



## PREDJELA

Panirani zalogajčići od bakalara  
Samosa s mocarelom i sušenim paradajzom  
Grilovavani patlidžan s pestom  
Mediteranski otvoreni sendvič s paprikom  
Rustikalna pita s tikvicama

## GLAVNA JELA

Prženi pomfrit od batata  
Pržena šargarepa s javorovim sirupom i timijanom  
Rosti od krompira  
Panirane kozice s karijem  
Terijaki losos  
Hrskava riba na posteljici od brokolija  
Orada s paradajzom i maslinama  
Svinjski file premazan medom s krompirima s gušćjom masti  
Svinjski kotleti s jabukama i krompirima  
Grilovana kobasica s glazurom od senfa  
Grilovani rib-eye biftek s čimičuri sosom  
Burger s pomfritom od batata  
Pileći bataci s đumbirom i grilovanim kukuruzom  
Pečena piletina  
Pileći karabatak u marinadi od jogurta i ruzmarina  
Prolećne rollice s piletinom  
Pačija prsa i šargarepa s medom i ruzmarinom  
Pica s pečurkama  
Muskatna tikva s maslinovim uljem, belim lukom i lovorom  
Prženi karfiol sa sosom od limuna  
Provansalski paradajz

## DEZERTI

Mermerni kolač od čokolade i karamele  
Mafini s komadićima čokolade  
Glazirane krofne s jabukama  
Sušeno voće

SRB

## PRVA FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH I GRIL PEĆ U JEDNOM: OD EKSTRA HRSKAVIH REZULTATA DO SAVRŠENOG UKUSA ROŠTIJA, TEFAL ÁLTAL



## Uputstvo



BROJ  
OSOBA



VREME  
PRIPREME



VREME  
MARINIRANJA



VREME  
PEČENJA



KROMPIRIĆI



PILETINA



MESO



RIBA



PIZZA



KOLAČ



DEHIDRIRANJE



GRILL

# PANIRANI ZALOGAJČIĆI OD BAKALARA

6

25  
min



2 x 15  
min



## SASTOJCI

330 g fileta bakalara  
180 g brašna  
50 ml nezaslađenog  
kondenzovanog mleka  
2 žumanca  
2 čena belog luka (sitno iseckana)

2 male ljutike, oguljene  
1 mala čili papričica  
1/2 kašičice svežeg ili sušenog  
timijana  
So, biber  
2 kašike ulja

## RECEPT

- 1 | Stavite ribu u činiju s hladnom vodom. Pričekajte da proključa, pa ugasisite vatru. Ostavite da odstoji 3 minuta. Iscedite i očistite ribu od kostiju, zatim je usitnite viljuškom. Uklonite semenke iz čili papričice, a zatim sitno iseckajte oguljenu ljutiku i čili papričicu.
- 2 | Stavite sve sastojke (osim ulja) u činiju i promešajte. Treba da dobijete blago lepljivu, elastičnu smesu.
- 3 | Stavite papir za pečenje u činiju za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill. Nauljite je četkicom. Uzmite dve kašičice i oblikujte smesu u male okruglice. Stavite 12 okruglica u činiju, tako da se ne dodiruju. Svaku okruglicu četkicom premažite s malo ulja. Stavite činiju u sredinu uređaja i zatvorite vrata. 15 minuta pecite opcijom CHIPS (200 °C). Nakon 12 minuta otvorite vrata, okrenite okruglice izatvorite vrata dok se pečenje ne završi.
- 4 | Izvadite zalogajčice iz činije. Ponovno nauljite papir za pečenje. Od ostatka smese napravite još 12 okruglica i stavite ih u činiju, tako da se ne dodiruju. Svaku okruglicu četkicom premažite s malo ulja. Stavite činiju natrag u uređaj Easy Fry Oven & Grill i zatvorite vrata. Zalogajčice 15 minuta pecite opcijom CHIPS (200 °C), okrenite ih 3 minuta pre kraja pripreme.



## SAMOSE S MOCARELOM I SUŠENIM PARADAJZOM



### SASTOJCI

6 okruglih listova testa za savijače  
 3 sušena paradajza  
 12 kuglica mocarele  
 (ili 12 malih kockica)  
 2 kašike ulja

### RECEPT

- 1** | Svaki paradajz narežite na četvrtine. Izrežite svaki list testa za savijače na pola (tako da imate 2 polukruga). Izrežite 2 cm s okruglih rubova 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 samose, a zatim ih nauljite četkicom.
- 3** | Stavite samose u činiju za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill tako da ne prelaze jedna preko druge. Zatvorite vrata i 10 minuta pecite opcijom CHIPS.

