



PŘEDKRMY

Kousky tresky obalované v těstíčku
Indické pirožky s mozzarellou a sušenými rajčaty
Lilek grilovaný s pestem
Středomořský paprikový chlebiček
Rustikální cuketový koláček

Hlavní jídla

Hranolky z batátů
Mrkvové hranolky s javorovým sirupem a tymiánem
Bramborové rosti
Krevety obalované v kari
Losos s omáčkou teriyaki
Obalovaná ryba na lůžku z brokolice
Pražma s rajčaty a olivami
Medem glazovaná vepřová panenka s bramborami na kachním sádle
Vepřové kotlety na jablkách s bramborem
Grilovaná klobása s hořčicovou polevou
Grilovaný rib-eye steak s omáčkou chimichurri
Hamburger a hranolky z batátů
Zázvorové kuřecí paličky s grilovanou kukuřicí
Pečené kuře
Kuřecí stehna s jogurtem a rozmarýnovou marinádou
Kuřecí jarní závitky
Kachní prsa a mrkev s medem a rozmarýnem
Houbová pizza
Máslová dýně s olivovým olejem, česnekem a bobkovým listem
Pečený květák s citronovou omáčkou
Provensálská rajčata

MOUČNÍKY

Čokoládovo-karamelový mramorový dort
Muffiny s čokoládovými lupinky
Glazované jablečné koblížky
Sušené ovoce

CS

PRVNÍ HORKOVZDUŽNÁ FRITÉZA A GRIL: OD EXTRA KŘUPAVÉHO JÍDLA KE SKVĚLÉMU GRILOVÁNÍ, OD TEFAL



PŘÍRUČKA



POČET OSOB



DOBA PŘÍPRAVY



DOBA MARINOVÁNÍ



DOBA PEČENÍ



HRANOLKY



KUŘE



MASO



RYBY



PIZZA



KOLÁČ



DEHYDRATACE



GRILOVÁNÍ

KOUSKY TRESKY OBALOVANÉ V TĚSTÍČKU

6  25 min  2 x 15 min 

INGREDIENCE

330 g filé z tresky
 180 g mouky
 50 ml neslazeného kondenzovaného mléka
 2 žloutky
 2 stroužky česneku, jemně nasekané

2 malé šalotky, oloupané
 1 malá chilli paprička
 ½ lžičce čerstvého nebo sušeného tymiánu
 Sůl a pepř
 2 lžičce oleje

RECEPT

- 1 | Vložte rybu do pánve se studenou vodou. Přiveďte k varu a vypněte oheň. Nechte 3 minuty odpočinout. Vodu slijte, rybu vykostěte a poté rozdělte na malé kousky vidličkou. Chilli papričku zbavte semínek a poté na jemno nakrájejte oloupanou šalotku a chilli.
- 2 | Všechny přísady (kromě oleje) dejte do misky a promíchejte. Nyní byste měli mít mírně lepivou a pružnou pastu.
- 3 | Do košíku na hranolky fritézy s grilem Easy Fry vložte papír na pečení. Potřete jej olejem pomocí štětce. Dvěma dezertními lžičkami vytvarujte z pasty malé knedlíky. Vložte do košíku 12 knedlíků tak, aby se nedotýkaly. Štětcem je lehce potřete olejem. Vložte košík do střední části spotřebiče
- 4 | a zavřete dvířka. Pečte v režimu HRANOLKY (200 °C) po dobu 15 minut. Po 12 minutách dvířka otevřete, kousky otočte, dvířka zavřete a dokončete pečení.



INDICKÉ PIROŽKY S MOZZARELLOU A SUŠENÝMI RAJČATY



INGREDIENCE

6 kulatých plátků těsta na pirohy
3 sušená rajčata
12 kuliček mozzarely (nebo 12 malých
kostek)
2 lžíce oleje

RECEPT

- 1** | Každé rajče nakrájejte na čtvrtky. Každý plátek těsta na pirohy rozkrojte na polovinu (aby vznikly 2 půlkruhy). Odřízněte 2 cm ze zaoblených okrajů a vytvořte 13 cm široké proužky.
- 2** | Každý proužek přeložte napůl. Přeložený proužek lehce štětcem potřete olejem. Na spodní část proužku položte kuličku mozzarely a kousek sušeného rajčete. Přeložte jej a vytvořte trojúhelníkový pirožek, který pomocí štětce potřete olejem.
- 3** | Umístěte pirožky do košíku na hranolky fritézy s grilem Easy Fry tak, aby se nepřekrývaly. Zavřete dvířka a pečte v režimu HRANOLKY po dobu 10 minut.

