



Sadržaj



Predjela

- Empanade (grill funkcija)
- Hrskave kozice
- Samose s povrćem
- Mini pice
- Prolećne rolnice s piletinom
- Falafeli

Glavna jela

- Goveđe kofte s korijanderom
- Delux burger (grill funkcija)
- Goveđi ražnjići s terijaki sosom
- Pohovani pileći medaljoni
- Pileća krilca
- Pečena piletina
- Jagnjeći kotlet s limunom (grill funkcija)
- Hot dog u njujorškom stilu
- Bakalar sa karijem
- Domaći „fish & chips“
- Domaći prženi krompirići
- Prženi pomfrit od batata
- Pilećaprsmarinadomodjogurta i ružmarina
- Pečeni karfiol sa sosom od limuna
- Grilovana kobasica (grill funkcija)
- Biftek od buta s čičiuri sosom (grill funkcija)
- Grilovana orada s paradajzom i maslinama (grill funkcija)
- Losos s terijaki sosom (grill funkcija)
- Grilovani patlidžan s pestom
- Vegetarijanski sendvič u pecivu (grill funkcija)
- Zapečeno korenasto povrće s javorovim sirupom (grill funkcija)

Dezerti

- Mafini s komadićima čokolade
- Čokoladni soufflé
- Cigare od badema
- Čips od sušenih jabuka

Mehanički



Easy Fry & Grill Classic



Easy Fry & Grill Classic+

Digitalno



Easy Fry & Grill Precision



Easy Fry & Grill Precision+



Vodič



Broj osoba



Priprema vreme



Marinada vreme



Kuvanje vreme



Chips (Čips)



Nuggets (Medaljoni)



Roast chicken (Pečena piletina)



Pizza



Meat (Meso)



Fish (Riba)



Vegetables (Povrće)



Dessert (Dezert)



Air Fryer (Pečenje na vruć vazduh)



Grill

Empanade

4 ✨ 25 min. 🍲 20 min. 🍲

Sastojci

2 rolne hrskavog testa
 350 g mlevene govedine
 3 mlada luka
 1 kašičica paprike

1 žumance
 1 kašičica maslinovogulja
 So
 Biber

Recept

- 1 | Luk sitno iseckajte. U velikom tiganju zagrejte ulje i 3 minuta pržite luk. Dodajte meso i kuvajte dodatnih 10 minuta, 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 | Umotite žumance s jednom kašikom vode. Premažite empanade tom smesom i stavite ih u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
- 4 | Digitalna verzija: Odaberite opciju GRILL i prethodno zagrejte uređaj na 200°C 15 minuta. Kuvajte 10 minuta i zatim ponovite s preostalim delom empanada.
 Mehanička verzija: Prethodno zagrejte 15 minuta na 200°C. Kuvajte 10 minuta i zatim ponovite s drugim delom empanada.

Savet

Goveđe punjenje empanada možete začiniti kuminom, origanom ili iseckanim belim lukom. Zašto ne biste dodali paradajz ili slatki kukuruz u punjenje za dodatni ukus?

Hrskave kozice

4 ✨ 20 min. 🥄 10 min. 🍲

*Sastojci*

250 g očišćenih kozica
2 jaja
60 g pšeničnog brašna
60 g kukuruznog brašna

2 kašike karija u prahu
1 kašičica ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Pripremite sastojke za paniranje: stavite jaja i prstohvat soli i bibera u posudu i promešajte. Ulijte pšenično brašno i kari u prahu u drugu posudu, a u treću stavite kukuruzno brašno.
- 2 | Kozice umočite u sve tri posude sledećim redosledom: prvo u kari i pšenično brašno, zatim u jaja i na kraju u kukuruzno brašno. Pustite da se kozice ocede što je više moguće pre nego što ih stavite u svaku posudu da izbegnete kapljanje.
- 3 | Stavite takve kozice u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill i stavite malo ulja.
- 4 | Digitalna verzija: Kuvajte opcijom FISH 5 minuta na 170°C. Okrenite kozice i nastavite kuvati još 5 minuta. Mehanička verzija: Kuvajte 5 minuta na 170°C, zatim okrenite kozice i nastavite kuvati još 5 minuta.

Samose s povrćem

4 (= 12 samosa) ✱

20
min.2 x 15
min.*Sastojci*

6 listova testa za savijače
100 g feta sira
150 g smrznutog graška
250 g karfiola
1 kašičica karija u prahu

1 žumance
1 kašika maslinovogulja
So i biber

Recept

- 1 | Isecakajte karfiol na komadiće srednje veličine i operite. Dodajte grašak i karfiol. Kuvajte opcijom VEGETABLE 15 minuta.
- 2 | Izvadite kuvano povrće i stavite ga u veliku posudu. Dodajte razmrvljeni feta sir, kari u prahu, malo soli i bibera. Sastojke izdrobite viljuškom dok ne dobijete gusti pire.
- 3 | Isecite testo za savijaču na dva jednaka dela. Preklopite ih na pola tako da zakrivljeni deo preklopite prema sredini ravne ivice. Stavite kašiku punjenja na jedan kraj zadnjeg lista i preklopite u oblik trougla. Nastavite preklapati dok

punjenje ne prekrijete trouglom, zatim višak testa premažite žumancetom i zalepite ga na samosu.

