

БЛЮДА ИЗ АЭРОГРИЛЯ

МОЯ
КУЛИНАРНАЯ
КНИГА



Книга-подарок
для каждой настоящей женщины

Слишком полезно не бывает!

Екатерина Животовская

Блюда из аэрогриля

«РИПОЛ Классик»

2017

Животовская Е. В.

Блюда из аэрогриля / Е. В. Животовская — «РИПОЛ Классик»,
2017 — (Слишком полезно не бывает!)

ISBN 978-5-38-611130-4

В настоящее время все больше и больше людей стараются придерживаться здорового образа жизни, неотъемлемой частью которого является правильное питание. Аэрогриль — незаменимый помощник в приготовлении не только вкусных, но и полезных блюд, в которых после тепловой обработки сохраняется большая часть витаминов и минеральных веществ. В аэрогриле можно приготовить горячие бутерброды, закуски, пиццу, птицу-гриль, жаркое, тушеные блюда, супы в горшочках, пироги, торты, десерты и даже глинтвейны. В нашей книге собраны замечательные рецепты для аэрогриля. Благодаря этой книге вы сможете порадовать себя и своих близких не только вкусной, но и полезной едой!

ISBN 978-5-38-611130-4

© Животовская Е. В., 2017
© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Введение	5
Горячие бутерброды, булочки и закуски	6
Пицца	10
Пицца с овощами и грибами	10
Пицца с рыбой и морепродуктами	14
Пицца с мясом	17
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Екатерина Васильевна Животовская

Блюда из аэрогриля

Введение

В настоящее время все больше и больше людей стараются придерживаться здорового образа жизни, неотъемлемой частью которого является правильное питание. Аэрогриль – незаменимый помощник в приготовлении не только вкусных, но и полезных блюд, в которых после тепловой обработки сохраняется большая часть витаминов и минеральных веществ. Еда из аэрогриля легко усваивается, содержит минимум холестерина и совсем не содержит канцерогенов. Продукты, жаренные или запеченные в аэрогриле, получаются сочными, с хрустящей корочкой, даже если готовятся без добавления жира.

Аэрогриль может заменить и тостер, и гриль, и коптильню, и фритюрницу, и шашлычницу, и микроволновую печь, и кухонную плиту. При этом он потребляет мало электроэнергии и не занимает много места на кухне. Принцип действия аэрогриля схож с работой конвекционной печи – продукты подвергаются тепловой обработке потоками горячего воздуха, который непрерывно циркулирует благодаря встроенному вентилятору.

В аэрогриле можно приготовить практически любые блюда – закуски, супы, жаркое, гарниры, пироги и торты, десерты, напитки. В продаже есть приборы с функцией горячего и холодного копчения. С их помощью можно коптить рыбу или мясо. В колбе аэрогриля можно сварить суп, кисель, компот и даже приготовить глинтвейн.

Горячие бутерброды, булочки и закуски

Бутерброды с сосисками и зеленым горошком

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 2 сосиски, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г сметаны.

Способ приготовления

Сосиски разрезать вдоль пополам. Ломтики хлеба смазать сметаной, выложить сверху сосиски.

Бутерброды выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 250 °С и высокой скорости вентилятора 3–5 минут. При подаче к столу украсить зеленым горошком.

Бутерброды с колбасой и баклажаном

Ингредиенты

4-6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г вареной колбасы, 1 баклажан, 4–6 веточек петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить. Колбасу нарезать кружочками, выложить на ломтики хлеба, сверху выложить баклажаны.

Бутерброды выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 250 °С и высокой скорости вентилятора 5 минут. При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Бутерброды с ветчиной и кетчупом

Ингредиенты

5-6 ломтиков батона, 100 г ветчины, 2 столовые ложки кетчупа, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления

Ветчину нарезать ломтиками. Ломтики батона смазать маслом, положить на них ветчину. Бутерброды выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 250 °С и высокой скорости вентилятора 3 минуты. При подаче к столу полить кетчупом.

