




# BRAYER

НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

## Рецепты для вафельницы BR2306

 BRAYER VIDEO

 @brayer\_official





## Яблочные вафли

- Яблоки – 300 г
- Яйца – 1 шт
- Сметана – 50 г
- Мука – 150 г
- Сахар – 50 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Корица – 0,5 ч.л
- Ванилин – 0,5 ч.л
- Сливочное масло по вкусу
- Ванильное мороженое – 50 г



Панели  
для вафель

## Порядок приготовления:

1. Натрите яблоки на мелкой терке.
2. Взбейте яйца с сахаром, сметаной, ванилином и корицей.
3. Добавьте в смесь натертые яблоки, муку, разрыхлитель и перемешайте до образования однородной консистенции.
4. Смажьте пластины вафельницы маслом. При помощи половника налейте немного теста, равномерно распределив его по форме. Накройте верхней поверхностью.
5. Выпекайте яблочные вафли и подавайте с ложкой ванильного мороженого.



## Сэндвич с красной рыбой и авокадо

На 2 порции:

- Хлеб для тостов – 2 шт
- Авокадо – ½ шт
- Красная рыба – 100 г
- Шпинат – 50 г
- Каперсы – 10 шт
- Творожный сыр – 50 г
- Соль, перец по вкусу



Панели  
для сэндвичей

### Порядок приготовления:

1. Смажьте все куски хлеба творожным сыром. Выложите на 1 кусочек листа шпината, добавьте 5 шт каперсов.
2. Нарежьте авокадо и красную рыбу полосками. Выложите на сэндвич. Посолите и поперчите. Накройте вторым куском творожным сыром вниз.
3. Смажьте панели для сэндвича маслом. Включите прибор в розетку. Дождитесь, когда загорится индикатор готовности. Выложите сэндвичи на панели и накройте их верхней рабочей поверхностью.
4. Дождитесь, когда загорится индикатор готовности, выньте сэндвичи и разрежьте по диагонали.



## Сэндвичи с сыром и курицей

- Куриное филе вареное – 200 г
- Сыр моцарелла - 60 г
- Сыр пармезан - 60 г
- Соус сырный – по вкусу
- Хлеб - 8 ломтиков
- Базилик свежий – по вкусу
- Масло растительное



Панели  
для сэндвичей

### Порядок приготовления:

1. Установите панели для сэндвичей в вафельницу BR2306 и разогрейте ее.
2. Смажьте соусом 4 ломтика хлеба, сверху выложите листья базилика, куриное мясо и сыры, накройте оставшимися ломтиками хлеба.
3. Сэндвичи с обеих сторон смажьте растительным маслом и выложите на разогретые пластины для сэндвичей и готовьте сэндвичи с сыром и курицей около 2-3 минут, до расплавления сыра.



## Овощи на гриле

- Шампиньоны – 2 шт
- Баклажан – ½ шт
- Кабачок – ½ шт
- Болгарский перец – 1 шт
- Помидор – 1 шт
- Соль и специи – по вкусу



Панели  
для гриля

## Порядок приготовления:

1. Вымойте все ингредиенты.
2. Нарежьте помидор, баклажан и кабачок кружочками, болгарский перец дольками, и шампиньоны слайсами.
3. Установите пластины для гриля, смажьте их маслом и закройте. Включите гриль и дождитесь, когда загорится индикатор готовности.
4. Откройте гриль и выложите на поверхность овощи. Накройте их верхней поверхностью.
5. Жарьте овощи на протяжении 5-7 минут. Выложите на тарелку.



## Овсяные вафли

- Овсяные хлопья – 100 г
- Яйца – 2 шт
- Молоко – 50 мл
- Мед – 1 ст.л.
- Растительное масло – 1 ст.л.
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Ягоды – по вкусу



Панели  
для вафель

### Порядок приготовления:

1. Измельчите овсяные хлопья, добавьте разрыхлитель, перемешайте.
2. Добавьте к сухим ингредиентам молоко. Перемешайте.
3. Положите столовую ложку меда и яйца. Доведите тесто до однородной консистенции.
4. Разогрейте вафельницу и выпекайте вафли 5-6 минут до готовности.
5. Перед подачей украсьте вафли ягодами.



## Шаурма по-домашнему

- Лаваш тонкий - 2 листа
- Куриное филе - 1 шт.
- Сыр твердый - 250 г
- Капуста белокочанная - 150 г
- Морковь по-корейски - 150 г
- Огурцы маринованные - 2 шт.
- Помидор свежий - 1 шт.
- Майонез - 5-6 ст. ложек
- Сметана - 2 ст. ложки
- Зелень свежая (петрушка, укроп) - 0,5 небольшого пучка
- Чеснок - 2-4 зубчика
- Паприка молотая - 2 ч. л.
- Чеснок сушеный гранулированный - 1 ч. л.
- Приправа для курицы - 2 ч. л.
- Перец чёрный молотый - по вкусу
- Соль - по вкусу



Панели  
для гриля

### Порядок приготовления:

1. Нарезьте куриное филе слайсами, посолите, поперчите и приправьте специями: сушеным чесноком, молотой паприкой, приправой для курицы.
2. Заправьте курицу растительным маслом и оставьте мариноваться на 1 час.
3. Смешайте сметану, майонез, нарезанную зелень и выдавите чеснок в получившийся соус. Перемешайте соус и оставьте его на 15 минут.
4. Нашинкуйте капусту, нарежьте огурцы соломкой, натрите сыр на мелкой терке, нарежьте помидоры.
5. Выложите замаринованную курицу на горячую сковороду и жарьте 8 минут с каждой стороны.

6. Дайте курице полежать 5-10 минут, а затем нарежьте мелкими кусочками.
7. Разверните лаваш и смажьте его соусом.
8. Выложите слоями ингредиенты: курица, капуста, огурцы, помидоры, корейская морковка, сыр.
9. Сверху добавьте еще немного соуса для сочности.
10. Плотнo заверните шаурму.
11. Разогрейте вафельницу BR2306 с пластинами «Гриль».
12. Выложите шаурму на пластины и плотнo прижмите ее.
13. Жарьте до готовности 5-8 минут.

Приятного аппетита!