



Ilvington®

FLIP SWITCH

Rezeptheft

HU Receptek	10
CZ Recepty	17
SK Recepty	25
RO Rețete	33



Importeur | Importör:
CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein
EU: MediaShop Holding GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria
DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline
ROW: +423 388 18 00 | HU: 06 96 961 186 | office@mediashop-group.com
www.mediashop.tv



Panini Burger mit Tomate und Mozzarella

 1 Person

Zutaten

1 Stk	Panini Brot
1 Stk	Tomate
100 g	Mozzarella
2	Scheiben Schinken
5 EL	Olivenöl
	Basilikum
	Rucola

Zubereitung

1. Das Panini Brot der Länge nach durchschneiden, die Ober- und Unterinnenseite mit Olivenöl beträufeln.
2. Die Tomate und den Mozzarella in Scheiben schneiden und abwechselnd auf die Unterseite des Brotes legen. Den Schinken auf die Tomate und Mozzarella legen.
3. Den Rucola und das Basilikum auf den Schinken legen und die Oberseite darauf klappen.
4. Das Panini in den Multifunktionsgriller mit dem BBQ Einsatz legen und den Deckel schließen. Grillen Sie das Panini für ca. 3 Minuten. So ist es außen schön knusprig und innen zerläuft der Käse.

Gefülltes Fleischlaibchen mit Schafskäse

 1 Person

Zutaten

150 g gemischtes Hackfleisch
1 Stk Zwiebel
10 g frische Petersilie
1 Stk Ei
30 g Paniermehl
60 g Schafskäse
½ rote Paprika
Salz
Paprikapulver
Thymian

Tipp: Anstelle von Schafkäse können Sie jeden anderen Käse, wie z.B. Mozzarella, verwenden.
Zu diesem Gericht passt super ein luftiges Kräuter – Kartoffelpüree, Erbsenreis oder einfach nur ein leckerer Tomatensalat

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die Zwiebeln, das Ei und das Paniermehl zugeben und grob durchkneten.
3. Die Petersilie fein hacken und die Paprika in Würfel schneiden und beides zu der Fleischmasse geben.
4. Alles mit Salz, Paprika, Thymian würzen und gut durchkneten.
5. Ein Fleischlaibchen formen, in die Mitte eine Einbuchtung drücken und dort den Schafskäse eindrücken. Alles mit Fleischmasse umhüllen und festzudrücken.
6. Den Multifunktionsgriller mit dem BBQ Einsatz aufheizen, das Fleischlaibchen einlegen und den Deckel schließen.
7. Grillen Sie das Laibchen ca. 8 Minuten. Wenn Sie möchten braten Sie zusätzlich ein Spiegelei.

Gegrillte Teriyaki Hühnerbrust

 1 Person

Zutaten

180 g Hühnerbrust
40 ml Teriyaki Sauce
1 Stk Zitronengras
1 Stk frische Chilischote
1 Stk Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Das Zitronengras in feine Scheiben schneiden und in einen hohen Becher geben.
2. Die Teriyaki Sauce, den Knoblauch, die Chilischote und die Knoblauchzehe dazu geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Nun die Hühnerbrust der Länge nach aufschneiden und mit der Sauce rundherum einreiben.
4. Lassen Sie die Hühnerbrust 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
5. Grillen Sie die Hühnerbrust im BBQ Grilleinsatz des Multifunktionsgrillers 4 Minuten bei geschlossenem Deckel.



Spinat Käse Omelett

 1 Person

Zutaten

3 Stk	Eier
40 g	frischer Blattspinat
3 Stk	Kirschtomaten
30 g	geriebener Käse
1 TL	Olivenöl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Den Blattspinat waschen und grob schneiden, anschließend mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen und mit einer Prise Salz abschmecken.
2. Die Kirschtomaten halbieren.
3. Den Multifunktionsgriller aufheizen, das Olivenöl in die untere Schale geben und die Ei - Spinatmischung eingießen. Den Deckel schließen und ca. 1 Minute angaren. Nun die Kirschtomaten in die leicht angestockte Masse einlegen und den Käse oben auf verteilen. Das Omelett 3 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

Gemüse Frittata

 1 Person

Zutaten

1 Stk	Zucchini
3 Stk	Champignons
1 Stk	rote Paprika
75 g	Frischkäse
3 Stk	Eier
1 EL	Olive­nöl
	Salz
	Petersilie

Zubereitung

1. Zucchini, rote Paprika und Champignons in Streifen schneiden. Den Multifunktionsgriller mit dem Omelett Einsatz aufheizen.
2. Die Eier, Petersilie und den Frischkäse mit etwas Salz würzen und mit Hilfe eines Stabmixers durchmischen.
3. Das Olivenöl in die untere Einsatzhälfte des Multifunktionsgrillers geben.
4. Nun das geschnittene Gemüse einlegen und ca. 1 Minute bei geschlossenem Deckel anbraten.
5. Den Deckel öffnen und die Frischkäse -Eimischung aufgießen. Alles ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

Arme Ritter

 1 Person

Zutaten

1 Stk	Ei
6 EL	Milch
1 TL	Zucker
1 Prise	Zimt
2	Scheiben Toast
20 g	Butter
	Ahornsirup
	FrISCHE Beeren

Zubereitung

1. Das Ei mit der Milch, dem Zucker und dem Zimt verquirlen. Den Toast in die Masse geben und darin einmal wenden.
2. Den Multifunktionsgriller mit dem Omeletteinsatz aufheizen, die Butter in die untere Einsatzhälfte geben und warten, bis sie geschmolzen ist.
3. Die Toastscheiben einlegen und goldbraun bei geschlossenem Deckel für 1 Minute backen.
4. Den Armen Ritter aus dem Griller nehmen mit Ahornsirup und frischen Beeren garnieren.



Belgische Waffeln

Zutaten für ca. 10 Stück

Zutaten

220 g	weiche Butter
120 g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
4 Stk	Eier
350 g	Mehl
1 Pck	Backpulver
250 ml	Milch
1 Prise	Salz
	Öl
	Puderzucker

Tipp: Zu den Waffeln passen super Kirschen und Schlagsahne oder nach Saison frische Beeren.

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig in einer Küchenmaschine oder mit einem Handmixer aufschlagen.
2. Die Eier nach und nach mit in den Teig rühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in den Teig einrühren.
4. Zum Schluss die Milch einrühren und den Teig mit einer Prise Salz würzen.
5. Den Teig nun 15 Minuten ruhen lassen.
6. Den Waffeleinsatz des Multifunktionsgrillers aufheizen, ein wenig Öl in die untere Seite tröpfeln und einen EL Teig in die Form geben.
7. Den Deckel schließen und die Waffeln goldbraun für ca. 3 Minuten backen.
8. Die Waffeln aus dem Griller nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Kartoffelwaffeln

 1 Person

Zutaten

300 g mehlig kochende
Kartoffeln
2 Stk Eier
2 EL Speisestärke
2 Stk Frühlingszwiebeln
1 Pck Backpulver
50 g Reibekäse
Muskatnuss
Salz
Öl

Tipp: Zu den Waffeln passt super
frischer Kräuterquark oder ein
Tomatensalat.

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und mit einer Küchenreibe in feine Streifen in eine Schüssel reiben. Sofort die Eier dazugeben, damit die Kartoffeln nicht braun werden.
2. Die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten unter die Kartoffel / Ei-Masse heben. Den Teig mit Salz und Muskat abschmecken.
3. Den Waffeleinsatz des Multigrillers aufheizen, etwas Öl einträufeln und einen großen Esslöffel voll Teig in den Grillen geben.
4. Die Waffeln bei geschlossenem Deckel 3 Minuten goldbraun backen.

