

P RIGRIZKI IN PRILOGE

Goveje empanade
Falafli
Hrustljave kozice s karijem
Zelenjavne samose
Mumijaste pice

G LAVNE JEDI

Goveja nabodala z omako terijaki
Gurmanski goveji hamburger
Goveje kofte s koriandrom
Piščančji spomladanski zavitki
Piščančji medaljoni
Piščančja krilca
Pečen piščanec
Jagnječje zarebrnice z limono
Hot dog na newyorški način
Fileji lososa z masalo in karijem

Domača ocvrta riba s krompirčkom
Domači krompirček s papriko
Ocvrt sladki krompirček

S LADICE

Mafini s koščki čokolade
Čokoladni sufle

RAZLAGA PIKTOGRAMOV



ŠTEVILO OSEB



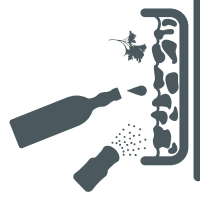
ŠTEVILO PORCIJ



ČAS PRIPRAVE



ČAS POČITKA



ČAS MARINIRANJA



ČAS KUHANJA

GOVEJE EMPANADE

16 

15 min. 

18 min. 

PRIGRIZKI in PRILOGE



SESTAVINE

- 2 zvitka krhkega testa
- 200 g mletega govejega mesa
- 3 mlade čebule
- 1 jedilna žlica paprike
- 1 jajčni rumenjaki
- 1 jedilna žlica oljčnega olja
- Sol, poper

RECEPT

- 1 | Mlado čebulo drobno sesekljajte. Meso pražite 8 minut na oljčnem olju v ponvi. Začinite s soljo in poprom ter dodajte mlado čebulo in papriko. Pustite, da se ohladi.
- 2 | Testo razvijte, izrežite 8 krogov premera približno 9 cm in nanje položite ohlajeno mleto meso ter jih prepognite. Jajčni rumenjaki zmešajte z 1 jedilno žlico vode. Z mešanico premažite robove in zatesnite empanade tako, da jih stisnete s prsti, nato pa premažite še zgornji del.
- 3 | V košaro Easy Fry dajte 8 empanad in jih pecite 10 minut pri temperaturi 180 C. Ponovite z drugo porcijo.



NASVETI Goveji nadev za empanade lahko začinite s kumino, origanom ali mletim česnom. Zakaj ne bi privzdignili okusa z dodatkom paradižnika ali sladke koruze.

FALAFLI

18



15
min.



20
min.

PRIGRIZKI IN PRILOGE

SESTAVINE

- 500 g kuhane čičerike
- 50 g gladke moke
- 1 drobno sesekljana bela čebula
- 2 žlici sesekljanega peteršilja
- 2 žlici sesekljanega koriandra
- 1 žlička kumine
- 1 strok česna
- 1 jedilna žlica sezamovega namaza (sezamove paste)
- kanček olja za kuhanje (neobvezno)
- Sol, poper

RECEPT

- 1** | V kuhinjskem robotu zmešajte čičeriko, čebulo, česen, peteršilj, koriander, kumino, sol, poper, pasto sezamovih semen (tahini) in moko ter mešajte, da dobite grobo zmes. Če je zmes preveč tekoča, dodajte malo moke. Če je preveč suha, dodajte malo tekočine.
- 2** | Oblikujte 18 falaflov in jih nežno stisnite.

- 3** | Položite jih v košaro Easy Fry, dodajte kanček olivnega olja (izbirno) in jih 20 minut pecite v NAČINU PIZZA. Falafle lahko v košari položite v plasteh. Na polovici časa pečenja jih obrnite.



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



HRUSTLJAVE KOZICE S KARIJEM

PRIGRIZKI IN PRILOGE



SESTAVINE

250 g olušenih kozic

2 jajci

6 jedilni žlici polnozrnatne moke

6 jedilni žlici koruzne moke

2 jedilni žlici karija v prahu

Sol, poper

1 kapljica olja za kuhanje (neobvezno)

RECEPT

- 1** | V zamrzovalno vrečko vlijte moko, **3** | V košari Easy Fry kozice pecite 6 minut kari v prahu ter nekoliko več soli in v NAČINU SHRIMP. Kozice previdno popra, v drugo plitvo skledo stresite obrnite in pecite še dodatne 4 minute. koruzno moko, v tretjo plitvo skledo pa razžvrkljajte jajci.
- 2** | Položite kozice v vrečko, jo dobro zaprite in močno pretresite, da se kozice dobro obložijo. Kozice vzemite iz vrečke, jih eno za drugo potopite v razžvrkljani jajci in jih nato povaljajte v koruzni moki. Pokapajte z oljem (izbirno).

