

CS

COSORI

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA CAF-L501

Recepty



Obsah

Předvolby

Snídaně

- 8 Krémové jahodové koláčky
- 9 BBQ slanina

Hlavní chody

- 11 Ribeye steak Santa Maria
- 12 Flank steak s balzamikovou hořčicí
- 13 Italské masové kuličky
- 14 Pečené kuře na česneku a bylinkách
- 15 "Smažené" kuře
- 16 Vepřové kotlety ve stylu Severní Karolíny
- 17 Losos s máslovou citronovou omáčkou
- 18 Řízek z lilku
- 19 Křupavé "smažené" rybí nugetky
- 20 Mini pizzy se salámem
- 21 Jehněčí kotlety s česnekem a bylinkami
- 22 Halibut s krustou z bazalkového pesta
- 23 Pikantní kuřecí tortilly
- 24 Bratwurst s paprikami a bramborami
- 25 Křupavá "smažená" ryba

Chuťovky

- 27 Kuřecí křídla třená nasucho
- 28 Krevety zabalené ve slanině
- 29 Kuřecí špízy s česnekem a bylinkami

Přílohy

- 31 Domácí hranolky
- 32 Batátové hranolky
- 33 Bramborové klínky
- 34 Mrkev pečená na medu
- 35 Pečená brokolice s česnekem
- 36 Česneková bageta
- 37 Růžičková kapusta s pancettou

Dezerty

- 39 Mini jablečné taštičky
- 40 Citronový dort
- 41 Kokosové kuličky

Předvolby

Předvolba	Výchozí teplota	Výchozí čas	Upozornění protřepání?*
Chicken / Kuře	190°C	20 minut	-
Fries / Hranolky**	195°C	25 minut	((PROTŘEPAT))
Frozen food / Mražené jídlo	175°C	10 minut	-
Steak / Steak	230°C	6 minut	-
Seafood / Mořské plody	175°C	8 minut	((PROTŘEPAT))
Veggies / Zelenina	170°C	10 minut	((PROTŘEPAT))
Bacon / Slanina	160°C	8 minut	-
Preheat / Předehřátí	205°C	4 minuty	-
Keep Warm / Udržet v teple	75°C	5 minut	-

*Viz sekce **Protřepávání jídla**.

Tipy, jak smažit hranolky pomocí horkého vzduchu najdete v sekci **Průvodce vařením.



Snídaně



KRÉMOVÉ JAHODOVÉ KOLÁČKY

PORCE	6 koláčků
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	12 minut

240 g hladké mouky
50 g cukru krystal
8 g prášku do pečiva
1 g soli
85 g másla, studeného, nakrájeného
na kousky
84 g čerstvých jahod, nakrájených
120 ml husté smetany
2 vejce velikosti L
10 ml vanilkového extraktu
5 ml vody

1. **SMÍCHEJTE** mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl ve velké míse.
2. **NAPORCUJTE** máslo do mouky, dokud směs nebude připomínat hrubou strouhanku
3. **PŘIDEJTE** jahody do moučné směsi.
4. **UŠLEHEJTE** tuhou smetanu, 1 vejce a vanilkový extrakt v samostatné misce.
5. **VMÍCHEJTE** smetanovou směs do moučné směsi, dokud se pořádně nespojí. Poté ji vyválejte na tloušťku 38 mm.
6. **VYTVOŘTE** koláčky pomocí kulatého vykrajovátko na cukroví.
7. **ROZMÍCHEJTE** zbylé vejce s vodou a potřete tím koláčky.
8. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 175°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
9. **VYLOŽTE** předehřátý vnitřní fritovací koš pečícím papírem.
10. **POLOŽTE** koláčky na pečící papír a pečte 12 minut při teplotě 175°C do zlatova.
11. **VYJMĚTE** hotové koláčky z fritézy po dokončení pečení a podávejte.



BBQ SLANINA

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	2 minuty
DOBA VAŘENÍ	8 minut

13 g tmavě hnědého cukru
5 g chilli v prášku
1 g mletého kmínu
1 g kajenského pepře
4 plátky slaniny, rozpůlené

1. **SMÍCHEJTE** dohromady všechno koření, dokud se dobře nespojí.
2. **OBALTE** rozpůlené plátky slaniny ve směsi koření, dokud nebudou rovnoměrně pokryté.
3. **ZVOLTE** funkci "Přehřátí" na horkovzdušné fritěze, nastavte teplotu na 160°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
4. **VLOŽTE** slaninu do přehřáté horkovzdušné fritězy.
5. **ZVOLTE** funkci "Slanina" a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **VYJMĚTE** slaninu z fritězy po dokončení pečení a podávejte teplou.



