

**PREDJELA**

Шматочки тріски в паніровці
 Самса з моцарелою та сушеними помідорами
 Баклажан на грилі із соусом песто
 Середземноморський відкритий сандвіч із перцем
 Тарт із кабачками по-селянськи

GLAVNA JELA

Смажена солодка картопля
 Кленовий сироп і морква фрі із чебрецем
 Картопляні рості
 Креветки в карі в паніровці
 Лосось під соусом теріякі
 Хрустка риба на подушці з броколі
 Морський карась із помідорами та оливками
 Укрита медом свиняча вирізка з картоплею в качиному жирі
 Свинячі відбивні з картоплею, укріті яблуками
 Смажена ковбаса в гірчичній глазури
 Стейк із ребер на грилі із соусом чімичуррі
 Гамбургер і солодка картопля фрі
 Курячі гомілки з імбиром і кукурудзою на грилі
 Смажена курка
 Курячі стегна з йогуртом і маринадом із розмарину
 Курячі спрінг-роли
 Качина грудка й морква з медом і розмарином
 Піца з грибами
 Мускатний гарбуз з оливковою олією, часником і лавровим листом
 Смажена цвітна капуста з лимонним соусом
 Помідори провансаль

DESERTI

Мраморні kolač od čokolade i karamele
 Muffini s komadićima čokolade
 Glazirane krafne s jabukama
 Sušeno voće

HR

PRVA FRITEZA NA VRUĆI ZRAK I GRILL PEĆNICA U JEDNOM: OD EKSTRA HRSKAVIH REZULTATA DO SAVRŠENOG OKUSA ROŠTILJA, TEFAL ÁLTAL



ІНСТРУКЦІЇ



BROJ OSOBA



VRIJEME PRIPREME



VRIJEME MARINIRANJA



VRIJEME PEĆENJA



KRUMPIRIĆI



PILETINA



MESO



RIBA



PIZZA



KOLAČ



DEHIDRIRANJE



GRILL

PANIRANI ZALOGAJČIĆI OD BAKALARA



25
min



2 x 15
min



PREDJELA

SASTOJCI

330 g fileta bakalara
180 g brašna
50 ml nezaslađenog
kondenziranog mlijeka
2 žumanjka
2 režnja češnjaka, sitno narezana

2 male ljutike, oguljene
1 mala čili papričica
½ žlice svježeg ili sušenog timijana
Sol, papar
2 žlice ulja

RECEPT

- 1 | Stavite ribu u zdjelu s hladnom vodom. Pričekajte da proključa pa ugascite vatru. Ostavite da odmara 3 minute. Iscijedite i očistite ribu od kostiju, zatim je usitnite vilicom. Uklonite sjemenke iz chili papričice, a zatim sitno narežite oguljenu ljutiku i chilli papričicu.
- 2 | Stavite sve sastojke (osim ulja) u zdjelu i promiješajte. Trebali biste imati blago ljepljivu, elastičnu smjesu.
- 3 | Stavite papir za pečenje u košaru za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill. Namastite je uljem s pomoću kista. Uzmite dvije žličice i oblikujte smjesu u male okruglice. Stavite 12 okruglica u košaru tako da se ne dodiruju. Svaku okruglicu kistom premažite s malo ulja. Stavite košaru u sredinu uređaja i zatvorite vrata. 15 minuta pecite u načinu CHIPS (200 °C). Nakon 12 minuta otvorite vrata, okrenite okruglice i zatvorite vrata dok pečenje ne završi.
- 4 | Izvadite zalogajčiće iz košare. Ponovno namastite papir za pečenje. Od ostatka smjese napravite još 12 okruglica i stavite ih u košaru tako da se ne dodiruju. Svaku okruglicu kistom premažite s malo ulja. Stavite košaru natrag u uređaj Easy Fry Oven & Grill i zatvorite vrata. Zalogajčiće 15 minuta pecite u načinu CHIPS (200 °C), okrenite ih 3 minute prije kraja pripreme.



SAMOSE S MOZZARELLOM I SUŠENIM RAJČICAMA



25
min



10
min



SASTOJCI

- 6 okruglih listova tijesta za savijače
- 3 sušene rajčice
- 12 kuglica mozzarelle
(ili 12 malih kockica)
- 2 žlice ulja

RECEPT

- 1** | Svaku rajčicu narežite na četvrtine. **3** | Stavite samose u košaru za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill tako da ne prelaze jedna preko druge. Zatvorite vrata i 10 minuta pecite u načinu CHIPS. Izrežite svaki list tijesta za savijače na pola (da imate 2 polukruga). Izrežite 2 cm s okruglih rubova kako biste oblikovali trake širine 13 cm.
- 2** | Svaku traku preklopite na pola. S pomoću kista svaku preklopljenu traku premažite s malo ulja. Stavite kuglicu mozzarelle i komadić sušene rajčice na dno trake. Preklopite je i oblikujte trokutaste samose te ih nauljite kistom.

