

Horkovzdušná fritéza • Deli-Fryer

RECEPTY | RECEPTEN



DOMO



DOMÁCÍ HRANOLKY

HOME-MADE CHIPS

PRO 2 OSOBY | FOR 2 PEOPLE

INGREDIENCE:

500g brambor | špetka soli

POSTUP PŘÍPRAVY :

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky (cca 1 cm tlusté) 2. Hranolky nechte 30 minut ležet ve vodě a poté osušte. 3. Fritézu přehřejte na 140 °C. 4. Osušené hranolky vložte do fritovacího koše polijte lžící oleje. Snažte se olejem pokapat všechny hranolky rovnoměrně. Pokud jste zvyklý, můžete si přidat i Vaše oblíbené koření na hranolky. 5. Hranolky nechte smažit prvních 18 min na 140 °C 6. Doporučujeme smažit hranolky po dávkách max do 500g. 7. Aby byly hranolky rovnoměrně hotově, tak každých 5 minut protřeste. 8. Po prvním smažení (18min na 140°C) hranolky lehce opepřete a nechte vychladnout. 9. Fritézu nechte nahřát na 180 °C 10. Podruhé smažte 12 min na 180°C. Nezapomínejte hranolky občas promísit. 11. Jakmile se dokončí i druhé smažení, tak hranolky vyndejte osolte a můžete servírovat.

INGREDIENTS:

500 g potatoes | a pinch of salt

PREPARATION:

1. Peel 500 g of potatoes and cut into chips of about 1 cm thick. 2. Soak then in water for 30 minutes. Then pat dry. 3. Preheat the fryer to 140°C. 4. Put the chips in a bowl and add a tablespoon of oil. Toss the chips well to coat evenly with the oil. If you like, you can also add some herbs and spices to the chips at this stage. 5. Fry the chips a first time for 18 minutes at 140°C. 6. It is best to fry the chips in batches of 500g. 7. Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly. 8. After the first fry, allow the chips to cool off in a bowl lined with kitchen paper. 9. Preheat the fryer to 180°C. 10. Fry the chips a second time for 12 minutes at 180°C. Don't forget to shake them halfway through. 11. Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds. Sprinkle with some salt and serve.

ZELENINOVÉ HRANOLKY

VEGGIE FRIES

PRO 2 OSOBY | FOR 2 PEOPLE

INGREDIENCE:

½ cukety | 1 sladký brambor (batát) | 1 mrkev | 1 vejce | 3 lžíce mouky | 6 lžic strouhanky |
sezamová semínka nebo mák

POSTUP PŘÍPRAVY :

1. Cuketu, mrkev i batáty nakrájejte na hranolky. Mrkev krájejte na slabší kousky než ostatní měkčí zeleninu. 2. Fritézu nechte předehřát na 200 °C. 3. Do jedné misky nasypete mouku a ve druhé misce rozšlehejte vejce. Do třetí misky si nasypete strouhanku kam dle chuti můžete přidat sezam nebo i mák. Pokud jste zvyklý, tak si můžete přidat i oblíbené koření (špetka soli, pepř, nebo paprika). 4. Všechny hranolky postupně obalte jako v „trojobale“. Mrkvové hranolky si zatím odložte stranou. 5. Před smažením doporučujeme lehce pomazat boční strany fritovacího koše olejem, aby se hranolky při fritování nepřipékaly na stěny. 6. Mrkvové hranolky vložte do fritézy a nastavte 200°C a dobu 10-13 minut. 7. Nezapomeňte každých 5 minut hranolky protřást. 8. 7 min před koncem přidejte i ostatní hranolky a smažte společně dalších 7 min. 9. Jakmile uplyne doba smažení a ozve se zvukový signál, tak hranolky vyndejte a nechte vychladnout. 10. Servírujte s čerstvým kompotem nebo pikantním dipem.

TIP: Tvrdší zeleninu krájejte na menší kousky než měkčí suroviny.



