

ACTIFRY GENIUS XL
2in1



CS**OBSAH**

Steak s hranolky	4
Hamburger s hranolky.....	5
Kuřecí nugety	6
Kuřecí paličky	7
Fish & Chips	8
Kari párky s hranolky.....	9
Anglická snídaně	10
Houbová pizza	11
Italská samosa	12
Cordon Bleu s čedarem	13
Mexické kuřecí smažené maso.....	14
Španělská vepřová žebírka	15
Vídeňský řízek.....	16
Hovězí masové kuličky	17
Jarní závitky s hovězím masem	18
Obalované tofu	19
Filet z lososa.....	20
Těstoviny	21
Hruškový kompot	22
Broskve v sirupu	23

SK**OBSAH**

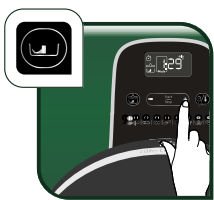
Steak a hranolčky	28
Hamburger a hranolčky	29
Kuracie nugety	30
Kuracie stehná	31
Ryba a hranolčky	32
Kari klobásky a hranolčky	33
Anglické raňajky	34
Hubová pizza	35
Talianska samosa	36
Cordon Bleu s cheddarom	37
Mexické kuracie soté.....	38
Španielske rebierka	39
Viedenský rezeň	40
Hovädzia kofta.....	41
Hovädzie jarné závitky.....	42
Obalované tofu	43
Lososové filety	44
Rizoto	45
Hruškový kompot	46
Broskyne v sirupe	47

H**TARTALOM**

Hússzelet hasábburgonyával.....	50
Hamburger és hasábburgonya	51
Csirkefalatok	52
Csirkecomb.....	53
Hal és sült burgonya	54
Currys kolbász sült burgonyával.....	55
Angol reggeli	56
Gombás pizza	57
Olasz samosa	58
Cheddar sajtos Cordon Bleu	59
Mexikói pirított csirke	60
Spanyol sertésárja és Patatas Bravas.....	61
Bécsi szelet.....	62
Marhahús Kefta	63
Marhahúsos tavaszi tekercs.....	64
Rántott tofu	65
Lazacfilé	66
Rizottó	67
Forró körték.....	68
Szirupos barack.....	69



- 1 -



Nejprve nastavte program hrnce:

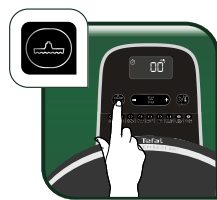
vyberte režim pomocí tlačítek **[+]** a **[-]**.

Upravte čas vaření pomocí tlačítka



a pak tlačítek **[+]** a **[-]**.

- 2 -



Pak nastavte program misky:

Stiskněte



Pak vyberte režim pomocí tlačítek **[+]** a **[-]**.

Upravte čas vaření a spusťte stisknutím tlačítka



A pak pomocí tlačítek **[+]** a **[-]**.

- 3 -



Stiskněte



a spusťte první fázi vaření.

- 4 -



Když zazní časač,
vloďte misku do fritézy
a stiskněte



a spusťte stisknutím
tlačítka druhou fázi vaření



Pokud chcete použít pouze samotnou misku, vyberte při výběru programu hrnce program



Fritéza Actifry Genius XL 2v1

Vítejte v neuvěřitelně křupavém světě fritézy Actifry.

Zaručené výsledky

- Fritézu ActiFry Genius 2in1 využijete k přípravě široké řady lehkých labužnických receptů od předkrmů po dezerty. Díky exkluzivní technologii můžete snadno připravit dvě jídla zároveň, aniž byste museli na přípravu dohlížet nebo do ní zasahovat.
- Vychutnejte si zdravé verze vašich oblíbených jídel, například šťavnaté hamburgery s domácími hranolky nebo fish & chips připravené jen na jedné lžici oleje. Objevte nová mezinárodní jídla jako kuře teriyaki.
- Chytrá a víceúčelová fritéza ActiFry Genius 2v1 nabízí 9 programů vaření, které můžete různě kombinovat. Díky programům, které navrhli samotní šéfkuchaři, můžete bleskově připravit nekonečné množství receptů. Čas vaření, teplota a míchání se nastaví automaticky podle konkrétního receptu a vy tak dosáhnete dokonalých výsledků. Fritéza ActiFry je navíc vybavena funkcí odloženého startu a automatického udržování teploty, které vás každodenní život ještě zjednoduší.

3 režimy vaření pro nekonečné množství receptů



• Samotný hrnec: hranolky, zelenina, malé kousky.



• Samotná miska: maso a ryby, například steaky nebo filety z lososa.



• 2v1 s hrncem i miskou: tento režim využijete na přípravu dvou jídel najednou, například hlavního chodu a přílohy, několika předkrmů nebo dokonce hlavního jídla a dezertu. Zkombinujte několik chytrých programů, jeden s použitím hrnce a jeden s použitím misky, a dosáhnete skvělých výsledků.

