



PREDJELA

Empanade (funkcija grillanja)
Hrskave kozice
Samose s povrćem
Mini pizze
Proletne rollice s piletinom
Falafeli

GLAVNA JELA

Goveđe kofte s korijanderom
Delux burger (funkcija grillanja)
Goveđi ražnjići s teriyaki umakom
Pohani pileći medaljoni
Pileća krilca
Pečena piletina
Janjeći kotleti s limunom (funkcija grillanja)
Hot dogovi u njujorškom stilu
Bakalar s curryjem
Domaći „fish & chips“
Domaći prženi krumpirići
Prženi pomfrit od batata
Pileća prsa s marinadom od jogurta i ružmarina
Pečena cvjetača s umakom od limuna
Grillana kobasica (funkcija grillanja)
Odrezak od buta s chimichurri umakom (funkcija grillanja)
Grillana orada s rajčicama i maslinama (funkcija grillanja)
Losos s teriyaki umakom (funkcija grillanja)
Grillani patlidžan s pestom
Vegetarijanski sendvič u pecivu (funkcija grillanja)
Zapečeno korijenasto povrće s javorovim sirupom (funkcija grillanja)

DESERTI

Muffini s komadićima čokolade
Čokoladni soufflé
Cigare od badema
Čips od sušenih jabuka

VODIČ



BROJ OSOBA



PRIPREMA VRUJEME



MARINADA VRUJEME



KUHANJE VRUJEME



CHIPS (ČIPS)



NUGGETS (MEDALJONI)



ROAST CHICKEN (PEČENA PILETINA)



PIZZA



MEAT (MESO)



FISH (RIBA)



VEGETABLES (POVRĆE)



DESSERT (DESSERT)



AIR FRYER (PEČENJE NA VRUĆI ZRAK)



GRILL



EMPANADE

4 ✨ 25 min. 🍲 20 min. 🍳

PREDJELA

SASTOJCI

2 role prhkog tijesta
350 g mljevene govedine
3 mlada luka
1 žlica paprike

1 žumanjak
1 žlica maslinovog ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1** | Luk sitno narežite. U velikoj tavi zagrijte ulje i 3 minute pržite luk. Dodajte meso i kuhajte dodatnih 10 minuta, a zatim maknite s vatre da se ohladi.
- 2** | Odmotajte tijesto, narežite 8 krugova promjera od otprilike 9 cm, dodajte ohlađeno mljeveno meso tako da ostavite prostor od 1 cm oko ruba te preklopite.
- 3** | Umutite žumanjak s jednom žlicom vode. Premažite empanade tom smjesom i stavite ih u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
- 4** | **Digitalna verzija:** Odaberite postavku GRILL i prethodno zagrijte uređaj na 200°C 15 minuta. Kuhajte 10 minuta i zatim ponovite s preostalim dijelom empanada.
Mehanička verzija: Prethodno zagrijte 15 minuta na 200°C. Kuhajte 10 minuta i zatim ponovite s drugim dijelom empanada.

SAVJET

Goveđe punjenje empanada možete začiniti kuminom, origanom ili narezanim češnjakom. Zašto ne biste dodali rajčicu ili slatki kukuruz u punjenje za dodatni okus?

HRSKAVE KOZICE

4 ✨ 20 min. 🍲 10 min. 🍳

PREDJELA

SASTOJCI

250 g očišćenih kozica
2 jaja
60 g pšeničnog brašna
60 g kukuruznog brašna

2 žlice curryja u prahu
1 žlica ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1** | Pripremite sastojke za paniranje: stavite jaja i prstohvat soli i papra u posudu i promiješajte. Ulijte pšenično brašno i curry u prahu u drugu posudu, a u treću stavite kukuruzno brašno.
- 2** | Kozice umočite u sve tri posude sljedećim redoslijedom: prvo u curry i pšenično brašno, zatim u jaja i na kraju u kukuruzno brašno. Pustite da se kozice ocijede što je više moguće prije nego što ih stavite u svaku posudu da izbjegnute kapanje.
- 3** | Stavite takve kozice u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill i pokapajte s malo ulja.
- 4** | **Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu FISH 5 minuta na 170°C. Okrenite kozice i nastavite kuhati još 5 minuta.
Mehanička verzija: Kuhajte 5 minuta na 170°C, zatim okrenite kozice i nastavite kuhati još 5 minuta.



SAMOSE S POVRĆEM

PREDJELA

4 (= 12 samosa)

20 min.



2 x 15 min.