# GRILOVANI PATLIDŽAN S PESTOM

6

15  
min



2 x 15  
min



## SASTOJCI

2 velika patlidžana  
1 tegla pesto sosa (190 g)

## RECEPT

- 1 | Stavite gril tanjir na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill, a tanjir za prikupljanje tečnosti na dno, te ga 13 minuta zagrevajte opcijom GRILL (200 °C).
- 2 | Operite neoguljene patlidžane i isecite ih na kriške debljine 1,5-2 cm. Na obe strane svake kriške patlidžana stavite pesto.
- 3 | Kad je uređaj zagrejan, stavite kriške patlidžana na gril tanjir, tako da se ne preklapaju i zatvorite vrata. Imajtena umu da ćete morati da ih pripremite u nekoliko serija. 10 minuta pecite opcijom GRILL (200 °C). Kad se oglasi zvučni signal, pomoću špatule okrenite kriške patlidžana i pecite još 5 minuta opcijom GRILL. Ponovite postupak s preostalim kriškama patlidžana.

## SAVET

Grilovane kriške patlidžana poslužite vruće ili hladne s malo dodatnog pesto sosa.

## MEDITERANSKI OTVORENI SENDVIČ S PAPRIKOM

4 ✨ 15 min 🍲 30 min 🍷

### SASTOJCI

2 male crvene paprike  
8 kriški tostiranog hleba  
80 ml maslinovog ulja  
1 čen belog luka  
So, biber

### RECEPT

- Operite paprike. Stavite ih cele u činiju za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill. Stavite činiju u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill, a tanjir za prikupljanje tečnosti na dno, te 30 minuta pecite na 200 °C.
- Paprike stavite u činiju, pokrijte ih tanjir i ostavite da se u potpunosti ohlade. Tako će se lakše oljuštiti.
- Oljuštite paprike. Isecite ih na trake i stavite u duboku činiju s usitnjenim belim lukom i maslinovim uljem. Začinite solju i biberom. Poslužite s kriškama tostiranog hleba.

SAVET

Paprikama dodajte nekoliko grančica timijana.

# RUSTIKALNA PITA S TIKVICAMA

4 ✨ 15 min 🥣 13 min prethodno zagrevanje + 45 min 🍳



## SASTOJCI

1 pakovanje lisnatog testa  
2 male tikvice  
200 g svežeg kozjeg sira (ili sirnogamaza)  
2 kašičice sitno narezanog timijana ili provansalskih začina  
1 kašika prezli  
3 čena belog luka  
1/2 limuna  
1 kašika maslinovog ulja  
So, biber

## RECEPT

- Operite tikvice i iseckajte ih na kriške debljine 1/2 cm. Oljuštite i zgnječite beli luk, izrendajte koru limuna i promešajte s kozjim sirom (ili sirnim namazom), prezlama, solju i biberom, polovinom timijana i maslinovog ulja.
- Stavite tanjir za picu na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill. Zatvorite vrata i 13 minuta zagrevajte opcijom GRILL (200 °C).
- Isecite komad papira za pečenje na veličinu tanjira za picu. Razvaljajte lisnato testo na papir za pečenje u taj oblik i viljuškom napravite nekoliko rupa. Počevši na sredini, razmažite smesu sa sirom na testo, do ivice papira za pečenje. Na vrh stavite kriške tikvica i ostatak timijana i maslinovog ulja. Preklopite ivice testa preko punjenja, tako da pita nije veća od papira za pečenje.
- Kad je uređaj zagrejan, pitu uz pomoć papira za pečenje stavite na tanjir i njega stavite u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill. Zatvorite vrata i 45 minuta pecite opcijom PIZZA (190 °C). Nakon 20 minuta izvadite tanjir iz uređaja Easy Fry Oven & Grill i pažljivo skinite papir za pečenje uz pomoć špatule. Vratite tanjir u uređaj, zatvorite vrata i smanjite toplinu na 180 °C kako biste završili pečenje.

SAVET

Poslužite toplo ili hladno sa salatam.

## PRŽENI POMFRIT OD BATATA

6 ✂ 15 min  25 min **SASTOJCI**

1 kg batata  
 2 kašike brašna  
 1,5 kašičica soli  
 1,5 kašika ulja  
 Sitno narezani sveži peršun (po želji)

**RECEPT**

- 1 | Oljuštite batat i isecite ga na kriške debljine 2 cm. Osušite ih u kuhinjskoj krpi koliko god možete i stavite ih u činiju.
- 2 | Dodajte brašno i so, promešajte tako da je batat ravnomerno začinjen. U mešavinu dodajte ulje. Pomfrit od batata stavite u činiju uređaja Easy Fry Oven & Grill. Stavite činiju u sredinu uređaja, a tanjir za prikupljanje tečnosti na dno.
- 3 | 25 minuta pržite opcijom CHIPS (200 °C) uz povremeno okretanje batata.
- 4 | Začinite solju i narezanim svežim peršunom po želji.

## PRŽENA ŠARGAREPA S JAVOROVIM SIRUPOM I TIMIJANOM



### SASTOJCI

1 kg šargarepe  
2 kašike ulja semenki  
grožđa  
1 kašika javorovog sirupa  
1/2 kašike timijana  
So, biber

### RECEPT

- 1 | Oljuštite šargarepu. Izrežite je po dužini na četvrtine i zatim na trake dužine 5 cm. Stavite ih u činiju i pomešajte s uljem, javorovim sirupom, timijanom, solju i biberom.
- 2 | Stavite ih u činiju za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill koju ćete staviti u sredinu uređaja s tanjirom za prikupljanje tečnosti na dnu. Zatvorite vrata.
- 3 | 40 minuta pecite opcijom CHIPS (200°C). Okrenite nekoliko puta tokom pripreme.



