



# VSEBINA



## PREDJEDI

Empanade  
Panirana cvetača s karijem  
Spomladanski zavitki s piščancem

Samose z mocarelo in sušenimi paradižniki  
Falafli  
Zelenjavne samose

## GLAVNE JEDI

Poljnjeni paradižniki  
Nedeljski pečen piščanec  
Lososovi kroketi s šparglji  
Polnjene bučke  
Nabodala z gobicam in zelenjavni spomladanski zavitki  
Losos in brstični ohrov  
Svinjska rebra in čebulni obročki  
Krompirček in kroketi  
Jajčevci na žaru s pestom  
Jagnječji kotleti z limono  
Orada na žaru s paradižnikom in olivami  
Piščančja bedra, marinirana v jogurtu in rožmarinu  
Newyorški hot dog  
Sir na žaru s falafli  
Coaste Caramelizate  
Hrustljav tofu in brokoli  
Klobasa na žaru

Bela riba v zeliščni skorjici z brokolijem  
Zrezki z omako chimichurri  
Piščančja bedra in krompirjevi krlji  
Hamburger Deluxe  
Šparglji z mocarelo  
Piščančje perutničke  
Losos v glazuri teriyaki  
Zrezek in ocvrt krompirček  
Polenovka v skorjici s hrustljivim koromačem  
Račje prsi in ocvrt korenček  
Pečena cvetača in limonina omaka

## SLADICE

Samose s čokolado in banano  
Jogurtova torta  
Drobljenec z jabolki in rdečim jagodičevjem

Jabolčna meringa  
Mandljeve cigare  
Karameliziran ananas

SL



LITA REŠETKA



RAZDEILNIK

## GUIDE



ŠTEVILO OSEB



ČAS PRIPRAVE



ČAS MARINIRANJA



ČAS KUHANJA



KROMPIRČEK



KROKETI



PEČEN PIŠČANEC



MESO



RIBE



ZELENJAVA



SLADICA



Grill

ŽAR



Air Fry

CVRTNIK NA VROČ ZRAK

# EMPANADE

## PREDJEDI

4 ✨

15 min. 

20 min. 



### SESTAVINE

6 zelenih čebul  
2 žlici oljčnega olja  
700 g mleto govedine  
2 žlici paprike

Sol, poper  
4 listi krhkega testa  
2 rumenjaka  
1 žlica vode

### RECEPT

- 1 | Čebulo drobno sesekljajte. V veliki ponvi segrejte olje in pražite čebulo 3 minute. Dodajte meso in kuhajte še 10 minut. Začinite po okusu, nato odstavite z ognja in pustite, da se ohladi.
- 2 | Testo razvaljajte in izrežite 8 krogov s premerom 9 cm, v sredino dajte hladno mleto meso in pustite rob 1 cm, nato zložite v žepke.
- 3 | Zmešajte rumenjaka in vodo. S to mešanico premažite empanade.
- 4 | V posodo vstavite ploščo za žar in nato polovico empanad položite v posodo aparata.
- 5 | Če imate aparat Easy Fry Oven&Grill 9in1, položite polovico empanad v košaro cvrtnika. Košaro postavite na sredino s posodo za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite vrata.
- 6 | Digitalna različica: Nastavite navedeni način in temperaturo ter predhodno segrevajte 15 minut. Kuhajte 10 minut, nato ponovite z drugo serijo.
- 7 | Mehanska različica 2-v-1: Segrevajte na 200 °C 15 minut. Kuhajte 10 minut, nato ponovite postopek z drugo serijo.



*Nadev iz govejega mesa za te empanade lahko začinite s kumino, origanom in sesekljanim česnom. Za še boljši okus lahko nadevu dodate še paradižnik ali malo sladke koruze.*



# PANIRANA CVETAČA S KARIJEM

PREDJEDI

4\*

10 min.

20 min.



## SESTAVINE

1 kg cvetače  
6 jajc  
Sol, poper  
120 g moke

200 g drobtin  
30 g karija v prahu  
90 ml oljčnega olja

## RECEPT

- 1 | Cvetačo narežite na srednje velike cvetove, sperite in dobro osušite na čisti kuhinjski krpi.
- 2 | Pripravite sestavine za paniranje: v skledi stepite jajce s ščepcem soli in poprom. Moko stresite v drugo posodo, v tretji posodi pa zmešajte drobtine in kari v prahu.
- 3 | Cvetačo pomočite v različne skledе v naslednjem vrstnem redu: jajca, nato moka, nato spet jajca in na koncu drobtine. Odvečno količino pred vsako naslednjo skledo otriesite s cvetače, da preprečite kapljanje.
- 4 | V posodo vstavite ploščo za žar in nanjo položite polovico paniranih cvetov cvetače. Pokapajte z oljem in nastavite način KROKETI za 10 minut, nato ponovite za drugo serijo.
- 5 | Če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, položite panirano cvetačo na obe rešetki. Rešetki postavite na zgornjo in srednjo polico pečice Easy Fry Oven & Grill s posodo za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite vrata in nastavite kuhanje v načinu OCVRTI KROMPIRČEK za 20 minut. Po 10 minutah rešetki zamenjajte.



Če cvetačo nareže na večje kose, kuhajte še dodatnih 5 minut.

# SPOMLADANSKI ZAVITKI S PIŠČANCEM

4 ✨

35 min. 🍲

40 min. ☕



## SESTAVINE

100 g riževih rezancev  
4 piščančji fileji  
3 žlice navadnega olja  
3 stroki česna

400 g pražene zelenjave  
Sol, poper  
32 listov riževega papirja

## RECEPT

- 1 | Rehidrirajte riževe rezance v skladu z navodili na embalaži. Previdno jih odcedite med rokami. Grobo jih narežite s škarjami in pustite, da se ohladijo.
- 2 | Piščanca narežite na kocke in ga skupaj s seseklanim česnom 5 minut pražite v ponvi s segretim oljem. Dodajte praženo zelenjavo in kuhajte še 5 minut. Dodajte rezance in pustite, da se ohladijo.
- 3 | Napolnite skledo s toplo vodo in na delovno površino položite čisto kuhinjsko krpo. Liste riževega papirja postopoma za nekaj minut namočite v vodo in nato položite na kuhinjsko krpo. Na dno lista položite žlico nadeva. Najprej zvijte levi in desni rob, da prekrijete nadev, nato zvijte cel list. Ponavljajte, dokler ne porabite celotnega nadeva.
- 4 | V posodo vstavite ploščo za žar, polovico spomladanskih zvitkov položite v posodo aparata, pri tem jih dobro razporedite, da se ne sprimejo.
- 5 | Če imate aparat Easy Fry Oven&Grill 9in1, položite polovico spomladanskih zavitkov v košaro cvrtnika. Košaro postavite na sredino s posodo za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite pokrov.
- 6 | Digitalna različica: Nastavite način »Air Fry« (»Cvrtje na zraku«) na 160 °C za 20 minut, na polovici kuhanja obrnite, nato ponovite z drugo serijo.
- 7 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 160 °C za 20 minut, na polovici kuhanja obrnite, nato ponovite z drugo serijo.



Postrezite z meto, listi solate in sojino omako.



# SAMOSE Z MOCARELO IN SUŠENIMI PARADIŽNIKI

4 ✱

25  
min. 

10  
min. 

PREDJEDI

## SESTAVINE

4 kosi sušenih paradižnikov v olju  
8 okroglih listov vlečenega testa

3 žlice olja  
16 kroglic mocarele (ali 16 majhnih kock)

## RECEPT

- 1** | Vsak kos posušenega paradižnika narežite na četrtiline. Liste testa prerežite na pol (da naredite dva polkroga). Odrežite 2-cm rob, da ustvarite trakove z debelino 13 cm.
- 2** | Vsak trak prepognite na pol. Zložen trak rahlo namažite z oljem. Na dno traka položite kroglico mocarele in košček posušenega paradižnika. Zložite v trikotno samoso in premažite z oljem.
- 3** | Ploščo za žar vstavite v aparat in postopoma dodajajte samose, ne da bi jih prekrivali. Nastavite način AIR FRY (»cvrtje na zraku«) za 10 minut.
- 4** | če imate Easy Fry Oven & Grill 9in1, postopoma položite samose v košaro cvrtnika Easy Fry Oven & Grill, ne da bi jih zlagali na kup, tako da je posoda za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite pokrov in nastavite način OCVRTI KROMPIRČEK na 190 °C za 20 minut.



# FALAFLI

## PREDJEDI

4 ✨

20 min. 

30 min. 

### SESTAVINE

750 g kuhane čičerike  
3 vejice peteršilja  
6 vejic koriandra  
2 žlički kumine  
Sol, poper

2 žlici tahinija (sezamova pasta)  
2 stroka česna  
2 beli čebuli  
2 žlici oljčnega olja

### RECEPT

- 1 | Zmešajte čičeriko, peteršiljeve liste, koriander, kumino, ščepec soli, ščepec popra in sezamovo pasto (tahini), da nastane groba pasta.
- 2 | Dodajte sesekljan česen in čebulo ter z roko dobro premešajte in oblikujte kroglice. V skledo vstavite ploščo za žar, nato pa v skledo aparata položite falafle in pokapajte z oljčnim oljem.
- 3 | če imate Easy Fry Oven&Grill 9in1, postavite falafle v košaro cvrtnika. Košaro postavite na sredino s posodo za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite vrata.
- 4 | Digitalna različica: Nastavite navedeni način in temperaturo za 15 minut, na polovici kuhanja obrnite, nato ponovite z drugo serijo.
- 5 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 170 °C za 15 minut, na polovici kuhanja obrnite, nato ponovite z drugo serijo.



Tahini lahko kupite v orientalskih trgovinah in v večini ekoloških trgovin. Falafle postrezite v pita kruhu z metinimi listi, jogurtom in rezinami paradižnika.



# ZELENJAVNE SAMOSE

4 ✨

20 min. 🍲

45 min. 🍳

## SESTAVINE

500 g cvetače  
300 g zmrznjenega graha  
200 g fete  
2 žlički karija v prahu

Sol, poper  
12 listov vlečenega testa  
2 rumenjaka  
2 žlici oljčnega olja

## RECEPT

- 1 | Cvetačo narežite na srednje velike cvetove in operite. Grah in cvetove cvetače položite v posodo aparata. Zaženite navedeni način za navedeni čas.
- 2 | Odstranite kuhano zelenjavo in jo položite v veliko posodo. Dodajte zdrobljeno fetu, kari, ščepec soli in popra. Pretlačite z vilicami, da nastane groba zmes.
- 3 | Liste testa razrežite na enake polovice. Prepognite jih na polovico tako, da zaobljeni del prepognete proti sredini desnega roba. Na konec traku dajte žlico nadeva in ga prepognite, da nastane trikotnik. Nadaljujte z zlaganjem, da v trikotnik zajamete ves nadev, nato pa odvečno testo premažite z malo rumenjaka in ga prilepite na samoso.
- 4 | Ponavljajte, dokler ne porabite celotnega nadeva. V posodo vstavite ploščo za žar, nato pa polovico samos dajte v posodo aparata in premažite z oljem.
- 5 | Če imate Easy Fry Oven&Grill 9in1, dajte samose v košaro cvrtnika. Košaro postavite na sredino s posodo za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite pokrov.
- 6 | Digitalna različica: Nastavite navedeni program in čas, na polovici kuhanja samose obrnite. Nato ponovite z drugo serijo.
- 7 | Mehanska različica 2-v-1: Kuhajte 15 minut na 170 °C, na polovici kuhanja obrnite. Nato ponovite z drugo serijo.



## POLNJENI PARADIŽNIKI

4\*

20  
min. 10  
min. 

## SESTAVINE

500 g klobase  
250 g mleto govedine  
20 vejic drobnjaka

12 posušenih paradižnikov  
Sol, poper  
8 paradižnikov

## RECEPT

- 1 | V večji skledi zmešajte meso z drobnjakom, drobno narezanimi suhimi paradižniki ter ščepcem soli in popra.
- 2 | Vrhove paradižnika odrežite vodoravno, na približno tri četrtine višine. Odstranite meso in napolnite z nadevom. Položite paradižnike na pladenj in jih pokrijte z odrezanimi vrhnjimi deli.
- 3 | če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, položite pladenj na ploščo za žar in jo potisnite na zgornjo polico vaše pečice Easy Fry & Grill s posodo za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite pokrov in nastavite način GRILL (»ŽAR«) (200 °C) za 33 minut.
- 4 | V aparat vstavite ploščo za žar in nanjo položite pladenj s paradižniki. Nastavite način AIR FRY (cvrtje ne zrak) za 10 minut.



## NEDELJSKI PEČEN PIŠČANEC

4\*

5  
min.50  
min.

## SESTAVINE

7 strokov česna  
1,6 kg piščanca

3 žlice oljčnega olja  
Sol, poper

## RECEPT

- 1 | Česen olupite in drobno sesekljajte. Piščanca namažite z oljem, nato izdatno začinite in dodajte česen.
- 2 | V posodo vstavite ploščo za žar in v posodo aparata položite piščanca.
- 3 | Digitalna različica: Nastavite način PEČEN PIŠČANEC za navedeni čas.
- 4 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 200 °C za 50 minut.



**Natančna temperatura pečenja piščanca je odvisna od njegove teže. Če želite preveriti, ali je pečen, s konico noža prebodite prsi. Če je pečen, izteče prozoren sok.**



## LOSOSOVI KROKETI S ŠPARGLJI

4\*

15 min. 44 min. 

## SESTAVINE

900 g lososa  
6 beljakov  
120 g drobtin  
3 g grških začimb

2 šopka špargljev  
Oljčno olje  
Sol

## RECEPT

- 1 | Z nožem za filiranje odstranite kožo, nato pa lososa narežite na 5 cm velike kose.
- 2 | Beljake dajte v skledo. Drobtine in grške začimbe dajte na krožnik in premešajte.
- 3 | Lososa nežno pomočite v beljak in pustite, da odvečni del odteče. Lososa povaljajte v mešanici krušnih drobtin in otriesite odvečne drobtine.
- 4 | Šparglje operite in narežite tako, da pogonjke upognete na mestu, kjer se naravno zlomijo. Izdatno pokapajte z oljčnim oljem in začinite s soljo.
- 5 | V aparat vstavite ploščo za žar in razdelilnik. Kliknite gumb Sync (»sinhronizacija«) in izberite način KROKETI za P1. Za P2 izberite način ZELENJAVA. Dodajte polovico lososovih krocketov na eno stran razdelilnika in začnite kuhati. Ko se oglasi časovnik, dodajte polovico špargljev na drugo stran in nadaljujte s kuhanjem. 10 minut pred koncem kuhanja šparglje in koščke lososa obrnite.
- 6 | Ko je kuhano, ponovite postopek z drugo serijo.



**Zmešajte: 370 g grškega jogurta, 60 g naribanih kumaric, 2 žlički česna v prahu, 1 žličko soli in 2 žlički kopra. Omako postrezite hladno.**



## POLNJENE BUČKE

4\*

15  
min. 20  
min. **SESTAVINE**

8 bučk, prerezanih na pol  
po širini in dolžini  
Sol, poper

1 kg nadeva  
200 g ribanega sira  
12 g drobtin

**RECEPT**

- 1 | Začinite in napolnite bučke.
- 2 | V aparat vstavite ploščo za žar. V posodo položite polnjene bučke. Nastavite program RIBE za 10 minut. Ko so kuhane, postopek ponovite s preostalimi bučkami.
- 3 | Po končanem programu bučke potresite s sirom in drobtinami.
- 4 | Nastavite program AIR FRY (cvtje na zrak) na 200 °C za 10 minut. Ko so kuhane, postopek ponovite s preostalimi bučkami.

# NABODALA Z GOBICAMI IN ZELENJAVNI SPOMLADANSKI ZAVITKI

4 ✱

30  
min. 40  
min. 

## SESTAVINE

2 žlički sezamovega olja  
1 žlica naribanega ingverja  
2 sesekljana stroka česna  
350 g naribanega zelja  
50 g naribanega korenja  
1 narezana mlada čebula

1 žlička sojine omake  
Sol, poper  
12 listov riževega papirja  
40 ml oljčnega olja  
250 g gob  
8 malih nabodal

## RECEPT

- 1 | Ponev za nekaj minut postavite na srednje močan ogenj. Dodajte sezamovo olje, ingver, 1 strok česna, zelje in nariban korenček. Kuhajte toliko časa, da zelje upade.
- 2 | Dodajte mlado čebulo, sojino omako, sol in poper. Premešajte in odstavite s kuhališča.
- 3 | Napolnite skledo s toplo vodo in na delovno površino položite čisto kuhinjsko krpo. Liste riževega papirja sproti namočite in jih pustite nekaj minut v vodi, nato pa jih položite na kuhinjsko krpo. Na dno lista položite približno 2 žlici nadeva. Najprej zvijte levi in desni rob, da prekrijete nadev, nato zvijte cel list. Ponavljajte, dokler ne porabite celotnega nadeva. Spomladanske zavitke s čopičem premažite z oljčnim oljem.
- 4 | V skledi zmešajte preostali sesekljan česen, sol, limetin sok in 20 ml oljčnega olja. Gobe dajte v skledo in premešajte, da se dobro prekrijejo z marinado.
- 5 | Pokrijte in postavite v hladilnik za 2 uri, občasno premešajte, da gobe ostanejo premazane. Marinirane gobe nataknite na nabodala.
- 6 | V aparat vstavite ploščo za žar in razdelilnik. Kliknite gumb Sync (»sinhronizacija«) in izberite način ZELENJAVA za P1. Za P2 izberite način RIBE. Najprej dodajte polovico spomladanskih zavitkov na eno stran razdelilnika in začnite kuhati. Ko se oglasi časovnik, jih vzemite ven in na drugo stran razdelilnika položite 4 nabodala z gobicami. Nadaljujte s kuhanjem. 5 minut pred koncem nabodala obrnite in nadaljujte s kuhanjem.
- 7 | Ko je kuhano, ponovite postopek z drugo serijo.



**Če želite nabodala postrči z masleno omako z limono, ponev postavite na manjši ogenj in dodajte: 220 g stopljenega nesoljenega masla, 2 žlički omake Worcestershire, 2 žlici limoninega soka, 0,5 žličke omake Tabasco in 1 nasekljan strok česna.**



## LOSOS IN BRSTIČNI OHROVT

4\*

10  
min. 40  
min. 

## SESTAVINE

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 4 veliki fileji lososa, sveži ali odmrznjeni | 3 stroki česna           |
| 500 g svežega brstičnega ohrovt              | 1 žlica dijonske gorčice |
| 30 ml oljčnega olja                          | Sol, poper               |
| 30 ml limonovega soka                        | 1 žlička navadnega olja  |

## RECEPT

- 1 | Lososove fileje pripravite tako, da jih očistite in odstranite kosti.
- 2 | Brstični ohrovt očistite in odrežite konce.
- 3 | V skledo dajte oljčno olje, limonov sok, česen, gorčico, sol in poper ter mešajte, dokler se na vrhu ne pojavi tanka penasta plast.
- 4 | Polovico omake dodajte k brstičnemu ohrovту in premešajte z veliko žlico. Preostanek omake premažite po lososu.
- 5 | Napravo postavite v način SYNC (sinhronizacija) in izberite način RIBE za P1 in način ZELENJAVA za P2.
- 6 | V aparat vstavite ploščo za žar in nanjo položite papir za peko. Premažite z oljem. Vstavite v razdelilnik. Na eno stran dajte polovico brstičnega ohrovt. Zaženite program.
- 7 | Ko se oglasi časovnik, dodajte lososa in nadaljujte s kuhanjem.
- 8 | Ko je program končan, lososa in brstični ohrovt prenesite na krožnik in postopek ponovite z drugo serijo.



# SVINJSKA REBRA IN ČEBULNI OBROČKI

4 ✦

20 min. 

70 min. 

## SESTAVINE

16 svinjskih reber  
220 g rjavega sladkorja  
9 g paprike  
3 g česna v prahu  
3 g čebule v prahu  
3 g gorčičnih semen  
2 žlički žajblja v prahu  
Sol, poper

260 g moke  
500 ml pinjenca  
4 jajca  
480 g drobtin  
120 ml oljčnega olja  
4 velike rumene čebule  
560 g žar omake

## RECEPT

- 1 | Svinjska rebra splaknite pod hladno vodo in osušite s papirnato brisačo. V skledi zmešajte sladkor, 6 g paprike, česen, čebulo, gorčico, žajbelj, sol in poper, dokler se vse sestavine popolnoma ne premešajo.
- 2 | Na vsako stran nanesite izdatno količino mešanice začimb.
- 3 | Vzemite 4 plitke posode ali globoke krožnike. V prvo zmešajte moko, 3 g paprike in ščepec soli. V drugo zmešajte pinjenec in jajca, nato dodajte 30 g mešanice moke iz prve posode. V tretjo z vilicami zmešajte drobtine, ščepec soli in oljčno olje, da se olje enakomerno porazdeli. Polovico krušnih drobtin dajte v četrto posodo.
- 4 | Čebulo olupite in narežite na 1–2 cm velike kolobarje. Čebulne obročke osušite s papirnato brisačo, da odstranite morebitno odvečno vlago.
- 5 | V aparat vstavite ploščo za žar in razdelilnik. Kliknite gumb Sync (»sinhronizacija«) in izberite način PEČEN PIŠČANEC za P1. Za P2 izberite način RIBE. Najprej dodajte polovico svinjskih reber na eno stran razdelilnika. Po potrebi jih narežite na kose, da jih lahko spravite v aparat, in jih obrnite z mesnatim delom navzdol. Ko se oglasi časovnik, obrnite svinjska rebra in dodajte čebulne obročke na drugo stran razdelilnika. Nadaljujte s kuhanjem. Po 10 minutah kuhanja, na svinjska rebra izdatno nanesite žar omako in obrnite čebulne obročke. Nadaljujte s kuhanjem.
- 6 | Ko je kuhano, ponovite postopek z drugo serijo.





## KROMPIRČEK IN KROKETI

4 ✂

30 min. 70 min. 

## SESTAVINE

1,6 kg krompirja  
4 žlice paprike  
Sol  
4 žlice olja  
6 piščančjih filejev

Sol, poper  
4 jajca  
80 g moko  
130 g drobtin  
3 žlice oljčnega olja

## RECEPT

- 1 | Krompir olupite in narežite na 2 cm debele krlje. Položite ga na kuhinjsko krpo, da se čim bolj posuši, nato pa ga preložite v posodo. Dodajte papriko in sol ter premešajte, da je krompirček enakomerno pokrit. Dodajte olje in premešajte.
- 2 | Spiščančjih filejev odstranite morebitne kite in koščke maščobe. Narežite na 4–5 cm velike kose ter začinite s soljo in poprom.
- 3 | Pripravite sestavine za paniranje: v skledi stepite jajce s ščepcem soli in poprom. V drugo posodo dajte moko, v tretjo pa drobtine.
- 4 | Krokete povaljajte v moko, nato v jajce in na koncu v drobtine. Za še bogatejšo skorjico ponovite korake z jajcem in drobtinami. Za 25 minut jih postavite v hladilnik.
- 5 | V aparat vstavite ploščo za žar in razdelilnik. Pritisnite gumb Sync (sinhronizacija) in izberite program OCVRTI KROMPIRČEK za P1 in KROKETI za P2. Krompirček naložite na eno stran žar plošče in začnite s peko. Med kuhanjem enkrat ali dvakrat premešajte.
- 6 | Ko se oglasi časovnik, dodajte krokete, pokapane s kančkom oljčnega olja, na drugo stran plošče. Nadaljujte s programom.
- 7 | Ko je pečenje končano, začnite z drugo serijo.



## JAJČEVCI NA ŽARU S PESTOM

4 ✂

10 min. 27 min. 

## SESTAVINE

4 jajčevci  
150 ml oljčnega olja

Sol, poper  
200 g pesta

## RECEPT

- 1 | Jajčevce sperite in narežite na rezine, pribl. 5 mm debeline.
- 2 | Premažite jih z oljem ter začinite s soljo in poprom.
- 3 | V posodo vstavite ploščo za žar in jajčevce v eni plasti položite v posodo aparata.
- 4 | Digitalna različica: Nastavite »AIR FRY« (cvrtje na zrak) na 170 °C za 20 minut, na polovici kuhanja pa obrnite. Premažite s pestom in znova nastavite na AIR FRY za 2 minuti.
- 5 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 170 °C za 20 minut, na polovici kuhanja obrnite, nato premažite s pestom in kuhajte še 2 minuti.
- 6 | Premažite s pestom in nastavite na ŽAR za 5 minut (digitalna različica) in za 200 °C za 5 minut (mehanska različica 2-v-1).





## JAGNJEČJI KOTLETI Z LIMONO

4\*

10  
min. 15  
min. 

## SESTAVINE

1,5 bio limone  
6 strokov česna

16 majhnih jagnječjih kotletov

## RECEPT

- 1 | Z limone odstranite lupino. Česen olupite in drobno sesekljajte s tolkačem in možnarjem. Dodajte limonino lupinico in 2 žlici oljčnega olja.
- 2 | Kotlete položite v zmes in marinirajte v hladilniku 4 ure.
- 3 | V posodo vstavite ploščo za žar in v posodo aparata položite kotlete.
- 4 | Če imate aparat Easy Fry Oven&Grill 9in1, položite kotlete na žar ploščo. Žar ploščo postavite na zgornjo raven s posodo za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite vrata.
- 5 | Digitalna različica: Nastavite način ŽAR na 200 °C in predhodno segrevajte 15 minut. Kuhajte 10 minute, na polovici kuhanja obrnite.
- 6 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 200 °C in predhodno segrevajte 15 minut. Kuhajte 10 minut, na polovici kuhanja obrnite.



Ko marinirate meso, dodajte sveža zelišča: timijan, divji timijan, origano.



# ORADA NA ŽARU S PARADIŽNIKOM IN OLIVAMI

4 ✦

20  
min. 18  
min. 

## SESTAVINE

1 limona  
8 vejic peteršilja  
2 stroka česna  
4 paradižniki

100 g izkoščičenih oliv  
120 ml oljčnega olja  
8 filejev orade  
Sol, poper

## RECEPT

- 1 | Nastrgajte limonino lupinico in nato limone ožemite. Peteršilj in česen seseklajte, nato pa narežite paradižnik na kocke in naseklajte olive. Premešajte, dodajte oljčno olje in odstavite.
- 2 | Fileje orade namažite z oljem ter jih začinite s soljo in poprom.
- 3 | V napravo postavite ploščo za žar.
- 4 | Če imate aparat Easy Fry Oven&Grill 9in1, položite ploščo za žar na zgornjo raven aparata. Zaprite pokrov.
- 5 | Digitalna različica: Nastavite način ŽAR na 200 °C in predhodno segrevajte 15 minut, nato v aparat položite fileje in nadaljujte s kuhanjem še 5 minut.
- 6 | Mehanska različica 2-v-1: Fileje dajte v posodo, nastavite na 200 °C in predhodno segrevajte 15 minut. Kuhajte 7 minut.
- 7 | Postrezite z omako.



Fileje orade postrezite s poljubno zelenjavo in rižem.



# PIŠČANČJA BEDRA, MARINIRANA V JOGURTU IN ROŽMARINU

4 ✱

20  
min. 35  
min. 

## SESTAVINE

8 piščančjih bedrc  
500 g grškega jogurta  
9 cl dijonske gorčice

8 strokov česna  
2 vejici svežega rožmarina  
Sol, poper

## RECEPT

- 1 | Odstranite kožo s piščančjih stegen in jih položite v veliko posodo.
- 2 | Zmešajte jogurt, gorčico, sesekljan česen, ščepec soli, poper in sesekljane lističe rožmarina. Zmes premažite po piščancu in posodo postavite v hladilnik. Pustite marinirati 4 ure.
- 3 | V napravo postavite ploščo za žar.
- 4 | Digitalna različica: Nastavite način PEČEN PIŠČANEC na 200 °C in prehodno segrevajte 15 minut, nato dajte piščančja bedra v posodo aparata. Kuhajte 35 minut, na polovici kuhanja obrnite.
- 5 | Mehanska različica 2-v-1: Piščančja bedra dajte v posodo aparata in nastavite na 200 °C za 30 minut. Na polovici kuhanja obrnite.



Piščančja bedra postrezite s solato in rezinami krompirja na žaru.



## NEWYORŠKI HOT DOG

4\*

0 min. 30 min. 

## SESTAVINE

8 klobas  
1,5 rdeče čebule  
2 žlici olja  
10 češnjevih paradižnikov

8 kislh kumaric  
8 štručk za hot dog  
8 žlic kečapa  
8 rezin sira čedar

## RECEPT

- 1 | Klobase pripravite tako, da jih potopite v ponev z vrelo vodo za čas, naveden na embalaži.
- 2 | Čebulo seseklajte in jo na segretem olju v ponvi pražite 5 minut na zmernem ognju. Zmešajte s paradižniki, narezanimi na četrtine, in na kocke narezanimi kislimi kumaricami.
- 3 | Štručke razpolovite, namažite s kečapom in okrasite z mešanico zelenjave, klobasami in rezino sira.
- 4 | V posodo vstavite ploščo za žar in hrenovke položite v posodo aparata.
- 5 | Če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, hrenovke položite na rešetko in jih potisnite na srednji nivo vaše naprave Easy Fry Oven & Grill.
- 6 | Digitalna različica: Nastavite način PICA na 170 °C za 5 minut.
- 7 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 170 °C za 5 minut.



Pozabavajte se ter okrasite s kečapom ali gorčico, kot to počnejo v ZDA.



## SIR NA ŽARU IN FALAFLI

4\*

25  
min.80  
min.

## SESTAVINE

350 g surove čičerike  
 3 vejice peteršilja  
 6 vejic koriandra  
 2 žlički kumine  
 Sol, poper  
 2 žlici tahinija (sezamove paste)

2 stroka česna  
 2 beli čebuli  
 2 žlici oljčnega olja  
 230 g sira za žar  
 1 žlica oljčnega olja

## RECEPT

- 1 | Surovo čičeriko vsaj 12 ur namakajte v litru vode. Mešajte namočeno čičeriko, peteršiljeve liste, koriander, kumino, ščepec soli, ščepec popra in sezamovo pasto (tahini), dokler ne dobite grobe paste.
- 2 | Dodajte sesekljan česen in čebulo ter z roko dobro premešajte in razvaljajte v kroglice v velikosti oreha.
- 3 | V aparat vstavite ploščo za žar in razdelilnik. Pritisnite gumb Sync (sinhronizacija) in izberite program OCVRTI KROMPIRČEK za P1. Za P2 izberite program MESO.
- 4 | Falafle položite na eno stran skleda in jih pokapajte z oljčnim oljem. Začnite s kuhanjem. Med kuhanjem dvakrat ali trikrat obrnite.
- 5 | Medtem pripravite sir za žar. Razrežite ga na 8 enakih delov. Premažite ga z oljem.
- 6 | Ko se oglasi časovnik, položite sir za žar na drugo stran razdelilnika in nadaljujte s kuhanjem. Sir obrnite na polovici kuhanja.
- 7 | Ko je kuhano, ponovite postopek z drugo serijo.



## KARAMELIZIRANA REBRA

4\*

15  
min.65  
min.

## SESTAVINE

2,3 kg svinjskih reber  
4 žlice mešanice začimb za žar

150 ml žar omake

## RECEPT

- 1 | Odstranite tanko belo kožo vzdolž kosti, nato pa rebra popolnoma prekrijte z mešanico začimb. Postavite v hladilnik, najbolje čez noč.
- 2 | V aparat vstavite ploščo za žar. Rebra položite na rešetko, pri čemer pazite, da se kosti dotikajo rešetke in da je mesnati del na vrhu. Pokrijte s folijo in jo trdno pritrdite okoli mesa, da se med peko ne premika. Nastavite način AIR FRY (cvrtje na zrak) na 180 °C za 60 minut. Ko se čas izteče, znova zaženite isti način na 180 °C za nadaljnjih 60 minut.
- 3 | Če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, položite rebra na rešetko in pazite, da se kosti dotikajo rešetke in da je mesnati del na vrhu. Pokrijte s
- 4 | folijo, ki jo trdno pritrdite okoli mesa, da zagotovite, da se med peko ne premika. Žar ploščo postavite na srednjo polico s posodo za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite vrata in nastavite način MESO za 60 minut. Ko se čas izteče, znova zaženite isti program za nadaljnjih 60 minut.
- 4 | Preverite, ali se kosti zlahka ločijo od mesa, nato odstranite aluminijasto folijo in premažite z omako za žar. Znova zaženite način AIR FRY za 5 minut. če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, preverite, ali se kosti zlahka ločijo od mesa, nato odstranite aluminijasto folijo in premažite z omako za žar. Ponovno zaženite način MESO za 5 minut.



## HRUSTLJAVI TOFU IN BROKOLI

4 ✱

10 min. 44 min. **SESTAVINE**

450 g brokolija  
2 čajni žlički česna v prahu  
1 čajna žlička čebule v prahu  
Sol

50 ml oljčnega olja  
450 g čvrstega tofuja  
100 g drobtin

**RECEPT**

- 1 | Brokoli narežite na srednje velike cvetove.
- 2 | V večji skledi zmešajte 30 ml vode z 1 čajno žličko česna v prahu, čebulo v prahu in soljo. Mešanici dodajte cvetove brokolija, 30 ml oljčnega olja in mešajte, dokler cvetovi niso povsem premazani.
- 3 | V veliki skledi zmešajte krušne drobtine, preostali česen v prahu in sol.
- 4 | Tofu narežite na pravokotne kose, debeline približno 1 cm. Pravokotnike tofuja enega za drugim položite v krušne drobtine, da jih dobro prekrijete.
- 5 | V aparat vstavite ploščo za žar in razdelilnik. Kliknite gumb Sync (»sinhronizacija«) in izberite način KROKETI za P1. Za P2 izberite način ZELENJAVA. Najprej dodajte tofu in premažite z oljčnim oljem. Ko se oglasi časovnik, dodajte brokoli in nadaljujte s kuhanjem. Med kuhanjem večkrat premešajte.
- 6 | Ko je program končan, ponovite postopek s preostalimi sestavinami.





## KLOBASA NA ŽARU

4\*

10 min. 10 min. 

## SESTAVINE

6 g medu  
2 žlici dijonske gorčice  
2 žlici gorčice v zrnju  
4 vejice timijana

Sol, poper  
1,4 kg klobase Toulouse v enem kosu

## RECEPT

- 1 | Zmešajte med, gorčico, timijan, ščepec soli in poper.
- 2 | Klobaso zasučite v zvitek, nato vzdolžno vstavite dve nabodali, da jo zadržite na mestu.
- 3 | Premažite z gorčično mešanico.
- 4 | V napravo postavite ploščo za žar.
- 5 | Digitalna različica: Nastavite način ŽAR na 200 °C in predhodno segrevajte 15 minut. Klobaso dajte v posodo in kuhajte 10 minut, na polovici kuhanja obrnite.
- 6 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 200 °C in predhodno segrevajte 15 minut, nato v posodo položite klobaso. Kuhajte 10 minute, na polovici kuhanja obrnite.



Postrezite z domačim pirejem z gorčico: olupite in narežite 1 kg krompirja. Ocedite vodo in zmečkajte s 25 g masla, 2 žlicama gorčice, 150 ml mleka, soljo in poprom.



# BELA RIBA Z ZELIŠČNO SKROJICO Z BROKOLIJEM

4 ✂

20  
min. 25  
min. 

## SESTAVINE

2 veliki glavi brokolija  
60 g masla  
120 g drobtin  
6 žlic sesekljanega peteršilja

Sol, poper  
8 filejev trske ali polenovke (8 x 120 g)  
8 g gorčice

## RECEPT

- 1 | Brokoli operite in narežite na majhne cvetove.
- 2 | V aparat vstavite ploščo za žar in v posodo položite cvetove brokolija.
- 3 | Če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, cvetove postavite v košaro cvrtnika in jo potisnite na srednjo polico vašega aparata Easy Fry Oven & Grill. Na dno postavite pladenj za zbiranje tekočine, napolnjen z vodo.
- 4 | Nastavite na ROČNI način na 150 °C za 15 minut, brokoli na polovici kuhanja obrnite.
- 5 | Medtem stopite maslo, ga zmešajte z drobtinami, peteršiljem, soljo in poprom. Ribje fileje po vrhu namažite z gorčico, dodajte zeliščne drobtine in dobro potlačite, da se sprimejo.
- 6 | Ko se oglasi časovnik, položite ribje fileje na brokoli in nastavite kuhanje v načinu RIBE na 170 °C za 10 minut.



# ZREZEK Z OMAKO CHIMICHURRI

4 ✱

15  
min. 17  
min. 

## SESTAVINE

8 zrezkov sirloin, vsak pribl. 200 g  
6 cl rdečega vinskega kisa  
1 limona  
8 strokov česna

12 vejic peteršilja  
120 ml oljčnega olja  
Sol, poper  
1 žlička posušenih čilijev

## RECEPT

- 1 | Meso vzemite iz hladilnika in pred kuhanjem pustite počivati na sobni temperaturi vsaj 30 minut.
- 2 | Medtem pripravite omako chimichurri. V skledi zmešajte limonov sok, sesekljan oluščten česen, sesekljan peteršilj in olje. Dodajte ščepec soli in popra ter čili.
- 3 | V napravo postavite ploščo za žar.
- 4 | Digitalna različica: Nastavite način ŽAR na 200 °C in predhodno segrevajte 15 minut. Zrezke začinite s soljo in poprom, jih dajte v posodo in pecite 2 minuti na vsaki strani.
- 5 | Mehanska različica 2-v-1: Predhodno segrejte na 200 °C, nato začinite zrezke s soljo in poprom ter jih položite v posodo aparata. Pecite 2 minuti na vsaki strani.



Čas kuhanja prilagodite temu, ali želite srednje pečen zrezek ali čisto zapečen zrezek.



# PIŠČANČJA BEDRA IN KROMPIRJEVI KRHLJI

4\*

10  
min.80  
min.

## SESTAVINE

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 8 piščančjih bedrc                     | 100 ml oljčnega olja           |
| 5 g paprike                            | 8 krompirjev                   |
| 2 žlički mešanice provansalskih zelišč | 2 žlički posušenega peteršilja |
| 2 žlički rjavega sladkorja             | 2 žlički čilija v prahu        |
| Sol, poper                             |                                |

## RECEPT

- 1 | Piščančja bedra popivnjajte s papirnato brisačo, da se posušijo. Dajte jih v veliko skledo.
- 2 | V manjši skledi zmešajte 3 g paprike, provansalska zelišča, rjavi sladkor, sol in poper. V skledo s piščancem dodajte 40 ml oljčnega olja in potresite z začimbami ter mešajte, dokler ni piščanec popolnoma prevlečen.
- 3 | Krompir operite in narežite na krhlje. Dajte jih v veliko skledo. Dodajte 60 ml oljčnega olja, 2 žlički paprike, peteršilj, čili, sol in poper ter dobro premešajte, da krompir prekrijete z začimbami.
- 4 | V aparat vstavite ploščo za žar in razdelilnik. Kliknite gumb Sync (sinhronizacija) in izberite način OCVRTI KROMPIRČEK za P1. Za P2 izberite način PEČEN PIŠČANEC. Najprej dodajte polovico krompirjevih krhljev. Ko se oglasi časovnik, postavite 4 piščančja bedra na drugo stran razdelilnika in nadaljujte s kuhanjem. Po 10 minutah piščanca obrnite in nadaljujte s kuhanjem. Ko je kuhano, ponovite postopek z drugo serijo.



## HAMBURGER DELUXE

4\*

10 min. 12 min. 

## SESTAVINE

800 g mlete govedine  
2 stroka česna  
4 žličke sojine omake  
3 žlice oljčnega olja

Sol  
6 štručk za hamburgerje  
8 listov solate  
3 paradižniki

## RECEPT

- 1 | Zmešajte mleto goveje meso, stisnjen česen, sojino omako in oljčno olje. Posolite. Z rokami oblikujte pleskavice.
- 2 | V posodo vstavite ploščo za žar in v posodo aparata položite žemljice za hamburgerje.
- 3 | Digitalna različica: Nastavite način PICA za 4 minut.
- 4 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 180 °C za 4 minute.
- 5 | Odstranite štručke in jih hranite na toplem pod kosom aluminijaste folije, nato pa v pekač položite pleskavice.
- 6 | Digitalna različica: Nastavite kuhanje v načinu ŽAR za 8 minut, pri čemer podaljšajte ali skrajšajte čas kuhanja za 2 minuti, odvisno od zelenega rezultata.
- 7 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 200 °C za 8 minut, podaljšajte ali skrajšajte čas pečenja za 2 minuti, odvisno od zelenega rezultata. |Štručke okrasite z listi zelene solate, rezinami paradižnika in popečenimi pleskavicami, nato postrezite.



**Za omako zmešajte: 1 žlico polnozrnatne gorčice, 2 žlici močne gorčice, 1 rumenjaki in 1 žlico olja, nato pa dodajte 1 žlico polnomastne smetane.**



## JAJČEVCI Z MOCARELO

4\*

15  
min.23  
min.

## SESTAVINE

2 jajčevca  
Sol, poper  
4 kroglice mocarele

100 g pripravljene paradižnikove omake  
12 g naribanega parmezana

## RECEPT

- 1** | Operite in narežite jajčevce na 5 mm debele rezine. Začinite s soljo in poprom.
- 2** | 3-v-1: Napolnite rezervoar z vodo. V aparat vstavite ploščo za žar. V posodo položite rezine jajčevca. Nastavite navedeni program za 15 minut. če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9-v-1, položite rezine jajčevcev in ploščo za žar na srednjo polico vaše naprave Easy Fry Oven & Grill, da je posoda za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite vrata in nastavite način ŽAR na 200 °C za 15 minut.
- 3** | Medtem kroglice mocarele odcedite in narežite na debele rezine. Pustite, da se kuhani jajčevci ohladijo, nato jih prelijte s paradižnikovo omako.
- 4** | Rezine jajčevca in mocarele zložite na manjši krožnik. Potresite s parmezanom in dajte v skledo. Ponovno zaženite navedeni program za 8 minut. če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, vse postavite na žar ploščo in ponovno zaženite program za 8 minut.



## PIŠČANČJE PERUTNIČKE

4\*

5 min. 34 min. 

## SESTAVINE

1,6 kg piščančjih perutničk  
5 žlic kečapa  
3 žlice gorčice  
3 žlice paprike

3 žlice sladke sojine omake  
Sol, poper  
2 žlici oljčnega olja

## RECEPT

- 1 | Piščančje perutničke prerežite na pol, da jih ločite na pregibu.
- 2 | Vse sestavine dajte v veliko skledo in dodajte piščančje perutničke. Dobro premešajte, da so perutničke dobro prekrte. Pokrijte s prozorno folijo in pustite marinirati vsaj 12 ur.
- 3 | V posodo aparata vstavite ploščo za žar in vanjo položite polovico piščančjih perutničk.
- 4 | Če imate aparat Easy Fry Oven&Grill 9in1, položite polovico piščančjih perutničk v košaro cvrtnika. Košaro postavite na sredino s posodo za zbiranje tekočine na dnu. Zaprite vrata.
- 5 | Digitalna različica: Nastavite način PEČEN PIŠČANEC za 17 minut, obrnite po 12 minutah, nato ponovite postopek z drugo serijo.
- 6 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 170 °C za 17 minut, obrnite po 12 minutah, nato ponovite postopek z drugo serijo.



Izberite marinado po želji: žar omaka, pekoča, čili, česen itd.



## LOSOS V GLAZURI TERIYAKI

4\*

5  
min. 23  
min. **SESTAVINE**

1 kg lososovih filejev  
26 cl omake teriyaki

2 žlici sezamovih semen

**RECEPT**

- 1 | Fileje lososa marinirajte v omaki teriyaki 30 minut.
- 2 | V napravo postavite ploščo za žar.
- 3 | Digitalna različica: Predhodno segrejte način ŽAR na 200 °C za 15 minut, nato položite ribje fileje na žar ploščo v posodi in pecite 10 minut.
- 4 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 200 °C in pustite, da se segreje, nato pa fileje lososa položite na žar ploščo v posodi in pecite 10 minut.
- 5 | Potresite s sezamom in postrezite z rižem.



# ZREZEK IN OCVRT KROMPIRČEK

4\*

15  
min.60  
min.

## SESTAVINE

1,6 kg krompirja  
6 g paprike  
Sol

60 ml olja  
8 zrezkov sirloin, vsak pribl. 200 g  
Poper

## RECEPT

- 1 | Krompir olupite in narežite na 2 cm debele kose. Položite ga na kuhinjsko krpo, da se čim bolj posuši, nato pa ga naložite v posodo. Dodajte papriko in sol ter premešajte, da je krompir enakomerno prekrit. Dodajte olje in premešajte.
- 2 | Namestite ploščo za žar. Polovico krompirčka naložite na eno stran žar plošče. Postavite ga v aparat. Nastavite način OCVRTI KROMPIRČEK na 200 °C za 25 minut in začnite kuhati. Krompirček med pečenjem enkrat ali dvakrat premešajte.
- 3 | Ko je krompirček pečen, ga stresite v skledo in odstavite. Na vročo žar ploščo položite dva zrezka in v aparat vstavite posodo za pečenje. Program ŽAR nastavite na 200 °C za 4–6 minut, odvisno od tega, kako pečene zrezke želite. Zaženite program in zrezke na polovici obrnite.
- 4 | Po končanem programu ponovite postopek s preostalimi zrezki.





# POLENOVKA V SKORJICI S HRUSTLJAVIM KOROMAČEM

4 ✱

25  
min. 13  
min. 

## SESTAVINE

9 g naribanega parmezana  
20 g masla  
6 g drobtin  
2 žlički mešanice provansalskih zelišč  
100 g klobase chorizo

4 čebulice koromača  
Sol, poper  
60 ml oljčnega olja  
8 filejev polenovke

## RECEPT

- 1 | V posodo mešalnika dajte parmezan, maslo, krušne drobtine in provansalska zelišča. Klobasi chorizo odstranite kožo, jo narežite na majhne koščke in dodajte v posodo mešalnika. Mešajte, dokler ne dobite krhkega testa.
- 2 | V aparat vstavite ploščo za žar. Koromač splaknite in nasekljajte. Položite ga v posodo za kuhanje, začinite s soljo in poprom ter pokapajte z oljčnim oljem. Nastavite program PARA za 5 minut.
- 3 | Če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, na žar položite splaknjen, nasekljan koromač, začinite ga s soljo

in poprom ter pokapajte z oljčnim oljem. Rešetko postavite na srednjo polico s posodo za zbiranje tekočine na dnu, posoda naj bo napolnjena z vodo. Nastavite način RIBE za 10 minut.

- 4 | V posodo za kuhanje dodajte fileje polenovke, prekrte z drobljencem iz klobase chorizo. Nastavite program Air Fry (cvrtje na zrak) za 8 minut. če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, dodajte fileje polenovke, prekrte z drobljencem iz klobase chorizo. Nastavite program OCVRTI KROMPIRČEK za 10 minut.



## RAČJE PRSI IN OCVRTI KORENČEK

4\*

20  
min. 80  
min. 

## SESTAVINE

500 g korenja  
2 žlici olja grozdnih pešk  
1 žlica javorjevega sirupa  
1 žlička timijana

Sol, poper  
2 račji prsi  
1 žlička posušenega peteršilja

## RECEPT

- 1 | Olupite korenje. Po dolžini ga razrežite na četrtine in narežite na 5 cm velike kose. Dajte ga v skledo in zmešajte z oljem, javorjevim sirupom, timijanom, soljo in poprom.
- 2 | Kožo prsi zarežite v obliki mreže, ne da bi rezali meso. Začinite s soljo, poprom in peteršiljem. V vroči ponvi pražite prsi 1 minuto na vsaki strani, nato zavržite odvečno maščobo.
- 3 | V aparat vstavite ploščo za žar in razdelilnik. Kliknite gumb Sync (sinhronizacija) in izberite način OCVRTI KROMPIRČEK za P1. Za P2 izberite način RIBE. Najprej dodajte korenček.
- 4 | Ko se oglasi časovnik, premešajte korenček in na drugo stran razdelilnika položite račje prsi. Nadaljujte s kuhanjem. Po 7 minutah, prsi obrnite in nadaljujte s kuhanjem.
- 5 | Po končanem programu ponovite postopek z drugo serijo.



## PEČENA CVETAČA IN LIMONINA OMAKA

4\*

15  
min.15  
min.

## SESTAVINE

2 majhni cvetači  
60 ml oljčnega olja  
60 g tahinija (sezamova pasta)

200 ml oljčnega olja  
100 ml limonovega soka  
Sol, poper

## RECEPT

- 1 | Odstranite liste cvetače, nato jih narežite na četrtine in odstranite steblo. Vsak del narežite na cvetove in položite v veliko skledo.
- 2 | Dodajte žlici oljčnega olja, sol in poper ter dobro premešajte.
- 3 | V posodo vstavite žar ploščo in v posodo aparata položite sestavine (po potrebi kuhajte v dveh serijah).
- 4 | Digitalna različica: Nastavite način OCVRTI KROMPIRČEK za 15 minut in na polovici kuhanja premešajte.
- 5 | Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 180 °C za 15 minut, na polovici kuhanja premešajte.
- 6 | Medtem pripravite omako, ki jo boste postregli s cvetačo: zmešajte tahini, oljčno olje in limonov sok.



## SAMOSE S ČOKOLADO IN BANANO

4✱

15  
min. 10  
min. 

## SESTAVINE

8 listov vlečenega testa  
Navadno olje  
50 g mletega kakava  
4 banane, narezane  
na 1 cm debele rezine

200 ml mleka  
200 g čokolade  
2 rumenjaka

## RECEPT

- 1 | Liste testa po dolžini razrežite na 4 dele. Testo premažite z oljem. Na sredino vsakega lista dajte nekaj kakava v prahu in rezino banane. Prepognite.
- 2 | V kozici segrejte mleko in vanj vmešajte čokolado. Stepite v gladko omako.
- 3 | Samose namažite z rumenjacom.
- 4 | Standardni krožnik vstavite v posodo in nanj položite samose. Nastavite način AIR FRY (cvrtje na zrak) na 180 °C za 10 minut. Nato ponovite z drugo serijo.
- 5 | Če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, postavite pladenj za zbiranje tekočine na dno naprave Easy Fry Oven & Grill. Samose postopoma polagajte v košaro cvrtnika in pazite, da se ne prekrivajo. Nastavite način OCVRTI KROMPIRČEK na 180 °C za 10 minut. Nato ponovite z drugo serijo.



## JOGURTOVA TORTA

4\*

15  
min.50  
min.

## SESTAVINE

2 beljaka  
150 g sladkorja  
Tortni model namastite  
in potresite z moko  
2 rumenjaka

125 g odcejanega jogurta  
85 g zmečkanega, rahlo slanega masla  
150 g presejane moko  
0,5 vrečke pecilnega praška

## RECEPT

- 1 | Iz beljakov stepite trdi sneg. Dodajte polovico sladkorja in oblikujte meringe. Dajte na stran. Tortni model namastite in potresite z moko.
- 2 | Zmešajte preostanek sladkorja, rumenjake, jogurt in maslo. Dodajte moko in kvas, nato pa še stepene beljake. Vlijte v model.
- 3 | V aparat vstavite ploščo za žar. Model postavite v posodo za kuhanje. Nastavite kuhanje na način SLADICA na 160 °C za 50 minut.
- 4 | Če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, postavite model na rešetko na sredinski polici aparata Easy Fry Oven & Grill. Zaprite vrata. Nastavite kuhanje na način SLADICA na 160 °C za 50 minut.





# DROBLJENEC Z JABOLKI IN RDEČIM JAGODIČEVJEM

4 ✨

20  
min. 30  
min. 

## SESTAVINE

8 jabolk sorte zlati delišes  
500 g mešanega rdečega  
jagodičevja  
60 g rjavega sladkorja  
30 g koruzne moko

240 g masla  
300 g moko  
200 g sladkorja  
100 g ovsenih kosmičev

## RECEPT

- 1 | Jabolka olupite, odstranite koščice in narežite na 2 cm velike koščke. V veliki skledi zmešajte jabolka, rdeče jagodičevje, rjavi sladkor in koruzno moko. Vse skupaj vlijte v pekač.
- 2 | Žar ploščo vstavite v aparat in pekač položite v posodo. Nastavite način SLADICA za 15 minut pri 190 °C.
- 3 | Če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, postavite posodo na žar ploščo in jo potisnite na srednjo polico vašega aparata Easy Fry Oven & Grill. Zaprite vrata in nastavite način SLADICA za 15 minut pri 190 °C.
- 4 | Medtem v večji skledi zmešajte zmeščano maslo, narezano na kocke, moko, sladkor in ovsene kosmiče. Testo zmesite z rokami, dokler ne dobite drobljive teksture.
- 5 | Drobljenec razporedite po sadju in ponovno zaženite način SLADICA pri 190 °C za dodatnih 15 minut.



## JABOLČNA MERINGA

4\*

25  
min.20  
min.

## SESTAVINE

8 jabolk | 4 beljaki  
80 g sladkorja

60 g lešnikov  
60 g čokoladnih koščkov

## RECEPT

- 1 | Vrhove jabolk odrežite po širini, približno do tri četrtine. Odstranite meso in pazite, da ne prebodete olupka. Jabolka in njihove vrhove položite na pekač.
- 2 | 3-v-1: Napolnite posodo z vodo. V aparat vstavite ploščo za žar. Pekač dajte v posodo in nastavite navedeni način za 10 minut.
- 3 | Če imate aparat Easy Fry Oven & Grill 9in1, postavite pekač na žar ploščo in jo postavite na srednjo polico aparata. Zaprite vrata in nastavite način SLADICA za 10 minut.
- 4 | Medtem v skledo dajte beljake in jih stepite z električno metlico. Ko so beljaki stepeni in čvrsti, naredite meringe tako, da postopoma dodajate sladkor in ves čas stepate. Ko dodate ves sladkor, stepajte še 2 minuti.
- 5 | Z lopatko nežno vmešajte sesekljane lešnike in koščke čokolade. Jabolka napolnite z meringo in znova zaženite navedeni način za 10 minut.



## MANDLJEVE CIGARE

4 ✨

30 min. 🥣

11 min. ☕

**SESTAVINE**

240 g meda  
380 g mletih mandljev  
60 g masla

60 ml arome pomarančnih cvetov  
12 listov vlečenega testa  
2 jajci

**RECEPT**

- 1** | 3 žlice meda dajte na stran. V veliki skledi zmešajte mlete mandlje, stopljeno maslo, aromo pomarančnih cvetov in med. Testo oblikujte v klobaso in narežite na 7 cm velike kose.
- 2** | Vlečeno testo prerežite na pol in na dno položite zavitek iz testa. Vse premažite s stepenim jajcem in začnite zvijati, robove zavijajte, dokler ne zvijete testa v obliko cigare. Ponavljajte, dokler ne zvijete vseh kosov.
- 3** | V posodo vstavite ploščo za žar in v aparat položite list papirja za peko, nato pa v posodo položite cigare.
- 4** | Digitalna različica: Nastavite način SLADICA na 180 °C za 8 minut, nato dodajte med in nadaljujte s kuhanjem še 3 minute. Mehanska različica 2-v-1: Nastavite na 180 °C za 8 minut, nato dodajte med in nadaljujte s kuhanjem še 3 minute.



## KARAMELIZIRAN ANANAS

4 ✨

10 min. 6 min. 

## SESTAVINE

2 olupjena ananasa  
120 ml javorjevega sirupa

2 ščepeca mletega cimeta (po izbiri)  
Nekaj svežih listov mete

## RECEPT

- 1 | V aparat vstavite ploščo za žar. Nastavite program žar na predhodno gretje za 15 minut.
- 2 | 9-v-1: Rešetki postavite na srednjo in zgornjo polico aparata Easy Fry & Grill, s posodo za zbiranje tekočine na dnu, in zaprite vrata. Nastavite način za žar na predhodno gretje za 15 minut.
- 3 | Ananas po dolžini narežite na četrtine. Odstranite sredico, da bodo kosi ploščati. Ananas zmešajte z javorjevim sirupom in po želji dodajte malo mletega cimeta.
- 4 | Ko je aparat segret, vanj položite četrtine ananasa. Kuhajte 6 minut. Nato ponovite z drugo serijo.
- 5 | Ko so četrtine pečene, jih odstranite iz aparata. Pustite, da se malo ohladijo, nato pa okrasite z listi sveže mete.



*Javorjev sirup lahko nadomestite s cimetom s sladkorjem. Ananas lahko postrežete z domačim vaniljevim sladoledom.*



# СЪДЪРЖАНИЕ

## Предястия

Емпанади  
Паниран карфиол с къри  
Пилешки пролетни рулца

Самоси с моцарела и сушени домати  
Фалафел  
Зеленчукови самоси

## Основни

Пълнени домати  
Печено пиле  
Хапки от съомга с аспержи  
Пълнени тиквички  
Шишчета от гъби и вегетариански пролетни рулца  
Съомга с брюкселско зеле  
Свински ребра и лучени кръгчета  
Пържени картофи и хапки  
Патладжан на грил с песто  
Агнешки котлети с лимон  
Ципура на грил с домати и маслини  
Пилешки бутчета с марината от кисело мляко и розмарин  
Хот-дог по нийоркчански  
Халуми на грил и фалафел  
Карамелизирани ребърца  
Хрупкаво тофу с броколи  
Наденица на грил

Бяла риба с билкова коричка и броколи  
Стек от контрафиле със сос чимичури  
Пилешки бутчета и картофи по селски  
Хамбургер делукс  
Патладжани с моцарела  
Пилешки крилца  
Съомга терияки с глазура  
Пържола с пържени картофи  
Пай с треска и хрупкаво резене  
Патешки гърди и пържени моркови  
Печен карфиол и лимонов сос

## Десерти

Самоси с шоколад и банан  
Сладкиш с кисело мляко  
Пай с ябълки и червени горски плодове

Ябълкови целувки  
Бадемови пурички  
Карамелизиран ананас

BG



Лят грил



Разделител

## НАРЪЧНИК



Брой порции



ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ



ВРЕМЕ ЗА МАРИНОВАНЕ



ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ



Пържени картофи



Хапки



Печено пиле



Месо



Риба



Зеленчуци



Десерт



НАРЪЧНИК



УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



# ЕМПАНАДИ

4 ✨

15 min. 🍲

20 min. 🍲



## СЪСТАВКИ

6 бр. зелен лук  
2 с.л. зехтин  
700 г кайма от говеждо  
2 с.л. червен пипер  
сол, пипер

4 листа маслено тесто  
2 яйчни жълтъка  
1 с.л. вода

## РЕЦЕПТА

- Нарежете лука на ситно. Подгрейте зехтина в голям тиган и запържете лука за 3 минути. Добавете месото и гответе още 10 минути. Добавете подправки на вкус и отстранете от котлона, за да изстине.
- Разточете тестото, изрежете 8 кръга с диаметър 9 см, поставете студената кайма в средата, като оставите разстояние от 1 см от края, след което сгънете на две.
- Смесете жълтъците и водата. Намажете емпанадите със сместа.
- Поставете плочата за грил в купата, след което сложете половината емпанади в купата на уреда.
- Ако вашият уред е Easy Fry Oven&Grill 9in1, сложете половината емпанади в кошницата на фритюрника. Поставете кошницата на средното равнище и тавичката за оттичане на дъното. Затворете вратичката.
- Дигитална версия: задайте посочения режим и температура и подгрейте за 15 минути. Гответе 10 минути, след което повторете за втората партида.
- механична версия 2 в 1: подгрейте до 200°C за 15 минути. Гответе 10 минути, след което повторете за втората партида.

### Съвет

Можете да подправите пълнежа от говеждо за тези емпанади с кимион, риган или накълцан чесън. Добавете домати или царевица в пълнежа, за да е още по-вкусен.



# ПАНИРАН КАРФИОЛ С КЪРИ

4 ✨

10 min. 

20 min. 



## СЪСТАВКИ

1 кг карфиол  
6 яйца  
сол, пипер  
120 г брашно

200 г галета  
30 г къри на прах  
90 мл зехтин

## РЕЦЕПТА

- 1 | Нарезете карфиола на средно големи розички, изплакнете и подсушете добре върху чиста кърпа за съдове.
- 2 | Пригответе съставките за панировката: разбийте яйцето в купа с щипка сол и пипер. Сипете брашното в друга купа и смесете галетата и кърито в трета купа.
- 3 | Потопете карфиола в различните купи в следния ред: яйца, след това брашно, след това отново яйца и накрая галета. Изтръскайте излишното количество преди всяка купа, за да избегнете разтичане.
- 4 | Поставете грил плочата в купата, след което сложете половината от панираните розички карфиол върху нея. Напръскайте със зехтин и задайте режим ХАПКИ за 10 минути, след което повторете за втората партида.
- 5 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете панирания карфиол на двете решетки. Сложете решетките на горното и средното равнище на своя Easy Fry Oven & Grill и тавичката за оттичане на дъното. Затворете вратичката и задайте да се готви в режим ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ за 20 минути. След 10 минути разменете решетките.

### Съвет

Ако решите да нарежете карфиола на по-едри парчета, гответе още 5 минути.



# Пилешки Пролетни Рулца

4 ✨

35 min. 🍲

40 min. ☕



## СЪСТАВКИ

100 г оризово фиде  
4 пилешки филета  
3 с.л. неутрална мазнина  
3 скилидки чесън

400 г зеленчуци за пържене на тиган  
сол, пипер  
32 листа оризова хартия

## РЕЦЕПТА

- 1 | Навлажнете оризовото фиде според указанията на опаковката. Отцедете го внимателно с ръце. Нарезете на едро с ножица и оставете да изстине.
- 2 | Нарезете пилето и го запържете за 5 минути в тиган с гореща мазнина и накълцан чесън. Добавете зеленчуците за готвене на тиган и гответе още 5 минути. Добавете фидето и оставете да изстине.
- 3 | Пригответе купа с топла вода и сложете чиста кърпа за съдове на работния плот. Потопете оризовите кори една по една във водата за няколко минути, след което ги поставете върху кърпата за съдове. Сложете една лъжица пълнеж върху долния край на кората. Първо прегънете лявата и дясната страна, за да покриете пълнежа, след което навийте цялата кора. Повтаряйте, докато не изразходите целия пълнеж.
- 4 | Поставете плочата за грил в кошницата, сложете половината пролетни рулца в кошницата на уреда, като оставите достатъчно място между тях, за да не се слепнат.
- 5 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете половината пролетни рулца в кошницата на фритюрника. Поставете кошницата на средното равнище, а тавичката за стичане на дъното. Затворете вратичката.
- 6 | Дигитална версия: Задайте режим Air Fry на 160°C за 20 минути, като обръщате след половината от времето за готвене, след което повторете за втората партида.
- 7 | Механична версия 2 в 1: задайте на 160°C за 20 минути, като обръщате след половината от времето за готвене, и повторете за втората партида.

Съвет

Сервирайте с джоджен, листа маруля и соев сос.



## САМОСИ С МОЦАРЕЛА И СУШЕНИ ДОМАТИ

4 ✪

25 min. 

10 min. 



### СЪСТАВКИ

4 бр. сушени домати в олио  
8 кръгли кори за баница  
3 сл. олио

16 топчета моцарела  
(или 16 малки кубчета)

### РЕЦЕПТА

- 1** | Нарезете всеки сушен домати на четири части. Нарезете корите за баница на половинки (за да направите полукръгове). Отрежете 2 см от края, за да получите ленти от 13 см.
- 2** | Сгънете всяка лента на две. Леко намажете сгънатата лента с олио. Сложете топче моцарела и сушен домати в долния край на лентата. Сгънете, за да получите триъгълна самоса, и намажете с олио.
- 3** | Поставете плочата за грил в уреда и сложете самосите една по една, без да се застъпват. Задайте режим AIR FRY за 10 минути готвене.
- 4** | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете самосите една по една в кошницата на фритюрника на Easy Fry Oven & Grill, без да се застъпват, и тавичката за стичане на дъното. Затворете вратичката и задайте режим ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ на 190°C и гответе 20 минути.



