

Обов'язково прочитайте інструкції Ninja®, що додаються, перш ніж використовувати пристрій.

NINJA®

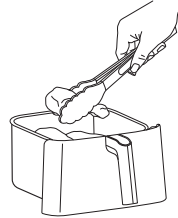
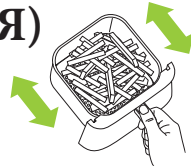
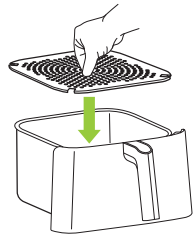
Мультипіч MAX PRO

КНИГА РЕЦЕПТІВ



**+15 НЕЙМОВІРНИХ РЕЦЕПТІВ
+ ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ**

AIR FRY (ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ)



**СТРУШУЙТЕ ТА
ПЕРЕМІШУЙТЕ ІНГРЕДІЄНТИ**
Для отримання бездоганно
приготованих страв, радимо частіше
струшувати або перемішувати
інгредієнти під час приготування за
допомогою силіконових щипчиків.

ТАРІЛКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКИХ СТРАВ

Тарілка Crisper Plate сприяє ще більшому підрум'яненню страв. Ми рекомендуємо використовувати її кожного разу, коли ви готуєте за допомогою функції Air Fry "Повітряне обсмаження".

РОЗТАШУВАННЯ ТАРІЛКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХРУСТКИХ СТРАВ

Верхнє положення: Щоб розташувати тарілку Crisper Plate у верхньому положенні контейнера, переконайтеся, що вирізи на тарілці, коли ви вставляєте її в контейнер для приготування їжі розташовані спереду та позаду контейнера.

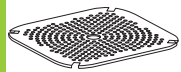
Нижнє положення: Щоб розташувати тарілку Crisper Plate у нижньому положенні контейнера, переконайтеся, що вирізи під час встановлення її в контейнер знаходяться зліва та справа.

ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИПЕЧІ

Мультипеч Ninja® Air Fryer Max циркулює гаряче повітря навколо ваших страв видаляючи вологу з їх поверхонь, щоб надати їм золотисто-коричневої хрусткої скоринки.

ФУНКЦІЯ НЕОБХІДНИЙ АКСЕСУАР ТЕМПЕРАТУРА ЧАС

MAX CRISP
(Обсмаження до хрусткої скоринки)

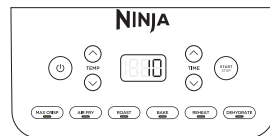


Додайте своїм стравам додаткової хрусткої скоринки

Тарілка для приготування хрустких страв

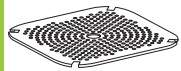


Під час приготування з функцією Max Crisp регулювання температури недоступне



Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

AIR FRY
(Повітряне обсмаження)



Насолоджуйтеся хрусткою скоринкою без почуття провини за вживання смажених у фритюрі страв.

Тарілка для приготування хрустких страв



Встановіть необхідну температуру.



Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування

ФУНКЦІЯ

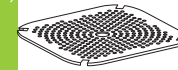
НЕОБХІДНИЙ АКСЕСУАР

ТЕМПЕРАТУРА

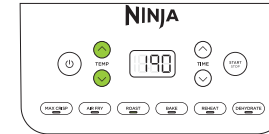
ЧАС

Обсмаження (ROAST)

Використуйте пристрій в якості духовки для нижнього м'яса та інших страв.



Тарілка для приготування хрустких страв



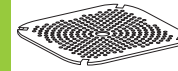
За потреби відрегулюйте температуру



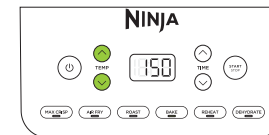
Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування

Випікання (BAKE)

Створіть вишукану випічку та десерти.



Тарілка для приготування хрустких страв.



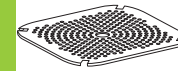
За потреби відрегулюйте температуру



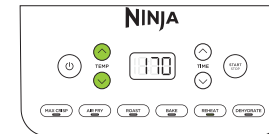
Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування

REHEAT (Розігрівання)

Відновлюйте залишки їжі обережно підігрівачи їх, до хрусткої скоринки.



Тарілка для приготування хрустких страв.



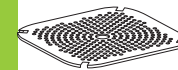
За потреби відрегулюйте температуру



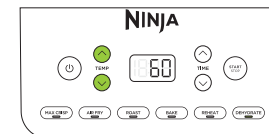
Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування

Дегідратація (DEHYDRATE)

Зневодніть м'ясо, фрукти та овочі для більш корисних перекусів.



Тарілка для приготування хрустких страв.



За потреби відрегулюйте температуру



Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування

NINJA
TEST
KITCHEN



ВІДСКАНУЙТЕ
ЩОБ МАТИ
ДОСТУП ДО
РЕЦЕПТІВ

www.ninja-kitchen.com.ua

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЄЮ AIR FRY (Повітряне обсмаження)



Струшуйте та перемішуйте інгредієнти

Перемішуйте та струшуйте інгредієнти для їх рівномірного підрум'янення.



Готуйте страви, як в звичайній духовці

Готуйте страви, як в звичайній духовці, використовуючи функцію ROAST або BAKE. Щоб приготувати страви по рецептам для звичайної духовки, радимо зменшити температуру на 10 °С. Рекомендуємо частіше перевіряти страви, під час всього процесу приготування.



Приготування свіжих інгредієнтів з функцією AIR FRY

Для найкращого обсмаження свіжих овочів, під час їх приготування, радимо додавати до них не менше 1 ст. ложки олії. Ви можете варіювати кількість олії, за власним бажанням.



Захистіть ваші страви

Щоб легкі продукти, які готуються в мультиварці, не здувало вентилятором, закріпіть їх за допомогою паличок для коктейлів.



