



Recepti i saveti

Moćni Pro Grill

šef Toni

MIGHTY

PRO

GRILL



**Poštovani kupci:** Dozvolite mi prvo da se predstavim. Ja sam Chef Tony i siguran sam da ćete kao i ja obožavati Vaš Moćni Pro Grill. Kao glavni kuvar i kolekcionar kuhinjskih uređaja, tražio sam neobičan, a ipak jednostavan odgovor za današnje sofisticirane kuhinjske potrebe. Hrana sa roštilja je većini ljudi strast, ali je do sada mogla da se sprema samo napolju. Sada više ne mora! Odsada sa Vašim Moćnim Pro Grillom, možete uživati u odličnoj, ukusnoj hrani pravo iz rerne. Zamislite savršeno pečenu hranu, koja je zdrava, ukusna i laka za spremanje, bez nereda kao kod roštilja. Molim Vas da pročitate moje savete i uputstva pre nego što počnete da koristite Moćni Pro Grill, da biste otkrili stvarne mogućnosti ovog sjajnog sredstva za kuvanje!

**Dobrodošli u porodicu zadovoljnih korisnika Moćnog Pro Grilla!**

*Chef Tony*

### **Korisni saveti i uputstva:**

- ❖ **Pogledajte Vaše uputstvo za rernu i brošuru, vezano za upotrebu posebnog posuđa, pre nego što upotrebite Moćni Pro Grill.**
- ❖ **Ne koristite Moćni Pro Grill na visokoj temperaturi, zajedno sa bilo kakvom staklenom posudom.**

### **Pre pečenja:**

**Uvek** sipajte pola čaše tečnosti u unutrašnji prsten da bi se u njega skupio višak masti. **NIKADA NE KORISTITE GRILL BEZ TEČNOSTI.**

### **Kako se koristi u rerni:**

**Električna rerna:** stavite Moćni Pro Grill samo preko malih grejnih elemenata.

**Plinska rerna:** stavite Moćni Pro Grill na vrh Vaše rerne, tako da izvor energije bude u centru Grilla. Ako Grill nije stabilan na rešetki, sklonite rešetku i stavite na stalak i stavite na centar, kao što je objašnjeno.

**Ravna ploča:** Stavite Grill samo na najmanji grejni element.

### **Najbolji rezultati:**

**Uvek**, dobro zagrejte ploču pre pečenja. Vaš roštilj je zagrejan i spreman za pečenje kada se kap vode kreće po površini, a zatim nestane.

### **Zagrevanje i pripremanje hrane**

**Plinska rerna, Električna rerna, Coleman rerna:** Zagrejte i pecite na srednje niskoj temperaturi, osim za šnicle, njih pecite na srednjoj temperaturi.

**Ravna ploča:** Zagrejte na srednje visokoj temperaturi i sve pecite na istoj temperaturi.

❖ **Temperature mogu da variraju od rerne do rerne. Ako se hrana ne peče dovoljno brzo, povećajte temperaturu za jedan ili dva stepena. Ako se peče brzo ili gori, smanjite temperaturu za jedan ili dva stepena.**

**Nivo tečnosti:** *Nikada ne sipajte više od pola čaše vode, soka, vina ili piva u unutrašnji prsten.* Proverite nivo tečnosti svakih 15-20 minuta, zato što može doći do isparenja tokom pečenja. Ako se nivo tečnosti smanji, a grill počne da dimi, pažljivo sklonite grill iz rerne i dodajte još tečnosti, ako je potrebno. Zatim ga vratite u rernu.

**Čišćenje i održavanje:** Neka se Vaš Grill ohladi pre nego što uzmete u ruke ploču grilla. Pažljivo prospite tečnost iz unutrašnjeg prstena ili ostavite za pravljenje umaka. Čistite ga blagom sapunicom i sunđerom ili u mašini za sudove. Ako perete u mašini za sudove, prelijte uljem od pečenja da se površina ne bi lepila.