# ФАЛАФЕЛ

4 ✨

20 min. 🍲

30 min. 🍲



## СЪСТАВКИ

750 г сготвен нахут  
3 стръка магданоз  
6 стръка кориандър  
2 ч.л. кимион  
сол, пипер

2 с.л. тахан (сусамова паста)  
2 скилидки чесън  
2 глави бял лук  
2 с.л. зехтин

## РЕЦЕПТА

- 1 | Смесете нахута, листата магданоза, кориандъра, кимиона, щипка сол, щипка пипер и сусамовата паста (тахан), докато получите едра паста.
- 2 | Добавете накълцания чесън и лук и разбъркайте добре на ръка; оформете топчета. Поставете плочата за грил в купата, след което сложете фалафела в купата на уреда и напръскайте със зехтин.
- 3 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven&Grill 9in1, сложете фалафела в кошницата на фритюрника. Сложете кошницата на средното равнище и тавичката за стичане на дъното. Затворете вратичката.
- 4 | Дигитална версия: задайте посочения режим и температура за 15 минути, като обръщате след половината от времето за готвене, след което повторете за втората половина.
- 5 | Механична версия 2 в 1: задайте на 170°C за 15 минути, като обръщате след половината от времето за готвене, и повторете за втората партида.

### Съвет

Можете да закупите тахан от ориенталски магазини за храна и от повечето био магазини. Поднасяйте фалафела с горещи арабски питки с листа джоджен, кисело мляко и резени домати.



# ЗЕЛЕНЧУКОВИ САМОСИ

4 ✦

20 min. 

45 min. 

## СЪСТАВКИ

500 г карфиол  
300 г замразен грах  
200 г фета  
2 с.л. кърри на прах

Сол, пипер  
12 кори за баница  
2 яйчни жълтъка  
2 с.л. зехтин

## РЕЦЕПТА

- 1 | Нарезете карфиола на средно големи розички и изплакнете. Сложете граха и розичките карфиол в купата на уреда. Включете на посочения режим и посоченото време.
- 2 | Извадете сготвените зеленчуци и ги сложете в голяма купа. Добавете натрошеното сирене фета, кърри на прах, щипка сол и пипер. Намачкайте с вилица, за да получите едра смес.
- 3 | Нарезете корите за баница на равни половини. Сгънете ги на две, като прегънете заоблената част към средата на десния ръб. Сложете една лъжица пълнеж в края на лентата от кората, след което сгънете, за да получите триъгълник. Продължете да сгъвате, за да увиете целия пълнеж в триъгълника, след което намажете излишната кора с малко яйчен жълтък и я залепете към самосата.
- 4 | Повтаряйте, докато не изразходите целия пълнеж. Поставете плочата за грил в купата, след което сложете половината самоси в купата на уреда и намажете с мазнина.
- 5 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven&Grill 9in1, сложете самосите в кошницата на фритюрника. Поставете кошницата на средното равнище и тавичката за стичане на дъното. Затворете вратичката.
- 6 | Дигитална версия: задайте посочената програма и време, като обръщате самосите след половината от времето за готвене. Повторете за втората партида.
- 7 | Механична версия 2 в 1: гответе при 170°C за 15 минути, като обръщате след половината от времето за готвене. Повторете за втората партида.



## ПЪЛНЕНИ ДОМАТИ

4\*

20 min.

10 min.



## СЪСТАВКИ

500 г месо за наденици  
250 г кайма от говеждо  
20 стръка див лук

12 сушени домати  
Сол, пипер  
8 домата

## РЕЦЕПТА


- 1 | В голяма купа смесете месото и дивия лук, ситно накълцаните сушени домати и щипка сол и пипер.
- 2 | Отрежете горните части на домите хоризонтално, на около три четвърти от височината. Отстранете месестата част и напълнете с плънката. Сложете ги в тавичка и върнете горните части.
- 3 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете тавичката върху плочата за грил и я поставете на горната
- 4 | Поставете плочата на грила в уреда и сложете тавичката с домите върху нея. Задайте режим AIR FRY за 10 минути.

полица на своя Easy Fry Oven & Grill, като сложите тавичката за стичане на дъното. Затворете вратичката и задайте режим ГРИЛ (200°C) за 33 минути.



## ПЕЧЕНО ПИЛЕ

4 ✱

5 min. 50 min. 

## СЪСТАВКИ

7 скилидки чесън  
Пиле 1,6 кг

3 с.л. зехтин  
сол, пипер

## РЕЦЕПТА

- 1 | Обелете и накълцайте ситно чесъна. Намажете пилето със зехтин и поръсете обилно с подправки и добавете чесъна.
- 2 | Поставете плочата за грил в купата и сложете пилето в купата на уреда.
- 3 | Дигитална версия: задайте режим ПЕЧЕНО ПИЛЕ за посоченото време.
- 4 | Механична версия 2 в 1: настройте на 200°C за 50 минути.

## СЪВЕТ

Точната температура за готвене на пиле зависи от теглото му. За да се уверите, че е сготвено, прободете гърдите с върха на нож; ако е сготвено, сокът ще е прозрачен.



## ХАПКИ ОТ СЪОМГА С АСПЕРЖИ

4 ✱

15 min. 44 min. 

## СЪСТАВКИ

900 г сьомга  
6 яйчни белтъка  
120 г галета  
3 г гръцка подправка

2 връзки аспержи  
Зехтин  
Сол

## РЕЦЕПТА

- 1 | С помощта на нож за филетиране премахнете кожата, ако има такава, след което нарежете сьомгата на парчета по 5 см.
- 2 | Сложете яйчните жълтъци в купа. Сложете галетата и гръцката подправка в чиния и разбъркайте.
- 3 | Внимателно потопете сьомгата в белтъците и оставете излишното количество да се стече. Покрийте сьомгата със сместа с галета и изтръскайте излишното количество.
- 4 | Измийте и нарежете аспержите, като прегъвате стръковете на местата, където се отчупват естествено. Напръскайте обилно със зехтин и подправете със сол.
- 5 | Поставете грил плочата и разделителя в уреда. Щракнете върху бутона за синхронизиране и изберете режим ХАПКИ за P1. За P2 изберете режим ЗЕЛЕНЧУЦИ. Добавете половината от хапките сьомга от едната страна на разделителя и започнете да готвите. Когато прозвучи таймерът, добавете половината аспержи от другата страна и възобновете готвенето. 10 минути преди края на готвенето обърнете парчетата аспержи и сьомга.
- 6 | След като се сготвят, повторете процеса за втората партида.

## СЪВЕТ

Можете да сервирате това ястие с домашен сос дзадзики. За да го пригответе, смесете: 370 г гръцки йогурт, 60 г настъргани краставици, 2 чаени лъжици чесън на прах, 1 чаена лъжица сол и 2 чаени лъжици копър. Сервирайте този сос студен.



## Пълнени Тиквички

4 ✱

15  
min. 20  
min. **СЪСТАВКИ**

8 тиквички, нарязани на половинки по  
ширина и дължина  
Сол, пипер

1 кг пълнеж  
200 г настърган кашкавал  
12 г галета


**РЕЦЕПТА**

- 1 | Поръсете с подправките и напълнете тиквичките.
- 2 | Поставете плочата за грил в уреда. Сложете пълнените тиквички в купата. Задайте програма за РИБА за 10 минути. След като готвенето завърши, повторете процеса с останалите тиквички.
- 3 | След като програмата завърши, покрийте тиквичките с кашкавал и галета.
- 4 | Задайте програма AIR FRY на 200°C за 10 минути. След като готвенето завърши, повторете процеса с останалите тиквички.



# ШИШЧЕТА ОТ ГЪБИ И ВЕГЕТАРИАНСКИ ПРОЛЕТНИ РУЛЦА

4 ✦

30 min. 40 min. 

## СЪСТАВКИ

2 ч.л. сусамово масло  
1 с.л. настърган джинджифил  
2 накълцани скилидки чесън  
350 г нарязано зеле  
50 г настъргани моркови  
2 стръка зелен лук, нарязан

1 ч.л. соев сос  
Сол, пипер  
12 листа оризова хартия  
40 мл зехтин  
250 г гъби  
8 малки шишчета

## РЕЦЕПТА

- 1 | Загрейте тигана на среден огън за няколко минути. Добавете сусамовото масло, джинджифила, 1 скилидка чесън, зелето и настърганите моркови. Гответе, докато зелето омекне.
- 2 | Добавете зеления лук, соевия сос, сол и пипер. Разбъркайте и свалете от котлона.
- 3 | Напълнете купа с топла вода и сложете чиста кърпа за съдове на работната повърхност. Накисвайте листите оризова хартия, докато готвите, като ги оставяте за няколко минути във водата и след това ги слагате върху кърпата за съдове. Сложете около 2 супени лъжици от плънката в долния край на листа. Първо завийте левия и десния край, за да покриете пълнежа, след това навийте целия лист. Повтаряйте, докато изразходите целия пълнеж. Покрийте пролетните рулца със зехтин, като използвате четка.
- 4 | В купа смесете останалия накълцан чесън, сол, сок от лайм, и 20 мл зехтин.
- 5 | Сложете гъбите в купата и разбъркайте, за да ги покриете добре с маринатата.
- 6 | Покрийте и оставете в хладилник за 2 часа, като ги разбърквате от време на време, за да останат покрити. Нанижете маринованите гъби на шишчетата.
- 7 | Поставете плочата за грил и разделителя в уреда. Щракнете бутона за синхронизиране и изберете режим за ЗЕЛЕНЧУЦИ за P1. За P2 изберете режим РИБА. Първо добавете половината от пролетните рулца от едната страна на разделителя и стартирайте готвенето. Когато прозвучи таймерът, ги извадете и сложете 4 шишчета от гъби от другата страна на разделителя. Възобновете готвенето. 5 минути преди края обърнете шишчетата и възобновете готвенето.
- 7 | Когато готвенето завърши, повторете процедурата за втората партида.

## Съвет

За да поднесете шишчетата с лимоново-маслен сос, смесете в дълбок тиган на слаб огън: 220 г разтопено масло без сол, 2 ч.л. сос „Урчестър“, 2 с.л. лимонен сок, 0,5 ч.л. сос „Табаско“ и 1 накълцана скилидка чесън.



## СЪОМГА С БРЮКСЕЛСКО ЗЕЛЕ

4 ✨

10 min. 40 min. 

## СЪСТАВКИ

4 големи филета съомга, пресни или размразени  
 500 г прясно брюкселско зеле  
 30 мл зехтин  
 30 мл лимонов сок

3 скилидки чесън  
 1 сл. дижонска горчица  
 Сол, пипер  
 1 ч.л. неутрално олио

## РЕЦЕПТА

- 1 | Подгответе филетата съомга, като ги почистите и обезкостите.
- 2 | Почистете и отрежете краищата на брюкселското зеле.
- 3 | Сложете зехтина, лимония сок, чесъна, горчицата, сол и пипер в купа и бъркайте, докато отгоре не се появи тънък слой пяна.
- 4 | Добавете половината от соса към брюкселското зеле и разбъркайте с голяма лъжица. Намажете останалия сос върху съомгата.
- 5 | Поставете уреда си в режим СИНХРОНИЗИРАНЕ и изберете режим РИБА за Р1 и ЗЕЛЕНЧУЦИ за Р2.
- 6 | Поставете плочата за грил в уреда и сложете лист хартия за печене на грила. Намажете с олио. Сложете разделителя. От една страна поставете половината брюкселско зеле. Стартирайте програмата.
- 7 | Когато прозвучи таймерът, добавете съомгата и възобновете готвенето.
- 8 | Когато програмата завърши, прехвърлете съомгата и брюкселското зеле в чиния и повторете процеса за втората партида.



## СВИНСКИ РЕБРА И ЛУЧЕНИ КРЪГЧЕТА

4 ✨

20 min. 70 min. 

## СЪСТАВКИ

16 свински ребра  
 220 г кафява захар  
 9 г червен пипер  
 3 г чесън на прах  
 3 г лук на прах  
 3 г семена горчица  
 2 ч.л. градински чай на прах  
 Сол, пипер

260 г брашно  
 500 мл мътеница  
 4 яйца  
 480 г галета  
 120 мл зехтин  
 4 големи глави жълт лук  
 560 г сос за барбекю

## РЕЦЕПТА

- 1 | Изплакнете свинските ребра със студена вода и подсушете с хартиена салфетка. В купа разбъркайте захарта, 6 г червен пипер, чесъна, лука, горчицата, градинския чай, сол и пипер до пълно смесване на съставките.
- 2 | Намажете обилно със сместа от подправки от всяка страна.
- 3 | Пригответе 4 плитки купички или дълбоки чинии. В първата смесете брашното, 3 г червен пипер и щипка сол. Във втората смесете мътеницата и яйцата, след което добавете 30 г от сместа с брашно от първата купа. В третата смесете с вилица галетата, щипка сол и зехтин, докато мазнината не се разпредели равномерно. Сложете половината от галетата в четвърта купа.
- 4 | Обелете и нарежете лука на пръстени от 1 - 2 см. Подсушете лучените кръгове с хартиена салфетка, за да премахнете излишната влага. С помощта на вилица сложете лучените кръгчета в брашното, след това в сместа с мътеница и накрая в галетата. Намажете ги внимателно със зехтин.
- 5 | Поставете плочата за грил и разделителя в уреда. Щракнете бутона за синхронизиране и изберете режим ПЕЧЕНО ПИЛЕ за P1. За P2 изберете режим РИБА. Първо добавете половината свински ребра от едната страна на разделителя. Ако е необходимо, ги нарежете на сектори, за да се поберат в уреда, и ги поставете със страната с месо надолу. Когато прозвучи таймерът, обърнете свинските ребра и добавете лучените кръгчета от другата страна на разделителя. Възобновете готвенето. След 10 минути готвене намажете обилно свинските ребра със сос за барбекю и обърнете лучените кръгчета. Възобновете готвенето.
- 6 | След като готвенето завърши, повторете процеса за втората партида.



## ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ И ХАПКИ

4 ✨

30 min. 70 min. 

## СЪСТАВКИ

1,6 кг картофи  
4 с.л. червен пипер  
Сол  
4 с.л. олио  
6 бр. пилешко филе

Сол, пипер  
4 яйца  
80 г брашно  
130 г галета  
3 с.л. зехтин

## РЕЦЕПТА

- Обелете картофите и ги нарежете на големи парчета за пържене с дебелина 2 см. Сложете ги върху кърпа за съдове, за да се подсушат максимално, след което ги изсипете в купа. Добавете червения пипер и сол и разбъркайте, така че картофите да са покрити равномерно. Добавете зехтина и разбъркайте.
- Премахнете сухожилията и мазнините от пилешките филета. Нарежете на парчета от 4 - 5 см и подправете със сол и пипер.
- Пригответе съставките за панировката: разбийте яйцето в купа с щипка сол и пипер. Сложете брашното в друга купа и галетата в трета купа.
- Оваляйте хапките в брашно, след това в яйце и накрая в галета. За още по-богата панировка повторете стъпките с яйце и галета. Сложете ги в хладилник за 25 минути.
- Поставете плочата за грил и разделителя в уреда. Натиснете бутона за синхронизиране и изберете програмата ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ за P1 и ХАПКИ за P2. Сложете картофите от едната страна на плочата за грил и стартирайте готвенето. Разбъркайте един-два пъти, докато се готви.
- Когато прозвучи таймерът, добавете хапките от другата страна на плочата, напръскани с малко зехтин. Възобновете програмата.
- Когато е готово, започнете втората партида.



## ПАТЛАДЖАН НА ГРИЛ С ПЕСТО

4 ✪

10 min. 27 min. 

## СЪСТАВКИ

4 бр. патладжан  
150 мл зехтин

Сол, пипер  
200 г песто

## РЕЦЕПТА

- 1 | Изплакнете патладжана и нарежете на резени с дебелина около 5 мм.
- 2 | Намажете със зехтин, след което поръсете със сол и пипер.
- 3 | Поставете плочата за грил в купата и сложете патладжана в купата на уреда на един слой.
- 4 | Дигитална версия: настройте AIR FRY на 170°C за 20 минути, като обърнете след половината от времето за готвене. Намажете с песто и настройте AIR FRY отново за 2 минути.
- 5 | Механична версия 2 в 1: настройте на 170°C за 20 минути, като обърнете след половината от времето за готвене, след което намажете с песто и гответе още 2 минути.
- 6 | Намажете с песто и задайте ГРИЛ за 5 минути (дигитална версия) и на 200°C за 5 минути (механична версия 2 в 1).



## АГНЕШКИ КОТЛЕТИ С ЛИМОН

4 ✱

10 min. 15 min. 

## СЪСТАВКИ

1,5 био лимон  
6 скилидки чесън

16 малки агнешки котлета

## РЕЦЕПТА

- 1 | Настържете кората на лимона. Обелете чесъна и намачкайте с чукало. Добавете лимоновата кора и 2 сл. зехтин.
- 2 | Сложете котлетите в сместа и маринуйте в хладилник 4 часа.
- 3 | Поставете плочата за грил в купата и сложете котлетите в купата на уреда.
- 4 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете котлетите върху плочата за грил. Сложете плочата за грил на най-горното равнище и тавичката за стичане на дъното. Затворете вратичката.
- 5 | Дигитална версия: задайте режим ГРИЛ на 200°C и подгрейте 15 минути. Гответе 10 минути, като обърнете след половината от времето за готвене.
- 6 | Механична версия 2 в 1: настройте на 200°C и подгрейте 15 минути. Гответе 10 минути, като обърнете след половината от времето за готвене.

## СЪВЕТ

Когато маринувате месото, добавете пресни подправки: мащерка, дива мащерка, риган.



## ЦИПУРА НА ГРИЛ С ДОМАТИ И МАСЛИНИ

4 ✱

20 min. 18 min. 

## СЪСТАВКИ

1 лимон  
8 стръка магданоз  
2 скилидки чесън  
4 бр. домати

100 г маслини без костилки  
120 мл зехтин  
8 бр. филе от ципура  
Сол, пипер

## РЕЦЕПТА

- 1 | Настържете кората на лимона, след което изстискайте сока. Накълцайте магданоза и чесъна, след което нарежете домати на кубчета и маслините на резени. Смесете, добавете зехтин и оставете настрана.
- 2 | Намажете филетата от ципура със зехтин и поръсете със сол и пипер.
- 3 | Сложете плочата за грил в уреда.
- 4 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете плочата за грил на най-горното равнище на уреда си. Затворете вратичката.
- 5 | Дигитална версия: настройте режим ГРИЛ на 200°C и подгрейте за 15 минути, след което сложете филетата вътре и продължете да готвите 5 минути.
- 6 | Механична версия 2 в 1: сложете филетата в купата, настройте на 200°C и подгрейте за 15 минути. Гответе 7 минути.
- 7 | Поднесете със соса.

## СЪВЕТ

Поднесете филетата от ципура със зеленчуци и ориз по ваш избор.



# Пилешки Бутчета с Марината от Кисело Мляко и Розмарин

4 ✱

20 min. 35 min. 

## СЪСТАВКИ

8 бр. пилешки бутчета  
500 г гръцко кисело мляко  
90 мл дижонска горчица

8 скилидки чесън  
2 стръка пресен розмарин  
Сол, пипер

## РЕЦЕПТА

- 1 | Отстранете кожата от пилешките бутчета, след което ги сложете в голям съд.
- 2 | Смесете киселото мляко, горчицата, накълцания чесън, щипка сол, пипер и накълцани листа розмарин. Разпределете сместа върху пилето и сложете съда в хладилника. Оставете да се маринова 4 часа.
- 3 | Сложете плочата за грил в уреда.
- 4 | Дигитална версия: задайте режим ПЕЧЕНО ПИЛЕ на 200°C и подгрейте 15 минути, сложете пилешките бутчета в купата на уреда си. Гответе 35 минути, като обърнете след половината от времето за готвене.
- 5 | Механична версия 2 в 1: сложете пилешките бутчета в купата на уреда и настройте на 200°C за 30 минути. Обърнете след половината от времето за готвене.


**Съвет**

Поднесете пилешките бутчета на грил със салата и резени картофи на грил.



## Хот-дог По Нюйоркчански

4 ✦

0 min. 30 min. 

## СЪСТАВКИ

8 кренвирша  
1,5 глави червен лук  
2 с.л. олио  
10 чери домата

8 руски кисели краставички  
8 хлебчета за хот-дог  
8 с.л. кетчуп  
8 резена чедър

## РЕЦЕПТА

- 1 | Пригответе кренвиршите, като ги потопите в тенджера с вряща вода за времето, посочено на опаковката.
- 2 | Накълцайте лука и запържете в тиган с горещо олио за 5 минути на среден огън. Смесете с разделените на четири домати и нарязаните краставички.
- 3 | Разрежете хлебчетата за хот-дог на две, намажете с кетчуп и гарнирайте със сместа от зеленчуци, кренвиршите и нарязания чедър.
- 4 | Поставете плочата за грил в кошницата и сложете порциите хот-дог в купата на уреда.
- 5 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven&Grill 9in1, сложете порциите хот-дог на решетката и я поставете на средното равнище на вашия Easy Fry Oven&Grill.
- 6 | Дигитална версия: изберете настройката ПИЦА и гответе на 170°C за 5 минути.
- 7 | Механична версия 2 в 1: задайте на 170°C за 5 минути.

## СЪВЕТ

Забавлявайте се, като рисувате с кетчуп или горчица, както правят в САЩ.



## ХАЛУМИ НА ГРИЛ И ФАЛАФЕЛ

4 ✪

25 min. 80 min. 

## СЪСТАВКИ

350 г суров нахут  
 3 стръка магданоз  
 6 стръка кориандър  
 2 ч.л. кимион  
 Сол, пипер  
 2 с.л. тахан (сусамова паста)

2 скилидки чесън  
 2 глави бял лук  
 2 с.л. зехтин  
 230 г халуми  
 1 с.л. зехтин

## РЕЦЕПТА


- 1 | Накиснете суровия нахут в литър вода за най-малко 12 часа. Разбийте наkisнатия нахут, листата магданоз, кориандъра, кимиона, щипка сол, щипка пипер и сусамовата паста (тахан), докато получите едра паста.
- 2 | Добавете накълцания чесън и лук, след което разбъркайте добре на ръка и оформете топчета с размер на орех.
- 3 | Поставете плочата за грил и разделителя в уреда. Натиснете бутона за синхронизиране и изберете програмата за ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ за P1. За P2 изберете програмата за МЕСО.
- 4 | Сложете фалафела от едната страна на купата и напръскайте със зехтин. Стартирайте готвенето. Обърнете два или три пъти по време на готвенето.
- 5 | Междувременно пригответе сиренето халуми. Нарезете на 8 равни части. Намажете ги със зехтин.
- 6 | Когато прозвучи таймерът, поставете парчетата халуми от другата страна на разделителя и продължете готвенето. Обърнете сиренето след половината от времето за готвене.
- 7 | След като готвенето приключи, повторете процеса за втората партия.





## КАРАМЕЛИЗИРАНИ РЕБЪРЦА

4 ✨

15 min. 65 min. 

## СЪСТАВКИ

2,3 кг свински ребра  
4 сл. смесена подправка за грил

150 мл сос за барбекю

## РЕЦЕПТА

- 1 | Премахнете тънката бяла кожа по дължината на костите и покрийте ребрата изцяло със сместа от подправки. Сложете в хладилник, най-добре за цяла нощ.
- 2 | Поставете плочата за грил в уреда. Поставете ребърцата на решетката, като се уверите, че костите докосват решетката и месото е от горната страна. Покрийте с лист фолио, като закрепите здраво около месото, за да не се размести по време на готвене. Настройте режим AIR FRY на 180°C за 60 минути. Когато времето изтече, рестартирайте същия режим на 180°C за още 60 минути.
- 3 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, поставете ребрата на решетката, като се уверите, че костите докосват решетката и месото е от горната
- 4 | Уверете се, че костите се отделят лесно от месото, след което премахнете алуминиевото фолио и намажете със сос за барбекю. Стартирайте отново режим AIR FRY за 5 минути. Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, се уверете, че костите се отделят лесно от месото, след което премахнете алуминиевото фолио и намажете със сос за барбекю. Стартирайте отново режим MECO за 5 минути.



## ХРУПКАВО ТОФУ С БРОКОЛИ

4 ✱

10 min. 44 min. **СЪСТАВКИ**

450 г броколи  
2 ч.л. чесън на прах  
1 ч.л. лук на прах  
Сол

50 мл зехтин  
450 г твърдо тофу  
100 г галета

**РЕЦЕПТА**

- 1** | Нарезете броколите на розички със среден размер.
- 2** | В голяма купа смесете 30 мл вода с 1 ч.л. чесън на прах, лук на прах и сол. Добавете в сместа розичките броколи, добавете 30 мл зехтин и разбъркайте, докато розичките се покрият изцяло.
- 3** | В голяма купа смесете галетата, останалия чесън на прах и солта.
- 4** | Нарезете тофуто на квадратни парчета с дебелина около 1 см. Сложете квадратчетата тофу в галетата едно по едно, за да ги покриете изцяло.
- 5** | Поставете плочата за грил и разделителя в уреда. Щракнете бутона за синхронизиране и изберете режим ХАПКИ за P1. За P2 изберете режим ЗЕЛЕНЧУЦИ. Добавете първо тофу и намажете със зехтин. Когато прозвучи таймерът, добавете броколи и възобновените готвенето. Разбъркайте няколко пъти по време на готвенето.
- 6** | Когато програмата приключи, повторете процеса с останалите съставки.



## НАДЕНИЦА НА ГРИЛ

4 ✨

10 min. 10 min. 

## СЪСАВКИ

6 г мед  
2 сл. дижонска горчица  
2 сл. зърниста горчица  
4 стръка мащерка

Сол, пипер  
1,4 кг цяла тулузка наденица

## РЕЦЕПТА

- 1 | Смесете меда, горчицата, мащерката, щипка сол и пипер.
- 2 | Завийте наденицата обратно върху нея и поставете два шиша по дължина, които да я държат на място.
- 3 | Намажете със сместа от горчица.
- 4 | Сложете плочата за грил в уреда.
- 5 | Дигитална версия: настройте режим ГРИЛ на 200°C и подгрейте за 15 минути. Сложете наденицата в купата и гответе 10 минути, като обърнете след половината от времето за готвене.
- 6 | Механична версия 2 в 1: настройте на 200°C и подгрейте за 15 минути, след което сложете наденицата в купата. Гответе 10 минути, като обърнете след половината от времето за готвене.

## СЪВЕТ

Сервирайте с домашно картофено пюре с горчица: обелете и сварете 1 кг картофи. Отцедете и намачкайте с 25 г масло, 2 сл. горчица, 150 мл мляко, сол и пипер.



# Бяла риба с билкова коричка и броколи

4 ✂

20  
min. 25  
min. 

## СЪСТАВКИ

2 големи глави броколи  
60 г масло  
120 г галета  
6 с.л. накълцан магданоз

Сол, пипер  
8 филета треска или сайда (минтай)  
(8 x 120 г)  
8 г горчица

## РЕЦЕПТА

- 1 | Измийте главите броколи и нарежете на малки розички.
- 2 | Поставете плочата за грил в уреда и сложете розичките броколи в купата.
- 3 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете ги в кошницата на фритюрника и я поставете на средното равнище на своя уред Easy Fry Oven & Grill. Сложете на дъното тавичката за стичане, напълнена с вода.
- 4 | Настройте за готвене в РЪЧЕН режим на 150°C за 15 минути, като обърнете парчетата броколи след половината от времето за готвене.
- 5 | Междувременно разтопете маслото, смесете с галетата, магданоза, солта и пипера. Намажете горната страна на рибните филета с горчица, добавете галетата с подправки и притиснете добре, за да се уверите, че залепват.
- 6 | Когато прозвучи таймерът, сложете рибните филета върху розичките броколи и задайте готвене в режим РИБА при 170°C за 10 минути.



# СТЕК ОТ КОНТРАФИЛЕ СЪС СОС ЧИМИЧУРИ

4 ✱

15 min. 17 min. 

## СЪСТАВКИ

8 стека от контрафиле по около 200 г  
60 мл червен винен оцет  
1 лимон  
8 скилидки чесън

12 стръка магданоз  
120 мл зехтин  
Сол, пипер  
1 ч.л. чили на люспи

## РЕЦЕПТА

- 1 | Извадете месото от хладилника и го оставете на стайна температура най-малко 30 минути преди готвене.
- 2 | Междувременно пригответе соса чимичури. В купа смесете лимоновия сок, накълцания чесън с премахнат зародиш, накълцания магданоз и зехтина. Добавете щипка сол и пипер и чилито.
- 3 | Сложете плочата за грил в уреда.
- 4 | Дигитална версия: настройте режим ГРИЛ на 200°C и подгрейте за 15 минути. Поръсете стековете със сол и пипер и ги сложете в купата; гответе 2 минути от всяка страна.
- 5 | Механична версия 2 в 1: подгрейте до 200°C, след което подправете стековете със сол и пипер и ги сложете в купата на уреда. Гответе 2 минути от всяка страна.

### Съвет

Коригирайте времето за готвене според това дали предпочитате стека добре сготвен, или алангле.



# Пилешки Бутчета и Картофи по Селски

4 ✦

10 min. 80 min. 

## СЪСТАВКИ

8 пилешки бутчета  
5 г червен пипер  
2 ч. л. провансалски подправки  
2 ч.л. кафява захар  
Сол, пипер

100 мл зехтин  
8 картофа  
2 ч.л. сушен магданоз  
2 ч.л. чили на прах

## РЕЦЕПТА

- 1 | Потупайте пилешките бутчета с хартиена салфетка, за да ги подсушите. Сложете ги в голяма купа.
- 2 | В малка купа смесете 3 г червен пипер, Herbes de Provence, кафявата захар, сол и пипер. Добавете 40 мл зехтин в купата с пилето и поръсете с подправките, като разбърквате, докато пилето се покрие изцяло.
- 3 | Измийте картофите и ги нарежете на сектори. Сложете ги в голяма купа. Добавете 60 мл зехтин, 2 ч.л. червен пипер, магданоз, чили, сол и пипер и ги разбъркайте добре, за да покриете картофите с подправките.
- 4 | Поставете плочата за грил и разделителя в уреда. Щракнете бутона за синхронизиране и изберете режим ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ за P1. За P2 изберете режим ПЕЧЕНО ПИЛЕ. Първо добавете половината картофи по селски. Когато прозвучи таймерът, сложете 4 пилешки бутчета от другата страна на разделителя и възобновете готвенето. След 10 минути обърнете пилето, след което продължете готвенето. След като готвенето завърши, повторете процеса за втората партида.



## ХАМБУРГЕР ДЕЛУКС

4 ✦

10 min. 12 min. 

## СЪСТАВКИ

800 г кайма от говеждо месо  
2 скилидки чесън  
4 ч.л. соев сос  
3 с.л. зехтин

Сол  
6 хлебчета за бургери  
8 листа маруля  
3 домата

## РЕЦЕПТА

- 1 | Смесете каймата от говеждо месо, намачкания чесън, соевия сос и зехтина. Поръсете със сол. Оформете бургери с ръце.
- 2 | Поставете плочата за грил в купата и сложете хлебчетата за бургер в купата на уреда.
- 3 | Дигитална версия: настройте в режим ПИЦА за 4 минути.
- 4 | Механична версия 2 в 1: настройте на 180°C за 4 минути.
- 5 | Извадете хлебчетата и ги поддържайте топли под алуминиево фолио, след което сложете бургерите в съда.
- 6 | Дигитална версия: настройте за готвене в режим ГРИЛ за 8 минути, като увеличавате или намалявате времето за готвене с 2 минути според желанния резултат.
- 7 | Механична версия: настройте за готвене на 200°C за 8 минути, като увеличавате или намалявате времето за готвене с 2 минути според желанния резултат. Гарнирайте хлебчетата с листа маруля, резени домати и бургерите на грил, след което сервирайте.

## СЪВЕТ

Пригответе сос, като смесите: 1 лъжица пълнозърнеста горчица, 2 лъжици силна горчица, 1 яйчен жълтък и 1 лъжица олио, след което добавете 1 лъжица гъста заквасена сметана.



## ПАТЛАДЖАНИ С МОЦАРЕЛА

4 ✨

15 min. 23 min. 

## СЪСТАВКИ

2 бр. патладжан  
Сол, пипер  
4 топки моцарела

100 г готов доматен сос  
12 г настърган пармезан

## РЕЦЕПТА

- 1 | Изплакнете и нарежете патладжаните на резени по 5 мм. Поръсете със сол и пипер.
- 2 | Уред 3 в 1: напълнете резервоара с вода. Поставете плочата за грил в уреда. Сложете резените патладжан в купата. Настройте посочената програма за 15 минути. Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете резените патладжан и плочата за грил на средното равнище на вашия Easy Fry Oven & Grill, като сложите тавичката за стичане на дъното. Затворете вратичката и настройте режим ГРИЛ на 200°C за 15 минути.
- 3 | Междувременно отцедете топките моцарела и ги нарежете на дебели резени. Оставете сготвените патладжани да изстинат, след което покрийте с доматен сос.
- 4 | Наредете резените патладжан и моцарела в малък съд. Поръсете с пармезан и сложете в купата. Стартирайте отново посочената програма за 8 минути. Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете всичко на плочата за грил и стартирайте отново програмата за 8 минути.



## Пилешки крилца

4 ✦

5 min. 34 min. 

## СЪСТАВКИ

1,6 кг пилешки крилца  
5 сл. кетчуп  
3 сл. горчица  
3 сл. червен пипер

3 сл. сладък соев сос  
Сол, пипер  
2 сл. зехтин

## РЕЦЕПТА

- 1 | Нарезете пилешките крилца на половинки, като ги разделите при ставата.
- 2 | Сложете всички съставки в голяма купа и добавете пилешките крилца. Разбъркайте добре, за да се покрият изцяло. Покрийте със стреч-фолио и оставете да се маринуват най-малко 12 часа.
- 3 | Поставете плочата за грил в купата на уреда и сложете половината пилешки крилца в купата.
- 4 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете половината пилешки крилца в кошницата на фритюрника.
- 5 | Дигитална версия: задайте режим ПЕЧЕНО ПИЛЕ за 17 минути, като обърнете след 12 минути, и повторете за втората партида.
- 6 | Механична версия 2 в 1: настройте на 170°C за 17 минути, като обърнете след 12 минути, и повторете за втората партида.

## СЪВЕТ

Изберете предпочитаната марината: сос за барбекю, пикантна, чили, чесън и др.



## СЪОМГА ТЕРИЯКИ С ГЛАЗУРА

4 ✱

5 min. 23 min. 

## СЪСТАВКИ

1 кг филе съомга  
260 мл сос терияки

2 с.л. сусамово семе


## РЕЦЕПТА

- 1 | Мариновайте филетата съомга 30 минути в соса терияки.
- 2 | Сложете плочата за грил в уреда.
- 3 | Дигитална версия: подгрейте в режим ГРИЛ при 200°C за 15 минути, след което сложете рибните филета на плочата за грил в купата и гответе 10 минути.
- 4 | Механична версия 2 в 1: настройте на 200°C и оставете да подгрее, след което сложете филетата съомга на плочата за грил в купата и гответе 10 минути.
- 5 | Поръсете със сусамово семе и сервирайте с ориз.



## ПЪРЖОЛА С ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

4 ✨

15 min. 60 min. 

## СЪСТАВКИ

1,6 кг картофи  
6 г червен пипер  
Сол  
60 мл олио

8 стека от контрафиле по около 200 г  
всяко  
пипер

## РЕЦЕПТА

- 1 | Обелете картофите и ги нарежете на големи парчета за пържене с дебелина 2 см. Сложете ги върху кърпа за съдове, за да ги подсушите максимално, след което ги изсипете в купа. Добавете червения пипер и сол и разбъркайте, така че картофите да са покрити равномерно. Добавете олиото и разбъркайте.
- 2 | Пригответе плочата за грил. Прехвърлете половината от картофите от едната страна на плочата за грил. Поставете я в уреда. Задайте режим ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ на 200°C за 25 минути и стартирайте готвенето. Разбъркайте пържените картофи един-два пъти, докато готвите.
- 3 | След като се сготвят, изсипете картофите в купа и оставете настрана. Сложете две пържолки на горещата плоча за грил и поставете купата за готвене в уреда. Настройте програмата ГРИЛ на 200°C за 4 - 6 минути, според това доколко добре сготвени искате да бъдат пържолите. Стартирайте програмата и обърнете пържолите след половината от времето.
- 4 | След като програмата приключи, повторете процеса с останалите пържолки.



## ПАЙ С ТРЕСКА И ХРУПКАВО РЕЗЕНЕ

4 ✱

25 min. 13 min. 

## СЪСТАВКИ

9 г настърган пармезан  
20 г масло  
6 г галета  
2 ч. л. провансалски подправки  
100 г чоризо

4 глави резене  
Сол, пипер  
60 мл зехтин  
8 филета треска

## РЕЦЕПТА

- 1 | Сложете пармезана, маслото, галетата и провансалските подправки в купа за смесване. Отстранете кожата от чоризото, нарежете на дребно и добавете в купата за смесване. Разбъркайте, докато получите ронливо тесто.
- 2 | Поставете плочата за грил в уреда. Изплакнете и накълцайте резенето. Поставете го в купата за готвене и подправете със сол и пипер и напръскайте със зехтин. Задайте програмата ПАРА за 5 минути.
- 3 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете изплакнатото, накълцано резене на решетката, подправете със сол и пипер и напръскайте със зехтин. Сложете решетката на средната полица и тавичката за стичане, напълнена с вода, на дъното. Задайте режим РИБА за 10 минути.
- 4 | Добавете филето от треска, покрито с тесто с чоризо в купата за готвене. Задайте програмата AIR Fry за 8 минути. Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, добавете филетата треска, покрити с тесто с чоризо. Задайте програма ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ за 10 минути.



## ПАТЕШКИ ГЪРДИ И ПЪРЖЕНИ МОРКОВИ

4\*

20  
min.80  
min.

## СЪСТАВКИ

500 г моркови  
2 с.л. масло от гроздово семе  
1 с.л. кленов сироп  
1 ч.л. мащерка

Сол, пипер  
2 бр. патешки гърди  
1 ч.л. сушен магданоз

## РЕЦЕПТА

- 1 | Обелете морковите. Разделете ги на четири по дължина, след което нарежете на парчета по 5 см. Сложете в купа и разбъркайте с маслото, кленовия сироп, мащерката, солта и пипера.
- 2 | Надраскайте кожата на гърдите на решетка, без да режете месото. Подправете със сол, пипер и магданоз. Запечете гърдите в горещ тиган за 1 минута от всяка страна и изхвърлете излишната мазнина.
- 3 | Поставете плочата за грил и разделителя в уреда. Щракнете бутона за синхронизиране и изберете режим ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ за P1. За P2 изберете режим МЕСО. Първо добавете морковите за пържене.
- 4 | Когато прозвучи таймерът, разбъркайте морковите и сложете парче патешки гърди от другата страна на разделителя. Възобновете готвенето. След 7 минути обърнете гърдите и възобновете готвенето.
- 5 | Когато програмата завърши, повторете процеса за втората партида.



## ПЕЧЕН КАРФИОЛ И ЛИМОНОВ СОС

4\*

15 min. 15 min. 

## СЪСТАВКИ

2 малки глави карфиол  
60 мл зехтин  
60 г тахан

200 мл зехтин  
100 мл лимонов сок  
Сол, пипер

## РЕЦЕПТА

- 1 | Отстранете листата на карфиола, след което нарежете на четвъртинки и премахнете централното стебло. Нарежете всеки сегмент на розички и ги сложете в голяма купа.
- 2 | Добавете зехтина, солта и пипера и разбъркайте добре.
- 3 | Поставете плочата за грил в купата и сложете съставките в купата на уреда (пригответе на две партии, ако е необходимо).
- 4 | Дигитална версия: задайте режим ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ за 15 минути, като разбъркате след половината от времето за готвене.
- 5 | Механична версия 2 в 1: задайте на 180°C за 15 минути, като разбъркате след половината от времето за готвене.
- 6 | Междувременно пригответе сос, който да сервирате с карфиола, като смесите тахана, зехтина и лимонения сок.



## САМОСИ С ШОКОЛАД И БАНАН

4✱

15 min. 10 min. 

## СЪСТАВКИ

8 кори за баница

Неутрално олио

50 г смляно какао

4 банана, нарязани на резени по 1 см

200 мл мляко

200 г шоколад

2 яйчни жълтъка

## РЕЦЕПТА

- 1 | Нарезете корите за баница на 4 части по дължина. Намажете с олио. Сложете малко какао на прах и резен банан в средата на всяка кора. Сгънете.
- 2 | Затоплете млякото в дълбок тиган и добавете шоколада. Разбийте, докато получите гладък сос.
- 3 | Намажете самосите с яйчен жълтък.
- 4 | Поставете стандартната плоча в купата и сложете самосите върху нея. Задайте режим AIR FRY на 180°C за 10 минути. След това повторете за втората партида.
- 5 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, поставете тавичката за стичане на дъното на Easy Fry Oven & Grill. Сложете самосите една по една в кошницата на фритюрника, без да се застъпват, и задайте режим ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ на 180°C за 10 минути. След това повторете за втората партида.



## Сладкиш с Кисело Мляко

4 ✨

15 min. 🥄

50 min. 🍲

## СЪСТАВКИ

2 яйчни белтъка  
 150 г захар  
 Намажете с мазнина формата за сладкиши и поръсете с брашно  
 2 яйчни жълтъка

125 г цедено кисело мляко  
 85 г меко, леко солено масло  
 150 г пресято брашно  
 0,5 пакетче сода бикарбонат

## РЕЦЕПТА

- 1 | Разбийте белтъците, докато станат твърди. Добавете половината захар, за да получите меренг. Оставете настрана. Намажете с мазнина формата за сладкиши и поръсете с брашно.
- 2 | Смесете останалата захар, яйчните жълтъци, киселото мляко и маслото. Добавете брашното и маята, след това разбитите белтъци. Изсипете във формата.
- 3 | Поставете плочата за грил в уреда. Сложете формата в купата за готвене. Настройте за готвене в режим ДЕСЕРТ при 160°C за 50 минути.
- 4 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете формата върху решетка на средното ниво на своя уред Easy Fry Oven & Grill. Затворете вратичката. Настройте за готвене в режим ДЕСЕРТ при 160°C за 50 минути.





## ПАЙ С ЯБЪЛКИ И ЧЕРВЕНИ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ



## СЪСТАВКИ

8 бр. ябълки „Златна превъзходна“	240 г масло
500 г смесени червени горски плодове	300 г брашно
60 г кафява захар	200 г захар
30 г царевично брашно	100 г овесени ядки на люспи
240 г масло	

## РЕЦЕПТА

- 1 | Обелете ябълките, отстранете семките и нарежете на парчета по 2 см. В голяма купа смесете ябълките, червените горски плодове, кафявата захар и царевичното брашно. Изсипете всичко в съд за печене.
- 2 | Поставете плочата за грил в уреда и сложете съда в купата. Настройте режим ДЕСЕРТ за 15 минути при 190°C.
- 3 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете съда върху плочата за грил и я поставете на средното ниво на вашия уред Easy Fry Oven & Grill 9in1. Затворете вратичката и задайте режим ДЕСЕРТ за 15 минути при 190°C.
- 4 | Междувременно в голяма купа смесете мекото масло, нарязано на кубчета, брашното, захарта и овесените люспи. Разбъркайте тестото на ръка, докато получите ронлива текстура.
- 5 | Разпределете тестото върху плодовете и стартирайте отново режима ДЕСЕРТ при 190°C за още 15 минути.



## ЯБЪЛКОВИ ЦЕЛУВКИ

4 ✨

25 min. 🍲

20 min. ☕



## СЪСТАВКИ

8 ябълки  
4 яйчни белтъка  
80 г захар

60 г лешници  
60 г шоколадови люспи

## РЕЦЕПТА

- 1 | Отрежете горните части на ябълките по ширина, на височина около три четвърти от размера им. Отстранете вътрешността, без да пробивате кората. Сложете ябълките и капачетата им в съд.
- 2 | Уред 3 в 1: Напълнете резервоара с вода. Поставете плочата за грил в уреда. Сложете съда в купата и задайте посочения режим за 10 минути.
- 3 | Ако вашият уред е Easy Fry Oven & Grill 9in1, сложете съда на плочата за грил и я поставете на средното ниво на уреда. Затворете вратичката и задайте режим ДЕСЕРТ за 10 минути.
- 4 | Междувременно сложете белтъците в купа и разбийте с електрическа бъркалка. След като белтъците се разбият и втвърдят, пригответе меренг, като постепенно добавите захарта, без да спирате да разбивате през цялото време. След като цялата захар бъде добавена, продължете да разбивате още 2 минути.
- 5 | С помощта на шпатула внимателно добавете накълцаните лешници и шоколадови люспи. Напълнете ябълките с меренга и стартирайте отново посочения режим за 10 минути.



## БАДЕМОВИ ПУРИЧКИ

4 ✨

30 min. 🥣

11 min. ☕



## СЪСТАВКИ

240 г мед  
380 г смлени бадеми  
60 г масло

60 мл аромат на портокалов цвят  
12 кори за баница  
2 яйца

## РЕЦЕПТА

- 1 | Отделете 3 сл. мед. В голяма купа смесете смлените бадеми, разтопеното масло, аромата на портокалов цвят и меда. Оформете тестото като наденичка и нарежете на парчета по 7 см.
- 2 | Разрежете корите на две и сложете руло от сместа в долния край на кората. Намажете изцяло с разбитото яйце и започнете да завивате, като загъвате ръбовете, докато не увиете тестото във формата на пурички. Повтаряйте процеса, докато не навиете всички парчета.
- 3 | Поставете плочата за грил в купата и сложете лист хартия за печене в уреда, след което поставете пуричките в купата.
- 4 | Дигитална версия: задайте настройката ДЕСЕРТ при 180°C за 8 минути, след което добавете меда и продължете да готвите още 3 минути. Механична версия 2 в 1: задайте на 180°C за 8 минути, след което добавете меда и продължете да готвите още 3 минути.



## КАРАМЕЛИЗИРАН АНАНАС

4 ✨

10 min. 6 min. 

## СЪСТАВКИ

2 бр. ананас, обелен  
120 мл кленов сироп

2 щипки настъргана канела (по избор)  
Пресни листа мента

## РЕЦЕПТА

- 1 | Поставете плочата за грил в уреда. Задайте програмата за грил на подгряване за 15 минути.
- 2 | Уред 9 в 1: сложете решетките на средното и най-горното равнище на вашия уред Easy Fry Oven & Grill и тавичката за стичане на дъното, и затворете вратичката. Задайте режима за грил на подгряване за 15 минути.
- 3 | Нарезете ананаса на четвъртинки по дължина. Премахнете средната част, така че парчетата да са равни. Разбъркайте ананаса с кленов сироп и добавете настъргана канела, ако желаете.
- 4 | След като подгряването завърши, сложете четвъртинките ананас в уреда. Гответе 6 минути. След това повторете за втората партида.
- 5 | Когато четвъртинките са изпечени на грил, ги извадете от уреда. Оставете да изстинат за малко, след което ги украсете с пресни листа мента.

## СЪВЕТ

Можете да замените кленовия сироп със захар с канела. Можете да поднесете ананаса с домашно приготвен ванилов сладолед.





# CUPRINS



## APERITIVE

Empanadas (funcția grill)  
Conopidă curry pane  
Pachețele de primăvară cu pui

Samosas cu mozzarella și roșii uscate  
Falafel  
Samosa de legume

## FELURI PRINCIPALE

Roșii umplute  
Pui fript  
Nuggets de somon cu sparanghel  
Dovlecei umpluți  
Frigărui de ciuperci și rulouri de primăvară vegetariene  
Somon și varză de Bruxelles  
Coaste de porc și rondelle de ceapă  
Chips și nuggets  
Vinete la grătar cu pesto  
Cotlete de miel cu lămâie  
Doradă la grătar cu roșii și măslină  
Pulpe de pui marinate în iaurt și rozmarin  
Hot Dog în stil New York  
Halloumi și falafel la grătar  
Coaste caramelizate  
Tofu crocant și broccoli  
Cârnați la grătar

Pește alb cu crustă de ierburi și broccoli  
Friptură cu sos chimichurri  
Pulpe de pui și cartofi wedges  
Hamburger delux  
Vinete cu mozzarella  
Aripioare de pui  
Somon teriyaki glazurat  
Friptură  
Crumble de cod cu fenicul crocant  
Piept de rață și cartofi prăjiți  
Conopidă prăjită și sos de lămâie

## DESERTURI

Samosas cu ciocolată și banane  
Chec cu iaurt  
Crumble cu mere și fructe roșii

Bezele cu mere  
Trabucuri de migdale  
Ananas Caramelizat

RO



TAVĂ DE GRĂTAR



SEPARATOR

## GHID



NUMĂR DE PORȚII



TIMP DE PREGĂTIRE



TIMP DE MARINARE



TIMP DE GĂTIT



CARTOFI PRĂJIȚI



NUGGETS



PUI LA CUPTOR



CARNE



PEȘTE



LEGUME



DESERT



GRILL



GĂTIRE CU AER CALD



## EMPANADAS

4 ✨

15  
Min. 20  
Min. 

## INGREDIENTE

6 cepe verzi  
2 linguri de ulei de măsline  
700 g carne de vită tocată  
2 linguri de boia

Sare, piper  
4 foi de aluat foietaj  
2 gălbenușuri de ou  
1 lingură de apă

## REȚETĂ

- 1 | Tocați fin ceapa. Încingeți uleiul într-o tigaie mare și căliți ceapa timp de 3 minute. Adăugați carnea și gătiți încă 10 minute, apoi luați-o de pe foc și lăsați-o să se răcească.
- 2 | Desfaceți aluatul, tăiați 8 cercuri cu diametrul de aproximativ 9 cm, puneți deasupra carnea tocată răcită, lăsând un spațiu de 1 cm în jurul marginii și împăturiți în formă de semicerc.
- 3 | Amestecați gălbenușul cu o lingură de apă. Ungeți empanadas cu amestecul.
- 4 | Introduceți tava de grătar în bol și puneți jumătate din empanadas în bolul aparatului.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry & Grill 9 în 1, puneți jumătate din empanadas în coșul aparatului. Puneți coșul la nivelul mijlociu, cu tava de picurare la nivelul de jos. Închideți ușa.
- 6 | Versiunea digitală: Setati modul și temperatura indicată și preîncălziți timp de 15 minute. Gătiți 10 minute apoi repetați cu a doua tranșă.
- 7 | Versiunea mecanică: Preîncălziți la 200°C timp de 15 minute. Gătiți 10 minute și repetați cu tranșa a doua.



*Puteți condimenta umplutura din carne de vită cu chimen, oregano sau usturoi tocat. Pentru un plus de aromă, puteți adăuga roșie sau porumb dulce în umplură.*



# CONOPIDĂ CURRY PANE

4 ✨

10 Min. 

20 Min. 

## INGREDIENTE

1 kg conopidă  
6 ouă  
Sare, piper  
120 g făină

200 g pesmet  
30 g pudră de curry  
90 ml ulei de măsline

## REȚETĂ

- 1 | Tăiați conopida în buchețele de dimensiuni medii, clătiți și uscați bine pe un șervet curat.
- 2 | Pregătiți ingredientele pentru acoperire cu pesmet: într-un castron bate oul cu un praf de sare și piper. Toarnă făina într-un alt bol, și amestecați pesmetul cu pudra de curry într-un al treilea castron.
- 3 | Înmuiați conopida în diferitele boluri în următoarea ordine: ouă, apoi făina, apoi din nou ou și în final în pesmet. Scuturați excesul de pe buchețele de conopidă înainte de fiecare bol pentru a evita picăturile.
- 4 | Introduceți apoi tava de grătar în bol și pune jumătate din conopida pane pe ea. Stropiți cu ulei și setați modul NUGGETS timp de 10 minute apoi repetați pentru a doua tranșă.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry & Grill 9 în 1, puneți buchețele de conopidă pe ambele tăvi de grătar. Puneți tăvile la primele nivele ale aparatului, cu tava de picurare la nivelul de jos. Închideți ușa și setați pe modul CARTOFI PRĂJIȚI pentru 20 de minute. După 10 minute, schimbați tăvile între ele.

**SUGESTIE**

Dacă decideți să tăiați conopida în bucăți mai mari, gătiți încă 5 minute.



## RULOURI DE PRIMĂVARA CU PUI

4 ✨

35  
Min. 🍲40  
Min. ☕

## INGREDIENTE

100 g tăiței de orez  
4 fileuri de pui  
3 linguri de ulei nearomat  
3 căței de usturoi

400 g mix de legume stir-fry  
Sare, piper  
32 foi de orez

## REȚETĂ

- 1 | Rehidratați tăiței de orez conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Scurgeți-i cu atenție în mâini. Tăiați-i grosier cu foarfeca și lăsați-i să se răcească.
- 2 | Tocați puiul și prăjiți-l timp de 5 minute în ulei fierbinte cu usturoiul tocat. Adăugați legumele și mai gătiți încă 5 minute. Adăugați tăiței și lăsați totul să se răcească.
- 3 | Pregătiți un bol cu apă caldă și un prosop de hârtie curat pe blatul de lucru. Înmuiați pe rând foile de orez în apă timp de câteva minute și puneți-le pe prosop. Puneți aproximativ o lingură de umplutură pe foaie. Plițați deasupra partea stângă și cea dreaptă, pentru a fixa umplutura, apoi rulați totul. Repetați până când terminați umplutura.
- 4 | Așezați pachețelele de primăvară în coșul aparatului Easy Fry & Grill, distanțându-le astfel încât să nu se lipească între ele.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry & Grill 9 în 1, puneți jumătate din pachețele în coș. Puneți coșul la nivelul de mijloc al aparatului, cu tava de picurare la nivelul de jos. Închideți ușa.
- 6 | Versiunea digitală: Selectați setarea GĂTIRE CU AER CALD și gătiți la 160°C timp de 20 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 7 | Versiunea mecanică: Gătiți la 160°C timp de 20 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Repetați pentru următoarea tranșă.

**SUGESTIE** Serviți cu mentă, salată și sos de soia.



# SAMOSAS CU MOZZARELLA ȘI ROȘII USCATE

4 ✨

25  
Min. 10  
Min. 

## INGREDIENTE

4 bucăți de roșii uscate  
8 foi rotunde de aluat foietaj

3 linguri de ulei  
16 bile de mozzarella (sau 16 cuburi mici)

## REȚETĂ

- 1 | Tăiați fiecare bucată de roșie uscată în sferturi. Tăiați foile de foietaj în jumătate (a face două semicercuri). Tăiați un chenar de 2 cm pentru a crea 13 cm benzi.
- 2 | Îndoțiți fiecare fâșie în jumătate. Ungeți ușor banda pliată cu ulei. Puneți o bilă de mozzarella și o bucată de roșie uscată în partea de jos a benzii. Îndoțiți pentru a forma o samosa triunghiulară și ungeți cu ulei.
- 3 | Introduceți tava de grătar în aparat și adăugați treptat samosele fără a le suprapune. Selectați setarea GĂTIRE CU AER CALD pentru a găti timp de 10 minute.
- 4 | Dacă aveți Easy Fry & Grill 9 în 1, adăugați treptat în coșul de gătit samosele, fără a le suprapune, cu tava de picurare la nivelul de jos. Închideți ușa și setați modul CARTOFI PRĂJIȚI I la 190° C pentru a găti timp de 20 de minute.



## FALAFEL

4 ✨

20  
Min. 30  
Min. 

## INGREDIENTE

750 g năut fiert  
3 fire de pătrunjel  
6 fire de coriandru  
2 lingurițe de chimen  
Sare, piper

2 linguri de tahini (pastă de susan)  
2 căței de usturoi  
2 cepe albe  
2 linguri de ulei de măsline

## REȚETĂ

- Amestecați grosier năutul, frunzele de pătrunjel, coriandru și chimenul împreună cu un praf de sare, unul de piper și pasta de susan (tahini).
- Adăugați usturoiul și ceapa tocate, apoi amestecați bine cu mâna și formați bile din amestec. Introduceți tava de grătar în coșul aparatului, puneți bucățile de falafel și stropiți-le cu ulei de măsline.
- Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți bucățile de falafel în coșul aparatului. Așezați coșul la nivelul de mijloc cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa.
- Versiunea digitală: Selectați modul GĂTIRE CU AER CALD și gătiți la 170°C timp de 15 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- Versiunea mecanică: Gătiți la 170°C timp de 15 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Repetați pentru următoarea tranșă.



Puteți cumpara tahini din maganize cu profil oriental sau organice.  
Serviți falafelul în lipii fierbinți, garnisit cu mentă proaspătă, iaurt și felii de roșii.



## SAMOSA CU LEGUME

4 ✨

20  
Min. 45  
Min. 

## INGREDIENTE

500 g conopidă  
300 g mazăre congelată  
200 g feta  
2 linguriță praf de curry

Sare, piper  
12 foi de aluat foietaj  
2 gălbenușuri  
2 linguri ulei de măsline

## REȚETĂ

- 1 | Tăiați conopida în bucăți de mărime medie și clătiți-o. Puneți mazărea și buchețelele de conopidă în aparat. Gătiți folosind setarea LEGUME timp de 15 minute.
- 2 | Scoateți legumele găsite și puneți-le într-un bol mare. Adăugați feta sfărâmată, pudra de curry, un praf de sare și piper. Zdrobiți cu o furculiță pentru a face un piure grosier.
- 3 | Tăiați foile de aluat în două bucăți egale. Împăturiți-le în jumătate, pliind partea rotunjită spre mijlocul părții drepte. Puneți echivalentul unei linguri de umplutură pe un capăt al fâșiei rezultate și împăturiți în formă de triunghi. Continuați să împăturiți pentru a îmbrăca umplutura complet în triunghi, apoi ungeți aluatul rămas cu puțin gălbenuș și lipiți-l pe samosa.
- 4 | Repetați până când terminați umplutura. Puneți tava de grătar în coșul aparatului și așezați jumătate de pachetele în coș, ungându-le cu ulei.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți bucățile de samosa în coșul aparatului. Așezați coșul la nivelul de mijloc cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa.
- 6 | Versiunea digitală: Selectați setarea GĂTIRE CU AER CALD și gătiți la 170°C timp de 15 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 7 | Versiunea mecanică: Gătiți la 170°C timp de 15 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Repetați pentru următoarea tranșă.



## ROȘII UMLUTE

4 ✱

20  
Min. 10  
Min. 

## INGREDIENTE

500 g carne de cârnați  
250 g carne de vită tocată  
20 de crenguțe de arpagic

12 roșii uscate  
Sare, piper  
8 roșii

## REȚETĂ

- 1 | Într-un castron mare, amestecați carnea cu arpagicul, roșiile uscate tocate mărunt, și un praf de sare și piper
- 2 | Tăiați vârfurile roșiilor pe orizontală, aproximativ trei sferturi din înălțime. Scoateți pulpa roșiei și umpleți cu mixtura de carne. Așezați-le pe a tavă și puneți capacele de roșie la loc.
- 3 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți tava pe gratar și așezați-l la nivelul de sus, cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa și setați modul GRĂTAR (200°C) timp de 33 minute.
- 4 | Introduceți tava de grătar în aparat și puneți tava ce conține roșiile deasupra. Setați modul GĂTIRE CU AER CALD timp de 10 minute.



### PUI FRIPT

4 ✨

5  
Min. 

50  
Min. 



#### INGREDIENTE

7 căței de usturoi  
un pui de 1.6 kg

3 linguri de ulei de măsline  
sare, piper

#### REȚETĂ

- 1 | Curățați și tocați mărunț usturoiul. Ungeți puiul cu ulei, condimentați generos și apoi adăugați usturoiul.
- 2 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului și puneți puiul înăuntru.
- 3 | Versiunea digitală: Selectați setarea PUI LA CUPTOR și gătiți conform indicațiilor.
- 4 | Versiune mecanică: Setati la 200°C timp de 50 de minute.

**SUGESTIE**

Temperatura exactă de gătit pentru pui depinde pe greutatea sa. Pentru a verifica dacă este gătit, înțepați carnea cu vârful unui cuțit; dacă este gătit, zeama va fi clară.



## NUGGETS DE SOMON CU SPARANGHEL

4\*

15  
Min.44  
Min.

## INGREDIENTE

900 g somon  
6 albușuri  
120 g pesmet  
3 g condimente grecești

2 legături de sparanghel  
ulei de masline  
sare

## REȚETĂ

- 1 | Folosiți un cuțit de filetare pentru a îndepărta pielea, apoi tăiați somonul în bucăți de câte 5 cm.
- 2 | Pune albușurile într-un castron. Puneți pesmetul și condimentele grecești pe o farfurie și amestecați.
- 3 | Înmuiați ușor somonul în albușuri și lăsați să se scurgă excesul. Ungeți somonul cu pesmet și scuturați excesul.
- 4 | Spălați și tăiați sparanghelul. Presărați generos cu ulei de măsline și asezonați cu sare.
- 5 | Introduceți tava grătarului și divizorul în aparat. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul NUGGETS pentru P1. Pentru P2, selectați modul LEGUME. Adăugați jumătate din nuggets într-una din părți și începeți să gătiți. Când sună cronometrul, adăugați jumătate din sparanghel în partea cealaltă și reluați gătitul. Cu 10 minute înainte de finalul gătitului, întoarceți sparanghelul și bucățile de somon.
- 6 | Odată finalizată gătirea, repetați procesul cu a doua tranșă.



Puteți servi acest preparat cu un sos tzatziki. Pentru preparare combinați: 370 g de iaurt grecesc, 60 g de castraveți (ras), 2 lingurițe praf de usturoi, 1 linguriță de sare și 2 lingurițe de mărar. Servește acest sos rece.



## DOVLECEI UMLUȚI

4\*

15  
Min. 20  
Min. **INGREDIENTE**

8 dovlecei tăiați în jumătate  
pe lățime și pe lungime  
sare, piper

1 kg umplutură  
200 g brânză rasă  
12 g pesmet

**REȚETĂ**

- 1** | Condimentați și umpleți dovleceii.
- 2** | Introduceți tava de grătar în aparat. Puneți dovleceii umpluți în coș. Setati programul PEȘTE pentru 10 minute. Odată gătit, repetați procesați cu dovleceii rămași.
- 3** | Odată ce programul s-a terminat, acoperiți dovleceii cu brânză și pesmet.
- 4** | Setati modul GĂTIRE CU AER CALD la 200°C timp de 10 minute. Odată gătit, repetați procesul cu restul de dovlecei.



FRIGĂRUI DE CIUPERCI ȘI RULOURI  
DE PRIMĂVARĂ VEGETARIENE

4 ✨

30  
Min. 40  
Min. 

## INGREDIENTE

2 lingurițe ulei de susan  
1 lingură de ghimbir ras  
2 căței de usturoi tocați  
350 g varză mărunțită  
50 g morcovi rași  
2 cepe tăiate felii

1 linguriță sos de soia  
sare, piper  
12 foi de orez  
40 ml ulei de măsline  
250 g ciuperci  
8 frigărui mici

## REȚETĂ

- 1 | Pune tigaia pe foc mediu pentru câteva minute. Adăugați uleiul de susan, ghimbirul, usturoiul, varza și morcovul ras. Gătiți până varza s-a călit.
- 2 | Adăugați ceapa, sosul de soia, sarea și piperul. Amestecați și apoi luați de pe foc.
- 3 | Pregătiți un bol cu apă caldă și un prosop de hârtie curat pe blatul de lucru. Înmuiați pe rând foile de orez în apă timp de câteva minute și apoi puneți-le pe prosop. Puneți aproximativ 2 linguri de umplutură pe foaie. Plițați deasupra partea stângă și cea dreaptă, pentru a fixa umplutura, apoi rulați totul. Repetați până când ați folosit toată umplutura. Folosiți o perie pentru a acoperi rulourile de primăvară cu ulei de măsline.
- 4 | Într-un bol, amestecați restul de usturoi tocat, sare, sucul de lime și 20 ml de ulei de măsline. Puneți ciupercile în bol și amestecați pentru a le acoperi bine cu marinata
- 5 | Se acoperă și se dă la frigider timp de 2 ore, amestecând-le din când în când pentru a păstra ciupercile acoperite în marinată. Întindeți ciupercile marinate pe frigărui.
- 6 | Introduceți tava grătarului și divizorul în aparat. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul LEGUME pentru P1. Pentru P2, selectați modul PEȘTE. Adăugați jumătate din rulourile de primăvară într-o parte a separatorului și începeți să gătiți. Când sună cronometrul, scoateți-le și așezați 4 frigărui de ciuperci partea cealaltă a separatorului. Reluați gătitul. 5 minute înainte de finalul gătitului, întoarceți frigăruiile și reluați gătitul.
- 7 | Odată finalizată gătitul, repetați procesul cu cu a2a tranșă.



