

Обов'язково прочитайте інструкції Ninja®, що додаються, перш ніж використовувати пристрій.

NINJA

MAX

Dual Zone

Мультипіч Ninja
Air Fryer Dual zone
DZ400EU об'ємом
9,5 літрів

КНИГА РЕЦЕПТІВ



+ ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ
+ НЕЙМОВІРНО СМАЧНІ РЕЦЕПТИ



ЗМІСТ

Використання вашої двозонної мультиварки Ninja Foodi®	3
Використання технології DualZone	4
Використання технології Dual Zone з функцією SYNC	4
Використання технології Dual Zone з функцією MATCH	4
Приготування страв в одній зоні	5
Таблиці приготування	6
Основні страви	12
Закуски та гарніри	20
Десерти	28

Символи

 Вегетаріанська їжа

 Кількість порцій

Для отримання додаткових рецептів відвідайте наш вебсайт: www.ninja-kitchen.com.ua

NINJA
TEST
KITCHEN



Відскануйте щоб отримати ще більше підказок та рецептів

www.ninja-kitchen.com.ua

Ми розуміємо, що інгредієнти та смаки відрізняються в різних країнах, тому ми адаптували рецепти та зробили їх максимально універсальними. Саме тому рецепт на вашій мові може відрізнятися від версій іншими мовами.

ВИКОРИСТАННЯ ДВОЗОННОЇ МУЛЬТИПЕЧІ NINJA® FOODI® MAX

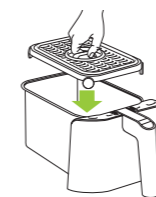
6 ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

MAX CRISP Найкраще підходить для приготування невеликої кількості заморожених продуктів, яким може знадобитися висока температура для приготування.	AIR FRY Найкраще підходить для приготування таких продуктів, як чіпси та ваших улюблених заморожених закусок.	ROAST Найкраще підходить для приготування шматочків м'яса та овочів.
REHEAT Найкраще підходить для розігріву вже готових страв.	DEHYDRATE Найкраще підходить для приготування овочевих/фруктових чіпсів і в'яленого м'яса.	BAKE Найкраще підходить для приготування тортів та інших десертів.

ПОРАДИ ДЛЯ ОТРИМАННЯ БЕЗДОГАННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ВІД ПРИГОТОВАНИХ СТРАВ

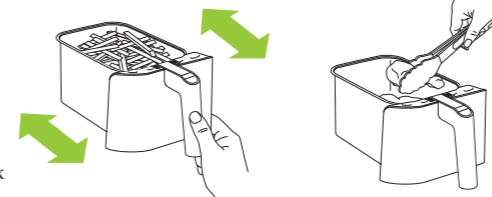
Тарілка для приготування хрустких страв

Тарілка для приготування хрустких страв забезпечує рівномірне підрум'янювання страв. Рекомендується використовувати її кожного разу, коли ви готуєте у мультиварці, а також для всіх рецептів у цьому посібнику, якщо не вказано інше. Переконайтеся, що тарілка для приготування хрустких страв вставлена в нижню частину контейнера перед додаванням до нього інгредієнтів, якщо в рецепті не зазначено, що тарілка не потрібна.



Струшуйте та перевертайте

Для досягнення найкращих результатів часто струшуйте їжу або перевертайте її щипцями з силіконовим наконечником, щоб вона вийшла настільки хрусткою, як вам хочеться.



Порада: Для смаження в клярі дотримуйтеся правильної техніки панірування: спочатку обкачайте продукти в борошні, потім занурте їх в збите яйце, а потім – у сухарі. Щільно притискайте сухарі до панірованих продуктів, щоб панірування не розлітосб під час роботи вентилятора.

Використання технології DualZone

Синхронізація (SYNC)

Готуйте 2 страви з використанням 2 різних функцій, температури та часу приготування! Запрограмуйте кожну зону та використовуйте режим Синхронізації (SYNC), яка гарантує, що, незалежно від різних налаштувань, страви в обох зонах будуть готові до подачі одночасно.



Функція поєднання контейнерів (MATCH)

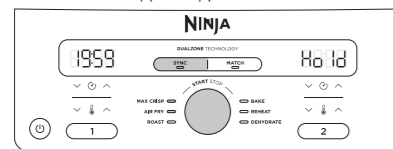
Готуйте одну й ту саму страву в обох зонах? Встановіть налаштування в зоні 1 та натисніть MATCH для автоматичного дублювання налаштувань на зону 2.



Використання технології DualZone

Використання мультитечі в режимі Синхронізації (SYNC)

Готуйте 2 страви з використанням 2 різних функцій, температури та часу приготування! Запрограмуйте кожну зону та використовуйте режим Синхронізації (SYNC), яка гарантує, що, незалежно від різних налаштувань, страви в обох зонах будуть готові до подачі одночасно.



КРОК 1: Програмування Зони 1

- Помістіть їжу в контейнери.
- Прилад за замовчуванням налаштовується на Зону 1.
- Виберіть функцію приготування (наприклад, "Air Fry").



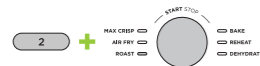
КРОК 2: Налаштування часу та температури

Використовуйте стрілки TEMP для встановлення температури.
Використовуйте стрілки TIME для встановлення часу.



КРОК 3: Програмування Зони 2

- Виберіть Зону 2.
- Виберіть функцію приготування (наприклад, "Roast") і повторіть Крок 2.



КРОК 4: Почніть приготування

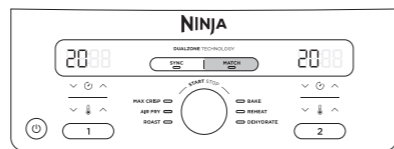
- Виберіть SYNC.
- Поверніть диск START/STOP, щоб почати приготування.
- Зона з коротшим часом приготування буде відображати значення "HOLD".



ПРИМІТКА: Час приготування автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру з приладу. Вставте контейнер назад в прилад, для відновлення процесу приготування.

Використання мультитечі в режимі поєднання контейнерів (MATCH)

Встановіть налаштування в зоні 1 та натисніть MATCH для автоматичного дублювання налаштувань на зону 2.



КРОК 1: Програмування Зони 1

- Помістіть їжу в контейнери.
- Прилад за замовчуванням налаштовується на Зону 1.
- Виберіть функцію приготування (наприклад, "Air Fry").



КРОК 2: Налаштування часу та температури

- Використовуйте стрілки TEMP для встановлення температури.
- Використовуйте стрілки TIME для встановлення часу.



КРОК 3: Почніть приготування

- Виберіть MATCH.
- Поверніть диск START/STOP, щоб почати приготування.

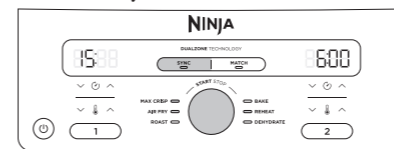


ПРИМІТКА: Час приготування автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру з приладу. Вставте контейнер назад в прилад, для відновлення процесу приготування.

Використання технології DualZone

Хочете приготувати дві страви, але не обов'язково, щоб вони були готові одночасно?

Заповніть обидві зони та вручну налаштуйте кожну зону, щоб вони почали готуватися одночасно.



КРОК 1: Програмування Зони 1

- Помістіть їжу в контейнери.
- Прилад за замовчуванням налаштовується на Зону 1.
- Виберіть функцію приготування (наприклад, "Air Fry").



