

Power
AirFryer
by Tristar Products

SEŠIT RECEPTŮ



K použití přístroje jako parní vařič, např. k vaření ryb, vložte do fritovací koš k vašim pokrmům malou žáruvzdornou misku s vodou. Neplňte vodu přímo do fritovací zásuvka!



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

https://www.mediashop.tv/DE/power_airfryer/

OBSAH

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

NÁSLEDUJÍCÍ RECEPTY JSOU PRO POWER AIRFRYER XXL S KAPACITOU 3,2 LITRU. POKUD POUŽÍVÁTE POWER AIRFRYER XL (KAPACITA 2,3 LITRU), SNIŽTE MNOŽSTVÍ PŘIBLIŽNĚ O ČTVRTINU.

KDYŽ POUŽÍVÁTE POWER AIRFRYER XXXL (OBSAH 5 LITRU), DOPORUČUJEME V PŘÍPADĚ POTŘEBY MNOŽSTVÍ ZVÝŠIT PŘIBLIŽNĚ O POLOVINU.

Cibulové kroužky.....	4
Rybí prsty	5
Smažené kuře	6
Cibulové květy	7
Makaraony se sýrovými kuličkami	8
Hranolky	9
Česnekové suky	10
Hot Wings	11
Krevety s kokosem.....	12
Mozzarellové tyčinky.....	13
Plněná hovězí roláda.....	14
Stromboli.....	15
Plněné Empanadas*	16
Bramborové špuntíky v šunkovém kabátku	17
Smažená krůtí prsa	18
Fritované kuřecí proužky	19
Jarní rolky.....	20
Rumpsteak.....	21
Makarony se sýrem*	22
Chicken Pot Pie*	22
Smažené kuře s bylinkami.....	23
Koblihový chlebový pudink*	24
Sendvič se smaženým krůtím masem*	25
Sýrový koláč*	26
Koblihy*	27
Křupavé broskve*	28
Třešňový koláč*	29

**Při použití Power AirFryer XL nastavte danou teplotu přípravy ručně.*



PŘÍSADY

Cca 120 g mražených
cibulových kroužků
(hotový výrobek)

CIBULOVÉ KROUŽKY

1. Dejte mražené cibulové kroužky do fritovacího koše.
2. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
3. Stiskněte a podržte tlačítko M, dokud se neobjeví symbol hranolků.
4. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 10 minut.
5. Po uplynutí času vytáhněte fritovací zásuvku ven a dejte cibulové kroužky na talíř.

RYBÍ PRSTY

1. Promíchejte vejce s mlékem. Dejte strouhanku do mělkého talíře. Dejte mouku do zvláštního talíře.
2. Rybu okořeňte a nakrájejte na proužky. Obalte proužky v mouce, pak ve vejci a nakonec ve strouhance.
3. Dejte rybu do fritovacího koše a zasuňte fritovací zásuvku do Power AirFryer.
4. Stiskněte a podržte tlačítko M, dokud se neobjeví symbol ryby.
5. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 12 minut při 180 stupních.
6. Po uplynutí poloviny času přípravy rybí prsty otočte a protřepejte.
7. Rybí prsty podávejte s tatarskou omáčkou.

PŘÍSADY

450 g tresky
2 velká vejce
500 g strouhanky
1/2 kávové lžičky
černého pepře
1/2 kávové lžičky
mořské soli
1 polévková lžíce olivového
oleje (doporučeno)
3 polévkové lžíce mléčné
tatarské omáčky





PŘÍSADY

3 kuřecí stehna
3 kuřecí paličky
250 g mouky
1 polévková lžíce
černého pepře
1 polévková lžíce
česneku v prášku
1 kávová lžička mořské soli
1/2 kávové lžičky mořské soli
1 kávová lžička římského kmínu
1 polévková lžíce papriky
1 polévková lžíce mořské soli
1 polévková lžíce olivového
oleje (doporučeno)
200 ml podmáslí