Pentru a servi frigăruiile cu un sos de unt și lămâie, amestecați într-o cratiță, la foc mic: 220 g unt nesarat topit, 2 lingurițe de sos Worcestershire, 2 linguri de suc de lămâie, 0.5 lingurițe de sos Tabasco și 1 cățel de usturoi tocat.



## SOMON ȘI VARZĂ DE BRUXELLES

4 ✨

10  
Min. 40  
Min. **INGREDIENTE**

4 fileuri mari de somon, proaspete sau decongelate  
500 g varză de Bruxelles proaspătă  
30 ml ulei de măsline  
30 ml suc de lămâie

3 căței de usturoi  
1 lingură muștar de Dijon  
sare, piper  
1 linguriță ulei neutru

**REȚETĂ**

- 1 | Pregătiți fileurile de somon curățându-le și dezosându-le.
- 2 | Curățați și tăiați varza Bruxelles.
- 3 | Puneți uleiul de măsline, zeama de lămâie, usturoiul, muștarul, sare și piperul într-un bol și amestecați până pasta devine spumoasă.
- 4 | Adăugați jumătate din sos la varza Bruxelles și amestecați cu o lingură mare. Ungeți somonul cu restul de sos.
- 5 | Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul PEȘTE pentru P1 și modul LEGUME pentru P2.
- 6 | Introduceți tava de grătar în aparat și așezați o foaie de hârtie de copt pe el. Se unge cu ulei. Introduceți separatorul. Într-o parte, adăugați jumătate din varză de Bruxelles. Porniți programul.
- 7 | Când cronometrul sună, adăugați somonul și reluați gătitul.
- 8 | Odată ce programul s-a terminat, transferă somonul și varza de Bruxelles într-o farfurie și repetă procesul cu a doua tranșă.



# COASTE DE PORC ȘI RONDELE DE CEAPĂ

4\*

20  
Min.

70  
Min.

## FELURI PRINCIPALE



### INGREDIENTE

16 coaste de porc  
220 g zahăr brun  
9 g boia de ardei  
3 g praf de usturoi  
3 g praf de ceapă  
3 g semințe de muștar  
2 lingurițe pudră de salvie  
sare, piper

260 g făină  
500 ml lapte bătut  
4 ouă  
480 g pesmet  
120 ml ulei de măsline  
4 cepe galbene mari  
560 g sos grătar

### REȚETĂ

- 1 | Clătiți coastele de porc sub apă rece și uscați-le cu un prosop de hârtie. Într-un bol, amestecă zahărul, 6 g boia de ardei, usturoiul, ceapa, muștarul, salvia, sarea și piperul până când sunt toate ingredientele complet încorporate.
- 2 | Aplicați o cantitate generoasă de condimente și amestecați în fiecare parte.
- 3 | Luați 4 boluri puțin adânci sau farfurii adânci. În primul amestecați făina, 3 g de boia și un praf de sare. În al doilea, combinați laptele bătut și ouăle, apoi adăugați 30 g de amestec din primul bol. În al treilea, amestecați cu o furculiță pesmetul, un praf de sare și ulei de măsline până când uleiul este distribuit uniform. Pune jumătate din pesmet într-un al patrulea castron.
- 4 | Curățați și tăiați ceapa în inele de 1-2 cm. Ștergeți rondelele de ceapă cu un prosop de hârtie pentru a îndepărta orice exces de umiditate. Cu o furculiță, puneți inele de ceapă în făină, apoi în amestecul cu laptele bătut și la final în pesmet. Ungeți-le ușor cu ulei de măsline.
- 5 | Introduceți tava de grătar și divizorul în aparat. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul PUI LA CUPTOR pentru P1. Pentru P2, selectați modul PEȘTE. Mai întâi, adăugați jumătate din coastele de porc într-una din părți. Dacă este necesar, tăiați-le în secțiuni, astfel încât să intre în aparat, și așezați-le cu partea cu carne în jos. Când sună cronometrul, întoarceți coastele și adăugați inelele de ceapă în partea cealaltă a divizorului. Reluați gătitul. După 10 minute de gătit, adăugați sos BBQ pe coastele de porc și întoarceți rondelele de ceapă. Reluați gătitul.
- 6 | Odată finalizată găteirea, repetați procesul cu a doua tranșă.



## CARTOFI ȘI NUGGETS DE PUI

4 ✨

30  
Min. 70  
Min. **INGREDIENTE**

1.6 kg cartofi  
4 linguri boia de ardei  
sare  
4 linguri ulei  
6 file de pui

sare, piper  
4 ouă  
80 g făină  
130 g pesmet  
3 linguri ulei de măsline

**REȚETĂ**

- 1 | Curățați cartofii și tăiați-i chipsuri mari de 2 cm grosime. Așezați-i pe un prosop să se usuce cât mai mult posibil apoi varsați-i într-un castron. Adăugați boia de ardei și sare și amestecați astfel încât chipsurile să fie acoperit uniform. Adăugați uleiul și amestecați.
- 2 | Îndepărtați tendoanele și grăsimea fileurilor de pui. Tăiați-le în bucăți de 4-5 cm și asezonați cu sare și piper.
- 3 | Pregătiți ingredientele pentru crustă: Bateți ouăle cu un praf de sare și piper într-un bol. Turnați făina în al doilea bol și pesmetul în al treilea.
- 4 | Dați bucățile de pui prin făină, apoi prin ou și la urmă prin pesmet. Pentru o crustă și mai bogată, mai dați o dată puiul prin ou și pesmet. Puneți-le în frigider pentru 25 minute.
- 5 | Introduceți tava de grătar și divizorul în aparat. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul CARTOFI PRĂJIȚI pentru P1 și NUGGETS pentru P2. Transferați cartofii într-una din părți și începeți gătitul. Amestecați o dată sau de două ori în timpul gătirii.
- 6 | Când sună cronometrul, adăugați nugget-urile în partea cealaltă a divizorului, stropiți cu un pic de ulei de măsline. Reluați gătitul.
- 7 | Odată finalizată gătitul, repetați procesul cu a doua tranșă.



## VINETE LA GRĂTAR CU PESTO

4 ✂

10  
Min. 27  
Min. **INGREDIENTE**

4 vinete  
150 ml ulei de măsline

sare, piper  
200 g pesto

**REȚETĂ**

- 1** | Clătiți vinetele și tăiați-le în felii cu grosimea de aproximativ 5 mm.
- 2** | Ungeți-le cu ulei, adăugați sare și piper.
- 3** | Introduceți tava de grătar în coșul de gătit, pune vinetele în coș într-un singur strat.
- 4** | Versiunea digitală: Selectați modul GĂTIRE CU AER CALD la 170°C timp de 20 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Ungeți cu pesto și gătiți folosind modul GĂTIRE CU AER CALD încă 2 minute.
- 5** | Versiunea mecanică: Gătiți la 170°C timp de 20 de minute, întorcându-le pe partea cealaltă la jumătatea intervalului, apoi ungeți-le cu pesto și mai gătiți încă 2 minute.
- 6** | Ungeți-le cu pesto și gătiți-le pe modul GRIL încă 5 minute (versiunea digitală) sau la 200°C timp de 5 minute (versiunea mecanică).



## COTLETE DE MIEL CU LĂMÂIE

4 ✱

10  
Min. 15  
Min. 

## INGREDIENTE

1.5 lămâie netratată  
6 căței de usturoi

16 cotlete mici de miel

## REȚETĂ

- 1 | Radeți coaja de lămâie. Curățați usturoiul și zdrobiți-l bine folosind un pistil și un mojar. Adăugați coaja de lămâie și 2 linguri de ulei de măsline.
- 2 | Adăugați cotletele și lăsați la marinat timp de 4 ore la rece.
- 3 | Introduceți tava de grătar în coșul de gătit, puneți cotletele în coșul aparatului.
- 4 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți cotletele pe tava de grătar. Așezați-l la nivelul de sus, cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa.
- 5 | Versiunea digitală: Selectați modul GRIL la 200°C și preîncălziți timp de 15 minute. Gătiți 10 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 6 | Versiunea mecanică: Setati la 200°C și preîncălziți timp de 15 minute. Gătiți 10 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.



Încercați să adăugați în marinată plante aromatice proaspete, precum cimbru, cimbru sălbatic sau oregano.



# DORADĂ LA GRĂTAR CU ROȘII ȘI MĂSLINE

4 ✨

20  
Min. 

18  
Min. 

### INGREDIENTE

1 lămâie  
8 fire de pătrunjel  
2 căței de usturoi  
4 roșii

100 g măsline fără sămburi  
120 ml ulei de măsline  
8 fileuri de doradă  
sare, piper

### REȚETĂ

- 1 | Răzuiți coaja de lămâie și stoarceți lămâia. Tocați pătrunjelul și usturoiul, tăiați roșiile cubulețe, apoi tăiați măslinele rotunde. Amestecați, adăugați uleiul de măsline și dați deoparte.
- 2 | Ungeți fileurile de doradă cu ulei și asezonați-le cu sare și piper.
- 3 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului.
- 4 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți tava de grătar la nivelul de sus, cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa.
- 5 | Versiunea digitală: Selectați modul GRIL la 200°C și preîncălziți timp de 15 minute, apoi puneți fileurile în coș și gătiți 5 minute. Versiunea digitală: Selectați modul GRIL la 200°C și preîncălziți timp de 15 minute, apoi puneți fileurile în coș și gătiți 5 minute.
- 6 | Versiunea mecanică: Puneți fileurile în coș și preîncălziți la 200°C timp de 15 minute. Gătiți 7 minute.
- 7 | Serviți cu sos.



SUGESTIE *Serviți fileurile de doradă cu orez și legume la alegere.*



# PULPE DE PUI CU MARINDĂ DE IAURT ȘI ROZMARIN

4 ✦

20  
Min. 

35  
Min. 

### INGREDIENTE

8 pulpe de pui  
500 g iaurt grecesc  
90 ml muștar de Dijon

8 căței de usturoi  
2 crenguțe de rozmarin proaspăt  
sare, piper

### REȚETĂ

- 1 | Înlăturați pielea de pui și puneți copanele într-un vas mare.
- 2 | Amestecați iaurtul, muștarul, usturoiul tocat, un praf de sare, puțin piper și frunzele de rozmarin tocate. Întindeți amestecul peste pui și puneți-l la rece. Lăsați la marinat timp de 4 ore.
- 3 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului.
- 4 | Versiunea digitală: Selectați modul PUI LA CUPTOR la 200°C și preîncălziți timp de 15 minute și apoi așezați copanele de pui în coșul aparatului. Gătiți 35 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 5 | Versiunea mecanică: Puneți copanele în coșul aparatului și selectați 200°C pentru 30 de minute. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.



SUGESTIE Serviciți pulpele de pui cu salată și felii de cartofi la grătar.



# HOT DOG ÎN STIL NEW YORK

4\*

0  
Min.

30  
Min.



### INGREDIENTE

8 crenvurști  
1.5 ceapă roșie  
2 linguri ulei  
10 roșii cherry

8 castraveciori murați  
8 chifle pentru hot dog  
8 linguri de ketchup  
8 felii de brânză cheddar

### REȚETĂ

- 1 | Preparați crenvurștii punându-i într-o oală cu apă și fierbeți conform indicațiilor de pe ambalaj.
- 2 | Feliati ceapa și prăjiți-o în ulei timp de 5 minute la foc mediu. Amestecați cu roșiile tăiate în sferturi și castravecii tăiați cubulețe.
- 3 | Tăiați chiflele pentru hot dog pe mijloc, ungeți-le cu ketchup și adăugați amestecul de legume, crenvurștii și feliile de Cheddar.
- 4 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului și adăugați crenvurștii în coșul de gătit.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți crenvurștii pe tava de grătar la nivelul din mijloc.
- 6 | Versiunea digitală: Selectați modul PIZZA și gătiți la 170°C timp de 5 minute.
- 7 | Versiunea mecanică: Gătiți la 170°C timp de 5 minute.



**SUGESTIE** Distrăți-vă desenând cu ketchup sau muștar în stil american!



## HALLOUMI ȘI FALAFEL LA GRĂȚAR

4 ✨

25  
Min. 80  
Min. 

## INGREDIENTE

350 g năut crud  
3 crenguțe de pătrunjel  
6 crenguțe de coriandru  
2 lingurițe chimen  
sare, piper  
2 linguri tahini (pastă de susan)

2 căței de usturoi  
2 cepe albe  
2 linguri ulei de măsline  
230 g halloumi  
1 lingură ulei de măsline

## REȚETĂ

- 1 | Înmuiați năutul într-un litru de apă pentru cel puțin 12 ore. Amestecați împreună năutul, frunzele de pătrunjel, coriandrul, chimenul, un praf de sare, un praf de piper și pasta de susan (tahini) până când se obține o pastă grosieră.
- 2 | Adăugați usturoiul și ceapa tocate, apoi amestecați bine cu mâna și rulați în bile de mărimea unei nuci.
- 3 | Introduceți tava de grătar și divizorul în aparat. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul CARTOFI PRĂJIȚI pentru P1. Pentru P2, selectați modul CARNE.
- 4 | Puneți falafelul într-una din părțile coșului de gătit și stropiți cu ulei de măsline. Începeți gătitul. Întoarceți de două sau trei ori în timpul gătitului.
- 5 | Între timp, pregătiți halloumi. Tăiați-l în 8 părți egale. Ungeți-le cu ulei.
- 6 | Când sună cronometrul, puneți halloumi în cealaltă parte a coșului și continuați gătitul. Întoarceți brânza la jumătatea timpului de gătit.
- 7 | Odată finalizată gătitul, repetați procesul cu a doua tranșă.





## COASTE CAMELIZATE

4\*

15  
Min.65  
Min.

## INGREDIENTE

2.3 kg coaste de porc  
4 linguri amestec de  
condimente pentru grătar

150 ml sos gratar

## REȚETĂ

- 1 | Îndepărtați pielea subțire albă de deasupra oaselor și apoi acoperiți coastele cu amestecul de condimente. Lăsați în frigider, ideal peste noapte.
- 2 | Introduceți tava de grătar în aparat. Așezați coastele pe grătar, asigurându-vă că oasele ating grătarul iar carnea este deasupra. Acoperiți cu o foaie, fixând-o ferm în jurul cărnii pentru a vă asigura că nu se mișcă în timpul gătitului. Setati modul GĂTIRE LA AER CALD la 180°C timp de 60 de minute. Când timpul a expirat, reporniți același mod la 180°C pentru încă 60 de minute.
- 3 | Dacă aveți Easy & Fry 9 in 1, așezați coastele pe grătar, asigurându-vă că oasele ating grătarul și carnea este deasupra. Acoperiți cu o foaie, fixând-o ferm în jurul cărnii pentru a asigura că aceasta nu se mișcă în timpul gătitului. Puneți tava de grătar pe raftul din mijloc, cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa și setați modul CARNE pentru 60 de minute. Când timpul se termină, reporniți același program pentru a încă 60 de minute.
- 4 | Verificați dacă oasele se desprind ușor, apoi scoateți folia de aluminiu și ungeți cu sos BBQ. Reporniți modul GĂTIRE LA AER CALD timp de 5 minute. Dacă aveți Easy Fry 9in1, verificați dacă oasele se desprind ușor apoi scoateți folia și ungeți cu sos BBQ. Reporniți modul CARNE timp de 5 minute.



## TOFU CROCANȚ ȘI BROCCOLI

4 ✨

10  
Min. 44  
Min. **INGREDIENTE**

450 g broccoli  
2 lingurițe usturoi pudră  
1 linguriță praf de ceapa  
sare

50 ml ulei de măsline  
450 g tofu  
100 g pesmet

**REȚETĂ**

- 1** | Tăiați buchețele de broccoli în dimensiuni medii.
- 2** | Într-un castron mare, amestecați 30 ml de apă cu 1 linguriță de praf de usturoi, praf de ceapă și sare. Adăugați buchețele de broccoli la amestec, adăugați 30 ml de ulei de măsline și amestecați până când buchețelele sunt acoperite complet.
- 3** | Într-un castron mare, amestecați pesmetul, praful de usturoi rămas și sarea.
- 4** | Tăiați tofu-ul în bucăți dreptunghiulare de aproximativ 1 cm grosime. Puneți bucățile de tofu în pesmet unul câte unul pentru a le acoperi bine.
- 5** | Introduceți tava de grătar și divizorul în aparatul. Apăsați butonul Sincronizare și selectați modul NUGGETS pentru P1. Pentru P2, selectați modul LEGUME. Adăugați mai întâi tofu și ungeți cu ulei de măsline. Când sună cronometrul, adăugați broccoli și reluați gătitul. Se amestecă de mai multe ori în timpul gătirii.
- 6** | Odată ce programul s-a terminat, repetați procesul cu restul ingredientelor.



## CÂRNAȚI LA GRĂȚAR

4 ✨

10  
Min. 10  
Min. 

## INGREDIENTE

6 g miere  
2 linguri muștar de Dijon  
2 linguri muștar integral  
4 fire de cimbru

sare, piper  
1.4 kg cârnați pentru grătar,  
dintr-o singură bucată

## REȚETĂ

- 1 | Amestecați mierea, muștarul, cimbrul și câte un praf de sare și piper.
- 2 | Răsuciți cârnații în spirală și înfigeți în ei două frigărui perpendiculaar, pentru a-i fixa.
- 3 | Ungeți-i cu amestecul de muștar.
- 4 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului.
- 5 | Versiunea digitală: Selectați modul GRIL și lăsați să se preîncălzească la 200°C timp de 15 minute. Puneți cârnații în coș și gătiți-i 10 minute, întorcându-i pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 6 | Versiunea mecanică: Setați la 200°C și lăsați să se preîncălzească timp de 15 minute înainte de a așeza cârnații în coș. Gătiți 10 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.



Serviți cu un piure de cartofi cu muștar preparat în casă: Curățați și fierbeți 1 kg de cartofi. Scurgeți și zdrobiți cartofii cu 25 g de unt, 2 linguri de muștar, 150 ml lapte, sare și piper.



# PEȘTE ALB ÎN CRUSTĂ DE IERBURI ȘI BROCCOLI

4 ✦

20  
Min. 

25  
Min. 



### INGREDIENTE

2 capete mari de broccoli  
60 g unt  
120 g pesmet  
6 linguri de patrunjel tocat

sare, piper  
8 file de cod (8x120 g)  
8 g muștar

### REȚETĂ

- 1 | Se spală broccoli și se taie mărunț buchețele.
- 2 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului și adăugați buchețelele de broccoli.
- 3 | Dacă aveți Easy & Fry 9 în 1, puneți-le în coșul friteuzei și apoi poziționați-l pe raftul de mijloc al aparatului. Puneți tigaia pentru picurare în partea de jos.
- 4 | Setați pe modul MANUAL la 150°C timp de 15 minute, rotind broccoli la jumătatea timpului de gătire.
- 5 | Între timp, topiți untul, amestecați cu pesmetul, pătrunjelul, sarea și piperul. Ungeți partea superioară a peștelui file cu muștar, adăugați pesmet și apăsați bine pentru vă asigura că se lipesc.
- 6 | Când sună cronometrul, puneți peștele file deasupra broccoli-ului și găți pe modul PEȘTE la 170°C pentru 10 minute.



## FRIPTURĂ CU SOS CHIMICHURRI

4\*

15  
Min.17  
Min.

## INGREDIENTE

8 bucăți de vrăbioară (aproximativ  
200 g fiecare)  
60 ml oțet din vin roșu  
1 lămâie  
8 căței de usturoi

12 fire de pătrunjel  
120 ml ulei de măsline  
sare, piper  
1 linguriță fulgi de ardei iute

## REȚETĂ

- 1 | Scoateți carnea din frigider și lăsați-o la temperatura camerei cel puțin 30 de minute înainte de a o găti.
- 2 | Între timp, preparați sosul chimichurri: Amestecați într-un castron oțetul, sucul de lămâie, usturoiul tocat, pătrunjelul tocat și uleiul. Adăugați un praf de sare, piper și ardei iute.
- 3 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului.
- 4 | Versiunea digitală: Selectați modul GRIL și preîncălziți la 200°C timp de 15 minute. Asezonați carnea cu sare și piper, apoi puneți-o în coșul aparatului și gătiți-o câte 2 minute pe fiecare parte.
- 5 | Versiunea mecanică: Preîncălziți la 200°C, apoi asezonați carnea cu sare și piper și puneți-o în coșul aparatului. Gătiți-o timp de 2 minute pe fiecare parte.

SUGESTIE

Adaptați timpul de gătire în funcție de preferința pentru o friptură în sânge sau bine făcută.



## PULPE DE PUI ȘI CARTOFI WEDGES

4\*

10  
Min.80  
Min.

## INGREDIENTE

8 pulpe de pui  
5 g boia de ardei  
2 lingurițe ierburi aromatice Provence  
2 lingurițe zahăr brun  
sare, piper

100 ml ulei de măsline  
8 cartofi  
2 lingurițe pătrunjel uscat  
2 lingurițe praf de chilli

## REȚETĂ

- 1 | Ștergeți pulpele de pui cu un prosop de hârtie pentru a le usca. Puneți-le într-un castron mare.
- 2 | Într-un castron mic, amestecați împreună 3 g de boia, ierburile de Provence, zahărul, sarea și piperul. Adăugați 40 ml de ulei de măsline la bolul cu puiul și presărați deasupra condimentele, amestecând până când puiul este acoperit complet.
- 3 | Spălați cartofii și tăiați-i wedges. Puneți-i într-un castron mare. Adăugați 60 ml ulei de măsline, 2 lingurițe de boia, pătrunjel, ardei iute, sare și piper și amestecați bine pentru a acoperi cartofi cu condimente.
- 4 | Introduceți tava de grătar și divizorul în coșul aparatului. Apăsați butonul Sincronizare și selectați modul CARTOFI PRĂJIȚI pentru P1. Pentru P2, selectați modul PUI LA CUPTOR. Mai întâi, adăugați jumătate din cartofi. Când sună cronometrul, puneți 4 bucati de pui în cealaltă parte a separatorului și reluați gătitul. După 10 minute, întoarceți puiul, apoi continuați gătitul. Odată finalizat programul, repetați procesul cu a doua tranșă.



## HAMBURGER DELUXE

4 ✦

10  
Min. 

12  
Min. 



### INGREDIENTE

800 g carne de vită tocată  
2 cățel de usturoi  
4 lingurițe sos de soia  
3 linguri ulei de măsline

sare  
6 chifle pentru burger  
8 frunze de salată  
3 roșii

### REȚETĂ

- Amestecați carnea tocată, usturoiul zdrobit, sosul de soia și uleiul de măsline. Asezonați cu sare. Formați cu mâinile burgerul.
- Introduceți tava de grătar în coșul aparatului și apoi puneți chiflele pentru burgeri în coș.
- Versiunea digitală: Selectați modul PIZZA și gătiți 4 minute.
- Versiunea mecanică: Gătiți la 180°C timp de 4 minute.
- Scoateți chiflele și acoperiți-le cu folie de aluminiu pentru a le păstra calde, apoi așezați burgerii în coș.
- Versiunea digitală: Selectați setarea GRILL și gătiți timp de 8 minute, reglând timpul de preparare cu plus sau minus 2 minute, după cum este necesar.
- Versiunea mecanică: Setati la 200°C timp de 8 minute, reglând timpul de preparare cu plus sau minus 2 minute, după cum este necesar. Puneți în chifle frunze de salată, felii de roșii și burgerii la grătar și serviți



Preparați un sos amestecând: o lingură de muștar integral, două linguri de muștar picant, un gălbenuș și o lingură de ulei, apoi o lingură de smântână groasă.



## VINETE CU MOZZARELLA

4 ✪

15  
Min. 23  
Min. 

## INGREDIENTE

2 vinete  
sare, piper  
4 bile de mozzarella

100 g sos de roșii gata preparat  
12 g parmezan ras

## REȚETĂ

- 1** | Clătiți și tăiați vinetele în felii de 5 mm. Asezonăți cu sare și piper.
- 2** | 3 în 1: Umpleți rezervorul cu apă. Introduceți tava de grătar în coșul aparatului. Așezați feliile de vinete în coș. Setează programul indicat pentru 15 minute. Dacă aveți Easy Fry 9in1, așezați feliile de vinete și tava de grătar pe raftul din mijloc al aparatului, cu tigaia pentru picurare în partea de jos. Închideți ușa și setați modul GRIL la 200°C pentru 15 minute.
- 3** | Între timp, scurgeți bilele de mozzarella și tăiațile în felii groase. Lăsați vinetele gătite să se răcească și apoi acoperiți-le cu sos de roșii.
- 4** | Așezați feliile de vinete și mozzarella într-un vas mic. Stropiți-le cu parmezan și puneți-le în bol. Reporniți programul indicat pentru 8 minute. Dacă aveți Easy Fry 9in1, puneți totul pe tava de grătar și reporniți programul pentru 8 minute.



## ARIPIOARE DE PUI

4 ✦

5  
Min. 34  
Min. **INGREDIENTE**

1.6 kg aripioare de pui  
5 linguri ketchup  
3 linguri muștar  
3 linguri boia de ardei

3 linguri sos dulce de soia  
sare, piper  
2 linguri ulei de măsline

**REȚETĂ**

- 1 | Tăiați aripile de pui în jumătate, separându-le în zona articulației.
- 2 | Puneți toate ingredientele într-un bol mare și adăugați aripioarele. Amestecați bine pentru a le acoperi complet. Acoperiți-le cu folie alimentară și lăsați-le la marinat timp de 12 ore.
- 3 | Introduceți tava de grătar în aparat și puneți jumătate din aripioarele de pui în coșul aparatului.
- 4 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți jumătate din aripioarele de pui în coșul aparatului. Așezați grătarul pe raftul din mijloc, cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa.
- 5 | Versiunea digitală: Selectați modul PUI LA CUPTOR și gătiți 17 minute, întorcând după 12 minute, apoi repetați pentru tranșa a doua.
- 6 | Versiunea mecanică: Gătiți la 170°C timp de 17 minute, întorcând după 12 minute, apoi repetați pentru tranșa a doua.

**SUGESTIE**

Alegeți marinata în funcție de gustul dvs : sos barbecue, condimente, ardei iute sau usturoi.



## SOMON TERIYAKI

4 ✨

5  
Min. 23  
Min. **INGREDIENTE**

1 kg g file de somon  
260 ml sos teriyaki

2 linguri semințe de susan


**REȚETĂ**

- 1 | Marinați fileurile de somon în sosul teriyaki timp de 30 de minute.
- 2 | Introduceți tava de grătar în aparat.
- 3 | Versiunea digitală: Preîncălziți folosind modul GRIL la 200°C timp de 15 minute, apoi așezați fileurile de pește în coș, pe tava de grătar și gătiți-le 10 minute.
- 4 | Versiunea mecanică: Setati la 200°C și lăsați să se preîncălzească bine, apoi puneți fileurile de somon în coș pe tava de grătar și gătiți timp de 10 minute.
- 5 | Presărați cu semințe de susan și serviți cu orez.



## FRIPTURĂ

4 ✨

15  
Min. 60  
Min. 

## INGREDIENTE

1.6 kg cartofi  
6 g boia de ardei  
sare

60 ml ulei  
8 fripturi (mușchi, aprox. 200 g fiecare)  
piper


## REȚETĂ

- 1 | Curățați cartofii și tăiați-i în pai de 2 cm grosime. Așezați pe prosop să se usuce cât mai mult posibil, apoi vărsați-i într-un castron. Adăugați boia și sare, apoi amestecați astfel încât cartofii să fie acoperiți uniform. Adăugați uleiul și amestecați.
- 2 | Transferați jumătate din cartofi pe tava de grătar și puneți-o în aparat. Setați modul CARTOFI PRĂJIȚI la 200°C timp de 25 de minute și începeți să găti. Amestecați cartofii o dată sau de două ori în timpul gătitului.
- 3 | Odată gătiți, turnați cartofii prăjiți într-o vas și puneți-i deoparte. Pune două fripturi pe tava grătarului fierbinte și introduceți cosul de gătit în aparat. Setați modul GRIL la 200°C pentru 4-6 minute, în funcție cât de gătită vreți să fie friptura. Porniți programul și întoarceți fripturile la jumătatea timpului de gătit.
- 4 | Odată ce programul s-a terminat, repetați procesul cu restul fripturilor.



## CRUMBLE DE COD CU FENICUL CROCANȚ

4 ✨

25  
Min. 13  
Min. **INGREDIENTE**

9 g parmezan ras  
20 g unt  
6 g pesmet  
2 lingurițe de ierburi aromatice Provence  
100 g chorizo

4 bulbi de fenicul  
sare, piper  
60 ml ulei de măsline  
8 file de cod

**REȚETĂ**

- 1** | Puneți parmezanul, untul, pesmetul și ierburile aromatice într-un bol de mixer. Îndepărtați pielea de pe chorizo, tăiați în bucăți mici și adăugați în vasul mixerului. Amestecați până când se obține un aluat sfărâmicios.
- 2** | Introduceți tava de grătar în aparat. Clătiți și tocați feniculul. Așezați-le în vasul de gătit apoi condimentați cu sare și piper și stropiți cu măsline ulei. Setează modul GĂTIRE LA ABURI pentru 5 minute.
- 3** | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți feniculul pe grătar, asezonați cu sare și piper, și stropiți cu ulei de măsline. Așezați grătarul pe raftul din mijloc, cu tava de picurare în partea de jos și umplută cu apă. Setează modul PEȘTE pentru 10 minute.
- 4** | Adăugați fileurile de cod acoperite cu crumble-ul de chorizo în coșul aparatului. Setează modul GĂTIRE CU AER CALD pentru 8 minute. Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, adăugați fileurile de cod acoperite cu crumble de chorizo. Setează modul CARTOFI PRĂJIȚI timp de 10 minute.



# PIEPT DE RAȚĂ ȘI CARTOFI PRĂJIȚI

4\*

20  
Min.

80  
Min.

### INGREDIENTE

500 g morcovi  
2 linguri ulei de sămăburi de struguri  
1 lingură sirop de arțar  
1 linguriță de cimbru

sare, piper  
2 piept de rață  
1 linguriță pătrunjel uscat

### REȚETĂ

- 1 | Curăță morcovii. Împărțiți în patru, pe lungime, apoi tăiați în bucăți de 5 cm. Se pun într-un bol și se amestecă cu uleiul, siropul de arțar, cimbru, sare și piper.
- 2 | Marcați pielea într-un model de grilă, fără a tăia carnea. Se condimentează cu sare, piper și pătrunjel. Într-o tigaie încinsă se rumenește carnea timp de un 1 minut pe fiecare parte, apoi aruncați excesul de grăsime.
- 3 | Introduceți tava de grătar și divizorul în aparat. Apăsați butonul Sincronizare și selectați modul CARTOFI PRĂJIȚI pentru P1. Pentru P2, selectați modul CARNE. Mai întâi, adăugați cartofi prajiti.
- 4 | Când sună cronometrul, amestecați cartofii prăjiți și puneți un piept de rață în cealaltă parte a separatorului. Reluați gătitura. După 7 minute, întoarceți carnea, apoi continuați gătitura.
- 5 | Odată ce programul s-a terminat, repetați procesul cu a doua tranșă.





## CONOPIDĂ LA CUPTOR CU SOS DE LĂMÂIE

4\*

15  
Min.

15  
Min.



### INGREDIENTE

2 conopide mici  
60 ml ulei de măsline  
60 g tahini

200 ml ulei de măsline  
100 ml suc de lămâie  
sare, piper

### REȚETĂ

- 1 | Înlăturați frunzele de conopidă, apoi tăiați-o în sferturi și scoateți cotorul. Tăiați fiecare sfert în buchețele și punețile într-un bol mare.
- 2 | Adăugați cele 2 linguri de ulei de măsline, sarea și piperul, apoi amestecați bine.
- 3 | Așezați amestecul în coșul aparatului Easy Fry & Grill (faceți acest lucru în 2 tranșe dacă este nevoie).
- 4 | Versiunea digitală: Selectați modul **CARTOFI PRĂJIȚI** pentru 15 minute, amestecând la jumătatea intervalului.
- 5 | Versiunea mecanică: Gătiți la 180°C timp de 15 minute, amestecând la jumătatea intervalului.
- 6 | Între timp, amestecați tahini, uleiul de măsline și suc de lămâie pentru a face un sos de servit cu conopida.



## SAMOSAS CU CIOCOLATĂ ȘI BANANE

4 ✨

15  
Min. 10  
Min. 

## INGREDIENTE

8 foi de aluat foietaj  
ulei neutru  
50 g cacao măcinată  
4 banane tăiate în felii de 1 cm

200 ml lapte  
200 g ciocolată  
2 gălbenușuri

## REȚETĂ

- 1 | Tăiați folia de aluat în 4 bucăți pe lungime. Ungeți aluatul. Puneți niște pudră de cacao și o felie de banană în mijlocul fiecărei foi. Îndoiiți.
- 2 | Încălziți laptele într-o cratiță și amestecați ciocolata. Bateți până la o omogenizare.
- 3 | Ungeți samosasele cu gălbenuș de ou.
- 4 | Introduceți tava standard în coșul de gătit și puneți samosasele pe el. Setati modul GĂTIRE LA AER CALD la 180 °C pentru 10 minute. Apoi repetați cu a doua tranșă.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry 9 in 1, asezati tava de picurare în partea de jos a aparatului. Puneți treptat samosasele în coșul de gătit fără a le suprapune și setați modul CARTOFI PRĂJIȚI la 180°C timp de 10 minute. Apoi repetați cu a doua tranșă.



## CHEC CU IAURT

4 ✨

15  
Min. 50  
Min. 

## INGREDIENTE

2 albușuri  
150 g zahăr  
Se unge forma de tort și se  
presară cu făină  
2 galbenusuri

125 g iaurt strecurat  
85 g unt înmuiat, ușor sărat  
150 g făină cernută  
0.5 pliculețe de praf de copt

## REȚETĂ

- 1 | Bateți albușurile spumă. Adăugați jumătate de zahăr și formați o beza. Dați deoparte. Ungeți forma de chec și presarați-o cu făină.
- 2 | Amestecați restul de zahăr, galbenusurile, iaurtul și untul. Adăugați făina și drojdia apoi oul bătut. Se toarnă în formă.
- 3 | Introduceți tava de grătar în coșul de gătit. Puneți forma în coș. Setati modul DESERT la 160°C timp de 50 de minute.
- 4 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți forma pe raftul din mijloc al aparatului. Închideți ușa. Setati modul DESERT la 160°C pentru 50 de minute





## CRUMBLE CU MERE ȘI FRUCTE ROȘII

4 ✨

20  
Min. 30  
Min. **INGREDIENTE**

8 mere Golden	240 g unt
500 g amestec de fructe de pădure roșii	300 g făină
60 g zahăr brun	200 g zahăr
30 g făină de porumb	100 g ovăz rulat

**REȚETĂ**

- 1 | Curățați merele de coajă, îndepărtați semințele și tăiați în bucăți de 2 cm. Într-un mare bol, amestecați împreună merele, fructe de pădure, zahărul brun și făina de porumb. Turnați totul într-o tavă de copt.
- 2 | Introduceți tava de grătar în coșul de gătit și puneți coșul în aparat. Setați modul DESERT la 190°C timp de 15 de minute.
- 3 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți forma pe raftul din mijloc al aparatului. Închideți ușa. Setați modul DESERT la 190°C pentru 15 de minute.
- 4 | Între timp, într-un castron mare, amestecați împreună untul înmuiat, tăiat în bucăți, făina, zahărul și ovăzul. Lucrați aluatul cu mâna până când obțineți o textură sfărâmicioasă.
- 5 | Întindeți crumble-ul peste fructe și reporniți modul DESERT la 190°C pentru încă 15 minute.



## BEZELE CU MERE

4 ✨

25  
Min. 20  
Min. **INGREDIENTE**

8 mere  
4 albușuri  
80 g zahăr

60 g alune  
60 g chipsuri de ciocolată

**REȚETĂ**

- 1 | Tăiați vârful merelor pe lățime, la aproximativ trei sferturi din înălțime. Scoateți miezul fără a străpunge pielea. Așezați merele și vârful lor într-un vas.
- 2 | 3 în 1: Umpleți rezervorul cu apă. Introduceți tava de grătar în coșul aparatului. Așezați vasul cu mere în coș și setați modul indicat timp de 10 minute.
- 3 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți vasul cu mere pe grătar și așezați-o pe raftul din mijloc al aparatului. Închideți ușa și setați modul DESERT pentru 10 minute.
- 4 | Între timp, puneți albușurile într-un castron și bateți cu telul electric. Odată ce albușurile sunt bătute și tari, faceți o bezea prin adăugarea treptată a zahărului, continuând să bateți tot timpul. Odată ce tot zahărul a fost adăugat, continuați să amestecați pentru 2 minute.
- 5 | Folosiți o spatulă pentru a adăuga ușor alunele tocate și chipsurile de ciocolată. Umpleți merele cu bezea și reporniți modul indicat pentru 10 minute.



## TRABUCURI DE MIGDALE

4 ✨

30  
Min. 11  
Min. **INGREDIENTE**

240 g miere  
380 g migdale măcinate  
60 g unt

60 ml apă de flori de portocal  
12 foi de aluat foietaj  
2 ouă

**REȚETĂ**

- 1** | Puneți deoparte 3 linguri de miere. Într-un bol mare, amestecați migdalele măcinate, untul topit, apa de flori de portocal și mierea. Modelați pasta în formă de sul și tăiați-o în bucăți de 7 cm.
- 2** | Tăiați foile de aluat în jumătate și puneți câte o bucată de pastă pe foaie. Ungeți de jur împrejur cu oul bătut și începeți să rulați plind marginile, până când capătă o formă de trabuc. Repetați procesul până când le rulați pe toate.
- 3** | Puneți tava de grătar în coșul aparatului, adăugați o bucată de hârtie de copt și așezați trabucurile în coș, peste hârtie.
- 4** | Versiunea digitală: Selectați modul DESERT și gătiți la 180°C timp de 8 minute, apoi adăugați mierea și continuați să mai gătiți încă 3 minute. Versiunea mecanică: Gătiți la 180°C timp de 8 minute, apoi adăugați mierea și continuați să gătiți încă 3 minute.



## ANANAS CAMELIZAT

4 ✨

10  
Min. 6  
Min. 

## INGREDIENTE

2 buc ananas (curățați)  
120 ml sirop de arțar

2 vârfuri de scorțișoară măcinată (opțional)  
Niște frunze de mentă proaspătă

## REȚETĂ

- 1 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului. Setați modul GRIL pentru a se preîncălzi pentru 15 minute.
- 2 | 9 în 1: Așezați tăvile de grătar pe rafturile de mijloc și de sus ale aparatului, cu tava de picurare jos și închideți ușa. Setați modul GRIL pentru a se preîncălzi timp de 15 minute.
- 3 | Tăiați ananasul în sferturi pe lungime. Scoateți miezul astfel încât feliile să fie plate. Amestecați ananasul cu siropul de arțar și adăugați puțină scorțișoară măcinată dacă doriți.
- 4 | Odată preîncălzit, puneți sferturile de ananas în aparat. Gătiți pentru 6 minute. Apoi repetați cu a doua tranșă.
- 5 | Când bucățile de ananas sunt grătite, scoteți-le din aparat. Lăsați-le să se răcească puțin apoi decorați cu frunze de mentă proaspete.



Puteți înlocui siropul de arțar cu zahăr de scorțișoară. Puteți servi ananasul cu cremă de vanilie de casă, rece.





# SADRŽAJ



## PREDJELA

Empanade	Samose sa mozzarelom i sušenim paradajzom
Pohovani karfiol	Falafeli
Pileće proljetne rolnice	Samose s povrćem

## GLAVNA JELA

Punjeni paradajz	Karamelizirana rebarca
Pečeno pile	Hrskavi tofu i brokula
Losos medaljoni sa šparogama	Kobasica na žaru
Punjene tikvice	Bijela riba s koricom od začinskog bilja i brokulom
Vegeterijanske proljetne rolnice s raznjicima od gljiva	Odresci s chimichurri sosom
Losos s prokulicama	Pileći bataci i krompir
Rebarca s kolutima luka	Deluxe hamburger
Medaljoni s krompiričićima	Palidžani s mozzarelom
Grilovani patlidžan s pestom	Pileća krilca
Janjeći kotleti s limunom	Teriyaki losos
Grilovani riba s paradajzom i maslinama	Odrezak s krompiričićima
Pileći zabatak mariniran u jogurtu i ruzmarinu	Bakalar s hrskavim komoračem
Hot dog na američki način	Pačja prsa sa zapečenom mrkvom
Grilovani sir s falafelom	Pečeni karfiol sa sosom od limuna

## DESERTI

Samose s bananom i čokoladom	Zapečene jabuke
Kolač od jogurta	Štapići sa bademom
Kolač sa jabukama i crvenim bobičastim voćem	Karamelizirani ananas

BS



GRIL PLOČA OD LIJEVANOG ALUMINIJA



PREGRADA

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU



BROJ OSOBA



VRIJEME  
PRIPREME



VRIJEME  
MARINIRANJA



VRIJEME  
KUHANJA



KROMPIRIČIĆI



MEDALJONI



PEČENA PILETINA



MESO



RIBA



POVRĆE



DESERT



Grill

ROŠTIJU



Air Fry

PRŽENJE NA ZRAKU



# EMPANADE

4 ✂

15 Min. 

20 Min. 



## SASTOJCI

6 komada mladog luka  
2 kašike maslinovog ulja  
700 g mljevene junetine  
2 kašike mljevene paprike

Sol, biber  
4 lista lisnatog tijesta  
2 žutanjka  
1 kašika vode

## RECEPT

- 1** | Mladi luk sitno nasjeckajte. Zagrijte ulje u velikoj tavi i zapržite luk 3 minuta. Dodajte meso i kuhajte još 10 minuta. Začinite po ukusu pa ostavite da se ohladi.
- 2** | Razvaljajte tijesto, izrežite 8 krugova od 9 cm u prečniku, stavite ohlađeno meso koje ste pripremili u sredini, ostavljajući 1 cm ruba, a zatim presavijte u polukružni oblik.
- 3** | Pomiješajte žumance i vodu. Ovom smjesom premažite empanade.
- 4** | Zatim stavite gril ploču u posudu i stavite pola empanada.
- 5** | Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite pola empanada u korpu za friteze. Stavite korpu na srednji nivo sa posudom za otkapavanje na dno. Zatvorite aparat.
- 6** | Digitalna verzija: Podesite način rada i naznačenu temperaturu i prethodno zagrijte 15 minuta. Kuhajte 10 minuta, a zatim ponovite sa ostatkom empanada.
- 7** | 2u1 mehanička verzija: zagrijavanje na 200°C tokom 15 minuta. Kuhajte 10 minuta zatim ponovite sa ostatkom namirnica.



Možete začiniti smjesu od mesa s kuminom, origanom ili bijelim lukom. Dodajte sos od paradajza ili slatkog kukuruza za još bolju smjesu.



# POHOVANI KARFIOL



## SASTOJCI

1 kg karfiola  
6 jaja  
Sol, biber  
120 g brašna

200 g prezle  
30 g curry praha  
90 ml maslinovog ulja

## RECEPT

- 1 | Narežite glavu karfiola, operite i dobro osušite ubrusom.
- 2 | Pripremite sastojke za smjesu za pohovanje: jaja umutite i začinite sa soli i biberom. Stavite brašno u posudu i pomiješajte prezlu s curryem u treću posudu.
- 3 | Umočite karfiol u jaja, zatim brašno, jaja i na kraju u prezlu.
- 4 | Umetnite grill ploču u posudu i postavite polovinu količine karfiola. Pokapajte s malo ulja i postavite režim MEDALJONI na 10 minuta, a nakon toga ponovite s drugom količinom karfiola.
- 5 | Ukoliko imate aparat Easy Fry Oven&Grill 9 u 1, karfiol stavite na grill ploču i stavite na srednji i gornji nivo pećnice, s posudom za otkapavanje na dnu. Zatvorite aparat i postavite režim KROMPIRIČI na 20 minuta. Nakon 10 minuta, zamjenite mjesta pločama.

### SAVJET

Ukoliko odlučite rezati karfiol na veće komade, kuhanje produžite za 5 minuta.



## PILEĆE PROLJETNE ROLNICE

4 ✨

35  
Min. 

40  
Min. 



### SASTOJCI

100 g rižinih rezanaca  
4 pileća odreska  
3 kašike ulja  
3 češnja bijelog luka

400 g povrća za wok  
Sol, biber  
32 lista rižinog papira

### RECEPT

- 1 | Pripremite rižine rezance prema uputama na pakiranju. Pažljivo ih ocijedite. Prerežite ih i pustite da se ohlade.
- 2 | Narežite piletinu i prepržite 5 minuta u tavi na vrućem ulju i s prženim bijelim lukom. Dodajte povrće i nastavite pržiti još 5 minuta. Dodajte rezance i ostavite da se ohladi.
- 3 | U posudu stavite toplu vodu. Rižine papire, jedan po jedan umačite u vodu i ocijedite na ubrusu. Jednu kašiku smjese stavite na papir i zamotajte kao rolnice tako da im rubove presavijete da smjesa ne ispada van. Ponovite dok niste potrošili cijelu smjesu.
- 4 | Umetnite grill ploču u posudu, stavite polovinu rolnica u posudu aparata, ostavite razmaka između njih kako se ne bi zalijepile tokom pečenja.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite polovinu rolnica u košaru. Stavite košaru na srednju rešetku s posudom za otkapavanje na dno. Zatvorite vrata.
- 6 | Digitalna verzija: Postavite AIR FRY režim na 160°C i na 20 minuta, okrenite ih na polovini pripreme i ponovite s ostatkom rolnica.
- 7 | 2 u 1 mehanička verzija: Postavite na 160°C na 20 minuta, preokrenite na pola pečenja, ponovite s ostatkom rolnica.

SAVJET

Poslužite s mentom, salatom i soja sosom.



# SAMOSE SA MOZZARELOM I SUŠENIM PARADAJZOM

4 ✨

25  
Min. 🥣

10  
Min. ☕



## SASTOJCI

4 komada sušenog paradajza u ulju  
8 okruglih listova tijesta

3 kašike ulja  
16 kuglica mozzarele ili 16 kockica

## RECEPT

- 1** | Prerežite svaki paradajz na četvrtine. Tijesto narežite na pola da dobijete 2 polukruga. Odrežite 2 cm rubova kako bi dobili trake od 13 cm.
- 2** | Svaku traku presavijte na pola i lagano premažite uljem. Mozzarella kuglicu i komadić paradajza stavite na dno trake, Zamotajte u oblik trokuta samose i premažite uljem.
- 3** | Umetnite grill ploču u aparat i postavite samose bez preklapanja. Postavite AIR FRY režim i kuhajte 10 minuta.
- 4** | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, postepeno stavite samose u košaru s posudom za otapavanje na dnu. Zatvorite aparat i postavite na režim KROMPIRIĆI na 190°C i pržite 20 minuta.



# FALAFELI

4 ✨

20 Min. 

30 Min. 



## SASTOJCI

750 g kuhanog slanutka  
3 grančice peršuna  
6 grančica korijandera  
2 kašičice kima  
Sol, biber

2 kašike tahini paste (susamove paste)  
2 češnja bijelog luka  
2 crna luka  
2 kašike maslinovog ulja

## RECEPT

- 1** | Promiješajte slanutak, peršun, korijander, kim i prstohvat soli i bibera te tahini paste sve dok ne dobijete glatku smjesu.
- 2** | Dodajte sjeckani bijeli i crni luk i dobro izmiješajte rukom te napravite kuglice. Umetnite grill ploču u posudu i stavite falafel te pospite s malo maslinovog ulja.
- 3** | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite falafel u košaru. Košaru stavite na srednji nivo s posudom za otkapavanje na dnu. Zatvorite vrata.
- 4** | Digitalna verzija: Postavite režim i temperaturu na 15 minuta, okrenite falafele na pola pripreme i ponovite sa ostatkom falafela.
- 5** | 2u1 mehanička verzija: postavite na 170°C i na 15 minuta, okrenite na pola vremena pripreme i ponovite sa ostatkom falafela.

### SAVJET

Tahini pastu možete kupiti u specijaliziranim trgovinama. Falafel poslužite s toplom pogačom s mentom, jogurtom i kriškama paradajza.



## SAMOSE S POVRĆEM



### SASTOJCI

500 g karfiola  
300 g zamrznutog graška  
200 g feta sira  
2 kašičice curry praha

Sol, biber  
12 kora lisnatog tijesta  
2 žutanjka  
1 kašika maslinovog ulja

### RECEPT

- 1** | Karfiol narežite na srednje komade i isperite. Stavite grašak i karfiol u posudu aparata. Pokrenite način rada na naznačeno vrijeme.
- 2** | Izvadite kuhano povrće i stavite u veliku posudu. Dodajte izmrvljenu fetu, curry prah, prstohvat soli i bibera. Izgnječite viljuškom da nastane gruba smjesa.
- 3** | Narežite listove tijesta na jednake polovice. Presavijte ih na pola preklapajući zaobljeni dio prema sredini desnog ruba. Stavite kašiku smjese prema kraju trake za tijesto, a zatim preklopite da stvorite trokut. Nastavite preklapati dok ne potrošite svu smjesu a zatim premažite višak tijesta sa malo žumanjka i zalijepite ga na samose.
- 4** | Ponavljajte dok niste potrošili smjesu. Umetnite grill ploču u posudu zatim u nju stavite polovicu samosa i namažite uljem.
- 5** | Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite samose u košaru friteze. Stavite košaru na srednji nivo s posudom za otkapavanje na dno. Zatvorite aparat.
- 6** | Digitalna verzija: Postavite program i naznačeno vrijeme, okretanjem samose nakon pola vremena kuhanja. Zatim ponovite s drugom serijom.
- 7** | 2. az 1-ben mechanikus változat: Süsse 170°C-on 15 percig, a sütés felénél fordítsa meg a samosákat. Ismételje meg ugyanezt a második adaggal.



## PUNJENI PARADAJZ

4 ✂

20  
Min. 10  
Min. **SASTOJCI**

500 g mesa za kobasice  
250 g mljevene junetine  
20 grančica vlasca

12 komada sušenog paradajza  
sol i biber  
8 komada paradajza

**RECEPT**

- 1 | U velikoj posudi pomiješajte meso s vlascem, sitno nasjeckanim sušenim paradajzom i prstohvatom soli i bibera.
- 2 | Odrežite 1/3 vrhova paradajza horizontalno. Uklonite unutrašnjost paradajza i dodajte pripremljenu smjesu. Stavite ih na pladanj i vratite vrhove paradajza.
- 3 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite pladanj na gril ploču i stavite ga na gornju policu svog Easy Fry Oven & Grill aparata, s posudom za otkapavanje na dnu. Zatvorite aparat i postavite način rada GRILL (200°C) na 33 minute.
- 4 | Umetnite grill ploču u aparat i stavite pladanj sa punjenim paradajzom na vrh. Postavite AIR FRY način rada na 10 minuta.



## PEČENO PILE

4\*

5  
Min.

50  
Min.



### SASTOJCI

7 češnja bijelog luka  
Pile od cca 1.6 kg

3 kašike maslinovog ulja  
Sol, biber

### RECEPT

- 1 | Ogulite i narežite bijeli luk. Premažite pile s uljem i dobro začinite te dodajte bijeli luk.
- 2 | Umetnite grill ploču u posudu i stavite pile u posudu.
- 3 | Digitalna verzija: postavite PEČENA PILETINA program za pile i vrijeme kako je predviđeno.
- 4 | 2 u1 mehanička verzija: postavite 50 min na 200°C.

### SAVJET

Tačna temperatura kuhanja za piletinu ovisi o težini pileta. Kako bi provjerili je li pečena, s nožem malo probodite prsa, ako je gotovo, curit će bistar sok.



## LOSOS MEDALJONI SA ŠPAROGAMA

4\*

15  
Min.44  
Min.

## SASTOJCI

900 g lososa  
6 bjelanjaka  
120 g prezle  
3 g grčkih začina

2 vezice šparoga  
Maslinovo ulje  
Sol

## RECEPT

- 1 | Koristite nož za fileiranje da uklonite svu kožu, pa losos narežite na komade od 5 cm.
- 2 | Bjelanjke stavite u posudu. Stavite prezlu i grčki začin na tanjur i izmiješajte.
- 3 | Lagano umočite losos u bjelanjke i pustite da se višak ocijedi. Pospite prezlu po lososu, promiješajte i otresite višak.
- 4 | Operite i narežite šparoge savijajući ih gdje se mogu prirodno slomiti. Obilno pospite maslinovim uljem i posolite.
- 5 | Umetnite grill ploču u posudu aparata. Pritisnite tipku Sinkronizacija i odaberite način rada MEDALJONI za P1. Za P2 odaberite način rada POVRĆE. Na jedan dodajte polovicu medaljona lososa na stranu pregrade i počnite kuhati. Kad se oglasi tajmer, dodajte polovine šparoga na drugu stranu i nastavite s kuhanjem. 10 minuta prije kraja kuhanja okrenite i šparoge i komadiće lososa.
- 6 | Nakon kuhanja ponovite postupak s ostatkom namirnica.

## SAVJET

Možete jelo pripremiti sa tzaziki umakom. Kako bi ga napravili izmiješajte: 370g grčkog jogurta, 60g ribanog krastavca, 2 kašičice bijelog luka u prahu, 1 kašikica soli i 2 kašikice kopa. Ohladite sos prije posluživanja.



## PUNJENE TIKVICE

4\*

15  
Min. 20  
Min. **SASTOJCI**

8 tikvica prepolovljenih na pola  
Sol, biber  
1 kg nadjeva

200 g ribanog sira  
12 g prezle

**RECEPT**

- 1** | Začinite i napunite tikvice.
- 2** | Umetnite grill ploču u aparat. Stavite punjenje tikvice u posudu. Postavite program RIBA na 10 minuta. Nakon što je gotova, ponovite s drugom turom.
- 3** | Nakon što je program gotov, pokrijte tikvice sa sirom i prezlom.
- 4** | Postavite AIR FRY program na 200°C i na 10 minuta. Nakon završetka, ponovite s preostalim tikvicama.



# VEGETARIJANSKE PROLJETNE ROLNICE S RAŽNJIĆIMA OD GLJIVA

4 ✨

30  
Min. 40  
Min. 

## SASTOJCI

2 kašičice susamovog ulja  
1 kašika ribanog đumbira  
2 nasjeckana bijela luka  
350 g ribanog kupusa  
50 g ribane mrkve  
2 narezana mlada luka

1 kašičica soja sosa  
Sol, biber  
12 listova rižinog papira  
40 ml maslinovog ulja  
250 g gljiva  
8 štapića za ražnjiće

## RECEPT

- 1 | Stavite tavu na srednje jaku vatru nekoliko minuta. Dodajte susamovo ulje, đumbir, 1 češanj bijelog luka, kupus i ribanu mrkvu. Kuhajte dok kupus ne omekša.
- 2 | Dodajte mladi luk, soja sos, sol i biber. Promiješajte i maknite s vatre.
- 3 | Napunite posudu toplom vodom i stavite čistu kuhinjsku krpu na radnu površinu. Namočite listove rižinog papira ostavljajući ih na nekoliko minuta u vodi zatim ih stavite na krpu. Stavite oko 2 kašike smjese na dno papira. Prvo zarolati lijevi i desni rub za prekrivanje smjese zatim zarolajte ostatak. Ponavljajte dok ne potrošite svu smjesu. Premažite proljetne rolnice maslinovim uljem.
- 4 | U posudi pomiješajte ostatak nasjeckanog bijelog luka, soli, soka od limete i 20 ml maslinovog ulja. Stavite gljive u posudu i promiješajte kako biste ih temeljno prekrili marinadom.
- 5 | Pokrijte i ostavite u frižideru 2 sata, promiješajte ih svako malo. Marinirane gljive nanizati na ražnjiće.
- 6 | Umetnite ploču za grill i pregradu u aparat. Kliknite tipku Sinkronizacija i odaberite način rada POVRĆE za P1. Za P2, odaberite način rada RIBA. Prvo dodajte pola proljetnih rolnica s jedne strane pregrade i počnite kuhati. Kada se oglasi tajmer, izvadite ih i stavite 4 ražnjića s druge strane pregrade. Nastavite s kuhanjem. 5 minuta prije kraja, okrenite ražnjiće i nastavite kuhanje.
- 7 | Nakon kuhanja ponovite postupak za drugu turu.

### SAVJET

Najbolje je ražnjiće servirati s sosom od putera i limuna - u šerpu za sos na laganoj temperaturi dodajte: 220 g otopljenog putera, 2 kašičice Worcestershire sosa, 2 kašike limunovog soka, 0,5 kašičice Tabasco sosa i 1 češanj bijelog luka.



## LOSOS S PROKULICAMA

4 ✦

10  
Min. 40  
Min. **SASTOJCI**

4 velika fileta lososa, svježih ili odmrznutih  
 500 g svježih prokulica  
 30 ml maslinovog ulja  
 30 ml limunovog soka

3 češnja bijelog luka  
 1 kašika senfa  
 Sol, biber  
 1 kašičica ulja

**RECEPT**

- 1** | Filete lososa pripremite tako da uklonite kosti i operete ih.
- 2** | Očistite i odrežite krajeve prokulica.
- 3** | Staviti maslinovo ulje, limunov sok, bijeli luk, senf, sol i biber u posudu i miješajte dok ne postane rijetka pjena.
- 4** | Dodajte polasosa na prokulice i promiješajte kašikom. Premažite ostatakom sosa filete lososa.
- 5** | Stavite svoj aparat u način rada SYNC i odaberite RIBA režim za P1 i Način rada POVRĆE za P2.
- 6** | Umetnite grill ploču u aparat i stavite list papira za pečenje na grilu. Premažite uljem. Stavite pregradu. S druge strane dodajte pola količine prokulica. Pokrenite program.
- 7** | Kada se oglasi tajmer, dodajte losos i nastavite s kuhanjem.
- 8** | Nakon završetka programa, izvadite losos i prokulice na tanjir i ponovite s ostatom namirnica.



## REBARCA S KOLUTIMA LUKA

4 ✂

20  
Min. 70  
Min. 

## SASTOJCI

16 svinjskih rebara  
220g smeđeg šećera  
9 g mljevene paprike  
3 g bijelog luka u prahu  
3 g crnog luka u prahu  
3 g senfa  
2 kašičice kadulje  
Sol, biber

260g brašna  
500 ml mlačenice  
4 jaja  
580 g prezle  
120 ml maslinovog ulja  
4 velike glavice luka  
560 g barbecue sosa

## RECEPT

- 1** | Svinjska rebra isperite pod hladnom vodom i osušite ubrusom. U posudi pomiješati šećer, 6 g mljevene paprike, bijeli luk, crni luk, senf, kadulju, sol i biber dok se svi sastojci ne sjedine.
- 2** | Nanesite veću količinu začina sa svake strane rebarca.
- 3** | Uzmite 4 plitke posude ili duboka tanjura. U prvu umiješati brašno, 3 gr mljevene paprike i prstohvat soli. U drugu, pomiješajte mlačenicu i jaja, pa dodati 30 g brašna iz prve posude. U treću izmiješajte zajedno prezlu, prstohvat soli i maslinovo ulje. Stavite polovinu prezle u četvrtu posudu.
- 4** | Ogulite i nasjeckajte luk na kolutove 1-2 cm. Osušite kolutiće luka na ubrusu da uklonite sav višak vlage. Pomoću viljuške stavite kolutiće luka u brašno, zatim u smjesu mlačenice i na kraju prezle. Nježno ih premažite maslinovim uljem.
- 5** | Umetnite ploču za gril i pregradu u aparat. Pritisnite tipku Sinkronizacija i odaberite način rada PEČENA PILETINA za P1. Za P2 odaberite način rada RIBA. Prvo na jednu stranu pregrade dodajte pola svinjskih rebara. Po potrebi podijelite ih na dijelove kako bi se mogli stati u aparat i stavite ih na stranu da je meso dolje. Kada se oglasi tajmer, svinjska rebra okrenuti i dodati kolutove luka na drugu stranu pregrade. Nastavite s kuhanjem. Nakon 10 minuta kuhanja, nanesite velikodušno barbecue sos na svinjska rebra i okrenite kolutove luka. Nastavite s kuhanjem.
- 6** | Nakon što su gotovi ponovite postupak s ostatkom namirnica.



## MEDALJONI S KROMPIRIĆIMA

4 ✨

30  
Min. 70  
Min. **SASTOJCI**

1.6 kg krompira  
4 kašike mljevene paprike  
4 kašike ulja  
6 pilećih filea  
Sol, biber

4 jaja  
80 g brašna  
130 g prezle  
3 kašike maslinovog ulja

**RECEPT**

- 1** | Krompir ogulite i narežite na kriške debljine 2 cm. Stavite na ubrus da se osuše što je više moguće zatim prebacite u posudu. Dodajte mljevenu papriku te posolite i promiješajte da je krompir ravnomjerno prekriven. Dodajte ulje i promiješajte zajedno.
- 2** | Uklonite sve tetive i dijelove masnoće od pilećih filea. Izrežite na komade od 4-5 cm i posolite i pobiberite.
- 3** | Pripremite sastojke za oblogu od prezle: umutiti jaje s prstohvatom soli i bibera u posudu. U drugu posudu stavite brašno, a prezlu u treću.
- 4** | Komadiće uvaljajte u brašno pa u jaje i na kraju u prezlu. Za još bogatiju oblogu ponoviti jaje i korak prezle. Stavite ih u frižider na 25 minuta.
- 5** | Umetnite ploču za gril i pregradu u aparat. Pritisnite tipku Sync i odaberite program KROMPIRIĆI za P1 i MEDALJONI za P2. Prenesite krompir na jednu stranu ploče za gril i počnite kuhati. Promiješajte jednom ili dva puta tokom kuhanja.
- 6** | Kada se oglasi tajmer dodajte medaljone na drugu stranu posude, pokapane s malo maslinovog ulja. Nastavite s programom.
- 7** | Kada završite, započnite s pripremom ostatka namirnica.



## GRILOVANI PATLIDŽANI S PESTOM

4 ✂

10  
Min. 27  
Min. **SASTOJCI**

4 patlidžana  
150 ml maslinovog ulja

Sol, biber  
200 g pesta

**RECEPT**

- 1** | Patlidžane operite i narežite na kriške cca. 5 mm debljine.
- 2** | Premažite uljem pa posolite i pobiberite.
- 3** | Umetnite ploču za roštilj u posudu i stavite patlidžane u posudu aparata u jednom sloju.
- 4** | Digitalna verzija: Postavite AIR FRY na 170°C na 20 minuta, okrećući na pola kuhanja. Premažite pestom i vratite na AIR FRY 2 minute.
- 5** | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 170°C na 20 minuta, okrećući na pola kuhanja, zatim premažite s pestom i pecite dalje još 2 minute.
- 6** | Premažite pestom i stavite na GRILL 5 minuta (digitalna verzija) i na 200°C tokom 5 minuta (2u1 mehanička verzija).



