



# Книга рецептов и каталог





# История Primo

Компания Primo Ceramic Grills была основана в 1996 году Джорджем Самарасом в штате Иллинойс, США.

В один из дней благодарения тесть Джорджа познакомил его с керамической печью. Именно тогда Джордж понял, какие удивительные вкус и сочность можно придать любому блюду, приготовив его в раскаленной керамике. Он приобрел собственную печь и регулярно угощал друзей и семью.

В какой-то момент Самарас осознал, что это увлечение должно перерасти в бизнес, ведь огромное количество людей не имеет никакого представления о таком замечательном способе приготовления. Была поставлена цель - массовое производство объективно лучших по качеству и характеристикам керамических грилей камадо на рынке.

Многие инженеры-керамисты, говорили ему, что все составы уже придуманы, формы оптимизированы, лучше сделать невозможно, но он настаивал на своем и провел следующие несколько лет, разрабатывая и тестируя свою собственную формулу огнеупорного материала, чтобы получить нужную смесь.

Это переносит нас в 1996 год, когда Джордж основал и создал компанию Primo Ceramic Grills. Площадь первого арендованного производственного помещения была всего 65 квадратных метров. Из-за ограниченного пространства он мог делать только два гриля одновременно, и ему приходилось ездить через весь город в печь для их обжига.

По мере того, как бизнес начал набирать обороты, Джордж продолжал стремиться к созданию лучшего керамического гриля на рынке, сохраняя производство полностью в США. Любовь Джорджа к совершенствованию и инновациям привела его к открытию того, что гриль овальной формы обеспечивает большую универсальность и эффективность приготовления пищи, чем гриль круглой формы. Выпуск запатентованного гриля овальной формы в 2002 году утвердил компанию Primo в качестве основного производителя на рынке керамических грилей.

Осенью 2019 года компания Primo Ceramic Grills была приобретена американской корпорацией Empire Comfort Systems. Empire Comfort Systems - это семейный бизнес в 4-м поколении, основанный в 1932 году. Компания является ведущим производителем газовых и дровяных отопительных приборов, а также газовых грилей. Empire стремится укрепить репутацию Primo, созданную Джорджем, продолжая инвестировать в совершенствование продукции и расширение ассортимента предлагаемых аксессуаров.



## УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ

# Primo обновляется

При разработке совершенно нового Primo мы прислушались к отзывам наших клиентов, чтобы создать лучший гриль, который мы когда-либо производили. Теперь в Primo есть механизм легкого подъема, который на 70% снижает усилие, необходимое для открытия крышки, и новые регуляторы подачи воздуха, позволяющие точно контролировать температуру.

В регуляторе подачи воздуха предусмотрена всепогодная защитная система, оберегающая ваше блюдо от снега и дождя, вы можете уверенно готовить в любых условиях. Благодаря этим усовершенствованиям непревзойденный Primo стал еще лучше.



### ВЕРХНИЙ РЕГУЛЯТОР ПОДАЧИ ВОЗДУХА

Новая 6-позиционная алюминиевая верхняя заслонка позволяет более точно контролировать температуру. Она также оснащена системой защиты для готовки в снег и дождь.



### МЕХАНИЗМ ЛЕГКОГО ПОДЪЕМА КРЫШКИ

Новая конструкция подъемного механизма уменьшает усилие, необходимое для открытия крышки, на 70%, делая процесс готовки более комфортным для всех наших пользователей Primo.



### ФИКСИРУЮЩИЕ ЗАЖИМЫ ДЛЯ КЕРАМИКИ

Наша новая конструкция рукоятки включает в себя фиксирующие зажимы, которые помогают прочно удерживать верхнюю часть гриля на месте.



### НИЖНИЙ РЕГУЛЯТОР ПОДАЧИ ВОЗДУХА

Новый 5-позиционный регулятор подачи воздуха позволяет использовать более тонкие настройки входящей тяги.





## КОНСТРУКЦИЯ PRIMO

Только в Primo Oval можно одновременно и эффективно реализовать двухзонный (прямой и косвенный) метод приготовления на гриле.

Можно сказать, что вы получаете две совершенно разные зоны приготовления, почти как при использовании гриля и духовки в одно и то же время. Готовьте стейки на гриле прямым способом и запекайте морепродукты или овощи на стороне косвенного жара. Данный уникальный метод дает вам возможность готовить на раскаленных углях с одной стороны Primo, а с другой стороны - поддерживать более низкую температуру для медленных блюд.

Регулируемая решетка, рефлекторы, дополнительные уровни решеток и другие аксессуары позволяют создавать 69 различных уникальных режимов. Гриль Primo справится с любой задачей, будь то копчение больших кусков, кейтеринг на крупных мероприятиях или быстрое запекание пиццы для всей семьи. Ни один круглый гриль не предлагает столько возможностей и пространства для кулинарии.



ПОЧЕМУ PRIMO?

## Наука, лежащая в основе запатентованного овального дизайна Primo

### Разнообразие способов приготовления



#### ГРИЛЬ И ОБЖАРИВАНИЕ

Прямой грилинг | одна зона

Используйте эту конфигурацию для приготовления мяса на гриле, например, стейков, куриных грудок или любых других продуктов, которые идеально подходят для прямого жара от угля.



#### ГРИЛЬ И ЗАПЕКАНИЕ

Прямое и косвенное приготовление | две зоны

Используйте зоны прямого и косвенного гриллинга, чтобы жарить мясо на прямой стороне, а также запекать большие порции, морепродукты и овощи на косвенной.



#### ВЫПЕЧКА, ЗАПЕКАНИЕ И КОПЧЕНИЕ

Косвенное приготовление | одна зона

Используйте гриль для косвенного приготовления пищи, как в духовке или коптильне. Готовьте при низкой или средней температурах для выпечки пиццы, тушения, томления и копчения. *(Требуются рефлекторы)*





КАЧЕСТВО PRIMO

## Сделано в США

Керамические грили Primo производятся в США с использованием уникальной керамики наивысшего качества. Керамика обеспечивает превосходное удержание тепла, что позволяет поддерживать постоянную температуру, создавая сочные и нежные блюда. Primo объединила передовые производственные процессы, исключительно стойкую глазурь и лучшую керамику, чтобы создать гриль, который действительно выдержит испытание временем.



# Primo Oval XL



Наш самый популярный керамический гриль, и не зря. Primo Oval XL предлагает самую большую площадь приготовления, а запатентованная овальная форма обеспечивает превосходную эффективность и доступность. Подавайте блюда на целую вечеринку, готовьте большие блюда для семьи, или воспользуйтесь грилем, чтобы приготовить практически все, что угодно, только для себя.

## Характеристики гриля



Площадь приготовления: 2.580 см<sup>2</sup>



Площадь дополнительных решеток: 1.806 см<sup>2</sup>



Диапазон температур: 66-454 °C+



Вес: 113,5 кг

## Вместимость гриля



8 цыплят целиком



12 стейков



10 рядов ребрышек



2 большие индейки



20 бургеров



12 початков кукурузы

# Primo Oval Family



Primo Oval Family идеально подходит для семьи и встречи гостей. Имеет ту же запатентованную овальную форму, что и Primo Oval XL. Вы будете наслаждаться превосходным приготовлением, эффективностью и доступностью, которые может предложить только Primo.

## Характеристики гриля



Площадь приготовления: 1.935 см<sup>2</sup>



Площадь дополнительных решеток: 1.258 см<sup>2</sup>



Диапазон температур: 66-454 °C+



Вес: 69 кг

## Вместимость гриля



6 цыплят целиком



8 стейков



8 рядов ребрышек



1 большая индейка



12 бургеров



8 початков кукурузы



# Primo Round



Primo Round обеспечивает удивительные преимущества приготовления пищи на качественной керамике в традиционной круглой форме.

## Характеристики гриля



**Площадь приготовления:** 1.739 см<sup>2</sup>



**Диапазон температур:** 66-454 °C+



**Вес:** 91 кг

## Вместимость гриля



**4 цыпленка целиком**



**6 стейков**



**4 ряда ребрышек**



**1 большая индейка**



**10 бургеров**



**8 початков кукурузы**

# Primo Oval Junior



Приготовьтесь взять вечеринку в дорогу! Primo Oval Junior обладает всеми преимуществами запатентованной овальной формы в уменьшенном варианте, что делает его идеальным для выездных вечеринок, пикников и кемпинга. Наслаждайтесь тем же превосходным вкусом, эффективностью и доступностью, что и на других наших Primo, в компактном дизайне, идеально подходящем для путешествий. Усовершенствуйте свой Primo Oval Junior, установив дополнительную систему решеток, и готовьте на гриле, площадь которого существенно увеличится.

## Характеристики гриля



Площадь приготовления: 1.335 см<sup>2</sup>



Площадь дополнительных решеток: 968 см<sup>2</sup>



Диапазон температур: 66-454 °C+



Вес: 45,5 кг

## Вместимость гриля



3 цыпленка целиком



4 стейка



4 ряда ребрышек



1 средняя индейка



8 бургеров



6 початков кукурузы



# Модели ALL-IN-ONE

Серия Primo All-In-One была разработана с учетом максимального удобства и экономии для покупателя. Идея создания продукта заключалась в том, чтобы предложить выбор грилей, полностью готовых к работе после нескольких минут простой настройки и сборки. Эта серия также предлагает покупателям Primo экономически эффективную возможность получить больше гриля за меньшие деньги.

