

**PREDJEDI**

Koščki ocvrte trske
 Samose z mocarelo in posušenimi paradižniki
 Jajčevci s pestom na žaru
 Obloženi kruhki s papriko po sredozemsko
 Pita z bučkami

GLAVNE JEDI

Ocvrt sladki krompirček
 Korenčkov krompirček z javorjevim sirupom in timijanom
 Hrustljavi krompirjevi polpeti
 Panirane kozice s karijem
 Lososov terijaki
 Ocvrta riba z brokolijem
 Orada s paradižnikom in olivami
 Svinjska pečenka z medeno glazuro in krompirjem z račjo maščobo
 Svinjski kotleti z jabolko in krompirjem
 Klobasa na žaru z gorčično glazuro
 Pečena rebra z omako čimičuri
 Hamburger in ocvrt sladki krompirček
 Piščančja bedra z ingverjem in pečeno koruzo
 Pečen piščanec
 Piščančja stegna z marinado z jogurtom in rožmarinom
 Piščančji spomladanski zavitki
 Račje prsi in korenje z medom in rožmarinom
 Pica z gobami
 Muškatna buča z oljčnim oljem, česnom in lovorjem
 Pražena cvetača z limonino omako
 Paradižniki po provansalsko

SLADICE

Marmorni kolač s karamelnim prelivom
 Mafini s koščki čokolade
 Glazirani jabolčni krofi
 Suho sadje

SL

PRVI CVRTNIK NA VROČ ZRAK S PEČICO & ŽAROM: ZA ŠE POSEBEJ HRUSTLJAVE JEDI Z ODLIČNIM OKUSOM PO ŽARU, PROIZVAJA TEFAL

**VODNIK**ŠTEVILO
OSEBČAS
PRIPRAVEČAS
MARINIRANJAČAS
KUHANJAOCVRT
KROMPIRČEK

PIŠČANEC



MESO



RIBA



PICA



PECIVO



DEHIDRACIJA



PEČENJE

KOŠČKI OCVRTE TRSKE

6 ✨

25
min



2 x 15
min



PREDJEDI

SESTAVINE

330 g fileja trske
180 g moke
50 ml nesladkanega kondenziranega
mleka
2 rumenjaka
2 stroka drobno nasekljanega česna

2 majhni šalotki, olupljeni
1 majhen čili
½ jedilne žlice svežega ali posušenega
timijana
Sol, poper
2 jedilni žlici olja

RECEPT

- 1** | Ribo dajte v ponev s hladno vodo. Zavrite vodo in jo odstavite. Pustite, da miruje 3 minute. Odcedite in odstranite kosti iz ribe, nato pa jo z vilicami na tanko narežite. Odstranite semena iz čilija ter nato na drobno nasekljajte olupljeno šalotko in čili.
- 2** | Vse sestavine (razen olja) dajte v skledo in jih zmešajte. Zdaj bi morali imeti nekoliko lepljivo, elastično zmes.
- 3** | V košaro za pripravo ocvrtega krompirčka v cvrtniku dajte košček papirja za peko. S čopičem ga namažite z oljem. Z dvema desertnima žličkama oblikujte zmes v majhne cmoke. V košaro dajte 12 cmokov in pazite, da se ne dotikajo. S čopičem jih rahlo namažite z oljem. Postavitev košaro na sredino naprave in zaprite vrata. Kuhajte v načinu CHIPS (200 °C) 15 minut. Po 12 minutah odprite vrata, obrnite koščke trske in zaprite vrata do zaključka kuhanja.
- 4** | Odstranite koščke iz košare. Znova naoljite papir za peko. S preostalo zmesjo ustvarite še 12 majhnih cmokov in jih dajte v košaro tako, da se ne dotikajo. S čopičem jih rahlo namažite z oljem. Košaro znova vstavite v cvrtnik in zaprite vrata. Kuhajte koščke trske v načinu CHIPS 15 minut in jih 3 minute pred koncem obrnite.



SAMOSE Z MOCARELO IN POSUŠENIMI PARADIŽNIKI



SESTAVINE

6 okroglih kosov listnatega testa
 3 na soncu posušeni paradižniki
 12 kroglic mocarele (ali 12 majhnih kock)
 2 jedilni žlici olja

RECEPT

- 1 | Narežite paradižnike na četrte. Vsak kos listnatega testa razrežite na polovico (da nastaneta 2 polkroga). Odrežite 2 cm zaobljenih robov tako, da dobite široke 13-cm trakove.
- 2 | Vsak trak zložite na polovico. S čopičem rahlo naoljite zložen trak. Na dno traku dajte kroglico mocarele in košček posušenega paradižnika. Zložite trak, da dobite trikotno samoso, in jo naoljite s čopičem.
- 3 | Položite samose v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka v cvrtniku in pazite, da se ne prekrivajo. Zaprite vrata in kuhajte v načinu CHIPS 10 minut.



