

СЪДЪРЖАНИЕ

Предястия

Емпанадас (функция Гриловане)
Хрупкави скариди
Зеленчукови самоси
Мини пици
Пролетни рулца с пиле
Фалафели

Основни ястия

Кофта кебап от телешко месо с кориандър
Бургер делукс (функция Гриловане)
Телешки шишчета със сос „терияки“
Пилешки хапки
Пилешки крилца
Печено пиле
Агнешки котлети с лимон (функция Гриловане)
Хотдог в нюйоркски стил
Риба треска с кърри
Домашна риба и пържени картофи
Домашни пържени картофи
Пържени сладки картофи
Пилешки бутчета с марината от йогурт и розмарин
Печен карфиол с лимонов сос
Грилована наденичка (функция Гриловане)
Стек от контрафиле със сос „чимичури“ (функция Гриловане)
Грилована морска платика с домати и маслини (функция Гриловане)
Сьомга със сос „терияки“ (функция Гриловане)
Грилован патладжан с песто
Вегетариански геврек (функция Гриловане)
Кореноплодни зеленчуци, печени в кленов сироп (функция Гриловане)

Десерти

Мъфини с парченца шоколад
Шоколадово суфле
Бадемове пури
Чипс от сушени ябълки

МЕХАНИЧНО



EASY FRY & GRILL CLASSIC



EASY FRY & GRILL CLASSIC+

ДИГИТАЛНО



EASY FRY & GRILL PRECISION



EASY FRY & GRILL PRECISION+



НАРЪЧНИК



Брой
ПОРЦИИ



ВРЕМЕ ЗА
ПРИГОТВЯНЕ



ВРЕМЕ ЗА
МАРИНОВАНЕ



ВРЕМЕ ЗА
ГОТВЕНЕ



ПЪРЖЕНИ
КАРТОФИ



ХАПКИ



ПЕЧЕНО ПИЛЕ



ПИЦА



МЕСО



РИБА



ЗЕЛЕНЧУЦИ



ДЕСЕРТ



УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С
ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



ГРИЛОВАНЕ

ЕМПАНАДАС

4  25 мин  20 мин 

СЪСТАВКИ

2 рула от ронливо маслено тесто	1 жълтък
350 g смляно телешко	1 с.л. зехтин
3 стръка лук	Сол
1 с.л. червен пипер	Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Нарезете на ситно лука. Загрейте олиото в голям тиган и запържете до златисто лука за 3 минути. Добавете месото и гответе още 10 минути, след което махнете тигана и оставете да изстине.
- 2 | Развийте тестото, разрежете 8 кръга около 9 cm в диаметър, добавете малко от охладената кайма, като оставете по 1 cm разстояние около ръба, и сгънете във форма на полукръг.
- 3 | Смесете жълтъка с 1 с.л. вода. С помощта на четка намажете емпанадите със сместа и ги поставете в кошницата на Easy Fry & Grill.
- 4 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката GRILL (ГРИЛОВАНЕ) и загрейте предварително до 200°C за 15 минути. Гответе 10 минути и след това повторете процедурата с втората партида.
Механична настройка: Загрейте предварително до 200°C за 15 минути. Гответе 10 минути и след това повторете процедурата с втората партида.

СЪВЕТ

Може да овкусите телешката плънка за емпанадите с кимион, риган или накълцан чесън. А защо не опитате да добавите домати или царевица към плънката за допълнителен вкус?

Хрупкави скариди

4  20 мин  10 мин 

СЪСТАВКИ

250 g скариди без черупки
2 яйца
60 g пшенично брашно
60 g царевично брашно

2 сл. кърп на прах
1 сл. олио
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1** | Пригответе съставките за галетата: сложете яйцата и щипка сол и черен пипер в купа и разбийте. Сипете пшеничното брашно и кърпото на прах във втора купа, а царевичното брашно в трета.
- 2** | Оваляйте скаридите в различните купи в следния ред: първо в кърпото и пшеничното брашно, след това в яйцата и накрая в царевичното брашно. Изцеждайте възможно най-добре скаридите от купа до купа, за да не накапете.
- 3** | Сложете панираните скариди в кошницата на Easy Fry & Grill и поръсете с олио.
- 4** | **Дигитална настройка:** Гответе на настройка FISH (РИБА) на 170°C за 5 минути. Обърнете скаридите и гответе още 5 минути.
Механична настройка: Гответе на 170°C в продължение на 5 минути, след което обърнете скаридите и гответе още 5 минути.