Primo All-In-One - те же великолепные керамические грили, которые мы предлагаем, с дополнительными аксессуарами, обеспечивающими готовность гриля из коробки при минимальных затратах. Добавьте цельный кусковой уголь, зажгите и готовьте на гриле любимые блюда.

## Все для старта уже в комплекте

- ✓ Полностью оснащенный гриль
- ✓ Тележка на колесах с фиксаторами
- ✓ Складные композитные столики
- ✓ Кочерга
- ✓ Съемник решеток
- ✓ Разделитель для угля (кроме Round) и рефлекторы с полками

**Oval XL  
All-In-One**



**Oval Family  
All-In-One**



**Oval Junior  
All-In-One**



**Round  
All-In-One**



## ВЫБОР ОСНОВАНИЯ

### Тележки с пристолями

Прочное металлическое основание тележки предназначено для использования со столешницами из нержавеющей стали и композита. Надежная конструкция предусматривает наличие места для хранения инвентаря и обеспечивает долговечность, защиту и мобильность. Тележка оснащена колесами с фиксаторами.



Тележка и столешницы продаются отдельно  
(XL на фото)



**Композитные столешницы**

Совместимы с XL, Family и Junior

---

### Деревянные столы

Стол из лиственницы Top Table и Grill Table эстетичны и долговечны, поставляются с фиксаторами колес, чтобы гриль оставался на месте во время приготовления пищи.



**Стол из лиственницы Top Table**

Есть версии для XL, Family и Junior (Jr на фото)



**Стол из лиственницы Grill Table**

Версия для XL

---

### Primo Go для Junior

Primo GO – это состоящая из двух частей (подставка и основание) система для Oval Junior, которая делает его самым большим переносным керамическим грилем. Он также отлично подходит для домашнего использования на столе или во внутреннем дворике без необходимости в отдельном столе для гриля или тележке.



Подставка Primo GO



Основание Primo GO



# Аксессуары Primo

Primo предлагает широкий ассортимент аксессуаров, чтобы обеспечить наилучшие вкус и сочность!



## Электрический вертел

Блюдо будет равномерно прожарено со всех сторон с электрическим вертелом от Primo! Для XL, Family, Junior и Round.



## Корзина для вертела

Жарьте и готовьте любимые блюда на гриле без хлопот, связанных с переворачиванием продуктов. Просто загрузите корзину, включите вертел и наслаждайтесь процессом. Для XL, Family, Junior и Round.



## 3-сторонняя корзина для вертела

Идеально подходит для нескольких кусков рыбы, мяса, птицы или овощей на вертеле. Для XL, Family, Junior и Round.



## Шашлычный модуль для вертела

Переворачивать шампуров больше не нужно. Все куски равномерно прожарятся, результат гарантирован. Для XL, Family, Junior и Round.



## Керамические рефлекторы

Используйте рефлекторы с полками, чтобы превратить свой Primo в духовку, русскую печь или полноценную копильню. Для XL, Family и Junior.



## Полки под рефлекторы

Необходимы для фиксации рефлекторов и для установки лотка для сбора жира под решетку или вертел. Для XL, Family и Junior.



## Полки для рефлекторов в газовый Primo

Удерживают рефлекторы в газовом Primo для косвенного приготовления, также могут служить в качестве держателей под емкости для стекания жира. Только для газового гриля G 420.



## Рефлектор с полкой для Round

Рефлектор отсекает прямой жар и превращает гриль в духовку. Полка необходима для установки рефлектора, но может использоваться для лотка для сбора жира или для установки BBQ-решетки повыше над углем. Только для Round.



## Чугунный разделитель угля

Чугунный разделитель топки позволяет создать две зоны приготовления пищи, чтобы готовить одновременно прямым и косвенным методами. Кроме того, он позволяет экономить количество угля, используемого для небольших и быстрых блюд, когда не нужна вся поверхность гриля и длительный высокий жар. Для XL, Family и Junior.



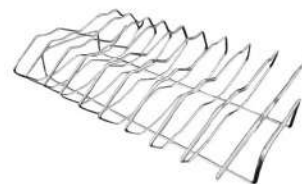
## Дополнительная полка-решетка (второй ярус)

Добавьте в гриль одну или две дополнительные полки-решетки из нержавеющей стали, чтобы значительно увеличить площадь приготовления. Одна решетка увеличивает площадь приготовления более чем на 30%, а две – более чем на 60%. Для XL, Family, Junior и Round.



## Подставка для ребрышек 5 порций

В этой нержавеющей подставке 5 слотов, в каждом из которых с удобством поместится целая порция ребрышек. Для всех грилей.



## Подставка для ребрышек 9 порций

Подставка также выполнена из нержавеющей стали, но ее площадь увеличена, одновременно получится приготовить 9 порций. Для XL и газового G 420.



### V-образная решетка для ребрышек

Нержавеющая сталь, V-образная форма, 5 порций ребрышек. Для XL, Family, газового G 420 и Round.



### Камни для пиццы и выпечки

Используйте для выпечки хлеба, пиццы, пирожков, лепешек, любых мучных изделий. Доступны в двух размерах, а также в глазури либо без нее. 12"-й камень для всех грилей, 15"-й для всех, кроме Junior.



### Чугунная решетка

Подходит для обжаривания мяса и сохранения соков при высоких температурах. Она обеспечит более высокую степень удержания тепла, равномерное распределение жара и более быстрое время приготовления. Для XL, Family и Junior.



### Чугунная сковорода

Чугунная сковорода с гладкой и рифленой сторонами позволяет готовить продукты, которые не удержатся на прутьях решетки. Обеспечивает более высокую степень удержания тепла, равномерное распределение жара и ускоряет приготовление. Для XL, Family и Junior.



### Керамические подставки для курицы и индейки

Придайте птице аромат и сочность. Добавьте травы и специи, чеснок и лук в воду, сок или пиво, чтобы приготовить курицу в "пивной банке". Для всех грилей.



### Жироборник (половина)

Жироборники необходимы для предотвращения стекания жира и соков на угли. Также можно наполнить их водой, чтобы сохранить влажность пищи во время длительного копчения. Для XL, Family, Junior и Round.



### Натуральный уголь

Наш 100% натуральный кусковой древесный уголь, изготовленный из американской древесины лиственных пород деревьев, обеспечивает настоящий аромат древесного угля. Горит жарче, дольше и чище, чем уголь других марок и брикеты древесного угля. Мешки по 9 кг. Для всех грилей.



### Палочки для быстрого розжига угля

Подожгите палочку и вставьте между углями, полностью откройте верхнюю и нижнюю заслонки керамического гриля для потока воздуха, и через 10-15 минут гриль готов к использованию. Для всех грилей.



### Съемник решеток

Легко и безопасно снимайте решетки с гриля с помощью этого инструмента. Изготовлен из хромированной стали, которая прослужит долгие годы. Для всех грилей.



### Кочерга для золы

Необходимый инструмент для легкой очистки гриля от пепла или перемешивания угля во время розжига. Для всех грилей.



### Устройство для чистки решеток

Стальной чистящий стержень с антикоррозийным покрытием легко удаляет остатки пищи с решеток, не повреждая их. Отсутствие классической щетки избавляет от потенциальной опасности для здоровья, связанной с попаданием проволоочных щетинок в пищу. Для всех грилей.



### Цифровой дистанционный термометр

Используйте двухзондовый выносной цифровой термометр Primo для точного измерения внутренней температуры гриля продуктов и температуры гриля одновременно. Термометр сообщит не только о готовности продукта, но и о выходе температуры внутри гриля за заданные пределы. Для всех грилей.



# Аксессуары Primo

Primo предлагает широкий ассортимент аксессуаров, чтобы обеспечить наилучшие вкус и сочность!



## Камни для пиццы и выпечки

Используйте для выпечки хлеба, пиццы, пирожков, лепешек, любых мучных изделий.



## Чехлы для грилей в тележках и столах

Защитите свой гриль от непогоды с помощью одного из наших прочных чехлов. На каждом чехле вышит логотип Primo. Для всех грилей.



## Чехлы для грилей All-In-One

Защитите свой гриль от внешних воздействий с помощью одного из наших прочных чехлов. На каждом чехле вышит логотип Primo. Для всех грилей.



## Чехлы для встраиваемых грилей

Защитите свой гриль от внешних воздействий с помощью одного из наших прочных чехлов. На каждом чехле вышит логотип Primo. Для всех грилей.







Primo Ceramic Grills

---

# Рецепты для Гриля

---



# СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЯХ

Вообще, на грилях можно готовить абсолютно все блюда, которые вы готовите дома, но все зависит от того, какой тип гриля и какие аксессуары вы используете.