## ROSTI OD KROMPIRA

4 ✂ 15 min  35 min **SASTOJCI**

500 g krompira  
 1 ljutika  
 1 kašika brašna  
 1 kašika seckanog peršuna  
 1 jaje

So, biber  
 1,5 kašika ulja

**RECEPT**

- 1 | Oljuštite i narendajte krompire i ljutiku, a zatim ih čvrsto pritisnite rukama da istisnete svu tečnost. Pomešajte brašno, jaja, peršun, so i biber.
- 2 | Stavite papir za pečenje na dva gril tanjira. Premažite ih uljem pomoću četkice. Stavite 4 kašike smese na svaki gril tanjir tako da se ne dodiruju. Lagano ih pritisnite prednjom stranom kašike i premažite s malo ulja. Stavite gril tanjire u sredinu gornjeg dela vašeg uređaja Easy Fry Oven & Grill i zatvorite vrata.
- 3 | 35 minuta pecite opcijom CHIPS (200°C). Nakon 15 minuta pečenja, zamenite gril tanjire. Zatim, nakon 30 minuta pripreme preokrenite rostije pre nego što ponovno zatvorite vrata i završite pečenje.

**SAVET**

Rostije poslužite kao prilog. Možete ih napraviti i kao međuobrok, uz svež sir, sitno narezano začinsko bilje i dimljeni losos, na primer.

## PANIRANE KOZICE S KARIJEM

6  10 min  5 min **SASTOJCI**

18 sirovih kozica (bez glave i oklopa)  
 2 jaja  
 2 kašike brašna  
 75 g prezle  
 1 kašika karija u prahu

Ulje  
 So

**RECEPT**

- 1 | Stavite brašno u činiju. Umutite jaja u drugoj posudi s 2 kašičice ulja i većim prstohvatom soli. U trećoj činiji promešajte prezle i kari u prahu.
- 2 | Pomoću četkice, premažite uljem dva gril tanjira uređaja Easy Fry Oven & Grill.
- 3 | Svaku kozicu, jednu po jednu, umočite u brašno, zatim u smesu od jaja pa u prezle. Postupak ponovite još jedanput i svaku kozicu stavite na gril tanjire tako da ne stoje jedna preko druge.
- 4 | Stavite gril tanjire u sredinu, na gornji deo vašeg uređaja Easy Fry Oven & Grill, zatvorite vrata i 5 minuta pecite opcijom CHIPS, a na polovini vremena pripreme zamenite tanjire.

**SAVET**

Poslužite kao predjelo s majonezom začinjnim s malolimuna i karija.

## TERIJAKI LOSOS

4  5 min  1 sat  12 min 

**SASTOJCI**

4 fileta lososa  
4 kašike terijaki sosa  
1 kašika belog luka u prahu  
1 kašika soka limete

**RECEPT**

- 1 | Terijaki sos pomešajte s belim lukom u prahu i sokom limete. Filete lososa stavite na tanjir, preko njih prelijte mešavinu sa sosom i ostavite ih da se mariniraju u frižideru barem 1 sat.
- 2 | Ocedite filete lososa i stavite ih na gril tanjir u sredinu uređaja Easy FryOven & Grill s tanjirom za prikupljanje tečnosti na dnu.
- 3 | 12 minuta pecite opcijom FISH (170°C).

**SAVET**

Za više glazure odaberite gušću terijaki marinadu, takozvani jakitori sos. Losos poslužite s pirinčem i malo sosa.

## HRSKAVA RIBA NA POSTELJICI OD BROKOLIJA

4 ✂ 20 min  15 + 10 min 





### SASTOJCI

4 fileta bakalara ili Aljaške kolje (4 x 120 g) 2 kašike iseckanog peršuna  
1 brokoli So, biber  
4 kašičice senfa  
60 g prezli  
30 g maslaca

### RECEPT

- 1 | Operite brokoli i isecite ga na cvetiće. Stavite ih u činiju za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill. Tanjir za prikupljanje tečnosti napunite vodom i stavite ga na dno uređaja.
- 2 | 15 minuta pecite opcijom MANUAL na 150 °C i na pola vremena okrenite brokoli.
- 3 | U međuvremenu otopite maslac i pomešajte ga s prezlama, peršunom, solju i biberom. Premažite gornji deo ribljih fileta senfom i dodajte mešavinu začinenih prezli, pritisnite mešavinu takoda se zalepi na ribu.
- 4 | Kad se oglasi zvučni signal, ribu stavite na brokoli i 10 minuta pecite opcijom FISH (170 °C).