- 4 | Ponavljajte dok ne iskoristite svo punjenje, stavite samose u činiju i premažite sa malo ulja.
- 5 | Digitalna verzija: Kuvajte opcijom AIR FRY 15 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite samose. Mehanička verzija: Kuvajte 15 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite samose.

Savet

Prvu seriju samosa možete podgrejati tako što ćete ih staviti u činiju i kuvati još nekoliko minuta.

Mini pice

4 ✨ 15 min. 🍲 8 min. 🍳

*Sastojci*

2 engleska peciva
8 kašika sosa od
paradajza

4 kriške mocarele
4 crne masline bez koštica

Recept

- 1 | Peciva isecite na pola i stavite ih u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill. Digitalna verzija: Odaberite opciju PIZZA i kuvajte 3 minuta na 170 °C. Mehanička verzija: Kuvajte 3 minuta na 170 °C.
- 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. Pice stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
- 3 | Digitalna verzija: Odaberite opciju PIZZA i kuvajte 5 minuta na 170 °C. Mehanička verzija: Kuvajte 5 minuta na 170 °C.

Savet

Ovo je zabavan recept koji mogu pripremati i deca, ali uvek bi trebala da budu pod nadzorom odrasle osobe kako bi se sprečio rizik od opekotina.

Prolećne rolnice s piletinom

4 (= 16 rolnica)



35 min.



20 min.

**S**astojci

16 pirinčanih listova
50g pirinčanih
rezanaca
2 pileća prsa
200 g mešanog prženog povrća
4 šampinjona

1 čen belog luka
1 kašika
ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Rehidrirajte 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 isečenim belim lukom otprilike 5 minuta. Dodajte povrće i kuvajte dodatnih 5 minuta. Dodajte rezanca i pustite da se ohladi.
- 3 | Na radnoj površini pripremite posudu s toplom vodom i čistu kuhinjsku krpu. Umočite pirinčane listove u vodu i ostavite ih nekoliko minuta pa ih stavite na kuhinjsku krpu.

1 Na list stavite otprilike 1kašiku punjenja. Preklopite levu i desnu stranu kako biste zatvorili punjenje, a zatim urolajte. Ponavljajte dok ne iskoristite svo punjenje.

- 4 | Rolnice stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill da budu dovoljno razmaknute kako se ne bi zalepile. Digitalna verzija: Kuvajte opcijom AIR FRY 20 minuta na 160°C, a na pola vremena okrenite samose. Mehanička verzija: Kuvajte 20 minuta na 160°C, a na pola vremena okrenite samose.

Savet

Poslužite s nanom, salatom i sosom od soje.