LILEK GRILOVANÝ S PESTEM

6  15 min  2 x 15 min 

INGREDIENCE

2 velké lilky
1 sklenice pesta (190 g)

RECEPT

- 1 | Umístěte grilovací podnos na horní část fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou vespodu a předehřívejte jej v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 13 minut.
- 2 | Neloupané lilky umyjte a nakrájejte na plátky silné 1,5–2 cm. Obě strany plátků lilku potřete pestem.
- 3 | Až bude grilovací podnos přehřátý, položte na něj plátky lilku tak, aby se nepřekrývaly, a zavřete dvířka. Pamatujte, že je bude nutné péct v několika dávkách. Pečte v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 10 minut. Až zazní časovač, stěrkou otočte plátky lilku a pečte dalších 5 minut v režimu GRILOVÁNÍ. Opakujte u zbývajících plátků lilku.

TIP

Grilované plátky lilku podávejte teplé nebo studené s trochou pesta.

STŘEDOMOŘSKÝ
PAPRIKOVÝ CHLEBÍČEK4  15 min  30 min 

INGREDIENCE

2 malé červené papriky
8 plátků toastového chleba
80 ml olivového oleje
1 stroužek česneku
Sůl a pepř

RECEPT

- 1 | Papriky omyjte. Vložte celé papriky do košíku na hranolky fritézy s grilem Easy Fry. Vložte košík do střední části spotřebiče s odkapávací miskou vespodu a vařte 30 minut při teplotě 200 °C.
- 2 | Vložte papriky do misky, přikryjte je talířem a nechte zcela vychladnout. Uspadněte si tak odstranění slupky.
- 3 | Papriky oloupejte. Nakrájejte je na proužky a vložte do hluboké misky s drceným česnekem a olivovým olejem. Ochuťte solí a pepřem. Podávejte s plátky toastového chleba.

TIP

Přidejte do paprik několik snítek tymiánu.

RUSTIKÁLNÍ CUKETOVÝ KOLÁČEK

4 ✨ 15 min 🍲 13 min předehřev + 45 min 🍳



INGREDIENCE

1 balení lístkového těsta
 2 malé cukety
 200 g čerstvého kozího sýra (nebo smetanového sýra)
 2 lžičky na jemno nasekaného tymiánu nebo provensálského koření

1 lžice strouhanky
 3 stroužky česneku
 ½ citronu
 1 lžice olivového oleje
 Sůl a pepř

RECEPT

- Omyjte cukety a nakrájejte je na plátky silné 2 cm. Oloupejte a rozmačkejte stroužky česneku, nastrouhejte citronovou kůru a smíchejte s kozím sýrem (nebo smetanovým sýrem), strouhankou, solí a pepřem a polovinou tymiánu a olivového oleje.
- Do horní části fritézy s grilem Easy Fry umístěte podnos na pizzu. Zavřete dvířka a předehřívejte v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 13 minut.
- Uřízněte list papíru na pečení na velikost podnosu na pizzu. Rozviňte těsto na papír na pečení, který použijte jako vodičko, a pak je propíchejte vidličkou. Směrem od středu roztírejte sýrovou směs na těsto až po okraj papíru na pečení. Navrch položte cuketové plátky a zbytek tymiánu a olivového oleje. Přeložte okraje těsta přes náplň tak, aby koláč nebyl větší než papír na pečení.
- Pomocí papíru na pečení přesuňte koláč na předehřátý podnos a vložte jej do středu fritézy s grilem Easy Fry. Zavřete dvířka a pečte v režimu GRILOVÁNÍ (190 °C) po dobu 45 minut. Po 20 minutách vyjměte podnos z fritézy s grilem Easy Fry a pomocí špachtle opatrně vyjměte papír na pečení. Vraťte podnos do spotřebiče, zavřete dvířka a dokončete pečení při snížené teplotě 180 °C.

TIP

Podávejte horké, teplé nebo studené se salátem.

HRANOLKY Z BATÁTŮ



INGREDIENCE

1 kg batátů
2 lžičce mouky
1,5 čajové lžičky soli

1,5 lžice oleje
Jemně nasekaná čerstvá petrželka (volitelné)

RECEPT

- 1 | Batáty oloupejte a nakrájejte na plátky silné 2 cm. Co nejlépe je vysušte v utěrce a poté je přesuňte do misky.
- 2 | Přidejte mouku a sůl a poté promíchejte, aby byly hranolky rovnoměrně obalené. Přidejte olej a promíchejte. Hranolky z batátů přesuňte do košíku na hranolky fritézy s grilem Easy Fry. Vložte košík do středu spotřebiče s odkapávací miskou vespodu.
- 3 | Vařte v režimu HRANOLKY (200 °C) po dobu 25 minut. Několikrát otočte.
- 4 | Dochutěte solí a nasekanou čerstvou petrželkou.



MRKVOVÉ HRANOLKY S JAVOROVÝM SIRUPEM A TYMIÁNEM



INGREDIENCE

1 kg mrkve
2 lžíce hroznového oleje
1 lžíce javorového sirupu
½ lžíce tymiánu
Sůl a pepř

RECEPT

- 1 | Mrkve oloupejte. Rozkrojte je podélně na čtvrtky a poté na 5 cm dlouhé paličky. Vložte je do misky a promíchejte s olejem, javorovým sirupem, tymiánem, solí a pepřem.
- 2 | Přesuňte mrkve do košíku na hranolky fritézy s grilem Easy Fry, který umístěte do středu spotřebiče s odkapávací miskou ve spodní části. Zavřete dvířka.
- 3 | Pečte v režimu HRANOLKY (200 °C) po dobu 40 minut. Během pečení několikrát obraťte.

