

Конвертик или рулетик с сулугуни



лаваш - 2 листа
укроп - 1 пучок
сыр сулугуни - 400 г
майонез - 2 ст. л.
соль - по вкусу

Этапы приготовления:

1. Лист лаваша разрезать пополам.
2. Сулугуни натереть на крупной терке.
3. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать.
4. Смешать сыр с укропом, приправить солью, хорошо перемешать. Половину листа лаваша смазать майонезом, выложить смесь сыра и укропа, свернуть конвертиком или рулетиком.
5. Положить конвертики на решетку и запекать по 2-3 минуты с каждой стороны. Сыр должен начать плавиться.
6. Готовые конвертики выложить на блюдо или тарелку и подать к столу.

Телячья печенка с салом и луком



телячья печень - 500 г
шалфей - 2 стебля
сало - 150 г (с брюшины, очень тонко нарезанного)
лук - 4 шт
соль - по вкусу
прованские травы - 1 ч. л.

Этапы приготовления:

1. Печенку слегка отбить, нарезать ломтиками толщиной 1 см.
2. Шалфей промыть, листочки снять со стебля.
3. На каждый кусочек печенки положить кусочек сала и листик шалфея, посолить, поперчить и свернуть рулетом.
4. Обернуть печеночные рулетики еще одним кусочком сала и закрепить зубочисткой.
5. Луковицы почистить и нарезать колечками. Обжарить колечки при высокой температуре до золотистого цвета, сыпав прованскими травами.
6. Обжарить печеночные рулетики на горячем гриле по 5—8 минут с каждой стороны.
7. Украсить колечками лука и подавать на стол.

Котлетки на гриле



фарш мясной — 1кг
лук репчатый — 1шт
хлеб белый — 2 ломтика
яйца — 2шт
соль - по вкусу
бекон — 150г
специи (соль, перец черный, щепотка
семян тмина, горчица) вода минеральная

Этапы приготовления:

Традиционное немецкое блюдо. Сначала замачиваем хлеб в воде и отжимаем его. Потом мелко режем бекон и лук. Смешиваем все с фаршем, добавляем туда яйца и специи, и перемешиваем все. Затем добавляем минеральную воду и делаем котлетки. Жарим их на гриле до готовности.

Мясные кексики



не жирная свинина или телятина - 0.5кг
чеснок - 3 зубчика
крахмал - 3 ст. ложки
яйца - 2шт
соль - по вкусу
майонез - 250г.
киндза, базилик, укроп

Этапы приготовления:

Мясо режем ножом **ОЧЕНЬ** мелко. Аналогично поступаем с зеленью и чесноком. Все смешиваем, солим и ставим на 3-4 часа в холодильник. Достаем, разбиваем в фарш яйца, перемешиваем и раскладываем по силиконовым формочкам. Запекаем в нашей сковороде-гриле. Минут за 15 до готовности можно присыпать тертым сыром.

Креветки-гриль



королевские креветки (крупные) - 1кг
чеснок - 3 зубчика
лимон - 1
оливковое масло - 150г.
соль - по вкусу
трава душицы - 2 ст. ложки

Этапы приготовления:

Креветки разморозить. Приготовить маринад. Смешать лимонный сок, оливковое масло, душицу, продавленный через пресс чеснок, посолить. Замариновать в этой смеси креветки (в панцире) минимум на три часа (чем дольше, тем лучше). Готовить на гриле.

Сосиски в тесте



Тёплая вода - 350мл
Дрожжи - 15г.
Сахар - 1 ст.ложка
Соль - 1 ч.ложка.
Базилик сушённый - 1 ч.ложка.
Сушённые томаты в масле - горсть
Чеснок - 3 зубчика
Мука - 4 стакана
Оливковое масло - 2 ст.ложки

Этапы приготовления:

Смешать тёплую воду с дрожжами. Добавить сахар, соль, базилик, масло, очень измельчённые томаты и чеснок. Добавить муку, замесить не крутое тесто. Накрыть тесто полотенцем и оставить на 1 час. Выложить тесто на стол с мукой. Сформировать колбаску, разрезать на части. Каждый кусочек вытянуть руками в длину. Обернуть вокруг сосиски. Выпекать на гриле 10-15 мин.

Кармашки из куриного филе



Куриная грудка - 500г.
Свежие грибы - 100г.
Репчатый лук - 1 шт.
Сыр тертый - 50г.
Оливковое масло - 2 ст.ложки.
Соль, перец - по вкусу

Этапы приготовления:

Грибы отварите и мелко нарежьте. Мелко нарежьте лук и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте грибы и обжарьте вместе с луком. Дайте грибному фаршу остыть и высыпьте на сковороду тертый сыр, чтобы он схватился. Нарежьте куриную грудку кусками толщиной 2 см. Сделайте в каждом куске глубокий надрез(карманчик). Отбейте, посолите и поперчите мясо. Начините кармашки грибным фаршем и заколите шпажками. Запекайте в гриле до готовности.

Запеченный картофель "Гармошка"



Картофель - 6шт.
Бекон - 100г.
Зелень укропа, петрушки
Чеснок - 3 зубчика
Соль, перец - по вкусу

Этапы приготовления:

Тщательно моем картофель. Затем кладем каждую картофелину между двумя шпажками и режем, не прорезая до конца на толщину шпажки. Мелко режем зелень и чеснок. Каждую картофелину солим, перчим и заворачиваем в фольгу вместе с кусочком бекона, зеленью и чесноком. Запекаем в гриле в течении часа. Затем аккуратно открываем фольгу сверху и печем еще около 10 мин для образование румяной корочки.