GRILLANI PATLIDŽAN S PESTOM



15
min



2 x 15
min



SASTOJCI

2 velika patlidžana
1 staklenka pesto umaka (190 g)

RECEPT

- 1 | Stavite grill pladanj na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill, a pladanj za prikupljanje tekućine na dno te ga 13 minuta zagrijavajte u načinu GRILL (200 °C).
- 2 | Operite neoguljene patlidžane i izrežite ih na kriške debljine 1,5 – 2 cm. Na obje strane svake kriške patlidžana stavite pesto.
- 3 | Kad je uređaj zagrijan, stavite kriške patlidžana na grill pladanj tako da se ne preklapaju i zatvorite vrata. Imajte na umu da ćete ih trebati pripremati u nekoliko serija. 10 minuta pecite u načinu GRILL (200 °C). Kad se oglasi zvučni signal, s pomoću špatule okrenite kriške patlidžana i pecite još 5 minuta u načinu GRILL. Ponovite postupak s preostalim kriškama patlidžana.

SAVJET

Grillane kriške patlidžana poslužite vruće ili hladne s malo dodatnog pesto umaka.

MEDITERANSKI OTVORENI SENDVIČ S PAPRIKOM

4  15 min  30 min 

SASTOJCI

2 male crvene paprike
8 kriški tostiranog kruha
80 ml maslinovog ulja
1 režanj češnjaka
Sol, papar

RECEPT

- 1 | Operite paprike. Stavite ih cijele u košaru za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill. Stavite košaru u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill, a pladanj za prikupljanje tekućine na dno te 30 minuta pecite na 200 °C.
- 2 | Paprike stavite u zdjelu, pokrijte ih tanjurom i ostavite da se u potpunosti ohlade. Tako će se lakše guliti.
- 3 | Ogulite paprike. Izrežite ih na trake i stavite u duboku zdjelu s usitnjenim češnjakom i maslinovim uljem. Začinite solju i paprom. Poslužite s kriškama tostiranog kruha.

SAVJET

Paprikama dodajte nekoliko grančica timijana.

RUSTIKALNA PITA S TIKVICAMA



15 min



13 min

prethodno zagrijavanje + 45 min



SASTOJCI

1 pakiranje lisnatog tijesta
2 male tikvice
200 g svježeg kozjeg sira (ili sirnog namaza)
2 žličice sitno narezanog timijana ili provansalskih začina

1 žlica krušnih mrvica
3 režnja češnjaka
½ limuna
1 žlica maslinovog ulja
Sol, papar

RECEPT

- 1 | Operite tikvice i izrežite ih na kriške debljine ½ cm. Ogulite i zgnječite režnjeve češnjaka, naribajte koricu limuna i promiješajte s kozjim sirom (ili sirnim namazom), krušnim mrvicama, solju i paprom, polovicom timijana i maslinovog ulja.
- 2 | Stavite pladanj za pizzu na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill. Zatvorite vrata i 13 minuta ga zagrijavajte u načinu GRILL (200 °C).
- 3 | Izrežite komad papira za pečenje na veličinu pladnja za pizzu. Razvaljajte lisnato tijesto na papir za pečenje u taj oblik i vilicom napravite nekoliko rupa. Počevši na sredini, razmažite smjesu sa sirom na tijesto, do ruba papira za pečenje. Na vrh stavite kriške tikvica i ostatak timijana i maslinovog ulja. Preklopite rubove tijesta preko punjenja tako da pita nije veća od papira za pečenje.
- 4 | Kad je uređaj zagrijan, pitu uz pomoć papira za pečenje stavite na pladanj i njega stavite u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill. Zatvorite vrata i 45 minuta pecite u načinu PIZZA (190°C). Nakon 20 minuta izvadite pladanj iz uređaja Easy Fry Oven & Grill i pažljivo skinite papir za pečenje s pomoću špatule. Vratite pladanj u uređaj, zatvorite vrata i smanjite toplinu na 180 °C kako biste završili pečenje.

SAVJET

Poslužite toplu ili hladnu sa salatom.

PRŽENI POMFRIT OD BATATA

*SASTOJCI*

1 kg batata
 2 žlice brašna
 1,5 žličica soli
 1,5 žlica ulja
 Sitno narezani svježi peršin (po želji)

RECEPT

- 1** | Ogulite batat i izrežite ga na kriške debljine 2 cm. Osušite ih u kuhinjskoj kрпи koliko god možete i stavite ih u zdjelu.
- 2** | Dodajte brašno i sol, promiješajte tako da je batat ravnomjerno začinjen. U mješavinu dodajte ulje. Pomfrit od batata stavite u košaru uređaja Easy Fry Oven & Grill. Stavite košaru u sredinu uređaja, a pladanj za prikupljanje tekućine na dno.
- 3** | 25 minuta pržite u načinu CHIPS (200 °C) uz povremeno okretanje batata.
- 4** | Začinite solju i narezanim svježim peršinom po želji.