## ORADA S PARADAJZOM I MASLINAMA

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



### SASTOJCI

4 fileta orade (4 x 130 g)  
4 kašike sitno iseckanog peršuna  
1/2 limuna  
4 kašike maslinovog ulja  
1 mali čen belog luka

2 paradajza  
50 g zelenih maslina bez koštica  
So, biber




### RECEPT

- 1 | Promešajte iseckani peršun s oljuštenimi zgnječeni čenom belog luka, sokom i koricom limuna, 3 kašike maslinova ulja, solju i biberom. Očistite paradajze od semenci i iseckajte ih, a masline isecite na kriške. Dodajte mešavinu s peršunom i stavite sa strane.
- 2 | Stavite gril tanjir na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill. Zatvorite vrata i 13 minuta ga zagrevajte opcijom GRILL (200 °C).
- 3 | Mesnatu stranu orade premažite maslinovim uljem i začinite solju. Kad se oglasi zvučni signal, stavite filete na vruć tanjir s kožom okrenutom prema gore. Zatvorite vrata i 4 minute pecite opcijom GRILL (200 °C). Ponovite postupak s preostala dva fileta i poslužite s umakom.

**SAVET**

Filete orade poslužite s pirinčom i povrćem po vlastitom izboru.

## SVINJSKI FILE PREMAZAN MEDOM S KROMPIRIMA S GUŠČIJOM MASTI

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



### SASTOJCI



1 svinjski file  
1,2 kg krompira  
60 g guščje ili pačje masti  
1 kašika meda  
2 kašike soja sosa

1 svežanj peršuna ravnih listova  
5 čenova belog luka  
1 kašika ulja  
So, biber

### RECEPT

- 1 | Svinjski file isecite na kriške debljine 3-4 cm. U dubokoj činiji promešajte med, ulje i soja sos, pa dodajte kriške svinjskog filea. Ostavite da se marinira barem 30 minuta.
- 2 | U međuvremenu oljuštite krompir. Isecite ga na tanke trake debljine otprilike 3 mm, operite ih i osušite te stavite u činiju. Dodajte oljuštene i zgnječene čenove belog luka, guščiju ili pačiju mast, so i biber. Pažljivo promešajte sve zajedno i prebacite u činiju za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill.
- 3 | Činiju stavite u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill, a tanjir za prikupljanje tečnosti na dno, te 30 minuta pecite opcijom CHIPS (200 °C) i okrenite ih dva ili tri puta.
- 4 | Nakon završetka programa, krompirima dodajte sitno iseckani beli luk i promešajte. Gril tanjir stavite iznad krompira i 13 minuta ga zagrevajte opcijom GRILL.
- 5 | Kad se oglasi zvučni signal, stavite komade svinjskog filea na vruć tanjir, zatvorite vrata i 10 minuta pecite opcijom MANUAL na 200 °C, a na pola vremena okrenite meso. Poslužite krompire s kriškama svinjskog filea i sa glazurom od meda.

## SVINJSKI KOTLETI S JABUKAMA I KROMPIRIMA

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



## SASTOJCI

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

1 kašika ulja  
1 kašika smeđeg šećera  
So, biber

## RECEPT

- 1 | Operite krompire i isecite ih na četvrtine s korom. Pažljivo ih osušite kuhinjskom krpom. Stavite ih u činiju i promešajte zajedno s uljem, 1 kašikom soli i biberom. Krompir stavite u činiju za prženje u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill stanjirom za prikupljanje tečnosti na dnu. 25 minuta pecite opcijom CHIPS, a na pola vremena ih okrenite.
- 2 | Oljuštite jabuku i isecite je na 4 debele kriške. Stavite jednu krišku na svaki kotlet, začinite solju, biberom i smeđim šećerom.
- 3 | Nakon završetka rada programa CHIPS stavite gril tanjir iznad krompira i 13 minuta ga zagrevajte opcijom GRILL (200 °C).
- 4 | Kad se oglasi zvučni signal, svinjske kotlete stavite na vrući tanjir (s jabukom na vrhu), zatvorite vrata i 10 minuta pecite opcijom GRILL (200 °C).
- 5 | Svinjske kotlete s jabukom poslužite s krompirima.

## GRILOVANA KOBASICA S GLAZUROM OD SENFA

4 ✂ 10 min  28 min 

### SASTOJCI

700 g Toulouse kobasica  
1 kašika senfa s komadićima  
2 kašike meda  
100 ml belog vina  
2 grančice timijana

### RECEPT

- 1 | Stavite med, senf, timijan i vino u šerpu i kuvajte dok ne proključa. Ostavite da se kuva, uz redovno mešanje, dok zagrevate gril tanjir.
- 2 | Stavite gril tanjir na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill, a tanjir za prikupljanje tečnosti na dno te ga 13 minuta zagrevajte opcijom GRILL (200 °C).
- 3 | Smotajte kobasicu u spiralu i umetnite dva štapića vertikalno kako se kobasica ne bi odmotala. Kad se uređaj zagreje, obe strane kobasice premažite pomoću četkice mešavinom od senfa i stavite je na gril tanjir.
- 4 | 15 minuta pecite opcijom GRILL (200 °C), a na pola vremena okrenite kobasice. Kobasice poslužite na tanjirus ostatkom sosa od senfa.

