Vsebina

sl

Predjedi

Empanade (funkcija za žar)
Hrustljave kozice
Zelenjavne samose
Mini pice
Piščančji spomladanski zavitki
Falafli

Glavne jedi

Goveja kofta s koriandrom
Hamburger deluxe (funkcija za žar)
Goveja nabodala z omako terjaki
Piščančji medaljoni
Piščančja krilca
Pečen piščanec
Jagnječje zarebrnice z limono (funkcija za žar)
Hot dogi na newyorški način
Trska v karijevi omaki
Domača ocvrta riba s krompirčkom
Domač ocvrt krompirček
Ocvrt sladki krompirček
Piščančja stegna z marinado iz jogurta in rožmarina
Pražena cvetača z limonino omako
Klobasa na žaru (funkcija za žar)
Šimbas z omako čimičuri (funkcija za žar)
Orada na žaru s paradižniki in olivami (funkcija za žar)
Lososov terijaki (funkcija za žar)
Jajčevci s pestom na žaru
Zelenjavna štručka (funkcija za žar)
Pečena korenasta zelenjava v javorjevem sirupu (funkcija za žar)

Sladice

Mafini s koščki čokolade
Čokoladni sufle
Mandljeve rolce
Jabolčni čips, sušen na zraku

Vodnik

EMPANADE

4 | 25 min. | 20 min.

SESTAVINE

2 zvitka krhkega testa
350 g mletega govejega mesa
3 mlade čebule
1 jedilna žlica paprike
1 jajčni rumenjak
1 jedilna žlica oljčnega olja
Sol
Poper

RECEPT

1 | Čebulo drobno sesekljajte. V veliki ponvi segrejte olje in pražite čebulo 3 minute, da porjavi. Dodajte meso in pražite še 10 minut, nato pa odstavite ponev z ognja in počakajte, da se ohladi.

2 | Razvaljajte testo, izrežite 8 krogov s premerom približno 9 cm, dodajte malo ohlajenega mletega mesa, tako da pustite ob robu 1 cm prostora, nato pa testo prepognite v obliko žepka.

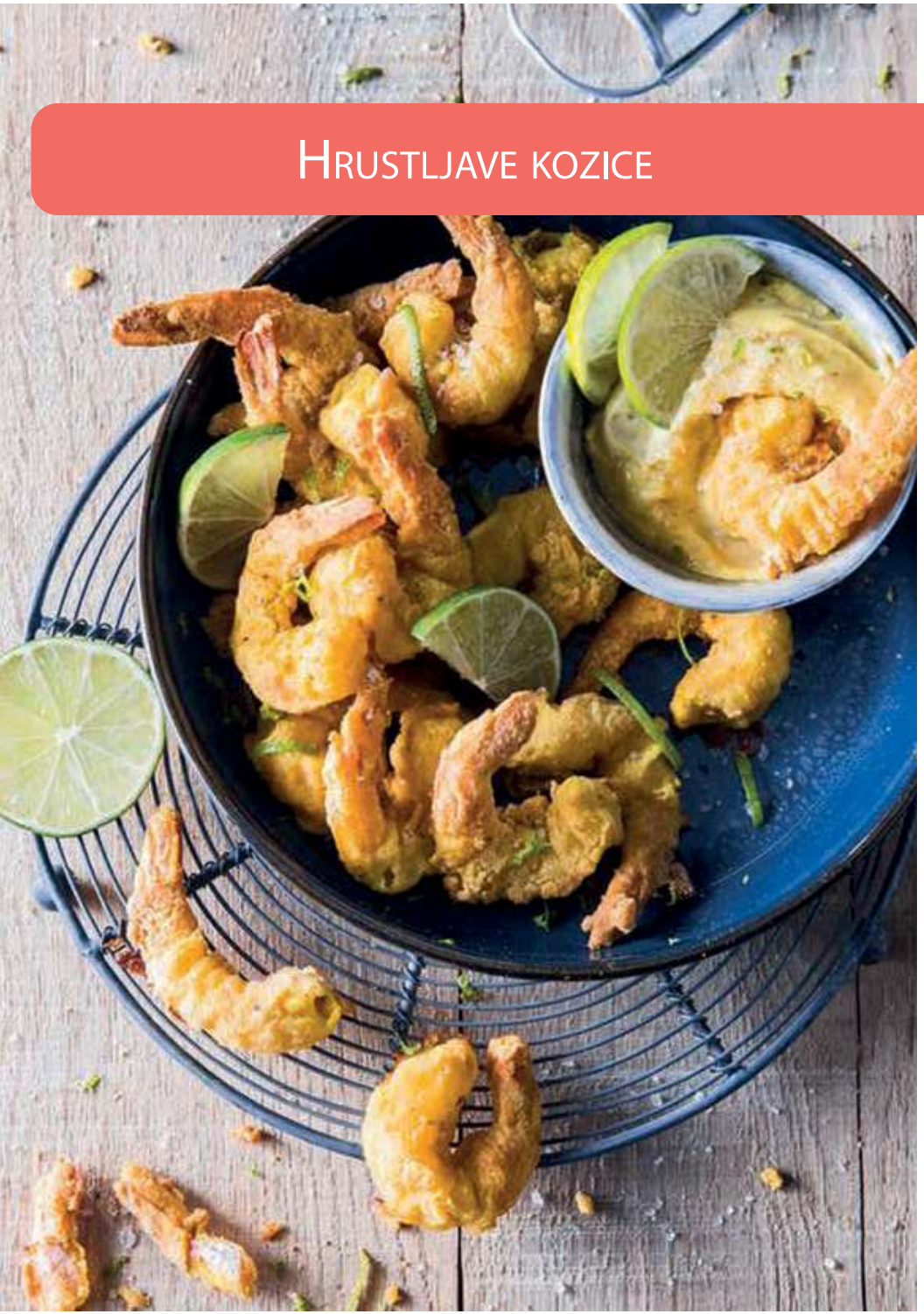
3 | Jajčni rumenjak zmešajte z 1 jedilno žlico vode. S čopičem premažite empanade z zmesjo in jih položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.

4 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev GRILL in aparat predhodno segrevajte 15 minut pri temperaturi 200°C. Pecite 10 minut in nato ponovite postopek z drugo porcijo.

Mehanska različica: Predhodno segrevajte 15 minut pri temperaturi 200°C. Pecite 10 minut in nato ponovite postopek z drugo porcijo.

NASVET

Polnilo iz govejega mesa za empanade lahko obogatite s kumino, origanom ali sesekljanim česnom. Zakaj ne bi privzdignili okusa z dodatkom paradižnika ali sladke koruze?



HRUSTLJAVE KOZICE

4 | 20 min. | 10 min.

SESTAVINE

250 g oluščenih kozic
2 jajci
60 g polnozrnate moke
60 g koruzne moke
2 jedilni žlici karija v prahu
1 jedilna žlica olja
Sol
Poper

RECEPT

1 | Pripravite sestavine za paniranje: v eni skledi stepite jajca s ščepcem soli in popra. V drugo skledo stresite polnozrnato moko in kari v prahu, v tretji skledi pa pripravite koruzno moko.

2 | Kozice pomakajte v vse tri sklede v tem zaporedju: najprej v kari in polnozrnato moko, nato v jajca in na koncu še v koruzno moko. Preden prestavite kozice iz ene sklede v drugo, jih čim bolj odcedite, da preprečite kapljanje.

3 | Panirane kozice položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill in jih pokapajte z oljem.

4 | **Digitalna različica:** 5 minut pecite v načinu FISH pri temperaturi 170°C. Kozice obrnite in pecite še dodatnih 5 minut.
Mehanska različica: 5 minut pecite pri temperaturi 170°C, nato obrnite kozice in nadaljujte pečenje še dodatnih 5 minut.

ZELENJAVNE SAMOSE

4 (= 12 samos) | 25 min. | 2 x 15 min.

SESTAVINE

6 listov listnatega testa
100 g sira feta
150 g zamrznjenega graha
250 g cvetače
1 žlička karija v prahu
1 jajčni rumenjak
1 jedilna žlica oljčnega olja
Sol
Poper

RECEPT

1 | Cvetačo narežite na srednje velike cvetove in jih operite. Dodajte grah in cvetove cvetače. 15 minut kuhajte v načinu VEGETABLE.

2 | Kuhano zelenjavo odstranite in jo stresite v veliko skledo. Dodajte zdrobljen sir feta, kari v prahu, ščepec soli in popra. Pretlačite z vilicami, da dobite grob pire.

3 | Liste listnatega testa prerežite na dva enaka dela. Prepognite ju na pol, tako da prepognete zaobljeni del proti sredini ravnega roba. Približno eno jedilno žlico nadeva položite na en konec testa in naredite trikotnik. Prepognite tako, da trikotnik popolnoma prekrije nadev, nato pa na višek testa s čopičem nanesite nekaj jajčnega rumenjaka in naredite žepek.

4 | Postopek ponavljajte, dokler ne porabite vsega nadeva, nato pa položite samose v košaro in jih premažite z oljem.

5 | **Digitalna različica:** Pecite 15 minut v načinu AIR FRY pri temperaturi 170°C in samose po polovici časa obrnite.
Ročna nastavitev - različica: Samose pecite 15 minut pri temperaturi 170°C in jih po polovici časa obrnite.

NASVET

Prvo porcijo zavitkov lahko znova pogrejete, tako da jih položite v košaro in jih pečete še nekaj minut.

MINI PICE

4 | 15 min. | 8 min.

SESTAVINE

2 manjša okrogla kruhka
8 jedilnih žlic paradižnikove omake
4 rezine mocarele
4 črne olive brez koščic

RECEPT

1 | Okrogla kruhka prerežite na polovico in položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.
Digitalna različica: Izberite nastavitev PIZZA in pecite 3 minute pri temperaturi 170°C.
Ročna nastavitev - različica: Pecite 3 minute pri temperaturi 170°C.

2 | Veliko žlico paradižnikove omake porazdelite po vsakem kruhku. Rezine mocarele narežite na tanke trakove. Položite jih na kruhek, dodajte olive, ki ste jih narezali v obliki oči. Pice položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.

3 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev PIZZA in pecite 5 minut pri temperaturi 170°C.
Ročna nastavitev - različica: Pecite 5 minut pri temperaturi 170°C.

