

PHILIPS

Airfryer XXL

Kuchařka
Kuchárka



CZ Vynikající chuť smažených pokrmů
SK Vychutnajte si skvelú chuť
vypráženého jedla

Obsah

Smažení křupavých pokrmů	4
Technologie Twin TurboStar	6
Vychutnejte si dobré jídlo s minimálním obsahem tuku	8
Uvařte si svoje oblíbené pokrmy	10

Pokrmy z masa

Pečené kuře s medem a citrónem	12
Babiččina vysoká roštěná s kostí	14
Jehněčí kotletky se zeleninou	15
Pikantní paličky s barbecue marinádou	16
Grilovaný hovězí burger	17

Rybí pokrmy

Grilovaná ryba	18
Křupavé futomaki sushi	20
Karbanátky z mořských plodů	21
Lasagne s lososem a brokolicí	22
Pražené krevety pil-pil s batáty	23

Zeleninové pokrmy

Hranolky	24
Zeleninové hranolky	26
Holandský hotdog	27
Ratatouille	28
Obalované smažené tofu	30
Nudle s kuřecím stehenním filetem, slanorožcem a shiitake	31
Křupavé smažené jarní závitky	32
Air fried rösti	33

Dezerty

Citrónové muffiny	34
Mandlový dort	36
Brownies	37
Obalovaný banán	38

Pečivo

Bruschetta	40
Lososový quiche	42
Mini jablečný koláč	43
Aalu samosa	44
Kontinentální snídaně	45

Pro děti

Barevné plněné papriky	47
Pizza	48
Pikantní lasagna muffiny	49
Duhový zeleninový kebab	50
Kokosovo-banánové řezy	51

Získejte dalších 200 receptů díky aplikaci NutriU/Airfryer	52
Obecné časy a teploty vaření	54
Přednastavení pro nejoblíbenější pokrmy	56
Praktické příslušenství Philips Airfryer	58

Obsah

Vyprážanie chrumkavých pokrmov	4
Technológia Twin TurboStar	6
Vychutnajte si dobré jedlo s minimálnym obsahom tuku	8
Uvarte si svoje obľúbené pokrmy	10
Jedla z mäsa	
Pečené kuracie mäso s medom a citrónom	12
Babičkiné rebierka	14
Telacie kotlety so zeleninou	15
Pikantné kuracie stehná s BBQ omáčkou	16
Grilovaný hovädzí burger	17
Jedlá z rýb	
Grilovaná ryba	18
Chrumkavé suši futomaki	20
Guľky z morských plodov	21
Lasagne s lososom a brokolicou	22
Opražené krevety pil-pil so sladkými zemiakmi	23
Zeleninové jedlá	
Hranolky	24
Zeleninové hranolky	26
Holandský hotdog	27
Ratatouille	28
Vyprážené tofu	30
Rezance s kuracím mäsom, šparglou a hubami shiitake	31
Chrumkavé vyprážené jarné závitky	32
Vzduchom vyprážené zemiakové placky	33
Dezerty	
Citrónové mafiny	34
Mandľový koláč	36
Brownies	37
Banánový piškótový koláč	38
Pečivo	
Bruschetta	40
Lososový slaný koláč kiš	42
Mini jablkové šatôčky	43
Aalu samosa	44
Kontinentálne raňajky	45
Pre deti	
Farebné plnené papriky	47
Pizza	48
Pikantné lasagnové mafiny	49
Dúhový zeleninový kebab	50
Kokosové banány v župan	51
Získajte ďalších 200 receptov s našimi aplikáciami NutriU/Airfryer	52
Všeobecný čas varenia a teplotné stupne	54
Prednastavenia pre najobľúbenejšie jedlá	56
Príslušenstvo hlavnej súpravy teplovzdušnej fritézy Philips Airfryer	58

CZ

Smažení křupavých pokrmů

Pokud smažíme doma, milujeme křupavou chuť – ale ne velké množství tuku! Philips **Airfryer XXL** využívá ke smažení vašich oblíbených pokrmů horký vzduch, a to s malým množstvím (nebo bez) přidaného oleje. Pro vynikající pokrmy, které jsou zvenku křupavé a uvnitř křehké.

Nová technologie Twin TurboStar dokonce extrahuje tuk z jídla – a zachycuje jej ve spodní části zařízení. A díky kapacitě 1,4 kg pro celou rodinu můžete dokonce upéct celé kuře.

I tento recept a celou řadu dalších najdete v naší kuchařce. Můžete tedy okamžitě začít smažit, grilovat, péct i restovat pomocí **Airfryer XXL**.

SK

Vyprážanie chrumkavých pokrmov

Pokiaľ ide o prípravu vyprážaných jedál doma, všetci milujeme chrumkavú chuť, ale nie masť! Teplovzdušná fritéza Philips **Airfryer XXL** používa výkonný horúci vzduch na vyprážanie vášho obľúbeného jedla s malým (alebo žiadnym) množstvom pridaného oleja, aby sa dosiahlo chutné jedlo, ktoré je zvonku chrumkavé a jemné vo vnútri.

Naša nová technológia Twin TurboStar dokonca extrahuje tuky z potravín a zachytáva ich zberačom tuku uloženým na dne fritézy. Vďaka kapacite fritézy s rodinnou veľkosťou 1,4 kg, môžete v nej dokonca upiecť celé kurča.

Aj tento recept a celý rad ďalších nájdete v našej kuchárke. Môžete teda okamžite začať smažiť, grilovať, piecť aj restovať pomocou **AirFryer XXL**.



Viva Collection



Avance Collection

CZ

Technologie **Twin TurboStar**

Philips **Airfryer** XXL je novou generací **Airfryer**. Začali jsme s naší patentovanou technologií rychlého vzduchu – a přidali jsme novou technologii Twin TurboStar pro odstranění a zachycení přebytečného tuku.

Tajemství spočívá ve výkonném topném tělese a motoru – v kombinaci s technologií Twin TurboStar! Víř horkého vzduchu se točí jako tornádo v celém zařízení **Airfryer**, a tak i kolem vašeho jídla. Díky tomu jsou všechny usmažené pokrmy křupavé a navíc dochází k extrakci přebytečného tuku z pokrmů a jeho zachycování ve spodní části **Airfryer**. Jednoduše se zbavte tuku.

SK

Technológia **Twin TurboStar**

Teplotovzdušná fritéza Philips **Airfryer** XXL predstavuje ďalšiu generáciu fritéz **Airfryer**. Okrem našej patentovanej technológie rýchleho vzduchu sme pridali novú technológiu Twin TurboStar, ktorá zachytáva a odstraňuje prebytočný tuk.

Tajomstvo spočíva vo výkonnom vyhrievacom prvku a motore v kombinácii s technológiou Twin TurboStar. Horúci vzduch sa tak dokáže víriť ako veľmi horúce tornádo vo vnútri celej teplovzdušnej fritézy **Airfryer**, a tým aj všade okolo jedla.

Ten nielen že vypraží hranolky tak, aby boli chrumkavé, ale tiež extrahuje tuky z potravín a zachytáva ich zberačom tukov, ktorý je umiestnený na dne teplovzdušnej fritézy **Airfryer**. Jednoducho zbavte sa tukov!



Twin TurboStar

Rapid air technology
Fat removal technology



CZ

Vychutnejte si dobré jídlo s minimálním obsahem tuku

Domácí jídlo vyrobené z čerstvých surovin je speciální. Lidé jako jste vy nás inspirovali k tomu, abychom našli způsob vaření, který bude jednodušší a zdravější – a s chutí, kterou si vaše rodina opravdu vychutná.

V tom je síla zařízení Philips **Airfryer XXL**. Můžete si připravit křupavé hranolky a všechny různé pokrmy, které běžně varíte, s minimem tuku a maximem chuti. Dobrou chuť!

SK

Vychutnajte si dobré jedlo s minimálnym obsahom tuku

Na jedlách pripravovaných doma z čerstvých surovín je niečo výnimočné. Práve ľudia, ako ste vy, nás inšpirovali k tomu, aby sme našli spôsoby, ako variť jedlá jednoduchšie, zdravšie a s chuťou, ktorú si vy a vaša rodina užijete.

Práve v uvedenom spočíva sila teplovzdušnej fritézy Philips **Airfryer XXL** a vy si tak môžete pripraviť chrumkavé hranolky a všetko iné, čo bežne varíte, s minimálnym tukom a maximálnou chuťou. Dobrú chuť!



CZ

Uvařte si svoje oblíbené pokrmy

V novém zařízení Philips **Airfryer** XXL můžete mnohem víc, než jen smažit. Díky technologii Twin TurboStar můžete také grilovat, péct a restovat. A to vše v jednom jediném zařízení na pracovním stole.

Jen si připravte vaše oblíbené jídlo a zbytek nechte na **Airfryer** XXL. Pro snadnější start jsme pro vás připravili některé oblíbené receptury šéfkuchaře Philips, které můžete vyzkoušet v **Airfryer**. Vše od chutných předkrmů až po hlavní chody – a dokonce i dezerty. Ale nebojte se vyzkoušet i svoje vlastní recepty a zjistěte, jak snadné a rychlé může být vaření s **Airfryer**.

SK

Uvarte si svoje oblúbené pokrmy

S novou teplovzdušnou fritézou Philips **Airfryer** XXL dokážete robiť viac ako len vyprážať. Technológia Twin TurboStar znamená, že môžete tiež grilovať či restovať. A to všetko v jednom praktickom zariadení.

Jednoducho stačí pripraviť svoje oblúbené jedlá a nechať teplovzdušnú fritézu **Airfryer** XXL urobiť zvyšok. Aby ste hneď mohli začať, zhrnuli sme niekoľko oblúbených receptov šéfkuchára spoločnosti Philips pre teplovzdušnú fritézu **Airfryer**. Brožúra obsahuje rôzne recepty od jednoduchých malých jedál až po hlavné jedlá, a dokonca aj dezerty. Neváhajte a vyskúšajte aj svoje vlastné recepty a zistíte, aké rýchle a jednoduché môže byť varenie s teplovzdušnou fritézou **Airfryer**.



