

БУРГЕР С СОУСОМ ИЗ ПЕЧЁНЫХ ОВОЩЕЙ

- Говядина чак ролл (шейный отруб) - 300 г
 - Соль
 - Чёрный перец
 - Масло растительное рафинированное – 50 мл
 - Перец болгарский красный – 2 шт
 - Чеснок - 2 зубчика
 - Розмарин - 1 веточка
 - Черри томат - 4 шт
 - Булка для бургера – 2 шт
 - Цуккини – 1 шт
 - Бекон - 4 слайса
 - Салат-микс - 15 г
 - Сыр тертый - 40 г
1. Мясо мелко порубить ножом или прокрутить на мясорубке с крупной сеткой, добавить соль, перец.
 2. Сформировать котлету, смазать её маслом, обжарить на гриле примерно 4-5 минут в зависимости от желаемой степени прожарки.
 3. Перец разрезать, почистить от семян, смазать маслом. Чеснок почистить, разрезать на 2 части, запечь с листиком розмарина в перце, как в лодочке.
 4. Когда перцы почти готовы, помидоры черри смазать маслом, обжарить на гриле.
 5. Для соуса запеченные овощи очистить от кожуры, добавить немного масла, соль, перец и измельчить блендером.
 6. Цуккини нарезать тонко и обжарить на гриле по 20 секунд с каждой стороны аль-денте.
 7. Бекон пожарить до хруста.
 8. На котлету на гриле высыпать тертый сыр горкой, подождать, когда расплавиться.
 9. Обе части булки очень щедро смазать соусом.
 10. На нижнюю часть булки выложить цуккини, бекон, котлету с сыром, салат-микс, накрыть второй половинкой булки.

САДЖ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ОВОЩЕЙ

- Вырезка говяжья - 200 г
- Перец болгарский – 2 шт
- Баклажан – 1шт
- Картофель крупный – 1 шт
- Томаты крупные – 2шт
- Лук репчатый – 1 шт г
- Цуккини – 1 шт
- Острый красный перец – 1 шт
- Зелень ассорти - 20 г
- Масло растительное рафинированное – 70 мл
- Зира (кумин) – 1 ст. л.
- Соль
- Чёрный перец

1. Нарезать вырезку тонкими ломтиками. Мясо поперчить, посолить, смазать маслом.
2. В центр саджа налить масло, обжарить в нём мясо с каждой стороны до красивой корочки 2-3 минуты, переложить на край саджа, чтобы мясо «отдыхало» и доходило.
3. Овощи нарезать косыми ломтиками, лук нарезать кольцами, смазать маслом.
4. В центр саджа выложить картофель, обжарить с двух сторон. Когда пожарится картофель, переложить его на край саджа.
5. По краю саджа выложить томаты.
6. В центре саджа порциями обжарить баклажаны, болгарские перцы, лук колечками, цуккини и острый красный перец.
7. Добавить зиру, посолить и поперчить овощи.
8. Перемешать и добавить зелень.

В ролике использованы товары Forester:

Термо-гриль

http://forester-tm.ru/prodykcija/grill_space/barbekyu/FORESTER-Termo-gril-so-stacionarnoy-polkoj-i-s-kryshkoj-80kh35-sm.html

Садж

<http://forester-tm.ru/products/sadzh-skovoroda-chugunnaja-forester-ci-02.html>

Щипцы для гриля

<http://forester-tm.ru/products/shhipcy-dlja-grilja-forester-bc-775.html>

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ-ГРИЛЬ

- Креветки тигровые - 10 шт
 - Гриль-приправа Forester «Апельсиновый микс» - 1 шт
 - Соевый соус - 30 мл
 - Масло кунжутное - 30 мл
 - Чеснок – 2 зубчик
 - Апельсин – 1 шт
 - Цуккини – 1 шт
 - Перец болгарский - 1 шт
 - Перец чили -1 шт
 - Салатные листья - 40 г
 - Соль
 - Чёрный перец
 - Бальзамический крем по желанию – 10 г
1. Почистить креветки и замариновать их в смеси апельсинового сока, гриль-приправы Forester «Апельсиновый микс», чеснока и кунжутного масла. Оставить на 10-15 минут.
 2. Апельсины, перец болгарский, цуккини нарезать крупными дольками, добавить перец чили, посолить, поперчить, слегка сбрызнуть маслом и обжарить.
 3. Креветки обжарить до изменения цвета.
 4. Для заправки смешать сок апельсина, соевый соус, кунжутное масло.
 5. Соединить креветки и овощи с салатом, полить заправкой, украсить дольками апельсина-гриль. Добавить бальзамический крем по желанию.