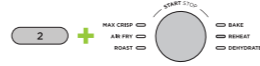
КРОК 2: Налаштування часу та температури

- Використовуйте стрілки TEMP для встановлення температури.
- Використовуйте стрілки TIME для встановлення часу.



Крок 3: Налаштуйте Зону 2

- Повторіть кроки 1 і 2 для Зони 2.



Крок 4: Почніть приготування:

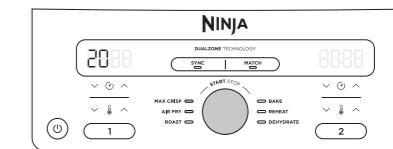
- Поверніть диск START/STOP, щоб почати приготування.



ПРИМІТКА: Час приготування автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру з приладу. Вставте контейнер назад в прилад, для відновлення процесу приготування.

Приготування страв в одній зоні.

Готуєте лише одну страву? Заповніть одну зону та використовуйте її як традиційну мультитечі.



КРОК 1: Програмування Зони 1

- Покладіть їжу в контейнер.
- Пристрій за замовчуванням вибирає Зону 1.
- Виберіть функцію приготування (наприклад, Air Fry).



КРОК 2: Налаштування часу та температури

- Використовуйте стрілки TEMP для встановлення температури.
- Використовуйте стрілки TIME для встановлення часу.



Крок 3: Почніть приготування

- Поверніть диск START/STOP, щоб почати приготування.



ПРИМІТКА: Час приготування автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру з приладу. Вставте контейнер назад в прилад, для відновлення процесу приготування.

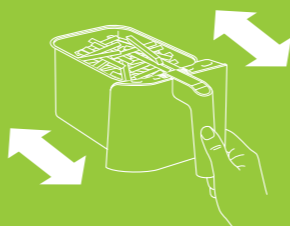
Таблиці приготування з функцією Air Fry (повітряне обсмаження)

ПРИМІТКА. Будь ласка, використовуйте час, вказаний в таблицях як рекомендацію, за потреби регулюйте час приготування, якщо кількість продуктів, які ви завантажуете, змінюється.

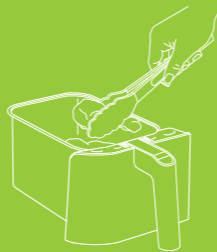
ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
Овочі					
Спаржа	400г	Почистити,обрізати стебла	2 ч.л.	200°C	6-8 хв
Буряк	6 шт (приблизно 1 кг.)	Цілий	Без олії	200°C	40-60 хв
Болгарський перець	4 шт (600 гр)	Цілий, перевернути під час приготування	Без олії	200°C	15-16 хв
Броколі	400 гр.	Розділити на суцвіття по 2,5 см.	1 ст.л.	200°C	11 хв
Брюсельська капуста	640 гр.	Розрізати навпіл, видалити плодоніжку	1 ст.л.	200°C	13-15 хв
Мускатний гарбуз	500-750 г	Нарізаний шматочками по 2,5 см	1 столова ложка	200°C	16-18 хв
Морква	500г	Очищена, нарізана шматочками по 1,5 см	1 ст.л.	200°C	14-16 хв.
Цвітна капуста	600 гр	Розрізати на суцвіття1,5- 2,5 см	2 ст.л.	200°C	10-12 хв.
Селера	600 гр	Очистіть і наріжте кубиками по 1,5 см, змастити 2 ст.л. ложками олії	1 столова ложка	200°C	14-16 хв.
Кукурудза в качанах	4	Цілі качани, очищені від лущиння	1 ст.л.	200°C	15-17 хв.
Кабачок	500 г	Розрізати на четвертинки вздовж,потім нарізати шматочками по 2,5 см	1 столова ложка	200°C	8-10 хв.
Зелена квасоля	400 г	подрібнена	1 столова ложка	200°C	7-8 хв
Капуста кале (для чіпсів)	225 г	Порвати на шматочки, видалити стебла	Без олії	150°C	9 хв
Печериці	300 г	Промийте, поріжте на четвертинки	1 ст.л.	200°C	10 хв
Гриби Портобелло	250 г	Цілі, змащені олією	1 ст.л.	180°C	10-12 хв.
Пастернак	500 г	Очистіть і наріжте шматочками по 1,5 см, змастити 1 ст.л. олії	1 ст.л.	200°C	12-14 хв.
	1 кг	нарізати клинками по на 2,5 см	1 ст.л.	200°C	22-26 хв.
Картопля біла напр. Король Едвард, Маріс Пайпер або Рассет	500 г	Нарізана тонкими шматочками однакового розміру	1/2-3 ст.л.	200°C	16-18 хв
	500г	Нарізана на товсті шматки	1/2-3 ст.л.	200°C	18-20 хв
	500г	Нарізана на рівні шматки	2 ст.л.	200°C	15-20 хв
	4 цілих (185-250 г кожна)	Проколоти виделкою 3 рази, перевернути піжд час приготування	1 столова ложка	200°C	36-40 хв.
Картопля солодка	1 кг	нарізати кубиками по 2,5 см	1 ст.л.	200°C	18-20 хв.
	4 цілих (по 185-250 г кожна)	Проколоти виделкою 3 рази, перевернути під час приготування	1 столова ложка	200°C	32-40 хв.
Бруква	500 г	Очистити і нарізати кубиками 1,5 см	2 ст.л.	200°C	15-17 хв
ПТИЦЯ					
Курячі грудки	4 грудки (700гр)	Немає	Змастити олією	200°C	15-16 хв
Курячі стегенця	6 шт. 125-150 гр кожне/ 750-900гр)	На кістці	Змастити олією	200°C	19-22 хв
	6-8 шт. 100 гр кожне/600-800гр)	Без кісток	Змастити олією	200°C	15-16 хв
Курячі крильця	1 кг	Немає	1 столова ложка	200°C	27-30 хв
Качині грудки	2 шт (400 г)	Надрізати шкіру, обсмажити грудкою вниз, перевернути всередині процесу приготування	Змастити олією	200°C	18-22 хв
СВІЖА РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ					
Філе тріски	4 шт (480 г)	Немає	Змастити олією	200°C	6-8 хв.
Рибні котлети	2 (по 145 г кожна)	Немає	Немає	200°C	12 хв.
Креветки	16 великих (165 г)	Немає	Немає	200°C	3-4 хв.
Філе лосося	4 шт (520 г)	Немає	Змастити олією	200°C	12 -14 хв.

Для оптимальних результатів часто струшуйте або перевертайте їжу.

Рекомендуємо регулярно перевіряти їжу та струшувати або перевертати її для досягнення бажаного результату.



АБО перевертати інгредієнти за допомогою щипців з міліконовими наконечниками.



*Після нарізання картоплі замочити сиру картоплю в холодній воді принаймні на 30 хвилини, щоб видалити непотрібний крохмаль, після цього ретельно обсушіть її. Чим сухіша картопля, тим кращі результати її приготування

Таблиці приготування з функцією Air Fry (повітряне обсмаження)

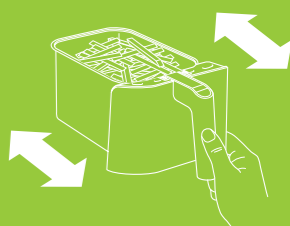
ПРИМІТКА. Будь ласка, використовуйте час, вказаний в таблицях як рекомендацію, за потреби регулюйте час приготування, якщо кількість продуктів, які ви завантажуете, змінюється.