INGREDIENTS:

1/2 courgette | 1 sweet potato | 1 carrot | 1 egg | 3 tbsp. flour | 6 tbsp. breadcrumbs | poppy seed and/or sesame seeds

PREPARATION:

1. Cut the courgette, carrot and sweet potato into chips. Cut the hard carrot a bit thinner than the softer vegetables so that the cooking time will be the same for all. 2. Preheat the fryer to 200°C. 3. Put the flour in a bowl. Beat the egg in a second bowl. Put the breadcrumbs in a third bowl. Add the poppy seed and/or sesame seeds to the breadcrumbs if you wish to add them to your veggie chips. You may also add some herbs as desired, with a pinch of salt, pepper, paprika powder, etc. 4. Then, dip the chips successively in the flour, the egg and the breadcrumbs. Put the carrot chips to one side. 5. To prevent the chips from sticking to the side of the fryer, you may want to spray it with some oil. 6. Put the carrot chips in the fryer and fry them at 200°C for about 10–13 minutes. 7. Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly. 8. Seven minutes before the end, add the courgette and sweet potato chips, so they cook along with the other chips for 7 minutes. 9. Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds. 10. Serve with a fresh compote or a lightly spiced sauce.

Tip: to fry hard and soft vegetables perfectly together, you can cut the harder vegetables into smaller, thinner pieces and the softer ones into larger, thicker pieces.



SMAŽENÉ BRAMBORY – AMERICKÉ

POTATO WEDGES

PRO 2 OSOBY | FOR 2 PEOPLE

INGREDIENCE:

7 středních brambor | 2 čajové lžičky soli | 2 čajové lžičky sušeného 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 určují dobu přípravy. Čím tenčí jsou, tím rychleji budete mít hotovo. 2. Do misky s bramborami nalijte lžíci olivového oleje a dobře promíchejte. 3. Fritézu předehřejte na 180°C. 4. V jiné misce smíchejte sůl, česnek a koření. 5. Do omaštěných brambor přidejte nastrouhaný parmezán a promíchejte. 6. Brambory posypte směsí kořením. 7. Takto připravené brambory vložte do fritézy. 8. Smažte na uvedenou teplotu 180 °C 9. Doporučujeme každých 10 min brambory protřást. 10. Servírujte s jogurtovým nebo jiným dressingem. Můžete posypat čerstvě nakrájenou petrželku.

INGREDIENTS:

7 medium potatoes | 2 tsp salt | 2 tsp garlic powder | 2 tsp Italian seasoning | 25 g grated parmesan | olive oil | yoghurt or blue cheese and parsley dressing for dipping

PREPARATION:

1. Cut the potatoes into wedges (you can leave the skins on) and put them in a bowl. The thickness of the wedges will determine the cooking time. The thinner the wedges, the quicker they will be ready. 2. Put the wedges in a bowl and add a tablespoon of olive oil. Mix well. 3. Preheat the fryer to 180°C. 4. In another bowl, mix the salt, garlic powder and Italian seasoning. 5. Add the grated parmesan to the wedges and mix well. 6. Sprinkle the wedges with the herbs and spices. 7. Put the wedges in the frying basket. 8. Fry. 9. Shake the wedges after 10 minutes. 10. Serve with a yoghurt or blue cheese dressing for dipping, with some chopped parsley for added flavour.

SMAŽENÉ KREVETY – SCAMPI

DEEP FRIED SCAMPI

PRO 2 OSOBY | FOR 2 PEOPLE

INGREDIENCE:

6 větších krevet | SCAMPI 35g mouky | 75g strouhanky | 1 vejce | majonéza | pepř | sůl

POSTUP PŘÍPRAVY :

1. Krevety (SCAMPI) oloupejte 2. V misce si připravte rozmíchanou mouku se solí a pepřem. 3. V druhé misce si rozšlehejte vejce. Ve třetí misce si připravte strouhanku. 4. Vychlazené krevety následně obalte v trojobalu. 5. Fritézu předehřejte na 180°C 6. Fritovací koš mírně promastěte, hlavně na bocích, aby se nic nepřipalovalo. Obalené krevety vložte do fritovacího koše. 7. Takto smaže 6 minut na 180 °C. 8. Servírujte s majonézou nebo oblíbeným dipem.

