



SADRŽAJ



PREDJELA

Empanade
Panirani karfiol sa karijem
Prolećne rolnice sa piletinom

Pitice sa mocareлом и суšenim paradajzom
Falafel
Pitice sa povrćem

GLAVNA JELA

Punjeni paradajz
Pečeno pile
Medaljoni lososa sa šparglom
Punjene tikvice
Ražnjići sa pečurkama i vegetarijanske prolećne rolnice
Losos sa prokeljom
Rebarca sa kolutićima luka
Pomfrit i pileći medaljoni
Grilovani plavi patlidžan sa pesto sosom
Jagnjeći kotleti sa limunom
Grilovana orada sa paradajzom i maslinama
Pileći bataci u marinadi od jogurta i ruzmarina
Hot dog na njujorški način
Grilovan halumi sa falafelom
Karamelizovana rebra

Hrskavi tofu sir i brokoli
Grilovana kobasica
Bela riba sa začinima i brokolijem
Rozbratna sa čimičuri sosom
Pileći bataci i domaćinski krompir
Deluks hamburger
Plavi patlidžan sa mocareлом
Pileća krilca
Glazirani terijaki losos
Rozbratna sa formfritom
Bakalar sa hrskavim komoračem
Pačija prsa sa zapećenom šargarepom
Pečeni karfiol u sosu od limuna

DESERTI

Pitice sa čokoladom i bananama
Kolač sa jogurtom
Kolač sa jabukama i crvenim boičastim voćem

Zapećene jabuke
Štapići sa bademom
Karamelizovani ananas



LIVENA GRIL REŠETKA



RAZDELNIK

VODIČ



BROJ OSOBA



VРЕМЕ ПРИПРЕМЕ



VРЕМЕ МАРИНИРАЊА



VРЕМЕ ПЕЧЕЊА



Помфрит



Нугетс



Печена пилетина



Месо



Риба



Поврће



Десерт



Роштиљ



Аир Фри

SR

EMPANADE

15 Min.
🕒20 Min.
🕒

SASTOJCI

6 kom mladog luka
2 kašike maslinovog ulja
700g mlevene govedine
2 kašike mlevene paprike

So, biber
4 rolne prhkog testa
2 žumanceta
1 kašika vode

RECEPT

- 1 | Luk sitno iseckajte. U velikom tiganju zagrejte ulje i 3 minuta pržite luk. Dodajte meso i kuvarite dodatnih 10 minuta. Začinite po želji, a zatim sklonite s vatre da se ohladi.
- 2 | Odmotajte testo, isecite 8 krugova prečnika od otprilike 9 cm, dodajte ohlađeno mleveno meso tako da ostavite prostor od 1 cm oko ruba a zatim preklopite.
- 3 | Umutite žumance s jednom kašikom vode. Premažite empanade tom smesom.
- 4 | Postavite gril ploču u posudu, a zatim dodajte polovinu empanada.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite polovinu empanada u korpu aparata. Korpu stavite na srednji nivo sa tacnom za sakupljanje sokova na dnu. Zatvorite vratanca.
- 6 | Digitalna verzija: Postavite režim i temperaturu i zagrejte uređaj 15 minuta. Pecite 10 minuta i zatim ponovite s preostalim delom empanada.
- 7 | 2u1 mehanička verzija: Prethodno zagrejte 15 minuta na 200°C. Pecite 10 minuta i zatim ponovite s drugim delom empanada.



Govedinu možete začiniti kuminom, origonom ili iseckanim belim lukom. Dodajte paradajz ili kukuruz šećerac u fil za još bolji ukus.

PANIRANI KARFIOL SA KARIJEM

PREDJELA



SASTOJCI

1kg karfiola
6 jaja
so, biber
120g brašna

200g prezli
30g karija u prahu
90ml maslinovog ulja

RECEPT

- 1 | Isecite karfiol na cvjetiće srednje veličine, operite i dobro osušite papirnim ubrusom.
- 2 | Pripremite sastojke za pohovanje: umutite jaje sa malo soli i bibera u činiji. Dodajte brašno u drugu činiju, a u trećoj činiji pomešajte prezle sa karijem.
- 3 | Umačite karfiol u sastojke sledećim redosledom: jaja, potom brašno, ponovo u jaja, pa u prezle. Otresite višak sa karfiola pre umakanja u svaku činiju kako biste izbegli kapanje.
- 4 | Stavite gril ploču u posudu, a potom postavite polovinu karfiola. Prelijte uljem i podesite na NUGGETS režim i pecite 10 minuta, potom ponovite postupak sa preostalom količinom.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite karfiol na obe rešetke, a rešetke postavite na gornju i srednju poziciju, sa posudom za kapanje na dnu. Zatvorite vratanca i podesite na režim FRIES na 20 minuta. Nakon 10 minuta, zamenite mesta rešetkama.

SAVET

Ukoliko isecete karfiol na veće komade, pecite dodatnih 5 minuta.

PROLEĆNE ROLNICE SA PILETINOM



PREDJELA



SASTOJCI

100g pirinčanih rezanaca
4 pileća filea
3 kašike neutralnog ulja
3 češnja belog luka

400g mešanog povrća
so, biber
32 pirinčane kore

RECEPT

- 1 | Rehidirajte pirinčana rezanca u skladu s uputstvima na pakovanju. Pažljivo ih iscedite rukama. Grubo ih iseckajte makazama i ostavite da se hlade.
- 2 | Piletinu isecite i propržite na vrućem ulju s isećenim belim lukom 5 minuta. Dodajte povrće i kuvajte dodatnih 5 minuta. Dodajte rezanca i pustite da se ohladi
- 3 | Na radnoj površini pripremite posudu s topлом vodom i čistu kuhinjsku krpu. Umočite pirinčane kore u vodu i ostavite ih nekoliko minuta pa ih stavite na kuhinjsku krpu. Na jedan kraj kore sipajte fil. Prvo urolajte levu pa desnu stranu kako biste pokrili fil, a potom urolajte ceo list. Ponavljajte dok ne iskoristite sav fil.
- 4 | Stavite gril ploču u posudu, postavite polovinu rolnica u posudu, ostavite dovoljno razmaka između da se ne bi zlepile.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite polovinu rolnica u korpu aparata. Korpu stavite na srednji nivo sa tacnom za sakupljanje sokova na dnu. Zatvorite vratanca.
- 6 | Digitalna verzija: Postavite režim Air Fry na 160°C 20 minuta, okrenite ih nakon polovine tog vremena, a potom ponovite postupak sa preostalim rolnicama.
- 7 | 2u1 mehanička verzija: Podesite na 160°C i 20 minuta, okrenite na polovini tog vremena, a potom ponovite postupak sa preostalom količinom.



Poslužite sa nanom, listovima salate i soja sosom.