SMAŽENÉ KUŘE

1. Zalijte kuře podmáslím a nechejte jej v ledničce 2 hodiny.
2. Smíchejte mouku a koření na drůbež olivovým olejem.
3. Obalte maso moukou, pak jej dejte do podmáslí a nakonec opět do mouky
4. Dejte kuřecí stehna do fritovacího koše a opakujte postup, dokud nebudou všechny díly pokryté.
5. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
6. Stiskněte a podržte tlačítko M, dokud se neobjeví symbol kuřete.
7. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 20 minut při 180 stupních.
8. Obracejte kusy každých 5 minut.
9. Kuře podávejte, když jsou díly již křupavé

CIBULOVÝ KVĚT

1. Oloupejte cibuli a odkrojte špičku. Dejte cibuli plochou odříznutou plochou dolů na prkénko.
2. Ved'te cca 1 cm od kořenů řez úplně až k prkénku. Proved'te nyní 4 řezy pod úhlem 90°.
3. Pokračujte s řezy mezi sekcmi, dokud neuděláte 8 řezů. Na internetu je mnoho filmů, které tuto techniku řezu ukazují, vyhledejte si prostě „Blooming Onion“.
4. Nyní dejte nařezanou cibuli nejméně na 2 hodiny nebo přes noc do studené vody. Pak vyndejte cibuli z vody a osušte. Nyní otevřete cibuli tak, jak se otvírají okvětní lístky.
5. Smíchejte strouhanku s olivovým olejem a kořením Cajun. Pak smíchejte sůl, pepř a mouku na zvláštním talíři. Smíchejte v míse vejce s mlékem.
6. Cibuli bohatě posypejte směsí mouky a soli a přesvědčte se, že je směr nasypáná mezi všechny „okvětní lístky“. Pak cibuli obraťte a odstraňte přebytečnou mouku.
7. Nyní nalijte naběračkou směs vejce s mlékem do všech štěrbin. Pak cibuli obraťte, aby mohlo přebytečné vejce okapat.
8. Nyní posypte cibuli strouhankou a směsí koření. Dbejte na to, aby byly posypané všechny lístky.
9. Nyní dejte cibulový květ do fritovacího koše přístroje Power AirFryer. Zakryjte špičku cibule hliníkovou fólií jako u stanu.
10. Stiskněte a podržte tlačítko M, dokud se neobjeví symbol kuřete.
11. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 10 minut při 180 stupních.
12. Po uplynutí času se podívejte, jestli je cibule dostatečně křupavá a pokud ne, prodlužte dobu přípravy o 5-10 minut.
13. Cibuli opatrně vyndejte z koše a podávejte s dressingem (např. rančerským nebo česnekovým).

PŘÍSAKY

- 1 velká bílá cibule
- 50 ml nízkotučného mléka
- 2 velká vejce
- 150 g pšeničné mouky
- 150 g strouhanky
- 1 1/2 kávové lžičky papriky
- 1 kávová lžička česneku v prášku
- 1/2 kávové lžičky koření Cajun
- 1/2 kávové lžičky černého pepře
- 1/2 kávové lžičky mořské soli
- 1 kávová lžička olivového oleje (doporučeno)



PŘÍSAKY

150 g již uvařených
sýrových makaronů
60 g strouhaného
čedaru nebo goudy
3 vejce
400 ml mléka
90 g mouky
100 g strouhanky

MAKARONY SE SÝROVÝMI KULIČKAMI

1. Smíchejte sýr se sýrovými makarony.
2. Dejte strouhanku do mísy. Dejte mouku do mísy. V další míse smíchejte vejce s mlékem.
3. Pokud jej máte po ruce, vytvořte z hmoty sýra s makarony kuličky velikosti pingpongového míčku nástrojem na zmrzlinové koule.
4. Obalte kuličky v mouce, pak ve vejci a pak ještě ve strouhance.
5. Pak dejte kuličky do fritovacího koše.
6. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
7. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol kuřete.
8. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 8-10 minut při 180 stupních.
9. Po uplynutí poloviny času přípravy pokrm důkladně protřepejte.