Falafeli

4



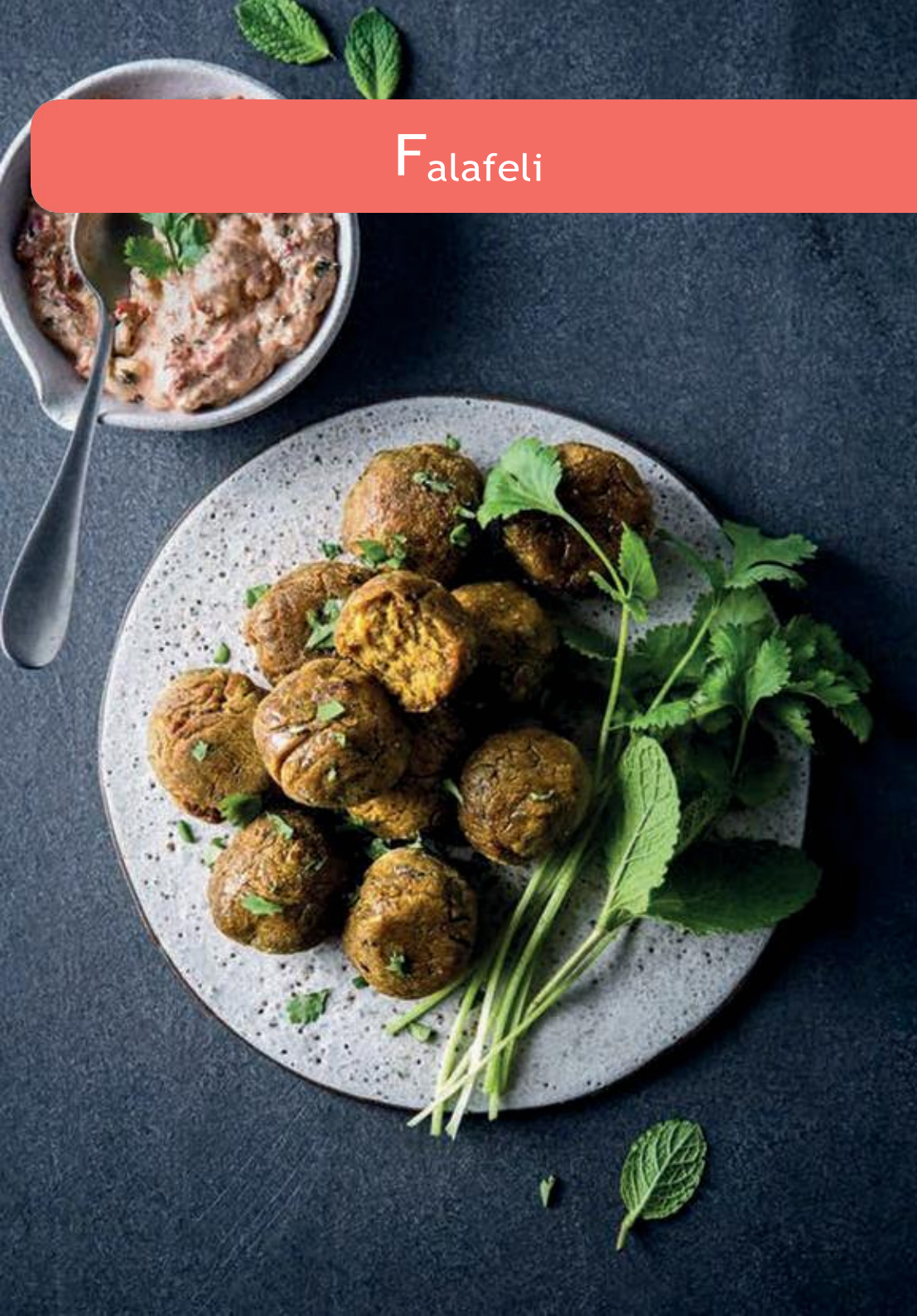
20

min.



15

min.

*Sastojci*

500g kuvanih leblebija
 1 beli luk
 2 grančice peršuna
 4 grančice svežeg korijandera
 1 kašičica kumina

1 čen belog luka
 1 kašika tahinija (pasta od susama)
 1 kašika maslinovog ulja
 So
 Biber

Recept

- 1 | Pomešajte leblebije, 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 ih u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill i dodajte malo maslinovog ulja.
- 3 | Digitalna verzija: Kuvajte opcijom AIR FRY 15 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite samose. Mehanička verzija: Kuvajte 15 minuta na 170°C, a na pola vremena okrenite samose.

Savet

Falafele poslužite u vrućem pitah leb u sa svežom nanom, jogurtom i kriškama paradajza.

Kofte od govedine s korijanderom

4 ✂ 20 min. 🍲 8 min. 🍲

Sastojci

350 g mlevene govedine
 2 kašike narezanih ljutika
 2 kašike narezanog korijandera
 1 kašika mešavine začina rasel hanout

1 kašičica kumina
 1 kašika maslinovog ulja
 So
 Biber

Recept

- 1 | Brzinski propržite ljutiku na tiganju s malo maslinovog ulja.
- 2 | Pomešajte mlevenu govedinu, začine i kuvanu ljutiku. Začinite solju i biberom. Oblikujte duže kobasice i stavite ih na drvene štapiće za ražnjice.
- 3 | Digitalna verzija: Kuvajte opcijom ROAST CHICKEN 8 minuta na 180°C, a na pola vremena okrenite kofte. Mehanička verzija: Kuvajte 8 minuta na 180°C, a na pola vremena okrenite samose.

Savet

Kofte poslužite s sosom od nane: pomešajte 2 pakovanja grčkog jogurta, 1 kašiku sveže narezane nane, malo maslinovog ulja i malo limunovog soka.

Deluxe hamburger

4 ✂ 25 min. 🍲 12 min. ☕

*Sastojci*

600 g mlevene govedine
4 zemičke za hamburgere
2 paradajza
6 listova salate
1 čen belog luka

3 kašike sosa od soje
2 kašike maslinovog ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Pomešajte govedinu, zgnječeni beli luk, sos od soje i maslinovo ulje. Začinite. Rukama oblikujte 4 pljeskavice.
- 2 | Zemičke za hamburgere stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill. Digitalna verzija: Odaberite opciju PIZZA i kuvajte 4 minuta. Mehanička verzija: Kuvajte 4 minuta na 180° C.
- 3 | Izvadite zemičke, stavite ih ispod lista folije da zadrže toplotu, a zatim u činiju stavite pljeskavice.
- 4 | Zemičke ukasite listovima salate i paradajza i grilovanim pljeskavicama a zatim poslužite.

Digitalna verzija: Odaberite opciju GRILL i kuvajte 8 minuta, a po potrebi podesite vreme dodajući ili oduzimajući 2 minuta.
Mehanička verzija: Postavite na 200° C i na 8 minuta, a po potrebi nameštajte vreme dodajući ili oduzimajući 2 minuta.

Savet

Napravite soto što ćete pomešati: 1 kašiku senfa, 2 kašike ljutog senfa, 1 žumance i 1 kašiku ulja pre nego što dodate 1 kašiku pavlake.

Goveđi ražnjići s terijaki sosom



Sastojci

12 kriški goveđeg karpaća
200g Comté sira
4 kašike meda

6 kašika sosa od soje
Biber

Recept

- 1 | Uklonite koru sa sira i isecite ga na kockice od 1,5 cm. Natakните sir na 12 štapića za ražnjiće i umotajte ih karpaćom.
- 2 | Pomešajte sos od soje i med, a zatim time marinirajte mešavinu 1 sat na hladnom mestu.
- 3 | Ražnjiće stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
Digitalna verzija: Odaberite opciju MEAT i kuvajte 6 minuta na 180°C.
Mehanička verzija: Kuvajte 6 minuta na 180°C.

Savet

Ražnjiće poslužite sa malom posudom slatkog sosa od soje.