INGREDIENTS:

6 scampi | 35 g flour | 75 g breadcrumbs | 1 egg | tartare sauce | pepper | salt

PREPARATION:

1. Peel and devein the scampi. 2. Mix the flour with a pinch of salt and pepper in a bowl. 3. Beat an egg in a second bowl and put the breadcrumbs in a third bowl. 4. Then, dip the scampi successively in the flour, the egg and the breadcrumbs. For best results, allow to chill in the fridge. 5. Preheat the fryer to 180°C. 6. Put the scampi in the frying basket. First spray the basket with some oil, to prevent sticking. 7. Fry for 6 minutes at 180°C. 8. Serve the scampi with tartare sauce for dipping.



LAHŮDKY Z LISTOVÉHO TĚSTA

PUFF PASTRY APPETISERS

PRO 2 OSOBY | FOR 2 PEOPLE

INGREDIENCE:

1 listové těsto | 75g Mozzarellly | 30g piniových oříšků | 7-8 cherry rajčátek | ½ lžíce červené curry pasty | 1 vaječný žloutek

POSTUP PŘÍPRAVY :

1. Připravte si přibližně 6 koleček z listového těsta (průměr cca 13 cm). 2. Na suché pánvi orestujte piniové oříšky. 3. Mozzarellu slijte a nakrájejte na malé kostičky. 4. Cherry rajčátka také nakrájejte na jemno. 5. Nakonec pokrájejte i orestované oříšky. 6. V misce smíchejte mozzarellu, rajčátka, 20g oříšků a pesto. 7. V jiné misce rozšlehejte vaječný žloutek. 8. Na připravené kolečka opatrně lžící naneste směs z pesta a mozzarellly. Směs pokládejte vždy jen na polovinu kolečka. 9. Těsto přehněte tak, aby se uvnitř náplň uzavřela. Důkladně těsto spojte. 10. Na povrchu bochánku můžete vidličkou udělat mřížky. 11. Fritézu předehřejte na 180°C. 12. Vytvořený bochánek potřete z horní strany rozšlehaným žloutkem a posypte oříšky. 13. Připravené bochánky vložte do fritovacího koše. Pokud si myslíte, že je potřeba, tak podložte pečícím papírem, ale dbejte na to, aby se nezakrylo celé dno a mohl cirkulovat vzduch. Papír musí být však dostatečně zatěžkaný surovinami, aby v koši „nepoletoval“ a nemohl se dostat až k topnému tělesu. 14. Smažte 10 minut na 180°C



INGREDIENTS:

1 roll puff pastry | 75 g mozzarella | 30 g pine nuts | 7–8 cherry tomatoes | ½ tbsp. red pesto | egg yolk

PREPARATION:

1. Cut six 12–13 cm circles from the roll of pastry. 2. Toast the pine nuts in a dry pan. 3. Drain the mozzarella and cut into small cubes. 4. Chop the cherry tomatoes. 5. Chop the pine nuts finely. 6. Mix the mozzarella, tomatoes, 20 g pine nuts and pesto in a bowl. 7. Beat the egg yolk in another bowl. 8. Pile some of the pesto mixture on one half of the pastry circle. 9. Fold the other half over and seal the join with some of the beaten egg yolk. 10. Make ridges in the edges with a fork. 11. Preheat the fryer to 180°C. 12. Brush the pastry parcels with egg yolk and sprinkle with the chopped pine nuts. 13. Lay the puff pastry appetisers in the frying basket. If necessary, place on baking paper, but make sure you don't completely cover the bottom of the basket. Check that the paper is held down properly by the weight of the appetisers. Otherwise, the baking paper may be pulled out of place by the rapid flow of air caused by the heating element. 14. Fry the appetisers for 10 minutes at 180°C.