PITICE SA MOCARELOM I SUŠENIM PARADAJZOM



PREDJELA

4 *

25
Min.

10
Min.

SASTOJCI

4 osušena paradajza u ulju
8 okruglih kora

3 kašike ulja
16 kuglica mocarele (ili malih kocki)

RECEPT

- 1 | Svaki paradajz narežite na četvrtine. Izrežite svaku koru na pola (tako da imate 2 polukruga). Izrežite 2 cm sa ivica kako biste oblikovali trake širine 13 cm.
- 2 | Svaku traku preklopite na pola. Pomoću četkice, svaku preklopljenu traku premažite s malo ulja. Stavite kuglicu mocarele i komadić sušenog paradajza na dno trake. Preklopite i oblikujte trouglaste pitice, a zatim ih naulijte četkicom.
- 3 | Stavite gril ploču u aparat i postepeno dodajte pitice, vodeći računa da se ne preklapaju. Podesite AIR FRY režim na pripremu od 10 minuta.
- 4 | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, postepeno dodajte pitice, vodeći računa da se ne preklapaju. Postavite posudu za kapanje na dno. Zatvorite vratanca i podesite na FRIES režim na 190°C i 20 minuta.

PREDJELA

FALAFELI



SASTOJCI

750g kuvanih leblebij
3 grančice peršuna
6 grančica korijandera
2 kašičice kumina
so, biber

2 kašike tahinija (susam paste)
2 češnja belog luka
2 luka
2 kašike maslinovog ulja

RECEPT

- 1 | Pomešajte leblebjije, listove peršuna, korijander i kumin zajedno s prstohvatom soli, malo bibera i paste od susama (tahini) dok ne dobijete grubu smesu.
- 2 | Dodajte iseckani beli i crni luk i dobro umešajte rukom. Zatim smesu oblikujte u kuglice. Stavite gril ploču u posudu a potom stavite falafel u posudu i prelijte sa malo maslinovog ulja.
- 3 | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, postavite falafele u korpu. Korpu stavite na srednju poziciju, a posudu za kapanje na dno. Zatvorite vratanca.
- 4 | Digitalna verzija: Podesite odgovarajući režim i temperaturu na 15 minuta, okrenite ih na polovini pripreme, a potom ponovite postupak sa preostalom količinom
- 5 | 2u1 mehanička verzija: Podesite na 170°C na 15 min, pa ih okrenite na pola pripreme. Ponovite postupak sa preostalom količinom.



Tahini pastu možete kupiti u prodavnicama orjentalne i organske hrane. Poslužite falafele u vrućem pita hlebu sa listićima nane, jogurtom i kriškama paradajza.

PITICE SA POVRĆEM



4 *

20 Min.

45 Min.

SASTOJCI

500g karfiola
300g smrznutog graška
200g feta sira
2 kašičice karija u prahu

so, biber
12 tankih kora
2 žumanceta
2 kašike maslinovog ulja

RECEPT

- 1 | Iseckajte karfiol na komadiće srednje veličine i operite. Stavite grašak i karfiol u posudu aparata. Podesite odgovarajući režim i vreme.
- 2 | Izvadite kuvano povrće i stavite ga u veliku posudu. Dodajte razmrvljeni feta sir, kari u prahu, мало soli i biberna. Sastojke izdrobite viljuškom dok ne dobijete pire
- 3 | Isecite kore na dva jednakaka dela. Preklopite ih na pola tako da obli deo preklopite prema sredini udesno. Stavite kašiku fila na jedan kraj kore i preklopite u oblik trougla. Nastavite preklapati dok skroz ne umotate u trougao, potom kraj premažite žumancetom kako bi se zalepio.
- 4 | Ponavljajte dok ne iskoristite punjenje. Stavite gril ploču u posudu, a potom poređajte polovinu pitica i premažite uljem.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, postavite pitice u korpu. Korpu stavite na srednju poziciju, a posudu za kapanje na dno. Zatvorite vrata.
- 6 | Digitalna verzija: Podesite na odgovarajući program i vreme pripreme, i okrenite pitice na polovini vremena pripreme. Ponovite postupak sa preostalom količinom.
- 7 | 2u1 mehanička verzija: Pecite 5 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite pitice. Ponovite postupak sa preostalim piticama.

PUNJENI PARADAJZ

20
Min.
10
Min.


SASTOJCI

500g mlevenog mesa za kobasice
250g mlevene junetine
20 grančica vlašca

12 sušenih paradajza
so, biber
8 paradajza

RECEPT

- 1 | U velikoj posudi izmešajte meso sa vlašcem, sitno iseckanim sušenim paradajzom, prstohvatom soli i bibera.
- 2 | Isecite vrhove paradajza, na otprilike 3/4 visine. Uklonite sredinu i napunite filom. Postavite ih na pleh i vratite isečene vrhove.
- 3 | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, postavite pleh na gril ploču i postavite na najvišu poziciju, a posudu za kapanje stavite na dno. Zatvorite vratanca, podesite na GRILL režim (200 °C) i pecite 33 minuta.
- 4 | Postavite gril ploču u uređaj i na nju stavite pleh sa napunjениm paradajzom. Podesite na AIR FRY režim na 10 minuta.

PEČENO PILE

5
Min.
50
Min.


SASTOJCI

7 češnjeva belog luka
1.6kg piletine

3 kašike maslinovog ulja
so, biber

RECEPT

- 1 | Olijuštite i sitno iseckajte beli luk.
- 2 | Postavite gril ploču u posudu i stavite pile.
- 3 | Digitalna verzija: Postavite na režim Namažite pile maslinovim uljem, ROAST CHICKEN i odgovarajuće vreme. izdašno začinite i dodajte beli luk.
- 4 | 2u1 mehanička verzija: Podesite na 200°C na 50 minuta.



Tačna temperatura pečenja pileteta zavisi od njegove težine. Da proverite da li je pečeno, probodite jednu stranu prsa vrhom noža; ukoliko je pečeno izaći će bistri sokovi.

MEDALJONI OD LOSOSA SA ŠPARGLOM



15
Min.
🕒

44
Min.
🕒



SASTOJCI

900g lososa
6 belanaca
120g prezli
3g grčkog začina

2 veze špargle
maslinovo ulje
so, biber

RECEPT

- 1 | Koristite nož za filetiranje kako biste uklonili kožu, a potom isecite lososa na komade od 5cm.
- 2 | Belanca stavite u činiju. Prezle i grčki začin izmešajte u tanjiru.
- 3 | Lagano umočite lososa u belanca i ocedite višak. Potom uvaljavajte u miks sa prezlama i otresite višak.
- 4 | Operite i isecite špargle. Prelijte ih izdašno maslinovim uljem i posolite.
- 5 | Postavite gril ploču i razdelnik u aparat. Kliknite na taster Sync i postavite NUGGETS režim za P1. Za P2 odaberite VEGETABLES režim. Stavite polovinu medaljona sa jedne strane razdelnika i započnите pripremu. Kada se oglasi tajmer, dodajte polovinu špargle sa druge strane razdelnika i nastavite pripremu. Okrenite i lososa i šparglu nakon 10 minuta pripreme.
- 6 | Nakon toga, na isti način pripremite i preostalu količinu.