## JANJEĆI KOTLETI S LIMUNOM

4\*

10  
Min. 15  
Min. 

## SASTOJCI

1.5 organski limun  
6 češnja bijelog luka

16 malih janjećih kotleta

## RECEPT

- 1 | Skinite koricu s limuna. Ogulite bijeli luk i sitno nasjeckajte koristeći tučak. Dodajte limunovu koricu i 2 kašičice maslinovog ulja.
- 2 | Stavite kotlete u smjesu i marinirajte u frižideru 4 sata.
- 3 | Umetnite ploču za gril u posudu i stavite kotlete u posudu aparata.
- 4 | Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite kotlete na gril ploču. Stavite ploču za gril na gornju razinu s posudom za otkapavanje na dnu. Zatvorite aparat.
- 5 | Digitalna verzija: Postavite način GRILL na 200°C uz prethodno zagrijavanje od 15 minuta. Kuhajte 10 minuta kotlete, te ih okrenite na pola kuhanja.
- 6 | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 200°C i prethodno zagrijavajte 15 minuta. Kuhajte 10 minuta, na pola vremena kuhanja okrenite kotlete.

SAVJET

Kada marinirate meso, dodajte svježe začine, tamjan, origano.



## GRILOVANA RIBA S PARADAJZOM I MASLINAMA

4 ✦

20  
Min. 

18  
Min. 



### SASTOJCI

1 limun  
8 stabljika peršuna  
2 čehna bijelog luka  
4 paradajza

100 g maslina bez košpica  
120 ml maslinovog ulja  
8 fileta ribe  
Sol, biber

### RECEPT

- 1** | Naribajte koricu limuna pa iscijedite limun. Nasjeckajte peršun i bijeli luk zatim narežite paradajz na kockice i narežite masline. Pomiješajte, dodajte maslinovo ulje i ostavite sa strane.
- 2** | Zatim filete ribe premažite uljem, začinite solju i biberom.
- 3** | Postavite ploču za gril u aparat.
- 4** | Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite ploču za gril na gornju razinu vašeg aparata. Zatvorite aparat.
- 5** | Digitalna verzija: Postavite GRILL režim na 200°C i prethodno zagrijte 15 minuta pa ubacite filete i nastavite kuhati 5 minuta.
- 6** | Mehanička verzija 2u1: Postavite filete u posudu, zagrijanu na 200°C koju ste zagrijali 15 minuta. Kuhajte još 7 minuta.
- 7** | Poslužite s sosom.

**SAVJET**

Poslužite filete sa povrćem i rižom.



# PILEĆI ZABATAK MARINIRAN U JOGURTU I RUZMARINU

4 ✱

20  
Min. 35  
Min. 

## SASTOJCI

8 pilećih bataka s zabatkom  
500g grčkog jogurta  
9 cl Dijon senfa

8 čehna bijelog luka  
2 grančice svježeg ruzmarina  
Sol, biber

## RECEPT

- 1** | Uklonite kožu s pilećih bataka zatim ih stavite u veliku posudu.
- 2** | Pomiješajte jogurt, senf, nasjeckani bijeli luk, prstohvat soli, biber i nasjeckani ruzmarin. Rasporedite smjesu preko pilećine i stavite posudu u frižider. Ostavite da se marinira 4 sata.
- 3** | Postavite ploču za gril u aparat.
- 4** | Digitalna verzija: Postavite na program PEČENA PILETINA na 200°C i zagrijavajte 15 minuta, a zatim stavite meso u vaš aparat. Kuhajte 35 minuta, okrećući komade mesa na pola kuhanja.
- 5** | Mehanička verzija 2u1: Postavite pileće zabatke u posudu aparata i staviti na 200°C na 30 minuta. Okrenite na pola kuhanja.



**SAVJET**

Poslužite sa salatom i pečenim krompirom.



## HOT DOG NA AMERIČKI NAČIN

4\*

0  
Min.

30  
Min.



### SASTOJCI

8 Hot dog kobasica  
1.5 glavica ljubičastog luka  
2 kašike ulja  
10 cherry paradajza

8 kiselih krastavaca  
8 hot dog peciva  
8 kašika kečapa  
8 kriški sira

### RECEPT

- 1 | Kobasice pripremite potapanjem u lonac za kuhanje vode na vrijeme naznačeno na ambalaži.
- 2 | Luk nasjeckajte i zapržite na zagrijanom ulju u tavi za prženje tokom 5 minuta na srednjoj temperaturi. Pomiješajte s paradajzom narezanim na četvrtine i kiselim krastavcima narezanim na kockice.
- 3 | Peciva prepолоvite, namažite sa kečapom pa ukasite smjesom povrća, kobasica i narezanog sira.
- 4 | Umetnite ploču za gril u posudu i stavite hrenovke u posudu aparata.
- 5 | Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite hrenovke na gril ploču i gurnite na srednju razinu vašeg Easy Fry Oven&Grill aparata.
- 6 | Digitalna verzija: Postavite način PIZZA na 170°C 5 minuta.
- 7 | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 170°C na 5 minuta.

SAVJET

Zabavite se sa crtanjem kečapom po pecivu kao što to rade u Americi.



## GRILOVANI SIR S FALAFELOM

4 ✦

25  
Min. 80  
Min. **SASTOJCI**

- 50 g sirovog slanutka
- 3 grančice peršuna
- 6 grančica korijandera
- 2 male kašike kumina
- Sol biber
- 2 male kašike tahinija (pasta od susama)
- 2 čehna bijelog luka
- 2 glavice crvenog luka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 230 g halumi sira
- 1 kašika maslinovog ulja

**RECEPT**


- 1** | Sirovi slanutak potopite u litar vode najmanje 12 sati. Miješajte zajedno natopljeni slanutak, peršunov list, korijander, kim, prstohvat soli, prstohvat bibera i pastu od susama (tahin) sve dok ne dobijete čvrstu smjesu.
- 2** | Dodajte sjeckani bijeli i crveni luk zatim dobro promješati rukom i oblikovati kuglice veličine oraha.
- 3** | Ubacite ploču za gril i pregradu u aparat. Pritisnite tipku Sync i odaberite program KROMPIRIĆI za P1. Za P2, odaberite program MESO.
- 4** | Stavite falafel na jednu stranu posude i pokapajte maslinovim uljem. Počnite s kuhanjem. Okrenite dva ili tri puta tokom kuhanja.
- 5** | U međuvremenu pripremite halumi sir. Isjecite ga na 8 jednakih dijelova. Premažite ih uljem.
- 6** | Kada se tajmer oglasi, postavite halumi sa druge strane pregrade i nastavite kuhati. Okrenite sir na pola kuhanja.
- 7** | Kada se skuha, ponovite postupak sa drugom serijom.





## KARAMELIZIRANA REBARCA

4\*

15  
Min. 65  
Min. 

## SASTOJCI

2,3 kg svinjskih rebara

4 kašike mješavine začina za roštiljanje

150 ml roštilj sosa

## RECEPT

**1** Skinite tanku bijelu kožicu duž kostiju, a zatim potpuno prekritje reba mješavinom začina. Stavite u frižider, najbolje preko noći.

**2** Ubacite ploču za roštilj u aparat. Postavite reba na roštilj, vodeći računa da kosti dodiruju roštilj i da je meso na vrhu. Pokrijte folijom, čvrsto pričvrstite oko mesa da se ne pomjera tokom pečenja. Podesite režim AIR FRY na 180°C 60 minuta. Kada vrijeme istekne, ponovo pokrenite isti način rada na 180°C na daljnjih 60 minuta.

**3** Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite reba na roštilj, vodeći računa da kosti dodiruju roštilj i da je meso na vrhu. Pokrijte folijom, čvrsto pričvrstite oko mesa da se ne pomjera tokom pečenja.

Postavite ploču za roštilj na srednju policu sa posudom za otkapavanje na dnu. Zatvorite vrata i postavite režim MESO na 60 minuta. Kada istekne vrijeme, ponovo pokrenite isti program na daljnjih 60 minuta.

**4** Provjerite da li se kosti lako odvajaju od mesa, a zatim skinite aluminijsku foliju i premažite sosom za roštilj. Ponovo pokrenite režim AIR FRY na 5 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, provjerite da li se kosti lako odvajaju od mesa, a zatim uklonite aluminijsku foliju i premažite je sosom za roštilj. Ponovo pokrenite režim MESO na 5 minuta.





## HRSKAVI TOFU I BROKULA

4 ✨

10  
Min. 44  
Min. **SASTOJCI**

450 g brokule  
2 kašičice bijelog luka u prahu  
1 kašičica crnog luka u prahu  
Sol

50 ml maslinovog ulja  
450 g čvrstog tofua  
100 g prezle

**RECEPT**

- 1** | Brokulu narežite na cvjetice srednje veličine.
- 2** | U velikoj posudi pomiješajte 30 ml vode sa 1 kašičicom bijelog luka u prahu, crnog luka u prahu i soli. U smjesu dodajte cvjetice brokule, dodajte 30 ml maslinovog ulja i miješajte dok se cvjetići potpuno ne prekriju.
- 3** | U većoj posudi pomiješajte prezlu, preostali bijeli luk u prahu i sol.
- 4** | Narežite tofu na pravougaone komade debljine oko 1 cm. Stavljajte pravougaonike tofua u prezlu jedan po jedan da ih dobro prekrijete.
- 5** | Umetnite ploču za roštilj i pregradu u aparat. Kliknite na tipku Sync i izaberite režim MEDALJONI za P1. Za P2 izaberite režim POVRĆE. Prvo dodajte tofu i premažite maslinovim uljem. Kada se tajmer oglasi, dodajte brokulu i nastavite sa kuhanjem. Promiješati nekoliko puta tokom kuhanja.
- 6** | Kada se program završi, ponovite postupak sa preostalim sastojcima.



## KOBASICA NA ŽARU

4 ✦

10  
Min. 10  
Min. 

## SASTOJCI

6 g meda  
2 kašike Dijon senfa  
2 kašike zrnastog senfa  
4 grančice majčine dušice

Sol biber  
1,4 kg Toulouse kobasice u jednom komadu

## RECEPT

- 1** | Pomiješajte med, senf, majčinu dušicu, prstohvat soli i bibera.
- 2** | Okrenite kobasicu, a zatim umetnite dva ražnjića po dužini kako biste je držali na mjestu.
- 3** | Premažite mješavinom senfa.
- 4** | Postavite ploču za roštilj u aparat.
- 5** | Digitalna verzija: Postavite način rada GRILL na 200°C i zagrijte 15 minuta. Stavite kobasicu u zdjelu i kuhajte 10 minuta, okrećući na pola kuhanja.
- 6** | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 200°C i zagrijte 15 minuta, a zatim stavite kobasicu u posudu. Kuhajte 10 minuta, okrećući na pola kuhanja.

## SAVJET

Poslužite uz domaći pire krompir sa senfom: Oguliti i skuhati 1 kg krompira. Ocijedite i izgnječite sa 25 gr putera, 2 supene kašike senfa, 150 ml mlijeka, so i biber.



## BIJELA RIBA SA KORICOM OD ZAČINSKOG BILJA I BROKULOM

4 

20  
Min. 

25  
Min. 



### SASTOJCI

2 veće glavice brokule  
60 g putera  
120 g prezle  
6 kašika sjeckanog peršuna

Sol, biber  
8 fileta bakalara (8x120 g)  
8 g senfa

### RECEPT

- 1 | Brokulu operite i narežite na male cvjetiče.
- 2 | Ubacite grill ploču u aparat i stavite cvjetiče brokule u posudu.
- 3 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite ih u korpu za friteze i gurnite je na srednju policu vašeg Easy Fry Oven & Grill aparata. Stavite posudu za otkapavanje napunjenu vodom na dno.
- 4 | Postavite na RUČNI način kuhanja na 150°C na 15 minuta, okrećući brokulu na pola kuhanja.
- 5 | U međuvremenu otopite puter, pomiješajte sa prezlom, peršunom, soli i biberom. Gornji dio ribljih fileta premažite senfom, dodajte biljne prezle i dobro pritisnite da se zalijepe.
- 6 | Kada se tajmer oglasi, stavite riblje filete na brokule i staviti da se peku na RIBA režimu na 170°C i 10 minuta.



## ODRESKI SA CHIMICHURRI SOSOM

4\*

15  
Min. 17  
Min. 

## SASTOJCI

8 odrezaka, svaki otprilike 200 g  
6 cl crnog vinskog sirćeta  
1 limun  
8 čehna bijelog luka

12 grančica peršuna  
120 ml maslinovog ulja  
Sol, biber  
1 kašičica pahuljica čilija

## RECEPT

- 1** Izvadite meso iz frižidera i ostavite da odstoji na sobnoj temperaturi najmanje 30 minuta prije pečenja.
- 2** U međuvremenu pripremite chimichurri sos. U posudu zajedno pomiješajte limunov sok, sjeckani, očišćeni bijeli luk, sjeckani peršun i ulje. Dodajte prstohvat soli i bibera i čili.
- 3** Postavite ploču za roštilj u aparat.
- 4** Digitalna verzija: Postavite način rada GRILL na 200°C i zagrijte 15 minuta. Odreske posolite i pobiberite pa ih stavite u posudu i pecite po 2 minuta sa svake strane.
- 5** Mehanička verzija 2u1: Zagrijte na 200°C, a zatim odreske začinite soli i biberom i stavite ih u posudu aparata. Pecite po 2 minuta sa svake strane.

SAVJET

Podesite vrijeme kuhanja ovisno o tome da li više volite dobro pečen ili slabo pečen odrezak.



## PILEĆI BATACI I KROMPIR

4

10  
Min.80  
Min.

## SASTOJCI

8 pilećih bataka  
5 g mljevene paprike  
2 kašičice začinskog bilja  
2 kašičice smeđeg šećera  
Sol, biber

100 ml maslinovog ulja  
8 krompira  
2 kašičice sušenog peršuna  
2 kašičice čilija u prahu

## RECEPT

- 1 | Posušite pileće batak papirnim ubrusom. Stavite ih u veliku posudu.
- 2 | U manjoj posudi pomiješajte 3 g mljevene paprike, začinskog bilja, smeđi šećer, so i biber. U posudu sa piletinom dodajte 40 ml maslinovog ulja i pospite začinima, miješajući dok se piletina potpuno ne obloži.
- 3 | Krompir operite i narežite na kockice. Stavite ih u veliku posudu. Dodajte 60 ml maslinovog ulja, 2 kašičice mljevene paprike, peršun, čili, so i biber i dobro promiješajte da krompir prekrijete začinima.
- 4 | Umetnite ploču za roštilj i pregradu u aparat. Kliknite na tipku Sinhronizacija i izaberite režim KROMPIRIĆI za P1. Za P2 odaberite način PEČENA PILETINA. Prvo dodajte polovinu kriški krompira. Kada se tajmer oglasi, stavite 4 pileća batka na drugu stranu pregrade i nastavite sa kuhanjem. Nakon 10 minuta okrenite piletinu, a zatim nastavite sa kuhanjem. Kada je pečeno, ponovite postupak sa drugom serijom.



## DELUXE HAMBURGER

4 ✦

10  
Min. 

12  
Min. 



### SASTOJCI

800 g mljevenog junećeg mesa  
2 čehna bijelog luka  
4 kašičice soja sosa  
3 kašike maslinovog ulja

Sol  
6 peciva za hamburger  
8 listova zelene salate  
3 paradajza

### RECEPT

- 1 Pomiješajte mljeveno meso, pasirani bijeli luk, soja sos i maslinovo ulje. Začinite solju. Ručno oblikujte pljeskavice.
- 2 Umetnite ploču za roštilj u posudu i stavite peciva za hamburgere u posudu za aparat.
- 3 Digitalna verzija: Postavite na PIZZA način rada na 4 minute.
- 4 2u1 mehanička verzija: Postavljeno na 180°C na 4 minute.
- 5 Skinite peciva i držite ih toplim ispod komada aluminijske folije, a zatim stavite pljeskavice u posudu.
- 6 Digitalna verzija: Podesite za pečenje na GRILL način rada na 8 minuta, povećavajući ili skraćivanje vremena kuhanja za 2 minute u zavisnosti od željenog rezultata.
- 7 2u1 mehanička verzija: Postavljeno na 200°C na 8 minuta, povećavajući ili smanjujući vrijeme kuhanja za 2 minute ovisno o željenom rezultatu. Iukrasite pecivo zelenom salatnom, postavite kriške paradajza i pljeskavicu pečenu na žaru, pa poslužite toplo.

### SAVJET

Napravite sos tako što ćete pomiješati: 1 kašiku senfa od cijelog zrna, 2 kašike jakog senfa, 1 žumance i 1 kašiku ulja prije dodavanja 1 kašike gustog kajmaka.



## PATLIDŽANI SA MOCARELOM

4\*

15  
Min. 23  
Min. **SASTOJCI**

2 patlidžana  
so, biber  
4 loptice mocarele

100 g gotovog paradajz sosa  
12 g naribanog parmezana

**RECEPT**

- 1** | Operite i izrežite patlidžan na kriške od 5 mm debljine. Začinite solju i biberom.
- 2** | **3u1:** Napunite spremnik vodom. Umetnite grill ploču u aparat. Postavite kriške patlidžana u posudu. Postavite program naznačen na 15 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1 stavite kriške patlidžana i roštilj ploču na srednju policu vašeg aparata Easy Fry Oven & Grill, sa posudom za otkapavanje na dnu. Zatvorite i podesite gril na 200°C na 15 minuta.
- 3** | U međuvremenu ocijedite mocarela loptice i isjecite na krupnije komade. Ohladite kuhani patlidžan i zatim ga prelijte sosom od paradajza.
- 4** | Položite kriške patlidžana i mocarelu u malu posudu. Pospite parmezan i stavite u posudu. Ponovo pokrenite program koji je naznačen na 8 minuta. Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite sve na ploču za roštilj i ponovo pokrenite program na 8 minuta.



## PILEĆA KRILCA

4 ✦

5  
Min. 34  
Min. 

## SASTOJCI

1,6 kg pilećih krilaca  
5 kašika kečapa  
3 kašike senfa  
3 kašike paprike

3 kašike slatkog soja sosa  
so, biber  
2 kašike maslinovog ulja

## RECEPT

- 1 | Pileća krilca prepolovite razdvajajući ih na spoju.
- 2 | Stavite sve sastojke u veliku posudu i dodajte pileća krilca. Izmješajte dobro kako biste bili sigurni da su krilca u potpunosti obložena začinima. Pokrijte prozirnom folijom i ostavite da se marinira najmanje 12 sati.
- 3 | Umetnite ploču za roštilj u posudu aparata i stavite pola pilećih krilaca u posudu.
- 4 | Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite pola pilećih krilaca u korpu friteze. Postavite korpu na srednjem nivou sa posudom za otkapavanje na dnu. Zatvorite.
- 5 | Digitalna verzija: Postavite režim PEČENA PILETINA tokom 17 minuta, okretanje nakon 12 minuta, a zatim ponovite sa ostatkom krilaca.
- 6 | 2u1 mehanička verzija: Postavite na 170°C na 17 minuta, okrećući nakon 12 minuta, zatim ponovite sa ostatkom namirnica.

SAVJET

Odaberite marinadu po želji: roštilj sos, ljuti, čili, bijeli luk, itd.



## GLAZIRANI TERIJAKI LOSOS

4 ✦

5  
Min. 

23  
Min. 



### SASTOJCI

1 kg fileta lososa  
26 cl terijaki sosa

2 kašike susama


### RECEPT

- 1 | Marinirajte filete lososa 30 minuta u terijaki sosu.
- 2 | Postavite ploču za roštilj u aparat.
- 3 | Digitalna verzija: način rada za zagrijavanje GRILL na 200°C na 15 minuta, a zatim stavite riblje filete na gril ploču u posudu i pecite 10 minuta.
- 4 | 2u1 mehanička verzija: Postavljeno na 200°C i ostavite da se prethodno zagrije, zatim stavite filete lososa na gril u posudi i pecite 10 minuta.
- 5 | Pospite susamom i poslužite sa rižom.



## ODREZAK S KROMPIRIĆIMA

4 ✱

15  
Min. 60  
Min. **SASTOJCI**

1,6 kg krompira  
6 g mljevene paprike  
Sol

60ml ulja  
8 odrezaka, cca. po 200g  
Biber

**RECEPT**

- 1** | Krompir oguliti i isjeći na velike komade pomfrita debljine 2 cm. Postavite na kuhinjski ubrus da se dobro osuši, a zatim stavite u posudu. Dodajte mljevenu papriku, posolite i promiješajte da pomfrit bude ravnomjerno pokriven. Dodajte ulje i promiješajte.
- 2** | Postavite gril ploču. Dodajte pola količine pomfrita na jednu stranu gril ploče. Stavite ga u aparat. Postavite režim KROMPIRIĆI na 200°C na 25 minuta i počnite kuhati. Pomfrit promiješajte jednom ili dva puta tokom pripreme.
- 3** | Nakon što je gotov, stavite pomfrit u posudu i ostavite sa strane. Stavite dva odreska na vruću gril ploču i umetnite posudu za kuhanje u aparat. Postavite program GRILL na 200°C na 4-6 minuta, u zavisnosti od toga kakve odreske volite. Upalite program i okrenite odreske na pola puta.
- 4** | Kada se program završi, ponovite postupak sa preostalim odrescima.



## BAKALAR SA HRSKAVIM KOMORAČEM

4 ✱

25  
Min. 13  
Min. **SASTOJCI**

9 g naribanog parmezana  
20 g putera  
6 g prezle  
2 kašičice provansalskog bilja  
100g ljutih kobasica

4 lukovice komorača  
so, biber  
60ml maslina  
8 fileta bakalara

**RECEPT**

- 1** Stavite parmezan, puter, prezlu i provansalsko bilje u posudu. Uklonite kožicu sa kobasica, narežite ih na male komadiće i dodajte u posudu. Miješajte sve sastojke dok ne dobijete mrvičasto tijesto.
- 2** Umetnite ploču za roštilj u aparat. Operite i nasjeckajte komorač. Stavite ga u posudu za kuhanje, a zatim posolite i pobiberite i pokapajte maslinovim uljem. Podesite režim KUHANJE NA PARI na 5 minuta.
- 3** Ako imate aparat Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite oprani, isjeckani komorač na roštilj, posolite i pobiberite i pokapajte maslinovim uljem. Stavite roštilj na srednju policu sa posudom na dnu napunjenom vodom. Podesite režim KROMPIRIĆI na 10 minuta.
- 4** Dodajte filete bakalara prekrivene mrvičastim tijestom sa usitnjenim kobasicama u posudu za kuhanje. Postavite program AIR FRY na 8 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, dodajte filete bakalara prekrivene mrvičastim tijestom. Postavite režim KROMPIRIĆI na 10 minuta.



## PAČJA PRSA SA ZAPEČENOM MRKVOM

4 ✦

20  
Min. 

80  
Min. 

### SASTOJCI

500 g mrkve  
2 kašike ulja od košpica grožđa  
1 kašika javorovog sirupa  
1 kašičica majčine dušice

So, biber  
2 parčeta pačijih prsa  
1 kašičica suhog peršuna

### RECEPT

- 1 | Ogulite mrkvu. Isjecite je na četvrtine, po dužini, a onda izrežite na 5 dijelova. Stavite ih u posudu, dodajte ulje, javorov sirup, majčinu dušicu, so i biber i sve dobro promiješajte.
- 2 | Zarežite kožicu pačijih prsa kao rešetku, vodeći računa da ne isječete meso. Stavite so, biber i peršun. U vrućoj tavi, kratko propržite pačija prsa sa obje strane, kratko na minut i uklonite višak masnoće.
- 3 | Stavite gril ploču i pregradu u aparat. Pritisnite Sync tipku i odaberite program KROMPIRIĆI za P1. Za P2, odaberite program MESO. Prvo dodajte mrkvu.
- 4 | Poslije zvučnog signala, promiješajte komade mrkve i stavite pačija prsa sa druge strane pregrade. Nastavite sa kuhanjem. Nakon 7 minuta, okrenite meso i nastavite sa kuhanjem.
- 5 | Kada se program završi, ponovite proces za drugu turu.





## PEČENI KARFIOL SA SOSOM OD LIMUNA

4\*

15  
Min.

15  
Min.



### SASTOJCI

2 mala karfiola  
60 ml maslinovog ulja  
60 g tahini paste

200 ml maslinovog ulja  
100 ml soka od limuna  
So, biber

### RECEPT

- 1** | Očistite karfiol, uklonite lišće, isjecite ga na kriške, a zatim na cvjetove. Stavite ih u veliku posudu.
- 2** | Dodajte kašiku maslinovog ulja, so i biber i dobro promiješajte.
- 3** | Stavite gril ploču u posudu, ubacite sastojke u posudu aparata (pripremite 2 ture, ako je neophodno).
- 4** | Digitalna verzija: Uključite program KROMPIRIĆI na 15 minuta i na polovini kuhanja promiješajte.
- 5** | 2u1 manualna verzija: Podesite temperaturu na 180 °C, 15 minuta i na polovini kuhanja promiješajte..
- 6** | U međuvremenu, napravite sos koji ćete servirati uz karfiol. Pomiješajte tahin pastu, maslinovo ulje i sok od limuna.



## SAMOSE S BANANOM I ČOKOLADOM

4✱

15  
Min. 10  
Min. 

## SASTOJCI

8 listova svježih kora

Neutralno ulje

50 g mljevenog kakaoa

4 banane isjeckane na kolutiće debljine 1 cm

20 ml mlijeka

200 g čokolade

2 žumanceta

## RECEPT

**1** Isjeckajte svježu koru, po dužini na 4 trake. Premažite ih uljem. Stavite malo kakaoa i kolutić banane na sredinu svake trake i umotajte ih u trougao.

**2** U šerpicu sipajte mlijeko, zagrijte ga i dodajte čokoladu, miješajte dok ne dobijete ujednačen sos od čokolade.

**3** Svaku samosu premažite žumancetom.

**4** Stavite standardnu ploču u posudu i stavite samose unutra. Uključite program AIR FRY, 10 minuta na 180 °C. Ponovite proces za drugu turu.

**5** Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite posudu za otkapavanje na dno aparata. Polako stavlajte posude u korpu za prženje vodeći računa da se ne preklapaju. Uključite program KROMPIRIĆI na 10 minuta i 180 °C. Ponovite proces za drugu turu.





## KOLAČ OD JOGURTA

4\*

15  
Min.50  
Min.

## SASTOJCI

2 bjelanjka  
150 g šećera  
Podmažite kalup za tortu i  
pospite brašnom  
2 žumanca

125 g jogurta  
85g omekšalog, blago slanog putera  
150 g prosijanog brašna  
0.5 kesice praška za pecivo

## RECEPT

- 1 | Umutiti čvrst šlag od bjelanjaka. Dodajte polovinu šećera i dobro umutite. Stavite sa strane. Podmažite modlu za pečenje i pospite je brašnom.
- 2 | Pomiješajte ostatak šećera, žumanca i puter. Dodajte brašno i kvasac a onda i umučeni šlag. Sipajte u modlu.
- 3 | Stavite gril ploču u aparat. Stavite modlu u posudu za pečenje. Uključite program DESERT, 50 minuta na 160 °C.
- 4 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite modlu na gril ploču koja je u sredini aparata. Zatvorite Easy Fry Oven & Grill, uključite program DESERT na 50 minuta i 160 °C.





# KOLAČ SA JABUKAMA I CRVENIM BOBIČASTIM VOĆEM

4 ✨

20  
Min. 30  
Min. 

## SASTOJCI

8 jabuka sorte Zlatni delišes	240 g putera
500 g miješanog crvenog bobičastog voća	300 g brašna
60 g žutog šećera	200 g šećera
30 g kukuruznog brašna	100 g ovsenih pahuljica

## RECEPT

- Ogulite jabuke, uklonite sjemenke i isjeckajte ih na komadiće od oko 2 cm. Stavite jabuke u veliku posudu, dodajte bobičasto voće, šećer i kukuruzno brašno i sve dobro promiješajte. Stavite u posudu za pečenje.
- Stavite gril ploču u aparat, stavite posudu u činiju. Uključite program DESERT na 15 minuta na 190 °C.
- Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite posudu na gril rešetku koja je u sredini aparata. Zatvorite Easy Fry Oven & Grill, uključite program DESERT, 15 minuta na 190 °C.
- U međuvremenu, u veliku posudu stavite omekšani puter isjeckan na kockice, brašno, šećer i ovsene pahuljice. Rukom umijesite tijesto dok ne postane rastresito.
- Rastresito tijesto stavite preko voća i ponovo uključite program DESERT, 15 minuta na 190 °C.



## ZAPEČENE JABUKE

4 ✨

25  
Min. 20  
Min. 

## SASTOJCI

8 jabuka/4 bjelanjaka  
80 g šećera

60 g lješnika  
60 g komadića čokolade

## RECEPT

- 1** Izrežite jabuke vodoravno, 3/4 od vrha. Izdubite sredinu. Stavite u posudu jabuke i njihove vrhove.
- 2** 3 u 1 : Napunite posudu vodu. Stavite grill rešetku u aparat. Posudu sa jabukama stavite u posudu aparata i uključite naznačeni program na 10 minuta.
- 3** Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite posudu sa jabukama na rešetku, u sredinu aparata. Zatvorite aparat i uključite program DESERT na 10 minuta.
- 4** U međuvremenu, stavite bjelanjke u posudu i umutite ih mikserom. Polako dodajte šećer, neprestano muteći. Kada dodate sav šećer, nastavite da mutite još 2 minuta.
- 5** Polako špatulom umiješajte sjeckani lješnik i komadiće čokolade. Filujte jabuke ovom smjesom i ponovite naznačeni program još 10 minuta.



## ŠTAPIĆI SA BADEMOM

4 ✨

30  
Min. 🥣11  
Min. 🍷**SASTOJCI**

240 g meda  
380 g mljevenog badema  
60 g putera

60 ml narandžine cvjetne vodice  
12 listova svježih kora  
2 jajeta

**RECEPT**

- 1** | U jednu posudu stavite 3 kašike meda. U drugu, veliku posudu izmiješajte mljeveni badem, otopljeni puter, vodicu cvijeta narandže i med. Sve to oblikujte u kobasicu koju ćete isjeći na 7 dijelova.
- 2** | Izrežite koru na pola i na početak lista kore stavite komadić smjese koju ste napravili. Premažite sve umućenim jajetom i urolajte koru kao štapić. Postupak ponovite dok ne potrošite kore i tijesto.
- 3** | Stavite grill rešetku i posudu i stavite papir za pečenje u posudu. Štapiće od badema stavite u posudu.
- 4** | Digitalna verzija: Uključite DESERT program na 180C, 8 minuta, a onda dodajte med i nastavite sa pečenjem još 3 minute. 2u1 manualna verzija: Podesite temperaturu na 180 °C, 8 minuta, a onda pecite još 3 minuta.



## KARAMELIZIRANI ANANAS

4 ✨

10  
Min. 6  
Min. 

## SASTOJCI

2 oljuštena ananasa  
120 ml javorovog sirupa

2 prstohvata mljevenog cimeta (opciono)  
Nekoliko svježih listića mente

## RECEPT

- 1** Stavite rešetku za grilovanje u aparat. Uključite Grill program da se aparat zagrije 15 min.
- 2** U 1: Stavite rešetke za grilovanje u srednji i gornji dio Easy Fry Oven & Grill aparata, zajedno sa posudom za otkapavanje na dnu i zatvorite aparat. Uključite Grill program da 15 minuta zagrijete aparat.
- 3** Isjecite ananas na četvrtine, po dužini. Uklonite srednji, tvrdi dio, tako da dobijete ravne komade. Pomiješajte ananas sa javorovim sirupom i dodajte malo cimeta po želji,
- 4** U zagrijan aparat stavite četvrtine ananasa. Pecite 6 minuta. Ponovite proces sa preostalim količinom ananasa.
- 5** Grilovani ananas izvadite iz aparata. Pustite da se ohladi i dekorirajte svježim listićima mente.



Javorov sirup možete zamijeniti šećerom od cimeta.  
Ananas možete servirati sa domaćim sladoledom od vanilije.





## PŘEDKRMY

Empanadas  
Kari květák v trojbalu  
Kuřecí jarní závitky

Samosy s mozzarellou a sušenými rajčaty  
Falafel  
Zeleninové samosy

## Hlavní chody

Plněná rajčata  
Nedělní pečené kuře  
Lososové nugety s chřestem  
Plněné cukety  
Houbové špičky a vegetariánské jarní závitky  
Losos a růžičková kapusta  
Vepřová žebra a cibulové kroužky  
Hranolky a nugety  
Grilovaný lilek s pestem  
Jehněčí kotlety s citronem  
Grilovaná pražma s rajčaty a olivami  
Kuřecí stehna marinovaná v jogurtu a rozmarýnu  
Newyorské hot dogy  
Grilovaný sýr Halloumi a falafel  
Karamelizovaná žebra  
Křupavé tofu a brokolice

Grilovaná klobása  
Bílá ryba s bylinkovou krustou a brokolicí  
Steaky ze svičkové s omáčkou Chimichurri  
Kuřecí paličky a bramborové klínky  
Hamburger deluxe  
Lilek s mozzarellou  
Kuřecí křídélka  
Glazovaný losos Teriyaki  
Steakové hranolky  
Crumble s treskou a křupavým fenylem  
Kachní prsa a mrkvové hranolky  
Pečený květák a citronová omáčka

## DEZERTY

Čokoládovo-banánové Samosy  
Jogurtový dort  
Crumble s jablky a červenými bobulemi

Jablečné dortíky  
Mandlové doutníky  
Karamelizovaný ananas

CZ



GRIL S ROŠTEM Z LITÉHO HLINÍKU



PŘEPÁŽKA

## PRŮVODCE



POČET OSOB



DOBA PŘÍPRAVY



DOBA MARINOVÁNÍ



DOBA VÁŘENÍ



HRANOLKY



NUGETY



PEČENÉ  
KUŘE



MASO



RYBY



ZELENINA



DEZERT



GRILOVÁNÍ



HORKOVZDUŠNÁ  
FRITÉZA



## EMPANADAS

4 ✨

15 min 20 min **SUROVINY**

6 jarních cibulek  
2 lžíce olivového oleje  
700 g mletého hovězího masa  
2 lžíce mleté papriky

Sůl, pepř  
4 pláty křehkého těsta  
2 žloutky  
1 lžíce vody

**RECEPT**

- 1 | Cibuli nakrájejte najemno. Ve velké pánvi rozehejte olej a 3 minuty na něm cibuli opékejte. Přidejte maso a opékejte dalších 10 minut. Dochutěte, poté stáhněte z plotny a nechejte vychladnout.
- 2 | Těsto rozválejte, vykrojte 8 koleček o průměru 9 cm, doprostřed umístěte studené mleté maso, nechejte 1 cm od okraje volný a poté složte do tvaru pirožky.
- 3 | Smíchejte dohromady vaječný žloutek a vodu. Touto směsí empanadas potřete.
- 4 | Vložte do mísy spotřebiče grilovací desku a poté polovinu empanadas.
- 5 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, vložte polovinu empanadas do fritovacího koše. Umístěte koš do střední úrovně s odkapávací nádobou na dně. Zavřete dvířka přístroje.
- 6 | Digitální verze: Nastavte uvedený program a teplotu a předehřívejte po dobu 15 minut. Opékejte 10 minut a poté postup opakujte s druhou várkou.
- 7 | Mechanická verze 2v1: Předehřívejte na 200 °C po dobu 15 minut. Opékejte 10 minut a poté postup opakujte s druhou várkou.

**TIP**

*Hovězí náplň do těchto empanadas můžete ochutit kmínem, oreganem nebo nasekaným česnekem. Přidejte do náplně rajče nebo kukuřici, aby byla ještě chutnější.*



## KARI KVĚTÁK V TROJOBALU

4 ✨

10 min 20 min **SUROVINY**

1 kg květáku  
6 vajec  
Sůl, pepř  
120 g mouky

200 g strouhanky  
30 g kari prášku  
90 ml olivového oleje

**RECEPT**

- 1 | Květák nakrájejte na středně velké růžičky, opláchněte a na čisté utěrce dobře osušte.
- 2 | Připravte si ingredience na trojbal: v míse rozšlehejte vejce se špetkou soli a pepře. Do jiné mísy nasypejte mouku a ve třetí míse smíchejte strouhanku a kari.
- 3 | Pokládejte květák do jednotlivých misek v následujícím pořadí: vejce, pak mouka, pak znovu vejce a nakonec strouhanka. Před každým vložením do další mísky setřepte z květáku přebytek jednotlivých ingrediencí, aby se nemísily.
- 4 | Vložte grilovací desku do mísy a položte na ni polovinu růžiček obalovaného květáku. Pokapejte olejem a nastavte program NUGETY na 10 minut, poté opakujte postup pro druhou várku.
- 5 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, vložte obalovaný květák na obě grilovací desky. Umístěte grilovací desky do horní a střední úrovně vaší fritézy s odkapávací nádobou na dně. Zavřete dvířka a nastavte program HRANOLKY na 20 minut. Po 10 minutách grilovací desky prohodte.

**TIP**

*Pokud se rozhodnete květák nakrájet na větší kousky, smažte dalších 5 minut.*



## KUŘECÍ JARNÍ ZÁVITKY

4 ✂

35 min 40 min **SUROVINY**

100 g rýžových nudlí vermicelli  
4 kuřecí řížky  
3 lžice neutrálního oleje  
3 stroužky česneku

400 g restované zeleniny  
Sůl, pepř  
32 listů rýžového papíru

**RECEPT**

- 1 | Namočte rýžové nudle dle pokynů na obalu. Opatrně je scedte mezi dlaněmi. Nůžkami je nahrubo nasekejte a nechejte vychladnout.
- 2 | Kuřecí maso nakrájejte na kostičky a opékejte 5 minut na pánvi na rozpáleném oleji s nasekaným česnekem. Přidejte restovanou zeleninu a pokračujte v opékání dalších 5 minut. Přidejte nudle a nechejte vychladnout.
- 3 | Naplňte misku teplou vodou a na pracovní plochu položte čistou utěrku. Postupně namáčejte listy rýžového papíru na několik minut do vody a poté položte na utěrku. Na jednu stranu papíru umístěte lžici náplně. Nejprve zarolujte levý a pravý okraj, abyste zakryli náplň, a poté srolujte celý list papíru. Opakujte, dokud nespotebujete všechnu náplň.
- 4 | Vložte grilovací desku do mísy, poté polovinu jarních závitků v dostatečné vzdálenosti od sebe, aby se neslepily.
- 5 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, vložte polovinu jarních závitků do fritovacího koše. Umístěte koš do střední úrovně s odkapávací nádobou na dně. Zavřete dvířka přístroje.
- 6 | Digitální verze: Nastavte program Air Fry na 160 °C po dobu 20 minut, v polovině opékání otočte, poté opakujte postup s druhou várkou.
- 7 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 160 °C na 20 minut, v polovině opékání otočte a opakujte postup s druhou várkou.

**TIP**

Podávejte s mátou, listy salátu a sójovou omáčkou.



## SAMOSY S MOZZARELLOU A SUŠENÝMI RAJČATY

4 ✦

25  
min 10  
min 

### SUROVINY

4 kusy sušených rajčat v oleji  
8 kulatých plátů brikového těsta

3 lžíce oleje  
16 kuliček mozzarely (nebo 16 malých  
kostek)

### RECEPT

- 1** | Každý kousek sušených rajčat nakrájejte na čtvrtky. Pláty těsta rozřízněte na polovinu (aby vznikly dva půlkruhy). Odřízněte 2cm okraj a vytvořte 13cm proužky.
- 2** | Každý proužek přeložte napůl. Přeložený proužek lehce potřete olejem. Na spodní část proužku umístěte kuličku mozzarely a kousek sušeného rajčete. Přeložte tak, aby vznikla trojúhelníková samosa a potřete olejem.
- 3** | Vložte grilovací desku do spotřebiče a postupně přidávejte samosy, aniž byste je pokládali na sebe. Nastavte program AIR FRY na 10 minut.
- 4** | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, postupně vkládejte samosy do fritovacího koše přístroje s odkapávací nádobou na dně, aniž byste je pokládali na sebe. Zavřete dvířka a nastavte program HRANOLKY na 190 °C na 20 minut.



## FALAFEL

4 ✨

20  
min 30  
min **SUROVINY**

750 g uvařené cizrny  
3 snítky petržele  
6 snítek koriandru  
2 lžičky kmínu  
Sůl, pepř

2 lžíce tahini (sezamová pasta)  
2 stroužky česneku  
2 bílé cibule  
2 lžíce olivového oleje

**RECEPT**

- 1 | Smíchejte cizrnu, petrželovou nať, koriandr, kmín, špetku soli, špetku pepře a sezamovou pastu (tahini) do hrubé pasty.
- 2 | Přidejte nakrájený česnek a cibuli, pak dobře ručně promíchejte a vytvořte kuličky. Vložte grilovací desku do mísy, poté falafel a pokapejte olivovým olejem.
- 3 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, vložte falafel do fritovacího koše. Umístěte koš do střední úrovně s odkapávací nádobou na dně. Zavřete dvířka přístroje.
- 4 | Digitální verze: Nastavte uvedený program a teplotu na 15 minut, v polovině opékání otočte a opakujte postup s druhou várkou.
- 5 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 170°C na 15 minut, v polovině opékání otočte a opakujte postup s druhou várkou.

TIP

*Tahini si můžete koupit v obchodech s orientálními potravinami a ve většině bio obchodů. Falafel podávejte v horkém pita chlebu s lístky máty, jogurtem a plátky rajčat.*



## ZELENINOVÉ SAMOSY

4 ✨

20 min 45 min 

## SUROVINY

500 g kvěťáku  
300 g mraženého hrášku  
200 g sýru feta  
2 lžičky kari

Sůl, pepř  
12 plátů brikového těsta  
2 žloutky  
2 lžice olivového oleje

## RECEPT

- 1 | Kvěťák nakrájejte na střední růžičky a opláchněte. Hrášek a růžičky kvěťáku dejte do misky přístroje. Spusťte příslušný program po uvedené dobu.
- 2 | Uvařenou zeleninu vyjměte a vložte do velké misky. Přidejte nadrobený sýr feta, kari, špetku soli a pepře. Rozmačkejte vidličkou, aby vznikla hrubá směs.
- 3 | Pláty těsta rozřízněte na stejné poloviny. Přeložte je na polovinu přehnutím zaoblené části směrem ke středu pravého okraje. Na okraj těsta naneste lžící náplně a přeložte tak, aby vznikl trojúhelník. Pokračujte v překládání tak, aby byla celá náplň uzavřena do trojúhelníku, poté přebývající těsto potřete trochou žloutku a přilepte na samosu.
- 4 | Opakujte, dokud nespotebujete všechnu náplň. Vložte grilovací desku do misky, poté polovinu samos a potřete olejem.
- 5 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, vložte samosy do fritovacího koše. Umístěte koš do střední úrovně s odkapávací nádobou na dně. Zavřete dvířka přístroje.
- 6 | Digitální verze: Nastavte uvedený program a čas a v polovině opékání samosy otočte. Poté opakujte postup s druhou várkou.
- 7 | Mechanická verze 2v1: Opékejte při 170 °C 15 minut, po uplynutí poloviny uvedeného času otočte. Poté opakujte postup s druhou várkou.



## PLNĚNÁ RAJČATA

4 ✨

20 min 10 min **SUROVINY**

500 g klobásy  
250 g mletého hovězího masa  
20 snítek pažitky

12 sušených rajčat  
Sůl, pepř  
8 rajčat

**RECEPT**

- 1 | Ve velké míse smíchejte maso s pažitkou, nadrobno nakrájenými sušenými rajčaty a špetkou soli a pepře.
- 2 | Vodorovně odřízněte vrchní část rajčat, asi ve třech čtvrtinách výšky. Odstraňte dužinu a naplňte náplní. Položte rajčata na táč a nasadte vrchní části zpět.
- 3 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, umístěte táč na grilovací desku a posuňte ji do horní úrovně přístroje s odkapávací nádobou na dně. Zavřete dvířka a nastavte program GRIL (200 °C) na 33 minut.
- 4 | Vložte grilovací desku do fritézy a položte na ni táč s rajčaty. Nastavte program AIR FRY na 10 minut.



## NEDĚLNÍ PEČENÉ KUŘE

4✱

5 min 50 min 

## SUROVINY

7 stroužků česneku  
1,6 kg kuřete

3 lžíce olivového oleje  
Sůl, pepř

## RECEPT

- 1 | Česnek oloupejte a nakrájejte najemno. Kuře potřete olejem, bohatě osolte a přidejte česnek.
- 2 | Vložte do nádoby grilovací desku a poté kuře.
- 3 | Digitální verze: Nastavte program PEČENÉ KUŘE na uvedenou dobu.
- 4 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 200 °C na 50 minut.

TIP

Přesná teplota pečení kuřete závisí na jeho hmotnosti. Chcete-li zkontrolovat, zda je kuře propečené, propíchněte jedno z prsou špičkou nože; pokud je upečené, šťáva vyteče.



## LOSOSOVÉ NUGETY S CHŘESTEM

4 ✪

15 min 44 min **SUROVINY**

900 g lososa  
6 bílků  
120 g strouhanky  
3 g řeckého koření

2 svazky chřestu  
Olivový olej  
Sůl

**RECEPT**

- 1 | Filetovacím nožem odstraňte veškerou kůži a poté lososa nakrájejte na 5cm kousky.
- 2 | Bílky dejte do mísy. Na talíř dejte strouhanku a řecké koření a promíchejte.
- 3 | Lososa jemně namáčejte do bílků a nechte přebytek okapat. Poté jej obalte ve strouhankové směsi a setřepte přebytek.
- 4 | Chřest omyjte a nakrájejte tak, že jednotlivé kousky ohnete v místě, kde se přirozeně lámou. Bohatě pokapejte olivovým olejem a dochuťte solí.
- 5 | Vložte grilovací desku a přepážku do fritézy. Klepněte na tlačítko Sync a zvolte program NUGETY pro P1. Pro P2 zvolte program ZELENINA. Vložte polovinu lososových nugetů na jednu stranu přepážky a začněte smažit. Když zazní časovač, vložte polovinu chřestu na druhou stranu přepážky a pokračujte ve smažení. 10 minut před koncem opékání kousky chřestu a lososa otočte.
- 6 | Po osmažení proces opakujte s druhou várkou.

**TIP**

*Tento pokrm můžete podávat s domácím tzatziki. Pro výrobu tzatziki smíchejte: 370 g řeckého jogurtu, 60 g nastrouhané okurky, 2 lžičky sušeného česneku, 1 lžičku soli a 2 lžičky kopru. Podávejte chlazené.*



## PLNĚNÉ CUKETY

4✱

15  
min 20  
min **SUROVINY**

8 cuket rozpůlených po šířce  
a podélně  
Sůl, pepř

1 kg náplně  
200 g strouhaného sýru  
12 g strouhanky

**RECEPT**

- 1** | Cukety okořeňte a naplňte.
- 2** | Vložte grilovací desku do přístroje. Vložte plněné cukety do mísy. Nastavte program RYBY na 10 minut. Po zapečení proces opakujte se zbývajících cuketami.
- 3** | Po skončení programu posypte cukety sýrem a strouhankou.
- 4** | Nastavte program AIR FRY na 200 °C na 10 minut. Po zapečení proces opakujte se zbývajících cuketami.



# HOUBOVÉ ŠPÍZY A VEGETARIÁNSKÉ JARNÍ ZÁVITKY

4 ✨

30 min 40 min 

## SUROVINY

2 lžičky sezamového oleje  
1 lžice strouhaného zázvoru  
2 nasekané stroužky česneku  
350 g strouhaného zelí  
50 g strouhané mrkve  
2 nakrájené jarní cibulky

1 lžička sójové omáčky  
Sůl, pepř  
12 listů rýžového papíru  
40 ml olivového oleje  
250 g žampionů  
8 malých grilovacích jehel

## RECEPT

- Umístěte na několik minut pánev na střední plamen. Přidejte sezamový olej, zázvor, 1 stroužek česneku, zelí a nastrouhanou mrkev. Opékejte, dokud zelí nezavadne.
- Přidejte jarní cibulku, sójovou omáčku, sůl a pepř. Promíchejte a odstavte z plotny.
- Naplňte misku teplou vodou a na pracovní plochu položte čistou utěrku. Postupně namáčejte listy rýžového papíru na několik minut do vody a poté je položte na utěrku. Na jednu stranu každého listu papíru umístěte 2 lžice náplně. Nejprve zarolujte levý a pravý okraj, abyste zakryli náplň, a poté srolujte celý list papíru. Opakujte, dokud nespoteřebujete všechnu náplň. Jarní závitky potřete pomocí štětce olivovým olejem.
- V míse smíchejte zbylý nasekaný česnek, sůl, limetkovou šťávu a 20 ml olivového oleje. Do mísy vložte houby a promíchejte, aby se marinádou důkladně obalily.
- Přikryjte a dejte na 2 hodiny do lednice, občas je promíchejte, aby houby zůstaly obalené. Marinované žampiony napíchněte na grilovací jehly.
- Vložte grilovací desku a přepážku do fritézy. Klepněte na tlačítko Sync a zvolte program ZELENINA pro P1. Pro P2 zvolte program RYBY. Nejprve dejte polovinu jarních závitků na jednu stranu přepážky a začněte opékat. Když zazní časovač, vyjměte je a na druhou stranu přepážky umístěte 4 houbové špízy. Pokračujte v opékání. 5 minut před koncem špízy otočte a pokračujte v opékání.
- Po opékání proces opakujte s druhou várkou.


TIP

*Chcete-li špízy podávat s citronovo-máslovou omáčkou, smíchejte na pánvi na mírném ohni: 220 g rozpuštěného nesoleného másla, 2 lžičky worcesterové omáčky, 2 lžice citronové šťávy, 0,5 lžičky omáčky Tabasco a 1 nasekaný stroužek česneku.*



## LOSOS A RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA

4 ✨

10 min 40 min **SUROVINY**

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| 4 velké filety lososa, čerstvého nebo rozmrazeného | 3 stroužky česneku         |
| 500 g čerstvé růžičkové kapusty                    | 1 lžičce dijonské hořčice  |
| 30 ml olivového oleje                              | Sůl, pepř                  |
| 30 ml citronové šťávy                              | 1 lžička neutrálního oleje |

**RECEPT**

- 1** | Filety lososa připravte tak, že je očistíte a vykostíte.
- 2** | Očistěte a odřízněte konce růžičkové kapusty.
- 3** | Do mísy dejte olivový olej, citronovou šťávu, česnek, hořčici, sůl a pepř a míchejte, dokud se na povrchu neobjeví tenká vrstva pěny.
- 4** | Přidejte polovinu omáčky k růžičkové kapustě a promíchejte velkou lžící. Zbytkem omáčky potřete lososa.
- 5** | Přepněte přístroj do programu SYNC a zvolte program RYBY pro P1 a program ZELENINA pro P2.
- 6** | Vložte grilovací desku do přístroje a položte na gril list pečicího papíru. Potřete olejem. Vložte přepážku. Na jednu stranu dejte polovinu růžičkové kapusty. Spusťte program.
- 7** | Když zazní časovač, přidejte lososa a pokračujte v opékání.
- 8** | Jakmile program skončí, přesuňte lososa a růžičkovou kapustu na talíř a opakujte proces s druhou várkou.



## VEPŘOVÁ ŽEBRA A CIBULOVÉ KROUŽKY

4 ✨

20 min 70 min 

## SUROVINY

16 vepřových žeber  
220 g hnědého cukru  
3 lžičky mleté papriky  
1 lžička sušeného česneku  
1 lžička sušené cibule  
1 lžička hořčičných semínek  
2 lžičky sušené šalvěje  
Sůl, pepř

260 g mouky  
500 ml podmáslí  
4 vejce  
480 g strouhanky  
120 ml olivového oleje  
4 velké žluté cibule  
560 g barbecue omáčky

## RECEPT

- 1 | Vepřová žebra opláchněte pod studenou vodou a osušte papírovou utěrkou. V míse míchejte cukr, 2 lžičky papriky, česnek, cibuli, hořčici, šalvěj, sůl a pepř, dokud se všechny ingredience zcela nespojí.
- 2 | Naneste dostatečné množství směsi koření na každou stranu.
- 3 | Vezměte si 4 mělké mísy nebo hluboké talíře. V první smíchejte mouku, 1 lžičku papriky a špetku soli. Ve druhé smíchejte podmáslí a vejce, poté přidejte 30 g mouky z první mísy. Ve třetí vidličkou míchejte strouhanku, špetku soli a olivový olej, dokud se olej rovnoměrně nerozprostře. Do čtvrté mísy dejte polovinu strouhanky.
- 4 | Oloupejte a nakrájejte cibuli na 1-2cm kroužky. Osušte cibulové kroužky papírovou utěrkou, abyste odstranili přebytečnou vlhkost. Pomocí vidličky vložte kolečka cibule do mouky, poté podmáslí a nakonec do strouhanky. Jemně je potřete olivovým olejem.
- 5 | Vložte grilovací desku a přepážku do fritézy. Klepněte na tlačítko Sync a zvolte program PEČENÉ KUŘE pro P1. Pro P2 zvolte program RYBY. Nejprve dejte polovinu vepřových žeber na jednu stranu přepážky. V případě potřeby je nakrájejte na části, aby se do přístroje vešly, a položte je masovou stranou dolů. Když zazní časovač, vepřová žebra otočte a přidejte cibulové kroužky na druhou stranu přepážky. Pokračujte v pečení. Po 10 minutách pečení naneste na vepřová žebra barbecue omáčku a otočte cibulové kroužky. Pokračujte v pečení.
- 6 | Po upečení proces opakujte s druhou várkou.



## HRANOLKY A NUGETY

4 ✂

30 min 70 min **SUROVINY**

1,6 kg brambor  
4 lžičce mleté papriky  
Sůl  
4 lžičce oleje  
6 kuřecích řízků

Sůl, pepř  
4 vejce  
80 g mouky  
130 g strouhanky  
3 lžičce olivového oleje

**RECEPT**

- 1 | Brambory oloupejte a nakrájejte na velké hranolky o tloušťce 2 cm. Položte je na utěrku, aby co nejvíce oschly, a poté překlopte do misky. Přidejte papriku a sůl a promíchejte, aby byly hranolky směsí rovnoměrně pokryty. Přidejte olej a promíchejte.
- 2 | Z kuřecích řízků odstraňte případné šlachy a kousky tuku. Nakrájejte je na 4–5cm kousky a dochutěte solí a pepřem.
- 3 | Připravte si ingredience na trojbal: v míse rozšlehejte vejce se špetkou soli a pepře. Do druhé mísy dejte mouku a do třetí strouhanku.
- 4 | Nugety obalte v mouce, vejci a nakonec ve strouhance. Pro ještě bohatší vrstvu opakujte kroky s vejcem a strouhankou. Dejte nugety na 25 minut do lednice.
- 5 | Vložte grilovací desku a přepážku do fritézy. Klepněte na tlačítko Sync a zvolte program HRANOLKY pro P1 a NUGETY pro P2. Přesuňte hranolky na jednu stranu grilovací desky a začněte smažit. Během smažení je jednou nebo dvakrát promíchejte.
- 6 | Když zazní časovač, přidejte nugety pokapané trochou olivového oleje na druhou stranu grilovací desky. Obnovte program.
- 7 | Po dokončení začněte s druhou várkou.



## GRILOVANÝ LILEK S PESTEM

4 ✨

10 min 27 min **SUROVINY**

4 lilky  
150 ml olivového oleje

Sůl, pepř  
200 g pesta

**RECEPT**

- 1 | Lilek opláchněte a nakrájejte na plátky silné asi 5 mm.
- 2 | Potřete je olejem a poté dochuťte solí a pepřem.
- 3 | Vložte do nádoby grilovací desku a poté lilky v jedné vrstvě.
- 4 | Digitální verze: Nastavte program AIR FRY na 170 °C na 20 minut a v polovině grilování otočte. Potřete pestem a znovu nastavte AIR FRY na 2 minuty.
- 5 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 170 °C na 20 minut, v polovině grilování otočte, poté potřete pestem a grilujte další 2 minuty.
- 6 | Potřete pestem a nastavte program GRIL na 5 minut (digitální verze) a na 200 °C na 5 minut (mechanická verze 2v1).



## JEHNĚČÍ KOTLETY S CITRONEM

4✱

10 min 15 min **SUROVINY**

1,5 bio citronu  
6 stroužků česneku

16 malých jehněčích kotlet

**RECEPT**

- 1 | Z citronu odstraňte kůru. Česnek oloupejte a rozdrťte nejmenno pomocí tloučku a hmoždíře. Přidejte citronovou kůru a 2 lžíce olivového oleje.
- 2 | Do směsi vložte kotlety a marinujte v lednici 4 hodiny.
- 3 | Vložte do misky grilovací desku a poté kotlety.
- 4 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, umístěte kotlety na grilovací desku. Umístěte grilovací desku do horní úrovně s odkapávací nádobou na dně. Zavřete dvířka přístroje.
- 5 | Digitální verze: Nastavte program GRIL na 200 °C a předehřívejte 15 minut. Pečte 10 minut, po uplynutí poloviny uvedeného času otočte.
- 6 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 200 °C a předehřívejte 15 minut. Pečte 10 minut, po uplynutí poloviny uvedeného času otočte.

**TIP**

Při marinování masa přidejte čerstvé bylinky: tymián, divoký tymián, oregano.



# GRILOVANÁ PRAŽMA S RAJČATY A OLIVAMI

4 ✨

20  
min 18  
min 

## SUROVINY

1 citron  
8 snítek petržele  
2 stroužky česneku  
4 rajčata

100 g vypeckovaných oliv  
120 ml olivového oleje  
8 filet pražmy  
Sůl, pepř

## RECEPT

- 1 | Nastrouhejte citronovou kůru a poté citrony vymačkejte. Nasekejte petržel a česnek, rajčata nakrájejte na kostičky a olivy na plátky. Promíchejte, přidejte olivový olej a dejte stranou.
- 2 | Filety z pražmy potřete olejem a poté dochuťte solí a pepřem.
- 3 | Vložte grilovací desku do přístroje.
- 4 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, umístěte grilovací desku do horní úrovně přístroje. Zavřete dvířka přístroje.
- 5 | Digitální verze: Nastavte program GRIL na 200 °C a předehřívejte 15 minut, poté vložte filety a pokračujte v grilování po dobu 5 minut.
- 6 | Mechanická verze 2v1: Vložte filety do mísy, nastavte na 200 °C a předehřívejte 15 minut. Grilujte po dobu 7 minut.
- 7 | Podávejte s omáčkou.


**TIP**

Filety z pražmy podávejte s vybranou zeleninou a rýží.



# KUŘECÍ STEHNA MARINOVANÁ V JOGURTU A ROZMARÝNU

4 ✪

20 min 35 min 

## SUROVINY

8 kuřecích stehen  
500 g řeckého jogurtu  
90 ml dijonské hořčice

8 stroužků česneku  
2 snítky čerstvého rozmarýnu  
Sůl, pepř

## RECEPT

- 1 | Z kuřecích stehen odstraňte kůži a poté je vložte do velké mísy.
- 2 | Smíchejte jogurt, hořčici, nasekaný česnek, špetku soli, pepř a nasekané lístky rozmarýnu. Směsí potřete kuře a dejte mísu do lednice. Nechejte 4 hodiny marinovat.
- 3 | Vložte grilovací desku do přístroje.
- 4 | Digitální verze: Nastavte program PEČENÉ KUŘE na 200 °C, předeřívajte 15 minut a vložte kuřecí stehna do nádoby přístroje. Pečte 35 minut, po uplynutí poloviny uvedeného času otočte.
- 5 | Mechanická verze 2v1: Kuřecí stehna vložte do nádoby přístroje a nastavte na 30 minut na 200 °C. V polovině pečení otočte.

TIP

Kuřecí stehna podávejte grilovaná se salátem a plátky grilovaných brambor.



## NEWYORSKÉ HOT DOGY

4 ✦

0 min 30 min **SUROVINY**

8 klobás  
1,5 červené cibule  
2 lžice oleje  
10 cherry rajčat

8 kyselých okurek ruského typu  
8 hot dog housek  
8 lžic kečupu  
8 plátků čedaru

**RECEPT**

- 1 | Párky připravíte tak, že je ponoříte do hrnce s vroucí vodou na dobu uvedenou na obalu.
- 2 | Nakrájejte cibuli a opékejte na rozpáleném oleji na pánvi po dobu 5 minut na středním plameni. Smíchejte s rajčaty nakrájenými na čtvrtky a na kostičky nakrájenou okurkou.
- 3 | Hot dog housky rozpulte, potřete kečupem a ozdobte směsí zeleniny, klobásami a plátky čedaru.
- 4 | Vložte do mísy grilovací desku a poté hot dogy.
- 5 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, umístěte hot dogy na gril a zasuňte jej do střední úrovně vašeho přístroje.
- 6 | Digitální verze: Nastavte program PIZZA na 170 °C na 5 minut.
- 7 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 170 °C na 5 minut.

**TIP***Bavte se kreslením s kečupem nebo hořčicí jako v USA.*



## GRILOVANÝ SÝR HALLOUMI A FALAFEL

4 ✨

25 min 80 min **SUROVINY**

350 g syrové cizrny  
 3 snítky petržele  
 6 snítek koriandru  
 2 lžičky kmínu  
 Sůl, pepř  
 2 lžíce tahini (sezamová pasta)

2 stroužky česneku  
 2 bílé cibule  
 2 lžíce olivového oleje  
 230 g sýra halloumi  
 1 lžíce olivového oleje


**RECEPT**

- 1 | Syrovou cizrnu namočte alespoň na 12 hodin do litru vody. Smíchejte namočenou cizrnu, petrželovou nať, koriandr, kmín, špetku soli, špetku pepře a sezamovou pastu (tahini) do hrubé pasty.
- 2 | Přidejte nakrájený česnek a cibuli, pak dobře ručně promíchejte a vytvořte kuličky velikosti vlašského ořechu.
- 3 | Vložte grilovací desku a přepážku do fritézy. Klepněte na tlačítko Sync a zvolte program HRANOLKY pro P1. Pro P2 zvolte program MASO.
- 4 | Umístěte falafel na jednu stranu nádoby a pokapejte olivovým olejem. Začněte grilovat. Během grilování dvakrát nebo třikrát obraťte.
- 5 | Mezitím si připravte halloumi. Nakrájejte jej na 8 stejných dílů. Potřete jednotlivé díly olejem.
- 6 | Když zazní časovač, umístěte halloumi na druhou stranu přepážky a pokračujte v grilování. V polovině grilování sýr otočte.
- 7 | Po ugrilování proces opakujte s druhou várkou.



## KARAMELIZOVANÁ ŽEBRA

4 ✱

15 min 65 min 

## SUROVINY

2,3 kg vepřových žeber  
4 lžičce směsi grilovacího koření

150 ml barbecue omáčky

## RECEPT

- 1 | Odstraňte tenkou bílou kůži podél kostí a poté na žebra naneste veškerou směs koření. Dejte do lednice, ideálně přes noc.
- 2 | Vložte grilovací desku do přístroje. Umístěte žebra na gril tak, aby se kosti dotýkaly grilovací desky a maso bylo nahoře. Přikryjte alobalem a pevně jej přitiskněte kolem masa, aby se během pečení nepohnul. Nastavte program AIR FRY na 180 °C na 60 minut. Po uplynutí času znovu nastavte stejný program na 180 °C na dalších 60 minut.
- 3 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, umístěte žebra na gril a ujistěte se, že se kosti dotýkají grilovací desky a maso je nahoře. Přikryjte alobalem a pevně jej přitiskněte kolem masa, aby se během pečení nepohnul. Umístěte grilovací desku do střední úrovně s odkapávací nádobou na dně. Zavřete dvířka a nastavte program MASO na 60 minut. Po uplynutí času znovu nastavte stejný program na dalších 60 minut.
- 4 | Zkontrolujte, zda se kosti od masa snadno oddělují, poté odstraňte alobal a potřete barbecue omáčkou. Znovu nastavte program AIR FRY na 5 minut. Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, zkontrolujte, zda se kosti od masa snadno oddělují, poté odstraňte alobal a potřete barbecue omáčkou. Znovu nastavte program MASO na 5 minut.