NASVET

Zabaven recept, ki ga lahko otroci z lahkoto pripravijo sami, vendar vedno pod nadzorom odraslih, da preprečite nevarnost opeklin.

PIŠČANČJI SPOMLADANSKI ZAVITKI

4 (= 16 zavitkov) | 35 min. | 20 min.

SESTAVINE

16 riževih listov za zavitke
50 g riževih rezancev
2 piščančja fileja
200 g mešane, na hitro popražene zelenjave
4 šampinjoni
1 strok česna
1 jedilna žlica olja nevtralnega okusa
Sol
Poper

RECEPT

1 | Namočite riževe rezance po navodilih na embalaži. Previdno jih osušite med rokama. Grobo jih narežite s škarjami in pustite, da se ohladijo.

2 | Piščanca narežite na koščke in ga cvrite v vročem olju skupaj s sesekljanim česnom 5 minut. Dodajte na hitro popraženo zelenjavo in vse skupaj pražite še dodatnih 5 minut. Dodajte riževe rezance in počakajte, da se zmes ohladi.

3 | Na pultu pripravite skledo tople vode in čisto kuhinjsko krpo. Riževe liste za zavitke potopite v vodo za nekaj minut, nato pa jih položite na kuhinjsko krpo. Na list dodajte približno 1 polno žlico nadeva. Prepognite čez levo in desno stran, da prekrijete nadev, nato pa vse skupaj zvijte v zavitek. Postopek ponavljajte, dokler ne porabite vsega nadeva.

4 | Spomladanske zavitke položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill toliko narazen, da se ne zalepijo skupaj.
Digitalna različica: Pecite 20 minut v načinu AIR FRY pri temperaturi 160°C in zavitke po polovici časa obrnite.
Ročna nastavitev - različica: Zavitke pecite 20 minut pri temperaturi 160°C in jih po polovici časa obrnite.

NASVET

Postrezite z meto, solato in sojino omako.

FALAFLI

4 | 25 min. | 15 min.

SESTAVINE

500 g kuhane čičerike
1 bela čebula
2 vejici peteršilja
4 vejice koriandra
1 žlička kumine
1 strok česna
1 jedilna žlica sezamovega namaza (sezamove paste)
1 jedilna žlica oljčnega olja
Sol
Poper

RECEPT

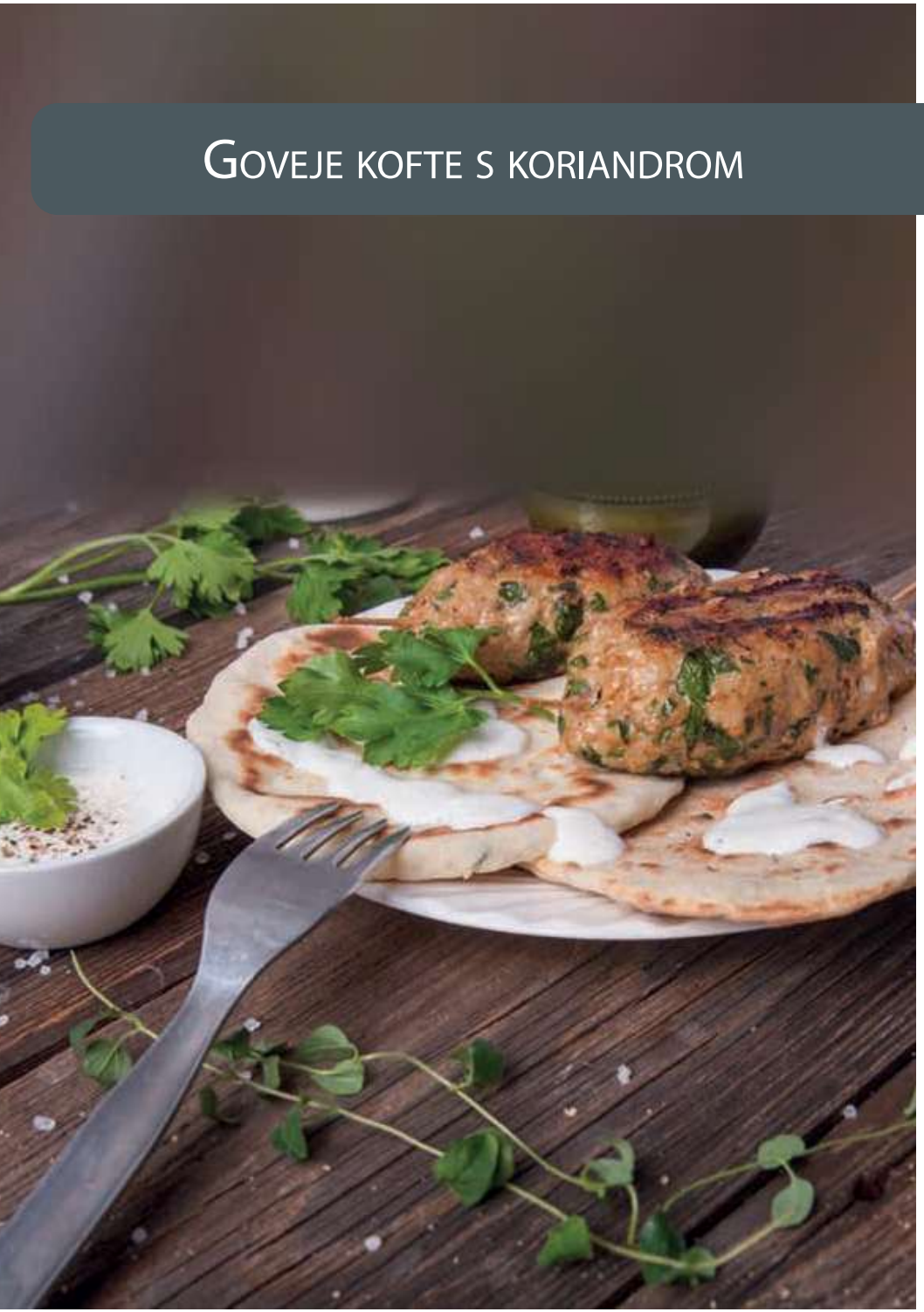
1 | Čičeriko, liste peteršilja, koriander in kumino zmešajte skupaj s ščepcem soli in sezamovo pasto (sezamovim namazom), dokler niso sestavine med sabo grobo pomešane.

2 | Dodajte sesekljan česen in čebulo ter vse skupaj dobro premešajte z roko. Nato iz zmesi oblikujte kroglice. Položite jih v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill in jih poškropite z oljem.

3 | **Digitalna različica:** Pecite 15 minut v načinu AIR FRY pri temperaturi 170°C in zavitke po polovici časa obrnite.
Ročna nastavitev - različica: Zavitke pecite 15 minut pri temperaturi 170°C in jih po polovici časa obrnite.

NASVET

Falafle postrezite v toplem pita kruhu, za okras pa dodajte svežo meto, jogurt in rezine paradižnika.



Goveje kofte s koriandrom

4 | 20 min. | 8 min.

Sestavine

350 g mletega govejega mesa
2 jedilni žlici sesekljanih šalotk
2 jedilni žlici sekljanega koriandra
1 jedilna žlica začimbne mešanice ras-el-hanout
1 žlička kumine
1 jedilna žlica oljčnega olja
Sol
Poper

Recept

1 | Šalotke na hitro popražite v ponvi na kapljici oljčnega olja.

2 | Zmešajte mleto goveje meso, začimbe, koriander in prepražene šalotke. Začinite s soljo in poprom. Oblikujte jih v podolgovate klobasice in jih nataknite na lesena nabodala.

3 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev ROAST CHICKEN. Nabodala pecite 8 minut pri temperaturi 180°C in jih po polovici časa obrnite.
Ročna nastavitev - različica: Pecite 8 minut pri temperaturi 180°C in jih po polovici časa obrnite.

Nasvet

Kofte postrezite z metino omako: zmešajte 2 lončka grškega jogurta, 1 jedilno žlico sveže sesekljane mete, kanček oljčnega olja in malo limoninega soka.

HAMBURGER DELUXE

4 | 25 min. | 12 min.

SESTAVINE

600 g mletega govejega mesa
4 žemljice za hamburger
2 paradižnika
6 listov solate
1 strok česna
3 žličke sojine omake
2 jedilni žlici oljčnega olja
Sol
Poper

RECEPT

1 | Govedino, zdrobljen česen, sojino omako in oljčno olje zmešajte skupaj. Začinite. Iz zmesi oblikujte 4 hamburgerje.

2 | Žemljice za hamburger položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.

Digitalna različica: Izberite nastavitev PIZZA in pecite 4 minute.

Mehanska različica: Pecite 4 minute pri temperaturi 180°C.

3 | Vzemite kruhke iz košare, pokrijte jih z aluminijasto folijo, da bodo ostali topli, nato pa v košaro položite hamburgerje.

Digitalna različica: Izberite nastavitev GRILL in pecite 8 minut, pri tem pa po potrebi podaljšajte ali skrajšajte čas pečena za 2 minuti.

Ročna nastavitev - različica: Pecite 8 minut pri temperaturi 200°C in po potrebi podaljšajte ali skrajšajte čas pečenja za 2 minuti.

4 | Štručke nadevajte z listi solate, rezinami paradižnika ter burgerji na žaru ter servirajte.

NASVET

Omako pripravite tako, da zmešate: 1 jedilno žlico polnozrnate gorčice, 2 jedilni žlici pekoče gorčice, 1 jajčni rumenjak in 1 jedilno žlico olja, preden dodate 1 jedilno žlico goste smetane fraîche.

GOVEJA NABODALA Z OMAKO TERJAKI

4 | 20 min. | 1 ura | 6 min.

SESTAVINE

12 rezin govejega karpača
200 g kos sira vrste Comté
4 jedilne žlice medu
6 jedilnih žlic sojine omake
Poper

RECEPT

1 | Odstranite skorjo s sira in ga razrežite na 1,5 cm velike kocke. Kocke sira nataknite na 12 nabodal in jih ovijte v karpačo.

2 | Zmešajte sojino omako in med ter marinirajte nabodala v tej mešanici približno 1 uro nekje na hladnem.

3 | Nato položite nabodala v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.

Digitalna različica: Izberite nastavitev MEAT in pecite 6 minut pri temperaturi 180°C.

Ročna nastavitev - različica: Pecite 6 minut pri temperaturi 180°C.

NASVET

Nabodala postrezite z majhno skledo sladke sojine omake.