SASTOJCI

6 listova tijesta za savijače
100 g feta sira
150 g smrznutog graška
250 g cvjetače
1 žličica curryja u prahu

1 žumanjak
1 žlica maslinovog ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1 | Narežite cvjetaču na komadiće srednje veličine i operite. Dodajte grašak i cvjetaču. Kuhajte u načinu VEGETABLE 15 minuta.
 - 2 | Izvadite kuhano povrće i stavite ga u veliku posudu.. Dodajte razmrvljeni feta sir, curry u prahu, malo soli i papra. Sastojke zdrobite vilicom dok ne dobijete gusti pire.
 - 3 | Narežite tijesto za savijaču na dva jednaka dijela. Preklopite ih na pola tako da da zakrivljeni dio preklopite prema sredini ravnog ruba. Stavite žlicu punjenja na jedan kraj zadnjeg lista i preklopite u oblik trokuta. Nastavite preklapati dok
- punjenje ne prekrijete trokutom, zatim višak tijesta premažite žumanjkom i zalijepite ga na samosu.
- 4 | Ponavljajte dok ne iskoristite svo punjenje, stavite samose u košaru i premažite s malo ulja.
 - 5 | **Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu AIR FRY 15 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite samose.
Mehanička verzija: Kuhajte 15 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite samose.

SAVJET

Prvu seriju samosa možete podgrijati tako da ih stavite u košaru i kuhate još nekoliko minuta.

MINI PIZZE

4 ✨ 15 min. 🍲 8 min. 🍳

PREDJELA

SASTOJCI

2 engleska peciva
8 žlica umaka od rajčice

4 kriške mozzarelle
4 crne masline bez koštica

RECEPT

- 1** | Peciva narežite na pola i stavite ih u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
Digitalna verzija: Odaberite postavku PIZZA i kuhajte 3 minute na 170°C.
Mehanička verzija: Kuhajte 3 minute na 170°C.
- 2** | Razmažite jednu veliku žlicu umaka od rajčice preko svakog peciva. Narežite kriške mozzarelle na tanke trakice. Stavite ih na svaki muffin pa dodajte narezane masline. Pizze stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
- 3** | **Digitalna verzija:** Odaberite postavku PIZZA i kuhajte 5 minute na 170°C.
Mehanička verzija: Kuhajte 5 minuta na 170°C.

SAVJET

Ovo je zabavan recept koji mogu pripremiti i djeca, ali uvijek bi trebala biti pod nadzorom odrasle osobe kako bi se spriječio rizik od opeklina.

PROLJETNE ROLICE S PILETINOM

PREDJELA

4 (= 16 rolica)  35 min.  20 min. 

SASTOJCI

16 rižinih listova
50 g rižinih rezanaca
2 pilećih prsa
200 g miješanog prženog povrća
4 šampinjona

1 režanj češnjaka
1 žlica ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1 | Rehidrirajte rižine rezance u skladu s uputama na pakiranju. Pažljivo ih iscijedite rukama. Grubo ih narežite škarama i ostavite da se hlade.
- 2 | Piletinu narežite i popržite na vrućem ulju s narezanim češnjakom otprilike 5 minuta. Dodajte povrće i kuhajte dodatnih 5 minuta. Dodajte rezance i pustite da se ohladi.
- 3 | Na radnoj površini pripremite posudu s toplom vodom i čisti kuhinjski ručnik. Umočite rižine listove u vodu i ostavite nekoliko minuta pa ih stavite na kuhinjski ručnik. Na list stavite otprilike 1
- 4 | Rolice stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill da budu dovoljno razmaknute kako se ne bi zalijepile.

žlicu punjenja. Preklopite lijevu i desnu stranu kako biste zatvorili punjenje, a zatim zarolajte. Ponavljajte dok ne iskoristite svo punjenje.

Digitalna verzija: Kuhajte u načinu AIR FRY 20 minuta na 160°C, a na pola vremena okrenite samose.

Mehanička verzija: Kuhajte 20 minuta na 160°C, a na pola vremena okrenite samose.

SAVJET

Poslužite s mentom, salatam i umakom od soje.

FALAFELI

PREDJELA

4 ✂ 20 min. 🍲 15 min. 🍳

SASTOJCI

500 g kuhanog slanutka
1 bijeli luk
2 grančice peršina
4 grančice svježeg korijandera
1 žličica kumina

1 režanj češnjaka
1 žlica tahinija (pasta od sezama)
1 žlica maslinovog ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1 | Pomiješajte slanutak, listove peršina, korijander i kumin zajedno s prstohvatom soli, malo papra i paste od sezama (tahini) dok ne dobijete grubu smjesu.
- 2 | Dodajte narezani češnjak i luk i dobro umiješajte rukom. Zatim smjesu oblikujte u kuglice. Stavite ih u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill i pokapajte s malo maslinovog ulja.
- 3 | **Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu AIR FRY 15 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite samose.
Mehanička verzija: Kuhajte 15 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite samose.

