Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

Kniha receptů k fritézám SatisFry

We Get Life.

Vaše potřeby *jsou naši inspirací.*

Každý důmyslný výtvor značky Russell Hobbs je tu pro vás. A to hlavně proto, že naší inspirací jsou věci, které jsou pro vás důležité. Rychlá jídla, nové nápady na zajímavé recepty. Chápeme, co je důležité, obzvláště když je vše v životě hektické a přiznejme si to, daleko od dokonalosti. Proto jsou naše nápady připraveny na reálný život.

Doufáme, že si výběr našich receptů k fritézám a multifunkčnímu hrnci SatisFry, které byly vytvořeny šéfkuchařem značky Russell Hobbs, užijete.

Na jakékoliv jídlo máte chuť, prohlédněte si kuchařku, najděte to pravé pro vás a dejte receptu šanci!

Rejstřík

4 Základní recepty

4 Rybí vývar
5 Kuřecí vývar
6 Cannelloni plněné masovou směsí
7 Pečená cherry rajčátka

8 Chuťovky / přílohy

8 Baba Ganoush
9 Křupavá cizrna
10 Batátové hranolky
11 Mozzarellové tyčinky
11 Brambůrky
12 Středomořská zelenina
13 Kořeněné bramborové hranolky
14 Arancini
15 Plněné papriky

16 Předkrmy

16 Lilkové špalíčky
17 Mini pizza Margarita
17 Croissanty se šunkou a sýrem
18 Topinky s eskalibadou a uzenými sardinkami
19 Fazole se šunkou a vejcem
20 Dušená čočka
21 Vejce se slaninou
22 Plněné houby

23 Ryby

23 Mušle s hranolky
24 Treska s cherry rajčátky a fazolkami
25 Pikantní grilovaný losos nebo tofu
25 Fish & chips
26 Oliheň plněná jablkem
27 Rybí rolky s dušenou zeleninou
28 Grilované sardinky
29 Kokosové krevety
30 Rybí tacos
31 Grilovaný losos s limetkou a fazolovým krémem
32 Treska na cizrně se špenátem

33 Maso

33 Pečené kuře
34 Snadné obalované česnekové kuře
35 Vláčné kuřecí kousky
35 Grilované kuřecí paličky
36 Hovězí guláš s bramborem
37 Kuřecí řízečky s česnekovou majonézou
38 Pečená jehněčí kýta
39 Trhané vepřové maso
40 Jehněčí kari
41 Marinovaný králík
42 Limetková kuřecí křidélka
43 Grilované kuře
44 Mini masový sendvič
45 T-bone steak
46 Steak

47 Vegetariánské

47 Cizrnovo-špenátové kari
48 Fazolové chilli se zakysanou smetanou a avokádem
48 Grilované květákové steaky
49 Dušená zelenina
50 Vegetariánská boloňská směs

51 Dezerty

51 Tvarohový koláč
52 Mrkvové dortíčky
52 Mrkvový dort
53 Čokoládové brownie
54 Španělský flan
55 Skořicové rolky
56 Pečená jablka
57 Francouzský toast
58 Citronové koláčky

Základní recepty

Rybí vývar

Ingredience:

- 1 kg rybích kostí / hlav
- 1 malá cibule
- 1 malá mrkev
- 2 stroužky česneku
- 4 kuličky černého pepře
- 1 bobkový list nebo snítka petržele
- 1,75 l vody

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: pomalé vaření
Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupejte a nakrájejte zeleninu. Důkladně omyjte kosti a hlavy (pro eliminaci stop po krvi a vnitřnostech) a pokud jsou velké, nakrájejte je.
2. Všechny ingredience vložte do nádoby a zalijte vodou. Zavřete víko a aktivujte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě na 2 hodiny.
3. Vývar přeceďte přes cedník nebo plátýnko. Můžete ho rovnou použít nebo zamrazit.

Tipy:

1. Voda k přípravě vývaru i připravený vývar musí být před vařením vždy studené.
2. Domluvte se v obchodě s rybami, aby vám dávali kosti a hlavy ryb stranou a postupně je uchovávejte v mrazáku. Jakmile budete mít dostatečné množství, můžete se vrhnout na přípravu vývaru.
3. Pro výrobu vývaru jsou ideální bělomasé ryby, ale je možné použít i tučnější ryby. Vývar z nich bude více aromatický, ale můžete ho použít pro přípravu dušených pokrmů jako je například tuňákový guláš.
4. Pokud chcete, aby měl vývar výraznější barvu, nejdříve kosti a zeleninu opečeme za pomoci funkce opékání.
5. Vývar předem nesolte. Jelikož se do většiny pokrmů přidává jako základ, mohlo by tak dojít k přesolení pokrmu.

Kuřecí vývar

Ingredience:

- 1 kg kuřecích skeletů nebo křídel
- 1 mrkev
- 1 malá cibule
- 1 řapík celeru
- Zelená část pórku
- 2 stroužky česneku
- 4 kuličky černého pepře
- 1 bobkový list
- 1,75 l vody

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: pomalé vaření
Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupejte a nakrájejte zeleninu. Skelety důkladně očistěte o tučnější nebo krvavější části a rozdělte na dvě části.
2. Všechny ingredience vložte do nádoby a zalijte vodou. Zavřete víko a aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě na 12 hodin.
3. Vývar přeceďte přes cedník nebo plátýnko. Můžete ho rovnou použít nebo zamrazit.

Tipy:

1. Voda k přípravě vývaru musí být před vařením vždy studená.
2. Pokud chcete, aby měl vývar výraznější barvu, nejdříve skelety a zeleninu opečte za pomoci funkce opékání.
3. Vývar lze připravit i ze středního kuřete. Maso je možné poté použít do omáčky.
4. Vývar předem nesolte. Jelikož se do většiny pokrmů přidává jako základ, mohlo by tak dojít k přesolení pokrmu.

Ingredience:

- 200 g hovězího masa
- 200 g vepřové krkovice
- Malá půlka kuřete
- 1 pórek
- 2 cibule
- 2 zralá rajčata
- 1/2 hlavy česneku
- 1 bobkový list
- 1 snítka rozmarýnu
- Sůl
- Pepř
- Olivový olej
- 1 malá sklenka koňaku
- Balíček těstovin cannelloni
- 500 ml mléka
- 25 g mouky
- 25 g másla
- 1 lanýž
- 1 celá skořice
- Strouhaný ementál

Cannelloni plněné masovou směsí

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Funkce: prudké smažení, pomalé vaření

Počet porcí: 4

Postup:

1. Otevřete víko a spodní část nádoby postříkejte olivovým olejem. Vložte maso nakrájené na středně velké kousky, aktivujte funkci prudkého smažení a smažte při teplotě 230 °C po dobu 10 minut.
2. Do nádoby přidejte trochu oleje a postupně přidejte cibuli, bílou část pórku, rajčata nakrájená na osminky a utřený česnek. Znovu zvolte funkci smažení, nastavte na teplotu na 230 °C a časovač na 10 minut. Promíchejte každé 4 minuty dřevěnou špachtlí.
3. Když do konce programu zbývají 2 minuty, otevřete víko a navraťte maso ke směsi. Přidejte skořici, bylinky a malou skleničku koňaku. Dobře promíchejte a pokračujte ve vaření.
4. Otevřete víko a vše zalijte vodou. Aktivujte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě na dobu 4 hodin.
5. Vyjměte maso a zeleninu z nádoby. Pokud je potřeba, slijte přebytečnou tekutinu ze směsi. Tu rozmixujte pomocí mixéru. Ochutnejte a dokořeňte. Vložte směs do cukrářského sáčku a dejte odpočinout do lednice.
6. Těstoviny cannelloni vařte 10 minut v osolené vroucí vodě. Vyjměte pomocí děrované naběračky a vložte ihned do vody s ledem, aby se zastavil proces vaření. Rozložte na suché, čistě plátýnko a nechte oschnout.
7. V pánvi rozehřejte máslo, přidejte mouku a míchejte pár minut za pomoci špachtle. Vmíchejte mléko pokojové teploty a za stálého míchání nechte zhoustnout. Dochuťte solí a strouhaným lanýžem.
8. Postupně naplňte všechny těstoviny masovou směsí a přeneste do zapékací mísy.
9. Cannelloni pokryjte vrstvou bešamelu, posypte strouhaným ementálem a zapečte v troubě dozlatova.

Tipy:

1. Připravte si jednotlivé porce plněných cannelloni předem a uschovejte bez bešamelu v mrazáku.
2. Při přípravě masové směsi můžete místo vody použít kuřecí nebo hovězí vývar.
3. Pokud je náplň příliš suchá, přidejte do ní trochu bešamelu nebo pečiva namočeného v mléce, pokud je v náplni velké množství tekutiny, zapněte na hrnci funkci horkovzdušného smažení dokud se tekutina nevypaří.

Ingredience:

- 25 cherry rajčat
- Olivový olej
- Mletý černý pepř
- Sůl

Pečená cherry rajčátka

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Funkce: opékání

Počet porcí: 25

Postup:

1. Cherry rajčata omyjte a rozpulte. Osolte a opepřete.
2. Otevřete víko a položte rajčata slupkou dolů. Postříkejte olejem.
3. Zvolte funkci pečení, nastavte teplotu 190 °C a časovač na 7 minut.
4. Jakmile budou rajčata hotová, vyjměte je z hrnce.

Tipy:

1. Jakmile jsou rajčata hotová, můžete je dochutit provensálskými bylinkami.
2. Můžete použít i větší rajčata, jen je třeba zohledit jejich velikost a délku pečení. Nezapomeňte, že rajčata musí být kompletně propečená.

Chuťovky / přílohy

Baba Ganoush

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: grilování
Počet porcí: 4

Ingredience:

- 1 lilek
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce tahini
- 1/2 citronu
- 1/2 lžičky kmínu
- 1/2 lžičky sladké mleté papriky
- 4 lžíce olivového oleje
- 50 g sýru feta
- Sůl

Postup:

1. Rozkrojte lilek podélně napůl a osušte papírovou utěrkou. Lilek naříznete do mřížky a postříkejte olejem.
2. Otevřete víko a vložte do hrnce grilovací desku. Aktivujte funkci grilování při teplotě 200 °C a nastavte časovač na 20 minut. Vyčkejte až vás přístroj upozorní, že skončilo předehřívání, poté vložte lilek slupkou dolů a na něj položte stroužky česneku.
3. Jakmile program skončí, lilek vyjměte a nechte 10 minut zchladnout.
4. Lilek i česnek oloupejte a vložte masitou část do mixéru. Přidejte tahini, citronovou šťávu, kmín, olej a sůl. Mixujte dokud se všechny ingredience dokonale nespojí.
5. Podávejte pokapané trochou olivového oleje, posypané červenou paprikou a rozdrobenou fetou.

Tipy:

1. Lilky můžete po rozkrojení posypat solí a nechat 30 minut odpočinout, lépe se tak zbaví hořkosti.
2. Podávejte s trojúhelníčky z pita chleba.

Křupavá cizrna

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: horkovzdušné smažení
Počet porcí: 4

Ingredience:

- 400 g vařené cizrny
- 2 lžíce koření cajun
- Špetka soli
- 1 lžíce olivového oleje

Postup:

1. Cizrnu vložte do velkého cedníku a propláchněte pod tekoucí vodou. Sceďte a poté dobře osušte kuchyňskou utěrkou.
2. V míse smíchejte koření, sůl a olivový olej a dobře promíchejte.
3. Cizrnu nasypte do hrnce, aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 10 minut.
4. Po 5 minutách cizrnu promíchejte.