Ovo jelo možete poslužiti sa domaćim caciki sosom. Kako biste ga pripremili izmešajte: 370g grčkog jogurta, 60g rendanog krastavca, 2 kašičice belog luka u prahu, 1 kašičicu soli i 2 kašičice mirodije

PUNJENE TIKVICE



15
Min.

20
Min.



SASTOJCI

8 tikvica isečenih na pola po dužini i širini
so, biber
1kg fila
200g rendanog sira
12g prezli

RECEPT

- 1 | Začinite i napunite tikvice.
- 2 | Stavite gril ploču u aparat. Postavite napunjene tikvice u posudu. Podesite na program FISH na 10 minuta. Kada pripremite prvu količinu, ponovite postupak sa preostalim tikvicama.
- 3 | Kada je program završen, pospite tikvice sirom i prezlama.
- 4 | Podesite na AIR FRY program na 200°C na 10 minuta. Ponovite postupak sa preostalim tikvicama.

RAŽNJIĆI SA PEČURKAMA I VEGETARIJANSKE PROLEĆNE ROLNICE



4 *

30 Min.

40 Min.

SASTOJCI

2 kašike susamovog ulja
1 kašika rendanog đumbira
2 češnja iseckanog belog luka
350g seckanog kupusa
50g rendane šargarepe
2 iseckana mrlada luka

1 kašičica soja sosa
so, biber
12 listova pirinčanih kora
40ml maslinovog ulja
250g pečuraka
8 malih ražnjića

RECEPT

- 1 | Ugrejte tiganj na srednjoj temperaturi nekoliko minuta. Dodajte susamovo ulje, đumbir, 1 češnj belog luka, kupus i rendanu šargarepu. Dinstajte dok se kupus ne osuši.
- 2 | Dodajte praziluk, soja sos, so i biber. Pomešajte i sklonite sa vatre.
- 3 | Na radnoj površini pripremite posudu s topлом vodom i čistu kuhinjsku krpu. Umočite pirinčane kore u vodu i ostavite ih nekoliko minuta pa ih stavite na kuhinjsku krpu. Na jedan kraj kore sipajte 2 kašike fila. Prvo urolajte levu pa desnu stranu kako biste pokrili fil, a potom urolajte celu koru. Ponavlajte dok ne iskoristite sav fil. Na rolnice četkicom nanesite maslinovo ulje.
- 4 | U činiji pomešajte preostali seckani beli luk, sok od limete i 20ml maslinovog ulja. Stavite pečurke u činiju i dobro pomešajte kako biste ih prekrili marinadom
- 5 | Pokrijte i stavite u frižider na dva sata. Povremeno ih pomešajte kako bi pečurke bile prekrivene marinadom.
- 6 | Postavite gril ploču i razdelnik u aparat. Pritisnite Sync taster i odaberite režim VEGETABLES za P1. Za P2 odaberite režim FISH. Najpre, dodajte polovinu rolnica sa jedne strane razdelnika i počnite pripremu. Kada se tajmer oglaši stavite 4 ražnjića sa druge strane razdelnika. Nastavite pripremu. 5 minuta pre kraja okrenite ražnjiće i nastavite pripremu.
- 7 | Kada je gotovo, ponovite proces sa preostalom količinom.

SAVET

Za posluživanje sa sosom od putera i limuna, pomešajte u šerpici na niskoj temperaturi: 220g istopljenog neslanog putera, 2 kašice Worcestershire sosa, 2 kašike soka od limuna, 0,5 kašice Tabasco sosa i 1 iseckanj belog luka.

Losos sa prokeljom

4 *

10 Min.

40 Min.



SASTOJCI

4 velika fileta lososa, sveža ili odmrznuta
500g svežeg prokelja
30ml maslinovog ulja
30ml soka od limuna

3 češnja belog luka
1 kašika Dijon senfa
so, biber
1 kašika neutralnog ulja

RECEPT

- 1 | Pripremite filete lososa
- 2 | Očistite i isecite krajeve prokelja.
- 3 | Stavite maslinovo ulje, sok od limuna, beli luk, senf, so i biber u činju i mešajte dok se tanki sloj pene ne pojavi na vrhu.
- 4 | Dodajte polovinu sosa u prokelj i promešajte velikom kašikom. Ostatkom sosa premažite filete.
- 5 | Podesite Sync režim i odaberite FISH režim za P1 i VEGETABLES režim za P2.
- 6 | Postavite gril ploču u aparat i stavite list papira za pečenje na gril. Premažite uljem. Postavite razdelnik. Sa jedne strane dodajte polovinu prokelja. Pokrenite program.
- 7 | Kada se oglasi tajmer, dodajte lososa i nastavite pripremu.
- 8 | Kada se program završi, izvadite lososa i prokelj na tanjur, a proces ponovite sa preostalom količinom.

REBARCA SA KOLUTIĆIMA LUKA

20
Min.70
Min.

SASTOJCI

16 svinjskih rebara
220g smeđeg šećera
9g mlevene paprike
3g belog luka u prahu
3g crnog luka u prahu
3g semena slaćice
2 kašičice žalfije u prahu
so, biber

260g brašna
500ml neobranog mleka
4 jajeta
480g prezli
120ml maslinovog ulja
4 velika crna luka
560g barbecue sosa

RECEPT

- 1 | Isperite svinjska rebra hladnom vodom i osušite ubrusom. Pomešajte šećer, 6g paprike, beli luk, crni luk, senf, žalfiju, so i biber dok se sve ne sjedini.
- 2 | Izdašno nanesite začine sa svih strana.
- 3 | Uzmite 4 plitke činije ili duboka tanjira. U prvom sudu pomešajte brašno, 3g paprike prstohvat soli. U drugi sipajte neobrano mleko, jaja i 30g mešavine iz prve posude. U treći sipajte prezle, prstohvat soli i maslinovo ulje i promešajte dok ne postane ujednačeno. Polovinu prezli sipajte u četvrti sud.
- 4 | Oljuštite i iseckajte luk na kolutove debljine 2cm. Osušite kolutove papirnim ubrusom kako biste ih osušili. Pomoću viljuške postavite kolutove luka u brašno, potom u mešavinu sa mlekom i na kraju u prezle. Prelijte ih blago maslinovim uljem.
- 5 | Postavite gril ploču i razdelnik u aparat. Pritisnite taster Sync i odaberite ROAST CHICKEN režim za P1. Za P2, odaberite režim FISH. Najpre dodajte polovinu rebara sa jedne strane razdelnika. Ukoliko je potrebno presecate ih da bi mogla da stanu u uređaj. Stranu sa mesom okrenite na dole. Kada se alarm oglasi, okrenite rebra i dodajte kolutove luka sa druge strane. Nastavite pripremu. Nakon 10 minuta pripreme dodajte barbecue sos preko rebara i okrenite kolutove luka. Nastavite pripremu.
- 6 | Kada je pripremljeno, proces nastavite sa preostalom količinom.