Low Carb Zucchini Waffeln

 1 Person

Zutaten

180 g Hühnerbrust
40 ml Teriyaki Sauce
1 Stck Zitronengras
1 Stck frische Chillischote
1 Stck Knoblauchzehe
50 ml Kokosmilch

Tipp: Zu den Waffeln passt
ausgezeichnet Humus, frische
Tomaten und Basilikum

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Mit Hilfe des Livingston Slice & Dice in feine Streifen schneiden oder eine Küchenreibe verwenden.
2. Die Zucchini leicht salzen, 5 Minuten ziehen lassen, in ein Tuch geben und den Saft auspressen.
3. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
4. Alle Zutaten einer Schüssel zu einem Teig zusammen mischen.
5. Den Waffeleinsatz des Multifunktionsgrillers aufheizen. Etwas Öl in den Waffeleinsatz geben, ein EL Waffelteig in die Form geben, den Deckel schließen und die Waffeln ca. 3 Minuten backen.



Donuts

Zutaten für ca. 24 Stück.

Zutaten

260 g Mehl
130 g Zucker
1Pck. Vanillezucker
250 ml Milch
3 Stk. Eier
1 Pck. Backpulver
5 EL Öl
Puderzucker zur Dekoration

Zubereitung

1. Den Zucker mit den Eiern in einer Küchenmaschine schaumig schlagen, das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit den restlichen Zutaten unter die Ei-Zucker-Mischung rühren.
2. Den Multifunktionsgriller mit dem Donuteinsatz aufwärmen und den Teig bis zur Hälfte des unteren Einsatzes füllen.
3. Den Deckel schließen und die Donuts ca. 4 Minuten backen.
4. Die Donuts aus dem Griller nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen oder die Oberseite in dunkle Glasur tauchen.



Für Cakepops,
Donuts, Mini-Küchlein

**JETZT GLEICH BACKPLATTEN
BESTELLEN!**



www.mediashop.tv



0800 400 66 50*

*Gratis erreichbar
aus DE, AT und CH

Italienische Cake-Pops



1 Person

Zutaten

250 g Mehl
1 Pck Trockenhefe
100 ml warme Milch
1 TL Zucker
1 Prise Salz
50 ml Olivenöl
20 g getrocknete Tomaten
1 Stk Ei
50 g Reibekäse
50 g Salami
getrocknete Italienische Kräuter

Zubereitung

1. Das Mehl, die Milch, Salz, Zucker und Trockenhefe in eine Küchenmaschine geben und mit einem Knethaken 3 Minuten durchkneten.
2. Das Olivenöl und das Ei unter den Teig kneten und diesen zugedeckt 30 Minuten an einen warmen Ort stehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Salami und die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.
4. Nach der Garzeit die geschnittene Salami und Tomaten sowie die restlichen Zutaten unter den Teig kneten und nochmals 20 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig nun in 15 g schwere Stücke teilen und zu kleinen Kugeln formen.
6. Jetzt den Multigriller mit dem Pop Einsatz aufheizen, die Kugeln in die Formen legen und den Deckel schließen. Backen Sie die Cake-Pops ca. 7 Minuten.

Schokoladen Chip Cake Pops



1 Person

Zutaten

100 g Mehl
80 g Haferflocken
100 g Zucker
1 Pck Backpulver
1 Pck Vanillezucker
1 Stck. Ei
120 g Chocolate Chips
250 ml Milch
80 g flüssige Butter

Zubereitung

1. Das Mehl, die Haferflocken und das Backpulver mischen.
2. Das Ei mit der Milch, dem Zucker, Vanillezucker und der flüssigen Butter mischen in einer Küchenmaschine mischen.
3. Nun die Mehlmischung in die Flüssigkeit rühren bis ein schöner Teig entstanden ist. Zum Schluss die Chocolate Chips mit einrühren.
4. Den Cakepop Einsatz im Multifunktionsgriller aufheizen und bis zur Hälfte mit dem Teig füllen, den Deckel schließen und die Pops ca. 4 Minuten backen.
5. Sie können die Pops gleich so essen oder in flüssige Schokolade tauchen und kleine Schokokugeln daraus machen.
6. Der Teig eignet sich auch super für unseren Kucheneinsatz!

Panini burger paradicsommal és mozzarellával

 Hozzávalók 1 adaghoz:

Összetevők

1 db	panini kenyér
1	paradicsom
100 g	mozzarella
2 szelet	sonka
5 ek.	olívaolaj
	bazsalikom
	rukkola

Elkészítés

1. A panini kenyeret hosszában elvágjuk, tetejét és alját olívaolajjal átitatjuk.
2. A paradicsomot és a mozzarellát felszeleljük, és a kenyér aljára helyezük. Rátesszük a sonkát a mozzarellás paradicsomra.
3. A sonka tetejére rendezzük a rukkola és bazsalikom leveleket, majd ráborítjuk a kenyér felső részét.
4. A paninit betesszük a főbbfunkciós grillsütőbe a BBQ betéttel és lecsukjuk a fedelét. A Paninit kb. 3 percig grillezzük, hogy kívülről ropogós legyen, és a sajt belül megolvadjon.

Töltött húsgombóc juhsajttal



Hozzávalók 1 adaghoz

Összetevők

150 g	vegyes vagdalt hús
1 db	hagyma
10 g	friss petrezselyem
1 db	tojás
30 g	zsemlemorzsa
60 g	juhsajt
½	piros paprika
	só
	paprikapor
	kakukkfű

Tipp: Juhsajt helyett bármilyen más sajtot használhatunk, például mozzarellát.

Elkészítés

1. A hagymát meghámozzuk, félbevágjuk és felkockázzuk.
2. A darált húst egy tálba tesszük, hozzáadjuk a hagymát, a tojást és a zsemlemorzsat, majd könnyedén összegyúrjuk.
3. A petrezselymet finomra vágjuk, a paprikát kockákra vágjuk és mindkettőt hozzáadjuk a húsmasszához.
4. Sóval, paprikával, kakukkfűvel ízesítjük, és jól összegyúrjuk.
5. Húsgombócot formálunk, a közepén mélyedést készítünk, és belenyomjuk a juhsajtot, majd lefedjük az egészet húsmasszával és jól összenyomkodjuk.
6. Felmelegítjük a többfunkciós grillsütőt a BBQ betéttel, beletesszük a húsgombócot és lezárjuk a fedelet.
7. A gombócot kb. 8 percig grillezzük.
8. Ehhez az ételhez egyszerűen illik egy könnyű fűszeres burgonyapüré vagy egy finom paradicsomsaláta.

Grillezett Teriyaki csirkemell



Hozzávalók 1 adaghoz

Összetevők

180 g	csirkemell
40 ml	Teriyaki szósz
1 db	citromfű
1 db	friss chili
1 db	fokhagymagerezd
50 ml	kókusztej

Elkészítés

1. A citromfűt felaprítjuk és egy magas pohárba tesszük.
2. Hozzáadjuk a Teriyaki szószot, a fokhagymagerezdet, a chili paprikát és botmixerrel pürésítjük.
3. Most felszeleljük a csirkehúst hosszirányban, és bedörzsöljük a mártással.
4. A csirkemellet 30 percig pácoljuk a hűtőszekrényben.
5. Majd a többfunkciós grillsütő BBQ betéjtében 4 percig, lezárt fedél alatt sütjük.