Авгостоп та автозапуск

Мультипеч автоматично призупиняє приготування страви, під час виймання контейнера з мультиварки та поновлює приготування, під час встановлення його назад в прилад.



Коректуйте рецепти

Якщо ви хочете приготувати меншу кількість їжі, ніж вимагає рецепт, не забудьте скоротити час приготування. Якщо ви готуєте трохи більше інгредієнтів, ніж зазначено в рецепті - збільште час приготування. Рекомендуємо частіше перевіряти готовність страв.



Не переповнюйте контейнер та тарілку для приготування хрустких страв

Рівномірно розташовуйте та розподіляйте інгредієнти всередині тарілки та контейнера, щоб забезпечити їх рівномірне підсмажування.



Інтенсивне підрум'янення

Під час приготування, радимо використовувати олію-спрей, щоб рівномірно покрити інгредієнти для їх рівномірного підсмажування.

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЄЮ DEHYDRATE (Дегідратація)



Нарізка

Використовуйте слайсер, щоб отримати однакові тонкі скибочки фруктів та овочів. Рекомендуємо нарізати фрукти та овочі якомога тонше.



Витирайте інгредієнти

Рекомендуємо насухо витирати інгредієнти перед тим, як класти їх до контейнеру.



Зрізайте жир

Перед зневодненням яловичини або птиці обов'язково зрізайте весь жир, оскільки він не піддається зневодненню та може призвести до псування продукту.



Уникайте окислення інгредієнтів

Фрукти, такі як яблука та груші, швидко окислюються. Щоб відтермінувати процес окислення, після нарізання їх на слайси рекомендуємо замочувати їх у воді з лимонним соком приблизно на 5 хвилин.



Не нашаровуйте інгредієнти

Для оптимізації простору розкладайте інгредієнти одним шаром та близько один до одного. Уникайте нашаровування інгредієнтів.



Як довго триває процес зневоднення?

Дегідратація більшості фруктів та овочів займає 6–8 годин, в'яленому м'ясу потрібно 5–7 годин. Чим довше ви зневоднюєте інгредієнти, тим хрусткішими вони стають.



Зберігання

Щоб максимально збільшити термін придатності зневоднених продуктів, зберігайте їх при кімнатній температурі в герметичному контейнері до 2 тижнів.

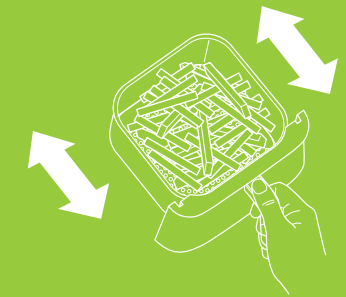
Таблиця для приготування, з функцією AIR FRY

Використовуйте час приготування, зазначений в таблицях, як рекомендований, налаштовуючи його на свій смак.

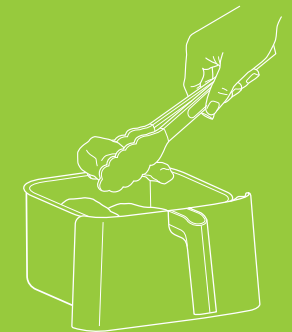
ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
Овочі					
Спаржа	250 гр	Обрізати кінчики	2 чайні ложки	200°C	6-8 хвилин
Буряк	6 маленьких, або 4 великих (1 кг)	Цілий	Без олії	200°C	45-60 хвилин
Болгарський перець	4 шт.(600 гр)	Цілий	Без олії	200°C	26-30 хвилин
Броколі	400 гр	Розділити на суцвіття по 2,5 см.	1 ст.л.	200°C	13-16 хвилин
Брюсельська капуста	1 кг	Розрізати навпіл, видалити плодоніжку	1 ст.л.	200°C	18-22 хвилин
Мускатний гарбуз	1 кг	Нарізаний шматочками по 2,5 см	1 столова ложка	200°C	23-26 хвилин
Морква	1 кг	Очищена, нарізана шматочками по 1,5 см	1 ст.л.	200°C	20-24 хвилин
Цвітна капуста	900 гр	Розрізати на суцвіття 2,5 см	2 ст.л.	200°C	20-24 хвилин
Кукурудза в качанах	4 шт	Цілі качани, очищені від лущиння	1 ст.л.	200°C	12-15 хвилин
Кабачок	1 кг	Розрізати вздовж на четвертинки, потім нарізати шматочками по 2,5 см	1 столова ложка	200°C	18- 20 хвилин
Зелена квасоля	400 г	Нарізати на шматочки	1 столова ложка	200°C	12-14 хвилин
Капуста кале (для чіпсів)	200 гр	Порвати на шматочки, видалити стебла	Без олії	150°C	8-10 хвилин
Гриби (по 250 г)	300 гр	Промийте, поріжте на четвертинки	1 ст.л.	200°C	10-12 хвилин
Картопля	1 кг	Нарізати скибочками по 2,5 см	1 столова ложка	200°C	20-25 хвилин
	4 шт. (185-250 г)	Проколоти виделкою	Без олії	200°C	35-40 хвилин
Картопля, солодка	1 кг	Нарізати шматочками по 2,5 см	1 столова ложка	200°C	20-24 хвилин
	185-250 г	Проколоти виделкою	Без олії	200°C	30-35 хвилин
ПТИЦЯ					
Курячі грудки	4 шт (по 200 гр кожна)	На кістці	Змастити олією	190°C	18-22 хвилин
Курячі стегенця	1 кг	На кістці	Змастити олією	200°C	22-28 хвилин
	8 шт (по 100 гр. кожне)	Без кісток	Змастити олією	200°C	18-22 хвилин
Курячі крильця	1кг	Без нижньої фаланги	1 столова ложка	200°C	22-26 хвилин
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ					
Рибні бургери	2 шт (по 145 гр. кожне)	Немає	Змастити олією	180°C	12-15 хвилин
Філе лосося	4 шт. (по 130 гр. кожне)	Немає	Змастити олією	200°C	8-10 хвилин
Креветки	16 шт (великі)	Цілих, очищені від хвостиків	1 ст.л.	200°C	9-11 хвилин
ЯЛОВИЧИНА					
Бургери	4 шт (по 113 гр. кожен)	Товщиною 2,5 с	Без олії	190°C	8-10 хвилин
Стейки	2 стейка (по 230 гр кожен)	Цілі	Без олії	200°C	6-10 хвилин