Tipy:

1. Důležité je, aby byla cizrna zcela vysušená, jinak nebude křupavá.
2. Můžete kombinovat cizrnu společně s vaším oblíbeným kořením nebo sýrem, jako například s česnekovou solí, kari, parmazánem, apod.
3. Pokud nedokážete sehnat koření cajun, můžete si ho připravit smícháním 1 lžíce papriky, 1 lžíce soli, 1 lžíce sušené cibule, 1 lžíce sušeného česneku, 1 lžíce kajenského pepře, 3/4 lžičky bílého pepře, 3/4 lžíce černého pepře, 1/2 lžičky tymiánu a 1/2 lžičky rozmarýnu.

Ingredience:

- 500 g batátů, nakrájených na hranolky
- 2 lžíce olivového oleje
- 1/4 lžičky chilli vloček
- Sůl

Batátové hranolky

Vhodný pro všechny druhy fritéz

Porce: 2-4
Čas přípravy: 5-10 minut
Funkce: horkovzdušné smažení
Čas vaření: 15-20 minut

Postup:

1. Vložte všechny hranolky do velké mísy. Přidejte olivový olej, chilli vločky, sůl a dobře promíchejte.
2. Přesuňte hranolky do hrnce a aktivujte funkci horkovzdušného smažení.
3. Pečte 15-20 minut, občas hranolky promíchejte, dokud nejsou křupavé.

Ingredience:

- 500 g mozzarelly na pizzu, nakrájené na tyčinky
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžička soli
- 2 vejce
- 80 g panko strouhanky

K přípravě

- Olej

Mozzarellové tyčinky

Vhodný pro všechny druhy fritéz

Porce: 2-4
Čas přípravy: 5-10 minut
Funkce: horkovzdušné smažení
Čas vaření: 5-8 minut

Postup:

1. Nejdříve si připravte ingredience na obalení tyčinek. Do jedné misky připravte mouku smíchanou se solí, v další misce rozšlehejte vejce a do poslední připravte strouhanku.
2. Následně obalte mozzarellové tyčinky nejdříve v mouce, namočte do vejce a nechte lehce okapat, poté obalte ve strouhance. Při každém kroku se ujistěte, že jsou tyčinky řádně obalené.
3. Vložte mozzarellové tyčinky do hrnce, postříkejte olejem a aktivujte funkci horkovzdušného smažení. Smažte tyčinky 2-3 minuty, poté otočte a smažte další 2-3 minuty.
4. Hotové tyčinky podávejte s rajčatovou omáčkou.

Ingredience:

- 500 g brambor, nakrájených na plátky
- 2 lžíce olivového oleje
- Sůl

Brambůrky

Vhodný pro všechny druhy fritéz

Porce: 2-4
Čas přípravy: 5-10 minut
Funkce: horkovzdušné smažení
Ča vaření: 15-20 minut

Postup:

1. Vložte plátky brambor do velké mísy, přidejte olivový olej a sůl a dobře promíchejte.
2. Přeneste plátky brambor do hrnce a aktivujte funkci horkovzdušného smažení.
3. Pečte 15-20 minut, občasně promíchejte, aby byly plátky krásně křupavé.

Ingredience:

- 1 cuketa
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 1 červená cibule
- 2 lžíce olivového oleje
- Sůl a pepř na dochucení

Středomořská zelenina

Vhodný pro všechny druhy fritéz

Porce: 2-4
Čas přípravy: 5-10 minut
Funkce: horkovzdušné smažení
Ča vaření: 20 minut

Postup:

1. Nejdříve nakrájejte všechnu zeleninu na kousky o velikosti přibližně 1 cm a vložte do misky. Přidejte olivový olej, koření a dobře promíchejte.
2. Vložte zeleninu do hrnce a aktivujte funkci horkovzdušného smažení. Smažte zhruba 15-20 minut, příležitostně promíchejte.

Ingredience:

- 2 velké nebo 6 malých brambor
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžíce sušené cibule
- 1/2 lžičky mletého kmínu
- 1 lžička černého pepře
- 1 lžička rozmarýnu
- 1 lžička soli
- Olivový olej

Kořeněné bramborové hranolky

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: horkovzdušné smažení
Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory omyjte a nakrájejte na měsíčky o velikosti přibližně 6 cm. Pokud jsou brambory malé, rozkrájejte na 4 měsíčky, pokud velké, tak na 12.
2. V míse smíchejte česnek, cibuli, kmín, černý pepř, rozmarýn a sůl. Bramborové měsíčky následně ve směsi obalte.
3. Otevřete víko, vložte do hrnce měsíčky tak, aby kolem nich mohl rovnoměrně proudit vzduch. Postříkejte je olivovým olejem, zavřete víko a aktivujte funkci horkovzdušného smažení. Zvolte teplotu 200 °C a nastavte časovač na 20 minut.
4. Jakmile program skončí, brambory vyjměte a podávejte.

Tipy:

1. Můžete použít směs koření, kterou máte rádi.
2. V polovině programu brambory otočte, aby byly křupavější.
3. Brambory podávejte se zakysanou smetanou nebo rajčatovou salsou.

Ingredience:

Na houbové rizoto:

- 100 g očištěných hub
- 100 g rýže na rizoto
- 500 ml zeleninového nebo kuřecího vývaru
- 1/2 cibule
- 1 stroužek česneku
- 80 g strouhaného parmazánu
- 20 g másla
- 60 ml bílého vína
- Olivový olej

Na arancini:

- 125 g mozzarelly
- 100 g panko strouhanky
- 2 vejce
- Olivový olej

Arancini

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Funkce: horkovzdušné smažení

Porce: 4

Postup:

1. Nalijte do hrnce malé množství oleje a orestujte na něm najemno nakrájenou cibuli s česnekem. Vsypte rýži a nechte zesklovatět. Přidejte bílé víno a houby a nechte pár minut redukovat. Nakonec zalijte horkým vývarem tak, aby hladina vývaru zakrývala rýži. Za stálého míchání vařte 15 minut, během toho stále přidávejte vývar podle potřeby.
2. Když začíná být rýže hotová, vmíchejte máslo a parmazán.
3. Vyjměte z hrnce na talíř a dejte stranou na přibližně 10 minut vychladnout. Poté zakryjte potravinářskou fólií a uložte v lednici na několik hodin nebo dokud rizoto neztuhne.
4. Jakmile rizoto ztuhne, tvarujeme z něj 30g kuličky a do středu vložte za pomoci prstu 2cm kousky mozzarelly. Vzniklou díru zadělejte a znovu vytvořte plnou kuličku.
5. V misce rozšlehejte vejce se špetkou soli, ponořte do něj kuličky, okapejte a následně obalte v panko strouhance.
6. Otevřete víko hrnce a naskládejte do něj kuličky tak, aby okolo sebe měly dostatek místa na proudění vzduchu. Postříkejte kuličky olivovým olejem. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 190 °C a časovač na 9 minut.
7. Vyjměte a podávejte horké.

Tipy:

1. Arancini jsou skvělé pro zužitkování zbylého rizota.
2. Arancini je možné vytvořit z různých druhů rizota.
3. Nejlepší druh rýže pro přípravu rizota je arborio nebo carnaroli.

Ingredience:

Na rýžovou směs:

- 1 lžíce rostlinného oleje
- 1 cibule, jemně nasekaná
- 1 stroužek česneku, utřený
- 1 chilli paprička, jemně nasekaná
- 1 lžička koření Cajun
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 300 g dlouhozrnné rýže
- 800 g zeleninového vývaru
- Sůl a pepř na dochucení

Na papriky:

- 4 papriky, červené a žluté
- 2 lžíce olivového oleje
- Sůl a pepř na dochucení
- 200 g mozzarelly na pizzu - nakrájená na 4 plátky nebo strouhaná
- 1/4-1/2 hrsti hladkolisté petrželky

Plněné papriky

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4
Funkce: prudké smažení, pečení
Čas přípravy: 10-15 minut
Čas vaření: přibližně 45 minut

Postup:

1. Pro přípravu rýžové směsi aktivujte funkci prudkého smažení. Přidejte do hrnce olej a zahřejte. Přidejte cibuli, česnek a chilli a nechte opékat 4-5 minut, dokud vše lehce nezezlátne.
2. Dále vmíchejte rajčatový protlak a koření Cajun a vařte další 1-2 minuty. Vmíchejte rýži, přilijte vývar a přiveďte k varu. Vařte přibližně 20 minut, dokud není rýže uvařená. Vyjměte z hrnce a opatrně omyjte.
3. Mezitím odřízněte vrchní část papriky. Odstraňte semínka. Opatrně seřízněte spodek paprik, aby dokázaly stát rovně, ale zároveň z nich nevypadla náplň.
4. Jakmile je rýže uvařená, naplňte papriky rýžovou směsí a zakryjte vrchní částí papriky. Postříkejte olivovým olejem a okořeňte.
5. Aktivujte funkci pečení a vložte papriky do hrnce. Pečte přibližně 8-10 minut, poté navrch položte plátek mozzarelly a pečte dalších 3-5 minut, dokud sýr nezezlátne a papriky nezměknou. Posypte nasekanou petrželkou a podávejte.

Předkrmy

Lilkové špalíčky

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4
Funkce: horkovzdušné smažení
Čas přípravy: 20 minut
Čas vaření: 14 minut

Ingredience:

- 1 velký lilek
- 100 g panko strouhanky
- 25 g strouhaného parmazánu
- 1/2 lžičky sušeného česneku
- 1/2 lžičky mletého černého pepře
- 2 vejce
- Olivový olej
- 1 lžička soli

Postup:

1. Nakrájejte lilek na špalíčky 8×1 cm. Dobře je vysušte pomocí savého hadříku nebo utěrky.
2. V míse smíchejte panko strouhanku, sýr, česnek a černý pepř. V jiné míse rozšlehejte vejce se špetkou soli.
3. Špalíčky namočte ve vejci a potom obalte ve strouhankové směsi. Nechte 5 minut odpočinout.
4. Otevřete víko, vložte do hrnce grilovací desku a na ní položte špalíčky. Posprejujte špalíčky trochou olivového oleje. Zavřete víko, aktivujte program horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 185 °C a časovač na 14 minut. V polovině programu špalíčky otočte.
5. Po skončení programu podávejte ještě teplé s vaší oblíbenou omáčkou.

Tipy:

1. Koření přidané do strouhankové směsi můžete změnit podle vaší chuti.
2. Pro odstranění hořkosti, namočte lilek do vody, soli nebo mléka.

Ingredience:

- 12 pizza základů průměru 9 cm
- 100 g rajčatové omáčky
- 200 g mozzarelly
- 18 pečených cherry rajčat (viz recept)
- Černý pepř
- Sůl
- Lístky bazalky

Mini pizza Margarita

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4
Funkce: horkovzdušné smažení
Čas přípravy: 10 minut
Čas vaření: 7 minut

Postup:

1. Pomocí lžíce naneste rajčatovou omáčku na pizza základy tak, aby od okraje zbyl alespoň 1 cm. Navrch posypte sýrem a přidejte pečená rajčata. Okořeňte podle chuti.
2. Otevřete víko, postříkejte spodní část hrnce trochou olivového oleje. Rozmístěte do něj pizza základy, aby kolem sebe měly dostatek prostoru. Vložte na etapy.
3. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 7 minut.
4. Podávejte horké s čerstvými lístky bazalky.