POMFRIT I PILEĆI MEDALJONI



30
Min.

70
Min.



SASTOJCI

1.6kg krompira
4 kašike mlevene paprike
so
4 kašike ulja
6 pilećih filea

so, biber
4 jajeta
130g prezli
3 kašike maslinovog ulja

RECEPT

- 1** | Olijuštite krompir i isecite ga na dugačke kriške debljine 2cm. Stavite na ubrus da se osuši, a potom ga premestite u činiju. Dodajte mlevenu papriku i so i promešajte dok krompir ne bude ravnomerno prekriven. Dodajte ulje i promešajte.
- 2** | Uklonite sve žile i masnoću sa filea. Isecite na komade od 4-5cm i začinite solju i biberom.
- 3** | Pripremite sastojke za pohovanje: u činiji umutite jaje sa malo soli i biberna. U drugu činiju stavite brašno, a prezle u treću.
- 4** | Uvaljajte medaljone najpre u brašno, potom u jaje, pa u prezle. Za deblji sloj, ponovo umočite u jaje i prezle. Ostavite da odstoje u frižideru 25 minuta.
- 5** | Stavite gril rešetku i razdelnik u uređaj. Pritisnite Sync taster i odaberite FRIES za P1, a potom NUGGETS za P2. Stavite pomfrit na jednu stranu ploče i počnite pripremu.
- 6** | Kada se oglasi tajmer, dodajte medaljone na drugu stranu ploče, prelijte sa мало maslinovog ulja i nastavite pripremu.
- 7** | Postupak ponovite sa preostalom količinom.

GRILOVANI PLAVI PATLIDŽAN SA PESTO SOSOM



4 *

10 Min.

27 Min.

SASTOJCI

4 patlidžana
150ml maslinovog ulja

so, biber
200g pesto sosa

RECEPT

- 1 | Operite patlidžan i isecite na kriške debljine oko 5mm.
- 2 | Premažite uljem i začinite solju i biberom.
- 3 | Postavite gril ploču u posudu i poređajte patlidžan u jednom sloju.
- 4 | Digitalna verzija: Postavite na AIR FRY na 170 °C na 20 minuta, a na pola pripreme ih okrenite. Premažite pesto sosom i ponovo stavite na AIR FRY režim na 2 minuta.
- 5 | 2u1 mehanička verzija: Postavite na (200 °C) 20 minuta, a na pola pripreme ih okrenite, potom premažite pesto sosom i nastavite pečenje naredna 2 minuta.
- 6 | Premažite pesto sosom i podesite na GRILL režim na 5 minuta (digitalna verzija) i 200°C na 5 minuta (2u1 mehanička verzija).

JAGNJEĆI KOTLETI SA LIMUNOM



4 *

10 Min.

15 Min.

SASTOJCI

1,5 organski limun
6 češnjeva belog luka

16 manjih jagnjećih kotleta

RECEPT

- 1 | Uklonite koru sa limuna. Oljuštite beli luk i usitnite ga uz pomoć avana i tučka. Dodajte koru limuna i 2 kašike maslinovog ulja.
- 2 | Stavite kotlete u mešavinu i marinirajte u frižideru 4 sata.
- 3 | Postavite gril ploču u posudu i poređajte kotlete.
- 4 | Ukoliko imate Easy Fry Oven & Grill 9u1, stavite kotlete na gril ploču. Gril ploču postavite na najviši nivo, a posudu za kapanje na dno. Zatvorite vratanca.
- 5 | Digitalna verzija: Podesite na GRILL režim na 200°C i zagrevajte 15 minuta., Pecite 10 minuta i okrenite na pola pripreme.
- 6 | 2u1 mehanička verzija: Podesite na 200°C i zagrevajte 15 minuta. Pecite 10 minuta i okrenite na pola pripreme.

SAVET

Kada marinirate meso, dodajte sveže začine: majčinu dušicu, divlji timijan, origano.

GRILOVANA ORADA SA PARADAJZOM I MASLINAMA



20 Min.

18 Min.

SASTOJCI

1 limun
8 grančica peršuna
2 češnja belog luka
4 paradajza

100g maslina bez koštice
120ml maslinovog ulja
8 fileta orade
so, biber

RECEPT

- 1 | Narendajte limunovu koru, a potom nacedite limun. Iseckajte peršun i beli luk, isecite masline, i paradajz na kockice. Sve pomešajte, dodajte maslinovo ulje i ostavite sa strane.
- 2 | Premažite filete orade maslinovim uljem, pa začinite uljem i biberom.
- 3 | Postavite gril ploču u uređaj.
- 4 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite ploču na najviši nivo. Zatvorite vratanca.
- 5 | Digitalna verzija: Postavite na GRILL režim na 200°C i zagrevajte 15 minuta. Potom poređajte filete i pecite 5 minuta.
- 6 | 2u1 mehanička verzija: Postavite filete u posudu, podesite na 200°C i zagrevajte 15 minuta. Pecite 7 minuta.
- 7 | Poslužite sa sosom.

Poslužite filet orade sa pirinčem i povrćem po vašem izboru.



PILEĆI BATACI U MARINADI OD JOGURTA I RUZMARINA



4 *

20 Min.

35 Min.

SASTOJCI

8 bataka
500g grčkog jogurta
9cl Dijon senfa

8 češnjeva belog luka
2 grančice svežeg ruzmarina
so, biber

RECEPT

- 1 | Uklonite kožicu sa bataka, pa batake stavite u dublji sud.
- 2 | Pomešajte jogurt, senf, seckani beli luk, prstohvat soli, biber i seckane listove ruzmarina. Pospite mešavinu preko piletine, pa posudu sa batacima stavite u frižider. Ostavite da se marinira 4 sata.
- 3 | Postavite gril ploče u uređaj.
- 4 | Digitalna verzija: Podesite na ROAST CHICKEN režim na 200°C i zagrevajte 15 minuta, pa poređajte batake u posudu. Pecite 35 minuta, a na pola pripreme ih okrenite.
- 5 | 2u1 mehanička verzija: Postavite batake u posudu aparata i podesite na 200°C na 30 minuta. Na pola pripreme okrenite batake.

SAVET

Grilovane batake poslužite sa salatom i grilovanim kriškama krompira.

