

RAGEX

# Книга рецептов



# Горячие перекусы на гриле

---

Сырники

3

Горячие бутерброды

4

Сыр с грушей

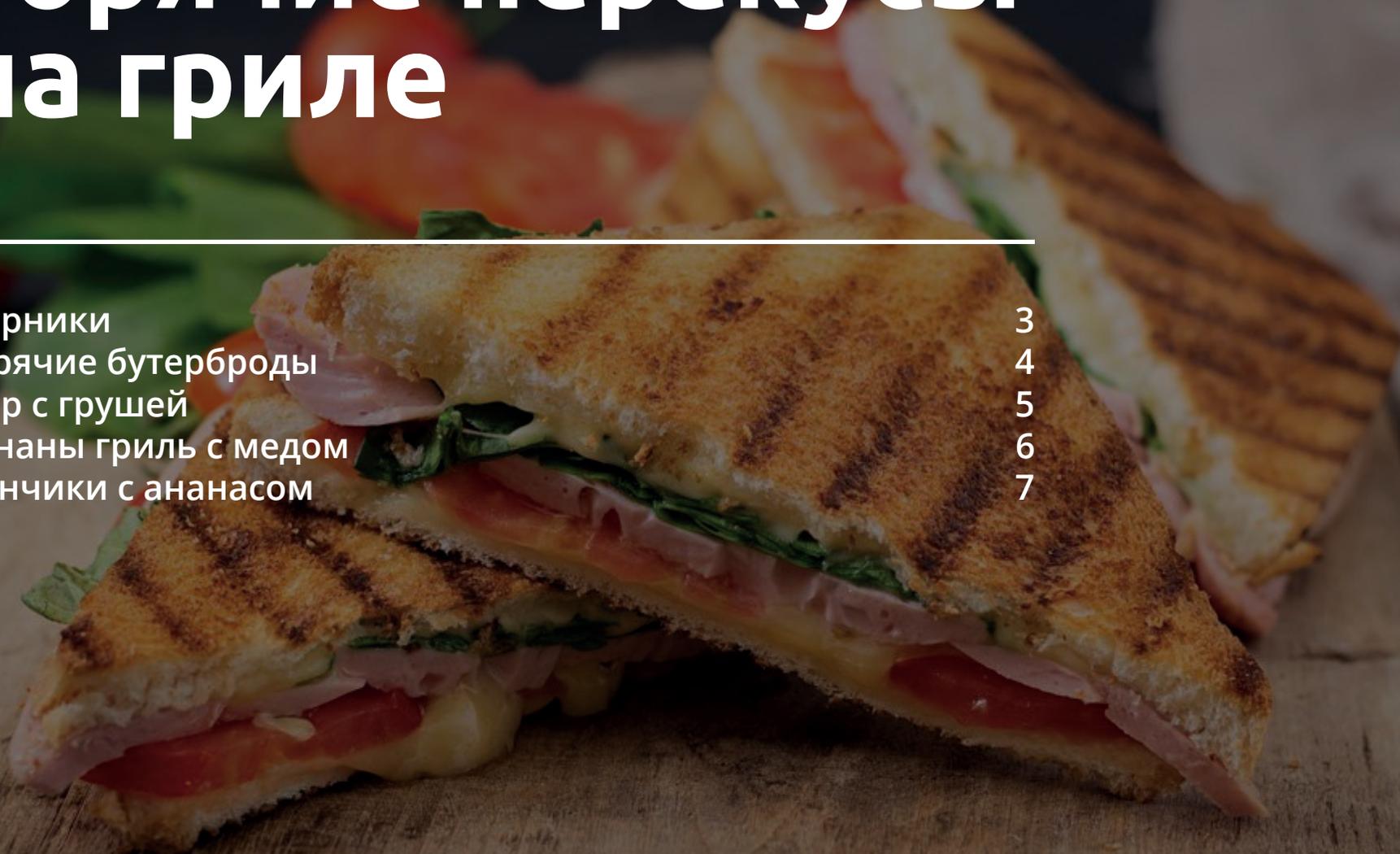
5

Бананы гриль с медом

6

Пончики с ананасом

7





# Сырники

## Ингредиенты:

Творог – 400 г  
Рисовая мука – 5 ст. л.  
+ 2 ст. л. для панировки  
Куриное яйцо – 1 шт.  
Сахар – 40 г  
Изюм – 50 г  
Ванилин – 0.25 ч. л.  
Растительное масло – 25 мл