BRAMBOROVÉ ROSTI

**INGREDIENCE**

500 g brambor
 1 šalotka
 1 lžíce mouky
 1 lžíce nasekané petrželky
 1 vejce

Sůl a pepř
 1,5 lžíce oleje

RECEPT

- 1** | Brambory a šalotku oloupejte a na jemno nastrouhejte, pak je pevně stlačte mezi rukama, abyste odstranili veškerou vlhkost. Smíchejte s moukou, vejcem, petrželkou, solí a pepřem.
- 2** | Na dva grilovací podnosy umístěte list papíru na pečení. Pomocí štětce jej potřete olejem. Na každý grilovací podnos umístěte 4 lžíce směsi tak, aby se porce nedotýkaly. Lehce je přitlačte zadní stranou lžice a potřete olejem. Umístěte grilovací podnosy do střední a horní úrovně fritézy s grilem Easy Fry a zavřete dvířka.
- 3** | Pečte v režimu HRANOLKY (200 °C) po dobu 35 minut. Po 15 minutách pečení grilovací podnosy vyměňte. Po 30 minutách pečení rosti otočte, zavřete dvířka a nechte je dopéct.

TIP

Rosti podávejte jako přílohu. Lze je připravit také jako brunch, podávané například se smetanovým sýrem s jemně nasekanými bylinkami a uzeným lososem.

KREVETY OBALOVANÉ V KARI

**INGREDIENCE**

18 syrových krevet (bez hlav a skořápek)	Olej
2 vejce	Sůl
2 lžice mouky	
75 g strouhanky	
1 lžice kari koření	

RECEPT

- Do misky nasype mouku. Vejce rozšlehejte v samostatné misce se 2 lžičkami oleje a velkou špetkou soli. Ve třetí misce smíchejte strouhanku a kari koření.
- Pomocí štětce potřete grilovací podnosy fritézy s grilem Easy Fry olejem.
- Krevety jednu po druhé obalte v mouce, poté ve vaječné směsi a následně ve strouhance. Znovu krevety obalte ve vaječné směsi a strouhance a vložte je na grilovací podnosy tak, aby se nepřekrývaly.
- Grilovací podnosy umístěte na střední a horní úroveň fritézy s grilem Easy Fry, zavřete dvířka a pečte v režimu HRANOLKY po dobu 5 minut.

TIP

Podávejte jako předkrm s majonézou dochucenou trochou citronu a kari.

LOSOS S OMÁČKOU TERIYAKI

4



5 XB



1 hodina



12 min

**INGREDIENCE**

- 4 filety z lososa
- 4 lžíce omáčky teriyaki
- 1 lžíce česnekového prášku
- 1 lžíce limetkové šťávy

RECEPT

- 1 | Smíchejte omáčku s česnekovým práškem a limetkovou šťávou. Položte filety z lososa na talíř, přelijte omáčkovou směsí a nechte marinovat v lednici alespoň 1 hodinu.
- 2 | Filety z lososa slijte a umístěte je na grilovací podnos do středu fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou ve spodní části.
- 3 | Pečte v režimu RYBA (170 °C) po dobu 12 minut.

TIP

Chcete-li docílit lepší glazury, vyberte silnější marinádu teriyaki, známou také jako omáčka yakitori. Lososa podávejte s rýží pokapaného omáčkou.

OBALOVANÁ RYBA NA LŮŽKU Z BROKOLICE



INGREDIENCE

4 filety z tresky (4 x 120 g)
1 brokolice
4 čajová lžička hořčice
60 g strouhanky
30 g másla

2 lžíce nasekané petrželky
Sůl a pepř

RECEPT

- 1 | Brokolici omyjte a nakrájejte na malé růžičky. Vložte růžičky do košíku na hranolky do střední části fritézy s grilem Easy Fry. Odkapávací misku naplňte teplou vodou a umístěte ji do spodní části spotřebiče.
- 2 | Pečte v MANUÁLNÍM režimu při teplotě 150 °C po dobu 15 minut a v polovině růžičky otočte.
- 3 | Mezitím rozpustte máslo a smíchejte je se strouhankou, petrželkou, solí a pepřem. Filety z ryby potřete hořčicí, přidejte směs bylinkové strouhanky a přitlačte ji na ryby, aby se nalepila.
- 4 | Až zazní časovač, položte filety z ryby na brokolici a pečte v režimu RYBA (170 °C) po dobu 10 minut.