**Pečenje na otvorenom:** Sportisti luduju za Moćnim Pro Grillom. Zamenite pola čaše crnog vina mesom ili pola čaše belog vina piletinom i ribom za vrhunski kulinarski užitak. Stavite hranu na grill, prekrijte aluminijumskom folijom i pecite. Sada imate ukus hrane pečene kao na otvorenom sa prelivom od vina koji će oduševiti Vaše prijatelje. *Probajte da pečete luk i paprike na strani pekača Vašeg grilla. Marinirajte povrće u maslinovom ulju i sa začinima za fantastičan ukus.*

**Kamperi:** Koristite Vaš grill na Coleman rerni i uživajte u najboljoj hrani bilo kada, bilo gde.

**Mariniranje:** Sipajte marinadu direktno na hranu ili ostavite u marinadi u frižideru jedan sat za najbolji ukus. Nikada nemojte da sipate marinadu u unutrašnji prsten. Mogu li da Vam preporučim da potopite povrće u domaći senf, italijanski kremanski senf, senf sa medom pre pečenja.

**Unutrašnji prsten:** Ovo mi je omiljeni deo grilla. Umesto vode, sipajte pivo sa zimskom salamom i kobasicama, crveno vino sa šniclom, belo vino sa ribom ili piletinom, sok od jabuka sa krmenadlom, sok od ananasa sa ćuftama ili čak nekoliko kapi arome dima kada pečete hamburgere.

**Dezerti:** Isecite 3 banane na polovine, koso i potopite u liker. Isecite kuglof na polovine i poprskajte ga puterom. Stavite kuglof oko roštilja i nekoliko isečenih banana u sredinu i zagrevajte dok ne postanu staklase i ne dobiju zlatno braon boju. Sklonite sa roštilja, stavite banane na kuglof! Vau!

**Šefove tajne:** Kada pečete bilo koju hranu, nemojte je okretati svaki čas. Ostavite da se peče na jednoj strani i ne dirajte. Da biste znali da li je hrana pečena, podignite jedan kraj i proverite. Ovo radite svaki put za najbolje rezultate spremanja.

# Piletina i Špargla

**Priprema: 25 min**

**Porcije: za 4-5 ljudi**

## Sastojci:

10 pilećih bataka bez kosti  
1 vezica špargle  
1 crni luk srednje veličine  
2 kafene kašičice belog luka mlevenog sa solju  
½ kafene kašičice paprike  
½ šolje pilećeg buljona\*

## Postupak:

Odsecite krajeve špargle, i odstranite sve niti. Isecite luk na polovine, pa na četvrtine. Isecite šparglu na trake dužine 3 cm. Sipajte pileći buljon u unutrašnji prsten. Postavite piletinu, šparglu u luk na gornju stranu Grill-a i kuvajte od niske do srednje jačine otprilike 6 minuta po strani, ili po Vašem ukusu. Skinite sa Grill-a i služite odmah.

## Komentari:

\* Umesto pilećeg buljona, probajte sa voćnim sokom, vinom ili vodom u unutrašnjem prstenu. Ako želite, pokušajte sa potapanjem u marinadu od dresinga za Italijansku salatu jedan sat pre grilovanja. Odbacite marinadu posle izdvajanja pileta. Svaki recept sa pirinčem bi bio savršen prilog. Prijatno belo vino i hleb sa belim lukom bi zaokružili jednostavno a elegantno jelo.

## Zamene:

Umesto pilećih bataka, probajte pileće belo meso, kotlete od praseta, medaljone od teletine, kocke od sabljjarke, ili šta god biste želeli promeniti u ovom receptu za lagano, a ukusno jelo. Brokoli i karfiol su odlične zamene za povrće.

