

Рецепты Egg Cooker Aaron

Яйца обычные

Ингредиенты:

- Крупное яйцо – 1-2 шт.
1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
 2. Влейте 1-2 яйца прямо в варочную камеру.
 3. До полной готовности, готовьте яйца примерно 6-8 минут, за это время яйца обычно поднимаются из варочной камеры, в противном случае Вам следует вытащить яйца (может потребоваться несильное встряхивание или использование деревянной шпажки).
 4. Для приготовления яиц всмятку просто выньте яйца примерно через 5 ½ минут.

Яйца с крекером

Ингредиенты:

- Крупное яйцо – 1шт.
 - Крекер – примерно 5 шт. диаметром 8 см.
 - Тертый сыр – 2 ст.л.
 - Соль и перец по вкусу
1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
 2. В миске среднего размера раскрошите крекеры, добавьте сыр, яйцо, соль и перец по вкусу. Осторожно перемешайте.
 3. Влейте получившуюся смесь в варочную камеру.
 4. Готовьте примерно 5-6 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Белки

Ингредиенты:

- Крупные яйца – 3 шт.
1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
 2. Отделите белки от желтков.
 3. Влейте белки в варочную камеру.
 4. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

Фета и Яйца

Ингредиенты:

- Крупное яйцо – 1 шт.
- Сыр Фета – 4-5 кубиков

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Влейте яйцо прямо в варочную камеру.
3. На деревянную шпажку насадите 4-5 маленьких кубиков сыра Фета на расстоянии 3,5-4 см друг от друга. Вставьте шпажку с сыром в центр яйца в варочной камере.
4. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

Яйцо с Беконом

Ингредиенты:

- Крупное яйцо – 1 шт.
- Полоска приготовленного бекона – 1 шт.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Влейте яйцо прямо в варочную камеру. На деревянную шпажку нанижите заранее обжаренный бекон.
3. Вставьте шпажку с беконом в центр яйца в варочной камере.
4. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

Яйцо с сосиской

Ингредиенты:

- Крупное яйцо – 1 шт.
- Отваренная сосиска – 1 шт.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Влейте яйцо прямо в варочную камеру.
3. Проткните заранее отваренную сосиску по центру вдоль деревянной шпажкой и вставьте ее в центр яйца в варочной камере.
4. Готовьте примерно 5-7 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

Яйцо в Одеяле

Ингредиенты:

- Крупное яйцо – 1 шт.
- Для одеяла: 1 тонкая полоска салями, ветчины или мяса на выбор.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Сверните «одеяло» в трубочку, так чтобы она уместилась в Гриль.
3. Положите «одеяло» вдоль стенок у дна варочной камеры. Для удобства воспользуйтесь деревянной шпажкой.
4. Влейте яйцо прямо в варочную камеру.
5. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

Яйцо-Хотдог

Ингредиенты:

- Крупное яйцо – 1 шт.
- Тонкий хотдог – 1шт.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Влейте яйцо прямо в варочную камеру.
3. Вставьте деревянную шпажку в центр хотдога. Вставьте деревянную шпажку с хотдогом в центр яйца в варочной камере.
4. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

Овощная Тортилья

Ингредиенты:

- Тортилья/лаваш – 1 лист
- Белок – 3 шт.
- Красный сладкий перец, нарезанный – 1 ч.л. – по вкусу
- Зеленый сладкий перец, нарезанный – 1 ч.л. – по вкусу
- Нарезанный лук – 1 ч.л. – по вкусу
- Нарезанный шпинат – 1 ч.л. – по вкусу
- Соль, перец – по вкусу

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Смещайте все ингредиенты в миске.
3. Отрежьте от листа тортильи/лаваша кусок 10x15см, сверните его в трубочку и положите в варочную камеру, так чтобы он плотно прилегал к стенке.
4. Влейте перемешанные ингредиенты в варочную камеру, оставив незаполненным примерно 2,5 см тортильи/лаваша.
5. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

Тортилья По-гречески

Ингредиенты:

- Тортилья/лаваш – 1 лист
- Белок – 3 шт.
- Размороженный нарезанный шпинат – 30г
- Сыр Фета – 15г.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Смещайте все ингредиенты в миске.
3. Отрежьте от листа тортильи/лаваша кусок 10x15см, сверните его в трубочку и положите в варочную камеру, так чтобы он плотно прилегал к стенке.
4. Влейте перемешанные ингредиенты в варочную камеру, оставив незаполненным примерно 2,5 см тортильи/лаваша.
5. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Бурито Завтрак

Ингредиенты:

- Тортилья/лаваш – 1 лист
- Крупное яйцо – 1 шт.
- Нарезанная и предварительно отваренная сосиска – 1 шт.
- Тертый сыр – 1 ст.л.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Смещайте все ингредиенты в миске.
3. Отрежьте от листа тортильи/лаваша кусок 10x15см, сверните его в трубочку и положите в варочную камеру, так чтобы он плотно прилегал к стенке.
4. Влейте перемешанные ингредиенты в варочную камеру, оставив незаполненным примерно 2,5 см тортильи/лаваша.
5. Готовьте примерно 8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Копченая Тортилья

Ингредиенты:

- Тортилья/лаваш – 1 лист
- Крупное яйцо – 1 шт.
- Копченая форель/семга – 1 ст.л.
- Тертый козий сыр – 1-2 ч.л.
- Сырой или обжаренный лук – 1-2ч.л.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Смещайте все ингредиенты в миске.
3. Отрежьте от листа тортильи/лаваша кусок 10x15см, сверните его в трубочку и положите в варочную камеру, так чтобы он плотно прилегал к стенке.

4. Влейте перемешанные ингредиенты в варочную камеру, оставив незаполненным примерно 2,5 см тортильи/лаваша.
5. Готовьте примерно 8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Армейский

Ингредиенты:

- Тортилья/лаваш – 1 лист
- Крупное яйцо – 1 шт.
- Тертый сыр – 1 ст.л.
- Нарезанный, обжаренный бекон – 1 полоска
- Соль, перец по вкусу

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Смещайте все ингредиенты в миске.
3. Отрежьте от листа тортильи/лаваша кусок 10x15см, сверните его в трубочку и положите в варочную камеру, так чтобы он плотно прилегал к стенке.
4. Влейте перемешанные ингредиенты в варочную камеру, оставив незаполненным примерно 2,5 см тортильи/лаваша.
5. Готовьте примерно 8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Гренки (Фрэнч тост)

Ингредиенты на 2 порции:

- Пшеничный хлеб, нарезанный кубиками – 4 куска
- Крупное яйцо, взбитое – 1 шт.
- Ваниль – ½ ч.л.
- Корица молотая – ½ ч.л. (по желанию)
- Молоко – 60 мл.
- Сахар – 2 ч.л.

- Кленовый сироп – по вкусу.
1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
 2. Смещайте все ингредиенты в миске. Убедитесь, что хлеб полностью пропитан.
 3. Отрежьте от листа тортильи/лаваша кусок 10х15см, сверните его в трубочку и положите в варочную камеру, так чтобы он плотно прилегал к стенке.
 4. Влейте смесь в варочную камеру примерно до верха надписи «Эггмастер», прижимая «Упаковщиком», чтобы в смеси не осталось воздуха.
 5. Готовьте примерно 5-6 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.
 6. Подавайте с кленовым сиропом.

Сосиска в тесте

Ингредиенты:

- Тесто для блинов – 60 мл
 - Отваренная сосиска – 1 шт.
1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
 2. Влейте тесто в варочную камеру.
 3. Наденьте сосиску на деревянную шпажку вдоль по центру и вставьте ее по центру варочной камеры, в тесто.
 4. Готовьте примерно 8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

Пицца

Ингредиенты:

- Тесто для пиццы – 60 мл
 - Томатная паста или соус для пиццы – 1 ст.л.
 - Тертый сыр «Моцарелла» - 30г
 - Наполнители по вкусу – мелкими кусочками
 - Щепотка тертого «Пармезана» (по желанию)
1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.