ЗЕЛЕНЧУКОВИ САМОСИ

4 (=12 броя самоси)



20
МИН



2 x 15
МИН



СЪСТАВКИ

6 листа брик тесто
100 г фета
150 г замразен грах
250 г карфиол
1 ч.л. кърпи на прах

1 жълтък
1 с.л. зехтин
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

1 | Нарезете карфиола на средни поразмер розички и ги изплакнете. Добавете граха и розичките карфиол. Гответе на настройка VEGETABLE (ЗЕЛЕНЧУЦИ) в продължение на 15 минути.

2 | Извадете сварените зеленчуци и ги поставете в голяма купа. Добавете натрошеното сирене фета, кърпите, щипка сол и черен пипер. Намачайте сместа с вилица до получаване на грубо пюре.

3 | Срежете листовите брик тесто на две еднакви парчета. Сгънете ги наполовина, като прегънете заоблената част към средата на правия край. Поставете количество пълнка, равно на една супена лъжица, в единия край на получената лента и сгънете края, за да се

образува триъгълник. Продължавайте да сгъвате, за да се задържи хубаво пълнката в триъгълника, след което с помощта на четка намажете останалото тесто с малко жълтък и го прилепете до самосата.

4 | Повторете до използване на всичката пълнка, сложете самосите в кошницата и с помощта на четка намажете с олио.

5 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) и гответе на 170°C за 15 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

Механична настройка: Гответе на 170°C за 15 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

СЪВЕТ

Можете да затоплите първата партида самоси, като ги сложите в кошницата и ги готвите още няколко минути.

Мини пици

4  15 мин  8 мин 

СЪСТАВКИ

2 английски мъфина
8 сл. доматиен сос

4 резена моцарела
4 черни маслини без костилки

РЕЦЕПТА

1 | Разрежете мъфините наполовина и ги сложете в кошницата на Easy Fry & Grill.

Дигитална настройка: Изберете настройката PIZZA (ПИЦА) и гответе на 170°C за 3 минути.

Механична настройка: Гответе 3 минути на 170°C.

2 | Намажете всеки мъфин с голяма супена лъжица доматиен сос. Нарезете моцарелата на тънки резени. Сложете ги върху всеки мъфин, след което добавете маслините, нарязани така, че да приличат на очи. Сложете пиците в кошницата на Easy Fry & Grill.

3 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката PIZZA (ПИЦА) и гответе на 170°C за 5 минути.

Механична настройка: Гответе на 170°C в продължение на 5 минути.

СЪВЕТ

Забавна рецепта, която децата могат лесно да направят сами, но винаги под наблюдението на възрастен, за да се избегнат рисковете от изгаряне.

ПРОЛЕТНИ РУЛЦА С ПИЛЕ

4 (= 16 броя рулца)  35 мин  20 мин 

СЪСТАВКИ

16 листа оризова хартия	1 скилидка чесън
50 g оризово фиде	1 с.л. олио без вкус
2 пилешки филета	Сол
200 g микс от запържени зеленчуци	Черен пипер
4 култивирани печурки	

РЕЦЕПТА

- 1 | Рехидратирайте оризовото фиде, като следвате инструкциите върху пакета. Отцедете го внимателно с ръце. Нарезете грубо с ножици и оставете да изстине.
- 2 | Нарезете пилето на кубчета и пържете в горещо олио с накълцания чесън за 5 минути. Добавете запържените зеленчуци и гответе още 5 минути. Добавете фидето и оставете да изстине.
- 3 | Подгответе на работния си плот купа с топла вода и чиста кърпа за съдове. Натопете листовите оризова хартия във водата за няколко минути и ги поставете на кърпата за съдове.
- 4 | Сложете пролетните рулца в кошницата на Easy Fry & Grill, като ги слагате на разстояние едно от друго, за да не залепнат.
Дигитална настройка: Изберете настройката AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) и гответе на 160°C за 20 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.
Механична настройка: Гответе на 160°C за 20 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

СЪВЕТ

Сервирайте с мента, салата и соев сос.

ФАЛАФЕЛИ

4  20 мин  15 мин 

СЪСТАВКИ

500 g сварен нахут
1 глава бял лук
2 стръка магданоз
4 стръка кориандър
1 ч.л. кимион

1 скилидка чесън
1 сл. тахан (сусамова паста)
1 сл. зехтин
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Смесете нахута, листата магданоз, кориандъра и кимиона с щипка сол, щипка черен пипер и сусамова паста (тахан) и ги разбъркайте.
- 2 | Добавете накълцания чесън и лук и смесете добре на ръка. След това оформете сместа на топчета. Сложете ги в кошницата на Easy Fry & Grill и поръсете със зехтин.
- 3 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) и гответе на 170°C за 15 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.
Механична настройка: Гответе на 170°C за 15 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

СЪВЕТ

Сервирайте фалафелите в горещи тънки питки хляб, гарнирани с прясна мента, кисело мляко и резени домати.

