





## Рецепты для аэрогриля BR2030

 BRAYER VIDEO

 [vk.com/brayer.official](https://vk.com/brayer.official)

 @brayer\_official



### Творожный пирог

#### Тесто

- Сметана – 4 ст.л.
- Майонез – 4 ст.л.
- Сахар – 4 ст.л.
- Яйцо – 1 шт.
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Мука – 5 ст.л.

#### Начинка

- Творог – 500 г
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 1 ст.л.

### Порядок приготовления:

1. Тщательно смешайте сахар, разрыхлитель и муку. Затем добавьте в смесь яйцо, майонез, сметану и перемешайте тесто до однородности.
2. Переложите тесто в чашу аэрогриля и выпекайте в течении 20-30 минут при температуре 180°.
3. Взбейте творог, яйца и сахар и выложите на запеченное тесто.
4. Запекайте еще 20-30 минут до готовности.



## Курица в томатах

- Куриные ножки – 500 г.
- Помидор – 1 шт.
- Майонез – 2 ст.л.
- Соль
- Карри
- Травы

### Порядок приготовления:

1. Маринуйте курицу в майонезе, соли, карри, травах и натертом помидоре в течении нескольких часов.
2. Выложите курицу в корзину аэрогриля и залейте оставшимся маринадом.
3. Готовьте курицу в аэрогриле 15 минут при 175°, затем 20 минут при 160°.



## Запеченная форель

- Форель – 500 г
- Травы
- Сок лимона
- Соль

### Порядок приготовления:

1. Промойте рыбу и натри ее травами, солью и сбрызните соком лимона.
2. Выложите рыбу в чашу аэрогриля и выпекайте 30-40 минут при температуре 180°.