ŠVÉDSKÉ KULIČKY

SWEDISH MEATBALLS

PŘIBLIŽNĚ 30-35 KULIČEK | FOR 30-35 MEATBALLS

INGREDIENCE:

600g mletého masa | 1 cibule | 1 stroužek česneku | 75g strouhanky | 2 vaječné žloutky | ½ lžíce zá-zvoru (mletý). | ½ lžíce bílého pepře | ½ lžíce kardamon | ½ lžíce skořice | ½ lžíce soli

POSTUP PŘÍPRAVY :

1. Cibuli a česnek nasekejte najemno a potom přidejte mleté maso. 2. Do mísy přidejte 2 žloutky. 3. Přidejte ještě strouhanku, bylinky a koření. Vše důkladně promíchejte. 4. Z takto připravené směsi připravte malé kuličky o velikosti ping-pongového míčku (cca 4 cm). 5. Fritézu předehřejte na 180°C. 6. Kuličky vložte do fritézy a smažte 6 min na 180°C. **TIP:** Cibuli se snažte nakrájet opravdu na co nejjemnější kousky. Čím víc najemno, tím lépe. Pokud připravíte kuličky o větším průměru, tak musíte smažit déle ... cca 7-8 min na 175°C.

INGREDIENTS:

600 g mixed mince | 1 onion | 1 clove of garlic | 75 g breadcrumbs | 2 egg yolks | 1/2 tbsp. ginger | 1/2 tbsp. white pepper | 1/2 tbsp. cardamom | 1/2 tbsp. cinnamon | 1/2 tbsp. salt

PREPARATION:

1. Finely mince the onion and garlic. Add this to the minced meat. 2. Separate 2 egg yolks and add this to the mix. 3. Add the breadcrumbs and herbs and spices and mix together well. 4. Roll the mince into balls the size of ping pong balls (approx. 4 cm). 5. Preheat the fryer to 180°C. 6. Fry the meatballs at 180°C for 6 minutes. **Tip:** For best results be sure to mince the onion very finely. If you make the meatballs bigger, you'll have to extend the cooking time to 7-8 minutes at 175°C.

PRAVÉ MEXICKÉ HAMBURGERY

MEXICAN BURGERS

PRO 2 OSOBY | FOR 2 PEOPLE

INGREDIENCE:

1 rajče | ½ jarní cibulky | ½ lžice koriandru | ½ lžice limetkové šťávy | sůl | pepř | cukr | 200g guacamole (nebo domácí vyrobené z 1 avokáda) | 1 kelímek zakysané smetany | 25g sladké naložené kukuřice | Cheddar | 2 hamburgery (z mletého masa) | 2 housky (pečivo vhodné na hamburgery) | Podle chuti můžete přidat ledový salát, cibuli, Jalapeño atd ...

POSTUP PŘÍPRAVY :

1. Rajče a jarní cibulku nejemno nakrájejte a přidejte nasekaný koriandr. 2. V misce si promíchejte rajčata, cibulku, koriandr, limetkovou šťávu, koření, sůl, pepř a trochu cukru a ze všeho připravte salsu (dressing). 3. Fritézu předehřejte na 180°C. 4. Ve fritéze si osmažte masové hamburgery – doporučujeme na 180°C po dobu 6-8 minut. Doba smažení závisí tloušťce připravené masové placky. 5. Pečivo rozkrojte na půl. Na spodní polovinu položte osmažené maso. 6. Na maso položte plátek Cheddaru, následně guacamole, kukuřici, připravenou rajčatovou salsu a zakysanou smetanu. 7. Podle Vaší chuti můžete ještě přidat ledový salát, cibuli nebo Jalapeño. 8. Vše přikryjte horní polovinou housky a můžete servírovat.



INGREDIENTS:

1 tomato | 1/2 spring onion | 1/2 tbsp. coriander | 1/2 tbsp. lime juice | salt | pepper | sugar | 200 g guacamole (or homemade guacamole, made from 1 avocado) | 1 pot of sour cream
25 g sweetcorn | cheddar | 2 burgers | 2 hamburger buns | you may also wish to add some lettuce, onion and/or jalapeños as an extra garnish

PREPARATION:

1. Chop the tomato and spring onion and finely chop the coriander. 2. Mix the tomatoes, spring onion, coriander and lime juice into a salsa and season with salt, pepper and a pinch of sugar. 3. Preheat the fryer to 180°C. 4. Fry the burgers for 6–10 minutes at 180°C. The cooking time will also depend on the thickness and size of the burgers. 5. Halve the buns and put a burger on the bottom half. 6. Top with grated cheddar, followed by guacamole, sweetcorn, tomato salsa and sour cream. 7. You may also wish to add lettuce, onion and jalapeños as an extra garnish. 8. Put the top half on the burger and serve.