В ролике использованы товары Forester:

Термо-гриль

http://forester-tm.ru/prodykcija/grill_space/barbekyu/FORESTER-Termo-gril-so-stacionarnoy-polkoj-i-s-kryshkoj-80kh35-sm.html

Сковорода-гриль

<http://forester-tm.ru/products/skovoroda-gril-forester-s-derevjannoj-lopatkoj-bq-n14.html>

Гриль-приправа для рыбы и креветок «Апельсиновый микс» с апельсиновой цедрой, фенхелем и мятой

<http://forester-tm.ru/products/gril-priprava-apelsinovyj-miks-s-apelsinovej-cedroj-fenhelem-i-mjatoj-forester-pg-502.html>

ДВЕ СКУМБРИИ С ПОДКОПЧЁННЫМИ ГРУШАМИ И МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

- Скумбрия свежая, потрошенная, чищенная, 400-600 г - 2 штуки
 - Гриль-приправа Forester для рыбы и креветок «Апельсиновый микс» - 1 шт
 - Масло растительное - 30 мл
 - Forester щепа для копчения и подкопчения рыбы – 1 шт
 - Тархун - 20 г
 - Лайм - 1 шт
 - Картофель крупный - 2 шт
 - Груша крупная - 2 шт
- Для подачи:
- Йогурт натуральный – 100 г
 - Лук красный - 1 шт
 - Укроп, петрушка
1. Приправу Forester высыпать на тарелку, налить немного растительного масла и приготовить пасту. Этой пастой натереть обе скумбрии и оставить мариноваться на 30-40 минут.
 2. Щепу залить холодной водой и оставить на 30-40 минут, чтобы она впитала влагу. Лоток с подготовленной щепой поставить в гриль на горячие угли.
 3. Одну скумбрию начинить дольками лайма и тархуном и пожарить её на мангале.
 4. Вторую скумбрию поместить под крышку гриля и готовить в режиме копчения на непрямом жаре (под рыбой нет углей) при температуре 140-160 градусов примерно 20 минут.
 5. Картофель и груши нарезать на крупные дольки, немного смазать маслом. Под крышкой гриля в режиме копчения приготовить дольки груши и картофеля.
 6. Подавать: рыбу-гриль с красным сладким луком, свежим укропом и подкопчённым картофелем; а подкопчённую скумбрию с грушами, натуральным йогуртом и петрушкой.

В ролике использованы товары Forester:

Термо-гриль

http://forester-tm.ru/prodykcija/grill_space/barbekyu/FORESTER-Termo-gril-so-stacionarnoy-polkoj-i-s-kryshkoj-80kh35-sm.html

Щётка для чистки гриля

<http://forester-tm.ru/products/shhetka-dlja-chistki-grilja-na-dlinnoj-ruchke-forester-bc-777.html>

Решётка-гриль объёмная большая

<http://forester-tm.ru/products/reshetka-gril-obemnaja-bolshaja-forester-bq-n03.html>

Гриль-приправа для рыбы и креветок «Апельсиновый микс» с апельсиновой цедрой, фенхелем и мятой

<http://forester-tm.ru/products/gril-priprava-apelsinovyj-miks-s-apelsinovej-cedroj-fenhelem-i-mjatoj-forester-pg-502.html>

ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ И НУТОМ

- Масло растительное – 300 мл
- Говядина – 500 г
- Лук репчатый - 500 г
- Морковь – 500 г
- Рис - 300 г
- Чеснок - 1 шт
- Перец острый – 1 шт
- Зира – 2 ч л с горкой
- Жир курдючный – 100 г
- Соль – 1 ст. л.
- Нут – 200 г

Для салата ачичук:

- Томаты - 2 шт
- Лук красный - 1 шт
- Базилик - 10 г
- Соль, чёрный перец
- Масло растительное – 1 ст. л.