Tipy:

1. Ingredience na pizzu je možné obměnit podle vaší chutí.
2. Pokud nemůžete sehnat malé pizza základy, kupte jeden velký a pomocí vykrajovátka nebo skleničky vykrojte menší základy.

Ingredience:

- 2 velké croissanty
- 2-4 plátky šunky
- 2-4 plátky švýcarského sýru

Croissanty se šunkou a sýrem

Vhodný pro všechny druhy fritéz

Porce: 2
Funkce: horkovzdušné smažení
Čas přípravy: 5 minut
Čas vaření: 3-5 minut

Postup:

1. Croissanty nejdříve podélně rozřízněte.
2. Šunku a sýr rozdělte a vložte do croissantů.
3. Vložte croissanty do hrnce a aktivujte funkci horkovzdušného smažení. Pečte 2-4 minuty dokud se sýr nerozteče. Lahodný začátek nového dne!

Ingredience:

- 1 malá paprika
- 1 malý lilek
- 1 malá cibule, rozpůlená
- 4 čtvercové ciabatty
- 8 uzených sardinek
- Vločky soli
- Olivový olej
- Mikro klíčky na zdobení

Topinky s eskalibadou a uzenými sardinkami

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: grilování
Porce: 4

Postup:

1. Zeleninu dobře omyjte a osušte. Potřete trochou olivového oleje.
2. Vložte do hrnce grilovací desku, aktivujte funkci grilování a zavřete víko. Nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 30 minut a počkejte až se hrnec zahřeje.
3. Po zaznění zvukového signálu, který indikuje konec předehřívání, rozložte zeleninu na grilovací desku a zavřete. V půlce cyklu otočte zeleninu za pomocí kleští a pokračujte ve vaření. Zkontrolujte zda je zelenina hotová pomocí špejle nebo párátka.
4. Zeleninu vyjměte a nechte vychladnout. Oloupejte a nakrájejte na proužky.
5. Otevřete ciabatty, vložte plátky zeleniny a 2 uzené sardinky. Dochuťte trochou olivového oleje a vločkami soli, ozdobte mikroklíčky.

Tipy:

1. Aby se zelenina lépe loupala, zabalte ji po vyjmutí z hrnce do pečícího papíru nebo novin.
2. Již opečenou zeleninu uchovávejte v lednici na plechu s olivovým olejem.

Ingredience:

- 1 střední cibule
- 300 g baby fazolí
- 300 g iberské šunky
- 1 snítka tymiánu
- 4 vejce
- Olivový olej
- Sůl
- Voda

Fazole se šunkou a vejcem

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: prudké smažení
Porce: 4

Postup:

1. Postříkejte dno hrnce olivovým olejem a aktivujte funkci prudkého smažení, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 15 minut. Vložte cibuli nakrájenou na proužky, lehce posolte, dobře promíchejte a zavřete víko. Zamíchejte špachtlí každé 3-4 minuty a vždy přidejte trochu horké vody.
2. Když do konce cyklu zbývá 5 minut, přidejte do hrnce fazole, snítku tymiánu a dobře promíchejte. Zavřete víko a pokračujte ve vaření. Po 2 minutách promíchejte.
3. Fazole naservírujte na talíř.
4. Přidejte k nim šunku společně s vařeným vejcem.

Tipy:

1. Čas ušetříte tím, že přidáte zkaramelizovanou cibuli.
2. Využijte na přípravu receptu letní sezóny a použijte sezónní fazole nebo hrášek.
3. Zkuste doplnit o artyčoková srdíčka připravená na páře.

Ingredience:

- 300 g čočky
- 125 g choriza
- 1 klobása
- 125 g uzené slaniny
- 1 šunková kost
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 zelený pepř italského typu
- 1 zralé rajče
- 2 mrkve
- 2 brambory
- 1 bobkový list
- Šafrán
- Voda

Dušená čočka

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: pomalé vaření
Porce: 4

Postup:

1. Na dno hrnce vložte jednu cibuli nakrájenou na osminky a druhou nahrubo. Přidejte nakrájené rajče, stroužky česneku, zelený pepř, mrkev nakrájenou na střední kousky, čočku a bobkový list.
2. Zalijte vodou tak, aby byla hladina 2 prsty nad směsí, vložte šunkovou kost, chorizo, slaninu a klobásu.
3. Zavřete víko, aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě a nastavte časovač na 5 hodin.
4. Přidejte oloupané a nakrájené brambory, které zahustí omáčku uvolňováním škrobu. Dochuťte šafránem a na časovači přidejte další 2 hodiny. Upravujte množství tekutiny případným přidáním vody nebo vývaru.
5. Vyjměte klobásu a nakrájejte na kolečka a naservírujte čočku na talíř.

Tipy:

1. Čočku není potřeba dopředu namáčet pokud používáte drobnozrnnou čočku. Klasickou čočku je lepší namočit asi 6 hodin před vařením.
2. Nahraďte nahrubo nakrájenou cibuli cibulí zkaramelizovanou, dodáte tak čočce výraznější chuť.

Ingredience:

- 4 vejce
- 8 plátku uzené slaniny
- Mletý černý pepř
- Olivový olej
- Sůl

Vejce se slaninou

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: horkovzdušné smažení
Porce: 4

Postup:

1. Otevřete víko hrnce a vložte plátky slaniny tak, aby se navzájem nedotýkaly. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 185 °C a časovač na 8 minut. Smažte dokřupava, poté vyjměte z hrnce.
2. Hrnec dobře omyjte a osušte, abyste se zbavili přebytečného tuku ze slaniny. Hrnec připravte k použití.
3. Dno hrnce lehce postříkejte olivovým olejem. Vložte do nádoby kulaté formičky o průměru alespoň 10 cm a rozklepněte do nich vejce. Osolte.
4. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 180 ° C a časovač na 4 minuty. Vyjměte vejce z hrnce za pomoci silikonové špachtle. Opakujte se zbylými 2 vejci.
5. Vejce podávejte se slaninou a trochou černého pepře.

Tipy:

1. Tento recept vám zaručí perfektně propečený bílek a krásně tekutý, krémový žloutek.
2. Čím více čerstvé vejce je, tím více se bude držet žloutek ve středu.
3. Vložte pod vejce pečící papír, zabráníte tak jejich ulpění na hrnci.

Ingredience:

- 8 velkých hub
- 1 cibule
- 1 lžička zázvoru
- 1/2 lžičky kurkumy
- 80 g rajčatové omáčky
- 100 g baby špenátu
- 50 g sýru feta
- Piniové oříšky
- Olivový olej
- Sůl

Plněné houby

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4
Funkce: opékání, grilování
Čas přípravy: 20 minut
Čas vaření: 17 minut

Postup:

1. Houby dobře oloupeme a zbavíme je nohy. Dáme stranou.
2. Otevřete víko, do hrnce vložte grilovací desku, vyberte program opékání, nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 12 minut. Počkejte, dokud nebude předehřívání ukončeno, a poté vložte houby.
3. Na pánvi orestujte cibuli, přidejte nakrájené nohy hub, strouhaný zázvor, kurkumu a rajčatovou omáčku. Přidejte koření a sůl.
4. Jakmile jsou houby hotové, vyjměte je z hrnce a naplňte připravenou směsí. Posypte sýrem feta.
5. Na hrnci nastavte program grilování, zvolte teplotu 200 °C a časovač nastavte na 5 minut. Počkejte, dokud nebude předehřívání ukončené, a poté vložte znovu houby do hrnce.
6. Do pánve dejte olej a společně osmahněte najemno nasekaný česnek, špenát a piniové oříšky.
7. Houby podávejte společně se špenátem a trochou olivového oleje.

Tipy:

1. Použijte velké houby, aby se vám lépe plnily.
2. Houby nikdy nesolte před tepelnou úpravou, ztratí tak hodně vody.
3. Vyvarujte se jejich mytí vodou, čistěte je pomocí vlhkého hadříku. Další možností je oloupání.
4. Náplň do hub můžete kombinovat z libovolných ingrediencí podle vaší chuti.

Ryby

Ingredience:

- 600 g mušlí
- 2 brambory
- 100 ml vody
- Bobkové listy
- Olivový olej
- Citron
- Sůl

Mušle s hranolky

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4
Funkce: horkovzdušné smažení
Čas přípravy: 20 minut
Čas vaření: 23 minut

Postup:

1. Mušle dobře očistěte a pořádně vyjměte možné chloupky, které mohou mít.
2. Otevřete víko a vložte do hrnce vodu, bobkový list a mušle. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 8 minut.
3. Jakmile mušle vyjmete z hrnce, dejte je stranou a zkontrolujte, že jsou plně otevřené.
4. Vymyjte a osušte hrnec.
5. Brambory oloupejte a nakrájejte na tyčinky široké asi 1 cm. Dejte do misky s vodou a solí pro odstranění přebytečného škrobu a poté dobře osušte.
6. Otevřete víko a nastříkejte trochu oleje na dno hrnce. Brambory vyskládejte rovnoměrně vedle sebe, aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 15 minut.
7. Servírujte mušle společně s hranolky a měsíčkem citronu.

Tipy:

1. Mušle, které jsou již před vařením otevřené, vyhoďte. To samé udělejte s mušlemi, co se po uvaření neotevřely.
2. Zkuste nahradit vodu vínem.
3. Mušle dochuťte přidáním vašich oblíbených bylinek nebo jiných aromatických ingrediencí.

Ingredience:

- 2× 150-200 g tresky
- 1 trs cherry rajčátek
- 2 porce mladé brokolice
- 6-8 nových brambor, nakrájených na měsíčky
- 5 lžic olivového oleje
- Sůl a pepř na dochucení

Treska s cherry rajčátky a fazolkami

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 2
Funkce: horkovzdušné smažení

Čas přípravy: 5-10 minut
Čas vaření: přibližně 15 minut

Postup:

1. Nejdříve vezměte 1 lžíci olivového oleje, potřete oba kusy tresky, okořeňte a dejte stranou.
2. Poté pokapejte brokolici a cherry rajčátka 2 lžícemi olivového oleje a dejte stranou.
3. Nakonec smíchejte v míse brambory s olivovým olejem a kořením a dobře promíchejte.
4. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení, vložte brambory na grilovací desku a nechte péct 6 minut.
5. Přidejte tresku a pečte další 4 minuty.
6. Nakonec přidejte na grilovací desku brokolici a cherry rajčátka a pečte další 3-4 minuty.
7. Tresku podávejte společně s bramborem, brokolicí a cherry rajčátky pokapané bazalkovým pestem.

Ingredience:

- 2× 200 g lososa nebo
- 300 g tofu, nakrájeného na plátky

Na marinádu:

- 3 lžíce červené chilli pasty
- 2 stroužky česneku, utřené
- 1 limetka, kůra a šťáva
- 1 lžička zázvorové pasty
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce sezamového oleje
- Sůl a pepř na dochucení

Příloha:

- 2 porce mladé brokolice
- 3 lžíce sezamového oleje
- 2 batáty, nakrájené na měsíčky
- 2 lžíce olivového oleje
- Sůl a pepř na dochucení

Pikantní grilovaný losos nebo tofu

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 2
Funkce: horkovzdušné smažení s grilovací deskou

Čas přípravy: 10-15 minut
Čas vaření: přibližně 30 minut

Postup:

1. Začněte přípravou marinády smícháním všech ingrediencí a v míse dobře promíchejte.
2. Potřete lososa nebo tofu připravenou marinádou a nechte odpočinout alespoň 20 minut. Druhou část marinády si uschovejte k podávání.
3. Ponořte brokolici do sezamového oleje a obalte v sezamových semínkách.
4. V další míse smíchejte batáty s olivovým olejem, solí a kajenským pepřem.
5. Na hrnci aktivujte funkci horkovzdušného smažení a vložte grilovací desku.
6. Jakmile je proces předehřívání u konce, vložte do hrnce batáty a pečte 8 minut.
7. Na grilovací desku přidejte lososa nebo tofu a pečte další 4 minuty.
8. Nakonec přidejte brokolici a pečte další 4 minuty.
9. Servírujte a ozdobte zbylou marinovací omáčkou.