PRŽENA MRKVA S JAVOROVIM SIRUPOM I TIMIJANOM



SASTOJCI

1 kg mrkve
 2 žlice ulja sjemenki grožđa
 1 žlica javorovog sirupa
 ½ žlice timijana
 Sol, papar

RECEPT

- 1 | Ogulite mrkvu. Izrežite ih po dužini na četvrtine i zatim na trake duljine 5 cm. Stavite ih u zdjelu i pomiješajte s uljem, javorovim sirupom, timijanom, solju i paprom.
- 2 | Stavite ih u košaru za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill koju ćete staviti u sredinu uređaja s pladnjem za prikupljanje tekućine na dnu. Zatvorite vrata.
- 3 | 40 minuta pecite u načinu CHIPS (200 °C). Okrenite nekoliko puta tijekom pripreme.

ROSTI OD KRUMPIRA

*SASTOJCI*

500 g krumpira
 1 ljutika
 1 žlica brašna
 1 žlica narezanog peršina
 1 jaje

Sol, papar
 1,5 žlica ulja

RECEPT

- 1** | Ogulite i naribajte krumpire i ljutiku, a zatim ih čvrsto pritisnite rukama da istisnete svu tekućinu. Umiješajte brašno, jaja, peršin, sol i papar.
- 2** | Stavite papir za pečenje na dva grill pladnja. Premažite ih uljem s pomoću kista. Stavite 4 žlice smjese na svaki grill pladanj tako da se ne dodiruju. Lagano ih pritisnite stražnjom stranom žlice i premažite s malo ulja. Stavite grill pladnjeve u sredinu gornjeg dijela vašeg uređaja Easy Fry Oven & Grill i zatvorite vrata.
- 3** | 35 minuta pecite u načinu CHIPS (200 °C). Nakon 15 minuta pečenja, zamijenite grill pladnjeve. Zatim nakon 30 minuta pripreme preokrenite rostije prije nego što ponovno zatvorite vrata i završite pečenje.

SAVJET

Rostije poslužite kao prilog. Možete ih napraviti i kao međuobrok, uz svježi sir, sitno narezano začinsko bilje i dimljeni losos, primjerice.

PANIRANE KOZICE S CURRYJEM

6  10 min  5 min **SASTOJCI**

18 sirovih kozica (bez glave i oklopa)	Ulje
2 jaja	Sol
2 žlice brašna	
75 g krušnih mrvica	
1 žlica curryja u prahu	

RECEPT

- 1 | Stavite brašno u zdjelu. Razmutite jaja u drugoj posudi s 2 žličice ulja i većim prstohvatom soli. U trećoj zdjeli promiješajte krušne mrvice i curry u prahu.
- 2 | S pomoću kista uljem premažite dva grill pladnja uređaja Easy Fry Oven & Grill.
- 3 | Svaku kozicu, jednu po jednu, umočite u brašno, zatim u smjesu od jaja pa u krušne mrvice. Postupak ponovite još jedanput i svaku kozicu stavite na grill pladnjeve tako da nisu jedna preko druge.
- 4 | Stavite grill pladnjeve u sredinu na gornji dio vašeg uređaja Easy Fry Oven & Grill, zatvorite vrata i 5 minuta pecite u načinu CHIPS, a na pola vremena pripreme zamijenite pladnjeve.

SAVJET

Poslužite kao predjelo s majonezom začinjenom s malo limuna i curryja.

TERIYAKI LOSOS

4

5 min



1 sat



12 min



GLAVNA JELA



SASTOJCI

- 4 fileta lososa
- 4 žlice teriyaki umaka
- 1 žlica češnjaka u prahu
- 1 žlica soka limete

RECEPT

- 1 | Teriyaki umak pomiješajte s češnjakom u prahu i sokom limete. Filete lososa stavite na tanjur, preko njih prelijte mješavinu s umakom i ostavite da se mariniraju u hladnjaku barem 1 sat.
- 2 | Ocijedite filete lososa i stavite ih na grill pladanj u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill s pladnjem za prikupljanje tekućine na dnu.
- 3 | 12 minuta pecite u načinu FISH (170°C).

SAVJET

Za više glazure odaberite gušču teriyaki marinadu, takozvani yakitori umak. Losos poslužite s rižom i malo umaka.

HRSKAVA RIBA NA POSTELJICI OD BROKULE

4 ✂ 20 min  15 + 10 min 



SASTOJCI

4 fileta bakalara ili Aljaške kolje (4 x 120 g) 2 žlica narezanog peršina
1 brokula Sol, papar
4 žličice senfa
60 g krušnih mrvica
30 g maslaca

RECEPT

- 1** | Operite brokulu i narežite na cvjetice. Stavite ih u košaru za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill. Pladanj za prikupljanje tekućine napunite vodom i stavite na dno uređaja.
- 2** | 15 minuta pecite u načinu MANUAL na 150 °C i na pola vremena okrenite brokulu.
- 3** | U međuvremenu otopite maslac i pomiješajte ga s krušnim mrvicama, peršinom, solju i paprom. Premažite gornji dio ribljih fileta senfom i dodajte mješavinu začinenih krušnih mrvica, pritisnite mješavinu da se zalijepi na ribu.
- 4** | Kad se oglasi zvučni signal, ribu stavite na brokulu i 10 minuta pecite u načinu FISH (170 °C).