Для отримання бездоганих страв, рекомендуємо часто струшувати, перемішувати або перевертати інгредієнти під час їх приготування.

Струшуйте продукти



або перемішуйте та перевертайте їх силіконовими щипцями .



*Замочіть нарізану картоплю в холодній воді на 30 хвилин, щоб видалити надлишок крохмалю. Через 30 хвилин процідіть та повністю висушіть картоплю. Чим сухіша картопля, тим більш хрумкою вона буд

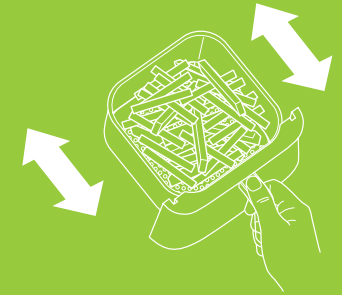
Таблиця для приготування, з функцією AIR FRY

Використовуйте час приготування, зазначений в таблицях, як рекомендований, налаштовуючи його на свій смак.

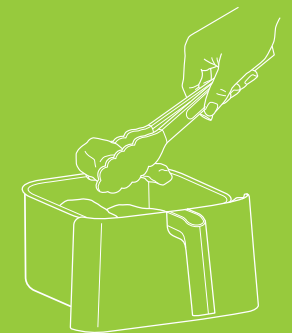
ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
СВИНИНА					
Бекон	4 смужки, розрізані навпіл	-	-	200°C	8-10 хвилин
Свинячі відбивні	2 шт. по 250 гр. кожна)	Відбивні на кістці	Змастити олією	190°C	14-17 хвилин
	4 відбивні (400 гр. кожне)	Без кісток	Змастити олією	190°C	10-14 хвилин
Свиняча вирізка	2 цілі вирізки (по 350-500 г кожна)	Ціла, не нарізана	Змастити олією	190°C	25-30 хвилин
Сосиски	6 сосисок (300 г)	Цілі	Без олії	200°C	8-10 хвилин
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ					
Курачі котлети	695 г	-	Без олії	200°C	20-22 хвилин
Рибне філе	4 шт (440 г)	-	Без олії	200°C	14-16 хвилин
Рибні палички	10 шт, (280 г)	-	Без олії	200°C	8-10 хвилин
Печериці в паніровці	300 г	Немає	Немає	170°C	15-18 хвилин
Кільця цибулі	375 г	Немає	Немає	180°C	12 хвилин
Деруни	625 г	Немає	Немає	180°C	20 хвилин
КАРТОПЛЯНІ ВИРОБИ					
Домашня смажена картопля	500 гр (1 см завтовшки)	Замочіть у воді на 30 хвилин, висушіть	1-3 столові ложки олії	200°C	20-22 хвилин
Домашня смажена картопля	500 гр, товщиною 2 см	Замочіть у воді на 30 хвилин, висушіть	1-3 столові ложки олії	200°C	20-24 хвилин
Заморожена картопля	500 г	Немає	Немає	200°C	20 хвилин
Заморожена картопля	500 г	Немає	Немає	210°C	18-20 хвилин
Заморожена картопля фрі	700 г	Немає	Немає	210°C	18-20 хвилин
Заморожена картопля фрі	500 г	Немає	Немає	180°C	20 хвилин
Заморожена магазинна картопля	700 г	Немає	Немає	220°C	22 хвилин
Заморожені картопляні клинки	650 г	Немає	Немає	190°C	20 хвилин
Заморожена картопляна шкірка	500 г	Немає	Немає	200°C	18-20 хвилин
Заморожена картопля нарізана рівними тонкими скибочками	500 г	Немає	Немає	200°C	18 хвилин
Заморожена солодка картопля фрі	500 г	Немає	Немає	190°C	20 хвилин

Для отримання бездоганих страв, рекомендуємо часто струшувати, перемішувати або перевертати інгредієнти під час їх приготування.

Струшуйте продукти



або перемішуйте та перевертайте їх силконовими щипцями .



Домашня смажена картопля



Картопля-фрі великими шматками



Хвиляста картопля-фрі



Картопля фрі



Картопляні клинки



Солодка картопля фрі

Таблиця приготування з функцією Max Crisp, ідеальна для приготування заморожених продуктів

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ				
Курячі нагетси	379 г	Немає	Немає	9 хв
Курячий попкорн	850 г	Немає	Немає	6-8 хв
Курячі котлети	403 г	Немає	Немає	9 хв
Курячі крильця	1 кг	Немає	1 ст.л.	22-25 хв

ПРИМІТКА. Під час використання функції Max Crisp регулювання температури недоступне

Таблиця приготування з функцією Roast

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
СВІЖА ПТИЦЯ ТА М'ЯСО					
Курка цілком	1,6 кг	Приправити за смаком	Перевернути під час приготування, змастити олією	190°C	45 хв.
Яловича вирізка	1,3 кг,	Приправити за смаком	Перевернути під час приготування, змастити олією . В кінці приготування накрити фольгою	160°C	50-55 хв. (для середнього просмаження)
Свиняча корейка без кісток	1,5 кг	Приправити за смаком	Перевернути під час приготування, змастити олією .	190°C	60 хв.
Половина баранячої ноги	1,2 кг	Приправити за смаком	Перевернути під час приготування, змастити олією	170°C	40-45 хв.
Бараняча лопатка	1,3 к	Приправити за смаком	Перевернути під час приготування, змастити олією	170°C	50 хв.