КОФТА КЕБАП С ТЕЛЕШКО С КОРИАНДЪР



СЪСТАВКИ

350 g смляно телешко	1 ч.л. кимион
2 с.л. накълцан шалот	1 с.л. зехтин
2 с.л. накълцан кориандър	Сол
1 с.л. смес от подправки "Рас ел ханут"	Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Запържете за кратко шалота в тиган с малко зехтин.
- 2 | Смесете смляното телешко, подправките, кориандъра и запържения шалот. Овкусете със сол и черен пипер. Оформете ги като издължени наденички и ги набучете на дървени шишчета.
- 3 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката ROAST CHICKEN (ПЕЧЕНО ПИЛЕ) и гответе на 180°C за 8 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.
Механична настройка: Гответе на 180°C за 8 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

СЪВЕТ

Сервирайте кофта кебапа с ментов сос: смесете 2 буркана гръцки йогурт, 1 с.л. прясна накълцана мента, малко зехтин и малко лимонов сок.

ХАМБУРГЕР ДЕЛУКС

4  25
МИН  12
МИН 

СЪСТАВКИ

600 g смляно телешко
4 питки за бургер
2 домата
6 листа от маруля
1 скилидка чесън

3 ч.л. соев сос
2 с.л. зехтин
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Смесете телешкото, накълцания чесън, соевия сос и зехтина. Овкусете. Оформете с ръце 4 бургера.
- 2 | Сложете питките за бургер в кошницата на Easy Fry & Grill. **Дигитална настройка:** Изберете настройката PIZZA (ПИЦА) и гответе в продължение на 4 минути. **Механична настройка:** Гответе на 180°C в продължение на 4 минути.
- 3 | Махнете питките, сложете ги под лист алуминиево фолио, за да останат топли, и сложете бургерите в кошницата.

Дигитална настройка: Изберете настройката GRILL (ГРИЛОВАНЕ) и гответе 8 минути, като регулирате времето за готвене с плюс или минус 2 минути според необходимостта.

Механична настройка: Задайте на 200°C за 8 минути, като регулирате времето за готвене с плюс или минус 2 минути според необходимостта.

- 4 | Гарнирайте питките с листа от маруля, резени домати и грилованите бургери и сервирайте.

СЪВЕТ

Направете сос, като смесите: 1 с.л. пълнозърнеста горчица, 2 с.л. люта горчица, 1 жълтък и 1 с.л. олио, преди да добавите 1 с.л. гъста сметана (crème fraîche).

ТЕЛЕШКИ ШИШЧЕТА СЪС СОС „ТЕРИЯКИ“

4

20
МИН1
Ч6
МИН

СЪСТАВКИ

12 слайса телешко карпачо
200 г бучка сирене комте
4 с.л. мед

6 с.л. соев сос
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Махнете кората от сиренето и нарежете на кубчета по 1,5 cm. Набучете хапките сирене на 12 шишчета и ги завийте в карпачото.
- 2 | Смесете соевия сос с меда и маринуйте шишчетата в сместа за 1 час на хладно.
- 3 | Сложете шишчетата в кошницата на Easy Fry & Grill.
Дигитална настройка: Изберете настройката MEAT (МЕКО) и гответе на 180°C за 6 минути.
Механична настройка: Гответе на 180°C в продължение на 6 минути.

СЪВЕТ

Сервирайте шишчетата с малка купа със сладък соев сос.

Пилешки хапки

4  30
мин  10
мин 

СЪСТАВКИ

4 пилешки филета
100 g галета
60 g брашно
3 яйца

2 с.л. олио
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Отстранете, ако има жили и мазнини от пилешките филета. Нарезете на парчета по 4 до 5 cm и овкусете със сол и черен пипер.
- 2 | Пригответе съставките за галетата: Сложете яйцата в купа с щипка сол и черен пипер и разбийте. Сипете брашното във втора купа, а галетата в трета купа.
- 3 | Овалвайте хапките в брашното, след това в яйцата и накрая в галетата. За още по-завършена хлебна обвивка натопете хапките отново в яйцата и в галетата. Сложете ги в кошницата на Easy Fry & Grill и поръсете със зехтин.

4 | Дигитална настройка: Изберете настройката NUGGETS (ХАПКИ) и гответе за 10 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

Механична настройка: Гответе на 200°C за 10 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

СЪВЕТ

Направете си кетчуп, като сложите на котлона да къкрят заедно 3 домата, 1 глава лук, 1 ч.л. концентрирана доматиена паста, 1 наклъцана скилидка чесън, 4 ч.л. балсамов оцет, 1 ч.л. мед, сол и черен пипер.

Пилешки крилца

4

20
МИН12
Ч17
МИН

СЪСТАВКИ

1,2 kg пилешки крилца
4 сл. кетчуп
2 сл. горчица
2 сл. червен пипер

2 сл. сладък соев сос
2 сл. зехтин
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1** | Разрежете пилешките крилца наполовина, като ги разцепвате в ставата.
- 2** | Сложете всички съставки в голяма купа и добавете пилешките крилца. Смесете добре, за да ги покриете изцяло. Покрийте с фолио и мариновайте за 12 часа.
- 3** | Сложете пилешките крилца в кошницата на Easy Fry & Grill.
- Дигитална настройка:** Изберете настройката ROAST CHICKEN (ПЕЧЕНО ПИЛЕ) и гответе в продължение на 17 минути, като трябва да ги обърнете след 12 минути.
- Механична настройка:** Гответе на 170°C в продължение на 17 минути, като трябва да ги обърнете след 12 минути.

СЪВЕТ

Може да мариновате и по различен начин според вкуса ви:
пробвайте да добавите сос барбекю, подправки, чили или чесън.

ПЕЧЕНО ПИЛЕ

4  5 мин  50 мин 

СЪСТАВКИ

1 x 1,2 kg пиле
5 скилидки чесън
2 с.л. зехтин

Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Обелете и накълцайте чесъна. С помощта на четка намажете пилето с олио, овкусете щедро и добавете чесъна.
- 2 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката ROAST CHICKEN (ПЕЧЕНО

ПИЛЕ) и гответе в продължение на 50 минути.

Механична настройка: Гответе на 200°C в продължение на 50 минути.

СЪВЕТ

Точното време за готвене за пилето зависи от теглото му. За да проверите дали е сготвено, убодете една от гърдите с върха на ножа – сокът, който изтича, трябва да бъде бистър.

АГНЕШКИ КОТЛЕТИ С ЛИМОН

4



15

МИН



4

Ч



10

МИН



СЪСТАВКИ

12 малки агнешки котлета
1 нетретиран лимон
4 скилидки чесън

1 с.л. зехтин
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Обелете кората на лимона. Обелете чесъна и го смачкайте добре с хаванче с чукало. Добавете лимонената кора и 2 с.л. зехтин.
- 2 | След това добавете котлетите и Мариновайте за 4 часа на хладно.
- 3 | Сложете котлетите в кошницата на Easy Fry & Grill.

Дигитална настройка: Изберете настройката GRILL (ГРИЛОВАНЕ) и загрейте предварително до 200°C за 15 минути. Гответе за 10 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

Механична настройка: Задайте на 200°C и загрейте предварително за 15 минути. Гответе за 10 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

СЪВЕТ

Може да добавите пресни билки, например мащерка, дива мащерка и риган, към маринатата.

Хотдог в нюйоркски стил

4 ✱ 25 мин  5 мин 

СЪСТАВКИ

4 питки за хотдог
4 сл. кетчуп
4 наденички за хотдог
4 корнишона
1 глава червен лук

8 чери домата
4 резена сирене чедър
1 сл. олио
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Пригответе наденичките, като ги сложите в тиган с вряща вода за времето, указано на опаковката.
- 2 | Нарежете лука и запържете в горещо олио за 5 минути на средна температура. Смесете с разрязаните на четвъртинки домати и нарязаните на кубчета корнишони.
- 3 | Разрежете питките за хотдог по средата, поръсете с кетчуп и сложете зеленчуковата смес, наденичките и слайсовете чедър. Сложете ги в кошницата на Easy Fry & Grill.
- 4 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката PIZZA (ПИЦА) и гответе на 170°C за 5 минути.
Механична настройка: Гответе на 170°C в продължение на 5 минути.

СЪВЕТ

Забавлявайте се и рисувайте с кетчупа или горчицата, по американски стил!

РИБА ТРЕСКА С КЪРИ

4  20
МИН  10
МИН 

СЪСТАВКИ

500 г филета от риба треска
3 сл. лека индийска къри паста

10 г настърган кокос
200 ml кокосова сметана

РЕЦЕПТА

- 1 | С помощта на четка намажете филетата от треска с пастата от къри и поставете останалата част от къри пастата в малък тиган заедно с кокосовата сметана, сол и черен пипер. Загрейте съдържанието на тигана.
- 2 | Поставете квадратно парче хартия за печене в кошницата на Easy Fry & Grill и сложете рибата отгоре.

Дигитална настройка: Изберете настройката FISH (РИБА) и гответе на 200°C за 10 минути.

Механична настройка: Гответе на 200°C в продължение на 10 минути. Сервирайте рибата, полята с къри соса и поръсена с кокос.

ДОМАШНА РИБА И ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

4  25
МИН  12
МИН 

СЪСТАВКИ

4 филета от риба треска
5 с.л. брашно
5 с.л. галета
2 яйца
50 g масло

1 връзка естрагон
1 буркан майонеза
½ лимон
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Нарезете рибните филета на големи парчета кубчета около 4 см и нежно ги потупайте с кухненска хартия. Овкусете със сол и черен пипер.
- 2 | Подгответе 3 купи и сложете брашното в първата, разбийте яйцата във втората и сложете галетата в третата. Смесете майонезата със сока от половин лимон и нарязания естрагон. Заделете на хладно място.
- 3 | Овалвайте парчетата треска в брашното, след това в яйцата и накрая

в галетата. Отцедете добре, преди да преместите в следващата купа. Сложете панираните рибни парчета в кошницата на Easy Fry & Grill и сложете бучка масло на всяко парче.

4 | Дигитална настройка: Изберете настройката FISH (РИБА) и гответе на 180°C за 12 минути.

Механична настройка: Гответе на 170°C в продължение на 12 минути. Сервирайте с приготвения по-рано сос.

СЪВЕТ

Тази рецепта е подходяща за всеки вид прясна риба, включително хек, американска треска и полак.

ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

4 ✂ 25
МИН  50
МИН 

СЪСТАВКИ

1 kg картофи
3 с.л. червен пипер

3 с.л. олио
Сол

РЕЦЕПТА

- 1 | Обелете картофите и ги нарежете под формата на чипс.
- 2 | Сложете ги в купа и добавете всички съставки. Смесете добре и отделете половината в кошницата на Easy Fry & Grill.
- 3 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката CHIPS (ЧИПС) и гответе

за 25 минути, като ги разбърквате по средата на готвенето.

Механична настройка: Гответе на 170°C за 25 минути, като ги разбърквате по средата на готвенето. Повторете процедурата с останалите нарязани картофи.

СЪВЕТ

Добавете супена лъжица червена кърпаста за вкусен завършек.

ПЪРЖЕНИ СЛАДКИ КАРТОФИ

4  25
МИН  50
МИН 

СЪСТАВКИ

1 kg сладки картофи
2 с.л. брашно

4 с.л. олио
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

1 | Обелете и изплакнете сладките картофи и ги разрежете под формата на чипс. Поставете ги в голяма купа с брашното, олиото, сол и черен пипер. Разбъркайте добре.

2 | Сложете чипса в кошницата на Easy Fry & Grill, най-добре на 2 или 3 пъти.

Дигитална настройка: Изберете настройката CHIPS (ЧИПС) и гответе за 25 минути, като ги разбърквате по средата на готвенето.

Механична настройка: Гответе на 180°C за 25 минути, като ги разбърквате по средата на готвенето. Повторете процедурата с останалите нарязани картофи.

СЪВЕТ

Сервирайте със сос от кисело мляко, овкусен с малко кърри на прах.

Пилешки бутчета с марината от йогурт и розмарин

4  20 мин  4 ч  35 мин 

СЪСТАВКИ

4 пилешки бутчета
250 g гръцки йогурт
3 с.л. дижонска горчица

1 стрък пресен розмарин
4 скилидки чесън
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Махнете кожата от пилешките бутчета и ги поставете в голяма чиния.
- 2 | Смесете йогурта, горчицата, накълцания чесън, щипка сол, малко черен пипер и накълцаните листа розмарин. Намажете пилето със сместа и оставете на хладно. Оставете да се маринова 4 часа.
- 3 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката ROAST CHICKEN (ПЕЧЕНО ПИЛЕ) и загрейте предварително до 200°C за 15 минути, преди да сложите пилешките бутчета в кошницата на Easy Fry & Grill. Гответе за 35 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.
Механична настройка: Сложете пилешките бутчета в кошницата на Easy Fry & Grill и изберете 200°C за 30 минути. Обърнете ги по средата на готвенето.

СЪВЕТ

Сервирайте грилованите пилешки бутчета със салата и гриловани резени картоф.

ПЕЧЕН КАРФИОЛ С ЛИМОНОВ СОС

15
МИН1 път
15 МИН

СЪСТАВКИ

1 малък карфиол
2 сл. зехтин
30 g тахан

100 ml зехтин
50 ml лимонов сок
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Махнете листата от карфиола, нарежете го на четвъртинки и махнете стеблото в средата. Нарежете всяка част на розички и ги сложете в голяма купа.
- 2 | Добавете 2 супени лъжици зехтин, солта и черния пипер и смесете добре. Намажете сместа на кошницата на Easy Fry & Grill (направете го 2 пъти, ако е необходимо).
- 3 | Междувременно смесете тахана, зехтина и лимония сок, за да направите сос за сервиране с карфиола.

Дигитална настройка: Изберете настройката CHIPS (ЧИПС) и гответе за 15 минути, като ги разбърквате по средата на готвенето.

Механична настройка: Гответе на 180°C за 15 минути, като ги разбърквате по средата на готвенето.



ГРИЛОВАНА НАДЕНИЧКА

4

10
МИН10
МИН

СЪСТАВКИ

700 g тулузки наденички
цяло парче
1 сл. дижонска горчица
1 сл. пълнозърнеста горчица

2 сл. мед
2 стръка мащерка
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Смесете меда, горчицата, мащерката и щипка сол и черен пипер.
- 2 | Навийте наденичката на кръг и поставете две шишчета перпендикулярно едно на друго, за да я фиксирате в този вид. Намажете сместа с горчицата.
- 3 | **Дигитална версия:** Изберете настройката GRILL (ГРИЛОВАНЕ) и загрейте предварително до 200°C за 15 минути. Сложете наденичките в кошницата и гответе за 10 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

Механична настройка: Задайте на 200°C и загрейте предварително за 15 минути, преди да сложите наденичките в кошницата. Гответе за 10 минути, като ги обръщате по средата на готвенето.

СЪВЕТ

Сервирайте с домашно приготвено пюре от горчица: Обелете и сварете 1 kg картофи. Отцедете и намачкайте заедно с 25 g масло, 2 супени лъжици горчица, 150 ml прясно мляко, сол и черен пипер.

СТЕК ОТ КОНТРАФИЛЕ СЪС СОС „ЧИМИЧУРИ“

4  15
МИН  17
МИН 

СЪСТАВКИ

4 стека от контрафиле (около 200 г
всяко)
2 с.л. червен винен оцет
1/2 лимон
4 скилидки чесън

6 стръка магданоз
½ ч.л. лют червен пипер на люспи
60 ml зехтин
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1 | Извадете месото от хладилника и го оставете на стайна температура поне 30 минути преди готвене.
- 2 | Междувременно направете соса „чимичури“: Смесете оцета, лимоновия сок, накълцания и почистен от зародишите чесън, нарязания магданоз и олиото в купа. Добавете щипка сол, черен пипер и лют червен пипер.
- 3 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката GRILL (ГРИЛОВАНЕ) и загрейте предварително до 200°C

за 15 минути. Овкусете стековете със сол и черен пипер, сложете ги в кошницата на Easy Fry & Grill и гответе 2 минути от всяка страна.

Механична настройка: Загрейте предварително до 200°C и овкусете стековете със сол и черен пипер, след което ги сложете в кошницата на Easy Fry & Grill. Гответе 2 минути от всяка страна.

СЪВЕТ

Регулирайте времето за готвене в зависимост от това как предпочитате Вашия стек – недопечен или добре изпечен.

ЦИПУРА С ДОМАТИ И МАСЛИНИ

4  20
МИН  18
МИН 

СЪСТАВКИ

4 филета от ципура
4 стръка магданоз
½ лимон
2 домата
4 с.л. зехтин

1 скилидка чесън
2 домата
50 г маслини без костилки
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1** | Махнете кората на лимона и го изстискайте. Нарезете магданоза и чесъна, след което нарежете домати на кубчета и маслините на кръгчета. Смесете, добавете зехтина и заделете настрани.
- 2** | С помощта на четка намажете филетата от ципура с олио и овкусете със сол и черен пипер.

3 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката GRILL (ГРИЛОВАНЕ) и загрейте предварително до 200°C за 15 минути, след това сложете филетата в кошницата и продължете да готвите за още 5 минути.

Механична настройка: Сложете филетата в кошницата и загрейте предварително до 200°C за 15 минути. Гответе 7 минути.

- 4** | Сервирайте със соса.

СЪВЕТ

Сервирайте филетата от морска платика с ориз и зеленчуци по Ваш избор.

СЪОМГА СЪС СОС „ТЕРИЯКИ“



5

МИН



30

МИН



23

МИН



СЪСТАВКИ

500 g филета от съомга

8 с.л. сос „терияки“

1 с.л. сусамови семена

РЕЦЕПТА

1 | Мариновайте филетата от съомга в соса „терияки“ за 30 минути.

2 | **Дигитална настройка:** Загрейте предварително на настройката GRILL (ГРИЛОВАНЕ) на 200°C за 15 минути, след което сложете рибните филета в кошницата на грил плочата и гответе 10 минути.

Механична настройка: Задайте на 200°C и загрейте добре предварително, след което сложете филетата от съомга в тигана на грил плочата и гответе 10 минути.

3 | Поръсете със сусамови семена и сервирайте с ориз.



ГРИЛОВАН ПАТЛАДЖАН С ПЕСТО

4  10
МИН  27
МИН 

СЪСТАВКИ

2 патладжана
100 g песто

5 сл. зехтин
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

- 1** | Изплакнете патладжаните и ги нарежете на резени с дебелина около 5 mm.
- 2** | С помощта на четка ги намажете с олио, добавете сол и черен пипер и ги сложете на един слой в кошницата на Easy Fry & Grill.
- 3** | **Дигитална настройка:** Изберете настройката AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) и гответе на 170°C за 20 минути, като ги обръщате по средата на готвенето. Намажете с песто и гответе на режим AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) за още 2 минути.
- 4** | **Механична настройка:** Гответе на 170°C за 20 минути, като ги обръщате по средата на готвенето, след което с помощта на четка намажете с песто и гответе още 2 минути.



ВЕГЕТАРИАНСКИ ГЕВРЕК

4  20
МИН  30
МИН 

СЪСТАВКИ

4 геврека
200 г крема сирене
4 ч.л. пълнозърнеста горчица
1 червена чушка
1 зелена чушка

4 култивирани печурки
1 ч.л. риган
2 с.л. зехтин
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

1 | Изплакнете чушките, премахнете семките им и ги нарежете на големи парчета, всяко с големина около 3 см. Изплакнете гъбите и ги нарежете на дебели парчета, като махате увредените стебла.

2 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката GRILL (ГРИЛОВАНЕ) и загрейте предварително до 200°C за 15 минути, след което сложете зеленчуците в кошницата на грил плочата, поръсете с олио и гответе 12 минути, като разбърквате по средата на готвенето.

Механична настройка: Задайте на 200°C и загрейте предварително за

15 минути. Сложете зеленчуците в кошницата на грил плочата, поръсете с олио и гответе 12 минути, като разбърквате по средата на готвенето.

3 | Междувременно смесете крема сиренето с горчицата.

4 | Махнете зеленчуците и сложете гевреците, разрязани наполовина, в кошницата за 5 минути на настройката GRILL (ГРИЛОВАНЕ) за **дигиталната настройка** и на 200°C за **механичната настройка**. Повторете, след което намажете крема сиренето на хляба и сложете отгоре зеленчуците.

КОРЕНОПЛОДНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПЕЧЕНИ В КЛЕНОВ СИРОП

4  15
МИН  30
МИН 

СЪСТАВКИ

4 моркова
4 пащърнака
350 g сладки картофи
50 ml кленов сироп
1 ч.л. мащерка

1 портокал
20 ml ябълков оцет
30 ml слънчогледово олио
Сол
Черен пипер

РЕЦЕПТА

1 | Обелете зеленчуците и нарежете морковите на дебели резени, а пащърнака и сладките картофи на кубчета от 2 cm.

2 | Сложете зеленчуците в кошницата. Поръсете с около 1 сл. зехтин и след това поръсете с мащерка, сол и черен пипер.

Дигитална настройка: Изберете настройката GRILL (ГРИЛОВАНЕ) и загрейте предварително до 200°C за 15 минути. Гответе за 30 минути, като разбърквате по средата на готвенето.

Механична настройка: Задайте на 200°C и загрейте предварително за 15 минути. Гответе за 30 минути, като разбърквате по средата на готвенето.

4 | Междувременно смесете в купа останалото олио с оцета, настърганата кора на половината портокал, кленовия сироп, щипка сол и черен пипер. Когато зеленчуците станат готови, поръсете ги с дресинга и сервирайте.



Мъфини с парченца шоколад

4  15 мин  20 мин 

СЪСТАВКИ

125 g брашно
½ пакетче мая
30 g масло
30 g захар

50 g шоколадови парченца
1 яйце
120 ml прясно мляко

РЕЦЕПТА

- 1 | Смесете млякото, разтопеното масло и яйцата в голяма купа. Смесете всички други съставки във втора купа.
- 2 | Изсипете течната смес в сухата, като разбивате, за да избегнете бучки.
- 3 | Разделете сместа в леко намазани формички за мъфини и ги сложете в кошницата.

4 | Дигитална настройка: Изберете настройката DESSERT (ДЕСЕРТ) и гответе на 170°C за 20 минути.

Механична настройка: Гответе на 170°C в продължение на 20 минути.



ШОКОЛАДОВИ СУФЛЕТА



СЪСТАВКИ

100 g черен шоколад
3 яйца (1 жълтък + 3 белтъка)
100 ml пълномаслено мляко

40 g захар
1 ч.л. царевично брашно
25 g масло

РЕЦЕПТА

- 1** | Начупете шоколада на парчета и го разтопете на водна баня или в микровълнова фурна на ниска степен. Отделете белтъците от жълтъците и запазете 3 белтъка и 1 жълтък.
- 2** | Разбийте жълтъка с царевичното брашно в купа. Оставете млякото заедно с 30 g захар да заври и го разбъркайте в сместа от яйчен жълтък и царевично брашно. Сложете сместа обратно в тигана и гответе на ниска температура, докато бъркате. Смесете шоколада и заделете настрани сместа, за да се охлади.
- 3** | Разбийте белтъците на сняг и ги сложете внимателно в топлия шоколадов крем.
- 4** | Намажете с масло 4 големи форми, поръсете с 10 g захар и изсипете сместа до 2/3 от височината на формичките. Сложете формите в кошницата на Easy Fry & Grill.

Дигитална настройка: Задайте настройката DESSERT (ДЕСЕРТ) на 12 минути при 160°C.

Механична настройка: Задайте на 12 минути при 160°C.



БАДЕМОВИ ПУРИ

4/6 ✪ 30
мин11
мин

СЪСТАВКИ

190 g смлени бадеми
30 g масло
6 листа брик тесто

2 ч.л. есенция от портокалов цвят
1 яйце
120 g мед

РЕЦЕПТА

1 | Заделете 3 сл. мед. В голяма купа смесете смлените бадеми, разтопеното масло, есенцията от портокалов цвят и меда. Оформете пастата в кръгла продълговата форма и нарежете на 7-сантиметрови парчета.

2 | Срежете листовите брик тесто на половинки и поставете кръгче от сместа на пастата върху листа брик тесто. С помощта на четка намажете навсякъде с разбито яйце, след което започнете да навивате, като сгъвате ъглите и накрая навиеете на пурички.

Повтаряйте процеса, докато завиеете всичките. Поставете лист хартия за печене в Easy Fry & Grill и сложете рулата в кошницата.

3 | **Дигитална настройка:** Изберете настройката DESSERT (ДЕСЕРТ) и гответе на 180°C за 8 минути, след това добавете меда и продължете да готвите за още 3 минути.

Механична настройка: Гответе на 180°C за 8 минути, след това добавете меда и продължете да готвите за още 3 минути.

ЧИПС ОТ СУШЕНИ ЯБЪЛКИ



СЪСТАВКИ

1 ябълка
½ лимон

РЕЦЕПТА

- 1** | Изстискайте половината лимон. Измийте ябълката и махнете сърцевината ѝ с уред за целта, след което я нарежете на тънки ивички с резачка за ябълки или остър нож.
- 2** | Използвайте четка, за да намажете и двете страни на ябълковите ивички с лимонов сок, и ги сложете в кошницата на Easy Fry & Grill, като ги слагате на максимално разстояние една от друга.
- 3** | Само за дигиталната настройка: Ръчно задайте температурата на 80°C за 4 часа. След като програмата приключи, оставете ябълките в кошницата и изключете машината. Оставете да се изсушат през нощта, преди да ги опитате на следващия ден.

СЪВЕТ

Съхранявайте резените сушена ябълка в херметически затворен съд и консумирайте с гранола или като здравословна закуска.