## KŘUPAVÉ TOFU A BROKOLICE

4 ✂

10 min 44 min **SUROVINY**

450 g brokolice  
2 lžičky sušeného česneku  
1 lžička sušené cibule  
Sůl

50 ml olivového oleje  
450 g tuhého tofu  
100 g strouhanky

**RECEPT**

- 1 | Brokolici nakrájejte na středně velké růžičky.
- 2 | Ve velké míse smíchejte 30 ml vody s 1 lžičkou sušeného česneku, sušené cibule a se solí. Do směsi vložte růžičky brokolice, přidejte 30 ml olivového oleje a míchejte, dokud růžičky nejsou směsí zcela obalené.
- 3 | Ve velké míse smíchejte strouhanku, zbývající sušený česnek a sůl.
- 4 | Tofu nakrájejte na obdélníkové kousky silné asi 1 cm. Obdélníčky tofu vkládejte jeden po druhém do strouhanky, aby se důkladně obalily.
- 5 | Vložte grilovací desku a přepážku do fritézy. Klepněte na tlačítko Sync a zvolte program NUGETY pro P1. Pro P2 zvolte program ZELENINA. Nejprve vložte tofu a potřete olivovým olejem. Když zazní časovač, přidejte brokolici a pokračujte ve smažení. Během smažení několikrát promíchejte.
- 6 | Po dokončení programu proces zopakujte se zbývajcími přísadami.



## GRILOVANÁ KLOBÁSA

4 ✪

10 min 10 min 

## SUROVINY

6 g medu  
2 lžičce dijonské hořčice  
2 lžičce hrubozrnné hořčice  
4 snítky tymiánu

Sůl, pepř  
1,4 kg toulouské klobásy v jednom kuse

## RECEPT

- 1 | Smíchejte med, hořčici, tymián, špetku soli a pepře.
- 2 | Klobásu stočte do kruhové spirály a poté do ní podélně zapíchněte dvě jehly, aby držela tvar.
- 3 | Potřete hořčičnou směsí.
- 4 | Vložte grilovací desku do přístroje.
- 5 | Digitální verze: Nastavte program GRIL na 200 °C a předehřívejte 15 minut. Vložte klobásu do misky a grilujte 10 minut, v polovině grilování otočte.
- 6 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 200 °C a předehřívejte 15 minut, poté vložte klobásu do misky. Grilujte 10 minut, po uplynutí poloviny uvedeného času otočte.

TIP

Podávejte s domácí bramborovou kaší s hořčicí: Olupejte a uvařte 1 kg brambor. Scedte je a rozmačkejte s 25 g másla, 2 lžícemi hořčice, 150 ml mléka, solí a pepřem.



# BÍLÁ RYBA S BYLINKOVOU KRUSTOU A BROKOLICÍ

4 ✂

20  
min 25  
min 

## SUROVINY

2 velké brokolice  
60 g másla  
120 g strouhanky  
6 lžic nasekané petržele

Sůl, pepř  
8 filet z tresky (8x120 g)  
3 lžičky hořčice

## RECEPT

- 1 | Brokolici omyjte a nakrájejte na malé růžičky.
  - 2 | Vložte grilovací desku do přístroje a do nádoby vložte růžičky brokolice.
  - 3 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, vložte růžičky do fritovacího koše a zasuňte jej do střední úrovně vašeho přístroje. Na dno umístěte odkapávací nádobu naplněnou vodou.
  - 4 | Nastavte na vaření v MANUÁLNÍM programu při 150 °C po dobu 15 minut, v polovině vaření brokolici otočte.
  - 5 | Mezitím rozpustte máslo, smíchejte se strouhankou, petrželkou, solí a pepřem.
  - 6 | Když zazní časovač, položte rybí filé na brokolici a nastavte vaření v programu RYBY na 170 °C na 10 minut.
- Horní stranu rybích filet potřete hořčicí, přidejte bylinkovou strouhanku a dobře přitlačte, aby se směs přichytila.



# STEAKY ZE SVÍČKOVÉ S OMÁČKOU CHIMICHURRI

4 ✦

15  
min 17  
min 

## SUROVINY

8 steaků ze svíčkové, každý cca 200 g  
6 cl vinného octa z červeného vína  
1 citron  
8 stroužků česneku

12 snítek petržele  
120 ml olivového oleje  
Sůl, pepř  
1 lžička chilli vloček

## RECEPT

- 1 | Maso vyndejte z lednice a před grilováním nechejte alespoň 30 minut odpočinout při pokojové teplotě.
- 2 | Mezitím si připravte omáčku chimichurri. V misce smíchejte citrónovou šťávu, nasekaný česnek, nasekanou petrželku a olej. Přidejte špetku soli a pepře a také chilli.
- 3 | Vložte grilovací desku do přístroje.
- 4 | Digitální verze: Nastavte program GRIL na 200 °C a předehřívejte 15 minut. Steaky osolte a opeřete, vložte je do mísy a grilujte 2 minuty z každé strany.
- 5 | Mechanická verze 2v1: Příklad předehřívejte na 200 °C, poté steaky dochuťte solí a pepřem a vložte je do nádoby přístroje. Grilujte 2 minuty z každé strany.

TIP

Upravte dobu grilování podle toho, zda preferujete steak well done nebo rare.



# KUŘECÍ PALIČKY A BRAMBOROVÉ KLÍNKY

4 ✦

10  
min 80  
min 

## SUROVINY

8 kuřecích paliček  
2 lžičky mleté papriky  
2 lžičky provensálských bylinek  
2 lžičky hnědého cukru  
Sůl, pepř

100 ml olivového oleje  
8 brambor  
2 lžičky sušené petrželky  
2 lžičky chilli

## RECEPT

- 1 | Kuřecí paličky poklepejte papírovou utěrkou, aby se osušily. Dejte je do velké mísy.
- 2 | V malé misce smíchejte 3 g mleté papriky, provensálské bylinky, hnědý cukr, sůl a pepř. Přidejte 40 ml olivového oleje do mísy s kuřetem, posypte kořením a míchejte, dokud není kuře ve směsi zcela obalené.
- 3 | Brambory omyjte a nakrájejte na klínky. Dejte je do velké mísy. Přidejte 60 ml olivového oleje, 2 lžičky mleté papriky, petržel, chilli, sůl a pepř a dobře promíchejte, aby byly brambory ve směsi zcela obalené.
- 4 | Vložte grilovací desku a přepážku do fritézy. Klepněte na tlačítko Sync a zvolte program HRANOLKY pro P1. Pro P2 zvolte program PEČENÉ KUŘE. Nejprve vložte polovinu bramborových klínků. Když zazní časovač, vložte 4 kuřecí paličky na druhou stranu přepážky a pokračujte v pečení. Po 10 minutách kuře otočte a pokračujte v pečení. Po upečení proces opakujte s druhou várkou.



## HAMBURGER DELUXE

4 ✨

10 min 12 min 

## SUROVINY

800 g mletého hovězího masa  
2 stroužky česneku  
4 lžičky sójové omáčky  
3 lžíce olivového oleje

Sůl  
6 hamburgerových housek  
8 listů salátu  
3 rajčata

## RECEPT

- 1 | Smíchejte mleté hovězí maso, prolisovaný česnek, sójovou omáčku a olivový olej. Osolte. Pomocí rukou vytvarujte hamburgery.
- 2 | Vložte do mísy grilovací desku a poté hamburgerové housky.
- 3 | Digitální verze: Nastavte program PIZZA na 4 minuty.
- 4 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 180 °C na 4 minuty.
- 5 | Vyjměte housky a udržujte v teple pod alobalem, poté vložte do mísy hamburgery.
- 6 | Digitální verze: Nastavte program GRIL na 8 minut, prodlužte nebo zkráťte dobu grilování o 2 minuty v závislosti na požadovaném výsledku.
- 7 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 200 °C na 8 minut, dobu grilování prodlužte nebo zkráťte o 2 minuty v závislosti na požadovaném výsledku. Housky ozdobte listy salátu, plátky rajčat, grilovanými hamburgery a poté podávejte.

TIP

*Připravte omáčku smícháním: 1 lžíce hrubozrnné hořčice, 2 lžíc silné hořčice, 1 žloutku a 1 lžíce oleje a poté přidejte 1 lžici hustého crème fraîche.*



## LILEK S MOZZARELLOU

4 ✨

15 min 23 min **SUROVINY**

2 lilky  
Sůl, pepř  
4 kuličky mozzarely

100 g hotové rajčatové omáčky  
12 g strouhaného parmazánu

**RECEPT**

- 1 | Lilky opláchněte a nakrájejte na 5mm kolečka. Osolte a opeřete.
- 2 | 3v1: Naplňte nádobu vodou. Vložte grilovací desku do přístroje. Vložte plátky lilku do nádoby. Nastavte uvedený program na 15 minut. Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, umístěte plátky lilku a grilovací desku do střední úrovně vašeho přístroje s odkapávací nádobou na dně. Zavřete dvířka a nastavte program GRIL na 200 °C na 15 minut.
- 3 | Mezitím si scedte kuličky mozzarely a nakrájejte na silnější plátky. Upečené lilky nechejte vychladnout a zalijte rajčatovou omáčkou.
- 4 | Plátky lilku a mozzarely navrstvěte do misky. Posypte parmazánem a dejte do mísy. Znovu nastavte uvedený program na 8 minut. Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, vše dejte na grilovací desku a znovu nastavte program na 8 minut.



## KUŘECÍ KŘIDÉLKA

4 ✦

5 min 34 min 

## SUROVINY

1,6 kg kuřecích křidélek  
5 lžic kečupu  
3 lžice hořčice  
3 lžice mleté papriky

3 lžice sladké sójové omáčky  
Sůl, pepř  
2 lžice olivového oleje

## RECEPT

- 1 | Kuřecí křidélka rozřízněte na polovinu tak, že je oddělíte v místě kloubu.
- 2 | Všechny ingredience dejte do velké mísy a přidejte kuřecí křidélka. Dobře promíchejte, aby byla křidélka směsí zcela obalená. Zakryjte potravinářskou fólií a nechejte marinovat alespoň 12 hodin.
- 3 | Vložte do mísy přístroje grilovací desku a poté polovinu kuřecích křidélek.
- 4 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, vložte polovinu kuřecích křidélek do fritovacího koše. Umístěte koš do střední úrovně s odkapávací nádobou na dně. Zavřete dvířka přístroje.
- 5 | Digitální verze: Nastavte program PEČENÉ KUŘE na 17 minut, po 12 minutách otočte a opakujte postup s druhou várkou.
- 6 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 170 °C na 17 minut, po 12 minutách otočte a opakujte postup s druhou várkou.

TIP

Vyberte si oblíbenou marinádu: barbecue omáčka, pikantní, chilli, česneková atd.



## GLAZOVANÝ LOSOS TERIYAKI

4\*

5 min 23 min **SUROVINY**

1 kg filet z lososa  
260 ml teriyaki omáčky

2 lžičce sezamových semínek

**RECEPT**

- 1 | Filety lososa marinujte 30 minut v teriyaki omáčce.
- 2 | Vložte grilovací desku do přístroje.
- 3 | Digitální verze: Předehřívajte přístroj v programu GRIL na 200 °C po dobu 15 minut, poté vložte rybí filety na grilovací desku v míse a grilujte 10 minut.
- 4 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 200 °C a nechte předehřát, poté vložte filety lososa na grilovací desku v míse a grilujte 10 minut.
- 5 | Posypte sezamovými semínky a podávejte s rýží.



## STEAK S HRANOLKAMI

4 ✦

15 min 60 min *SUROVINY*

1,6 kg brambor  
2 lžičky mleté papriky  
Sůl

60 ml oleje  
8 steaků ze svíčkové, cca 200 g každý  
Pepeř

*RECEPT*

- 1** | Brambory oloupejte a nakrájejte na velké hranolky o tloušťce 2 cm. Položte je na utěrku, aby co nejvíce oschly, a poté překlopte do misky. Přidejte papriku a sůl a promíchejte, aby byly hranolky směsí rovnoměrně pokryty. Přidejte olej a promíchejte.
- 2** | Nachystejte si grilovací desku. Polovinu hranolků přesuňte na jednu stranu grilovací desky. Umístěte ji do přístroje. Nastavte program HRANOLKY na 200 °C na 25 minut a začněte smažit. Během smažení hranolky jednou nebo dvakrát promíchejte.
- 3** | Po usmažení hranolky nasypete do mísy a dejte stranou. Položte dva steaky na rozpálenou grilovací desku a vložte nádoby do přístroje. Nastavte program GRIL na 200 °C na 4-6 minut, podle toho, jak chcete steaky propečené. Spusťte program a v polovině steaky otočte.
- 4** | Po dokončení programu proces zopakujte se zbývajících steaky.



## CRUMBLE S TRESKOU A KŘUPAVÝM FENYKLEM

4 ✱

25 min 13 min **SUROVINY**

3 lžičky strouhaného parmazánu  
20 g másla  
2 lžice strouhanky  
2 lžičky provensálských bylinek  
100 g choriza

4 cibulky fenýklu  
Sůl, pepř  
60 ml olivového oleje  
8 filet tresky

**RECEPT**

- 1 | Parmazán, máslo, strouhanku a provensálské bylinky dejte do mísy mixéru. Chorizo zbavte kůže, nakrájejte na malé kousky a přidejte do mísy. Míchejte, dokud nezískáte drobné těsto.
- 2 | Vložte grilovací desku do přístroje. Fenýkl opláchněte a nakrájejte. Vložte jej do nádoby dochuťte solí, pepřem a pokapejte olivovým olejem. Nastavte program PÁRA na 5 minut.
- 3 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, opláchnutý, nakrájený fenýkl dejte na gril, osolte, opepřete a zakápněte olivovým olejem. Umístěte grilovací
- desku do střední úrovně s odkapávací nádobou na dně a naplněnou vodou. Nastavte program RYBY na 10 minut.
- 4 | Do mísy dejte filety z tresky posypané chorizo crumble. Nastavte program AIR FRY na 8 minut. Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, vložte filety z tresky posypané chorizo crumble. Nastavte program HRANOLKY na 10 minut.



## KACHNÍ PRSA A MRKVOVÉ HRANOLKY

4\*

20  
min 80  
min 

## SUROVINY

500 g mrkve  
2 lžičce oleje z hroznových semínek  
1 lžičce javorového sirupu  
1 lžička tymiánu

Sůl, pepř  
2 kachní prsa  
1 lžička sušené petrželky

## RECEPT

- 1 | Oloupejte mrkve. Rozčtvřte je podélně a poté nakrájejte na 5cm kousky. Dejte do mísy a smíchejte s olejem, javorovým sirupem, tymiánem, solí a pepřem.
- 2 | Nařízněte kůži kachních prsou do mřížkového vzoru, aniž byste rozkrájeli maso. Ochuťte solí, pepřem a petrželkou. Na rozpálené pánvi opékejte prsa 1 minutu na každé straně a poté odstraňte přebytečný tuk.
- 3 | Vložte grilovací desku a přepážku do fritézy. Klepněte na tlačítko Sync a zvolte program HRANOLKY pro P1. Pro P2 zvolte program MASO. Nejprve přidejte mrkvové hranolky.
- 4 | Když zazní časovač, zamíchejte hranolky a vložte jedno kachní prso na druhou stranu přepážky. Pokračujte v opékání. Po 7 minutách kachní prso otočte a pokračujte v opékání.
- 5 | Po dokončení programu proces zopakujte s druhou várkou.



## PEČENÝ KVĚTÁK A CITRONOVÁ OMÁČKA

4\*

15  
min 15  
min **SUROVINY**

2 malé květáky  
60 ml olivového oleje  
60 g tahini

200 ml olivového oleje  
100 ml citronové šťávy  
Sůl, pepř

**RECEPT**

- 1 | Listy květáku odstraňte, květák nakrájejte na čtvrtky a vyjměte středový stonek. Každý díl nakrájejte na růžičky a dejte do velké mísy.
- 2 | Přidejte lžíce olivového oleje, sůl a pepř a dobře promíchejte.
- 3 | Vložte do mísy grilovací desku a poté ingredience (v případě potřeby opékejte ve dvou dávkách).
- 4 | Digitální verze: Nastavte program HRANOLKY na 15 minut a v polovině opékání promíchejte.
- 5 | Mechanická verze 2v1: Nastavte na 180 °C na 15 minut a v polovině opékání promíchejte.
- 6 | Mezitím si připravte omáčku, kterou budete podávat s květákem, smícháním tahini, olivového oleje a citronové šťávy.



# ČOKOLÁDOVO-BANÁNOVÉ SAMOSY

4 ✨

15 min 10 min 

## SUROVINY

8 plátů brikového těsta  
 Neutrální olej  
 50 g kakaa  
 4 banány nakrájené na 1cm kolečka

200 ml mléka  
 200 g čokolády  
 2 žloutky

## RECEPT

- 1 | Pláty těsta podélně rozřízněte na 4 kusy. Těsto potřete olejem. Doprostřed každého plátu dejte trochu kakaa a kolečko banánu. Poté pláty složte do příslušného tvaru.
- 2 | V hrnci ohřejte mléko a vmíchejte čokoládu. Vyšlehejte do hladké omáčky.
- 3 | Samosy potřete žloutkem.
- 4 | Vložte standardní pekáč do nádoby a umístěte na něj samosy. Nastavte program AIR FRY na 180 °C na 10 minut. Poté opakujte postup s druhou várkou.
- 5 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, umístěte odkapávací nádobu na dno přístroje. Postupně vložte samosy do fritovacího koše tak, aby se nepřekrývaly, a nastavte program HRANOLKY na 180 °C na 10 minut. Poté opakujte postup s druhou várkou.





## JOGURTOVÝ DORT

4 ✨

15 min 50 min *SUROVINY*

2 bílky  
 150 g cukru  
 Forma na dort  
 2 žloutky  
 125 g propasírovaného jogurtu

85 g změkklého, lehce osoleného másla  
 150 g prosáté mouky  
 0,5 sáčku prášku do pečiva

*RECEPT*

- 1 | Z bílků ušlehejte tuhý sníh. Přidejte polovinu cukru a odložte stranou. Formu na dort vymažte tukem a vysypte moukou.
- 2 | Smíchejte zbytek cukru, žloutky, jogurt a máslo. Přidejte mouku a droždí a poté ušlehaný sníh z bílků. Nalijte do formy.
- 3 | Vložte grilovací desku do přístroje. Umístěte formu do mísy. Nastavte program DEZERT na 160 °C a 50 minut.
- 4 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, umístěte formu na grilovací desku do střední úrovně vašeho přístroje. Zavřete dvířka přístroje. Nastavte program DEZERT na 160 °C a 50 minut.





## CRUMBLE S JABLKY A ČERVENÝMI BOBULEMI

4 ✨

20 min 30 min *SUROVINY*

8 jablek Golden Delicious  
500 g směsi červených bobulí  
60 g hnědého cukru  
30 g kukuřičného škrobu

240 g másla  
300 g mouky  
200 g cukru  
100 g ovesných vloček

*RECEPT*

- 1 | Jablka oloupejte, zbavte jader a nakrájejte na 2cm kousky. Ve velké míse smíchejte jablka, červené bobule, hnědý cukr a škrob. Směs nalijte do zapékačské misky.
- 2 | Vložte do přístroje grilovací desku a poté zapékačskou misku. Nastavte program DEZERT na 15 minut při 190 °C.
- 3 | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, umístěte misku na grilovací desku a zasuněte ji do střední úrovně vašeho přístroje. Zavřete dvířka a nastavte program DEZERT na 15 minut při 190 °C.
- 4 | Mezitím si ve velké míse smíchejte změkčené máslo nakrájené na kostky, mouku, cukr a ovesné vločky. Těsto zpracujte ručně, dokud ne získáte drobnou strukturu.
- 5 | Crumble rozprostřete na ovoce a znovu nastavte program DEZERT na 190 °C na dalších 15 minut.



## JABLEČNÉ DORTÍKY

4 ✨

25 min 20 min **SUOVINY**

8 jablek  
4 bílky  
80 g cukru

60 g lískových ořechů  
60 g čokoládových kousků

**RECEPT**

- 1** | Podélně odřízněte vrchní část jablek, asi ve třech čtvrtinách výšky. Odstraňte dužinu bez propíchnutí slupky. Umístěte jablka a jejich horní části do misky.
- 2** | 3v1: Naplňte nádobu vodou. Vložte grilovací desku do přístroje. Umístěte misku do misky a nastavte uvedený program na 10 minut.
- 3** | Pokud vlastníte fritézu Easy Fry Oven & Grill 9v1, umístěte nádobu na grilovací desku a zasuněte ji do střední úrovně vašeho přístroje. Zavřete dvířka a nastavte program DEZERT na 10 minut.
- 4** | Mezitím si do misky dejte bílky a elektrickým šlehačem je ušlehejte. Jakmile jsou bílky vyšlehané a pevné, vytvořte směs na pusinky postupným přimícháváním cukru za stálého šlehání. Jakmile přidáte všechny cukr, pokračujte ve šlehání po dobu 2 minut.
- 5** | Pomocí stěrky jemně vmíchejte nasekané lískové ořechy a čokoládové kousky. Naplňte jablka směsí a znovu nastavte uvedený program na 10 minut.



## MANDLOVÉ DOUTNÍKY

4 ✨

30 min 11 min *SUROVINY*

240 g medu  
380 g mletých mandlí  
60 g másla

60 ml příchutě pomerančových květů  
12 plátů brikového těsta  
2 vejce

*RECEPT*

- 1** | 3 lžícemi medu si dejte stranou. Ve velké míse smíchejte mleté mandle, rozpuštěné máslo, příchut' pomerančových květů a med. Z těsta vytvarujte váleček a poté nakrájejte na 7cm kousky.
- 2** | Brikové těsto překrojte napůl a na spodní část těsta umístěte kousky válečku. Vše potřete rozšlehaným vejcem a poté začněte válet, okraje přehýbejte, dokud těsto nevyválíte do tvaru doutníku. Opakujte, dokud nestočíte všechny kousky.
- 3** | Vložte do mísy grilovací desku, list pečicího papíru a doutníky.
- 4** | Digitální verze: Nastavte program DEZERT na 180 °C na 8 minut, poté přidejte med a pokračujte v pečení další 3 minuty. Mechanická verze 2v1: Nastavte na 180 °C na 8 minut, poté přidejte med a pokračujte v pečení další 3 minuty.



## KARAMELIZOVANÝ ANANAS

4 ✨

10 min 6 min 

## SUROVINY

2 oloupané ananasy  
120 ml javorového sirupu

2 špetky mleté skořice (volitelně)  
Několik čerstvých lístků máty

## RECEPT

- 1 | Vložte grilovací desku do přístroje. Nastavte program Gril na 15 minut pro předehřátí.
- 2 | 9v1: Umístěte grilovací desky do horní a střední úrovně vaší fritézy s odkapávací nádobou na dně a zavřete dvířka. Nastavte program Gril na 15 minut pro předehřátí.
- 3 | Ananas nakrájejte podélně na čtvrtky. Vyjměte středovou část tak, aby jednotlivé kusy byly ploché. Smíchejte ananas s javorovým sirupem a podle chuti přidejte trochu mleté skořice.
- 4 | Po předehřátí vložte čtvrtky ananasu do přístroje. Grilujte po dobu 6 minut. Poté opakujte postup s druhou várkou.
- 5 | Když jsou čtvrtky ugrilované, vyjměte je z přístroje. Nechejte je chvíli vychladnout a poté ozdobte lístky čerstvé máty.

TIP

Javorový sirup můžete nahradit skořicovým cukrem. Ananas můžete podávat s domácí vanilkovou zmrzlinou.



# TARTALOM

## ELŐÉTELEK

Empanada  
Rántott currys karfiol  
Csirke tavaszi tekercs

Samosa mozzarellaival és napon  
szárított paradicsommal  
Falafel  
Zöldséges samosa

## FŐÉTELEK

Töltött paradicsom  
Vasárnapi sült csirke  
Lazackockák spárgával  
Töltött cukkini  
Gombás nyárs és  
vegetáriánus tavaszi tekercs  
Lazac és kelbimbó  
Sertésborda és hagymakarikák  
Chips és nuggets  
Grillezett padlizsán pestóval  
Citromos bárányborda  
Grillezett tengeri keszeg paradicsom-  
mal és  
olívabogyóval  
Joghurtban és rozmaringban pácolt  
csirkecomb  
New yorki hotdog  
Grillezett halloumi és falafel  
Karamellizált borda  
Ropogós tofu brokkolival

Grillezett kolbász  
Fehér hal zöldfűszeres kéreggel és  
brokkolival  
Bélszínsteak chimichurri mártással  
Csirkecomb steakburgonyával  
Deluxe Hamburger  
Padlizsán mozzarellaival  
Csirkeszárnyak  
Mázás teriyaki lazac  
Steak Frites  
Morzsás tőkehal ropogós édeskőmén-  
nyel  
Kacsamell sárgarépahasábkokkal  
Sült karfiol citrommártással

## DESSZERTEK

Csokoládés-banános samosa  
Joghurt torta  
Almás és piros bogyós gyümölcsös  
morzsa

Almás meringue  
Mandulás szivar  
Karamellizált ananász



ÖNTÖTTVAS RÁCS



EIVÁLASZTÓ

HU

## JELMAGYARÁZAT



SZEMÉLYEK SZÁMA



KÉSZÍTÉSI IDŐ



PÁCOLÁSI IDŐ



FŐZÉSI IDŐ



HASÁBBURGONYA



NUGGETS



SÜLTCSIRKE



HÚS



HAL



ZÖLDSÉG



DESSZERT



Grill

GRILL



Air Fry

LÉGKEVERÉS



## EMPANADA

4 ✨

15  
Min 20  
Min **HOZZÁVALÓK**

6 zöldhagyma  
2 evőkanál olívaolaj  
700 g darált marhahús  
2 evőkanál paprika

Só, bors  
4 omlóstészta lap  
2 tojássárgája  
1 evőkanál víz

**RECEPT**

- 1 | Vágja fel finomra a hagymákat. Egy nagy serpenyőben melegítse fel az olajat, és 3 perc alatt süssse barnára a hagymát. Adja hozzá a húst, majd süssse további 10 percre. Ízlés szerint fűszerezze, majd vegye le a tűzről, és hagyja kihűlni.
- 2 | Tekerje szét a tésztát, vágjon ki 8 db 9 cm átmérőjű kört, tegye a hideg darált húst a közepére úgy, hogy a szélén 1 cm szabadon maradjon, majd hajtsa össze félkör alakba.
- 3 | Keverje össze a tojássárgáját a vízzel. Kenje ezt a keveréket az empanadákra.
- 4 | Helyezze a grill-lapot a tálba, majd tegye az empanadák felét a készülék táljába.
- 5 | Ha van Easy Fry Oven&Grill 9in1 gépe, tegye az empanadák felét a sütőkosárba. Helyezze a kosarat a középső szintre, a cseptálcával alul. Zárja be a sütő ajtaját.
- 6 | Digitális változat: Állítsa be a megadott üzemmódot és hőmérsékletet, és melegítse elő 15 percre. Főzze 10 percre, majd ismétlje meg ugyanezt a második adaggal.
- 7 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Melegítse elő 200°C -ra 15 percre, majd süssse 10 percre, ismétlje meg ugyanezt a második adaggal.



*Az empanadák marhahústöltelékét köménnyel, oregánóval vagy apróra vágott fokhagymával ízesítheti. Adjon a töltelékhez paradicsomot vagy csemegekukoricát, hogy még ízletesebb legyen.*



## RÁNTOTT CURRYS KARFIOL

4 ✨

10  
Min 20  
Min **HOZZÁVALÓK**

1 kg karfiol  
6 tojás  
Só, bors  
120 g liszt

200 g zsemlemorzsa  
30 g currypor  
90 ml olívaolaj

**RECEPT**

- 1 | Vágja fel a karfiolt közepes méretű rózsákra, öblítse le és szárítsa meg egy tiszta konyharuhán.
- 2 | Készítse elő a panírozáshoz szükséges hozzávalókat: verje fel a tojást egy csipet sóval és borssal egy tálban. Öntse a lisztet egy másik tálba, és egy harmadikban keverje össze a zsemlemorzst és a curryport.
- 3 | Mártsa a karfiolt a tálakba a következő sorrendben: tojás, aztán liszt, majd ismét tojás, és végül a zsemlemorzsa. Rázza le a felesleget a karfiolról minden tál előtt, hogy ne csepegjen.
- 4 | Helyezze a grill-lapot a tálba, majd tegye rá a bepanírozott karfiolrózsák felét. Locsolja meg olajjal, és állítsa be a NUGGETS üzemmódot 10 percre, majd ismétlje meg ugyanezt a második adaggal.
- 5 | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, tegye rá a bepanírozott karfiolt mindkét rácusra. A rácsokat tegye az Easy Fry Oven & Grill felső és középső polcára, a csepptálcával alul. Zárja be a sütő ajtaját, és süsse FRIES üzemmódon 20 percig. 10 perc után cserélje meg a rácsokat.



Ha a karfiolt nagyobb darabokra vágta, süsse még 5 percig.



## CSIRKÉS TAVASZI TEKERCSCS

4 ✂

35  
Min 40  
Min 

## HOZZÁVALÓK

100 g vermicelli rizstészta  
4 csirkefilé  
3 evőkanál semleges olaj  
3 gerezd fokhagyma

400 g sütnivaló zöldségkeverék  
Só, bors  
32 rizspapír lap

## RECEPT

- 1 | Nedvesítse meg a rizstészta csomagoláson található utasítások szerint. Óvatosan csöpögtesse le a kezei között. Vágja durvára egy ollóval, majd hagyja kihűlni.
- 2 | Kockázza fel a csirkét, majd forró olajon süsse barnára egy serpenyőben a felaprított fokhagymával. Adja hozzá a sütnivaló zöldségkeveréket, és süsse még 5 percig. Adja hozzá a tésztát, és hagyja kihűlni.
- 3 | Töltsön meg egy tálat meleg vízzel, és tegyen egy tiszta konyharuhát a munkafelületre. Egymás után áztassa a rizspapír lapokat néhány percig a vízben, majd helyezze őket a konyharuhára. Tegyen egy kanál tölteléket a lap aljára. Először tekerje fel a bal és a jobb szélét, hogy betakarja a tölteléket, majd tekerje össze az egész lapot. Ezt addig ismételje, míg el nem fogy a töltelék.
- 4 | Tegye be a grill-lapot a tálba, tegye be a tavaszi tekercsek felét a készülék táljába, megfelelő helyet hagyva közöttük, nehogy összeragadjanak.
- 5 | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, tegye a tavaszi tekercsek felét a sütőkosárba. Helyezze a kosarat a középső szintre, a cseptálcával alul. Zárja be a sütő ajtaját.
- 6 | Digitális változat: Állítsa az Air Fry módot 160°C-ra 20 percre, a sütés felénél fordítsa meg, majd ismételje meg a második adaggal.
- 7 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Állítsa 160°C-ra 20 percre, a sütés felénél fordítsa meg, majd ismételje meg a második adaggal.



Mentával, salátalevelekkel és szójaszósszal tálalja.



## SAMOSA MOZZARELLÁVAL ÉS NAPON SZÁRÍTOTT PARADICSOMMAL

4 ✨

25  
Min 

10  
Min 



### HOZZÁVALÓK

4 darab napon szárított paradicsom  
8 kerek lap brick tésztaalap

3 evőkanál olaj  
16 mozzarellagolyó (vagy 16 kis kocka)

### RECEPT

- 1 | Vágjon minden napon szárított paradicsomot negyedbe. Vágja a brick tésztaalapokat félbe (hogy két félkör legyen). Vágjon le egy 2 cm-es szegélyt, hogy 13 cm-es csíkokat kapjon.
- 2 | Minden csíkot hajtson ketté. Enyhén kenje meg olajjal az összehajtott csíkokat. Helyezzen egy mozzarellagolyót és egy darab napon szárított paradicsomot a csík aljára. Hajtsa háromszögletű samosává, és kenje meg olajjal.
- 3 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe, és fokozatosan adja hozzá a samosákat anélkül, hogy fednék egymást. Állítsa be az AIR FRY üzemmódot, és süssön 10 percig.
- 4 | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, egymás után tegye be a samosákat az Easy Fry Oven & Grill sütőkosarába anélkül, hogy egymásra tenné őket, a cseptálcával alul. Zárja be a sütő ajtaját, és állítsa a FRIES üzemmódot 190°C-ra és 20 perces sütésre.



## FALAFEL

4 ✨

20  
Min 30  
Min 

## HOZZÁVALÓK

750 g főtt csicseriborsó  
3 szál petrezselyem  
6 szál koriander  
2 teáskanál kömény  
Só, bors

2 evőkanál tahini (szezámpaszta)  
2 gerezd fokhagyma  
2 fehér hagyma  
2 evőkanál olívaolaj

## RECEPT

- 1 | Keverje durva péppé a csicseriborsót, petrezselymet, koriandert, köményt, egy csipet sót, egy csipet borsot és a szezámpasztát.
- 2 | Adja hozzá az apróra vágott fokhagymát és hagymát, alaposan keverje össze kézzel, majd készítsen belőle golyókat. Tegye a grill-lapot a tálba, majd tegye a falafelt a készülék táljába és locsolja meg olívaolajjal.
- 3 | Ha van Easy Fry Oven&Grill 9in1 gépe, tegye a falafelgolyókat a sütőkosárba. Helyezze a kosarat a középső szintre, a cseptálcával alul. Zárja be a sütő ajtaját.
- 4 | Digitális változat: Állítsa be a megadott üzemmódot és hőmérsékletet 15 percre, a sütés felénél fordítsa meg a falafelgolyókat, majd ismétlje meg ugyanezt a második adaggal.
- 5 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Állítsa 170°C-ra 15 percre, a sütés felénél fordítsa meg a falafelgolyókat, majd ismétlje meg a második adaggal.



Tahini a keleti élelmiszerboltokban és a legtöbb bioboltban kapható. A falafelt pitában, mentalevelekkel, joghurttal és paradicsomszeletekkel tálalja.



ZÖLDSÉGES SAMOSA

4 ✨

20 Min 

45 Min 

HOZZÁVALÓK

500 g karfiol  
300 g fagyasztott borsó  
200 g feta sajt  
2 teáskanál currypor

Só, bors  
12 brick tésztalap  
2 tojássárgája  
2 evőkanál olívaolaj

RECEPT

- 1 | Vágja fel a karfiolt közepes rózsákra, és öblítse le. Helyezze a borsót és a karfiolrózsákat a készülék táljába. Indítsa el a megadott üzemmódot a megadott időre.
- 2 | Vegye ki a megfőtt zöldséget, és tegye egy nagy tálba. Adja hozzá a szétmorzsolt feta sajtot, a curryport, egy csipet sót és borsot. Villával pépesítse, hogy durva keveréket kapjon.
- 3 | Vágja a brick tésztalapokat egyenlően félbe. Hajtsa őket félbe úgy, hogy a kerekített részt a jobb szélének közepe felé tekeri. Tegyen egy evőkanálnyi töltelék a tészta csík vége felé, majd hajtsa össze, hogy háromszöget alkosson. Folytassa a hajtogatást, hogy a háromszögbe zárja az összes töltelék, majd a felesleges tésztát kenje meg egy kis tojássárgájával, és ragassza rá a samosára.
- 4 | Ezt addig ismételje, míg el nem fogy a töltelék. Tegye a grill-lapot a tálba, majd tegye a samosák felét a készülék táljába, és kenje meg olajjal.
- 5 | Ha van Easy Fry Oven&Grill 9in1 gépe, tegye a samosákat a sütőkosárba. Helyezze a kosarat a középső szintre, a cseptálcával alul. Zárja be a sütő ajtaját.
- 6 | Digitális változat: Állítsa be a megadott programot és időt, a sütés felénél fordítsa meg a samosákat. Ismételje meg ugyanezt a második adaggal.
- 7 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Süssön 170°C-on 15 percig, a sütés felénél fordítsa meg a samosákat. Ismételje meg ugyanezt a második adaggal.



## TÖLTÖTT PARADICSOM

4✱

20  
Min 10  
Min **HOZZÁVALÓK**

500 g kolbászhús  
250 g darált marhahús  
20 szál metélőhagyma

12 napon szárított paradicsom  
Só, bors  
8 paradicsom

**RECEPT**

- 1 | Egy nagy tálban keverje össze a húst a metélőhagymával, a finomra vágott napon szárított paradicsommal és egy csipet sóval és borssal.
- 2 | Vágja le vízszintesen a paradicsomok tetejét, nagyjából a magasságuk háromnegyedénél. Vegye ki a belüket, és töltsze meg a töltelékkel. Tegye őket egy tálcára, és helyezze vissza a tetejüket.
- 3 | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, helyezze a tálcát a grill-lapra és csúsztassa az Easy Fry Oven & Grill felső polcára, a csepptálcával az alján. Zárja be a sütő ajtaját, és állítsa be a GRILL üzemmódot (200°C) 33 percre.
- 4 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe és tegye rá a tálcát a paradicsomokkal. Állítsa be az AIR FRY üzemmódot 10 percre.



## VASÁRNAPI SÜLT CSIRKE

4✱

5  
Min 50  
Min 

## HOZZÁVALÓK

7 gerezd fokhagyma  
Egy 1,6 kg-os csirke

3 evőkanál olívaolaj  
Só, bors

## RECEPT

- 1 | Hámozza meg, és vágja finomra a fokhagymát. Kenje meg a csirkét olajjal, majd bőségesen fűszerezze meg, és adja hozzá a fokhagymát.
- 2 | Helyezze a grill-lapot a tálba, majd tegye a csirkét a készülék tájába.
- 3 | Digitális változat: Állítsa be a ROAST CHICKEN üzemmódot a megadott időre.
- 4 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Melegítse elő 200°C-on 50 percig.



A pontos sütési hőmérséklet a csirke súlyától függ. Úgy ellenőrizheti, át van-e sülvé, hogy egy kés hegyével megszúrja az egyik mellett: ha kész van, tiszta lé folyik belőle.



## LAZACKOCKÁK SPÁRGÁVAL

4✱

15  
Min 44  
Min 

## HOZZÁVALÓK

900 g lazac  
6 tojásfehérje  
120 g zsemlemorzsza  
3 g görög fűszerkeverék

2 csokor spárga  
Olívaolaj  
Só

## RECEPT

- 1 | Egy filézőkéssel távolítsa el a bőrt, majd vágja a lazacot 5 cm-es darabokra.
- 2 | Tegye a tojásfehérjét egy tálba. Tegye a zsemlemorzsát és a görög fűszerkeveréket egy tálra, és keverje össze.
- 3 | Óvatosan mártsa a lazacot a tojásfehérjébe, és csepegtesse le a felesleget. Panírozza be a lazacot zsemlemorzsával, és rázza le a felesleget.
- 4 | Mossa meg, és vágja fel a spárgát úgy, hogy ott hajlítja meg a szálat, ahol maguktól megtörnek. Locsolja meg bőségesen olívaolajjal, és sózza meg.
- 5 | Tegye be a grill-lapot és az elválasztót a készülékbe. Kattintson a SYNC gombra, és válassza a NUGGETS üzemmódot a P1-hez. A P2-höz válassza a VEGETABLES üzemmódot. Tegye a lazackockák felét az elválasztó egyik oldalára, és kezdje főzni. Amikor az időzítő megszólal, tegye be a spárga felét a másik oldalára, és folytassa a főzést. 10 perccel a főzés befejezése előtt fordítsa meg a spárgát és a lazacdarabokat.
- 6 | Ha elkészült, ismételje meg a folyamatot a második adaggal.



*Ezt a fogást házi készítésű tzatziki mártással tálalhatja. Ennek hozzávalói: 370 g görög joghurt, 60 g reszelt uborka, 2 teáskanál fokhagymapor, 1 teáskanál só és 2 teáskanál kapor. A mártást hidegen tálalja.*



## TÖLTÖTT CUKKINI

4✳

15  
Min 20  
Min **HOZZÁVALÓK**

8 cukkini hosszában és széltében félbevág-  
va  
Só, bors  
1 kg töltelék

200 reszelt sajt  
12 g zsemlemorzsa

**RECEPT**

- 1 | Fűszerezze meg és töltsé meg a cukkiniket.
- 2 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe. Helyezze a megtöltött cukkiniket a tálba. Ha elkészült, ismételje meg a folyamatot a maradék cukkinivel.
- 3 | Amikor a program befejeződött, szórja meg a cukkiniket sajttal és zsemlemorzzával.
- 4 | Állítsa az AIR FRY programot 200°C-on 10 percre. Ha elkészült, ismételje meg a folyamatot a maradék cukkinivel.



# GOMBÁS NYÁRS ÉS VEGETÁRIÁNUS TAVASZI TEKERCS

4 ✨

30  
Min 40  
Min 

## HOZZÁVALÓK

- |                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| 2 teáskanál szezámolaj           | 1 teáskanál szójaszószt |
| 1 evőkanál reszelt gyömbér       | Só, bors                |
| 2 gerezd apróra vágott fokhagyma | 12 rizspapír lap        |
| 350 g apróra vágott káposzta     | 40 ml olívaolaj         |
| 50 g reszelt répa                | 250 g gomba             |
| 2 felszeletelt újhagyma          | 8 kis nyárs             |

## RECEPT

- 1 | Tegye a serpenyőt néhány percre közepes lángra. Adja hozzá a szezámolajat, a gyömbért, az egyik fokhagymagerezdet, a káposztát és a reszelt répát. Párolja, amíg a káposzta megfonnyad.
- 2 | Adja hozzá az újhagymát, a szójaszószt, a sót és a borsot. Keverje, majd vegye le a tűzről.
- 3 | Töltsön meg egy tálal meleg vízzel, és tegyen egy konyharuhát a munkafelületre. Menetközben áztassa be a rizspapírlapokat néhány percig a vízben hagyva, majd helyezze őket a konyharuhára. Tegyen kb. 2 kanál tölteléket a lap aljára. Először tekerje fel a bal és a jobb szélét, hogy betakarja a tölteléket, majd tekerje össze az egész lapot. Ezt addig ismétlje, míg el nem fogy a töltelék. Egy kenőecsettel kenje meg a tavaszi tekerceket olívaolajjal.
- 4 | Egy tálban keverje össze a maradék apróra vágott fokhagymát, sót, lime-lét és 20 ml olívaolajat. Tegye be a gombákat a tálba, és gondosan vonja be őket a páccal.
- 5 | Takarja le, és tegye a hűtőbe 2 órára, időnként forgassa meg őket, hogy a gombák be legyenek borítva. Fűzze fel a pácolt gombákat a nyársakra.
- 6 | Tegye be a grill-lapot és az elválasztót a készülékbe. Kattintson a Sync gombra, és válassza a VEGETABLES üzemmódot a P1-hez. A P2-höz válassza a FISH üzemmódot. Először tegye a gombák felét az elválasztó egyik oldalára, és kezdje sütni. Amikor az időzítő megszólal, vegye ki, és tegyen 4 gombanyársat az elválasztó másik oldalára. Folytassa a sütetést. 5 perccel a befejezés előtt fordítsa meg a nyársakat, és süsse tovább.
- 7 | Ha elkészült, ismétlje meg a folyamatot a második adaggal.



**A felszolgáláshoz készítsen citromos vajmártást, ehhez alacsony hőfokon keverjen össze: 220 g olvasztott sótlan vajat, 2 teáskanál Worcester-szószt, 2 evőkanál citromlét, 0,5 evőkanál Tabasco szószt és 1 apróra vágott gerezd fokhagymát.**



## LAZAC ÉS KELBIMBÓ

4✱

10  
Min 40  
Min **HOZZÁVALÓK**

4 nagy lazacfilé, friss vagy fagyasztott  
500 g friss kelbimbó  
30 ml olívaolaj  
30 ml citromlé

3 gerezd fokhagyma  
1 evőkanál dijoni mustár  
Só, bors  
1 teáskanál semleges olaj

**RECEPT**

- 1** | Készítse elő a lazacfilét: tisztítsa meg és csontozza ki.
- 2** | Tisztítsa meg és vágja le a kelbimbó végeit.
- 3** | Tegye be egy tálba a citromlét, fokhagymát, mustárt, sót és borsot, és addig keverje, míg meg nem jelenik a tetején egy habzó réteg.
- 4** | Tegye hozzá a mártást a kelbimbóhoz, és egy nagy kanállal keverje össze. A maradék mártást kenje a lazacra.
- 5** | Állítsa készülékét SYNC üzemmódba, és válassza a FISH módot a P1-hez és a VEGETABLES módot a P2-höz.
- 6** | Tegye be a grill-lapot a készülékbe, és helyezzen egy sütőpapírt a grillre. Kenje meg olajjal. Tegye be az elválasztót. Az egyik oldalra tegye be a kelbimbó felét. Indítsa el a programot.
- 7** | Amikor az időzítő megszólal, tegye be a lazacot, és folytassa a sütést.
- 8** | Miután a program befejeződött, tegye át a lazacot és a kelbimbót egy tányérra, ismétlje meg a folyamatot a második adaggal.



## SERTÉSBORDA ÉS HAGYMAKARIKÁK

4 ✨

20  
Min 70  
Min 

## HOZZÁVALÓK

16 sertésborda  
220 g barna cukor  
9 g paprika  
3 g fokhagymapor  
3 g hagymapor  
3 g mustármag  
2 teáskanál zsályapor  
Só, bors

260 g liszt  
500 ml író  
4 tojás  
480 g zsemlemorzsa  
120 ml olívaolaj  
4 nagy vöröshagyma  
560 g barbecue szósz

## RECEPT

- 1 | Öblítse le a sertésbordát hideg vízben, és szárítsa meg egy papírtörlővel. Egy tálban keverje össze a cukrot, 6 g paprikát, a fokhagymát, a hagymát, a mustárt, a zsályát, a sót és a borsot, míg az összes hozzávaló össze nem áll. Egy villával tegye a hagymakarikákat a lisztbe, majd az írókeverékbe, és végül a zsemlemorzzába. Enyhén kenje meg őket olívaolajjal.
- 2 | Tegyen egy bőseges adag fűszerkeveréket mindkét oldalra.
- 3 | Tegyen elő 4 sekély tálat vagy mély tányért. Az elsőben keverje össze a lisztet, a 3 g paprikát és egy csipet sót. A másodikban keverje össze az író és a tojást, majd adjon hozzá 30 g-ot az első tálban készült lisztkeverékből. A harmadikban keverje össze egy villával a zsemlemorzst, egy csipet sót és az olívaolajat, míg az olaj egyenletesen szét nem oszlik. A zsemlemorzsa felét tegye a negyedik tálba.
- 4 | Hámozza meg a hagymát, és vágja fel 1-2 cm-s karikákra. Szárítsa meg a hagymakarikákat egy papírtörlővel, hogy eltávolítsa a felesleges nedvességet.
- 5 | Tegye be a grill-lapot és az elválasztót a készülékbe. Kattintson a Sync gombra, és válassza a ROAST CHICKEN üzemmódot a P1-hez. A P2-höz válassza a FISH üzemmódot. Először tegye be a sertésborda felét az elválasztó egyik oldalára. Ha szükséges, vágja fel kisebb darabokra, hogy beférjen a készülékbe, és a húsos oldalát fordítsa lefelé. Amikor az időzítő megszólal, fordítsa meg a sertésbordákat, és tegye be a hagymakarikákat az elválasztó másik oldalára. Folytassa a sütést. 10 perc sütés után tegyen bősegesen barbecue szószot a sertésbordákra, a hagymakarikákat pedig fordítsa meg. Folytassa a sütést.
- 6 | Ha elkészült, ismételje meg a folyamatot a második adaggal.



## CHIPS ÉS NUGGETS

4 ✨

30  
Min 70  
Min **HOZZÁVALÓK**

1,6 kg burgonya  
4 evőkanál paprika  
Só  
4 evőkanál olaj  
6 csirkefilé

Só, bors  
4 tojás  
80 g liszt  
130 g zsemlemorzsza  
3 evőkanál olívaolaj

**RECEPT**

- Hámozza meg a burgonyát, és vágja nagy, 2 cm-es hasábokra. Tegye egy konyharuhára, hogy amennyire lehet, megszárítsa, majd borítsa egy tálba. Adja hozzá a paprikát és a sót, összeforgatjuk, hogy a burgonyát egyenletesen befedjék. Adja hozzá az olajat, és keverje össze.
- Távolítson el minden inat és zsírdarabot a csirkefiléről. Vágja fel 4-5 cm-es darabokra, és ízesítse sóval és borssal.
- Készítse elő a panírozáshoz szükséges hozzávalókat: verje fel a tojást egy csipet sóval és borssal egy tálban. Tegye a lisztet egy másik tálba, a zsemlemorzsát pedig egy harmadikba.
- Panírozza be a darabokat lisztbe, majd tojásba, végül zsemlemorzsába. Gazdagabb lehet a panír, ha a tojás és zsemlemorzsza lépést megismétli. Tegye 25 percre a hűtőbe.
- Tegye be a grill-lapot és az elválasztót a készülékbe. Nyomja meg a Sync gombot, és válassza a FRIES programot a P1-hez, és a NUGGETS programot a P2-höz. Tegye a hasáburgonyát a grill-lap egyik oldalára, és kezdje sütni. Sütés közben egyszer-kétszer keverje meg.
- Amikor az időzítő megszólal, tegye be a csirke darabokat a lap másik oldalára, egy csipetnyi olívaolajat rácsepegtetve. Folytassa a programot.
- Ha befejeződött, kezdjen hozzá a második adaghoz.



## GRILLEZETT PADLIZSÁN PESTÓVAL

4 ✂

10  
Min 27  
Min *Hozzávalók*

4 padlizsán  
150 ml olívaolaj

Só, bors  
200 g pesto

*Recept*

- 1** | Öblítse le a padlizsánokat, és vágja fel kb. 5 mm vastag szeletekre.
- 2** | Kenje meg olajjal, majd ízesítse sóval és borssal.
- 3** | Helyezze a grill-lapot a tálba, majd tegye a padlizsánokat egy rétegben a készülék tájába.
- 4** | Digitális változat: Állítsa az AIR FRY programot 170°C-ra 20 percre, a sütés felénél fordítsa meg. Kenje meg pestóval, és állítsa be újra az AIR FRY üzemmódot 2 percre.
- 5** | 2 az 1-ben mechanikus változat: Állítsa 170°C-ra 20 percre, a sütés felénél fordítsa meg, majd kenje meg pestóval, és süsse még 2 percre.
- 6** | Kenje meg pestóval, és állítsa GRILL-re 5 percre (digitális változat), és 200°C-ra 5 percre (2 az 1-ben mechanikus változat).



## CITROMOS BÁRÁNYBORDA

4✱

10  
Min 15  
Min 

## HOZZÁVALÓK

1,5 biocitrom  
6 gerezd fokhagyma

16 kis szelet bárányborda

## RECEPT

- 1 | Távolítsa el a citrom héját. Hámozza meg a fokhagymát, és aprítsa finomra egy mozsárban. Adja hozzá a citrom héját és 2 evőkanál olívaolajat.
- 2 | Tegye a szeleteket a keverékbe, és pácolja a hűtőben 4 órán keresztül.
- 3 | Helyezze a grill-lapot a tálba, majd tegye a szeleteket a készülék táljába.
- 4 | Ha van Easy Fry Oven&Grill 9in1 gépe, tegye a szeleteket a grill-lapra. Helyezze a grill-lapot a felső szintre, a cseptálcával az alján. Csukja be az ajtót.
- 5 | Digitális változat: Állítsa be a GRILL módot 200°C-ra, és melegítse elő 15 percig. Süsse 10 percig, a sütés felénél fordítsa meg.
- 6 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Állítsa 200°C-ra, és melegítse elő 15 percig. Süsse 10 percig, a sütés felénél fordítsa meg.



Amikor a húst pácolja, tegyen bele friss fűszereket: kakukkfűvet, vadkakukkfűvet, oregánót.



GRILLEZETT TENGERI KESZEG PARADICSOMMAL  
ÉS OLÍVABOGYÓVAL

4 ✱

20  
Min 18  
Min 

## HOZZÁVALÓK

1 citrom  
8 szál petrezselyem  
2 gerezd fokhagyma  
4 paradicsom

100 g kimagozott olívbogyó  
120 ml olívaolaj  
8 tengeri keszeg filé  
Só, bors

## RECEPT

- 1 | Reszelje le a citrom héját, majd facsarja ki a citromokat. Aprítsa fel a petrezselymet és a fokhagymát, majd vágja kockákra a paradicsomot, és szeletelje fel az olívbogyót. Keverje össze, tegye hozzá az olívaolajat, és tegye félre.
- 2 | Kenje meg a tengeri keszegfilét olajjal, majd ízesítse sóval és borssal.
- 3 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe.
- 4 | Ha van Easy Fry Oven&Grill 9in1 gépe, a grill-lapokat tegye a készülék felső szintjére. Zárja be a sütő ajtaját.
- 5 | Digitális változat: Digitális változat: Állítsa be a GRILL módot 200°C-ra, és melegítse elő 15 percig, majd tegye be a filét, és süssse további 5 percig.
- 6 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Tegye a filét a tálba, állítson be 200°C-ot, és melegítse elő 15 percig. Süssse 7 percig.
- 7 | A mártással tálalja.



A tengeri keszegfilét tetszőleges zöldségekkel és rizzsel tálalja.



# JOGHURTBAN ÉS ROZMARINGBAN PÁCOLT CSIRKECOMB

4 ✨

20  
Min 35  
Min 

## HOZZÁVALÓK

8 csirkecomb  
500 g görög joghurt  
9 cl dijoni mustár

8 gerezd fokhagyma  
2 szál friss rozmaring  
Só, bors

## RECEPT

- 1 | Távolítsa el a bőrt a csirkecombokról, és tegye bele őket egy nagy edénybe.
- 2 | Keverje össze a joghurtot, a mustárt, az apróra vágott fokhagymát, egy csipet sót, borsot, és a felaprított rozmaringleveleket. Kenje a keveréket a csirkére, és tegye az edényt a hűtőbe. Hagyja 4 órát pácolódni.
- 3 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe.
- 4 | Digitálisváltozat: Állítsa a ROASTCHICKEN módot 200°C-ra, és melegítse elő 15 percig, majd tegye a csirkecombokat a készülék táljába. Süsse 35 percig, a sütés felénél fordítsa meg.
- 5 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Tegye a csirkecombokat a készülék táljába, és állítson be 200°C-ot 30 percre. Félidőben fordítsa meg.



A csirkecombot grillezve, salátával és grillezett paradicsomdarabokkal tálalja.



## NEW YORKI HOTDOG

4✱

0  
Min 30  
Min 

## HOZZÁVALÓK

8 virsli  
1,5 lilahagyma  
2 evőkanál olaj  
10 kockélt paradicsom

8 oroszos savanyúság  
8 hotdog zsemle  
8 evőkanál ketchup  
8 szelet Cheddar

## RECEPT

- 1 | A virsliket készítse elő: tegye őket egy serpenyőben forró vízbe a csomagoláson feltüntetett ideig.
- 2 | Vágja fel a hagymát, egy serpenyőben, olajon, közepes hőmérsékleten süssse barnára. Keverje össze a negyedbe vágott paradicsommal és a kockára vágott savanyúsággal.
- 3 | Vágja félbe a hotdog zsemléket, kenje meg ketchuppal, majd díszítse a zöldségkeverékkel, a virslivel és a szeletelt Cheddarral.
- 4 | Helyezze a grill-lapot a tálba, majd tegye a hotdogokat a készülék táljába.
- 5 | Ha van Easy Fry Oven&Grill 9in1 gépe, helyezze a hotdogokat a grillre, és csúsztassa be az Easy Fry Oven&Grill középső szintjére.
- 6 | Digitális változat: Állítsa be a PIZZA módot 170°C-ra 5 percre.
- 7 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Melegítse elő 170°C-on 5 percig.



Készítsen rá vicces rajzot ketchuppal vagy mustárral, ahogy Amerikában szokták.



## GRILLEZETT HALLOUMI ÉS FALAFEL

4 ✨

25  
Min 80  
Min **HOZZÁVALÓK**

350 g nyers csicseriborsó  
 3 szál petrezselyem  
 6 szál koriander  
 2 teáskanál kömény  
 Só, bors  
 2 evőkanál tahini (szezámpszta)

2 gerezd fokhagyma  
 2 fehér hagyma  
 2 evőkanál olívaolaj  
 230 g halloumi  
 1 evőkanál olívaolaj


**RECEPT**

- 1 | Áztassa a nyers csicseriborsót legalább 12 órán keresztül egy liter vízben. Keverje össze durva péppé a kiáztatott csicseriborsót, petrezselyemleveleket, koriandert, köményt, egy csipet sót, egy csipet borsot és a szezámpszta.
- 2 | Adja hozzá az apróra vágott fokhagymát és hagymát, alaposan keverje össze kézzel, majd készítsen belőle dió méretű golyókat.
- 3 | Tegye be a grill-lapot és az elválasztót a készülékbe. Nyomja meg a Sync gombot, és válassza a FRIES programot a P1-hez. A P2-höz válassza a MEAT programot
- 4 | Helyezze a falafelt az edény egyik oldalába, és csepegtessen rá olívaolajat. Kezdje el sütni. Sütés közben kétszer-háromszor fordítsa meg.
- 5 | Közben készítse elő a halloumit. Vágja 8 egyenlő részre. Kenje meg olajjal.
- 6 | Amikor az időzítő megszólal, tegye a halloumit az elosztó másik oldalára, és folytassa a sütést. A sütés félidejében fordítsa meg a sajtot.
- 7 | Ha elkészült, ismételje meg a folyamatot a második adaggal.



## KARAMELLIZÁLT BORDA

4✱

15  
Min 65  
Min 

## HOZZÁVALÓK

2,3 kg sertésborda  
4 evőkanál grill fűszerkeverék

150 ml barbecue szósz

## RECEPT

- 1 | Távolítsa el a csontokon lévő vékony fehér bőrt, majd teljesen takarja be a bordákat a fűszerkeverékkel. Tegye be a hűtőbe, ideális esetben egész éjszakára.
- 2 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe. Tegye a bordákat a grillre úgy, hogy a csontok érintkezzenek a grilllel és a hús legyen felül. Borítsa be egy fóliával, ami szorosan a húsról fekszik, nehogy elmozduljon sütés közben. Helyezze a grill-lapot a középső polcra, a cseptálcával az alján. zárja be a sütő ajtaját, és állítsa be a MEAT üzemmódot 60 percre. Amikor az idő lejár, indítsa újra ugyanezt a programot további 60 percre.
- 3 | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, tegye a bordákat a grillre úgy, hogy a csontok érintkezzenek a grilllel és a hús legyen felül. Borítsa be egy fóliával, ami szorosan a húsról fekszik, nehogy elmozduljon sütés közben. Helyezze a grill-lapot a középső polcra, a cseptálcával az alján. zárja be a sütő ajtaját, és állítsa be a MEAT üzemmódot 60 percre. Amikor az idő lejár, indítsa újra ugyanezt a programot további 60 percre.
- 4 | Ellenőrizze, hogy a csontok könnyen leválnak-e a húsról, majd vegye le az alufóliát, és kenje meg barbecue szósszal. Indítsa újra az AIR FRY üzemmódot 5 percre. Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, ellenőrizze, hogy a csontok könnyen leválnak-e a húsról, majd vegye le az alufóliát, és kenje meg barbecue szósszal. Indítsa újra az MEAT üzemmódot 5 percre.



## ROPOGÓS TOFU BROKKOLIVAL

4 ✨

10  
Min 44  
Min **HOZZÁVALÓK**

450 g brokkoli  
2 teáskanál fokhagymapor  
1 teáskanál hagymapor  
Só

50 ml olívaolaj  
450 g kemény tofu  
100 g zsemlemorzsa

**RECEPT**

- 1 | Vágja a brokkolit közepes méretű rózsákra.
- 2 | Egy nagy tálban keverjen össze 30 ml vizet az 1 evőkanál fokhagymaporral, a hagymaporral és sóval. Adja hozzá a keverékhez a brokkolirózsákat, tegyen hozzá 30 ml olívaolajat és keverje, míg a rózsákat teljesen be nem borítja.
- 3 | Egy nagy tálban keverje össze a zsemlemorzását, a maradék fokhagymaport és sót.
- 4 | Vágja a tofut kb. 1 cm vastag téglalapokra. Tegye a tofudarabokat a zsemlemorzásába, és egyesével gondosan panírozza be őket.
- 5 | Tegye be a grill-lapot és az elválasztót a készülékbe. Kattintson a SYNC gombra, és válassza a NUGGETS üzemmódot a P1-hez. A P2-höz válassza a VEGETABLES üzemmódot. Először tegye be a tofut és kenje meg olajjal, amikor az időzítő megszólal, tegye be a brokkolit, és folytassa a sütést. Sütés közben néhányszor keverje meg.
- 6 | Amikor a program befejeződött, ismételje meg a folyamatot a maradék hozzávalókkal.



## GRILLEZETT KOLBÁSZ

4 ✨

10  
Min 10  
Min 

## HOZZÁVALÓK

6 g méz  
2 evőkanál dijoni mustár  
2 evőkanál szemcsés mustár  
4 szál kakukkfű

Só, bors  
1,4 kg Toulouse-i kolbász egy darabban

## RECEPT

- 1 | Keverje össze a mézet, a mustárt, a kakukkfűvet, egy csipet sót és borsot.
- 2 | Csavarja fel a kolbászt, majd tegyen bele hosszában két nyársat, hogy összetartsa.
- 3 | Kenje meg a mustáros keverékkel.
- 4 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe.
- 5 | Digitális változat: Állítsa be a GRILL módot 200°C-ra, és melegítse elő 15 percre. Tegye a kolbászt a tálba, és süsse tíz percre, félidőben megfordítva.
- 6 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Állítsa 200°C-ra, és melegítse elő 15 percre, majd tegye a tálba a kolbászt. Süsse 10 percre, a sütés felénél fordítsa meg.



Házi készítésű mustáros burgonyapürével tálalja: Hámozzon és főzzön meg 1 kg burgonyát. Csepegtesse le, és pürésítse 25 g vajjal, 2 teáskanál mustárral, 150 ml tejjel, sóval és borssal.



FEHÉR HAL ZÖLDFÜSZERES KÉREGGEL  
ÉS BROKKOLIVAL

4 ✂

20  
Min 25  
Min 

## HOZZÁVALÓK

2 nagy fej brokkoli  
60 g vaj  
120 g zsemlemorzsa  
6 evőkanál aprított petrezselyem

Só, bors  
8 tőkehalfilé (8x120 g)  
8 g mustár

## RECEPT

- 1 | Mossa meg a brokkolit, és vágja kis rózsákra.
- 2 | Helyezze a grill-lapot a készülékbe, majd tegye a brokkolirózsákat a tálba.
- 3 | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, tegye őket a sütőkosárba, és csúsztassa az Easy Fry Oven & Grill középső polcára. Tegye a vízzel töltött cseptálcát alulra.
- 4 | Állítsa be a sütést MANUAL módban 150°C-on 15 percre, a sütés félidejében a brokkolit fordítsa meg..
- 5 | Közben olvassa fel a vaját, keverje össze a zsemlemorzzával, petrezselyemmel, sóval és borssal. Kenje meg a halfilé tetejét mustárral, adja hozzá a fűszeres zsemlemorzst, és nyomja rá, hogy biztosan megtapadjon.
- 6 | Amikor az időzítő megszólal, tegye a halfilét a brokkolira, és állítsa be a sütést FISH módban 170°C-on 10 percre.



## BÉLSZÍNSTEAK CHIMICHURRI MÁRTÁSSAL

4✱

15  
Min 17  
Min 

## HOZZÁVALÓK

8 bélszín szelet, darabonként kb. 200 g  
6 cl vörösbor ecet  
1 citrom  
8 gerezd fokhagyma

12 szál petrezselyem  
120 ml olívaolaj  
Só, bors  
1 teáskanál chilipehely

## RECEPT

- 1 | Vegye ki a húst a hűtőből, és sütés előtt hagyja legalább 30 percig szobahőmérsékleten.
- 2 | Ezalatt készítse el a chimichurri mártást. Egy tálban keverje össze a citrom levét, az apróra vágott és csíráatlanított fokhagymát, a felvágott petrezselymet és az olajat. Adjon hozzá egy csipet sót, borsot és a chilit.
- 3 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe.
- 4 | Digitális változat: Állítsa be a GRILL módot 200°C-ra, és melegítse elő 15 percig. Ízesítse a steaket sóval és borssal, majd tegye be a tálba, és süssé mindkét oldalát 2 percig.
- 5 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Melegítse elő a sütőt 200°C-ra, ízesítse a steaket sóval és borssal, és tegye bele a készülék tájába. Süssé mindkét oldalát 2 percig.