PIŠČANČJI MEDALJONI

4 | 30 min. | 10 min.

SESTAVINE

4 piščančji fileji
100 g krušnih drobtin
60 g moke
3 jajca
2 jedilni žlici olja
Sol
Poper

RECEPT

1 | S piščančjih filejev odstranite ves hrustanec in maščobo. Meso narežite na 4 do 5 cm velike kose, posolite in popoprajte.

2 | Pripravite sestavine za paniranje: V eni skledi stepite jajca s ščepcem soli in popra. V drugo skledo stresite moko, v tretji skledi pa pripravite krušne drobtine.

3 | Medaljone povaljajte najprej v moki, nato v jajcih in na koncu še v krušnih drobtinah. Če želite še debelejšo skorjo, povaljajte medaljone še enkrat v jajcih in drobtinah. Položite jih v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill in jih pokapajte z oljem.

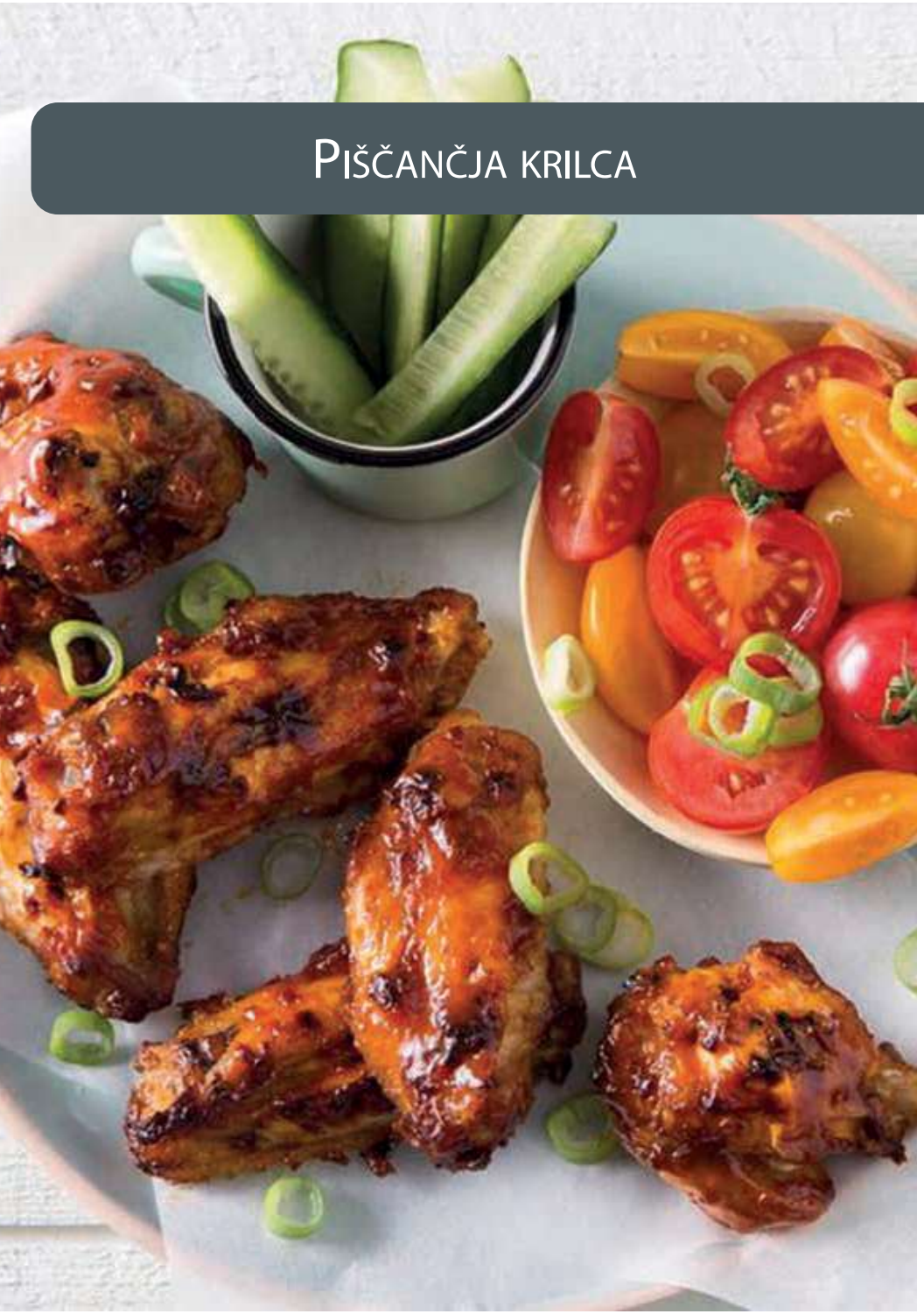
4 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev NUGGETS. Medaljone pecite 10 minut in jih po polovici časa obrnite.
Ročna nastavitev - različica: Pecite 10 minut pri temperaturi 200°C in jih po polovici časa obrnite.

NASVET

Pripravite domač kečap, tako da na majhnem ognju počasi zavrete 3 paradižnike, 1 čebulo, 1 žličko paradižnikove paste, 1 sesekljan strok česna, 4 žličke balzamičnega kisa, 1 žličko medu ter sol in poper.

PIŠČANČJA KRILCA

4 | 20 min. | 12 ura | 17 min.



SESTAVINE

1,2 kg piščančjih krilca
4 jedilne žlice kečapa
2 jedilni žlici gorčice
2 jedilni žlici paprike
2 jedilni žlici sladke sojine omake
2 jedilni žlici oljčnega olja
Sol
Poper

RECEPT

1 | Cela piščančja krilca prerežite na sklepu na polovico.

2 | Vse sestavine dajte v veliko skledo in dodajte še krilca. Dobro premešajte, da jih popolnoma prekrijete. Piščančja krilca prekrijte z živilsko folijo in pustite, da se marinirajo 12 ur.

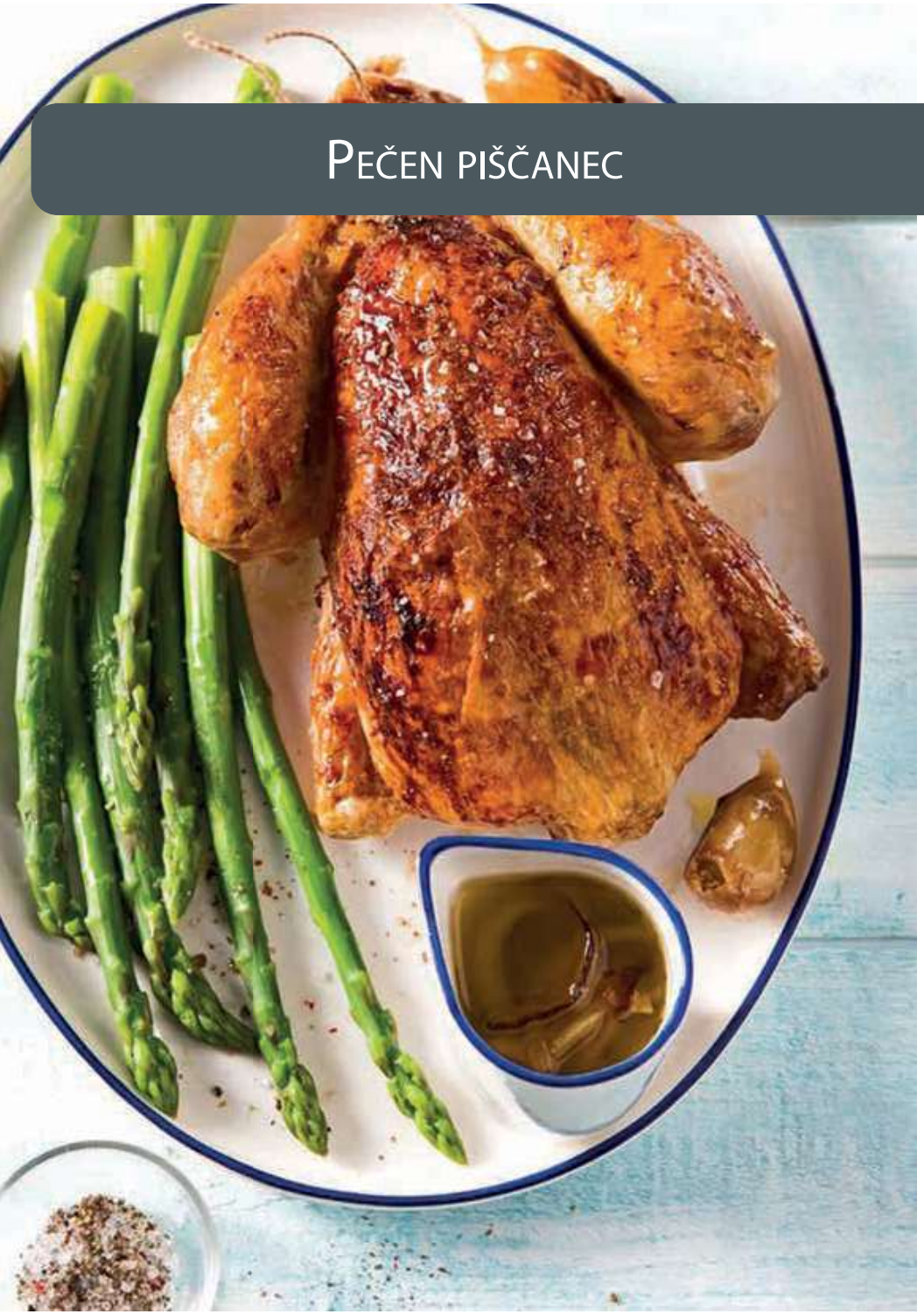
3 | Krilca položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.

Digitalna različica: Izberite nastavitev ROAST CHICKEN in pecite krilca 17 minut. Po 12 minutah jih obrnite.

Ročna nastavitev - različica: Krilca pecite 17 minut pri temperaturi 170°C in jih po 12 minutah obrnite.

NASVET

Marinado lahko pripravite po svojem okusu: poskusite dodati omako za jedi z žara, začimbe, čili ali česen.



PEČEN PIŠČANEC

4 | 5 min. | 50 min.