2. На ровную поверхность выложите тесто и раскатайте в тонкий круглый лист диаметром 7,5-10 см. Выложите по середине раскатанного теста тонким слоем томатную пасту.
3. На томатную пасту выложите ровным слоем Моцареллу, затем также тонким слоем начинку (на выбор). По желанию, посыпьте щепоткой Пармезана.
4. Плотно скрутите тесто в ролл настолько тонко, чтобы оно могло уместиться в варочную камеру. Защипите кончики получившегося ролла и положите его в варочную камеру. Уложите его осторожно «Упаковщиком».
5. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Пицца Ролл

Ингредиенты:

- Тортилья/лаваш – 1 лист
- Томатная паста или соус для пиццы – 1 ч.л.
- Тертый сыр «Моцарелла» - 30г
- Наполнители по вкусу: нарезанные лук, ветчина, шпинат – мелкими кусочками
- Соль, перец по вкусу
- Щепотка орегана – по желанию

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Положите лист тортильи на ровную поверхность и отрежьте кусочек размером 10x15см.
3. Разровняйте томатную пасту тонким слоем, начиная от центра тортильи.
4. Положите на тортилью моцареллу, начинку, щепотку орегано, соль, перец.
5. Плотно скрутите тортилью в ролл настолько тонко, чтобы она могла в варочную камеру.
6. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Барбекю из свинины

Ингредиенты:

- Тесто – 60 мл
- Приготовленное свиное барбекю – 3 ч.л.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. На ровную поверхность выложите тесто и раскатайте в тонкий круглый лист диаметром 7,5-10 см. Выложите посередине раскатанного теста свиное барбекю.
3. Плотно скрутите тесто в ролл настолько тонко, чтобы оно могло уместиться в варочную камеру. Защипите кончики получившегося ролла и положите его в варочную камеру. Уложите его осторожно «Упаковщиком».
4. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Окорок со Швейцарским сыром

Ингредиенты:

- Тесто, раскатанное в форме вытянутого треугольника – 50 мл
- Майонез или горчица
- Окорок – 1 ломтик
- Сыр Эмменталь – 1 ломтик, нарезанный кусочками

Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.

1. Положите тесто на ровную поверхность, намажьте майонезом или горчицей. Начиная от центра теста выложите сверху окорок и сыр.
2. Начиная с широкого конца теста, плотно скручивайте его в ролл в сторону узкого настолько тонко, чтобы оно могло уместиться в варочную камеру. Защипите вместе кончики получившегося ролла и положите его в варочную камеру.
3. Готовьте примерно 8-10 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Индейка с Чеддером

Ингредиенты:

- Тесто – 60 мл
- Копченая индейка – 1 ломтик
- Сыр Чеддер – ½ ломтика, нарезанного кусочками

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. На ровную поверхность выложите тесто и раскатайте в тонкий круглый лист диаметром 7,5-10 см.
3. Посередине теста выложите сверху индейку и сыр.
4. Плотно скрутите тесто в ролл настолько тонко, чтобы оно могло уместиться в варочную камеру. Защипите вместе кончики получившегося ролла и положите его в варочную камеру.
5. Готовьте примерно 8-10 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

По-Кубински

Ингредиенты:

- Тортилья/лаваш – 1 лист
- Жареная свинина – 1 ломтик (по желанию: вяленая)
- Сыр Эмменталь - ½ ломтика
- Ветчина – 1 ломтик
- Горчица – 1 ч.л.
- Маринованный огурец, мелко нарезанный – 2 ч.л.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Смещайте все ингредиенты в миске.
3. Отрежьте от листа тортильи/лаваша кусок 10x15см.
4. Разровняйте горчицу на кусочке тортильи, положите сверху ветчину, свинину, сыр, огурцы, нарезанные мелкими кусочками.
5. Плотно скрутите тортилью в ролл настолько тонко, чтобы она могла уместиться в варочную камеру.
6. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Овощное Яйцо

Ингредиенты:

- Тесто для Вонтон – 1 лист
- Тонко нарезанная капуста – 25 г

- Тонко нарезанная морковь (как спички) – 25 г
- Рубленый имбирь – ¼ ч.л. по вкусу
- Устричный соус – ¼ ч.л. по вкусу

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Смещайте все ингредиенты в миске.
3. Заверните получившуюся смесь в тесто для вонтонов и положите в варочную камеру, так чтобы он плотно прилегал к стенке.
4. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.
5. Подавать с легким соевым соусом