PRAŽMA S RAJČATY A OLIVAMI

4 ✂ 15 min  13 min přehřev + 2 x 4 min 

INGREDIENCE

4 filety z pražmy (4 x 150 g)
 4 lžičce jemně nasekané petrželky
 ½ citronu
 4 lžičce olivového oleje

1 malý stroužek česneku
 2 rajčata
 50 g vypeckovaných zelených oliv
 Sůl a pepř




RECEPT

- 1 | Nasekanou petrželku smíchejte s oloupaným, drceným stroužkem česneku, citronovou šťávou a kůrou, 3 lžícemi olivového oleje, solí a pepřem. Rajčata zbavte semínek a nakrájejte je na kostičky. Olivы nakrájejte na plátky. Přidejte do směsi s petrželkou a dejte na jednu stranu.
- 2 | Do horní části fritézy s grilem Easy Fry umístěte grilovací podnos. Zavřete dvířka a přehřívajte v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 13 minut.
- 3 | Masitou stranu filet z pražmy potřete olivovým olejem a dochuťte solí. Až zazní časovač, položte filety kůží nahoru na horký podnos. Zavřete dvířka a pečte v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 4 minut. Postup opakujte se zbývajcími dvěma filety a podávejte s omáčkou.

TIP

Filety pražmy podávejte s rýží a zeleninou podle vašeho výběru.

MEDEM GLAZOVANÁ VEPŘOVÁ PANENKA S BRAMBORAMI NA KACHNÍM SÁDLE

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

INGREDIENCE

1 vepřová panenka
1,2 kg brambor
60 g kachního nebo husího sádla
1 lžice medu
2 lžice sójové omáčky



1 svazek listové petrželky
5 stroužků česneku
1 lžice oleje
Sůl a pepř

RECEPT

- 1 | Vepřovou panenku nakrájejte na proužky silné 3–4 cm. V hluboké misce smíchejte med, olej a sójovou omáčku a přidejte proužky vepřové panenky. Nechte marinovat nejméně 30 minut.
- 2 | Mezitím oloupejte brambory. Nakrájejte je na tenké plátky cca. 3 mm silné, poté je umyjte, osušte a přesuňte do misky. Přidejte oloupané, drcené stroužky česneku, kachní nebo husí sádlo, sůl a pepř. Opatrně smíchejte a přesuňte do košíku na hranolky fritézy s grilem Easy Fry.
- 3 | Vložte košík do střední části fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou vespuďu a pečte v režimu HRANOLKY (200 °C) po dobu 30 minut. Během pečení jednou či dvakrát otočte.
- 4 | Po dokončení programu přidejte do brambor nadrobno nakrájenou petrželku a promíchejte. Grilovací podnos umístěte nad brambory a předehřívajte 13 minut v režimu GRILOVÁNÍ.
- 5 | Po zaznění časovače umístěte na horký podnos plátky panenky, zavřete dvířka a pečte v MANUÁLNÍM režimu při 200 °C po dobu 10 minut. V půlce pečení maso otočte. Brambory podávejte s medem glazovanými plátky vepřové panenky.



VEPŘOVÉ KOTLETY NA JABLKÁCH S BRAMBOREM

4 ✂ 20 min  25 + 13 min předehřev + 10 min 

INGREDIENCE

4 vepřové kotlety, 2 cm silné (800 g)
1 jablko
1 kg lojovitých brambor
1 lžičce oleje

1 lžičce hnědého cukru
Sůl a pepř

RECEPT

- 1 | Brambory umyjte a poté nakrájejte na čtvrtky i se slupkou. Opatrně je osušte v čisté utěrce. Vložte je do misky a promíchejte s olejem, 1 lžící soli a pepřem. Brambory přesuňte do košíku na hranolky ve střední části fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou vespodu. Pečte v režimu HRANOLKY po dobu 25 minut, v polovině pečení jednou otočte.
- 2 | Jablko oloupejte, zbavte jadřince a nakrájejte na 4 silné plátky. Na každou vepřovou kotletu položte jeden plátek, poté posypte solí, pepřem a hnědým cukrem.
- 3 | Když program HRANOLKY skončí, umístěte nad brambory grilovací podnos a předehřívejte jej v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 13 minut.
- 4 | Až zazní časovač, položte na horký podnos vepřové kotlety (s jablky nahoře), zavřete dvířka a pečte v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 10 minut.
- 5 | Vepřové kotlety na jablkách podávejte s brambory.

GRILOVANÁ KLOBÁSA S HOŘČICOVOU POLEVOU

4  10 min  28 min 

INGREDIENCE

700 g klobásy z Toulouse, ideálně z jednoho kusu
1 lžička zrnité hořčice
2 lžičky medu
100 ml bílého vína
2 snítky tymiánu

RECEPT

- 1 | Med, hořčici, tymián a víno přidejte do pánve a přiveďte k varu. Nechte za pravidelného míchání vařit a předehřejte grilovací podnos.
- 2 | Umístěte grilovací podnos na horní část fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou vespodu a předehřívejte jej v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 13 minut.
- 3 | Stočte klobásu do kola a zapíchněte dva špízy kolmo na sebe, aby zůstala na místě. Po zahřátí spotřebiče potřete štětcem obě strany klobásy směsí hořčice a položte ji na grilovací podnos.
- 4 | Pečte klobásu v režimu GRILOVÁNÍ při teplotě 200 °C po dobu 15 minut a v polovině ji otočte. Klobásu podávejte na talíři se zbytkem hořčičné omáčky.