JAJČEVCI S PESTOM NA ŽARU

6 ✨ 15 min  2 x 15 min 

SESTAVINE

2 velika jajčevca
1 kozarec pesta (190 g)

RECEPT

- 1 | Na vrh cvrtnika postavite pladenj za žar, na dno pa pladenj za kapljanje, in 13 minut ogrevajte v načinu GRILL (200 °C).
- 2 | Neolupljene jajčevce operite in narežite na 1,5–2 cm debele rezine. Razmažite pesto na obe strani vsake rezine jajčevcev.
- 3 | Ko je cvrtnik ogret, položite rezine jajčevcev na pladenj za žar tako, da se ne prekrivajo, in zaprite vrata. Upoštevajte, da jih boste morali kuhati v več serijah. Kuhajte v načinu GRILL (200 °C) 10 minut. Ko zapiska časovnik, z lopatico obrnite rezine jajčevcev in kuhajte še 5 minut v načinu GRILL. Ponovite postopek za preostale rezine jajčevcev.

NASVET

Rezine jajčevcev z žara postrezite vroče ali hladne z nekaj dodatnega pesta.

OBLOŽENI KRUHKI S PAPRIKO PO SREDOZEMSKO

4 ✨ 15 min 🥣 30 min 🍲

SESTAVINE

2 majhni rdeči papriki
8 opečenih kruhkov
80 ml oljčnega olja
1 strok česna
Sol, poper

RECEPT

- Operite papriki. Celi papriki dajte v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka v cvrtniku. Košaro postavite na sredino naprave, pladenj za kapljanje pa na dno, in kuhajte 30 minut pri 200 °C.
- Papriki dajte v skledo, pokrijte ju s krožnikom in pustite, da se popolnoma ohladita. Tako boste lažje odstranili kožo.
- Olupite papriki. Narežite ju na rezine in dajte v globok krožnik z zdrobljenim česnom in oljčnim oljem. Začinite s soljo in poprom. Postrezite z opečenimi kruhki.

NASVET

Papriki dodajte nekaj vejic timijana.

PITA Z BUČKAMI

4 ✨ 15 min 🥣 13 min ogrevanja + 45 min 🍲



SESTAVINE

1 zvitek listnatega testa	1 jedilna žlica krušnih drobtin
2 majhni bučki	3 stroki česna
200 g svežega kozjega sira (ali sirnega namaza)	½ limone
2 čajni žlički drobno nasekljanega timijana ali provansalskih zelišč	1 jedilna žlica oljčnega olja
	Sol, poper

RECEPT

- 1 | Operite bučki in ju narežite na ½ cm debele rezine. Olupite in zdrobite stroke česna, naribajte limonino lupinico ter zmešajte s kozjim sirom (ali sirnim namazom), krušnimi drobtinami, soljo in poprom ter oljčnim oljem in 1 čajno žličko timijana.
- 2 | Pladenj za pico postavite na vrh cvrtnika. Zaprite vrata in 13 minut ogrevajte v načinu GRILL (200 °C).
- 3 | Izrežite kos papirja za peko v velikosti pladnja za pico. Testo razgrnite na papir za peko in ga nato prebodite z vilicami. Mešanico sira razporedite po testu tako, do seže do roba papirja za peko, pri čemer začnite na sredini. Prekrijte z rezinami bučk ter preostalim timijanom in oljčnim oljem. Robove testa prepognite čez nadev tako, da pita ni večja od papirja za peko.
- 4 | Ko je cvrtnik ogret, dajte pito skupaj s papirjem za peko na pladenj in ga položite na sredino cvrtnika. Zaprite vrata in kuhajte v načinu PIZZA (190 °C) 45 minut. Po 20 minutah odstranite pladenj iz cvrtnika in s pomočjo lopatke previdno odstranite papir za peko. Vstavite pladenj znova v napravo, zaprite vrata in znižajte temperaturo na 180 °C, da končate kuhanje.

NASVET

Postrezite vroče, toplo ali hladno s solato.

OCVRT SLADKI KROMPIRČEK

*SESTAVINE*

1 kg sladkega krompirja
2 jedilni žlici moke
1,5 čajne žličke soli

1,5 jedilne žlice olja
Drobno nasekljan svež peteršilj (ni obvezno)

RECEPT

- 1** | Olupite sladki krompir in ga narežite na 2 cm debele rezine. Osušite jih s kuhinjsko krpo, kolikor je mogoče, nato pa jih dajte v posodo.
- 2** | Dodajte moko in sol, nato pa zmešajte tako, da je krompirček enakomerno premazan. Dodajte olje in premešajte. Sladki krompirček dajte v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka v cvrtniku. Košaro postavite na sredino naprave, na dnu pa naj bo pladenj za kapljanje.
- 3** | Kuhajte v načinu CHIPS (200 °C) 25 minut in krompirček nekajkrat obrnite.
- 4** | Začinite po okusu s soljo in nasekljanim svežim peteršiljem.