Pohovani pileći medaljoni

4 ✂ 30 min. 🍲 10 min. 🍳

Sastojci

4 komada pilećih prsa
100 g prezli
60 g brašna
3 jaja

2 kašike ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Uklonite žilice i masnoću s pilećih odrezaka. Isecite ih na komade od otprilike 4 do 5 cm i začinite solju i biberom.
- 2 | Pripremite sastojke za paniranje: Učiniju stavite jaja s prstohvatom soli i biberom pa ih umutite. U drugu činiju stavite brašno, a u treću prezle.
- 3 | Umočite medaljone u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle. Za bogatiju smesu za paniranje medaljone ponovno uvaljajte u jaja pa u prezle. Stavite ih u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill i dodajte malo maslinovog ulja.
- 4 | Digitalna verzija: Kuvajte opcijom NUGGETS 10 minuta, a na pola vremena okrenite medaljone. Mehanička verzija: Kuvajte 10 minuta na 200 °C, a na pola vremena okrenite medaljone.

Savet

Napravite domaći kečap: navatrizagrejte 3 paradajza, 1 luk, 1 kašičicu koncentrovane paste od paradajza, 1 iseckani čen belog luka, 4 kašičice balzamiko sirćeta, 1 kašičicu meda, so i biber.

Pileća krilca

4 ✂ 20 min. 🍲 12 sat 🍳 17 min. 🍲



Sastojci

1,2 kg pilećih krilaca
4 kašike kečapa
2 kašike senfa
2 kašike paprike

2 kašike slatkog sosa od soje
2 kašike maslinovog ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Isecite pileća krilca na pola tako da ih odvojite od zgloba.
- 2 | Stavite sve sastojke u veliku činiju i dodajte pileća krilca. Dobro promešajte tako da krilca u potpunosti budu začinjena. Pokrijte prijanjajućom folijom i pustite da se mariniraju 12 sati.
- 3 | Pileća krilca stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
Digitalna verzija: Kuvajte opcijom ROAST CHICKEN 17 minuta, a na pola vremena okrenite pileća krilca.
Mehanička verzija: Kuvajte 17 minuta na 170 °C, a na pola vremena okrenite pileća krilca.

Savet

Marinadu možete menjati po vašem ukusu: možete dodati sos za roštilj, začine, čili ili beli luk.

Pečena piletina

4 ✂ 5 min. 🥄 50 min. 🍲

Sastojci

1 x 1,2 kg piletine
5 čenova belog luka
2 kašike maslinovogulja

So
Biber

Recept

- 1 | Oljuštite i iseckajte beli luk. Piletinu premažite uljem, dobro začinite i dodajte beli luk.
- 2 | Digitalna verzija: Odaberite opciju ROASTCHICKEN i kuvajte 50 minuta. Mehanička verzija: Kuvajte 50 minuta na 200°C.

Savet

Tačno vreme pripreme piletine zavisíce od njene količine. Kako biste proverili jeli kuvana, probodite jedan deo prsa vrhom noža; sok koji iz nje iziđe, treba biti providan.



Jagnjeći kotleti s limunom

4 ✂ 15 min. 🍲 4 sat 🍳 10 min. ☕

Sastojci

12 malih jagnjećih kotleta
1 limun
4 čena belog luka

1 kašika maslinovog ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Narendajte koricu limuna. Oljuštite beli luk i zgnječite ga u avanu. Dodajte koricu limuna i 2 kašike maslinovog ulja.
- 2 | Zatim dodajte kotlete i pustite ih da se mariniraju 4 sata na hladnom mestu.
- 3 | Kotlete stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
Digitalna verzija: Odaberite opciju GRILL i prethodno zagrejte uređaj na 200°C 15 minuta. Kuvajte 10 minuta, a na pola vremena okrenite kotlete.
Mehanička verzija: Postavite na 200°C i prethodno zagrevajte 15 minuta. Kuvajte 10 minuta, a na pola vremena okrenite kotlete.

Savet

U marinadu možete dodati sveže začine kao što je majčina dušica ili origano.

Hot dog u njujorškom stilu

4 ✂ 25 min. 🍲 5 min. 🍳

Sastojci

4 kifle za hot dog
4 kašike kečapa
4 kobasice za hot dog
4 kisela krastavca
1 crveni luk

8 čeri paradajza
4 kriške čedar sira
1 kašika ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Pripremite kobasice tako što ćete ih staviti u tiganj s 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 iseckanih kiselih krastavaca.
- 3 | Prerežite kifle za hot dog, premažite kečapom i na to stavite smesu s povrćem, kobasice i isečeni čedar sir. Stavite ih u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
- 4 | Digitalna verzija: Odaberite opciju PIZZA i kuvajte 5 minuta na 170°C. Mehanička verzija: Kuvajte 5 minuta na 170°C.

Savet

Možete se zabaviti i kečapom i senfom ukasiti hot dog u američkom stilu!

Bakalar sa karijem

4 ✂ 20 min. 🍲 10 min. 🍲



Sastojci

500 g fileta bakalara
3 kašike blage indijske kari paste

10grendanog kokosa
2dl kokosove pavlake

Recept

- 1 | Premažite komade bakalara kari pastom i stavite ostatak kari paste u mali tiganj sa kokosovom pavlakom, solju i biberom. Zagrejte sastojke u tiganju.
- 2 | Stavite komad papira za pečenje u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill i ribu stavite na vrh.