ZELENJAVNE SAMOSE

6 ✨

15 min. 

14 min. 

PRIGRIZKI IN PRILOGE

SESTAVINE

6 listov listnatega testa*
10 g oljčnega olja
200 g sira feta
400 g kuhane cvetače

* Listnato testo ni na voljo v vseh državah.

200 g kuhanega graha
1 žlička karija v prahu
1 kapljica olja za kuhanje (neobvezno)
Sol, poper

RECEPT

- 1** | V sledi na grobo pretlačite cvetačo **3** | V košaro Easy Fry položite 6 samos, s karijem v prahu. Dodajte grah in poškropite z oljčnim oljem in jih zdrobljen sir feta. Dobro premešajte. 14 minut pecite v NAČINU SHRIMP.
- 2** | Listnato testo prerežite na dva trakova. Ko je prva porcija samos pečena, Listnato testo premažite z oljčnim jih odstranite in v košaro položite oljem. Na konec vsakega traku položite naslednjih 6 kosov. žličo nadeva in trak prepognite v obliko trikotnika. Iz vsakega traku testa naredite 6 samos.



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



MUMIJASTE PICE

PRIGRIZKI IN PRILOGE



4 min.



5 min.



7 min.



SESTAVINE

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

RECEPT

- 1** | Mafine prerežite na polovice in jih 3 minute pecite v košari Easy Fry v načinu PIZZA.
- 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.
- 3** | Pice položite v košaro cvrtnika Easy Fry & Grill 4 minute v načinu PIZZA. Takoj postrežite.



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

GOVEJA NABODALA Z OMAKO TERIJAKI

GLAVNE JEDI

12 min.

10 min.

60 min.

6 min.



SESTAVINE

12 rezin govejega karpča*
200 g kos sira vrste Comte
2 jedilne žlice medu

3 jedilnih žlic sojine omake
Popper

* ni na voljo v vseh državah. Lahko pa vi ali vaš mesar nareže file govedine vrhunske kakovosti na zelo tanke rezine.

RECEPT

- 1** | Sir narežite na 36 kock. Kocke natakните **3** | V košaro Easy Fry položite 12 nabodal na 12 nabodal. Vsako nabodalo zavijte v krogu in jih 6 minut pecite pri temperaturi 180 °C. Začinite s poprom in rezino govejega mesa.
- 2** | V skledi pripravite marinado s sojino omako in medom. Z njo premažite nabodala. Marinirajte v hladilniku 1 uro.



Nabodala postrezite z majhno skledo sladke sojine omake.

GURMANSKI GOVEJI HAMBURGER

GLAVNE JEDI



6



5
min.



11
min.

SESTAVINE

- 900 g mletega govejega mesa
- 6 žemljice za hamburger
- 2 paradižnika
- 6 listov solate
- 1 strok česna
- 3 žličke sojine omake
- 2 jedilni žlici oljčnega olja

RECEPT

- 1** | Govedino, zdrobljen česen, sojino omako in oljčno olje zmešajte skupaj. Začinite. Z rokami oblikujte 6 burgerjev.
- 2** | Položite jih v košaro Easy Fry in jih v NAČINU STEAK pecite 8 minut, odvisno od želene stopnje zapečenosti burgerjev.
- 3** | Burgerje odstranite iz košare Easy Fry in jih shranite na toplem. V košaro položite 6 bombetk za burgerje, jih po potrebi nekoliko stisnite, in jih pecite 2–3 minute pri temperaturi 180 °C. Burgerje takoj sestavite, okrasite z listi solate in paradiznikom ter postrezite.



Pripravite omako z naslednjimi sestavinami: 1 jedilno žlico polnozrnatne gorčice, 2 jedilni žlici pekoče gorčice, 1 jajčni rumenjaki in 1 jedilno žlico olja, preden dodate 1 jedilno žlico goste smetane fraîche.



GOVEJE KOFTE S KORIANDROM

GLAVNE JEDI



10
min.



8
min.



SESTAVINE

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

RECEPT

- 1** | V ponvi na hitro prepražite šalotko s kačkom olivnega olja.
- 2** | Zmešajte mleto goveje meso, začimbe, koriander in prepražene šalotke. Začinite s soljo in poprom. Oblikujte 18 enakomerno ovalnih polpetov, vsak naj ima približno 30 g.
- 3** | Polpete položite v košaro, jih nekoliko stisnite in jih 7–8 minut pecite pri temperaturi 180 °C. V košari lahko polpete položite eno na drugo.