Spenótos sajtos omlett

 Hozzávalók 1 adaghoz

Összetevők

3 db	tojás
40 g	friss leveles spenót
3 db	koktélparadicsom
30 g	reszelt sajt
1 tk.	olívaolaj
1 csipetnyi	só

Elkészítés

1. A leveles spenótot megmossuk, durván összevágjuk, majd egy tálban elkeverjük a tojásokkal, és csipetnyi sóval ízesítjük.
2. A koktélparadicsomokat félbevágjuk.
3. A többfunkciós grillsütőt felmelegítjük, az olívaolajat az alsó edénybe öntjük és beleöntjük a tojás-spenót keveréket. A fedelet lezárjuk, kb. 1 percig főzzük, majd beletesszük a koktélparadicsomot az enyhén besűrűsödött masszába, és rászórjuk a sajtot. Az omlettet további 3 percig lezárt fedél alatt készre sütjük.

Zöldséges Frittata



Hozzávalók 1 személyre

Összetevők

1 db	cukkini
3 fej	gomba
1 db	piros paprika
75 g	friss sajt
3 db	tojás
1 ek.	olívaolaj
	só
	petrezselyem

Elkészítés

1. Csíkokra vágjuk a cukkinit, a pirospaprikát és a gombát. Felmelegítjük a többfunkciós grillsütőt az omlettbetéttel.
2. A tojást, a petrezselymet és a krémsajtot egy kevés sóval összekeverjük és robotgéppel kikeverjük.
3. Az olívaolajat a többfunkciós grillsütő aljára öntjük.
4. Beletesszük a szeletelt zöldségeket és körülbelül 1 percre lezárt fedél alatt pirítjuk.
5. Majd kinyitjuk a fedelet és beleöntjük a friss krémsajt keveréket. Lezárt fedél alatt kb. 5 percre sütjük.

Bundáskenyér



Hozzávalók 1 adaghoz

Összetevők

1 db	tojás
6 ek.	tej
1 tk.	cukor
1 csipet	fahéj
2 szelet	szendvicskenyér
20 g	vaj
	juharszirup
	friss erdei boglyók

Elkészítés

1. Összekeverjük a tojást a tejjel, a cukorral és a fahéjjal. Beletesszük a szendvicskenyeret a keverékbe, és megforgatjuk benne egyszer.
2. Felmelegítjük a többfunkciós grillsütőt az omlettbetéttel, beletesszük a vajat a betét alsó felébe és megvárjuk, amíg megolvad.
3. Beletesszük a szendvicskenyér szeletet és lezárt fedél alatt 1 percre aranybarnára sütjük.
4. Kivesszük a bundáskenyeret a rácsról, és juharszirupmal meglocsolva, friss erdei boglyókkal tálaljuk



Fánk

Hozzávalók kb. 24 darabhoz

Összetevők

260 g liszt
130 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
250 ml tej
3 db tojás
1 csomag sütőpor
5 ek. olaj
Porcukor a díszítéshez

Elkészítés

1. A cukrot a tojásokkal egy robotgépből habosra keverjük, hozzáadjuk sütőporos lisztet és a többi hozzávalót.
2. Felmelegítjük a többfunkciós grillsütőt a fánkbetéttel, és a betétet félig töltjük a tésztával. Lecsukjuk a fedelet, és kb. 4 percig sütjük a fánkot.
3. Kivesszük a fánkot a grillsütőből, hagyjuk kissé kihűlni, megszórjuk porcukorral, vagy sötét mázba mártjuk a tetejét.



Cakepops-hoz,
Fánkokhoz, kis süteményekhez

RENDELJEN MOST !



www.mediasshop.hu



HU: 06 96 961 186*
*Ingyen elérhető

Olasz sütinyalóka (cake pop)

 Hozzávalók 1 adaghoz

Összetevők

250 g	liszt
1 csomag	száraz élesztő
100 ml	meleg tej
1 tk.	cukor
1 csipetnyi	só
50 ml	olívaolaj
20 g	száritott paradicsom
1 db	tojás
50 g	reszelt sajt
50 g	szalámi
	száritott olasz fűszernövények

Elkészítés

1. A lisztet, a tejet, a sót, a cukrot és a száraz élesztőt egy robotgépbe tesszük, és 3 percig keverjük a dagasztószárral.
2. Majd hozzáadjuk az olívaolajat, majd, lefedjük és 30 percig meleg helyen tartjuk.
3. Közben finom csíkokra vágjuk a szalámit és a száritott paradicsomot.
4. A kelési idő elteltével belekeverjük a szeletelt szalámit és a paradicsomot, valamint a többi hozzávalót, és még 20 percig pihentetjük.
5. A tésztát 15 grammos darabokra osztjuk és kis golyókká formáljuk.
6. Felmelegítjük a multifunkciós grillsütőt a cake pop betéttel, belehelyezzük a golyókat a formákba, és lezárjuk a fedelet. A popokat kb. 7 percig sütjük.

Csokoládé chips sütinyalóka (cake pop)

 Hozzávalók kb. 24 darabhoz

Összetevők

100 g	liszt
80 g	zabpehely
100 g	cukor
1 csomag	sütőpor
1 csomag	vaníliás cukor
1 db.	tojás
120 g	csokoládé chips
250 ml	tej
80 g	olvasztott vaj

Elkészítés

1. A lisztet, a zabpelyhet és a sütőport összekeverjük..
2. A tojást, a tejet, a cukrot, a vaníliás cukrot és a megolvasztott vajat kikeverjük robotgéppel.
3. Hozzáadjuk a lisztes keveréket a folyadékhoz, majd tovább keverjük,, amíg egyenletes, szép tésztát nem kapunk. Végül hozzákeverjük a csokoládé chipset.
4. Felmelegítjük a cake popbetétet a többfunkciós grillsütőben, és félig megtöltjük a tésztával, lezárjuk a fedelet és kb. 4 percig sütjük a sütinyalókat.
5. Akár így is fogyaszthatók a popok, vagy belemeríthetjük folyékony csokoládéba, és kis csokoládégolyókat is készíthetünk belőle.
6. A tészta kiválóan alkalmas sütemények készítésére is!

Belga gofri

Hozzávalók kb. 10 darabhoz

Összetevők

220 g	lágý vaj
120 g	cukor
1 csomag	vaníliás cukor
4	tojás
350 g	liszt
1 csomag	sütőpor
250 ml	tej
1 csipet	só
	olaj
	porcukor

Tipp: A gofrihoz kiváló a cseresznye és a tejszínhab vagy a friss bogyós gyümölcsök.



Elkészítés

1. A puha vajat a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük kézi vagy gépi habverővel.
2. Egyesével a tésztába keverjük a tojásokat.
3. Összekeverjük a lisztet a sütőporral és hozzáadjuk a masszához.
4. Végül hozzákeverjük a tejet, és csipetnyi sóval ízesítjük a tésztát.
5. 15 percig pihentetjük.
6. Felmelegítjük a multifunkciós grillsütő ostyabetétjét, kevés olajat öntünk az alsó oldalára, és egy evőkanál tésztát öntünk a formába.
7. Lecsukjuk a fedelet, és kb. 3 percig sütjük a gofrit, addig, amíg aranybarna nem lesz.
8. Kivesszük a gofrit a grillből és megszórjuk porcukorral.