Digitalna verzija: Odaberite opciju FISH i kuvajte 10 minuta na 200°C.
Mehanička verzija: Kuvajte 10 minuta na 200°C. Ribu poslužite s kari sosom i na vrh stavite malo kokosa.

Domaći „Fish & chips”

4 ✂ 25 min. 🍲 12 min. 🍳

Sastojci

4 fileta bakalara
5 kašika brašna
5 kašika prezle
2 jaja
50 g maslaca

1 svežanj estragona
1 majonez
1/2 limuna
So
Biber

Recept

- 1 | Filete ribe isecite na velike komade od 4 cm i nežno ih isušite kuhinjskim papirom. Začinite solju i biberom.
- 2 | Pripremite 3 posude i u prvu stavite brašno, umućena jaja u drugu, a u treću prezle. Pomešajte majonez sa sokom od polovine limuna i iseckanim estragonom. Ostavite sa strane na hladnom mestu.
- 3 | Umočite komade bakalara u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle. Dobro ocedite pre nego što ih umočite u drugu posudu. Stavite paniranu ribu u činiju vašeg Easy Fry & Grill uređaja i na svaki komad stavite malo maslaca.
- 4 | Digitalna verzija: Odaberite opciju FISH i kuvajte 12 minuta na 180°C. Mehanička verzija: Kuvajte 12 minuta na 170°C. Poslužite s ranije pripremljenim umakom.

Savet

Ovaj recept je odličan s bilo kojom vrstom ribe, uključujući oslić, crni bakalar i kolju.

Domaći prženi krompirići

4 ✂ 25 min.  50 min. 

Sastojci

1 kg krompira
3 kašike paprike

3 kašike ulja
So

Recept

- 1 | Oljuštite krompir i isecite ga na 3 | Digitalna verzija: Kuvajte opcijom komadiće zapomfrit. CHIPS 25 minuta, a na pola vremena malo promešajte krompiriće.
- 2 | Stavite ih u posudu i dodajte sve sastojke. Dobro promešajte i polovinu krompira stavite u svoj uređaj Easy Fry & Grill. Mehanička verzija: Kuvajte 25 minuta na 170°C, a na pola vremena malo promešajte krompiriće. Ponovite s ostatkom krompirića.



Savet

Dodajte kašiku crvene kari paste za bolji ukus.

Prženi pomfrit od batata

4 ✂ 25 min. 🍲 50 min. 🍲

Sastojci

1 kg batata
(slatki krompir)
2 kašike brašna

4 kašike ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Batat oljuštite i operite a zatim ga isecite na komade za pomfrit. Stavite ga u veliku posudu s brašnom, uljem, solju i biberom. Dobro promešajte.
- 2 | Batat stavite u činiiju vašeg uređaja Easy Fry& Grill, idealno dva ili tri puta.

Digitalna verzija: Kuvajte opcijom CHIPS 25 minuta, a na pola vremena malo promešajte batat.
Mehanička verzija: Kuvajte 25 minuta na 180°C, a na pola vremena malo promešajte batat. Ponovite s ostatkom batata.

Savet

Poslužite sasosom od jogurta u koji ste stavili malo karija u prahu.



Pileća prsa s marinadom od jogurta i ruzmarina

4  20 min.  4 sat  35 min. 

Sastojci

4 komada pilećih prsa
250 g grčkog jogurta
3 kašike Dijon senfa

1 grančica svežeg ruzmarina
4 čena belog luka
So
Biber

Recept

- 1 Uklonite kožicu s pilećih prsa i stavite ih na veliki tanjir.
- 2 Pomešajte jogurt, senf, iseckani beli luk, prstohvat soli, malo bibera i iseckane listove ruzmarina. Mešavinu premažite preko piletine i ostavite na hladnom mestu. Pustite da se marinira 4 sata.
- 3 Digitalna verzija: Kuvajte opcijom ROAST CHICKEN i prethodno zagrejte 15 minuta na 200°C, pre nego što pileća prsa stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill. Kuvajte 35 minuta, a na pola vremena okrenite prsa.
Mehanička verzija: Stavite ih u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill i odaberite 200°C na 30 minuta. Okrenite ih na pola vremena.

Savet

Grilovanu piletinu poslužite sa salatom i grilovanim kriškama krompira.



Pečeni karfiol sa sosom od limuna

4 ✂ 15 min. 🍲

1 runda
15 min. 🍲*Sastojci*

1 manji karfiol
2 kašike maslinovog ulja
30 g tahinija
100 ml maslinovog ulja

50 ml limunovog soka
So
Biber

Recept

- 1 | Uklonite listove s karfiola pa ga isekajte na četvrtine i izvadite sredinu. Svaki deo isecite na manje delove i stavite ih u veliku činiju.
 - 2 | Dodajte dve kašike maslinovog ulja, so i biber, a zatim dobro promešajte. Mešavinu stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill (to uradite u dva navrata ako je potrebno).
 - 3 | U međuvremenu promešajte tahini, maslinovo ulje i limunov sok kako biste napravili sos koji ćete poslužiti s karfiolom.
- Digitalna verzija: Kuvajte opcijom CHIPS 15 minuta, a na pola vremena malo promešajte.
Mehanička verzija: Kuvajte 15 minuta na 180°C, a na pola vremena malo promešajte.