Hlavní chody



RIBEYE STEAK SANTA MARIA

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	8 minut
DOBA VAŘENÍ	6 minut

2 g soli
2 g černého pepře
2 g sušeného česnekového prášku
2 g sušené mleté cibule
2 g sušeného oregana
Špetka sušeného rozmarýnu
Špetka kajenského pepře
Špetka sušené šalvěje
1 ribeye steak, bez kostí
15 ml olivového oleje

1. **ZVOLTE** funkci "Předeřhátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 230°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
2. **SMÍCHEJTE** dohromady všechno koření a rovnoměrně posypte steak.
3. **POKAPEJTE** steak olivovým olejem.
4. **VLOŽTE** steak do předeřháté horkovzdušné fritézy.
5. **ZVOLTE** funkci steak a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **VYJMĚTE** steak z fritézy, jakmile je propečený podle vašich preferencí. Před krájením a podáváním ho nechte 10 minut odpočinout.



FLANK STEAK S BALZAMIKOVOU HOŘČICÍ

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	2 hodiny, 10 minut
DOBA VAŘENÍ	6 minut

60 ml olivového oleje
60 ml balzamikového octa
36 g dijonské hořčice
1 flank steak (cca 450 g)
Sůl a pepř, podle chuti
4 lístky bazalky, nasekané

1. **SMÍCHEJTE** olivový olej, balzamikový ocet a hořčici. Šlehejte tak dlouho, dokud nevznikne marináda.
2. **VLOŽTE** steak do mísy s marinádou. Zakryjte ji potravinářskou fólií nebo plastovým obalem a marinujte v lednici 2 hodiny nebo přes noc.
3. **VYJMĚTE** steak z lednice po dokončení marinování a nechte ho ohřát na pokojovou teplotu.
4. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 230°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
5. **VLOŽTE** steak do předehřáté horkovzdušné fritézy, zvolte funkci "Steak" a stiskněte tlačítko Start/Pauza. Vyměte steak, jakmile je propečený podle vašich preferencí. Poté ho nechte 5 minut odpočinout.
6. **NAKRÁJEJTE** steak kolmo (napříč) přes svalová vlákna pod úhlem 45°. Dochuťte ho solí a pepřem, poté ozdobte bazalkou a podávejte.



ITALSKÉ MASOVÉ KULIČKY

PORCE	1-2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	15minut
DOBA VAŘENÍ	8minut

227 g mletého hovězího masa (75/25)

28 g panko strouhanky

30 ml mléka

1 vejce

3 g sušeného česnekového prášku

2 g sušené mleté cibule

2 g sušeného oregana

2 g sušené petrželky

Sůl a pepř, podle chuti

15 g strouhaného parmazánu,
plus další k podávání

Olej ve spreji

Omáčka Marinara, k podávání

- 1. SMÍCHEJTE** mleté hovězí maso, strouhanku, mléko, vejce, koření, sůl, pepř a parmazán a vše dobře promíchejte.
- 2. VYTVARUJTE** z hotové masové směsi stejně velké kuličky. Poté je odložte na 10 minut do lednice.
- 3. ZVOLTE** funkci "Předeřhátí" na horkovzdušné fritéze a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 4. VYJMĚTE** masové kuličky z lednice a vložte je do předeřhátých fritovacích košů. Masové kuličky postříkejte olejem ve spreji a pečte 8 minut při teplotě 205°C.
- 5. PODÁVEJTE** s omáčkou Marinara a strouhaným parmazánem.



PEČENÉ KUŘE NA ČESNEKU A BYLINKÁCH

PORCE	3 porce
DOBA PŘÍPRAVY	35 minut
DOBA VAŘENÍ	20 minut

3 kuřecí stehna, bez kosti, s kůží
3 kuřecí stehna, s kostí, s kůží
30 ml olivového oleje
20 g sušeného česnekového prášku
6 g soli
1 g černého pepře
1 g sušeného tymiánu
1 g sušeného rozmarýnu
1 g sušeného estragonu

1. **SMÍCHEJTE** v míse všechno koření s olivovým olejem a dobře promíchejte. Poté vložte kuřecí stehna do mísy a nechte je 30 minut marinovat.
2. **ZVOLTE** funkci "Předežhátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 195°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
3. **VLOŽTE** marinované kuře do předežháté horkovzdušné fritézy.
4. **ZVOLTE** funkci "Kuře", nastavte čas na 20 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
5. **VYJMĚTE** kuře z fritézy po dokončení pečení a podávejte.