Хлебные горшочки



Булочки "Днепровские" - 6шт.
Яйца вареные - 2 шт.
Зелень укропа, петрушки
Лук репчатый - 1 шт.
Масло растительное
Майонез
Соль, перец - по вкусу

Этапы приготовления:

Лук, яйца и зелень мелко порезать. С булочек срезать верхушку и вынуть мякиш. Получившиеся горшочки и крышечки подсушить в гриле 5 минут. Мякиш покрошить и смешать с нарезанной зеленью, луком и яйцами, добавить немного майонеза, специи (в фарш можно добавить еще чего-нибудь – мелко нарезанные грибы, сыр, овощи). Подсушенные горшочки смазать изнутри растительным маслом и плотно набить фаршем. Запекать в гриле 10-15 минут.

Рулет мясной запеченный



Яйцо сырое - 1шт.
Яйца вареные - 4 шт.
Фарш (свинина и говядина) - 400г.
Соль, перец - по вкусу

Этапы приготовления:

Фарш солим, смешиваем с сырым яйцом и делим на 4 части. Затем из каждой части формуем лепешки и заворачиваем в них по вареному яйцу. Придаем изделиям слегка удлиненную форму. Запекаем на гриле примерно 30 минут до образования поджаристой корочки.

Картофельная запеканка



Картофель - 4шт.
Копченая свинина - 300г.
Сыр - 70г.
Яйца - 2-3 шт.
20% сливки - 100 мл.
Соль, перец - по вкусу
Растительное масло

Этапы приготовления:

Картофель промыть, очистить и нарезать крупной соломкой. Мясо нарезать кусочками, того же размера что и картофель. В большой миске соединить картофель, мясо, приправить солью и молотым перцем. В другой посуде слегка взбить яйца, добавить сливки и часть тертого сыра. Формочки для кексов смазать растительным маслом и наполнить картофельной смесью. Затем в каждую формочку добавить яично-сливочную смесь, сверху посыпать сыром. Запекать в гриле до готовности картофеля. Готовые запеканки оставить в форме, предварительно разместив формы на влажной салфетке, а сверху накрыть другой сухой салфеткой. Переложить запеканки на тарелку и украсить свежими овощами.

Овощи-гриль в маринаде



Небольшие баклажаны - 3 шт.
Небольшие кабачки - 2 шт.
Сладкий перец - 2 шт.
Шампиньоны - 6 шт.
Лук репчатый - 1 шт.
Для маринада:
Растительное масло, лимонный сок - по 3 ст.ложки.
Измельченные петрушка и базилик - по 1 ст.ложке
Чеснок - 3 зубчика, соль и перец по вкусу

Этапы приготовления:

После овощей в свежем виде самыми полезными считаются овощи, приготовленные на гриле. Если их предварительно замариновать, вкус намного улучшится, и пропекутся они быстрее. Баклажаны нарезать кружочками, посыпать солью, оставить на 15 минут. Промыть, обсушить. Кабачки нарезать кружочками, перец – полосками, лук – дольками, у шампиньонов отрезать ножки. Смешать масло с лимонным соком, добавить измельченный чеснок, зелень, посолить и поперчить. Залить маринадом овощи, перемешать и оставить мариноваться как минимум на час (поставить в холодильник). Запечь на гриле до готовности. В оставшийся маринад добавить немного меда, полить овощи сверху. Подавать горячими, посыпав мелко нарезанной свежей зеленью.

Чесночный багет



Французский багет - 1 шт.
Петрушка, кинза, базилик - по вкусу
Чеснок - 5-6 зубчиков
Кедровые орешки - горсть
Оливковое масло - 4 ст. ложки.
Масло сливочное - 50г.
Соль - по вкусу

Этапы приготовления:

Измельчить блендером всё до однородного состояния, посолить. Надрезать багет наискосок на 2/3 толщины, заполнить надрезы смесью, завернуть багет в фольгу. Готовить на гриле 10 минут, затем ещё 2-3 минуты без фольги. Сразу подавать.

Картофель, фаршированный на гриле



Картофель - 2 шт.
Охотничья колбаска - 1 шт.
Грудинка копчёная - по вкусу
Шампиньоны - 2 шт.
Чеснок - 3 зубчика
Масло сливочное - 50г.
Сливки - 50г.
Зелень
Сыр для посыпания

Этапы приготовления:

Картофель отвариваем минут 30-35. Грибы нарезаем и обжариваем. Колбасу и грудинку нарезаем, складываем в миску. Добавляем грибы, выдавливаем чеснок, мелко рубим зелень. В сваренном картофеле вырезаем лунки, берём из одного картофеля примерно половину мякоти и добавляем к начинке, солим, перемешиваем. Фаршируем начинкой картофель, сверху - кусочек сливочного масла. Заливаем сливками, посыпаем сыром и на гриль, пока сыр не зарумянится.

Закуска "Бабочка"



Готовое слоеное тесто - 400г.
Бекон - 200г.
Соль - по вкусу

Этапы приготовления:

Блюдо для самых ленивых. Тесто нарезаем на прямоугольники нужной величины и слегка подсаживаем. Нарезаем бекон на тонкие длинные полоски. Формируем "бабочку" (см. фото). На гриль до готовности

Печёная кукуруза-гриль



Кукуруза - 2 початка.
Сливочное масло - 20г.
Чеснок - 1 зубчик.
Соль - по вкусу
Молотый перец чили - по вкусу
Зелень петрушки

Этапы приготовления:

Смешать масло с солью, чили, тёртым чесноком и нарезанной петрушкой. Натереть этой смесью кукурузу, завернуть в фольгу. Выпекать 30 минут.