1. Заранее замочить нут минимум на 2 часа (можно на ночь).
2. Мясо нарезать крупными кусками, лук полукольцами, морковь крупной соломкой.
3. Нагреть казан с маслом. Добавить говядину, обжарить до корочки. Добавить 1 ч. л. зиры.
4. Добавить лук, морковь, курдючный жир и ещё 1 ч.л. зиры. Обжарить мясо вместе с овощами.
5. В казан добавить воды и варить до готовности моркови.
6. Добавить нут и рис. По необходимости добавить ещё воды, чтобы она на толщину пальца покрывала рис.
7. Добавить острый красный перец и головку чеснока целиком.
8. Когда вода закипит, накрыть крышкой и оставить томиться на медленном огне на 20 минут.
9. Приготовить салат ачичук – нарезать тонко томаты, лук и зелень.
10. Из готового плова вытащить мясо и нарезать. Подавать плов с салатом.

В ролике использованы товары Forester:

Гриль Скворчер Prof

<http://forester-tm.ru/products/gril-skvorcher-koptilnja-forester-prof-skv-p.html>

Казан-вок чугунный с крышкой сковородой

<http://forester-tm.ru/products/kazan-chugunnyj-s-kryshkoj-skovorodoj-forester-ci-01v-5-l.html>

ЛЮЛЯ-КЕБАБ СО СВЕЖИМ САЛАТОМ

- Фарш говяжий - 300 г
 - Фарш бараний - 300 г
 - Forester шашлычки на шпажках «Люля-кебаб с базиликом и петрушкой».
 - Лук репчатый – 1 шт
 - Помидоры - 1 шт
 - Огурцы - 1 шт
 - Зелень (кинза, петрушка, укроп, базилик, зелёный лук) - 100 г
 - Масло растительное нерафинированное - 20 мл
 - Соль
 - Чёрный перец
 - Лаваш тонкий
1. Смешать 2 вида фарша, добавить приправу Forester «Люля-кебаб с базиликом и петрушкой», хорошенько отбить.
 2. Смочить руки водой, чтобы фарш не прилипал к рукам. Надеть фарш на шампуры, сформировать кебаб. Обжарить на сильном огне до корочки, перенести на непрямой жар.
 3. Мелко нарезать зелень, помидоры, огурцы, репчатый лук, добавить немного растительного масла.
 4. Выложить на лаваш овощной салат, кебаб, обернуть лавашом, снять с шампура.
 5. Разрезать пополам.

В ролике использованы товары Forester:

Термо-гриль

http://forester-tm.ru/prodykcija/grill_space/barbekyu/FORESTER-Termo-gril-so-stacionarnoy-polkoj-i-s-kryshkoj-80kh35-sm.html

Шампуры с деревянными ручками

<http://forester-tm.ru/products/nabor-shampurov-s-derevjannyimi-ruchkami-forester-rz-60wb-6-sht.html>

РЁБРА ВВQ С ВИШНЕЙ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

- Ребра свиные – пласт на 8-12 ребер
 - Вишня свежемороженая - 300 г
 - Копчёная паприка – 1 ст.л.
 - Майоран – 1 ст.л.
 - Острый перец – 1 ч.л.
 - Розмарин свежий – 2 веточки
 - Чеснок – 4 зубчика
 - Горчица - 1 банка
 - Forester приправа для маринования шашлыка с ямайским перцем и кориандром
 - Соус ВВQ – 2-3 ст.л.
 - Масло растительное – 50 мл
 - Томаты черри – 15 шт
 - Соль
 - Чёрный перец
1. Ребра зачистить и замариновать минимум на 2 часа в смеси горчицы, сока от вишни, специй и соли.
 2. Щепу Forester залить холодной водой и оставить примерно на 30 минут.
 3. Готовить рёбра на непрямом жару. Добавить немного приправы Forester с кориандром и ямайским перцем. Через 20 минут после начала готовки поставить щепу на угли и снова закрыть крышку гриля.
 4. Смешать вишню и соус барбекю.
 5. Через 40 минут после начала приготовления рёбер смазать их соусом с вишней и запекать ещё около часа.
 6. Томаты черри положить в контейнер, добавить розмарин, чеснок, соль, перец и залить растительным маслом. Запекать под крышкой 15-20 минут.