Alacsony szénhidráttartalmú cukkini gofri

Hozzávalók 1 adaghoz

Összetevők

1 darab	cukkini
2 darab	újhagyma
1 db	tojás
1 csomag	sütőpor
1 teáskanál	krémsajt
60 g	reszelt sajt
50 g	hajdinaliszt
	só
	olaj

Tipp: A gofrihoz kiválóan illik a humusz, a friss paradicsom és a bazsalikom

Elkészítés

1. Megmossuk a cukkinit, és levágjuk a végeit. Livingston Slice & Dice szeletelőgéppel vagy reszelővel vékony csíkokra vágjuk..
2. Enyhén sózzuk a cukkinit, 5 percig állni hagyjuk, egy kendőbe tesszük, és kinyomjuk a levét.
3. Apró kockára vágjuk a hagymát.
4. Egy tálban összekeverjük a hozzávalókat.
5. Felmelegítjük a multifunkciós grillsütő ostyabetétjét. Kevés olajat öntünk az ostyabetétbe, egy evőkanál tésztát öntünk a grillbe, lezárjuk a fedelét és kb. 3 percig sütjük a gofrikat.

Panini burger s rajčetem a mozzarellou

 **Ingredience na 1 porci**

Přísady

- 1 Stk chléb na panini
- 1 Stk rajče
- 100 g mozzarely
- 2 plátky šunky
- 5 polévkových lžic olivového oleje
- bazalka
- rukola

Příprava

1. Chléb na panini podélně rozkrojíte a vnitřek horní i spodní části pokapete olivovým olejem.
2. Rajče a mozzarellu nakrájete na plátky a střídavě jimi obložíte spodní část chleba. Na rajče s mozzarellou položte plátky šunky.
3. Na šunku položte rukolu a bazalku a přiklopte horní část chleba.
4. Položte panini na multifukční gril s BBQ nástavcem a zavřete víko. Panini grilujte cca 3 minuty tak, aby byl zvenčí pěkně křupavý a v jeho vnitřku se roztavil sýr.



Plněný masový bochánek s ovčím sýrem



Ingredience na 1 porci

Přísady

150 g	smíšeného mletého masa
1 Stk	cibule
10 g	čerstvé petržele
1 Stk	vejce
30 g	strouhanky
60 g	ovčího sýra
½	červené papriky
	sůl
	paprika v prášku
	tymián

Tip: Ovčí sýr můžete nahradit jakýmkoli jiným sýrem, např. mozzarellou.

Příprava

1. Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na drobné kostky.
2. Vložte do mísy mleté maso, přidejte cibuli, vejce a strouhanku a vše nahrubo prohněťte.
3. Jemně nasekejte petržel a nakrájejte na kostky papriku a oboje přidejte do masové směsi.
4. Vše dochuťte solí, paprikou a tymiánem a dobře prohněťte.
5. Vytvarujte masový bochánek, uprostřed v něm vytvořte prohlubeň a vtlačte do ní ovčí sýr. Vše překryjte masovou hmotou a přitlačte ji.
6. Na multifukčním grilu nechte nahřát BBQ nástavec, vložte masový bochánek a zavřete víko.
7. Bochánek grilujte cca 8 minut. Pokud chcete, můžete si navíc usmažit volské oko.
8. K tomuto pokrmu se skvěle hodí kypřá bylinková bramborová kaše, hrášková rýže nebo prostě i jen chutný rajčatový salát

Grilovaná teriyaki kuřecí prsa



Ingredience na 1 porci

Přísady

180 g	kuřecích prsou
40 ml	omáčky teriyaki
1 Stk	citronové trávy
1 Stk	lusk čerstvé chilli papričky
1 Stk	stroužek česneku

Příprava

1. Nakrájejte citronovou travu na jemné plátky a vložte ji do vysoké číše.
2. Přidejte omáčku teriyaki, chilli papričku a stroužek česneku a tyčovým mixérem vše rozmělněte na jemnou kaši.
3. Nyní podélně rozřízněte kuřecí prsa a celé je potřete omáčkou.
4. Poté nechte kuřecí prsa 30 minut marinovat v chladničce.
5. Kuřecí prsa grilujte na grilovacím BBQ nástavci multifukčního grilu při zavřeném víku po dobu 4 minut.



Omeleta se špenátem a sýrem

Ingredience na 1 porci

Přísady

- 3 Stk vejce
- 40 g čerstvého listového špenátu
- 3 Stk cherry rajčata
- 30 g strouhaného sýra
- 1 čajová lžička olivového oleje
- 1 špetka soli

Příprava

1. Špenátové listy umyjte a nahrubo nakrájejte, načež je v míse rozšlehejte s vejci a ochuťte špetkou soli.
2. Rozpůlte cherry rajčata.
3. Nechte nahřát multifunkční gril, do spodní misky dejte olivový olej a nalijte směs vajec a špenátu. Zavřete víko a cca 1 minutu poduste, poté do mírně nabylé hmoty vložte cherry rajčata a navrchu rozprostřete sýr. Omeletu duste 3 minuty při zavřeném víku.

Zeleninová frittata

Ingredience na 1 porci

Přísady

- 1 ks cuketa
- 3 ks žampiony
- 1 ks červená paprika
- 75 g nezrajícího měkkého sýra
- 3 ks vejce
- 1 polévková lžice olivového oleje
- sůl
- petržel

Příprava

1. Otevřete víko a zalijte směsí s měkkým sýrem. Nechte nahřát multifunkční gril s nástavcem na omelety.
2. Vejce, petrželku a nezrající měkký sýr mírně osolte a promíchejte pomocí tyčového mixéru.
3. Do spodní poloviny nástavce multifunkčního grilu nalijte olivový olej.
4. Nyní vložte nakrájenou zeleninu a při zavřeném víku ji cca 1 minutu restujte.
5. Otevřete víko a zalijte směsí snezrajícím měkkým sýrem. Povařte vše cca 5 minut při zavřeném víku.

Francouzské toasty

Ingredience na 1 porci

Přísady

- 1 vejce
- 6 PL mléka
- 1 lžičku cukru
- 1 špetka skořice
- 2 plátky toastu
- 20 g másla
- Javorový sirup
- Čerstvé bobulové ovoce

Příprava

1. Rozšlehejte vejce s mlékem, cukrem a skořicí. Vložte do hmoty toast a jednou jej obraťte.
2. Rozehřejte multifunkční gril s formou na omeletu ,do spodní poloviny formy dejte máslo a počkejte, až se rozpustí.
3. Vložte plátky toastu a při zavřeném víku pečte 1 minutu do zlatohněda.
4. Vyberte toasty z grilu a ozdobte je javorovým sirupem a čerstvými jahodami.



Belgické vafle

Ingredience na cca 10 kusů

Přísady

220 g měkkého másla
120 g cukru
1 balení vanilkového cukru
4 ks vejce
350 g mouky
1 balení prášku do pečiva
250 ml mléka
1 špetka soli
olej
práškový cukr

Tip: K vařím se skvěle hodí třešně a šlehačka nebo, podle sezóny, čerstvé bobulové plody.

Příprava

1. V kuchyňském robotu nebo pomocí ručního mixéru vyšlehejte do pěny měkké máslo společně s cukrem a vanilkovým cukrem.
2. Vejce postupně vmíchejte do těsta.
3. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a směs vmíchejte do těsta.
4. Nakonec vmíchejte mléko a dochuťte těsto špetkou soli.
5. Těsto nyní nechejte po dobu 15 minut odpočinout.
6. Na multifukčním grilu nechte nahřát vaflovací nástavec, na spodní stranu nakapejte trochu oleje a dejte do formy jednu polévkovou lžici těsta.
7. Zavírejte víko a vafle pečte cca 3 minuty do zlatova.
8. Vyjměte vafle z grilu a posypte je práškovým cukrem.