SESTAVINE

1 x 1,2 kg piščanca
5 strokov česna
2 jedilni žlici oljčnega olja
Sol
Poper

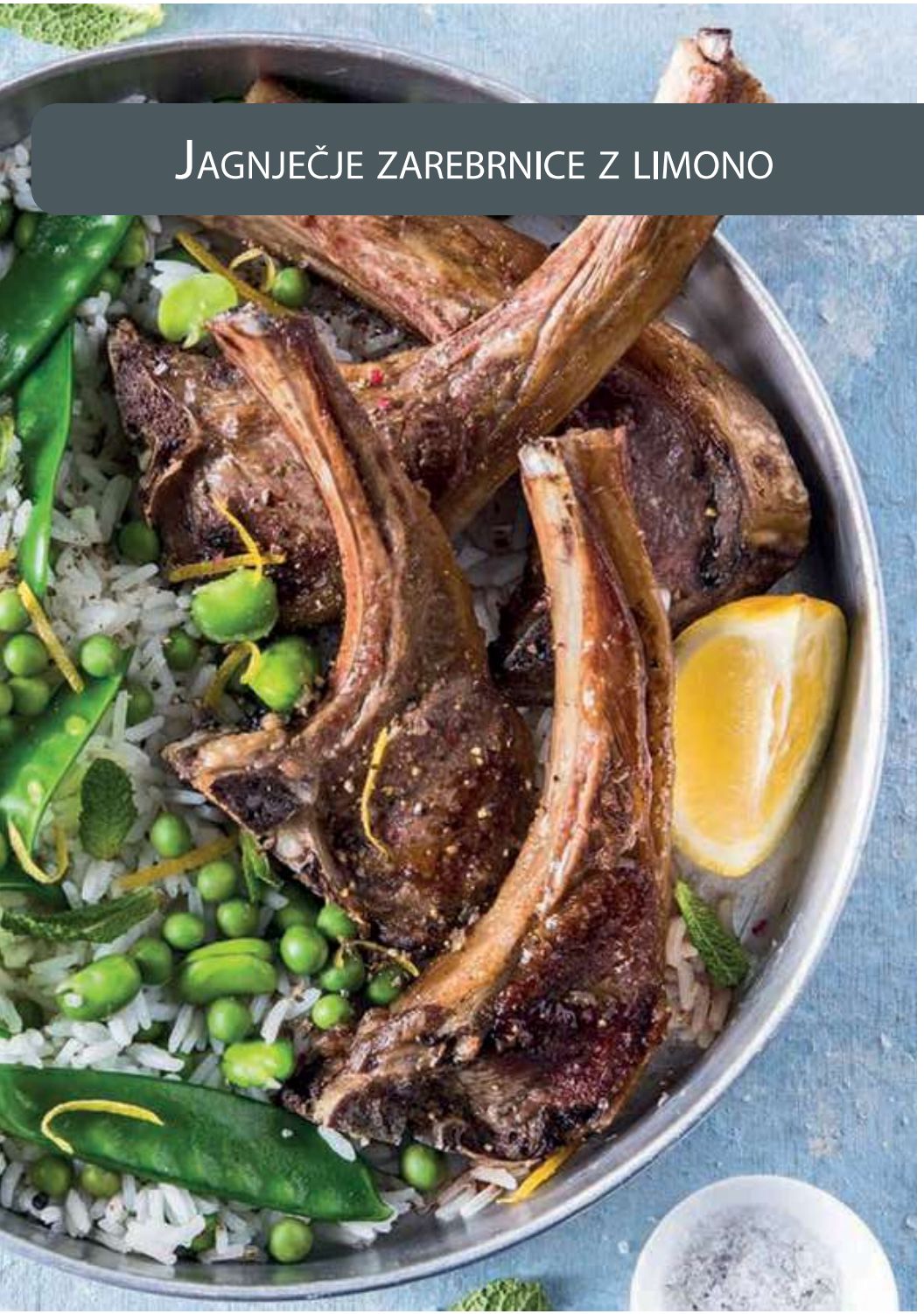
RECEPT

1 | Česen olupite in ga sesekljajte. S čopičem premažite piščanca z oljem, izdatno ga začinite in dodajte česen.

2 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev ROAST CHICKEN in pecite 50 minut.
Ročna nastavitev - različica: Pecite 50 minut pri temperaturi 200°C.

NASVET

Točen čas pečenja piščanca je odvisen od njegove teže. Če želite preveriti, ali je pečen, prebodite eno od prsi s konico noža. Tekočina, ki izteče, mora biti prozorna.



JAGNJEČJE ZAREBRNICE Z LIMONO

4 | 15 min. | 4 ura | 10 min.

SESTAVINE

12 majhnih jagnječjih zarebrnic
1 nevoskana limona
4 stroki česna
1 jedilna žlica oljčnega olja
Sol
Poper

RECEPT

1 | Naribajte limonino lupino. Česen olupite in ga s tolkačem temeljito zdrobite v možnarju. Dodajte limonino lupino in 2 jedilni žlici olivnega olja.

2 | Dodajte zarebrnice in jih pustite, da se 4 ure marinirajo nekje na hladnem.

3 | Nato položite zarebrnice v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.

Digitalna različica: Izberite nastavitev GRILL in aparat predhodno segrevajte 15 minut na 200°C. Pecite 10 minut in jih po polovici časa obrnite.

Ročna nastavitev - različica: Temperaturo nastavite na 200°C in predhodno segrevajte 15 minut. Pecite 10 minut in jih po polovici časa obrnite.

NASVET

V marinado lahko dodate tudi sveža zelišča, kot so timijan, divji timijan in origano.

HOT DOGI NA NEWYORŠKI NAČIN

4 | 25 min. | 5 min.

SESTAVINE

4 štručke za hot dog
4 jedilne žlice kečapa
4 klobase za hot dog
4 kisle kumarice
1 rdeča čebula
8 češnjevih paradižnikov
4 rezine sira vrste čedar
1 jedilna žlica olja
Sol
Poper

RECEPT

1 | Klobase skuhajte v loncu vrele vode po navodilih na embalaži.

2 | Čebulo narežite na rezine in jo pecite v vročem olju 5 minut na srednjem ognju. Paradižnike narežite na četrtine, kisle kumarice na kocke in vse skupaj zmešajte s čebulo.

3 | Štručke za hot dog prerežite po sredini, premažite jih s kečapom ter dodajte zelenjavno mešanico, klobaso in na rezine narezan čedar. Položite jih v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.

4 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev PIZZA in pecite 5 minut pri temperaturi 170°C.
Ročna nastavitev - različica: Pecite 5 minut pri temperaturi 170°C.

NASVET

Za pravi ameriški način uživanja pomakajte hot doge v kečap ali gorčico.

TRSKA V KARIJEVI OMAKI

4 | 20 min. | 10 min.

SESTAVINE

500 g fileja trske
3 jedilne žlice srednje pekoče indijske karijeve paste
10 g naribanega kokosa
200 ml kokosove kreme

RECEPT

1 | S čopičem nanesite karijevo pasto na fileje trske, preostanek karijeve paste pa dajte v manjšo ponev skupaj s kokosovo kremo, soljo in poprom. Segrejte sestavine v ponvi.

2 | Kvadraten list papirja za peko položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill ter nanj položite ribo.

Digitalna različica: Izberite nastavitev FISH in pecite 10 minut pri temperaturi 200°C.

Ročna nastavitev - različica: Pecite 10 minut pri temperaturi 200°C. Ribo postrezite s karijevo omako in po vrhu potrosite kokos.

DOMAČA OCVRTA RIBA S KROMPIRČKOM

4 | 25 min. | 12 min.

SESTAVINE

4 fileji trske
5 jedilnih žlic moke
5 jedilnih žlic krušnih drobtin
2 jajci
50 g masla
1 šop pehtrana
1 kozarec majoneze
½ limone
Sol
Poper

RECEPT

1 | Ribje fileje narežite na večje kvadratne kose, velike približno 4 cm, in jih nežno osušite s papirnato brisačo. Posolite in popoprajte.

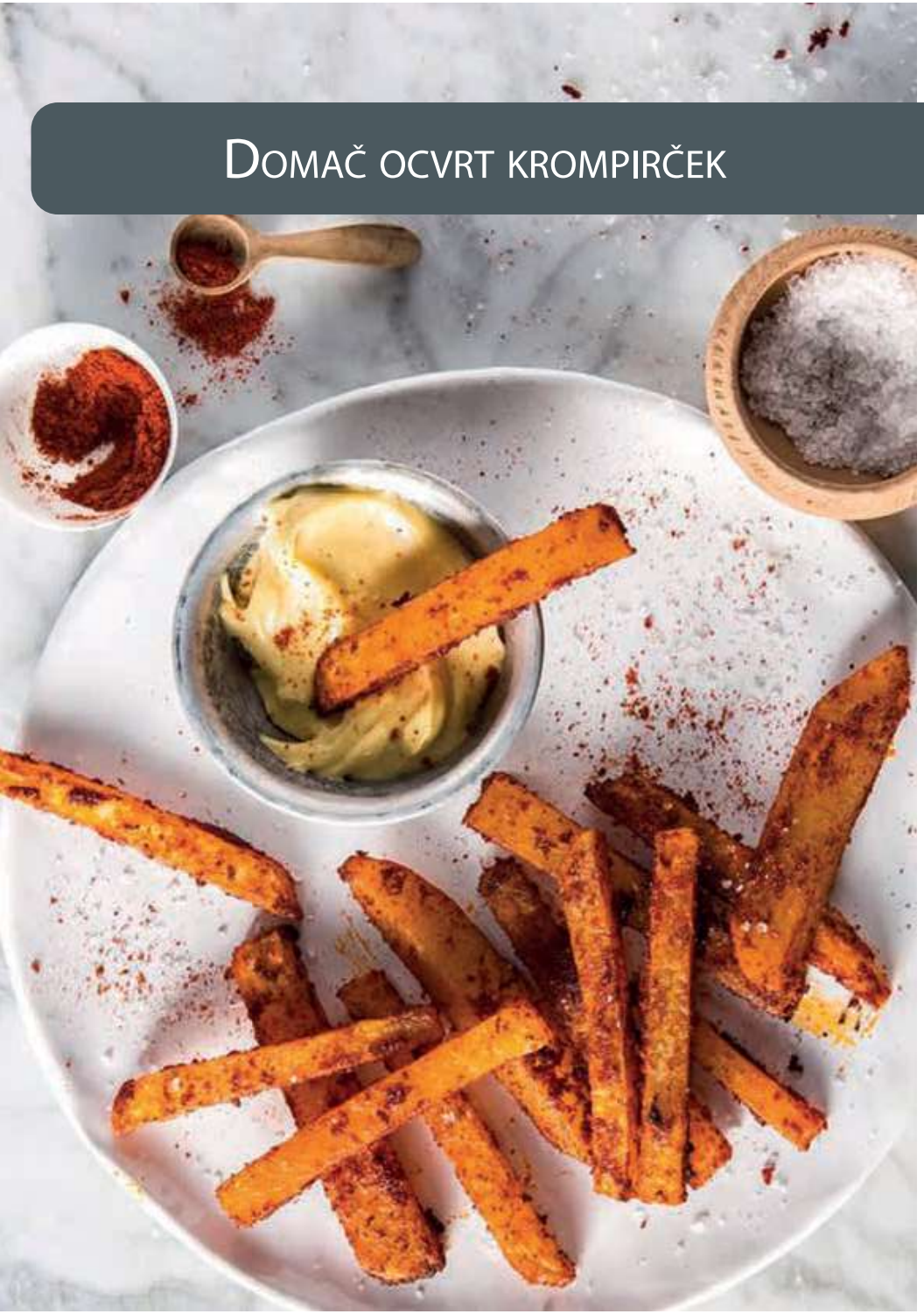
2 | Pripravite 3 sklede. V prvo stresite moko, v drugi stepite jajca, v tretji pa pripravite drobtine. Majonezo zmešajte s sokom polovice limone in sesekljanim pehtranom. Postavite na hladno.