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
СВІЖА ЯЛОВИЧИНА					
Бургери	4 (по 113 г)	товщиною 2,5 см	Немає	190°C	11-12 хв.
Стейки*	2 (по 230 г)	Цілі	Змастити олією	200°C	6 хв
СВІЖА СВИНИНА					
Бекон	4 полоски	Немає	Немає	220°C	10-12 хв.
Стейк з окороку	1 шт (225 г)	Зрізати шкірку , з робити надрізи по 2 см, перевернути через 5 хв після початку приготування.	Змастити олією	190°C	12-13 хв.
	2 шт без кісток (по 250 г)	Немає	Змастити олією	200°C	10-12 хв.
Свинячі відбивні	4 шт без кісток (100 г)	Немає	Змастити олією	200°C	22-27 хв.
	Свиняча вирізка 2 шт (по 350-500 г кожна)	Немає	Змастити олією	190°C	8 хв
Сосиски	4 шт (205 г)	Немає	Немає	200°C	10хв
	8 шт (410 г)	Немає	Немає	200°C	8-12 хв.
СВІЖА БАРАНИНА					
Баранячі відбивні	4 шт (340 г)	Немає	Змастити олією	180°C	11-13 хв.
Стейки з баранини	3 шт (по 300 г)	Немає	Змастити олією	180°C	12-13хв.
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ					
Рибне філе в паніровці	4 шт (440г)	Перевернути всередині процесу приготування	Немає	200°C	13-15хв.
Шампіньйони в паніровці з часником	300г	Немає	Немає	190°C	10-12 хв.
Курячі гузони	11 (270 г)	Немає	Немає	190°C	8 хв
Курка по-київськи	4 шт (500г)	Немає	Немає	180°C	15 хв
Курячі нагетси	24 шт (400 г)	Немає	Немає	200°C	13-15 хв.
Філе риби в клярі	4 шт (440 г)	Перевернути всередині процесу приготування	Немає	180°C	18 хв.
Рибні пальчики	10 шт (280 г)	Немає	Немає	200°C	15 хв.
Деруни	7 шт (390 г)	Не нашаровувати	Немає	200°C	15 хв.
Картопляні крокети	550 г	Немає	Немає	190°C	18-19 хв.
Креветки темпура	8 шт (140 г)	Перевернути всередині процесу приготування	Немає	190°C	8-9 хв.
Картопля печена	700 г	Немає	Немає	190°C	20 хв
Креветки в сухарях	280 г	Немає	Немає	180°C	12 хв.
Веганські бургери	4 шт (265 г)	Не нашаровувати	Немає	180°C	10 хв.
Веганські нагетси	14 шт (320 г)	Не нашаровувати	Немає	180°C	12 хв.
Вегетаріанські сосиски	6 шт (270г)	Немає	Немає	190°C	9-10 хв.
Йоркширський пудинг	8 шт (150 г)	Немає	Немає	180°C	3-4 хв.

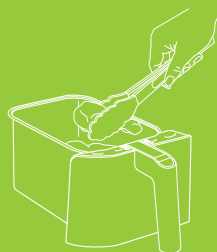
* Якщо ви віддаєте перевагу менш просмаженому стейку, виберіть мінімальний час, а якщо ви віддаєте перевагу добре просмаженому стейку, готуйте його максимальний час, у відповідності до таблиці.

Для оптимальних результатів часто струшуйте або перевертайте їжу.

Рекомендуємо регулярно перевіряти їжу та струшувати або перевертати її для досягнення бажаного результату.



АБО перевертати інгредієнти за допомогою щипців з міліконовими наконечниками.



Примітка: Не знайшли потрібну страву в таблиці? Зменшіть час приготування , який вказано на упаковці на 25%. Для найкращих результатів перевіряйте страву часто та збільшуйте час приготування, за необхідності.

Таблиці приготування з функцією Air Fry (повітряне обсмаження)

ПРИМІТКА. Будь ласка, використовуйте час, вказаний в таблицях як рекомендацію, за потреби регулюйте час приготування, якщо кількість продуктів, які ви завантажуєте, змінюється.

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
КАРТОПЛЯ					
Домашня картопля фрі, товщиною 1 см	500г	Замочити у воді на 30 хвилин, обсушити	1-3 ст. л. олії	200°C	16-18 хв
Домашня картопля фрі, товщиною 2 см	500г	Замочити у воді на 30 хвилин, обсушити	1-3 ст. л. олії	200°C	18-20 хв
Заморожена картопля фрі для запікання	500г	Немає	Немає	200°C	20 хв
Заморожена картопля фрі (хвиляста)	500г	Немає	Немає	210°C	18-20 хв
Заморожена картопля фрі	700г	Немає	Немає	210°C	18-20 хв
Заморожена картопля фрі	500г	Немає	Немає	180°C	20 хв
Заморожена гастро чіпси	700г	Немає	Немає	220°C	22 хв
Заморожена картопля фрі	650г	Немає	Немає	190°C	20 хв
Заморожена картопля фрі зі шкіркою	500г	Немає	Немає	200°C	18-20 хв
Заморожена картопля фрі (соломкою)	500г	Немає	Немає	200°C	18 хв
Заморожена картопля фрі з батату	500г	Немає	Немає	180°C	22-24 хв



Домашні чіпси



Чіпси



Хвилясті чіпси



Картопля фрі



Картопляні дольки



Солодка картопля фрі

Таблиця приготування з функцією Max Crisp (Обсмаження до хрумкої скоринки)

ПРИМІТКА. Будь ласка, використовуйте час, вказаний в таблицях як рекомендацію, за потреби регулюйте час приготування, якщо кількість продуктів, які ви завантажуєте, змінюється.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ОЛІЯ	ЧАС
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ				
Кільця цибулі в клярі	300г	Немає	Немає	9-10 хв
Курячі котлети	400г	Немає	Немає	9-10 хв
Курячі нагетси	400г	Немає	Немає	10 хв
Рибні пальчики	275г	Немає	Немає	10 хв
Картопля фрі	500г	Немає	Немає	14 хв
Палички моцарели	180г	Немає	Немає	7-8 хв
Курячий попкорн	500г	Немає	Немає	12 хв
Картопляні оладки	500г	Немає	Немає	12 хв
Картопляні вафлі	550г	Немає	Немає	14-16 хв

Примітка: При використанні функції Max Crisp ви не можете регулювати температуру.

Зверніть увагу: найкраще підходить для приготування невеликих порцій заморожених продуктів, які можуть потребувати високої температури.

Таблиця приготування з функцією Обсмаження (ROAST)

	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
СВІЖЕ М'ЯСО					
Курка ціла	1,38 кг	Зв'язати ніжки	Змастити олією	170°C	50 хв
Верхня частина яловичини, рулет для запікання	750 г	Немає	Натерти олією	160°C	45-50 хв (для просмаження medium)
Свинина, корейка, без кісток	800 г	Немає	Змастити олією	180°C	60 хв

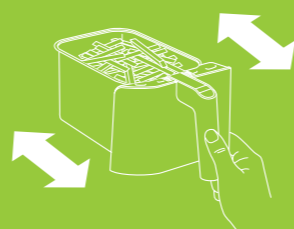
Для отримання найкращих результатів під час приготування страв, радимо вам часто струшувати, перемішувати або перевертати інгредієнти.