NASVETI Nabodala postrezite z metino omako: zmešajte 2 lončka (po 150 g) naravnega grškega jogurta, 1 žlico sveže sesekljane mete, kaneček olivnega olja in malo limoninega soka.



PIŠČANČJI SPOMLADANSKI ZAVITKI

GLAVNE JEDI

12



30
min.



26
min.



SESTAVINE

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

RECEPT

- 1** Namočite riževe rezance po navodilih na embalaži. Previdno jih osušite z rokami. S škarjami jih razrežite in jih pustite, da se ohladijo.
- 2** Na kocke narezanega piščanca s popečeno zelenjavo in drobno sesekljanimi šampinjoni pražite 6 minut v majhni ponvi. Mešanico odcedite. Zmešajte z riževimi rezanci, piščancem in zdrobljenim česnom.
- 3** Liste za spomladanske zvitke namočite v vodo, nato jih položite na čisto krpo. Na dnu lista v sredino položite 1 žlico nadeva, prepognite robove, zvijte spomladanski zavitek in ga stisnite, da se sprime. Nadaljujte postopek, dokler
- 4** Spomladanske zvitke pokapajte z oljem (izbirno) in jih 20 minut pecite v NAČINU SHRIMP ter jih na polovici časa pečenja obrnite. Medtem ko pečete preostalih 6 spomladanskih zavitkov, že pečene zvitke shranite na toplem. ne dobite 12 spomladanskih zavitkov. 6 zavitkov položite v košaro Easy Fry, preostalih 6 pa v hladilnik v rahlo vlažni krpi.



Postrezite z meto, solato in sojino omako.



PIŠČANČJI MEDALJONI

GLAVNE JEDI



10
min.



12
min.



(vsaka porcija)



SESTAVINE

6 piščančji fileji
120 g krušnih drobtin
70 g moke

3 jajca
Sol, poper
Ščepec olja za kuhanje (neobvezno)

RECEPT

- 1** | Piščanca narežite na enakomerne kose. Moko, sol in poper dajte v zamrzovalno vrečko, krušne drobtine vlijete na velik krožnik in v plitvo sledo razžvrkljajte jajca.
- 2** | Položite piščančje kose v vrečko, jo dobro zaprite in močno pretresite. Vzemite kose iz vrečke, jih enega za drugim potopite v razžvrkljana jajca in jih nato povajljajte v krušnih drobtinah. Polovico medaljonov položite v košaro Easy Fry. Pokapajte z oljem (izbirno).
- 3** | Piščančje medaljone pecite v NAČINU CHICKEN 12 minut, odvisno od velikosti kosov. Ponavljajte, dokler se ne spečejo vsi piščančji medaljoni.



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

PIŠČANČJA KRILCA

GLAVNE JEDI



12 ur



17 min.

SESTAVINE

- 1,2 kg piščančjih krilca
- 1 jedilna žlica kečapa
- 1 jedilna žlica gorčice
- 1 jedilna žlica paprike

- 1 jedilna žlica sladke sojine omake
- 1 jedilna žlica oljčnega olja
- Sol, poper

RECEPT

- 1 | Cela piščančja krilca prerežite na sklepu **3** | V košarico položite piščančja krilca (lahko se prekrivajo) in jih 12 minut pecite v NAČINU CHICKEN. Piščančja krilca premešajte, jih obrnite in jih pecite še 5 minut. Takoj postrežite s krompirčkom in solato s češnjevimi paradizniki.
- 2 | Vse sestavine dajte v veliko skledo in dodajte piščančja krilca. Dobro premešajte, da se krilca temeljito obložijo. Piščančja krilca prekrijte z živilsko folijo in pustite, da se marinirajo 12 ur.



Marinado lahko poljubno spreminjate: dodajte omako za žar, začimbe, čili ali česen.

PEČEN PIŠČANEC

4-6 

5 min. 

45 min. 

GLAVNE JEDI



SESTAVINE

1 x 1,2 kg piščanca
5 strokov česna

1 jedilna žlica oljčnega olja
Sol

RECEPT

1 | Stroke česna z dlanjo rahlo zdrobite. **2** | V košaro Easy Fry položite piščanca in Piščanca namažite z 1 jedilno žlico oljčnega olja in med bedri potisnite stroke česna. Dobro začinite. Takoj postrezite.



Točen čas pečenja piščanca je odvisen od njegove teže. Če želite preveriti, ali je piščanec pečen, s konico noža prebodite najdebelejši del bedra: izteči bi morali čisti sokovi.