Ingredience:

- 2× 140-160 g bělomasé ryby
- 40 g mouky
- 1/2 lžičky soli
- 1-2 vejce z volného chovu, lehce prošlehaná
- 50 g panko strouhanky
- 4-5 brambor, oloupaných a nakrájených na tlustší hranolky

K přípravě:

- 2 lžíce oleje - olivový/ slunečnicový

Fish & chips

Vhodný pro všechny druhy fritéz

Porce: 2
Funkce: horkovzdušné smažení

Čas přípravy: 5-10 minut
Ča vaření: 10-15 minut

Postup:

1. Připravte si do jednotlivých misek ingredience na obalení ryby - v jedné smíchejte mouku se solí, v další rozšlehejte vejce a do poslední přidejte strouhanku.
2. Rybu obalte nejdříve v mouce, namočte do rozšlehaného vejce, nechte lehce okapat a obalte ve strouhance. Ujistěte se, že je v každém kroku ryba řádně obalená směsí.
3. Smíchejte hranolky s olejem a kořením.
4. Na hrnci aktivujte funkci horkovzdušného smažení. Rozložte hranolky rovnoměrně po dni hrnce a pečte 6-8 minut. Během pečení párkrát otočte.
5. Následně přidejte rybu a pečte dalších 6-8 minut, dokud není vše dokonale propečené.
6. Podávejte s rozmačkaným hráškem a měsíčky citronu.

Tipy:

1. Připravte si celé jídlo najednou v multifunkčním hrnci SatisFry Air & Grill.
2. Připravte si jídlo postupně v horkovzdušné fritéze SatisFry Small nebo Large.

Ingredience:

- 4 velké olihně
- 300 g mletého vepřového masa
- 3 zralá jablka
- 1 vejce
- 3 stroužky česneku
- 1 cibule
- 1 sklenice červeného vína
- 30 g pražených mandlí
- 1 snítka čerstvé petrželky
- Sůl
- Černý pepř
- Olivový olej
- Voda

Oliheň plněná jablkem

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: prudké smažení, pomalé vaření
Porce: 4

Postup:

1. Olihně očistěte a odstraňte vnitřnosti. Obraťte je a dejte si stranou chapadla a ploutve.
2. Mleté maso smíchejte s chapadly a ploutvemi, nastrouhanou půlkou jablka i se slupkou, vejcem, solí a pepřem podle chuti.
3. Těla olihní naplňte směsí za pomoci cukrářského sáčku.
4. Postříkejte dno hrnce olivovým olejem a aktivujte funkci prudkého smažení, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 15 minut. Přidejte najemno nakrájenou cibuli, špetku soli, nasekaný česnek a trochu horké vody. Dobře promíchejte a zavřete víko. Každé 3-4 minuty promíchejte vařečkou a přidejte trochu horké vody, aby se úplně nevypařila.
5. Když zbývají do konce 3 minuty, zalijeme vínem a necháme dál vařit.
6. Přidejte olihně a zalijte vodou. Zavřete víko, aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě a nastavte časovač na 3 hodiny.
7. Z mandlí, pár lístků petrželky, oloupaných stroužků česneku a trochy oleje připravte směs.
8. Otevřete víko, přidejte směs a dobře promíchejte. Víko zavřete a pokračujte ve vaření dalších 30 minut.
9. Oliheň servírujte nakrájenou na kolečka.

Tipy:

1. Tím, že tělo olihně otočíte naruby, nemusíte oliheň propichovat, aby náplň nevytekla.
2. Olihně nepřeplňujte, aby během vaření nepraskly.
3. Vodu můžete nahradit rybím vývarem.
4. Pokud je omáčka příliš řídká, zahustěte ji trochou kukuřičného škrobu.
5. Olihně podávejte společně s pyré z pečených jablek. Jablka vložte na grilovací desku do hrnce a aktivujte funkci pečení na 1 hodinu. Po upečení odstraňte slupku a jednoduše rozmačkejte pomocí vidličky.

Ingredience:

- 4 filety bělomasé ryby (mořský jazyk, halibut, treska)
- 2 stroužky česneku
- 1 kus zázvoru, cca 5 cm
- 300 g míchané zeleniny (mrkev, fazole, hrášek, brokolice, houby)
- Sůl
- Černý peř
- Olivový olej

Rybí rolky s dušenou zeleninou

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: horkovzdušné smažení
Porce: 4

Postup:

1. Nasekejte česnek a zázvor na malé kousky a dejte do misky. Zalijte olivovým olejem a dobře promíchejte. Nechte marinovat alespoň 30 minut.
2. Filety jemně opepřete a potřete směsí oleje. Srolujte a propíchněte párátkem, aby držely tvar.
3. Zabalte rybí rolku společně se zeleninou do alobalu natěsno.
4. Otevřete víko a vložte do hrnce jednotlivé balíčky. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 20 minut. Ryby se tak pečou ve vlastní šťávě.
5. Po skončení programu balíčky opatrně vyjměte. Ryby podávejte společně s pečenou zeleninou, přelijte trochou olivového oleje a dochuťte solí a pepřem.

Tipy:

1. Využijte daného ročního období a použijte sezónní zeleninu, kterou stačí upravit po dobu 10 minut. Využijte například chřest, hrášek, fazole.
2. Vodu, kterou použijete na přípravu zeleniny, můžete dochutit za pomoci aromatických bylinek.

Ingredience:

- 4 velké sardinky (každá přibližně 200 g)
- 2 stroužky česneku
- 2 snítky čerstvé petrželky
- Olivový olej
- Sůl

Grilované sardinky

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: grilování
Porce: 4

Postup:

1. Sardinky vykuchejte, omyjte a důkladněte osušte za pomoci kuchyňských utěrek. Lehce osolte a potřete olivovým olejem.
2. Otevřete víko, vložte do hrnce grilovací desku a aktivujte funkci grilování. Nastavte teplotu na 190 °C a časovač na 20 minut.
3. Jakmile je předehřívání dokončeno, položte sardinky na grilovací desku. Když jsou z poloviny propečené, otočte za pomoci kleští.
4. Připravte olejovou směs smícháním oleje s rozdrceným česnekem, nasekanou petrželkou a špetkou soli.
5. Vyjměte sardinky z hrnce a potřete je olejovou směsí.

Tipy:

1. Pokud používáte menší sardinky, zkraťte čas grilování. Pro menší sardinky bude stačit 10 minut.

Ingredience:

- 12 krevet
- 2 vejce
- 100 g panko strouhanky
- 1/2 šálku strouhaného kokosu
- 1 limetka
- Sůl
- Pepř
- Olivový olej
- 1/2 šálku satay omáčky

Kokosové krevety

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: horkovzdušné smažení
Porce: 4

Postup:

1. Krevety oloupejte a za pomoci párátka odstraňte ze hřbetu střívko. Lehce je osolte a opepřete.
2. V misce smíchejte panko strouhanku a strouhaný kokos. V jiné misce vyšlehejte vejce se špetkou soli.
3. Nejprve vložte krevety do vaječné směsi, nechte okapat a poté obalte ve směsi strouhanky a kokosu. Nechte zaschnout na plechu vyloženém pečicím papírem po dobu 10 minut.
4. Otevřete víko a vložte krevety na dno hrnce. Nechte mezi nimi dostatečnou mezeru, aby mtudy mohl proudit vzduch. Postříkejte trochou olivového oleje.
5. Zavřete víko a aktivujte funkci horkovzdušného smažení. Nastavte teplotu na 175 °C a časovač na 12 minut.
6. Krevety po skončení programu vyjměte z hrnce a ještě teplé podávejte se satay omáčkou a měsíčky limetky.

Tipy:

1. Pokud vám satay omáčka nechutná, můžete ji nahradit za jinou, vámi oblíbenou omáčku, například sweet chilli.
2. Do směsi panko strouhanky a kokosu můžete přidat ještě drcené arašídy, které pokrmu vdechnou nový rozměr chuti.
3. V polovině programu otočte krevety, aby byly rovnoměrně propečené.

Ingredience:

- 400 g tresky
- 8 pšeničných placek
- 1 rajče
- 1 červená cibule
- 100 g kukuřičné mouky
- 1 lžička mletého černého pepře
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička sušeného koriandru
- 1 lžička mletého chilli
- 2 vejce
- 1 limetka
- Mletý koriandr
- Olivový olej
- Sůl

Rybí tacos

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: horkovzdušné smažení
Porce: 4

Postup:

1. Nakrájejte rajče a cibuli na malé kostičky, vložte do misky. Přidejte limetkovou šťávu a dochuťte čerstvým nasekaným koriandrem. Dejte odpočívat do lednice.
2. V míse smíchejte mouku, pepř, sušený česnek, koriandr, kmín, chilli a sůl. V jiné misce rozšlehejte vejce se špetkou soli.
3. Tresku nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 3 cm. Nejdříve namáčejte do rozšlehaného vejce, nechte okapat a následně obalte v sypké směsi. Dejte stranou odpočinout alespoň na 5 minut.
4. Otevřete víko a postříkejte dno hrnce trochou olivového oleje. Naskládejte kousky tresky na dno hrnce tak, aby nimi byl dostatek prostoru na proudění vzduchu. Rybu postříkejte trochou oleje. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 9 minut.
5. Pšeničné placky podávejte potřené rajčatovou směsí, naplněné kousky tresky. Ozdobit je můžete nasekaným čerstvým koriandrem a čerstvým chilli.

Tipy:

1. Na tento recept je možné použít jakoukoli bělomasou rybu. Záleží jen na vašich preferencích.
2. V polovině programu můžete kousky ryby otočit, aby byly rovnoměrně propečené.

Ingredience:

- 4 filety lososa
- 2 limetky
- 6 lžic medu
- 2 lžíce dijonské hořčice
- 1 sklenice vařených bílých fazolí
- 30 g másla
- 4 lžíce 35% smetany
- 1 stroužek česneku
- 100 g rukoly
- Sůl

Grilovaný losos s limetkou a fazolovým krémem

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: grilování
Porce: 4

Postup:

1. Limetku dobře omyjte a nastrouhejte kůru. Šťávu a kůru z limetky smíchejte v misce společně s medem, hořčicí a špetkou soli. Vše dobře promíchejte.
2. Lososa omyjte, dobře osušte a následně osolte. Otevřete víko a vložte do hrnce grilovací desku. Aktivujte funkci grilování, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 5 minut. Když skončí předehřívání, vložte filety lososa kůží dolů a přelijte je připravenou směsí.
3. Na pánev dejte máslo a orestujte na něm nasekaný česnek. Přidejte omyté a okapané fazole a zalijte smetanou. Vařte na středním plameni, dokud nebudou fazole natolik měkké, že půjdou rozmačkat vidličkou. Všechny fazole rozmačkejte a vmíchejte rukolu.
4. Filety lososa podávejte společně s fazolovým krémem.