SAVJET

Falafele poslužite u vrućem pitta kruhu sa svježom mentom, jogurtom i kriškama rajčice.

KOFTE OD GOVEDINE S KORIJANDEROM

4 ✨ 20 min. 🍲 8 min. 🍳

SASTOJCI

350 g mljevene govedine	1 žličica kumina
2 žlice narezanih ljutika	1 žlica maslinovog ulja
2 žlice narezanog korijandera	Sol
1 žlica mješavine začina ras el hanout	Papar

RECEPT

- 1 | Brzinski popržite ljutiku na tavi s malo maslinovog ulja.
- 2 | Pomiješajte mljevenu govedinu, začine i kuhanu ljutiku. Začinite solju i paprom. Oblikujte duže kobasice i stavite ih na drvene štapiće za ražnjice.
- 3 | **Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu ROAST CHICKEN 8 minuta na 180°C, a na pola vremena okrenite kofte.
Mehanička verzija: Kuhajte 8 minuta na 180°C, a na pola vremena okrenite samose.

SAVJET

Kofte poslužite s umakom od mente: pomiješajte 2 pakiranja grčkog jogurta, 1 žlicu svježe narezane mente, malo maslinovog ulja i malo limunovog soka.



DELUX HAMBURGER

4  25 min.  12 min. 

SASTOJCI

600 g mljevene govedine
 4 žemlje za hamburgere
 2 rajčice
 6 listova salate
 1 režanj češnjaka

3 žlice umaka od soje
 2 žlice maslinovog ulja
 Sol
 Papar

RECEPT

- 1** | Pomiješajte govedinu, zgnječeni češnjak, umak od soje i maslinovo ulje. Začinite. Rukama oblikujte 4 pljeskavice.
- 2** | Žemlje za hamburgere stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
Digitalna verzija: Odaberite postavku PIZZA i kuhajte 4 minute. **Mehanička verzija:** Kuhajte 4 minute na 180°C.
- 3** | Izvadite žemlje, stavite ih ispod lista folije da zadrže toplinu, a zatim u košaru stavite pljeskavice.
- 4** | Žemlje ukasite listovima salate, kriškama rajčice i grillanim pljeskavicama te poslužite.

Digitalna verzija: Odaberite postavku GRILL i kuhajte 8 minuta, a po potrebi namještajte vrijeme dodajući ili oduzimajući 2 minute.

Mehanička verzija: Postavite na 200°C i na 8 minuta, a po potrebi namještajte vrijeme dodajući ili oduzimajući 2 minute.

SAVJET

Napravite umak tako da pomiješate: 1 žlicu senfa, 2 žlice ljutog senfa, 1 žumanjak i 1 žlicu ulja prije nego što dodate 1 žlicu vrhnja.

GOVEĐI RAŽNJIĆI S TERIYAKI UMAKOM

4  20 min.  1 sat  6 min. 

SASTOJCI

12 kriški goveđeg carpaccia
200 g Comté sira
4 žlice meda

6 žlica umaka od soje
Papar

RECEPT

- 1 | Maknite koru sa sira i narežite ga na kockice od 1,5 cm. Natakните sir na 12 štapića za ražnjiće i omotajte ih carpacciom.
- 2 | Pomiješajte umak od soje i med, a zatim time marinirajte mješavinu 1 sat na hladnom mjestu.
- 3 | Ražnjiće stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
Digitalna verzija: Odaberite postavku MEAT i kuhajte 6 minuta na 180°C.
Mehanička verzija: Kuhajte 6 minute na 180°C.

SAVJET

Ražnjiće poslužite s malom posudom slatkog umaka od soje.

POHANI PILEĆI MEDALJONI

4  30 min.  10 min. 

SASTOJCI

4 komada pilećih prsa
100 g krušnih mrvica
60 g brašna
3 jaja

2 žlice ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1 | Maknite žilice i masnoću s pilećih odrezaka. Narežite ih na komade od otprilike 4 do 5 cm i začinite solju i paprom.
- 2 | Pripremite sastojke za paniranje: U zdjelu stavite jaja s prstohvatom soli i paprom te ih umutite. U drugu zdjelu stavite brašno, a u treću krušne mrvice.
- 3 | Umočite medaljone u brašno, zatim u jaja i na kraju u krušne mrvice. Za bogatiju smjesu za paniranje medaljone ponovno uvaljajte u jaja pa u krušne mrvice. Stavite ih u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill i pokapajte s malo maslinovog ulja.
- 4 | **Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu NUGGETS 10 minuta, a na pola vremena okrenite medaljone.
Mehanička verzija: Kuhajte 10 minuta na 200°C, a na pola vremena okrenite medaljone.