KORENČKOV KROMPIRČEK Z JAVORJEVIM SIRUPOM IN TIMIJANOM

15
min40
min

SESTAVINE

- 1 kg korenčka
- 2 jedilni žlici olja iz grozdnih pešk
- 1 jedilna žlica javorjevega sirupa
- ½ jedilne žlice timijana
- Sol, poper

RECEPT

- 1** | Olupite korenčke. Narežite jih na četrtine po dolžini, nato pa na 5 cm dolge palčke. Dajte jih v posodo ter zmešajte z oljem, javorjevim sirupom, timijanom, soljo in poprom.
- 2** | Vstavite jih v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka na sredini cvrtnika, na dnu pa naj bo pladenj za kapljanje. Zaprite vrata.
- 3** | Kuhajte v načinu CHIPS (200 °C) 40 minut. Med kuhanjem jih večkrat obrnite.



HRUSTLJAVI KROMPIRJEVI POLPETI



15 min



35 min

**SESTAVINE**

500 g krompirja
1 šalotka
1 jedilna žlica moke
1 jedilna žlica nasekljanega peteršilja

1 jajce
Sol, poper
1,5 jedilne žlice olja

RECEPT

- 1** | Olupite in naribajte krompir in šalotko, nato pa ju močno stisnite med rokami, da odstranite vso vlago. Zmešajte z moko, jajcem, peteršiljem, soljo in poprom.
- 2** | Na dva pladnja za žar položite kos papirja za peko. Naoljite ju s čopičem. Na vsak pladenj za žar postavite 4 jedilne žlice zmesi in pazite, da se ne dotikajo. Narahlo jih pritisnite s hrbtno stranjo žlice, nato pa jih narahlo namažite z oljem. Pladnja za žar vstavite v srednji in zgornji predel cvrtnika ter zaprite vrata.
- 3** | Kuhajte v načinu CHIPS (200 °C) 35 minut. Po 15 minutah kuhanja zamenjajte mesti pladnjeve za žar. Po 30 minutah kuhanja obrnite krompirjeve polpete, preden zaprete vrata, da končate kuhanje.

NASVET

Hrustljave krompirjeve polpete postrezite kot prilogo. Pripravite jih lahko tudi za malico, postrežete pa na primer s sirnim namazom z drobno nasekljanimi zelišči in dimljenim lososom.

PANIRANE KOZICE S KARIJEM

**SESTAVINE**

18 surovih kozic (z odstranjeno glavo in lupino)
2 jajci
2 jedilni žlici moke

75 g krušnih drobtin
1 jedilna žlica karija v prahu
Olje
Sol

RECEPT

- 1 | Dajte moko v posodo. Stepite jajca v ločeni posodi z 2 čajnika žličkama olja in velikim ščepcem soli. V tretji posodi zmešajte krušne drobtine in kari v prahu.
- 2 | S čopičem naoljite dva pladnja za žar.
- 3 | Kozico eno za drugo namočite v moko, nato pa jajčno mešanico in krušne drobtine. Kozice znova premažite z jajčno mešanico in krušnimi drobtinami, nato pa jih dajte na pladnja za žar in pazite, da se ne prekrivajo.
- 4 | Pladnja za žar postavite v srednji in zgornji predel cvrtnika, zaprite vrata ter kuhajte v načinu CHIPS 5 minut. Po 2 minutah zamenjajte mesti pladnjeve za žar.



Postrezite kot predjed z majonezo, začinjeno z malo limone in karija.

LOSOSOV TERIJAKI

4 ✪

5 min



1 ura



12 min

**SESTAVINE**

- 4 fileji lososa
- 4 jedilne žlice omake terijaki
- 1 jedilna žlica česna v prahu
- 1 jedilna žlica limetinega soka

RECEPT

- 1 | Omako zmešajte s česnovim prahom in limetinim sokom. Fileje lososa položite na krožnik, prelijte jih z mešanico omake in pustite, da se marinirajo v hladilniku vsaj 1 uro.
- 2 | Fileje lososa odcedite in jih položite na pladenj za žar na sredino cvrtnika, na dnu pa naj bo pladenj za kapljanje.
- 3 | Kuhajte v načinu FISH (170°C) 12 minut.

NASVET

Za izrazitejšo glazuro izberite gostejšo marinado terijaki, znano tudi kot omaka jakitori. Losos postrezite z rižem in pokapajte z omako.

OCVRTA RIBA Z BROKOLIJEM

20
min15 + 10
min*SESTAVINE*

4 fileji trske ali polaka (4 x 120 g)
1 glava brokolija
4 čajne žličke gorčice
60 g krušnih drobtin

30 g masla
2 jedilni žlici nasekljanega peteršilja
Sol, poper

RECEPT

- 1** | Operite brokoli in ga nasekljajte na majhne cvetove. Postavite jih v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka na sredino cvrtnika. Pladenj za kapljanje napolnite s toplo vodo in ga postavite na dno naprave.
- 2** | Kuhajte v načinu MANUEL pri 150 °C 15 minut, po 7 minutah pa obrnite cvetove.
- 3** | Medtem stopite maslo ter ga zmešajte s krušnimi drobtinami, peteršiljem, soljo in poprom. Zgornji del ribjega fileja premažite z gorčico ter dodajte mešanico zeliščnih drobtin tako, da se močno oprime ribe.
- 4** | Ko zapiska časovnik, položite ribje fileje na brokoli in kuhajte 10 minut v načinu FISH (170 °C).