"SMAŽENÉ" KUŘE

PORCE

2 porce

DOBA PŘÍPRAVY

2 hodiny

DOBA VAŘENÍ

25 minut

2 kuřecí paličky

2 kuřecí stehna, bez kosti, s kůží

224 ml podmáslí

180 g hladké mouky

3 g sušeného česnekového
prášku

3 g sušené mleté cibule

3 g červené papriky

2 g černého nebo bílého pepře

5 g soli

40 ml rostlinného oleje

Olej ve spreji

1. **SMÍCHEJTE** kuřecí paličky, stehna a podmáslí v uzavíratelném plastovém sáčku. Marinujte 1-1,5 hodiny.
2. **SMÍCHEJTE** v misce mouku, koření a sůl.
3. **VYNDĚJTE** kuřecí paličky a stehna ze sáčku a obalte je v mouce. Ujistěte se, že je kuře rovnoměrně pokryté. Obalené kuře poté položte na 15 minut na chladící mřížku.
4. **ZVOLTE** funkci "Předežhřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 195°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
5. **NAMOČTE** mašlovačku v oleji a kuřecí paličky a stehna z každé strany jemně potřete.
6. **VLOŽE** kuře do předežhřáté horkovzdušné fritézy.
7. **ZVOLTE** funkci "Kuře" a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
8. **OBRAŤTE** kuře v polovině pečení a postříkejte ho olejem ve spreji.
9. **NECHTE** kuře po dokončení pečení 5 minut vychladnout a poté podávejte.



VEPŘOVÉ KOTLETY VE STYLU SEVERNÍ KAROLÍNY

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	10 minut

2 vepřové kotlety, bez kosti
15 ml rostlinného oleje
25 g tmavě hnědého cukru
6 g maďarské papriky
2 g sušené mleté hořčice
2 g čerstvě mletého černého pepře
3 g sušené mleté cibule
3 g sušeného česnekového prášku
Sůl a pepř, podle chuti

- ZVOLTE** funkci "Předehtátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 230°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- POTŘETE** vepřové kotlety olejem.
- SMÍCHEJTE** všechno koření a vepřové kotlety pořádně okořeňte.
- VLOŽTE** kotlety do předehtáté horkovzdušné fritézy.
- ZVOLTE** funkci "Steak", nastavte čas 10 minut a stiskněte Start/Pauza.
- VYJMĚTE** kotlety z fritézy po dokončení pečení, nechte je 5 minut odpočinout a poté podávejte.



LOSOS S MÁSLOVOU CITRONOVOU OMÁČKOU

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	3 minuty
DOBA VAŘENÍ	8 minut

2 filety lososa (cca 170 g)
Sůl a pepř, podle chuti
Olej ve spreji
30 g másla
30 ml čerstvé citronové šťávy
1 stroužek česneku, nastrouhaný
6 ml worcesterské omáčky

1. **OSOLTE A OPEPŘETE** lososa podle chuti.
2. **ZVOLTE** funkci "Předežhátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 275°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
3. **POSTŘÍKEJTE** předežháté fritovací koše olejem ve spreji a vložte filety lososa dovnitř.
4. **ZVOLTE** funkci "Mořské plody" a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
5. **SMÍCHEJTE** máslo, citronovou šťávu, česnek a worcesterskou omáčku v malém hrnci a vařením na mírném ohni cca 1 minutu vytvořte omáčku.
6. **PODÁVEJTE** lososa s rýží a přelité máslovou citronovou omáčkou.



ŘÍZEK Z LILKU

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	8 minut
DOBA VAŘENÍ	8 minut

1 vejce, rozšlehané
15 ml mléka
112 g strouhanky italského typu
3 g soli
1 g černého pepře
1 lilek
60 g hladké mouky
Olivový olej, na potírání

1. **ROZŠLEHEJTE** vejce a mléko v malé misce. V samostatné misce smíchejte strouhanku, sůl a pepř.
2. **NAKRÁJEJTE** lilek na plátky silné 13 mm.
3. **OBALTE** plátky lilku v mouce, namočte je do rozšlehaného vejce a poté obalte ve strouhance. Druhý a třetí krok opakujte a znovu plátky lilku namočte do rozšlehaného vejce a poté obalte ve strouhance.
4. **ZVOLTE** funkci "Předeňřátí" na horkovzdušné fritéze a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
5. **POTŘETE** plátky lilku z každé strany olivovým olejem.
6. **VLOŽTE** obalený lilek do předeňřáté horkovzdušné fritézy v jedné vrstvě a pečte 8 minut při teplotě 205°C. Pokud vám nějaký obalený lilek zbyde, upečte ho stejným postupem v další várce.
7. **OBRAŤTE** lilek v polovině pečení.