# Rebra na ražnju

**Priprema: 40 min**

**Porcije: za 4-5 ljudi**

## Sastojci:

3 komada kraće krmenadle  
1 čašica jabukovače  
1/8 šolje crne melase  
1/8 šolje smeđeg šećera  
1 šoljica kečapa  
¼ šolje meda  
1/8 šolje soja sosa  
¼ šolje senfa  
6-8 čena belog luka (samlevenog)  
Morska so i biber po ukusu  
1 srednji crni luk (iseckan fino)  
2 supene kašike Tai čili sosa (optimalno)

## Postupak:

Dovedite 6 čašica jabukovače do ključanja i onda dodajte krmenadlu sve dok meso ne dobije sivu boju. Uklonite jabukovaču i pustite da odstoji 20 minuta. Sipajte ½ šolje ostatka jabukovače u unutrašnji prsten. Pre pečenja ugrijte rernu do 375 stepeni. Dodajte vodu i tečnost sa aromom dima u unutrašnji prsten. Izmešajte kečap, med, crnu melasu, smeđi šećer, soju, senf, beli luk, so, biber, crni luk i tai sos u posudi. Krmenadle potopite ili namažite, po volji. Postavite na Grill i pecite 45 minuta. Pecite krmenadle sve dok nisu zlatno smeđe po površini.

## Komentari:

\* Kućno napravljen kuvani pasulj, kupus salata i krompir salata su odlični priloci.

## Zamene:

Ako želite, možete koristiti roštilj sos po izboru. Verujem da će Vaši prijatelji biti oduševljeni!

## Grilovano povrće

**Priprema: 20 min**

**Porcije: za 4-6 ljudi**

### Sastojci:

2 Japanska plava patlidžana  
12 pečuraka po Vašem izboru  
2 žute tikvice  
1 osrednji crveni luk  
1/8 šolje maslinovog ulja  
Vegeta  
1/2 svežnja praziluka, iseceanog  
200g kozijeg sira, iseceanog na komade od 1 cm  
2 velika paradajza, isečena na četvrtine  
zeleno salata  
1/2 šolje ananasovog soka

### Balzamski dresing

4 supene kašike vinskog sirćeta  
1/2 šolje maslinovog ulja boljeg kvaliteta  
So i svež crni biber po ukusu

### Postupak:

Isecite patlidžan i tikvice po dužini u kriške oko 1 cm debljine. Odstranite peteljke pečurki i napravite oblik ćufte. Prepolovite crni luk, pa na 3 režnja po polovini. Sipajte jednu polovinu šolje ananasovog soka u unutrašnji krug i ugrijte Grill na srednju toplotu. Potopite povrće sa maslinovim uljem i poprskajte začinskom smesom. Grilujte 6-8 minuta sve dok se ne pojave znaci da je pečeno i dok je povrće mekano na dodir. Postavite praziluk na koziji sir i odložite sa strane. Izmešajte sirće, ulje, so i biber u maloj posudi za dresing. Postavite zelenu salatu na veliki tanjir, uredite povrće, koziji sir i paradajz. Začinite solju i biberom, i pakajte na dresing. Servirati na sobnoj temperaturi.

## Ražnjići od škampa

**Priprema: 45 min**

**Porcije: za 4-6 ljudi**

### Sastojci:

20 osrednjih škampa (očišćenjih i oguljenih)  
12 pečuraka (celih)  
12 sitnih paradajza  
1 zeleni biber (isečen na parčiće debljine 2 cm)  
1 tikvica (isečena na kolutove debljine 1cm)  
1 veliki crveni luk (po izboru)  
4 ražnjića (drvenih ili metalnih)  
4 supene kašike putera (posoljenog)  
1/2 šolje maslinovog ulja  
2 veća čena izdrobljenog belog luka  
1/8 kafene kašike karija  
So i crni biber po ukusu  
1/2 šolje belog vina

### Postupak:

Škampci: Otopite puter na niskoj temperaturi i mešajte u maslinovom ulju, belom luku, kariju, soli i biberu. Sklonite u drugu posudu i kombinujte sve sastojke i ostavite ga oko 1 sat u frižideru. Sastavite 5 škampa, 2 sitna paradajza, 1 pečurku, 1 kolut tikve, 1 zeleni biber i 1 parče crvenog luka kao dekoraciju na ražnjiću.

