пудру, яйцо и взбивайте ещё 1 минуту до формирования теста.
3. Заверните тесто в плёнку и уберите в холодильник на 30 минут.
4. Приготовьте лимонный курд: в жаропрочной миске смешайте лимонный сок, сахар, яйца и желток. Поставьте миску подогреваться на водяной бане.
5. Варите 20 минут на сильном огне, постоянно помешивая венчиком.
6. Когда масса загустеет, снимите с огня, добавьте кубики масла и оставьте на 2 минуты.
7. Тщательно перемешайте до полного растворения масла.
8. Процедите массу через сито, накройте плёнкой и охладите.
9. Приготовьте основу для тарта: смажьте маслом форму для выпечки.
10. Раскатайте тесто толщиной около 3 мм.
11. Выложите тесто в форму, обрежьте края.
12. Проколите дно вилкой.
13. Охладите 20 минут в холодильнике.
14. Накройте пергаментом для выпечки и поместите сверху кулинарный груз (сухая фасоль/керамические шарики).
15. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 25 минут, затем нажмите START.
16. Выпекайте примерно 15 минут, затем уберите пергамент, кулинарный груз и выпекайте ещё 15 минут до золотистого цвета.
17. Достаньте тарт из корзины аэрогриля и полностью остудите в форме.
18. Охлаждённый лимонный курд равномерно распределите по основе и уберите в холодильник.
19. Приготовьте меренгу: взбейте яичные белки на максимальной скорости (примерно 1 минуту).
20. Продолжая взбивать, постепенно добавьте сахарную пудру и взбивайте ещё 4 минуты на максимальной скорости до получения плотной, глянцевой меренги.
21. Достаньте тарт из холодильника.
22. Выложите меренгу на тарт. Начинать лучше с краёв, а не с центра — так меренга не осядет. Распределите её так, чтобы она слегка касалась теста по краю – это поможет «закрепить» её и предотвратит сползание.
23. Аккуратно поставьте пирог в аэрогриль. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 140°C, 20 минут, нажмите START. Затем увеличьте температуру до 160°C и запекайте ещё 5 минут до лёгкого подрумянивания меренги.
24. После приготовления слегка приоткройте аэрогриль и оставьте пирог внутри аэрогриля на 30 минут, чтобы он остывал медленно. Затем переложите на решётку и полностью остудите.
25. Перед подачей охладите пирог в холодильнике (минимум 30 минут) и подавайте к столу.



Овсяное печенье

Духовка

Время подготовки: 20 минут Время ожидания: 65 минут Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (20 штук)

- 75 г изюма
- 110 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 140 г овсяных хлопьев
- 75 г коричневого сахара
- 1 куриное яйцо (комнатной температуры)
- 1 ч.л экстракта ванили
- 120 г пшеничной муки
- 1/2 ч.л разрыхлителя
- 1/2 ч.л молотой корицы
- 55 г лепестков миндаля
- 1 ч.л пищевой соды
- 1/2 ч.л соли
- 1 стакан горячей воды

Приготовление

1. Замочите изюм в горячей воде на 15 минут.
2. Взбейте сливочное масло, оба вида сахара и ваниль до светлой и пышной массы. Затем добавьте яйцо и перемешайте.
3. В отдельной миске просейте все сухие ингредиенты. Соедините их с масляной основой, затем добавьте овсяные хлопья, лепестки миндаля и изюм. Тщательно перемешайте.
4. Уберите тесто в холодильник на 1 час.
5. Застелите корзину аэрогриля пергаментной бумагой.
6. Из охлажденного теста сформируйте шарики по 30–40 г и выложите их на расстоянии примерно 5 см друг от друга. Слегка приплюсните каждый шарик ложкой.
7. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 15 минут, затем нажмите кнопку START.
8. Готовое печенье остудите в аэрогриле (5 минут), затем переложите на решётку до полного остывания.
9. Повторите процесс с оставшимся тестом.