### SAVET

Poslužite s domaćim pireom od krompira sa senfom: oljuštite i skuvajte 1 kg krompira. Ocedite ga i napravite pire s 25 g maslaca, kašikom senfa, 150 ml mleka, soli i biberom.



# GRILOVANI RIB-EYE BIFTEK S ČIMIČURI SOSOM

2 ✂ 15 min 🥣 17 min 🍲

## SASTOJCI

400 g rib-eye bifteka, debljine 2 cm  
1 kašika vinskog sirćeta  
1 čen belog luka  
1/2 svežnja peršuna ravnih listova

Prstohvat kajenskog bibera  
Prstohvat origana  
3 kašike biljnog ulja  
So, biber



## RECEPT

- 1 | Promešajte sitno iseckani peršun zajedno s čenom belog luka (oljušten, bez sredine). Dodajte sirće, kajenski biber, origano, so, biber i ulje te promešajte. Stavite čimičuri sos u činiju.
- 2 | Izlupajte meso kuhinjskom oklagijom. Začinite obe strane solju i biberom te dodajte malo ulja.
- 3 | Stavite gril tanjir na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill, a tanjir za prikupljanje tečnosti na dno te podesite opciju GRILL (200 °C) i pecite 17 minuta.
- 4 | Nakon što ste tanjir zagrevali 13 minuta, stavite biftek na vruć tanjir, zatvorite vrata i počnite s pečenjem. Nakon 2 minuta okrenite biftek i ostavite da se peče još 2 minuta.
- 5 | Biftek poslužite na tanjiru s čimičuri sosom.

SAVET

Prilagodite vreme pripreme u zavisnosti od toga da li želite slabo ili jakopečeni biftek.

## BURGER S POMFRITOM OD BATATA

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

## SASTOJCI

4 pljeskavice  
800 g batata  
4 kriške čedar sira  
2 kašike senfa  
2 šake rikole

4 peciva za hamburger  
1 puna kašika brašna  
1 kašičica soli  
1 kašika ulja od uljane repice

## RECEPT

- 1 | Oljuštite batat i isecite ga na kriške debljine 2 cm. Osušite ga u kuhinjskoj krpi koliko god možete i stavite ih u činiju. Dodajte brašno i so, promešajte da batati budu ravnomerno začinjani. U mešavinu dodajte ulje. Pomfrit od batata stavite u činiju uređaja Easy Fry Oven & Grill. Stavite činiju u sredinu uređaja, a tanjir za prikupljanje tečnosti na dno. 20 minuta pecite opcijom CHIPS (200 °C).
- 2 | Nakon završetka programa, okrenite batat i stavite gril tanjir na vrh uređaja. Zatvorite vrata i uključite opciju GRILL (200 °C) na 13 minuta kako biste zagrejalitanjir.
- 3 | Kad se oglasi zvučni signal, stavite pljeskavice na vruć tanjir. Zatvorite vrata i 4 minute pecite opcijom GRILL (200 °C). Stavite kriške sira na pljeskavice i još 2 minute pecite opcijom GRILL.
- 4 | Sklonite tanjir s pljeskavicama. Prerežite peciva za hamburger i stavite ih na grill tanjir te 2 minuta pecite opcijom GRILL.
- 5 | Premažite tostirana peciva senfom i na njih stavite pljeskavice. Dodajte rikolu i kriške paradajza po želji te poslužite s pomfritom od batata.



# PILEĆI BATACI S ĐUMBIROM I GRILOVANIM KUKURUZOM

6  10 min  1 sat  20 + 13 min  prethodno zagrevanje +10 min

## SASTOJCI

12 pilećih batata (približno 1 kg) 2 kašike maslinovog ulja  
6 kukuruza, prethodno kuvanih i vakumiranih So, biber  
2 kašike tekućeg meda  
2 kašike soja sosa  
1 kašika iseckanog đumbira

## RECEPT

- 1 | U činiji promešajte med, soja sos i đumbir. Dodajte batak i dobro promešajte tako da svi budu ravnomerno premazani. Ostavite da se mariniraju 1 sat.
- 2 | Pileće batak stavite na dva gril tanjirau redovima (6 batata na svakom grill tanjiru). Stavite gril tanjire u sredinu gornjeg dela vašeg uređaja Easy Fry Oven & Grill sa tanjirom za prikupljanje tečnosti na dnu. Zatvorite vrata i 20 minuta pecite opcijom CHICKEN (200 °C). Nakon 10 minuta zamenite gril tanjire i okrenite batak, zatvorite vrata i nastavite pečenje.
- 3 | Na kraju programa izvadite pileće batak. Stavite gril tanjir na vrh uređaja i 13 minuta ga zagrevajte opcijom GRILL (200 °C).
- 4 | Osušite kukuruz kuhinjskom krpom. Kukuruz premažite uljem i začinite solju i biberom. Kad je tanjir zagrejan, 6 kukuruza stavite na gril tanjir i 10 minuta pecite opcijom GRILL (200 °C). Na pola vremena okrenite kukuruz. Poslužite s karamelizovanim pilećim batcima.