Ми рекомендуємо часто перевіряти продукти, струшувати, перемішувати або перевертати їх, щоб досягти бажаних результатів.

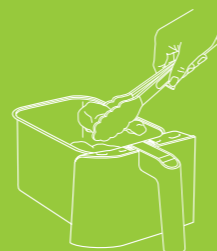
ПРИМІТКА: якщо в таблиці з готування і не вказано інше, часто струшуйте та перемішуйте інгредієнти.

Для оптимальних результатів часто струшуйте або перевертайте їжу.

Рекомендуємо регулярно перевіряти їжу та струшувати або перевертати її для досягнення бажаного результату.



АБО перевертати інгредієнти за допомогою щипців з мільконовими наконечниками.



Зверніть увагу: якщо ви готуєте менші порції їжі, використовуйте рекомендовану температуру, але скоротіть час приготування. Для найкращого результату перевіряйте страву та періодично струшуйте чи перемішуйте її, доки не отримаєте бажаний результат.

Таблиця приготування з функцією Dehydrate (Дегідратації)

ІНГРЕДІЄНТИ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ДЕГІДРАТАЦІЇ
СВІЖІ ФРУКТИ І ОВОЧІ			
Яблука	Видаляють серцевину, нарізають скибочками 3 мм, промивають у лимонній воді, висушують	60°C	7-8 год
Спаржа	Нарізати шматочками по 2,5 см, бланшувати	60°C	6-8 год
Банани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	8-10 год
Буряк	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 год
Баклажани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 год
Свіжа зелень	Промити, висушити, очистити стебла	60°C	4 год
Корінь імбиру	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6 год
Манго	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 год
Гриби	Очистити м'якою щіткою (не мити)	60°C	6-8 год
Ананас	Очистити, вирізати серцевину нарізати скибочками 3 мм - 1,25 см	60°C	6-8 год
Полуниця	Розрізати навпіл або скибочками по 1,25 см	60°C	6-8 год
Помідори	Нарізати скибочками по 3 мм або натерти на тертці; Обробити парюю, якщо ви плануєте зволожувати.	60°C	6-8 год
М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА			
В'ялена яловичина, куряче м'ясо, в'ялена індичка	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	5-7 год
В'ялена сьомга	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	3-5 год

КУРЯЧІ ФАХІТАС ІЗ ПІКАНТНОЮ ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ

ПІДГОТОВКА: 10 хвилин | AIR FRY: 20 хвилин | ROAST: 25 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

ФАХІТАС

- 3 курячі грудки
- 1 ст. л. копченої паприки
- 1 ст. л. меленого коріандру
- 1 ч. л. меленого кмину
- 1 ч. л. часникового порошку
- ½ ч. л. сушених пластівців чилі
- 1 ч. л. сушеного орегано
- 4 ст. л. оливкової олії
- сік 1 лайма
- сіль і свіжомелений чорний перець
- 1 цибулина, нарізана
- 1 червоний перець, нарізаний
- 1 жовтий перець, нарізаний
- 8 середніх коржів тортильї

ГОСТРА КАРТОПЛЯ

- 1 кг дрібної картоплі, розрізаної на четвертинки
- 3 ст. л. оливкової олії
- 2 ч. л. гострої паприки
- 1 ст. л. часникового порошку
- 1 ст. л. копченої паприки
- 1 ч. л. морської солі

ПРИГОТУВАННЯ

- Наріжте курячі грудки тонкими смужками.
- У великій мисці змішайте спеції, трави, сік лайма та олію. Посоліть і поперчіть за смаком.
- Додайте курку, цибулю та перець у миску, добре перемішайте, щоб усі інгредієнти вкрилися маринадом.
- В іншій мисці змішайте картоплю з олією та спеціями.
- Вставте тарілки для приготування хрустких страв кожен контейнер. У Зону 1 покладіть курку з овочами, у Зону 2 — картоплю.
- Виберіть Зона 1 → AIR FRY, встановіть температуру на 200°C та час на 20 хв. Виберіть Зона 2 → ROAST, встановіть температуру на 180°C та час на 25 хв. Натисніть SYNC і почніть приготування.
- Через 10 хвилин струсіть обидва контейнера. Повторіть даний крок через 15 хвилин.
- Коли завершиться приготування в Зоні 1, перевірте готовність курки (внутрішня температура повинна бути не менше 75°C).
- Подавайте курку та овочі в тортильях із гострою картоплею на гарнір, гарячими до столу.

ЗАПЕЧЕНЕ КУРЧА З КОРЕНЕПЛОДАМИ

ПІДГОТОВКА: 15 хвилин | AIR FRY: 35 хвилин | ROAST: 50 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

- 1,35 кг ціле курча
- 1½ ст. л. оливкової олії
- кілька гілочок чебрецю
- ½ лимона, розрізаного на 4 частини
- 4 зубчики часнику (неочищені, розчавлені ножем)
- сіль та перець за смаком

Для овочів

- 450 г картоплі Шарлот (приблизно 8 шт.), розрізаної навпіл уздовж
- 250 г маленької моркви (≈ 4 шт.), очищеної і розрізаної навпіл уздовж
- 250 г пастернака (≈ 2 шт.), очищеного і розрізаного уздовж на 4 частини
- 2 середні червоні цибулини, очищені та розрізані на 4 частини
- 3 ст. л. оливкової олії
- кілька гілочок розмарину, подрібнених

ПРИГОТУВАННЯ

- Приправте внутрішню порожнину курки сіллю та перцем. Покладіть всередину лимон, чебрець і часник. Змастіть курку олією зовні та посоліть.
- Овочі перемішайте з 3 ст. л. олії, приправте. Розмарин додайте пізніше.
- У контейнер Зони 1 (з тарілкою для приготування хрустких страв) покладіть курку. У контейнер Зони 2 (з тарілкою для приготування хрустких страв) — овочі.
- Виберіть Зона 1 → ROAST, встановіть температуру на 190°C і час на 50 хв. Виберіть Зона 2 → AIR FRY, встановіть температуру на 190°C та час на 35 хв. Натисніть SYNC і почніть приготування.
- Через 25 хвилин зменшіть температуру в Зоні 1 до 160°C і продовжіть готувати.
- Додайте розмарин до овочів і перемішайте.
- Перемішайте овочі ще кілька разів, щоб вони рівномірно підрум'янилися. Курка буде готова, коли її внутрішня температура досягне 75°C.
- Наріжте курку і подайте до столу разом з овочами.

Порада: Використайте сік, що залишився на дні контейнера, для приготування смачного соусу.



ДОМАШНІЙ «КОРДОН-БЛЮ» ЗІ СМАЖЕНИМИ ЦУКІНІ



ПІДГОТОВКА: 20 хвилин | AIR FRY: 20 хвилин | ROAST: 20 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг цукіні
1 ст. л. сушених прованських
трав
сіль та перець
2 ч. л. оливкової олії
4 курячі грудки (≈ 600 г)
2 великі скибки вареної шинки
200 г сиру ементаль, нарізаного
(≈ 12 скибок)
20 г борошна
2 яйця
100 г панірувальних сухарів

ПРИГОТУВАННЯ

- Наріжте цукіні на пів сантиметрові півкільця. Покладіть її у контейнер Зони 1, додайте трави, сіль, перець і 2 ч. л. олії, перемішайте.
- Курячі грудки розріжте «книжкою», розкрийте і трохи відбийте. Приправте за смаком.
- На кожну грудку викладіть півкільця шинки та 3 скибки сиру ементаль, складені навпіл. Сформуйте рулет і закріпіть зубочистками.
- Підготуйте 3 миски: борошно із сіллю та перцем, збиті яйця та сухарі. Обваляйте курку: спершу в борошні, потім в яйцях, далі в сухарях. Повторіть занурення в яйця та сухарі для подвійної паніровки. Покладіть котлети у контейнер Зони 2 з встановленою в нього тарілкою для приготування хрустких страв.
- Виберіть Зона 1 → ROAST встановіть температуру на 190°C і час на 20 хв. Виберіть Зона 2 → AIR FRY встановіть температуру на 200°C і час на 20 хв. Запустіть приготування.
- Через 10 хвилин перемішайте цукіні й переверніть кордон-блю. Через 5 хвилин ще раз перемішайте цукіні.
- Готові рулети звільніть від зубочисток і подавайте до столу відразу з гарячими цукіні.

Порада:
Розкривши курку «книжкою», накрийте її пергаментом і відбийте молотком або качалкою, щоб отримати тонкі відбивні.

Порада:Ементаль можна замінити на сир чеддер для більш насиченого смаку.

ЯЛОВИЧІ КЕБАБИ З ЗАПЕЧЕНИМИ ОВОЧАМИ



ПІДГОТОВКА: 20 хвилин | ROAST: 25 хвилин | MAX CRISP: 10 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

Для овочів

500 г моркви, очищеної
1 червона цибулина, нарізана
кубиками
2 зубчики часнику, подрібнені
250 г нуту (з банки, відцідити сік)
1 ч. л. меленого кмину
½ ч. л. меленого коріандру
1 ч. л. солі
2 ст. л. оливкової олії
2 ст. л. подрібненої петрушки
сік ½ лимона

Для кебабів

500 г яловичого фаршу
50 г свіжої петрушки (листя та
стебла)
2 гілочки м'яти (листя)
1 цибулина
3 зубчики часнику
3 ст. л. оливкової олії
½ ч. л. суміші прянощів
1 ч. л. меленого кмину
½ ч. л. меленого коріандру
1 ч. л. солі

ПРИГОТУВАННЯ

- Змішайте моркву, цибулю, часник, нут і спеції. Перекладіть овочі з контейнер Зони 1.
- Для кебабів: з'єднайте фарш із цибулею, часником, петрушкою та м'ятою, подрібненими у блендері. Додайте спеції, сіль і олію, добре вимісіть. Сформуйте 8 продовгуватих котлеток і викладіть їх у контейнер Зони 2 на тарілку для приготування хрустких страв.
- Виберіть Зона 1 → ROAST, встановіть температуру на 190°C і час на 25 хв. Виберіть Зона 2 → MAX CRISP і встановіть час на 10 хв. Натисніть SYNC і почніть приготування.
- Через 10 хвилин перемішайте овочі. Повторіть даний крок через 20 хвилин і переверніть кебаби.
- Наприкінці приготування додайте до овочів петрушку та лимонний сік. Подайте кебаби до столу разом з овочами.

КОВБАСКИ З ЗАПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА СИРОМ



ПІДГОТОВКА: 10 хвилин | ROAST: 30 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг дрібної картоплі, розрізаної на четвертинки
500 г білої частини порею, нарізаного кільцями
2 зубчики часнику, подрібнені
400 г ковбаси, нарізаної кільцями товщиною 2 см
1 ковбаска чорізо, нарізана кружечками по 1 см
200 г блакитного сиру, нарізаного кубиками
сіль і перець
1 ст. л. олії

Порада: замість чорізо ви можете використати звичайну ковбасу, але додавання чорізо надає приємного димного присмаку.

ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте картоплю, порей, часник, сіль, перець та олію. Викладіть інгредієнти у два контейнери з встановленими з тарілками для приготування хрустких страв.
2. Встановити контейнери назад у прилад. Оберіть → ROAST, встановіть температуру 190°C, час 30 хвилин, оберіть → MATCH. Натиснути кнопку для початку приготування.
3. Через 10 хвилин перемішати овочі, додайте до них ковбасу, розподіливши її між двома контейнерами. Знову перемішайте інгредієнти через 10 хвилин. За 5 хвилин до завершення присипте страву сиром і ще раз перемішайте.
4. Подавайте страву відразу після приготування з салатом до столу.

БАРАНИНА З ОВОЧАМИ, ЗАПЕЧЕНА У СТИЛІ «ПРОВАНС»



ПІДГОТОВКА: 20 хвилин | AIR FRY: 40 хвилин | ROAST: 40 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

2 гілочки розмарину
1 головка часнику + 3 зубчики
1,3 кг баранячої лопатки на кістці
1 цибуля
1 баклажан
1 цукіні
2 солодких перці (червоний і зелений)
2 помідори
2 ч. л. прованських трав або сушених трав
20 мл томатного соусу (пасати)
сіль і перець
3 ст. л. оливкової олії (розділити навпіл)

Порада: готовність м'яса перевіряйте термометром: 60–63°C для медіум, 70°C для добре просмаженого.

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Подрібніть розмарин і 1 зубчик часнику, змішайте його з 2 ст. л. олії, сіллю та перцем. Нанесіть маринад на м'ясо й залиште його на 30 хв при кімнатній температурі.
2. Розділіть часникову головку на зубчики й покладіть їх у контейнер Зони 1 з встановленою у нього тарілкою для приготування хрустких страв, додайте в контейнер 125 мл води та викладіть зверху баранину шкіркою догори.
3. Подрібніть 2 зубчики часнику та цибулю. Наріжте баклажан, цукіні та перець кубиками по 1,5 см, помідори – на 8 частин. Викладіть овочі у контейнер Зони 2, додайте до овочів трави, томатний соус, 1 ч. л. олії, сіль і перець. Перемішайте.
4. Виберіть Зону 1 → ROAST встановіть температуру на 210°C і час на 40 хв. Виберіть Зону 2 → AIR FRY встановіть температуру на 200°C і час на 40 хв. Натисніть SYNC щоб розпочати приготування.
5. Через 20 хв перемішайте овочі й переверніть м'ясо. Ще через 10 хв знову перемішайте овочі та ще раз переверніть баранину за 5 хв до кінця.
6. Після завершення приготування залиште м'ясо на 5 хв, потім наріжте його й подавайте до столу разом з овочами та соком з дна контейнера.

КАЧИНА ГРУДКА З ГРИБАМИ ТА ПЕТРУШКОЮ



ПІДГОТОВКА: 10 хвилин | ROAST 34 хвилини



ІНГРЕДІЄНТИ:

2 ст. л. бальзамічного оцту
4 ст. л. соєвого соусу
1 ст. л. крохмалю
1 ст. л. олії
сіль і перець
1 кг печериць, більші розрізати навпіл
2 зубчики часнику, подрібнені
1 пучок петрушки (100 г), подрібненої
2 качині грудки (по 350–400 г кожна)

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Змішайте оцет, соєвий соус, крохмаль, олію та перець. Викладіть гриби в контейнер Зони 1, додайте до них часник, петрушку та соус, добре перемішайте.
2. На шкірці качиних грудок зробіть 5 надрізів, не прорізаючи м'якоть. Добре приправте грудки сіллю та перцем. Викладіть їх у контейнер Зони 2 (шкіркою догори).
3. Виберіть Зону 1 → ROAST встановіть температуру на 180°C і час на 20 хв. Виберіть Зону 2 → ROAST встановіть температуру на 210°C і час на 14 хв. Натисніть SYNC щоб розпочати приготування.
4. Через 10 хв після початку приготування перемішайте гриби, повторіть цей крок ще через 3 хв. В середині часу приготування переверніть грудки м'ясом догори.
5. Після приготування дайте м'ясу відпочити 5 хв, наріжте грудки скибками та подавайте до столу гарячими разом з грибами і соком.

Порада: якщо віддасте перевагу середньому просмаженню, а не рожевому м'ясу – збільшіть час приготування на кілька хвилин.

ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З СИРОМ



ПІДГОТОВКА: 15 хвилин | AIR FRY: 23 хвилини | ROAST: 40 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ:

4 великі картоплини (по 250–300 г)
1 цибулина, очищена та нарізана кубиками
200 г копченого бекону, нарізаного шматочками
100 г сиру чеддер, натертого
100 г сиру чеддер, нарізаного скибками
2 ст. л. сметани
сіль і перець

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Добре вимийте картоплю, залишаючи на ній шкірку. Зробіть на кожній картоплині проколи за допомогою виделки. Наріжте цибулю кубиками. У контейнер Зони 1 (з встановленою в нього тарілкою для приготування хрустких страв) викладіть картоплю. У контейнер Зони 2 (без тарілки для приготування хрустких страв) викладіть цибулю та бекон та добре перемішайте.
2. Оберіть Зону 1 → ROAST встановіть температуру на 200°C і час на 40 хв. Оберіть Зону 2 → AIR FRY встановіть температуру на 200°C і час на 15 хв. Натисніть SYNC щоб розпочати приготування.
3. Через 20 хв переверніть картоплю. Ще через 15 хв перемішайте цибулю з беконом.
4. По завершенню приготування перевірте готовність картоплі за допомогою ножа. Дайте картоплі охолонути, розріжте її навпіл і вийміть з неї м'якоть за допомогою ложки.
5. У мисці розімніть м'якоть картоплі, поєднуючи її з цибулею, беконом, сметаною, натертим чеддером, сіллю та перцем. Нафаршируйте картоплю сумішшю та викладіть зверху кожної картоплини скибочки сиру.
6. Викладіть картоплю в контейнер Зони 2 та Зони 1 з встановленими у них тарілками для приготування хрустких страв. Оберіть → AIR FRY встановіть температуру на 200°C. час на 8 хв та оберіть функцію MATCH.
7. Після приготування дістаньте картоплю з мультипечі за допомогою щипчиків з силіконовими наконечниками, та подавайте страву до столу гарячою разом з салатом.

Порада: Ви можете підготувати картоплю заздалегідь, а фінальний етап обсмажування зробити перед подачею.

АРАНЧІНІ З АРОМАТНОЮ ШИНКОЮ, ГРИБАМИ ТА СИРОМ



ПІДГОТОВКА: 45 хвилин (+ 30 хвилин для охолодження) | AIR FRY: 20 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

250 г рису арборіо
50 г вершкового масла
50 г пармезану, натертого
2 ч. л. оливкової олії
250 г печериць (шампіньонів), крупно нарізаних
2 зубчики часнику, подрібнені
90 г шинки нарізаної товстими скибками, або кубиками по 1 см
пучок петрушки 25 г
2 середні яйця, збити
приблизно 50 г сиру Грюєр, нарізаного на 12 кубиків по 2 см
сіль і перець за смаком
олія-спрей

Суміш для панірування

75–100 г панірувальних сухарів

Порада: Подавати страву можна як самостійно, так і з томатним соусом з додаванням пластівців чилі.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Відваріть рис у підсоленій воді до готовності (приблизно 15 хвилин). Добре відцідіть. Додайте до рису масло та пармезан. Викладіть суміш тонким шаром на лоток, дайте повністю охолонути.
2. Розігрійте олію на сковороді з антипригарним покриттям. Обсмажте гриби до випаровування рідини. Додайте до грибів часник і готуйте ще 2 хвилини. Остудіть.
3. Коли рис охолоне, змішайте його з грибами, шинкою, петрушкою та яйцями. Посоліть і поперчіть за смаком. Викладіть тонким шаром та залиште вистигати.
4. Розділіть суміш на 12 рівних частин. Змочіть руки холодною водою та сформуєте з суміші кульки. Всередині кожної кульки зробіть заглиблення, вкладіть кубик сиру в заглиблення й щільно закрийте. Викладайте кульки на деко з пергаментом.
5. Встановіть тарілки для приготування хрустких страв у обидва контейнери мультиварки. Збризніть їх олією.
6. Обкачайте кульки в панірувальних сухарях та викладіть їх у контейнери. Збризніть олією.
7. Оберіть Зона 1 → Air Fry встановіть температуру на 190°C і час на 20 хвилин. Оберіть MATCH. Запустіть приготування.
8. Готові аранчіні подавайте до столу гарячими.

АРОМАТНІ КРЕВЕТКИ З ЧАСНИКОМ, ТОМАТАМИ ТА РОЗМАРИНОМ



ПІДГОТОВКА: 10 хвилин | AIR FRY: 25 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ:

450 г великих сирих креветок, очищених від панцира
2 зубчики часнику, дрібно нарізані
1 ст. л. свіжого чебрецю
1/2 ч. л. меленого перцю чилі
60 мл + 1 ст. л. рослинної олії
морська сіль і чорний перець за смаком
300 г чері-томатів
1 ст. л. свіжого розмарину

ПРИГОТУВАННЯ:

1. У мисці змішайте креветки з часником, чебрецем, чилі, 60 мл олії, сіллю та перцем.
2. В іншій мисці перемішайте помідори з 1 ст. л. олії, розмарином, сіллю та перцем.
3. Викладіть креветки в контейнер Зони 1, а помідори – в контейнер Зони 2.
4. Оберіть Зона 1 → Air Fry встановіть температуру на 200°C і час на 15 хв. Оберіть Зона 2 → Air Fry встановіть температуру на 200°C і час на 10 хв. Натисніть SYNC і почніть приготування.
5. За 7 хвилин до кінця часу приготування у контейнері Зони 1 – вийміть контейнер з пристрою і струсіть його протягом 10 секунд.
6. За 5 хвилин до кінця часу приготування у контейнері Зони 2 – вийміть контейнер з пристрою і струсіть його протягом 10 секунд.
7. Подавайте страву до столу відразу після приготування.

ЗАПЕЧЕНИЙ ЛОСОСЬ ЗІ СПАРЖЕЮ ТА ПАРМЕЗАНОМ

ПІДГОТОВКА: 15 хвилин | ROAST: 15 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ:

3 ст. л. приправи для стейків
3 ст. л. коричневого цукру
3 філе лосося по 170 г
4 ст. л. оливкової олії
450 г спаржі, обрізані кінчики
30 г тертого пармезану
сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Змішайте приправу для стейків з цукром.
2. Натріть верхню частину кожного філе лосося 1 столовою ложкою олії, потім щедро покрийте філе сумішшю цукру та спецій. Відставте в сторону.
3. У місці перемішайте спаржу з залишком 1 столової ложки олії, сіллю та перцем.
4. Філе викладіть у контейнер Зони 1 (шкірою вниз), спаржу – в контейнер Зони 2.
5. Оберіть Roast → встановіть температуру на 200°C і час на 15 хв. для обох зон, натисніть MATCH, щоб розпочати приготування.
6. Через 8 хвилин після початку приготування вийміть контейнер з пристрою та переверніть спаржу за допомогою щипців із силіконовими наконечниками. Вставте контейнер назад для продовження приготування.
7. За 2 хвилини до кінця приготування – посипте спаржу пармезаном та добре перемішайте. Вставте контейнер назад для продовження приготування.
8. Подавайте лосось зі спаржею до столу, зверху посипавши страву рештою пармезану.

Порада: Для додаткового аромату подавайте страву до столу з скибочками лимона.

ХРУСТКЕ ФІЛЕ ТРІСКИ З ЦУКІНІ, МОРКВОЮ ТА ТОМАТАМИ

ПІДГОТОВКА: 15 хвилин | AIR FRY – 20 хвилин | ROAST – 15 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

Для тріски:

500 г товстого філе тріски (близько 3 см товщиною)
60 г панірувальних сухарів
20 г натертого Пармезану
3 столові ложки свіжого
2шт нарізаної цибулі-шніт
1 чайна ложка гірчиці
50 г вершкового масла

Для запечених овочів:

2 цукіні, нарізані скибочками товщиною 0,5 см
2 моркви, очищені, розрізані навпіл та нарізані скибочками
3 помідори, нарізані на 4 частини
2 шт. цибулі шалот, тонко нарізаної
1 лимон, нарізаний скибочками товщиною 0,5 см
5 гілочок чебрецю
1 чайна ложка оливкової олії
1 чайна ложка солі
Сіль та перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Покладіть овочі у контейнер Зони 1, додайте до них чебрець, 1 ст. ложку солі та 1 ч. ложку оливкової олії, добре перемішайте. Вставте контейнер в пристрій.
2. Розріжте філе тріски на 4 однакові шматки.
3. У місці змішайте панірувальні сухарі, Пармезан, цибулю-шніт та гірчицю.
4. Покладіть масло у контейнер Зони 2, вставте його в пристрій.
5. Оберіть Зону 2 → ROAST, встановіть час 3 хвилини. Натисніть на диск, щоб почати приготування.
6. Виийте розтоплене масло у миску з панірувальною сумішшю та добре перемішайте. Розподіліть панірувальну суміш між 4 шматками риби, добре притискаючи сухарі до риби, гарно панірувати рибу та покладіть філе на тарілку для приготування хрустких страв у контейнер Зони 2.
7. Оберіть Зону 1 → AIR FRY, встановіть температуру 200°C та час 20 хвилин. Оберіть Зону 2 → ROAST, встановіть температуру 180°C та час 12 хвилин. Оберіть SYNC та натисніть регулятор, щоб почати приготування.
8. Через 10 хвилин перемішайте овочі у Зоні 1.
9. Коли приготування буде завершено, акуратно зніміть шкіру з тріски та подавайте рибу до столу відразу, разом з овочами та скибочками лимону.

Порада: Замість цибулі-шніт можна використовувати тархун або петрушку.



ФАЛАФЕЛІ З ЗАПЕЧЕНИМИ ОВОЧАМИ



ПІДГОТОВКА: 10 хвилин | AIR FRY: 17 хвилин | ROAST: 22 хвилини



ІНГРЕДІЄНТИ

Для фалафелів:

1 банка (400 г) нуту, злитий і промитий

2 ст. л. соняшникової олії

1 маленька червона цибулина, очищена та розрізана на четвертинки

1 зубчик часнику, очищений

5 г свіжого петрушки

5 г свіжого коріандру

1 ч. л. меленого кумину

1 ч. л. меленого коріандру

1 ч. л. пасти харіса

20 г пшеничного борошна

½ ч. л. солі

олія-спрей

Для запечених овочів:

300 г гарбуза, нарізаного кубиками

1,5 см

150 г цукіні, нарізаного шматочками

2,5 см

4 маленькі солодкі перці, розрізані навпіл або на четвертинки

1 маленька червона цибулина, очищена і нарізана скибочками

2 ст. л. оливкової олії

1 ст. л. лимонного соку

1 зубчик часнику, очищений і розчавлений

1 ст. л. свіжого чебрецю

1 ч. л. кумину

Сіль і перець за смаком

Для подачі:

Піта, листя салату

Майонез, змішаний з невеликою кількістю копченої паприки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Усі інгредієнти для фалафелів покладіть у кухонний комбайн і подрібніть до однорідної маси. Текстура повинна залишатися трохи крупною.
2. Зволоженими руками сформуєте з суміші 6 кульок і викладіть їх на аркуш пергаментного паперу трохи більший за тарілку для приготування хрустких страв мультиварки. Покладіть фалафелі у холодильник на 20 хвилин для охолодження.
3. Тим часом змішайте овочі з олією, лимонним соком, часником, чебрецем, кумином і приправте все за смаком. Переконайтесь, що овочі добре покриті маринадом. Встановіть тарілки для приготування хрустких страв в обидва контейнери мультиварки. Вийміть овочі з маринаду (залиште маринад) і викладіть їх у контейнер Зони 1. Вставте контейнер у прилад.
4. Використовуючи пергамент обережно покладіть фалафелі на тарілку в контейнер Зони 2. Обприскайте фалафелі олією. Вставте контейнер у прилад.
5. Виберіть Зона 1 → ROAST, встановіть температуру на 180°C і час на 22 хвилини. Виберіть Зона 2, → AIR FRY, встановіть температуру на 200°C і час на 17 хвилин. Натисніть SYNC і почніть приготування.
6. Через 10 хвилин струсіть або перемішайте овочі, змастіть їх залишками маринаду. Повторіть даний крок ще раз через 18 хвилин.
7. Подавайте фалафелі, розрізані навпіл, у піті з листям салату, поливши їх зверху з майонезом, присипаним копченою паприкою. Овочі подавайте як гарнір.

ФАРШИРОВАНІ БАКЛАЖАНИ З МОЦАРЕЛОЮ



ПІДГОТОВКА: 10 хвилин | AIR FRY: 10 хвилин | ROAST: 20 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

2 великі або 3 середні баклажани (прибл. 800 г)

2 ст. л. оливкової олії

150 г томатно-базилікового соусу

200 г чері, нарізаних на четвертинки

15 великих листків базиліку, нарізати

200 г моцарели, нарізаної кубиками

Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте баклажани вздовж навпіл, видаліть плодоніжку. Змастіть їх олією, приправте сіллю і перцем.
2. Встановіть тарілки для приготування хрустких страв в кожен контейнер мультиварки та викладіть на них баклажани зрізом донизу. встановіть контейнери в мультиварку.
3. Виберіть → ROAST, встановіть температуру на 190° С та часна 20 хвилин, натисніть MATCH і почніть приготування.
4. Після закінчення приготування обережно вийміть баклажани силіконовими щипцями та вийміть з них м'якоть ложкою. У місці змішайте м'якоть з томатно-базиліковим соусом, чері, моцарелою та базиліком. Приправте суміш сіллю і перцем. Використайте цю суміш для фаршування баклажанів. Покладіть половинки баклажанів з начинкою зрізом догори у контейнери мультиварки.
5. Вставте контейнери в прилад. Виберіть → AIR FRY, встановіть температуру на 200°C і час на 10 хвилин, натисніть MATCH для приготування.
6. Після приготування подавайте баклажани до столу відразу, разом із салатом або пастою.

КАРТОПЛЯ ФРІ З ПРОВАНСЬКИМИ ТРАВАМИ

ПІДГОТОВКА: 10 хвилин + 30 хвилин на замочування | AIR FRY: 25 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг картоплі, нарізаної
соломкою шириною 1 см
4 ст. л. олії
2 ст. л. суміші прованських трав
2 ст. л. сухого часнику
2 ч. л. морської солі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Нарізану картоплю замочіть у великій мисці з холодною водою на 30 хвилин, щоб видалити зайвий крохмаль. Потім відкиньте її на друшляк і добре висушіть чистим кухонним рушником.
2. У чистій мисці змішайте олію, трави та сухий часник. Обваляйте картоплю в суміші так, щоб вона була рівномірно покрита сумішшю.
3. Встановіть тарілки для приготування хрустких страв в кожен контейнер мультипечі. Розділіть картоплю між контейнерами і вставте їх у пристрій.
4. Оберіть → AIR FRY, встановіть температуру 200°C і час приготування на 25 хвилин, виберіть MATCH та натисніть на диск, щоб розпочати приготування.
5. Через 10 хвилин струсіть картоплю в контейнерах. Повторіть даний крок ще через 10 хвилин.
6. Після завершення приготування посоліть картоплю і подавайте до столу одразу.



КОЗЯЧИЙ СИР В ПАНІРУВАННІ З АРОМАТНИМИ ТОМАТАМИ

ПІДГОТОВКА: 15 хвилин | MAX CRISP: 23 хвилини



ІНГРЕДІЄНТИ

Для козячого сиру:

6 невеликих шматків козячого сиру (товщиною близько 2 см) або 1 брусок сиру
15 г борошна
85 г панірувальних сухарів
2 яйця

Для томатів:

500 г чері-томатів на гілці
1 ст. л. бальзамічного оцту
2 ч. л. цукру
2 ч. л. подрібненого чебрецю
Сіль і перець за смаком
Оливкова олія
Зелений салат і заправка на ваш смак

ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть козячий сир у морозильник щонайменше на 30 хвилин.
2. Викладіть томати у контейнер Зони 1. Збризніть їх оцтом і оливковою олією, добре перемішайте для рівномірного покриття. Посипте томати цукром, сіллю й перцем. Вставте контейнер у прилад.
3. Підготуйте три мисочки: у першу викладіть — борошно, у другу — збиті яйця з дрібною солі, у третю — сухарі з чебрецем, сіллю та перцем. По черзі занурюйте шматочки сиру: у борошно, у яйце, та сухарі. Повторіть процедуру ще раз (яйце + сухарі), щоб сир повністю вкрився паніровкою. Викладіть сир у контейнер Зони 2 з встановленою у нього тарілкою для приготування хрустких страв. Зверху збризніть кожен шматочок сиру 1 ч. л. олії. Вставте контейнер у прилад.
4. Оберіть Зона 1 → MAX CRISP встановіть час на 15 хвилин. Оберіть Зона 2 → MAX CRISP встановіть час на 8 хвилин. Натисніть SYNC і розпочніть приготування.
5. За 3 хвилини до завершення приготування акуратно переверніть шматочки сиру.
6. Подавайте страву до столу відразу разом з зеленим салатом і запеченими помідорами.



Порада:
Замість окремих порційних шматочків козячого сиру використайте цілий козячий рулет і наріжте його скибками завтовшки 2 см, перш ніж покласти у морозильник.

БАНАНОВО -КАРАМЕЛЬНІ МАФІНИ

ПІДГОТОВКА: 15 хвилин | ВАКЕ: 15 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г борошна із розпушувачем
1 ч. л. суміші прянощів
1/2 ч. л. солі
2 стиглих банани (прибл. 320 г зі шкіркою)
200 г коричневого цукру
100 г рослинної олії
2 великі яйця, збиті
1 ч. л. ванільного екстракту
50 г шоколадних крапель
100 г густої карамелі
12 бананових чіпсів для прикрашання

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Просійте борошно, прянощі та сіль у миску.
2. У великій мисці розімніть банани до однорідності. Додайте до них цукор, олію, яйця, ваніль, добре збийте до повного з'єднання.
3. Поступово додайте сухі інгредієнти до бананової маси постійно збиваючи. Додайте до суміші шоколадні краплі.
4. Викладіть в кожен контейнер мультиварки (без встановлення тарілок для приготування хрустких страв) по 6 подвійних паперових формочок для мафінів. Розподіліть тісто, заповнюючи формочки на 3/4. Оберіть Зону 1 → ВАКЕ, встановіть температуру на 160°C і час на 15 хвилин, натисніть МАСН. Запустіть приготування.
5. Через 12 хвилин перевірте готовність мафінів дерев'яною шпажкою — вона має виходити сухою, якщо маїни готові. Готові мафіни охолодіть на решітці протягом 5 хвилин. Прикрасьте кожен мафін ложкою карамелі та банановими чіпсами та подавайте до столу.



БРАУНІ З АРАХІСОВИМ МАСЛОМ ТА ШОКОЛАДОМ

ПІДГОТОВКА: 15 хвилин | ВАКЕ: 40 хвилин



ІНГРЕДІЄНТИ:

80 г арахісового масла
(поділеного на 2 частини)
40 г вершкового масла
120 г темного шоколаду
(поділеного на 2 частини)
175 г цукру
2 великі яйця, збиті
60 г борошна із розпушувачем
30 г какао-порошку

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Збризніть контейнер Зони 1 (без встановлення тарілки для приготування хрустких страв) кулінарним спреєм або олією, вистеліть дно пергаментом.
2. Відкладіть 40 г арахісового масла та 30 г шоколаду. Решту шоколаду розламайте на шматочки, розтопіть разом із вершковим та арахісовим маслом на водяній бані чи слабкому вогні. Дайте суміші охолонути.
3. В окремій мисці збийте яйця з цукром до густої кремоподібної маси. Додайте до неї розтоплену шоколадну суміш, добре перемішайте.
4. Просійте борошно та какао, обережно вмішайте їх у тісто. Викладіть тісто у підготовлений кошик. Розігрійте відкладене арахісове масло в мікрохвильовці протягом 40 секунд, та порийте ним верх тіста.
5. Встановіть контейнер Зони 1 в прилад, оберіть→ ВАКЕ, встановіть температуру на 160°C ,і час на 40 хвилин. Розпочніть приготування.
6. Через 30 хвилин перевірте готовність: центр брауні має залишатися м'яким на дотик.
7. Розтопіть відкладений шоколад у мікрохвильовці (по 20 секунд із перемішуванням), Полийте брауні розтопленим шоколадом. Залиште його охолонути у контейнері.
8. Перед подачею охолодіть повністю брауні, після цього витягніть його з контейнера, наріжте на квадрати та подавайте до столу.



NINJA[®]

© 2025 Shark Ninja Operating LLC.

NINJA є зареєстрованою торговельною маркою SharkNinja Operating LLC в Європейському Союзі.

DZ400EU_UK_FR_DE_IG_MP_285x210mm_250217_Mv1