KŘUPAVÉ "SMAŽENÉ" RYBÍ NUGETKY

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	6 minut
DOBA VAŘENÍ	6 minut

454 g bílé ryby
30 g hladké mouky
7 g koření Old Bay
2 vejce, rozšlehaná
180 g panko strouhanky
Olej ve spreji
Tatarská omáčka, k podávání

1. **NAKRÁJEJTE** rybu na proužky o velikosti 38 x 13 mm.
2. **SMÍCHEJTE** v míse mouku a koření Old Bay.
3. **OBALTE** každý kousek ryby v ochucené mouce, poté namočte do rozšlehaných vajec a obalte ve strouhance.
4. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 175°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
5. **POSTŘÍKEJTE** obalené kousky ryb olejem ve spreji a vložte je do předehřáté horkovzdušné fritézy.
6. **ZVOLTE** funkci "Mražené jídlo", nastavte čas na 6 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
7. **PROTŘEPEJTE** fritovací koše v polovině pečení. Funkce upozornění protřepání jídla vám dá vědět, kdy koše protřepat.
8. **PODÁVEJTE** teplé s tatarskou omáčkou.



MINI PIZZY SE SALÁMEM

PORCE	1 porce
DOBA PŘÍPRAVY	3 minuty
DOBA VAŘENÍ	10 minut

1 předem připravené těsto na pizzu
Olivový olej, na potírání
60 g omáčky Marinara
5-6 plátků salámu
85 g sýru mozzarella, strouhaného
25 g parmazánu

- 1. ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 175°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 2. POTŘETE** vršek těsta pizzy olivovým olejem.
- 3. VLOŽTE** pizzu do předehřáté horkovzdušné fritézy a pečte 10 minut při teplotě 160°C.
- 4. PŘIDEJTE** na těsto pizzy omáčku Marinara, plátky salámu, mozzarellu a parmezán, jakmile na časovači zbývá 5 minut.
- 5. PODÁVEJTE** pizzu teplou jakmile je upečena.



JEHNĚČÍ KOTLETY S ČESNEKEM A BYLINKAMI

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	30 minut
DOBA VAŘENÍ	15 minut

2 stroužky česneku, rozdrčené
17 g čerstvého rozmarýnu
5 g čerstvého tymiánu
Jehněčí kotleta se 4 žebírky
Sůl a pepř, podle chuti

1. **VLOŽTE** česnek, rozmarýn a tymián do kuchyňského robotu a mixujte, dokud není vše nasekané najemno.
2. **BOHATĚ OSOLTE A OPEPŘETE** jehněčí maso. Poté ho potřete směsí česneku a bylinek a nechte maso 20 minut odležet při pokojové teplotě.
3. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 205°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
4. **VLOŽTE** jehněčí maso tukem nahoru do fritovacího koše.
5. **ZVOLTE** funkci "Steak", nastavte teplotu na 205°C a čas na 15 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **VYJMĚTE** jehněčí kotlety z fritézy, jakmile jejich teplota dosáhne 62,7°C. Před krájením a podáváním je nechte 10 minut odpočinout.



HALIBUT S KRUSTOU Z BAZALKOVÉHO PESTA

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	8 minut

2 kusy halibuta (tloušťka 25 mm)
Sůl a pepř, podle chuti
32 g panko strouhanky
½ citronu, nastrouhaná kůra
12 g bazalkového pesta
Olej ve spreji

1. **DŮKLADNĚ OSUŠTE** rybu papírovými utěrkami. Poté ji osolte a opepřete.
2. **SMÍČEJTE** v misce panko strouhanku s citronovou kůrou.
3. **POTŘETE** pestem rovnoměrně oba kusy halibuta.
4. **PŘIDEJTE** navrch každého kusu halibuta strouhankovou směs a jemně ji přitlačte, aby přilnula k pestu. Vršek obou kusů halibuta postříkejte olejem ve spreji.
5. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **VLOŽTE** halibuta do fritovacích košů horkovzdušné fritézy.
7. **ZVOLTE** funkci "Mořské plody" a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
8. **VYJMĚTE** halibuta z fritézy, jakmile její teplota dosáhne 60°C. Před podáváním nechte halibuta 5 minut odpočinout.



PIKANTNÍ KUŘECÍ TORTILLY

PORCE	8 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	15 minut
DOBA VAŘENÍ	33 minut

1 velké kuřecí prso
Sůl a pepř, podle chuti
17 ml olivového oleje
½ malé cibule, nakrájené
1 stroužek česneku, nasekaný
6 g kmínu
1 g kajenského pepře
113 g nakrájených chilli papriček
453 g pikantní salsy
32 g čerstvého koriandru, nasekaného
1 limetka, šťáva
128 g strouhaného Cheddaru
8 tortilly (152 mm)
Avokádový olej ve spreji