Grilovane kobasice

4 ✂ 10 min. 🍲 10 min. 🍲

Sastojci

700 g tuluz kobasice u jednom komadu
1 kašika Dijonsenfa
1 kašika senfa

2 kašike meda
2 grančice majčine dušice
So
Biber

Recept

- 1 | Pomešajte med, obe vrste senfa, majčinu dušicu i prstohvat soli i bibera.
- 2 | Zamotajte kobasicu u spiralu i kroz nju probodite dva štapića za ražnjiće kako bi ostala na mestu. Premažite je mešavinom senfa.
- 3 | Digitalna verzija: Odaberite opciju GRILL i pustite da se prethodno zagreje 15 minuta na 200°C. Kobasicu stavite u činiju i kuvajte 10 minuta, a na pola vremena je okrenite.

Mehanička verzija: Postavite na 200°C kako biste prethodno zagrejali uređaj 15 minuta pre nego što u činiju stavite kobasicu. Kuvajte 10 minuta, a na pola vremena okrenite.

Savet

Poslužite s domaćim pireom od krompira sa senfom: Oljuštite i skuvajte 1 kg krompira. Iscedite ga i napravite pire s 25 g maslaca, 2 kašike senfa, 150 ml mleka i dodajte so i biber.



Biftek od buta sa čimičuri sosom

4  15 min.  17 min. 

Sastojci

4 bifteka od buta (otprilike 200 g svaki)
2 kašike vinskog sirćeta
1/2 limuna
4 čena belog luka

6 grančica peršuna
1/2 kašičice čilija u prahu
60 ml maslinovog ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Izvadite meso iz frižidera i ostavite ga na sobnoj temperaturi barem 30 minuta pre pripreme.
- 2 | U međuvremenu napravite čimičuri sos: Pomešajte sirće, limunov sok, iseckani beli luk, iseckani peršun i ulje. Dodajte prstohvat soli, biber i čili.
- 3 | Digitalna verzija: Odaberite opciju GRILL kako biste prethodno zagrejali uređaj na 200°C 15 minuta. Bifteke začinite solju i biberom, a zatim ih stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill i kuvajte 2 minuta na svakoj strani. Mehanička verzija: Prethodno zagrejte uređaj na 200°C, a zatim bifteke začinite solju i biberom te ih stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill. Kuvajte 2 minuta na svakoj strani.

Savet

Namestite vreme kuvanja zavisno od toga želite li da odrezak bude slabo ili dobro pečen.

Grilovana orada s paradajzom i maslinama

4  20 min.  18 min. 

Sastojci

4 fileta orade
4 grančice peršuna
1/2 limuna
2 paradajza
4 kašike maslinovog ulja

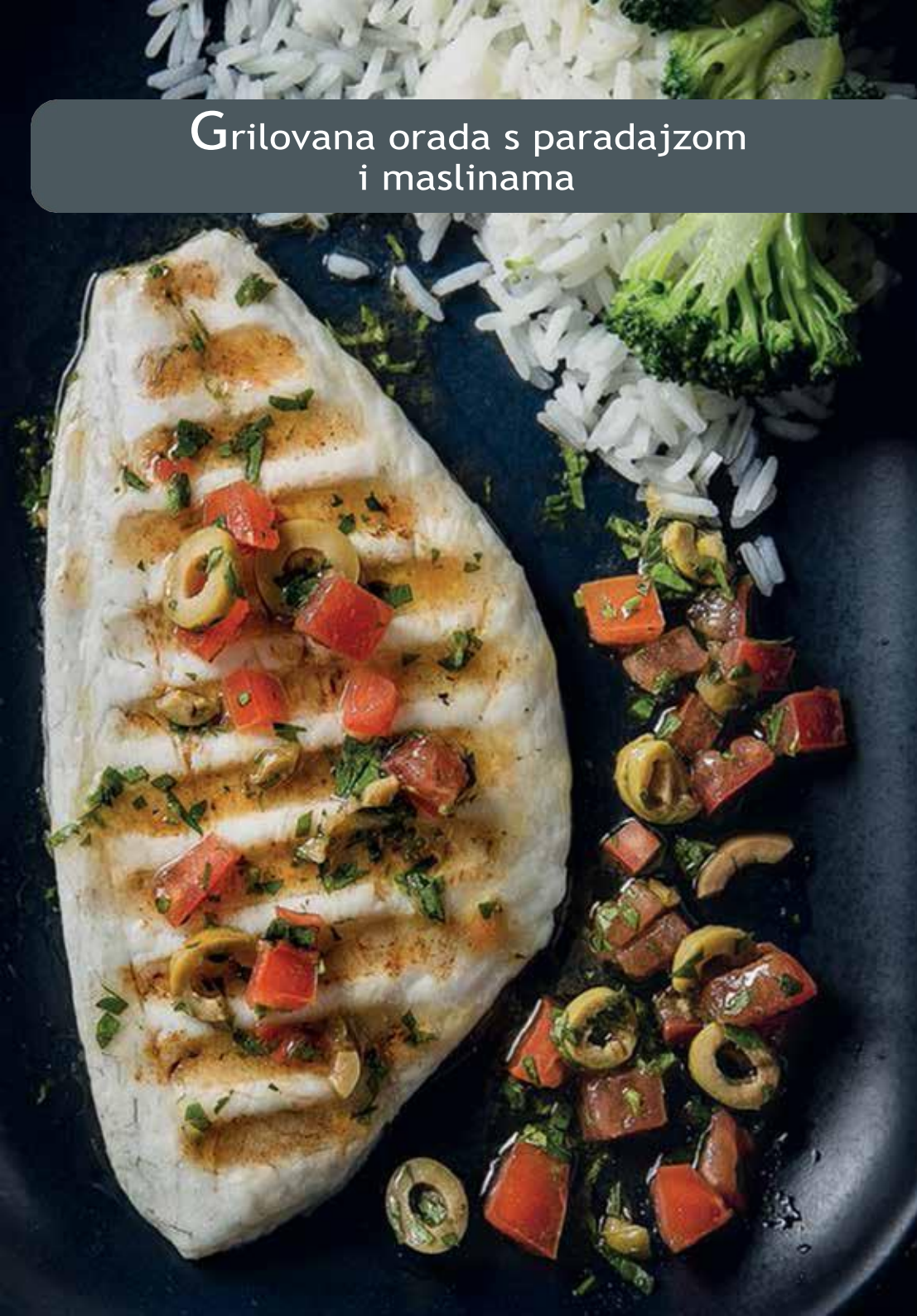
1 čen belog luka
2 paradajza
50 g maslina bez koštica
So
Biber