**Стандартный режим гриля** — это приготовление на открытых углях при высокой температуре (220-300 °C). В этом режиме готовятся стейки, каре ягненка, шашлык, куриные крылышки, цыплята табака, некоторые виды рыбы и т.д. Этот режим поддерживают **все типы грилей**.

**Режим «Печь» (Low & Slow)** — такие блюда, как буженина, окорок, индейка, целый поросенок или ягненок, крупные куски рыбы необходимо запекать при медленном огне от 40 минут до нескольких часов. Этот режим поддерживается **только керамическими грилями**.

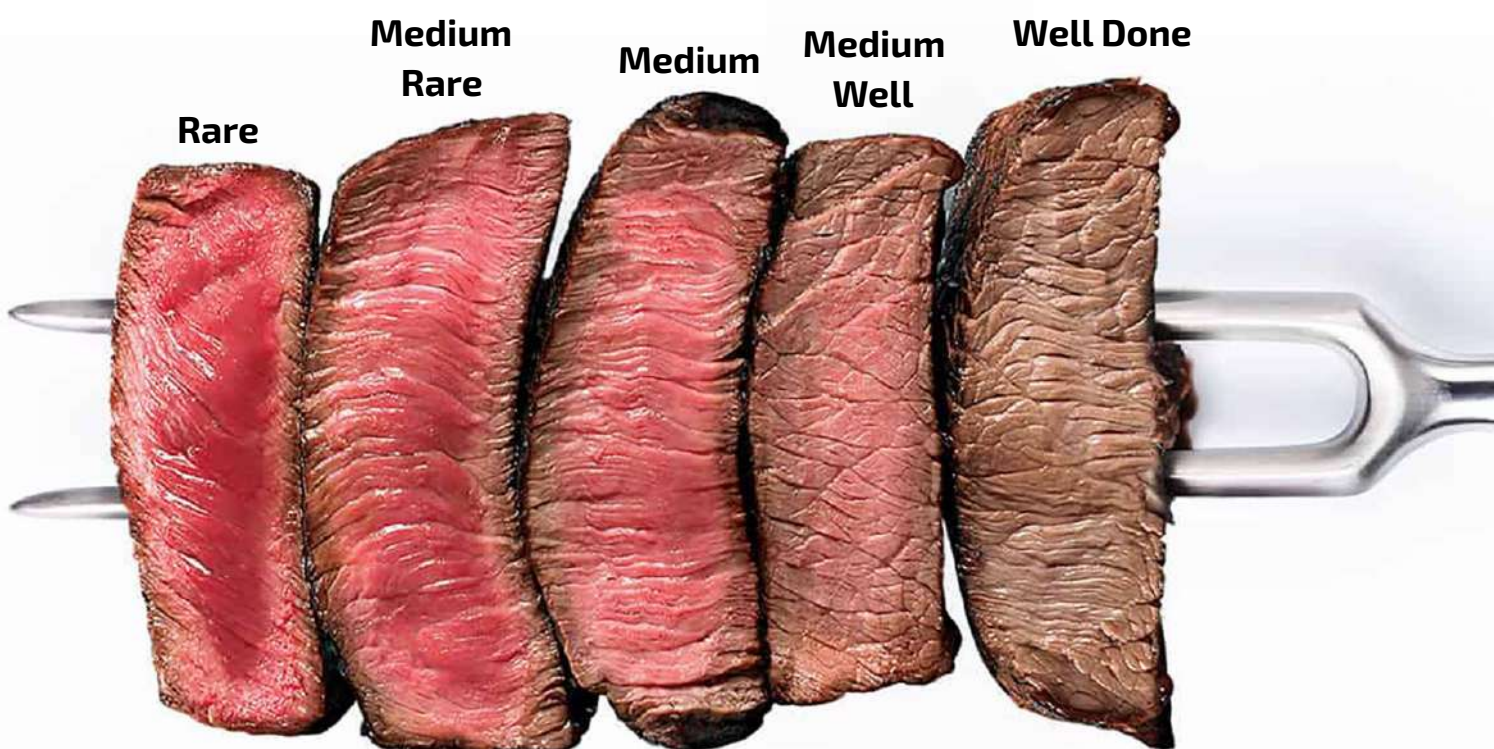
**Режим «Коптильня»** — если ваш гриль поддерживает этот режим, тогда вам доступны любые копченые блюда, такие как ребрышки BBQ, копченая рыба, курица, свиная рулька, брискет и многое другое. Для этого режима ваш гриль должен быть в состоянии работать от 12 до 36 часов с одной загрузкой угля. Этот режим поддерживается **только керамическими грилями**.

**Режим «Пекарня»** — а вы знали, что ваш гриль также может стать и отличной пекарней? — Если у вас керамический гриль, то вы с легкостью приготовите пиццу как из итальянской печи, испечете хлеб любого типа, восточные лепешки, хачапури, и любые десерты. Этот режим поддерживается **только керамическими грилями**.



## СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

Таблицу температур смотрите на следующей странице





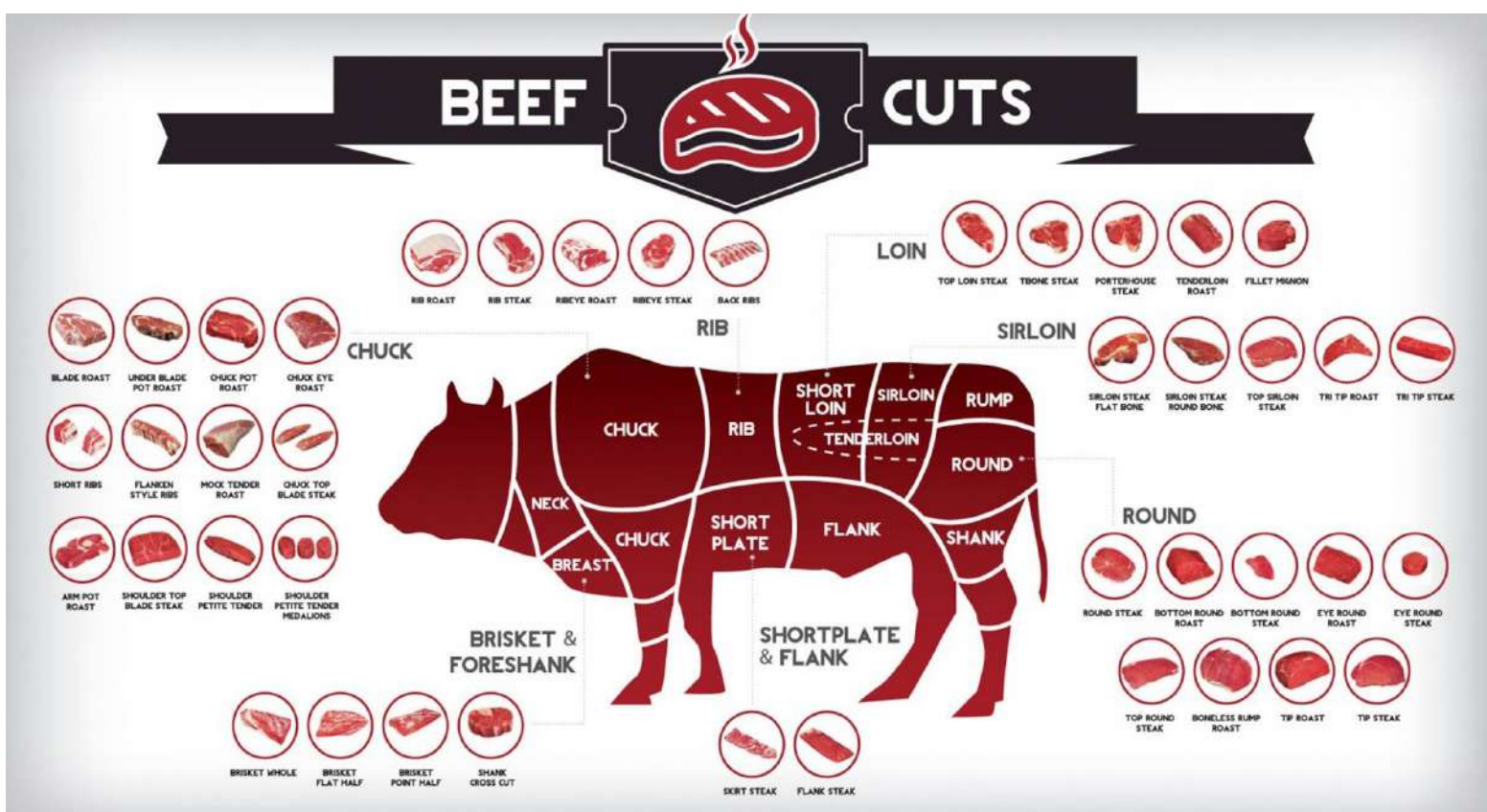


## ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ СТЕПЕНЕЙ ПРОЖАРКИ

	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Говядина	54°C	63°C	71°C	75°C	80°C
Баранина	60°C	62°C	65°C	69°C	75°C
Свинина	Не рекоменд.	Не рекоменд.	Не рекоменд.	72°C	82°C
Птица	Не рекоменд.	Не рекоменд.	Не рекоменд.	76°C	Не рекоменд.

