

DOMO
A party at home!



Multifunkční horkovzdušná fritéza

DO534FR

PŘEHLED RECEPTŮ



2 - Multifunkční horkovzdušná fritéza

Přehled receptů

OBSAH

Křupavé pečené brambory – americké	4
Cuketové chipsy – brambůrky	5
Kuřecí marinované paličky	6
Kuřecí nugetky	7
Malinové muffiny s bílou čokoládou	8



PEČENÉ BRAMBORY – AMERICKÉ (2 OSOBY)

INGREDIENCE

3 větší brambory | 2 čajové lžičky soli | 2 čajové lžičky sušeného drceného česneku (nebo přiměřeně čerstvého) | 2 čajové lžičky italského koření | 25 g strouhaného parmezánu | olivový olej | jogurtový nebo jiný oblíbený dressing

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Brambory nakrájejte na „měsíčky“ a vložte do misky (dle libosti je můžete oloupat a nebo nechat omytou slupku). Velikost kousků určuje dobu přípravy. Čím tenčí jsou, tím rychleji budete mít hotovo. **2.** Do misky s bramborami nalijte lžici olivového oleje a dobře promíchejte. **3.** V jiné misce smíchejte sůl, česnek a koření. **4.** Do omaštěných brambor přidejte nastrouhaný parmezán a promíchejte. **5.** Omaštěné brambory s parmezánem posypte připravenou směsí koření. **6.** Takto připravené brambory vložte do fritézy (ideálně do otočného válce). **7.** Nechte péct 18-22 minut na teplotu 180 °C s funkcí otáčení válce. **8.** Servírujte s jogurtovým nebo jiným dressingem. Můžete posypat čerstvě nakrájenou petrželku.



CUKETOVÉ CHIPSY – BRAMBŮRKY

INGREDIENCE

1 mladá cuketa | pepř | sůl | olivový olej

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Cuketu důkladně omyjte (neloupat) a nakrájejte ji na tenké plátky. **2.** Plátky postříkejte olivovým olejem. **3.** Okořeňte je solí a pepřem. **4.** Takto připravené plátky rozložte na sušící síta. **5.** Na fritéze nastavte funkci na sušení (sušička potravin). **6.** Zapněte a nechte sušit na 65 °C až 8 hodin.



KUŘECÍ MARINOVANÉ PALIČKY

INGREDIENCE

8-10 kuřecích paliček | 8 lžic kečupu | 4 lžice Worcestru | 2 lžice vinného octa | 2 lžice cukru | 2 lžice sojové omáčky | 2 lžice chilli omáčky | Špetka papriky | Chutney (čatni) – jablečné nebo jiné

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu a osolte ji. **2.** Do hrnce vložte kuřecí paličky a nechte přibližně 10 minut vařit. **3.** Uvařené kuřecí vyjměte z vody, nechte okapat a ještě je osušte papírovou utěrkou. **4.** Ve větší misce smíchejte veškeré přísady na marinádu a nechte v ní maso alespoň hodinu ležet a marinovat. **5.** Maso rozdělte na pečící rošty a pečte 20 minut na 180 °C. **6.** Křupavé upečené maso doporučujeme servírovat s jablečným čatni (Chutney) nebo libovolným dresingem.



KUŘECÍ NUGETKY

INGREDIENCE

1 kuřecí prsní řízek nakrájený na kostičky | 5 lžic strouhanky | 1 ½ lžičky sušeného drceného česneku | 1 vejce
50 ml mléka | 1 lžice parmezánu | 1 lžice cornflake strouhanky (nebo originál Japonské Panko) | 2 lžíce mouky | Špetka soli a pepře

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Nakrájené kuřecí prsa vložte do mixéru společně se 4 lžicemi strouhanky, přidejte česnek, mléko, sůl a pepř. Společně rozdrťte. **2.** V jiné misce smíchejte nastrouhaný parmezán, cornflake strouhanku (Panko) + 1 lžici normální strouhanky. **3.** Připravte si misky na trojobal = mouku / rozšlehané vejce / cornflake strouhanku s parmezánem. **4.** Z masové a okořeněné směsi tvarujte menší nugetky. **5.** Nugetky postupně obalujte v připraveném trojobalu. **6.** Hotové a obalené kousky rozmístěte na fritovací síta a pečte v horkovzdušné fritéze na 200 °C přibližně 14 minut.

Poznámka: v polovině času je potřeba nugetky obrátit (přibližně po 7 minutách)



MALINOVÉ MUFFINY S BÍLOU ČOKOLÁDOU

INGREDIENCE

1 malá krabička malin | 115 g samokypřící mouky (s přidáním kypřicím práškem) | 100 g cukru | 100 g másla (roztuženého) | 50 g bílé čokolády | 1 vejce | 1 sáček vanilkového cukru | ½ lžičky soli | Cukr moučka na posypání před servírováním

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Čokoládu nalámejte na menší kousky. **2.** Ve velké míse smíchejte: mouku s kypřicím práškem, vanilkový cukr, sůl a kousky čokolády. **3.** V jiné misce rozšlehejte vejce a přidejte roztužené máslo. **4.** Vejce s máslem přilijte do velké mísy k ostatním ingrediencím a vypracujte vláčné těsto. **5.** Do formiček na muffiny nejdříve nalijte trochu těsta (2-3 lžice), potom vložte 3 maliny a přelijte dalším těstem (= naplňte formičky). **6.** Připravené muffiny pečte v horkovzdušné fritéze 22 minut na 180 °C. **7.** Před servírováním můžete ještě teplé muffiny posypat moučkovým cukrem.



DOMO

A party at home!

DOMO-elektro s.r.o.

Na Kobyle 783, Kdyně

Tel: +420 379 789 684

obchod@domo-elektro.cz - www.domo-elektro.cz