3 | Kose trske povaljajte najprej v moki, nato v jajcih in na koncu še v krušnih drobtinah. Preden zamenjate skledo, počakajte, da se fileji dobro odcedijo. Panirane kose ribe položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill ter na vsak kos dodajte malo masla.

4 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev FISH in pecite 12 minut pri temperaturi 180°C.
Ročna nastavitev - različica: Pecite 12 minut pri temperaturi 170°C. Postrezite z omako, ki ste jo prej pripravili.

NASVET

Ta recept je primeren za vse vrste svežih rib, kot je npr. oslič, saj in polak.



DOMAČ OCVRT KROMPIRČEK

4 | 25 min. | 50 min.

SESTAVINE

1 kg krompirja
3 jedilne žlice paprike
3 jedilne žlice olja
Sol

RECEPT

1 | Krompir olupite in ga narežite na tanke kolobarje.

2 | Ves krompir stresite v veliko skledo in dodajte še preostale sestavine. Dobro premešajte, nato pa stresite polovico krompirja v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.

3 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev CHIPS. Krompir pecite 25 minut in ga po polovici časa premešajte.
Ročna nastavitev - različica: Pecite 25 minut pri temperaturi 170°C in ga po polovici časa premešajte. Ponovite postopek za preostali krompir.

NASVET

Če želite obogatiti okus, dodajte eno jedilno žlico karijeve paste.

OCVRT SLADKI KROMPIRČEK

4 | 25 min. | 50 min.

SESTAVINE

1 kg sladkega krompirja
2 jedilni žlici moke
4 jedilne žlice olja
Sol
Poper

RECEPT

1 | Sladki krompir olupite in narežite na tanke kolobarje. Stresite jih v veliko posodo skupaj z moko, oljem, soljo in poprom. Dobro premešajte.

2 | Kolobarje krompirja stresite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill. Najbolje, da ga pečete v 2 ali 3 porcijah.

Digitalna različica: Izberite nastavitev CHIPS. Krompir pecite 25 minut in ga po polovici časa premešajte.

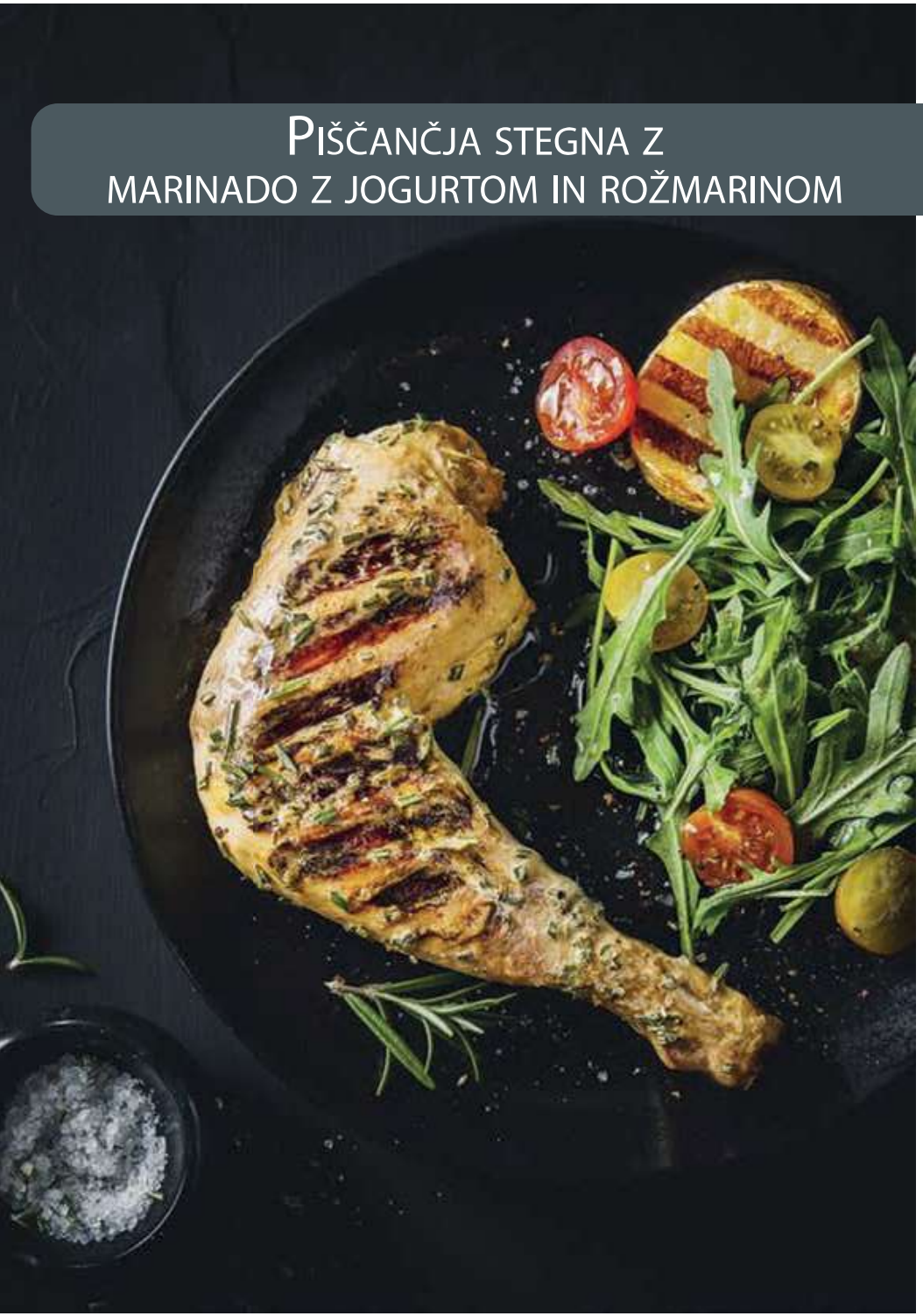
Ročna nastavitev - različica: Pecite 25 minut pri temperaturi 180°C in ga po polovici časa premešajte. Ponovite postopek za preostali krompir.

NASVET

Postrezite z jogurtovo omako, ki ste ji dodali malo karija v prahu.

PIŠČANČJA STEGNA Z MARINADO Z JOGURTOM IN ROŽMARINOM

4 | 20 min. | 4 ura | 35 min.



SESTAVINE

4 piščančja stegna
250 g grškega jogurta
3 jedilne žlice gorčice dijon
1 vejica svežega rožmarina
4 stroki česna
Sol
Poper

RECEPT

1 | S piščančjih stegen odstranite kožo in jih položite v veliko skledo.

2 | Zmešajte jogurt, gorčico, sesekljan česen, ščepec soli, malo popra in sesekljane liste rožmarina. Mešanico razporedite po piščancu in postavite na hladno. Marinirajte 4 ure.

3 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev ROAST CHICKEN in predhodno segrevajte 15 minut pri temperaturi 200°C, preden položite piščančja stegna v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill. Pecite 35 minut in jih po polovici časa obrnite.

Ročna nastavitev - različica: Piščančja stegna položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill in pecite 30 minut pri temperaturi 200°C. Na polovici časa pečenja jih obrnite.

NASVET

Pečena piščančja bedra postrezite s solato in rezinami pečenega krompirja.

PRAŽENA CVETAČA Z LIMONINO OMAKO

4 | 15 min. | 1 porcija 15 min.

SESTAVINE

1 majhna cvetača
2 jedilni žlici oljčnega olja
30 g sezamovega namaza
100 ml oljčnega olja
50 ml limoninega soka
Sol
Poper

RECEPT

1 | Odstranite liste s cvetače, razrežite jo na četrtine in odstranite osrednje steblo. Vsak del razrežite na cvetove in jih stresite v veliko skledo.

2 | Dodajte 2 jedilni žlici oljčnega olja, sol in poper ter dobro premešajte. Mešanico razporedite v košari cvrtnika Easy Fry & Grill (po potrebi pecite dvakrat).

Digitalna različica: Izberite nastavitev CHIPS. Krompir pecite 15 minut in ga po polovici časa premešajte.

Ročna nastavitev - različica: Pecite 15 minut pri temperaturi 180°C in ga po polovici časa premešajte.

3 | Medtem zmešajte sezamov namaz, oljčno olje in limonin sok, da dobite omako, ki jo boste postregli s cvetačo.

KLOBASA NA ŽARU

4 | 10 min. | 10 min.

SESTAVINE

700 g klobase toulouse v enem kosu
1 jedilna žlica gorčice dijon
1 jedilna žlica polnozrnate gorčice
2 jedilni žlici medu
2 vejici timijana
Sol
Poper

RECEPT

1 | Zmešajte med, gorčico, timijan ter ščepec soli in popra.

2 | Zavijte klobaso v klobčič in vanjo vstavite dve nabodali pravokotno eno na drugo, da ostane na mestu. S čopičem nanesite gorčično mešanico.