Pokrmý z masa | Mäsové jedlá



CZ

Pečené kuře s medem a citrónem

Doba přípravy: **25 minut**

Doba vaření: **65 minut**

1. Na nádivku nakrájejte na malé kostičky 1 červenou cibuli, 1/2 zelené a 1/2 žluté cukety (cukiny), 1 jablko a 1 sušenou meruňku. Přidejte dva najemno nasekané stroužky česneku a čerstvě nasekaný tymián. Smíchejte se dvěma polévkovými lžícemi olivového oleje, osolte a opepřete. Naplňte kuře touto směsí.
2. Zprudka opečte celé, max. 1, 4kg kuře při teplotě 200 °C po dobu 5 minut.
3. Na pánvi rozpusťte 1/2 šálku medu a šťávu z jednoho velkého citronu.
4. Přidejte sůl a pepř dle chuti. Vyjměte kuře z **Airfryer** a potřete jej částí medové směsi.
5. Zapněte fritézu **Airfryer** na 135 °C a vložte do ní kuře. Každých 15 minut kuře potřete zbylou medovou směsí. Pečte 1 hodinu, nebo dokud nebude kuře zcela propečené.

SK

Pečene kuracie mäso s medom a citrónom

Čas prípravy: **25 minút**

Čas varenia: **65 minút**

1. Na malé kocky nakrájajte 1 červenú cibuľu, 1/2 zelenej a 1/2 žltej cukety, 1 jablko a 1 sušenú marhuľu. Pridajte najemno nasekané 2 strúčiky cesnaku a čerstvo nasekaný tymián. Zmiešajte s 2 lyžičkami olivového oleja, soľou a korením. Tuto zmes následne vložte do kuraťa.
2. Celé kura s maximálnom hmotnosťou 1.4 kg opekajte pri teplote 200 °C po dobu 5 minút.
3. Na panvici roztopte 1/2 šálky medu spolu so šťavou z 1 veľkého citróna. Pridajte soľ a korenie podľa chuti. Vyberte kura z teplovzdušnej fritézy **Airfryer** a potrite ho časťou tejto medovej zmesi.
4. Nastavte teplovzdušnú fritézu **Airfryer** na teplotu 135 °C a vložte kura dnu. Každých 15 minút kura potrite medovou zmesou, až kým sa neminie. Varte 1 hodinu alebo kým kura nebude hotové.



CZ

Babička vysoká roštená s kostí

Doba přípravy: **75 minut**
Doba vaření: **29 minut**

1. Alespoň hodinu předem vyndejte z lednice 750 g vysoké roštěné s kostí. Nasekejte nejmenno 20 g čerstvého rozmarínu a 20 g čerstvého tymiánu a ponechte je zatím stranou. Uvařte 1 kg nových brambor. Očistěte 250 g hub.
2. Nalijte na brambory 1 polévkovou lžici arašídového oleje a smažte je v **Airfryer** po dobu 10 minut při teplotě 200 °C. Nakrájejte nejmenno 2 cibule a 250 g hub. K bramborám přidejte 200 g nakrájené slaniny a nasekané bylinky. Pečte dalších 7 minut při teplotě 200 °C, občas protřepte.
3. Potřete roštěnou jednou polévkovou lžicí olivového oleje. Vyndejte brambory z fritézy **Airfryer**, dejte je do mísy a zakryjte.
4. Vložte roštěnou do **Airfryer** a pečte po dobu 10 minut při teplotě 200 °C. Na poslední dvě minuty pečení přidejte brambory se slaninou a bylinkami, rozložte je na roštěné a pečte, dokud nebudou brambory teplé. Dle chuti přidejte sůl a pepř.

SK

Babičkine rebierka

Čas prípravy: **75 minút**
Čas varenia: **29 minút**

1. Z chladničky vyberte 750 g rebierok najmenej 1 hodinu vopred. Najmenno k nim nakrájajte 20 g čerstvého rozmarínu a 20 g čerstvého tymianu a opäť odložte. Uvarte 1 kg nových zemiakov a umyte 250 g húb.
2. Zemiaky pokvapkajte 1 polievkovou lyžicou arašidového oleja a vysmažte ich v teplovzdušnej fritéze **Airfryer** po dobu 10 minút pri teplote 200 °C. Nahrubo nakrájajte 2 cibule a 250 g húb. Pridajte ich na zemiaky spolu s 200 g nasekanej slaniny a nakrájanými bylinkami. Pečieme ich ďalších 7 minút pri teplote 200 °C a za občasného premiešania.
3. Rebierka pokvapkajte 1 polievkovou lyžicou olivového oleja. Z teplovzdušnej fritézy **Airfryer** vyberte zemiaky a odložte ich do nádoby s pokrievkou.
4. Rebierka vložte do teplovzdušnej fritézy **Airfryer** a pečte 10 minút pri teplote 200 °C. Počas posledných 2 minút pridajte zemiaky, slaninu a bylinkovú zmes do fritézy k rebierkam a pečte spolu, kým sa zemiaky nezohrejú. Pridajte soľ a korenie podľa chuti.

CZ

Jehněčí kotletky se zeleninou

Doba přípravy: **210 minut**

Doba vaření: **18 minut**

1. Nakrájejte nejmenno ½ hrníčku čerstvé máty, 1 polévkovou lžící čerstvého rozmarýnu a smíchejte se 3 polévkovými lžícemi olivového oleje. Osolte a opepřete dle chuti. Do směsi naložte 4 jehněčí kotletky a nechte je marinovat po dobu alespoň 3 hodin.
2. Nakrájejte na malé kostky 1 pastinák, 2 mrkve, 1 čerstvý fenykl a 1 fialovou mrkev a vložte je do misky s vodou. Zprudka osmahněte kotlety při teplotě 200 °C po dobu 2 minut.
3. Vyndejte jehněčí z **Airfryer** a do fritézy vložte osušenou zeleninu. Navrch položte jehněčí kotlety a vše pečte po dobu 6 minut při teplotě 180 °C. Podávejte s bramborovou kaší s rozmarýnem.

SK

Jahňacie kotlety so zeleninou

Čas prípravy: **210 minút**

Čas varenia: **18 minút**

1. Najmenno nasekajte ½ šálky čerstvej máty, 1 polievkovú lyžicu čerstvého rozmarínu a zmiešajte s 3 polievkovými lyžicami olivového oleja, soľou a korením podľa chuti. Túto zmes použite na marinovanie 4 jahňacích kotliet po dobu najmenej 3 hodín.
2. Na malé kocky nakrájajte 1 paštrnák, 2 žlté mrkvy, 1 fenikel, 1 fialovú mrkvu a vložte všetko do nádoby s vodou. Prudko opečte jahňacie kotlety 2 minúty pri teplote 200 °C.
3. Odstráňte jahňacie kotlety z koša teplovzdušnej fritézy **Airfryer** a kôš naplňte odkvapkanou zeleninou. Jahňacie kotlety umiestnite na zeleninu a pečte 6 minút pri teplote 180 °C. Servírujte so zemiakovou kašou a rozmarínom.





CZ

Pikantní paličky s barbecue marinádou

Doba přípravy: **30 minut**

Doba vaření: **20 minut**

1. Prolisujte 1 ½ stroužku čerstvého česneku a smíchejte ho s ½ čaj. lžičky hořčice, 2 čaj. lžičkami hnědého cukru, 1 ½ čaj. lžičky chilli a přidejte sůl a pepř dle chuti. Smíchejte s 1 pol. lžící olivového oleje. Touto směsí potřete 12 kuřecích paliček a nechte marinovat po dobu 20 minut.
2. Dejte paličky do koše fritézy **Airfryer** a připravujte je po dobu 10 minut při teplotě 200 °C, dokud nezhnednou.
3. Snižte teplotu na 160 °C, promíchejte a smažte dalších 10 minut, dokud nebudou paličky měkké. Podávejte s kukuřičným salátem a francouzskou bagetou.

SK

Pikantné kuracie stehná s BBQ marinádou

Čas prípravy: **30 minút**

Čas varenia: **20 minút**

1. 1 a ½ roztlačeného strúčika cesnaku zmiešajte s ½ čajovej lyžičky horčice, 2 čajovými lyžičkami cukru, 1 a ½ čajovou lyžičkou mletého čili a soľou a korením podľa chuti. Pridajte 1 polievkovú lyžicu olivového oleja. Touto zmesou potrite 12 kuracích stehien a marinujte 20 minút.
2. Stehná vložte do koša teplovzdušnej fritézy **Airfryer** a pečte 10 minút pri teplote 200 °C, až kým nezhnednú.
3. Znížte teplotu na 160 °C, stehná dobre pootáčajte a pečte ďalších 10 minút, až kým nebudú hotové. Podávajte s kukuricovým šalátom a francúzskym chlebom.

CZ

Grilovaný hovězí burger

Doba přípravy: **10 minut**
Doba vaření: **7-10 minut**

- Smíchejte v misce 1kg mletého hovězího s 90 g strouhanky. Nejmenno nakrájejte 1 cibuli a 3 stroužky česneku. Smíchejte s hovězím masem a dochuťte 3 špetkami papriky a 3 špetkami soli a pepře. Ze směsi vytvořte 6 placek, které budou o trochu větší než hamburgerové housky. Dejte burgery do fritézy **Airfryer** s dvojitou vrstvou* a smažte je po dobu 5 - 8 minut při teplotě 200 °C (5 minut pro hamburgery medium rare – 8 min pro hamburgery well-done).
- Do koše **Airfryer** dejte 6 hamburgerových housek a nechte je zde po dobu 2 min při teplotě 200 °C.
- Utrhněte 12 listů salátu, nakrájejte na plátky 3 rajčata 2 cibule. Rozkrojte teplé housky, potřete je trochou kečupu a položte na spodní část dva listy salátu.
- Na listy hlávkového salátu položte hamburger a překryjte plátkem sýru čedar. Na něj dejte plátek rajčete a několik plátků cibule. Zakryjte druhou částí housky a podávejte.

*Objednání možné v aplikaci Philips **Airfryer** nebo na webu www.philips.com.