Таблиця приготування з функцією Dehydrate (Дегідратації)

ІНГРЕДІЄНТИ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ДЕГІДРАТАЦІЇ
СВІЖІ ФРУКТИ І ОВОЧІ			
Яблука	Видаляють серцевину, нарізають скибочками 3 мм, промивають у лимонній воді, висушують	60°C	7-8 годин
Спаржа	Нарізати шматочками по 2,5 см, бланшувати	60°C	6-8 годин
Банани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	8-10 годин
Буряк	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 годин
Баклажани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 годин
Свіжа зелень	Промити, висушити, очистити стебла	60°C	4 години
Корінь імбиру	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6 годин
Манго	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 годин
Гриби	Очистити м'якою щіткою (не мити)	60°C	6-8 годин
Ананас	Очистити, врізати серцевину, нарізати скибочками 3 мм - 1,25 см	60°C	6-8 годин
Полуниця	Розрізати навпіл або скибочками по 1,25 см	60°C	6-8 годин
Помідори	Нарізати скибочками по 3 мм або натерти на тертці; Обробити парою, якщо ви плануєте зволожувати.	60°C	6-8 годин
М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА			
В'ялена яловичина, курятина, індичка	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	5-7 годин
В'ялений лосось	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	3-5 год

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З ГОСТРИМ МАЙОНЕЗОМ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 4-6 ПОРЦІЙ | ПРОГРАМА: ROAST

ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг молодого картоплі, розрізаної
навпіл або четвертинками, якщо
велика
3 столові ложки оливкової олії
першого віджиму
1 столова ложка + 1 чайна ложка
гострої паприки, розділити навпіл
1 столова ложка + 1 чайна ложка
копченої паприки, розділити
навпіл
1 столова ложка + 1 чайна ложка
сушеного часнику, розділити
навпіл
2 чайні ложки морської
солі, розділити навпіл
150 г майонезу
2 столові ложки в'ялених томатів
1 столова ложка хересу або білого
винного оцту
2 столові ложки свіжого листя
петрушки, дрібно нарізаного, для
прикрашання

ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте картоплю з оливковою олією, 1 столовою ложкою гострої паприки, 1 столовою ложкою копченої паприки, 1 столовою ложкою часнику та 1 чайною ложкою солі.
2. Вставте тарілку для приготування хрустких страв в контейнер у нижнє положення, викладіть на тарілку картоплю та вставте контейнер у пристрій.
3. Виберіть функцію ROAST, встановіть температуру 180°C і час на 30 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. За 15 хвилин до кінця приготування, вийміть контейнер з приладу і струсіть картоплю або перемішайте її щипцями з силіконовим наконечником. Повторно встановіть контейнер в прилад, щоб продовжити приготування.
5. Щоб приготувати гострий майонез, у маленькій мисці змішайте майонез, томатну пасту, оцет, залишки гострої паприки, копчену паприку, часник та сіль.
6. Після завершення приготування, прикрасьте картоплю подрібненою петрушкою та подавайте до столу разом з гострим майонезом.



ЦВІТНА КАПУСТА З СОУСОМ РАНЧ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 27 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЙ | ПРОГРАМА: AIR FRY

ІНГРЕДІЄНТИ

150 г борошна
1 чайна ложка сухої цибулі
1 чайна ложка сухого часнику
1 чайна ложка меленого кмину
1 чайна ложка паприки
Сіль і чорний мелений перець за
смаком
250 мл молока на власний смак
100 г панірувальних сухарів
500 г цвітної капусти, нарізати
суцвіттями по 5 см
Олія-спрей
30 мл соняшникової олії
90 мл соусу Буффало

ПРИГОТУВАННЯ

1. У велику миску додайте борошно, цибулю, часник, кмин, паприку, сіль і перець. Поступово влийте молоко, та добре перемішайте, поки не утвориться однорідне тісто. В окрему велику миску всипте панірувальні сухарі.
2. По черзі занурюйте суцвіття цвітної капусти в тісто, до рівномірного покриття капусти.
3. Потім викладіть капусту у панірувальні сухарі та добре покрийте ними всю поверхню.
4. Вставте тарілку для приготування хрустких страв у контейнер у нижнє положення, та збризніть її олією-спреем. Викладіть шматочки цвітної капусти на тарілку, встановіть тарілку в контейнер, збризніть її олією-спреем, та встановіть контейнер в прилад.
5. Виберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 170°C і час на 27 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
6. Поки готується цвітна капуста, приготуйте соуси. Щоб приготувати соус Баффало, у великій мисці змішайте соняшкову олію та соус Баффало. Щоб приготувати соус ранч, у невеликій мисці збийте всі інгредієнти для соусу до однорідної консистенції.
7. Після завершення приготування перекладіть шматочки цвітної капусти у велику миску, покрийте її соусом Баффало і добре перемішайте, до рівномірного покриття. Викладіть цвітну капусту назад у контейнер і повторно встановіть його в прилад, щоб продовжити приготування.
8. Після завершення приготування подавайте страву разом з соусом ранч.