HOT DOG NA NJUJORKSKI NAČIN



4 *

0 Min.

30 Min.

SASTOJCI

8 kobasica
1.5 crveni luk
2 kašike ulja
10 čeri paradajza

8 kiselih krastavčića
8 kifli za hot dog
8 kašika kečapa
8 kriški čedar sira

RECEPT

- 1 | Pripremite kobasice tako što ćete ih staviti u šerpu sa ključalom vodom i kuvati onoliko minuta koliko piše na pakovanju.
- 2 | Isecite luk i pržite ga u vrućem ulju 5 minuta na srednjoj vatri. Pomešajte s četvrtinom paradajza i iseckanim kiselim krastavčićima.
- 3 | Presecite kifle za hot dog na pola, namažite kečapom i na to stavite mešavinu povrća, kobasica i isečenog čedar sira.
- 4 | Postavite gril ploču u posudu i stavite hot dog unutra.
- 5 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, postavite hot dog na gril ploču i stavite na srednji nivo vašeg Easy Fry Oven&Grilla.
- 6 | Digitalna verzija: Podesite na PIZZA režim i pecite 5 minuta na a 170°C.
- 7 | Mehanička verzija: Pecite 5 minuta na 170°C.



Zabavite se i šarajte kečapom i senfom, kao što to rade u SAD.

GRILOVAN HALUMI SA FALAFELOM

25 Min.
Min.80 Min.
Min.

SASTOJCI

350g svežih leblebijja
3 grančice peršuna
6 grančica korijandera
2 kašičice kumina
so, biber
2 kašike tahinija (paste od susama)

2 češnja belog luka
2 crna luka
2 kašike maslinovog ulja
230g halumija
1 kašika maslinovog ulja

RECEPT

- 1 | Potopite sveže leblebjije u jednoj litri vode i ostavite da odstoje najmanje 12 sati. Izmešajte leblebjije, peršun, korijander, kumin, malo soli i bibera i tahini pastu dok ne dobijete grubu pastu.
- 2 | Dodajte iseckani beli i crni luk, a potom dobro izmešajte rukom i oblikujte kuglice veličine oraha.
- 3 | Postavite gril ploču i razdelnik u uređaj. Pritisnite Sync taster i odaberite FRIES program za P1. Za P2 odaberite program MEAT.
- 4 | Poredajte falafele na jednu stranu činije i prelijte sa malo maslinovog ulja. Započnite pripremu. Okrenite dva ili tri puta tokom pripreme.
- 5 | U međuvremenu, pripremite halumi sir. Isecite na 8 jednakih delova. Premažite uljem.
- 6 | Kada se tajmer oglaši, stavite halumi sa druge strane razdelnika i nastavite pripremu. Okrenite sir na polovini pečenja.
- 7 | Kada je gotovo, ponovite proces sa preostalom količinom.

KARAMELIZOVANA REBRA

15 Min.
Min.65 Min.
Min.

SASTOJCI

2.3kg svinjskih rebara
4 kašike začina za grilovanje

150ml barbecue sosa

RECEPT

- 1 | Uklonite tanku belu kožicu sa kostiju, a potom uvaljajte rebra u mešavinu začina. Ostavite ih da odstoje u frižideru, najbolje preko noći.
- 2 | Postavite gril ploču u uređaj. Poređajte rebra na gril, tako da deo sa koskom bude na ploči, a mesnati deo gore. Pokrijte folijom, vodeći računa da je dobro umotana kako se ne bi pomerala tokom pripreme. Podesite AIR FRY režim na 180°C 60 minuta. Kada vreme istekne ponovo namestite isti režim na još 60 minuta.
- 3 | Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, stavite rebra na gril, vodeći pritom računa da je deo sa koskom dole, a mesnati deo gore. Pokrijte folijom, vodeći računa da je dobro umotana kako se ne bi pomerala tokom pripreme. Postavite gril ploču na srednju poziciju sa posudom za kapanje na dnu. Zatvorite vratanca i podesite MEAT režim na 60 minuta. Kada se tajmer oglasi, ponovo podesite isti program na narednih 60 minuta.
- 4 | Proverite da li se kosti lako odvajaju od mesa i tada uklonite aluminijumsku foliju i premažite barbecue sosom. Ponovo pokrenite AIR FRY režim na 5 minuta. Ukoliko imate Easy Fry Oven&Grill 9u1, proverite da li se kosti lako odvajaju od mesa i tada uklonite aluminijumsku foliju i premažite barbecue sosom. Ponovo pokrenite režim MEAT na 5 minuta.

HRSKAVI TOFU SIR I BROKOLI

10 Min.
🕒44 Min.
🕒

SASTOJCI

450 g brokolija
2 kašičice belog luka u prahu
1 kašičica crnog luka u prahu
So

50 ml maslinovog ulja
450 g tvrdog tofu sira
100 g prezli

RECEPT

- 1 | Isecite brokoli na cvetove srednje veličine.
- 2 | U veliku posudu sipajte 30 ml vode, 1 kašićicu belog luka u prahu, crni luk u prahu, so i sve dobro promešajte. Stavite cvetove brokolija, dodajte 30 ml maslinovog ulja i promešajte tako da svi cvetovi budu prekriveni mešavinom.
- 3 | Uzmite drugu posudu, sipajte prezle i ostatak belog luka u prahu i so. Promesajte.
- 4 | Iseckajte tofu sir na kockice debljine 1 cm. Uvaljajte tofu u mešavinu prezli i belog luka.
- 5 | Stavite gril ploču i razdelnik u aparat. Pritisnite SYNC taster i odaberite program NUGGETS za P1. Za P2, odaberite program VEGETABLES- Stavite prvo tofu i premažite ga maslinovim uljem. Kada čujete zvučni signal tajmera, dodajte brokoli i nastavite proces kuvanja. Nekoliko puta promešajte namirnice tokom procesa pripreme.
- 6 | Kada se program završi, ponovite proces sa drugom turom.

GRILOVANA KOBASICA



10
Min.

10
Min.



SASTOJCI

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 6 g meda | So, biber |
| 2 pune kašike senfa | 1. 4 kg roštiljske kobasice u jednom |
| 2 pune kašike senfa sa semenkama slaćice | komadu |
| 4 prstohvata majčine dušice | |

RECEPT

- 1** Izmešajte med, obe vrste senfa sa majčinom dušicom, prstohvatom soli i prstohvatom bibera.
- 2** Urolajte kobasicu u krug, u obliku puža, a onda je probodite ražnjićima da se ne bi razmotala.
- 3** Premažite je mešavinom sa senfom.
- 4** Stavite rešetku u aparat.
- 5** Digitalna verzija: Uključite program GRILL, na 200°C, na 15 minuta da se aparat zagreje. Stavite kobasicu u posudu aparata i pecite 10 minuta. Na polovini pečenja, okrenite kobasicu.
- 6** 2 u 1 manuelna verzija: Podesite temperaturu na 200°C, 15 minuta da se aparat zagreje. Stavite kobasicu u posudu aparata. Pecite 10 minuta, na polovini pečenja okrenite kobasicu.



Servirajte sa domaćim pire krompirom sa senfom: Oljuštite i skuvajte 1 kg krompira. Iscedite ga, i ispasirajte, dodajte 25 g putera, 2 pune senfa, 150 ml mleka, so i biber.

