

DOMO
A party at home!



Multifunkční horkovzdušná fritéza

DO534FR

PŘEHLED RECEPTŮ



2 - Multifunkční horkovzdušná fritéza

Přehled receptů

OBSAH

Křupavé pečené brambory – americké	4
Cuketové chipsy – brambůrky	5
Masové kuličky s barbecue omáčkou	6
Kuřecí marinované paličky	7
Kuřecí nugetky	8
Treska pečená se zeleninou a bramborem	9
Vypečená zvěřina s mrkví a kroketami	10
Malinové muffiny s bílou čokoládou	11



PEČENÉ BRAMBORY – AMERICKÉ (2 OSOBY)

INGREDIENCE

3 větší brambory | 2 čajové lžičky soli | 2 čajové lžičky sušeného drceného česneku (nebo přiměřeně čerstvého) | 2 čajové lžičky italského koření | 25 g strouhaného parmezán | olivový olej | jogurtový nebo jiný oblíbený dressing

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Brambory nakrájejte na „měsíčky“ a vložte do mísy (dle libosti je můžete oloupat a nebo nechat omytou slupku). Velikost kousků určuje dobu přípravy. Čím tenčí jsou, tím rychleji budete mít hotovo.
2. Do mísy s bramborami nalijte lžici olivového oleje a dobře promíchejte. **3.** V jiné míse smíchejte sůl, česnek a koření. **4.** Do omaštěných brambor přidejte nastrouhaný parmezán a promíchejte. **5.** Omaštěné brambory s parmezánem posypte připravenou směsí koření. **6.** Takto připravené brambory vložte do fritézy (ideálně do otočného válce). **7.** Nechte péct 18-22 minut na teplotu 180 °C s funkcí otáčení válce. **8.** Servírujte s jogurtovým nebo jiným dressingem. Můžete posypat čerstvě nakrájenou petrželku.



CUKETOVÉ CHIPSY – BRAMBŮRKY

INGREDIENCE

1 mladá cuketa | pepř | sůl | olivový olej

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Cuketu důkladně omyjte (neloupat) a nakrájejte ji na tenké plátky. **2.** Plátky postříkejte olivovým olejem. **3.** Okořeňte je solí a pepřem. **4.** Takto připravené plátky rozložte plech fritézy. **5.** Na fritéze nastavte funkci na sušení (sušička potravin). **6.** Zapněte a nechte sušit na 65 °C až 8 hodin.



MASOVÉ KULIČKY S BARBECUE OMÁČKOU

INGREDIENCE

500g vepřového/tecleího mletého masa | 2 lžice strouhaného parmezánu | Trochu mléka | 1 vejce
15 plátek anglické slaniny | Lžice oregana | Špetka soli a pepře | Barbecue koření | Špetka sušeného
drceného česneku | Strouhanka | Barbecue omáčka

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Mleté maso smíchejte s vejcem, oreganem, česnekem, parmezánem, solí a pepřem. Zakápněte mlékem a přidejte barbecue koření. **TIP:** pokud je tato směs příliš lepivá (mokrá), tak přidejte strouhanku, dokud se směs nezahustí a nepůjdou z ní dělat kuličky. **2.** Připravte si masové kuličky přibližné velikosti ping-pongových míčků. **3.** Každou kuličku obalte kouskem anglické slaniny a vyskládejte je na plech. **4.** Naplněný plech položte do spodní pozice trouby. Vyberte program „Meat“ = „Maso“ a zapněte. **5.** Přibližně po 20 minutách vyjměte plech a kuličky potřete grilovací barbecue marinádou. **6.** Plech vraťte do trouby a nechte péct dalších 5 minut.



KUŘECÍ MARINOVANÉ PALIČKY

INGREDIENCE

8-10 kuřecích paliček | 8 lžic kečupu | 4 lžice Worcestru | 2 lžice vinného octa | 2 lžice cukru | 2 lžice sojové omáčky | 2 lžice chilli omáčky | Špetka papriky | Chutney (čatni) – jablečné nebo jiné

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu a osolte ji. **2.** Do hrnce vložte kuřecí paličky a nechte přibližně 10 minut vařit. **3.** Uvařené kuřecí vyjměte z vody, nechte okapat a ještě je osušte papírovou utěrkou. **4.** Ve větší misce smíchejte veškeré přísady na marinádu a nechte v ní maso alespoň hodinu ležet a marinovat. **5.** Maso rozdělte na pečicí rošty a pečte 20 minut na 180 °C. **6.** Křupavé upečené maso doporučujeme servírovat s jablečným čatni (Chutney) nebo libovolným dresingem.



KUŘECÍ NUGETKY

INGREDIENCE

1 kuřecí prsní řízek nakrájený na kostičky | 5 lžic strouhanky | ½ lžičky sušeného drceného česneku | 1 vejce | 50 ml mléka | 1 lžice parmezánu | 1 lžice cornflake strouhanky (nebo originál Japonské Panko) | 2 lžice mouky | Špetka soli a pepře

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Nakrájené kuřecí prsa vložte do mixéru společně se 4 lžicemi strouhanky, přidejte česnek, mléko, sůl a pepř. Společně rozdrťte. **2.** V jiné misce smíchejte nastrouhaný parmezán, cornflake strouhanku (Panko) + 1 lžici normální strouhanky. **3.** Připravte si misky na trojbal = mouku / rozšlehané vejce / cornflake strouhanku s parmezánem. **4.** Z masové a okořeněné směsi tvarujte menší nugetky. **5.** Nugetky postupně obalujte v připraveném trojbalu. **6.** Hotové a obalené kousky rozmístěte na plech a pečte v horkovzdušné fritéze na 200 °C přibližně 14 minut.

Poznámka: v polovině času je potřeba nugetky obrátit (přibližně po 7 minutách)



TRESKA PEČENÁ SE ZELENINOU A BRAMBOREM

INGREDIENCE

750g brambor | 2 stroužky česneku (rozmačkaného) | ½ lžičky sušeného drceného česneku | 1 lžička rozmarýnu | 1 lžička sladké papriky | Špetka soli a pepře | Nasekaná pažitka (na brambory) | 3 lžice olivového oleje | ½ mladé cukety | 1 červená cibulka | 5 rajčat | 400 g filetované tresky

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na menší měsíčky, ty povařte 5 minut ve vodě a nechte okapat. **2.** Posypte je bylinkami a promíchejte s česnekm a olivovým olejem. **3.** Ochucené brambory rozložte na pečící plech. **4.** Následně si nakrájejte cuketu na plátky, cibuli a rajčata na menší měsíčky. **5.** Připravte si papilotu (kapsu) na zabalení tresky včetně rajčat, cibule i cukety. **6.** Celý filet v papilotě přelijte lžící olivového oleje, přidejte rajčata, cibuli, i cuketu **7.** Nakonec vše osolte a opepřete. **8.** Naplněnou papilotu (kapsu) uzavřete a položte na druhý pečící plech. **9.** Plech s brambory položte do spodních pozic v přístroji a plech s rybou nad to. **10.** Na horkovzdušné fritéze nastavte 200 °C a pečte 40 minut. **11.** Upečené brambory podáváme s jemně nasekanou pažitkou.



VYPEČENÁ ZVĚŘINA S MRKVÍ A KROKETAMI

INGREDIENCE NA PEČENÍ

450g masa (srnčí nebo jiná zvěřina) | ½ snítky čerstvé petržele | 1 šalotka (malá cibulka) | ½ větvičky sušeného tymiánu | 1 bobkový list | Špetka soli a pepře

INGREDIENCE NA PEČENOU MRKEV

Svazek malé mrkve - 300g | ½ stroužku (rozmačkaného) česneku | 1 lžičce rozehrátého másla | ½ lžičce olivového oleje | ¼ lžičce třtinového cukru | ¼ lžičky skořice | ½ lžičky drceného kmínu | ½ lžičky curry prášku | ½ lžičky sušeného drceného zázvoru | 1 lžička sušeného drceného rozmarýnu | ¼ lžičky Cayenského pepře | Špetka soli a pepře

POSTUP PŘÍPRAVY PEČENĚ

1. Celý kus masa zprudka orestujte ve velkém hrnci, dokud není ze všech stran dozlatova osmažený. Potom osolte a opepřete. **2.** Připravte si alobal, do kterého vložte oloupanou šalotku, tymián, bobkový list a petržel, nakonec tam položte orestovaný kus masa a důkladně alobal uzavřete (zabalte). Takto připravenou a zabalenu pečeni položte na pečící rošt.

POSTUP PŘÍPRAVY PEČENÉ MRKVE

1. Mrkev důkladně omyjte nebo oloupejte a zelenou nať odřízněte tak, aby na každé mrkvi zůstal přibližně 1cm zelené nať. Menší kousky nechte v kuse, větší mrkve můžete překrojit na půlky. **2.** Smíchejte rozehráté máslo se vším kořením i třtinovým cukrem. Tím mrkev polijte a nakonec ještě posypte hrubo-zrnou solí. Vše zabalte do alobalu. **3.** Mrkev v alobalu položte na plech a vložte ho spodních pozic v horkovzdušné fritéze.

POSTUP PŘÍPRAVY POKRMU

1. Plech se zabalenu mrkví musí být v nejnižší pozici v troubě – pečte 10 minut na 180 °C. **2.** Mrkev v alobalu stále nechte v troubě dole. Do střední pozice přidejte rošt se zabalenu pečeni a nastavte 180 °C na 45 minut. **3.** Přibližně 13 minut před koncem pečení, vyndejte plech s mrkví, mrkev rozbalte a vysypte už jen volně na plech – následně opět vraťte do trouby pod pečeni, aby se za poslední minuty opekla do křupava a „chytla“ hezkou barvu. **Tip:** V této poslední fázi přidejte mřížku s krocketami a tu položte do horní pozice. Na konci by měly být všechny suroviny hotovy v přibližně stejný čas a můžete vše servírovat.



MALINOVÉ MUFFINY S BÍLOU ČOKOLÁDOU

INGREDIENCE

1 malá krabička malin | 115 g samokypřící mouky (s přidaným kypřícím práškem) | 100 g cukru | 100 g másla (rozpustěného) | 50 g bílé čokolády | 1 vejce | 1 sáček vanilkového cukru | ½ lžičky soli | Cukr moučka na posypání před servírováním

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Čokoládu nalámejte na menší kostičky **2.** Ve velké misce smíchejte: mouku s kypřícím práškem, vanilkový cukr, sůl a kousky čokolády. **3.** V jiné misce rozšlehejte vejce a přidejte rozpustěné máslo. **4.** Vejce s máslem přilijte do velké mísy k ostatním ingrediencím a vypracujte vláčné těsto. **5.** Do formiček na muffiny nejdříve nalijte trochu těsta (2-3 lžičce), potom vložte 3 maliny a přelijte dalším těstem (= naplňte formičky). **6.** Připravené muffiny pečte v horkovzdušné fritéze 22 minut na 180 °C. **7.** Před servírováním můžete ještě teplé muffiny posypat moučkovým cukrem.

DOMO

A party at home!

DOMO-elektro s.r.o.

Na Kobyle 783, Kdyně

Tel: +420 379 789 684

obchod@domo-elektro.cz - www.domo-elektro.cz