- 1. OSOLÍME A OPEPŘÍME** kuřecí prsa.
- 2. ZVOLTE** funkci "Předehtátí" na horkovzdušné fritéze a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 3. VLOŽTE** kuřecí prsa do fritovacích košů předehtát horkovzdušné fritézy.
- 4. ZVOLTE** funkci "Kuře" a stiskněte tlačítko Start/Pauza. Kuře vyjměte, jakmile jeho teplota dosáhne 73°C. Nechte kuře úplně vychladnout a poté nakrájejte na malé kousky.
- 5. ROZPALTE** velkou pánev na středně vysokou teplotu. Přidejte olivový olej a cibuli a restujte 5 minut. Přidejte česnek, kmín, kajenský pepř, nakrájené chilli papričky a restujte další 3 minuty. Přidejte salsu, kuřecí maso, koriandr, limetku a sýr. Míchejte, dokud se sýr nerozpustí. Dochutíme solí a pepřem.
- 6. ROZETŘETE** vrchovatou lžící kuřecí směsi doprostřed každé tortilly. Všechny tortilly pevně srolujte kolem náplně a zajistěte párátkem.
- 7. ZVOLTE** funkci "Předehtátí" na horkovzdušné fritéze a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 8. POSTŘÍKEJTE** tortilly avokádovým olejem ve spreji a vložte je do fritovacích košů předehtát fritézy.
- 9. NASTAVTE** teplotu na 205°C, čas na 8 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 10. PODÁVEJTE** tortilly s oblíbenou salsou nebo omáčkou.



BRATWURST S PAPRIKAMI A BRAMBORAMI

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	18 minut

1 červená paprika,
nakrájená na plátky
5 baby brambor,
nakrájených na malé kousky
9 ml olivového oleje
Sůl a pepř, podle chuti
2 klobásy bratwurst

1. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
2. **VLOŽTE** nakrájenou papriku a brambory do předehřátých fritovacích košů. Pokapejte je olivovým olejem a dochuťte solí a pepřem.
3. **NASTAVTE** teplotu na 200°C, čas na 6 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
4. **VLOŽTE** bratwurst do fritovacího koše k paprice a bramborám po jejich dopečení. Nastavte teplotu na 180°C, čas na 12 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza. V polovině pečení obraťte klobásu a zeleninu promíchejte. Funkce upozornění protřepání jídla vám dá vědět, kdy koše protřepat.
5. **VYJMĚTE** bratwurst, jakmile jeho teplota dosáhne 71°C. Poté podávejte teplé.



KŘUPAVÁ "SMAŽENÁ" RYBA

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	8 minut

3 velké plátky bílého toastového chleba,
natrhané na 25 mm kousky
28 g neslaného másla, rozpuštěného
2 g soli
2 g pepře
Další sůl a pepř, podle chuti
1 citron, nastrouhaná kůra
50 g hladké mouky
1 vejce velikosti L
6 g nastrouhaného křenu
25 g majonézy
2 g červené papriky
Špetka kajenského pepře
2 filety tresky bez kůže, tloušťka 25 mm
Avokádový olej ve spreji

- 1. VLOŽTE** chléb, máslo, 2 g soli a 2 g pepře do kuchyňského robotu. Mixujte, dokud nebude chléb hrubě namletý. Přendejte mletou směs na velkou pánev a zahřejte na střední teplotu. Opečte strouhanku do zlatova, asi 8 minut. Občas ji zamíchejte, aby se nepřipálila. Strouhanku přendejte na talíř a posypte citronovou kůrou.
- 2. NASYPTE** 32 g mouky na samostatný talíř.
- 3. UŠLEHEJTE** vejce, křen, majonézu, červenou papriku, kajenský pepř a špetku černého pepře v samostatné misce. Poté do této vaječné směsi zašleháme zbylých 18 g mouky do hladka (bez hrudek).
- 4. DŮKLADNĚ OSUŠTE** filety tresky papírovými utěrkami a lehce ji osolte a opeřete.
- 5. OBALTE** filety tresky v mouce, poté je namočte do vaječné směsi a nakonec je obalte ve strouhankové směsi. Dbejte na to, aby na filetech byla silná vrstva strouhanky.
- 6. ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 160°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 7. POSTŘÍKEJTE** obalené filety avokádovým olejem ve spreji a vložte je do předehřátých fritovacích košů.
- 8. ZVOLTE** funkci "Mořské plody", nastavte teplotu na 160°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 9. VYJMĚTE** filety, jakmile jsou dozlatova upečené a jejich teplota dosáhne 60°C. Poté podávejte.



Chuťovky



KUŘECÍ KŘÍDLA TŘENÁ NASUCHO

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	22 minut

9 g sušeného česnekového prášku
1 kostka kuřecího bujonu
5 g soli
3 g černého pepře
2 g uzené papriky
1 g kajenského pepře
3 g koření Old Bay
3 g sušené mleté cibule
1 g sušeného oregana
453 g kuřecích křídel
Olej ve spreji
Farmářský dresink, k podávání

1. **ZVOLTE** funkci "Předeřtátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 195°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
2. **SMÍCHEJTE** v misce všechno koření a pořádně vše promíchejte.
3. **OKOŘEŇTE** kuřecí křídla polovinou směsi z koření a bohatě je postříkejte olejem ve spreji.
4. **VLOŽTE** kuřecí křídla do předeřtáté horkovzdušné fritézy.
5. **ZVOLTE** funkci "Kuře", nastavte čas na 22 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **PROTŘEPEJTE** fritovací koše v polovině doby pečení.
7. **PŘENDEJTE** hotová křídla do mísy a posypte je zbylou polovinou směsi koření, dokud nebudou rovnoměrně obalená.
8. **SERVÍRUJTE** s farmářským dresinkem.