Tipy:

1. Rukolu můžete nahradit řeřichou nebo polníčkem.
2. Lososa zkuste vyměnit za jinou tučnější rybu, například tuňáka.

Ingredience:

- 200 g cizrny Pedrosillano
- 1 cibule
- 1 bobkový list
- 200 g špenátu
- 8 kousků tresky
- 4 stroužky česneku
- 2 zralá rajčata
- 1 lžička sladké papriky
- 1 sklenka bílého vína
- 24 g pražených mandlí
- 1 lžička celého kmínu
- 1 plátek toastového chleba
- Olivový olej
- Voda
- Sůl

Treska na cizrně se špenátem

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: prudké smažení, pomalé vaření
Porce: 4

Postup:

1. Namočte cizrnu do dostatečného množství vlažné vody alespoň na 12 hodin.
2. Vložte cizrnu do hrnce společně s nakrájenou cibulí, bobkovým listem a česnekem. Zalijte horkou vodu tak, aby byla hladina 2 prsty nad směsí a osolte. Zavřete víko, aktivujte program pomalého vaření při vysoké teplotě a nastavte časovač na 8 hodin. Nechte úplně vychladnout a dejte stranou.
3. Nádobu dobře omyjte, osušte a postříkejte dno hrnce olivovým olejem. Vložte do hrnce nakrájené rajče společně s česnekem nakrájeným na plátky. Zavřete víko, aktivujte funkci prudkého smažení, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 15 minut. Promíchejte vařečkou každé 4 minuty.
4. Když do konce vaření zbývají 3 minuty, přidejte do hrnce sladkou papriku a přilijte víno. Pokračujte ve vaření.
5. Přidejte cizrnu společně s trochou vody z vaření a špenát. Zavřete víko, aktivujte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě a nastavte časovač na 30 minut.
6. Připravte si omáčku smícháním opečeného chleba, 1 stroužku česneku, mandlí a kmínu.
7. Přidejte omáčku k cizrně, vložte tresku a nastavte na časovači ještě 15 minut. Ochutnejte a dochuťte.

Tipy:

1. Cizrna je jediná luštěnina, kterou je potřeba vařit rovnou v horké vodě.
2. Luštěniny je vhodné vařit v minerální vodě, aby byly perfektně uvařené. Kohoutková voda může být pro jejich vaření příliš tvrdá.
3. Pokud použijete větší cizrnu, prodlužte vaření ještě o 2 hodiny.
4. Doba úpravy tresky záleží na její tloušťce. Pokud budete používat odkrojky nebo menší části ryby, stačí nechat rybu dojít zbytkovým teplem.
5. Pokrm můžete doplnit o vařené vejce.
6. Aquafaba je voda, ve které jste vařili cizrnu. Je dokonalou náhradou za vaječné bílky, pokud používáte variantu bez přidání cibule a česneku.

Maso

Ingredience:

- 1 celé kuře (1-2 kg)
- 1-2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce sušených bylinek

Pečené kuře

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
nebo horkovzdušná fritéza SatisFry Large

Porce: 2-4
Funkce: opékání
Čas přípravy: 5-10 minut
Čas vaření: 40-50 minut

Postup:

1. Pokropte kuře olejem a okořeňte bylinkami a solí s pepřem.
2. Vložte kuře do hrnce a aktivujte funkci opékání. Pečte 40-50 minut, dokud není kuře zcela propečené.
3. Pokud budete k přípravě používat horkovzdušnou fritézu SatisFry Large, vložte kuře do fritézy prsy dolů a nechte nejprve péct 20 minut. Potom kuře otočte a pečte dalších 20-30 minut, dokud nebude zcela propečené.
4. Podávejte s vaší oblíbenou sezónní zeleninou a bramborami. Nebo přidejte receptu o trochu více šmrncu a podávejte kuře se špagetami aglio olio.

Tipy:

1. Doporučujeme použít mix některých z těchto bylinek: tymián, šalvěj, rozmarýn, oregano, česnek nebo koření kajun, mletou sladkou nebo uzenou papriku - všechna tato koření fungují ve spojení s kuřetem skvěle!

Ingredience:

- 2 střední kuřecí prsa
- 3-4 lžíce oleje, olivového nebo rostlinného

Na obalení:

- 80-100 g panko strouhanky
- 2 vejce
- 50-70 g hladké mouky, smíchané se solí

Na česnekové máslo:

- 200-250 g změklého másla
- 3-4 stroužky česneku, utřené
- 1/2 svazku hladkolisté petržele
- Sůl a pepř na dochucení

Příloha:

- 4-5 nových brambor, nakrájených na kolečka
- 2 porce zeleniny - zelené fazolky a brokolice

Snadné obalované česnekové kuře

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 2
Funkce: prudké smažení, grilování
Čas přípravy: 15-20 minut
Čas vaření: 25 minut

Postup:

1. Na česnekové máslo smíchejte v misce všechny igredience a dobře promíchejte.
2. Vložte česnekové máslo do cukrářského sáčku a dejte stranou.
3. Kuřecí prsa si nejdříve rozřízněte, ale nerozkrajujte na dvě části, je potřeba prsa rozříznout tak, aby jste zvětšili jejich plochu.
4. Kuřecí prsa rozložte (budou mít tvar motýlích křídel), položte přes ně potravinovou fólii a pomocí paličky lehce naklepejte.
5. Kuřecí prsa okořeňte a ustřihněte konec cukrářského sáčku. Naplňte kuřecí prsa opatrně česnekovým máslem tak, aby vám zbývaly alespoň 2 cm od každého kraje a máslo sahalo do výšky maximálně 1 cm.
6. Přeložte prsa zpět na sebe, přitlačte je k sobě a utěsněte máslo uvnitř, aby nemělo prostor dostat se ven. Zakryjte potravinovou fólií a dejte alespoň na 20 minut do lednice.
7. Nyní si přichystejte jednotlivé ingredience na obalování do jednotlivých misek - mouku se solí do jedné misky, v další misce rozšlehejte vejce a do poslední si připravte strouhanku.
8. Vyndejte kuřecí prsa z lednice a postupně obalte v mouce, vejci a strouhance. Potom znovu namočte do vejce a obalte ve strouhance.
9. Aktivujte na hrnci funkci prudkého smažení, přidejte olej a zavřete víko. Po 1-2 minutách vložte prsa a nechte dozlatova opéct z obou stran. Jakmile je kuře opečené, vyjměte ho z hrnce.
10. Opatrně vytřete olej z hrnce a vložte grilovací desku. Aktivujte funkci grilování a zavřete víko.
11. Brambory vložte do mísy a smíchejte s olejem a kořením. To samé udělejte se zbytkem zeleniny v jiné míse.
12. Jakmile je hrnec předehřátý, vložte do něj brambory a pečte 6 minut.
13. Poté vložte kuřecí prsa a pečte dalších 6 minut.
14. Nakonec vložte zbytek zeleniny a pečte ještě 4 minuty.
15. Servírujte.

Ingredience:

- Zhruba 700 g kuřecích kousků ze stehen, paliček nebo prsou
- 300 g podmáslí
- Sůl a pepř na dochucení

Na obalení:

- 100 g hladké mouky, ochucené 1 lžičkou soli
- 50 g panko strouhanky
- 1 a 1/2 lžičky soli
- 1 lžička chilli prášku

Na přípravu:

- 2 lžíce olivového oleje

Vláčné kuřecí kousky

Vhodný pro všechny druhy fritéz

Porce: 2-4
Funkce: horkovzdušné smažení
Čas přípravy: 5-10 minut
Plus 8 hodin na odpočinutí v lednici
Čas vaření: 10-15 minut

Postup:

1. Nejdříve v míse smíchejte kuřecí kousky s podmáslím, solí a pepřem. Zakryjte potravinovou fólií a nechte v lednici odležet alespoň 8 hodin, nejlépe přes noc.
2. Jakmile je kuře odleželé, je čas na jeho obalení. Smíchejte v míse mouku, panko strouhanku, sůl a chilli.
3. Poté postupně obalte jednotlivé kousky kuřete ve směsi a dejte si záležet, aby byly všechny kousky obalené pečlivě.
4. Položte kuře na tác a postříkejte ho olejem.
5. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení a do hrnce vložte 2 lžíce oleje. Nechte 2 minuty zahřát. Vložte kuře do hrnce* a pečte 8 minut. Otočte kuře pečte dalších 6-10 minut, dokud není zcela propečené**.

"*V horkovzdušné fritéze SatisFry Small doporučujeme péct 2-3 kousky najednou. V horkovzdušné fritéze SatisFry Large doporučujeme péct 4-5 kusů najednou. Do multifunkčního hrnce SatisFry Air and Grill se vejdou všechny kousky kuřete najednou.
**Pokud je šťáva z masa čirá, značí to perfektní propečení masa. Ideální je tedy nejširší část kuřete propíchnout párátkem nebo nožem a zkontrolovat barvu šťávy, která z masa vyteče, pokud je čirá, maso můžete podávat."

Ingredience:

- 10 kuřecích paliček
- 2 lžíce olivového oleje
- 1/2 lžičky chilli vloček
- 1 citron, kůra
- Sůl a pepř na dochucení

Grilované kuřecí paličky

Vhodný pro všechny druhy fritéz

Porce: 2-4
Funkce: grilování
Čas přípravy: 5-10 minut
Čas vaření: 15-20 minut

Postup:

1. Vložte kuřecí paličky do velké mísy a promíchejte se zbytkem ingrediencí.
2. Na hrnci zvolte funkci grilování.
3. Jakmile je hrnec předehřátý, vložte do něj paličky a pečte 8-10 minut. Poté paličky otočte a pečte dalších 8-10 minut.

Ingredience:

- 500 g nakrájeného hovězího masa
- 1 cibule
- 1 zralé rajče
- 4 stroužky česneku
- 1 celá skořice
- 1 bobkový list
- Černý pepř
- Hřebíček
- 1 sklenice červeného vína
- 2 střední brambory
- 25 g mandlí
- Mletý muškátový ořech
- Olivový olej
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Voda

Hovězí guláš s bramborem

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4
Funkce: horkovzdušné smažení, pomalé vaření

Čas přípravy: 20 minut
Čas vaření: 6 hodin a 50 minut

Postup:

1. Otevřete víko a postříkejte dno olivovým olejem. Vložte do hrnce maso a aktivujte funkci prudkého smažení. Nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 12 minut.
2. Nechte opéct dozlatova a obraťte. Vyjměte z hrnce, osolte, opepřete a nechte odpočívat.
3. Dno hrnce postříkejte ještě jednou olejem, vložte do něj nakrájenou cibuli, rajče nakrájené na osminky a lehce rozdrcený česnek. Znovu zvolte funkci prudkého smažení, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 8 minut. Každé 4 minuty promíchejte.
4. Otevřete víko a vložte do hrnce zpátky maso, přidejte červené víno, pár kuliček černého pepře, hřebíček podle chuti, bobkový list a celou skořici. Podlijte vodou, zakryjte víko a aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě, nastavte časovač na 4 hodiny.
5. Brambory oloupejte a nakrájejte na kostičky. Přidejte je do hrnce a pokračujte ve vaření další 2 hodiny.
6. Připravte si směs z pražených mandlí a muškátového oříšku. Přidejte do hrnce k ostatním ingrediencím a nechte vařit dalších 30 minut.