TIP

Podávejte s domácím hořčicovým pyré: oloupejte a uvařte 1 kg brambor. Slijte a rozmačkejte spolu s 25 g másla, 2 lžícemi hořčice, 150 ml mléka, solí a pepřem.

GRILOVANÝ RIB-EYE STEAK S OMÁČKOU CHIMICHURRI

2 ✂ 15 min 🥣 17 min 🍲

INGREDIENCE

400 g rib-eye steaku, 2 cm silného
1 lžice vinného octa
1 stroužek česneku
½ svazku listové petrželky

Špetka kajenského pepře
Špetka oregana
3 lžice rostlinného oleje
Sůl a pepř



RECEPT

- 1 | Petrželku smíchejte nebo na jemno nasekejte spolu se stroužkem česneku (oloupaným a zbaveným klíčku). Přidejte ocet, kajenský pepř, oregano, sůl, pepř a olej a promíchejte. Omáčku chimichurri nalijte do misky.
- 2 | Steak osušte kuchyňskými ubrousky. Obě strany ochuťte solí a pepřem a přidejte trochu oleje.
- 3 | Umístěte grilovací podnos na horní část fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou vespodu a nastavte režim GRILOVÁNÍ (200 °C) na dobu 17 minut.
- 4 | Po předehřívání po dobu 13 minut položte steak na horký podnos a zavřete dvířka a začněte péct. Po 2 minutách steak otočte a nechte péct další 2 minuty.
- 5 | Steak podávejte na talíři s omáčkou chimichurri.

TIP

Dobu přípravy pokrmu upravte podle toho, zda dáváte přednost málo nebo dobře propečenému steaku.

HAMBURGER A HRANOLKY Z BATÁTŮ

4 ✪ 20 min  20 + 13 min přehřev + 8 min 

INGREDIENCE

4 hamburgerové karbanátky
800 g batátů
4 plátky čedaru
2 lžičce hořčice
2 hrsti rukoly

4 hamburgerové housky
1 vrchovatá lžičce mouky
1 čajová lžička soli
1 lžičce řepkového oleje

RECEPT

- 1 | Batáty oloupejte a nakrájejte je na plátky silné 2 cm. Co nejlépe je vysušte v utěrce a poté je přesuňte do misky. Přidejte mouku a sůl a poté promíchejte, aby byly hranolky rovnoměrně obalené. Přidejte olej a promíchejte. Hranolky z batátů přesuňte do košíku na hranolky fritézy s grilem Easy Fry. Vložte košík do středu spotřebiče s odkapávací miskou vespodu. Pečte v režimu HRANOLKY (200 °C) po dobu 20 minut.
- 2 | Po dokončení programu batáty otočte a do horní části spotřebiče vložte grilovací podnos. Zavřete dvířka a na 13 minut nastavte režim GRILOVÁNÍ (200 °C), aby se podnos přehřál.
- 3 | Po zaznění časovače vložte na horký podnos karbanátky. Zavřete dvířka a pečte v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 4 minut. Na karbanátky položte plátky sýra a pečte v režimu GRILOVÁNÍ další 2 minuty.
- 4 | Vyměňte podnos s karbanátkou. Hamburgerové housky rozkrojte na polovinu a vložte je na grilovací podnos a pečte v režimu GRILOVÁNÍ 2 minuty.
- 5 | Opečené housky potřete hořčicí a nahoru položte karbanátky. Podle chuti ozdobte rukolou a plátky rajčat a podávejte s hranolkami z batátů.



ZÁZVOROVÉ KUŘECÍ PALIČKY S GRILOVANOU KUKUŘICÍ

6  10 min  1 hodina  20 + 13 předehřev + 10 min 

INGREDIENCE

12 kuřecích paliček (cca 1 kg)
6 kukuřičných klasů, předvařených
a vakuově balených
2 lžice tekutého medu

2 lžice sójové omáčky
1 lžice nasekaného zázvoru
2 lžice olivového oleje
Sůl, pepř

RECEPT

- 1 | V misce smíchejte med, sojovou omáčku a zázvor. Přidejte paličky a řádně promíchejte, aby byly dobře obalené. Nechte marinovat 1 hodinu.
- 2 | Paličky umístěte na dva grilovací podnosy v rozložených řadách (6 paliček na gril). Umístěte grilovací podnosy do střední a horní úrovně fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou vespodu. Zavřete dvířka a pečte v režimu KUŘE (200 °C) po dobu 20 minut. Po 10 minutách grilovací podnosy vyměňte, otočte paličky, poté zavřete dvířka a pokračujte v pečení.
- 3 | Na konci programu kuřecí paličky vyjměte. Grilovací podnos vložte do horní části spotřebiče a předehřívajte 13 minut v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C).
- 4 | Pomocí kuchyňské utěrky osušte kukuřičné klasy. Kukuřici potřete olejem a ochuťte solí a pepřem. Po předehřátí položte 6 kukuřičných klasů blízko sebe na grilovací podnos a pečte v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 10 minut. V polovině pečení kukuřici otočte. Podávejte s karamelizovanými kuřecími paličkami.