ORADA S RAJČICAMA I MASLINAMA

4 ✂ 15 min  13 min prethodno zagrijavanje + 2 x 4 min 



SASTOJCI

4 fileta orade (4 x 130 g)
4 žlice sitno narezanog peršina
½ limuna
4 žlice maslinovog ulja
1 mali režanj češnjaka

2 rajčice
50 g zelenih maslina bez koštica
Sol, papar



RECEPT

- Promiješajte narezani peršin s oguljenim i zgnječenim režnjem češnjaka, sokom i koricom limuna, 3 žlice maslinova ulja, solju i paprom. Očistite rajčice od sjemenki i narežite ih, a masline narežite na kriške. Dodajte mješavinu s peršinom i stavite sa strane.
- Stavite grill pladanj na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill. Zatvorite vrata i 13 minuta ga zagrijavajte u načinu GRILL (200 °C).
- Mesnatu stranu orade premažite maslinovim uljem i začinite solju. Kad se oglasi zvučni signal, stavite filete na vrući pladanj s kožom okrenutom prema gore. Zatvorite vrata i 4 minute pecite u načinu GRILL (200°C). Ponovite postupak s preostala dva fileta i poslužite s umakom.

SAVJET

Filete orade poslužite s rižom i povrćem po vlastitom izboru.

SVINJSKI LUNGIĆ PREMAZAN MEDOM S KRUMPIRIMA S GUŠČJOM MASTI

6 ✨ 20 min  30 min  30 + 13 min prethodno zagrijavanje + 10 min 

SASTOJCI

1 svinjski lungić
1,2 kg krumpira
60 g guščje ili pačje masti
1 žlica meda
2 žlice soja umaka

1 svežanj peršina ravnih listova
5 režnjeva češnjaka
1 žlica ulja
Sol, papar

RECEPT

- 1 | Svinjski lungić narežite na kriške debljine 3 – 4 cm. U dubokoj zdjeli promiješajte med, ulje i soja umak pa dodajte kriške svinjskog lungića. Ostavite da se marinira barem 30 minuta.
- 2 | U međuvremenu ogulite krumpir. Izrežite ga na tanke trake debljine otprilike 3 mm, operite ih i osušite te stavite u zdjelu. Dodajte oguljene i zgnječene režnjeve češnjaka, guščju ili pačju mast, sol i papar. Pažljivo promiješajte sve zajedno i prebacite u košaru za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill.
- 3 | Košaru stavite u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill, a pladanj za prikupljanje tekućine na dno te 30 minuta pecite u načinu CHIPS (200 °C) i okrenite ih dva ili tri puta.
- 4 | Nakon dovršetka programa, krumpirima dodajte sitno narezani češnjak i promiješajte. Grill pladanj stavite iznad krumpira i 13 minuta ga zagrijavajte u načinu GRILL.
- 5 | Kad se oglasi zvučni signal, stavite komade svinjskog lungića na vrući pladanj, zatvorite vrata i 10 minuta pecite u načinu MANUAL na 200 °C, a na pola vremena okrenite meso. Poslužite krumpire s kriškama svinjskog lungića s glazurom od meda.



SVINJSKI KOTLETI S JABUKAMA I KRUMPIRIMA

4 ✪ 20 min  25 + 13 min prethodno zagrijavanje + 10 min 



SASTOJCI

4 svinjska kotleta, debljine 2 cm (800 g)
1 jabuka
1 kg voskastog krumpira

1 žlica ulja
1 žlica smeđeg šećera
Sol, papar

RECEPT

- 1** | Operite krumpir i izrežite ga na četvrtine s korom. Pažljivo ih osušite kuhinjskom krpom. Stavite ih u zdjelu i promiješajte zajedno s uljem, 1 žlicom soli i paprom. Krumpir stavite u košaru za prženje u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill s pladnjem za prikupljanje tekućine na dnu. 25 minuta pecite u načinu CHIPS, a na pola vremena ih okrenite.
- 2** | Ogulite jabuku i izrežite je na 4 debele kriške. Stavite jednu krišku na svaki kotlet, začinite solju, paprom i smeđim šećerom.
- 3** | Nakon završetka rada programa CHIPS stavite grill pladanj iznad krumpira i 13 minuta ga zagrijavajte u načinu GRILL (200 °C).
- 4** | Kad se oglasi zvučni signal, svinjske kotlete stavite na vrući pladanj (s jabukom na vrhu), zatvorite vrata i 10 minuta pecite u načinu GRILL (200 °C).
- 5** | Svinjske kotlete s jabukom poslužite s krumpirima.

GRILLANA KOBASICA S GLAZUROM OD SENFA



SASTOJCI

700 g Toulouse kobasica
1 žlica senfa s komadićima
2 žlice meda
100 ml bijelog vina
2 grančice timijana

RECEPT

- 1** | Stavite med, senf, timijan i vino u tavu i kuhajte dok ne proključa. Ostavite da se kuha, uz redovito miješanje, dok zagrijavate grill pladanj.
- 2** | Stavite grill pladanj na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill, a pladanj za prikupljanje tekućine na dno te ga 13 minuta zagrijavajte u načinu GRILL (200 °C).
- 3** | Smotajte kobasicu u spiralu i umetnite dva štapića okomito kako se kobasica ne bi odmotala. Kad se uređaj zagrije, obje strane kobasice s pomoću kista premažite mješavinom od senfa i stavite je na grill pladanj.
- 4** | 15 minuta pecite u načinu GRILL (200 °C), a na pola vremena okrenite kobasice. Kobasice poslužite na tanjuru s ostatkom umaka od senfa.