HRANOLKY

1. Blanšírujte brambory v horké vodě do měkka.
2. Nechejte brambory vychladnout a nakrájejte je na proužky.
3. Dejte na ně olivový olej, sůl a pepř.
4. Dejte hranolky do fritovacího koše. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
5. Stiskněte a podržte tlačítko M, dokud se neobjeví symbol hranolků.
6. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 18 minut při 200 stupních.
7. Po uplynutí poloviny času přípravy koš vyndejte a hranolky protřepejte.

PŘÍSAKY

- 2 červeno-žluté brambory
- 1 polévková lžice olivového oleje (doporučeno)
- 1 polévková lžice mořské soli
- ½ polévkové lžice černého pepře





PŘÍSADY

450 g těsta na pizzu
100 ml olivového oleje
1 polévková lžíce česneku
v prášku
1 kávová lžička mořské soli
1 polévková lžíce sekané
čerstvé petržele
1 polévková lžíce strouhaného
parmezánu
Omáčka marinara
(rajčatová omáčka)

ČESNEKOVÉ SUKY

1. Vyválejte těsto na pizzu na tloušťku asi 1 cm.
2. Nyní je nakrájejte na kousky po 2 cm.
3. Rozválejte těsto na pracovní desce tak, aby e z něj daly dělat suky. Opakujte až do spotřebování celého těsta.
4. Důkladně promíchejte v míse koření, sýr a olivový olej.
5. Suky důkladně ponořte do směsi oleje.
6. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
7. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol kuřete.
8. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 10-12 minut při 180 stupních.
9. Po uplynutí poloviny času přípravy česnekové suky důkladně protřepejte.
10. Suky podávejte s omáčkou marinara.

HOT WINGS

1. Dejte okořeněná křídla do fritovacího koše, dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
2. Stiskněte a podržte tlačítko M, dokud se neobjeví symbol hranolků.
3. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 25 minut při 200 stupních.
4. Po uplynutí poloviny času přípravy kuřecí křídla důkladně protřepejte, aby byla stejnoměrně fritovaná.
5. Dejte hotová křídla na talíř a podávejte s omáčkou Buffalo.

PŘÍSADY

12 kuřecích křídel
okořeněných solí a pepřem
80 ml Buffalo Sauce





PŘÍSADY

12 velké syrové krevety
100 ml bílku
120 g sušeného neslazeného
strouhaného kokosu
1 polévková kukuřičného škrobu
100 g strouhanky
60 g mouky

KREVE TY S KOKOSEM

1. Položte krevety na kus kuchyňské utěrky.
2. Smíchejte těsto se strouhaným kokosem v ploché míse a odložte stranou. V další míse smíchejte škrob s moukou.
3. Dejte do mísy bílek.
4. Pak ponořte krevetku nejprve do směsi mouky, pak do bílku a nakonec do kokosové směsi.
5. Dejte obalované krevety do fritovacího koše.
6. Zasuňte fritovací zásuvku do Power AirFryer.
7. Stiskněte a podržte tlačítko M, dokud se neobjeví symbol ryby.
8. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 10 minut při 180 stupních.
9. V případě potřeby krevety po 5 minutách obraťte.

MOZZARELLOVÉ TYČINKY

1. Nakrájejte sýr na kousky o velikosti cca 4-5 cm x 1 cm.
2. Dejte strouhanku do mísy. Dejte mouku do mísy. Pak promíchejte vejce s mlékem v další míse.
3. Obalte kousky sýru v mouce, pak ve vejci a nakonec ve strouhance.
4. Položte obalené kousky na mělký talíř.
5. Dejte kousky na 1-2 do mrazicího oddílu, aby zmrzly na kámen.
6. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
7. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol hranolků.
8. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 12 minut při 200 stupních.