### SAVET

*Za još bolji efekt karamelizacije, batak tokom 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 čenova belog luka

1 mali luk  
1 kašika ulja  
So

**RECEPT**

- 1** | Oljuštite i sitno iseckajte luk i beli luk. Stavite ih u tanjirj za prikupljanje tečnosti na dno uređaja Easy Fry Oven & Grill i dodajte čašu vode.
- 2** | U kožu pileta utrljajte jednu kašiku ulja. Izdašno začinite solju.
- 3** | Pile stavite na ražanj u uređaj Easy Fry Oven & Grill. 1 sat pecite opcijom CHICKEN, s uključenim ražnjem.

# PILEĆI KARABATAK U MARINADI OD JOGURTA I RUZMARINA

4  10 min  4 sata  13 min prethodno zagrevanje + 30 min 

### SASTOJCI

4 mala karabataka bez  
kože  
250 g jogurta  
3 kašike Dijon senfa

2 kašike svežeg ruzmarina, sitno iseckanog  
4 čena belog luka, zgnječena  
So, biber

### RECEPT

- 1 | Promešajte jogurt, senf, ruzmarin, beli luk, so i biber. Piletinu premažite mešavinom i ostavite da se marinira u frižideru barem 4 sata.
- 2 | Stavite gril tanjir na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill, a tanjir za prikupljanje tečnosti na dno, a zatim ga 13 minuta zagrevajte opcijom GRILL (200 °C).
- 3 | Kad se oglasi zvučni signal, karabatake stavite na vrući gril tanjir i 30 minuta pecite opcijom GRILL (200 °C).

SAVET

Grilovane pileće karabatake poslužite sa salatom i grilovanim kriškama krompira.

## PROLEĆNE ROLICE S PILETINOM

6 ✂ 45 min  10 + 25 min 

## SASTOJCI

16 listića rižinog papira  
 50g rezanaca od pirinča  
 1 mala pileća prsa (120 g)  
 2 šargarepe  
 1/2 crvenog luka

20 grančica svežeg korijandera  
 10 g svežeg đumbira  
 1 kašika ulja od susama  
 So  
 1,5 kašika ulja neutralnog ukusa

## RECEPT

- 1 | Pileći file stavite na gril tanjir u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill s tanjirima za prikupljanje tečnosti na dnu. 10 minuta pecite opcijom MEAT (180°C). Ostavite da se meso malo ohladi pre nego što ga isečete na komadiće.
- 2 | Oljuštite i izrendajte šargarepu. Isecite korijander, đumbir i luk. Rehidratizujte rezanca od pirinča u skladu s uputstvima na pakovanju, zatim ih ocedite, stavite u činiju i pomešajte zajedno s povrćem, komadićima pilećine i uljem od susama.
- 3 | Umočite listić rižinog papira u mlaku vodu i stavite na čist kuhinjski peškir. Stavite 2 kašike punjenja u sredinu na dno listića rižinog papira. Savijte ivice, a zatim zarolajte prolećnu rolicu i pritisnite je da se zalepi. Nauljite je sa strane i stavite na gril tanjir uređaja Easy Fry Oven & Grill. Ponovite postupak sve dok na svakom gril tanjiru ne budete imali 8 prolećnih rollica koje se ne dodiruju.
- 4 | Stavite gril tanjire u sredinu i nagornji deo uređaja Easy Fry Oven & Grill te 25 minuta pecite opcijom CHIPS (200°C), a na pola vremena pripreme zamenite tanjire.
- 5 | Prolećne rollice poslužite vruće sa sosom od soje.

SAVET

Rižin papir možete zameniti listovima testa za savijače koje ne treba umakati u vodu.

## PAČIJA PRSA I ŠARGAREPA S MEDOM I RUZMARINOM



15  
min



25 + 13  
min

prethodno zagrevanje + 8  
min



### SASTOJCI

2 velika pačja prsa  
1 kg šargarepe  
4 kašike tečnog  
meda

2 kašike ulja semenki grožđa  
2 grančice ruzmarina  
So, biber

### RECEPT

- 1 | Izrežite kožu pačijih prsa u obliku rešetke. Svaki deo prsa isecite na 3 jednaka dela. Premažite ih polovinom meda, listovima grančice ruzmarina (sitno iseckanog) i solju. Stavite ih na tanjir i ostavite u frižideru.
- 2 | Oljuštite šargarepu. Isecite je po dužini na četvrtine i zatim na trake dužine 5 cm. Stavite ih u činiju i promešajte zajedno s uljem, ostatkom meda i ruzmarina te solju i biberom. Prebacite u činiju za prženje ustavite je u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill s tanjirom za prikupljanje tečnosti na dnu. Zatvorite vrata. 25 minuta pecite opcijom CHIPS (200 °C). Okrenite jedanput tokom pečenja.
- 3 | Kad se oglasi zvučni signal, ponovno okrenite šargarepe i stavite ih na gril tanjir na vrh uređaja. Zatvorite vrata i 21 minutu ga zagrevajte u opcijom GRILL (200 °C). Nakon 13 minuta stavite komade pačijih prsa na vruć tanjir s kožom okrenutom prema gore. Zatvorite vrata i pustite da se peče. Nakon 4 minuta okrenite prsa, zatvorite vrata i nastavite pečenje.
- 4 | Pačija prsa poslužite s pomfritom od šargarepe i sotiranim krompirima.