## РАЗЛИЧНЫЕ ОТРУБЫ ГОВЯДИНЫ

Из каких частей берутся те или иные стейки







## Овощи на гриле

Вам потребуется:

Цукини, баклажаны, помидоры, болгарский перец, шампиньоны, кукуруза, репчатый лук, головка чеснока, зелень, соль  
100 мл растительного масла  
100 мл соевого соуса  
1 чайная ложка винного или бальзамического уксуса

Все овощи вымыть, лук и чеснок очистить, у перца удалить семена. Отрезать плодоножки у баклажан и цукини. Все овощи нарезать крупно. Перец и баклажаны — ломтиками или толстыми кольцами.

Помидоры порезать половинками или оставить целиком в зависимости от размера. Лук — толстыми кольцами, перец четвертинками, кукурузу нарезать поперек на 3-4 куса в зависимости от размера.

Для приготовления маринада чеснок пропустить через пресс или очень мелко нарубить, смешать со 100 мл. растительного масла, 100 мл. соевого соуса, добавить чайную ложку бальзамического или винного уксуса.

Овощи посолить, добавить мелко нарубленную зелень, положить в пакет и добавить наш маринад. Перемешать в пакете и оставить на пол часа при комнатной температуре.

В керамическом гриле овощи готовятся при той же температуре и ориентировочно столько же по времени, как и стейки. Поэтому вы можете их приготовить параллельно со стейками, куриными крыльями, куриными ножками и т.д. На соседней решетке или на дополнительной верхней полке-решетке.

Подавать можно как отдельно, так и вместе с основным блюдом.



## Баранья корейка

Внимание. Для этого блюда гриль должен быть керамическим.

Время подготовки - 1 час.  
Время приготовления - 2 часа 30 мин.  
Температура - 120 градусов.  
Количество порций - 4.  
Режим приготовления - печь, с керамическими рефлекторами

Вам потребуется:

Бараньи рёбрышки - 2 шт.  
Оливковое масло  
Лимон - 3 шт.

Сухой маринад:  
2 ст. л. соли, 2 ст.л. молотого перца горошком, 4 ст. л. свежего измельчённого базилика, 4 ст. л. сухого розмарина, 4 ст. л. свежего измельчённого тимьяна, 1 ст. л. кайенского перца, 2 ст. л. орегано, 2 ст. л. луковой пудры, 2, ст.л. копчёной паприки, 2 ст. л. молотого кориандра.

Перед приготовлением обязательно удалите весь жир с рёбер, далее обмажьте их оливковым маслом со стороны мяса, теперь обильно натрите рёбра маринадом, обязательно прижмите маринад рукой. Накройте мясо и уберите в холодильник мариноваться на 24 часа.

По истечении 24 часов, установите в гриль Primo керамические рефлекторы, так наши рёбра не подгорят, и получатся очень сочными. Разогрейте гриль до 120 градусов, положите рёбра и готовьте около 2 часа 30 мин (время зависит от размеров корейки).

Снимите рёбра с решётки и дайте мясу отдых 10 минут. Теперь остаётся разрезать мясо по рёбрам и сбрызнуть их свежесжатым лимонным соком и подавайте на стол.





## Креветки с чесноком и петрушкой

Время маринования - 1 час.

Количество порций - 6

Режим приготовления - косвенный, с керамическим рефлектором

Вам потребуется:

1 кг креветок больших  
4 головки чеснока измельченные  
Измельченная петрушка  
Оливковое масло  
Древесная щепа для аромата.

Начинаем готовить:

Замочите древесную щепу в воде на 30 минут.

Очистите креветки и сделайте надрез по хребту (только для больших креветок) так, чтобы немного раскрыть креветку. В емкость налейте немного оливкового масла, положите чеснок, петрушку, креветки и перемешайте. Уберите их мариноваться в холодильник на 1 час.

Установите в гриль Примо керамический рефлектор, выложите щепу прямо на угли и поднимите температуру до 180 градусов. Готовьте креветки около 5-и минут.

Советы от Примо:

Если Вам не хватает остроты вкуса, то добавьте в маринад немного перца чили.

При желании можно сбрызнуть креветки соком лимона прямо в тарелках.

Такие креветки можно использовать в качестве основного ингредиента в салат или использовать их для декорирования блюд.

## Окорок ягненка

Внимание. Для этого блюда гриль должен быть керамическим.

Время приготовления - 2 часа

Режим приготовления - печь, с керамическим рефлектором.

Температура - 180 градусов

Количество порций - 4.

Вам потребуется:

1 баранья нога (2- кг)  
Несколько зубчиков чеснока, тонко нарезанные  
10 веточек розмарина  
Оливковое масло (Extra Virgin)  
Соль  
Свежемолотый черный перец

Сначала подготовим окорок:

Сделайте разрезы по 2 см по всей поверхности ноги. В каждый разрез вставьте кусочек чеснока и веточку розмарина. Натрите мясо оливковым маслом, приправьте солью и перцем. Далее перевяжите ногу кулинарной нитью или шпагатом.

Установите в гриль Примо керамический рефлектор на полку для рефлектора.

Разогрейте свой гриль до 180 градусов. Можете сразу запрограммировать дистанционный термометр Primo на нужную температуру в готовом мясе.

Средняя прожарка получится при температуре 62 градуса, при 70 градусах Вы получите хорошо прожаренное мясо (готовьте от 1,5 до 2,5 часов в зависимости от выбранной степени прожарки).

Рекомендуем одновременно с бараньей ногой приготовить и картофель, обработав его оливковым маслом, перцем и солью.







## Курица с белым вином

Вам потребуется:

Соль  
Черный перец  
Чеснок  
Белое вино  
Керамическая подставка для курицы Primo

Курицу вымыть, натереть изнутри и снаружи солью, черным перцем и измельченным чесноком.

В керамическую подставку наливаем белого сухого вина (можно яблочного или виноградного сока).

Устанавливаем в гриль чугунный разделитель (арт. 334). Насыпаем уголь только в одну половину гриля и поджигаем.

Нагреваем Primo гриль до температуры 180°C. Надеваем курицу на подставку с вином, и ставим подставку на ту половину решетки, где нет угля (непрямое приготовление). Через 50 минут переставляем курицу на половину гриля, где горит уголь, закрываем крышку гриля и открываем пошире заслонки, чтобы повысить температуру гриля до 220°C.

Достаем курицу из гриля через 20 минут, даем ей отдохнуть в течение 5 минут, затем снимаем с подставки и подаем на стол.

## Грибы портобелло

Время приготовления - 15 минут  
Количество порций - 6

Вам потребуется:  
6 шляпок грибов портобелло  
6 куриных яиц  
12 кусочков бекона  
Сыр чэддер в ломтиках  
Соль и перец по вкусу

Режим приготовления - гриль, на прямом огне

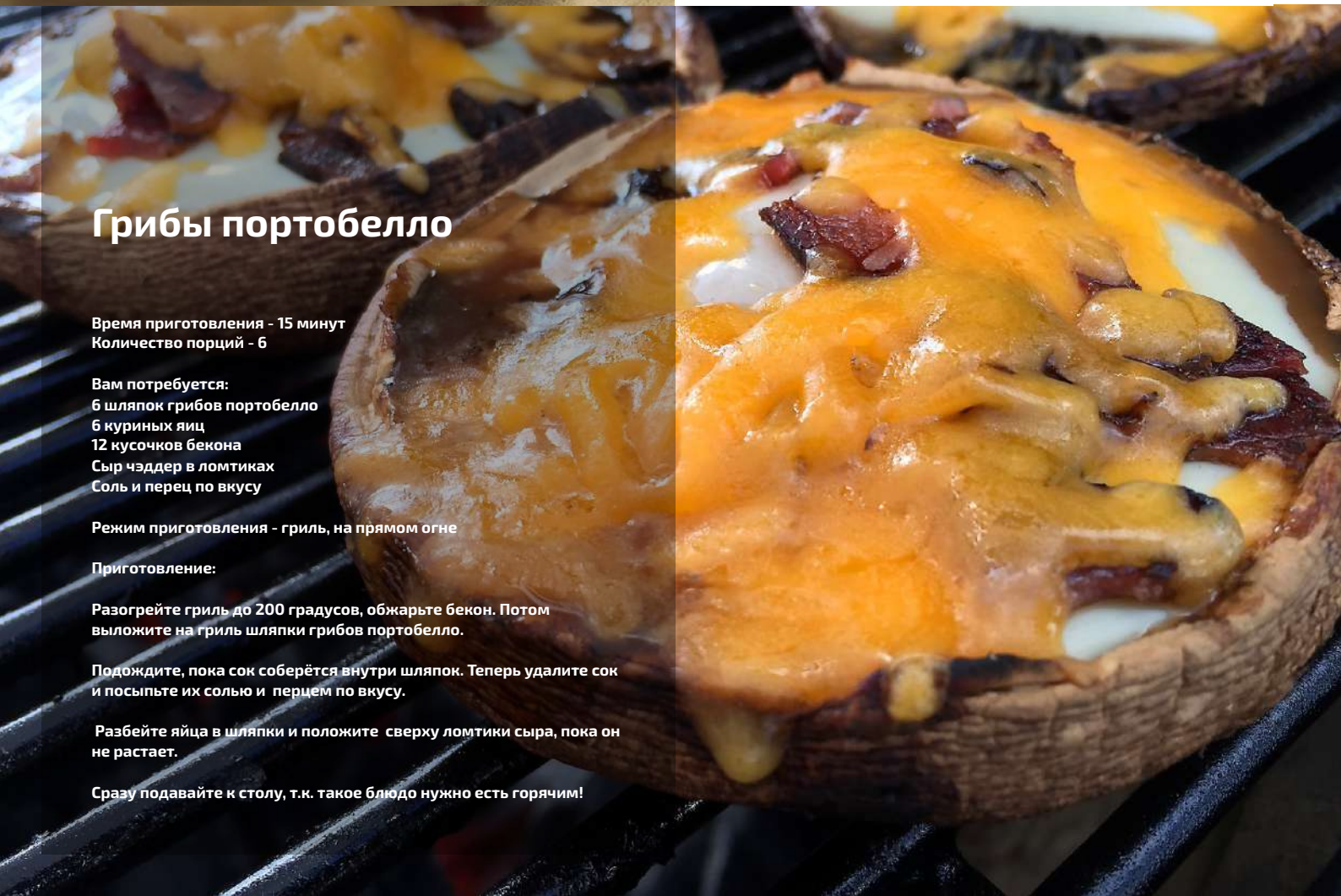
Приготовление:

Разогрейте гриль до 200 градусов, обжарьте бекон. Потом выложите на гриль шляпки грибов портобелло.

Подождите, пока сок соберётся внутри шляпок. Теперь удалите сок и посыпьте их солью и перцем по вкусу.

Разбейте яйца в шляпки и положите сверху ломтики сыра, пока он не растает.

Сразу подавайте к столу, т.к. такое блюдо нужно есть горячим!







## Стейк T-Bone с овощами

Вам потребуется:

Соль

Черный перец

Чеснок

Овощи: помидоры, цуккини, болгарский перец, лук репчатый, зелень

Овощи выложите на большую разделочную доску и крупно порубите кухонным ножом. Выложите в миску, приправьте солью, перцем, добавьте 3 столовые ложки оливкового масла и немного измельченного чеснока и перемешайте.

Стейки. Установите в Primo гриль чугунную решетку (арт. 361) с одной стороны и чугунную сковороду (арт. 360) с другой. Смажьте чугунную решетку маслом.

Разогрейте гриль до 300°C. Дождитесь, пока чугунная сковорода раскалится. Посыпьте стейк с двух сторон солью и перцем по вкусу. Откройте гриль и запечатайте стейк на чугунной сковороде с обеих сторон примерно по 1 минуте.

Затем переложите стейк на чугунную решетку, а овощи положите на сковороду и закройте крышку гриля. Готовьте по 2 минуты с каждой стороны и перемешивайте овощи на сковороде, каждый раз, когда переворачиваете стейк.

Теперь пора получить на стейке красивый аппетитный узор с чугунной решеткой. Откройте крышку гриля, переверните стейк таким образом, чтобы предыдущие полосы от чугунной решетки оказались перпендикулярны ребрам решетки. Закройте на 2 минуты и повторите то же самое с другой стороны стейка. Не забывайте перемешивать овощи.

Подавайте стейк с овощами, предварительно посыпав их мелко нарезанной зеленью.



## Рибай Стейк

Вам потребуется:

Стейк Рибай

Соль и перец

Форма поперечного среза отруба, откуда срезают этот стейк, напоминает глаз, поэтому этот стейк называют «Рибай» (от английских слов rib, что означает ребро, и eye, что означает глаз). В России этот отруб называется «Толстый край».

Нагрейте Primo-гриль до 300°C. Температуру в гриле регулируйте с помощью нижней и верхней заслонок.

Поставьте решетки в гриль так, чтобы одна решетка была выше, а другую переверните, чтобы она была ниже.

Стейк можно посолить и поперчить как до жарки на гриле, так и после.

Теперь нам необходимо запечатать стейк. На нижнюю решетку положите мясо на 1,5 минуты и закройте крышку. Переверните стейк и еще на 1,5 минуты.

Для прожарки Medium (средняя прожарка) переложите мясо на верхнюю решетку, и готовьте еще по 2 минуты с каждой стороны.

Извлеките мясо из гриля и позвольте ему отдохнуть 3 минуты на блюде. Подавайте сочный и необыкновенно вкусный стейк, приготовленный на лучшем в мире керамическом гриле Primo.





## Морской коктейль

**Внимание.** Для этого блюда гриль должен быть керамическим.

Вам понадобятся:

Креветки тигровые 8-10 шт.

Морская рыба белая

Морская красная рыба

Морские гребешки (или просто смесь «Морской коктейль»),

Помидоры черри

Зелень: кинза, розмарин, базилик, сухой орегано, лимон и несколько зубчиков чеснока.

Устанавливаем чугунную сковороду в гриль и смазываем растительным маслом. Нагреваем гриль до 200°C.

В ступке смешиваем нарезанную зелень с цедрой лимона, очищаем креветки и смазываем их полученной пастой.

Всю белую морскую рыбу режем одинаковыми кусочками, растираем розмарин с оливковым маслом и смазываем этой смесью рыбу. Красную рыбу смазываем пастой из смеси базилика и оливкового масла.

Помидоры черри делим пополам, обрызгиваем оливковым маслом, посыпаем орегано и вместе с порезанным чесноком добавляем в морепродукты.

Всю смесь выкладываем на чугунную сковороду и закрываем крышку гриля на 5-6 минут. После этого, открыв крышку гриля, перемешиваем содержимое и закрываем крышку еще на 5-6 минут.

Подаваем коктейль с белым вином.

## Куриные крылья BBQ

**Внимание.** Для этого блюда гриль должен быть керамическим.

Подготовка блюда - 30 мин.

Маринование - 4 часа

Время приготовления - 45 мин.

Количество порций - 4

Режим приготовления - прямой, чугунный разделитель

Вам потребуется:

1,8 кг. Куриных крыльев

1,5 стакана кленового сиропа

1 лимон

1,5 ст. л. оливкового масла

7 ч.л. крупной соли

7 ч.л. свежемолотого перца

1 ч.л. кайенского перца для острых крыльев.

**Готовим маринад:** Смешайте все ингредиенты в кастрюле, доведите до кипения, пока не растворится вся соль. Теперь остудите при комнатной температуре. Положите крылья в пакет и залейте частью маринада, оставьте в холодильнике мариноваться на 4 часа.

**Приготовление:** Вытащите крылья и немного обсушите. Смажьте их слегка оливковым маслом.

Установите в гриль Primo угольный разделитель и засыпьте уголь горкой только в одну половину гриля. Разогрейте гриль до 160 градусов. Выложите крылья на решётку гриля в зону без углей, запекайте 20 минут, смажьте маринадом. Потом переверните крылья, смажьте маринадом и готовьте ещё 20 мин. Теперь переместите крылья в зону огня и обжарьте ещё 5 минут до образования румяной хрустящей корочки.

Снимите готовые крылья и ставьте сразу на стол! Вкусное угощение для любого праздника или пикника!







## Буженина на гриле

**Внимание.** Для этого блюда гриль должен быть керамическим.

Вам понадобится:  
Соль, черный перец  
Чеснок  
Лавровый лист

На свиной ноге широким длинным ножом, протыкая, сделайте отверстия так, чтобы в отверстия можно было вложить указательный палец. Отверстия должны быть на расстоянии примерно 7-10 см. друг от друга.

Начините отверстия солью, черным перцем, лавровым листом и чесноком. Натрите окорок со всех сторон солью и перцем. После этого заверните окорок в фольгу и оставьте впитывать специи при комнатной температуре на 2 часа.

Установите в Примо-гриль керамические рефлекторы и нагрейте гриль до температуры 120°C. Вставьте в мясо шуп от дистанционного термометра Primo и уложите окорок на решетку гриля.

Готовьте окорок, пока температура внутри мяса не достигнет 70°C (в течение от 4 до 7 часов – время приготовления зависит от размера окорока).



## Филе лосося на доске

Вам потребуется:  
соль и перец  
лимон  
оливковое масло  
сахар  
укроп и лук  
доска для копчения

Замочите доску для гриля в воде на 2-3 часа.

Пока доска замачивается, приготовьте маринад: Смешайте белое вино, мелко нашинкованный лук, лимонный сок и одну чайную ложку тростникового сахара и доведите до кипения. Снимите маринад с огня и дайте остыть до комнатной температуры.

Добавьте в маринад оливкового масла.

Посолите и поперчите филе семги, обильно смажьте маринадом, побрызгайте лимоном и поставьте в холодильник минимум на 30 минут.