СОУС РАНЧ

100 мл майонезу
50 мл молока на власний смак
1 столова ложка свіжої подрібненої
петрушки
1 столова ложка свіжої подрібненої
цибулі
1 чайна ложка сухого часнику
1 чайна ложка сухої цибулі



ПОРАДА. Щоб зробити цей рецепт безлактозним або веганським, використовуйте веганський майонез і рослинне молоко в соусі ранч.

ФАРШИРОВАНІ БАКЛАЖАНИ З МОЦАРЕЛОЮ



ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | ПРОГРАМА: ROAST

ІНГРЕДІЄНТИ

2 невеликих баклажани (приблизно 500-600 г), обрізані ніжки, розрізати вздовж навпіл
2 столові ложки оливкової олії
Сіль і чорний мелений перець за смаком
100 г томатно-базилікового соусу
150 г помідорів черрі, розрізаних на четвертинки
10 великих листя базиліка, подрібнити
150 г моцарели, нарізаної кубиками
25 г тертого пармезану або вегетаріанського еквівалента



ПРИГОТУВАННЯ

- Змастіть м'якоть баклажана оливковою олією, потім приправте їх сіллю та перцем.
- Вставте тарілку для приготування хрустких страв у нижнє положення в контейнер, викладіть баклажани зрізом донизу на тарілку і вставте контейнер в прилад.
- Виберіть функцію ROAST, встановіть температуру на 190°C і час 20 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати приготування.
- Після завершення приготування перекладіть баклажани на дошку і вийміть м'якоть ложкою. Помістіть м'якоть у велику миску разом із томатним соусом і базиліком, помідорами черрі, моцарелою, базиліком, сіллю та перцем і перемішайте все до однорідності. Готовою сумішшю рівномірно наповніть баклажани, зверху присипте пармезаном.
- Помістіть тарілку для приготування хрустких страв у верхнє положення та повторно встановіть її в контейнер. Викладіть фаршировані баклажани на тарілку начинкою догори та вставте її в контейнер. Встановіть контейнер назад в прилад.
- Виберіть функцію MAX CRISP і встановіть час на 10 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати приготування.
- Після завершення приготування подавайте фаршировані баклажани з салатом, пастою або хрустким хлібом.

КУРЯЧІ НАГЕТСИ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | ПРОГРАМА: AIR FRY

ІНГРЕДІЄНТИ

3 яйця
2 чайні ложки жовтої гірчиці
1 столова ложка гострого соусу
Морська сіль і чорний мелений перець за смаком
75 г звичайного борошна
2 чайні ложки паприки
1 чайна ложка цибулевої солі
1 чайна ложка сухого часнику
150 г подрібнених кукурудзяних пластівців
600 г курячої грудки, нарізати кубиками по 4 см
Олія-спрей

СОУС

50 г майонезу
50 г грецького йогурту
2 столові ложки діжонської гірчиці
1-2 столові ложки меду
Невелика кількість гострого соусу, за бажанням



ПРИГОТУВАННЯ

- У неглибокій мисці збийте яйця, гірчицю, гострий соус, сіль і перець до однорідної консистенції. В окремій неглибокій мисці змішайте борошно, приправи, сіль і перець. У третю неглибоку миску викладіть подрібнені кукурудзяні пластівці.
- Порційно викладайте шматочки курки в борошняну суміш, після цього занурте їх в ячну суміш і наостанок в кукурудзяні пластівці. Слідкуйте за тим, щоб курка була рівномірна покрита паніруванням. Після цього рясно збризніть курку з усіх сторін олією-спреем.
- Встановіть тарілку для приготування хрустких страв у контейнер в нижнє положення, та викладіть на неї курячі нагетси. Помістіть контейнер в основний блок.
- Виберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру 180°C і час на 20 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
- За 10 хвилин до кінця приготування, вийміть контейнер з приладу і струсіть або перемішайте курку за допомогою силіконових щипців. Повторно встановіть контейнер в прилад, щоб продовжити приготування.
- Щоб приготувати медово-гірчичний соус, змішайте в маленькій мисці всі інгредієнти для соусу.
- Після завершення приготування подавайте курячі нагетси з медово-гірчичним соусом до столу гарячими.

ПОРАДА: Ви можете замінити кукурудзяні пластівці панірувальними сухарями.

ХАЛУМІ-ФРІ З ЙОГУРТОВО- КОРІАНДРОВИМ СОУСОМ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 18 ХВИЛИН |
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | ПРОГРАМА: AIR FRY

ІНГРЕДІЄНТИ

100 г звичайного борошна
1 чайна ложка копченої паприки
1 чайна ложка кмину
½ чайної ложки часникового порошку
½ чайної ложки сушеного орегано
Чорний мелений перець за смаком
3 шт. сиру халумі (по 225 г кожен),
обсушити, нарізати шматочками по 2
см
Олія-спрей
200 г натурального грецького йогурту
2 столові ложки свіжого коріандру,
дрібно нарізаного
1 чайна ложка пасти харіса

ПРИГОТУВАННЯ

1. У неглибокій мисці змішайте борошно, паприку, кмин, часник, орегано та перець. Занурте халумі в борошняну суміш до рівномірного покриття, потім струсіть надлишки борошна.
2. Встановіть тарілку для приготування хрустких страв у контейнер в нижнє положення, та викладіть на неї халумі в один шар, переконавшись, що вони не торкаються один одного, і збризніть все олією-спреем. Вставте контейнер в основний блок.
3. Виберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру 200°C і час на 18 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. Щоб приготувати йогуртово-коріандровий соус, змішайте йогурт, коріандр, сіль і перець у маленькій мисці. Після цього додайте до соусу пасту харіса.
5. Після завершення приготування подавайте страву до столу разом з соусом.