TIP

Chcete-li dosáhnout karamelizovanějšího efektu, potřete paličky během pečení marinádou a pečte dalších 5 minut.

PEČENÉ KUŘE

4  5 min  60 min **INGREDIENCE**

1 malé kuře, svázané (cca 1,2 kg)
5 stroužků česneku
1 malá cibule
1 lžice oleje
Sůl

RECEPT

- 1 | Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte na jemno. Umístěte je do odkapávací misky ve spodní části fritézy s grilem Easy Fry a přidejte sklenici vody.
- 2 | Kůži kuřete promasírujte 1 lžící oleje. Velkoryse ochuťte solí.
- 3 | Umístěte kuře na jehlu ve fritéze s grilem Easy Fry a upevněte je. Pečte v režimu KUŘE 1 hodinu s aktivovanou jehlou.

KUŘECÍ STEHNA S JOGURTEM A ROZMARÝNOVOU MARINÁDOU

4 ✂ 10 min 🥣 4 hodiny 🍳 13 min ⏸ předehřev + 30 min 🍲



INGREDIENCE

4 malá kuřecí stehna, stažená z kůže
250 g přírodního jogurtu
3 lžičce dijonské hořčice
2 lžičce čerstvého rozmarýnu nasekaného na jemno

4 stroužky česneku, rozmačkané
Sůl a pepř

RECEPT

- 1 | Smíchejte jogurt, hořčici, rozmarýn, česnek, sůl a pepř. Ve směsi obalte kuřecí stehna a nechte je marinovat v chladničce po dobu nejméně 4 hodin.
- 2 | Umístěte grilovací podnos na horní část fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou vespodu a předehřívejte jej v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 13 minut.
- 3 | Až zazní časovač, položte kuřecí stehna na horký gril a pečte v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 30 minut.

TIP

Grilovaná kuřecí stehna podávejte se salátem a grilovanými plátky brambor.

KUŘECÍ JARNÍ ZÁVITKY

6 ✨ 45 min  10 + 25 min 

INGREDIENCE

16 listů rýžového papíru
50 g rýžových nudlí
1 malá kuřecí prsa (120 g)
2 mrkve
½ červené cibule

20 snítek čerstvého koriandru
10 g čerstvého zázvoru
1 lžice sezamového oleje
Sůl
1,5 lžice oleje neutrální chuti



RECEPT

- 1 | Kuřecí prsa vložte na grilovací podnos do středu fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou ve spodní části. Pečte v režimu MASO (180 °C) po dobu 10 minut. Před nakrájením na malé kousky nechte maso trochu vychladnou.
- 2 | Oloupejte a nastrouhejte mrkve. Nakrájejte koriandr, zázvor a cibuli. Rehydratujte rýžové nudle podle návodu na obalu, poté je scedte, vložte do misky a promíchejte se zeleninou, kuřecími kousky a sezamovým olejem.
- 3 | List rýžového papíru namočte do vlažné vody a poté jej položte na čistou utěrku. Navršte 2 lžice náplně do středu ve spodní části listu rýžového papíru. Přehněte okraje, poté sviňte jarní závitky a přitlačení jej uzavřete. Ze
- 4 | Grilovací podnosy umístěte na střední a horní úroveň fritézy s grilem Easy Fry a pečte v režimu HRANOLKY (200 °C) po dobu 25 minut. V polovině pečení grilovací podnosy vyměňte.
- 5 | Jarní závitky podávejte horké se sójovou omáčkou.

TIP

Rýžový papír můžete nahradit těstem na pirohy, které není nutné namáčet ve vodě.

KACHNÍ PRSA A MRKEV S MEDEM A ROZMARÝNEM

6 ✂ 15 min  25 + 13 min předehřev + 8 min 

INGREDIENCE

2 velká kachní prsa
1 kg mrkve
4 lžíce tekutého medu

2 lžíce hroznového oleje
2 snítky rozmarýnu
Sůl a pepř

RECEPT

- 1 | Kůži kachních prsou rozřezejte do mřížkového vzoru. Jednotlivá prsa nakrájejte na 3 stejné kousky. Potřete je polovinou medu, listy rozmarýnu (jemně nasekaného) a solí. Položte je na talíř a nechte v chladničce.
- 2 | Mrkve oloupejte. Rozkrojte je podélně na čtvrtky a poté na 5 cm dlouhé paličky. Vložte je do misky a promíchejte s olejem, zbytkem medu a rozmarýnu a solí a pepřem. Přesuňte je do košíku na hranolky ve střední části fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou vespodu. Zavřete dvířka. Pečte v režimu HRANOLKY (200 °C) po dobu 25 minut. Během pečení jednou obraťte.
- 3 | Až zazní časovač, mrkve znovu otočte a vložte na grilovací podnos v horní části spotřebiče. Zavřete dvířka a předehřívajte v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 21 minut. Po 13 minutách vložte horké kousky kachních prsou kůží nahoru na horký podnos. Zavřete dvířka a nechte péct. Po 4 minutách kachní prsa otočte, zavřete dvířka a znovu nechte péct.
- 4 | Kachní prsa podávejte s mrkvovými hranolky a restovanými brambory.