PŘÍSADY

450 g sýru mozzarella
(pevného v řezu)
2 vejce
3 polévkové lžíce mléka
30 g mouky
100 g strouhanky





PŘÍSAKY

450 g hovězích steaků
3 polévkové lžíce pesta
6 plátky sýru Povolone
100 g červené grilované papriky
200 g čerstvého špenátu
1 kávová lžička mořské soli
1 kávová lžička černého pepře

PLNĚNÁ HOVĚZÍ ROLÁDA

1. Vezměte steak a rovnoměrně jej potřete pestem.
2. Nyní rozložte na maso sýr, grilovanou papriku a špenát.
3. Maso sviňte k sobě, zafixujte roládu párátky a okořeňte solí a pepřem.
4. Nyní vložte roládu do fritovacího koše přístroje Power AirFryer. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
5. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol steaku.
6. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 14 minut při 200 stupních.
7. Po uplynutí poloviny času přípravy maso otočte.
8. Po uplynutí času ještě vyčkejte 10 minut před nakrájením a podáváním rolády.

STROMBOLI

1. Vyválejte těsto na tloušťku asi půl centimetru.
2. Nyní pokladte jednu polovinu těsta šunkou, sýrem a paprikou a přiklopte druhou polovinou těsta. Okraje pevně přitiskněte k sobě.
3. Smíchejte mléko s vejcem a natřete touto směsí těsto.
4. Nyní dejte Stromboli do fritovacího koše.
5. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
6. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol kuřete.
7. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 15 minut při 180 stupních.
8. Obracejte Stromboli opatrně každých 5 minut.

PŘÍSAKY

350 g chlazeného těsta
na pizzu
120 g strouhaného čedaru
nebo goudy nebo
170 g strouhané mozzarely
150 g vařeně šunky nakrájené
na plátky
100 g grilované papriky
1 bílek
1 polévková lžíce mléka





PŘÍSADY

450 g mletého hovězího masa
400 g listového těsta
1 polévková lžíce olivového oleje (doporučeno)
1/2 zelené papriky nakrájená na kostky
1 malá cibule, oloupaná a nasekaná
2 stroužky česneku, oloupané a nasekané
1/2 kávové lžičky římského kmínu
50 ml rajčatové salsy
Mořská sůl a pepř k dochucení
1 bílek
1 polévková lžíce mléka

PLNĚNÉ EMPANADAS*

1. Rozehřejte pánev a dejte do ní olivový olej a mleté maso. Důkladně je propečte a přebytečný olej slijte.
2. Přidejte česnek a dvě cibule. Opékejte společně další 4 minuty.
3. Pak přijdou na pánev zbývající přísady, kromě mléka, bílku a taštiček z těsta. Nechejte táhnout 10 minut na malém plamenu.
4. Promíchejte bílek s mlékem.
5. Nyní položte taštičku z těsta na odkládací plochu. Dejte trochu vařeného masa na jednu stranu a uzavřete taštičku. Potřete těsto vajíčkem a uzavřete okraje vidličkou. Pak dejte taštičku do fritovacího koše.
6. Opakujte postup s ostatními taštičkami.
7. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
8. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol pečení.* Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 8-10 minut při 180 stupních.*

**Při použití Power AirFryers XL nastavte danou teplotu přípravy ručně.*

BRAMBOROVÉ ŠPUNTÍKY V ŠUNKOVÉM KABÁTKU

1. Oviňte každou kroketu kouskem šunky a vložte do Power AirFryer. Nepřepíňujte koš.
2. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
3. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol hranolků.
4. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 8 minut při 200 stupních.
5. Po uplynutí času dejte krokety na talíř.
6. Posypejte horké krokety sýrem a jarní cibulkou a podávejte se zakysanou smetanou.