A készítési idő attól függ, hogy közepesen vagy teljesen átsütve szereti-e.



## CSIRKECOMB STEAKBURGONYÁVAL

4✳️

10  
Min 80  
Min 

## HOZZÁVALÓK

8 csirkecomb  
5 g paprika  
2 teáskanál Provence-i fűszerkeverék  
2 teáskanál barna cukor  
Só, bors

100 ml olívaolaj  
8 burgonya  
2 teáskanál szárított petrezselyem  
2 teáskanál chili por

## RECEPT

- 1 | Simítsa végig a csirkecombokat egy papírtörülővel, hogy felszárítsa. Tegye bele őket egy nagy tálba.
- 2 | Egy kis tálban keverjen össze 3 g paprikát, a Provence-i fűszerkeveréket, a barna cukrot, sót és borsot. Öntsön 40 ml olívaolajat a csirkés tálba és szórja rá a fűszereket, majd keverje össze, amíg a csirkét teljesen be nem vonja.
- 3 | Mossa meg a burgonyát, és vágja fel hasábokra. Tegye be őket egy nagy tálba. Adjon hozzá 60 ml olívaolajat, 2 teáskanál paprikát, a petrezselymet, a chilit, sót és borsot, és jól keverje össze, hogy a burgonyákat beborítsa a fűszerrel.
- 4 | Tegye be a grill-lapot és az elválasztót a készülékbe. Kattintson a Sync gombra, és válassza a FRIES üzemmódot a P1-hez. A P2-höz válassza a ROAST CHICKEN üzemmódot. Először tegye be a burgonyahasábok felét. Amikor az időzítő megszólal, tegyen 4 csirkecombot az elosztó másik oldalára, és folytassa a sütést. 10 perc elteltével fordítsa meg a csirkét, és folytassa a sütést. Ha elkészült, ismétlje meg a folyamatot a második adaggal.



## DELUXE HAMBURGER

4✱

10  
Min 12  
Min 

## HOZZÁVALÓK

800 g darált marhahús  
2 gerezd fokhagyma  
4 teáskanál szójaszószt  
3 evőkanál olívaolaj

Só  
6 hamburgerzsemle  
8 káposztalevél  
3 paradicsom

## RECEPT

- 1 | Keverje össze a darált marhahúst, a préselt fokhagymát, a szójaszószt és az olívaolajat. Ízesítse sóval. Kézzel formázzon belőle hamburgereket.
- 2 | Helyezze a grill-lapot a tálba, majd tegye a hamburgerzsemleket a készülék táljába.
- 3 | Digitális változat: Állítsa be a PIZZA üzemmódot 4 percre.
- 4 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Melegítse elő 180°C-on 4 percig.
- 5 | vegye ki a zsemleket, és egy darab alufólia alatt tartsa melegen, majd helyezze a hamburgereket a serpenyőbe.
- 6 | Digitális változat: Állítsa GRILL módba 8 percre, 2-perccel növelve vagy csökkentve a sütési időt a kívánt eredménytől függően.
- 7 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Állítsa 200°C-ra és 8 percre, 2-perccel növelve vagy csökkentve a sütési időt a kívánt eredménytől függően. Díszítse a zsemleket káposztalevéllel, paradicsomszeletekkel és a grillezett hamburgerekkel, majd tálalja.



Készítsen mártást a alábbiak összekeverésével: 1 kanál teljes kiőrlésű mustár, 2 kanál erős mustár, 1 tojás sárgája és 1 kanál olaj, végül adjon hozzá 1 kanál sűrű crème fraîche-t.



## PADLIZSÁN MOZZARELLÁVAL

4✱

15  
Min 23  
Min 

## HOZZÁVALÓK

2 padlizsán  
Só, bors  
4 mozzarellagolyó

100 g kész paradicsomszós  
12 g reszelt parmezán

## RECEPT

- 1 | Öblítse le és vágja 5 mm-es darabokra a padlizsánt. Ízesítse sóval és borssal.
- 2 | 3 az 1-ben: Töltse meg a tartályt vízzel. Tegye be a grill-lapot a készülékbe. Helyezze a padlizsándarabokat a tálba. Állítsa be a megadott programot 15 percre. Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, helyezze a padlizsánszeleteket és a grill-lapot az Easy Fry Oven & Grill középső polcára, a cseptálcával az alján. zárja be a sütő ajtaját, és állítsa be a GRILL üzemmódot 200°C-on 15 percre.
- 3 | Közben csepegtesse le a mozzarellagolyókat, és vágja őket vastag szeletekre. Várja meg, míg a megsütött padlizsán kihűl, majd borítsa be paradicsomszósszal.
- 4 | Rétegezze a padlizsánszeleteket és a mozzarellát egy kis edénybe. Szórja meg parmezánnal, és helyezze a tálba. Indítsa újra a megadott programot 8 percre. Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, helyezzen mindent a grill-lapra, és indítsa újra a programot 8 percre.



## CSIRKESZÁRNYAK

4✳️

5  
Min 34  
Min 

## HOZZÁVALÓK

1,6 kg csirkeszárny  
5 evőkanál ketchup  
3 evőkanál mustár  
3 evőkanál paprika

3 evőkanál édes szójaszós  
Só, bors  
2 evőkanál olívaolaj

## RECEPT

- 1 | Vágja félbe a csirkeszárnyakat az ízületnél.
- 2 | Tegyen minden hozzávalót egy nagy tálba, és adja hozzá a csirkeszárnyakat. Alaposan keverje össze, hogy teljesen be legyenek vonva. Fedje le fóliával, és hagyja pácolódni legalább 12 órán át.
- 3 | Helyezze a grill-lapot a készülékbe, majd tegye a csirkeszárnyak felét a tálba.
- 4 | Ha van Easy Fry Oven&Grill 9in1 gépe, tegye a csirkeszárnyak felét a sütőkosárba. Helyezze a kosarat a középső szintre, a csepptálcával alul. zárjabe a sütő ajtaját.
- 5 | Digitális változat: Állítsa be a ROAST CHICKEN módot 17 percre, 12 perc elteltével fordítsa meg, majd ismétlje meg a második adaggal.
- 6 | 2 az 1-ben mechanikus változat: 2in1 : Állítsa 170°C-ra 17 percre, 12 perc elteltével fordítsa meg, majd ismétlje meg a második adaggal.



Válassza kedvenc pácát: barbecue szósz, csípős, chili, fokhagyma stb.



## MÁZAS TERIYAKI LAZAC

4✳️

5  
Min 23  
Min **HOZZÁVALÓK**

1 kg lazacfilé  
26 cl teriyaki szósz

2 evőkanál szezám-mag

**RECEPT**

- 1 | Pácolja a lazacfilét 30 percig a teriyaki szószban.
- 2 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe.
- 3 | Digitális változat: Melegítse elő a GRLL üzemmódot 15 percig 200°C-ra, majd tegye a halfiléket a tálban lévő grill-lapra, és süsse 10 percig.
- 4 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Állítsa be a GRLL üzemmódot 200°C-ra, és hagyja előmelegedni, majd tegye a lazacfiléket a tálban lévő grill-lapra, és süsse 10 percig.
- 5 | Szórja meg a szezám-maggal, és rizzsel tálalja.



## STEAK FRITES

4✳

15  
Min 60  
Min **HOZZÁVALÓK**

1,6 kg burgonya  
6 g paprika  
Só

60 ml olaj  
8 bélszín steak, darabonként kb. 200 g  
Bors

**RECEPT**

- 1 | Hámozza meg a burgonyát, és vágja nagy, 2 cm-es hasábokra. Tegye egy konyharuhára, hogy amennyire lehet, megszárítsa, majd borítsa egy tálba. Adja hozzá a paprikát és a sót, és keverje össze, hogy a burgonyát egyenletesen befedjék. Adja hozzá az olajat, és keverje össze.
- 2 | Szerelje fel a grill-lapot. Tegye a burgonya egyik felét a grill-lap egyik oldalára. Helyezze be a készülékbe. Állítsa be a FRIES módot 200°C-ra 25 percre, és indítsa el a sütést. Sütés közben egyszer-kétszer keverje meg a burgonyát.
- 3 | Ha megsült, öntse a burgonyát egy tálba, és tegye félre. Tegyen két steaket a forró grill-lapra, és tegye be a sütőtálat a készülékbe. Állítsa be a GRILL programot 200°C-on 4-6 percre, attól függően, mennyire akarja átsütni a húst. Indítsa el a programot, és félidőben fordítsa meg a steakeket.
- 4 | Amikor a program befejeződött, ismétlje meg a folyamatot a többi steakkal.



## MORZSÁS TŐKEHAL ROPOGÓS ÉDESKÖMÉNNYEL

4✱

25  
Min 13  
Min 

## HOZZÁVALÓK

9 g reszelt parmezán  
20 g vaj  
6 g zsemlemorzsa  
2 teáskanál Provence-i fűszerkeverék  
100 g chorizo

4 gumó édeskömény  
Só, bors  
60 ml olívaolaj  
8 tőkehalfilé

## RECEPT

- 1 | Tegye a parmezánt, a vajat, a zsemlemorzsat és a Provence-i fűszerkeveréket egy turmixedénybe. Vegye le a chorizo bőrét, vágja kis darabokra, és tegye be a turmixedénybe. Keverje, amíg morzsálódó tésztát nem kap.
- 2 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe. Öblítse le és vágja fel az édesköményt. Tegye be a sütőtálba, ízesítse sóval és borssal, valamint locsolja meg olívaolajjal. Állítsa be a STEAM üzemmódot 5 percre.
- 3 | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, tegye a leöblített, felvágott édesköményt a grillre, ízesítse sóval és borssal, és locsolja meg olívaolajjal. Helyezze a grillt a középső polcra, a csepptálcával az alján. Állítsa be a FISH üzemmódot 10 percre.
- 4 | Tegye a chorizomorzsával borított tőkehalfilét a sütőtálba. Állítsa be az AIR Fry programot 8 percre. Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, helyezze bele a chorizomorzsával borított tőkehalfilét. Állítsa be a FRIES üzemmódot 10 percre.



## KACSAMELL SÁRGARÉPAHASÁBOKKAL

4✱

20  
Min 80  
Min 

## HOZZÁVALÓK

500 g sárgarépa  
2 evőkanál szőlőmagolaj  
1 evőkanál juharszirup  
1 teáskanál kakukkfű

Só, bors  
2 kacsamell  
1 teáskanál szárított petrezselyem

## RECEPT

- 1 | Tisztítsa meg a répát. Hosszában negyedelje, majd vágja 5 cm-es darabokra. Tegye egy tálba, és keverje össze az olajjal, juharsziruppal, kakukkfűvel, sóval és borssal.
- 2 | Vagdossa be a mellek bőrét rácsmintában, de a húst ne vágja el. Ízesítse sóval, borssal és petrezselyemmel. Egy forró serpenyőben süssé barnára a mellek mindkét oldalát 1-1 percig, majd távolítsa el a felesleges zsírt.
- 3 | Tegye be a grill-lapot és az elválasztót a készülékbe. Kattintson a Sync gombra, és válassza a FRIES üzemmódot a P1-hez. A P2-höz válassza a MEAT üzemmódot. Először tegye be a sárgarépahasábokat.
- 4 | Amikor az időzítő megszólal, keverje meg a hasábokat, és tegye az egyik kacsamellet az elválasztó másik oldalára. Folytassa a sütést. 7 perc elteltével fordítsa meg a mellet, és folytassa a sütést.
- 5 | Amikor a program befejeződött, ismétlje meg a folyamatot a második adaggal.



## SÜLT KARFIOL CITROMMÁRTÁSSAL

4✱

15  
Min 15  
Min **HOZZÁVALÓK**

2 kis karfiol  
60 ml olívaolaj  
60 g tahini

200 ml olívaolaj  
100 ml citromlé  
Só, bors

**RECEPT**

- 1 | Távolítsa el a karfiol leveleit, majd vágja negyedekbe, és vegye ki a torzsáját. Minden negyedet válasszon szét rózsákra, és tegye bele egy nagy tálba.
- 2 | Adja hozzá az olívaolajat, a sót és a borsot, és alaposan keverje össze.
- 3 | Tegye be a grill-lapot a tálba, és helyezze a hozzávalókat a készülék tájába (ha szükséges, készítse két részletben).
- 4 | Digitális változat: Állítsa be a FRIES üzemmódot 15 percre, a sütés felénél keverje meg.
- 5 | 2 az 1-ben mechanikus változat: Állítsa a programot 180°C-on 15 percre, a sütés felénél keverje meg.
- 6 | Közben a tahini, az olívaolaj és a citromlé összekeverésével készítsen egy mártást, amivel a karfiolt tálalja.



## CSOKOLÁDÉS-BANÁNOS SAMOSA

4✱

15  
Min 10  
Min **HOZZÁVALÓK**

8 brick tésztaalap  
Semleges olaj  
50 g kakaópor  
4 banán 1 cm-es darabokra vágva

200 ml tej  
200 g csokoládé  
2 tojássárgája

**RECEPT**

- 1** | Vágja a brick tésztát hosszában négyfelé. Olajozza meg a tésztát. Tegyen egy kis kakaót és egy darab banánt minden tészta közepére. Hajtsa össze.
- 2** | Egy edényben melegítse meg a tejet és keverje bele a csokoládét. Keverje sima mártássá.
- 3** | Kenje meg a samosákat tojássárgájával.
- 4** | Helyezze a standard tányért a tálba, és tegye rá a samosákat. Állítsa be AIR FRY üzemmódot 180 °C-on 10 percre. Ismétlje meg ugyanezt a második adaggal.
- 5** | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, tegye a csepptálcát az Easy Fry Oven & Grill aljára. Egymás után tegye be a samosákat a sütőkosárba úgy, hogy ne fedjék egymást, és állítsa a FRIES üzemmódot 180°C-on 10 percre. Ismétlje meg ugyanezt a második adaggal.



## JOGHURT TORTA

4✱

15  
Min 50  
Min **HOZZÁVALÓK**

2 tojásfehérje  
150 g cukor  
Kenje ki a tortaformát, és szórja meg liszttel.

2 tojássárgája  
125 g szűrt joghurt  
85 g puha, enyhén sós vaj  
150 g átszitált liszt  
0,5 tasak sütőpor

**RECEPT**

- 1 | Verje fel keményre a tojásfehérjét. Adja hozzá a cukor felét, és formázzon meringue-t. Tegye félre. Kenje ki a tortaformát, és szórja meg liszttel.
- 2 | Keverje össze a maradék cukrot, a tojássárgáját, a joghurtot és a vajat. Adja hozzá a lisztet és az élesztőt, majd a felvert tojásfehérjét. Öntse a formába.
- 3 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe. Helyezze a formát a sütőtálba. Süssse DESSERT módban 160°C-on 50 percig.
- 4 | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, tegye a formát az Easy Fry Oven & Grill középső polcán lévő grillre. Csukja be az ajtót. Süssse DESSERT módban 160°C-on 50 percig.





## ALMÁS ÉS PIROS BOGYÓS GYÜMÖLCSÖS MORZSA

4 ✨

20  
Min 30  
Min **HOZZÁVALÓK**

8 Golden Delicious alma  
500 g vegyes piros bogyós gyümölcs  
60 g barna cukor  
30 g kukoricaliszt

240 g vaj  
300 g liszt  
200 g cukor  
100 g zabpehely

**RECEPT**

- 1 | Hámozza meg és magozza ki az almákat, majd kockázza fel 2 cm-es darabokra. Egy nagy tálban keverje össze az almát, a piros bogyókat, a barna cukrot és a kukoricalisztet. Öntse az egészet egy tepsibe.
- 2 | Helyezze a grill-lapot a készülékbe, majd tegye a tepsit a tálba. Állítsa be a DESSERT üzemmódot 190°C-on 15 percre.
- 3 | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, tegye a tepsit a grill-lapra, és csúsztassa az Easy Fry Oven & Grill középső polcára. zárja be a sütő ajtaját, és állítsa be a DESSERT üzemmódot 15 percre 190°C-on.
- 4 | Közben egy nagy tálban keverje össze a kockákra vágott puha vaját, a lisztet, a cukrot és a zabpehelyet. Addig dolgozza meg kézzel a tésztát, amíg morzsalékos állagú nem lesz.
- 5 | Szórja a morzsát a gyümölcsre és indítsa újra a DESSERT üzemmódot 190°C-on további 15 percre.



## ALMÁS MERINGUE

4 ✨

25  
Min 20  
Min 

## HOZZÁVALÓK

8 alma | 4 tojásfehérje  
80 g cukor

60 g mogyoró  
60 g csokiforgács

## RECEPT

- 1 | Vágja le széltében az almák tetejét, nagyjából a magasságuk háromnegyedénél. Távolítsa el a húsát, de a héját ne szűrje át. Tegye az almákat és a tetejüket egy edénybe.
- 2 | 3 az 1-ben: Töltse meg a tartályt vízzel. Tegye be a grill-lapot a készülékbe. Helyezze az edényt a tálba, és állítsa be a megadott üzemmódot 10 percre.
- 3 | Ha van Easy Fry Oven & Grill 9in1 gépe, tegye a tepsit a grill-lapra, és helyezze a gép középső polcára. Csukja be az ajtót, és állítsa be a DESSERT üzemmódot 10 percre.
- 4 | Közben tegye a tojásfehérjét egy tálba, és elektromos habverővel verje fel. Amikor a fehérje keményre verődött, a cukrot fokozatosan beledolgozva készítsen belőle meringue-t. Miután hozzáadta a cukrot, folytassa a habverést még 2 perccig.
- 5 | Egy spatula segítségével óvatosan forgassa bele az apróra vágott mogyorót és a csokiforgácsot. Töltse meg az almákat a habbal, és indítsa újra a megadott üzemmódot 10 percre.



## MANDULÁS SZIVAR

4✱

30  
Min 11  
Min **HOZZÁVALÓK**

240 g méz  
380 g őrölt mandula  
60 g vaj

60 ml narancsvirág aroma  
12 brick tésztalap  
2 tojás

**RECEPT**

- 1 | Tegyen félre 3 evőkanál mézet. Egy nagy tálban keverje össze a darált mandulát, az olvasztott vaját, a narancsvirág aromát és a mézet. Formázza ezt a tésztát henger alakra, majd vágja 7 cm-es darabokra.
- 2 | Vágja félbe a brick tésztát, majd helyezzen egy tészta hengert a brick aljára. Kenjen meg mindent felvert tojással, aztán tekerje fel szivarformára, a széleit felhajtva. Ezt addig ismételje, míg az összes darabot fel nem tekerte.
- 3 | Tegye be a grill-lapot a táliba, és helyezzen egy sütőpapírt a készülékébe, majd helyezze el a táliba a szivarokat.
- 4 | Digitális változat: Állítsa a DESSERT módot 180°C-on 8 percre, majd adja hozzá a mézet, és még 3 percig süsse. 2 az 1-ben mechanikus változat: Állítsa 180°C-on 8 percre, majd adja hozzá a mézet, és még 3 percig süsse.



## KARAMELLIZÁLT ANANÁSZ

4 ✨

10  
Min 6  
Min **HOZZÁVALÓK**

2 meghámozott ananász  
120 ml juharszirup

2 csipet őrölt fahéj (nem kötelező)  
Néhány friss mentalevél

**RECEPT**

- 1 | Tegye be a grill-lapot a készülékbe. Állítsa be a Grill programot előmelegítésre 15 percre.
- 2 | 9 az 1-ben: A rácsokat tegye az Easy Fry Oven & Grill felső és középső polcára, a cseptálcával alul. Állítsa be a Grill üzemmódot előmelegítésre 15 percre.
- 3 | Vágja fel az ananászt hosszában negyedekre. Távolítsa el a torzsáját, hogy a darabok laposak legyenek. Keverje össze az ananászt a juharsziruppal, és ha kívánja, adjon hozzá őrölt fahéjat.
- 4 | Ha az előmelegítés befejeződött, helyezze a negyed ananászokat a készülékbe. Süsse 6 percig. Ismétlje meg ugyanezt a második adaggal.
- 5 | Amikor a negyedek megsültek, vegye ki őket a készülékből. Hagyja kissé kihűlni, majd díszítse friss mentalevelekkel.



A juharszirupot fahéjas cukorral is helyettesítheti. Az ananászt házi készítésű vaníliafagylalttal tálalhatja.



## PREDJEDLÁ

Empanády	Samose z mocarelo in sušenimi paradžiňkami
Obalovaný vyprážený karfiol na karí	Falafel
Kuracie jarné závitky	Zeleninové samosy

## HLAVNÉ JEDLÁ

Plnené paradajky	Grilovaná klobása
Nedeľné pečené kurča	Biela ryba s bylinkovou krustou a brokolicou
Lososové nugety so špargľou	Steaky zo sviečkovej s omáčkou chimichurri
Plnené cukety	Kuracie stehná a zemiakové plátky
Hubové špízy a vegetariánske jarné závitky	Luxusný hamburger
Losos s ružičkovým kelom	Baklažány s mozzarellou
Bravčové rebrá a cibuľové krúžky	Kuracie krídelká
Čipsy a nugetky	Glazovaný losos teriyaki
Grilované baklažány s pestom	Steakové hranolčky
Jahňacie kotlety s citrónom	Drobky z tresky s chrumkavým feniklom
Grilovaný morský vlk s paradajkami a olivami	Kačacie prsia a mrkvové hranolčky
Kuracie stehná marinované v jogurte s rozmarínom	Pečený karfiol s citrónovou omáčkou
Hotdogy New York	
Grilovaný syr kalloumi a falafel	
Karamelizované rebierka	
Chrumkavé tofu s brokolicou	

## DEZERTY

Čokoládovo-banánové samosy	Jablkové pusinky
Jogurtový koláč	Mandľové cigary
Jablká a červené bobuľové ovocie	Karamelizovaný ananás



LIATINOVÝ GRIL



ODDELOVAČ

## PRÍRUČKA



POČET OSÔB



ČAS PRÍPRAVY



ČAS MARINOVANIA



ČAS VARENIA



HRANOLČEKY



NUGETY



PEČENÉ KURA



MÁSO



RYBY



ZELENINA



DEZERTY



GRILLOVANIE



TEPIOVZDUŠNÁ



# EMPANÁDY

4 ✂

15 min 

20 min 



## SUROVINY

6 červených cibúľ  
2 polievkové lyžice olivového oleja  
700 g mletého hovädzieho mäsa  
2 polievkové lyžice sladkej papriky

Sol', čierne korenie  
4 pláty krehkého cesta  
2 žĺtky  
1 polievková lyžica vody

## POSTUP

- 1 | Cibuľu nakrájajte nadrobno. Vo veľkej panvici rozohrejte olej a 3 minúty na ňom opekajte cibuľu. Pridajte mäso a varte ďalších 10 minút. Podľa chuti okoreňte, potom panvicu stiahnite z ohňa a nechajte vychladnúť.
- 2 | Cesto rozvaľkajte, vykrojte z neho 8 koliesok s priemerom 9 cm, uprostred dajte vychladnuté mleté mäso a nechajte 1 cm okraj, potom cesto preložte do tvaru taštičky.
- 3 | Zmiešajte žĺtok s vodou. Touto zmesou potrite empanády.
- 4 | Vložte grilovaciu dosku do rúry a potom vložte polovicu empanád do nádoby spotrebiča.
- 5 | Ak máte zariadenie Easy Fry Oven&Grill 9v1, vložte polovicu empanád do koša fritézy. Kôš nasadte na strednú úroveň s odkvapkávacou nádobou v spodnej časti. Zatvorte dverka.
- 6 | Digitálna verzia: Nastavte uvedený režim a teplotu a predhrievajte 15 minút. Varte 10 minút a potom postup zopakujte aj s druhou dávkou.
- 7 | Mechanická verzia 2v1: Predhrejte na 200 °C počas 15 minút. Varte 10 minút a potom postup zopakujte aj s druhou dávkou.

TIP

*Hovädziu náplň do empanád môžete ochutiť rascou, oreganom alebo nasekaným cesnakom. Do náplne môžete pridať paradajku alebo kukuricu, aby bola ešte chutnejšia.*



## OBALOVANÝ VYPRÁŽANÝ KARFIOL NA KARÍ

4 ✨

10 min 

20 min 



### SUROVINY

1 kg karfiolu  
6 vajec  
Soľ, čierne korenie  
120 g múky

200 g strúhanky  
30 g kari korenia  
90 ml olivového oleja

### POSTUP

- 1 | Karfiol nakrájajte na stredne veľké ružičky, opláchnite a dobre osušte na čistej utierke.
- 2 | Pripravte si prísady na strúhankový obal: v miske rozšľahajte vajce so štipkou soli a korenia. Do ďalšej misky nasypťte múku a v tretej miske zmiešajte strúhanku s kari korením.
- 3 | Karfiol ponorte do jednotlivých misiek v tomto poradí: vajcia, potom múka, potom opäť vajcia a nakoniec strúhanka. Aby ste zabránili vzniku kvapiek, pred každou misou karfiol oklepte.
- 4 | Do misky vložte grilovací tanier a potom naň položte polovicu obalených ružičiek karfiolu. Pokvapkajte olejom a nastavte režim NUGGETS (nugetky) na 10 minút, potom zopakujte pre druhú dávku.
- 5 | Ak máte zariadenie Easy Fry Oven & Grill 9v1, položte obalený karfiol na oba grily. Umiestnite grily do hornej a strednej časti rúry Easy Fry Oven & Grill, pričom odkvapkávacia miska musí byť v spodnej časti. Zatvorte dvierka a nastavte prípravu v režime FRIES (hranolčeky) na 20 minút. Po 10 minútach mriežky vymeňte.

TIP

Ak sa rozhodnete karfiol nakrájať na väčšie kúsky, pečte ich ďalších 5 minút.



## KURACIE JARNÉ ZÁVITKY

4 ✦

35 min 

40 min 



### SUROVINY

100 g ryžových rezancov vermicelli  
4 kuracie filety  
3 polievkové lyžice chuťovo neutrálneho oleja

3 strúčiky cesnaku  
400 g vyprážanej zeleniny  
Soľ, čierne korenie  
32 listov ryžového papiera

### POSTUP

- 1 | Ryžové rezance rehydratujte podľa pokynov na obale. Opatrne ich nechajte odkvapkať v hrsti. Nakrájajte ich nahrubo nožnicami a nechajte vychladnúť.
- 2 | Kuracie mäso nakrájajte na kocky a 5 minút opekajte do hnedna na rozpálenom oleji s nasekaným cesnakom. Pridajte restovanú zeleninu a varte ďalších 5 minút. Pridajte rezance a nechajte vychladnúť.
- 3 | Naplňte misku teplou vodou a na pracovnú plochu položte čistú utierku. Postupne namočte listy ryžového papiera na niekoľko minút do vody a potom ich položte na kuchynskú utierku. Na spodok plátu dajte lyžicu náplne. Najprv zrolujte ľavý a pravý okraj, aby ste zakryli náplň, a potom zrolujte celý plát. Opakujte, kým nespotebujete všetku náplň.
- 4 | Do misky vložte grilovaciu dosku, do misky spotrebiča vložte polovicu jarných závitkov, pričom ich rozmiestnite tak, aby sa nelepili.
- 5 | Ak máte zariadenie Easy Fry Oven&Grill 9v1, vložte polovicu jarných závitkov do koša fritézy. Kôš nasadte na strednú úroveň s odkvapkavacou nádobou v spodnej časti. Zatvorte dvierka.
- 6 | Digitálna verzia: Nastavte režim Air Fry na 160 °C na 20 minút, v polovici pečenia otočte a potom to zopakujte s druhou dávkou.
- 7 | Mechanická verzia 2v1: Nastavte na 160 °C na 20 minút, v polovici pečenia obráťte a potom to zopakujte s druhou dávkou.

TIP

Podávajte s mäťou, šalátovými listami a sójovou omáčkou.



## SAMOSY S MOZZARELLOU A SUŠENÝMI PARADAJKAMI

4 ✦

25 min 

10 min 



### SUROVINY

4 kúsky sušených paradajok v oleji  
8 okrúhlych plátov pečiva brik  
3 polievkové lyžice oleja

16 mozzarella guľôčok (alebo 16 malých kociiek)

### POSTUP

- 1** | Každý kus sušenej paradajky nakrájajte na štvrtiny. Pláty cesta brik rozrežte na polovicu (aby vznikli dva polkruhy). Odrežte 2 cm z okraja a vytvorte 13 cm pásy.
- 2** | Každý prúžok preložte na polovicu. Zložený pás zľahka potrite olejom. Na spodok pásu položte guľôčku mozzarely a kúsok sušenej paradajky. Preložte do tvaru trojuholníkovej samosy a potrite olejom.
- 3** | Vložte grilovaciu mriežku do spotrebiča a postupne pridávajte samosy tak, aby sa neprekrývali. Režim AIR FRY (vzduchová fritéza) nastavte na 10 minút.
- 4** | Ak máte rúru Easy Fry Oven & Grill 9v1, postupne vkladajte samosy do fritovacieho koša rúry Easy Fry Oven & Grill tak, aby ste ich neukladali na seba, pričom odkvapkávacia miska musí byť na dne. Zatvorte dverka a nastavte režim FRIES na 190 °C na 20 minút.



# FALAFEL

4 ✨

20 min 

30 min 



## SUROVINY

750 g vareného cíceru  
3 vetvičky petržlenu  
6 vetvičiek koriandra  
2 čajové lyžičky rasce  
Soľ, čierne korenie

2 polievkové lyžice tahini (sezamovej pasty)  
2 strúčiky cesnaku  
2 biele cibule  
2 polievkové lyžice olivového oleja

## POSTUP

- 1 | Zmiešajte cícer, petržlenovú vňať, koriander, rascu, štipku soli, štipku korenia a sezamovú pastu (tahini), kým nevznikne hrubá hmota.
- 2 | Pridajte nasekaný cesnak a cibuľu, dobre premiešajte rukou a vytvarujte guľôčky. Vložte grilovaciu dosku do misky, potom vložte falafel do misky spotrebiča a pokvapkajte ho olivovým olejom.
- 3 | Ak máte zariadenie Easy Fry Oven&Grill 9v1, vložte falafel do koša fritézy. Kôš nasadte na strednú úroveň s odkvapkávacou nádobou v spodnej časti. Zatvorte dverka.
- 4 | Digitálna verzia: Nastavte režim a uvedenú teplotu na 15 minút, v polovici varenia otočte a potom zopakujte s druhou dávkou.
- 5 | Mechanická verzia 2v1: Nastavte na 170 °C na 15 minút, v polovici pečenia obráťte. Potom proces zopakujte s druhou dávkou.

TIP

*Tahini si môžete kúpiť v obchodoch s orientálnymi potravinami a vo väčšine bioobchodov. Falafel podávajte v horúcom chlebe pitta s lístkami mäty, jogurtom a plátkami paradajok.*



## ZELENINOVÉ SAMOSY

4 ✨

20 min 

45 min 



### SUROVINY

500 g karfiolu  
300 g mrazeného hrášku  
200 g feta  
2 čajovej lyžičky kari prášku

Soľ, čierne korenie  
12 plátov pečiva brik  
2 žĺtky  
2 polievkové lyžice olivového oleja

### POSTUP

- 1 | Karfiol nakrájajte na stredne veľké ružičky a opláchnite. Do misky spotrebiča vložte hrášok a ružičky karfiolu. Spustite uvedený režim na uvedený čas.
- 2 | Uvarenú zeleninu vyberte a vložte do veľkej misy. Pridajte rozdrobenú fetu, kari korenie, štipku soli a korenia. Rozdrvte ich vidličkou na hrubú zmes.
- 3 | Pláty cesta brik rozrežte na polovice. Preložte ich na polovicu tak, že zaoblenú časť preložíte smerom k stredu pravého okraja. Na kraj cesta dajte lyžicu plnky a potom ho preložte tak, aby vznikol trojuholník. Pokračujte v skladaní, aby ste do trojuholníka uzavreli celú náplň, potom prebytočné cesto potrite trochu žĺtkom a prilepte ho na samosu.
- 4 | Opakujte, kým nespotebujete všetku náplň. Vložte grilovaciu dosku do misky, potom vložte polovicu samosy do misky spotrebiča a potrite ju olejom.
- 5 | Ak máte zariadenie Easy Fry Oven&Grill 9v1, vložte samosy do koša fritézy. Kôš nasadte na strednú úroveň s odkvapkavacou nádobou v spodnej časti. Zatvorte dverka.
- 6 | Digitálna verzia: Nastavte uvedený program a čas a v polovici varenia samosy otočte. Potom to zopakujte s druhou dávkou.
- 7 | Mechanická verzia 2v1: Varte pri teplote 170 °C 15 minút, v polovici varenia obráťte. Potom to zopakujte s druhou dávkou.



## PLNENÉ PARADAJKY

4 ✱

20 min 10 min *SUROVINY*

500 g mäsa na klobásy  
250 g mletého hovädzieho mäsa  
20 vetvičiek pažítky

12 sušených paradajok  
Soľ, čierne korenie  
8 paradajok

*POSTUP*

- 1 | Vo veľkej mise zmiešajte mäso s pažítkou, nadrobno nakrájanými sušenými paradajkami a štipkou soli a korenia.
- 2 | Vrcholky paradajok odrežte vodorovne, asi do troch štvrtín. Vyberte dužinu a naplňte paradajku plnkou. Umiestnite paradajky na táčku a nasadte späť vršky.
- 3 | Ak máte rúru Easy Fry Oven & Grill 9v1, položte plech na grilovaciu dosku a nasuňte ho na hornú policu rúry Easy Fry Oven & Grill, pričom odkvapkávacia miska musí byť v spodnej časti. Zatvorte dvierka a nastavte režim GRILL (gril) (200 °C) na 33 minút.
- 4 | Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča a položte na ňu plech s paradajkami. Režim AIR FRY (vzduchová fritéza) nastavte na 10 minút.



## NEDELNÉ PEČENÉ KURČA

4 ✨

5 min 50 min **SUROVINY**

7 strúčiky cesnaku  
1,6 kg kurčťa

3 polievkové lyžice olivového oleja  
Soľ, čierne korenie

**POSTUP**

- 1 | Cesnak ošúpte a nakrájajte nadrobno. Kuracie mäso potrite olejom, dôkladne okoreňte a pridajte cesnak.
- 2 | Vložte grilovaciu dosku do misky a kurčťa vložte do nádoby spotrebiča.
- 3 | Digitálna verzia: Nastavte režim ROAST CHICKEN (pečené kurčťa) na uvedený čas.
- 4 | Mechanická verzia 2v1: Nastavte teplotu 200 °C na 50 minút.

**TIP**

*Presná teplota pečenia kurčťa závisí od jeho hmotnosti. Ak chcete skontrolovať, či je kurčťa upečené, pichnite do jedného z prsíčk špičkou noža; ak je upečené, šťava bude priesvitná.*



## LOSOSOVÉ NUGETKY SO ŠPARGĽOU

4 ✱

15 min 44 min **SUROVINY**

900 g lososa  
6 vaječné bielka  
120 g strúhanky  
3 g gréckeho korenia

2 zväzky špargle  
olivový olej  
soľ

**POSTUP**

- 1 | Filetovacím nožom odstráňte kožu a potom lososa nakrájajte na 5 cm hrubé kúsky.
- 2 | Bielka dajte do misky. Na tanieri zmiešajte strúhanku a grécke korenie.
- 3 | Lososa jemne ponorte do bielkov a nechajte odkvapkať prebytočné množstvo. Lososa obalte v zmesi strúhanky a prebytočné množstvo z neho otraste.
- 4 | Špargľu umyte a nakrájajte tak, že ju ohnete v mieste, kde sa prirodzene láme. Dostatočne pokvapkajte olivovým olejom a osolte.
- 5 | Vložte grilovaciu dosku a rozdeľovač do spotrebiča. Kliknite na tlačidlo Synchronizovať a vyberte režim NUGGETS (nugetky) pre P1. Pre P2 vyberte režim VEGETABLES (zelenina). Na jednu stranu rozdeľovača pridajte polovicu lososových nugetiek a začnite variť. Keď sa ozve časovač, pridajte polovicu špargle na druhú stranu a pokračujte vo varení. 10 minút pred koncom varenia obráťte špargľu a kúsky lososa.
- 6 | Po uvarení zopakujte postup s druhou dávkou.

**TIP**

*Toto jedlo môžete podávať s domácou omáčkou tzatziki. Na prípravu tejto zmesi skombinujte: 370 g gréckeho jogurtu, 60 g strúhaných uhoriek, 2 čajové lyžičky cesnakového prášku, 1 čajová lyžička soli a 2 čajové lyžičky kôpru. Omáčku podávajte studenú.*



## PLNENÉ CUKETY

4\*

15  
min 20  
min *SUROVINY*

8 cukiet prekrojených na polovicu na šírku a pozdĺžne  
Soľ, čierne korenie

1 kg plnky  
200 g strúhaného syra  
12 g strúhanky

*POSTUP*

- 1 | Cukety okoreňte a naplňte.
- 2 | Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča. Plnené cukety vložte do misy. Nastavte program FISH na 10 minút. Po uvarení zopakujte postup so zvyšnými cuketami.
- 3 | Po skončení programu posypte cukety syrom a strúhankou.
- 4 | Nastavte program AIR FRY (vzduchová fritéza) na 200 °C na 10 minút. Po uvarení zopakujte postup so zvyšnými cuketami.



# HUBOVÉ ŠPÍZY A VEGETARIÁNSKE JARNÉ ZÁVITKY

4 ✨

30 min 40 min 

## SUROVINY

2 čajové lyžičky sezamového oleja  
1 polievková lyžica strúhaného zázvoru  
2 nasekané strúčiky cesnaku  
350 g strúhanej kapusty  
50 g strúhanej mrkvy  
2 nakrájané jarné cibulky

1 čajová lyžička sójovej omáčky  
Soľ, čierne korenie  
12 listov ryžového papiera  
40 ml olivového oleja  
250 g húb  
8 malých špízov

## POSTUP

- 1 | Panvicu postavte na niekoľko minút na stredný oheň. Pridajte sezamový olej, zázvor, 1 strúčik cesnaku, kapustu a nastrúhanú mrkvu. Varte, kým kapusta nezvädne.
- 2 | Pridajte jarnú cibuľku, sójovú omáčku, soľ a korenie. Premiešajte a siahnite z ohňa.
- 3 | Naplňte misku teplou vodou a na pracovnú plochu položte čistú utierku. Postupne namáčajte listy ryžového papiera, nechajte ich niekoľko minút vo vode a potom ich položte na utierku. Na spodok plátu dajte približne 2 polievkové lyžice náplne. Najprv zrolujte ľavý a pravý okraj, aby ste zakryli náplň, a potom zrolujte celý plát. Opakujte, kým nespotebujete všetku náplň. Pomocou štetca na pečenie potrite rolky olivovým olejom.
- 4 | V miske zmiešajte zvyšný nasekaný cesnak, soľ, limetkova stava nie je medzi prísadami
- 5 | Prikryte ich a nechajte v chladničke 2 hodiny, pričom ich občas premiešajte, aby sa dobre obalili. Marinované huby napichnete na špajdle.
- 6 | Vložte grilovaciu dosku a rozdeľovač do spotrebiča. Kliknite na tlačidlo Synchronizovať a vyberte režim VEGETABLES (zelenina) pre P1. Pre P2 vyberte režim FISH (ryba). Najprv pridajte polovicu jarných závitkov na jednu stranu priehradky a začnite variť. Keď zaznie časovač, vyberte ich a na druhú stranu priehradky položte 4 hubové špízy. Pokračujte vo varení. 5 minút pred koncom špízy otočte a pokračujte vo varení.
- 7 | Po uvarení zopakujte postup s druhou dávkou.


**TIP**

*Ak chcete špízy podávať s omáčkou z citrónového masla, zmiešajte v hrnci na miernom ohni: 220 g rozpusteného nesoleného masla, 2 lyžičky worcesterskej omáčky, 2 lyžice citrónovej šťavy, 0,5 lyžičky omáčky Tabasco a 1 nasekaný strúčik cesnaku.*



## LOSOS S RUŽIČKOVÝM KELOM

4 ✨

10 min 40 min **SUROVINY**

4 veľké filety z lososa, čerstvé alebo rozmrazené  
 500 g čerstvého ružičkového kelu  
 30 ml olivového oleja  
 30 ml citrónovej šťavy

3 strúčiky cesnaku  
 1 polievková lyžica dijonskej horčice  
 Soľ, čierne korenie  
 1 čajová lyžička oleja neutrálnej chuti

**POSTUP**

- 1** | Filety z lososa pripravte tak, že ich očistíte a vykostíte.
- 2** | Očistite a odrežte konce ružičkového kelu.
- 3** | Do misky dajte olivový olej, citrónovú šťavu, cesnak, horčicu, soľ a korenie a miešajte, kým sa na povrchu neobjaví tenká spenená vrstva.
- 4** | Polovicu omáčky pridajte do ružičkového kelu a premiešajte veľkou lyžicou. Zvyškom omáčky potrite lososa.
- 5** | Prepnite spotrebič do režimu SYNC (synchronizácia) a vyberte režim FISH (ryba) pre P1 a režim VEGETABLES (zelenina) pre P2.
- 6** | Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča a na gril položte list papiera na pečenie. Potrite olejom. Vložte rozdeľovač. Na jednu stranu pridajte polovicu ružičkového kelu. Spustite program.
- 7** | Keď sa ozve časovač, pridajte lososa a pokračujte vo varení.
- 8** | Po skončení programu preložte lososa a ružičkový kel na tanier a postup zopakujte s druhou dávkou.



## BRAVČOVÉ REBRÁ A CIBUĽOVÉ KRÚŽKY

4 ✨

20 min 70 min **SUROVINY**

16 bravčových rebier  
220 g hnedého cukru  
9 g mletej papriky  
3 g sušeného cesnaku  
3 g sušenej cibule  
3 g horčičných semienok  
2 čajové lyžičky mletej šalvie  
Soľ, čierne korenie

260 g múky  
500 ml cmaru  
4 vajcia  
480 g strúhanky  
120 ml olivového oleja  
4 veľké žlté cibule  
560 g barbecue omáčky

**POSTUP**

- 1 | Bravčové rebrá opláchnite studenou vodou a osušte papierovou utierkou. V miske zmiešajte cukor, 6 g papriky, cesnak, cibuľu, horčicu, šalviu, soľ a korenie, kým sa všetky prísady úplne zmiešajú.
- 2 | Na každú stranu naneste veľké množstvo zmesi korenia.
- 3 | Vezmite 4 plytké misky alebo hlboké taniere. V prvej miske zmiešajte múku, 3 g papriky a štipku soli. V druhej miske zmiešajte cmar a vajcia, potom pridajte 30 g múky z prvej misky. V tretej časti zmiešajte vidličkou strúhanku, štipku soli a olivový olej, kým sa olej rovnomerne nerozloží. Polovicu strúhanky dajte do štvrtej misky.
- 4 | Cibuľu očistite a nakrájajte na 1 - 2 cm veľké kolieska. Cibuľové krúžky osušte papierovou utierkou, aby ste odstránili prebytočnú vlhkosť. Cibuľové krúžky vidličkou obalte v múke, potom v cmare a nakoniec v strúhanke. Jemne ich potrite olivovým olejom.
- 5 | Vložte grilovaciu dosku a rozdeľovač do spotrebiča. Kliknite na tlačidlo Synchronizovať a vyberte režim ROAST CHICKEN (pečené kurča) pre P1. Pre P2 vyberte režim FISH. Najprv pridajte polovicu bravčových rebier na jednu stranu priehradky. V prípade potreby ich nakrájajte na časti, aby sa zmestili do spotrebiča, a položte ich mäsom nadol. Keď sa ozve časovač, otočte bravčové rebrá a pridajte cibuľové krúžky na druhú stranu priehradky. Pokračujte vo varení. Po 10 minútach pečenia bravčové rebierka hojne potrite barbecue omáčkou a cibuľové krúžky otočte. Pokračujte vo varení.
- 6 | Po uvarení zopakujte postup s druhou dávkou.



## ČIPSY A NUGETKY

4 ✂

30 min 70 min 

## SUROVINY

1,6 kg zemiakov  
 4 polievkové lyžice červenej papriky  
 soľ  
 4 polievkové lyžice oleja  
 6 kuracích filetov

Soľ, čierne korenie  
 4 vajcia  
 80 g múky  
 130 g strúhanky  
 3 lyžice olivového oleja

## POSTUP

- 1 | Zemiaky ošúpeme a nakrájame na veľké hranolčky hrubé 2 cm. Položte ich na utierku, aby čo najviac vyschli, a potom ich vyklopte do misky. Pridajte papriku a soľ a premiešajte, aby boli lupienky rovnomerne pokryté. Pridajte olej a premiešajte.
- 2 | Z kuracích filiet odstráňte všetky šľachy a kúsky tuku. Nakrájajte ich na 4-5 cm veľké kúsky a ochuťte soľou a korením.
- 3 | Pripravte si prísady na strúhankový obal: v miske rozšľahajte vajce so štipkou soli a korenia. Do ďalšej misky dajte múku a do tretej misky strúhanku.
- 4 | Obalte nugetky v múke, potom vo vajci a nakoniec v strúhanke. Ak chcete získať ešte bohatšiu vrstvu, zopakujte postup s vajíčkom a strúhankou. Vložte ich na 25 minút do chladničky.
- 5 | Vložte grilovaciu dosku a rozdeľovač do spotrebiča. Stlačte tlačidlo Synchronizácia a vyberte program FRIES (hranolčky) pre P1 a NUGGETS (nugetky) pre P2. Čipsy preložte na jednu stranu grilovacej dosky a začnite ich piecť. Počas pečenia ich raz alebo dvakrát premiešajte.
- 6 | Po uplynutí časovača pridajte nugetky na druhú stranu taniera a pokvapkajte ich trochou olivového oleja. Obnovte program.
- 7 | Po dokončení začnite s druhou dávkou.



## GRILOVANÉ BAKLAŽÁNY S PESTOM

4 ✂

10 min 27 min **SUROVINY**

4 baklažány  
150 ml olivového oleja

Soľ, čierne korenie  
200 g pesta

**POSTUP**

- 1** | Baklažány opláchnite a nakrájajte na plátky hrubé približne 5 mm.
- 2** | Potrite ich olejom a dochuťte soľou a korením.
- 3** | Do misky vložte grilovaciu dosku a do misky spotrebiča vložte baklažány v jednej vrstve.
- 4** | Digitálna verzia: Nastavte AIR FRY na 170 °C na 20 minút, v polovici pečenia otočte. Potrite ich pestom a 2 minúty vyprážajte v režime AIR FRY (vzduchová fritéza).
- 5** | Mechanická verzia 2v1: Nastavte na 170 °C na 20 minút, v polovici varenia otočte, potom potrite pestom a varte ešte 2 minúty.
- 6** | Potrite pestom a zvolte GRILL (gril) na 5 minút (digitálna verzia) alebo nastavte 200 °C na 5 minút (mechanická verzia 2v1).



## JAHŇACIE KOTLETY S CITRÓNOM

4 ✱

10 min 15 min **SUROVINY**

1,5 organického citróna  
6 strúčiky cesnaku

16 malých jahňacích kotliet

**POSTUP**

- 1 | Z citróna odstráňte kôru. Cesnak ošúpte a najemno pomelte pomocou tľčika a mažiariku. Pridajte citrónovú kôru a 2 lyžice olivového oleja.
- 2 | Kotlety vložte do zmesi a marinujte v chladničke 4 hodiny.
- 3 | Vložte grilovaciu dosku do misky a kotlety položte do misky spotrebiča.
- 4 | Ak máte zariadenie Easy Fry Oven&Grill 9v1, položte kotlety na grilovaciu dosku. Umiestnite grilovaciu dosku na hornú priečku a odkvapkávaciu misku na spodok. Zatvorte dverka.
- 5 | Digitálna verzia: Nastavte režim GRILL (gril) na 200 °C a predhrievajte 15 minút. Pečte 10 minút, v polovici pečenia obráťte.
- 6 | Mechanická verzia 2v1: Nastavte na 200 °C a predhrievajte 15 minút. Pečte 10 minút, v polovici pečenia obráťte.

**TIP**

Pri marinovaní mäsa pridajte čerstvé bylinky: tymián, divý tymián, oregano.



## GRILOVANÝ MORSKÝ VLK S PARADAJKAMI A OLIVAMI

4 ✨

20  
min 18  
min 

### SUROVINY

1 citrón  
8 vetvičiek petržlenu  
2 strúčiky cesnaku  
4 paradajky

100 g olív bez kôstky  
120 ml olivového oleja  
8 filetov z morského vlka  
Soľ, čierne korenie

### POSTUP

- 1 | Nastrúhajte citrónovú kôru a potom citróny vytlačte. Petržlenovú vňať a cesnak nasekajte, paradajky nakrájajte na kocky a olivy na plátky. Zmiešajte, pridajte olivový olej a odložte.
- 2 | Filety z morského vlka potrite olejom a okoreňte soľou a korením.
- 3 | Umiestnite grilovaciu dosku do spotrebiča.
- 4 | Ak máte rúru Easy Fry Oven&Grill 9v1, umiestnite grilovaciu dosku na hornú priečku spotrebiča. Zatvorte dverka.
- 5 | Digitálna verzia: Nastavte režim GRILL na 200 °C a predhrievajte 15 minút, potom vložte filety a pokračujte v grilovaní 5 minút.
- 6 | Mechanická verzia 2v1: Filety vložte do misky, nastavte na 200 °C a predhrievajte 15 minút. Pripravujte 7 minút.
- 7 | Podávajte s omáčkou.


**TIP**

*File z morského vlka podávajte so zeleninou podľa vlastného výberu a ryžou.*



## KURACIE STEHNÁ MARINOVANÉ V JOGURTE S ROZMARÍNOM

4 ✦

20 min 35 min 

### SUROVINY

8 kuracích stehien  
500 g gréckeho jogurtu  
9 cl dijonskej horčice

8 strúčiky cesnaku  
2 vetvičky čerstvého rozmarínu  
Soľ, čierne korenie

### POSTUP

- 1 | Z kuracích stehien odstráňte kožu a vložte ich do veľkej misky.
- 2 | Zmiešajte jogurt, horčicu, nasekaný cesnak, štipku soli, korenia a nasekané lístky rozmarínu. Zmes rozotrite na kurča a misku odložte do chladničky. Nechajte mäso marinovať 4 hodiny.
- 3 | Umiestnite grilovaciu dosku do spotrebiča.
- 4 | Digitálna verzia: Nastavte režim ROAST CHICKEN (pečené kurča) na 200 °C, predhrievajte 15 minút a vložte kuracie stehná do misky spotrebiča. Pečte 35 minút, v polovici pečenia obráťte.
- 5 | Mechanická verzia 2v1: Kuracie stehná vložte do misky spotrebiča a nastavte na 200 °C na 30 minút. V polovici pečenia ho otočte.


**TIP**

Grilované kuracie stehná podávajte so šalátom a plátkami grilovaných zemiakov.



## HOTDOGY NEW YORK

4 ✦

0 min 

30 min 



### SUROVINY

8 párkov  
1,5 červené cibule  
2 polievkové lyžice oleja  
10 cherry paradajok

8 nakladaných uhoriek na ruský spôsob  
8 rožkov na hotdogy  
8 polievkových lyžíc kečupu  
8 plátkov čedaru

### POSTUP

- 1 | Párky pripravte tak, že ich ponorte do hrnca s vriacou vodou na čas uvedený na obale.
- 2 | Nakrájajte cibuľu a 5 minút ju opekajte na rozpálenom oleji v panvici na miernom ohni. Zmiešajte ich so štvrtkami paradajok a nakrájanými uhorkami.
- 3 | Rozpáľte rožky, potrite ich kečupom a ozdobte zmesou zeleniny, párkov a plátkami čedaru.
- 4 | Vložte grilovaciu dosku do misky a vložte párky do spotrebiča.
- 5 | Ak máte rúru Easy Fry Oven&Grill 9v1, položte hot-dogy na gril a zasuňte ho do strednej úrovne rúry Easy Fry Oven&Grill.
- 6 | Digitálna verzia: Nastavte režim PIZZA na 170 °C na 5 minút.
- 7 | Mechanická verzia 2v1: Nastavte teplotu 170 °C na 5 minút.

TIP

Zabavte sa pri kreslení s kečupom alebo horčicou ako v USA.



## GRILOVANÉ HALLOUMI A FALAFEL

4 ✂

25 min 80 min **SUROVINY**

350 g surového cíceru

3 vetvičiek petržlenu

6 vetvičiek koriandra

2 čajové lyžičky rasce

Soľ, čierne korenie

2 polievkové lyžice tahini (sezamová pasta)

2 strúčiky cesnaku

2 biele cibule

2 lyžice olivového oleja

230 g halloumi

1 polievková lyžica olivového oleja


**POSTUP**

- 1** | Surový cícer namočte do litra vody aspoň na 12 hodín. Namočený cícer, petržlenovú vňať, koriander, rascu, štipku soli, štipku korenia a sezamovú pastu (tahini) zmiešajte, kým nevznikne hustá zmes.
- 2** | Pridajte nasekaný cesnak a cibuľu, rukou dobre premiešajte a vyvaľkajte guľky veľkosti vlašského orecha.
- 3** | Vložte grilovaciu dosku a rozdeľovač do spotrebiča. Stlačte tlačidlo Synchronizácia a vyberte program FRIES (hranolčeky) pre P1. Pre P2 vyberte program MEAT (mäso).
- 4** | Falafel položte na jednu stranu misy a pokvapkajte ho olivovým olejom. Začnite piecť. Počas pečenia dvakrát alebo trikrát otočte.
- 5** | Medzitým pripravte halloumi. Nakrájajte ho na 8 rovnakých častí. Potrite ich olejom.
- 6** | Keď sa ozve časovač, položte halloumi na druhú stranu priehradky a pokračujte v príprave. V polovici pečenia syr otočte.
- 7** | Po uvarení zopakujte postup s druhou dávkou.



## KARAMELIZOVANÉ REBIERKA

4 ✨

15 min 65 min 

## SUROVINY

2,3 kg bravčových rebier  
4 polievkové lyžice zmesi grilovacieho

korenia  
150 ml barbecue omáčky

## POSTUP

- 1 | Odstráňte tenkú bielu kožu pozdĺž kostí a potom rebrá úplne pokryte zmesou korenia. Uložte do chladničky, najlepšie na noc.
- 2 | Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča. Rebrá položte na gril tak, aby sa kosti dotýkali grilu a mäso bolo na vrchu. Prikryte fóliou a pevne ju upevnite okolo mäsa, aby sa počas pečenia nepohla. Nastavte režim AIR FRY (vzduchová fritéza) na 180 °C na 60 minút. Po uplynutí času znovu spustíte rovnaký režim na 180 °C na ďalších 60 minút.
- 3 | Ak máte zariadenie Easy Fry Oven & Grill 9v1, položte rebrá na gril tak, aby sa kosti dotýkali grilu a mäso bolo na vrchu. Prikryte fóliou a pevne ju upevnite okolo mäsa, aby sa počas pečenia nepohla. Umiestnite grilovaciu dosku na strednú policu s odkvapkavacou miskou v spodnej časti. Zatvorte dvierka a nastavte režim MEAT (mäso) na 60 minút. Po uplynutí času znovu spustíte ten istý program na ďalších 60 minút.
- 4 | Skontrolujte, či sa kosti ľahko oddeľujú od mäsa, potom odstráňte alobal a potrite mäso grilovacou omáčkou. Znovu spustíte režim AIR FRY (vzduchová fritéza) na 5 minút. Ak máte zariadenie Easy Fry Oven & Grill 9v1, skontrolujte, či sa kosti ľahko oddeľujú od mäsa, potom odstráňte alobal a potrite mäso grilovacou omáčkou. Reštartujte režim MEAT (mäso) na 5 minút.



## CHRUMKAVÉ TOFU S BROKOLICOU

**SUROVINY**

450 g brokolice  
2 čajové lyžičky cesnaku v prášku  
1 čajová lyžička mletej cibule  
soľ

50 ml olivového oleja  
450 g tvrdého tofu  
100 g strúhanky

**POSTUP**

- 1 | Brokolicu nakrájajte na stredne veľké ružičky.
- 2 | Vo veľkej miske zmiešajte 30 ml vody s 1 čajovou lyžičkou práškového cesnaku, cibule a soli. Do zmesi pridajte ružičky brokolice, pridajte 30 ml olivového oleja a miešajte, kým sa ružičky úplne neobalia.
- 3 | Vo veľkej miske zmiešajte strúhanku, zvyšný cesnak a soľ.
- 4 | Tofu nakrájajte na obdĺžnikové kúsky hrubé približne 1 cm. Kúsky tofu vložte jeden po druhom do strúhanky, aby sa dôkladne obalili.
- 5 | Vložte grilovaciu dosku a rozdeľovač do spotrebiča. Kliknite na tlačidlo Synchronizovať a vyberte režim NUGGETS (nugetky) pre P1. Pre P2 vyberte režim VEGETABLES (zelenina). Najskôr pridajte tofu a potrite ho olivovým olejom. Keď sa ozve časovač, pridajte brokolicu a pokračujte v príprave. Počas pečenia niekoľkokrát premiešajte.
- 6 | Po skončení programu zopakujte postup so zvyšnými prísadami.





## GRILOVANÁ KLOBÁSA

4 ✱

10 min 10 min 

## SUROVINY

6 g medu  
2 polievkové lyžice dijonskej horčice  
2 polievkové lyžice zrnitej horčice  
4 vetvičky tymiánu

Sol', čierne korenie  
1,4 kg Toulouskej klobásky vcelku

## POSTUP

- 1 | Zmiešajte med, horčicu, tymián, štipku soli a korenia.
- 2 | Klobásu stočte do špirály a potom do nej vložte dve pozdĺžne špajle, aby držala na mieste.
- 3 | Potrite ju horčicovou zmesou.
- 4 | Umiestnite grilovaciu dosku do spotrebiča.
- 5 | Digitálna verzia: Nastavte režim GRILL (gril) na 200 °C a predhrievajte 15 minút. Klobásu vložte do misky a grilujte 10 minút, v polovici procesu ju otočte.
- 6 | Mechanická verzia 2v1: Nastavte teplotu na 200 °C a predhrievajte 15 minút, potom vložte klobásu do misky. Pečte 10 minút, v polovici pečenia obráťte.

TIP

Podávajte s domácou zemiakovou kašou s horčicou: Ošúpte a uvarte 1 kg zemiakov. Scedte ich a roztláčte s 25 g masla, 2 polievkovými lyžicami horčice, 150 ml mlieka, soľou a korením.



## BIELA RYBA V BYLINKOVEJ KRUSTE S BROKOLICOU

4 ✦

20 min 

25 min 



### SUROVINY

2 veľké hlavy brokolice

60 g masla

120 g strúhanky

6 polievkových lyžíc nasekanej petržlenovej vňate

Soľ, čierne korenie

8 filetov z tresky alebo tresky škvrnitej (8x120 g)

8 g horčice

### POSTUP

- 1 | Brokolicu umyte a nakrájajte na malé ružičky.
- 2 | Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča a do misky vložte ružičky brokolice.
- 3 | Ak máte rúru Easy Fry Oven & Grill 9v1, vložte ich do fritovacieho koša a zasuňte ho na strednú policu rúry Easy Fry Oven & Grill. Na dno umiestnite odkvapkávaciu misku naplnenú vodou.
- 4 | Nastavte varenie na režim MANUAL pri 150 °C na 15 minút, pričom v polovici pečenia brokolicu otočte.
- 5 | Medzitým rozpustite maslo, zmiešajte ho so strúhankou, petržlenovou vňaťou, soľou a korením. Vrchnú časť rybieho filé potrite horčicou, pridajte bylinkovú strúhanku a dobre ju pritlačte, aby sa prilepila.
- 6 | Keď sa ozve časovač, položte rybie filé na brokolicu a nastavte varenie na režim FISH (ryba) pri 170 °C na 10 minút.



STEAKY ZO SVIEČKOVEJ S  
OMÁČKOU CHIMICHURRI

4 ✪

15  
min 17  
min 

## SUROVINY

8 steakov zo sviečkovej, každý približne 200 g  
6 cl červeného vínneho octu  
1 citrón  
8 strúčiky cesnaku

12 vetvičiek petržlenu  
120 ml olivového oleja

Soľ, korenie  
1 čajová lyžička chilli vločiek

## POSTUP

- 1 | Mäso vyberte z chladničky a pred tepelnou úpravou ho nechajte aspoň 30 minút odpočívať pri izbovej teplote.
- 2 | Medzitým si pripravte omáčku chimichurri. V miske zmiešajte citrónovú šťavu, nasekaný cesnak, nasekanú petržlenovú vňať a olej. Pridajte štipku soli a korenia a chilli.
- 3 | Umiestnite grilovaciu dosku do spotrebiča.
- 4 | Digitálna verzia: Nastavte režim GRILL (gril) na 200 °C a predhrievajte 15 minút. Steaky osolte a okoreňte, potom ich vložte do misy a opekajte 2 minúty z každej strany.
- 5 | Mechanická verzia 2v1: Predhrejte na 200 °C, potom steaky okoreňte soľou a korením a vložte ich do misy spotrebiča. Na každej strane pečte 2 minúty.

TIP

Čas prípravy upravte podľa toho, či máte steak radšej dobre prepečený alebo naopak.



## Kuracie stehná a zemiakov plátky

4 ✦

10 min 

80 min 

### SUOVINY

- |   |   |
|---|---|
| 8 kuracích stehien                      | 100 ml olivového oleja                      |
| 5 g mletej papriky                      | 8 zemiakov                                  |
| 2 čajové lyžičky provensálskych bylínok | 2 čajové lyžičky sušenej petržlenovej vňate |
| 2 čajové lyžičky hnedého cukru          | 2 čajové lyžičky chilli prášku              |
| Soľ, čierne korenie                     |   |

### POSTUP

- 1 | Kuracie stehná osušte papierovou utierkou. Vložte ich do veľkej misy.
- 2 | V malej miske zmiešajte 3 g papriky, provensálske bylinky, hnedý cukor, soľ a korenie. Do misy s kuracím mäsom pridajte 40 ml olivového oleja, posypte korením a miešajte, kým sa kuracie mäso úplne neobalí.
- 3 | Zemiaky umyte a nakrájajte na mesiačky. Vložte ich do veľkej misy. Pridajte 60 ml olivového oleja, 2 lyžičky papriky, petržlenovú vňať, chilli, soľ a korenie a dobre premiešajte, aby sa zemiaky pokryli korením.
- 4 | Vložte grilovaciu dosku a rozdeľovač do spotrebiča. Kliknite na tlačidlo Synchronizovať a vyberte režim FRIES (hranolčeky) pre P1. V prípade P2 vyberte režim ROAST CHICKEN (pečené kurča). Najprv pridajte polovicu zemiakových plátok. Keď sa ozve časovač, priložte 4 kuracie stehná na druhú stranu priehradky a pokračujte vo varení. Po 10 minútach kurča otočte a pokračujte vo pečení. Po dokončení zopakujte postup s druhou dávkou.



## LUXUSNÝ HAMBURGER

4 ✦

10 min 12 min 

## SUROVINY

800 g mletého hovädzieho mäsa  
2 strúčiky cesnaku  
4 čajové lyžičky sójovej omáčky  
3 polievkové lyžice olivového oleja

soľ  
6 žemlí na hamburgery  
8 listov hlávkového šalátu  
3 paradajky

## POSTUP

- 1 | Zmiešajte mleté hovädzie mäso, prelisovaný cesnak, sójovú omáčku a olivový olej. Dochuťte soľou. Rukami vytvarujte hamburgery.
- 2 | Do misky vložte grilovaciu dosku a do spotrebiča vložte žemle na hamburgery.
- 3 | Digitálna verzia: Nastavte režim PIZZA na 4 minúty.
- 4 | Mechanická verzia 2v1: Nastavte teplotu 180 °C na 4 minúty.
- 5 | Vyberte žemle a udržujte ich teplé pod alobalom, potom položte na panvicu hamburgery.
- 6 | Digitálna verzia: Nastavte pečenie v režime GRIL na 8 minút, pričom čas varenia môžete zvýšiť alebo znížiť o 2 minúty v závislosti od požadovaného výsledku.
- 7 | Mechanická verzia 2v1: Nastavte na 200 °C na 8 minút, pričom čas prípravy zvyšujte alebo znižujte o 2 minúty v závislosti od požadovaného výsledku. Ozdobte žemle listami šalátu, plátkami paradajok a grilovanými hamburgermi a podávajte.