SK

Grilovaný hovädzí burger

Čas prípravy: **10 minút**
Čas varenia: **7-10 minút**

- Do misy vložte 1 kg mletého hovädzieho mäsa a 90 g strúhanky. Najmenno nakrájajte 1 cibuľu a 3 strúčiky cesnaku. Pridajte do hovädzieho mäsa a dobre premiešajte aj s 3 štipkami soli a čierneho korenia. Z pripravenej hmoty vyformujte 6 okrúhlych koláčikov, ktoré budú trochu širšie ako vaše hamburgerové žemle. Burgery vložte do teplovzdušnej fritézy **Airfryer** s oddeľovacou priečkou* a varte 5 - 8 min pri teplote 200 °C (5 minút pre stredne prepečený a 8 minút pre dobre prepečený burger).
- Do košíka teplovzdušnej fritézy **Airfryer** umiestnite 6 hamburgerových žemlí a opečte ich 2 minúty pri teplote 200 °C.
- Odtrhnite 12 listov hlávkového šalátu a na plátky nakrájajte 3 paradajky a 2 cibule. Rozpoľte teplé žemle, potrite ich malým množstvom kečupu a uložte na ne 2 listy hlávkového šalátu.
- Na šalátové listy uložte upečený burger a zakryte plátkom syra čedar. Pokračujte s plátkom paradajky a niekoľkými plátkami cibule. Zakryte vrchnou časťou žemle a podávajte.

* Pre zakúpenie navštívte aplikáciu Philips **Airfryer** alebo www.philips.com.



Rybí pokrmy | Jedlá z ryb



CZ

Grilovaná ryba

Doba přípravy: **40 minut**

Doba vaření: **7 minut**

1. Nakrájejte 1 kg čerstvé tresky na velké kusy a osušte ji. V misce smíchejte 60 g zázvorové/česnekové pasty, 10 g drceného kmínu, 10 g červeného chilli, přidejte špetku soli, 10 g kurkumy, 20 g mletého koriandru, 20 ml octa a 60 g rajčatového protlaku.
2. Potřete touto směsí rybu a marinujte po dobu 30 minut.
3. Potřete dno koše **Airfryer** olejem.
4. Obalte marinovanou rybu ve strouhance a potřete olejem. Vložte do fritézy **Airfryer** s dvojitou vrstvou* a smažte po dobu 7 minut při teplotě 180 °C.

* Objednání možné v aplikaci Philips **Airfryer** nebo na webu www.philips.com.

SK

Jedlá z rýb

Čas prípravy: **40 minút**

Čas varenia: **7 minút**

1. Naporciujte 1 kg čerstvej tresky na veľké kusy a vysušte ich. V mise zmiešajte 60 g zázvorovej/ cesnakovej pasty, 10 g mletej rasce, 10 g mletého čili prášku, štipku soli, 10 g kurkumy, 20 g koriandra, 20 ml octu a 60 g paradajkového pretlaku.
2. Nachystané kusy ryby vložte do zmesi a marinujte 30 minút.
3. Drôtený kôš teplovzdušnej fritézy **Airfryer** namažte olejom.
4. Obalte namarinovanú rybu v strúhanke a pokvapkajte olejom. Ryby uložte do teplovzdušnej fritézy **Airfryer** s oddelovacou priečkou * a varte 7 minút pri teplote 180 °C.

* Pre zakúpenie navštívte aplikáciu Philips **Airfryer** alebo www.philips.com.

**CZ**

Křupavé futomaki sushi

Doba přípravy: **45 minut**

Doba vaření: **8 minut**

1. Uvařte 500 g rýže na sushi v 625 ml vody smíchané s 6 pol. lžícemi rýžového octa, 3 čaj. lžičkami cukru, 2 čaj. lžičkami soli a 3 pol. lžícemi saké. Vařte, dokud není rýže měkká a lepkavá. Nechte vychladnout. Rozkrojte 6 listů mořských řas na polovinu. Listy řas umístěte horizontálně. Namočte si prsty a naneste na řasy tenkou vrstvu rýže, na spodním okraji ponechte 3 cm volného místa.
2. Nakrájejte na proužky 1 avokádo, 1 červenou papriku a 2 syrové vykostěné plátky lososa. Plátky rozložte horizontálně na vrstvu rýže. Za pomoci alobalu nebo bambusové podložky srolujte. Obalte rolky v mouce a pak ve 2 rozšlehaných vejcích. Poté rolky obalte ve strouhance Panko a křupavé osmažené francouzské cibulce.
3. Postříkejte rolky sushi olejem a pečte po dobu 8 minut při 200 °C, dokud nezezlátnou. Nakrájejte na tenké plátky a položte na talíř. Posypte černým sezamem a přidejte trochu japonské majonézy. Podávejte s teplou sójovou omáčkou a japonským nakládaným zázvorem.

SK

Chrumkavé suši futomaki

Čas prípravy: **45 minút**

Čas varenia: **8 minút**

1. Uvarte 500 g suši ryže v 625 ml vody a so 6 polievkovými lyžicami ryžového octu, 3 čajovými lyžičkami cukru, 2 čajovými lyžičkami soli a 3 polievkovými lyžicami sake tak, aby bola pekná a lepkavá a nechajte ju vychladnúť. Rozrežte 6 plátkov morských rias nori na polovice a uložte ich horizontálne. S mokrymi prstami naneste na každú riasu tenkú vrstvu ryže tak, aby zostalo nepokryté miesto pozdĺž spodného okraja v šírke 3 cm.
2. Na dlhé pásiky narežte 1 avokádo, 1 červenú papriku a 2 surové vykostené filety z lososa. Pásiky umiestnite horizontálne na horný okraj ryže a opatrne zrolujte do pravidelných roliek pomocou alobalu alebo bambusovej podložky. Rolky suši obalte v múke, v 2 rozšlehaných vajciach a nakoniec v zmesi z panko strúhanky a chrumkavej opraženej cibule.
3. Rolky suši pokvapkajte olejom a pečte 8 minút pri teplote 200 °C pokým nebudú zlatohnedej farby. Upečené rolky nakrájajte na menšie časti a naaranžujte na tanier. Nakoniec posypte čiernymi sezamovými semienkami a pridajte trochu japonskej majonézy. Servirujte s teplou sójovou omáčkou a japonským nakládaným zázvorom.

CZ

Karbanátky z mořských plodů

Doba přípravy: **22 minut**

Doba vaření: **10 minut**

1. Do kuchyňského robota dejte 480 g čerstvých krevet, 60 g kalamárové pasty, 2 čaj. lžičky sezamového oleje, 3 čaj. lžičky čínského vína, 2 čaj. lžičky koření na kuře a 2 vaječné bílky. Rozemelte na hrubou pastu a dejte do mísy.
2. Přidejte 6 nasekaných vodních kaštanů, 1 pol. lžici čerstvého koriandru, 2 nakrájené jarní cibulky, 3 pol. lžice vody, 3 pol. lžice česnekového oleje a pepř dle chuti.
3. Rozdělte krevetovou směs na 12 částí a každou vytvarujte do kuličky. Rozkrájejte 8 plátků bílého chleba na malé kostičky. Namočte kuličky směsi do vody a poté je vyválejte v kostičkách chleba.
4. Dejte karbanátky do koše fritézy **Airfryer** a smažte po dobu 8 minut při teplotě 180 °C. Karbanátky otočte a smažte ještě další 2 minuty. Podávejte teplé.

SK

Guľky z morských plodov

Čas prípravy: **22 minút**

Čas prípravy: **10 minút**

1. Do kuchyňského robota pridajte 480 g čerstvých kreviet, 60 g kalamárovej pasty, 2 čajové lyžičky sezamového oleja, 3 čajové lyžičky čínskeho vína, 2 čajové lyžičky korenia na hydinu a 2 vajcia. Všetko spolu vymixujte do hmoty s hrubšou štruktúrou a preložte do misy.
2. Do hmoty vmiešajte 6 nasekaných vodných gaštanov, 1 polievkovú lyžicu čerstvého koriandra, 2 nakrájané jarné cibulky, 3 polievkové lyžice vody, 3 polievkové lyžice cesnakového oleja a korenie podľa chuti.
3. Hmotu z kreviet rozdeľte rovnomerne na 12 častí a vyformujte z nich guľky. 8 krajcov bieleho chleba narežte na malé kocky. Guľky z morských plodov ponorte do vody a obalte v nakrájanom chlebe.
4. Pripravené guľky umiestnite do koša teplovzdušnej fritézy **Airfryer** a varte 8 minút pri teplote 180 °C. Guľky pootáčajte a varte ešte ďalšie 2 minúty. Podávajte teplé.





CZ

Lasagne s lososem a brokolicí

Doba přípravy: **30 minut**
Doba vaření: **40 minut**

1. Nakrájejte nejmenno 1 malou brokolici a ponechte ji zatím stranou. Nakrájejte nejmenno 1 šalotku, nasekejte 1 pol. lžici petrželky a 1 pol. lžici pažitky. Na pánvi přiveďte k varu 100 ml bílého vína, 200 ml smetany, 200 ml mléka a 10 g kukuričného škrobu – poté přidejte nakrájenou šalotku a bylinky. Jakmile začne omáčka houstnout, přidejte šťávu z jedné limetky a sůl a pepř dle chuti.
2. Použijte zapékací misku, která se vejde do fritézy **Airfryer**. Na dno dejte vrstvu bílé omáčky, pak vrstvu čerstvých (nebo kupovaných) lasagní. Na ni naneste brokolicovou směs a překryjte další vrstvou lasagní. Zakryjte 400 g filetů z čerstvého lososa a poté položte další vrstvu lasagní. V další vrstvě dejte 400 g čerstvých filetů z tresky. Zakryjte vrstvou bílé omáčky a nastrohaného sýra.
3. Zapékejte lasagne po dobu 40 minut při 140 °C. Podávejte s oblohou napodobeniny kaviáru.

SK

Lasagne s lososom a brokolicou

Čas prípravy: **30 minút**
Čas varenia: **40 minút**

1. Najmenno nasekajte 1 malú hlávku brokolice a odložte ju. Najmenno nakrájajte tiež 1 šalotku, 1 polievkovú lyžicu petržlenovej vňate a 1 polievkovú lyžicu pažitky. Do panvice pridajte 100 ml bieleho vína, 200 ml smotany na varenie, 200 ml mlieka a 10 g kukuričného škrobu. Privedte do varu a pridajte nakrájanú šalotku a bylinky. Keď sa omáčka začne zahusťovať, pridajte šťavu z 1 limetky a soľ a korenie podľa chuti.
2. Vo žiaruvzdornej nádobe, ktorá je vhodná do teplovzdušnej fritézy **Airfryer**, vytvorte lasagne vrstvy. Začnite tenkou vrstvou bielej omáčky, potom pokračujte plátom čerstvej (alebo pripravenej) lasagne, brokolicovou zmesou a ďalším plátom lasagne. Následne pridajte 400 g čerstvého lososa a opäť plát lasagne. Pre ďalšiu vrstvu použite 400 g tresky. Nakoniec zakryte vrstvou bielej omáčky a strúhaného syra.
3. Lasagne pečte 40 minút pri teplote 140 °C. Podávajte s oblohou imitácie kaviáru.