PŘÍSADY

1 velké balení
(obvykle 500 g)
bramborových krocket
400 g syrové šunky
4 jarní cibulky
3 polévkové lžíce zakysané
smetany
100 g strouhaného čedaru
nebo goudy





PŘÍSADY

500 g krůtích prs
2 polévkové lžíce mořské soli
1 polévková lžíce černého pepře
2 polévkové lžíce olivového oleje (doporučena)

Pro docílení lepšího výsledku doporučujeme nechat krůtu před přípravou nechat 10 až 15 minut zahřát při pokojové teplotě.

SMAŽENÁ KRŮTÍ PRSA

1. Okořeňte krůtu a potřete maso olivovým olejem.
2. Dejte maso do fritovacího koše. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
3. Stiskněte tlačítko M. Rolujte na symbol kuřete.
4. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 20 minut při 180 stupních.
5. Po uplynutí času krůtí prsa opatrně obraťte.
6. Stiskněte tlačítko M. Rolujte na symbol kuřete.
7. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 20 minut při 180 stupních.
8. Zkuste s použitím teploměru (cca 75 stupňů), zda je krůta dobře propečená.
9. Nechejte maso táhnout asi 20 minut a pak podávejte.

FRITOVANÉ KUŘECÍ PROUŽKY

1. Dejte strouhanku do mísy a smíchejte s olivovým olejem.
2. Dejte mouku na talíř. Pak promíchejte vejce s mlékem v míse.
3. Obalte kousky kuřete v mouce, pak ve vejci a nakonec ve strouhance.
4. Dejte obalované kousky do fritovacího koše.
5. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
6. Stiskněte a podržte tlačítko M, dokud se neobjeví symbol hranolků.
7. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 14 minut při 200 stupních.
8. Po uplynutí poloviny času přípravy kousky obraťte.

PŘÍSADY

300 g kuřecích prs
nakrájených na proužky
3 velká vejce
60 g mouky
100 g strouhanky
1 kávová lžička mořské soli
1/2 kávové lžičky
černého pepře
1 kávová lžička olivového
oleje (doporučeno)





PŘÍPRAVA

120 g vařených sekaných krevet
120 g krájené houby shiitake s
odstraněným třeněm
200 g vodních kaštanů, oloupaných
a nakrájených na kostičky
50 g nakrájeného bílého zelí
2 polévkové lžíce oleje z hroznových
semínek (doporučeno)
1 polévková lžíce sekaného
zázvoru
1 stroužek česneku, oloupaný a
nasekaný
3 jarní cibulky, nasekané
Mořská sůl a pepř
Těsto na jarní rolky pro 6-8 kusů
1 bílek
1 polévková lžíce vody

JARNÍ ROLKY

1. Rozehřejte pánev a dejte do ní olej z hroznových semínek.
2. Poduste bílé zelí, odeberte jej na pánev a odstavte stranou. Pokračujte s houbami, zázvozem, česnekem a jarními cibulkami.
3. Nyní dejte všechny přísady kromě těsta, vejce a vody do mísy.
4. Smíchejte bílek s vodou a promíchejte je do pěny.
5. Po vychladnutí směsi můžete vytvářet jarní rolky. Slijte ze směsi přebytečnou vodu.
6. Nyní dejte dostatečně velký kus těsta na pracovní desku a potřete jeho hrany směsí vody s bílkem. Nyní dejte na těsto několik lžic náplně a pak je srolujte. Zahněte horní a spodní konec rolky.
7. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
8. Stiskněte a podržte tlačítko M, dokud se neobjeví symbol kuřete.
9. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 15 minut při 180 stupních.
10. Po uplynutí poloviny času jarní rolky obraťte.
11. Podávejte rolky se sladkou chilli omáčkou.

RUMPSTEAK

1. Pro předeheřtání přístroje Power AirFryer stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol hranolků.
2. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 4 minuty při 200 stupních.
3. Okořeňte steak po obou stranách a potřete jej olivovým olejem.
4. Dejte steak do fritovacího koše. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
5. Stiskněte tlačítko M. Rolujte na symbol steaku.
6. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 14 minut při 200 stupních.
7. Steak asi po 7 minutách obraťte.
8. Po uplynutí času vyjměte steak z přístroje Power AirFryer. Po uplynutí času ještě vyčkejte 10 minut před nakrájením a podáváním.