Bramborové vafle



Ingredience na 1 porci

Přísady

- 300 g moučných varných brambor
- 2 ks vejce
- 2 polévková lžíce potravinářského škrobu
- 2 ks jarní cibulky
- 1 balení prášku do pečiva
- 50 g sýra na strouhání
- muškátový oříšek
- sůl
- olej

Tip: K vaflířce se skvěle hodí čerstvý bylinkový tvaroh nebo rajčatový salát.

Příprava

1. Oloupejte brambory a na kuchyňském struhadle je do mísy nastrouhejte na jemné proužky. Ihned přidejte vejce, aby brambory nezhnědly.
2. Nakrájejte jarní cibulku na tenké plátky a společně se zbývajícími ingrediencemi je přimíchejte do bramborovo-vejčného hmoty. Těsto ochuťte solí a muškátovým oříškem.
3. Na multifukčním grilu nechte nahřát vaflovací nástavec, pokapte ho pár kapkami oleje a na gril vložte velkou polévkovou lžící plnou těsta.
4. Při zavřeném víku pečte vafle cca 3 minuty do zlatova.

Cuketové vafle low carb



Ingredience na 1 porci

Přísady

- 180 g cuketa
- 2 ks jarní cibulky
- 1 vejce
- 1 balení prášku do pečiva
- 1 čajová lžička tvarohového sýra
- 60 g strouhaného sýra
- 50 g pohankové mouky
- sůl
- olej

Tip: K vaflířce se výtečně hodí humus, čerstvá rajčata a bazalka

Příprava

1. Umyjte cuketu a odřízněte její konce. Nakrájejte na jemné proužky kráječem Livingston Slice & Dice nebo použijte kuchyňské struhadlo.
2. Cuketu mírně osolte, nechte ji 5 minut macerovat, poté ji zabalte do utěrky a vymačkejte z ní šťávu.
3. Nakrájejte cibulku na drobné kostky.
4. Všechny ingredience smíchejte dohromady v míse a vytvořte z nich těsto.
5. Na multifukčním grilu nechte nahřát vaflovací nástavec. Do vaflovacího nástavce nalijte trochu oleje, naplňte formu jednou polévkovou lžící vaflového těsta, zavřete víko a vafle pečte cca 3 minuty.



Donuty

.....
Ingredience na cca 24 kusů
.....

Přísady

260 g mouky
130 g cukru
1 balení vanilkový cukr
250 ml mléka
3 KS vejce
1 balení prášku do pečiva
5 polévkových lžic oleje
Moučkový cukr na ozdobení

Příprava

1. V kuchyňském robotu vyšlehejte do pěny cukr s vejci, smíchejte mouku s práškem do pečiva a společně se zbývajícími ingrediencemi ji vmíchejte do směsi vajec s cukrem.
2. Nechte nahřát multifunkční gril s nástavcem na donuty a naplňte těstem spodní část nástavce až do poloviny. Zavřete víko a donuty cca 4 minuty pečte.
3. Vyjměte donuty z grilu, nechte je mírně vychladnout a poté je posypte moučkovým cukrem nebo jejich vrchní část namočte do tmavé polevy.



Na cakepops,
donuty, mini-koláčky

**OBJEDNEJTE SI VLOŽKY NA
PEČENÍ HNED TEĎ!**



www.mediashop.cz



255 790 576

Italské cake pops

Ingredience na 1 porci

Přísady

250 g	mouky
1 balení	sušeného droždí
100 ml	teplého mléka
1 čajová lžička	cukru
1 špetka	soli
50 ml	olivového oleje
20 g	sušených rajčat
1	vejce
50 g	sýra na strouhání
50 g	salámu
	sušené italské bylinky

Příprava

1. Mouku, mléko, sůl, cukr a sušené droždí vložte do kuchyňského robotu a nechte vše prohníst hnětacím hákem po dobu 3 minut.
2. Do těsta vmíchejte olivový olej a vejce a nechte zakryté těsto stát 30 minut na teplém místě.
3. Mezitím si nakrájejte salám a sušená rajčata na jemné proužky.
4. Po uplynutí doby kynutí nakrájené proužky salámu a rajčat a zbývající přísady vhněťte do těsta a nechte ho kynout dalších 20 minut.
5. Nyní rozdělte těsto na kousky po 15 g a vytvarujte z nich kuličky.
6. Nyní nechte na multifukčním grilu nahřát nástavec na cake pops, vložte kuličky do forem a zavřete víko. Cake pops pečte cca 7 minut.

Pečené cake pops s čokoládovými chipsy

Ingredience na cca 24 kusů

Přísady

100 g	mouky
80 g	ovesných vloček
100 g	cukru
1 balení	prášku do pečiva
1 balení	vanilkového cukru
1 ks.	vejce
120 g	čokoládových chipsů
250 ml	mléka
80 g	rozpuštěného másla

Příprava

1. Smíchejte mouku, ovesné vločky a prášek do pečiva.
2. V kuchyňském robotu smíchejte vejce s mlékem, cukrem, vanilkovým cukrem a rozpuštěným máslem.
3. Moučnou směs nyní vmíchejte do tekuté směsi, dokud nevznikne pěkné těsto. Na závěr vmíchejte rovněž čokoládové chipsy.
4. Nechte na multifukčním grilu nahřát nástavec na cake pops, naplňte ho do poloviny těstem, zavřete víko a pečte cake pops cca 4 minuty.
5. Cake pops můžete jíst hned, nebo je můžete namočit do rozehřáté čokolády a vytvořit z nich malé čokoládové kuličky.
6. Toto těsto se rovněž skvěle hodí pro náš koláčový nástavec!

Panini burger s paradajkou a mozzarellou

 Prísady na 1 porciu

Prísady

1	panini chlieb
1	paradajka
100 g	mozzarely
2 plátky	šunky
5 PL	olivového oleja
	Bazalka
	Rukola

Príprava

1. Panini chlieb prekrojíte po dĺžke, vrchnú a spodnú vnútornú stranu pokvapkajte olivovým olejom.
2. Paradajku a mozzarellu nakrájajte na plátky a striedavo ukladajte na spodnú stranu chlebu. Šunku dajte na paradajku a mozzarellu.
3. Na šunku dajte rukolu a bazalku a burger zakončíte položením vrchnej strany chlebu.
4. Vložte panini do multifunkčného grilu s grilovacou formou a zatvorte kryt. Grilujte panini cca 3 minúty, aby bolo zvonka pekne chrumkavé a aby sa vnútri rozpustil syr.



Plnené fašírky

Prísady na 1 porciu

Prísady

150 g	miešaného mletého mäsa
1 ks	cibule
10 g	čerstvého petržlenu
1	vajce
30 g	strúhanky
60 g	ovčieho syra
½	červenej papriky
	Soľ
	Mletá paprika
	Tymian

Tip: Namiesto ovčieho syra môžete použiť ľubovoľný iný syr, ako napr. mozzarellu.