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Тунец с Расплавленным Сыром

Ингредиенты:

- Тесто – 60 мл
- Приготовленный салат с тунцом – 2 ст.л.
- Сыр Чеддер – ½ ломтика

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. На ровную поверхность выложите тесто и раскатайте в тонкий круглый лист диаметром 7,5-10 см.
3. Посередине теста выложите сверху салат с тунцом и сыр Чеддер.
4. Плотно скрутите тесто в ролл настолько тонко, чтобы оно могло уместиться в варочную камеру. Защипите кончики получившегося ролла и положите его в варочную камеру. Слегка придавите «Упаковщиком».
5. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Тортилья с расплавленным Сыром

Ингредиенты:

- Тортилья/лаваш – 1 лист
 - Приготовленный салат с тунцом – 3 ст.л.
 - Сыр Чеддер - ½ ломтика, нарезанного кусочками
1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
 2. Отрежьте от листа тортильи/лаваша кусок 10x15см. Положите по центру отрезанной тортильи салат с тунцом и сыр.
 3. Плотно скрутите тортилью в ролл настолько тонко, чтобы она могла уместиться в варочную камеру.
 4. Готовьте примерно 6-8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

Бургердог

Ингредиенты:

- Говяжий фарш – 220 г
- Мелко нарезанный лук – 75 г
- Щепотка тмина – по вкусу
- Щепотка петрушки – по вкусу
- Соль, перец – по вкусу

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Смешайте все ингредиенты в миске.
3. Слепите фрикадельку, затем скрутите из нее трубочку, которая уместится в Гриль. Вставьте получившуюся трубочку в Гриль в варочную камеру и осторожно придавите «Упаковщиком». Варочная камера должна быть заполнена до половины (не больше!), так как во время приготовления соки из мяса заполнят оставшееся пространство.
4. Рекомендуется проткнуть бургер шпажкой на половину, чтобы облегчить доставание.
5. Готовить примерно 6-7 минут, и вытащить бургер.

*Примечание: Готовьте 6 минут для средней прожаренности, 7-8 минут до полной готовности.

Банан с Шоколадом

Ингредиенты:

- Тесто, раскатанное в форме вытянутого треугольника – 60 г
- Банан – 3-4 тонких ломтика
- Клубника – 1 шт., тонко нарезанная – по желанию
- Нутелла – 1 ст.л.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Положите тесто на ровную поверхность, намажьте с одной стороны Нутеллой. Сверху положите нарезанный банан.
3. Начиная с широкого конца теста, плотно скручивайте его в ролл в сторону узкого настолько тонко, чтобы оно могло уместиться в варочную камеру. Защипите вместе кончики получившегося ролла и положите его в варочную камеру.
4. Готовьте примерно 10 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

**Примечание: Убедитесь, что тесто размороженное, но не теплое.

Арахисовое масло с мармеладом

Ингредиенты:

- Тесто, раскатанное в форме вытянутого треугольника – 60 г
- Арахисовое масло – 1 ст.л.
- Фруктовое желе (мармелад) – 1 ст.л.

1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
2. Положите тесто на ровную поверхность, намажьте с одной стороны арахисовым маслом и желе. Сверху положите нарезанный банан.
3. Начиная с широкого конца теста, плотно скручивайте его в ролл в сторону узкого настолько тонко, чтобы оно могло уместиться в варочную камеру. Защипите вместе кончики получившегося ролла и положите его в варочную камеру.

4. Готовьте примерно 10 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.

**Примечание: Убедитесь, что тесто размороженное, но не теплое.

Коричный

Ингредиенты:

- Приготовленный ролл с корицей (полуфабрикат можете найти в магазине)– 1 шт.
1. Сбрызните варочную камеру Гриля антипригарным маслом-спрей.
 2. Отделите 1 кусок коричневого ролла от теста.
 3. Скрутите его в форму трубочки и положите его в варочную камеру.
 4. Готовьте примерно 8 минут, за это время продукт обычно поднимается из варочной камеры. Если это не случилось, продукт следует вытащить вручную.

*Для получения хрустящей корочки, готовый продукт переверните и оставьте в варочной камере еще на 2 минуты.