СТЕЙКИ ТОФУ З ОВОЧАМИ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | МАРИНУВАННЯ : 30 ХВИЛИН |
ПРИГОТУВАННЯ: 14 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ |
ПРОГРАМА: AIR FRY

ІНГРЕДІЄНТИ

4 столові ложки соусу барбекю
1 столова ложка арахісового масла
1 столова ложка соєвого соусу
2 столові ложки соняшникової олії
400 г твердого тофу, зчідити розсіл,
обсушити, нарізати на 4 товсті
скибочки
300 г овочевої суміші (спаржа,
броколи, кукурудза)
2 столові ложки олії чилі
Сіль і чорний мелений перець за
смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. У маленькій мисці змішайте соус барбекю, арахісове масло, соєвий соус і олію чилі. Викладіть тофу в маринад, та залиште його на 30 хвилин.
2. Тим часом у великій мисці змішайте овочі з олією чилі, сіллю та перцем.
3. Встановіть тарілку для приготування хрустких страв у контейнер в нижнє положення, та викладіть на неї овочі рівним шаром. Поверх овочів викладіть тофу та встановіть контейнер в прилад.
4. Виберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру 180°C і час на 14 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. Після завершення приготування подавайте тофу з овочами до столу.



ПОРАДА. Якщо у вас немає олії чилі, просто додайте дрібку пластівців чилі в оливкову олію та добре перемішайте.

ТРІСКА В ПАНІРОВЦІ З ЛИМОНОМ І ТРАВАМИ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 10 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | ПРОГРАМА: AIR FRY

ІНГРЕДІЄНТИ

4 x 125 г філе тріски
1 чайна ложка морської солі+ ще за потреби
80 г панірувальних сухарів
50 г розтопленого вершкового масла
2 столові ложки свіжої петрушки, дрібно нарізаної
Цедра і сік 1 лимона
½ чайної ложки чорного меленого перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Приправте кожне філе тріски з обох боків ½ чайної ложки солі.
2. У невелику миску додайте сіль, панірувальні сухарі, масло, петрушку, лимонну цедру, лимонний сік і перець і перемішайте, поки сухарі не покриються. Верх кожного філе тріски щедро натріть панірувальними сухарями.
3. Вставте тарілку для приготування хрустких страв у контейнер в нижнє положення, покладіть філе запанірованою стороною догори на тарілку для хрустких страв і вставте контейнер в основний блок.
4. Виберіть AIR FRY, встановіть температуру 170°C і час на 10 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. Після завершення приготування внутрішня температура тріски повинна бути 65°C. Вийміть філе і подавайте до столу відразу.



ФІЛЕ ЛОСОСЯ ІЗ САЛЬСОЮ ЗІ СВІЖИХ ПОМІДОРІВ ТА ОГІРКІВ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 7-9 ХВИЛИН |
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | ПРОГРАМА: AIR FRY

ІНГРЕДІЄНТИ

4 x 120 г філе лосося
1 столова ложка оливкової олії
Морська сіль і чорний мелений перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть лосось оливковою олією, приправте сіллю та перцем.
2. Вставте тарілку у нижнє положення, викладіть лосось на тарілку у контейнер а потім вставте контейнер у пристрій.
3. Виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 200°C і час на 9 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. Поки лосось готується, у маленькій мисці змішайте всі інгредієнти для сальси
5. Коли залишиться 2 хвилини до кінця приготування, перевірте, чи лосось готовий. Якщо потрібно, готуйте ще 2 протягом хвилини.
6. Після завершення приготування вийміть лосось з приладу та подавайте з сальсою.

САЛЬСА З ПОМІДОРІВ ТА ОГІРКІВ

150 г помідорів черрі, нарізаних четвертинками
1/2 великого огірка
1/2 маленької червоної цибулі, подрібненої
5 г свіжої петрушки, подрібнити
5 г свіжого кропу, подрібненої
1 столова ложка червоного винного оцту
2 столові ложки оливкової олії



СМАЖЕНА КУРКА З СОУСОМ БАРБЕКЮ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 45 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 4-6 ПОРЦІЙ | ПРОГРАМА: ROAST

ІНГРЕДІЄНТИ

1,6 кг цілої курки,
2 столові ложки оливкової олії
Морська сіль і чорний мелений
перець за бажанням
100 г соусу барбекю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть курку олією та приправте сіллю та перцем.
2. Встановіть тарілку для приготування хрустких страв у контейнер в нижнє положення, та викладіть на неї. Встановіть контейнер в прилад.
3. Виберіть функцію ROAST, встановіть температуру 180°C і час на 45 хвилин та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. Коли залишиться 15 хвилин до кінця приготування, вийміть контейнер з приладу та за допомогою силіконових щипців переверніть курку. Змастіть курку соусом барбекю та знову встановіть контейнер у прилад, щоб продовжити приготування.
Продовжуйте змащувати курку соусом кожні 5 хвилин.
5. Після завершення приготування, вийміть курку з приладу і дайте їй відпочити протягом 10 хвилин. Після цього, нарежте курку на порційні шматки та подавайте до столу.