SAVJET

Napravite vlastiti kečap tako da na vatri zagrijete 3 rajčice, 1 luk, 1 žličicu koncentrirane paste od rajčica, 1 narezani režanj češnjaka, 4 žličice balzamičnog octa, 1 žličicu meda i sol i papar.

PILEĆA KRILCA

GLAVNA JELA

4 ✂

20 min.



12 sat



17 min.



SASTOJCI

1,2 kg pilećih krilaca
4 žlice kečapa
2 žlice senfa
2 žlice paprike

2 žlice slatkog umaka od soje
2 žlice maslinovog ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1 | Izrežite pileća krilca na pola tako da ih odvojite kod zgloba.
- 2 | Stavite sve sastojke u veliku zdjelu i dodajte pileća krilca. Dobro promiješajte da krilca u potpunosti budu prožeta. Pokrijte prijanjajućom folijom i pustite da se mariniraju 12 sati.
- 3 | Pileća krilca stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
Digitalna verzija: Kuhajte u načinu ROAST CHICKEN 17 minuta, a na pola vremena okrenite pileća krilca.
Mehanička verzija: Kuhajte 17 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite pileća krilca.

SAVJET

Marinadu možete mijenjati po vašem ukusu: možete dodati umak za roštilj, začine, chilli ili češnjak.

PEČENA PILETINA

4  5 min.  50 min. 

SASTOJCI

1 x 1,2 kg piletine
 5 režnjeva češnjaka
 2 žlice maslinovog ulja

Sol
 Papar

RECEPT

- 1** | Ogulite i narežite češnjak. Piletinu premažite uljem, dobro začinite i dodajte češnjak.
- 2** | **Digitalna verzija:** Odaberite postavku ROAST CHICKEN i kuhajte 50 minuta.
Mehanička verzija: Kuhajte 50 minuta na 200°C.

SAVJET

Točno vrijeme pripreme za piletinu ovisit će o njezinoj težini. Kako biste provjerili je li kuhana, probodite jedan dio prsa vrhom noža; sok koji iz nje izađe, treba biti proziran.

JANJEĆI KOTLETI S LIMUNOM

4 ✂ 15 min. 🍲 4 sat 🍳 10 min. 🍲

GLAVNA JELA

SASTOJCI

12 malenih janjećih kotleta
1 limun
4 režnja češnjaka

1 žlica maslinovog ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1 | Naribajte koricu limuna. Ogulite češnjak i zgnječite ga u mužaru. Dodajte koricu limuna i 2 žlice maslinovog ulja.
- 2 | Zatim dodajte kotlete i pustite ih da se mariniraju 4 sata na hladnom mjestu.
- 3 | Kotlete stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
Digitalna verzija: Odaberite postavku GRILL i prethodno zagrijte uređaj na 200°C 15 minuta. Kuhajte 10 minuta, a na pola vremena okrenite kotlete.
Mehanička verzija: Postavite na 200°C i prethodno zagrijavajte 15 minuta. Kuhajte 10 minuta, a na pola vremena okrenite kotlete.

SAVJET

U marinadu možete dodati svježe začine kao što su timijan, poljski timijan i origano.

HOT DOGOVI U NJUJORŠKOM STILU

4  25 min.  5 min. 

SASTOJCI

4 peciva za hot dog
 4 žlice kečapa
 4 kobasice za hot dog
 4 kisela krastavca
 1 crveni luk

8 cherry rajčica
 4 kriške Cheddar sira
 1 žlica ulja
 Sol
 Papar

RECEPT

- 1 | Pripremite kobasice tako da ih stavite u tavu s kipućom vodom i kuhate onoliko minuta koliko piše na pakiranju.
- 2 | Narežite luk i pržite ga u vrućem ulju 5 minuta na srednjoj vatri. Pomiješajte s četvrtinom rajčica i narezanih kiselih krastavaca.
- 3 | Prerežite peciva za hot dog, premažite kečapom i na to stavite smjesu s povrćem, kobasice i narezani Cheddar sir. Stavite ih u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
- 4 | **Digitalna verzija:** Odaberite postavku PIZZA i kuhajte 5 minuta na 170°C.
Mehanička verzija: Kuhajte 5 minuta na 170°C.

SAVJET

Možete se zabaviti i kečapom i senfom ukrasiti hot dog u američkom stilu!

BAKALAR S CURRYJEM

4  20 min.  10 min. 