Tipy:

1. Místo vody můžete přidat do guláše hovězí vývar.
2. Pokud je omáčka příliš tekutá, můžete ji zahustit trochou kukuřičného škrobu.
3. Pro lepší barvu přidejte do omáčky trochu kurkumy nebo šafránu.
4. Využijte funkce udržování teploty, připravte si jídlo dopředu a pak udržujte teplé pomocí této funkce. Guláš bude odležený a to mu přidá na lepší chuti.

Ingredience:

- 500 g kuřecích prsou, nakrájených na malé řízečky
- 30 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 2 vejce
- 70 g strouhanky

Na česnekovou majonézu:

- 4 lžíce majonézy
- 1-2 stroužky česneku, utřené
- 10-12 lístků hladkolisté petržele, nasekané
- 1/2 citronu, kůra a šťáva
- Sůl a pepř na dochucení

Kuřecí řízečky s česnekovou majonézou

Vhodný pro všechny druhy fritéz

Porce: 2
Funkce: horkovzdušné smažení

Čas přípravy: 5-10 minut
Čas vaření: 8-12 minut

Postup:

1. Na přípravu česnekové majonézy smíchejte všechny ingredience v misce, dobře promíchejte a dejte stranou dokud není vše připraveno k podávání.
2. Na kuřecí prsa si nejdříve připravte směs na jejich obalení. V jedné misce smíchejte mouku se solí, v další rozšlehejte vejce a do poslední nasypte strouhanku.
3. Poté kuřecí prsa obalte v mouce, vejci a strouhance. Pokaždé se ujistěte, že je kuře dobře obaleno.
4. Dno hrnce postříkejte olejem a aktivujte funkci horkovzdušného smažení. Kuřecí prsa vložte do hrnce a pečte 4-5 minut. Otočte a pečte další 2-3 minuty.
5. Hotové kuřecí řízečky servírujte na talíři společně s česnekovou majonézou.

Ingredience:

- Jehněčí kýta (1-1 a 1/2 kg)
- 2 lžíce olivového oleje
- 2-4 snítky rozmarýnu
- 3-4 stroužky česneku, rozmáčknuté
- Sůl a pepř

Pečená jehněčí kýta

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4
Funkce: opékání

Čas přípravy: 5 minut
Čas vaření: 40-60 minut
15-20 minut na odpočinek

Postup:

1. Aktivujte na hrnci funkci opékání.
2. Zatímco probíhá proces předehřívání, propíchejte kýtu na několika místech. Do vzniklých děr vložte snítky rozmarýnu a stroužky česneku.
3. Potřete olivovým olejem a okořeňte.
4. Jakmile je hrnec předehřátý, vložte do něj jehněčí kýtu a pečte 40-60 minut podle vašich preferencí.
5. Jakmile je kýta upečená, nechte odpočinout na dalších 5-8 minut.

Ingredience:

- 1 250 g vepřové kýty
- 4 oloupané stroužky česneku
- 2 lžíce třtinového cukru
- 1 lžička černého pepře
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 2 lžičky sušené cibule
- 400 ml masového vývaru
- 100 ml jablečného octa
- Olivový olej
- 1/4 bílého zelí
- 2 mrkve
- Grilovací omáčka
- 4 housky
- Sůl

Trhané vepřové maso

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: prudké smažení, pomalé vaření
Porce: 4

Postup:

1. Za pomoci nože udělejte do masa 4 díry, do kterých vložte stroužky česneku. Maso lehce osolte
2. V míse smíchejte cukr, černý pepř, papriku a sušenou cibuli. Maso obalte ve směsi.
3. Dno nádoby lehce postříkejte olivovým olejem a maso vložte do nádoby. Aktivujte funkci prudkého smažení, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 10 minut. V polovině maso obraťte kleštěmi.
4. Otevřete víko a vlijte do hrnce vývar a ocet. Aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě, zavřete víko a nastavte časovač na 10 hodin. V průběhu programu maso několikrát otočte.
5. Nakrájejte zelí a oloupanou mrkev na nudličky. Dejte stranou.
6. Vyjměte maso z kastrolu a za pomoci vidličky ho roztrhejte.
7. Zredukujte šťávu vypečenou z masa a poté promíchejte s trhaným masem.
8. Rozřízněte housky a vložte do nich trhané maso, pokapejte grilovací omáčkou a přidejte zelí a mrkev.

Tipy:

1. Pokud chcete zahustit omáčku z vaření, přidejte do ní trochu kukuřičného škrobu.
2. Pokud chcete pikantnější verzi, přidejte do směsi na obalení masa trochu chilli nebo kajenského pepře.
3. Místo kýty můžete použít maso z vepřových žeber.
4. Servírujte v kukuřičných plackách namísto housky nebo jednodušše na talíři společně s rýží.

Jehněčí kari

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: prudké smažení, pomalé vaření
Porce: 4

Ingredience:

- 400 g jehněčího masa nakrájeného na kostky
- 500 g špenátu
- 4 jarní cibulky
- 2 stroužky česneku
- 1 lžíce čerstvého strouhaného zázvoru
- 1/2 lžičky chilli prášku
- 1 lžička kmínu
- 1 lžička kardamonu
- 1 lžička semínek koriandru
- 1 lžíce mleté kurkumy
- 1/2 lžičky římského kmínu
- 1/4 lžičky mletého kajenského pepře
- 200 g řeckého jogurtu
- Sůl
- Pepř
- Olivový olej
- 250 ml vody

Postup:

1. Otevřete víko a dno hrnce postříkejte olivovým olejem. Vložte jehněčí maso a aktivujte funkci prudkého smažení, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 10 minut. Přibližně v půlce maso otočte. Po opečení vyjměte maso z hrnce, osolte, opepřete a dejte stranou.
2. Do hrnce nastříkejte ještě trochu oleje a přidejte jemně nakrájenou cibuli a česnek, zázvor a trochu horké vody. Znovu nastavte funkci prudkého smažení, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 6 minut. Každé 3 minuty promíchejte vařečkou.
3. Vložte jehněčí maso zpět do nádoby, přidejte koření a zalijte 250 ml vody. Zavřete víko a aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě, nastavte časovač na 5 hodin.
4. Po skončení programu vložte špenát a přidejte na časovači dalších 30 minut.
5. Otevřete víko, přidejte jogurt, snažte se odstranit veškerou syrovátku. Promíchejte a nechte vařit dalších 15 minut.
6. Servírujte kari společně s rýží a jogurtem.

Tipy:

1. Celé koření, které do omáčky přidáváte, vložte do sáčku nebo uzavíratelného sítka a vařte v něm. Tím získá kari tu správnou chuť, ale nebudete z něj muset koření vybírat.

Marinovaný králík

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: prudké smažení, pomalé vaření
Porce: 4

Ingredience:

- 1 naporcovaný králík
- 8 šalotek nebo 20 malých cibulí
- 8 stroužků česneku
- 3 střední mrkve
- 3 sklenice olivového oleje
- 1 sklenka bílého vína
- 2 skleničky sherry octa
- Aromatické bylinky - bobkový list, čerstvý tymián a rozmarýn, chilli
- Sůl a čerstvě mletý pepř
- Hřebíček
- Zrnka černého pepře

Postup:

1. Otevřete víko a dno hrnce postříkejte olivovým olejem. Vložte králíka a aktivujte funkci prudkého smažení, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 8 minut. Opečte, poté otočte pro rovnoměrné opečení a vyjměte z nádoby. Osolte, opepřete a dejte stranou.
2. Přidejte do hrnce ještě trochu oleje a přidejte oloupanou mrkev nakrájenou na plátky, šalotku a česnek nakrájené nadrobno. Přidejte kuličky pepře a hřebíček podle chuti. Znovu aktivujte funkci prudkého smažení, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 6 minut. Každé 3 minuty promíchejte vařečkou.
3. Vraťte králíka do hrnce, přidejte bylinky a zalijte vínem, octem a olejem. Zvolte funkci pomalého vaření při nízké teplotě a nastavte časovač na 2 a půl hodiny. Nechte v hrnci dokud vše nevychladne.

Tipy:

1. Králík bude chutnější když ho necháte v marinádě odležet alespoň pár hodin, nejlépe přes noc.
2. Můžete přidat citrusy.
3. Králíka můžete vyměnit za křepelky.
4. Množství octa lze upravit podle chuti.

Ingredience:

- 16 kuřecích křídel z kuřat z volného chovu
- 3 limetky
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička mletého koriandru
- 1 lžička čerstvého zázvoru
- Čerstvá máta
- Sůl
- Olivový olej

Limetková kuřecí křidélka

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: opékání
Porce: 4

Postup:

1. Kuřecí křidélka lehce okořeňte.
2. Vymačkejte šťávu z limetek a smíchejte s kořením, nakrájeným zázvorem a pár lístky čerstvé máty. Přidejte křídla, dobře promíchejte a nechte marinovat minimálně hodinu, maximálně 3 hodiny.
3. Otevřete víko, naskládejte křídla tak, aby na sebe nebyla namačkaná a postříkejte trochou olivového oleje. Aktivujte funkci opékání, nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 20 minut. V polovině cyklu křídla otočte.
4. Křídla podávejte s několika měsíčky limetky a snítky máty.

Tipy:

1. Čerstvý koriandr můžete nahradit koriandrovým práškem a čerstvý zázvor za 1 lžičku sušeného zázvoru.
2. Chcete-li, aby měla křidélka křupavou kůži, před funkcí opékání ještě použijte funkci prudkého smažení a osmažte z obou stran.

Ingredience:

- 1 kuře (1,3–2 kg)
- Sůl
- Černý pepř
- 1 citron
- Aromatické bylinky (rozmarýn, tymián, saturejka)
- Olivový olej

Grilované kuře

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: opékání
Porce: 4

Postup:

1. Kuře zevnitř řádně osolte a opepřete. Vložte dovnitř kuřete citron rozkrojený na čtvrtiny a aromatické bylinky podle chuti. Svažte nohy kuřete provázkem.
2. Kuře zvenku osolte, opepřete a potřete olivovým olejem.
3. Otevřete víko a vložte kuře do hrnce prsy dolů.
4. Aktivujte funkci opékání, nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 2 hodiny. Zavřete víko. V polovině cyklu kuře otočte.
5. Kuře vyjměte a nechte pár minut odpočinout.

Tipy:

1. Ideální je, aby mělo kuře pokojovou teplotu, proto ho doporučujeme hodinu před pečením vyndat z lednice.
2. Doba pečení se odvíjí od velikosti kuřete, co kilo, to hodina.
3. Olej můžete nahradit máslem nebo vepřovým sádlem.
4. Pokud chcete, aby bylo kuře více křupavé, před opékáním použijte funkci prudkého smažení.
5. Podávejte s opečenými bramborami a papričkami padrón.

Ingredience:

- 400 g mletého vepřového, hovězího nebo míchaného masa
- 1 vejce
- 75 g krájeného chleba bez kůrky
- 3 lžíce mléka
- 60 g parmazánu
- 8 housek
- 1 cibule
- 1 žlutá paprika
- 200 g rajčatové omáčky
- Čerstvá bazalka
- Sůl
- Pepř
- Olivový olej

Mini masový sendvič

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: horkovzdušné smažení
Porce: 4

Postup:

1. Mleté maso vložte do mísy a okořeňte. Namočte chléb do mléka a nechte několik minut nasáknout, poté přidejte do masa společně s vejcem. Dobře promíchejte a nechte chvíli odpočinout.
2. Za pomoci rukou vytvořte z masové směsi malé kuličky o velikosti přibližně 3 cm.
3. Na pánvi s trochou oleje orestujte nakrájenou cibuli a na proužky nakrájenou žlutou papriku. Přidejte rajčatovou omáčku, čerstvou bazalku a několik minut povařte.
4. Otevřete víko a vložte masové kuličky do hrnce tak, aby mezi sebou měly dostatek místa. Postříkejte olivovým olejem, aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 10 minut.
5. Kuličky vložte společně s rajčatovou omáčkou do housek a posypte strouhaným sýrem.