TIP

Přidejte nebo odeberte 2 minuty z doby přípravy pokrmu v režimu GRILOVÁNÍ podle toho, dáváte-li přednost kachně málo, nebo dobře propečené.

HOUBOVÁ PIZZA

6  10 min  13 min předehřev + 3 x 12 min 

INGREDIENCE

1 balení hotového obdélníkového těsta na pizzu
6 hub
2 rajčata
150 g plátků čedaru
6 lžíc rajského protlaku
2 lžičce olivového oleje
Provensálské koření

RECEPT

- Podnos na pizzu umístíte do horní části fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou ve spodní části. Zavřete dvířka a předehříváte v režimu GRILOVÁNÍ (200 °C) po dobu 13 minut.
 - Omyjte houby a rajčata. Houby nakrájejte na čtvrtky a rajčata na plátky. Rozbalte těsto na pizzu a nakrájejte je na 6 obdélníků.
 - Po předehřátí položte na podnos na pizzu 2 obdélníky těsta, na každý navršte rajčatový protlak, 1 plátek sýra, 2 plátky rajčete a několik kousků hub. Přidejte špetku provensálského koření a zakapejte olivovým olejem. Pomocí
- odnímatelné rukojeti vložte podnos do fritézy s grilem Easy Fry a pečte v režimu PIZZA (190 °C) po dobu 12 minut.
- Až zazní časovač, vyjměte upečené pizzy a opakujte postup pro zbývající pizzy.

TIP

Chcete-li připravit něco rychlejšího, použijte místo těsta na pizzu bruschettu přeríznutou napůl.

MÁSLOVÁ DÝŇĚ S OLIVOVÝM OLEJEM, ČESNEKEM A BOBKOVÝM LISTEM

4 ✨ 15 min 🥣 25 min 🍲

INGREDIENCE

1 máslová dýně
2 lžíce česnekového prášku
2 bobkové listy
2 lžíce olivového oleje
Sůl a pepř

RECEPT

- 1 | Máslovou dýňi rozpulte. Odstraňte semena a oloupejte slupku a nakrájejte na 2,5 cm silné kostky.
- 2 | Kostky přidejte do misky spolu s česnekem, bobkovými listy a olivovým olejem. Ochuťte solí a pepřem a promíchejte, dokud kostky nebudou dobře obalené. Přesuňte je do košíku na hranolky ve střední části fritézy s grilem Easy Fry. Zavřete dvířka.
- 3 | Pečte v MANUÁLNÍM režimu (200 °C) po dobu 25 minut.
- 4 | Podávejte ozdobené dýňovými a slunečnicovými semínky a nadrobeným sýrem feta.



PEČENÝ KVĚTÁK S CITRONOVOU OMÁČKOU

4  10 min  20 min 

INGREDIENCE

1 malý květák
2 lžíce olivového oleje
30 g tahini

100 ml olivového oleje
100 ml citronové šťávy
Sůl a pepř

RECEPT

- 1 | Květák nakrájejte na plátky a poté na růžičky. Vložte do mísy, přidejte 2 lžíce oleje, sůl a pepř a promíchejte.
- 2 | Přesuňte do košíku na hranolky ve střední části fritézy s grilem Easy Fry a zavřete dvířka.
- 3 | Pečte při teplotě 180 °C po dobu 20 minut a v půlce pečení obraťte.
- 4 | Mezitím připravte citronovou omáčku smícháním tahini, citronové šťávy a olivového oleje. Ochutťte solí a pepřem.
- 5 | Květák podávejte s citronovou omáčkou.



PROVENSÁLSKÁ RAJČATA

*INGREDIENCE*

4 masitá rajčata
2 stroužky česneku, nasekané
2 lžičce nasekané petrželky

4 lžičce olivového oleje
2 lžičce strouhanky
Sůl a pepř

RECEPT

- 1 | Rajčata rozpulte. V případě potřeby odřízněte spodní část každého rajčete tak, aby leželo naplocho. Smíchejte olivový olej, česnek, petržel a strouhanku. Ochuťte solí a pepřem, potom touto směsí přelijte každé rajče.
- 2 | Umístěte grilovací podnos na horní část fritézy s grilem Easy Fry s odkapávací miskou vespodu a nastavte režim GRILOVÁNÍ (200 °C) na dobu 33 minut.
- 3 | 13 minut předehejte, a až zazní časovač, umístěte rajčata na horký podnos (petrželkou nahoru), zavřete dvířka a začněte péct.

TIP

Rajčata nesmí být příliš zralá, aby si udržela tvar.