Бисквит

Духовка

Время подготовки: 15 минут Время приготовления: 35 минут

Ингредиенты (2 порции)

Для бисквита
- 6 куриных яиц
- 190 г сахара
- 150 г пшеничной муки
- 75 г картофельного крахмала
- 1 ч.л экстракта ванили

Для подачи
- Сахарная пудра
- Свежие ягоды

Дополнительное оборудование:
форма для выпечки со съёмным дном

Приготовление

1. Смажьте форму для выпечки маслом и присыпьте мукой.
2. Просейте муку и картофельный крахмал. Отложите.
3. Взбейте яйца с сахаром до светлой, пышной массы.
4. Аккуратно вмешайте половину сухих ингредиентов в яичную массу.
5. Добавьте оставшиеся сухие ингредиенты и ванильный экстракт. Снова перемешайте.
6. Переложите тесто в форму.
7. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 40 минут, затем нажмите START.
8. Убедитесь, что бисквит полностью испёкся, затем достаньте форму из аэрогриля. Остудите.
9. Охлаждённый бисквит извлеките из формы, переложите на блюдо, украсьте сахарной пудрой и подавайте со свежими ягодами.

Тарт с рикоттой

Духовка

Время подготовки: 20 минут

Время ожидания: 60 минут

Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты для среднего тарта (8-10 порций)

Для теста
- 380 г пшеничной муки
- 165 г сахара
- 185 г сливочного масла
- 2 куриных яйца
- 1 яичный желток
- 20 г сливочного масла
- 1 щепотка соли

Для начинки
- 600 г сыра рикотта
- 200 г сахара
- 2 куриных яйца
- 1 лимон (цедра)
- 100 г шоколадных капель
- 1 куриное яйцо (для смазывания)
- 1 ч.л сахарной пудры

Дополнительное оборудование:
форма для тарта диаметром 18-20 см

Приготовление

1. Приготовьте основу из теста для пирога. Смешайте муку, сахар, 2 яйца, сливочное масло и соль. Замесите тесто.
2. Сформируйте из теста диск, положите в холодильник на 1 час.
3. С помощью кулинарной кисточки смажьте форму для пирога растопленным сливочным маслом, затем слегка присыпьте мукой.
4. Раскатайте 3/4 теста толщиной 3–4 мм, выложите им дно и стенки формы. Поставьте форму в холодильник на 10 минут.
5. Раскатайте оставшееся песочное тесто, нарежьте полоски шириной около 1 см для решётчатого украшения, отложите их.
6. Приготовьте начинку: взбейте рикотту, 2 яйца, сахар и тёртую лимонную цедру до получения гладкой однородной массы, затем добавьте шоколадные капли. Перемешайте.
7. Переложите начинку в форму, выстланную тестом.
8. Выложите тесто крест-накрест, закрепляя полоски по краям с помощью взбитого яйца.
9. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 160°C, 60 минут, затем нажмите START.
10. В процессе приготовления смажьте пирог взбитым яйцом.
11. Убедитесь, что тарт испёкся. Полностью остудите перед тем, как вынимать из формы.
12. Украсьте тарт сахарной пудрой и подавайте к столу.





Духовка

Мультизлаковое печенье

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты (4 порции)

- 100 г овсяных хлопьев
- 40 г пшеничной муки
- 80 г мюсли
- 200 г греческого йогурта
- 60 г орехов (микс)
- 10 г семян льна
- 4 г разрыхлителя
- 40 мл тёплой воды
- 1/2 ч.л соли

Для подачи
- 100 мл молока

Приготовление

1. Измельчите семена льна и замочите в воде на 5 минут.
2. Приготовьте муку из овсяных хлопьев с помощью измельчителя.
3. Замесите тесто: смешайте овсяную и пшеничную муку, мюсли, льняное семя, йогурт, разрыхлитель, соль.
4. Разделите тесто примерно на четыре равные части, сформируйте печенье.
5. Посыпьте измельчёнными орехами.
6. Выложите заготовку печенья на решетку аэрогриля, оставляя небольшое расстояние между ними.
7. Выберите режим Духовка (OVEN) → Выпечка (CAKE), установите 200°C, 20-25 минут, затем нажмите кнопку START.
8. Выпекайте до золотистого цвета.
9. Готовое печенье остудите и подавайте с молоком к столу.


BRAUN
-12% по
ПРОМОКОДУ
ГРИЛЬ
на весь ассортимент
товаров*
*Промокод действует на весь ассортимент товаров официального сайта www.braunhousehold.ru. Срок действия промокода: 01.01.2026-31.12.2026. Подробную информацию читайте на сайте в разделе Акции и промо-комплекты
www.braunhousehold.ru
BRAUN
Air Fry
Grill
Fast Oven

Готовьте с удовольствием!

BRAUN

www.braunhousehold.com