Sipajte 1/2 šolje belog vina u unutrašnji deo i ugrijte rernu na srednju temperaturu. Prelijte ražnjiće maslinovim uljem i grilujte svaki oko 4-5 minuta po svakoj strani dok dodajete dodatne škampe.

### Komentari:

Možete zameniti bilo kakvu mesnu ili riblju i povrćnu kombinaciju i time dobiti različita jela. Ražnjići se mogu servirati sa integralnim pirinčem i sa kriškama svežeg limuna i grančicama svežeg peršuna.

# Hamburgeri na Šef Tonijev način

**Priprema: 30 minuta**

**Porcija: za 6 osoba**

## Sastojci:

200 gr krte, mlevene govedine  
2 jaja srednje veličine  
1/8 šolje rendanog kačkavalja  
12 velikih pečuraka  
2 velika crna luka  
4 parčeta francuskog sira  
2 srednja paradajza  
2 velika avokada  
1/2 zelene salate  
4 srednje tortilje  
Maslinovo ulje  
So i biber  
1/2 šolje piva

## Postupak:

Sipati 1/2 šolje piva u unutrašnji prsten i zagrijati Moćni Pro Grill na srednjoj vatri. Crni luk i pečurke iseći na tanke komadiće i grilovati dok luk ne omekša. Po želji dodati so i biber. Skloniti sa grilla i pustiti da se ohlade. U odvojenoj posudi dobro pomešati mlevenu govedinu sa svežim jajima, rendanim sirom, grilovanim povrćem i raznim začinima. Napravite 6 pljeskavica i postavite ih na prethodno zagrejani grill. Pecite hamburgere oko 6 minuta sa svake strane, dok ne dobiju zlatnu boju. Dodajte listove sira oko minut pre nego što će hamburger biti ispečen. Sklonite hamburgere sa grilla i svaki postavite na tortilju. Tortilju prethodno napunite listovima zelene salate, parčićima paradajza, parčićima avokada radi dekoracije.

## Komentari:

Meso uvek dobro ispržite, da biste se uverili da se može jesti.

# Krmenadle sa tri vrste senfa

**Priprema: 30 minuta**

**Porcija: za 4-5 osoba**

## Sastojci:

3 vrste senfa (francuski, od meda, u zrnu)  
1/8 šoljice maslinovog ulja  
1 kašičica origana  
1 kašičica majčine dušice  
1 kašičica ruzmarina  
1 kašičica bosiljka  
4 srednja čena mlevenog belog luka  
8 celih oljuštenih čena belog luka  
1 krmenadla (od 500 gr do 1 kg) bez masti  
1/2 čaše crnog vina

## Postupak:

Izmešajte senf sa maslinovim uljem, začinima i belim lukom. Tanko premažite krmenadlu napravljenom mešavinom i stavite u frižider, dobro pokriveno, preko noći. Izvadite iz frižidera sat vremena pre spremanja. Sipajte 1/2 čaše crnog vina i 8 celih čena belog luka u unutrašnji prsten i zagrejte grill na srednjoj temperaturi. Stavite krmenadle na grill i grilujte svaku stranu oko 5 minuta dok ne bude srednje pečeno. Sklonite na dasku za sečenje, pokrijte aluminijumskom folijom i ostavite da stoji oko 10 minuta pre nego što ga isećete. Secite na tanke parčiče, stavite preko začina i servirajte odmah.

## Komentari:

Ovaj recept je primenjiv i sa drugim vrstama mesa, čak i sa ribom može biti jako dobar. Servirajte ovo jelo sa grilovanim krompirom i šparglom, oduševiče vašu porodicu i prijatelje. Zapamtite da možete sipati tečnost po vašem izboru u unutrašnji prsten.