KREVETY ZABALENÉ VE SLANINĚ

PORCE	5 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	8 minut

16 jumbo krevet, oloupaných
3 g sušeného česnekového prášku
2 g červené papriky
2 g mleté sušené cibule
1 g mletého černého pepře
8 plátků slaniny, nakrájené podélně

1. **VLOŽTE** jumbo krevety do misky a ochuťte je kořením.
2. **OMOTEJTE** slaninu kolem krevet, začněte nahoře a skončete u ocasu. Obalené krevety zajistěte párátky.
3. **ZVOLTE** funkci "Přehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 160°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
4. **VLOŽTE** polovinu obalených krevet do přehřáté horkovzdušné fritézy.
5. **ZVOLTE** funkci "Slanina" a stiskněte tlačítko Start/Pauza. Po dokončení pečení krevety vyndejte a odložte je do misky vyložené papírovou utěrkou.
6. **OPAKUJTE** stejný postup pečení u druhé várky krevet.
7. **NECHTE OKAPAT** přebytečný tuk z krevet na papírovou utěrku a poté podávejte.



KUŘECÍ ŠPÍZY S ČESNEKEM A BYLINKAMI

PORCE	2-4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	1 hodina, 5 minut
DOBA VAŘENÍ	10 minut

60 ml olivového oleje
3 stroužky česneku, nastrouhané
2 g sušeného oregana
1 g sušeného tymiánu
2 g soli
1 g černého pepře
1 citron, šťáva
454 g kuřecích stehen, bez kostí, bez kůže
2 dřevěné špejle, rozpůlené

1. **SMÍCHEJTE** olivový olej, česnek, oregano, tymián, sůl, černý pepř a citronovou šťávu ve velké misce.
2. **VLOŽTE** kuře do marinády a 1 hodinu ho nechte v marinádě odležet.
3. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritěze, nastavte teplotu na 195°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
4. **NAKRÁJEJTE** marinované kuře na 38mm kousky a napíchejte je na rozpůlené dřevěné špejle.
5. **VLOŽTE** špízy do předehřáté horkovzdušné fritězy.
6. **ZVOLTE** funkci "Kuře", nastavte čas na 10 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
7. **VYJMĚTE** špízy z fritězy po dokončení pečení a podávejte teplé.



Přílohy



DOMÁCÍ HRANOLKY

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	30 minut
DOBA VAŘENÍ	28 minut

2 brambory
1 litr studené vody na namáčení
15 ml oleje
3 g sušeného česnekového prášku
2 g červené papriky
Sůl a pepř, podle chuti
Kečup nebo tatarská omáčka

1. **NAKRÁJEJTE** brambory na proužky o velikosti 76 x 25 mm a namočte je na 15 minut do 1 litru studené vody.
2. **SCEDĚTE** brambory, opláchněte je studenou vodou a osušte je papírovými utěrkami.
3. **PŘIDEJTE** ke hranolkám olej a koření a vše smíchejte dohromady, dokud nebudou hranolky rovnoměrně obalené.
4. **ZVOLTE** funkci "Předeřhřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 195°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
5. **VLOŽTE** hranolky do předeřhřáté horkovzdušné fritézy.
6. **ZVOLTE** funkci "Hranolky" na horkovzdušné fritéze, nastavte čas na 28 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza. V polovině pečení protřepajte fritovací koše s hranolkami. Funkce upozornění protřepání vám dá vědět, kdy koše protřepat.
7. **VYJMĚTE** fritovací koše z fritézy po dokončení pečení a dochuťte hranolky solí a pepřem dle chuti.
8. **PODÁVEJTE** s kečupem, tatarskou omáčkou nebo jinou vaší oblíbenou omáčkou.



BATÁTOVÉ HRANOLKY

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	12 minut

2 velké batáty
15 ml oleje
10 g soli
2 g černého pepře
2 g červené papriky
2 g sušeného česnekového prášku
2 g sušené mleté cibule

1. **NAKRÁJEJTE** batáty na proužky o tloušťce 25 mm.
2. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
3. **VLOŽTE** nakrájené batáty do velké mísy a promíchejte je s olejem, dokud nebudou všechny batáty rovnoměrně obalené.
4. **PŘISYPTĚ** nakrájeným batátům do mísy sůl, černý pepř, papriku, česnekový prášek a cibulový prášek. Vše dobře promíchejte.
5. **VLOŽTE** batátové hranolky do předehřátých fritovacích košů. Nastavte čas na 12 minut a teplotu na 205°C. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **VYJMĚTE** hranolky z fritézy po dokončení pečení a podávejte teplé s vaší oblíbenou omáčkou.