3 | Digitalna različica: Izberite nastavitev GRILL in aparat 15 minut predhodno segrevajte pri temperaturi 200°C. Klobaso položite v košaro in jo pecite 10 minut. Na polovici časa jo obrnite.

Ročna nastavitev - različica: Temperaturo nastavite na 200°C in aparat predhodno segrevajte 15 minut, preden položite klobaso v košaro. Pecite 10 minut in jo po polovici časa obrnite.

NASVET

Postrezite z doma pripravljeno gorčično kašo: Olupite in zavrite 1 kg krompirja. Odcedite ter pretlačite skupaj s 25 g masla, 2 jedilnima žlicama gorčice, 150 ml mleka, soljo in poprom.

ŠIMBAS Z OMAKO ČIMIČURI

4 | 15 min. | 17 min.

SESTAVINE

4 zrezki šimbas (vsak pribl. 200 g)
2 jedilni žlici rdečega vinskega kisa
1/2 limone
4 stroki česna
6 vejic peteršilja
½ žličke čilijevih kosmičev
60 ml oljčnega olja
Sol
Poper

RECEPT

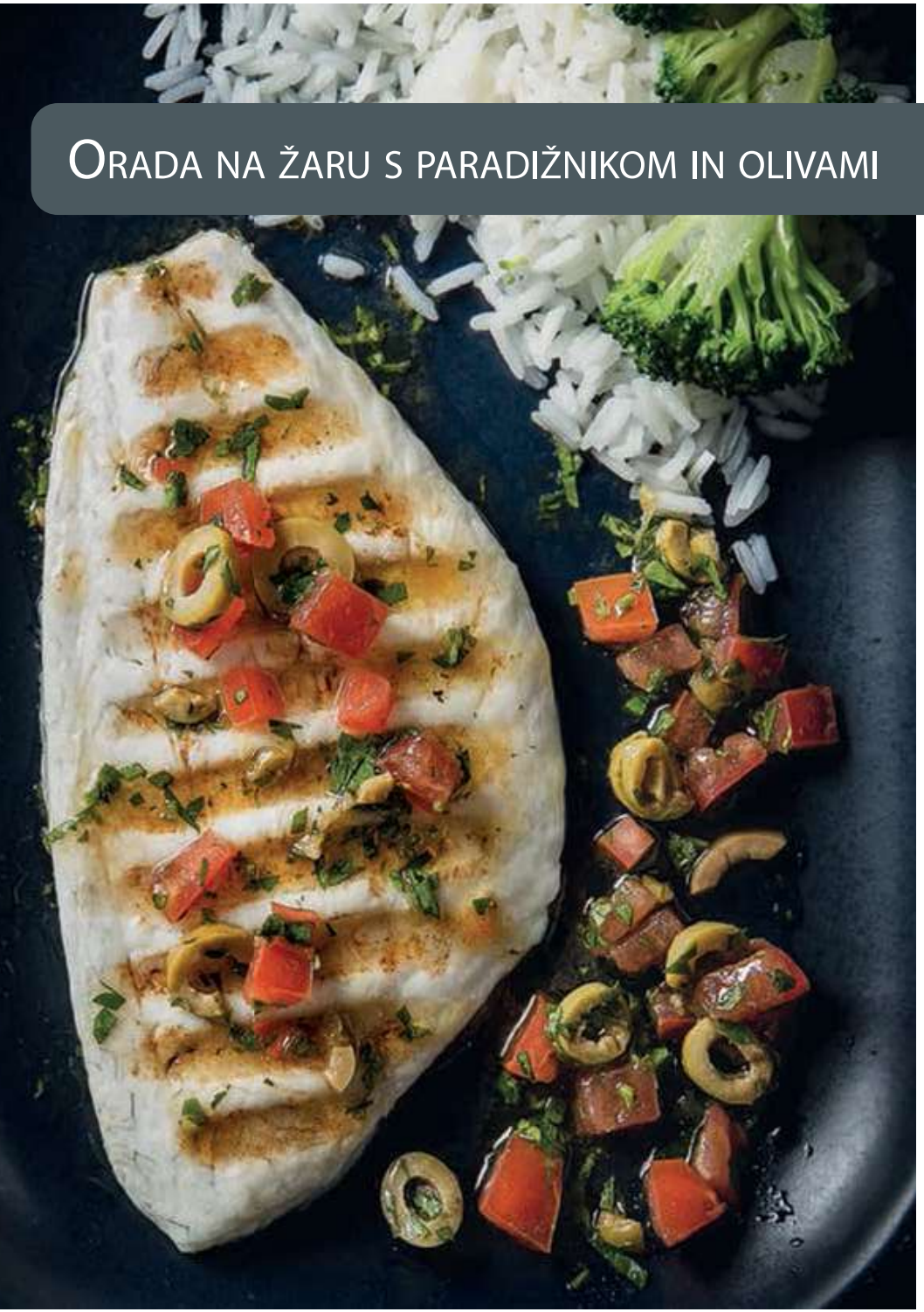
1 | Meso vzemite iz hladilnika in ga pustite na sobni temperaturi vsaj 30 minut, preden ga začnete pripravljati.

2 | Medtem pripravite omako čimičuri: V skledi zmešajte kis, limonin sok, sesekljan in užiten česen, sesekljan peteršilj in olje. Dodajte ščepec soli, paprike in čilija.

3 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev GRILL in aparat predhodno segrevajte 15 minut pri temperaturi 200°C. Zrezke posolite in popoprajte, nato pa jih položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill ter jih pecite 2 minuti na vsaki strani.
Ročna nastavitev - različica: Aparat predhodno segrejte pri temperaturi 200°C, nato pa posolite in popoprajte zrezke ter jih položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill. Pecite jih 2 minuti na vsaki strani.

NASVET

Čas kuhanja prilagodite glede na to, ali želite, da je vaš zrezek srednje ali dobro pečen.



ORADA NA ŽARU S PARADIŽNIKOM IN OLIVAMI

4 | 20 min. | 18 min.

SESTAVINE

4 fileji orade
4 vejice peteršilja
½ limone
2 paradižnika
4 jedilne žlice oljčnega olja
1 strok česna
2 paradižnika
50 g oliv brez koščic
Sol
Poper

RECEPT

1 | Naribajte limonino lupino in stisnite iz nje sok. Sesekljajte peteršilj in česen, paradižnik narežite na kocke, olive pa na kolobarje. Vse skupaj zmešajte, dodajte oljčno olje ter postavite na stran.

2 | Fileje orade premažite z oljem ter jih popoprajte in posolite.

3 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev GRILL in predhodno segrevajte aparat 15 minut pri temperaturi 200°C. Nato položite fileje v košaro in jih pecite 5 minut.

Ročna nastavitev - različica: Fileje položite v košaro in predhodno segrevajte 15 minut pri temperaturi 200°C. Pecite 7 minut.

4 | Postrezite z omako.

NASVET

Fileje orade postrezite z rižem in zelenjavo po svoji izbiri.

LOSOSOV TERIJAKI

4 | 5 min. | 30 min. | 23 min.

SESTAVINE

500 g lososovega fileja
8 jedilnih žlic omake terijaki
1 jedilna žlica sezamovih semen

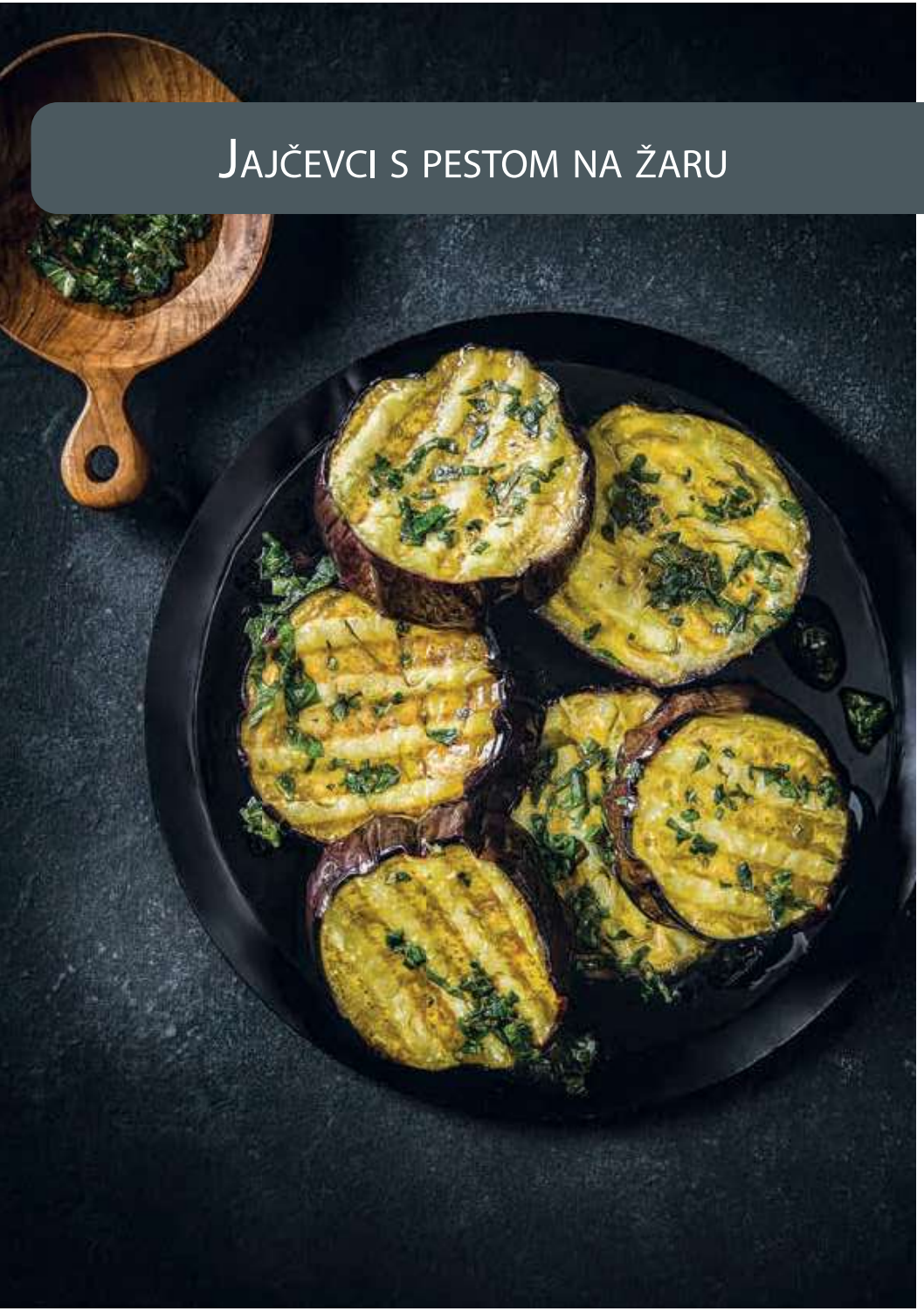
RECEPT

1 | Lososove fileje marinirajte v omaki terijaki 30 minut.