Príprava

1. Cibuľu olúpte a nakrájajte nadrobno.
2. Vložte mleté mäso do misky, pridajte cibulú, vajce a strúhanku a nahrubo premiešajte.
3. Najemno nasekajte petržlen a nakrájajte papriku na kocky a obe prísady pridajte do mäsovej hmoty.
4. Celú zmes okoreňte soľou, paprikou, tymianom a dobre premiešajte.
5. Vyformujte jednu fašíрку, v strede urobte dierku a vtlačte do nej ovčie syry. Celé to obalíte mäsovou zmesou a pevne prítlačte k sebe.
6. Rozohrejte multifunkčný gril s grilovacou formou, vložte fašírky a zatvorte kryt.
7. Fašírky grilujte cca 8 minút. Podľa chuti môžete ako prílohu usmažiť jedno volské oko.
8. K tomuto pokrmu sa perfektne hodia ľahké prílohy – zemiaková kaša, hrášková ryža alebo jednoducho len lahodný paradajkový šalát

Grilované kuracie prsia Teriyaki

Prísady na 1 porciu

Prísady

180 g	kuracích prs
40 ml	omáčky Teriyaki
1 ks	citrónovej trávy
1 ks	čerstvej čili papričky
1 ks	strúčika cesnaku

Príprava

1. Citrónovú trávu nakrájajte na jemné plátky a vložte do vysokého pohára.
2. K tomu pridajte Teriyaki omáčku, cesnak, čili papričku a strúčik cesnaku a tyčovým mixérom rozmixujte na jemnú kašu.
3. Teraz kuracie prsia nakrájajte po dĺžke a dookola natrite omáčkou.
4. Kuracie prsia nechajte 30 minút marinovať v chladničke.
5. Kuracie prsia grilujte v grilovacej forme multifunkčného grilu 4 minúty pri zatvorenom veku.



Špenátovo-syrová omeleta

Prísady na 1 porciu

Prísady

3	vajcia
40 g	čerstvého listového špenátu
3 ks	cherry paradajok
30 g	strúhaného syra
1 ČL	olivového oleja
1 štipka	solí

Príprava

1. Umyte listový špenát a nakrájajte nahrubo, následne rozšľahajte s vajcami v jednej miske a dochuťte štipkou soli.
2. Nakrájajte cherry paradajky na polovice.
3. Rozohrejte multifunkčný gril, do spodnej formy pridajte olivový olej a nalejte zmes z vaječ a špenátu. Zatvorte veko a povarte cca 1 minútu, potom do mierne zrazenej hmoty vložte cherry paradajky a hore posypte syrom. Omeletu varte cca 3 minúty pri zatvorenom veku.

Zeleninová frittata

Prísady na 1 porciu

Prísady

1 ks	cuketa
3 ks	šampiňóny
1 ks	červená paprika
75 g	mäkkého syra
3 ks	vajcia
1	polievková lyžica olivového oleja
	Soľ
	Petržlen

Príprava

1. Cuketu, červenú papriku a šampiňóny nakrájajte na plátky. Nechajte nahriať multifunkčný gril s nastavcom na omelety.
2. Vajcia, petržlenovú vňať a mäkký syr mierne osolte a rozmixujte pomocou tyčového mixéra.
3. Do spodnej polovice nastavca multifunkčného grilu nalejte olivový olej.
4. Teraz vložte nakrájanú zeleninu a pri zatvorenom veku ju cca 1 minútu restujte.
5. Otvorte veko a zalejte zmesou s mäkkým syrom. Povarte všetko cca 5 minút pri zatvorenom veku.

Francúzske toasty

Prísady na 1 porciu

Prísady

1	vajce
6 PL	mlieka
1 ČL	cukru
1 štipka	škoricie
2 plátky	toastov
20 g	masla
	Javorový sirup
	Čerstvé bobuľové ovocie

Príprava

1. Rozšľahajte vajce s mliekom, cukrom a škoricou. Pridajte do hmoty toast a raz ho v nej obráťte.
2. Rozohrejte multifunkčný gril s formou na omeletu a do spodnej polovice formy dajte maslo a počkajte, až sa rozpustí.
3. Vložte plátky toastov a pri zatvorenom veku pečte 1 minútu do zlatohneda.
4. Vyberte francúzske toasty z grilu a ozdobte ich javorovým sirupom a čerstvými jahodami.



Belgické vafle

Prísady na 10 kusov

Prísady

220 g mäkkého masla
120 g cukru
1 balenie vanilkového cukru
4 vajcia
350 g múky
1 balenie prášku do pečiva
250 ml mlieka
1 štipka soli
Olej
Práškový cukor

Tipp: K vafliam sa perfektne hodia čerešne a šľahačka, alebo podľa sezóny čerstvé bobuľové ovocie.

Príprava

1. Mäkké maslo rozšľahajte s cukrom a vanilkovým cukrom na penu v kuchynskom robote alebo tyčovým mixérom.
2. Vajcia postupne vmiešajte do cesta.
3. Zamiešajte múku s práškom do pečiva a vmiešajte do cesta.
4. Nakoniec vmiešajte mlieko a do cesta pridajte štipku soli.
5. Cesto teraz nechajte pracovať 15 minút.
6. Rozohrejte formu na vafle na spodnú stranu nakvapkajte trochu oleja a do formy pridajte jednu PL oleja.
7. Zatvorte veko a pečte vafle cca 3 minúty do zlatohneda.
8. Vyberte vafle z grilu a posypte práškovým cukrom.

Zemiakové vafle

Prísady na 1 porciu

Prísady

300 g	múčnych zemiakov
2	vajcia
2 PL	škrobu
2 ks	jarných cibuliek
1 balenie	prášku do pečiva
50 g	strúhaného syru
	Muškátový orech
	Soľ
	Olej

Tipp: K vafliam sa perfektne hodí čerstvý bylínkový tvaroh alebo paradajkový šalát.

Príprava

1. Olúpte zemiaky a kuchynským strúhadlom ich nastrúhajte na jemné prúžky do misky. Hneď pridajte vajcia, aby zemiaky nezhnedli.
2. Jarné cibulky nakrájajte na tenké plátky a s ostatnými prísadami vmiešajte do zemiakovo-vaječnej hmoty. Dochuňte cesto soľou a muškátovým orechom.
3. Rozohrejte formu na vafle nakvapkajte trocha oleja a do grilu pridajte jednu veľkú polievkovú lyžicu plnú cesta.
4. Pri zatvorenom veku pečte vafle 3 minúty do zlatohneda.

Nízkosacharidové cuketové vafle

Prísady na 1 porciu

Prísady

1 ks	cukety
2 ks	jarej cibulky
1	vajce
1 balenie	prášku do pečiva
1 ČL	tvarohu
60 g	strúhaného syra
50 g	pohánkovej múky
	Soľ
	Olej

Tipp: K vafliam sa skvele hodia hummus, čerstvé paradajky a bazalka.

Príprava

1. Umyte cuketu a odrežte konce. Pomocou prístroja Livington Slice & Dice nakrájajte na jemné prúžky alebo použite kuchynské strúhadlo.
2. Cuketu mierne osolte, nechajte odstáť 5 minút, vložte do šatky a vytlačte šťavu.
3. Cibulku nakrájajte nadrobno.
4. Zo všetkých prísad v jednej miske vymiešajte cesto.
5. Rozohrejte formu na vafle multifunkčného grilu. Dajte do formy na vafle trocha oleja, do formičky vložte jednu PL vafľového cesta, zatvorte veko a vafle pečte cca 3 minúty.



Šišky

Prísady na 24 kusov

Prísady

260 g múky
130 g cukru
1 balenie vanilkového cukru
250 ml mlieka
3 vajcia
1 balenie prášku do pečiva
5 PL oleja
Práškový cukor na ozdobenie

Príprava

1. Cukor s vajcami rozšľahajte v kuchynskom robote na penu, zmiešajte múku s práškom do pečiva a so zvyšnými prísadami vmiešajte do zmesi z vajok a cukru.
2. Rozohrejte multifunkčný gril s formou na šišky a cesto naplňte do polovice spodnej formy. Zatvorte veko a pečte šišky cca 4 minúty.
3. Vyberte šišky z grilu, nechajte trochu vychladnúť a pospyte práškovým cukrom alebo vrchnú stranu namačte do tmavej polevy.