Установите в гриль керамические рефлекторы и разогрейте до 180°C. На вымоченную доску положите несколько ломтей лимона и пару веток розмарина (или другую зелень). Сверху положите филе лосося.

Положите доску в гриль, закройте крышку и готовьте в течение 20-25 минут.

Подавайте на стол прямо на доске.





## Бургер классический

Вам потребуется:

Булочки для бургера - 3 шт.  
Мраморная говядина - 500 г  
Сыр Чеддер - 50 г  
Помидор - 1-2 шт., огурец соленый - 1 шт., Лук синий (фиолетовый) - 1 шт., Листья салата - 5-6 шт.  
Майонез - 2 ч. л., Кетчуп (любой) - 2 ч. л.  
Соль и перец черный

Помидоры нарезаем кружочками, сыр — тонкими пластинами, соленый огурец — тонкими кружочками. В отдельной емкости соус: смешиваем майонез и кетчуп. Булочки разрезаем пополам.

Мелко нарубаем говядину специальным ножом-топориком или пропускаем через мясорубку, добавляем соль и перец по вкусу, хорошо вымешиваем (мы не рекомендуем в фарш добавлять зелень, лук хлеб и т.д. — это может испортить вкус бургера). Формируем 3 шарика, расплющиваем его в руках, чтобы получилась плоская котлета. Надавливаем большим пальцем в центр котлеты, чтобы она не вздулась на гриле.

Нагреваем гриль до 260°C, выкладываем на решетку наши котлеты и закрываем крышку на 2 минуты. Далее переворачиваем котлеты и закрываем гриль еще на 2 минуты. После этого вновь открываем гриль, выкладываем на решетку булочки, а на котлеты кладем ломтики сыра, чтобы они немного расплавились. Закрываем гриль на 1 минуту.

Горячие булочки смазываем нашим соусом, выкладываем между булочками листья салата, лук, котлеты, огурцы, помидоры и по желанию, еще один ломтик сыра.

Бургер средней прожарки готов. Приятного аппетита!

## Каре ягненка

Вам понадобится:

Каре ягненка  
Соль, Оливковое масло  
Баклажан, болгарский перец, цукини, помидоры, свежая зелень: укроп, зеленый лук, базилик, кинза

Установите в гриль чугунную решетку с одной стороны, и чугунную сковороду с другой.

Овощи нарежьте ломтями толщиной в 1 см. и посолите. Мелко нарежьте свежую зелень.

Каре ягненка не рекомендуется мариновать или солить до приготовления на гриле.

Нагрейте гриль до температуры 270°C. Смажьте чугунную сковороду оливковым маслом и положите на нее овощи.

Разложите куски корейки на чугунную решетку в стройный ряд и закройте крышку гриля. Через 2 минуты откройте крышку и переверните все содержимое гриля кроме помидоров и закройте крышку еще на 2 минуты.

Откройте крышку гриля, извлеките мясо и овощи из гриля и аккуратно разложите на большое блюдо. Если не любите, чтобы овощи слегка хрустели, можете их оставить в гриле еще на пару минут.

Полейте овощи оливковым маслом, посолите и посыпьте нарезанной свежей зеленью.

Каре ягненка слегка посолите (нужно очень мало соли и только с одной стороны) и подавайте вместе с овощами.







## Картофель с грибами

Вам понадобится:

Картофель 1 кг, грибы 0,5 кг, 1 большую луковицу, сливки (500 мл), по 1 чайной ложке майорана и прованских трав, соль, перец, немного муки.

Это замечательное блюдо с ароматными травами и чесноком имеет очень вкусное и сытное сочетание, его можно подавать как отдельное блюдо или как гарнир.

Для запекания используем сливки 10% жирности и любые из имеющихся в наличии грибов. Сметану можно развести водой и использовать вместо сливок.

Заправка. В сливки добавьте соль и перец по вкусу, немного майорана и прованских трав.

Грибы. Порежьте очищенную картошку, грибы и лук. Лук лучше резать большими полукольцами, чтобы он не опустился на дно чугунной сковороды и не подгорел раньше времени.

Гриль. Установите в Primo гриль чугунную сковороду. Нагрейте гриль до 180°C. Добавьте на сковороду оливковое масло и обжарьте грибы с луком и двумя чайными ложками муки при закрытой крышке гриля в течение 5 минут. Перемешайте и закройте крышку гриля еще на 5 минут.

После этого выложите обжаренные грибы с луком на блюдо. Чугунную сковороду смажьте растительным маслом кисточкой. Положите на сковороду картофель, а сверху грибы с луком, залейте сливками с прованскими травами. Запекайте до готовности картофеля при температуре 120-150°C.



## Ребра BBQ

Внимание. Для этого блюда гриль должен быть керамическим.

Вам понадобится:

Две пластины свиных ребер  
Соль, черный перец  
Соус барбекю.

Натрите очищенные от пленки пластины солью и черным перцем. Заверните пластины в пластиковую пленку или фольгу и положите в холодильник на время, пока будете разжигать керамический гриль.

Установите в гриле керамические рефлекторы и температуру 120°C при помощи заслонок. Поставьте на рефлекторы емкость для стекания жира (из фольги).

Когда гриль нагреется до нужной температуры, смажьте чистую решетку растительным маслом и положите пластины ребрышками вниз в центре.

Рядом с емкостью из фольги насыпьте горсть предварительно замоченной щепы или стружек для копчения. Закройте крышку гриля и оставьте на 3,5 часа.

После этого откройте гриль, смажьте ребрышки при помощи кисточки соусом барбекю и закройте крышку гриля еще на 15 минут.

Подавайте на стол мягкие, сочные и ароматные ребра, приготовленные в лучшем в мире BBQ-гриле.







## Шампиньоны на гриле

Вам понадобится:

Соль  
Оливковое масло  
Чеснок

В керамическом гриле Primo получаются необыкновенно нежные и сочные грибы, т.к. керамика сохраняет влагу в гриле и соответственно в шампиньонах, которые готовим.

Налейте на дно миски немного оливкового масла, немного посолите мелкой солью, добавьте измельченного чеснока и перемешайте, чтобы соль равномерно распределилась в оливковом масле (постарайтесь не пересолить масло, иначе шампиньоны быстро впитают соль и в гриле потеряют свою сочность).

Добавьте в миску шампиньоны и перемешайте так, чтобы каждый грибочек был смазан оливковым нашим маринадом.

Установите дополнительную полку-решетку в гриль, над готовящимися стейками, выложите на нее шампиньоны и закройте крышку гриля. Приготовление грибочков займет примерно 7-10 минут при температуре 250-270°C.

По истечении указанного времени, снимите шампиньоны с решетки на тарелку и подавайте вместе с мясом. С Primo Вам гарантирован непревзойденный вкус и аромат сочных грибов.



## Суп с морепродуктами средиземноморский

Вам понадобится:

50 мл. оливкового масла, 200 г. палтуса и 250 г. лосося, порезанных на кубики, 12 морских гребешков, 20 г. нарезанного белого лука, пучок фенхеля, 3-4 дольки измельченного чеснока, 500 мл белого вина, 200 мл воды, банка размельченных томатов, 1 щепотка шафрана, 12 очищенных мидий, 12 больших очищенных креветок, 150 г кальмаров, порезанных на кольца, базилик.

Поставьте чугунную сковороду в гриль и нагревайте в течение 10 минут при температуре 250 градусов. Добавьте немного оливкового масла и обжарьте, лосось, палтус, кальмары и гребешки примерно по 2 минуты с каждой стороны при закрытой крышке гриля. Переложите рыбу и гребешки на блюдо и поставьте в сторону.

Установите в гриль полку, которая используется для рефлекторов и поставьте на эту полку глиняный горшок.

В глиняный горшок положите лук, фенхель, чеснок и обжаривайте в небольшом количестве масла 1 минуту. Медленно и аккуратно налейте туда вино и воду, добавьте томаты, шафран и хорошенько все это перемешайте.

Закройте крышку гриля и оставьте в течение 10-и минут. Затем добавьте моллюски и мидии, готовьте примерно 7-10 минут. После этого добавьте приготовленную рыбу, гребешков, кальмары и базилик. Закройте крышку гриля и поддержите на огне еще 5 минут.

Креветки приготовьте на шпажках заранее по рецепту, ранее описанному в этой книге.

Извлеките горшок из гриля при помощи термостойких рукавиц. При подаче в тарелках добавьте в суп немного фенхеля, положите в каждую тарелку креветки на шпажках, и подавайте на стол.



## Поросенок на гриле

Внимание. Для этого блюда гриль должен быть керамическим.

Вам понадобится:  
6-и килограммовый поросенок  
сметана (200 гр.)  
морская соль  
черный перец  
пищевая нить  
репчатый лук  
4 яйца, морковь  
чернослив (5-6 шт.)  
рассыпчатая гречневая каша  
масло оливковое.

**Начинка.** Сварите гречневую кашу. Поджарьте на сковороде мелко нашинкованные репчатый лук и морковь. Добавьте содержимое сковороды, кубиками нарезанные яйца и немного чернослива в гречневую кашу. Перемешайте, и ваша начинка готова.