SASTOJCI

500 g de pavés de cabillaud
3 c. à s. de pâte de curry doux indien

10 g de noix de coco râpée
20 cl de crème de coco.

RECEPT

- 1 | Premažite komade bakalara curry pastom i stavite ostatak curry paste u malu tavu s kokosovim vrhnjem, solju i paprom. Zagrijte sastojke u tavi.
- 2 | Stavite komad papira za pečenje u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill i ribu stavite na vrh.

Digitalna verzija: Odaberite postavku FISH i kuhajte 10 minuta na 200°C.

Mehanička verzija: Kuhajte 10 minuta na 200°C. Ribu poslužite s curry umakom i na vrh stavite malo kokosa.

DOMAĆI „FISH & CHIPS“

4  25 min.  12 min. 

SASTOJCI

4 fileta bakalara
 5 žlica brašna
 5 žlica krušnih mrvica
 2 jaja
 50 g maslaca

1 svežanj estragona
 1 staklenka majoneze
 ½ limuna
 Sol
 Papar

RECEPT

- 1 | Filete ribe narežite na velike komade od 4 cm i nježno isposušite kuhinjskim papirom. Začinite solju i paprom.
- 2 | Pripremite 3 posude i u prvu stavite brašno, umučena jaja u drugu, a u treću krušne mrvice. Pomiješajte majonezu sa sokom pola limuna i narezanim estragonom. Ostavite sa strane na hladnom mjestu.
- 3 | Umolite komade bakalara u brašno, pa u jaja i na kraju u krušne mrvice. Dobro ocijedite prije nego što ih umočite u drugu posudu. Stavite paniranu ribu u košaru vašeg Easy Fry & Grill uređaja i na svaki komad stavite malo maslaca.
- 4 | **Digitalna verzija:** Odaberite postavku FISH i kuhajte 12 minuta na 180°C.
Mehanička verzija: Kuhajte 12 minuta na 170°C. Poslužite s ranije pripremljenim umakom.

SAVJET

Ovaj recept odličan je s bilo kojom vrstom ribe, uključujući oslić, crni bakalar i kolju.

DOMAĆI PRŽENI KRUMPIRIĆI

4 ✨ 25 min. 🍲 50 min. 🍳

SASTOJCI

1 kg krumpira
3 žlice paprike

3 žlice ulja
Sol

RECEPT

- 1 | Ogulite krumpir i narežite ga na komadiće za pomfrit.
- 2 | Stavite ih u posudu i dodajte sve sastojke. Dobro promiješajte i polovicu krumpira stavite u svoj uređaj Easy Fry & Grill.
- 3 | **Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu CHIPS 25 minuta, a na pola vremena malo promiješajte krumpiriće.
Mehanička verzija: Kuhajte 25 minuta na 170°C, a na pola vremena malo promiješajte krumpiriće. Ponovite s ostatkom krumpirića.

SAVJET

Dodajte žlicu crvene curry paste za ukusnu razliku.

PRŽENI POMFRIT OD BATATA

4  25 min.  50 min. 

SASTOJCI

1 kg batata
2 žlice brašna

4 žlice ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1 | Batat ogulite i operite te narežite na komade za pomfrit. Stavite ga u veliku posudu s brašnom, uljem, solju i paprom. Dobro promiješajte.
- 2 | Batat stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill, idealno u dva ili tri navrata.

Digitalna verzija: Kuhajte u načinu CHIPS 25 minuta, a na pola vremena malo promiješajte batat.





Mehanička verzija: Kuhajte 25 minuta na 180°C, a na pola vremena malo promiješajte batat. Ponovite s ostatkom batata.

SAVJET

Poslužite s umakom od jogurta u koji ste stavili malo curryja u prahu.

GLAVNA JELA

PILEĆA PRSA S MARINADOM OD JOGURTA I RUŽMARINA

4  20 min.  4 sat  35 min. 

SASTOJCI

4 komada pilećih prsa
250 g grčkog jogurta
3 žlice Dijon senfa

1 grančica svježeg ružmarina
4 režnja češnjaka
Sol
Papar

RECEPT

- 1** | Maknite kožicu s pilećih prsa i stavite ih na veliki tanjur.
- 2** | Pomiješajte jogurt, senf, narezani češnjak, prstohvat soli, malo papra i narezane listove ružmarina. Mješavinu premažite preko piletine i ostavite na hladnom mjestu. Pustite da se marinira 4 sata.
- 3** | **Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu ROAST CHICKEN i prethodno zagrijte 15 minuta na 200°C, prije nego što pileća prsa stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill. Kuhajte 35 minuta, a na pola vremena okrenite prsa.
Mehanička verzija: Stavite ih u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill i odaberite 200°C na 30 minuta. Okrenite ih na pola vremena.

SAVJET

Grillanu piletinu poslužite sa salatom i grillanim kriškama krumpira.



PEČENA CVJETAČA S UMAKOM OD LIMUNA

4  15 min. 1 runda
15 min. 

SASTOJCI

1 manja cvjetača
2 žlica maslinovog ulja
30 g tahinija
100 ml maslinovog ulja

50 ml limunovog soka
Sol
Papar

RECEPT

- 1** | Maknite listove s cvjetače pa je izrežite na četvrtine i izvadite sredinu. Svaki dio narežite na manje dijelove i stavite ih u veliku zdjelu.
 - 2** | Dodajte dvije žlice maslinovog ulja, sol i papar te dobro promiješajte. Mješavinu stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill (to napravite u dva navrata ako je potrebno).
 - 3** | U međuvremenu promiješajte tahini, maslinovo ulje i limunov sok da napravite umak koji ćete poslužiti s cvjetačom.
- Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu CHIPS 15 minuta, a na pola vremena malo promiješajte.
- Mehanička verzija:** Kuhajte 15 minuta na 180°C, a na pola vremena malo promiješajte.

GRILLANE KOBASICE

4  10 min.  10 min. 

SASTOJCI

700 g Toulouse kobasice
u jednom komadu
1 žlica Dijon senfa
1 žlica senfa

2 žlice meda
2 grančice timijana
Sol
Papir

RECEPT

- 1** | Pomiješajte med, obje vrste senfa, timijan i prstohvat soli i papra.
- 2** | Zamotajte kobasicu u spiralu i u nju umetnite dva štapića za ražnjiće kako bi ostala na mjestu. Premažite je mješavinom senfa.
- 3** | **Digitalna verzija:** Odaberite postavku GRILL i pustite da se prethodno zagrije 15 minuta na 200°C. Kobasicu stavite u košaru i kuhajte 10 minuta, a na pola vremena je okrenite.

Mehanička verzija: Postavite na 200°C kako biste prethodno zagrijali uređaj 15 minuta prije nego što u košaru stavite kobasicu. Kuhajte 10 minuta, a na pola vremena okrenite.

SAVJET

Poslužite s domaćim pireom od krumpira sa senfom: Ogulite i skuhaite 1 kg krumpira. Iscijedite ga i napravite pire s 25 g maslaca, 2 žlice senfa, 150 ml mlijeka i solju i paprom.

ODREZAK OD BUTA S CHIMICHURRI UMAKOM

4  15 min.  17 min. 

SASTOJCI

4 odreska od buta (otprilike 200 g svaki) 6 grančice peršina
 2 žlice vinskog octa ½ žličice chillija u prahu
 1/2 limuna 60 ml maslinovog ulja
 4 režnja češnjaka Sol
 Papar

RECEPT

- Izvadite meso iz frižidera i ostavite ga na sobnoj temperaturi barem 30 minuta prije pripreme.
- U međuvremenu napravite chimichurri umak: Pomiješajte ocat, limunov sok, narezani češnjak, narezani peršin i ulje. Dodajte prstohvat soli, papar i chilli.
- Digitalna verzija:** Odaberite postavku GRILL kako biste prethodno zagrijali uređaj na 200°C 15 minuta. Odreske začinite solju i paprom te ih stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill i khajte 2 minute na svakoj strani.
Mehanička verzija: Prethodno zagrijte uređaj na 200°C, a zatim odreske začinite solju i paprom te ih stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill. Kuhajte 2 minute na svakoj strani.

SAVJET

Namjestite vrijeme kuhanja ovisno o tome želite li da odrezak bude sirov ili dobro pečen.

GRILLANA ORADA S RAJČICAMA I MASLINAMA

4  20 min.  18 min. 

SASTOJCI

4 fileta orade
4 grančice peršina
½ limuna
2 rajčice
4 žlice maslinovog ulja

1 režanj češnjaka
2 rajčice
50 g maslina bez koštica
Sol
Papar

RECEPT

- Naribajte koricu limuna i iscijedite sok. Narežite peršin i češnjak, zatim narežite rajčice i masline na krugove. Dobro promiješajte, dodajte maslinovo ulje i ostavite sa strane.
- Filete orade premažite uljem i začinite solju i paprom.
- Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu ROAST CHICKEN i prethodno zagrijte 15 minuta na 200°C, prije nego što pileća prsa stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
Mehanička verzija: Filete stavite u košaru i prethodno zagrijte uređaj na 200°C 15 minuta. Kuhajte 7 minuta.
- Poslužite s umakom.

SAVJET

Filete orade poslužite s rižom i povrćem po izboru.

LOSOS S TERIYAKI UMAKOM

4 ✨

5 min. 

30 min. 

23 min. 

GLAVNA JELA

SASTOJCI

- 500 g fileta lososa
- 8 žlica teriyaki umaka
- 1 žlica sjemenki sezama

RECEPT

- 1** | Marinirajte filete lososa u teriyaki umaku 30 minuta.
- 2** | **Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu GRILL 15 minuta na 200°C, a zatim u košaru na tanjur za grill stavite riblje filete i kuhajte 10 minuta.

Mehanička verzija: Temperaturu postavite na 200°C da bi se uređaj dobro zagrijao unaprijed, zatim filete ribe stavite u tavu na tanjur za grill i kuhajte 10 minuta.

- 3** | Pospite sjemenkama sezama i poslužite s rižom.



GRILLANI PATLIDŽAN S PESTOM

4 ✨ 10 min. 🍲 27 min. 🍳

SASTOJCI

2 patlidžana
100 g pesto umaka

5 žlice maslinovog ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1** | Isperite patlidžan i narežite ga na kriške debljine otprilike 5 mm.
- 2** | Premažite ih uljem, dodajte sol i papar te ih stavite u jednom sloju u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
- 3** | **Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu AIR FRY 20 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite. Premažite ih pesto umakom i kuhajte još 2 minute u načinu AIR FRY.
- 4** | **Mehanička verzija:** Kuhajte 20 minuta na 170°C, a na pola vremena patlidžane okrenite i zatim ih premažite pestom te kuhajte dodatnih 2 minute.
- 4** | Premažite pesto umakom i kuhajte u načinu GRILL još 5 minuta (digitalna verzija) ili 5 minuta na 200°C (mehanička verzija).



VEGETARIJANSKI SENDVIČ U PECIVU

4  20 min.  30 min. 

SASTOJCI

4 peciva
 200 g krem sira
 4 žlice senfa
 1 crvena paprika
 1 zelena paprika

4 šampinjona
 1 žličica origana
 2 žlice maslinovog ulja
 Sol
 Papar

RECEPT

- 1** | Paprike operite i izvadite im sjemenke te ih narežite na veće komade od otprilike 3 cm. Gljive operite i narežite ih na deblje kriške, ali uklonite oštećene stabljike.
- 2** | **Digitalna verzija:** Odaberite postavku GRILL i prethodno zagrijte uređaj na 200°C 15 minuta, zatim u košaru na grill tanjur stavite povrće, pokapajte ga uljem i kuhajte 12 minuta. Nakon 6 minuta kuhanja promiješajte povrće.

Mehanička verzija: Postavite na 200°C i prethodno zagrijavajte 15 minuta. Povrće stavite u košaru na tanjur za grill, pokapajte ga uljem i kuhajte 12 minuta. Nakon 6 minuta kuhanja promiješajte povrće.

- 3** | U međuvremenu promiješajte krem sir sa senfom.
- 4** | Izvadite povrće i stavite peciva, prerezana na pola, u košaru na 5 minuta na postavku GRILL za **digitalnu verziju** i na 200°C za **mehaničku verziju**. Ponovite, a zatim krem sir namažite na kruh i na sir stavite povrće.

ZAPEČENO KORIJENASTO POVRĆE S JAVOROVIM SIRUPOM

4 ✨ 15 min. 🍲 30 min. 🍲



SASTOJCI

4 mrkve
4 pastrnjaka
350 g batata
50 ml javorovog sirupa
1 žličica timijana

1 naranča
20 ml jabučnog octa
30 ml suncokretovog ulja
Sol
Papar

RECEPT

- 1 | Ogulite povrće, mrkve narežite na deblje kriške, a pastrnjak i batat na kockice od 2 cm.
- 2 | Povrće stavite u košaru. Pokapajte ga s otprilike 1 žlicom maslinovog ulja i po njemu pospite timijan, sol i papar.
Digitalna verzija: Odaberite postavku GRILL i prethodno zagrijte uređaj na 200°C 15 minuta. Kuhajte 30 minuta, a na pola vremena promiješajte povrće.

Mehanička verzija: Postavite na 200°C i prethodno zagrijavajte 15 minuta. Kuhajte 30 minuta, a na pola vremena promiješajte povrće.

- 4 | U međuvremenu u zdjeli pomiješajte ostatak ulja s octom, naribanom koricom pola naranče, javorovim sirupom i prstohvatom soli i papra. Kad je povrće skuhan, umak prelijte preko njega i poslužite.