Бутерброды с курицей и сыром

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г вареного мяса курицы, 50 г сыра, 50 г майонеза.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Мясо курицы нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик хлеба смазать майонезом, положить мясо, посыпать тертым сыром. Бутерброды выложить на среднюю решетку, запекать при температуре 250 °С и высокой скорости вентилятора 3 минуты.

Бутерброды с телятиной и плавленым сыром

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г отварной телятины, 50 г плавленого сыра, 50 г сметаны, перец.

Способ приготовления

Телятину нарезать тонкими ломтиками, поперчить. Сыр нарезать кусочками.

Ломтики хлеба смазать сметаной, сверху положить ломтики телятины и кусочки сыра. Бутерброды выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 250 °С и высокой скорости вентилятора 2–3 минуты.

Бутерброды с говяжьей печенью и помидором

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г вареной говяжьей печени, 1 помидор, перец.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Печень нарезать ломтиками, положить на хлеб. Посыпать перцем, сверху положить кружочки помидора. Бутерброды выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 250 °С и высокой скорости вентилятора 3 минуты.

Бутерброды с салями и сыром

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г салями, 50 г сыра, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Колбасу и сыр нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть.

На хлеб положить сначала ломтик колбасы, затем сыра. Бутерброды выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 25 °С и высокой скорости вентилятора 3 минуты. При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Бутерброды с грибами

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г жареных шампиньонов, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить грибы, посолить, полить сметаной.

Бутерброды выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 2–3 минуты.

Бутерброды с копченой курицей

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г мяса копченой курицы, 1 столовая ложка майонеза, перец.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать ломтиками. Майонез смешать с перцем и смазать им хлеб. Мясо выложить на хлеб. Бутерброды выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 250 °С и высокой скорости вентилятора 2–3 минуты.

Булочки с сыром и колбасой

Ингредиенты

2 пшеничные булочки, 100 г сыра, 100 г вареной колбасы, 30 мл кетчупа.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Колбасу нарезать кубиками. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить сыр и колбасу.

Булочки выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 250 °С и высокой скорости вентилятора 5 минут. При подаче к столу полить кетчупом.

Булочки с курицей и сыром

Ингредиенты

2 пшеничные булочки, 100 г жареного мяса курицы, 100 г сыра, 2 веточки зелени кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть. Сыр и мясо нарезать ломтиками. Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить мясо и сыр. Булочки выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 3 минуты. При подаче к столу украсить веточками кинзы.

Булочки «Сырные»

Ингредиенты

2 пшеничные булочки, 100 г сыра, 50 г творога, перец.

Способ приготовления

Сыр натереть на терке, смешать с творогом.

Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, положить внутрь приготовленную смесь, поперчить. Булочки выложить на верхнюю решетку, запекать при температуре 220 °С и высокой скорости вентилятора 7 минут.

Булочки с беконом

Ингредиенты

2 пшеничные булочки, 100 г бекона, 50 г сыра, 50 г майонеза.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Бекон нарезать ломтиками. Сыр смешать с майонезом.

Булочки разрезать вдоль, вынуть часть мякоти, внутрь положить бекон и приготовленную смесь. Булочки выложить на среднюю решетку, запекать при температуре 220 °С и высокой скорости вентилятора 5–7 минут.

Сосиски с сыром и яйцами

Ингредиенты

5-6 сосисок, 100 г сыра, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 огурца, 2 чайные ложки муки, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с мукой, солью и сыром, смазать полученной массой сосиски. Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Сосиски выложить в смазанную сливочным маслом форму, запекать при температуре 205 °С и средней скорости вентилятора в течение 4 минут. При подаче к столу оформить кружочками огурцов.

Колбаса с кабачками

Ингредиенты

300 г вареной колбасы, 200 г кабачков, 2 чайные ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Колбасу нарезать крупными кусками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки выложить в смазанную растительным маслом форму, сверху положить колбасу, посолить и запекать при температуре 230 °С и средней скорости вентилятора в течение 7 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Ветчина в сухарях

Ингредиенты

300 г ветчины, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 чайная ложка растительного масла, 1 столовая ложка кетчупа.