Recept

- 1 | Narendajte koricu limuna i iscedite sok. Isecite peršun i beli luk, zatim isecite paradajz i masline na krugove. Dobro promešajte, dodajte maslinovo ulje i ostavite sa strane.
- 2 | Filete orade premažite uljem i začinite solju i biberom.
- 3 | Digitalna verzija: Kuvajte opcijom ROAST CHICKEN i prethodno zagrejte 15 minuta na 200°C, pre nego što pileća prsa stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill. Mehanička verzija: Filete stavite u činiju i prethodno zagrejte uređaj na 200°C 15 minuta. Kuvajte 7 minuta.
- 4 | Poslužite sa sosom.

Savet

Filete orade poslužite s pirinčem i povrćem po izboru.



Losos s terijaki sosom



Sastojci

500 g fileta lososa
8 kašika terijaki sosa
1 kašika susama

Recept

- 1 | Marinirajte filete lososa u terijaki sosu 30 minuta.
- 2 | Digitalna verzija: Kuvajte opcijom GRILL 15 minuta na 200°C, a zatim u činiju na tanjir za grill stavite riblje filete i kuvajte 10 minuta.

Mehanička verzija: Temperaturu postavite na 200°C da bi se uređaj dobro zagrejao unapred, zatim filete ribe stavite u tiganj na tanjir za grill i kuvajte 10 minuta.

- 3 | Pospite susamom i poslužite sa pirinčem.

Grilovani patlidžan s pestom

4 ✂ 10 min. 🥄 27 min. 🍲

Sastojci

2 patlidžana
100g pesto umaka

5 kašike maslinovogulja
So
Biber

Recept

- 1 | Isperite patlidžan i isecite ga na kriške debljine otprilike 5 mm.
- 2 | Premažite ih uljem, dodajte so i biber te ih stavite u jednom sloju u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill.
- 3 | Digitalna verzija: Kuvajte opcijom AIR FRY 20 minuta na 170 °C, a na pola vremena okrenite. Premažite ih pesto umakom i kuvajte još 2 minuta opcijom AIR FRY.

Mehanička verzija: Kuvajte 20 minuta na 170 °C, a na pola vremena patlidžane okrenite i zatim ih premažite pestom te kuvajte dodatnih 2 minuta.

- 4 | Premažite pesto umakom i kuvajte opcijom GRILL još 5 minuta (digitalna verzija) ili 5 minuta na 200 °C (mehanička verzija).



Vegetarijanski sendvič u pecivu

4 ✂ 20 min. 🥄 30 min. 🍲

Sastojci

4 peciva
200 g krem sira
4 kašike senfa
1 crvena paprika
1 zelena paprika

4 šampinjona
1 kašičice origana
2 kašike maslinovog ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Paprike operite i izvadite im semenke te ih isecite na veće komade od otprilike 3 cm. Pečurke operite i isecite na deblje kriške, ali uklonite oštećene stabljike.
- 2 | Digitalna verzija: Odaberite opciju GRILL i prethodno zagrejte uređaj na 200°C 15 minuta, zatim u činiji na gril tanjir stavite povrće, dodajte ulje i kuvajte 12 minuta. Nakon 6 minuta kuvanja promešajte povrće.
- 3 | U međuvremenu promešajte krem sir sa senfom.
- 4 | Izvadite povrće i stavite peciva, isečena na pola, u činiju na 5 minuta na opciju GRILL za digitalnu verziju i na 200°C za mehaničku verziju. Ponovite, a zatim krem sir namažite na hleb i na sir stavite povrće.