SAVJET

Poslužite s domaćim pireom od krumpira sa senfom: ogulite i skuhajte 1 kg krumpira. Ocijedite ga i napravite pire s 25 g maslaca, žlice senfa, 150 ml mlijeka, soli i paprom.

GRILLANI RIB-EYE ODREZAK S
CHIMICHURRI UMAKOM

2 ✨ 15 min 🥣 17 min 🍲

SASTOJCI

400 g rib-eye odreska, debljine 2 cm
1 žlica vinskog octa
1 režanj češnjaka
½ svežnja peršina ravnih listova

Prstohvat kajenskog papra
Prstohvat origana
3 žlice biljnog ulja
Sol, papar

RECEPT

- Promiješajte sitno narezani peršin zajedno s režnjem češnjaka (oguljen i bez sredine). Dodajte ocat, kajenski papar, origano, sol, papar i ulje te promiješajte. Stavite chimichurri umak u zdjelu.
- Izlupajte meso kuhinjskim valjkom. Začinite obje strane solju i paprom te dodajte malo ulja.
- Stavite grill pladanj na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill, a pladanj za prikupljanje tekućine na dno te ga postavite u način GRILL (200 °C) i pecite 17 minuta.
- Nakon što ste pladanj zagrijavali 13 minuta, stavite odrezak na vrući pladanj, zatvorite vrata i počnite s pečenjem. Nakon 2 minute okrenite odrezak i ostavite da se peče još 2 minute.
- Odrezak poslužite na tanjuru s chimichurri umakom.

SAVJET

Prilagodite vrijeme pripreme ovisno o tome želite li slabo ili jako pečeni odrezak.

BURGER S PRŽENIM POMFRITOM OD BATATA

4 ✂ 20 min  20 + 13 min prethodno zagrijavanje + 8 min 

SASTOJCI

4 pljeskavice
800 g batata
4 kriške cheddar sira
2 žlice senfa
2 šake rikole

4 peciva za hamburger
1 puna žlica brašna
1 žličica soli
1 žlica ulja od uljane repice

RECEPT

- 1 | Ogulite batat i izrežite ga na kriške debljine 2 cm. Osušite ih u kuhinjskoj krpici koliko god možete i stavite ih u zdjelu. Dodajte brašno i sol, promiješajte da su batati ravnomjerno začinjani. U mješavinu dodajte ulje. Pomfrit od batata stavite u košaru uređaja Easy Fry Oven & Grill. Stavite košaru u sredinu uređaja, a pladanj za prikupljanje tekućine na dno. 20 minuta pecite u načinu CHIPS (200 °C).
- 2 | Nakon dovršetka programa, okrenite batat i stavite grill pladanj na vrh uređaja. Zatvorite vrata i postavite na način GRILL (200 °C) na 13 minuta kako biste zagrijali pladanj.
- 3 | Kad se oglasi zvučni signal, stavite pljeskavice na vrući pladanj. Zatvorite vrata i 4 minute pecite u načinu GRILL (200°C). Stavite kriške sira na pljeskavice i još 2 minute pecite u načinu GRILL.
- 4 | Maknite pladanj s pljeskavicama. Prerežite peciva za hamburger i stavite ih na grill pladanj te 2 minute pecite u načinu GRILL.
- 5 | Premažite tostirana peciva senfom i na njih stavite pljeskavice. Dodajte rikolu i kriške rajčice po želji te poslužite s pomfritom od batata.



PILEĆI BATACI S ĐUMBIROM I GRILLANIM KUKURUZOM

6 ✂ 10 min  1 sat  20 + 13 min prethodno zagrijavanje + 10 min 



SASTOJCI

12 pilećih bataka (približno 1 kg) 2 žlice maslinovog ulja
 6 kukuruza, prethodno kuhanih i vakuumiranih Sol, papar
 2 žlice tekućeg meda
 2 žlice umaka od soje
 1 žlica narezanog đumbira

RECEPT

- 1** | U zdjeli promiješajte med, umak od soje i đumbir. Dodajte batke i dobro promiješajte da su svi ravnomjerno premazani. Ostavite da se mariniraju 1 sat.
- 2** | Pileće batak stavite na dva grill pladnja u redovima (6 bataka na svakom grill pladnju). Stavite grill pladnjeve u sredinu gornjeg dijela vašeg uređaja Easy Fry Oven & Grill s pladnjem za prikupljanje tekućine na dnu. Zatvorite vrata i 20 minuta pecite u načinu CHICKEN (200°C). Nakon 10 minuta zamijenite grill pladnjeve i okrenite batke, zatvorite vrata i nastavite pečenje.
- 3** | Na kraju programa izvadite pileće batak. Stavite grill pladanj na vrh uređaja i 13 minuta ga zagrijavajte u načinu GRILL (200 °C).
- 4** | Osušite kukuruz kuhinjskim ručnikom. Kukuruz premažite uljem i začinite solju i paprom. Kad je pladanj zagrijan, 6 kukuruza stavite na grill pladanj i 10 minuta pecite u načinu GRILL (200 °C). Na pola vremena okrenite kukuruz. Poslužite s karameliziranim pilećim batcima.