**Поросенок.** Намажьте поросенка снаружи солью, а изнутри и солью, и свежемолотым перцем. Когда начинка остынет, заполните ею брюхо поросенка и зашейте пищевой нитью. Заверните ушки и хвост поросенка в фольгу, чтобы они не сгорели при готовке.

**Гриль.** Установите керамические рефлекторы в гриль. Нагрейте Примо-гриль до 120°C, установите поросенка на решетку, накройте фольгой и закройте крышку гриля на 2 часа.

После этих 2-х часов, фольгу необходимо убрать, потом закрыть крышку и засечь время еще на 1,5 часа. За 30-40 минут до полной готовности, намажьте поросенка тонким слоем сметаны, обнажите ушки поросенка, чтобы и они тоже подрумянились.

По истечении следующих полутора часов, выньте из гриля нежного, румяного и ароматного поросенка и подавайте.

Необыкновенно вкусным окажется не только поросенок, но и начинка.

 **Primo**  
CERAMIC GRILLS



 **Primo**  
CERAMIC GRILLS

## Картофель с беконом и сыром Чеддер

Вам потребуется:  
Картофель 3 шт.  
Бекон 150 гр.  
Сыр Чеддер 50 гр.  
Соль, черный перец  
Масло оливковое

Это очень простое в приготовлении, но удивительное блюдо.

Картофель промыть, сделать на нем поперечные разрезы, поместить кусочки бекона и сыра в эти разрезы, посолить, поперчить и сбрызнуть оливковым маслом.

Разогреть гриль до 220°C, выложить картофель на решетку и запекать в течение 20 минут.

Можно подавать как гарнир, так и как отдельное блюдо.  
Приятного аппетита!





## Стейк из свиной корейки

Вам понадобится:

Корейка молодой свиньи (с тонкими ребрами)  
Соль, черный перец, репчатый лук, тимьян (чабрец)  
Масло оливковое

Корейка должна быть нарезана толщиной 3-3,5 см. вдоль ребер. Не нарежьте слишком тонко, чтобы не выпустить сок из мяса. Нарезьте репчатый лук полукольцами. Разложите стейки на плоскую поверхность и посыпьте с обеих сторон солью и черным перцем по вкусу.

Насыпьте слой нарезанного лука на дно кастрюли, на лук положите один слой мяса, насыпьте сверху слой лука и т.д.. слой за слоем. Мясо должно полностью соприкасаться с луком с обеих сторон. Закройте крышкой и поставьте мариноваться при комнатной температуре.

Внимание. Не нужно использовать какие-нибудь жидкости, кефиры, минеральную воду или уксус. Перед установкой в гриль мясо должно быть комнатной температуры и сухим.

Нагрейте гриль до 270-280°C. На нижнюю решетку положите мясо и быстро закройте крышку, чтобы гриль не остыл. Через 3 минуты переверните мясо, а по истечении еще 3 минуты, переложите мясо на верхнюю решетку, еще раз перевернув стейки. Готовьте стейки еще по 3 минуты с каждой стороны на верхней решетке.

Далее снимите мясо, положите его на блюдо, слегка добавьте оливкового масла, посыпьте тимьяном и подержите на свежем воздухе 3 минуты, прежде чем сделать надрез.

Если вы все правильно сделали, у вас должен получиться необыкновенно сочный и ароматный стейк, такой вкусный, какого вы никогда не пробовали ни в одном ресторане.

## Карбонат

Внимание. Для этого блюда гриль должен быть керамическим.

Вам потребуется:

Вырезка из свиной корейки, целая, без кости, лук, соль, черный перец, чеснок, пара веток розмарина.

Натрите свиную вырезку солью, черным перцем и измельченным чесноком. Нарезьте лук полукольцами, положите слой лука на дно кастрюли, сверху плотно уложите свиную вырезку, посыпьте сверху оставшимся луком, помните лук таким образом, чтобы из него выходил сок. Вырезка должна быть обильно покрыта луком. Накройте крышкой вырезку и оставьте мариноваться при комнатной температуре на 2 часа. После этого поставьте кастрюлю в холодильник от 3 часов до суток.

Перед приготовлением предварительно выньте кастрюлю из холодильника, чтобы температура содержимого приблизилась к комнатной.

Предварительно установив в Примо-гриль керамические рефлекторы, нагрейте его до температуры 120°C. Вставьте в мясо щуп от дистанционного термометра Primo и уложите вырезку на решетку гриля.

Готовьте карбонат, пока температура внутри мяса не достигнет 70°C (примерно в течение 3 часов - время приготовления зависит от размера вырезки).

Поделите розмарин на несколько частей и подавайте на стол карбонат, украшенный розмарином.





## Пицца Маринара

**Внимание. Для этого блюда гриль должен быть керамическим.**

Вам потребуется:

200 г морского коктейля,  
60г сыра моцарелла, 15г сыра пармезан, 12 маслин, 1 сладкий перец желтый, по 1 ст.л. каперсов и майорана, 1/2 ст.л. орегано сушеного, оливковое масло, перец, соль.

Тесто раскатайте в круг на пищевом пергаменте. Выложите ее на деревянную лопату для пиццы, предварительно посыпав ее (лопату) мукой. Смажьте тесто томатом и выложите на него морской коктейль и равномерно распределите. Посыпьте пиццу кубиками сладкого перца, каперсами, сыром и травами. Положите на нее маслины, сбрызните небольшим количеством оливкового масла, поперчите и посолите.

Установите на решетку гриля керамический пицца-камень, закройте крышку гриля и увеличьте температуру в гриле до 300°C при помощи заслонок.

Нагревайте пиццу-камень в течение 20 минут. Положите пиццу вместе с пергаментом на пицца-камень, уменьшив при этом отверстия заслонок так, чтобы в гриле не было сильной тяги. Выпекайте пиццу в течение 10-12 минут в зависимости от количества ингредиентов.

Наслаждайтесь восхитительной пиццей как из настоящей итальянской печи.



## Пицца Маргарита

**Внимание. Для этого блюда гриль должен быть керамическим.**

Вам потребуется:

1 ст. л. оливкового масла,  
Репчатый лук, 6 зубчиков чеснока  
1,5 кг томатов, измельченных в пюре  
Базилик, тимьян  
Соль, черный перец  
Тесто домашнее или готовое  
450 гр. сыра моцарелла

Готовим соус:

Разогрейте гриль до 250°C.

Добавьте масло в чугунную сковороду, положите лук и чеснок, жарьте до золотистого цвета, потом добавьте томаты, веточки базилика и тимьяна. Перемешайте, закройте крышку гриля и готовьте 7-10 минут.

Выложите содержимое сковороды в блюдо, уберите веточки базилика и тимьяна.

Готовим пиццу:

Тонко раскатайте тесто скалкой на пищевом пергаменте, смажьте соусом и положите сверху сыр моцарелла.

Установите на решетку гриля керамический пицца-камень, закройте крышку гриля и увеличьте температуру в гриле до 300°C при помощи заслонок.

Нагревайте пиццу-камень в течение 20 минут. Положите пиццу вместе с пергаментом на пицца-камень, уменьшив при этом отверстия заслонок так, чтобы в гриле не было сильной тяги. Выпекайте пиццу в течение 7-10 минут в зависимости от количества ингредиентов (если решите добавить ингредиенты).

Наша пицца готова, выложите её на тарелку и украсьте базиликом, пусть она полежит немного, и дойдет до готовности. Пора







## Восточная лепешка

Вам понадобится:

Мука пшеничная 450 г

Вода теплая 230 мл

Дрожжи сухие быстродействующие 1 ч.л.

Сахар 1 ч.л., Соль 0,5 ч.л.

Куриное яйцо 1 шт., кунжут

В глубокую миску высыпает большую часть муки. Добавляем к ней соль и сахар. Далее высыпает дрожжи. Все сухие ингредиенты перемешиваем. И вливаем теплую воду. Затем небольшими порциями подсыпает остальную муку и замешиваем мягкое тесто.