MUFFINI S KOMADIĆIMA ČOKOLADE

4 ✨ 15 min. 🥄 20 min. 🍷

*SASTOJCI*

125 g brašna
 ½ vrećice kvasca
 30 g maslaca
 30 g šećera

50 g komadića čokolade
 1 jaje
 120 ml mlijeka

RECEPT

- 1** | U velikoj zdjeli pomiješajte mlijeko, rastopljeni maslac i jaja. Ostale sastojke pomiješajte zajedno u drugoj zdjeli.
- 2** | Umiješajte tekuću smjesu u suhe sastojke uz neprestano miješanje da se ne stvore grudice.
- 3** | Podijelite smjesu u blago namašćene kalupe za muffine i stavite ih u košaru.
- 4** | **Digitalna verzija:** Odaberite postavku DESSERT i kuhajte 20 minuta na 170°C.
Mehanička verzija: Kuhajte 20 minuta na 170°C.

ČOKOLADNI SOUFLÉ

4 ✨ 20 min. 🍲 12 min. 🍷



SASTOJCI

100 g tamne čokolade
 3 jaja (1 žumanjak + 3 bjelanjka)
 100 ml punomasnog mlijeka

40 g šećera
 1 žličica kukuruznog brašna
 25 g maslaca

RECEPT

- 1 | Razlomite čokoladu na komade i otopite na pari ili u mikrovalnoj pećnici na slaboj snazi. Odvojite bjelanjke od žumanjaka i zadržite 3 bjelanjka i 1 žumanjak.
- 2 | Umutite žumanjak s kukuruznim brašnom. Kuhajte mlijeko i 30 g šećera dok ne proključa i u to umiješajte smjesu od žumanjaka i kukuruznog brašna. Smjesu ponovno stavite u tavu i kuhajte na slaboj vatri uz miješanje. Ubacite čokoladu, sve zajedno umiješajte i pustite da se hladi.
- 3 | Razmutite bjelanjke dok ne dobijete čvrsti snijeg i nježno ih umiješajte u toplu čokoladnu kremu.
- 4 | Namastite maslacem 4 velika kalupa, na to pospite 10 g šećera i smjesu ulijte dok ne prekrije 2/3 kalupa. Keramičke kalupe stavite u košaru vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
Digitalna verzija: Postavite na način DESSERT na 12 minuta na 160°C.
Mehanička verzija: Postavite na 12 minute i 160°C.

CIGARE OD BADEMA

4/6 ✨ 30 min. 🥄 11 min. 🍷

**SASTOJCI**

190 g mljevenih badema
 30 g maslaca
 6 listova tijesta za savijače

2 žličice vodice narančinog cvijeta
 1 jaje
 120 g meda

RECEPT

- 1** | Sa strane stavite 3 žlice meda. U velikoj posudi pomiješajte mljevene bademe, rastopljeni maslac, vodicu narančinog cvijeta i med. Tu smjesu oblikujte u oblik kobasice i izrežite na komade od 7 cm.
- 2** | Izrežite listove tijesta za savijače na pola i stavite rolanu smjesu na list tijesta. Premažite umućenim jajetom, zatim počnite motati tako da smotate rubove i završite tako da tijesto oblikujete u oblik cigare. Ponovite proces dok ne zarolate svu smjesu. U uređaj Easy Fry & Grill stavite list papira za pečenje i na njega u košaru stavite rollice.
- 3** | **Digitalna verzija:** Kuhajte u načinu DESSER 8 minuta na 180°C, a zatim dodajte med i nastavite kuhati još 3 minute.
Mehanička verzija: Kuhajte 8 minuta na 180°C, zatim dodajte med i nastavite kuhati još 3 minute.

ČIPS OD SUŠENIH JABUKA

4 ✨ 15 min. 🍴 1 sat 🍳

SASTOJCI

1 jabuka
½ limuna

RECEPT

- 1 | Iscijedite sok pola limuna. Jabuke operite i izvadite im sredinu s pomoću odgovarajućeg alata, a zatim ih oštrom nožem ili mandolinom narežite na tanke trakice.
- 2 | S pomoću kista premažite obje strane kriški jabuke limunovim sokom i zatim ih stavite u košaru uređaja Easy Fry & Grill, tako da ih posložite što dalje jedne od drugih.
- 3 | **Samo za digitalnu verziju:** Temperaturu postavite na 80°C, a vrijeme na 4 sata. Kad program završi s radom, ostavite jabuke u košari i isključite uređaj. Ostavite da se suše preko noći prije nego što ih probate sljedeći dan.



Kriške sušene jabuke spremite u dobro zatvoreni spremnik i jedite s granolom ili kao zdravi zalogajčić.