Zapečeno korenasto povrće s javorovim sirupom

4 ✂ 15 min. 🍲 30 min. 🍲



Sastojci

4 šargarepe
4 paškanata
350 g batata
50 ml javorovog sirupa
1 kašičica majčine dušice

1 narandža
20 ml jabukovog sirćeta
30 ml suncokretovog ulja
So
Biber

Recept

- 1 | Oljuštite povrće, šargarepe isecite na deblje kriške, a paškanat i batat na kockice od 2 cm.
- 2 | Povrće stavite u činiju. Dodajte otprilike 1 kašiku maslinovog ulja i po njemu pospite majčinu dušicu, so i biber.
Digitalna verzija: Odaberite opciju GRILL i prethodno zagrejte uređaj na 200 °C 15 minuta. Kuvajte 30 minuta, a na pola vremena promešajte povrće.

Mehanička verzija: Podesite na 200 °C i prethodno zagrevajte 15 minuta. Kuvajte 30 minuta, a na pola vremena promešajte povrće.

- 4 | U međuvremenu u činiji pomešajte ostatak ulja sa sirćetom, narendanom korom pola narandže, javorovim sirupom i prstohvatom soli i bibera. Kad je povrće skuvano, sos prelijte preko njega i poslužite.

Mafini s komadićima čokolade

4 ✨ 15 min. 🥄 20 min. ☕

*Sastojci*

125 g brašna
 1/2 kvasca
 30 g maslaca
 30 g šećera

50 g komadića čokolade
 1 jaje
 120 ml mleka

Recept

- 1 | U velikoj činiji pomešajte mleko, rastopljeni maslac i jaja. Ostale sastojke pomešajte zajedno u drugoj činiji.
- 2 | Umešajte tečnu smesu u suve sastojke uz neprestano mešanje da se ne stvore grudvice.
- 3 | Podelite smesu u blago namašćene kalupe za mafine i stavite ih u činiju.
- 4 | Digitalna verzija: Odaberite opciju DESSERT i kuvajte 20 minuta na 170°C. Mehanička verzija: Kuvajte 20 minuta na 170°C.

Čokoladni sufle



Sastojci

100 g crne čokolade
3 jaja (1 žumance + 3 belanca)
100 ml punomasnog mleka

40 g šećera
1 kašičica kukuruznog brašna
25 g maslaca

Recept

- 1 | Razlomite čokoladu na komade i otopite na pari ili u mikrotalasnoj peći na slaboj vatri. Odvojite belanca od žumanaca i zadržite 3 belanca i 1 žumance.
- 2 | Umutite žumance sa kukuruznim brašnom. Kuvajte mleko i 30 g šećera dok ne proključa i u to umešajte smesu od žumanceta i kukuruznog brašna. Smesu ponovno stavite u tiganj i kuvajte na slaboj vatri uz mešanje. Ubacite čokoladu, sve zajedno umešajte i pustite da se hladi.
- 3 | Umutite belanca dok ne dobijete čvrsti sneg i nežno ih umešajte u topli čokoladni krem.
- 4 | Podmažite maslacem 4 velika kalupa, na to sipajte 10 g šećera i smesu ulijte dok ne prekrije 2/3 kalupa. Keramičke kalupe stavite u činiju vašeg uređaja Easy Fry & Grill. Digitalna verzija: Podesite opciju DESSERT na 12 minuta na 160°C. Mehanička verzija: Podesite na 12 minuta i 160°C.



Cigare od badema

4/6 ✨ 30 min. 🥣 11 min. 🍷

*Sastojci*

190 g mlevenih badema
30 g maslaca
6 listova testa za savijače

2 kašičice vodice pomorandžinog cveta
1 jaje
120 g meda

Recept

- 1 | Sa strane stavite 3 kašike meda. U velikoj posudi pomešajte mlevene bademe, rastopljeni maslac, vodicu pomorandžinog cveta i med. Tu smesu oblikujte u oblik kobasice i izrežite na komade od 7 cm.
- 2 | Izrežite listove testa za savijače na pola i stavite urolanu smesu na list testa. Premažite umućenim jajetom, zatim počnite motati tako da smotate ivice i završite tako da testo oblikujete u oblik cigare. Ponovite proces dok ne urolate
- 3 | Digitalna verzija: Kuvajte opcijom DESSER 8 minuta na 180°C, a zatim dodajte med i nastavite kuvati još 3 minuta.
Mehanička verzija: Kuvajte 8 minuta na 180°C, zatim dodajte med i nastavite kuvati još 3 minuta.

svu smesu. U uređaj Easy Fry & Grill stavite list papira za pečenje i na njega u činiju stavite rolnice.

Čips od sušenih jabuka

4 ✂ 15 min. 🍴 1 sat 🍲

Sastojci

1 jabuka
1/2 limuna

Recept

- 1 | Iscedite sok od pola limuna. Jabuke operite i izvadite im sredinu pomoću odgovarajućeg alata, a zatim ih oštrom nožem ili mandolinom isecite na tanke trakice.
- 2 | Četkicom premažite obe strane kriški jabuke limunovim sokom i zatim ih stavite u činiju uređaja Easy Fry & Grill, tako da ih složite što dalje jedne od drugih.
- 3 | Samo za digitalnu verziju: Temperaturu podesite na 80°C, a vreme na 4 sata. Kad program završi s radom, ostavite jabuke u činiji i isključite uređaj. Ostavite da se suše preko noći pre nego što ih probate sledeći dan.

Savet

Kriške sušene jabuke čuvajte u dobro zatvorenoj posudi i jedite s granolom ili kao zdravi zalogajčić.