

**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
<b>Pokrmy z masa</b>	
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
<b>Rybí pokrmy</b>	
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
<b>Zeleninové pokrmy</b>	
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
<b>Airfried</b> rösti	33
<b>Dezerty</b>	
Citrónové muffiny	34
Mandlový dort	36
Brownies	37
Obalovaný banán	38
<b>Pečivo</b>	
Bruschetta	40
Lososový quiche	42
Mini jablečný koláč	43
Aalu samosa	44
Kontinentální snídaně	45
<b>Pro děti</b>	
Barevné plněné papriky	47
Pizza	48
Pikantní lasagna muffiny	49
Duhový zeleninový kebab	50
Kokosovo-banánové řezy	51
Získejte dalších 200 receptů díky aplikaci <b>NutriU/Airfryer</b>	52
Obecné časy a teploty vaření	54
Přednastavení pro nejoblíbenější pokrmy	56
Praktické příslušenství Philips <b>Airfryer</b>	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
<b>Jedla z mäsa</b>	
Pečené kuracie mäso s medom a citrónom	12
Babičkine rebierka	14
Telacie kotlety so zeleninou	15
Pikantné kuracie stehná s BBQ omáčkou	16
Grilovaný hovädzí burger	17
<b>Jedlá z rýb</b>	
Grilovaná ryba	18
Chrumkavé suši futomaki	20
Gulky z morských plodov	21
Lasagne s lososom a brokolicou	22
Opražené krevety pil-pil so sladkými zemiakmi	23
<b>Zeleninové jedlá</b>	
Hranolky	24
Zeleninové hranolky	26
Holandský hotdog	27
Ratatouille	28
Vyprážené tofu	30
Rezance s kuracím mäsom, špargľou a hubami shiitake	31
Chrumkavé vyprážené jarné závitky	32
Vzduchom vyprážené zemiakové placky	33
<b>Dezerty</b>	
Citrónové mafiny	34
Mandľový koláč	36
Brownies	37
Banánový piškótový koláč	38
<b>Pečivo</b>	
Bruschetta	40
Lososový slaný koláč kiš	42
Mini jablkové šatôčky	43
Aalu samosa	44
Kontinentálne raňajky	45
<b>Pre deti</b>	
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 <b>NutriU/Airfryer</b>	52
Všeobecný čas varenia a teplotné stupne	54
Prednastavenia pre najobľúbenejšie jedlá	56
Príslušenstvo hlavnej súpravy teplotovzdušnej fritézy Philips <b>Airfryer</b>	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 vyprážených 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**

Teplovzdušná 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 vaříte, 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 síla 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**.



Smažení |  
Vyprážanie



Grilování | Grilovanie



Pečení | Pečenie



Opékání | Opekanie

# 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 kurata.
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

## Babiččina vysoká roštěná 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 arašidového 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 protřepete.
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 tymiánu 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 lžiči čerstvého rozmarýnu a smíchejte se 3 polévkovými lžičkami olivového oleje. Osolte a opeřete 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 mísy 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 nezhnědnou.
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 roztláčeného 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 dochuňte 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 burgery medium rare – 8 min pro burgery 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](http://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.
- Odrhnite 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](http://www.philips.com).



# Rybí pokrmy | Jedlá z rýb



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](http://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](http://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 paprika 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 rozšľahaných 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 robotu 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 kuchynského 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 kukuřičného 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) lasagni. Na ni naneste brokolicovou směs a překryjte další vrstvou lasagni. Zakryjte 400 g filetů z čerstvého lososa a poté položte další vrstvu lasagni. V další vrstvě dejte 400 g čerstvých filetů z tresky. Zakryjte vrstvou bílé omáčky a nastrouhaného 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 sýra.
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. lžičce 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. lžičkami olivového oleje, 2 pol. lžičkami nejmenno nasekaného čerstvého rozmarýnu a 1 pol. lžičkou 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 údenej 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 přehřáté vodě. Propláchněte studenou vodou a osušte.
2. Smíchejte 1 vejce, 1 pol. lžičku papriky,  $\frac{1}{2}$  čaj. lžičky sušeného česneku, 1 pol. lžičku 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. lžičky 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 pastrnák, 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. Osoľte a okoreňte podľa chuti.

**Tip:** Do jogurtovej omáčky vyskúšajte pridať papriku, kari korenie, Tex Mex korenie alebo kajenské 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 lžící 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 vaření: **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 zatrasťe, aby ste vyprážené kusy premiešali. Podávajte s kečupom, nízkotučnou majonézou a nakrájanou cibuľkou.

Pre optimálne výsledky varte ingrediencie v dvoch várkach.



CZ

# Ratatouille

Doba přípravy: **15 minut**

Doba vaření: **17 minut**

1. Nakrájejte 4 rajčata na malé kostičky a dejte je do vhodné zapékací mísy (~21x21cm). Najemno nakrájejte 2 stroužky česneku a 2 cibule. Smíchejte 2 pol. lžíce 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 zapékací mísy.
3. Zeleninu zalijte 2 pol. lžícemi 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). Najemno 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. Nakrájajte 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 fazulových 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 rozehejete na pánvi nebo ve woku 2 pol. lžice wok oleje nebo arašidového oleje a osmažte na něm kuře do křupava. Přidejte nakrájenou zeleninu a nasekané koření – přidejte 1 pol. lžiči orientálního koření a 3 pol. lžice sójové omáčky a rychle osmažte. Poté přidejte 20 g fazulových 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 fazulových 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 fritíze **Airfryer** 8 až 10 minút pri teplote 180 °C. Podávajte so sladkou čili omáčkou.

**Tip:** Jarné závitky pokvapajte olejom 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. lžice 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 vyprážené zemiakové placky

Čas přípravy: **10 minút**

Čas vaření: **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 bylínok a 2 vaječné bielky. Pridajte soľ a koreniny 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 zhnedenutia.
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](http://www.philips.com).

\*Pečte v několika dávkách, dokud nespoteřebujete 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 mísy pridajte 250 g mandlovej 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 semena a pridajte ich do mísy. 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](http://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 nejmenno nakrájených sušených meruněk a nastrouhanou 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 pocovat.

\*Objednání možné pomocí aplikace Philips **Airfryer** nebo na webu [www.philips.com](http://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 práškového 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 kusy, 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](http://www.philips.com).

CZ

## Brownies

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

1. Na mírném ohni rozpustíte 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](http://www.philips.com).

SK

## Brownies

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

1. Pri nízkej teplote a za stáleho miešania pomaly roztopíte 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](http://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. lžice 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](http://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](http://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. lžice). 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 nejmenno bazalku a 1 stroužek česneku. Smíchejte s rajčaty a přidejte dle chuti sůl a pepř.
3. Na každý kousek bagety naneste 1 lžičku 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. Najmenno 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 opeřete 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, ½ pol. lžice hořčice a osolte a opeřete 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, ½ polievkovej lyžice hořčice 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. Olupejte 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 přípravy: **20 minút**

Čas vaření: **12 minút**

1. Ošúpte 2 jablká, odstráňte z nich jadrá a nakrájajte na malé kocky. Pridajte 15 g cukru a štipku škorice.
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. lžice 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 stejně 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 výrobenie malých otvorov do vajcových škrupiniek. 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. lžičce oregana, 1 čaj. lžičky sušené papriky a 1 pol. lžičce 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. lžící 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 rozbité 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. Nakrájete sýr na malé kousky a pokládejte jej křížem na pita chléb.
2. Nakrájete 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 vykóstkované 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. lžičkami 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](http://www.philips.com).

SK

## Slané lasagnové mafiny

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

1. Vymastite 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 hnedna 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. Tuto 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](http://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](http://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](http://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 přípravy: **10 minút**

Čas vaření: **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.



CZ

# Získejte dalších 200 receptů díky naší aplikaci *NutriU/ Airfryer*

Do této kuchařky jsme pro vás sesbírali několik našich oblíbených receptů, abyste mohli začít používat fritézu.

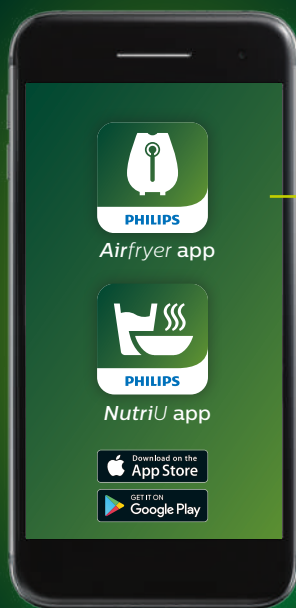
Více informací a bohatší nabídku chutných receptů najdete v naší aplikaci Philips **NutriU/Airfryer**. Můžete si ji stáhnout zcela zdarma a je plná skvělých receptů s postupy krok za krokem. Najdete zde rychlé pokrmy, zdravé pokrmy, ale také pokrmy pro speciální příležitosti. K dispozici je také praktický nákupní seznam, tipy a triky, návod k použití a ještě mnohem více. Aplikace je pouze v Angličtině.

SK

# Získajte ďalších 200 receptov s našimi aplikáciami *NutriU/ Airfryer*

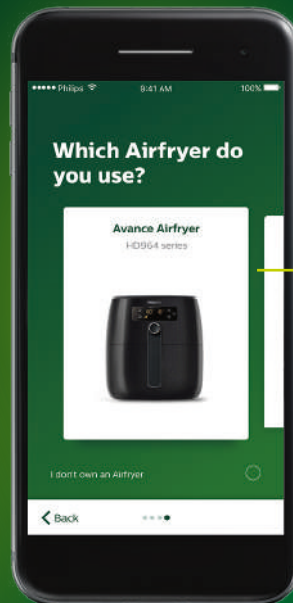
V brožúre uvádzame niekoľko našich obľúbených receptov, aby ste ihneď mohli začať.

Pre ďalšie informácie a širší výber chutných receptov odporúčame aplikáciu Philips **NutriU app / Airfryer**. Aplikácia je voľne dostupná a plná skvelých receptov s pracovnými postupmi. Nájdete tam recepty na rýchle a zdravé jedlá, pri ktorých uvádzame aj čas prípravy a varenia. K dispozícii je aj praktický nákupný zoznam, tipy a triky, manuály a iné. Aplikácia je iba v Angličtine.



1

- ☑ Stáhněte si aplikace\*
- ☑ Stiahnite si aplikáciu\*

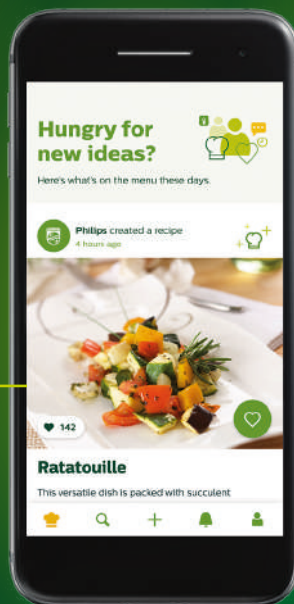


2

- ☑ Vyberte váš Airfryer
- ☑ Zvolte Airfryer

3

- ☑ Můžete začít
- ☑ Začnite















☑ App Store je servisní značka společnosti Apple Inc.  
Google Play a logo Google Play jsou ochranné známky společnosti Google Inc.  
\* Aplikace **NutriU** nemusí být ve vaší zemi k dispozici. V takovém případě si stáhněte aplikaci Philips **Airfryer**.

☑ App Store je servisní značka společnosti Apple Inc.  
Google Play a logo Google Play jsou ochranné známky společnosti Google Inc.  
\* Aplikácia **NutriU** nemusí byť k dispozícii vo vašej krajine. V takomto prípade si stiahnite aplikáciu Philips **Airfryer**.

CZ

## 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	Mražené 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.)	Mražené 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

SK

## Všeobecný čas varenia a teplotné stupne

Teplotovzdušná fritéza **Airfryer** umožňuje variť jednoduché a zdravé jedlá. Teraz sme uľahčili aj sledovanie času varenia a teplotných stupňov. Zhrnuli sme niekoľko obľúbených a niekoľko vhodných mrazených jedál. Jednoducho tak môžete vyprážením 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	Mákkýše		200-1500	10-25	200
Smažený řízek	Vyprážený 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](http://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](http://www.philips.com/support).

			
Mražené pokrmy	Mrazené hotové jedlá		180
Kuře	Kura		180
Ryby	Ryby		200
Maso	Mäso		200
Pečení	Pečenie		160
Ruční	Manuálny	<b>M</b>	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 špižmi na 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](http://www.philips.com).

\* Pre zakúpenie navštívte aplikáciu Philips *Airfryer* alebo [www.philips.com](http://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.