PŘÍSAKY

Cca 800 g rumpsteak
1 polévková lžíce koření
na steaky
1 polévková lžíce olivového
oleje (doporučena)



PŘÍSADY

500 g suchých makaronů
500 ml smetany
500 g strouhaného čedaru
nebo goudy
1 kávová lžička kukuřičného
škrobu
1 vložka na pečení (obsažena
pouze v sadě Deluxe)

MAKARONY SE SÝREM*

1. Promíchejte v míse škrob s cca 400 g sýra.
2. Dejte makaróny a sýr do vložky na pečení a zalijte smetanou. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
3. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol koláče/pečiva.
4. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 13-15 minut při 150 stupních.
5. Po uplynutí času otevřete zásuvku a posypejte zbytkem sýru.
6. Zasuňte zásuvku znovu do pláště.
7. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol koláče/pečiva.*
8. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 13-15 minut při 150 stupních.*
9. Před podáváním nechejte makaróny trochu vychladnout.

**Při použití Power AirFryer XL nastavte danou teplotu přípravy ručně.*

CHICKEN POT PIE*

1. Dejte všechny přísady (kromě těsta, bílku a mléka) vařit v jednom hrnci.
2. Dejte do přísady do vložky na pečení. Zasuňte zásuvku do Power AirFryer.
3. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol pečení.
4. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 15 minut při 150 stupních.
5. Smíchejte bílek s vodou a promíchejte je do pěny.
6. Po uplynutí času otevřete zásuvku, dejte do mísy přísady, vyložte vložku na pečení těstem na housky a pak naplňte přísadami.
7. Dejte vložku na pečení opět zpět do fritovací zásuvky.
8. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol koláče/pečiva.*
9. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 13-15 minut při 150 stupních.*
10. Přesvědčte se, zda je těsto upečeno do zlatohněda.

**Při použití Power AirFryer XL nastavte danou teplotu přípravy ručně.*

PŘÍSADY

250 g kuřecích prs
nakrájených na kostičky
200 ml celerové polévky
150 g hluboce mraženého
hrášku a karotky
2 karotky, oloupané a
nakrájené na kostičky
150 ml smetany
1 sušený bobkový list.
1 větvička tymiánu
1 bílek
1 polévková lžíce mléka
1 role těsta na housky
(chlazeného)
1 vložka na pečení (obsažena
pouze v sadě Deluxe, může ji
nahradit malá forma na koláč)

SMAŽENÉ KUŘE S BYLINKAMI

1. Okořeňte kuře a potřete je olivovým olejem.
2. Před přípravou nechejte cca 45 minut zahřát na pokojovou teplotu.
3. Vložte kuře do fritovacího koše, stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol kuřete.
4. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 20 minut při 180 stupních.
5. Po uplynutí času kuře opatrně obraťte. Stiskněte tlačítko M, rolujte na symbol kuřete.
6. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 20 minut při 180 stupních.
7. Zkuste s použitím teploměru (cca 75 stupňů), zda je kuře dobře propečené.
8. Nechejte maso táhnout asi 20 minut a pak podávejte.

PŘÍSADY

- 1 malé kuře s kůží
- 1 polévková lžíce česneku v prášku
- 1 kávová lžička mořské soli
- 1 kávová lžička černého pepře
- 1 kávová lžička rozmarýnu
- 1/2 kávové lžičky tymiánu
- 2 polévkové lžíce olivového oleje (doporučena)





PŘÍSADY

6 koblih, glazovaných
350 ml smetany
4 bílky
1 kávová lžička skořice
180 g sladkých třešní
100 g rozinek
50 g cukru
120 g čokolády na vaření
1 vložka na pečení (obsažena pouze v sadě Deluxe, může ji nahradit malá forma na koláč)

KOBLIHOVÝ CHLEBOVÝ PUDINK*

1. Dejte všechny vlhké přísady (smetana, bílek, čokoláda na vaření) do mísy a vše dobře promíchejte.
2. Nyní přidejte zbývající přísady dejte do vložky na pečení. Zakryjte ji hliníkovou fólií. Dejte formu do fritovacího koše, dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
3. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol koláče/pečiva.*
4. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 60 minut při 150 stupních.
5. Nechejte koláč před podáváním vychladnout.