ORADA S PARADIŽNIKOM IN OLIVAMI



15 min



13 min

ogrevanja + 2 x 4 min



SESTAVINE

4 fileji orade (4 x 150 g)

4 jedilne žlice drobno nasekljanega peteršilja

½ limone

4 jedilne žlice oljčnega olja

1 majhen strok česna

2 paradižnika




50 g zelenih oliv brez koščic

Sol, poper

RECEPT

- 1 | Nasekljan peteršilj zmešajte z olupljenim, zdrobljenim strokom česna, limonovim sokom in lupino ter 3 jedilnimi žlicami oljčnega olja, soljo in poprom. Izdolbite paradižnike in jih narežite na kocke, olive pa na rezine. Dodajte mešanico peteršilja in postavite na eno stran.
- 2 | Pladenj za žar postavite na vrh cvrtnika. Zaprite vrata in 13 minut ogrevajte v načinu GRILL (200 °C).
- 3 | Mesnato stran filejev orade premažite z oljčnim oljem in začinite s soljo. Ko zapiska časovnik, položite fileje s kožo navzgor na vroč pladenj. Zaprite vrata in kuhajte v načinu GRILL (200°C) 4 minute. Ponovite postopek za preostala dva fileja in postrezite z omako.

SVINJSKA PEČENKA Z MEDENO GLAZURO IN KROMPIRJEM Z RAČJO MAŠČOBO

6 ✂ 20 min  30 min  30 + 13 min ogrevanja + 10 min 

SESTAVINE

1 svinjska ribica
1,2 kg krompirja
60 g račje ali gosje maščobe
1 jedilna žlica medu
2 jedilni žlici sojine omake

1 šop peteršilja z ravnimi listi
5 strokov česna
1 jedilna žlica olja
Sol, poper

RECEPT

- 1 | Svinjsko ribico narežite na 3–4 cm debele rezine. V globokem krožniku zmešajte med, olje in sojino omako ter dodajte rezine svinjske ribice. Pustite, da se marinira vsaj 30 minut.
- 2 | Medtem olupite krompir. Narežite ga na tanke, pribl. 3 mm debele rezine, nato pa ga operite in osušite ter dajte v posodo. Dodajte olupljene, zdrobljene stroke česna, račjo ali gosjo maščobo, sol in poper. Premešajte in dajte v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka v cvrtniku.
- 3 | Košaro postavite na sredino cvrtnika, na dnu pa naj bo pladenj za kapljanje, in kuhajte v načinu CHIPS (200 °C) 30 minut, pri tem pa krompir enkrat ali dvakrat obrnite.
- 4 | Ko je program končan, krompirju dodajte drobno nasekljan peteršilj in premešajte. Pladenj za žar postavite nad krompir in 13 minut ogrevajte v načinu GRILL.
- 5 | Ko zapiska časovnik, dodajte rezine svinjske ribice na vroč pladenj, zaprite vrata in 10 minut kuhajte v načinu MANUAL pri 200 °C, po 5 minutah pa meso obrnite. Krompir postrezite z rezinami svinjske ribice z medeno glazuro.



SVINJSKI KOTLETI Z JABOLKO IN KROMPIRJEM

4 ✪

20
min25 + 13
min

ogrevanja +

10
min**SESTAVINE**

4 svinjski kotleti debeline 2 cm (800 g)
1 jabolko
1 kg krompirja

1 jedilna žlica olja
1 jedilna žlica rjavega sladkorja
Sol, poper

RECEPT

- 1** | Krompir operite, nato pa ga neolupljenega razrežite na četrtine. Previdno jih osušite s čisto kuhinjsko krpo. Postavite jih v posodo ter zmešajte z oljem, 1 jedilno žlico soli in poprom. Krompir dajte v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka na sredino cvrtnika, na dnu pa naj bo pladenj za kapljanje. Kuhajte v načinu CHIPS 25 minut, na polovici pa krompir obrnite.
- 2** | Olupite jabolko in mu odstranite peške ter ga narežite na 4 debele rezine. Na vsak svinjski kotlet položite po eno rezino, nato pa ga potresite s soljo, poprom in rjavim sladkorjem.
- 3** | Ko se program CHIPS konča, postavite pladenj za žar nad krompir in ogrevajte v načinu GRILL (200 °C) 13 minut.
- 4** | Ko zapiska časovnik, dodajte svinjske kotlete na vroč pladenj (z jabolkom na vrhu), zaprite vrata in kuhajte 10 minut v načinu GRILL (200 °C).
- 5** | Svinjske kotlete postrezite z jabolko na vrhu in krompirjem kot prilogo.