### SAVET

Dodajte ili oduzmite 2 minuta pečenju u GRILL opciji zavisno od toga želite li slabije ili jače pečena pačija prsa.

## PICA S PEČURKAMA

10  
min13  
minprethodno zagrevanje + 3 x 12  
min

## SASTOJCI

1 pakovanje napravljenog testa za picu  
u obliku kvadrata  
6 pečuraka  
2 paradajza  
150 g kriški čedar sira

6 kašika sosa od  
paradajza  
2 kašike maslinovog ulja  
Provansalski začini

## RECEPT

- 1 | Gril tanjir okrenut na stranu za pripremu pice stavite na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill s tanjirom za prikupljanje tečnosti na dnu. Zatvorite vrata i 13 minuta ga zagrevajte opcijom GRILL (200 °C).
- 2 | Operite pečurke i paradajz. Isecite pečurke na četvrtine, a paradajz na kriške. Odmotajte testo za picu i isecite ga na 6 kvadrata.
- 3 | Nakon zagrevanja, 2 kvadrata testa stavite na tanjir za picu i na svaki kvadrat stavite sos od paradajza, 1 krišku sira, 2 kriške paradajza i nekoliko komadića pečuraka. Dodajte prstohvat provansalskih začina i stavite nekoliko kapi maslinovog ulja. Pomoću uklonjive ručke stavite tanjir u uređaj Easy Fry Oven & Grill i 12 minuta pecite opcijom PIZZA (190 °C).
- 4 | Kad se oglasi zvučni signal, izvadite pripremljene pice i ponovite postupak preostalim picama.

## SAVET

Za bržu pripremu napravite bruskete od panini hleba isečenog na pola umesto testa za picu.



# MUSKATNA TIKVA S MASLINOVIM ULJEM, BELIM LUKOM I LOVOROM

4 ✂ 15 min  25 min 

## SASTOJCI

1 muskatna tikva  
2 kašike belog luka u  
prahu  
2 lista lovora  
2 kašike maslinovog  
ulja  
So, biber

## RECEPT

- 1 | Prepolovite muškatnu tikvu. Uklonite semenke i koru, a zatim je isecite na kocke veličine 2,5 cm.
- 2 | Kockice stavite u činiju zajedno s belim lukom, listovima lovora i maslinovim uljem. Začinite solju i biberom te promešajte. Prebacite u činiju za prženje, koju ćete staviti u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill. Zatvorite vrata.
- 3 | 25 minuta pecite opcijom MANUAL (200 °C).
- 4 | Pospite semenkama bundeve, suncokretovim semenkama i komadićima feta sira.



## PRŽENI KARFIOL SA SOSOM OD LIMUNA

4 ✂ 10 min 🥣 20 min 🍲

### SASTOJCI

1 mal karfiol  
2 kašike maslinovog  
ulja  
30 g tahini paste

100 ml maslinovog ulja  
100 ml limunovog soka  
So, biber

### RECEPT

- 1 | Karfiol isecite na kriške, a zatim na 4 | U međuvremenu pripremite sos od cvetove. Stavite ih u činiju, dodajte 2 limuna tako što ćete pomešati tahini paste, limunov sok i maslinovo ulje. Začinite solju i biberom.
- 2 | Prebacite u činiju za prženje i stavite u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill pa 5 | Karfiol poslužite sa sosom odlimuna. zatvorite vrata.
- 3 | 20 minuta pecite na 180 °C, a na pola vremena ih okrenite.



## PROVANSALSKI PARADAJZ

4 ✂ 10 min 🥣 33 min 🍲

**SASTOJCI**

4 paradajza sorte volovsko srce  
2 čena belog luka, narezana  
2 kašike iseckanog peršuna

4 kašike maslinovog ulja  
2 kašike prezli  
So, biber

**RECEPT**

- 1 | Paradajz isecite na pola. Ako je potrebno, isecite dno svakog paradajza tako da može stajati na tanjiru. Promešajte maslinovo ulje, beli luk, peršun i prezle. Začinite solju i biberom, a zatim svaki paradajz premažite tom mešavinom.
- 2 | Stavite gril tanjir na vrh uređaja Easy Fry Oven & Grill, a tanjir za prikupljanje tečnosti na dno. Zatim podesite opciju GRILL (200 °C) i pecite 33 minuta.
- 3 | Tanjir zagrevajte 13 minuta i, kad se oglasi zvučni signal, na vruć tanjir stavite paradajz (tako da je strana s peršunom okrenuta prema gore) te zatvorite vrata kako bi pečenje započelo.