**Při použití Power AirFryer XL nastavte danou teplotu přípravy ručně.*

SENDVIČ SE SMAŽENÝM KRŮTÍM MASEM*

1. Potřete na jedné straně krajíčů máslem.
2. Dejte oba krajíce stranou namazanou máslem dolů na prkénko.
3. Nyní dejte na každý krajíc sýr, krůtí maso, zelený salát a ruský dressing.
4. Udělejte z obou krajíčů sendvič.
5. Nyní dejte sendvič do fritovacího koše přístroje Power AirFryer. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
6. Stiskněte a podržte tlačítko M, dokud se neobjeví symbol koláče/pečiva.*
7. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 10-12 minut při 150 stupních.*
8. Po uplynutí asi poloviny času přípravy sendvič otočte.
9. Sendvič nakrájejte a podávejte.

PŘÍSADY

8 nakrájených grilovaných plátků krůtích prs bez kůže
4 krajíce černého chleba
4 polévkové lžíce zeleného salátu
2 lžíce nesoleného másla
8 plátky sýru
2 polévkové lžíce ruského dressingu (alternativně worcesteru)

**Při použití Power AirFryers XL nastavte danou teplotu přípravy ručně.*





PŘÍSADY

220 g čerstvého
smetanového sýru s vysokým
obsahem smetany
2 velká vejce
120 g cukru
1/2 kávové lžičky
vanilkového extraktu
200 g rozdrobených
máslových sušenek
2 polévkové lžíce
nesoleného másla
1 vložka na pečení (obsažena
pouze v sadě Deluxe, může ji
nahradit malá forma na koláč)

SÝROVÝ KOLÁČ*

1. Vystříhnete z pečicího papíru kruh, který zcela zakryje dno vložky na pečení. Dejte jej do vložky na pečení.
2. Smíchejte máslo s drobečky ze sušenek a natlačte je do vložky na pečení.
3. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
4. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol pečeně.*
5. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 4 minuty při 180 stupních.
6. Nyní dejte sýr a cukr do mixéru a důkladně promixujte. Pak přidejte vejce a vanilkovou pastu a vše rozmixujte do krému.
7. Vytáhněte fritovací zásuvku z přístroje a dejte na dno koláče sýrový krém.
8. Zasuňte zásuvku zpět do Power AirFryer.
9. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol koláče/pečiva.*
10. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 14-16 minut při 150 stupních.*
11. Před podáváním nechejte sýrový koláč 3 hodiny vychladnout.

**Při použití Power AirFryer XL nastavte danou teplotu přípravy ručně.*

KOBLIHY*

1. Dejte do mixéru kvasnice, cukr a mléko. Smíchejte všechny přísady dohromady v míse.
2. Pak přidejte žloutek a přimíchejte všechny zbývající suché přísady. Hnětete (ručním hnětačem s hnětacími nástavci) až se z těsta vytvoří koule.
3. Odložte těsto stranou a nechejte je vykynout na dvojnásobnou velikost. Když je těsto hotové, položte je na pracovní plochu a vyválejte je na tloušťku cca 2 cm.
4. Pro přípravu koblih je ideální kulaté plechové vykrajovátko.
5. Promíchejte žloutek s mlékem a vyšlehejte do pěny.
6. Potřete touto směsí koblihy a pak je dejte do fritovacího koše.
7. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol koláče/pečiva.*
8. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 16 minut při 150 stupních.*
9. Smíchejte 50 g cukru se skořicí a vyválejte v něm koblihy, dokud jsou horké.