PEČENÉ KUŘE S MEDOVOU HOŘČICÍ

HONEY-MUSTARD CHICKEN

PRO 2 OSOBY | FOR 2 PEOPLE

INGREDIENCE:

2 ks kuřecích prsních řízků | 30 ml medu | 30 ml dijonské hořčice | 1 lžička sladké hořčice | sůl | pepř

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Fritézu předehřejte na 200°C.
2. Kuře ochutíte solí a pepřem.
3. Takto ochucené kousky v celku pečte na 200°C přibližně 15 min.
4. V míse promíchejte hořčici s medem.
5. Jakmile pečené kuře vyndáte z fritézy tak jej pomažte s připravenou medovou hořčicí. Je důležité ho pomazat dokud je ještě teplé, aby se chutě dostaly dovnitř masa.
6. Maso můžete servírovat jen tak s čerstvým zeleninovým salátem a nebo ho využít při přípravě tortill.

INGREDIENTS:

2 chicken breasts | 30 ml honey | 30 ml Dijon mustard | 1 tbsp. sweet mustard (optional) | salt pepper

PREPARATION:

1. Preheat the fryer to 200°C.
2. Season the chicken with salt and pepper.
3. Fry the chicken at 200°C for 15 minutes.
4. Add the honey and mustard to a bowl and whisk together well.
5. Remove the chicken from the fryer and brush it with the honey-mustard mixture while the chicken is still hot.
6. Serve with a fresh salad or in a wrap.





STRACCIATELLOVÉ MUFFINY

STRACCIATELLA MUFFINS

PŘÍPRAVA 6 MUFFINŮ | FOR 6 MUFFINS

INGREDIENCE:

75g mouky | 50g rozemletých mandlí | 2 malé čajové lžičky prášku do pečiva | 50 g čokoládových zrn (nebo kousky čokolády) | 50 ml oleje | 50g cukru | sáček vanilkového cukru | 1 vejce | 75g krémového sýra | 1 lžíce mandlového likéru (jen pro lepší chuť) | formy na pečení muffinů

POSTUP PŘÍPRAVY :

1. V dostatečně velké míse smíchejte mouku, mandlovou dřť, kypřicí prášek a kousky čokolády. 2. Vedle rozšlehejte olej s cukrem, vanilkovým cukrem a vajíčkem. Vyšlehejte do jemné konzistence. 3. Smíchejte krémový sýr s mandlovým likérem 4. Teď všechny suroviny (tekuté i sypké) smíchejte dohromady a důkladně promíchejte. 5. ritzu nahřejte na 160 °C. 6. Připravené formy na muffiny naplňte přibližně do 2/3 objemu. 7. Naplněné muffin formy vložte do fritovacího koše a pečte 15-18 min na 160°C.

INGREDIENTS:

75 g flour | 50 g ground almonds | 2 tsp baking powder | 50 g chocolate drops or pieces | 50 ml neutral oil | 50 g sugar | 1 packet of vanilla sugar | 1 egg | 75 g fromage frais | 1 tbsp. almond liqueur (to taste) | silicone muffin cups or at least 2 paper moulds per muffin

PREPARATION:

1. Mix the flour with the almonds, the baking powder and the chocolate. 2. Beat the oil with the sugar, vanilla sugar and the egg until smooth. 3. Stir the fromage frais and almond liqueur into the mixture. 4. Now mix the dry ingredients into the wet ingredients to form the mixture. 5. Preheat the fryer to 160°C. 6. Fill the muffins cups 2/3 full with the mixture. 7. Place the filled muffin cups in the frying basket and fry at 160°C for 15–18 minutes..

A party at home!

**DOMO
ELEKTRO**

Hluboká 147 – Kdyně 34506 – Czech republic
Tel: 379 789 684 - obchod@domo-elektro.cz - www.domo-elektro.cz