BELA RIBA SA ZAČINIMA I BROKOLIJEM

20
Min.
25
Min.


SASTOJCI

2 velike glavice brokolija
60 g putera
120 g prezli
6 kašičica seckanog peršuna

So, biber
8 fileta bakalara ili oslića (8 x 120 g)
8 g senfa

RECEPT

- 1 | Operite brokoli i iseckajte ga na male cvetove.
- 2 | Stavite gril ploču u aparat, a zatim ubacite cvetove u posudu.
- 3 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite sastojke u korpu za prženje, a nju na srednju pregradu aparata. ispod nje stavite tacnu za kapanje u koju ste sipali vodu.
- 4 | Ako kuvate na MANUAL programu, podešite 150°C, na 15 minuta i na polovini kuvanja okrenite brokoli.
- 5 | U međuvremenu, otopite puter i dodajte mu prezle, seckani peršun, so i biber. Premažite gornji deo fileta ribe senfom, dodajte mešavinu prezli i začina vodeći računa da se mešavina dobro zalepi za ribu.
- 6 | Kada čujete zvučni signal tajmera, stavite rible filete preko brokolija i uključite FISH program na 170°C, na 10 minuta.

ROZBRATNA SA ČIMIČURI SOSOM



15
Min.
🕒

17
Min.
🕒



SASTOJCI

8 parčeta rozbratne, po
200 g svako parče
6 cl crvenog vinskog sićeta
8 čena belog luka

12 grančica peršuna
120 ml maslinovog ulja
So, biber
1 kašičica tucane paprike

RECEPT

- 1 | Izvadite meso iz frižidera i ostavite najmanje 30 minuta na sobnoj temperaturi.
- 2 | U međuvremenu, pripremite čimičuri sos. U posudu stavite limunov sok, iseckan beli luk, seckani peršun i ulje i sve dobro promešajte. Dodajte malo soli, bibera i ljute paprike.
- 3 | Stavite gril ploču u aparat.
- 4 | Digitalna verzija: Uključite program GRILL na 200°C, da se aparat zagreje 15 minuta. Na meso stavite so i biber i stavite u posudu aparata da se peče po 2 minuta sa svake strane.
- 5 | 2 u 1 manuelna verzija: Zagrejte aparat na 200°C, usolite i pobiberite meso i stavite ga u posudu aparata. Pecite ga po 2 minuta sa svake strane.



Podesite vreme kuvanja u skladu sa tim da li želite malo ili dobro pečen biftek.

PILEĆI BATACI I DOMAĆINSKI KROMPIR



10 Min.

80 Min.



SASTOJCI

8 pilećih bataka
5 g mlevene paprike
2 kašičice provansalskog začina
2 kašičice žutog šećera
So, biber

100 ml maslinovog ulja
8 krompira
2 kašičice suvog peršuna
2 kašičice ljute mlevene paprike

RECEPT

- 1** | Osušite batake kuhinjskim papirom. Stavite ih u veliku posudu.
- 2** | U malu posudu, sipajte 3 g mlevene paprike, provansalski začin, žuti šećer, so i biber i dobro izmešajte. Batacima dodajte 40 ml maslinovog ulja i pospite smesom začina, sve to dobro utrijajte dok svi bataci ne budu obloženi začinom.
- 3** | Operite krompir i isecite ih na krupne komade. Stavite ih veliku posudu. Dodajte 60 ml maslinovog ulja, 2 kašičice paprike, peršun, mlevenu ljutu papriku, so i biber i sve dobro izmešajte.
- 4** | Stavite gril ploču i razdelnik u aparat. Pritisnite Sync taster a onda odaberite FRIES program za P1. Za P2 odaberite program ROAST CHICKEN. Prvo dodajte polovinu količine domaćinskog krompira. Kada se tajmer oglasi zvučnim signalom, dodatje 4 bataka sa druge strane razdelnika i nastavite sa kuvanjem. Posle 10 minuta okrenite batake i nastavite sa pečenjem. Nakon završetka programa, ponovite proces za drugu turu.

DELUKS HAMBURGER



SASTOJCI

800 g mlevenog goveđeg mesa
2 čena belog luka
4 kašičice soja sosa
3 kašičice maslinovog ulja

So
6 lepinja za burgere
8 listova zelene salate
3 paradajza

RECEPT

- 1 | Izmešajte mleveno goveđe meso, iseckan beli luk, soja sos i maslinovo ulje. Dodajte so. Oblikujte burgere.
- 2 | Stavite gril ploču u posudu i stavite lepinje za burgere u posudu aparata.
- 3 | Digitalna verzija: Uključite PIZZA program na 4 minuta.
- 4 | 2 u 1 manuelna verzija: Podesite temperaturu na 180°C na 4 minuta.
- 5 | Izvadite lepinje i pokrijte ih aluminijumskom folijom da budu tople, a onda stavite burgere u posudu.
- 6 | Digitalna verzija: Uključite program GRILL na 8 minuta, uz mogućnost da skratite ili produžite pripremu za 2 minuta u zavisnosti od željenih rezultata.
- 7 | 2 u 1 manuelna verzija: Podesite temperaturu na 200°C, na 8 minuta, uz mogućnost da skratite ili produžite pripremu za 2 minuta u zavisnosti od željenih rezultata. Garnirajte lepinje zelenom salatom, kolutovima paradajza, a onda stavite i grilovane burgere i servirajte.



Napravite sos na sledeći način: Pomešajte 1 punu kašiku senfa sa celim zrnom slaćice, 2 pune kašike jakog senfa, 1 žumance, 1 punu kašiku maslinovog ulja i na kraju jednu kašiku kisele pavlake.

PLAVI PATLIDŽAN SA MOCARELOM



15
Min.
🕒

23
Min.
🕒



SASTOJCI

2 plava patlidžana
So, biber
4 kugle mocarele

100 g gotovog paradajz sosa
12 g rendanog Parmezana

RECEPT

- 1** Operite i iseckajte plavi patlidžan na kolutove debljine 5mm. Posolite ih i pobiberite.
- 2** 3 u 1: Napunite posudu sa vodom. Stavite gril ploču u aparat. U posudu aparata stavite komade plavog patlidžana. Uključite naznačeni program na 15 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite komade plavog patlidžana na gril ploču, u sredinu aparata, a ispod nje stavite posudu za kapanje. Zatvorite aparat i uključite GRILL program, na 200°C, na 15 minuta.
- 3** U međuvremenu, iscedite mocarelu i isecite je na deblje kolutove. Ostavite patlidžan da se ohladi, a onda ga prelijte paradajz sosom.
- 4** Uzmite malu posudu i ređajte red plavog patlidžana, red mocarele. Na kraju, pospite Parmezan i stavite posudu u aparat. Restartujte program na 8 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite sve na gril ploču u restartujte program na 8 minuta.