BRAMBOROVÉ KLÍNKY

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	3 minuty
DOBA VAŘENÍ	30 minut

2 velké brambory, opláchnuté
23 ml olivového oleje
3 g sušeného česnekového prášku
1 g sušené mleté cibule
3 g soli
1 g černého pepře
5 g strouhaného parmazánu
Kečup nebo tatarská omáčka, k podávání

1. **NAKRÁJEJTE** brambory na 102mm dlouhé klínky.
2. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 195°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
3. **NAMOČTE** brambory v olivovém oleji a poté k nim nasypete koření se strouhaným parmazánem. Vše dohromady dobře promíchejte, aby byly brambory rovnoměrně obalené.
4. **VLOŽTE** brambory do předehřáté horkovzdušné fritézy.
5. **ZVOLTE** funkci "Hranolky", nastavte čas na 20 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **PROTŘEPEJTE** fritovací koše v polovině pečení. Funkce upozornění protřepání vás upozorní, kdy koše protřepat.



MRKEV PEČENÁ NA MEDU

PORCE	2-4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	12 minut

454 g duhové mrkve, oloupané a umyté
15 ml olivového oleje
30 ml medu
2 snítky čerstvého tymiánu
Sól a pepř, podle chuti

- 1. OSUŠTE** oloupanou a umytou mrkev papírovými utěrkami.
- 2. ZVOLTE** funkci "Předežhřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 205°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 3. PROMÍCHEJTE** v misce mrkev s olivovým olejem, medem, tymiánem, solí a pepřem.
- 4. VLOŽTE** mrkev do předežhřáté horkovzdušné fritézy.
- 5. NASTAVTE** teplotu na 205°C, čas na 12 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza. V polovině pečení nezapomeňte protřepat fritovací koše. Funkce upozornění protřepání vám dá vědět, kdy koše protřepat.
- 6. VYJMĚTE** mrkev z fritézy po dokončení pečení a podávejte ji teplou.



PEČENÁ BROKOLICE S ČESNEKEM

PORCE	3 porce
DOBA PŘÍPRAVY	3 minuty
DOBA VAŘENÍ	12 minut

1 velká brokolice, nakrájená na růžičky
15 ml olivového oleje
3 g sušeného česnekového prášku
3 g soli
1 g černého pepře

- 1. ZVOLTE** funkci "Přehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 150°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 2. POKAPEJTE** růžičky brokolice olivovým olejem a promíchejte je, dokud nebudou rovnoměrně obalené.
- 3. SMÍCHEJTE** brokolici s kořením.
- 4. VLOŽTE** brokolici do přehřáté horkovzdušné fritézy.
- 5. ZVOLTE** funkci "Zelenina" nastavte čas na 12 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 6. VYJMĚTE** brokolici z fritézy po dokončení pečení a podávejte teplou.



ČESNEKOVÁ BAGETA

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	8 minut

1 francouzská bageta (305 mm)
4 stroužky česneku, nasekané
43 g másla pokojové teploty
15 ml olivového oleje
10 g strouhaného parmazánu 8 g
čerstvě nasekané petrželky

1. **K\ -M\ K**
2. **ZVOLTE** h # O
3. **SMÍCHEJTE** česnek, máslo a olivový olej v misce a vytvořte pastu.
4. **ROZETŘETE** hotovou pastu rovnoměrně na bagetky a posypte parmazánem.
5. **VLOŽTE** bagetky do předehřáté horkovzdušné fritézy.
6. **NASTAVTE** teplotu na 160°C a čas na 8 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
7. **VYJMĚTE** hotové bagetky z fritézy po dokončení pečení, ozdobte je čerstvě nasekanou petrželkou a podávejte.



RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA S PANCETTOU

PORCE	2-4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	10 minut

284 g růžičkové kapusty
2 plátky pancetty
20 ml olivového oleje
2 g sušeného česnekového prášku
Sůl a pepř, podle chuti
5 g čerstvě nastrohaného parmazánu

1. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
2. **ODŘÍZNĚTE** stonky z růžičkových kapustiček a poté je všechny rozřízněte napůl
3. **SMÍCHEJTE** půlky růžičkové kapusty, nakrájenou pancettu na kostičky, olivový olej, česnekový prášek, sůl a pepř v misce a vše dobře promíchejte.
4. **VLOŽTE** ochucené růžičkové kapusty do předehřáté horkovzdušné fritézy.
5. **NASTAVTE** teplotu na 175°C, čas na 10 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza. V polovině pečení nezapomeňte protřepat fritovací koše.
6. **NASTROUHEJTE** parmazán na ozdobu a podávejte.