ČOKOLÁDOVO-KARAMELOVÝ MRAMOROVÝ DORT

6/8 ✨ 30 min 🥄 50 min 🍷



INGREDIENCE

350 g cukru	120 ml smetany na vaření
4 vejce	5 lžíc cukru
250 g mouky	200 ml oleje neutrální chuti
1 sáček kypřicího prášku	20 g kakaového prášku
100 g soleného másla	60 g medu
20 g másla na vymazání	50 ml vody

RECEPT

- 1** | Vymažte 20cm kulatou dortovou formu.
- 2** | Na malé pánvi zahřejte med, vodu a 160 g cukru. Až se začne tvořit karamel, přidejte kousky soleného másla a smetanu, dávejte pozor, aby neprskaly. Dejte stranou.
- 3** | Připravte těsto smícháním oleje a zbytku cukru. Přidejte vejce, prosetou mouku a prášek do pečiva. Směs rozdělte napůl. Do jedné poloviny přidejte kakaový prášek a do druhé 150 g vychlazeného karamelu.
- 4** | Do formy vložte 3 lžice čokoládového těsta, poté 3 lžice karamelového těsta a postup opakujte, aby vznikl mramorový efekt. Formu vložte na grilovací podnos ve střední části fritézy s grilem Easy Fry. Zavřete dvířka.
- 5** | Pečte v režimu MOUČNÍK (160 °C) po dobu 50 minut. Po 35 minutách dort zakryjte listem papíru na pečení, aby se nespálil. Před vyjmutím z formy nechte dort vychladnout. Podávejte zalitý zbývajícím karamellem.

MUFFINY S ČOKOLÁDOVÝMI LUPÍNKY

**INGREDIENCE**

125 g mouky
 ½ sáčku droždí
 25 g měkkého másla
 30 g cukru
 50 g čokoládových lupínek

1 vejce
 125 ml mléka

RECEPT

- 1** | Mouku, droždí a cukr smíchejte v míse. Přidejte měkké máslo a rukama promíchejte, dokud struktura nebude připomínat mokry písek. Přidejte čokoládové lupínky.
- 2** | V samostatné misce rozšlehejte mléko s vejci. Přidejte do sypké směsi a míchejte, dávejte pozor, abyste těsto nepromísili nadměrně.
- 3** | Rozdělte těsto do 6 košíčků na muffiny a vložte je do košíku na hranolky fritézy s grilem Easy Fry. Košík vložte do horní části spotřebiče, zavřete dvířka a pečte v režimu MOUČNÍK (160 °C) po dobu 25 minut.

GLAZOVANÉ JABLEČNÉ KOBLÍŽKY

6  15 min  20 min **INGREDIENCE**

3 jablka
200 g mouky
3 vejce
3 lžíce mléka
1 lžíce javorového sirupu

3 lžíce rostlinného oleje
Moučkový cukr

RECEPT

- 1** | Jablka oloupejte, zbavte jadřince a každé nakrájejte na 4 silné plátky.
- 2** | Na dva grilovací podnosy ve fritéze s grilem Easy Fry umístěte list papíru na pečení. Pomocí štětce jej silně potřete olejem.
- 3** | Do hluboké misky nasype mouku. V jiné misce rozšlehejte vejce s javorovým sirupem a mlékem. 12 plátků jablek postupně obalte v mouce, vejci a opět v mouce.
- 4** | Umístěte na papír na pečení tak, aby se nedotýkaly. Lehce potřete olejem, umístěte grilovací podnosy do střední a horní úrovně fritézy s grilem Easy Fry a zavřete dvířka. Pečte v režimu HRANOLKY (200 °C) po dobu 20 minut. V polovině pečení grilovací podnosy vyměňte.
- 5** | Koblížky poprašte moučkovým cukrem a podávejte.



SUŠENÉ OVOCE

4 ✂ 15 min 🥣 6-8 hodiny 🍵

**INGREDIENCE**

1 velké jablko
½ citronu

RECEPT

- 1 | Vymačkejte citron a nalijte šťávu do 4 | Pečte v režimu DEHYDRATAČE při malé misky se studenou vodou. teplotě 60 °C po dobu 6 hodin. Na konci programu zkontrolujte strukturu plátků jablek a podle potřeby je sušte další 1 nebo 2 hodiny, dokud nebudou křupavé.
- 2 | Jablko omyjte, zbavte jadřince vylupovačem jader a poté nakrájejte na co nejtenčí plátky (cca 2 mm), ideálně kráječem. Plátky jeden po druhém namočte do citronové vody a poté je osušte čistou utěrkou nebo ubrouskem.
- 3 | Umístěte je na grilovací podnosy fritézy s grilem Easy Fry tak, aby byly těsně vedle sebe, ale nepřekrývaly se. Dva grilovací podnosy vložte do střední a horní úrovně spotřebiče. Zavřete dvířka.

TIP

Sušené plátky jablek skladujte ve vzduchotěsné nádobě a jezte je s cereáliemi nebo jako zdravé občerstvení.