Tipy:

1. Místo mini kuliček, můžete použít mini párečky nebo klobásky.
2. Kuličky můžete ochutit i podle vlastní chuti česnekem, mletou paprikou, petrželkou nebo jiným oblíbeným kořením.

Ingredience:

- 1 T-bone steak (zhruba 800 g)
- Černý pepř
- Sůl

T-bone steak

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: grilování
Porce: 4 porce

Postup:

1. Otevřete víko a vložte grilovací desku. Aktivujte funkci grilování, nastavte teplotu na 230 °C a časovač na 9 minut.
2. Jakmile skončí proces předehřívání, vložte steak na grilovací desku.
3. Po skončení programu steak vyndejte, osolte, opepřete a před podáváním nechte pár minut odpočinout.

Tipy:

1. Ideální je, aby měl steak před grilováním pokojovou teplotu.
2. V polovině procesu steak otočte pro rovnoměrné propečení.
3. Před grilováním je důležité maso nesolit, jinak ztratí veškerou šťávu.
4. Podávejte s bramborovými hranolky a pečenými cherry rajčaty, na které najdete recepty na začátku naší kuchařky.

Ingredience:

- 2 × 200g steaky ze svíčkové
- Olivový olej
- Sůl a pepř na dochucení

Steak

Vhodný pro všechny druhy fritéz

Porce: 2
Funkce: grilování

Čas přípravy: 2-3 minuty
Čas vaření: 4-8 minut

Postup:

1. Nejdříve aktivujte funkci grilování a vložte do hrnce grilovací desku.
2. Zatímco se hrnec předehřívá, potřete steak olivovým olejem a okořeňte.
3. Vložte steaky na grilovací desku a pečte podle vašich preferencí propečení.

Vegetariánské

Ingredience:

- 2 lžíce rostlinného oleje
- 2 bílé cibule, najemno nasekané
- 2 stroužky česneku, utřené
- 2 lžíce zázvorové pasty
- 1 chilli paprička - bez semínek, najemno nasekaná
- 20 g rajčatového protlaku
- 1 lžíce mletého kmínu
- 1 lžíce mletého koriandru
- 1 lžíce kurkumy
- 1 a 1/2 lžíce kari
- 2 × 400 g konzervované cizrny, slité
- 2 × 400 g konzervovaných rajčat, krájených
- 350 ml zeleninového vývaru
- 200-250 g baby špenátu
- Šťáva z 1/2 citronu
- Sůl a pepř na dochucení

Cizrnovo-špenátové kari

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4
Funkce: prudké smažení, pomalé vaření

Čas přípravy: 5-10 minut
Čas vaření: 2 hodiny

Postup:

1. Aktivujte funkci prudkého smažení a nechte hrnec předehřát.
2. Do hrnce vložte olej a následně cibuli, nechte smažit 4-5 minut. Ujistěte se, že víko po každém promíchání zavřete.
3. Vmíchejte česnek, zázvor a chilli. Smažte další 3-4 minuty dozlatova. Vmíchejte rajčatový protlak, kmín, koriandr, kurkumu a kari. Dochuťte a nechte vařit další 1-2 minuty.
4. Přidejte rajčata, cizrnu a zeleninový vývar, přiveďte k varu.
5. Nastavte na hrnci funkci pomalého vaření při vysoké teplotě a nastavte časovač na 90 minut.
6. Nakonec vmíchejte špenát a dochuťte citronovou šťávou.

Tipy:

Pokud je to možné, připravte si pokrm dopředu a nechte odležet. Chutě se krásně promísí a získají na intenzitě.

Ingredience:

- 2 lžíce rostlinného oleje
- 2 střední cibule, najemno nakrájené
- 2 stroužky česneku, najemno nakrájené
- 2 chilli papričky, najemno nakrájené
- 3 × 400 g konzervovaných fazolí (naší oblíbenou kombinací jsou červené fazole, fazole cannellini a černooké fazole)
- 3 × 400 g konzervovaných rajčat, krájených
- 1 a 1/2 lžičky chilli prášku
- 1/2 lžičky oregana
- 1 lžička mletého koriandru
- 1 lžička mletého kmínu
- 500 g rajčatového protlaku
- 500 g zeleninového vývaru
- Sůl a pepř na dochucení

Fazolové chilli se zakysanou smetanou a avokádem

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 6-8
Funkce: prudké smažení, pomalé vaření

Čas přípravy: 10-15 minut
Čas vaření: 4 hodiny na vysokou teplotu / 8 hodin na nízkou teplotu

Postup:

1. Aktivujte funkci prudkého smažení, přidejte do hrnce olej a zavřete víko. Po 1-2 minutách vložte nakrájenou cibuli a smažte 2-3 minuty, občasně promíchejte dokud cibule nezměkne a nezezlátne.
2. Přidejte česnek a nakrájené chilli papričky a smažte další 1-2 minuty.
3. Vmíchejte chilli prášek, mletý koriandr, mletý kmín a oregano. Ukončete funkci prudkého smažení a vmíchejte zbývající ingredience.
4. Aktivujte funkci pomalého vaření. Při vysoké teplotě na 4 hodiny, při nízké teplotě na 8 hodin.
5. Podávejte s rýží nebo pečenými bramborami. Ozdobte zakysanou smetanou, rozmačkaným avokádem a koriandrem.

Ingredience:

- 2 květákové steaky, květák rozkrojený na plátky
- 2 lžíce olivového oleje
- Sůl a pepř na dochucení

Grilované květákové steaky

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 2
Funkce: grilování

Čas přípravy: 5 minut
Čas vaření: 15-20 minut

Postup:

1. Aktivujte na hrnci funkci grilování a vložte do hrnce grilovací desku.
2. Zatímco se hrnec předehřívá, potřete květákové steaky olejem a okořeňte.
3. Vložte steaky na grilovací desku a nechte péct 7-9 minut, poté otočte a nechte grilovat dalších 7-9 minut.
4. Podávejte.

Ingredience:

- 2 brambory
- 2 mrkve
- 2 tuříny
- 1 pastinák
- 1 červená řepa
- 1 batát
- 200 g hrášku
- 1 sklenice nakládaného chřestu
- Klíčky
- Olivový olej
- Vločky soli
- Voda

Dušená zelenina

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4
Funkce: pomalé vaření

Čas přípravy: 15 minut
Čas vaření: 4 hodiny

Postup:

1. Oloupejte a nakrájejte zeleninu na kostičky o velikosti přibližně 2 cm. Takto upravte vše kromě chřestu.
2. Otevřete víko hrnce a vložte dovnitř brambory, mrkev, tuřín, pastinák, červenou řepu a batát. Zalijte vodou, přidejte trochu soli a aktivujte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě. Nastavte časovač na 3 hodiny.
3. Jakmile je vaření u konce, přidejte hrášek a vařte další hodinu.
4. Servírujte zeleninu na talíři přelitou trochou vývaru z vaření, přidejte špičky chřestu a ozdobte klíčky. Pokropte olivovým olejem a ozdobte vločkami soli.

Tipy:

1. Využijte sezónnosti a připravte pokrm z aktuálně dostupné zeleniny
.
2. Uschovejte si slupky a odkrojky na přípravu vývaru.
3. Přidejte bílkoviny přidáním Iberské šunky nebo vejce.

Ingredience:

- 100 g sojového granulátu
- 125 ml vody
- 1 velká cibule
- 800 g krájených rajčat bez slupky
- 1 snítka čerstvého oregana nebo tymiánu
- Sůl
- Černý pepř
- Olivový olej
- 1 sklenice červeného vína

Vegetariánská boloňská směs

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Funkce: prudké smažení, pomalé vaření

Počet porcí: 4

Postup:

1. Sójový granulát vložte do misky, zalijte vodou a nechte 20 minut nasáknout. Zbytek vody slijte.
2. Dno nádoby postříkejte olivovým olejem a aktivujte funkci prudkého smažení, nastavte teplotu na 230 °C a dobu smažení na 15 minut. Vložte nakrájenou cibuli, špetku soli, dobře promíchejte a zakryjte víkem. Každé 3 až 4 minuty promíchejte a přilijte malé množství teplé vody, aby se cibule nezačala připalovat.
3. Když do konce cyklu zbývá 5 minut, přidejte sóju, víno a dobře promíchejte. Pokračujte ve vaření.
4. Přidejte rajčata, bylinky, špetku soli a čerstvě namletý pepř na dochucení. Přikryjte víkem, aktivujte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě a nastavte časovač na 1 a půl hodiny.

Tipy:

1. Na přípravu směsi použijte pouze sójový granulát, sójové boby nebo nudličky by zůstaly tuhé.
2. Pro oživení můžete do směsi přidat řapíkatý celer a mrkev.
3. Pro zjemnění kyselosti z rajčat, přidejte 1 lžíci cukru.
4. Směs podávejte s vašimi oblíbenými těstovinami, vyzkoušejte například špagety nebo makarony.

Dezerty

Ingredience:

- 250 g mascarpone
- 250 g krémového sýru
- 100 g cukru
- 1 lžíce kukuřičného škrobu
- 2 vejce
- Moučkový cukr na ozdobu
- 1 vanička malin

Tvarohový koláč

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4

Funkce: pečení

Čas přípravy: 15 minut

Čas vaření: 40 minut

Vybavení: forma

Postup:

1. Všechny ingredience vyšlehejte pomocí ručního šlehače.
2. Směs nalijte do formy o průměru 15 cm a povrch uhlaďte stěrkou.
3. Otevřete víko, vložte do hrnce formu. Aktivujte funkci pečení, nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 40 minut.
4. Koláč nechte vychladnout ve formě. Vychladlý vyndejte z formy, posypte moučkovým cukrem a ozdobte malinami.

Tipy:

1. Použijte jakýkoliv čerstvý smetanový sýr.
2. Zkuste přidat trochu sýru s modrou plísní pro zvláštní nádech.

Ingredience:

- 115 g rostlinného oleje
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 1/2 pomeranče, šťáva a kůra
- 100 g hladké mouky
- 1 a 1/2 lžičky jedlé sody
- 125 g třtinového cukru
- 1/4 lžičky soli
- 3/4 lžičky mletého zázvoru
- 1 a 1/2 lžičky mleté skořice
- 150 g strouhané mrkve
- 25 g rozinek

Mrkvové dortíčky

Horkovzdušná fritéza SatisFry Small

Porce: 12
Funkce: pečení
Čas přípravy: 5-10 minut
Čas vaření: 12-15 minut
Vybavení: mini dortíkové formy

Postup:

1. Přes síto přesyjte do mísy mouku, přidejte jedlou sodu, cukr, sůl, zázvor a skořici.
2. V další míse vyšlehejte olej s vejcem, žloutkem a pomerančovou šťávou a kůrou. Smíchejte směs se sypkou směsí.
3. Nakonec vmíchejte mrkev a rozinky.
4. Dortíkové formičky vložte do fritézy.
5. Připravenou směs vložte do cukrářského sáčku a dobře uzavřete volný konec. Ustřihněte špičku cukrářského sáčku, ujistěte se však, že špičkou míříte nahoru, aby vám nevytekla všechna směs z pytlíku.
6. Každou formičku naplňte za pomoci sáčku do 3/4.
7. Aktivujte funkci pečení a pečte 15 minut, dokud nejsou dortíky nadýchané a měkkoučké na dotek.