TIP

Omáčku pripravte zmiešaním: 1 lyžica celozrnnej horčice, 2 lyžice plnotučnej horčice, 1 žltok a 1 lyžicu oleja pred pridaním 1 lyžice hustého crème fraîche.



## BAKLAŽÁNY S MOZZARELLOU

4 ✱

15 min 23 min *SUROVINY*

2 baklažány  
Soľ, čierne korenie  
4 guľôčky mozzarely

100 g hotovej paradajkovej omáčky  
12 g strúhaného parmezánu

*POSTUP*

- 1 | Baklažány opláchnite a nakrájajte na 5 mm hrubé plátky. Osoľte a okoreňte.
- 2 | 3v1: Naplňte nádržku vodou. Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča. Do misky vložte plátky baklažánu. Nastavte uvedený program na 15 minút. Ak máte rúru Easy Fry Oven & Grill 9v1, položte plátky baklažánu a grilovací plát na strednú policu rúry Easy Fry Oven & Grill, pričom odkvapkávacia miska musí byť v spodnej časti. Zatvorte dverka a nastavte režim GRILL (gril) na 200 °C na 15 minút.
- 3 | Medzitým osušte guľôčky mozzarely a nakrájajte ich na hrubé plátky. Uvarené baklažány nechajte vychladnúť a potom ich zalejte paradajkovou omáčkou.
- 4 | Do malej misky navrstvite plátky baklažánu a mozzarely. Posypte parmezánom a vložte do misky. Znovu spustite uvedený program na 8 minút. Ak máte rúru a gril Easy Fry 9v1, položte všetko na grilovaciu dosku a znovu spustite program na 8 minút.



## KURACIE KRÍDELKÁ

4 ✦

5 min 34 min 

## SUROVINY

1,6 kg kuracích krídel  
 5 polievkových lyžíc kečupu  
 3 polievkové lyžice horčice  
 3 polievkové lyžice sladkej papriky

3 polievkové lyžice sladkej sójovej omáčky  
 Soľ, čierne korenie  
 2 polievkové lyžice olivového oleja

## POSTUP

- 1 | Kuracie krídla rozrežte na polovicu a oddelte ich v mieste kĺbov.
- 2 | Všetky prísady dajte do veľkej misy a pridajte kuracie krídla. Dobre premiešajte, aby boli úplne obalené. Zakryte potravinárskou fóliou a nechajte marinovať aspoň 12 hodín.
- 3 | Vložte grilovaciu dosku do misky spotrebiča a vložte do nej polovicu kuracích krídel.
- 4 | Ak máte zariadenie Easy Fry Oven&Grill 9v1, vložte polovicu kuracích krídel do koša fritézy. Kôš nasadte na strednú úroveň s odkvapkávacou nádobou v spodnej časti. Zatvorte dvierka.
- 5 | Digitálna verzia: Režim ROAST CHICKEN (pečené kurča) nastavte na 17 minút, po 12 minútach otočte a zopakujte s druhou dávkou.
- 6 | Mechanická verzia 2v1: 2v1: Nastavte na 170 °C na 17 minút, po 12 minútach otočte a opakujte s druhou dávkou.

TIP

Vyberte si obľúbenú marinádu: barbecue omáčku, pikantnú, chilli, cesnakovú atď.



## GLAZOVANÝ LOSOS TERIYAKI

4\*

5  
min23  
min**SUROVINY**

1 kg filé z lososa  
26 cl teriyaki omáčky

2 polievkové lyžice sezamových semienok

**POSTUP**

- 1 | Filety z lososa marinujte 30 minút v teriyaki omáčke.
- 2 | Umiestnite grilovaciu dosku do spotrebiča.
- 3 | Digitálna verzia: Predhrejte rúru v režime GRILL (gril) na 200 °C na 15 minút, potom položte rybie filé na grilovaciu dosku a grilujte 10 minút.
- 4 | Mechanická verzia 2v1: Nastavte teplotu na 200 °C a nechajte rúru predhriať, potom položte filety z lososa v miske na grilovaciu dosku a grilujte 10 minút.
- 5 | Posypte sezamovými semienkami a podávajte s ryžou.



## STEAKOVÉ HRANOLČEKY

4 ✱

15 min 60 min *SUROVINY*

1,6 kg zemiakov  
6 g mletej papriky  
soľ

60 ml oleja  
8 steakov zo sviečkovice, každý približne  
200 g čierne korenie

*POSTUP*

- 1** | Zemiaky ošúpte a nakrájajte na veľké hranolky s hrúbkou 2 cm. Položte ich na utierku, aby čo najviac vyschli, a potom ich vyklopte do misky. Pridajte papriku a soľ a premiešajte, aby boli hranolčky rovnomerne pokryté. Pridajte olej a premiešajte.
- 2** | Nasadte grilovaciu dosku. Polovicu hranolčekov preložte na jednu stranu grilovacej dosky. Vložte dosku do spotrebiča. Nastavte režim FRIES (hranolčky) na 200 °C na 25 minút a spustite prípravu. Hranolky počas prípravy raz alebo dvakrát premiešajte.
- 3** | Po dokončení vysypte hranolčky do misky a odložte bokom. Na rozpálenú grilovaciu dosku položte dva steaky a do spotrebiča vložte grilovaciu misu. Nastavte program GRILL na 200 °C na 4 - 6 minút, podľa toho, ako chcete mať steaky prepečené. Spustite program a v polovici pečenia steaky otočte.
- 4** | Po skončení programu zopakujte postup so zvyšnými steakmi.



## DROBKY Z TRESKY S CHRUMKAVÝM FENIKLOM

4 ✨

25 min 13 min *SUROVINY*

9 g strúhaného parmezánu  
20 g masla  
6 g strúhanky  
2 čajové lyžičky provensálskych bylín  
100 g choriza

4 cibulky feniklu  
Soľ, čierne korenie  
60 ml olivového oleja  
8 filetov z tresky

*POSTUP*

- 1 | Do misky mixéra dajte parmezán, maslo, strúhanku a provensálske bylinky. Chorizo zbavte kože, nakrájajte na malé kúsky a pridajte do misky mixéra. Miešajte, kým nevznikne drobivé cesto.
- 2 | Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča. Fenikel opláchnite a nakrájajte. Vložte ho do misky na varenie, potom ich osolte, okoreňte a pokvapkajte olivovým olejom. Nastavte program STEAM na 5 minút.
- 3 | Ak máte zariadenie Easy Fry Oven & Grill 9v1, dajte opláchnutý a nakrájaný fenikel na gril, osolte, okoreňte a pokvapkajte olivovým olejom. Gril umiestnite na strednú policu s odkvapkavacou miskou v spodnej časti naplnenou vodou. Nastavte režim FISH na 10 minút.
- 4 | Do misky na varenie pridajte filety z tresky obalené drveným chorizom. Nastavte program AIR Fry na 8 minút. Ak máte zariadenie Easy Fry Oven & Grill 9v1, pridajte filety z tresky obalené drveným chorizom. Nastavte program FRIES na 10 minút.



## Kačacie prsia a mrkvové hranolčky

4\*

20 min 

80 min 

### Suroviny

500 g mrkvy  
2 polievkové lyžice hroznového oleja  
1 polievková lyžica javorového sirupu  
1 čajová lyžička tymiánu

Soľ, čierne korenie  
2 kačacie prsia  
1 čajová lyžička sušenej petržlenovej vňate

### Postup

- 1 | Očistite mrkvu. Rozštvrtíte ju pozdĺžne a potom nakrájajte na 5 cm veľké kúsky. Mrkvu dajte do misy a zmiešajte s olejom, javorovým sirupom, tymianom, soľou a korením.
- 2 | Kožu na prsiach narežte mriežkovým vzorom tak, aby ste mäso nerozrezali. Dochuťte soľou, korením a petržlenovou vňatou. Na rozpálenej panvici opečte prsia na 1 minútu z každej strany, potom prebytočný tuk odstráňte.
- 3 | Vložte grilovaciu dosku a rozdeľovač do spotrebiča. Kliknite na tlačidlo Synchronizovať a vyberte režim FRIES pre P1. Pre P2 vyberte režim MEAT. Najprv pridajte mrkvové hranolčky.
- 4 | Keď zaznie časovač, premiešajte hranolky a položte jeden kus mäsa na druhú stranu priehradky. Pokračujte v pečení. Po 7 minútach prsia otočte a pokračujte v pečení.
- 5 | Po skončení programu zopakujte postup s druhou dávkou.



## PEČENÝ KARFIOL S CITRÓNOVOU OMÁČKOU

4 ✨

15 min 15 min *SUROVINY*

2 malé karfioly  
60 ml olivového oleja  
60 g tahini

200 ml olivového oleja  
100 ml citrónovej šťavy  
Soľ, čierne korenie

*POSTUP*

- 1 | Odstráňte listy karfiolu, potom ho rozrežte na štvrtiny a vyberte strednú stonku. Každý kúsok nakrájajte na ružičky a vložte do veľkej misy.
- 2 | Pridajte pár lyžíc olivového oleja, soľ a korenie a dobre premiešajte.
- 3 | Vložte grilovaciu dosku do misky a vložte prísady do misky spotrebiča (v prípade potreby varte v dvoch dávkach).
- 4 | Digitálna verzia: Režim FRIES nastavte na 15 minút a v polovici pečenia premiešajte.
- 5 | Mechanická verzia 2v1: Nastavte na 180 °C na 15 minút, v polovici prípravy premiešajte.
- 6 | Medzitým si pripravte omáčku, ktorú budete podávať s karfiolom, zmiešaním tahini, olivového oleja a citrónovej šťavy.



# ČOKOLÁDOVO-BANÁNOVÉ SAMOSY

4 ✨

15 min 10 min 

## SUROVINY

8 plátov pečiva brik  
 Chuťovo neutrálny olej  
 50 g mletého kakaa  
 4 banány nakrájané na 1 cm veľké plátky

200 ml mlieka  
 200 g čokolády  
 2 žltky

## POSTUP

- 1 | Pláty cesta brik rozrežte pozdĺžne na 4 časti. Cesto potrite olejom. Do stredu každého plátu dajte trochu kakaového prášku a plátok banánu. Preložte.
- 2 | Mlieko zohrejte v hrnci a vmiešajte doň čokoládu. Vyšľahajte na hladkú omáčku.
- 3 | Samosy potrite žĺtkom.
- 4 | Do misy vložte obyčajný tanier a položte naň samosy. Nastavte režim AIR FRY na 180 °C pre 10 minút. Potom to zopakujte s druhou dávkou.
- 5 | Ak máte rúru a gril Easy Fry 9v1, umiestnite odkvapkávaciú misku na dno rúry a grilu Easy Fry. Postupne vkladajte samosy do fritovacieho koša tak, aby sa neprekrývali, a nastavte režim FRIES na 180 °C na 10 minút. Potom to zopakujte s druhou dávkou.



## JOGURTOVÝ KOLÁČ

4 ✨

15 min 50 min *SUROVINY*

2 vaječné bielka  
150 g cukru  
Vymastite tortovú formu a  
posypte ju múkou  
2 žltky

125 g scedeného jogurtu  
85 g zmäknutého, mierne osoleného  
masla  
150 g preosiatej múky  
0,5 vrecúška prášku do pečiva

*POSTUP*

- 1** | Bielka vyšľahajte do tuha. Pridajte polovicu cukru a vytvorte pusinky. Odložte bokom. Tortovú formu vymastite a vysypte múkou.
- 2** | Zvyšok cukru, žltky, jogurt a maslo zmiešajte. Pridajte múku a droždie a potom vyšľahané bielky. Nalejte cesto formy.
- 3** | Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča. Formu vložte do misy na pečenie. Nastavte pečenie na režim DESSERT pri teplote 160 °C na 50 minút.
- 4** | Ak máte rúru Easy Fry Oven & Grill 9v1, umiestnite formu na rošt na strednej polici rúry Easy Fry Oven & Grill. Zatvorte dvierka. Nastavte pečenie na režim DESSERT pri teplote 160 °C na 50 minút.





## JABLKÁ A ČERVENÉ BOBUĽOVÉ OVOCIE

4 ✨

20 min 30 min *SUROVINY*

8 jablák Golden Delicious  
 500 g zmesi červených bobúľ  
 60 g hnedého cukru  
 30 g kukuričnej múky

240 g masla  
 300 g múky  
 200 g cukru  
 100 g ovsených vločiek

*POSTUP*

- 1** | Jablká ošúpte, zbavte jadierok a nakrájajte na 2 cm veľké kocky. Vo veľkej miske zmiešajte jablká, červené bobule, hnedý cukor a kukuričnú múku. Všetko nalejte do zapekacej misy.
- 2** | Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča a pokrm vložte do misky. Režim DESSERT nastavte na 15 minút pri teplote 190 °C.
- 3** | Ak máte rúru Easy Fry Oven & Grill 9v1, položte pokrm na grilovací tanier a zasuňte ho do strednej časti rúry Easy Fry Oven & Grill. Zatvorte dverka a nastavte režim DESSERT na 15 minút pri teplote 190 °C.
- 4** | Medzitým vo veľkej miske zmiešajte zmäknuté maslo nakrájané na kocky, múku, cukor a ovsené vločky. Cesto spracúvajte ručne, kým nezískate drobivú konzistenciu.
- 5** | Drobenku rozotrite na ovocie a znovu spustite režim DESSERT pri 190 °C na ďalších 15 minút.



## JABLKOVÉ PUSINKY

4 ✨

25 min 20 min *SUROVINY*

8 jablák | 4 vaječné bielky  
80 g cukru

60 g lieskových orieškov  
60 g čokoládových lupienkov

*POSTUP*

- 1 | Vrcholky jablák odkrojíte na šírku, približne do troch štvrtín. Odstráňte dužinu bez toho, aby ste prepichli kožu. Jablká a ich vrchné časti vložte do misky.
- 2 | 3v1: Nádržku naplňte vodou. Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča. Jablká vložte do misky a nastavte uvedený režim na 10 minút.
- 3 | Ak máte rúru a gril Easy Fry 9v1, položte pokrm na grilovaciu dosku a umiestnite ju do strednej časti spotrebiča. Zatvorte dvierka a nastavte režim DESSERT na 10 minút.
- 4 | Medzitým dajte bielky do misy a vyšľahajte ich elektrickým šľahačom. Keď sú bielky vyšľahané a pevné, vytvorte pusinky postupným primiešavaním cukru za stáleho šľahania. Po pridaní všetkého cukru pokračujte v šľahaní 2 minúty.
- 5 | Pomocou stierky jemne vmiešajte nasekané lieskové orechy a čokoládové lupienky. Jablká naplňte pusinkami a znovu spustíte uvedený režim na 10 minút.



## MANDĽOVÉ CIGARY

4 ✨

30 min 11 min *SUROVINY*

240 g medu  
380 g mletých mandlí  
60 g masla

60 ml arómy kvetov pomaranča  
12 plátov pečiva brik  
2 vajcia

*POSTUP*

- 1** | Odložte si 3 polievkové lyžice medu. Vo veľkej miske zmiešajte mleté mandle, rozpustené maslo, arómu pomarančového kvetu a med. Z cesta vytvarujte valček a potom ho nakrájajte na 7 cm kúsky.
- 2** | Cesto brik rozrežte na polovicu a na základ cesta položte valček. Všetko potrite rozšľahaným vajíčkom a potom začnite valkať, ohýbajte okraje, až kým cesto nevyvalkáte do tvaru cigary. Opakujte, kým nevyvalkáte všetky kúsky.
- 3** | Vložte grilovaciu dosku do misky a do spotrebiča vložte list papiera na pečenie, potom do misky vložte cigary.
- 4** | Digitálna verzia: Nastavte režim DESSERT na 180 °C na 8 minút, potom pridajte med a varte ďalšie 3 minúty. Mechanická verzia 2v1: Nastavte na 180 °C na 8 minút, potom pridajte med a pokračujte ďalšie 3 minúty.



## KARAMELIZOVANÝ ANANÁS

4 ✨

10 min 6 min 

## SUROVINY

2 olúpané ananásy  
120 ml javorového sirupu

2 štipky mletej škorice (voliteľné)  
Niekoľko čerstvých lístkov mäty

## POSTUP

- 1 | Vložte grilovaciu dosku do spotrebiča. Nastavte program GRILL na predohrev na 15 minút.
- 2 | 9v1: Umiestnite grily na strednú a hornú policu rúry Easy Fry Oven & Grill s odkvapkavacou miskou v spodnej časti a zatvorte dvierka. Nastavte režim grilovania na predohrev na 15 minút.
- 3 | Ananás rozrežte pozdĺžne na štvrtiny. Odstráňte jadro tak, aby boli kusy ploché. Ananás zmiešajte s javorovým sirupom a podľa potreby pridajte trochu mletej škorice.
- 4 | Po predhriatí vložte do spotrebiča štvrtky ananásu. Pripravujte 6 minút. Potom to zopakujte s druhou dávkou.
- 5 | Keď sú štvrtky ugrilované, vyberte ich zo spotrebiča. Nechajte chvíľu vychladnúť a potom ozdobte lístkami čerstvej mäty.

TIP

Javorový sirup môžete nahradiť škoricovým cukrom. Ananás môžete podávať s domácou vanilkovou zmrzlinou.



# SADRŽAJ

## PREDJELA

Empanade  
Pohana cvjetača  
Pileće proljetne rolice

Samose s mozzareлом  
i suhim rajčicama  
Falafel  
Povrtne samose

## GLAVNA JELA

Punjene rajčice  
Pečeno pile  
Medaljoni od lososa sa šparogama  
Punjene tikvice  
Vegeterijanske proljetne rolice s različitim  
od gljiva  
Losos s prokulicama  
Rebarca s kolutima luka  
Medaljoni s krumpirićima  
Grilani patlidan s pestom  
Janjeći kotleti s limunom  
Grilana riba s rajčicom i maslinama  
Pileći zabatak mariniran u jogurtu i  
ružmarinu  
Hot dog  
Grilani sir s falafelom  
Karamelizirana rebarca  
Hrskavi tofu i brokula  
Grilane kobasice

Bijela riba s koricom od začinskog  
bilja i brokulom  
Steak s chimuchiri umakom  
Pileći bataci s kriškama krumpira  
Deluxe hamburger  
Paliđani s mozzareлом  
Pileća krilca  
Teriyaki losos  
Krumpirići s odreskom  
Bakalar s komoračem  
Pačja prsa s prženom mrkvom  
Cvjetača u limunovom soku

## DESERTI

Samose s bananom i čokoladom  
Kolač od jogurta  
Crmble od jabuka i crvenog voća

Meringua od jabuka  
Desert od badema  
Karamelizirani ananas

HR



ALUMINIJSKA GRILL REŠETKA



GRANIČNIK

## GUIDE



BROJ  
OSOBA



VRIJEME  
PRIPREME



VRIJEME  
MARINIRANJA



VRIJEME  
KUHANJA



KRUMPIRIĆI



MEDALJONI



PEČENO  
PILE



MESO



RIBA



POVRĆE



DESERT



GRILL



PEČENJE NA  
VRUĆI ZRAK



# EMPANADE

4 ✨

15  
Min 

20  
Min 



## SASTOJCI

6 luka (mladog)  
2 velike žlice maslinovog ulja  
700 g mljevene junetine  
2 velike žlice paprike

Sol, papar  
4 lista listanog tijesta  
2 žutanjka  
1 velika žlica vode

## RECEPT

- 1** | Sitno nasjeckajte luk. Zagrijte ulje u velikoj tavi i pržite luk 3 minute. Dodajte meso i kuhajte još 10 minuta. Začinite i maknite s vatre da se ohladi.
- 2** | Rastegnite tijesto, narežite na 8 krugova 9cm promjera, hladnu mesnu smjesu stavite u sredinu i preklopite s drugom polovinom tijesta.
- 3** | Pomiješajte žutanjke i vodu. Premažite empanade s tom smjesom.
- 4** | Umetnite grill ploču i stavite na nju pola empanada.
- 5** | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9 u 1, stavite pola empanada u košaru za prženje. Košaru stavite na srednju razinu s posudom za sokove na dnu. Zatvorite vrata.
- 6** | Digitalna verzija: Postavite mod i temperaturu i zagrijavajte 15 minuta. Kuhajte 10 minuta zatim ponovite s drugom turom empanada.
- 7** | 2 u 1 mehanička verzija: zagrijte na 200 stupnjeva C 15 minuta. Kuhajte 10 minuta i ponovite s drugom turom empanada.

### SAVJET

*Možete začiniti smjesu od mesa s kuminom, origanom ili češnjakom. Dodajte umak od rajčica ili slatkog kukuruza za još bolju smjesu.*



# POHANA CVJETAČA

4 ✨

10  
Min 

20  
Min 

PREDJELO

## SASTOJCI

1 kg cvjetače  
6 jaja  
Sol, papar  
120 g brašna

200 g krušnih mrvica  
30 g curry praha  
90 ml maslinovog ulja

## RECEPT

- 1** | Narežite glavu cvjetače, operite i dobro osušite kuhinjskim ručnikom.
- 2** | Pripremite sastojke za smjesu za pohanje: jaja izmutite i začinite sa soli i paprom. Stavite brašno u posudu i pomiješajte krušne mrvice s curryem u treću posudu.
- 3** | Umočite cvjetaču u jaja, brašno, jaja pa na kraju u krušne mrvice.
- 4** | Umetnite grill ploču u posudu i postavite polovicu količine cvjetače. Poškropite s malo ulja i postavite NUGGETS mod na 10 minuta i ponovite zatim s drugom turom cvjetače.
- 5** | Ukoliko imate model 9 u 1, cvjetaču stavite na grill rešetke is tave na srednju i gornju razinu pećnice Easy Fry Oven & Grill, s posudom za sokove na dnu. Zatvorite vrata i postavite mode FRIES na 20 minuta. Nakon 10 minuta, preokrenite.

**SAVJET**

*Ukoliko odlučite rezati cvjetaču na veće komade, kuhanje produžite za 5 minuta.*



## PILEĆE SPRING ROL

4 ✦

35  
Min 

40  
Min 



### SASTOJCI

100 g rižinih rezanaca  
4 pileća odreska  
3 velike žlice ulja  
3 češnja češnjaka

400 g povrća za wok  
Sol, papar  
32 lista rižinog papira

### RECEPT

- 1** | Pripremite rižine rezance prema uputama na pakiranju. Pažljivo ih ocijedite. S kuhinjskim škarama ih prerežite i pustite da se ohlade.
- 2** | Narežite pilećinu i prepržite 5 minuta u tavi na vrućem ulju i s prženim češnjakom. Dodajte povrće i nastavite pržiti još 5 minuta. Dodajte rezance i ostavite da se ohladi.
- 3** | Umetnite grill ploču u posudu, stavite polovicu spring rola u posudu uređaja, ostavite razmaka između njih kako se ne bi zalijepile tijekom pečenja.
- 4** | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite polovicu spring rola u košaru. Stavite košaru na srednju rešetku s posudom za sokove na dno. Zatvorite vrata.
- 5** | Digitalna verzija: Postavite Air Fry mod na 160 stupnjeva i na 20 minuta, okrenite na pola kuhanja, ponovite s drugom turom.
- 6** | 2 u 1 mehanička verzija: Postavite na 160 stupnjeva na 20 minuta, preokrenite na pola pečenja, ponovite s drugom turom.

**SAVJET**

*Poslužite s mentom, salatom i soja sosom.*



## SAMOSE S MOZZARELOM I SUŠENIM RAJČICAMA

4 ✪

25  
Min 

10  
Min 



### SASTOJCI

4 suhe rajčice u maslinovom ulju  
8 okruglih listova tijesta

3 velike žlice ulja  
16 kuglica mozzarele ili 16 kockica

### RECEPT

- 1** | Prerežite svaku rajčicu na četvrtite. Tijesto narežite na pola da dobijete 2 polukruga. odrežite 2 cm rubova kako bi dobili trake od 13 cm.
- 2** | Svaku traku presavinite na pola. premažite uljem. Mozzarella kuglicu i komadić rajčice stavite na dno trake, Zamotajte u oblik trokuta samose i premažite uljem.
- 3** | Umetnite grill ploču u uređaj i dodavajte samose bez da se preklope. postavite AIR FRY mode i kuhajte 10 minuta.
- 4** | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u1, postepeno stavite samose u košaru s posudom za sokove na dnu. Ztvorite vrata i postavite na FRIES mode na 190 stupnjeva i kuhajte 20 minuta.



# FALAFEL

4 ✨

20  
Min 

30  
Min 



## SASTOJCI

750 g kuhanog slanutka  
3 grančice peršina  
6 grančica korijandera  
2 male žlice kima  
Sol, papar

2 velike žlice tahini paste (sezamove paste)  
2 češnja češnjaka  
2 bijela luka  
2 velike žlice maslinovog ulja

## RECEPT

- 1** | Promiješajte slanutak, peršin, korijander, kim i prstohvat soli i papra te tahini sve dok ne dobijete glatku smjesu.
- 2** | Dodajte sjeckani češnjak i luk i dobro izmiješajte s rukom te napravite kuglice. Umetnite grill ploču u posudu i stavite falafel te pospite s malo maslinovog ulja.
- 3** | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite falafel u košaru. Košaru stavite na srednju razinu s posudom za sokove na dnu. Zatvorite vrata.
- 4** | Digitalna verzija: Postavite mod i temperaturu za 15 minuta, okrenite na pola pripreme i ponovite sa drugom turom.
- 5** | 2u1 mehanička verzija: postavite na 170 stupnjeva i na 15 minuta, okrenite na pola vrmeena pripreme i ponovite sa drugom turom.

### SAVJET

*Tahini pastu možete kupiti u specijaliziranim trgovinama. Falafel poslužite s toplim pita kruhom s mentom, jogurtom i kriškama rajčice.*



## SAMOSE S POVRĆEM

4 ✨

20  
Min 

45  
Min 

### SASTOJCI

500 g cvjetače  
300 g zamrznutog graška  
200 g feta sira  
2 male žlice curry praha

Sol, papar  
12 kora lisnatog tijesta  
2 žutanjka  
1 velike žlice maslinovog ulja

### RECEPT

- 1** | Cvjetaču narežite na srednje komade cvjetića i isperite. Stavite grašak i svjetaču u posudu uređaja. Pokrenite način rada naznačen za naznačeno vrijeme.
- 2** | Izvadite kuhano povrće i stavite u veliku posudu. Dodajte izmrvljeni sir feta, curry prah, prstohvat soli i papra. Zgnječiti vilicom da nastane gruba smjesa.
- 3** | Narežite listove tijesta na jednake polovice. Presavijte ih na pola preklapajući zaobljeni dio prema sredini desnog ruba. Stavite žlicu nadjeva prema kraju trake za tijesto, a zatim preklopite da stvorite trokut. Nastavite preklapati dok ne potrošite sav nadjev a zatim premažite višak tijesta s malo žumanjka i zalijepite ga na samose.
- 4** | Ponavljate dok niste potrošili punjenje. Umetnite grill ploču u posudu zatim u nju stavite polovicu samosa i namažite uljem.
- 5** | I Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite samose u košara friteze. Stavite košaru na srednju razinu s posudom za skupljanje sokova na dno. Zatvori vrata.
- 6** | Digitalna verzija: Postavite program i naznačeno vrijeme, okretanjem samose na pola kuhanja. Zatim ponovite s drugom serijom.
- 7** | 2u1 mehanička verzija: Kuhajte na 170°C 15 minuta, okrećući na pola kuhanja. Zatim ponovite s drugom turom.



## PUNJENE RAJČICE

4 ✨

20  
Min 10  
Min 

## SASTOJCI

500 g mesa za kobasice  
250 g mljevene junetine  
20 grančica vlasca

12 suhих rajčica  
sol i papar  
8 rajčica


## RECEPT

- 1** | U velikoj posudi pomiješajte meso s vlascem, sitno nasjeckanim sušenim rajčicama i prstohvatom soli i papra.
- 2** | Odrežite vrhove rajčica horizontalno. Uklonite meso i stvari s nadjevom. Stavite ih na a pladanj i vratite vrhove.
- 3** | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite pladanj na gril ploču i stavite ga na gornju policu svog Easy Fry Oven & Grill, s posudom za sokove na dnu. Zatvori vrata i postavite način rada GRILL (200°C). 33 minute.
- 4** | Umetnite grill ploču u uređaj i stavite pladanj sa rajčicama na vrh. Postavite AIR FRY način rada 10 minuta.



## PEČENO PILE

4\*

5  
Min 50  
Min 

## SASTOJCI

7 češnja češnjaka  
Pile od cca 1.6 kg

3 velike žlice maslinovog ulja  
Sol, papar

## RECEPT

- 1 | Ogulite i narežite češnjak. Premažite pile s uljem i dobro začinite te dodajte češnjak.
- 2 | Umetnite grill ploču u posudu i stavite pile u posudu.
- 3 | Digitalna verzija: postavite ROAST CHICKEN program za pile i vrijeme kako je predviđeno.
- 4 | 2 u 1 mehanička verzija: postavite 50 min na 200°C.

## SAVJET

*Točna temperatura kuhanja za piletinu ovisi o težini pileta. Kako bi provjerili jel kuhana, s nožem malo zaboite prsa, ako je gotovo, curit će bistar sok.*



## LOSOS MEDALJONI SA ŠPAROGAMA

4 ✦

15  
Min 44  
Min 

## SASTOJCI

900 g lososa  
6 bjelanjaka  
120 g krušnih mrvica  
3 g grčkih začina

2 vezice šparoga  
Maslinovo ulje  
Sol

## RECEPT

- 1** | Koristite nož za filetiranje da uklonite svu kožu, pa losos narežite na komade od 5 cm
- 2** | Bjelanjke stavite u posudu. Stavite krušne mrvice i grčki začini na tanjur i izmiješajte.
- 3** | Lagano umočite losos u jaje bjelanjke i pustite da se višak ocijedi. Premažite losos krušnim mrvicama promiješajte i otresite višak.
- 4** | Operite i narežite šparoge savijajući ih gdje se mogu prirodno slomiti. Obilno pospite maslinovim uljem i posolite.
- 5** | Umetnite grill ploču u posudu uređaja. Pritisnite tipku Sinkronizacija i odaberite način rada NUGGETS za P1. Za P2 odaberite način rada POVRĆE. Na jedan dodajte polovicu medaljona lososa na stranu pregrade i počnite kuhati. Kad se oglasi tajmer, dodajte polovicu šparoge na drugu stranu i nastaviti s kuhanjem. 10 minuta prije kraja kuhanja šparoge okrenite te komadiće lososa.
- 6** | Nakon kuhanja ponovite postupak s drugom turom.

## SAVJET

*Možete jelo pripremiti sa tzaziki umakom. Kako bi ga napravili izmiješajte: 370g grčkog jogurta, 60g ribanog krastavca, 2 male žlice češnjaka u prahu, 1 mala žlica soli i 2 male žlice kopra. Ohladite umak prije posluživanja.*



## PUNJENE TIKVICE

4\*

15  
Min 20  
Min 

## SASTOJCI

8 tikvica prepolovljene na pola  
Sol, papar  
1 kg nadjeva

200 g ribanog sira  
12 g krušnih mrvica

## RECEPT

- 1** | Začinite i napunite tikvice
- 2** | Umetnite grill ploču u uređaj. Stavite punjene tikvice u posudu. Postavite program FISH na 10 minuta. Nakon što je gotova, ponovite s drugom turom.
- 3** | Nakon što je program gotov, pokrijte tikvice sa sirom i krušnim mrvicama.
- 4** | Postavite AIR FRY program na 200°C i na 10 minuta. Nakon završetka, ponovite s preostalim tikvicama.



# VEGETERIJANSKE SPRING ROLE S RAŽNJIĆIMA OD GLJIVA

4 ✦

30  
Min 40  
Min 

## SASTOJCI

2 male žlice sezamovog ulja  
1 velika žlica ribanog đumbira  
2 nasjeckana režnja češnjaka  
350 g ribanog kupusa  
50 g ribane mrkve  
2 narezana luka

1 mala žlica soja umaka  
Sol, papar  
12 listova rižinog papira  
40 ml maslinovog ulja  
250 g gljiva  
8 štapića za ražnjiće

## RECEPT

- 1 | Stavite tavu na srednje jaku vatru nekoliko minuta. Dodajte sezamovo ulje, đumbir, 1 češanj češnjaka, kupus i ribanu mrkvu. Kuhajte dok kupus nije uvenuo.
- 2 | Dodajte mladi luk, sojin umak, sol i papar. Promiješajte i maknite s vatre.
- 3 | Napunite posudu toplom vodom i stavite čistu kuhinjsku krpu na radnu površinu. Namočite listove rižinog papira, ostavljajući ih na nekoliko minuta u vodi zatim ih stavljajući na kuhinjski ručnik. Stavite oko 2 žlice punjenje na dno papira. Prvo, rolati lijevi i desni rub za prekrivanje nadjeva zatim zarolajte cijeli. Ponavljajte dok ne potrošite sav nadjev. Kistom premažite proljetne rollice u maslinovom ulju.
- 4 | U posadi pomiješajte ostatak nasjeckanog češnjaka, soli, soka od limete i 20 ml maslinovo ulje. Stavite gljive u posudu i promiješajte kako biste ih temeljito prekrili marinadom.
- 5 | Pokrijte i ostavite u hladnjaku 2 sata, promiješajte ih svako malo. Marinirane gljive nanizati na ražnjiće.
- 6 | Umetnite ploču za roštilj i pregradu u uređaj. Kliknite tipku Sinkronizacija i odaberite način rada POVRĆE za P1. Za P2, odaberite način rada RIBA. Prvo dodajte pola proljetnih rollica s jedne strane pregrade i počnite kuhati. Kada se oglasi tajmer, izvadite ih i stavite 4 ražnjića s druge strane pregrade. Nastavite s kuhanjem. 5 minuta prije kraja, okrenite ražnjiće i nastavite kuhanje.
- 7 | Nakon kuhanja ponovite postupak za drugu turu.

### SAVJET

*Najbolje ražnjiće servirati s umakom od maslaca i limuna, promiješajte na laganoj temperaturi: 220 g otopljenog maslaca, 2 male žlice Worcestershire umaka, 2 velike žlice limunovog soka, 0.5 male žlice Tabasco umaka i 1 češanj češnjaka.*



## LOSOS S PROKULICAMA

4 ✦

10  
Min 40  
Min 

## SASTOJCI

4 velika fileta lososa, svježih ili odmrznutih  
500 g svježih prokulica  
30 ml maslinovog ulja  
30 ml limunovog soka

3 češnja češnjaka  
1 velika žlica senfa  
Sol, papar  
1 mala žlica ulja

## RECEPT

- 1** | Filete lososa pripremite tako da ih očistite
- 2** | Očistite i odrežite krajeve prokulica.
- 3** | Staviti maslinovo ulje, limunov sok, češnjak, senf, sol i papar u posudu i miješajte dok ne postane rijetka pjena.
- 4** | Dodajte pola umaka na prokulice i miješajte velikom žlicom. Kistom premažite ostatak umaka na losos.
- 5** | Stavite svoj uređaj u način rada SYNC i odaberite FISH mod za P1 i Način rada POVRĆE za P2.
- 6** | Umetnite grill ploču u uređaj i stavite list papira za pečenje na roštilju. Premažite uljem. Stavite u uređaj jedne strane graničnika. S druge strane dodajte pola prokulice. Pokrenite program.
- 7** | Kada se oglasi mjerac vremena, dodajte losos i nastavite s kuhanjem.
- 8** | Nakon završetka programa, izvadite losos i prokulice na tanjur i ponovite s drugom turom.



## REBARCA S KOLUTIMA LUKA

4 ✨

20  
Min 70  
Min 

## SASTOJCI

16 svinjskih rebara  
220 g smeđeg šećera  
9 g paprike  
3 g češnjaka u prahu  
3 g luka u prahu  
3 g senfa  
2 male žlice kadulje  
Sol, papar

260 g brašna  
500 ml mlaćenice  
4 jaja  
580 g krušnih mrvica  
120 ml maslinovog ulja  
4 velike glavice luka  
560 g barbecue umaka

## RECEPT

- 1 | Svinjska rebra isperite pod hladnom vodom i osušite papirnatim ručnikom. U posudi, pomiješati šećer, 6 g paprike, češnjak, luk, senf, kadulju, sol i papar dok se svi sastojci ne sažmu.
- 2 | Nanesite izdašnu količinu začina sa svake strane rebarca.
- 3 | Uzmite 4 plitke posude ili duboke tanjure. U prvu umiješati brašno, 3 gr paprike i prstohvat soli. U drugu, pomiješajte mlaćenicu i jaja, pa dodati 30 g brašna iz prve posude. U treću izmiješajte zajedno krušne mrvice, prstohvat soli i maslinovo ulje vilicom. Stavite polovicu krušnih mrvica u četvrtu posudu.
- 4 | Ogulite i nasjeckajte luk na kolutove 1-2 cm. Osušite kolutiće luka s malo papirnatom ručnikom da uklonite sav višak vlage. Pomoću vilice stavite kolutiće luka u brašno, zatim u smjesu mlaćenice i na kraju krušnih mrvica. Nježno ih premažite maslinovim uljem.
- 5 | Umetnite ploču za roštilj i pregradu u uređaj. Pritisnite tipku Sinkronizacija i odaberite način rada PEČENO PILE za P1. Za P2 odaberite način rada RIBA. Prvo na jednu stranu dodajte pola svinjskih rebara. Poo potrebi podijelite ih na dijelove kako bi se mogli stati u uređaj i stavite ih na stranu da je meso dolje. Kada se oglasi tajmer, svinjska rebra okrenuti i dodati kolutove luka na drugu stranu razdjelnika. Nastavite s kuhanjem. Nakon 10 minuta kuhanja, nanesite velikodušno barbecue umak na svinjska rebra i okrenite kolutove luka. Nastavite s kuhanjem.
- 6 | Nakon što su gotovi ponovite postupak s drugom turom.



## MEDALJONI S KRUMPIRIĆIMA

4 ✨

30  
Min 70  
Min 

## SASTOJCI

1.6 kg krumpira  
4 velike žlice paprike  
Sol  
4 velike žlice ulja  
6 pilećih filea

Sol, papar  
4 jaja  
80 g brašna  
130 g krušnih mrvica  
3 velike žlice maslinovog ulja

## RECEPT

- 1** | Krumpir ogulite i narežite na kriške debljine 2 cm. Stavite na kuhinjsku krpu da se osuše što je više moguće zatim prebacite u posudu. Dodajte papriku te posolite i promiješajte da je čips ravnomjerno prekriven. Dodajte ulje i promiješajte zajedno.
- 2** | Uklonite sve tetive i dijelove masnoće od pilećih filea. Izrežite na Komade od 4-5 cm i posolite i poparite.
- 3** | Pripremite sastojke za oblogu od krušnih mrvica: umutiti jaje s prstohvatom soli i papra u posudu. U drugu posudu stavite brašno, a krušne mrvice u treću.
- 4** | Komadiće umačite u brašno pa u jaje i na kraju u krušne mrvice. Za još bogatiju oblogu ponoviti jaje i korake krušnih mrvica. Stavite ih u hladnjak na 25 minuta.
- 5** | Umetnite ploču za roštilj i pregradu u uedač. Pritisnite tipku Sync i odaberite program FRIES za P1 i NUGGETS za P2. Prenesite čips na jednu stranu i počnite kuhati. Promiješajte jednom ili dva puta tijekom kuhanja.
- 6** | Kada se oglasi timer dodajte medaljone na drugu stranu tanjura, pokapano s malo maslinova ulja. Nastavite s programom.
- 7** | Kada završite, započnite s pripremom druge serije..



## GRILANI PATLIDANI S PESTOM

4 ✨

10  
Min 27  
Min 

## SASTOJCI

4 patlidžana  
150 ml maslinovog ulja

Sol, papar  
200 g pesta

## RECEPT

- 1** | Patlidžane operite i narežite na kriške cca. 5 mm debljine.
- 2** | Premažite uljem pa posolite i poparite.
- 3** | Umetnite ploču za roštilj u posudu i stavite patlidžane u posudu uređaja u jednom sloju.
- 4** | Digitalna verzija: Postavite AIR FRY na 170°C na 20 minuta, okrećući na pola kuhanja. Premažite pestom i vratite na AIR FRY 2 minute.
- 5** | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 170°C 20 minuta, okrećući na pola kuhanja, zatim premažite s pestom i pecite dalje još 2 minute.
- 6** | Premažite pestom i stavite na GRILL 5 minuta (digitalna verzija) i na 200°C 5 minuta (2u1 mehanička verzija).



## JANJEĆI KOTLETI S LIMUNOM

4\*

10  
Min 15  
Min 

## SASTOJCI

1,5 organski limun  
6 češnja češnjaka

16 malih janječih kotleta

## RECEPT

- 1** | Skinite koricu s limuna. Ogulite češnjak i sitno nasjeckajte koristeći tučak i mužar. Dodajte limunovu koricu i 2 žlice maslinovog ulja.
- 2** | Stavite kotlete u smjesu i marinirajte u hladnjaku 4 sata.
- 3** | Umetnite ploču za roštilj u posudu i stavite kotlete u posudu uređaja.
- 4** | Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite kotlete na grill ploču. Stavite ploču za roštilj na gornju razinu s posudom za sokove na dnu. Zatvorite vrata.
- 5** | Digitalna verzija: Postavite način GRILL na 200°C i prethodno zagrijavati 15 minuta. Kuhajte 10 minuta, okrenite na pola kuhanja.
- 6** | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 200°C i prethodno zagrijavajte 15 minuta. Kuhajte 10 minuta, na pola vremena kuhanja okrenite.

## SAVJET

Kada marinirate meso, dodajte svježe začine, timijan, origano.



## GRILLANA RIBA S RAJČICAMA I MASLINAMA

4 ✱

20  
Min 18  
Min 

## SASTOJCI

1 limun  
8 stabiljki peršina  
2 češnja češnjaka  
4 rajčice

100 g maslina bez koštica  
120 ml maslinovog ulja  
8 fileta ribe  
Sol, papar

## RECEPT

- 1** | Naribajte koricu limuna pa iscijedite limun. Nasjeckajte peršin i češnjak zatim narežite rajčice na kockice i narežite masline. Pomiješajte, dodajte maslinovo ulje i ostaviti sa strane.
- 2** | Zatim filete orade premažite uljem začinite solju i paprom.
- 3** | Postavite ploču za roštilj u uređaj.
- 4** | Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite ploču za roštilj na gornju razinu vašeg uređaja. Zatvori vrata.
- 5** | Digitalna verzija: Digitalna verzija: Postavite GRILL mod na 200°C i prethodno zagrijte 15 minuta pa ubacite filete i nastavite kuhati 5 minuta.
- 6** | Mehanička verzija 2u1: Postavite filete u posudu, zagrijanu na 200°C i zagrijavati 15 minuta. Kuhajte još 7 minuta.
- 7** | Poslužite s umakom.

SAVJET

Poslužite filete sa povrćem i rižom.



## PILEĆI ZABATAK MARINIRAN U JOGURTU I RUŽMARINU

4 ✨

20  
Min 35  
Min 

## SASTOJCI

8 pilećih bataka s zabatkom  
500 g grčkog jogurta  
9 cl Dijon senfa

8 češnja češnjaka  
2 grančice svježeg ružmarina  
Sol, papar

## RECEPT

- 1** | Uklonite kožu s pilećih bataka zatim ih stavite u veliku posudu.
- 2** | Pomiješajte jogurt, senf, nasjeckani češnjak, prstohvat soli, papar i nasjeckani ružmarin. Rasporedite smjesu preko pilećine i stavite posudu u hladnjak. Ostavite da se marinira 4 sata.
- 3** | Postavite ploču za roštilj u uređaj.
- 4** | Digitalna verzija: Postavite na program PEČENA PILETINA na 200°C i zagrijavajte 15 minuta a zatim stavite meso u vaš uređaj. Kuhajte 35 minuta, okrećući na pola kuhanja.
- 5** | Mehanička verzija 2u1: Postavite pileće zabatke u posudu uređaja i staviti na 200°C 30 minuta. Okrenite na pola kuhanja.

SAVJET

*Poslužite sa salatom i pečenim krumpirom.*



## HOT DOG NA AMERIČKI NAČIN

4 ✱

0  
Min 30  
Min 

## SASTOJCI

8 Hot dog kobasica  
1.5 glavica ljubičastog luka  
2 velike žlice ulja  
10 cherry rajčica

8 kiselih krastavaca  
8 hot dog peciva  
8 velikih žlica ketchupa  
8 kriški cheddar sira

## RECEPT

- 1 | Pripremite kobasice potapanjem u lonac kipuće vode na vrijeme naznačeno na pakiranju.
- 2 | Nasjeckajte luk i zapržite ga na zagrijanom ulju u tavi 5 minuta na srednje jakoj vatri. Pomiješajte s rajčicama narezanim na četvrtine i kiselim krastavcima narezanim na kockice.
- 3 | Peciva prepolovite, namažite sa kečapom pa ukasite smjesom povrća, kobasica i narezanog cheddar sira.
- 4 | Umetnite ploču za roštilj u posudu i stavite hrenovke u uređaj.
- 5 | Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite hrenovke na roštilj i gurnite na srednju razinu vašeg Easyja Fry Oven&Grill.
- 6 | Digitalna verzija: Postavite način PIZZA na 170°C 5 minuta.
- 7 | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 170°C 5 minuta.

SAVJET

*Zabavite se sa crtanjem kečapom po pecivu kao što to rade u Americi.*



## GRILLANI SIR I FALAFEL

4 ✱

25  
Min 80  
Min 

## SASTOJCI

250 g slanutka  
3 grančice peršina  
6 grančica korijandera  
2 male žlice kima  
Sol, papar  
2 velike žlice tahini (sezamove paste)

2 češnja češnjaka  
2 bijela luka  
2 velike žlice maslinovog ulja  
230g halloumi sira  
1 velika žlica maslinovog ulja

## RECEPT

- 1** | Namočite sirovi slanutak u litru vode najmanje 12 sati. Miješati zajedno slanutak, lišće peršina, korijander, kim, prstohvat soli, prstohvat papra i pastu od sezama (tahini) dok ne dobijete grublju pastu.
- 2** | Dodajte nasjeckani češnjak i luk zatim rukom dobro izmiješajte i uvaljajte u kuglice veličine oraha.
- 3** | Umetnite ploču za roštilj i pregradu u uređaj. Pritisnite tipku Sync i odaberite program FRIES za P1. Za P2 odaberite program MESO.
- 4** | Stavite falafel na jednu stranu posude i pokapajte maslinovim uljem. Okrenite dva-tri puta tijekom kuhanja.
- 5** | U međuvremenu pripremite halloumi. Izrežite ga na 8 jednakih dijelova. Premažite ih uljem.
- 6** | Kad se oglasi timer, postavite halloumi s druge strane i nastavite kuhati. Okrenite sir na pola kuhanja.
- 7** | Nakon što je sir gotov ponovite postupak s drugom turom.





## KARAMELIZIRANA REBARCA

4 ✨

15  
Min 65  
Min 

## SASTOJCI

2.3 kg svinjskih rebara  
4 velike žlice mješavine začina

150 ml barbecue umaka

## RECEPT

- 1 | Uklonite tanku bijelu kožicu duž kosti pa zatim potpuno prekrivite rebra sa mješavinom začina. Držite u hladnjaku, idealno preko noći.
- 2 | Umetnite ploču za roštilj u uređaj. Stavite rebra na roštilj, osiguravajući da kosti dodiruju žar a meso je na vrhu. Pokrijte s listom folije i čvrsto pričvrstite oko mesa kako biste osigurali da se ne miče tijekom kuhanja. Postavite način rada AIR FRY na 180°C 60 minuta. Kada vrijeme istekne, ponovno pokrenite isti način rada 180°C daljnjih 60 minuta.
- 3 | Ako imate pećnicu Easy Fry Oven & Grill 9u1, rebarca stavite na roštilj, osiguravajući da kosti dodiruju roštilj i meso je na vrhu. Pokriti s listom folije, čvrsto omotajte oko mesa kako bi se osiguralo da se ne miče tijekom kuhanja. Stavite ploču za roštilj na srednju policu sa posudom za skupljanje sokova na dno. Zatvorite vrata i postavite program MEAT na 60 minuta. Kad vrijeme istekne, ponovno pokrenite isti program za daljnjih 60 minuta.
- 4 | Provjerite odvajaju li se kosti lako od mesa pa maknite aluminijsku foliju i premažite umakom za roštilj. Ponovno pokrenite AIR FRY program na 5 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, provjerite da se kosti lako odvajaju od mesa i zatim uklonite aluminijsku foliju i premažite umakom za roštilj. Ponovno pokrenite način rada MESO na 5 minuta



## HRSKAVI TOFU S BROKULOM

4 ✦

10  
Min 44  
Min 

## SASTOJCI

450 g brokule  
2 male žlice češnjaka u prahu  
1 mala žlica luka u prahu  
50 ml maslinovog ulja

450 g tofua  
100 g krušnih mrvica

## RECEPT

- 1 |** Brokulu narežite na srednje velike komade.
- 2 |** U velikoj posudi pomiješajte 30 ml vode sa 1 žličicom češnjaka u prahu, luk u prahu i sol. Dodajte cvijetove brokule u smjesu, dodajte 30 ml maslinovog ulja i miješajte dok cvjetići ne budu potpuno obloženi.
- 3 |** U velikoj posudi pomiješajte krušne mrvice, preostali češnjak u prahu i sol.
- 4 |** Tofu narežite na pravokutne komade debljine oko 1 cm. Stavite tofu pravokutnike u smjesu od krušnih mrvica jedan po jedan da su dobro obloženi.
- 5 |** Umetnite ploču za roštilj i pregradu. ritisnite tipku Sync odaberite način rada NUGGETS za P1. Za P2 odaberite način rada POVRĆE. Prvo dodajte tofu i premažite maslinovim uljem. Kada se oglasi timer dodajte brokulu nastavite s kuhanjem. Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.
- 6 |** Nakon završetka programa, ponovite postupak s preostalim sastojcima.



## GLAVNO JELO

# GRILLANE KOBASICE

4 ✱

10  
Min 

10  
Min 



## SASTOJCI

6 g meda  
2 velike žlice Dijon senfa  
2 velike žlice običnog senfa  
4 grančice timijana

Sol, papar  
1.4 kg kobasica

## RECEPT

- 1 | Pomiješajte med, senf, majčinu dušicu, prstohvat soli i papra.
- 2 | Zatim zavrnite kobasicu natrag i umetnite dva štapića uzdužno za držanje na mjestu.
- 3 | Premažite smjesom senfa.
- 4 | Postavite ploču za roštilj u uređaj.
- 5 | Digitalna verzija: Postavite način GRILL na 200°C i prethodno zagrijavajte 15 minuta. Stavite kobasicu u posudu i kuhajte 10 minuta, okrećući napola kroz kuhanje.
- 6 | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 200°C i prethodno zagrijavajte 15 minuta, zatim stavite kobasicu u posudu. Kuhajte 10 minuta, okrenite na pola kuhanja.

### SAVJET

*Poslužite sa domaćim pire krumpirom sa senfom: skuhanje krumpira i ogulite ga. Ocijedite i dodajte mu maslac, 2 žlice senfa, 150 ml mlijeka, sol i papar te gnječite da dobijete pire.*



## BIJELA RIBA S KORICOM OD ZAČINSKOG BIJA I BROKULOM

4 ✪

20  
Min 

25  
Min 



### SASTOJCI

2 velike brokule  
60 g maslaca  
120 g krušnih mrvica  
6 velikih žlica peršina

Sol, papar  
8 fileta bakalara  
8 g senfa

### RECEPT

- 1** | Brokulu operite i sitno narežite na cvjetice.
- 2** | Umetnite ploču za roštilj u uređaj i stavite cvjetice brokule u posudu.
- 3** | Ako imate pećnicu Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite ih u košaricu friteze i gurnite je na srednju razinu vaše pećnice Easy Fry & Grill. Stavite posudu za kapanje napunjenu vodom na dno.
- 4** | Postavite kuhanje na RUČNI način rada na 150°C 15 minuta okrećući brokulu na pola kuhanja.
- 5** | U međuvremenu otopite maslac, pomiješajte sa krušnim mrvicama, peršinom, soli i paprom. Premažite filete ribe sa senfom, dodajte začinsko bilje krušne mrvice i dobro pritisnite da se zalijepe.
- 6** | Kad se oglasi timer, stavite ribu na vrh brokule i postavite na funkciju RIBA na 170°C 10 minuta



# STEAK S CHIMUCHIRI UMAKOM

4 ✪

15  
Min 

17  
Min 

## GLAVNO JELO



## SASTOJCI

8 odreska, svaki cca 200 g  
6 cl crvenog octa  
1 limun  
8 češnja češnjaka

12 grančica peršina  
120 ml maslinovog ulja  
Sol, papar  
1 mala žlica chillia

## RECEPT

- 1 | Izvadite meso iz hladnjaka i ostaviti da miruje na sobnoj temperaturi najmanje 30 minuta prije kuhanja.
- 2 | U međuvremenu pripremite chimichurri umak. U posudi pomiješajte zajedno sok od limuna, nasjeckani očišćeni češnjak, nasjeckani peršin i ulje zajedno. Dodajte prstohvat soli i papar i čili.
- 3 | Postavite ploču za roštilj u uređaj.
- 4 | Digitalna verzija: Postavite način rada GRILL na 200°C i prethodno zagrijavajte 15 minuta. Odreske posolite i popaprite pa ih stavite u posudu i pecite 2 minute sa svake strane.
- 5 | 2u1 mehanička verzija: Zagrijte na 200°C pa odreske začinite, posolite i popaprite i stavite ih u posudu uređaja. Pecite 2 minute sa svake strane.

SAVJET

*Prilagodite vrijeme kuhanja u skladu s tim kako želite da vam je odrezak pripremljen, od slabije do jače.*



## PILEĆI BATACI S KRIŠKAMA KRUMPIRA

4 ✨

10  
Min 80  
Min 

## SASTOJCI

8 pilećih bataka  
5 g paprike  
2 male žlice Provansalskih začina  
2 male žlice smeđeg šećera  
Sol, papar

100 ml maslinovog ulja  
8 krumpira  
2 male žlice suhog peršina  
2 male žlice chilli praha

## RECEPT

- 1** | Pileće batke osušiti papirnatim ručnikom. Stavite ih u veliku posudu.
- 2** | U maloj posudi pomiješajte 3 g paprike, Provansalskih začina, smeđi šećer, sol i papar. Dodajte 40 ml maslinovog ulja u posudu s piletinom i pospite začinima, miješajući dok se piletina potpuno ne obloži.
- 3** | Krumpir operite i narežite na kockice. Stavite ih u veliku posudu. Dodajte 60 ml maslinovog ulja, 2 žličice paprike, peršina, čilija, soli i popaprite i dobro promiješajte da prekrije krumpir.
- 4** | Umetnite ploču za roštilj i pregradu u uređaj. Pritisnite tipku Sinkronizacija i odaberite FRIES mod za P1. Za P2, odaberite način rada PEČENO PILE. Prvo dodajte polovicu kriški krumpira. Kad se oglasi timer stavite 4 pilećih bataka s druge strane graničnika i nastavite s kuhanjem. Nakon 10 minuta, okrenite piletinu, zatim nastavite kuhati. Kada je kuhano, ponovite postupak s drugom serijom.



# GLAVNO JELO

## DELUXE HAMBURGER

4 ✦

10  
Min 

12  
Min 



### SASTOJCI

800 g mljevene junetine  
2 češnja češnjaka  
4 male žlice soja sosa  
3 velike žlice maslinovog ulja

Sol  
6 peciva za burgere  
8 listova salate  
3 rajčice

### RECEPT

- 1 | Pomiješajte mljeveno meso, s protisnutim češnjakom, soja umakom i maslinovim uljem. Posolite. Oblikujte pljeskavice koristeći svoje ruke.
- 2 | Umetnite ploču za roštilj u posudu i stavite peciva za hamburger u posudu uređaja.
- 3 | Digitalna verzija: Postavite na način PIZZA na 4 minute.
- 4 | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 180°C 4 minute.
- 5 | Izvadite peciva i držite na toplom ispod komada aluminijske folije zatim stavite hamburgere u tavu.
- 6 | Digitalna verzija: Postavite program GRILL 8 minuta, povećavajući ili skraćujući vrijeme kuhanja za 2 minute ovisno o željenim rezultatima.
- 7 | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 200°C 8 minuta, povećavajući ili skraćujući vrijeme kuhanja za 2 minute ovisno o željenim rezultatima. Ukrasite peciva zelenom salatom, kriškama rajčice i stavite na njih pečene pljeskavice, pa poslužite.

#### SAVJET

*Napravite umak: 1 žlica običnog senfa, 2 žlice malo jačeg senfa, 1 žutanjak, 1 žlica ulja i 1 žlica vrhnja,*



## GLAVNO JELO

### PALIDANI S MOZZARELOM

4 ✦

15  
Min 

23  
Min 



### SASTOJCI

2 patlidžana  
Sol, papar  
4 kuglice mozzarele

100 g umaka od rajčice  
12 g ribanog parmezana

### RECEPT

- 1** | Operite i narežite patlidžane na kriške od 5 mm. Posolite i popaprite.
- 2** | 3u1: Napunite spremnik vodom. Umetnite grill ploču u uređaj. Postavite kriške patlidžana u posudu. Postavi prikazani program za 15 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1 stavite ploške patlidžana i grill ploču na srednju policu vašu Easy Fry pećnica i roštilj, s posudom za kapanje na dnu. Zatvorite vrata i postavite način GRILL na 200°C na 15 minuta.
- 3** | U međuvremenu ocijedite mozzarellu kuglice i izrežite na deblje ploške. Dopustite patlidžanima da se ohlade pa prelijte umakom od rajčice.
- 4** | Posložite ploške patlidžana i mozzarelle u manju posudu. Posipati parmezanom i stavite u posudu. Ponovno pokrenite program za koji je naznačen 8 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9in1, smjestite sve na grill ploču i ponovno pokrenite programa 8 minuta.



## PILEĆA KRILCA

4 ✦

5  
Min 34  
Min 

## SASTOJCI

1,6 kg pilećih krilaca  
5 velikih žlica kečapa  
3 velike žlice senfa  
3 velike žlice paprike

3 velike žlice slatkog soja sosa  
Sol, papar  
2 velike žlice maslinovog ulja

## RECEPT

- 1** | Pileća krilca prerežite na pola odvajajući ih na spoju.
- 2** | Stavite sve sastojke u veliku posudu i dodajte pileća krilca. Miješajte dobro kako bi osigurali da su potpuno premazani. Prekriti prozirnrom folijom i ostaviti da se marinira najmanje 12 sati.
- 3** | Umetnite grill ploču u posudu uređaja i stavite polovicu pilećih krilca u posudu.
- 4** | Ako imate Easy Fry Oven&Grill 9u1 stavite pola pilećih krilaca u košaru friteze. Stavite košaru na srednju razinu s posudom za skupljanje tekućine na dnu. Zatvorite vrata.
- 5** | Digitalna verzija: Postavite ROAST CHICKEN (PEČENO PILE) na način rada 17 minuta, okretanje nakon 12 minuta, zatim ponovite s drugom turom.
- 6** | 2u1 mehanička verzija: 2u1: Postavite na 170°C 17 minuta, okrećući nakon 12 minuta, zatim ponovite s druga serija.

SAVJET

*Odaberite marinadu: barbecue umak, ljuti chilly, češnjak isl.*



## TERIYAKI LOSOS



### SASTOJCI

1 kg fileta lososa  
260 ml teriyaki umaka

2 velike žlice sezama

### RECEPT

- 1** | Marinirajte filete lososa 30 minuta u teriyaki umaku.
- 2** | Postavite ploču za roštilj u uređaj.
- 3** | Digitalna verzija: Zagrijavanje GRILL način rada na 200°C 15 minuta zatim stavite riblje filete na ploču za roštilj u posudu i pecite 10 minuta.
- 4** | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 200°C i pustite da se zagrije, stavite filete lososa na ploču za roštilj u posudu i pecite 10 minuta.
- 5** | Pospite sezamom i poslužite s rižom





## GLAVNO JELO

# KRUMPIRIĆI S ODRESKOM

4 ✦

15  
Min 

60  
Min 

## SASTOJCI

1,6 kg krumpira  
6 g paprike  
sol

60 ml ulja  
8 odrezaka, cca 200 g svaki  
parar

## RECEPT

- 1** | Krumpir ogulite i narežite na kockice oko 2 cm velike. Stavite ih na kuhinjsku krpu da se osuše što je više moguće, zatim ih prebacite u posudu. Dodajte papriku te posolite i promiješajte da pomfrit ravnomjerno bude pokriven. Dodajte ulje i promiješajte zajedno.
- 2** | Pola količine stavite na jednu stranu ploče roštilja. Stavite ga u uređaj. Postavi FRIES način rada na 200°C 25 minuta i upalite. Pomfrit promiješajte barem jednom tijekom pripreme.
- 3** | Kad je gotovo, pomfrit stavite u posudu i ostavite sa strane. Stavite dva odreska na vruću ploču roštilja i umetnite posudu za kuhanje u uređaj. Postavite program GRILL na 200°C za 4-6 minuta, ovisno o načinu pečenja koji biste voljeli. Po isteku polovice vremena okrenite odreske.
- 4** | Nakon završetka programa, ponovite postupak s preostalim odrescima.





# BAKALAR S KOMORAČEM

4 ✨

25  
Min 

13  
Min 

GLAVNO JELO

## SASTOJCI

9 g ribanog parmezana  
20 g maslaca  
6 g krušnih mrvica  
2 male žlice začinske mješavine Provansa  
(po želji)

100 g Chorizo salame  
4 stabiljke komorača  
sol, papar  
60 ml maslinovog ulja  
8 fileta bakalara

## RECEPT

- 1** | Stavite parmezan, maslac, krušne mrvice i provansalsko bilje u posudu uređaja. Uklonite kožu s chorizo salame i izrežite ju na komadiće i dodajte u posudu uređaja. Miješajte dok ne budete imali mrvičasto tijesto.
- 2** | Umetnite ploču za roštilj u uređaj. Komorač operite i nasjeckajte. Stavite u posudu za kuhanje pa posolite i popaprite te pokapajte maslinovim uljem. Postavite STEAM program na 5 minuta.
- 3** | Ako imate pećnicu Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite ispran, nasjeckan komorač na žaru, posolite te popaprite i pokapajte maslinovim uljem. Stavite roštilj na srednju policu sa posudom za kapanje na dnu i napunite vodom. Postavite način FISH na 10 minuta.
- 4** | Dodajte filete bakalara prekrivene nasjeckanom chorizo salamom. Postavite program AIR Fry na 8 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, dodajte filete bakalara prekrivene nasjeckanim chorizom. Postavi FRIES program 10 minuta.