KLOBASA NA ŽARU Z GORČIČNO GLAZURO

10
min28
min

SESTAVINE

700 g klobase toulouse, idealno v enem kosu
1 jedilna žlica zrnate gorčice

2 jedilni žlici medu
100 ml belega vina
2 vejici timijana

RECEPT

- Med, gorčico, timijan in vino dajte v ponev, da zavrejo. Medtem ko ogrevate pladenj za žar, pustite, da se kuha in redno mešajte.
- Na vrh cvrtnika postavite pladenj za žar, na dno pa pladenj za kapljanje, in 13 minut ogrevajte v načinu GRILL (200 °C).
- Zavijte klobaso v klobčič in vanjo vstavite dve nabodali pravokotno eno na drugo, da ostane na mestu. Ko se naprava ogreje, s čopičem premažite obe strani klobase z gorčično mešanico in jo položite na pladenj za žar.
- Kuhajte v načinu GRILL (200 °C) 15 minut in na polovici časa obrnite klobaso. Klobaso postrezite na krožniku s preostankom gorčične omake.

NASVET

Postrezite z domačim gorčičnim pirejem: olupite in zavrite 1 kg krompirja. Odcedite ter pretlačite skupaj s 25 g masla, 2 jedilnima žlicama gorčice, 150 ml mleka, soljo in poprom.

PEČENA REBRA Z OMAKO ČIMIČURI

15
min17
min**SESTAVINE**

400 g goveje zarebrnice debeline 2 cm
1 jedilna žlica vinskega kisa
1 strok česna
½ šopa peteršilja z ravnimi listi

Ščepec kajenskega popra
Ščepec origana
3 jedilne žlice rastlinskega olja
Sol, poper

RECEPT

- 1** | Peteršilj zmeljite v sekljalniku ali drobno sesekljajte skupaj s strokom česna (olupljenega, z odstranjenim kalčkom). Dodajte kis, kajenski poper, origano, sol, poper in olje ter premešajte. V posodo dajte omako čimičuri.
- 2** | Zrezek popivnjajte s kuhinjsko brisačko. Obe strani začinite s soljo in poprom ter dodajte malo olja.
- 3** | Pladenj za žar postavite na vrh cvrtnika, pladenj za kapljanje pa naj bo na dnu, in kuhajte v načinu GRILL (200 °C) 17 minut.
- 4** | Po 13-minutnem ogrevanju postavite zrezek na vroč pladenj in zaprite vrata, da začnete kuhati. Po 2 minutah zrezek obrnite in pustite kuhati še 2 minuti.
- 5** | Zrezek postrezite na krožniku z omako čimičuri.

NASVET

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

HAMBURGER IN OCVRT SLADKI KROMPIRČEK

4 ✂

20
min20 + 13
min

ogrevanja +

8
min

SESTAVINE

4 polpeti za hamburger
800 g sladkega krompirja
4 rezine sira vrste čedar
2 jedilni žlici gorčice
2 pesti rukole




4 žemljice za hamburger
1 zvrhana jedilna žlica moke
1 čajna žlička soli
1 jedilna žlica repičnega olja

RECEPT

- 1 | Sladki krompir olupite in narežite na 2 cm debele rezine. Osušite jih s kuhinjsko krpo, kolikor je mogoče, nato pa jih dajte v posodo. Dodajte moko in sol ter zmešajte tako, da je krompirček enakomerno premazan. Dodajte olje in premešajte. Sladki krompirček dajte v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka v cvrtniku. Košaro postavite na sredino naprave, na dnu pa naj bo pladenj za kapljanje. Kuhajte v načinu CHIPS (200 °C) 20 minut.
- 2 | Ko je program končan, obrnite sladki krompirček in pladenj za žar postavite na vrh naprave. Zaprite vrata in kuhajte v načinu GRILL (200 °C) 13 minut, da ogrejete pladenj.
- 3 | Ko zapiska časovnik, postavite polpete na vroč pladenj. Zaprite vrata in kuhajte v načinu GRILL (200°C) 4 minute. Rezine sira položite na polpete in kuhajte v načinu GRILL še 2 minuti.
- 4 | Odstranite pladenj s polpetami. Žemljice za hamburger prepolovite in jih dajte na pladenj za žar, da se 2 minuti kuhajo v načinu GRILL.
- 5 | Popražene žemljice namažite z gorčico in na vrh dodajte polpete. Okrasite z rukolo in rezinami paradižnika po okusu ter postrezite z ocvrtim sladkim krompirčkom.



PIŠČANČJA BEDRA Z INGVERJEM IN PEČENO KORUZO

6  10 min  1 ura  20 + 13 ogrevanja + 10 min 

SESTAVINE

12 piščančjih beder (približno 1 kg)
6 koruznih storžev, predkuhanih in
vakuumsko pakiranih
2 jedilni žlici tekočega medu

2 jedilni žlici sojine omake
1 jedilna žlica nasekljanega ingverja
2 jedilni žlici oljčnega olja
Sol, poper

RECEPT

- 1 | V posodi zmešajte med, sojino omako in ingver. Dodajte bedra in dobro premešajte, da so dobro premazana. Pustite, da se marinira 1 uro.
- 2 | Bedra v vrsti položite na dva pladnja za žar (6 beder na žar). Pladnja za žar postavite v srednji in zgornji predel cvrtnika, na dnu pa naj bo pladenj za kapljanje. Zaprite vrata in kuhajte v načinu CHICKEN (200 °C) 20 minut. Po 10 minutah zamenjajte mesti pladnjeve za žar in obrnite bedra, nato pa zaprite vrata, da nadaljujete kuhanje.
- 3 | Pa koncu programa odstranite piščančja bedra. Pladenj za žar postavite na vrh naprave in 13 minut ogrevajte v načinu GRILL (200 °C).
- 4 | Koruzne storže osušite s kuhinjsko brisačko. Premažite jih z oljem ter začinite s soljo in poprom. Ko je naprava ogreta, postavite 6 storžev tesno skupaj na pladenj za žar in kuhajte v načinu GRILL (200 °C) 10 minut. Na polovici časa kuhanja obrnite koruzo. Postrezite s karameliziranimi piščančjimi bedri.