В ролике использованы товары Forester:

Гриль Скворчер Prof

<http://forester-tm.ru/products/gril-skvorcher-koptilnja-forester-prof-skv-p.html>

Щепа со специей для копчения мяса

<http://forester-tm.ru/products/shhepa-so-speciej-dlja-kopchenija-mjasa-forester-bc-500.html>

Приправа для маринования шашлыка с ямайским перцем и кориандром

<http://forester-tm.ru/products/priprava-dlja-marinovaniya-shashlyka-s-jamajskim-percem-i-koriandrom-forester-psh-512.html>

Пакеты для маринования шашлыка

<http://forester-tm.ru/products/nabor-zip-paketov-dlya-marinovaniya-i-khraneniya-28-kh-43-sm-5-sht-bc-919.html>

Щипцы-лопатка

<http://forester-tm.ru/products/shhipcy-lopatka-forester-bc-774.html>

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГАРНИРОМ ИЗ ОВОЩЕЙ

- Говяжья шея чак ролл. - 400 г
 - Forester набор для маринования шашлыка с можжевельной ягодой и душицей – 1 шт
 - Растительное масло – 30 мл
 - Помидоры – 3 шт.
 - Кабачок - 2 шт
 - Молодой картофель - 3 шт.
 - Розмарин - 1 веточка
 - Чеснок 2-3 зубчика
 - Соль
 - Чёрный перец
1. Мясо нарезать на порционные куски. Добавить приправу и растительное масло.
 2. Замариновать в пакете, предварительно выдавив из него воздух, от 2 до 12 часов.
 3. Мясо нанизать на шампуры и жарить на раскалённых углях примерно 15 минут до золотистой корочки, затем передвинуть в зону непрямого жара ещё на 5 минут. Можно подавать говяжий шашлык неполной прожарки.
 4. Картофель нарезать на дольки, кабачки пополам, посолить, поперчить, смазать маслом, добавить чеснок и розмарин.
 5. Картофель, кабачки и томаты запечь на углях под крышкой.

В ролике использованы товары Forester:

Термо-гриль

http://forester-tm.ru/prodykcija/grill_space/barbekyu/FORESTER-Termo-gril-so-stacionarnoy-polkoj-i-s-kryshkoj-80kh35-sm.html

Шампуры с деревянными ручками

<http://forester-tm.ru/products/nabor-shampurov-s-derevjannymi-ruchkami-forester-rz-60wb-6-sht.html>

Набор для маринования шашлыка с можжевельной ягодой и душицей (приправа+пакет)

<http://forester-tm.ru/products/nabor-dlja-marinovanija-shashlyka-s-mozhzhelovoj-jagodoj-i-dushicej-paket-priprava-na-3-kg-forester-rr-503.html>

КУРИЦА В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ С СОУСОМ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

- Куриные крылья – 500 г
 - Куриные голени – 500 г
 - Forester приправа для маринования шашлыка с имбирём и розовым перцем – 1 шт
 - Масло растительное рафинированное – 70 мл
 - Баклажан среднего размера – 1 шт
 - Лимон – 1 шт
 - Йогурт греческий – 100 мл
 - Мята – 10 г
 - Укроп – 10 г
 - Чеснок – 1 зубчик
1. Куриные крылья и голени замариновать с приправой, соком половинки лимона и растительным маслом.
 2. Оставить мариноваться на 2 часа.
 3. Курицу обжарить до готовности.
 4. Для соуса баклажан запечь на углях. Мякоть баклажана смешать с зеленью, йогуртом, соком четвертинки лимона, и мелко порубленным чесноком.
 5. Подавать куриные крылышки и голени с соусом

В ролике использованы товары Forester:

Термо-гриль

http://forester-tm.ru/prodykcija/grill_space/barbekyu/FORESTER-Termo-gril-so-stacionarnoy-polkoj-i-s-kryshkoj-80kh35-sm.html

Двойные шампуры

<http://forester-tm.ru/products/dvojnye-shampury-forester-rz-500ub-4-sht.html>

Приправа для маринования шашлыка с имбирём и розовым перцем

http://forester-tm.ru/products/priprava-dlja-marinovanija-shashlyka-s-rozovym-percem-i-imbirem-forester-psh-511.html?search_query=paket&results=12

Пакеты для маринования шашлыка

<http://forester-tm.ru/products/nabor-zip-paketov-dlya-marinovaniya-i-khraneniya-28-kh-43-sm-5-sht-bc-919.html>