## PAČJA PRSA S PRŽENOM MRKVOM

4 ✨

20  
Min 80  
Min 

## SASTOJCI

500 g mrkve  
2 velike žlice ulja  
1 mala žlica javorovog sirupa  
1 mala žlica timijana

Sol, papar  
2 komada pačjih prsa  
1 mala žlica sušenog peršina

## RECEPT

- 1** | Ogulite mrkvu. Na četvtine ju uzdužno izrežite na komade od 5 cm. Stavite u zdjelu i pomiješajte s uljem, javorovim sirupom, timijanom, soli i paprom.
- 2** | Zarežite kožu prsa u mrežica uzorak, bez da zarezete meso. Začinite solju, paprom i peršinom. U vrućoj tavi zapecite prsa na 1 minutu sa svake strane, a zatim bacite višak masnoće.
- 3** | Umetnite ploču za roštilj i pregradu uređaja. Pritisnite tipku Sinkronizacija i odaberite FRIES mod za P1. Za P2, odaberite način MESO. Prvo dodajte pomfrit od mrkve.
- 4** | Kad se oglasi timer, promiješajte mrkvu i stavite jedna pačja prsa na drugu stranu razdjelnika. Nastavite pripremu. Nakon 7 minuta okrenite prsa, zatim nastavite pripremu.
- 5** | Nakon završetka programa, ponovite postupak s preostalim sastojcima.





## CVJETAČA U LIMUNOVOM SOKU

4 ✦

15  
Min 

15  
Min 



### SASTOJCI

2 male cvjetače  
60 ml maslinovog ulja  
60 g tahinija

200 ml maslinovog ulja  
100 ml limunovog soka  
sol, papar

### RECEPT

- 1** | Izdvojite listiće cvjetače pa ih narežite na četvrtine i izvadite središnjicu stabljika. Svaki dio narežite na cvjetiče i stavite u veliku posudu.
- 2** | Dodajte žlice maslinovog ulja, posolite i popaprite i dobro promiješajte.
- 3** | Umetnite ploču za roštilj u posudu i stavite sastojke u posuda uređaja (pecite u dva puta ako je potrebno).
- 4** | Digitalna verzija: Postavite način FRIES na 15 minuta, miješajući na polovici vremena.
- 5** | Mehanička verzija 2u1: Postavite na 180°C 15 minuta uz miješanje na pola vremena.
- 6** | U međuvremenu napravite umak koji ćete poslužiti uz cvjetaču miješajući zajedno tahini, maslinovo ulje i sok od limuna.



## SAMOSE S BANANOM I ČOKOLADOM

4 ✨

15  
Min 10  
Min 

## SASTOJCI

8 listova lisnatog tijesta

ulje

50 g kakaa

4 banane izrezane na ploške od cca 1 cm

200 ml mlijeka

200 g čokolade

2 žumanjka

## RECEPT

- 1** | Listove lisnatog tijesta izrežite na 4 dijela uzdužno. Premažite s minimalno ulja. Stavite malo kakao praha i ploške banane u sredinu svakog lista. Presavijte.
- 2** | U loncu zagrijte mlijeko i promiješajte u čokoladi. Umutiti u glatku smjesu.
- 3** | Premažite samose žumanjkom.
- 4** | Umetnite tanjur u posudu i na to stavite samose. postavite način rada AIR FRY na 180 °C na 10 minuta. Zatim ponovite s drugim dijelom tijesta.
- 5** | Ako imate pećnicu Easy Fry Oven & Roštilj 9u1, stavite posudu za skupljanje tekućine na dnu Easy Fry pećnice i roštilja. Postupno stavite samose u košaru friteze bez preklapanja i postavite način FRIES na 180°C 10 minuta. Zatim ponovite s drugim dijelom tijesta.



## KOLAČ OD JOGURTA

4 ✨

15  
Min 50  
Min 

## SASTOJCI

2 bjelanjka

150 g šećera

mrvicu ulja za namastiti kalup i posipati ga  
brašnom

2 žumanjka

125 g jogurta

85 g maslaca

150 g brašna

1/2 vrećice praška za pecivo

## RECEPT

- 1** | Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg. Dodajte pola šećera i oblikujte meringu. Stavite na stranu. Namastite kalup za tortu i pospite ga brašnom.
- 2** | U ostatak šećera dodajte žumanjke, jogurt i maslac. Dodajte brašno pa snijeg. Izlite u kalup.
- 3** | Umetnite ploču za roštilj u uređaj. Stavite kalup u posudu za kuhanje. Postavite na način rada DESSERT na 160°C 50 minuta.
- 4** | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite kalup na rešetku na srednjoj polici vašeg Easy Fry Oven and Grill. Zatvori vrata. Postavljen kuhati na DESERT modu na 160°C za 50 minuta.





## CRAMBLE OD JABUKA I CRVENOG VOĆA

4 ✨

20  
Min 30  
Min 

## SASTOJCI

8 jabuka	240 g maslaca
500 g šumskog voća, crvenog voća	300 g brašna
60 g smeđeg šećera	200 g šećera
30 g kukuruznog škroba	100 g zobnih pahuljica

## RECEPT

- 1 | Jabuke ogulite, odstranite sjemenke i narežite na komade od 2 cm. U velikoj posudi pomiješajte jabuke, crveno bobičasto voće, smeđi šećer i kukuruzni škrob. Sve izlijte u posudu za pečenje.
- 2 | Umetnite ploču za roštilj u uređaj i stavite posudu. Postavite način DESSERT 15 minuta na 190°C.
- 3 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite jelo na roštilj tanjur i gurnite ga u srednju policu vaše Easy Fry pećnice i roštilja. Zatvoriti vrata i postavite način DESSERT 15 minuta na 190°C.
- 4 | U međuvremenu, u velikoj posudi, pomiješajte zajedno omekšali maslac, brašno, šećer i dodajte zobene pahuljice. Ručno mijesite tijesto dok ne dobijete mrvičastu teksturu.
- 5 | Rasporedite crumble (drobljenac) preko voća i ponovno pokrenite način DESSERT na 190°C za dodatnih 15 minuta.



## MERINGUE OD JABUKA

4 ✨

25  
Min 20  
Min 

## SASTOJCI

8 jabuka  
4 bjelanjka  
80 g šećera

60 g lješnjaka  
60 g komadića čokolade

## RECEPT

- 1** | Odrežite vrhove jabuka. Uklonite meso bez probijanja kože. Postavite jabuke i njihove vrhove u posudu.
- 2** | 3u1: Napunite spremnik vodom. Umetnuti ploču za roštilj u uređaj. Stavite posudu u posudu i postavite naznačenom načinu rada 10 minuta.
- 3** | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite jelo na roštilj tanjur i stavite ga na srednju policu uređaja. Zatvorite vrata i postavite način DESSERT na 10 minuta.
- 4** | U međuvremenu istucite bjelanjke mikserom. Nakon što su bjelanjci istučeni i čvrsti, napravite meringue dodavanjem šećera postupno, nastavljajući mutiti cijelo vrijeme. Nakon što sav šećer dodate, nastavite miješati 2 minute.
- 5** | Koristite lopaticu kako biste nježno dodali nasjeckane lješnjake i čokoladne komadiće. Punite jabuke meringueom i ponovno pokrenite navedeni način rada 10 minuta.



## DESSERT OD BADEMA

4 ✨

30  
Min 11  
Min 

## SASTOJCI

240 g meda  
380 g mljevenih badema  
60 g maslaca

60 ml ekstrakta naranče  
2 listova lisnatog tijesta  
2 jaja

## RECEPT

- 1** | Odvojite 3 žlice meda. U velikoj posudi pomiješajte mljevene bademe, otopljeni maslac, ekstrakt naranče i med. Oblikuj tijesto u prutić pa izreži na komade od 7 cm.
- 2** | Lisnato tijesto prereži na pola i stavite prutić od tijesta na dno tijesta. Premažite sve tučenim jajetom i zatim počni motati, savijajući rubove dok ne zarolaš tijesto u obliku prutića. Ponavljajte dok ne smotate sve dijelove.
- 3** | Umetnite ploču za roštilj u posudu i unutra stavite list papira za pečenje i stavite prutiće u posudu.
- 4** | Digitalna verzija: Postavite način DESSERT na 180°C 8 minuta zatim dodajte med i nastavite peći još 3 minute. 2u1 mehanička verzija: Stavite na 180°C 8 minuta zatim dodajte med i nastavite pripremati još 3 minute.



## KARAMELIZIRANI ANANAS

4 ✨

10  
Min 6  
Min 

## SASTOJCI

2 oguljena ananasa  
30 ml javorovog sirupa

malo cimeta  
nekoliko svježih listova mente

## RECEPT

- 1** | Umetnite ploču za roštilj u uređaj. Postavite program Roštilj na prethodno zagrijavanje 15 minuta.
- 2** | 9u1: Stavite rešetke na sredinu i gornje police vašeg Fry Oven & Grill, s posudom za skupljanje vode na dno i zatvorite vrata. Postavi Način grill za prethodno zagrijavanje 15 minuta.
- 3** | Ananas narežite na četvrtine uzdužno. Izvadite jezgru tako da su komadi ravni. Pomiješajte ananas s javorovim sirupom i dodajte malo po želji mljevenog cimeta.
- 4** | Nakon što se zagrije, stavite četvrtine ananasa u uređaj. Pecite 6 minuta. Zatim ponovite s ostatkom.
- 5** | Kad su četvrtine pečene, izvadite ih iz uređaja. Ostavite da se ohladi malo pa ukasite svježim lišćem mente.

## SAVJET

*Listiće mente možete zamijeniti cimetom i šećerom. Ideja više: ananas poslužite sa sladoledom od vanilije.*





# SADRŽAJ



## PREDJELA

Empanade	Pitice sa mocarelom i sušenim paradajzom
Panirani karfiol sa karijem	Falafel
Prolećne rolnice sa piletinom	Pitice sa povrćem

## GLAVNA JELA

Punjeni paradajz	Hrskavi tofu sir i brokoli
Pečeno pile	Grilovana kobasica
Medaljoni lososa sa šparglom	Bela riba sa začinima i brokolijem
Punjene tikvice	Rozbratna sa čimičuri sosom
Ražnjići sa pečurkama i vegetarijanske prolećne rolnice	Pileći bataci i domaćinski krompir
Losos sa prokeljom	Deluks hamburger
Rebarca sa kolutićima luka	Plavi patlidžan sa mocarelom
Pomfrit i pileći medaljoni	Pileća krilca
Grilovani plavi patlidžan sa pesto sosom	Glazirani terijaki losos
Jagnjeći kotleti sa limunom	Rozbratna sa pormfritom
Grilovana orađa sa paradajzom i maslinama	Bakalar sa hrskavim komoračem
Pileći bataci u marinadi od jogurta i ruzmarina	Pačija prsa sa zapečenom šargarepom
Hot dog na njujorški način	Pečeni karfiol u sosu od limuna
Grilovan halumi sa falafelom	
Karamelizovana rebra	

## DESERTI

Pitice sa čokoladom i bananama	Zapečene jabuke
Kolač sa jogurtom	Štapići sa bademom
Kolač sa jabukama i crvenim bobičastim voćem	Karamelizovani ananas

SR



LIVENA GRIL REŠETKA



RAZDELNIK

## VODIČ



БРОЈ ОСОБА



ВРЕМЕ ПРИПРЕМЕ



ВРЕМЕ МАРИНИРАЊА



ВРЕМЕ ПЕЌЕЊА



ПОМФРИТ



НУГЕТС



ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА



МЕСО



РИБА



ПОВРЋЕ



ДЕСЕРТ



Grill

РОШТИЉ



Air Fry

АИР ФРИ



# EMPANADE

4 ✨

15 Min. 

20 Min. 



## SASTOJCI

6 kom mladog luka  
2 kašike maslinovog ulja  
700g mlevene govedine  
2 kašike mlevene paprike

So, biber  
4 rolne prhkog testa  
2 žumanceta  
1 kašika vode

## RECEPT

- 1 | Luk sitno iseckajte. U velikom tiganju zagrejte ulje i 3 minuta pržite luk. Dodajte meso i kuvajte dodatnih 10 minuta. Začinite po želji, a zatim sklonite s vatre da se ohladi.
- 2 | Odmotajte testo, isecite 8 krugova prečnika od otprilike 9 cm, dodajte ohlađeno mleveno meso tako da ostavite prostor od 1 cm oko ruba a zatim preklopite.
- 3 | Umutite žumance s jednom kašikom vode. Premažite empanade tom smesom.
- 4 | Postavite gril ploču u posudu, a zatim dodajte polovinu empanada.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite polovinu empanada u korpu aparata. Korpu stavite na srednji nivo sa tacnom za sakupljanje sokova na dnu. Zatvorite vratanca.
- 6 | Digitalna verzija: Postavite režim i temperaturu i zagrejte uređaj 15 minuta. Pecite 10 minuta i zatim ponovite s preostalim delom empanada.
- 7 | 2u1 mehanička verzija: Prethodno zagrejte 15 minuta na 200°C. Pecite 10 minuta i zatim ponovite s drugim delom empanada.

### SAVET

*Govedinu možete začiniti kuminom, origanom ili iseckanim belim lukom. Dodajte paradajz ili kukuruz šećerac u fil za još bolji ukus.*



# PANIRANI KARFIOL SA KARIJEM

4 ✨

10 Min. 

20 Min. 

PREDJELA

## SASTOJCI

1kg karfiola  
6 jaja  
so, biber  
120g brašna

200g prezli  
30g karija u prahu  
90ml maslinovog ulja

## RECEPT

- 1 | Isecite karfiol na cvetiće srednje veličine, operite i dobro osušite papirnim ubrusom. 10 minuta, potom ponovite postupak sa preostalom količinom.
- 2 | Pripremite sastojke za pohovanje: umutite jaje sa malo soli i bibera u činiji. Dodajte brašno u drugu činiju, a u trećoj činiji pomešajte prezle sa karijem.
- 3 | Umačite karfiol u sastojke sledećim redosledom: jaja, potom brašno, ponovo u jaja, pa u prezle. Otresite višak sa karfiola pre umakanja u svaku činiju kako biste izbegli kapanje.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite karfiol na obe rešetke, a rešetke postavite na gornju i srednju poziciju, sa posudom za kapanje na dnu. Zatvorite vratanica i podesite na režim FRIES na 20 minuta. Nakon 10 minuta, zamenite mesta rešetkama.
- 4 | Stavite gril ploču u posudu, a potom postavite polovinu karfiola. Prelijte uljem i podesite na NUGGETS režim i pecite

SAVET

Ukoliko isećete karfiol na veće komade, pecite dodatnih 5 minuta.



## PROLEĆNE ROLNICE SA PILETINOM

4 ✨

35  
Min. 🍲

40  
Min. ☕



### SASTOJCI

100g pirinčanih rezanaca  
4 pileća filea  
3 kašike neutralnog ulja  
3 češnja belog luka

400g mešanog povrća  
so, biber  
32 pirinčane kore

### RECEPT

- 1 | Rehidrirajte pirinčana rezanca u skladu s uputstvima na pakovanju. Pažljivo ih iscedite rukama. Grubo ih iseckajte makazama i ostavite da se hlade.
- 2 | Piletinu isecite i propržite na vrućem ulju s isečenim belim lukom 5 minuta. Dodajte povrće i kuvajte dodatnih 5 minuta. Dodajte rezanca i pustite da se ohladi.
- 3 | Na radnoj površini pripremite posudu s toplom vodom i čistu kuhinjsku krpu. Umočite pirinčane kore u vodu i ostavite ih nekoliko minuta pa ih stavite na kuhinjsku krpu. Na jedan kraj kore sipajte fil. Prvo urolajte levu pa desnu stranu kako biste pokrili fil, a potom urolajte ceo list. Ponavljajte dok ne iskoristite sav fil.
- 4 | Stavite gril ploču u posudu, postavite polovinu rolnica u posudu, ostavite dovoljno razmaka između da se ne bi zalepile.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite polovinu rolnica u korpu aparata. Korpu stavite na srednji nivo sa tačnom za sakupljanje sokova na dnu. Zatvorite vratanča.
- 6 | Digitalna verzija: Postavite režim Air Fry na 160°C 20 minuta, okrenite ih nakon polovine tog vremena, a potom ponovite postupak sa preostalim rolnicama.
- 7 | 2u1 mehanička verzija: Podesite na 160°C i 20 minuta, okrenite na polovini tog vremena, a potom ponovite postupak sa preostalom količinom.

**SAVET**

Poslužite sa nanom, listovima salate i soja sosom.



## PITICE SA MOCARELOM I SUŠENIM PARADAJZOM

4 ✪

25  
Min. 

10  
Min. 



### SASTOJCI

4 osušena paradajza u ulju  
8 okruglih kora

3 kašike ulja  
16 kuglica mocarele (ili malih kocki)

### RECEPT

- 1** | Svaki paradajz narežite na četvrtine. Izrežite svaku koru na pola (tako da imate 2 polukruga). Izrežite 2 cm sa ivica kako biste oblikovali trake širine 13 cm.
- 2** | Svaku traku preklopite na pola. Pomoću četkice, svaku preklopljenu traku premažite s malo ulja. Stavite kuglicu mocarele i komadić sušenog paradajza na dno trake. Preklopite i oblikujte trouglaste pitice, a zatim ih nauljite četkicom.
- 3** | Stavite gril ploču u aparat i postepeno dodajte pitice, vodeći računa da se ne preklapaju. Podesite AIR FRY režim na pripremu od 10 minuta.
- 4** | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, postepeno dodajte pitice, vodeći računa da se ne preklapaju. Postavite posudu za kapanje na dno. Zatvorite vratanica i podesite na FRIES režim na 190°C i 20 minuta.



# FALAFELI

4 ✨

20 Min. 

30 Min. 



## SASTOJCI

750g kuvanih leblebija  
3 grančice peršuna  
6 grančica korijandera  
2 kašičice kumina  
so, biber

2 kašike tahinija (susam paste)  
2 češnja belog luka  
2 luka  
2 kašike maslinovog ulja

## RECEPT

- 1** | Pomešajte leblebije, listove peršuna, korijander i kumin zajedno s prstohvatom soli, malo bibera i paste od susama (tahini) dok ne dobijete grubu smesu.
- 2** | Dodajte iseckani beli i crni luk i dobro umešajte rukom. Zatim smesu oblikujte u kuglice. Stavite gril ploču u posudu a potom stavite falafel u posudu i prelijte sa malo maslinovog ulja.
- 3** | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, postavite falafele u korpu. Korpu stavite na srednju poziciju, a posudu za kapanje na dno. Zatvorite vratanca.
- 4** | Digitalna verzija: Podesite odgovarajući režim i temperaturu na 15 minuta, okrenite ih na polovini pripreme, a potom ponovite postupak sa preostalom količinom
- 5** | 2u1 mehanička verzija: Podesite na 170°C na 15 min, pa ih okrenite na pola pripreme. Ponovite postupak sa preostalom količinom.

**SAVET**

*Tahini pastu možete kupiti u prodavnicama orijentalne i organske hrane. Poslužite falafele u vrućem pita hlebu sa listićima nane, jogurtom i kriškama paradajza.*



## PITICE SA POVRĆEM

4 ✨

20  
Min. 

45  
Min. 

### SASTOJCI

500g karfiola  
300g smrznutog graška  
200g feta sira  
2 kašičice karija u prahu

so, biber  
12 tankih kora  
2 žumanceta  
2 kašike maslinovog ulja

### RECEPT

- 1 | Isecajte karfiol na komadiće srednje veličine i operite. Stavite grašak i karfiol u posudu aparata. Podesite odgovarajući režim i vreme.
- 2 | Izvadite kuvano povrće i stavite ga u veliku posudu. Dodajte razmravljeni feta sir, kari u prahu, malo soli i bibera. Sastojke izdrobite viljuškom dok ne dobijete pire
- 3 | Isecite kore na dva jednaka dela. Preklopite ih na pola tako da obli deo preklopite prema sredini udesno. Stavite kašiku fila na jedan kraj kore i preklopite u oblik trougla. Nastavite preklapati dok skroz ne umotate u trougao, potom kraj premažite žumancetom kako bi se zalapio.
- 4 | Ponavljajte dok ne iskoristite punjenje. Stavite gril ploču u posudu, a potom poređajte polovinu pitica i premažite uljem.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, postavite pitice u korpu. Korpu stavite na srednju poziciju, a posudu za kapanje na dno. Zatvorite vratanca.
- 6 | Digitalna verzija: Podesite na odgovarajući program i vreme pripreme, i okrenite pitice na polovini vremena pripreme. Ponovite postupak sa preostalom količinom.
- 7 | 2u1 mehanička verzija: Pecite 5 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite pitice. Ponovite postupak sa preostalim piticama.



## PUNJENI PARADAJZ

4 ✪

20  
Min. 10  
Min. *SASTOJCI*

500g mlevenog mesa za kobasice  
250g mlevene junetine  
20 grančica vlašca

12 sušenih paradajza  
so, biber  
8 paradajza

*RECEPT*

- 1 | U velikoj posudi izmešajte meso sa vlašcem, sitno iseckanim sušenim paradajzom, prstohvatom soli i bibera.
- 2 | Isecite vrhove paradajza, na otprilike 3/4 visine. Uklonite sredinu i napunite filom. Postavite ih na pleh i vratite isečene vrhove.
- 3 | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, postavite pleh na gril ploču i postavite na najvišu poziciju, a posudu za kapanje stavite na dno. Zatvorite vratanca, podesite na GRILL režim (200 °C) i pecite 33 minuta.
- 4 | Postavite gril ploču u uređaj i na nju stavite pleh sa napunjenim paradajzom. Podesite na AIR FRY režim na 10 minuta.



## PEČENO PILE

4 ✪

5  
Min. 50  
Min. 

## SASTOJCI

7 češnjeva belog luka  
1.6kg piletine

3 kašike maslinovog ulja  
so, biber

## RECEPT

- 1 | Oljuštite i sitno isekajte beli luk.
- 2 | Postavite gril ploču u posudu i stavite pile.
- 3 | Digitalna verzija: Postavite na režim Namažite pile maslinovim uljem, izdašno začinite i dodajte beli luk.
- 4 | 2u1 mehanička verzija: Podesite na 200°C na 50 minuta.

## SAVET

*Tačna temperatura pečenja pileta zavisi od njegove težine. Da proverite da li je pečeno, probodite jednu stranu prsa vrhom noža; ukoliko je pečeno izaći će bistri sokovi.*



## MEDALJONI OD LOSOSA SA ŠPARGLOM

4 ✨

15  
Min. 44  
Min. 

## SASTOJCI

900g lososa  
6 belanaca  
120g prezli  
3g grčkog začina

2 veze špargle  
maslinovo ulje  
so, biber

## RECEPT

- 1 | Koristite nož za fileiranje kako biste uklonili kožu, a potom isecite lososa na komade od 5cm.
- 2 | Belanca stavite u činiju. Prezle i grčki začini izmešajte u tanjiru.
- 3 | Lagano umočite lososa u belanca i ocedite višak. Potom uvaljajte u miks sa prezlama i otrešite višak.
- 4 | Operite i isecite špargle. Preljite ih izdašno maslinovim uljem i posolite.
- 5 | Postavite gril ploču i razdelnik u aparat. Kliknite na taster Sync i postavite NUGGETS režim za P1. Za P2 odaberite VEGETABLES režim. Stavite polovinu medaljona sa jedne strane razdelnika i započnite pripremu. Kada se oglasi tajmer, dodajte polovinu špargle sa druge strane razdelnika i nastavite pripremu. Okrenite i lososa i šparglu nakon 10 minuta pripreme.
- 6 | Nakon toga, na isti način pripremite i preostalu količinu.

## SAVET

Ovo jelo možete poslužiti sa domaćim caciki sosom. Kako biste ga pripremili izmešajte: 370g grčkog jogurta, 60g rendanog krastavca, 2 kašičice belog luka u prahu, 1 kašičicu soli i 2 kašičice mirođije



## PUNJENE TIKVICE

4\*

15  
Min.20  
Min.*SASTOJCI*

8 tikvica isečenih na pola po dužini i širini  
so, biber  
1kg fila

200g rendanog sira  
12g prezli

*RECEPT*

- 1 | Začinite i napunite tikvice.
- 2 | Stavite gril ploču u aparat. Postavite napunjene tikvice u posudu. Podesite na program FISH na 10 minuta. Kada pripremite prvu količinu, ponovite postupak sa preostalim tikvicama.
- 3 | Kada je program završen, pospite tikvice sirom i prezlama.
- 4 | Podesite na AIR FRY program na 200°C na 10 minuta. Ponovite postupak sa preostalim tikvicama.



# RAŽNJIĆI SA PEČURKAMA I VEGETARIJANSKE PROLEĆNE ROLNICE

4 ✨

30  
Min. 40  
Min. 

## SASTOJCI

2 kašike susamovog ulja  
1 kašika rendanog đumbira  
2 češnja iseckanog belog luka  
350g seckanog kupusa  
50g rendane šargarepe  
2 iseckana mlada luka

1 kašičica soja sosa  
so, biber  
12 listova pirinčanih kora  
40ml maslinovog ulja  
250g pečuraka  
8 malih ražnjića

## RECEPT

- 1 | Ugrejte tiganj na srednjoj temperaturi nekoliko minuta. Dodajte susamovo ulje, đumbir, 1 češanj belog luka, kupus i rendanu šargarepu. Dinstajte dok se kupus ne osuši.
- 2 | Dodajte praziluk, soja sos, so i biber. Promešajte i sklonite sa vatre.
- 3 | Na radnoj površini pripremite posudu s toplom vodom i čistu kuhinjsku krpu. Umočite pirinčane kore u vodu i ostavite ih nekoliko minuta pa ih stavite na kuhinjsku krpu. Na jedan kraj kore sipajte 2 kašike fila. Prvo urolajte levu pa desnu stranu kako biste pokrili fil, a potom urolajte celu koru. Ponavljajte dok ne iskoristite sav fil. Na rolnice četkicom nanesite maslinovo ulje.
- 4 | U činiji pomešajte preostali seckani beli luk, sok od limete i 20ml maslinovog ulja. Stavite pečurke u činiju i dobro promešajte kako biste ih prekrili marinadom
- 5 | Pokrijte i stavite u frižider na dva sata. Povremeno ih promešajte kako bi pečurke bile prekrivene marinadom.
- 6 | Postavite gril ploču i razdelnik u aparat. Pritisnite Sync taster i odaberite režim VEGETABLES za P1. Za P2 odaberite režim FISH. Najpre, dodajte polovinu rolnica sa jedne strane razdelnika i počnite pripremu. Kada se tajmer oglasi stavite 4 ražnjića sa druge strane razdelnika. Nastavite pripremu. 5 minuta pre kraja okrenite ražnjiće i nastavite pripremu.
- 7 | Kada je gotovo, ponovite proces sa preostalom količinom.

## SAVET

Za posluživanje sa sosom od putera i limuna, pomešajte u šerpici na niskoj temperaturi: 220g istopljenog neslanog putera, 2 kašičice Worcestershire sosa, 2 kašike soka od limuna, 0,5 kašičice Tabasco sosa i 1 iseckan češanj belog luka.



## LOSOS SA PROKELJOM

4 ✨

10  
Min. 40  
Min. *SASTOJCI*

4 velika fileta lososa, sveža ili odmrznuta  
500g svežeg prokelja  
30ml maslinovog ulja  
30ml soka od limuna

3 češnja belog luka  
1 kašika Dijon senfa  
so, biber  
1 kašika neutralnog ulja

*RECEPT*

- 1 | Pripremite filete lososa
- 2 | Očistite i isecite krajeve prokelja.
- 3 | Stavite maslinovo ulje, sok od limuna, beli luk, senf, so i biber u činiju i mešajte dok se tanki sloj pene ne pojavi na vrhu.
- 4 | Dodajte polovinu sosa u prokelj i promešajte velikom kašikom. Ostatkom sosa premažite filete.
- 5 | Podesite Sync režim i odaberite FISH režim za P1 i VEGETABLES režim za P2.
- 6 | Postavite gril ploču u aparat i stavite list papira za pečenje na gril. Premažite uljem. Postavite razdelnik. Sa jedne strane dodajte polovinu prokelja. Pokrenite program.
- 7 | Kada se oglasi tajmer, dodajte lososa i nastavite pripremu.
- 8 | Kada se program završi, izvadite lososa i prokelj na tanjir, a proces ponovite sa preostalom količinom.



# REBARCA SA KOLUTIĆIMA LUKA

4 ✨

20  
Min. 

70  
Min. 

GLAVNA JELA



## SASTOJCI

16 svinjskih rebara  
220g smeđeg šećera  
9g mlevene paprike  
3g belog luka u prahu  
3g crnog luka u prahu  
3g semena slačice  
2 kašičice žalfije u prahu  
so, biber

260g brašna  
500ml neobranog mleka  
4 jajeta  
480g prezli  
120ml maslinovog ulja  
4 velika crna luka  
560g barbecue sosa

## RECEPT

- 1 | Isperite svinjska rebra hladnom vodom i osušite ubrusom. Pomešajte šećer, 6g paprike, beli luk, crni luk, senf, žalfiju, so i biber dok se sve ne sjedini.
- 2 | Izdašno nanesite začine sa svih strana.
- 3 | Uzmite 4 plitke činije ili duboka tanjira. U prvom sudu pomešajte brašno, 3g paprike prstohvat soli. U drugi sipajte neobrano mleko, jaja i 30g mešavine iz prve posude. U treći sipajte prezle, prstohvat soli i maslinovo ulje i promešajte dok ne postane ujednačeno. Polovinu prezli sipajte u četvrti sud.
- 4 | Oljuštite i iseckajte luk na kolutove debljine 2cm. Osušite kolutove papirnim ubrusom kako biste ih osušili. Pomoću viljuške postavite kolutove luka u brašno, potom u mešavinu sa mlekom i na kraju u prezle. Prelijte ih blago maslinovim uljem.
- 5 | Postavite gril ploču i razdelnik u aparat. Pritisnite taster Sync i odaberite ROAST CHICKEN režim za P1. Za P2, odaberite režim FISH. Najpre dodajte polovinu rebara sa jedne strane razdelnika. Ukoliko je potrebno preseците ih da bi mogla da stanu u uređaj. Stranu sa mesom okrenite na dole. Kada se alarm oglasi, okrenite rebra i dodajte kolutove luka sa druge strane. Nastavite pripremu. Nakon 10 minuta pripreme dodajte barbecue sos preko rebara i okrenite kolutove luka. Nastavite pripremu.
- 6 | Kada je pripremljeno, proces nastavite sa preostalom količinom.



## POMFRIT I PILEĆI MEDALJONI

4 ✨

30  
Min. 70  
Min. **SASTOJCI**

1.6kg krompira  
4 kašike mlevene paprike  
so  
4 kašike ulja  
6 pilećih filea

so, biber  
4 jajeta  
130g prezli  
3 kašike maslinovog ulja

**RECEPT**

- 1 | Oljuštite krompir i isecite ga na dugačke kriške debljine 2cm. Stavite na ubrus da se osuši, a potom ga premestite u činiju. Dodajte mlevenu papriku i so i promešajte dok krompir ne bude ravnomerno prekriven. Dodajte ulje i promešajte.
- 2 | Uklonite sve žile i masnoću sa filea. Isecite na komade od 4-5cm i začinite solju i biberom.
- 3 | Pripremite sastojke za pohovanje: u činiji umutite jaje sa malo soli i bibera. U drugu činiju stavite brašno, a prezle u treću.
- 4 | Uvaljajte medaljone najpre u brašno, potom u jaje, pa u prezle. Za deblji sloj, ponovo umočite u jaje i prezle. Ostavite da odstoje u frižideru 25 minuta.
- 5 | Stavite gril rešetku i razdelnik u uređaj. Pritisnite Sync taster i odaberite FRIES za P1, a potom NUGGETS za P2. Stavite pomfrit na jednu stranu ploče i počnite pripremu.
- 6 | Kada se oglasi tajmer, dodajte medaljone na drugu stranu ploče, prelijte sa malo maslinovog ulja i nastavite pripremu.
- 7 | Postupak ponovite sa preostalom količinom.



# GRILOVANI PLAVI PATLIDŽAN SA PESTO SOSOM

4 ✦

10  
Min. 27  
Min. 

## SASTOJCI

4 patlidžana  
150ml maslinovog ulja

so, biber  
200g pesto sosa

## RECEPT

- 1 | Operite patlidžan i isecite na kriške debljine oko 5mm.
- 2 | Premažite uljem i začinite solju i biberom.
- 3 | Postavite grill ploču u posudu i poređajte patlidžan u jednom sloju.
- 4 | Digitalna verzija: Postavite na AIR FRY na 170 °C na 20 minuta, a na pola pripreme ih okrenite. Premažite pesto sosom i ponovo stavite na AIR FRY režim na 2 minuta.
- 5 | 2u1 mehanička verzija: Postavite na (200 °C) 20 minuta, a na pola pripreme ih okrenite, potom premažite pesto sosom i nastavite pečenje naredna 2 minuta.
- 6 | Premažite pesto sosom i podesite na GRILL režim na 5 minuta (digitalna verzija) i 200°C na 5 minuta (2u1 mehanička verzija).





## JAGNJEĆI KOTLETI SA LIMUNOM

4\*

10  
Min.15  
Min.**SASTOJCI**

1,5 organski limun  
6 češnjeva belog luka

16 manjih jagnjećih kotleta

**RECEPT**

- 1 | Uklonite koru sa limuna. Oljuštite beli luk i usitnite ga uz pomoć avana i tučka. Dodajte koru limuna i 2 kašike maslinovog ulja.
- 2 | Stavite kotlete u mešavinu i marinirajte u frižideru 4 sata.
- 3 | Postavite gril ploču u posudu i poređajte kotlete.
- 4 | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite kotlete na gril ploču. Gril ploču postavite na najviši nivo, a posudu za kapanje na dno. Zatvorite vratanča.
- 5 | Digitalna verzija: Podesite na GRILL režim na 200°C i zagrevajte 15 minuta. Pecite 10 minuta i okrenite na pola pripreme.
- 6 | 2u1 mehanička verzija: Podesite na 200°C i zagrevajte 15 minuta. Pecite 10 minuta i okrenite na pola pripreme.

**SAVET**

*Kada marinirate meso, dodajte sveže začine: majčinu dušicu, divlji timijan, origano.*



# GRILOVANA ORADA SA PARADAJZOM I MASLINAMA

4 ✨

20  
Min. 18  
Min. 

## SASTOJCI

1 limun  
8 grančica peršuna  
2 češnja belog luka  
4 paradajza

100g maslina bez koštica  
120ml maslinovog ulja  
8 fileta orade  
so, biber

## RECEPT

- 1 | Narendajte limunovu koru, a potom nacedite limun. Isekajte peršun i beli luk, isecite masline, i paradajz na kockice. Sve pomešajte, dodajte maslinovo ulje i ostavite sa strane.
- 2 | Premažite filete orade maslinovim uljem, pa začinite uljem i biberom.
- 3 | Postavite gril ploču u uređaj.
- 4 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite ploču na najviši nivo. Zatvorite vratanica.
- 5 | Digitalna verzija: Postavite na GRILL režim na 200°C i zagrevajte 15 minuta. Potom poređajte filete i pecite 5 minuta.
- 6 | 2u1 mehanička verzija: Postavite filete u posudu, podesite na 200°C i zagrevajte 15 minuta. Pecite 7 minuta.
- 7 | Poslužite sa sosom.


**SAVET**

Poslužite filete orade sa pirinčem i povrćem po vašem izboru.



# PILEĆI BATACI U MARINADI OD JOGURTA I RUZMARINA

4 ✱

20  
Min. 35  
Min. 

## SASTOJCI

8 bataka  
500g grčkog jogurta  
9cl Dijon senfa

8 češnjeva belog luka  
2 grančice svežeg ruzmarina  
so, biber

## RECEPT

- 1 | Uklonite kožicu sa bataka, pa batak stavite u dublji sud.
- 2 | Pomešajte jogurt, senf, seckani beli luk, prstohvat soli, biber i seckane listove ruzmarina. Pospite mešavinu preko piletine, pa posudu sa batcima stavite u frižider. Ostavite da se marinira 4 sata.
- 3 | Postavite gril ploče u uređaj.
- 4 | Digitalna verzija: Podesite na ROAST CHICKEN režim na 200°C i zagrevajte 15 minuta, pa poređajte batak u posudu. Pecite 35 minuta, a na pola pripreme ih okrenite.
- 5 | 2u1 mehanička verzija: Postavite batak u posudu aparata i podesite na 200°C na 30 minuta. Na pola pripreme okrenite batak.


**SAVET**

Grilovane batak poslužite sa salatom i grilovanim kriškama krompira.



## HOT DOG NA NJUJORSKI NAČIN

4 ✦

0  
Min. 30  
Min. **SASTOJCI**

8 kobasica  
1.5 crveni luk  
2 kašike ulja  
10 čeri paradajza

8 kiselih krastavčića  
8 kifli za hot dog  
8 kašika kečapa  
8 kriški čedar sira

**RECEPT**

- 1 | Pripremite kobasice tako što ćete ih staviti u šerpu sa ključalom vodom i kuvati onoliko minuta koliko piše na pakovanju.
- 2 | Isecite luk i pržite ga u vrućem ulju 5 minuta na srednjoj vatri. Pomešajte s četvrtinom paradajza i iseckanim kiselim krastavčićima.
- 3 | Presecite kifle za hot dog na pola, namažite kečapom i na to stavite mešavinu povrća, kobasica i isečenog čedar sira.
- 4 | Postavite gril ploču u posudu i stavite hot dog unutra.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite hot dog na gril ploču i stavite na srednji nivo vašeg Easy Fry Oven&Grilla.
- 6 | Digitalna verzija: Podesite na PIZZA režim i pecite 5 minuta na a 170°C.
- 7 | Mehanička verzija: Pecite 5 minuta na 170°C.

**SAVET**

Zabavite se i šarajte kečapom i senfom, kao što to rade u SAD.



## GRILOVAN HALUMI SA FALAFELOM

4 ✦

25  
Min. 80  
Min. *SASTOJCI*

350g svežih leblebija  
3 grančice peršuna  
6 grančica korijandera  
2 kašičice kumina  
so, biber  
2 kašike tahinija (paste od susama)

2 češnja belog luka  
2 crna luka  
2 kašike maslinovog ulja  
230g halumija  
1 kašika maslinovog ulja

*RECEPT*

- 1** | Potopite sveže leblebije u jednoj litri vode i ostavite da odstoje najmanje 12 sati. Izmešajte leblebije, peršun, korijander, kumin, malo soli i bibera i tahini pastu dok ne dobijete grubu pastu.
- 2** | Dodajte iseckani beli i crni luk, a potom dobro izmešajte rukom i oblikujte kuglice veličine oraha.
- 3** | Postavite gril ploču i razdelnik u uređaj. Pritisnite Sync taster i odaberite FRIES program za P1. Za P2 odaberite program MEAT.
- 4** | Poređajte falafele na jednu stranu činije i prelijte sa malo maslinovog ulja. Započnite pripremu. Okrenite dva ili tri puta tokom pripreme.
- 5** | U međuvremenu, pripremite halumi sir. Isecite na 8 jednakih delova. Premažite uljem.
- 6** | Kada se tajmer oglasi, stavite halumi sa druge strane razdelnika i nastavite pripremu. Okrenite sir na polovini pečenja.
- 7** | Kada je gotovo, ponovite proces sa preostalom količinom.



## KARAMELIZOVANA REBRA

4\*

15  
Min.65  
Min.

## SASTOJCI

2.3kg svinjskih rebara  
4 kašike začina za grilovanje

150ml barbecue sosa

## RECEPT

- 1 | Uklonite tanku belu kožicu sa kostiju, a potom uvaljajte rebra u mešavinu začina. Ostavite ih da odstoje u frižideru, najbolje preko noći.
- 2 | Postavite gril ploču u uređaj. Poređajte rebra na gril, tako da deo sa koskom bude na ploči, a mesnati deo gore. Pokrijte folijom, vodeći računa da je dobro umotana kako se ne bi pomerala tokom pripreme. Podesite AIR FRY režim na 180°C 60 minuta. Kada vreme istekne ponovo namestite isti režim na još 60 minuta.
- 3 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite rebra na gril, vodeći pritom računa da je deo sa koskom dole, a mesnati deo gore. Pokrijte folijom, vodeći računa da je dobro umotana kako se ne bi pomerala tokom pripreme. Postavite gril ploču na srednju poziciju sa posudom za kapanje na dnu. Zatvorite vratanca i podesite MEAT režim na 60 minuta. Kada se tajmer oglasi, ponovo podesite isti program na narednih 60 minuta.
- 4 | Proverite da li se kosti lako odvajaju od mesa i tada uklonite aluminijumsku foliju i premažite barbecue sosom. Ponovo pokrenite AIR FRY režim na 5 minuta. Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, proverite da li se kosti lako odvajaju od mesa i tada uklonite aluminijumsku foliju i premažite barbecue sosom. Ponovo pokrenite režim MEAT na 5 minuta.



## HRSKAVI TOFU SIR I BROKOLI

4 ✨

10  
Min. 44  
Min. *SASTOJCI*

450 g brokolija  
2 kašičice belog luka u prahu  
1 kašičica crnog luka u prahu  
So

50 ml maslinovog ulja  
450 g tvrdog tofu sira  
100 g prezli

*RECEPT*

- 1** | Isecite brokoli na cvetove srednje veličine.
- 2** | U veliku posudu sipajte 30 ml vode, 1 kašičicu belog luka u prahu, crni luk u prahu, so i sve dobro promešajte. Stavite cvetove brokolija, dodajte 30 ml maslinovog ulja i promešajte tako da svi cvetovi budu prekriveni mešavinom.
- 3** | Uzmite drugu posudu, sipajte prezle i ostatak belog luka u prahu i so. Promešajte.
- 4** | Iseckajte tofu sir na kockice debljine 1 cm. Uvaljajte tofu u mešavinu prezli i belog luka.
- 5** | Stavite gril ploču i razdelnik u aparat. Pritisnite SYNC taster i odaberite program NUGGETS za P1. Za P2, odaberite program VEGETABLES- Stavite prvo tofu i premažite ga maslinovim uljem. Kada čujete zvučni signal tajmera, dodajte brokoli i nastavite proces kuvanja. Nekoliko puta promešajte namirnice tokom procesa pripreme.
- 6** | Kada se program završi, ponovite proces sa drugom turom.



## GRILOVANA KOBASICA

4 ✨

10  
Min. 10  
Min. 

## SASTOJCI

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 6 g meda                                 | So, biber                            |
| 2 pune kašike senfa                      | 1. 4 kg roštiljske kobasice u jednom |
| 2 pune kašike senfa sa semenkama slačice | komadu                               |
| 4 prstohvata majčine dušice              |                                      |

## RECEPT

- 1 | Izmešajte med, obe vrste senfa sa majčinom dušicom, prstohvatom soli i prstohvatom bibera.
- 2 | Urolajte kobasicu u krug, u obliku puža, a onda je probodite ražnjčićima da se ne bi razmotala.
- 3 | Premažite je mešavinom sa senfom.
- 4 | Stavite rešetku u aparat.
- 5 | Digitalna verzija: Uključite program GRILL, na 200°C, na 15 minuta da se aparat zagreje. Stavite kobasicu u posudu aparata i pecite 10 minuta. Na polovini pečenja, okrenite kobasicu.
- 6 | 2 u 1 manualna verzija: Podesite temperaturu na 200°C, 15 minuta da se aparat zagreje. Stavite kobasicu u posudu aparata. Pecite 10 minuta, na polovini pečenja okrenite kobasicu.

## SAVET

Servirajte sa domaćim pire krompirom sa senfom: Oljuštite i skuvajte 1 kg krompira. Iscedite ga, i ispasirajte, dodajte 25 g putera, 2 pune senfa. 150 ml mleka, so i biber.



## BELA RIBA SA ZAČINIMA I BROKOLIJEM

4 ✨

20  
Min. 25  
Min. *SASTOJCI*

2 velike glavice brokolija  
60 g putera  
120 g prezli  
6 kašičica seckanog peršuna

So, biber  
8 fileta bakalara ili oslića (8 x 120 g)  
8 g senfa

*RECEPT*

- 1 | Operite brokoli i iseckajte ga na male cvetove.
- 2 | Stavite gril ploču u aparat, a zatim ubacite cvetove u posudu.
- 3 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite sastojke u korpu za prženje, a nju na srednju pregradu aparata. ispod nje stavite tacnu za kapanje u koju ste sipali vodu.
- 4 | Ako kuvate na MANUAL programu, podesite 150°C, na 15 minuta i na polovini kuvanja okrenite brokoli.
- 5 | U međuvremenu, otopite puter i dodajte mu prezle, seckani peršun, so i biber. Premažite gornji deo fileta ribe senfom, dodajte mešavinu prezli i začina vodeći računa da se mešavina dobro zalepi za ribu.
- 6 | Kada čujete zvučni signal tajmera, stavite riblje filete preko brokolija i uključite FISH program na 170°C, na 10 minuta.



## ROZBRATNA SA ČIMIČURI SOSOM

4 ✪

15  
Min. 17  
Min. 

## SASTOJCI

8 parčeta rozbratne, po  
200 g svako parče  
6 cl crvenog vinskog sićeta  
8 čena belog luka

12 grančica peršuna  
120 ml maslinovog ulja  
So, biber  
1 kašičica tucane paprike

## RECEPT

- 1 | Izvadite meso iz frižidera i ostavite najmanje 30 minuta na sobnoj temperaturi.
- 2 | U međuvremenu, pripremite čimičuri sos. U posudu stavite limunov sok, iseckan beli luk, seckani peršun i ulje i sve dobro promešajte. Dodajte malo soli, bibera i ljute paprike.
- 3 | Stavite gril ploču u aparat.
- 4 | Digitalna verzija: Uključite program GRILL na 200°C, da se aparat zagreje 15 minuta. Na meso stavite so i biber i stavite u posudu aparata da se peče po 2 minuta sa svake strane.
- 5 | 2 u 1 manualna verzija: Zagrejte aparat na 200°C, usolite i pobiberite meso i stavite ga u posudu aparata. Pecite ga po 2 minuta sa svake strane.

SAVET

*Podesite vreme kuvanja u skladu sa tim da li želite malo ili dobro pečen biftek.*



## PILEĆI BATACI I DOMAĆINSKI KROMPIR

4✱

10  
Min. 80  
Min. 

## SASTOJCI

8 pilećih bataka  
5 g mlevene paprike  
2 kašičice provansalskog začina  
2 kašičice žutog šećera  
So, biber

100 ml maslinovog ulja  
8 krompira  
2 kašičice suvog peršuna  
2 kašičice ljute mlevene paprike

## RECEPT

- 1 | Osušite batak kuhinjskim papirom. Stavite ih u veliku posudu.
- 2 | U malu posudu, sipajte 3 g mlevene paprike, provansalski začini, žuti šećer, so i biber i dobro izmešajte. Batcima dodajte 40 ml maslinovog ulja i pospite smesom začina, sve to dobro utrljajte dok svi bataci ne budu obloženi začinom.
- 3 | Operite krompir i isecite ih na krupne komade. Stavite ih u veliku posudu. Dodajte 60 ml maslinovog ulja, 2 kašičice paprike, peršun, mlevenu ljutu papriku, so i biber i sve dobro izmešajte.
- 4 | Stavite gril ploču i razdelnik u aparat. Pritisnite Sync taster a onda odaberite FRIES program za P1. Za P2 odaberite program ROAST CHICKEN. Prvo dodajte polovinu količine domaćinskog krompira. Kada se tajmer oglasi zvučnim signalom, dodajte 4 bataka sa druge strane razdelnika i nastavite sa kuvanjem. Posle 10 minuta okrenite batak i nastavite sa pečenjem. Nakon završetka programa, ponovite proces za drugu turu.



## DELUKS HAMBURGER

4 ✦

10  
Min. 12  
Min. 

## SASTOJCI

800 g mlevenog goveđeg mesa  
2 čena belog luka  
4 kašičice soja sosa  
3 kašičice maslinovog ulja

So  
6 lepinja za hamburgere  
8 listova zelene salate  
3 paradajza

## RECEPT

- 1 | Izmešajte mlveno goveđe meso, iseckan beli luk, soja sos i maslinovo ulje. Dodajte so. Oblikujte burgere.
- 2 | Stavite gril ploču u posudu i stavite lepinje za burgere u posudu aparata.
- 3 | Digitalna verzija: Uključite PIZZA program na 4 minuta.
- 4 | 2 u 1 manualna verzija: Podesite temperaturu na 180°C na 4 minuta.
- 5 | Izvadite lepinje i pokrijte ih aluminijumskom folijom da budu tople, a onda stavite burgere u posudu.
- 6 | Digitalna verzija: Uključite program GRILL na 8 minuta, uz mogućnost da skratite ili produžite pripremu za 2 minuta u zavisnosti od željenih rezultata.
- 7 | 2 u 1 manualna verzija: Podesite temperaturu na 200°C, na 8 minuta, uz mogućnost da skratite ili produžite pripremu za 2 minuta u zavisnosti od željenih rezultata. Garnirajte lepinje zelenom salatom, kolotovima paradajza, a onda stavite i grilovane burgere i servirajte.

## SAVET

Napravite sos na sledeći način: Pomešajte 1 punu kašiku senfa sa celim zrnom slačice, 2 pune kašike jakog senfa, 1 žumance, 1 punu kašiku maslinovog ulja i na kraju jednu kašiku kisele pavlake.



## PLAVI PATLIDŽAN SA MOCARELOM

4 ✱

15  
Min. 23  
Min. *SASTOJCI*

2 plava patlidžana  
So, biber  
4 kugle mocarele

100 g gotovog paradajz sosa  
12 g rendanog Parmezana

*RECEPT*

- 1** | Operite i iseckajte plavi patlidžan na kolutove debljine 5mm. Posolite ih i pobiberite.
- 2** | 3 u 1: Napunite posudu sa vodom. Stavite gril ploču u aparat. U posudu aparata stavite komade plavog patlidžana. Uključite naznačeni program na 15 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite komade plavog patlidžana na gril ploču, u sredinu aparata, a ispod nje stavite posudu za kapanje. Zatvorite aparat i uključite GRILL program, na 200°C, na 15 minuta.
- 3** | U međuvremenu, iscedite mocarelu i isecite je na deblje kolutove. Ostavite patlidžan da se ohladi, a onda ga prelijte paradajz sosom.
- 4** | Uzmite malu posudu i ređajte red plavog patlidžana, red mocarele. Na kraju, pospite Parmezan i stavite posudu u aparat. Restartujte program na 8 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite sve na gril ploču u restartujte program na 8 minuta.



## PILEĆA KRILCA

4 ✪

5  
Min. 34  
Min. **SASTOJCI**

1.6 kg pilećih krilaca  
5 kašika kečapa  
3 kašike senfa  
3 kašike mlevene paprike

3 kašike slatkog soja sosa  
So, biber  
2 kašike maslinovog ulja

**RECEPT**

- 1 | Prepolovite pileća krilca.
- 2 | Stavite sastojke u veliku posudu, dodajte pileća krilca. Sve dobro promešajte tako da pileća krilca budu potpuno obložena. Pokrijte posudu providnom folijom i ostavite krilca da se mariniraju najmanje 12 sati.
- 3 | Stavite grill ploču u posudu aparata i poredajte polovinu, od ukupne količine krilaca.
- 4 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite polovinu ukupne količine krilaca u korpu za prženje. Stavite korpu u sredinu, a posudu za kapanja na dno aparata. Zatvorite aparat.
- 5 | Digitalna verzija: Uključite program ROAST CHICKEN na 17 minuta. Posle 12 minuta okrenite krilca i postupak ponovite sa drugom turom.
- 6 | 2 u 1 manualna verzija: Podesite temperaturu na 170°C, na 17 minuta. Posle 12 minuta, okrenite krilca i ponovite postupak za drugu turu.

**SAVET**

*Odaberite marinadu po želji; sos za roštilj, ljuti, pikantni sos, beli luk i sl.*



## GLAZIRANI TERIJAKI LOSOS

4\*

5  
Min.23  
Min.*SASTOJCI*

1 kg losos fileta  
26 cl terijaki sosa

2 kašike susama


*RECEPT*

- 1 | Marinirajte filete lososa u terijaki sosu, 30 minuta.
- 2 | Stavite gril ploču u aparat.
- 3 | Digitalna verzija: Uključite GRILL program, na 200°C, 15 minuta da zagrejete aparat i gril ploču. Stavite filete ribe na ploču posude i grilujte 10 minuta.
- 4 | 2 u 1 mauelna verzija: Podesite temperaturu na 200°C, pustite da se aparat zagreje, a onda stavite filete lososa na gril ploču posude i grilujte 10 minuta.
- 5 | Ribu servirajte sa pirinčen i pospite malo susama preko.



## ROZBRATNA SA POMFRITOM

4 ✨

15  
Min. 60  
Min. *SASTOJCI*

1.6 kg krompira  
6 g mlevene paprike  
So

60 ml ulja  
8 parčeta rozbratne, oko 200 g svako parče  
Biber


*RECEPT*

- 1** | Oljuštite krompir i isecite na krupne komade, 2 cm debljine. Stavite ga na kuhinjsku krpu i dobro osušite, a nakon toga u posudu. Dodajte mlevenu papriku i so i dobro promešajte da krompir bude ujednačeno začinjen. Dodajte ulje i ponovo promešajte.
- 2** | Na gril ploču stavite polovinu količine krompira, a zatim ploču stavite u aparat. Uključite program FRIES, na 200°C, 25 minuta. Tokom pečenja, promešajte krompir jednom ili dva puta.
- 3** | Pečen krompir stavite u posudu, sa strane. Na vruću gril ploču stavite 2 parčeta mesa. U aparat ubacite i posudu za pečenje. Uključite GRILL program, 200°C, na 4-6 minuta u zavisnosti od toga koliko želite da meso bude pečeno. Na polovini pečenja, okrenite meso.
- 4** | Ponovite program sa preostalom količinom mesa.



## BAKALAR SA HRSKAVIM KOMORAČEM

4 ✱

25  
Min. 13  
Min. *SASTOJCI*

9 g rendanog Parmezana  
20 g putera  
6 g prezli  
2 kašike provansalskog začina  
100 g Ćorizo kobasica

4 komada komorača  
So, biber  
60 ml maslinovog ulja  
8 fileta bakalara

*RECEPT*

- 1 | Stavite Parmezan, puter, prezle i provansalski začin u posudu. Oljuštite Ćorizo kobasicu, iseckajte na komadiće i stavite u posudu sa ostalim sastojcima. Dobro izmešajte dok ne dobijete sipkavu smesu.
- 2 | Stavite gril ploču u aparat. Operite i iseckajte komorač. Stavite ga u posudu za kuvanje, dodajte so, biber i maslinovo ulje. Uključite program STEAM na 5 minuta.
- 3 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite na gril opran, iseckan komorač, posolite, dodajte biber i maslinovo ulje. Stavite gril ploču u sredinu aparata, a na dno posudu za kapanje koju ćete prethodno napuniti vodom. Uključite program FISH na 10 minuta.
- 4 | U posudu za kuvanje stavite filete bakalara, prekrijte sipkavim testom sa Ćorizo kobasicom. Uključite program AIR FRY na 8 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite filete balara uvaljane u sipkavo testo. Uključite program FRIES na 10 minuta.



## PAČIJA PRSA SA ZAPEČENOM ŠARGAREPOM

4 ✨

20  
Min. 80  
Min. *SASTOJCI*

500 g šargarepe  
2 kašike ulje od koštica grožđa  
1 kašika javorovog sirupa  
1 kašičica majčine dušice

So, biber  
2 parčeta pačijih prsa  
1 kašičica suvog peršuna


*RECEPT*

- 1** | Oljuštite šargarepe. Isecite na četvrtine, po dužini, a onda isecite na 5 delova. Stavite ih u činiju, dodajte ulje, javorov sirup, majčinu dušicu, so i biber i sve dobro promešajte.
- 2** | Zasecite kožicu pačijih prsa kao rešetku, vodeći računa da ne isečete meso. Stavite so, biber i peršun. U vrućem tiganju, kratko propržite pačija prsa sa obe strane, kratko na minut i uklonite višak masnoće.
- 3** | Stavite gril ploču i razdelnik u aparat. Pritisnite Sync taster i odaberite program FRIES za P1. Za P2, odaberite MEAT program. Prvo, dodajte šargarepu.
- 4** | Posle zvučnog signala, promešajte šargarepu i stavite pačija prsa sa druge strane razdelnika. Nastavite sa kuvanjem. Posle 7 minuta, okrenite meso i nastavite sa kuvanjem.
- 5** | Kada se program završi, ponovite proces za drugu turu.



## PEČENI KARFIOL SA SOSOM OD LIMUNA

4\*

15  
Min. 15  
Min. *SASTOJCI*

2 mala karfiola  
60 ml maslinovog ulja  
60 g tahini paste

200 ml maslinovog ulja  
100 ml soka od limuna  
So, biber

*RECEPT*

- 1** | Očistite karfiol, uklonite lišće, isecite na kriške, a zatim na cvetove. Stavite ih u veliku činiju.
- 2** | Dodajte kašiku maslinovog ulja, so i biber i dobro promešajte.
- 3** | Stavite gril ploču u posudu, ubacite sastojke u posudu aparata (pripremite 2 ture, ako je neophodno).
- 4** | Digitalna verzija: Uključite program FRIES na 15 minuta i na polovini kuvanja promešajte.
- 5** | 2 u 1 manuelna verzija: Podesite temperaturu na 180 °C, 15 minuta i na polovini kuvanja promešajte.
- 6** | U međuvremenu, napravite sos koji ćete servirati uz karfiol. Pomešajte tahini pastu, maslinovo ulje i sok od limuna.



## PITICE SA ČOKOLADOM I BANANAMA

4✱

15  
Min. 10  
Min. *SASTOJCI*

8 listova svežih kora  
Neutralno ulje  
50 g mlevenog kakaoa  
4 banane isceckane na kolutiće  
debljine 1 cm

20 ml mleka  
200 g čokolade  
2 žumanceta

*RECEPT*

- 1** | Iseckajte svežu koru, po dužini na 4 trake. Premažite ih uljem. Stavite malo kakaoa i kolutić banane na sredinu svake trake i umotajte ih u trouglić.
- 2** | U šerpicu sipajte mleko, zagrejte ga i dodajte čokoladu, mešajte dok ne dobijete ujednačen sos od čokolade.
- 3** | Svaku piticu premažite žumancetom.
- 4** | Stavite standardnu ploču u posudu i stavite pitice unutra. Uključite program AIR FRY, 10 minuta na 180 °C. Ponovite proces za drugu turu.
- 5** | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite tacnu za kapanje na dno aparata. Polako stavlajte pitice u korpu za prženje vodeći računa da se ne preklapaju. Uključite program FRIES, 10 minuta, na 180 °C. Ponovite proces za drugu turu.



## KOLAČ SA JOGURTOM

4 ✨

15  
Min. 50  
Min. *SASTOJCI*2 belanceta  
150g šećeraPodmažite modlu za pečenje kolača i  
pospite je brašnom  
2 belanceta125 g jogurta  
85g omekšalog, blago slanog putera  
150 g prosejanog brašna  
0.5 kesice praška za pecivo*RECEPT*

- 1 | Umutiti čvrst sneg od belanaca. Dodajte polovinu šećera i dobro umutite. Stavite sa strane. Podmažite modlu za pečenje i pospite je brašnom.
- 2 | Pomešajte ostatak šećera, žumanca i puter. Dodajte brašno i kvasac a onda i umućena belanca. Sipajte u modlu.
- 3 | Stavite gril ploču u aparat. Stavite modlu u posudu za pečenje. Uključite program DESSERT, 50 minuta na 160 °C.
- 4 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite modlu na gril ploču koja je u sredini aparata. Zatvorite Easy Fry Oven and Grill, uključite program DESSERT, 50 minuta na 160 °C.





# KOLAČ SA JABUKAMA I CRVENIM BOBIČASTIM VOĆEM

4 ✨

20  
Min. 30  
Min. 

## SASTOJCI

8 jabuka sorte Zlatni delišes	240 g putera
500 g mešanog crvenog bobičastog voća	300 g brašna
60 g žutog šećera	200 g šećera
30 g kukuruznog brašna	100 g ovsenih pahuljica

## RECEPT

- 1 | Oljuštite jabuke, uklonite semenke i iseckajte ih na komadiće od oko 2 cm. Stavite jabuke u veliku posudu, dodajte bobičasto voće, šećer i kukuruzno brašno i sve dobro promešajte. Stavite u posudu za pečenje.
- 2 | Stavite gril ploču u aparat, stavite posudu u aparat. Uključite program DESSERT 15 minuta na 190 °C.
- 3 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u1, stavite posudu na gril rešetku koja je u sredini aparata. Zatvorite Easy Fry Oven & Grill, uključite program DESSERT, 15 minuta na 190 °C.
- 4 | U međuvremenu, u veliku činiju stavite omekšani puter iseckan na kockice, brašno, šećer i ovsene pahuljice. rukom umesite testo dok ne postane rastresito.
- 5 | Rastresito testo stavite preko voća i ponovo uključite DESSERT program, 15 minuta na 190 °C.



## ZAPEČENE JABUKE

4 ✨

25  
Min. 20  
Min. *SASTOJCI*

8 jabuka/4 belanceta  
80 g šećera

60 g lešnika  
60 g komadića čokolade

*RECEPT*

- 1** | Isecite jabuke vodoravno, 3/4 od vrha. Izdubite sredinu. Stavite u posudu jabuke i vrhove.
- 2** | 3 u 1 : Napunite posudu vodu. Stavite grill rešetku u aparat. Posudu sa jabukama stavite u posudu aparata i uključite naznačeni program na 10 minuta.
- 3** | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite posudu sa jabukama na rešetku, u sredinu aparata. Zatvorite aparat i uključite program DESSERT na 10 minuta.
- 4** | U međuvremenu, stavite belanca u posudu i umutite ih mikserom. Polako dodajte šećer, neprestano muteći. Kada dodate sav šećer, nastavite da mutite još 2 minuta.
- 5** | Polako špatulom umešajte seckani lešnik i komadiće čokolade. Filujte jabuke ovom smesom i ponovite naznačeni program još 10 minuta.



## ŠTAPIĆI SA BADEMOM

4 ✨

30  
Min. 🥄11  
Min. 🍷*SASTOJCI*

240 g meda  
380 g mlevenog badema  
60 g putera

60 ml narandžine cvetne vodice  
12 listova svežih kora  
2 jajeta

*RECEPT*

- 1 | U jednu posudu stavite 3 kašike meda. U drugu, veliku posudu izmešajte mleveni badem, otopljeni puter, vodicu cveta narandže i med. Sve to oblikujte u kobasicu koju ćete iseći na 7 delova.
- 2 | Isecite koru na pola i na početak lista kore stavite komadić testa koji ste napravili. Premažite sve umućenim jajetom i urolajte koru kao štapić. Postupak ponovite dok ne potrošite kore i testo.
- 3 | Stavite grill rešetku i posudu i stavite papir za pečenje u posudu. Štapiće od badema stavite u posudu.
- 4 | Digitalna verzija: Uključite DESSERT program na 180C, 8 minuta, a onda dodajte med i nastavite sa pečenjem još 3 minuta. 2 u 1 manualna verzija: Podesite temperaturu na 180 °C, 8 minuta, a onda pecite još 3 minuta.



## KARAMELIZOVANI ANANAS

4 ✨

10  
Min. 6  
Min. 

## SASTOJCI

2 oljuštena ananasa  
120 ml javorovog sirupa

2 prstohvata mlevenog cimeta (opciono)  
Nekoliko svežih listića nane

## RECEPT

- 1 | Stavite rešetku za grilovanje u aparat. Uključite Grill program da se aparat zagreje 15 min.
- 2 | 9 u 1: Stavite rešetke za grilovanje u središnji i gornji deo Easy Fry Oven & Grill aparata, zajedno sa tacnom za kapanje na dnu i zatvorite vrata. Uključite Grill program da 15 minuta zagrejete aparat.
- 3 | Isecite ananas na četvrtine, po dužini. Uklonite središnji, tvrdi deo, tako da dobijete ravne komade. Pomešajte ananas sa javorovim sirupom i dodajte malo cimeta po želji,
- 4 | U zagrejan aparat, stavite četvrtine ananasa. Pecite 6 minuta. Ponovite proces sa preostalom količino ananasa.
- 5 | Grilovani ananas izvadite iz aparata. Pustite da se ohladi i dekorišite svežim listićima nane.

## SAVET

Javorov sirup možete zameniti šećerom od cimeta.  
Ananas možete servirati sa domaćim sladoledom od vanile.