JAGNJEČJE ZAREBRNICE Z LIMONO

GLAVNE JEDI



SESTAVINE

12 majhnih jagnječjih zarebrnic
1 nevoskana limona
4 stroki česna

1 jedilna žlica oljčnega olja
Sol, poper

RECEPT

- 1** | Naribajte limonino lupino. Česen **3** | V košaro Easy Fry dajte 6 jagnječjih olupite in ga s tolkačem temeljito zarebrnic in jih 10 minut pecite pri zdrobite v možnarju. Dodajte limonino temperaturi 180 C ter jih po polovici lupino in 2 jedilni žlici olivnega olja. časa obrnite. Ponovite s preostalimi 6 zarebrnicami. Takoj postrezite.
- 2** | Preljite jagnječje zarebrnice, dobro premešajte, začinite s soljo in poprom, prekrijte z živilsko folijo in pustite, da se marinirajo 4 ure.



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



HOT DOG NA NEWYORŠKI NAČIN

GLAVNE JEDI

6
min.

10
min.

8
min.

SESTAVINE

- 6 štručke za hot dog
- 6 klobase za hot dog
- 6 kisle kumarice
- 2 beli čebuli
- 12 češnjevih paradižnikov
- 6 rezine sira vrste čedar
- 1 jedilna žlica olja

RECEPT

- 1** | Hrenovke za 5 minut potopite v posodo z vrelo vodo. Medtem drobno sesekljajte čebulo in jo podušite v manjši ponvi z 1 žlico olivnega olja.
- 2** | Kumarice narežite na kocke, paradižnik pa na rezine. Štručke za hot dog prerežite na polovico, dodajte paradižnik in v vsako položite hrenovko. Dodajte tudi rezine čedarja. V košaro Easy Fry položite 3 hot doge in jih v NAČINU PIZZA pecite 3 minute.
- 3** | Dodajte kumarice in čebulo ter takoj postrezite. Popecite preostale 3 že sestavljene hot doge.



Po želji dodajte kečap in gorčico ter uživajte po ameriško!

FILEJI LOSOSA Z MASALO IN KARIJEM

GLAVNE JEDI



SESTAVINE

- 6 filejev lososa
- 1 drobno sesekljana čebula
- 2 zdobljena stroka česna
- 1 zelo zrel paradižnik, narezan na kocke
- 1,5 žlice drobno naribanega svežega ingverja
- 1½ žlice zgoščenega paradižnikovega pireja
- 250 ml kokosovega mleka
- listi sveže mete za okras
- Aluminijast papir
- 2½ žlice garam masale (ali curryja) v prahu

RECEPT

- 1** | V ponvi popražite čebulo, da postane prosojna. Dodajte česen in na kocke narezan paradižnik ter kuhajte še nekaj minut, nato pa dodajte garam masalo, ingver in paradižnikovo pasto. Dobro premešajte.
- 2** | Dodajte kokosovo mleko in kuhajte 2 minuti. Preverite začinjenost.
- 3** | Lososove fileje položite na 6 velikih listov papirja, odpornega na maščobo. Fileje prelijte z omako. Liste papirja zložite v zavojčke in jih po plasteh zložite v košaro Easy Fry. Pecite 20 minut v NAČINU FISH. Okrasite s sesekljanimi metinimi listi in postrezite.

DOMAČA OCVRTA RIBA S KROMPIRČKOM

GLAVNE JEDI



(vsaka porcija)

SESTAVINE

- 6 fileji trske
- 7 jedilni žlici moke
- 7 jedilni žlici krušnih drobtin
- 3 jajci
- 50 g masla
- 1 šop pehtrana
- 1 kozarec majoneze (75 g)
- Sol, poper

RECEPT

- 1 | Kose ribe posušite na kuhinjskih brisačkah. Začinite s soljo in poprom. V plitvi skledi razžvrkljajte jajca.
- 2 | Dva ribja fileja potopite v moko, nato v jajca in drobtine. Položite ju v košaro Easy Fry. Na vrh filejev položite 2 kepici masla in v NAČINU FISH pecite 12 minut. Enako ponovite s preostalimi kosi ribe.
- 3 | Zelišča sesekljajte s škarjami, jih zmešajte z majonezo in postrezite z ocvrto ribo.



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

DOMAČI KROMPIRČEK S PAPIKO

GLAVNE JEDI



15
min.



30
min.



35
min.