NASVET

Za izrazitejšo karamelizacijo med kuhanjem premažite bedra z marinado in kuhajte dodatnih 5 minut.

PEČEN PIŠČANEC

4 ✂ 5 min  60 min *SESTAVINE*

1 majhen piščanec (približno 1,2 kg)
 5 strokov česna
 1 majhna čebula
 1 jedilna žlica olja
 Sol

RECEPT

- 1** | Olupite ter na drobno seseklajte čebulo in stroke česna. Postavite jih v pladenj za kapljanje na dnu cvrtnika in dolijte kozarec vode.
- 2** | V kožo piščanca vtirite 1 jedilno žlico olja. Obilno začinite s soljo.
- 3** | Piščanca položite na raženj v cvrtniku. Kuhajte 1 uro v načinu CHICKEN z aktiviranim ražnjem.

PIŠČANČJA STEGNA Z MARINADO Z JOGURTOM IN ROŽMARINOM

4 ✂ 10 min 🥣 4 ure 🍷 13 min ogrevanja + 30 min 🍲



SESTAVINE

4 majhna piščančja stegna z odstranjeno kožo	2 jedilni žlici svežega, drobno nasekljanega rožmarina
250 g naravnega jogurta	4 stroki zdrobljenega česna
3 jedilne žlice gorčice dijon	Sol, poper

RECEPT

- 1** | Zmešajte jogurt, gorčico, rožmarin, česen, sol in poper. Premažite piščančja stegna z mešanico in pustite, da se marinirajo v hladilniku vsaj 4 ure.
- 2** | Na vrh cvrtnika postavite pladenj za žar, na dno pa pladenj za kapljanje, in 13 minut ogrevajte v načinu GRILL (200 °C).
- 3** | Ko zapiska časovnik, postavite piščančja stegna na vroč žar in kuhajte 30 minut v načinu GRILL (200 °C).

NASVET

Pečena piščančja bedra postrezite s solato in rezinami pečenega krompirja.

PIŠČANČJI SPOMLADANSKI ZAVITKI

**SESTAVINE**

16 listov riževega papirja
 50 g riževih rezancev
 1 majhna piščančja prsa (120 g)
 2 korenčka
 ½ rdeče čebule

20 vejic svežega koriandra
 10 g svežega ingverja
 1 jedilna žlica sezamovega olja
 Sol
 1,5 jedilne žlice olja nevtralnega okusa

RECEPT

- 1 | Piščančji file položite na pladenj za žar na sredino cvrtnika, na dnu pa naj bo pladenj za kapljanje. Kuhajte v načinu MEAT (180°C) 10 minut. Preden meso narežete na majhne koščke, pustimo, da se nekoliko ohladi.
- 2 | Olupite in naribajte korenje. Sesekljajte koriander, ingver in čebulo. Namočite riževe rezance po navodilih na embalaži, nato pa jih odcedite in dajte v posodo ter zmešajte z zelenjavo, koščki piščanca in sezamovim oljem.
- 3 | List riževega papirja namočite v mlačni vodi, nato pa ga položite na čisto kuhinjsko krpo. Na sredino dna lista riževega papirja dajte 2 jedilni žlici nadeva. Zložite skupaj robove, nato pa zavijte zvitek in stisnite, da se sprime.
- 4 | Pladnja za žar vstavite v srednji in zgornji predel cvrtnika, nato pa 25 minut kuhajte v načinu CHIPS (200 °C) in na polovici časa zamenjajte mesti pladnjev za žar.
- 5 | Spomladanske zavitke postrezite vroče s sojino omako.

NASVET

Rižev papir lahko zamenjate z listnatim testom, ki ga ni treba namakati v vodi.