Способ приготовления

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалить в панировочных сухарях, выложить в смазанную растительным маслом форму, запекать при температуре 220 °С и средней скорости вентилятора в течение 2 минут. При подаче к столу полить кетчупом.

Колбаса с сыром

Ингредиенты

300 г вареной колбасы, 100 г сыра, 2 помидора, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Колбасу и сыр нарезать ломтиками.

Колбасу выложить в смазанную сливочным маслом форму, положить сверху ломтики сыра, запекать при температуре 220 °С и средней скорости вентилятора в течение 2 минут.

Колбасу выложить на блюдо, положить поверх каждого ломтика кружочек помидора, смазать майонезом.

Пицца

Пицца с овощами и грибами

Пицца «Грибная поляна»

Ингредиенты

Основа для пиццы, 200 г шампиньонов, 100 г сыра, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Грибы и лук выложить в форму с разогретым растительным маслом, посолить, жарить в течение 5 минут при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора.

Основу для пиццы смазать майонезом, выложить грибы и лук, посыпать сыром, поперчить.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Пицца с баклажанами и цукини

Ингредиенты

Основа для пиццы, 2 баклажана, 1 небольшой цукини, 2 помидора, 4 зубчика чеснока, 100 г сыра, 2 столовые ложки кетчупа, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и цукини вымыть, нарезать кружочками, обжаривать в растительном масле 5 минут при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы полить кетчупом, посолить, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить баклажаны, цукини, помидоры.

Посыпать чесноком и сыром. Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Пицца с корейской морковью и маринованными грибами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 150 г корейской моркови, 300 г маринованных грибов, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ пучка зелени кинзы, $\frac{1}{2}$ пучка зелени базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень кинзы и базилика вымыть, нарубить. Грибы жарить на растительном масле 3 минуты при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора, затем добавить чеснок и жарить еще 1 минуту при том же режиме.

Основу для пиццы полить майонезом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить грибы с чесноком, корейскую морковь, посыпать зеленью.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Пицца с молодым картофелем и зеленью

Ингредиенты

Основу для пиццы, 3–4 сваренных в мундире клубня молодого картофеля, 100 г майонеза, 1 помидор, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сыра, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок щавеля, 2 веточки базилика, соль.

Способ приготовления

Основу для пиццы смазать майонезом и оставить на 10 минут. Яйца и картофель очистить, нарезать кружочками.

Сыр натереть на крупной терке. Базилик вымыть. Зелень укропа, петрушки и щавель вымыть, мелко нарезать. Помидор нарезать кружочками.

Основу для пиццы посыпать зеленью, сверху выложить картофель, яйца и помидор, посолить, посыпать сыром. Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 10 минут. При подаче к столу украсить веточками базилика.

Пицца с сельдереем и помидорами черри

Ингредиенты

Основу для пиццы, 2 стебля сельдерея, 57 помидоров черри, 4 зубчика чеснока, 100 г сыра, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Сельдерей вымыть, нарезать кружочками. Помидоры черри вымыть. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы полить кетчупом, посолить, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить сельдерей и помидоры. Посыпать чесноком и сыром.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 10 минут.

Пицца с лесными грибами, овощами и сыром

Ингредиенты

Основу для пиццы, 200 г жареных лесных грибов, 1 стручок сладкого перца, 2 помидора, 100 г сыра, 1 столовая ложка майонеза, перец.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать небольшими кружочками.

Основу для пиццы смазать майонезом, выложить грибы, сладкий перец, помидоры, поперчить, посыпать сыром. Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Томатная пицца с фасолью и картофелем

Ингредиенты

Основа для пиццы, 100 г консервированной фасоли в томатном соусе, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 помидора, 4 зубчика чеснока, 100 г сыра, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Основу для пиццы полить кетчупом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить фасоль, картофель, помидоры. Посыпать чесноком и сыром. Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 10 минут.

Пицца с кукурузой и грибами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 150 г консервированной кукурузы, 300 г маринованных грибов, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 1/2 пучка зелени петрушки, 1/2 пучка зелени базилика, перец.