SAVJET

Za još veći efekt karamelizacije, batak tijekom pečenja premažite marinadom i pecite dodatnih 5 minuta.

PEČENA PILETINA

4 ✪ 5 min  60 min *SASTOJCI*




1 malo pile, s vezanim nogama i krilima
(otprilike 1,2 kg)
5 režnjeva češnjaka

1 mali luk
1 žlica ulja
Sol

RECEPT

- 1** | Ogulite i sitno narežite luk i režnjeve češnjaka. Stavite ih u pladanj za prikupljanje tekućine na dno uređaja Easy Fry Oven & Grill i dodajte čašu vode.
- 2** | U kožu pileta utrljajte jednu žlicu ulja. Izdašno začinite solju.
- 3** | Pile stavite na ražanj u uređaj Easy Fry Oven & Grill. 1 sat pecite u načinu CHICKEN, s uključenim ražnjem.

PILEĆI ZABATAK U MARINADI OD JOGURTA I RUŽMARINA

4 ✂ 10 min  4 sata  13 min prethodno zagrijavanje + 30 min 



SASTOJCI

4 mala zabatka bez kože
250 g jogurta
3 žlice Dijon senfa

2 žlice svježeg ružmarina, sitno narezanog
4 režnja češnjaka, zgnječena
Sol, papar

RECEPT

- 1 | Promiješajte jogurt, senf, ružmarin, češnjak, sol i papar. Piletinu premažite mješavinom i ostavite da se marinira u hladnjaku barem 4 sata.
- 2 | Stavite grill pladanj na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill, a pladanj za prikupljanje tekućine na dno te ga 13 minuta zagrijavajte u načinu GRILL (200 °C).
- 3 | Kad se oglasi zvučni signal, pileće zabatke stavite na vrući grill pladanj i 30 minuta pecite u načinu GRILL (200°C).

SAVJET

Grillane pileće zabatke poslužite sa salatom i grillanim kriškama krumpira.

PROLJETNE ROLICE S PILETINOM



SASTOJCI

16 listića rižinog papira
50 g rižinih rezanaca
1 mala pileća prsa (120 g)
2 mrkve
½ crvenog luka

20 grančica svježeg korijandera
10 g svježeg đumbira
1 žlica ulja od sezama
Sol
1,5 žlica ulja neutralnog okusa

RECEPT

- 1 | Pileći file stavite na grill pladanj u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill s pladnjem za prikupljanje tekućine na dnu. 10 minuta pecite u načinu MEAT (180°C). Ostavite da se meso malo ohladi prije nego što ga narežete na komadiće.
- 2 | Ogulite i naribajte mrkvu. Izrežite korijander, đumbir i luk. Rehidratizirajte rižine rezance u skladu s uputama na pakiranju, zatim ih ocijedite, stavite u zdjelu i pomiješajte zajedno s povrćem, komadićima piletine i uljem od sezama.
- 3 | Namočite listić rižinog papira u mlakoj vodi i stavite na čisti kuhinjski ručnik. Stavite 2 žlice punjenja u sredinu na dno listića rižinog papira. Savijte rubove, a zatim zarolajte proljetnu
- 4 | Stavite grill pladnjeve u sredinu i na gornji dio uređaja Easy Fry Oven & Grill te 25 minuta pecite u načinu CHIPS (200 °C), a na pola vremena pripreme zamijenite pladnjeve.
- 5 | Proljetne rollice poslužite vruće s umakom od soje.

SAVJET

Rižin papir možete zamijeniti listovima tijesta za savijače koje ne trebate umakati u vodi.

PAČJA PRSA I MRKVA S MEDOM I RUŽMARINOM

6 ✨ 15 min  25 + 13 min prethodno zagrijavanje + 8 min 

SASTOJCI

2 velika pačja prsa
1 kg mrkve
4 žlice tekućeg meda

2 žlice ulja sjemenki grožđa
2 grančice ružmarina
Sol, papar

RECEPT

- Zarežite kožu pačjih prsa u obliku rešetke. Svaki dio prsa izrežite na 3 jednaka dijela. Premažite ih polovicom meda, listovima grančice ružmarina (sitno narezanog) i solju. Stavite ih na tanjur i ostavite u hladnjaku.
- Ogulite mrkvu. Izrežite ih po dužini na četvrtine i zatim na trake duljine 5 cm. Stavite ih u zdjelu i promiješajte zajedno s uljem, ostatkom meda i ružmarina te solju i paprom. Prebacite u košaru za prženje u stavite je u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill s pladnjem za prikupljanje tekućine na dnu. Zatvorite vrata. 25 minuta pecite u načinu CHIPS (200 °C). Okrenite jedanput tijekom pečenja.
- Kad se oglasi zvučni signal, ponovno okrenite mrkve i stavite ih na grill pladanj na vrh uređaja. Zatvorite vrata i 21 minutu ga zagrijavajte u načinu GRILL (200 °C). Nakon 13 minuta stavite komade pačjih prsa na vrući pladanj s kožom okrenutom prema gore. Zatvorite vrata i pustite da se peče. Nakon 4 minute okrenite prsa, zatvorite vrata i nastavite pečenje.
- Pačja prsa poslužite s pomfritom od mrkve i sotiranim krumpirima.