RAČJE PRSI IN KORENJE Z MEDOM IN ROŽMARINOM



15

min



25 + 13

min

ogrevanja +

8

min



SESTAVINE

2 velika kosa račjih prsi
1 kg korenja
4 jedilne žlice tekočega medu

2 jedilni žlici olja iz grozdnih pešk
2 vejici rožmarina
Sol, poper

RECEPT

- Zarežite kožo račjih prsi v mrežastem vzorcu. Prsi narežite na 3 enake kose. Natrite jih s polovico medu, listi vejice drobno nasekljanega rožmarina in soljo. Postavite jih na krožnik in pustite v hladilniku.
- Olupite korenčke. Narežite jih na četrtine po dolžini, nato pa na 5 cm dolge palčke. Položite jih v skledo ter jih zmešajte z oljem, preostalim medom, rožmarinom, soljo in poprom. Prestavite v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka na sredino cvrtnika, na dnu pa naj bo pladenj za kapljanje. Zaprite vrata. Kuhajte v načinu CHIPS (200°C) 25 minut. Med kuhanjem korenčke enkrat obrnite.
- Ko zapiska časovnik, korenčke znova obrnite in jih postavite na pladenj za žar na vrhu naprave. Zaprite vrata in 21 minut ogrevajte v načinu GRILL (200 °C). Po 13 minutah položite koščke račjih prsi na vroč pladenj. Zaprite vrata in pustite kuhati. Po 4 minutah obrnite prsi in zaprite vrata, da nadaljujete kuhanje.
- Račje prsi postrezite z ocvrtim korenčkom in popraženim krompirjem.

NASVET

Času kuhanja v programu GRILL dodajte ali odstranite 2 minuti, odvisno od tega, ali imate raje srednje ali dobro pečeno.

PICA Z GOBAMI



10 min



13 min

ogrevanja + 3 x 12 min



SESTAVINE

- | | |
|---|--|
| 1 kos pripravljenega pravokotnega testa za pico | 150 g rezin sira vrste čedar |
| 6 gob | 6 jedilnih žlic paradižnikovega pireja |
| 2 paradižnika | 2 jedilni žlici oljčnega olja |
| | Provansalske začimbe |

RECEPT

- 1 | Stran pladnja za žar, ki je namenjena pripravi pice, postavite na vrh cvrtnika, na dnu pa naj bo pladenj kapljanje. Zaprite vrata in 13 minut ogrevajte v načinu GRILL (200 °C).
- 2 | Operite gobe in paradižnika. Gobe narežite na četrtine, paradižnik pa na rezine. Odvijte testo za pico in ga razrežite na 6 pravokotnikov.
- 3 | Ko je naprava ogreta, na pladenj za pico položite 2 pravokotnika testa, nato pa na vsakega dodajte paradižnikov pire, 1 rezino sira, 2 rezini paradižnika in nekaj koščkov gob. Dodajte ščepec provansalskih zelišč in pokapajte z oljčnim oljem. Vstavite pladenj v cvrtnik z uporabo odstranljivega ročaja in kuhajte 12 minut v načinu PIZZA (190 °C).
- 4 | Ko zapiska časovnik, odstranite kuhane pice in ponovite postopek za preostale pice.

NASVET

Če želite hitrejšo jed, pripravite hrustljave kruhke tako, da namesto testa za pico uporabite preplovljene kruhke.

MUŠKATNA BUČA Z OLJČNIM OLJEM, ČESNOM IN LOVORJEM

4 ✂ 15 min  25 min 

SESTAVINE

1 muškata buča
2 jedilni žlici česna v prahu
2 lovorova lista
2 jedilni žlici oljčnega olja
Sol, poper

RECEPT

- 1 | Prepolovite muškata bučo. Odstranite semena in lupino ter narežite na 2,5 cm velike kocke.
- 2 | Kocke dajte v posodo skupaj s česnom, lovorovima listoma in oljčnim oljem. Začinite s soljo in poprom ter dobro zmešajte. Prenesite v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka in postavite na sredino cvrtnika. Zaprite vrata.
- 3 | Kuhajte v načinu MANUAL (200 °C) 25 minut.
- 4 | Postrezite tako, da posujete z bučnimi in sončničnimi semeni ter zdrobljenim sirom feta.



PRAŽENA CVETAČA Z LIMONINO OMAKO

4  10 min  20 min 



SESTAVINE

1 majhna cvetača
2 jedilni žlici oljčnega olja
30 g sezamovega namaza

100 ml oljčnega olja
100 ml limonovega soka
Sol, poper

RECEPT

- 1** | Cvetačo narežite na rezine in nato na cvetove. Dajte v posodo, dodajte 2 jedilni žlici olja, sol in poper ter premešajte.
- 2** | Prestavite v košaro za pripravo ocvrtega krompirčka in postavite na sredino cvrtnika.
- 3** | Kuhajte 20 minut pri 180 °C, po 10 minutah pa obrnite.
- 4** | Medtem pripravite limonino omako tako, da zmešate sezamov namaz, limonov sok in oljno olje. Začinite s soljo in poprom.
- 5** | Cvetačo postrezite z limonino omako.

PARADIŽNIKI PO PROVANSALSKO

4

10
min33
min

SESTAVINE

4 volovska srca
2 stroki nasekljanega česna
2 jedilni žlici nasekljanega peteršilja

4 jedilne žlice oljčnega olja
2 jedilni žlici krušnih drobtin
Sol, poper

RECEPT

- 1 | Razpolovite paradižnike. Po potrebi vsakemu paradižniku odrežite dno, da stoji ravno. Zmešajte oljčno olje, česen, peteršilj in krušne drobtine. Začinite s soljo in poprom, nato pa vsak paradižnik prelijte s to mešanico.
- 2 | Pladenj za žar postavite na vrh cvrtnika, pladenj za kapljanje pa naj bo na dnu, in kuhajte v načinu GRILL (200 °C) 33 minut.
- 3 | Ogrevajte napravo 13 minut, po pisku časovnika pa postavite paradižnike na vroč pladenj (s peteršiljem navzgor) in zaprite vrata, da začnete kuhati.