Способ приготовления

Грибы мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень петрушки и базилика вымыть, нарубить.

Основу для пиццы смазать майонезом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить грибы с чесноком, кукурузу, посыпать зеленью. Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Овощная пицца с маслинами и стеблями бамбука

Ингредиенты

Основа для пиццы, 100 г маслин без косточек, 50 г маринованных стеблей бамбука, 50 г сыра, 2 помидора, 1 морковь, 2 стручка болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Морковь обжаривать в растительном масле вместе с луком и чесноком в течение 1 минуты при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора, добавить болгарский перец и помидоры, посолить, тушить 3 минуты при температуре 200 °С и средней скорости вентилятора.

Основу для пиццы полить кетчупом, поперчить. Смешать тушеные овощи с маслинами, нарезанными стеблями бамбука и зеленью и выложить на поверхность изделия. Посыпать натертым на крупной терке сыром. Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Пицца с маринованными овощами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 100 г маринованных кружочками баклажанов, 3 маринованных огурца, 3 маринованных зубчика чеснока, 4 маринованных зеленых помидора, 100 г лечо, 50 мл томатного соуса, 100 г сыра.

Способ приготовления

Огурцы и чеснок мелко нарезать. Помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. На основу для пиццы ровным слоем выложить лечо, сверху распределить огурцы и чеснок, затем баклажаны и помидоры, полить томатным соусом, посыпать сыром. Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 10 минут.

Пицца «Диетическая»

Ингредиенты

Основа для пиццы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок щавеля, 3 сваренных в мундире клубня молодого картофеля, 2–3 веточки укропа, 100 г низкокалорийного майонеза, 1 помидор, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления

Основу для пиццы смазать майонезом и оставить на 10 минут. Яйца и картофель очистить, нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть. Зеленый лук и щавель вымыть, мелко нарезать. Помидор нарезать кружочками.

Основу для пиццы посыпать зеленью, сверху выложить картофель, яйца и помидор, посолить, посыпать сыром. Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 10 минут. При подаче к столу украсить веточками укропа.

Пицца по-китайски

Ингредиенты

Основа для пиццы, 50 г риса, 200 г маринованных шиитаке, 1 стебель сельдерея, 2 столовые ложки майонеза, $\frac{1}{2}$ пучка зелени кинзы, $\frac{1}{2}$ пучка зелени базилика, $\frac{1}{2}$ чайной ложки карри, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Грибы мелко нарезать. Сельдерей вымыть и мелко нарезать. Зелень кинзы и базилика вымыть, нарубить.

Основу для пиццы полить майонезом, посолить, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить рис, грибы, сельдерей, посыпать все зеленью, перцем и карри.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Пицца с рыбой и морепродуктами

Пицца со шпротами, корейской морковью и маслинами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 150 г консервированных шпрот, 100 г корейской моркови, 2 помидора, 50 г маслин без косточек, 2 столовые ложки томатного соуса, $\frac{1}{2}$ пучка зелени кинзы, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Маслины разрезать на половинки. Зелень кинзы вымыть и нарубить. Основу для пиццы полить соусом, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, корейскую морковь, маслины и шпроты.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Пицца со шпротами и перепелиными яйцами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 150 г консервированных шпрот, 5 сваренных вкрутую перепелиных яиц, 1 помидор, 2 столовые ложки кетчупа, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, 100 г сыра, перец.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Яйца очистить и разрезать на половинки. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы полить кетчупом, поперчить.

На поверхности изделия равномерно распределить помидор, яйца и шпроты. Посыпать сыром.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Пицца с мидиями и шампиньонами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 150 г консервированных мидий, 100 г майонеза, 3 крупных шампиньона, 2 помидора, 100 г сыра, 2–3 веточки базилика, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Основу для пиццы смазать майонезом и оставить на 10 минут. Базилик вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Шампиньоны промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на основу, посолить. Сверху выложить мидии, помидоры, посыпать базиликом и сыром.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 10 минут.