CZ

Pražené krevety pil-pil s batáty

Doba přípravy: **2 hodiny**
Doba vaření: **35 minut**

1. Oloupejte a očistěte 24 velkých krevet. Nakrájejte nejmenno 4 stroužky česneku, 1 chilli papričku bez semen a 1 šalotku, potom přidejte 4 pol. lžičice olivového oleje a špetku uzené papriky. Přidejte krevety a nechte 2 hodiny marinovat.
2. Nakrájejte 8 velkých batátů na tenké plátky a smíchejte je se 2 pol. lžičicemi olivového oleje, 2 pol. lžičicemi nejmenno nasekaného čerstvého rozmarýnu a 1 pol. lžičicí medu. Pečte batáty v **Airfryer** po dobu 15 minut při teplotě 180 °C.
3. Jako grilovací jehlu použijte 6 snítek citrónové trávy, 4 krevety na jednu snítku. Předehřejte **Airfryer** na 200 °C. Pečte krevety po dobu 5 minut. Podávejte s plátky limetek.

Pro optimální výsledek rozdělte pečení do dvou dávek.

SK

Opražené krevety pil-pil so sladkými zemiakmi

Čas prípravy: **2 hodiny**
Čas prípravy: **35 minút**

1. Očistite 24 veľkých kreviet. Na tenké plátky nakrájajte 4 strúčiky cesnaku, 1 čili papričku bez semienok a 1 šalotku, potom všetko zmiešajte so 4 polievkovými lyžicami olivového oleja a štipkou mletej údennej papriky. Pridajte krevety a nechajte ich marinovať 2 hodiny.
2. Na hrubé plátky nakrájajte 8 veľkých sladkých zemiakov, pokvapkajte ich 2 polievkovými lyžicami olivového oleja, 2 polievkovými lyžicami čerstvého nasekaného rozmarínu a 1 polievkovou lyžicou medu. Sladké zemiaky pečieme v teplovzdušnej rúre **Airfryer** 15 minút pri teplote 180 °C.
3. Použite 6 stebel citrónovej trávy namiesto špajdle na špízy. Na jedno steblo navlečte 4 krevety. Rozohrejte teplovzdušnú fritézu **Airfryer** na teplotu 200 °C. Krevety pečte po dobu 5 minút. Podávajte s limetkami.

Pre optimálne výsledky varte ingrediencie v dvoch várkach.



Zeleninové pokrmy | Jedlá zo zeleniny



CZ

Hranolky

Doba přípravy: **50 minut**

Doba vaření: **40 minut**

1. Oloupejte 6 velkých brambor a nakrájejte na hranolky. Dejte na 30 minut do studené vody.
2. Vložte osušené hranolky do **Airfryer** na 15 minut při teplotě 100 °C, pak je přendejte do mísy a dobře promíchejte s 1 pol. lžící oleje.
3. Přendejte do košíku fritézy **Airfryer** a fritujte 25 minut při teplotě 180 °C – během této doby je dvakrát důkladně protřepejte.

SK

Hranolky

Čas prípravy: **50 minút**

Čas varenia: **40 minút**

1. Ošúpte 6 veľkých zemiakov a nakrájajte ich na hranolky. Vložte do studenej vody na 30 minút.
2. Zemiaky nechajte osušiť v teplovzdušnej fritéze **Airfryer** po dobu 15 minút pri teplote 100 °C, potom ich vložte do misy a dobre premiešajte s 1 polievkovou lyžicou oleja.
3. Následne ich vložte do koša teplovzdušnej fritézy **Airfryer** a pečte 25 minút pri teplote 180 °C. Počas pečenia ich dvakrát dobre premiešajte.

**CZ**

Zeleninové hranolky

Doba přípravy: **20 minut**

Doba vaření: **15-20 minut**

1. Přiveďte osolenou vodu k varu. Omyjte a oloupejte 1 malý pastinák, 3 mrkve, $\frac{1}{4}$ celeru a $\frac{1}{4}$ tuřínu. Nakrájejte na silné hranolky a blanširujte v předeřháté vodě. Propláchněte studenou vodou a osušte.
2. Smíchejte 1 vejce, 1 pol. lžíci papriky, $\frac{1}{2}$ čaj. lžičky sušeného česneku, 1 pol. lžíci hořčice, $\frac{1}{2}$ čaj. lžičky chilli a špetku soli. Přidejte blanširovanou zeleninu a promíchejte. Posypte 100 g panko strouhanky a promíchejte rukama.
3. Dejte hranolky do fritovacího koše. Nepřeplňujte jej! Fritujte 15-20 minut při teplotě 180 °C, během této doby je dvakrát důkladně protřepejte.
4. Omáčka k hranolkům: Nasekejte 3 pol. lžíce pažitky, prolisujte 2 stroužky česneku a smíchejte s 250ml řeckého jogurtu s 0% tuku. Přidejte dle chuti sůl a pepř.

Tip: Do jogurtového dipu můžete přidat kari, Tex Mex nebo kajenské koření.

SK

Zeleninové hranolky

Čas prípravy: **20 minút**

Čas varenia: **15-20 minút**

1. Nechajte zovrieť osolenú vodu. Umyte a ošúpte 1 malý paštrnák, 3 mrkvy, $\frac{1}{4}$ zeleru a $\frac{1}{4}$ repy. Nakrájajte ich na hrubé hranolky a oblanžirujte vo vriacej vode. Opláchnite studenou vodou a vysušte.
2. V miske rozmiešajte 1 vajce, 1 polievkovú lyžicu mletej papriky, $\frac{1}{2}$ čajovej lyžičky sušeného mletého cesnaku, 1 polievkovú lyžicu horčice, $\frac{1}{2}$ čajovej lyžičky mletého čili a štipku soli. Pridajte zeleninu a dobre premiešajte. Pridajte 100 g panko strúhanky a premiešajte pomocou rúk.
3. Hranolky vložte do koša na vyprážanie. Neplňte ho príliš! Pečte 15-20 minút pri teplote 180 °C a počas pečenia hranolky dvakrát premiešajte.
4. Omáčka: Nasekajte 3 polievkové lyžice pažitky, stlačte 2 strúčiky cesnaku a dobre premiešajte s 250 ml gréckeho jogurtu s 0% obsahom tuku. Osolte a okoreňte podľa chuti.

Tip: Do jogurtovej omáčky vyskúšajte pridať papriku, kari korenie, Tex Mex korenie alebo kajanské korenie.

CZ

Holandský hotdog

Doba přípravy: **210 minut**

Doba vaření: **20 minut**

1. Omyjte a okrájejte 500g batátů. Nakrájejte je na kousky, uvařte a rozšlehejte na kaši. Nechte zchladnout ve velké míse. Smíchejte 500 g mletého kuřecího masa se špetkou muškátového oříšku, 1 čaj. lžičkou papriky, 70 g pohankové mouky, 1 čaj. lžičkou drceného kmínu, špetkou koriandru, špetkou drceného hřebíčku, 1 čaj. lžičkou vaší oblíbené hořčice a 1 čaj. lžičkou kajenského pepře. Přidejte ke kaši z batátů a důkladně promíchejte.
2. Směs nadejte lžicí do plnicího sáčku s otvorem špičky ve velikosti hotdogu. Na papíru nepropouštějícím mastnotu vytvořte dlouhé, rovné řádky. Umístěte na tři hodiny do mrazáku.
3. Po důkladném zmražení nakrájejte na délku hotdogu. Postříkejte olejem a fritujte v **Airfryer** po dobu 10 minut při teplotě 200 °C, v polovině smažení protřepejte. Podávejte s kečupem, majonézou s nízkým obsahem tuku a nakrájenou cibulí.

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme smažit ve dvou dávkách.

SK

Holandský hotdog

Čas přípravy: **210 minut**

Čas přípravy: **20 minut**

1. Umyte a ošúpte 500 g sladkých zemiakov a nakrájajte ich na kúsky. Nechajte ich variť kým nezmäknú, potom z nich vymiešajte kašu a nechajte ju vychladnúť vo veľkej mise. Zmiešajte 500 g mletého kuracieho mäsa so štipkou muškátového orieška, 1 čajovou lyžičkou mletej papriky, 70 g pohánkovej múky, 1 čajovou lyžičkou mletej rasce, štipkou mletého koriandra, štipkou mletého klinčeka, 1 čajovou lyžičkou obľúbenej horčice a 1 čajovou lyžičkou kajenského korenia. Pridajte vymiešanú zemiakovú kašu a dobre premiešajte.
2. Lyžicou vložte zmes do cukrárenského vrečka s hrúbkou konca vo veľkosti hotdogu. Pomocou cukrárenského vrečka vytlačte na podnos s papierom na pečenie línie v tvare hotdogu a umiestnite ich s podnosom do mrazničky na 3 hodiny.
3. Po zmrazení nakrájajte na dĺžku hotdogu. Pokvapkajte olejom a pečte v teplovzdušnej fritéze **Airfryer** 10 minút pri teplote 200 °C. Panvicou občas zatrasť, aby ste vyprážané kusy premiešali. Podávajte s kečupom, nízkotučnou majonézou a nakrájanou cibuľkou.

Pre optimálne výsledky varte ingrediencie v dvoch várkách.



CZ

Ratatouille

Doba přípravy: **15 minut**

Doba vaření: **17 minut**

1. Nakrájejte 4 rajčata na malé kostičky a dejte je do vhodné zapékové misky (~21x21cm). Nejmenší nakrájejte 2 stroužky česneku a 2 cibule. Smíchejte 2 pol. lžice olivového oleje s nakrájenými rajčaty. Přidejte sůl a pepř dle chuti.
2. Odstraňte oba konce 1 baklažánu (lilku) a 1 malé zelené cukety (cukiny) a zbavte jader 4 rajčata – pak je nakrájejte na středně velké kostky a přidejte do zapékové misky.
3. Zeleninu zalijte 2 pol. lžicemi olivového oleje a přidejte čerstvý tymián. Pečte 17 minut při teplotě 160 °C. Podávejte s čerstvou bagetou.