NASVET

Pazite, da paradižniki niso preveč zreli, da lahko ohranijo svojo obliko.

MARMORNI KOLAČ S KAMELNI M PRELIVOM

6/8 ✨ 30 min 🥄 50 min 🍲

**SESTAVINE**

350 g sladkorja
 4 jajca
 250 g moke
 1 vrečka pecilnega praška
 100 g slanega masla
 20 g masla za mazanje
 120 ml smetane s 35 % maščobe
 5 jedilnih žlic mleka
 200 ml olja nevtralnega okusa
 20 g kakava v prahu
 60 g medu
 50 ml vode

RECEPT

- 1 | Naoljite okrogel pekač za pecivo premera 20 cm.
- 2 | V majhni ponvi segrejte med, vodo in 160 g sladkorja. Ko začne nastajati karamela, dodajte koščke slanega masla in smetano tako, da ne povzročite pljuskanja. Odstavite.
- 3 | Testo pripravite tako, da zmešate olje in preostali sladkor. Dodajte jajca, presejano moko in pecilni prašek. Prepolovite zmes. Eni polovici dodajte kakav v prahu, drugi pa 150 g ohlajene karamele.
- 4 | V pekač dajte 3 žlice čokoladnega testa in nato 3 žlice karamelnega testa ter ponavljajte tako, da nastane marmorna zmes. Pekač postavite na pladenj za žar na sredino cvrtnika. Zaprite vrata.
- 5 | Kuhajte v načinu DESSERT (160 °C) 50 minut. Po 35 minutah pokrijte kolač s kosom papirja za peko, da se ne bi zažgal. Preden kolač odstranite iz pekača, ga pustite, da se ohladi. Preden postrežete kolač, ga prelijte s preostalo karamelo.

MAFINI S KOŠČKI ČOKOLADE

*SESTAVINE*

125 g moka
 ½ vrečke kvasa
 25 g mehkega masla
 30 g sladkorja

50 g koščkov čokolade
 1 jajce
 125 ml mleka

RECEPT

- 1** | V posodi zmešajte moko, kvas in sladkor. Dodajte mehko maslo in mešajte z rokami, dokler tekstura nima oblike mokrega peska. Dodajte koščke čokolade.
- 2** | V ločeni posodi stepite mleko in jajca. Dodajte peščeni zmesi in zmešajte, pri tem pa pazite, da je ne zmešate preveč.
- 3** | Testo razdelite v 6 modelčkov za mafine in jih dajte košaro za pripravo ocvrtega krompirčka v cvrtniku. Košaro postavite na vrh naprave, zaprite vrata in kuhajte v načinu DESSERT (160 °C) 25 minut.



GLAZIRANI JABOLČNI KROFI



SESTAVINE

3 jabolka
200 g moko
3 jajca
3 jedilne žlice mleka

1 jedilna žlica javorjevega sirupa
3 jedilne žlice olja
Sladkor v prahu

RECEPT

- 1** | Olupite jabolka in jim odstranite peške, nato pa vsako narežite na 4 večje rezine.
- 2** | Na dva pladnja za žar v cvrtniku postavite kos papirja za peko. S čopičem ju dobro naoljite.
- 3** | Moko dajte v globok krožnik. V drugem krožniku stepite jajca skupaj z javorjevim sirupom in mlekom. Vseh 12 jabolčnih rezin eno za drugo pomočite v moko, jajce in nato še enkrat moko.
- 4** | Rezine dajte na papir za peko, pri tem pa pazite, da se ne dotikajo. Narahlo jih naoljite s čopičem. Pladnja za žar postavite v srednji in zgornji predel cvrtnika ter zaprite vrata. Kuhajte v načinu CHIPS (200 °C) 20 minut, po 10 minutah pa zamenjajte mesti pladnjeve za žar.
- 5** | Krofe posujte s sladkorjem v prahu in postrezite.



SUHO SADJE

**SESTAVINE**

1 veliko jabolko
½ limone

RECEPT

- 1** | Iztisnite limono in izlijte sok v majhno posodo s hladno vodo.
- 2** | Operite jabolko in mu odstranite peške z ustreznim pripomočkom, nato pa ga narežite na čim tanjše rezine (približno 2 mm), po možnosti z rezalnikom.
- 3** | Dajte jih na pladnja za žar v cvrtniku tako, da so tesno skupaj, vendar naj se ne prekrivajo. Pladnja za žar postavite v srednji in zgornji predel naprave. Zaprite vrata.
- 4** | Kuhajte v načinu DEHYDRATION (60 °C) 6 ur. Po koncu programa preverite teksturo jabolčnih rezin in jih po potrebi sušite še 1 do 2 uri, dokler ne postanejo hrustljave.



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