БАРАНЯЧА ЛОПАТКА ПО- ГРЕЦЬКИ З КАРТОПЛЕЮ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | МАРИНУВАННЯ: 30 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ:
55 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4 ПОРЦІЙ | ПРОГРАМА: ROAST

ІНГРЕДІЄНТИ

3 столові ложки оливкової олії,
розділити навпіл
1 столова ложка свіжого орегано
Цедру і сік 1 лимона розділеного
навпіл
2 зубчики часнику, очистити,
подрібнити
Сіль і чорний мелений перець за
смаком
1,3 кг баранячої лопатки
500 г молодшої картоплі, розрізаної
навпіл
100 мл курячого бульйону

ПРИГОТУВАННЯ

1. У мисці змішайте 2 столові ложки оливкової олії, орегано, половину лимонної цедри та соку, зубчик часнику, сіль і перець. Готовим маринадом рівномірно покрийте баранину і залиште її при кімнатній температурі на 30 хвилин.
2. У велику миску викладіть картоплю, олію, що залишилася, цедру лимона, сік, перець і перемішайте все до однорідності. Вставте тарілку для хрустких страв у контейнер у нижнє положення та викладіть на неї картоплю рівним шаром, після цього полийте її курячим бульйоном. Викладіть баранину на картоплю та вставте контейнер в основний прилад.
3. Виберіть функцію ROAST, встановіть температуру 170°C і час на 50 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. Коли залишиться 25 хвилин до кінця приготування, вийміть контейнер з приладу і за допомогою силіконових щипців переверніть баранину та картоплю, повторно встановіть контейнер в прилад, щоб продовжити приготування.
5. Приготування буде завершено, коли внутрішня температура баранини на термометрі з миттєвим зчитуванням покаже 65°C. Після завершення приготування вийміть баранину з приладу та загорніть її у фольгу. Дайте баранині відпочити протягом 10 хвилин.
6. Якщо ви бажаєте отримати більш хрустку картоплю, виберіть функцію MAX CRISP і встановіть час на 5 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
7. Після завершення приготування нарежте баранину скибочками та подавайте з картоплею до столу.



СВИНЯЧА ВИРІЗКА З ПЕЧЕНИМИ ОВОЧАМИ ПО-ІТАЛІЙСЬКИ



ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | МАРИНУВАННЯ: 2-4 ГОДИНИ | ПРИГОТУВАННЯ: 35 ХВИЛИН |
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-3 ПОРЦІЇ
ПРОГРАМА: ROAST

ІНГРЕДІЄНТИ

1 свиняча вирізка (550-600 г)
90 мл оливкової олії, розділити навпіл
1 ½ столової ложки червоного винного оцту
1 столова ложка свіжої петрушки, подрібнити
1 столова ложка меду
1 зубчик часнику, очищений, подрібнений
Сіль і чорний мелений перець за смаком
1 невеликий баклажан, нарізаний шматочками по 2,5 см
2 помідори, нарізані четвертинками
1 кабачок, нарізаний півкільцями
1 середня червона цибулина, очищена, нарізана шматочками по 2,5 см
1 червоний перець, очищений від насіння, нарізаний кубиками по 3 см
2 зубчики часнику, очищені, подрібнені
10 г свіжого базиліка, подрібнити

ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть свиняче філе в неглибоке блюдо. У чисту пунту банку налийте 60 мл оливкової олії, оцет, додайте петрушку, мед, подрібнений часник, сіль і перець. Накрийте кришкою та струсіть її для перемішування інгредієнтів. Залийте маринадом свинину, накрийте миску кришкою та поставте в холодильник на 2-4 години.
2. У велику миску помістіть баклажани, помідори, кабачок, червону цибулю, червоний перець, подрібнений часник, 2 столові ложки олії, базилік і приправте за смаком.
3. Встановіть тарілку для хрустких страв у контейнер у нижнє положення та викладіть на неї овочеву суміш рівним шаром. Поверх овочів викладіть свинину та вставте контейнер в пристрій.
4. Виберіть функцію ROAST, встановіть температуру 190°C і час на 35 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. За 15 хвилин до кінця приготування, дістаньте контейнер з приладу, та за допомогою силіконових щипців переверніть свинину та перемішайте овочі. Повторно встановіть контейнер в прилад, щоб продовжити приготування.
6. Після завершення приготування дайте свинині відпочити протягом 5 хвилин, перш ніж нарізати її скибочками та подавати з овочами до столу.
- 7.



СТЕЙКИ РІБАЙ В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 8 ХВИЛИН |
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ | ПРОГРАМА: MAX CRISP

ІНГРЕДІЄНТИ

1 столова ложка
коричневого цукру
1 ½ чайної ложки
гірчичного порошку
½ чайної ложки морської
солі
Щіпка чорного меленого
перцю
2 x 230 г стейків кімнатної
температури
Зелений салат, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. У невеликій мисці змішайте цукор, гірчичний порошок, сіль і перець. Рівномірно покрийте сумішшю стейки з обох сторін.
2. Вставте тарілку для приготування хрустких страв у висувний контейнер у верхнє положення, викладіть стейки рівним шаром на тарілку і вставте контейнер в пристрій.
3. Виберіть функцію MAX CRISP і встановіть час на 8 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. За 4 хвилини, до кінця приготування вийміть контейнер та переверніть стейки за допомогою щипців із силіконовими наконечниками.
5. Після завершення приготування перекладіть стейки на тарілки і дайте їм відпочити кілька хвилин. Подавайте стейки разом з зеленим салатом.



ПОРАДА. Час вказаний в даному рецепті для середнього просмаження. Якщо ви хочете більш просмажений стейк збільшіть час приготування на 2 хвилини.