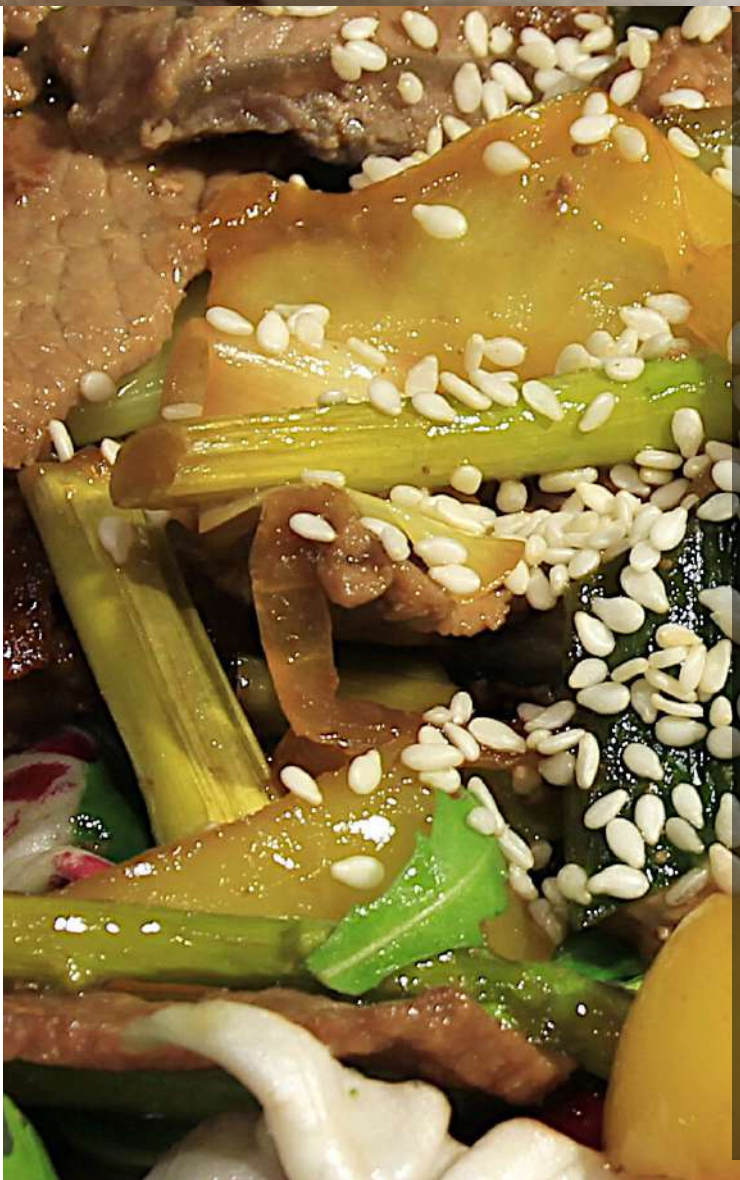
Тесто активно месим в течении 7 минут на рабочей поверхности до его блеска и эластичности.

Делаем из теста шар, выкладываем в глубокую миску, накрываем пищевой пленкой и оставляем на 1-1,5 часа в теплом месте. За это время оно в три раза увеличится в объеме.

Подошедшее тесто слегка месим и округляем. Режем на три части. И раскатываем в лепешки толщиной 0,5 см. Тесто накрываем салфеткой и оставляем еще на 30 минут.

Нагреваем гриль до температуры 200 градусов, поместив туда керамический пицца-камень, чтобы он хорошенько нагрелся.

Лепешки слегка обмазываем яйцом, посыпает кунжутом и выкладываем в гриль на раскаленный пицца-камень и готовим в течение 15 минут.



## Говядина по азиатски

Вам потребуется:

Стейк Рибай (можно вместо этого стейка использовать вырезку, любой другой стейк из говядины, грудку курицы или индейки, стейк лосося, креветки или любые другие морепродукты)  
Помидоры, болгарский перец, шампиньоны, репчатый лук, головка чеснока, кунжут, соль, куриное яйцо, растительное масло, соевый соус

1 чайная ложка винного или бальзамического уксуса, 1 столовая ложка крахмала.

Все овощи вымыть, лук и чеснок очистить, у перца удалить семена. Лук нарезать крупно арбузными дольками. Перец — сначала на 4 части потом вдоль длинными ломтиками, шампиньоны разрезать на 4 части. Помидор порезать четвертинками или мельче в зависимости от размера.

Для приготовления маринада чеснок очень мелко нарубить, смешать со 100 мл. растительного масла, 100 мл. соевого соуса, добавить чайную ложку бальзамического или винного уксуса и столовую ложку крахмала. Овощи положить в пакет, добавить наш маринад и разбить яйцо прямо в пакет. Перемешать в пакете и оставить на пол часа при комнатной температуре.

Установить в гриль вместо одной из решеток чугунную сковороду Primo гладкой поверхностью вверх (ребристой вниз). Нагреть гриль до 270°C. Добавить в чугунную сковороду растительного масла, дожидаться, пока оно раскалится и выложить овощи на сковороду по возможности отделив их от лишнего маринада.

Параллельно приготовьте стейк на решетке гриля до средней прожарки (по 2,5 мин. с каждой стороны), не забывая перемешивать овощи при переворачивании стейка. После того, как стейк будет готов, нарежьте его тонкими полосками, добавьте на сковороду к овощам, перемешайте и закройте крышку гриля на 3-4 минуты.

Переложите содержимое сковороды на блюдо, посыпьте кунжутом и подавайте на стол.







## Шарлотка на гриле

Вам понадобится:

Яблоки (желательно кислые) - 500-600 г

Сахар - 160 г

Мука пшеничная - 160 г

Яйца - 4 больших или 5 маленьких

Соль - 1 щепотка

Установите в гриль керамические рефлекторы и нагрейте его до 200 градусов Цельсия.

Взбить яйца с сахаром и щепоткой соли. Чтобы убедиться, что масса уже хорошо взбилась, проведите линию венчиком. Если она остаётся видимой в течение 1-2 секунд, а потом растекается, то яйца с сахаром уже хорошо взбиты. Подготовить яблоки, вырезать из них середину, нарезать дольками. Муку частями просеивать в яично-сахарную смесь и аккуратно перемешивать лопаткой движениями снизу вверх.

Форму (диаметр - 22 см) выстелить пергаментом или смазать сливочным маслом, припылить мукой. Вылить 1/2 часть теста, разровнять.

Половину яблок, нарезанных дольками, выложить на тесто. Начинаем выкладывать дольки от бортиков и двигаемся по спирали прямо к середине.

Сверху залить оставшимся тестом и таким же образом выложить оставшиеся яблоки. Также на этом этапе вы можете присыпать пирог корицей.

Выпекать шарлотку в течение 20-30 минут при температуре 200 градусов в керамическом гриле. Готовность можно проверить деревянной шпажкой.

## Утка в апельсиновой глазури

Вам потребуется:

1 большая утка потрошённая, Рапсовое масло или растительное, 1 головка чеснока, 1 ч. л. творожного сыра

¼ чашки сыра пармезан.

Для апельсиновой глазури: 0,5 чашки апельсинового сока, 0,5 чашки несолёного куриного бульона, 0,25 чашки апельсинового ликёра, 2 ст. л. белого уксуса, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. кориандра в гранулах, 1 чашка коричневого сахара, цедра апельсина, 0,25 чашки мёда, 0,5 перца серрано измельчённого, соль и перец по вкусу

Сделайте несколько отверстий в коже утки, и смажьте утку маслом, посолите и поперчите, свяжите ноги шпагатом и подверните крылья под тушку.

Установите в гриль керамический рефлектор и ёмкость для сбора жира. Поднимите температуру до 190 градусов.

Кладём утку на решётку. Через 30 минут переворачиваем, и так каждые 30 минут. Корочка будет румяной и хрустящей.

Глазурь. В кастрюлю налейте апельсиновый сок, бульон, ликёр, уксус, добавьте сливочное масло, кориандр, сахар доведите смесь до кипения. Добавьте мёд, цедру лимона (немного), перец серрано. Перемешайте и дождитесь, пока глазурь немного загустеет.

За 15 минут до готовности покройте утку апельсиновой глазурью. Определить готовность утки поможет термометр. Когда температура в мясе достигнет 80 градусов, ваша утка готова. Приятного аппетита!

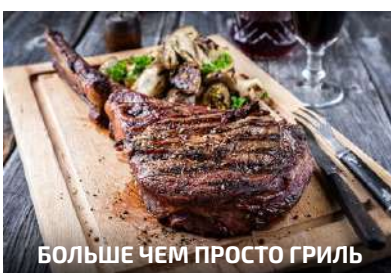




## КАК МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ PRIMO



БОЛЬШЕ ЧЕМ МАНГАЛ



БОЛЬШЕ ЧЕМ ПРОСТО ГРИЛЬ



РЕЖИМ КОПЧЕНИЯ



РЕЖИМ РУССКОЙ ПЕЧИ



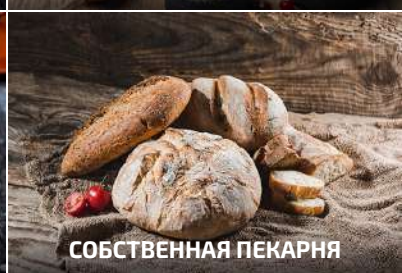
РЕЖИМ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПЕЧИ



АРОМАТНЫЕ ОВОЩИ



СУПЫ В ГОРШОЧКАХ



СОБСТВЕННАЯ ПЕКАРНЯ

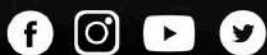
**PRIMO МОЖЕТ СТАТЬ ДЛЯ ВАС НЕ ТОЛЬКО  
ЛЮБИМЫМ КУЛИНАРНЫМ ХОББИ,  
НО И ОТКРЫТЬ НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛЕЗНОГО  
И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Primo идеален для кето и палео диеты  
и способен изменить ваш образ жизни раз и навсегда!





Присоединяйтесь



[www.primogrill.ru](http://www.primogrill.ru)