**SAVET**

Paradajz ne treba biti prezreo kako bi mogao zadržati svoj oblik.

## MERMERNI KOLAČ OD ČOKOLADE I KARAMELE

6/8 ✨ 30 min 🥄 50 min 🍷

**SASTOJCI**

350 g šećera  
 4 jaja  
 250 g brašna  
 1 kesica praška za pecivo  
 100 g slanog maslaca  
 20 g maslaca za premazivanje kalupa

120 g pavlake za kovanje  
 5 kašika mleka  
 200 ml ulja neutralnog ukusa  
 20 g kakaa u prahu  
 60 g meda  
 50 ml vode

**RECEPT**

- 1 | Namastite okrugli kalup za torte od 20 cm.
- 2 | U maloj šerpi zagrejte maslac, vodu i 160 g šećera. Kad se smesa počne karamelizovati, dodajte komadiće slanog maslaca i pavlake. Pazite da ne dođe do prskanja. Stavite sa strane.
- 3 | Pripremite biskvit tako što ćete pomešati ulje i ostatak šećera. Dodajte jaja, prosejano brašno i prašak za pecivo. Smesu podelite na pola. U jednu polovinu dodajte kakao u prahu, a u drugu 150 g ohlađene karamele.
- 4 | Stavite 3 kašike čokoladnog biskvita u kalup, a zatim 3 kašike biskvita od karamele. Postupak ponavljajte dok se stvori „mermerni“ izgled. Stavite na gril tanjir u sredinu uređaja Easy Fry Oven & Grill. Zatvorite vrata.
- 5 | 50 minuta pecite opcijom DESSERT (160°C). Nakon 35 minuta pokrijte tortu listom papira za pečenje da ne zagori. Ostavite da se torta ohladi pre nego što je izvadite iz kalupa. Prelijte ostatkom karamele i poslužite.

## MAFINI S KOMADIĆIMA ČOKOLADE

6 ✨ 15 min  25 min **SASTOJCI**

125 g brašna  
 1/2 kesice kvasca  
 25 g omekšanog maslaca  
 30 g šećera

50 g komadića čokolade  
 1 jaje  
 125 ml mleka

**RECEPT**

- 1** | U činiji promešajte brašno, kvasac i šećer. Dodajte omekšani maslac i promešajte rukama dok ne dobijete teksturu mokrog peska. Dodajte komadiće čokolade.
- 2** | U drugoj činiji umutite jaja i mleko. Dodajte mešavinu i sve promešajte zajedno, ali pazite da smesu ne izmešate previše.
- 3** | Nalijte biskvit u 6 kalupa za mafine i stavite ih u činiju za prženje uređaja Easy Fry Oven & Grill. Stavite činiju na vrh uređaja, zatvorite vrata i 25 minuta pecite opcijom DESSERT (160 °C).

## GLAZIRANE KROFNE S JABUKAMA

6 ✨ 15 min 🥣 20 min 🍳

*SASTOJCI*

3 jabuke  
200 g brašna  
3 jaja  
3 kašike mleka

1 kašika javorovog  
sirupa  
3 kašike ulja  
Šećer u prahu

*RECEPT*

- 1 | Oljuštite jabuke i isecite ih na 4 velike kriške.
- 2 | Stavite list papira za pečenje na dva grill tanjira u uređaj Easy Fry Oven & Grill. Dobro ih premažite uljem uz pomoć četkice.
- 3 | Stavite brašno u duboku činiju. U drugoj činiji umutite jaja s javorovim sirupom i mlekom. 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 tanjire u sredinu gornjeg dela vašeg uređaja Easy Fry Oven & Grill i zatvorite vrata. 20 minuta pecite opcijom CHIPS (200 °C), a na pola vremena zamenite tanjire.
- 5 | Krofne pospite šećerom u prahu i poslužite.



## SUŠENO VOĆE

4 ✂ 15 min 🥣 6-8 sati 🍲

**SASTOJCI**

1 velika jabuka  
1/2 limuna

**RECEPT**

- 1 | Iscedite limun i sok sipajte u malu činiju 4 | 6 sati pecite opcijom DEHYDRATION na 60°C. Na kraju rada programa proverite 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 pomoću alata za vađenje sredine iz jabuke, a zatim ih isecite na što tanje kriške (približno 2 mm), ako je to moguće uz pomoć mandoline. Jednu po jednu krišku jabuke umočite u vodu slimunom, a zatim je osušite čistom kuhinjskom krpom ili papirom.
- 3 | Poređajte ih na dva gril tanjira uređaja Easy Fry Oven & Grill blizu jedne drugima, ali da ne prelaze jedna preko druge. Stavite dva gril tanjira u sredinu i na vrh uređaja. Zatvorite vrata.

**SAVET**

Sušene kriške jabuka čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi i jedite ih s granolom ili kao zdravu poslasticu.