## Приготовление:

- Изюм переберите и залейте кипятком на 10 минут. Обсушите сухофрукты от лишней влаги на бумажном полотенце.
- Творог перетрите через сито.
- Добавьте к творогу 1 куриное яйцо, перемешайте.
- Добавьте в смесь сахар и ванилин.
- Добавьте просеянную рисовую муку, тщательно перемешайте тесто для сырников.
- Добавьте подготовленный изюм.
- Готовое тесто разделите на 10-12 частей. Сформируйте сырники. Запанируйте сырники с обеих сторон в оставшейся рисовой муке.
- Смажьте пластины маслом и разогрейте электрогриль.
- Выложите на разогретый гриль сырники.
- Закрывайте электрогриль не до конца — так, чтобы верхняя крышка была над сырниками, но не давила, иначе сырники прилипнут.
- Готовьте сырники на гриле 3-5 минут, в зависимости от толщины изделий.

# Горячие бутерброды

## Ингредиенты:

Тостовый хлеб – 4 ломтика  
Ветчина – 100 г  
Свежий помидор – 1 шт.  
Сыр моцарелла – 2 пластинки  
Сливочное масло – 20 г  
Горчица – 1 ч. л.

## Приготовление:

- Два ломтика белого хлеба смажьте тонким слоем сливочного масла. Оставшиеся два ломтика хлеба смажьте небольшим количеством горчицы.
- На смазанный сливочным маслом хлеб выложите пластинки моцареллы. Моцареллу можно заменить твердым сыром, который хорошо плавится.
- Ветчину нарежьте тонкими ломтиками, выложим поверх сыра.
- Свежий помидор помойте, порежьте тонкими кольцами и выложите на сэндвичи.
- Накройте сэндвичи ломтиками хлеба, смазанными горчицей (соусом внутрь).
- Сливочным маслом смажьте пластины гриля и разогрейте электроприбор.
- Выложите сэндвичи на разогретый гриль. Готовить в под закрытой крышкой до золотистого оттенка.
- Поджаривайте бутерброды в течение 2-3 минут.





# Сыр с грушей

## Ингредиенты:

Кусочек сыра халуми – 200 г  
Груша – 1 шт.  
Листья салата  
Мед – 30 г  
Арбуз – 100 г

## Приготовление:

- Нарезьте сыр и грушу на одинаковые по толщине кусочки.
- Пластины гриля смажьте маслом и разогрейте электроприбор.
- На разогретую пластину выложите сыр и грушу. Жарьте продукты 1,5 минуты в закрытом гриле.
- Мытый листья салата выложите на дно тарелки. Сверху – жареный сыр халуми.
- Грушу поджаривайте еще минуту-две.
- Жареную грушу выложите на сыр. Добавьте несколько кубиков арбуза. В розетке подавайте мед.

Жареный сыр бесподобно сочетается с крепким черным кофе.



# Бананы гриль с медом

## Ингредиенты:

Бананы – по желанию  
Мед – пару столовых ложек  
Корица – по вкусу  
Сахарная пудра для декора

## Приготовление:

- Нарежьте бананы на длинные полоски. Толщина примерно 0.8 см.
- Мед немного разогрейте в микроволновке, добавьте в него корицу и перемешайте смесь.
- Каждый кусочек банана с обеих сторон промажьте медово-коричной смесью.
- Смажьте пластины гриля и разогрейте электроприбор.
- На горячую пластину выложить банан в меду. Жарьте бананы по 3-5 минут с каждой стороны до появления румяной корочки.

Жареные бананы с медом можно дополнить ванильным молоком, сметаной или сливками. Дополнительно бананы можно посыпать сахарной пудрой.



# Пончики с ананасом

## Ингредиенты:

Пончики – 5 шт.  
Масло сливочное несоленое (размягченное) – 3 ст. л.  
Сахар коричневый – 2/3 стакана  
Кольца ананаса – 10 шт.  
Вишни коктейльные – 10 шт.

## Приготовление:

- Каждый пончик разрежьте пополам вдоль, каждую половинку смажьте размягченным сливочным маслом на срезе.
- Разогрейте электрогриль.
- Из плотного слоя фольги сформируйте 5 квадратов размером 30x30 см. В каждый квадрат положите по 2 половинки пончика, посыпьте 1 столовой ложкой коричневого сахара и выложите по кольцу ананаса, в центр положите по одной вишенке. Края пакета аккуратно стянуть и закрепить. Поставьте пакеты с пончиками в решетку гриля и жарьте пончики с ананасами на гриле около 2-4 минут.

Подавайте жареные пончики с ананасами горячими.

[ragexstore.ru](http://ragexstore.ru)