Dezerty



MINI JABLEČNÉ TAŠTIČKY

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	35 minut
DOBA VAŘENÍ	10 minut

1 jablko, oloupané
18 g cukr krystal
18 g neslaného másla
2 g mleté skořice
1 g mletého muškátového oříšku
1 g mletého nového koření
1 plát předem připraveného
koláčového těsta
1 vejce, rozšlehané
5 ml mléka

1. **SMÍCHEJTE** na kostičky nakrájené jablko, cukr krystal, máslo, skořici, muškátový oříšek a nové koření ve středním kastrolu nebo pánvi. Na mírném středním ohni přiveďte směs k varu.
2. **VAŘTE** 2 minuty a poté stáhněte z plotny.
3. **NECHTE** jablka vychladnout odkrytá při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
4. **NAKRÁJEJTE** koláčové těsto na kolečka o průměru 127 mm.
5. **PŘIDEJTE** náplň do středu každého kolečka těsta a pomocí prstu naneste vodu na vnější konce. Někaká náplň vám možná zbyde.
6. **PŘELOŽTE** kolečka těsta a vytvořte taštičky. Konce zmáčkněte vidličkou, ať se taštičky neotevřou. Navrchu taštiček vyřízněte nožem malý zářez.
7. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 175°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
8. **SMÍCHEJTE** vejce s mlékem, abyste vytvořili vaječný krém a potřete vršky všech taštiček.
9. **VLOŽTE** taštičky do předehřáté horkovzdušné fritézy a pečte je 10 minut při teplotě 175°C, dokud nezezlátnou.
10. **VYJMĚTE** hotové taštičky z fritézy po dokončení pečení a podávejte.



CITRONOVÝ DORT

PORCE	1 malý bochník
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	40 minut

120 g hladké mouky
4 g prášku do pečiva
Špetka soli
84 g neslaného másla, změkklého
130 g cukru krystal
1 vejce velikosti L
15 ml čerstvé citronové šťávy
1 citron, nastrouhaná kůra
56 g podmáslí

- 1. SMÍCHEJTE** mouku, prášek do pečiva a sůl v míse.
- 2. VLOŽE** změkklé máslo do elektrického mixéru a šlehejte, dokud nebude nadýchané (asi 3 minuty).
- 3. ZAŠLEHÁVEJTE** cukr do vyšlehaného másla asi 1 minutu.
- 4. ZAŠLEHÁVEJTE** směs mouky do másla, dokud se zcela nezpracuje (asi 1 minutu).
- 5. PŘIDEJTE** vejce, citronovou šťávu a citronovou kůru. Šlehejte na nízké rychlosti, dokud se vše zcela nezpracuje.
- 6. PŘILÉVEJTE** pomalu podmáslí za stálého míchání při střední rychlosti.
- 7. NALIJTE** hotové těsto do máslem vymazané malé formy na chléb tak, aby forma byla naplněná do 3/4. Možná vám nějaké těsto zbyde.
- 8. ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritéze, nastavte teplotu na 160°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 9. VLOŽTE** formu s těstem do předehřáté horkovzdušné fritézy.
- 10. NASTAVTE** teplotu na 145°C, čas na 40 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza. Dort vyjměte z fritézy, jakmile zasunete párátko do středu dorty a vyndáte ho suché a čisté. Před podáváním nechte dort 20 minut vychladnout.



KOKOSOVÉ KULIČKY

PORCE	5-6 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	15 minut

100 g slazeného kondenzovaného mléka
1 vaječný bílek
2 ml mandlového extraktu
2 ml vanilkového extraktu
Špetka soli
175 g strouhaného kokosu

1. **SMÍCHEJTE** v misce kondenzované mléko, vaječný bílek, mandlový extrakt, vanilkový extrakt a sůl.
2. **PŘIDEJTE** 150 g strouhaného kokosu a míchejte, dokud se vše dobře nespojí. Směs by měla být schopna držet svůj tvar.
3. **VYTVARUJTE** rukama kuličky o průměru 38 mm. Na talíř nasype zbylých 25 g strouhaného kokosu.
4. **OBALTE** hotové kuličky ve strouhaném kokosu, dokud nebudou všechny rovnoměrně pokryté.
5. **ZVOLTE** funkci "Předehřátí" na horkovzdušné fritěze, nastavte teplotu na 150°C a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **VLOŽTE** obalené kokosové kuličky do předehřáté horkovzdušné fritězy.
7. **NASTAVTE** teplotu na 145°C, čas na 15 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
8. **VYJMĚTE** hotové kokosové kuličky z fritězy po dokončení pečení a nechte je před podáváním 5-10 minut vychladnout.