PILEĆA KRILCA



4 *

5 Min.

34 Min.

SASTOJCI

1.6 kg pilećih krilaca
5 kašika kečapa
3 kašike senfa
3 kašike mlevene paprike

3 kašike slatkog soja sosa
So, biber
2 kašike maslinovog ulja

RECEPT

- 1 | Prepolovite pileća krilca.
- 2 | Stavite sastojke u veliku posudu, dodajte pileća krilca. Sve dobro promešajte tako da pileća krilca budu potpuno obložena. Pokrijte posudu providnom folijom i ostavite krilca da se mariniraju najmanje 12 sati.
- 3 | Stavite gril ploču u posudu aparata i poređajte polovinu, od ukupne količine krilaca.
- 4 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite polovinu ukupne količine krilaca u korpu za prženje. Stavite korpu u sredinu, a posudu za kapanja na dno aparata. Zatvorite aparat.
- 5 | Digitalna verzija: Uključite program ROAST CHICKEN na 17 minuta. Posle 12 minuta okrenite krilca i postupak ponovite sa drugom turom.
- 6 | 2 u 1 manuelna verzija: Podesite temperaturu na 170°C, na 17 minuta. Posle 12 minuta, okrenite krilca i ponovite postupak za drugu turu.

SAVET

Odaberite marinadu po želji: sos za roštilj, ljuti, pikantni sos, beli luk i sl.

GLAZIRANI TERIJAKI LOSOS



SASTOJCI

1 kg losos fileta
26 cl terijaki sosa

2 kašike susama

RECEPT

- 1 | Marinirajte filete lososa u terijaki sosu, 30 minuta.
- 2 | Stavite gril ploču u aparat.
- 3 | Digitalnaverzija: Uključite GRILL program, na 200°C, 15 minuta da zagrejete aparat i gril ploču. Stavite filete ribe na ploču posude i grilujte 10 minuta.
- 4 | 2 u 1 muelna verzija: Podesite temperaturu na 200°C, pustite da se aparat zagreje, a onda stavite filete lososa na gril ploču posude i grilujte 10 minuta.
- 5 | Ribu servirajte sa pirinčen i pospite malo susama preko.



ROZBRATNA SA POMFRITOM

4 *

15 Min.

60 Min.



SASTOJCI

1.6 kg krompira
6 g mlevene paprike
So

60 ml ulja
8 parčeta rozbratne, oko 200 g svako parče
Biber

RECEPT

- 1 | Oluštite krompir i i isecite na krupne komade, 2 cm debljine. Stavite ga na kuhinjsku krpu i dobro osušite, a nakon toga u posudu. Dodajte mlevenu papriku i so i dobro promešajte da krompir bude ujednačeno začinjen. Dodajte ulje i ponovo promešajte.
- 2 | Na gril ploču stavite polovinu količine krompira, a zatim ploču stavite u aparat. Uključite program FRIES, na 200°C, 25 minuta. Tokom pečenja, promešajte krompir jednom ili dva puta.
- 3 | Pečen krompir stavite u posudu, sa strane. Na vruću gril ploču stavite 2 parčeta mesa. U aparat ubacite i posudu za pečenje. Uključite GRILL program, 200°C, na 4-6 minuta u zavisnosti od toga koliko želite da meso bude pečeno. Na polovini pečenja, okrenite meso.
- 4 | Ponovite program sa preostalom količinom mesa.

BAKALAR SA HRSKAVIM KOMORAČEM

25
Min.
13
Min.


SASTOJCI

9 g rendanog Parmezana
20 g putera
6 g prezli
2 kašike provansalskog začina
100 g Čorizo kobasica

4 komada komorača
So, biber
60 ml maslinovog ulja
8 fileta bakalara

RECEPT

- 1 | Stavite Parmezan, puter, prezle i provansalski začin u posudu. Oljuštite Čorizo kobasicu, iseckajte na komadiće i stavite u posudu sa ostalim sastojcima. Dobro izmešajte dok ne dobijete sipkavu smesu.
- 2 | Stavite gril ploču u aparat. Operite i iseckajte komorač. Stavite ga u posudu za kuhanje, dodajte so, biber i maslinovo ulje. Uključite program STEAM na 5 minuta.
- 3 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite na gril opran, iseckan komorač, posolite, dodajte biber i maslinovo ulje. Stavite gril ploču u sredinu aparata, a na dno posudu za kapanje koju ćete prethodno napuniti vodom. Uključite program FISH na 10 minuta.
- 4 | U posudu za kuhanje stavite filete bakalara, prekrijte sipkavim testom sa Čorizo kobasicom. Uključite program AIR FRY na 8 minuta. Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite filete balara uvaljane u sipkavo testo. Uključite program FRIES na 10 minuta.

PAČIJA PRSA SA ZAPEČENOM ŠARGAREPOM

20
Min.
80
Min.


SASTOJCI

500 g šargarepe
2 kašike ulje od koštice grožđa
1 kašika javorovog sirupa
1 kašičica majčine dušice

So, biber
2 parčeta pačijih prsa
1 kašičica suvog peršuna

RECEPT

- 1 | Oljuštite šargarepe. Isecite na četvrtine, po dužini, a onda isecite na 5 delova. Stavite ih u činiju, dodajte ulje, javorov sirup, majčinu dušicu, so i biber i sve dobro promešajte.
- 2 | Zasecите kožicu pačijih prsa kao rešetku, vodeći računa da ne isečete meso. Stavite so, biber i peršun. U vrućem tiganju, kratko propržite pačija prsa sa obe strane, kratko na minut i uklonite višak masnoće.
- 3 | Stavite gril ploču i razdelnik u aparat. Pritisnite Sync taster i odaberite program FRIES za P1. Za P2, odaberite MEAT program. Prvo, dodajte šargarepu.
- 4 | Posle zvučnog signala, promešajte šargarepu i stavite pačija prsa sa druge strane razdelnika. Nastavite sa kuvanjem. Posle 7 minuta, okrenite meso i nastavite sa kuvanjem.
- 5 | Kada se program završi, ponovite proces za drugu turu.

PEČENI KARFIOL SA SOSOM OD LIMUNA

4 *

15 Min.

15 Min.



SASTOJCI

2 mala karfiola
60 ml maslinovog ulja
60 g tahini paste

200 ml maslinovog ulja
100 ml soka od limuna
So, biber

RECEPT

- 1 | Očistite karfiol, uklonite lišće, isecite na kriške, a zatim na cvetove. Stavite ih u veliku činiju.
- 2 | Dodajte kašiku maslinovog ulja, so i biber i dobro promešajte.
- 3 | Stavite gril ploču u posudu, ubacite sastojke u posudu aparata (pripremite 2 ture, ako je neophodno).
- 4 | Digitalna verzija: Uključite program FRIES na 15 minuta i na polovini kuvanja promešajte.
- 5 | 2 u 1 manuelna verzija: Podesite temperaturu na 180 °C, 15 minuta i na polovini kuvanja promešajte.
- 6 | U međuvremenu, napravite sos koji ćete servirati uz karfiol. Pomešajte tahini pastu, maslinovo ulje i sok od limuna.