PŘÍSADY

- ½ balíčku kvasnic
- 120 ml mléka
- 1 velké vejce
- ½ kávové lžičky skořice
- 2 lžíce nesoleného másla
- 500 g mouky
- ½ kávové lžičky muškátového oříšku
- 80 g cukru
- ½ kávové lžičky mořské soli
- 1 polévková lžíce skořice
- 2 polévkové lžíce mléka
- 1 bílek

*Při použití Power AirFryer XL nastavte danou teplotu přípravy ručně.





PŘÍSADY

500 g půlek broskví
3 polévkové lžíce cukru
2 polévkové lžíce mouky
110 g bílého cukru
100 g hnědého cukru
30 g mouky
40 g ovesných vloček
3 polévkové lžíce másla,
nesoleného
1 kávová lžička skořice
3 polévkové lžíce pekanových
ořechů
1 vložka na pečení (obsažena
pouze v sadě Deluxe)

KŘUPAVÉ BROSKVE*

1. Smíchejte broskve se 3 polévkovými lžicemi cukru a kávovou lžičkou skořice. Pak dejte vše do vložky na pečení.
2. Dejte fritovací koš do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
3. Zasuňte fritovací zásuvku do Power AirFryer.
4. Stiskněte tlačítko M a nastavte dobu přípravy na 20 minut při 150 stupních.
5. Po uplynutí poloviny času přípravy broskve obraťte.
6. Smíchejte zbývající přísady v míse pro dosažení křupavého obalu
7. Po uplynutí času vytáhněte zásuvku z přístroje a posypejte broskve povrchovou vrstvou.
8. Zasuňte zásuvku opět do Power AirFryer.
9. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol koláče/pečiva.*
10. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 10 minut při 150 stupních.
11. Nechejte broskve v přístroji Power AirFryer, dokud nebudou křupavé. Pak nechejte 15 minut vychladnout.

**Při použití Power AirFryer XL nastavte danou teplotu přípravy ručně.*

PŘÍSAKY

500 g náplně třešňového koláče
2 balíčky listového nebo plundrového těsta
1 bílek
1 polévková lžíce mléka
1 vložka na pečení
(obsažena pouze v sadě Deluxe, může ji nahradit malá forma na koláč)

Podávejte třešňový koláč nejlépe s koulí vanilkové zmrzliny.

TŘEŠŇOVÝ KOLÁČ*

1. Natlačte dno koláče do vložky na pečení, přesahující okraje neodkrajujte. Pak přidejte třešňovou náplň. Těsto všude propíchejte vidličkou.
2. Dejte fritovací koš s vložkou na pečení do fritovací zásuvky a zasuňte ji do přístroje.
3. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol koláče/pečiva.*
4. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 5 minuty při 150 stupních.
5. Vyválejte druhé dno koláče a nakrájejte na proužky těsta o šířce cca 2 cm. Položte proužky přes sebe na koláč tak, aby vytvořily mřížku.
6. Promíchejte vejce s mlékem a vyšlehejte do pěny.
7. Dejte vložku na pečení zpět do fritovacího koše a zasuňte fritovací zásuvku do Power AirFryer.
8. Stiskněte tlačítko M a rolujte na symbol koláče/pečiva.*
9. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP a nastavte dobu přípravy na 5 minuty při 150 stupních.*
10. Po uplynutí času vyjměte koláč z přístroje Power AirFryer, nechejte jej vychladnout a podávejte s vanilkovou zmrzlinou.

**Při použití Power AirFryer XL nastavte danou teplotu přípravy ručně.*





Dovozce:

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein
EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

DE | AT | CH: 0800 3763606 - kostenlose Servicehotline

CZ: +420 228 880 0510

office@mediashop-group.com

www.mediashop.tv



Stand: 09/2018

M14263 | M14265 | M14264 | M14266 | M14290 | M14292 | M14291 | M14293