SAVJET

Dodajte ili oduzmite 2 minute pečenja u GRILL načinu ovisno o tome želite li slabije ili jače pečena pačja prsa.

PIZZA S GLJIVAMA

6 ✨ 10 min  13 min prethodno zagrijavanje + 3 x 12 min 

**SASTOJCI**

1 pakiranje već napravljenog tijesta za pizzu u obliku kvadrata
6 gljiva
2 rajčice
150 g kriški cheddar sira

6 žlica umaka od rajčice
2 žlice maslinovog ulja
Provansalski začini

RECEPT

- 1** | Grill pladanj okrenut na stranu za pripremu pizze stavite na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill s pladnjem za prikupljanje tekućine na dnu. Zatvorite vrata i 13 minuta ga zagrijavajte u načinu GRILL (200 °C).
- 2** | Operite gljive i rajčice. Gljive izrežite na četvrtine, a rajčice na kriške. Odmotajte tijesto za pizzu i izrežite ga na 6 kvadrata.
- 3** | Kad je zagrijan, 2 kvadrata tijesta stavite na pladanj za pizzu i na svaki kvadrat stavite umak od rajčice, 1 krišku sira, 2 kriške rajčice i nekoliko komadića gljive. Dodajte prstohvat provansalskih začina i stavite nekoliko kapi maslinova ulja. S pomoću ručke koja se može skinuti pladanj stavite u uređaj Easy Fry Oven & Grill i 12 minuta pecite u načinu PIZZA (190°C).
- 4** | Kad se oglasi zvučni signal, izvadite pripremljene pizze i ponovite postupak s preostalim pizzama.

SAVJET

Za bržu pripremu napravite bruschette od panini kruha izrezanog na pola umjesto tijesta za pizzu.

MUŠKATNA TIKVA S MASLINOVIM ULJEM, ČEŠNJAKOM I LOVOROM

4 ✨ 15 min  25 min 

SASTOJCI

1 muškatna tikva
2 žlice češnjaka u prahu
2 lista lovora
2 žlice maslinovog ulja
Sol, papar

RECEPT

- 1 | Prepolovite muškatnu tikvu. Uklonite sjemenke i koru te je izrežite na kocke veličine 2,5 cm.
- 2 | Kockice stavite u zdjelu zajedno s češnjakom, listovima lovora i maslinovim uljem. Začinite solju i paprom te promiješajte. Prebacite u košaru za prženje koju ćete staviti u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill. Zatvorite vrata.
- 3 | 25 minuta pecite u načinu MANUAL (200 °C).
- 4 | Pospite bučnim sjemenkama, suncokretovim sjemenkama i komadićima feta sira.



PRŽENA CVJETAČA S UMAKOM OD LIMUNA

4  10 min  20 min 

SASTOJCI

1 mala cvjetača
2 žlice maslinovog ulja
30 g tahini paste

100 ml maslinovog ulja
100 ml limunovog soka
Sol, papar

RECEPT

- 1 | Cvjetaču narežite na kriške, a zatim na cvjetove. Stavite ih u zdjelu, dodajte 2 žlice ulja, sol, papar i promiješajte.
- 2 | Prebacite u košaru za prženje i stavite u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill pa zatvorite vrata.
- 3 | 20 minuta pecite na 180 °C, a na pola vremena ih okrenite.
- 4 | U međuvremenu pripremite umak od limuna tako da promiješate tahini pastu, limunov sok i maslinovo ulje. Začinite solju i paprom.
- 5 | Cvjetaču poslužite s umakom od limuna.



PROVANSALSKA RAJČICA



SASTOJCI

4 rajčice sorte volovsko srce
2 režnja češnjaka, narezana
2 žlice narezanog peršina

4 žlice maslinovog ulja
2 žlice krušnih mrvica
Sol, papar

RECEPT

- 1 | Rajčice narežite na pola. Ako je potrebno, izrežite dno svake rajčice tako da mogu biti polegnute na pladanj. Promiješajte maslinovo ulje, češnjak, peršin i krušne mrvice. Začinite solju i paprom, a zatim svaku rajčicu premažite tom mješavinom.
- 2 | Stavite grill pladanj na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill, a pladanj za prikupljanje tekućine na dno te ga postavite u način GRILL (200 °C) i pecite 33 minute.
- 3 | Pladanj zagrijavajte 13 minuta i, kad se oglasi zvučni signal, na vrući pladanj stavite rajčice (tako da je strana s peršinom okrenuta prema gore) te zatvorite vrata kako bi pečenje započelo.