PITICE SA ČOKOLADOM I BANANAMA



SASTOJCI

8 listova svežih kora
Neutralno ulje
50 g mlevenog kakaoa
4 banane isceckane na kolutiće
debljine 1 cm

20 ml mleka
200 g čokolade
2 žumanceta

RECEPT

- 1 |** Iseckajte svežu koru, po dužini na 4 trake. Premažite ih uljem. Stavite malo kakaoa i kolutić banane na sredinu svake trake i umotajte ih u trouglica.
- 2 |** U šerpicu sipajte mleko, zagrejte ga i dodajte čokoladu, mešajte dok ne dobijete ujednačen sos od čokolade.
- 3 |** Svaku piticu premažite žumancetom.
- 4 |** Stavite standardnu ploču u posudu i stavite pitice unutra. Uključite program AIR FRY, 10 minuta na 180 °C. Ponovite proces za drugu turu.
- 5 |** Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite tacnu za kapanje na dno aparata. Polako stavljamte pitice u korpu za prženje vodeći računa da se ne preklapaju. Uključite program FRIES, 10 minuta, na 180 °C. Ponovite proces za drugu turu.

KOLAČ SA JOGURTOM



SASTOJCI

2 belanceta

150g šećera

Podmažite modlu za pečenje kolača i
pospite je brašnom

2 belanceta

125 g jogurta

85g omekšalog, blago slanog putera

150 g prosejanog brašna

0.5 kesice praška za pecivo

RECEPT

- 1 | Umutiti čvrst sneg od belanaca. Dodajte polovinu šećera i dobro umutite. Stavite sa strane. Podmažite modlu za pečenje i pospite je brašnom.
- 2 | Pomešajte ostatak šećera, žumanca i puter. Dodajte brašno i kvasac a onda i umućena belanca. Sipajte u modlu.
- 3 | Stavite gril ploču u aparat. Stavite modlu u posudu za pečenje. Uključite program DESSERT, 50 minuta na 160 °C.
- 4 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite modlu na gril ploču koja je u sredini aparata. Zatvorite Easy Fry Oven and Grill, uključite program DESSERT, 50 minuta na 160 °C.

KOLAČ SA JABUKAMA I CRVENIM BOBIČASTIM VOĆEM



SASTOJCI

8 jabuka sorte Zlatni delišes
500 g mešanog crvenog bobičastog voća
60 g žutog šećera
30 g kukuruznog brašna

240 g putera
300 g brašna
200 g šećera
100 g ovsene pahuljica

RECEPT

- 1 | Olujištite jabuke, uklonite semenke i iseckajte ih na komadiće od oko 2 cm. Stavite jabuke u veliku posudu, dodajte bobičasto voće, šećer i kukuruzno brašno i sve dobro promešajte. Stavite u posudu za pečenje.
- 2 | Stavite gril ploču u aparat, stavite posudu u aparat. Uključite program DESSERT 15 minuta na 190 °C.
- 3 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u1, stavite posudu na gril rešetku koja je u sredini aparata. Zatvorite Easy Fry Oven & Grill, uključite program DESSERT, 15 minuta na 190 °C.
- 4 | U međuvremenu, u veliku činiju stavite omekšani puter iseckan na kockice, brašno, šećer i ovsene pahuljice. rukom umerite testo dok ne postane rastresito.
- 5 | Rastresito testo stavite preko voća i ponovo uključite DESSERT program, 15 minuta na 190 °C.

ZAPEČENE JABUKE



DESERTI



SASTOJCI

8 jabuka/4 belanceta
80 g šećera

60 g lešnika
60 g komadića čokolade

RECEPT

- 1 | Isecite jabuke vodoravno, 3/4 od vrha. Izdubite sredinu. Stavite u posudu jabuke i vrhove.
- 2 | 3 u 1 : Napunite posudu vodu. Stavite gril rešetku u aparat. Posudu sa jabukama stavite u posudu aparata i uključite naznačeni program na 10 minuta.
- 3 | Ako imate Easy Fry Oven & Grill 9 u 1, stavite posudu sa jabukama na rešetku, u sredinu aparata. Zatvorite aparat i uključite program DESSERT na 10 minuta.
- 4 | U međuvremenu, stavite belanca u posudu i umutite ih mikserom. Polako dodajte šećer, neprestano mijeći. Kada dodate sav šećer, nastavite da mutite još 2 minuta.
- 5 | Polako špatulom umešajte seckani lešnik i komadiće čokolade. Filujte jabuke ovom smesom i ponovite naznačeni program još 10 minuta.

ŠTAPIĆI SA BADEMOM

30
Min.
11
Min.


SASTOJCI

240 g meda
380 g mlevenog badema
60 g putera

60 ml narandžine cvetne vodice
12 listova svežih kora
2 jajeta

RECEPT

- 1 | U jednu posudu stavite 3 kašike meda. U drugu, veliku posudu izmešajte mleveni badem, otopljeni puter, vodicu cveta narandže i med. Sve to oblikujte u kobasicu koju ćete iseći na 7 delova.
- 2 | Isecite koru na pola i na početak lista kore stavite komadić testa koji ste napravili. Premažite sve umućenim jajetom i urolajte koru kao štapić. Postupak ponovite dok ne potrošite kore i testo.
- 3 | Stavite grill rešetku i posudu i stavite papir za pečenje u posudu. Štapiće od badema stavite u posudu.
- 4 | Digitalna verzija: Uključite DESSERT program na 180C, 8 minuta, a onda dodajte med i nastavite sa pečenjem još 3 minuta. 2 u 1 manuelna verzija: Podesite temperaturu na 180 °C, 8 minuta, a onda pecite još 3 minuta.

KARAMELIZOVANI ANANAS

4 *

10 Min.

6 Min.



SASTOJCI

2 oljuštena ananasa
120 ml javorovog sirupa

2 prstohvata mlevenog cimeta (opciono)
Nekoliko svežih listića nane

RECEPT

- 1 | Stavite rešetku za grilovanje u aparat. Uključite Grill program da se aparat zagreje 15 min.
- 2 | 9 u 1: Stavite rešetke za grilovanje u središnji i gornji deo Easy Fry Oven & Grill aparata, zajedno sa tacnom za kapanje na dnu i zatvorite vrata. Uključite Grill program da 15 minuta zagrejete aparat.
- 3 | Isecite ananas na četvrtine, po dužini. Uklonite središnji, tvrdi deo, tako da dobijete ravne komade. Pomešajte ananas sa javorovim sirupom i dodajte malo cimeta po želji,
- 4 | U zagrejan aparat, stavite četvrtine ananasa. Pecite 6 minuta. Ponovite proces sa preostalom količinom ananasa.
- 5 | Grilovani ananas izvadite iz aparat. Pustite da se ohladi i dekorirajte svežim listićima nane.



*Javorov sirup možete zameniti šećerom od cimeta.
Ananas možete servirati sa domaćim sladoledom od vanile.*