ФАХІТОС З КУРКОЮ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 20 ХВИЛИН |
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | ПРОГРАМА: AIR FRY

ІНГРЕДІЄНТИ

1 столова ложка свіжого коріандру
1 столова ложка копченої паприки
1 чайна ложка меленого кмину
1 чайна ложка сухого часнику
1 чайна ложка сушеного орегано
½ чайної ложки сушених пластівців чилі
Сіль і чорний мелений перець за смаком
4 столові ложки оливкової олії
Сік 1 лайма
250 г курячого філе
1 пучок цибулі, нарізаний шматочками довжиною 3 см
1 червоний перець, очищений від насіння, нарізаний смужками по 1,5 см
1 жовтий перець, очищений від насіння, нарізаний смужками по 1,5 см
8 середніх коржиків
150 г тертого сиру Чеддер

НАЧИНКИ (НЕОБОВ'ЯЗКОВО)

Сальса
Гуакамоле
Сметана
Гострий соус



ПРИГОТУВАННЯ

1. У середню миску викладіть всі приправи, оливкову олію та сік лайма, додайте в миску куряче філе, цибулю та перець та добре все перемішайте, до рівномірного покриття.
2. Встановіть тарілку для приготування хрустких страв у контейнер у нижнє положення та викладіть на неї курку. Встановіть контейнер в прилад.
3. Виберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру 200°C і час на 20 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. Коли до кінця приготування залишиться 10 хвилин, вийміть контейнер з приладу та перемішайте курку та овочі силіконовими щипцями. Повторно вставте контейнер в прилад, щоб продовжити приготування.
5. Приготування буде завершено, коли внутрішня температура курки досягне принаймні 75°C на термометрі з миттєвим зчитуванням. Перекладіть курку і овочі на тарілку.
6. Перемістіть тарілку для приготування хрустких страв у верхнє положення. Покладіть на тарілку 1 коржик. Рівномірно викладіть на коржик 1/4 суміші курки та сиру, викладіть зверху інший коржик, та добре притисніть їх один до одного. За потреби ви можете зафіксувати коржик паличками для коктейлю. Встановіть контейнер в прилад.
7. Виберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру 180°C, і час на 4 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб розпочати приготування.
8. Після завершення приготування, наріжте факітас скибочками та подавайте до столу разом з сальсою, гуакамоле, сметаною та гострим соусом. Повторіть кроки 6-8 з рештою інгредієнтів.

ЯБЛУЧНІ ТІСТЕЧКА

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 32 ХВИЛИНИ |
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 8 ТІСТЕЧОК | ПРОГРАМА: ВАКЕ

ІНГРЕДІЄНТИ

320 г готового листкового тіста, вийнятого з холодильника перед використанням
2-3 яблука з червоною/рожевою шкіркою, без серцевини, без кісточок, дрібно нарізані
Лимонний сік
1 велике яйце, збите
3 столові ложки цукрової пудри
½ чайної ложки кориці
Цукрова пудра, для посипання

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розкачайте тісто та розріжте його на 8 рівних прямокутних частин. Надріжте тісто ножем по всьому периметру, залишивши краї приблизно 1 см.
2. Збризніть скибочки яблук лимонним соком і викладіть у формі віяла на кожен шматочок тіста. Змастіть краї тіста збитим яйцем. У невеликій мисці змішайте разом цукор і корицю, а потім посипте цією сумішшю скибочки яблук.
3. Вставте тарілку для приготування хрустких страв у контейнер приладу в нижнє положення та викладіть на неї 4 тістечка рівним шаром. Встановіть контейнер в прилад.
4. Виберіть функцію ВАКЕ, встановіть температуру 180°C і час 16 хвилин. Натисніть START/STOP щоб розпочати приготування.
5. Тістечка будуть готовими, після того, як вони набудуть золотисто-коричневого кольору. Покладіть тістечка на решітку та дайте трохи їх охолонути, перш ніж посипати цукровою пудрою та подавати до столу. Повторіть кроки 2-4 з рештою тістечок.



БАНАНОВИЙ ПИРІГ З МАСКАРПОНЕ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 30-35 ХВИЛИН |
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 8 ПОРЦІЙ | ПРОГРАМА: ВАКЕ

ІНГРЕДІЄНТИ

200 г борошна з розпушувачем
1 чайна ложка суміші спецій
½ чайної ложки солі
320 г неочищених дуже стиглих бананів
200 г світло-коричневого цукру
100 г соняшникової олії
2 великих яйця, збитих
1 чайна ложка ванільного екстракту
Олія-спрей

ГЛАЗУР

150 г розм'якшеного сиру маскарпоне
150 г цукрової пудри
Половинки горіхів, для прикрашання



ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть форму Ninja або форму для хліба об'ємом 900 г. кулінарним спреєм. У невелику миску просійте разом борошно, спеції та сіль.
2. Додайте в окрему миску банани та розімніть їх вилкою майже до однорідної маси. Збийте цукор, олію, яйця та ванільний екстракт. Додайте сухі інгредієнти до бананів та добре перемішайте всі інгредієнти до однорідності. Перекладіть тісто в підготовлену форму.
3. Вставте тарілку для приготування хрустких страв або форму Ninja в контейнер в нижнє положення та встановіть контейнер в прилад.
4. Виберіть функцію ВАКЕ, встановіть температуру 160°C і час 35 на хвилини.
5. Коли залишиться 5 хвилин до кінця приготування, перевірте, пиріг приготувався, вставивши в центр нього коктейльну паличку. Якщо вона виходить чистою - пиріг готовий. Якщо ні - готуйте ще 5 хвилин. Пиріг буде готовий, коли центр повністю пропечений.
6. Після завершення приготування вийміть форму з приладу та охолодіть його протягом 5 хвилин. Коли пиріг охолоне, перекладіть його на решітку для охолодження.
7. У великій мисці збийте разом маскарпоне та цукрову пудру, потім рівномірно розподіліть їх по верху пирога. Прикрасьте пиріг половинками волоського горіха.

ПОРАДА: Ви можете не додавати в пиріг горіхи.

NINJA[®]

AF180UK_Series_IG_QSG_Recipe_MP_230821_MV1

NINJA є зареєстрованою торговою маркою SharkNinja Operating LLC у Великобританії.

©2023 SharkNinja Operating LLC.

AF180UK_Series_IG_QSG_Recipe_MP_2308