SESTAVINE

800 g krompirja
3 jedilni žlici paprike

3 jedilni žlici olja
Sol

RECEPT

- 1** | Krompir operite in olupite. Narežite jih na približno 1 cm debele rezine. Rezine temeljito operite, odcedite in temeljito posušite.
- 2** | Dajte jih v skledo in zmešajte z oljčnim oljem, 1 jedilno žlico fine soli in papriko. Pokrijte in pustite, da se marinira 30 minut.
- 3** | Krompirček dobro odcedite, da odvečna marinada ostane v skledi, ga položite v košaro EASY FRY in ga 35 minut pecite v NAČINU FRENCH FRIES pri temperaturi 180 °C. Vsakih 10 minut krompirček temeljito premešajte. Glede na velikost krompirčka in vrsto krompirja boste morda morali čas kuhanja skrajšati ali podaljšati za 5 minut.



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

OCVRT SLADKI KROMPIRČEK



15 min.



40 min.



GLAVNE JEDI

SESTAVINE

800 g sladkega krompirja
3 jedilne žlice sončničnega olja
1 jajčni beljak

1 žlička kurkume
Sol, poper

RECEPT

- 1** | Sladki krompir olupite in operite. **3** | Sladki krompir položite v košaro EASY FRY in ga 20 minut pecite v NAČINU FRENCH FRIES, vendar zmanjšajte temperaturo na 170 °C. Vsakih 10 minut krompirček temeljito premešajte. Nato olje in kurkumo ter začinite s poprom. Dodajte sladki krompir in dobro premešajte, da bo prekrit z marinado. Sladki krompir z žlico za odcejanje položite v košaro EASY FRY, da odvečna jajčna zmes ostane v skledi.
- 2** | V veliki skledi zmešajte jajčni beljak, olje in kurkumo ter začinite s poprom.
- 3** | Sladki krompir položite v košaro EASY FRY in ga 20 minut pecite v NAČINU FRENCH FRIES, vendar zmanjšajte temperaturo na 170 °C. Vsakih 10 minut krompirček temeljito premešajte. Nato olje in kurkumo ter začinite s poprom. Dodajte sladki krompir in dobro premešajte, da bo prekrit z marinado. Sladki krompir z žlico za odcejanje položite v košaro EASY FRY, da odvečna jajčna zmes ostane v skledi.



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

MAFINI S KOŠČKI ČOKOLADE

SLADICE



SESTAVINE

250 g moke	100 g koščkov čokolade
1 vrečka pecilnega praška	2 jajci
50 g masla	250 ml polnomastnega mleka
75 g sladkorja	

RECEPT

- 1** | V posodi presejete moko in pecilni prašek. Dodajte zmečano maslo in mešajte, dokler mešanica ne dobi konsistence grobega peska.
- 2** | Dodajte sladkor in čokoladne koščke. Stepite mleko in jajca. To mešanico vlijte v skledo in mešajte, nato dodajte moko.
- 3** | Testo vlijte v 8 modelov za mafine ali papirnate posodice. V košaro Easy Fry položite 4 modele za mafine. Pecite 30 minut v NAČINU DESSERT. Odstranite jih in pustite, da se ohladijo na rešetki. Specite preostale 4 mafine.



NASVETI Preverite, ali so mafini pečeni, tako da jih prebodete s konico noža, in jih po potrebi pecite še 5 minut.



ČOKOLADNI SUFLE

**SESTAVINE**

100 g temne čokolade (70 % kakavove trdne snovi), sesekljane	30 g sladkorja
3 jajca (1 rumenjaki + 3 beljaki)	1 žlička koruzne moke
100 ml polnomastnega mleka	25 g masla
	Sol

RECEPT

- Čokolado prelomite na koščke in jo stopite v posodi, odporni na toploto, nad loncem z vrelo vodo ali v mikrovalovni pečici.
- Ločite rumenjake od beljakov. Rumenjake stepite s koruzno moko. Segrejte v ponvi, nato ga odstavite z ognja, dodajte mešanico rumenjaka in koruzne moke, premešajte in vrnite na ogenj za nekaj minut, da se zgosti. Dodajte čokolado in premešajte. Počakajte, da se ohladi.
- 3 beljake skupaj s ščepcem soli stepite, dokler se zmes ne strdi. Ko se zmes začne strjevati, dodajte sladkor v prahu in vnovič stepajte nekaj sekund. Stepene beljake dodajte v zmes.
- 4 skodelice, odporne na toploto, namažite z maslom, potrosite s sladkorjem in napolnite z mešanico do 2/3 višine modelčka. V košaro Easy Fry dajte skodelice in jih 12 minut pecite v NAČINU DESSERT. Takoj postrezite.