SAVJET

Rajčice ne bi trebale biti prezrele kako bi mogle zadržati oblik.

MRAMORNI KOLAČ OD ČOKOLADE I KARAMELE

6/8 ✨ 30 min 🥄 50 min 🍷

*SASTOJCI*

350 g šećera	120 g vrhnja za kuhanje
4 jaja	5 žlica mlijeka
250 g brašna	200 ml ulja neutralnog okusa
1 vrećica praška za pecivo	20 g kakaa u prahu
100 g slanog maslaca	60 g meda
20 g maslaca za premazivanje kalupa	50 ml vode

RECEPT

- 1 | Namastite okrugli kalup za torte od 20 cm.
- 2 | U maloj tavi zagrijte maslac, vodu i 160 g šećera. Kad se smjesa počne karamelizirati, dodajte komadiće slanog maslaca i vrhnje te pripazite da ne dođe do špricanja. Stavite sa strane.
- 3 | Pripremite biskvit tako da promiješate ulje i ostatak šećera. Dodajte jaja, prosijano brašno i prašak za pecivo. Smjesu odvojite na pola. U jednu polovicu dodajte kakao u prahu, a u drugu 150 g ohlađene karamele.
- 4 | Stavite 3 žlice čokoladnog biskvita u kalup, a zatim 3 žlice biskvita od karamele. Postupak ponavljajte tako da se stvori efekt mramora. Stavite na grill pladanj u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill. Zatvorite vrata.
- 5 | 50 minuta pecite u načinu DESSERT (160°C). Nakon 35 minuta pokrijte tortu listom papira za pečenje da ne zagori. Ostavite da se torta ohladi prije nego što je izvadite iz kalupa. Prelijte ostatkom karamele i poslužite.

MUFFINI S KOMADIĆIMA ČOKOLADE

*SASTOJCI*

125 g brašna
 ½ vrećice kvasca
 25 g omekšanog maslaca
 30 g šećera

50 g komadića čokolade
 1 jaje
 125 ml mlijeka

RECEPT

- 1** | U zdjeli promiješajte brašno, kvasac i šećer. Dodajte omekšani maslac i promiješaj rukama dok ne postignete teksturu mokrog pijeska. Dodajte komadiće čokolade.
- 2** | U drugoj zdjeli istucite jaja i mlijeko. Dodajte mješavinu i sve promiješajte zajedno, ali pazite da smjesu ne izmiješate previše.
- 3** | Odvojite biskvit u 6 kalupa za muffine i stavite ih u košaru za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill. Stavite košaru na vrh uređaja, zatvorite vrata i 25 minuta pecite u načinu DESSERT (160 °C).



GLAZIRANE KRAFNE S JABUKAMA

*SASTOJCI*

3 jabuke
200 g brašna
3 jaja
3 žlice mlijeka

1 žlica javorovog sirupa
3 žlice ulja
Šećer u prahu

RECEPT

- 1 | Ogulite jabuke i narežite ih na 4 velike kriške.
- 2 | Stavite list papira za pečenje na dva grill pladnja u uređaj Easy Fry Oven & Grill. Dobro ih premažite uljem s pomoću kista.
- 3 | Stavite brašno u duboku zdjelu. U drugoj zdjeli istucite jaja s javorovim sirupom i mlijekom. Jednu po jednu, 12 kriški jabuka umočite u brašno, jaja pa ponovno u brašno.
- 4 | Stavite ih na papir za pečenje tako da se ne dodiruju. Premažite s malo ulja. Stavite grill pladnjeve u sredinu gornjeg dijela vašeg uređaja Easy Fry Oven & Grill i zatvorite vrata. 20 minuta pecite u načinu CHIPS (200 °C), a na pola vremena zamijenite pladnjeve.
- 5 | Krafne pospite šećerom u prahu i poslužite.



SUŠENO VOĆE

4 ✂ 15 min 🥣 6-8 sati 🍲

*SASTOJCI*

1 velika jabuka
½ limuna

RECEPT

- 1 | Iscijedite limun i sok ulijte u malu zdjelu 4 | 6 sati pecite u načinu DEHYDRATION na 60°C. Na kraju rada programa provjerite teksturu kriški jabuka i nastavite ih sušiti dodatnih 1 ili 2 sata, ako je potrebno, dok ne postanu hrskave.
- 2 | Operite jabuke i izvadite im sredinu s pomoću alata za vađenje sredine iz jabuke, a zatim ih izrežite na što tanje kriške (približno 2 mm), ako je moguće s pomoću mandoline. Jednu po jednu kriške jabuke umočite u vodu s limunom, a zatim ih osušite s pomoću čistog kuhinjskog ručnika ili papira.
- 3 | Stavite ih na dva grill pladnja uređaja Easy Fry Oven & Grill blizu jedne drugoj, ali da ne prelaze jedna preko druge. Stavite dva grill pladnja u sredinu i na vrh uređaja. Zatvorite vrata.

SAVJET

Sušene kriške jabuka u spremite u hermetički zatvorenu posudu i jedite ih s granolom ili kao zdravu slasticu.