Ingredience:

- 230 g rostlinného oleje
- 3 vejce
- 1 pomeranč, šťáva a kůra
- 200 g hladké mouky
- 3 g jedlé sody
- 250 g třtinového cukru
- 1/2 lžičky soli
- 1 lžička mletého zázvoru
- 2 lžičky mleté skořice
- 300 g strouhané mrkve
- 60 g rozinek

Na přípravu:

- Pečicí papír

Mrkvový dort

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 12
Funkce: pečení
Čas přípravy: 5-10 minut
Čas vaření: 15-20 minut
Vybavení: 23cm dortová forma

Postup:

1. Nejdříve umístěte na dno formy pečicí papír.
2. Přes síto přesyjte do mísy mouku, přidejte jedlou sodu, cukr, sůl, zázvor a skořici.
3. V další míse vyšlehejte olej s vejci a pomerančovou šťávou a kůrou. Smíchejte směs se sypkou směsí.
4. Nakonec vmíchejte mrkev a rozinky.
5. Na hrnci aktivujte funkci pečení.
6. Mezitím opatrně přesuňte směs do dortové formy.
7. Jakmile je hrnec předehřátý, opatrně do něj vložte formu. Pečte 15-20 minut, zkontrolujte zda je dort upečený pomocí špejle. Když se těsto na špejli nelepí, dort je hotový!

Ingredience:

- 125 g změklého másla
- 125 g hořké čokolády
- 2 vejce
- 150 g třtinového cukru
- 50 g hladké mouky
- 30 g kakaa
- 1/2 lžičky soli
- 100 g tmavých čokoládových pecek
- 100 g bílých čokoládových pecek

Na přípravu:

- Pečicí papír

Čokoládové brownie

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4-6
Funkce: pečení
Čas přípravy: 10-15 minut
Čas vaření: 15-25 minut

Postup:

1. Do mísy prosyjte mouku, kakao a sůl a dejte stranou.
2. Rozpusťte máslo společně s čokoládou buďto v mikrovlnce nebo ve vodní lázni a dobře promíchejte.
3. Mezitím vyšlehejte v jiného mísе vejce s cukrem do bílé, husté pěny. Zabere to přibližně 5-6 minut.
4. Za stálého míchání zašlehejte rozpuštěnou čokoládu do vaječné směsi a poté pomalu zašlehávejte i suchou směs.
5. Nakonec přimíchejte i čokoládové pecky.
6. Aktivujte na hrnci funkci pečení a vyložte hrnec pečícím papírem.
7. Směs vlijte do hrnce a rovnoměrně rozetřete. Pečte 15-25 minut.

Ingredience:

- 300 ml plnotučného mléka
- 50 g třtinového cukru
- 3 vejce
- Karamel
- Citronová kůra
- 4 skleněné nádoby

Španělský flan

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 4
Funkce: horkovzdušné smažení

Čas přípravy: 20 minut
Čas vaření: 30-35 minut, 6 hodin na odpočinek

Postup:

1. Dno skleniček lehce pokryjte karamelem. Skleničky předtím vysterilizujte.
2. Mléko dejte do hrnce společně s citronovou kůrou, přiveďte k varu, vypněte vařič, přikryjte pokličkou a nechte odpočívat.
3. Mléko přeceďte, přidejte cukr, zahřejte a vmíchejte vejce. Dobře rozšlehejte a za stálého míchání vymíchejte v kompaktní směs.
4. Směs nalijte do 3/4 skleniček na karamel.
5. Skleničky vložte do hrnce a zavřete víko. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 120 °C a časovač na 20 minut.
6. Skleničky opatrně vyjměte, abyste se nespálili a nechte je vychladnout. Nechte odpočinout v lednici alespoň šest hodin.
7. Opatrně vyklopte ze skleničky na talíř nebo jezte přímo ze skleniček.

Tipy:

1. Pokud chcete, aby byl základ krémovější, nahraďte část mléka smetanou.
2. Nejlepších výsledků dosáhnete když budou mít všechny ingredience pokojovou teplotu.
3. Nahraďte 100 ml mléka likérem, který dodá dezertu příjemnou změnu.
4. Obohaťte chuť mléka například o vanilku, skořici, kardamon nebo anýz.

Ingredience:

Na těsto:

- 200 ml mléka
- 100 g másla
- 2 vejce
- 1 a 1/2 lžičky soli
- 50 g třtinového cukru
- 500 g hladké mouky
- 1 a 1/2 lžičky droždí

Na polevu:

- 50 g másla, rozpuštěného
- 1 a 1/2 lžičky skořice
- 30 g krupicového cukru
- 110 g třtinového cukru

Na polevu:

- 20 g krémového sýru
- 2 lžíce vody
- 120 g moučkového cukru, prosátého

Skořicové rolky

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Porce: 12
Funkce: pečení

Čas přípravy: přibližně 2 hodiny
Čas vaření: 13-15 minut na várku

Postup:

1. Na přípravu těsta smíchejte ve velké míse mouku, sůl a cukr. Směs připravte rovnou do mísy, ve které budete těsto hnětat, pokud pomocí kuchyňského robota, dejte ingredience přímo do mísy od robota.
2. Smíchejte mléko s máslem a zahřívejte směs dokud nebude vlažná. Vmíchejte droždí a nakonec zašlehejte vejce.
3. Smíchejte tekutou směs se suchou směsí a dobře míchejte dokud nevznikne kompaktní těsto. a) Pokud používáte kuchyňský robot, nechte těsto hnětat přibližně 5-10 minut. Poté přesuňte těsto na lehce pomoučený vál a prohněťte rukou ještě další minutu, z těsta udělejte kouli. b) Pokud těsto hnětete ručně, vyklopte směs na pomoučený vál a těsto ručně propracujte 5-10 minut.
4. Přesuňte těsto do lehce vymazané misky a zakryjte. Nechte odpočívat na teplém místě 1-2 hodiny až zdvojnásobí svůj objem.
5. Mezitím v míse smíchejte všechny druhy cukru a skořici.
6. V misce rozpusťte 50 g másla.
7. Když těsto zdvojnásobí svůj objem, položte ho na pomoučený vál a vyválejte do tvaru obdélníku, nechte přibližně 1/2 až 1 cm vysoké, delší částí rovnoběžně s vaší pracovní plochou.
8. Je na čase si připravit skořicové rolky. Nejdříve potřete těsto po celé ploše rozpuštěným máslem. Rovnoměrně posypte cukrovou směsí.
9. Rolujte těsto po delší straně dokud se vám nevytvoří dlouhý váleček.
10. Za pomoci ostrého nože nakrájejte váleček na 12 stejně velkých kousků. Rozložte si na pracovní plochu 3 archy pečícího papíru a na každý položte 4 rolky. Přikryjte čistou utěrkou a nechte 20-30 minut kynout.
11. Mezitím si připravte polevu. V misce smíchejte krémový sýr a vodu. Postupně vmíchejte všechen cukr.
12. Na hrnci aktivujte funkci pečení, nastavte teplotu na 185 °C a časovač na 15 minut. Nechte hrnec předehřát.
13. Jakmile je předehřívání u konce, zazní signální zvuk. Opatrně vložte 1 várku rolek na pečícím papíře do hrnce a nechte péct 15 minut. Opakujte tento krok s dalšími várkami rolek.
14. Před podáváním ozdobte každou rolku polevou.

Tipy:

Použijte pečící papír o rozměrech 20×20 cm.

Ingredience:

- 4 jablka
- 4 celé skořice
- 4 lžičky třtinového cukru
- 20 g másla
- 20 g čokolády

Pečená jablka

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: pečení
Porce: 4

Postup:

1. Jablka omyjte a osušte. Za pomoci vykrajovače odstraňte jádřince, dejte si pozor, abyste neprošli vykrajovačem skrz na skrz, je potřeba, aby jablko zůstalo uzavřené.
2. Do vytvořené díry vložte trochu másla, cukru a tyčinku skořice.
3. Otevřete víko, aktivujte funkci pečení, nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 20 minut. Jakmile skončí funkce předehřívání, vložte jablka do hrnce a zavřete víko.
4. Jablka vyjměte a podávejte s trochou strouhané čokolády navrchu.

Tipy:

1. Nejlepší je použít sladší odrůdu jablek. Zelená jablka nevypadají po upečení moc pěkně.
2. Do jablek můžete přidat ořechy, rozinky nebo trochu sladkého vína.
3. Cukr můžete nahradit medem.

Ingredience:

- 8 plátků vánočky
- 500 ml mléka
- 2 vejce
- Skořice na posypání
- 1 citron
- 200 g cukru
- Olivový olej

Francouzský toast

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill
Funkce: horkovzdušné smažení
Porce: 4

Postup:

1. Ve velké míse rozšlehejte vejce, přidejte mléko a citronovou kůru.
2. Plátky vánočky ponořte do směsi a nechte trochu okapat. Otevřete víko, postříkejte dno hrnce olivovým olejem a plátky vánočky vložte dovnitř.
3. Aktivujte funkci horkovzdušného smažení, nastavte teplotu na 175 °C a časovač na 10 minut.
4. Po dokončení opékání vyjměte z hrnce a obalte ve směsi cukru a skořice.

Tipy:

1. Vánočka může být i starší. Pokud je tvrdší, nechte ji ve směsi namočit trochu déle.
2. Pokud v půlce smažení plátky vánočky otočíte, bude opečení rovnoměrnější.
3. Část cukru můžete nahradit medem nebo javorovým sirupem.
4. Smíchejte mléko se skořicí a citronovou kůrou pro intenzivnější chuť.

Ingredience:

- 2 vejce
- 125 g cukru
- 2 citrony
- 100 g mouky
- 1/2 lžičky droždí
- 25 g másla
- 75 g 35% smetany

Citronové koláčky

Multifunkční hrnec SatisFry Air & Grill

Funkce: pečení

Porce: 4

Postup:

1. Vyšlehejte vejce s cukrem za pomoci ručního šlehače do husté, světlé pěny. Vmíchejte rozpuštěné máslo a smetanu. Lehce prošlehejte.
2. Přidejte mouku společně s droždím a citronovou kůrou. Promíchejte šlehačem při nízké rychlosti dokud nebudou všechny ingredience dobře propojeny.
3. Těsto nalijte do silikonové formy ve tvaru koblih.
4. Aktivujte funkci pečení a zavřete víko. Nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 20 minut. Počkejte až se hrnec předehřeje.
5. Vložte formu do hrnce a zavřete víko. Zkontrolujte těsto párátkem.
6. Vyndejte z hrnce a nechte koláčky vychladnout na mřížce.

Tipy:

1. Nejlepších výsledků dosáhnete když budou mít všechny ingredience pokojovou teplotu.
2. Koláčky můžete namočit v polevě vyrobené z cukru a citronové šťávy.
3. Zkuste vyměnit citron za jiné citrusy.
4. Pro tvar koláčků můžete využít i jinou formu, která se dobře vejde do hrnce.

Poznámky: