

UŽINE I PRILOZI

Goveđe empanade
Falafel
Hrskavi škampi s karijem
Samose s povrćem
Mini pice

JELA

Terijaki goveđi ćevapi
Gurmanski goveđi burger
Kofte od govedine s
korijanderom
Pileće prolećne rolnice

Pohovani pileći komadići
Pileća krilca
Nedeljno pečeno pile
Jagnjeći kotleti s limunom
Njujorški hot dog

Fileti lososa s masalom i
karijem
Domaći čips sa paprikom
Pomfrit od batata krompira

DEZERTI

Mafini s komadićima čokolade
Čokoladni sufeji

PIKTOGRAMSKI VODIČ



**BROJ
OSOBA**



**BROJ
PORCIJA**



**VREME
PRIPREME**



**VREME
ODLEŽAVANJA**



**VREME
MARINIRANJA**



**VREME
KUVANJA**

GOVEĐE EMPANADE

16



15 min.



18 min.

GRICKALICE I PRILOZI



SASTOJCI

- 2 rolne hrskavog testa
- 200 g mlevene govedine
- 3 mlada luka
- 1 kašičica paprike
- 1 žumance
- 1 kašičica maslinovog ulja
- So, biber

RECEPT

- 1 | Mladi luk sitno iseckati. Pržite meso na maslinovom ulju u tiganju 8 minuta. Posolite i pobiberite i dodajte mladi luk i papriku. Ostavite da se ohladi.
- 2 | Razvijte testo, isecite 8 komada prečnika otprilike 9 cm, napunite ih ohlađenim mlevenim mesom i preklopite. Pomešajte žumance sa 1 kašikom vode. Četkicom nanesite na ivice i zatvorite empenade pritisajući prstima, a zatim ih premažite.
- 3 | Stavite 8 empenada u korpu uređaja Easy Fry i pecite na 180 °C 10 minuta. Ponovite sa drugom serijom.

ŠAVETI

Punjenje od govedine za empanade možete začiniti kimom, origanom ili mlevenim belim lukom. Možete i da dodate paradajz ili kukuruz u fil za dodatni ukus.

FALAFEL

UŽINE I PRILOZI

18 

15  min.

20  min.

SASTOJCI

500g kuvanih leblebija
50 g običnog brašna
1 sitno seckani beli luk
2 kašike seckanog peršuna
2 kašike seckanog korijandera

1 kašičica kumina
1 čen belog luka
1 kašika tahinija (pasta od susama)
Ulje, za kuvanje (opciono)
So, biber

RECEPT

- 1** | Pomoću procesora za hranu pomešajte slanutak, ocedeni luk, beli luk, peršun, kumin, so, biber, pastu od semena susama (tahini) i brašno i napravite gustu pastu. Ako je smesa previše tečna, dodajte malo brašna. Ako je previše suva, dodajte malo tečnosti.
- 2** | Oblikujte 18 falafela i nežno ih pritisnite zajedno.
- 3** | Stavite ih u korpu uređaja Easy Fry, dodajte malo maslinovog ulja (opciono) i pecite u PICA REŽIMU 20 minuta. Falafel se može slagati u slojevima u korpu. Okrenite ih na pola pečenja.

SAVETI

Poslužite falafel u vrućim pita hlebovima ukrašenim svežom nanom, jogurtom i kriškama paradajza.



HRSKAVI ŠKAMPI S KARIJEM

UŽINE I PRILOZI



10 min.



10 min.



SASTOJCI

250 g očišćenih kozica
2 jaja
6 kašike pšeničnog brašna
6 kašike kukuruznog brašna

2 kašike karija u prahu
So, biber
1 mrvica maslinovog ulja, za kuvanje (opciono)

RECEPT

- 1** | Sipajte brašno, kari u prahu i veći prstohvat soli i bibera u kesu za zamrzivač, sipajte kukuruzno brašno u drugu plitku činiju i umutite jaja u trećoj plitkoj činiji.
- 2** | Škampe stavite u kesu, dobro zatvorite i snažno protresite dok se dobro ne uvaljaju. Izvadite škampe iz kese, umačite ih jedan po jedan u razmućeno jaje pa uvaljajte u kukuruzno brašno. Preljite uljem (po želji).
- 3** | Škampe pržite u korpi uređaja Easy Fry u REŽIMU ZA ŠKAMPE 6 minuta. Pažljivo okrenite škampe i pržite još 4 minuta.

SAMOSE S POVRĆEM

UŽINE I PRILOZI



SASTOJCI

- 6 listova filo peciva*
- 10 g maslinovog ulja
- 200 g feta sira
- 400 g kuvanog karfiola
- 200 g kuvanog graška

* Kore nisu dostupne u svim zemljama.

RECEPT

- 1 | U činiji izgnječite karfiol sa kari prahom. **3** | Stavite 6 samosa u korpu uređaja Easy Fry, pospite maslinovim uljem i pecite ih u REŽIMU ZA ŠKAMPE 14 minuta. Kada je prva serija samosa pečena, izvadite ih i stavite sledećih 6 u korpu.
- 2 | Listove kora preseците na dve trake. Kore premažite maslinovim uljem. Kašikom stavite po jednu kašiku fila na kraj svake trake i presavijte je u trougao. Od svake trake kora napravite 6 samosa.

- 1 kašičica karija u prahu
- 1 pokapajte maslinovo ulje, za kuvanje (opciono)
- So i biber

SAVETI

Prvu seriju samosa možete ponovo zagrejati tako što ćete ih ubaciti u korpu i peći još nekoliko minuta.



MINI PICE

UŽINE I PRILOZI



SASTOJCI

2 engleska peciva
4 kašika sosa od paradajza
4 kriške mocarele

4 crne masline bez koštica
So

RECEPT

- 1 | Mafine preselite na pola i prižite u korpi **3** | Pize stavite u korpi uređaja Easy Fry uređaja Easy Fry 3 minuta u REŽIMU ZA **PICU**. Odmah poslužite.
- 2 | Razmažite jednu veliku kašiku sosa od paradajza preko svakog peciva. Isecite kriške mocarele na tanke trakice. Stavite ih na svaki mafin pa dodajte iseckane masline.

SAVETI

Zabavan recept koji deca mogu lako da naprave sama, uz nadzor odraslih kako bi sprečili rizik od opekotina.

12

10
min.60
min.6
min.

TERIJAKI GOVEDI ČEVAPI

**SASTOJCI**

12 kriški govedeg karpaca*
200 g ementalški sir
2 kašike meda

3 kašika sosa od soje
Biber

* nije dostupno u svim zemljama. Alternativno, vi ili vaš mesar možete iseći govedji file na vrlo tanke kriške.

RECEPT

- 1** | Sir isecite na 36 kockica. Stavite ih na 12 **3** | Stavite 12 čevapa u krug u korpu uređaja Easy Fry i pržite na 180 °C u trajanju od 6 minuta. Začinite biberom i odmah poslužite.
- 2** | U činiji napravite marinadu kombinovanjem soja sosa i meda. Koristite za podmazivanje čevapa. Marinirajte u frižideru 1 h.

SAVETI

Poslužite ove čevape uz malu činiju slatkog soja sosa.

GURMANSKI GOVEDI BURGER

JELA



5 min.

11 min.

SASTOJCI

- 900 g mlevene govedine
- 6 zemičke za hamburgere
- 2 paradajza
- 6 listova salate
- 1 čen belog luka
- 3 kašike sosa od soje
- 2 kašike maslinovog ulja

RECEPT

- 1 | Pomešajte govedinu, zgnječeni beli luk, soja sos i maslinovo ulje. Začinite. Rukama oblikujte u 6 burgera.
- 2 | Stavite ih u korpu uređaja Easy Fry i pržite u REŽIMU ZA ODREZAK 8 minuta zaviso od toga koliko pečeno meso volite.
- 3 | Burgere izvadite iz uređaja Easy Fry i držite ih na toplom. Stavite 6 zemički za hamburger u korpu, malo ih zgnječite ako je potrebno i pecite 2–3 minuta i dalje na 180 °C. Odmah složite hamburgere, ukrašite listovima salate i paradajzom i poslužite.

SAVETI

Napravite sos tako što ćete kombinovati: 1 kašiku senfa od celog zrna, 2 kašike ljutog senfa, 1 žumance i 1 kašiku ulja pre dodavanja 1 kašike guste pavlake.



KOFTE OD GOVEDINE S KORIJANDEROM

JELA



10
min.



8
min.

SASTOJCI

550 g mlevene govedine
2 kašike narezanih ljutika
2 kašike narezanog korijandera
1 kašika mešavine začina ras el hanout

1 kašičica kumina
1 kašika maslinovog ulja
So i biber

RECEPT

- 1 | U tiganju kratko propržite luk sa malo maslinovog ulja.
- 2 | Pomešajte mlevenu govedinu, začine, korijander i prženu ljutiku. Začinite solju i biberom. Oblikujte 18 pljeskavica ravnog ovalnog oblika, svaku od približno 30 g.
- 3 | Pljeskavice stavite u korpu i malo iz zgnječite i pržite ih 7–8 minuta na 180 °C. Pljeskavice se mogu slagati jedna na drugu u korpi.

SAVETI

Poslužite kofte sa sosom od nane: pomešajte 2 čaše (po 150 g) grčkog prirodnog jogurta, 1 kašiku sveže seckane nane, malo maslinovog ulja i malo limunovog soka.



PILEĆE PROLEĆNE ROLNICE

JELA



SASTOJCI

- 12 omotača za rolne
- 2 pileća prsa
- 200 g mešanog prženog povrća
- 4 šampinjona
- 50 g pirinčanih rezanaca
- 1 čen belog luka
- 1 kašičica biljnog ulja, za kuvanje (opciono)

RECEPT

- 1** | Rehidrirajte pirinčane vermičele prateći uputstva na pakovanju. Pažljivo ih ocedite rukama. Grubo ih isecite makazama i ostavite da se ohlade.
- 2** | Sotirajte piletinu iseckanu na kockice s mešanim povrćem i fino iseckanim pečurkama u malom tiganju 6 minuta. Ocedite. Pomešajte sa pirinčanim vermičelima, piletinom i zgnječnim belim lukom.
- 3** | Omotač za rolnice namočite u vodi radi rehidriranja, a zatim ga stavite na čistu krpu. U sredinu, na dno omota, stavite
- 4** | Prolećne rolnice poprskajte uljem (opcionalno) i pržite u REŽIMU ZA ŠKAMPE 20 minuta uz okretanje na polovini prženja. Držite ih na toplom dok pržite preostalih 6 prolećnih rolnica.

SAVETI

Poslužite uz mentu, salatu i soja sos.

POHOVANI PILEĆI KOMADIĆI

JELA



10
min.



12
min.

(svaka serija)



SASTOJCI

6 komada pilećih prsa
120 g prezli
70 g brašna

3 jaja
1 mrvica ulja, za kuvanje (opciono)
So i biber

RECEPT

- 1** | Piletinu iseckati na komade jednake veličine. Brašno, so i biber stavite u kesu za zamrzivač, sipajte prezle u veliki tanjir i umutite jaja u plitkoj činiji.
- 2** | Komade piletine stavite u kesu, dobro zatvorite i snažno protresite. Izvadite ih iz kese, umočite jedno po jedno u razmućeno jaje, pa uvalljajte u prezle. Polovinu pohovanih pilećih komadića stavite u korpu uređaja Easy Fry. Pospite uljem (opcionalno).
- 3** | Pohovane pileće komadiće pržite u REŽIMU ZA PILETINU 12 minuta zavisno od veličine. Ponavljajte dok svi pileći komadići ne budu ispečeni.

SAVETI

Napravite kečap tako što ćete zajedno dimnati 3 paradajza, 1 luk, 1 kašičicu koncentrovanog paradajz pirea, 1 seckani čen belog luka, 4 kašičice balzamiko sirćeta, 1 kašičicu tekućeg meda, so i biber.

PILEĆA KRILCA

JELA



20
min.



12
sati



17
min.



SASTOJCI

1,2 kg pilećih krilca
1 kašika kečapa
1 kašika senfa
1 kašika paprike

1 kašika slatkog sosa od soje
1 kašika maslinovog ulja
So i biber

RECEPT

- 1** | Pileća krilca prepolovite tako što ćete ih odvojiti na spoju.
- 2** | Stavite sve sastojke u veliku posudu i dodajte pileća krilca. Dobro promešajte dok krilca ne budu potpuno obložena. Pokrijte prozirnom folijom i ostavite da se marinira 12 sati.
- 3** | Krilca stavite u korpu (mogu da budu zbijena) i pržite u REŽIMU ZA PILETINU 12 minuta. Promešajte i okrenite pileća krilca i pržite ih još 5 minuta. Poslužite odmah uz pomfrit i salatu od čeri paradajza.

SAVETI

Marinadu možete menjati po svojoj želji- pokušajte da dodate sos za roštilj, začine, čili ili beli luk.

NEDELJNO PEČENO PILE

JELA

4-6

5 min.

45 min.



SASTOJCI

1 x 1,2 kg piletine
5 čenova belog luka

1 kašika maslinovog ulja
So

RECEPT

1 Lagano zgnječite čen belog luka **2** Pile stavite u korpu uređaja Easy Fry dlanom. Natrljajte piletinu 1 kašikom i pecite u REŽIMU ZA PILETINU 45 maslinovog ulja, a čena belog luka minuta. Poslužite odmah. ugurajte unutra. Dobro začinite.

SAVETI

Tačno vreme pečenja pileta zavisiće od težine. Da biste proverili da li je pile pečeno, vrhom noža probušite najdeblji deo batka – sokovi treba da budu bistri.

JAGNJEĆI KOTLETI S LIMUNOM

JELA



15
min.



4
sati



35
min.



SASTOJCI

12 malih jagnjećih kotleta
1 limun
4 čena belog luka

1 kašika maslinovog ulja
So i biber

RECEPT

- 1** | Narendajte limun. Očistite beli luk i sitno izgnječite tučkom u avanu. Dodajte limunovu koricu i 2 kašike maslinovog ulja.
- 2** | Preljite jagnjeće kotlete, dobro promešajte, posolite i pobiberite, pokrijte prozirnom folijom i ostavite da se marinira 4 sata.
- 3** | Stavite 6 jagnjećih kotleta u korpu uređaja Easy Fry i pržite na 180 °C 10 minuta uz okretanje na polovini vremena pečenja. Ponovite sa 6 preostalih kotleta. Poslužite odmah.

SAVETI

Pokušajte da u marinadu dodate sveže začinsko bilje kao što su timijan, divlji timijan i origano.

NJUJORŠKI HOT DOG

JELA

6 min.

10 min.

8 min.

SASTOJCI

- 6 kifle za hot dog
- 6 kobasice za hot dog
- 6 kisela krastavca
- 2 belog luka
- 12 čeri paradajza
- 6 kriške čedar sira
- 1 kašika ulja

RECEPT

- 1 | Stavite viršle u lonac sa ključalom vodom na 5 minuta. U međuvremenu, sitno iseckajte luk i dinstajte ga u malom tiganju sa 1 kašikom maslinovog ulja.
- 2 | Kisele krastavčiće isecite na kockice, a paradajz na kriške. Kifle za hot dog prepolovite, dodajte paradajz i u svaku stavite viršlu. Pokrijte kriškama čedar sira. Stavite 3 hot doga u korpu uređaja Easy Fry i pecite u REŽIMU ZA PICU 3 minuta.
- 3 | Dodajte kisele krastavčiće i luk i odmah poslužite. Ispecite i preostala 3 hot doga.

SAVETI

Zabavite se crtajući slike kečapom i senfom u američkom stilu!



FILETI LOSOSA S MASALOM I KARIJEM

JELA



10
min.



27
min.

SASTOJCI

- 6 fileta lososa
- 1 sitno seckani crni luk
- 2 zgnječena čena belog luka
- 1 veoma zreo paradajz, isečen na kockice
- 1½ kašike sitno narendanog svežeg đumbira
- 1½ kašike koncentrovanog paradajz pirea
- 250 ml kokosovog mleka
- listovi sveže nane, za ukras
- Aluminijumski papir
- 2½ kašike garam masale (ili kari) prah

RECEPT

- 1 | Prižite luk u tiganju dok ne postane staklast. Dodajte beli luk i paradajz isečen na kockice i pržite još nekoliko minuta pre nego što dodate garam masalu, đumbir i koncentrovani paradajz pire. Dobro promešajte.
- 2 | Dodajte kokosovo mleko i krčkajte 2 minuta. Dodajte začine.
- 3 | Filete lososa stavite na 6 velikih listova papira za pečenje. Preljite filete sosom. Presavijte listove u pakete i složite ih u slojeve u korpu uređaja Easy Fry. Pecite u REŽIMU ZA RIBU 20 minuta. Ukrasite seckanim listićima nane i poslužite.



DOMAĆA RIBA I POMFRIT

JELA



(svaka serija)

SASTOJCI

6 fileta bakalara
7 kašika brašna
7 kašika prezele
3 jaja

50 g maslaca
1 svežanj estragona
1 majonez (75 g)
So i biber

RECEPT

- 1** | Osušite komade ribe ubrusom. Začinite solju i biberom. Umutite jaja u plitkoj činiji.
- 2** | Dva fileta ribe uvaljajte u brašno, zatim u jaja i uvaljajte u prezlu. Stavite ih u korpu uređaja Easy Fry. Preljite sa 2 komadića putera i pecite u REŽIMU ZA RIBU 12 minuta. Ponovite sa ostalim komadima ribe.
- 3** | Makazama isecite začinsko bilje, pomešajte ga s majonezom i poslužite s prženom ribom.



SAVETI

Ovaj recept je odličan sa bilo kojom vrstom sveže bele ribe, uključujući oslić, kolju i koljak.

DOMAĆI ČIPS SA PAPIKOM

JELA



15
min.



30
min.



35
min.



SASTOJCI

800 g krompira
3 kašike paprike

3 kašike ulja
So

RECEPT

- 1** Operite i ogulite krompir. Isecite **3** krompir na debele komade debljine oko 1 cm. Čips dobro isperite, ocedite i osušite.
- 2** Stavite ga u činiju i pomešajte s maslinovim uljem, 1 kašikom sitne soli i paprikom. Pokrijte i ostavite da se marinira 30 minuta.
- 3** Dobro ocedite čips tako da višak marinade ostane u činiji, stavite ga u korpu uređaja EASY FRY i pržite u REŽIMU ZA POMFRIT na temperaturi od 180 °C u trajanju od 35 minuta. Svakih 10 minuta dobro promešajte čips. Možda ćete morati da smanjite ili produžite vreme pečenja za 5 minuta u zavisnosti od veličine čipsa i sorte krompira.

SAVETI

Dodajte kašiku crvene kari paste za bolji ukus.

POMFRIT OD BATATA KROMPIRA

JELA



15
min.



40
min.

SASTOJCI

800 g batata (slatki krompir)
3 kašike suncokretovog ulja
1 belance

1 kašičica kurkume
So i biber

RECEPT

- 1** Ogulite i operite slatki krompir. Isecite na štapiće širine 1 cm.
- 2** U velikoj činiji pomešajte belance, ulje i kurkumu i začinite biberom. Dodajte slatki krompir i dobro pomešajte dok se potpuno ne pokrije. Slatki krompir prebacite u korpu uređaja EASY FRY pomoću kašike za ceđenje kako bi višak smese od belanaca ostao u činiji.
- 3** Slatki krompir stavite u korpu uređaja EASY FRY i pržite ga u REŽIMU ZA POMFRIT tako što ćete smanjiti temperaturu na 170 °C 20 minuta. Svakih 10 minuta dobro pomešajte čips. Nakon toga pržite još 15 minuta na 200 °C. Dobro začinite solju i poslužite.



SAVETI

Poslužite uz jogurt sos začinjen s malo karija u prahu.

MAFINI S KOMADIĆIMA ČOKOLADE

DEZERTI

8



20
min.



30
min.



(svaka serija)

SASTOJCI

- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g maslaca
- 70 g šećera
- 100 g komadića čokolade
- 2 jaja
- 250 ml punomasnog mleka

RECEPT

- 1 | Prosejite brašno i prašak za pecivo u činiju. Dodajte meki puter i mešajte dok ne dobijete konzistenciju krupnog peska.
- 2 | Dodajte šećer i komadiće čokolade. Umutite mleko i jaja. Istresite ovu mešavinu u činiju i mešajte tek toliko da umešate brašno.
- 3 | Smesu istresite u 8 kalupa za mafine ili u papirne kalupe. Stavite 4 kalupa za mafine u korpu uređaja Easy Fry. Pecite 30 minuta u REŽIMU ZA DEZERT. Izvadite ih i ostavite da se ohlade na rešetki. Ispecite preostala 4 mafina.

SAVETI

Proverite da li su mafini gotovi tako ćete ih probušiti vrhom noža i pecite još 5 minuta ako je potrebno.



ČOKOLADNI SUFLEI

DEZERTI

4



10
min.



12
min.



SASTOJCI

100 g crne čokolade (70% kakao čvrste materije), iseckane
3 jaja (1 žumance + 3 belanca)
100 ml punomasnog mleka

30 g šećera
1 kašičica kukuruznog brašna
25 g maslaca
So

RECEPT

- 1** | Čokoladu izlomite na komadiće i **3** | Umutite 3 belanca u sneg s prstohvatom istopite u posudi otpornoj na toplotu soli. Kada počne da se steže, dodajte na šerpi ključale vode ili u mikrotalasnoj šećer i mutite još nekoliko sekundi. pećnici. Umućena belanca dodajte u smesu.
- 2** | Odvojite belanca od žumanaca. Umutite **4** | Puteom namažite 4 vodootporne 1 žumance sa kukuruznim brašnom. keramičke posude, pospite šećerom i Zagrejte mleko u šerpi, pa sklonite naspite smesu do 2/3 kalupa. Keramičke sa ringle, dodajte smesu žumanca posude stavite u korpu uređaja Easy i kukuruznog brašna, promešajte i Fry i pecite u REŽIMU ZA DEZERT 12 vratite na vatru nekoliko minuta da se minuta. Poslužite odmah. zgusne. Dodajte čokoladu i promešajte. Ostavite da se ohladi.