2 | **Digitalna različica:** Aparat predhodno segrevajte 15 minut na nastavitvi GRILL pri temperaturi 200°C. Nato položite ribje fileje v košaro na ploščo za žar in jih pecite 10 minut.

Ročna nastavitev - različica: Aparat nastavite na 200°C in počakajte, da se dobro segreje. Nato položite lososove fileje v ponev na ploščo za žar in pecite 10 minut.

3 | Potresite s sezamovimi semeni in postrezite z rižem.



Jajčevci s pestom na žaru

4 | 10 min. | 27 min.

Sestavine

2 jajčevca
100 g pesta
5 jedilnih žlic oljčnega olja
Sol
Poper

Recept

1 | Jajčevca operite in ju narežite na približno 5 mm debele kolobarje.

2 | Jajčevca premažite z oljem, dodajte sol in poper ter ju v eni plasti položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.

3 | **Digitalna različica:** Pecite 20 minut v načinu AIR FRY pri temperaturi 170°C in zavitke po polovici časa obrnite. S čopičem nanesite pesto in pecite v načinu AIR FRY še dodatni 2 minuti.

Mehanska različica: Pecite 20 minut pri temperaturi 170°C ter jih na polovici časa obrnite. Nato s čopičem nanesite pesto in jih pecite še dodatni 2 minuti.

4 | S čopičem nanesite pesto in pecite v načinu GRILL dodatnih 5 minut (digitalna različica) ali 5 minut pri temperaturi 200°C (mehanska različica).

ZELENJAVNA ŠTRUČKA

4 | 20 min. | 30 min.

SESTAVINE

4 štručke
200 g sirnega namaza
4 žličke polnozrnate gorčice
1 rdeča paprika
1 zelena paprika
4 šampinjoni
1 žlička origana
2 jedilni žlici oljčnega olja
Sol
Poper

RECEPT

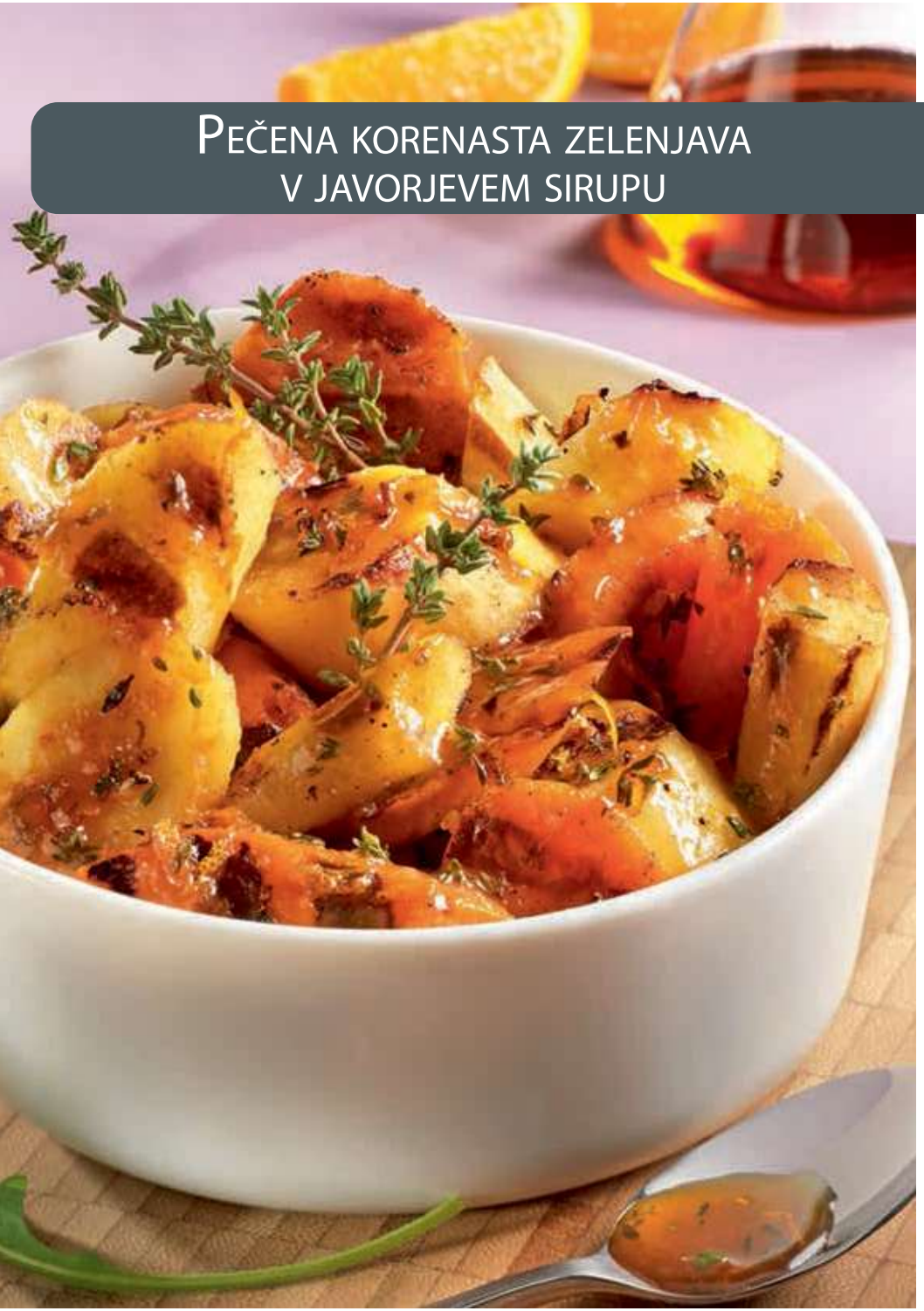
1 | Paprike operite in odstranite semena ter jih narežite na večje kose, velike približno 3 cm. Gobe operite in jih narežite na debelejše rezine, neužitne dele stebla pa odstranite.

2 | **Digitalna različica:** Aparat predhodno segrevajte 15 minut na nastavitvi GRILL pri temperaturi 200°C. Nato položite zelenjavo v košaro na ploščo za žar, poškropite z oljem in pecite 12 minut. Na polovici časa jo premešajte.

Ročna nastavitev-različica: Temperaturo nastavite na 200°C in predhodno segrevajte 15 minut. Zelenjavo položite v košaro na ploščo za žar, pokapajte z oljem in pecite 12 minut. Na polovici časa jo premešajte.

3 | Medtem zmešajte sirni namaz z gorčico.

4 | Odstranite zelenjavo in položite štručke, ki ste jih prerezali na polovico, v košaro za 5 minut na nastavitvi GRILL za **digitalno različico** in pri temperaturi 200°C za **mehansko različico**. Postopek ponovite, nato pa porazdelite kremni namaz po kruhu in na vrh dodajte zelenjavo.



Pečena korenasta zelenjava v javorjevem sirupu

4 | 15 min. | 50 min.

Sestavine

4 korenčki
4 pastinaki
350 g sladkega krompirja
50 ml javorjevega sirupa
1 žlička timijana
1 pomaranča
20 ml jabolčnega kisa
30 ml sončničnega olja
Sol
Poper

Recept

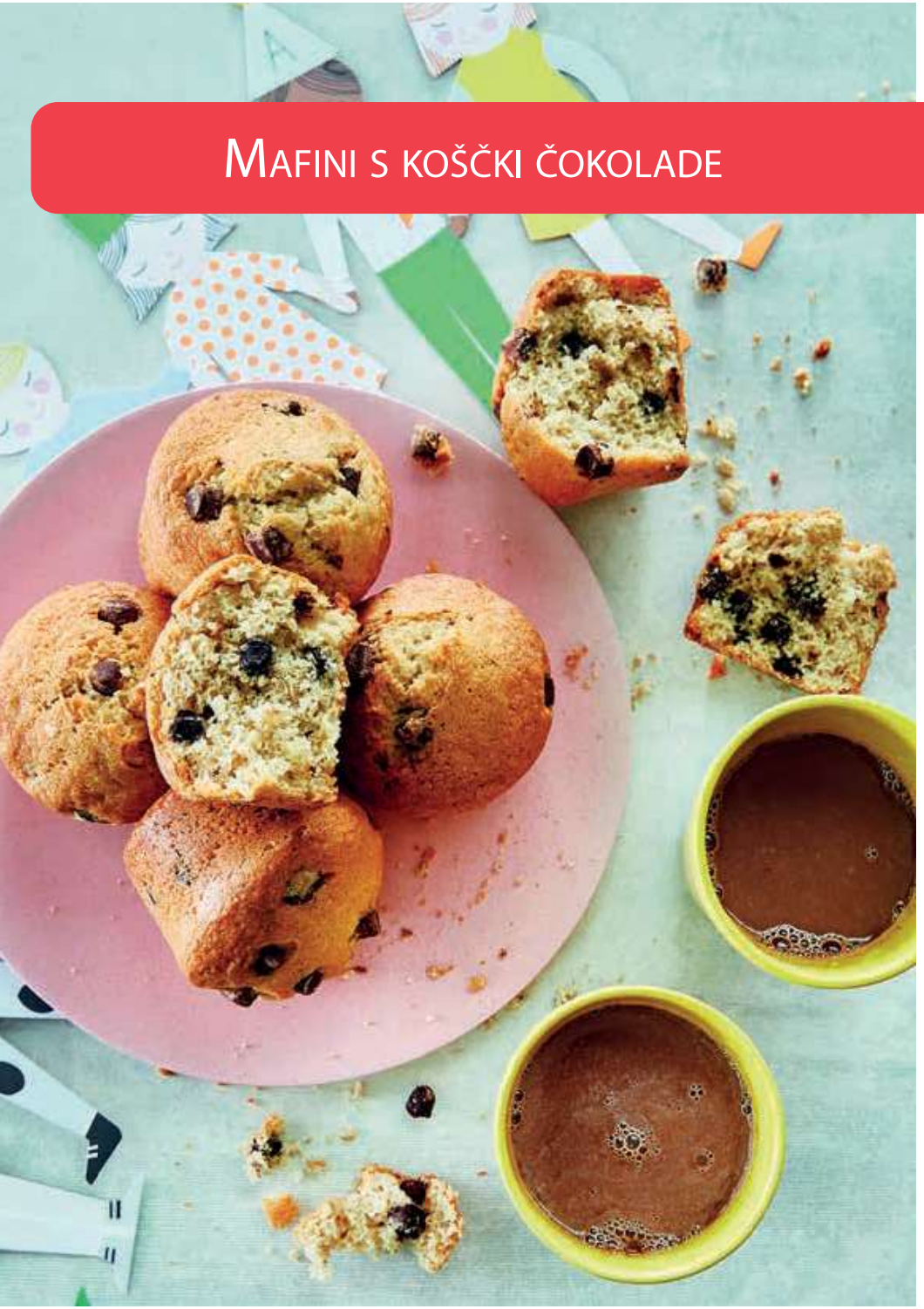
1 | Zelenjavo olupite, korenčke narežite na debele kolobarje, pastinak in sladki krompir pa na 2 cm velike kocke.