Pre cakepops,
šišky, mini-koláčiky

**OBJEDNAJTE SI VLOŽKY NA
PEČENIE HNEĎ TERAZ!**



www.mediashop.sk



02 20 990 844

Talianske Cake-Pops na paličke

 Prísady na 1 porciu

Prísady

250 g	múky
1 balenie	suchého droždia
100 ml	teplého mlieka
1 ČL	cukru
1 štipka	soli
50 ml	olivového oleja
20 g	sušených paradajok
1	vajce
50 g	strúhaného syru
50 g	salámy
	Sušené talianske bylinky

Príprava

1. Múku, mlieko, soľ, cukor a suché droždie vložte do kuchynského robota a miesiacim hákom mieste 3 minúty.
2. Olivový olej a vajce vmiešte do cesta a nechajte ho prikryté odstáť 30 minút na teplom mieste.
3. Salámu a sušené paradajky medzitým nakrájajte na jemné prúžky.
4. Po vykysnutí vmiešte do cesta nakrájanú salámu, paradajky a zvyšné prísady a znova nechajte odstáť 20 minút.
5. Teraz cesto nakrájajte na 15 g kúsky a vyformujte z nich malé guľôčky.
6. Rozohrejte multifunkčný gril s formou na koláče, vložte guľôčky do formičiek a zatvorte veko. Koláče pečte cca 7 minút.

Cake-Pops na paličke z čokoládových kvapiek

 Prísady na cca 24 kusov:

Prísady

80 g	ovsených vločiek
100 g	cukru
1 balenie	prášku do pečiva
1 balenie	vanilkového cukru
1	vajce
120 g	čokoládových kvapiek
250 ml	mlieka
80 g	tekutého masla

Príprava

1. Zmiešajte múku, ovsené vločky a prášok do pečiva.
2. Vajce s mliekom, cukrom, vanilkovým cukrom a tekutým maslom zmiešajte v kuchynskom robote.
3. Múčnu zmes teraz miešajte do tekutého stavu, až kým nevznikne pekné cesto. Nakoniec vmiešajte čokoládové kvapky.
4. Rozohrejte formu na koláče v multifunkčnom grile a naplňte spolovice cestom, zatvorte veko a pečte koláče cca 4 minúty.
5. Koláče môžete hneď jesť alebo ich ponoríť do rozpustenej čokolády a vytvoríť z nich malé čokoládové guľôčky.
6. Cesto sa tiež perfektne hodí pre našu formu na zákusky.

Burger Panini cu roșii și mozzarella

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

Ingrediente

1 bucată	pâine Panini
1	roșie
100 g	Mozzarella
2 felii	șuncă
5 lingurițe	ulei de măsline
	Busuioc
	Rucola

Preparare

1. Tăiați pe lungime pâinea Panini, picurați ulei de măsline pe ambele jumătăți.
2. Tăiați felii roșia și mozzarella le așezați alternativ pe jumătatea de jos a pâinii. Așezați șunca pe roșiile cu mozzarella.
3. Așezați rucola și busuiocul pe șuncă, deasupra puneți jumătatea de sus a pâinii Panini.
4. Încălziți accesoriul pentru BBQ în grătarul multifuncțional, așezați Panini în accesoriu și închideți capacul. Prăjiți Panini aproximativ 3 minute, în acest fel pe exterior devine crocant, în timp ce în interior brânza se topește.



Chifteluțe din carne umplute cu brânză de oaie

Ingrediente pentru 1 porție:

Ingrediente

150 g	amestec de carne tocată
1 buc.	ceapă
10 g	pătrunjel proaspăt
1	ou
30 g	pesmet
60 g	brânză de oaie
½	Ardei roșu gras
	Sare
	Boia de ardei
	Cimbru

Sfat: În loc de brânză de oaie, puteți folosi orice altă brânză, ca de exemplu mozzarella.

Preparare

1. Curățați și tăiați ceapa cubulețe.
2. Introduceți carnea tocată într-un vas, adăugați ceapa, oul pesmetul și frământați ușor.
3. Tocați mărunt pătrunjelul tăiați ardeii gras cubulețe și le adăugați la carnea tocată.
4. Condimentați totul cu sare, boia, cimbru și amestecați bine.
5. Formați chiftelele, faceți în mijloc o adâncitură în care puneți brânza de oaie, după care acoperiți cu carneana tocată pentru a închide brânza în mijlocul chiftelei și strângeți pentru ca brânza să nu iasă afară în timpul prăjiturii.
6. Încălziți accesoriul pentru BBQ în grătarul multifuncțional, așezați chiftelele și închideți capacul.
7. Prăjiți chiftelele circa 8 minute, sau mai mult, după gustul dumneavoastră.
8. La acest preparat se potrivește foarte bine un piure de cartofi ușor condimentat cu mirodenii, sau pur și simplu o salată delicioasă de roșii

Piept de pui Teriyaki la grătar

Ingrediente pentru 1 porție:

Ingrediente

180 g	piept de pui
40 ml	sos Teriyaki
1 buc.	lămâiță (cunoscută și sub denumirea de roiniță, iarba stupilor)
1 buc.	ardei chilli proaspăt
1 buc.	cățel de usturoi

Preparare

1. Tăiați fin lămâița și se introduce într-un pahar înalt.
2. Se adaugă sosul Teriyaki, ardeii Chili și cățelul de usturoi și cu un mixer vertical se face piure.
3. Se taie pe lungime pieptul de pui și se unge de jur-împrejur cu sos.
4. Lăsați pieptul de pui la marinat în frigider pentru 30 de minute.
5. În accesoriul pentru BBQ al grătarului prăjiți pieptul de pui timp de 4 minute cu capacul închis.



Omeltă cu brânză și spanac

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

Ingrediente

3	ouă
40 g	spanac proaspăt
3 buc	roșii cherry
30 g	brânză rasă
1 linguriță	ulei de măsline
1 vârf de cuțit	sare

Preparare

1. Se spală frunzele de spanac se taie mare, într-un vas se amestecă cu ouăle, se condimentează cu un vârf de cuțit de sare (un praf de sare).
2. Roșiile cherry se taie în jumătăți.
3. Încălziți grătarul multifuncțional, adăugați ulei de măsline în modulul de jos și turnați amestecul de ou cu spanac. Închideți capacul și gătiți circa 1 minut, adăugați apoi roșiile-cherry în amestecul ușor îngroșat și presărați deasupra brânza. Lăsați omleta pentru încă 3 minute cu capacul închis.

Frittata cu legume



Ingrediente pentru 1 porție:

Ingrediente

- 1 buc. dovlecel
- 3 buc. ciuperci Champignons
- 1 buc. ardei gras roșu
- 75 g brânză proaspătă
- 3 ouă
- 1 lingură ulei de măsline
- Sare
- pătrunjel

Preparare

1. Tăiați în fâșii zucchini, ardeii gras roșu și ciupercile champignon. Încălziți grătarul multifuncțional cu atașamentul (accesoriul) pentru omletă.
2. Încălziți accesoriul pentru omletă în grătarul multifuncțional, puneți untul în jumătatea de jos a accesoriului și așteptați până când s-a topit.
3. Așezați apoi felile de pâine toast. Se prăjesc cu capacul închis timp de 1 minut până prind o culoare aurie.
4. Scoateți "Frigănelele" din grătar și serviți cu sirop de arțar și/sau fructe de pădure proaspete.
5. Deschideți capacul și adăugați amestecul cu brânză proaspătă. Prăjiți totul pentru circa 5 minute cu capacul acoperit.

Frigănele (Pâine prăjită cu ou și lapte)



Ingrediente pentru 1 porție:

Ingrediente

- 1 ou
- 6 linguri lapte
- 1 linguriță zahăr
- 1 vârf de cuțit scorțișoară
- 2 felii Toast
- 20 g unt
- Sirop de arțar
- Fructe de pădure proaspete

Preparare

1. Amestecați oul cu laptele, zahărul și scorțișoara. Introduceți pâinea toast în masă și înfocați-o o dată.
2. Încălziți grătarul multifuncțional cu forma pentru omletă și puneți untul în jumătatea de jos a formei și așteptați până când s-a topit.
3. Introduceți felile de pâine toast și coaceți-le auriu cu capacul acoperit timp de 1 minut.
4. Scoateți "Cavalerul sărac" din grătar și ornați cu sirop de arțar și fructe de pădure proaspete.



Gofre (Vafe) belgiene

.....
Ingrediente pentru aprox. 10 bucăți
.....

Ingrediente

220 g	unt moale
120 g	zahăr
1 plic	zahăr vanilat
4	ouă
350 g	făină
1 plic	praf de copt
250 ml	lapte
1 vârf de cuțit	sare
	Ulei
	Zahăr pudră

Sfat: Gofrele se potrivesc cu cireșe și frișcă sau, în funcție de sezon, cu fructe de pădure proaspete.

Preparare

1. Zahărul, untul și zahărul vanilat se bat spumă cu un robot de bucătărie sau cu un mixer.
2. Se adaugă și se amestecă pe rând ouăle în aluat.
3. Se amestecă făina cu praful de copt și se adaugă în aluat.
4. La final adăugați laptele și condimentați aluatul cu un vârf de cuțit de sare.
5. Lăsați aluatul să se odihnească timp de 15 minute.
6. Încălziți accesoriul pentru gofre în grătarul multifuncțional, picurați puțin ulei în partea de jos și adăugați o lingură de aluat în formă (formele să fie umplute până la jumătate cu aluat).
7. Închideți capacul și coaceți gofre pentru circa. 3 minute până când devin aurii.
8. Scoateți gofre din grătar, se lasă să se răcească puțin, apoi se presară cu zahăr pudră

Gofre cu cartofi

Ingrediente pentru 1 porție:

Ingrediente

300 g	cartofi făinoși pentru fiert
2	ouă
2 fire	amidon alimentar
2 bucăți	ceapă verde
1 plic	praf de copt
50 g	brânză rasă
	Nucșoară
	Sare
	Ulei

Stat: Gofre se potrivesc bine cu cremă proaspătă de brânză cu mirodnii sau cu salată de roșii.

Preparare

1. Cartofii se curăță și se rad pe răzătoarea fină. Imediat se adaugă ouăle pentru a nu deveni cartofii maronii.
2. Ceapa verde se taie felii subțiri și se amestecă cu restul ingredientelor și amestecul de cartofi/ouă. Se condimentează aluatul cu sare și nucșoară.
3. Încălziți accesoriul pentru gofre în grătarul multifuncțional, picurați puțin ulei și adăugați o lingură mare de aluat în formă.
4. Coaceți gofre cu capacul închis 3 minute până când devin aurii.

Gofre (Vafe) din dovlecei cu conținut scăzut de carbohidrați

Ingrediente pentru 1 porție:

Ingrediente

1 buc.	Dovlecel
2 buc.	fire ceapă verde
1	ou
1 plic	praf de copt
1 lingură	brânză proaspătă
60 g	brânză rasă
50 g	făină de hrișcă
	Sare
	Ulei

Stat: Gofrele sunt excelent cu humus, roșii proaspete și busuioc

Preparare

1. Spălați dovlecelul și tăiați capetele. Cu ajutorul Livington Slice & Dice tăiați în fâșii subțiri sau folosiți o răzătoare.
2. Sărați ușor feliile de dovlecel, lăsați să stea pentru 5 minute, așezați-le pe un prosop și stoarceți sucul.
3. Tăiați ceapa în cubulețe.
4. Amestecați toate ingredientele într-un vas până se formează un aluat.
5. Încălziți accesoriul pentru gofre în grătarul multifuncțional. Puneți puțin ulei în forma de gofre, puneți o lingură de aluat de gofre în formă, închideți capacul și coaceți gofrele aprox. 3 min.



Donuts (Gogoși americane)

.....
Ingrediente pentru aprox. 24 bucăți
.....

Ingrediente

260 gr	făină
130 gr	zahăr
1 plic	Zahăr vanilat
250 m	lapte
3 buc.	ouă
1 plic	praf de copt
5 linguri	ulei
Zahăr pudră pentru ornat	

Preparare

1. Bateți spumă zahărul și ouăle cu un robot de bucătărie, amestecați făina cu praful de opt, adăugați restul de ingrediente și amestecați cu spuma din ouă și zahăr.
2. Încălziți accesoriul pentru donuts în grătarul multifuncțional și umpleți partea de jos a formei până la mijloc cu aluat. Închideți capacul și coaceți donuts circa 4 minute.
3. Scoateți donuts din grătar, lăsați să se răcească puțin, presărați deasupra zahăr pudră sau cufundați partea superioară în glazura preferată.



Pentru Cake Pops (Acadele),
Donuts (Gogoși americane),
Mini-Kuchen (Prăjituri mini)

**COMANDAȚI ACUM ȘI
SETUL CU FORME DE COPT**



www.mediashop.ro



031 811 40 33

Cake-Pops (acadele) italiene

Ingrediente pentru 1 porție:

Ingrediente

250 g	făină
1 plic	drojdie uscată
100 ml	lapte cald
1 linguriță	zahăr
1 vârf de cuțit sare	
50 ml	ulei de măsline
20 g	roșii uscate
1	ou
50 g	brânză rasă
50 g	salam italian uscat mirodenii

Preparare

1. Introduceți făina, laptele, sarea, zahărul și drojdia uscată într-un robot de bucătărie și frământați 3 minute cu accesoriul de frământat.
2. Frământați uleiul de măsline și oul sub aluat și lăsați-l acoperit timp de 30 de minute într-un loc cald.
3. Între-timp tăiați felii subțiri salamul și roșiile uscate.
4. După timpul de dospire, amestecați în aluat salamul și roșiile tăiate precum și restul ingredientelor și lăsați-l să stea încă o dată 20 de minute.
5. Porționați acum aluatul în bucăți de 15 g și formați bile mici.
6. Încălziți accesoriul Pop în grătarul multifuncțional, puneți bilele în forme și închideți capacul. Coaceți cake-pops circa 7 minute.

Chip Cake Pops cu ciocolată

Ingrediente pentru aprox. 24 bucăți:

Ingrediente

100 g	făină
80 g	fulgi de ovăz
100 g	zahăr
1 plic	praf de copt
1 pachețel	zahăr vanilat
1 buc.	ou
120 g	Chocolate Chips
250 ml	lapte
80 g	unt topit

Preparare

1. Amestecați făina, fulgii de ovăz și praful de copt.
2. Într-un robot de bucătărie, se bat oul, laptele, zahărul, zahărul vanilat și untul topit.
3. Se adaugă amestecul de făină și se amestecă până când se formează un aluat frumos. La final se adaugă chipsurile de ciocolată.
4. Încălziți atașamentul Cakepop în grătarul multifuncțional și umpleți până la jumătate cu aluat, închideți capacul și coaceți Pops aprox. 4 minute.
5. Puteți servi Pops imediat așa cum sunt sau să le cufundați în ciocolată lichidă și să faceți biluțe de ciocolată.
6. Aluatul se potrivește foarte bine și pentru atașamentul