# Grilovana sabljarka (sardela-mirođija puter)

**Priprema: 30 minuta**

**Porcija: za 4 osobe**

## Sastojci:

4-6 odrezaka sabljarke, debljine 2 cm  
4 supene kašike neslanog putera  
Maslinovo ulje  
2 kašičice seckane mirođije  
2 kašičice sveđe iscedenog limunovog soka  
2 velika čena belog luka (mlevenog)  
2 ½ fileta sardela, ispranih, osušenih i izgnječenih  
½ čaše soka od ananasa

## Postupak:

Izmeljite sardele ili ih izgnječite viljuškom i izmešajte sa puterom, mirođijom, limunovim sokom i belim lukom. Dobro sjedinite. Izvadite na deo plastične folije i stavite na ravnu površinu. Dobro umešajte puter smesu. Zatvorite čvrsto plastičnu foliju i stavite u frižider najmanje 1 sat. Sipajte ½ čaše ananasovog soka u unutrašnji prsten i zagrejte grill na srednjoj temperaturi. Namažite maslinovo ulje na površinu grila kako bi odresci dobili ukus. Grilujte odreske, često premažući maslinovim uljem 3-4 minuta sa obe strane. Malo pre nego što riba bude gotova, isecite puter od sardela i mirođije na 4 jednaka dela. Skinite ribu sa grila i stavite je na ukrasni tanjir. Stavite kuglicu napravljenu od sardela-mirođija putera na svaki odrezak. Servirajte odmah.

## Komentari:

Probajte Alfredo knedle ili grilovano povrće sa ovom čarobnom morskom hranom i pripremite se za komplimente. Probajte druge ribe kao što su Marlin, Tuna ili Mahi Mahi kao zamenu za Sabljarku.

# Grilovani Brusketi (hleb sa belim lukom na italijanski način)

**Priprema: 30 minuta**

**Porcija: za 4 osobe**

## Sastojci:

4 ukoso isečeni komadi italijanskog hleba (oko 1 cm tanko)  
Maslinovo ulje  
4 čena belog luka (celi)  
1 manji crni luk ( tanko isečen)  
4 komada šunke ili dimljene ćuretine  
1 kašičica majčine dušice  
500 gr. svežeg spanaća  
4 velika paradajza iseckana na kockice  
½ čaše vode

## Postupak:

Sipajte ½ čaše soka od ananasa u unutrašnji prsten i zagrejte grill na srednjoj temperaturi. Premažite kriške hleba maslinovim uljem, radi ukusa, i stavite na grill. Pecite dok obe strane ne budu hrskave i braon boje. Skinite kriške hleba sa grila i poprskajte jednu stranu kašičicom maslinovog ulja. U međuvremenu, grilujte beli i crni luk dok blago ne porumene i dok ne budu mekani. Skinite sa grilla i stavite sa strane. Grilujte šunku ili ćuretinu dok ne omekšaju dok se na njima ne pojave tragovi grilla. Stavite komad mesa preko isprženog belog luka. Isecite beli luk na tanke komadiće i zajedno sa crnim lukom dodajte na svaku krišku hleba. Dodajte spanać na grill sve dok ne omekša. Na jedan deo grilovanog mesa stavite spanać a na drugi paradajz. Poprskajte maslinovim uljem i dodajte so i crni biber radi ukusa.

## Komentari:

Možete zameniti meso nekim povrćem kao što je špargla, tikvice, paprike ili plavi patlidžan, kako bi dobili što bolje bruskete.

# GARANCIJA KVALITETA PROIZVOĐAČA

Ovim sertifikatom proizvođač garantuje da je  
proizvod sačinjen od materijala  
visokog kvaliteta, i uverava Vas u  
dugotrajnost samog proizvoda.



**TV**  
shop

telefon: 011/20 28 600

[www.tvshop-direct.tv](http://www.tvshop-direct.tv) • [office@tvshop-direct.tv](mailto:office@tvshop-direct.tv)