2 | Zelenjavo stresite v košaro. Pokapajte jo s pribl. 1 jedilno žlico oljčnega olja, nato pa po njej potrosite timijan, posolite in popoprajte.

Digitalna različica: Izberite nastavitev GRILL in aparat predhodno segrevajte 15 minut na 200°C. Pecite 30 minut in jo po polovici časa premešajte.

Ročna nastavitev - različica: Temperaturo nastavite na 200°C in predhodno segrevajte 15 minut. Pecite 30 minut in jo po polovici časa premešajte.

4 | Preostanek olja medtem zmešajte v skledi s kisom, polovico naribane pomarančne lupine, javorjevim sirupom, ščepcem soli in popra. Ko je zelenjava pripravljena, jo pokapajte s prelivom in postrezite.



MAFINI S KOŠČKI ČOKOLADE

4 | 15 min. | 20 min.

SESTAVINE

125 g moke
½ vrečke kvasa
30 g masla
30 g sladkorja
50 g koščkov čokolade
1 jajce
120 ml mleka

RECEPT

1 | Mleko, stopljeno maslo in jajca zmešajte v veliki skledi. Vse preostale sestavine zmešajte v drugi posodi.

2 | Tekočo zmes umešajte med suhe sestavine in pri tem ves čas mešajte, da preprečite nastajanje grudic.

3 | Zmes porazdelite v rahlo namaščene modelčke za mafine in jih položite v košaro.

4 | **Digitalna različica:** Izberite nastavitev za sladice DESSERT in pecite 20 minut pri temperaturi 170°C.
Ročna nastavitev - različica: Pecite 20 minut pri temperaturi 170°C.

Čokoladni sufle

4 | 20 min. | 12 min.

Sestavine

100 g temne čokolade
3 jajca (1 rumenjak + 3 beljaki)
100 ml polnomastnega mleka
40 g sladkorja
1 žlička koruzne moke
25 g masla

Recept

1 | Čokolado razbijte na koščke in jo stopite v parni kopeli ali mikrovalovni pečici na nizki temperaturi. Ločite rumenjake od beljakov in shranite 3 beljake ter 1 rumenjak.

2 | V skledi stepite rumenjak s koruzno moko. Zavrite mleko in 30 g sladkorja, nato pa vse skupaj umešajte v mešanico iz rumenjaka in koruzne moke. Mešanico postavite nazaj na ogenj in jo med stalnim mešanjem segrevajte pri nizki temperaturi. Primešajte čokolado in zmes postavite na stran, da se ohladi.

3 | Iz jajčnih beljakov stepite sneg in ga nežno umešajte v toplo čokoladno kremo.

4 | 4 velike skodelica namažite z maslom, potrosite z 10 g sladkorja in napolnite z mešanico do 2/3 višine modelčka. Posodice položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill.

Digitalna različica: Izberite nastavitev za sladice DESSERT in pecite 12 minuti pri temperaturi 160°C.

Ročna nastavitev - različica: Nastavite na 12 minut pri temperaturi 160°C.

MANDLJEVE ROLCE

4/6 | 30 min. | 11 min.

SESTAVINE

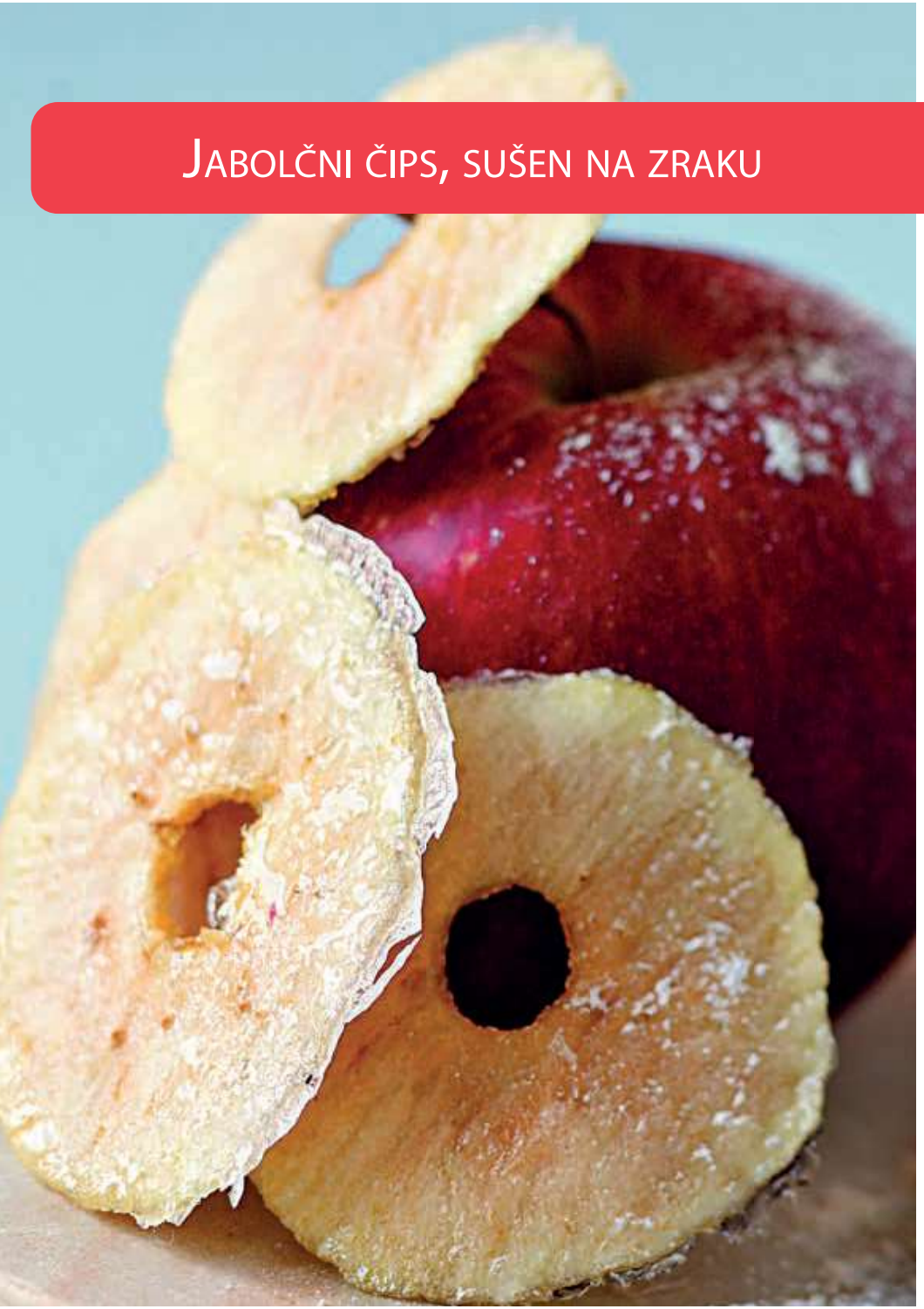
190 g mletih mandljev
30 g masla
6 listov listnatega testa
2 žlički arome z okusom pomarančnega cveta
1 jajce
120 g medu

RECEPT

1 | V ločeno posodo shranite 3 jedilne žlice medu. V veliki skledi zmešajte mlete mandlje, stopljeno maslo, aromo z okusom pomarančnega cveta in med. Iz testa oblikujte podolgovato rolo in jo narežite na približno 7 cm debele rezine.

2 | Liste listnatega testa prerežite na polovico in položite rolo testa z mešanico na del lista. Celotni rob lista premažite s stepenim jajcem in začnite zvijati, tako da zapognete robove in zvijte v cigaro. Ponavljajte postopek, dokler ne zvijete vseh rol. List papirja za peko položite v cvrtnik Easy Fry & Grill, role pa položite v košaro.

3 | **Digitalna različica:** Nastavite način DESSERT na 180°C za 8 minut in nato dodajte med ter podaljšajte še za dodatne 3 minute.
Ročna nastavitev - različica: 8 minut pecite na načinu DESSERT pri temperaturi 180°C, nato dodajte med ter podaljšajte pečenje še za dodatne 3 minute.



Jabolčni čips, sušen na zraku

4 | 15 min. | 1 ura

Sestavine

1 jabolko
½ limone

Recept

1 | Stisnite sok polovice limone. Operite jabolko, z lupilnikom za jabolka odstranite sredico, nato pa ga z rezalnikom za sadje ali ostrim nožem narežite na tanke rezine.

2 | S čopičem nanesite limonin sok na obe strani vsake jabolčne rezine, nato pa jih položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill čim bolj narazen.

3 | **Samo za digitalno različico:** Ročno nastavite na 80°C in čas na 4 ure. Ko je program zaključen, pustite jabolka v košari in izklopite aparat. Preden poskusite jabolka, jih pustite čez noč, da se posušijo.

NASVET

Posušene jabolčne rezine shranite v nepredušno zaprti posodi in jih pojejte z žitnimi kosmiči ali kot zdrav prigrizek.