SK

Ratatouille

Čas prípravy: **15 minút**

Čas varenia: **17 minút**

1. Nakrájajte 4 paradajky na malé kocky a vložte do vhodného pekáča (~21 x 21 cm). Najmenšie nakrájajte 2 strúčiky cesnaku a 2 cibulky. Všetko spolu premiešajte aj s 2 polievkovými lyžicami olivového oleja. Pridajte soľ a korenie podľa chuti.
2. Odstráňte konce z 1 baklažánu a 1 malej zelenej cukety a jadrá zo 4 paradajok. Zeleninu nakrájajte na stredne veľké kocky a pridajte ich do pekáča na pečenie.
3. Zeleninu pokvapkajte 2 polievkovými lyžicami olivového oleja a čerstvého tymianu. Pečte 17 minút pri teplote 160 °C. Podávajte s čerstvou bagetou.





CZ

Obalované smažené tofu

Doba přípravy: **7 minut**

Doba vaření: **6 minut**

1. Nakrájete každé ze 4 tofu na 12 kostek.
2. Obalte kostky tofu v mouce s nízkým obsahem lepku, je potřeba, aby byly obaleny všechny strany, poté potřete dvěma rozšlehanými vejci.
3. Dejte tofu do koše fritézy **Airfryer** a fritujte po dobu 6 minut při teplotě 180 °C.
4. 4. Obalené osmažené tofu podávejte s XO omáčkou a plátky banánů.

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme smažit ve dvou dávkách.

SK

Vyprážené tofu

Čas prípravy: **7 minút**

Čas varenia: **6 minút**

1. Nakrájajte každý zo 4 kusov tofu na 12 kociek.
2. Kocky tofu dôkladne obalte v múke s nízkym obsahom lepku a potom v 2 rozšľahaných vajciach.
3. Do koša teplovzdušnej fritézy **Airfryer** uložte tofu a pečte 6 minút pri teplote 180 °C.
4. Upečené tofu servírujte s XO omáčkou a plátkami banánu.

Pre optimálne výsledky varte ingrediencie v dvoch várkach.

CZ

Nudle s kuřecím stehenním filetem, slanorožcem a shiitake

Doba přípravy: **20 minut**
Doba vaření: **17 minut**

1. Nakrájejte 400 g kuřecích stehenních filetů na kousky. Marinujte ve směsi ze 4 pol. lžíc sójové omáčky, 1 čaj. lžičky sambal chilli pasty a 2 najemno nakrájených stroužků česneku.
2. Připravte 400 g udon nudlí a nechte je okapat. Smíchejte se 2 pol. lžicemi sezamového oleje.
3. Pečte kuře po dobu 7 minut při teplotě 200 °C, občas protřepejte. Přidejte 150 g hub shiitake, 150 g pečárek, 1 nakrájenou červenou cibuli, 150 g fazolových klíčků a 200 g slanorožce (nebo zeleného chřestu) a pečte dalších 5 minut. Přidejte nudle a pečte dalších 5 minut. Posypejte 1 čaj. lžičkou sezamových semínek.

SK

Rezance s kuracím mäsom, špargľou a hubami shiitake

Čas prípravy: **20 minút**
Čas prípravy: **17 minút**

1. Narežte 400 g kuracieho stehna na kúsky. Nakrájané kúsky vložte do marinády pripravenej zo 4 polievkových lyžíc sójovej omáčky, 1 čajovej lyžičky čili pasty sambala a 2 strúčikov cesnaku.
2. Pripravte 400 g rezancov udon. Prepláchnite ich a zmiešajte s 2 polievkovými lyžicami sezamového oleja.
3. Kura pečte 7 minút pri teplote 200 °C a za občasného premiešania. Pridajte 150 g húb shiitake, 150 g šampiňónov, 1 na plátky nakrájanú červenú cibuľu, 150 g fazulových klíčkov, 200 g špargľových špičiek a varte ďalších 5 minút. Pridajte rezance a varte ďalších 5 minút. Posypte 1 čajovou lyžičkou sezamových semienok.





CZ

Křupavé smažené jarní závitky

Doba přípravy: **20 minut**
Doba vaření: **8-10 minut**

1. Nakrájejte nejmenno 5 jarních cibulek, 1 malou mrkev a 1 červenou papriku. Nasekejte nejmenno 2 stroužky česneku, 1 chilli papričku a 10 g kořene zázvoru. Nakrájejte 2 kuřecí prsa na velmi malé kousky.
2. Na nádivku rozehřejte na pánvi nebo ve woku 2 pol. lžíce wok oleje nebo arašidového oleje a osmažte na něm kuře do křupava. Přidejte nakrájenou zeleninu a nasekané koření – přidejte 1 pol. lžíci orientálního koření a 3 pol. lžíce sójové omáčky a rychle osmažte. Poté přidejte 20 g fazolových klíčků a vařte po dobu 2 minut.
3. Vyndejte 1 plát filo těsta z balení (nebo vaječné těsto na závitky) – celkem potřebujete 20 plátů. Pomocí lžice naneste na těsto nádivku a smotejte jarní závitky.
4. Pečte v **Airfryer** při teplotě 180 °C po dobu 8-10 minut. Podávejte se sladkou chilli omáčkou.

Tip: Pokud postříkáte závitky olejem, krásně zezlátanou.

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme smažit ve dvou dávkách.

SK

Chrumkavé vyprážené jarné závitky

Čas přípravy: **20 minut**
Čas varenia: **8-10 minút**

1. Na tenké plátky nakrájajte 5 jarných cibuliek, 1 malú mrkvu a 1 červenú papriku. Najmenno nasekajte 2 strúčiky cesnaku, 1 čili papričku a 10 g zázvoru. Na malé kúsky nakrájajte dve kuracie prsia.
2. Pred prípravou náplne na panvici alebo woku rozohrejte 2 polievkové lyžice wok oleja alebo arašidového oleja a osmažte kura do chrumkava. Pridajte nakrájanú zeleninu a nasekané korenie, 1 polievkovú lyžicu orientálneho korenia, 3 polievkové lyžice sójovej omáčky a rýchlo osmažte. Potom pridajte 20 g fazuľových klíčkov a povarte 2 minúty.
3. Umiestnite plátky cesta na jarné rolky z balenia na krájaciu dosku. Použite 20 plátok, na ktoré lyžicou umiestnite pripravenú náplň a zrolujte ich do závitku.
4. Pečte v teplovzdušnej fritéze **Airfryer** 8 až 10 minút pri teplote 180 °C. Podávajte so sladkou čili omáčkou.

Tip: Jarné závitky pokvapkajte olejov aby dostali krásnu hnedú farbu.

Pre optimálne výsledky varte ingrediencie v dvoch várkach.

CZ

Airfried rösti

Doba přípravy: **10 minut**

Doba vaření: **15 minut**

1. Oloupejte a nastrouhejte 6 středně velkých (nebo 12 malých) syrových brambor. Vařte je po dobu 5 minut ve slané vodě, poté slijte a nechte vychladnout.
2. Nastrouhejte 3 cibule a přidejte k okapaným bramborám. Přidejte 3 pol. lžíce rozpuštěného másla, 3 čaj. lžičky bylinek a 2 vaječné bílky. Dle chuti přidejte sůl a pepř.
3. Vymažte malou kulatou pánev, která je vhodná do koše fritézy **Airfryer**, olejem. Do pánve opatrně přendejte směs brambor a jemně ji stlačte. Horní část bramborové směsi potřete olivovým olejem. Pečte po dobu 15 minut při teplotě 180 °C až do zhnědnutí.
4. Pomocí nože opatrně nadzvedněte okraje rösti a vyjměte rösti z pánve. Posypte sladkou paprikou a podávejte teplé.

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme smažit ve dvou dávkách.

SK

Vzduchom vyprážané zemiakové placky

Čas prípravy: **10 minút**

Čas prípravy: **15 minút**

1. Ošúpte a nastrúhajte 6 stredných (alebo 12 malých) surových zemiakov. Povarte v osolenej vode po dobu 5 minút a nechajte vychladnúť.
2. Nastrúhajte 3 cibulky a pridajte do scedených zemiakov. Ďalej vmiešajte 3 polievkové lyžice roztopeného masla, 3 čajové lyžičky bylinek a 2 vaječné bielky. Pridajte soľ a korenie podľa chuti.
3. Namažte plytkú panvicu na pečenie, ktorá zapadá do koša **Airfryer**. Opatrne naplňte panvicu zemiakovou zmesou a jemne na ňu zatlačte. Hornú časť zemiakov potrite olivovým olejom. Pečte 15 minút pri teplote 180 °C až do zhnednutia.
4. Pomocou noža uvoľnite okraje placky a opatrne ju vyberte z panvice. Upečené posypeme paprikou a podávame teplé.

Pre optimálne výsledky varte ingrediencie v dvoch várkach.



Dezerty



CZ

Citrónové muffiny

Doba přípravy: **20 minut**

Doba vaření: **18 minut**

1. Vymažte 9 **Airfryer** košíčků na muffiny * malým množstvím kokosového oleje. Omyjte 2 citróny, nastrouhejte kůru a ponechte ji zatím stranou. Vymačkejte z citrónů šťávu.
2. Do mísy dejte 250g mandlové mouky, 1 čaj. lžičku prášku do pečiva, 1/2 čaj. lžičky mořské soli, 150 ml rafinovaného kokosového oleje, 7 pol. lžic medu, 4 vejce, citrónovou šťávu a kůru.
3. Podélně rozřízněte 1 vanilkový lusk, nožem seškrábněte semínka a přidejte do mísy. Míchejte, dokud nebude směs hladká a nadýchaná. Naplňte košíčky do dvou třetin. Pečte 18 minut při teplotě 160 °C.

*Objednání košíčků na muffiny je možné přes aplikaci Philips **Airfryer** nebo na webu www.philips.com.

*Pečte v několika dávkách, dokud nespotřebujete všechno těsto.

SK

Citrónové mafiny

Čas prípravy: **20 minút**

Čas varenia: **18 minút**

1. Malým množstvom kokosového oleja vymastite 9 formičiek **Airfryer** na mafiny*. Umyte 2 citróny, z ktorých ostrúhajte kôru. Citróny rozrežte a vytlačte z nich šťavu.
2. Do misy pridajte 250 g mandľovej múky, 1 čajovú lyžičku prášku do pečiva, 1/2 čajovej lyžičky morskej soli, 150 ml rafinovaného kokosového oleja, 7 čajových lyžičiek medu, 4 vajcia, citrónovú šťavu a nastrúhanú citrónovú kôru.
3. Pozdĺžne rozkrojte 1 vanilkový struk, nožom oškrabte semená a pridajte ich do misy. Všetko spolu dobre vymiešajte do hladkej a penistej hmoty. Formičky na mafiny naplňte hmotou do dvoch tretín. Pečte 18 minút pri teplote 160 °C.

* Pre zakúpenie navštívte aplikáciu Philips **Airfryer** alebo www.philips.com.

* Pre optimálne výsledky varte ingrediencie v dvoch várkach.



CZ

Mandlový dort

Doba přípravy: **10 minut**

Doba vaření: **50 minut**

1. Mixérem rozšlehejte 100 g másla o pokojové teplotě se 120 g práškového cukru. Pokračujte ve šlehání a postupně přidejte dvě vejce. Potom přidejte 100 g mouky, 50 g mandlového prášku, 150 g najemno nakrájených sušených meruněk a nastrohanou kůru z jednoho pomeranče a důkladně promíchejte.
2. Pečicí formu **Airfryer*** vymažte máslem. Poté vlijte do formy směs a posypte 3 pol. lžícemi mandlových vloček.
3. Pečte 50 minut při teplotě 160 °C. Po upečení nechte alespoň 10 minut zchladnout, než budete dort porcovat.

*Objednání možné pomocí aplikace Philips **Airfryer** nebo na webu www.philips.com.

SK

Mandľový koláč

Čas prípravy: **10 minút**

Čas varenia: **50 minút**

1. Pomocou mixéra rozšľahajte 100 g masla izbovej teploty a 120 g práškoveho cukru. Pokračujte v šľahaní a pridajte 2 vajcia, jedno po druhom. Potom pridajte 100 g múky, 50 g mandľového prášku, 150 g sušených marhúľ nakrájaných na kúsky, kôru z polovice pomaranča a dobre premiešajte.
2. Vnútro pekáča teplovzdušnej fritézy **Airfryer** na pečenie* natrite tenkou vrstvou masla. Nalejte pripravenú zmes a posypte ju 3 lyžicami mandlí.
3. Pečte 50 minút pri teplote 160 °C. Skôr ako začnete koláč krájať, po dopečení ho nechajte chladnúť 10 minút.

* Pre zakúpenie navštívte aplikáciu Philips **Airfryer** alebo www.philips.com.

CZ

Brownies

Doba přípravy: **20 minut**
Doba vaření: **16 minut**

1. Na mírném ohni rozpusťte za stálého míchání 85 g hořké čokolády a 85 g másla. Sundejte z ohně a nechte zchladnout na pokojovou teplotu.
2. V míse smíchejte 1 vejce s 60 g cukru, 8 g vanilkového cukru a špetkou soli a šlehejte, dokud nebude mít hladkou, krémovou konzistenci. Vmíchejte do čokoládové směsi, vmíchejte 45 g samokypřící mouky a 25 g nasekaných vlašských nebo lískových ořechů.
3. Pečicí formu **Airfryer*** vymažte máslem. Vlijte těsto do pečicí formy a vyhladte povrch. Pečte 16 minut při teplotě 160 °C. Než rozkrájíte na čtverečky, nechte brownies důkladně vychladnout.

*Objednání možné pomocí aplikace Philips **Airfryer** nebo na webu www.philips.com.

SK

Brownies

Čas prípravy: **20 minút**
Čas prípravy: **16 minút**

1. Pri nízkej teplote a za stáleho miešania pomaly roztopte 85 g horkej čokolády, 85 g masla a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
2. V mise vymiešajte 1 vajce so 60 g cukru, 8 g vanilkového cukru a štipkou soli tak, aby hmota bola svetlá a krémová. Následne ju vmiešajte do čokoládovej zmesi, pridajte 45 g prášku do pečiva a 25 g nasekaných vlašských alebo lieskových orechov.
3. Vnútro pekáča teplovzdušnej fritézy **Airfryer** na pečenie* natrite tenkou vrstvou masla. Pripravené cesto vylejte do pekáča a vyhladte ho. Pečte 16 minút pri teplote 160 °C. Hotový koláč pred rozkrájaním na štvorce nechajte vychladnúť.

* Pre zakúpenie navštívte aplikáciu Philips **Airfryer** alebo www.philips.com.



CZ

Obalovaný banán

Doba přípravy: **25 minut**

Doba vaření: **50 minut**

1. Pečicí formu **Airfryer*** vymažte máslem* a vyložte pečicím papírem.
2. Vytvořte krém ze 70 g másla smíchaného se 70 g světle hnědého cukru. Přidejte 2 pol. lžíce medu a 1 vejce a mixujte po dobu 3 minut.
3. Rozmačkejte 2 banány. Přesejte 125 g celozrnné mouky. Smíchejte mouku s rozmačkanými banány, přidejte ½ čaj. lžičky mleté skořice, 1 čaj. lžičku prášku do pečiva a špetku soli. Přendejte směs do pečicí formy. Na ozdobu použijte jeden nakrájený banán.
4. Pečte v **Airfryer** při teplotě 140 °C po dobu 50 minut, dokud nebude mít zlatavě-hnědý nádech. Nechte ve formě vychladnout po dobu 20 minut, poté vyjměte z formy.

*Objednání možné pomocí aplikace Philips **Airfryer** nebo na webu www.philips.com.

SK

Banánový piškótový koláč

Čas prípravy: **25 minút**

Čas varenia: **50 minút**

1. Vnútro pekáča teplovzdušnej fritézy **Airfryer** na pečenie* potrite maslom a vysteľte papierom.
2. Vyšľahajte krém zo 70 g masla a 70 g svetlohnedého cukru. Vmiešajte 2 polievkové lyžice medu, pridajte 1 vajce a mixujte 3 minúty.
3. Roztlačte 2 banány a preosejte 125 g celozrnnnej špaldovej múky. Do krému primiešajte roztláčené banány, ½ čajovej lyžičky škorice, 1 čajovú lyžičku prášku do pečiva a štipku soli. Pomocou lyžice hmotu naneste do pekáča a obložte jedným banánom nakrájaným na plátky.
4. Pečte v teplovzdušnej fritéze **Airfryer** 50 minút pri teplote 140 °C, kým koláč nebude zlatohnedej farby. Koláč nechajte na pekáči chladnúť 20 minút, potom ho vyberte.

* Pre zakúpenie navštívte aplikáciu Philips **Airfryer** alebo www.philips.com.



Pečivo



CZ

Bruschetta

Doba přípravy: **10 minut**

Doba vaření: **4 minuty**

1. Nakrájejte na plátky 1 bagetu. Postříkejte velkým množstvím olivového oleje (3 pol. lžíce). Dejte plátky bagety do grilovací pánve **Airfryer** a pečte 4 minuty při teplotě 200 °C.
2. Nakrájejte dvě velká rajčata na středně velké kostky. Nasekejte nejmenší bazalku a 1 stroužek česneku. Smíchejte s rajčaty a přidejte dle chuti sůl a pepř.
3. Na každý kousek bagety naneste 1 lžící rajčatové směsi. Posypte 20 g strouhaného parmezánu.

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme smažit ve dvou dávkách.

SK

Bruschetta

Čas prípravy: **10 minút**

Čas varenia: **4 minúty**

1. Nakrájajte 1 bagetu na plátky. Dostatočne pokvapkajte olivovým olejom (3 polievkové lyžice). Plátky uložte do grilovacej panvice teplovzdušnej fritézy **Airfryer** a pečte 4 minúty pri teplote 200 °C.
2. Nakrájajte 2 veľké paradajky na stredne veľké kocky. Najmenšie nasekajte bazalku a 1 strúčik cesnaku. Premiešajte s paradajkami a pridajte soľ a korenie podľa vkusu.
3. Umiestnite 1 lyžicu paradajkovej zmesi na každý kúsok bagety. Posypete 20 g strúhaného parmezánu.

Pre optimálne výsledky varte ingrediencie v dvoch várkach.



CZ

Lososový quiche

Doba přípravy: **12 minut**

Doba vaření: **21 minut**

1. Smíchejte 300 g nakrájeného syrového lososa s 1 pol. lžící citrónové šťávy, osolte a opepřete dle chuti a nechte odpočívat. V míse smíchejte 300 g mouky se 150 g másla, 2 žloutky a 3 až 4 pol. lžícemi studené vody a vyhnětte do hladka.
2. Na pomoučněném povrchu vytvořte z těsta kruh – ten přeneste do pánve na quiche, která je vhodná do koše fritézy **Airfryer**. Silně zatlačte těsto na okrajích a přebytečné těsto odstraňte.
3. Smíchejte 2 vejce s 4 pol. lžícemi šlehačky, 1/2 pol. lžice hořčice a osolte a opepřete dle chuti. Nalijte vaječnou směs do pánve na quiche, poté naneste směs z lososa. Posypte 1 nasekanou cibulí.
4. Dejte pánev na quiche do koše fritézy **Airfryer** a vařte 21 minut při teplotě 180 °C. Podávejte teplé či vychlazené.

SK

Lososový slaný koláč kiš

Čas prípravy: **12 minút**

Čas varenia: **21 minút**

1. Zmiešajte 300 g na kúsky nakrájaného surového lososa s 1 lyžičkou citrónovej šťavy, soľou a korením podľa chuti a nechajte odpočinúť. V miske zmiešajte 300 g múky so 150 g masla, 2 vaječnými žĺtkami, 3 až 4 polievkovými lyžicami studenej vody a vymiešajte do hladkej hmoty.
2. Na pomúčenej doske rozvaľkajte cesto do kruhu a umiestnite ho do pekáča na slaný koláč kiš, ktorý zapadne do koša teplovzdušnej fritézy **Airfryer**. Zatlačte cesto pevne pozdĺž okrajov a odstráňte akýkoľvek prebytok.
3. Rozbite 2 vajcia a zľahka rozmiešajte so štyrmi polievkovými šľahačkami, 1/2 polievkovej lyžice horčice a dochuťte soľou a korením. Vaječnú zmes nalejte do pekáča, posypte ju pripraveným lososom a 1 nasekanou cibuľou.
4. Pekáč vložte do koša teplovzdušnej fritézy **Airfryer** a pečte 21 minút pri teplote 180 °C. Podávajte teplé alebo studené.

CZ

Mini jablečný koláč

Doba přípravy: **20 minut**

Doba vaření: **12 minut**

1. Oloupejte 2 jablka, zbavte je jader a nakrájejte na velmi malé kostičky. Přidejte 15 g cukru a špetku skořice.
2. Na pomoučený povrch rozmístěte 6 rozmražených čtvercových plátů (12x12cm) listového těsta. Na každý kus těsta dejte vrchovatou lžici jablečné směsi. Rozmíchejte 1 vejce a potřete jím okraje těsta. Poté přehněte těsto do tvaru trojúhelníku.
3. Lehce potřete jablečné koláče vejcem a posypte cukrem. Pečte v **Airfryer** po dobu 12 minut při teplotě 180 °C, dokud nebude mít zlatohnědý nádech.

SK

Mini jablkové šatôčky

Čas prípravy: **20 minút**

Čas prípravy: **12 minút**

1. Ošúpte 2 jablká, odstráňte z nich jadrá a nakrájajte na malé kocky. Pridajte 15 g cukru a štipku škoric.
2. Umiestnite 6 rozmrazených (12 x 12 cm) štvorcových plátov listového cesta na pomúčenú dosku. Na cesto položte lyžicu jablkovej zmesi. Rozbite a rozšľahajte 1 vajce, potrite ním okraje cesta a zložte ho do trojuholníka.
3. Zľahka potrite trojuholníky vajíčkom a posypte cukrom. Pečte v teplovzdušnej fritéze **Airfryer** po dobu 12 minút pri teplote 180 °C, kým trojuholníky nebudú zlatohnedé.



**CZ**

Aalu samosa

Doba přípravy: **50 minut**

Doba vaření: **18 minut**

1. Rukama vmíchejte 30 g ghí do 200 g bílé mouky tak, aby ze směsi vznikla drobenka. Přidejte 1 čaj. lžičku semen ajowanu (koptský kmín), 1 čaj. lžičku soli – a po malém množství přidávejte vodu, aby bylo možné zpracovat v hladké těsto. Těsto přikryjte a nechte 30 minut odpočinout.
2. Na pánvi zahřejte 2 pol. lžíce oleje. Přidejte 2 čaj. lžičky kmínu a smažte, dokud kmín nezačne prskat. Přidejte 1 1/5 šálku vařeného hrášku, 1 čaj. lžičku drcené kurkumy, 1 čaj. lžičku chana masaly, 5 g zeleného chilli a špetku soli. Dobře promíchejte. Přidejte 150 g uvařených, nahrubo nasekaných brambor. Posypte nakrájenými listy koriandru a suňte z ohně.
3. Rozdělte těsto na stejné velké části. Z každé části vytvořte kruh o průměru 15cm. Rozřízněte kruhy na půlku, z každé poloviny srolujte kornout a naplňte jej bramborovou směsí. Okraje potřete trochou vody a přitiskněte k sobě.
4. Každou samosu potřete olejem, dejte do košíku fritézy **Airfryer** a vařte 18 minut při teplotě 180 °C.

SK

Aalu samosa

Čas prípravy: **50 minút**

Čas varenia: **18 minút**

1. Rukami zmiešajte 30 g bieleho oleja ghee a 200 g bielej múky až kým zmes nebude vyzerat ako strúhanka. Pridajte 1 čajovú lyžičku semien ajwain, 1 čajovú lyžičku soli a v malých množstvách pridávajte vodu, kým nevznikne hladké cesto. Cesto prikryte a odložte na 30 minút.
2. Na panvici rozohrejte 2 polievkové lyžice oleja. Pridajte 2 čajové lyžičky celej rasce a smažte ju, kým nezačne prskať. Pridajte 1 a 1/5 šálky vareného hrášku, 1 čajovú lyžičku mletej kurkumy, 1 čajovú lyžičku chana masala, 5 g zeleného čili a štipku soli. Dobre premiešajte. Pridajte 150 g varených zemiakov nakrájaných na väčšie kusy. Posypte nasekaným koriandrom a odstráňte zo zdroja tepla.
3. Rozdeľte cesto na dve rovnaké časti. Rozvalkajte každú časť do kruhu s priemerom 15 cm. Rozrežte kruhy na polovicu a každú časť zrolujte do kužela, ktorý naplníte zemiakovou zmesou. Okraje omočte vodou a kužele dobre zatvorte.
4. Každý kus dobre natrite olejom, vložte do koša teplovzdušnej fritézy **Airfryer** a pečte 18 minút pri teplote 180 ° C.

CZ

Kontinentální snídane

Doba přípravy: **3 minut**
Doba vaření: **8-12 minut**

1. Dejte 4 plátky chleba do spodní části košíku fritézy **Airfryer**.
2. Použijte špendlík pro propíchnutí malých otvorů ve skořápkách vajec. Položte vejce na chléb. Položte 4 housky nebo croissanty vedle vajec.
3. Chcete-li mít vejce naměkko, vařte je 8 minut při teplotě 150 °C (bez předehřívání). Chcete-li mít vejce uvařená natvrdo, vařte je samostatně (bez chleba a housek) 12 minut při teplotě 100 °C.

SK

Kontinentálne raňajky

Čas prípravy: **3 minút**
Čas prípravy: **8-12 minút**

1. Umiestnite 4 krajce chleba do spodnej časti koša teplovzdušnej fritézy **Airfryer**.
2. Použite tenkú ihlicu na vyrobenie malých otvorov do vajcových škrupínok. Umiestnite ich na chlieb. Vedľa vajec položte štyri rožky alebo croissanty.
3. Pre vajcia uvarené namäkko varte 8 minút pri teplote 150 °C (bez predhrievania). Pre vajcia uvarené natvrdo varte 12 minút pri teplote 100 °C samostatne (bez chleba a rožkov).



Pro děti | Pre deti



CZ

Barevné plněné papriky

Doba přípravy: **25 minut**

Doba vaření: **16 minut**

1. Rozkrojte 1 velkou červenou papriku, 1 velkou žlutou papriku a 1 velkou zelenou papriku na poloviny (vertikálně) a odstraňte semínka. Vytvořte pyré z 1 malé cibule, 2 stroužků česneku, 1 pol. lžice oregana, 1 čaj. lžičky sušené papriky a 1 pol. lžice olivového oleje. Pyré vmíchejte do 200 g mletého hovězího masa.
2. Do směsi hovězího masa přidejte sůl a pepř dle chuti. Naplňte všechny půlky paprik touto směsí hovězího masa. Důkladně rozmíchejte celkem 6 vajec a do každé papriky nalijte na směs hovězího masa 1 vejce. Plněné papriky dejte do **Airfryer** a pečte 8 minut při teplotě 180 °C. Posypte 1 pol. lžicí nasekané petrželové nati a podávejte.

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme smažit ve dvou dávkách.

SK

Farebné plnené papriky

Čas prípravy: **25 minút**

Čas varenia: **16 minút**

1. Rozrežte 1 veľkú červenú papriku, 1 veľkú žltú papriku a 1 veľkú zelenú papriku na polovice (vertikálne) a odstráňte z nich semená. Na pyré rozmixujte 1 malú cibuľu, 2 strúčiky cesnaku, 1 polievkovú lyžicu oregana, 1 čajovú lyžičku mletej papriky a 1 polievkovú lyžicu olivového oleja. Pyré pridajte do 200 g mletého hovädzieho mäsa.
2. Opečte zmes hovädzieho mäsa, pridajte soľ a korenie podľa chuti. Naplňte všetky polovice papriky zmesou mletého hovädzieho mäsa. Použite spolu 6 vajec, z ktorých každé opatrne rozbite na zmes mletého hovädzieho mäsa v paprike. Umiestnite veľké plnené papriky do teplovzdušnej fritézy a pečte 8 minút pri teplote 180 °C. Posypte 1 šálkou nakrájanej petržlenovej vňate a servírujte.

Pre optimálne výsledky varte ingrediencie v dvoch várkach.



CZ

Pizza

Doba přípravy: **30 minut**

Doba vaření: **10 minut**

1. Potřete 8 pita chlebů malým množstvím rajčatové omáčky. Nakrájejte sýr na malé kousky a pokládejte jej křížem na pita chléb.
2. Nakrájejte zelené olivy plněné jamajským pepřem na malé kroužky a dejte je na pizzu. Pečte v **Airfryer** 5 minut při teplotě 200 °C.

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme smažit ve dvou dávkách.

SK

Pizza

Čas prípravy: **30 minút**

Čas varenia: **10 minút**

1. Rozotrite malé množstvo paradajkovej omáčky na 8 pita chlebov. Nakrájajte syr na tenké plátky a poukladajte ho na omáčku.
2. Nakrájajte vykostené zelené olivy na tenké plátky a uložte ich na pizzu. Pečte v teplovzdušnej fritéze **Airfryer** 5 minút pri teplote 200 °C.

Pre optimálne výsledky varte ingrediencie v dvoch várkach.

CZ

Pikantní lasagna muffiny

Doba přípravy: **30 minut**
Doba vaření: **20 minut**

1. Vymažte 9 **Airfryer** košíčků na muffiny* malým množstvím kokosového oleje. Natlačte čerstvé plátky lasagni do košíčků na muffiny tak, aby vytvořily šálek.
2. Nakrájejte 1 červenou papriku, 1 cuketu, 1 cibuli, 2 rajčata a 2 stroužky česneku na malé kostičky. Do pánve na smažení přidejte 250 g na prudko osmaženého mletého hovězího masa, 100ml rajčatové omáčky – pak přidejte kostičky zeleniny a 1 čaj. lžičku sušeného oregana. Dle chuti přidejte sůl a pepř. Smažte, dokud není zelenina měkká. Tuto směs pak použijte k naplnění košíčků na muffiny.
3. Smíchejte jedno 250ml balení smetanového sýru s nízkým obsahem tuku se 2 pol. lžicemi ricotty a 1 vejcem. Přidejte směs do košíčků na muffiny a zasypte 150 g nastrouhané mozzarely. Pečte v **Airfryer** při teplotě 140 °C po dobu 20 minut. Před podáváním posypte čerstvými listy oregana.

*Objednání možné pomocí aplikace Philips **Airfryer** nebo na webu www.philips.com.

SK

Slané lasagnové mafiny

Čas prípravy: **30 minút**
Čas prípravy: **20 minút**

1. Vymastíte 9 **Airfryer** formičiek na mafiny* s malým množstvom kokosového oleja. Vložte pláty čerstvých lasagni do formičiek na mafiny tak, aby vytvorili pohár.
2. Na malé kocky nakrájajte 1 červenú papriku, 1 cuketu, 1 cibuľu, 2 paradajky a 2 strúčiky cesnaku. Na panvici opečte do hneda 250 g mletého hovädzieho mäsa, pridajte 100 ml paradajkového pretlaku, neskôr aj na kocky nakrájanú zeleninu a 1 čajovú lyžičku sušeného oregana. Pridajte soľ a korenie podľa chuti. Smažte, kým zelenina nie je mäkká. Touto zmesou naplňte mafinové formičky.
3. Zmiešajte 1250 ml nízkotučného smotanového syra s 2 polievkovými lyžicami ricotty a 1 vajcom. Zmes pridajte do mafinových formičiek, posypte ich 150 g strúhanej mozzarely a pečte v teplovzdušnej fritéze **Airfryer** 20 minút pri teplote 140 °C. Pred podávaním posypte čerstvými lístkami oregana.

* Pre zakúpenie navštívte aplikáciu Philips **Airfryer** alebo www.philips.com.





CZ

Duhový zeleninový kebab

Doba přípravy: **10 minut**

Doba vaření: **8 minut**

1. Umyjte 6 cherry rajčat, 1 zelenou cuketu (cukinu) a 1 červenou, 1 žlutou, 1 oranžovou a zelenou papriku – a oloupejte 2 červené cibule. Nakrájejte cuketu (cukinu) a 2 uvařené červené řepy na silné plátky. Nakrájejte na plátky také papriky a 6 jalapeño papriček.
2. Připravte si 5 kovových grilovacích jehel, které jsou dodávány v rámci příslušenství s dvojitou vrstvou*. Zeleninu napichujte následovně: cherry rajče, červená paprika, oranžová paprika, žlutá paprika, cuketa (cukina), paprička jalapeño, červená cibule, řepa. Postříkejte olivovým olejem a grilujte 8 minut při teplotě 200 °C. Výborný je s BBQ nebo rajčatovou omáčkou!

*Objednání možné pomocí aplikace Philips **Airfryer** nebo na webu www.philips.com.

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme smažit ve dvou dávkách.

SK

Dúhový zeleninový kebab

Čas prípravy: **10 minút**

Čas varenia: **8 minút**

1. Umyte 6 cherry paradajok, 1 zelenú cuketu, 1 červenú, 1 žltú, 1 oranžovú a 1 zelenú papriku a ošúpte 2 červené cibule. Nakrájajte cuketu a 2 uvarené červené repy na hrubé plátky. Na plátky nakrájajte aj papriky a 6 papričiek jalapeño.
2. Pripravte 5 kovových špízov, ktoré sú dodávané spolu s oddelovacou priečkou*. Zeleninu napichajte nasledovne: cherry paradajka, červená paprika, oranžová paprika, žltá paprika, cuketa, jalapeño paprika, červená cibuľa a repa. Hotový špíz pokvapkajte olivovým olejom a grilujte 8 minút pri teplote 200 °C. Výborne chutia s BBQ omáčkou alebo kečupom!

* Pre zakúpenie navštívte aplikáciu Philips **Airfryer** alebo www.philips.com.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov varte ingrediencie v dvoch várkach.

CZ

Kokosovo-banánové řezy

Doba přípravy: **10 minut**

Doba vaření: **6 minut**

1. Smíchejte 200 g mouky, 150 ml vody, špetku soli a 40 g sezamových semínek a vymíchejte hladké těsto.
2. Oloupejte 6 banánů a poprašte moukou, poté je ponořte do těsta a obalte ve 120 g sušeného strouhaného kokosu. Vložte do košíku fritézy **Airfryer** a vařte 6 minut při teplotě 180 °C.
3. Dejte banány do mísy, ve které je budete servírovat, pokapejte 100 g rozpuštěné čokolády a posypte sušeným strouhaným kokosem.

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme smažit ve dvou dávkách.



SK

Kokosové banány v župane

Čas prípravy: **10 minút**

Čas prípravy: **6 minút**

1. Do hladkého cestíčka vymiešajte spolu 200 g múky, 150 ml vody, štipku soli a 40 g sezamových semienok.
2. Olúpte 6 banánov, obalte ich v múke, potom ponorte do pripraveného cestíčka a nakoniec obalte v kokosovej múčke (120 g). Pripravené banány vložte do koša teplovzdušnej fritézy **Airfryer** a pečte 6 minút pri teplote 180 °C.
3. Banány uložte na servírovací tanier, polejte 100 g roztopenej čokolády a posypete kokosovou múčkou.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov varte ingrediencie v dvoch várkach.

Obecné časy a teploty vaření

S fritézou **Airfryer** je snadné připravit zdravá jídla. Nyní přinášíme i jednoduchý systém záznamu časů a teplot přípravy. Zahrnuli jsme i některé oblíbené potraviny a několik zmrazených potravin se snadnou přípravou. Můžete tedy smažit za pomoci vzduchu a vychutnávat si jídlo, které je zvenku křupavé a uvnitř báječně křehké.

					
Mražené hranolky	Mrazené hranolky		200-1400	13-32	180
Domácí hranolky (silné 1x1cm)	Domáce hranolky (hrúbka 1x1 cm)		200-1400	18-35	180
Americké brambory	Opekané zemiaky		200-1400	20-42	180
Mražené pokrmy (jarní závitky, kuřecí nugety apod.)	Mrazené hotové jedlá (jarné závitky, kuracie nugety atď.)		100-600	14-16	180
Vepřová kotleta	Bravčové kotlety		700-800	10-13	200
Hamburgerové placičky	Hamburgerové fašírky		600	10-15	200
Klobásy	Klobásy		600	12-15	200
Stehýnka	Kuracie stehná		200-1800	18-35	180
Kuřecí prsa	Kuracie prsia		800	18-22	180

Všeobecný čas varenia a teplotné stupne

Teplotovzdušná fritéza **Airfryer** umožňuje variť jednoduché a zdravé jedlá. Teraz sme ulahčili aj sledovanie času varenia a teplotných stupňov. Zhrnuli sme niekoľko obľúbených a niekoľko vhodných mrazených jedál. Jednoducho tak môžete vyprážaním pomocou horúceho vzduchu pripraviť jedlo, ktoré je zvonku chrumkavé a zvnútra nádherne jemné.

					
Quiche	Slaný koláč kiš		500-600	15	180
Muffiny	Mafiny		400-500	12-14	180
Koláč	Koláč		500	28	160
Směs zeleniny	Miešaná zelenina		300-800	10-20	200
Toast / předpečené pečivo	Toast / predpečené chlebové kotúče		200-500	6-7	180
Čerstvý chléb / rohlíky	Čerstvý chlieb / rožky		700	38	160
Ryby	Ryby		700-800	18-22	200
Korýši a měkkýši	Mäkkýše		200-1500	10-25	200
Smažený řízek	Vyprážaný rezeň		500-600	10-14	180

CZ

Přednastavení pro nejoblíbenější pokrmy

(pouze pro kolekci Avance HD965x)
Vytvorili jsme přednastavené programy pro oblíbené pokrmy.
Podrobnější informace naleznete v online uživatelské příručce. Stáhněte si kompletní uživatelskou příručku na www.philips.com/support.

SK

Prednastavenia pre najobľúbenejšie jedlá

(len pre kolekciu Avance HD965x)
Vytvorili sme predvolené programy pre populárne jedlá.
Podrobnejšie informácie nájdete v online uživatelskej príručke. Stiahnite si úplnú používateľskú príručku na www.philips.com/support.

			
Mražené pokrmy	Mrazené hotové jedlá		180
Kuře	Kura		180
Ryby	Ryby		200
Maso	Mäso		200
Pečení	Pečenie		160
Ruční	Manuálny	M	40–200



CZ

Sada praktického příslušenství

Využijte *Airfryer* na plno

SK

Príslušenstvo hlavnej súpravy

urobte viac s vašou teplovzdušnou fritézou *Airfryer*



CZ Praktická sada pro pečení, přináší formy a silikonové košíčky na muffiny pro přípravu chutných koláčů, chleba a dalšího pečiva.

SK Pekárska súprava, je dodávaná s pekáčom na pečenie a silikónovými formičkami na chutné mafiny, chlieb a iné.

CZ Praktická sada pro grilování, přináší nepřilnavou grilovací pánev s odnímatelným držadlem EasyClick a 4 asymetrické nádoby pro grilování masa, ryb a zeleniny.

SK Súprava na grilovanie, je dodávaná s nelepivou panvicou na grilovanie s odnímateľnou rukoväťou EasyClick a 4 špižmi na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

CZ Praktická sada pro party, přináší dvouvrstvé příslušenství a silikonové košíčky na muffiny umožňující maximální využití prostoru pro přípravu, na pečení, grilování i smažení.

SK Party súprava, je dodávaná s oddelovacou priečkou a silikónovými formičkami na mafiny s cieľom maximalizovať priestor na pečenie, grilovanie a vyprážanie.



* Pro objednávky navštivte aplikaci Philips *Airfryer* nebo webové stránky www.philips.com.

* Pre zakúpenie navštívte aplikáciu Philips *Airfryer* alebo www.philips.com.





CZ © 2018 Koninklijke Philips N.V. Všechna práva vyhrazena. Specifikace mohou být změněny bez předchozího upozornění. Ochranné známky jsou majetkem společnosti Koninklijke Philips N.V. (Royal Philips) nebo jejich příslušných vlastníků.

SK © 2018 Koninklijke Philips N.V. Všetky práva vyhradené. Špecifikácie sa môžu zmeniť bez upozornenia. Ochranné známky sú majetkom spoločnosti Koninklijke Philips N.V. (Royal Philips) alebo ich príslušných vlastníkov.