Пицца с креветками и спаржей

Ингредиенты

Основа для пиццы, 150 г вареных очищенных креветок, 100 г майонеза, 100 г корейской спаржи, 100 г сыра, 2–3 веточки базилика.

Способ приготовления

Спаржу нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на мелкой терке, взбить с майонезом. Базилик вымыть, измельчить.

Основу для пиццы смазать смесью майонеза и сыра, оставить на 10 минут. Затем выложить сверху креветки и спаржу, посыпать базиликом.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 7-10 минут.

Пицца с горбушей и маринованными опятами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 200 г филе жареной горбуши, 100 г маринованных опят, 2 помидора, 50 г маслин без косточек, 2 столовые ложки томатного соуса, 1/2 пучка зелени кинзы, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Маслины разрезать на половинки. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Основу для пиццы полить соусом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, маслины и рыбу.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 7-10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Пицца с сайрой и картофелем

Ингредиенты

Основа для пиццы, 200 г консервированной сайры в масле, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 помидор, 2 столовые ложки кетчупа, 1/2 пучка зелени петрушки, 100 г сыра, перец.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Картофель очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы полить кетчупом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидор, картофель и сайру. Посыпать сыром, выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Пицца с копченой скумбрией, стеблями бамбука и маринованными грибами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 150 г филе копченой скумбрии, 100 г маринованных грибов, 2 помидора, 50 г маринованных стеблей бамбука, 2 столовые ложки кетчупа, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Грибы и стебли бамбука нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Основу для пиццы полить кетчупом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, стебли бамбука и кусочки филе сайры.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 7-10 минут.

Пицца с мясом

Пицца с куриной ветчиной и болгарским перцем

Ингредиенты

Основа для пиццы, 200 г куриной ветчины, 2 стручка болгарского перца, 200 г сыра, 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Ветчину нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца взбить с сыром.

На поверхности основы равномерно распределить болгарский перец, ветчину и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленым луком, выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Пицца с колбасой, беконом и грибами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 150 г копченой колбасы, 150 г маринованных грибов, 1 луковица, 100 г бекона, 150 г брынзы, 2 столовые ложки кетчупа, 1/2 пучка зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы, бекон и колбасу нарезать небольшими ломтиками. Брынзу натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. На основу выложить колбасу, грибы, бекон, сыр. Изделие смазать кетчупом, поперчить, посыпать луком и зеленью укропа.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Пицца с сосисками и овощами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 4 сосиски, 2 стручка маринованного сладкого перца, 200 г сыра, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Сладкий перец нарезать полосками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Сосиски нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

На поверхности основы равномерно распределить сладкий перец, сосиски и помидор. Посыпать сыром и зеленью укропа.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Пицца «Ассорти»

Ингредиенты

Основа для пиццы, 2 копченые сардельки, 100 г копченой колбасы, 100 г вареной колбасы, 100 г ветчины, 1 стручок болгарского перца, 200 г сыра, 1 помидор, 2–3 веточки базилика, $\frac{1}{2}$ пучка зелени укропа, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сардельки, колбасу и ветчину мелко нарезать. Зелень базилика и укропа вымыть, нарубить.

На поверхности основы равномерно распределить болгарский перец, колбасные изделия и помидоры, смазать майонезом, посыпать сыром и зеленью базилика.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Пицца с копченой курицей и острым соусом

Ингредиенты

Основа для пиццы, 300 г мяса копченой курицы, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка кетчупа, $\frac{1}{2}$ пучка зелени базилика, $\frac{1}{2}$ чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Чеснок и лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень базилика вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса смешать чеснок, лук, помидоры, лимонный сок, кетчуп и красный перец. Основу для пиццы полить соусом. Сверху выложить мясо и сыр, посыпать зеленью базилика.

Изделие выложить на верхнюю решетку, выпекать при температуре 260 °С и высокой скорости вентилятора 15 минут.

Пицца с копченой курицей и овощами

Ингредиенты

Основа для пиццы, 200 г мяса копченой курицы, 1 стручок болгарского перца, 200 г сыра, 2 помидора, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Сыр и курицу нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать полосками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.