Zjistěte více informací o chytrých programech vaření

Program 1 (hrnolky), 7 (wok) a 8 (mezinárodní jídlo), které vyžadují neustálé míchání, neumožňují použití misky (samostatně nebo v režimu 2v1).

Pokud chcete připravit steak a hranolky v režimu 2v1, nastavte hrnec na program 1 a misku na program 5.





SUROVINY



6 malých plátků
z kýty o hmotnosti
120 g



1,5 kg brambor



1,5 ActiFry lžíce
oleje
Sůl a pepř

Steak s hranolky

Pro 6 lidí - příprava: 15 min, vaření: 43 min.

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na hranolky 10 mm x 10 mm. Opláchněte je a osušte.
2. Vložte hranolky do hrnce. Přidejte olej, osolte a opeřete. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
3. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 1 na 32 minut.
 - miska: režim 5 na 8 minut.Spusťte vaření.
4. Když zazní časovač, vložte do fritézy misku s osolenými a opeřenými plátky z kýty a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Podávejte steak a hranolky s libovolnou omáčkou.



Čas smažení hranolek se může lišit podle odrůdy brambor, ročního období a jejich kvality. Čas smažení v režimu 1 můžete o několik minut prodloužit.



SUROVINY



6 hamburgerů



1 kg sladkých
brambor



2 ActiFry lžíce
mouky

1 ActiFry lžíce
řepkového oleje

6 plátků čedaru
nakrájené na
proužky

2 lžíce hořčice

2 hrsti rukoly

3 opečené housky
na hamburger

Sůl a pepř

Hamburger s hranolky ze sladkých brambor

Pro 6 lidí - příprava: 20 min, vaření: 35 min.

1. Umyjte sladké brambory a rozkrojte je (se slupkou) po délce na polovinu. Nakrájejte poloviny na stejně velké hranolky. Vložte hranolky do mísy, smíchejte je s moukou a 1/2 ActiFry lžící soli tak, aby byly rovnoměrně pokryté. Vložte je do hrnce. Nalijte dovnitř olej. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 1 na 29 minut.
 - miska: režim 5 na 6 minut.Spusťte vaření.
3. Mezitím dejte maso na hamburgery do misky a posypte je čedarem.
4. Když zazní časovač, vložte do fritézy misku s masem a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Podávejte maso v houskách, které jste předem opekli a potřeli hořčicí. Ozdobte hamburgery lístky rukoly a plátky rajčat podle chuti.



Doporučujeme krájet sladké brambory na hranolky silné 2 cm.

SUROVINY



6 kuřecích prsou



1,2 kg čerstvých brambor



1,5 ActiFry Lžíce oleje
250 g mouky
4 vejce
170 g strouhanky
Sůl a pepř

Kuřecí nugety s domácími hranolky

Pro 6 lidí - příprava: 20 min, vaření: 40 min.

1. Nakrájejte kuřecí prsa na 5 stejně velkých kousků, osolte a opepřete. Do jedné misky dejte mouku, v druhé rozšlehejte vejce a do třetí dejte strouhanku. Vezměte kousek masa a obalte ho nejprve v mouce, pak ve vajíčku a nakonec ve strouhance. Opakujte postup s ostatními kousky masa. Vložte polovinu nuget do misky, ale nedávejte je na sebe. Pokapejte 1/2 lžící oleje. Uložte do chladu.
2. Oloupejte brambory. Nakrájejte je na hranolky. Umyjte je a osušte čistou utěrkou. Dejte je do hrnce a přidejte zbývající olej. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
3. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 1 na 32 minut.
 - miska: režim 2 na 8 minut.Spusťte vaření.
4. Jakmile zazní časovač, přidejte misku s kuřecími nugetami a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Opakujte postup se zbývajícím kousky kuřecího masa a nastavte program pouze pro misku.
6. Podávejte nugety s hranolky a libovolnou omáčkou.



Když jsou nugety z obou stran hnědé, otočte je a smažte ještě 3 minuty.



SUROVINY



6 kuřecích paliček



1,5 kg brambor



1,5 ActiFry Lžíce oleje
Sůl a pepř

Kuřecí paličky s domácími hranolky

Pro 6 lidí - příprava: 15 min, vaření: 50 min.

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejně velké hranolky. Opláchněte je a osušte. Vložte je do hrnce. Přidejte olej, osolte a opepřete. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 1 na 35 minut.
 - miska: režim 6 na 15 minut.Spusťte vaření.
3. Když zazní časovač, vložte dovnitř misku s osolenými a opepřenými kuřecími paličkami a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
4. Podávejte maso a hranolky s libovolnou omáčkou.



Čas smažení hranolek se může lišit podle odrůdy brambor, ročního období a jejich kvality. Čas smažení v režimu 1 můžete o několik minut prodloužit



SUROVINY



6 filet z tresky
o hmotnosti 160 g



1,5 kg brambor



3 ActiFry lžíce
ovesných vloček
2 ActiFry lžíce
rostlinného oleje
3–4 kapky tabasca
(volitelné)
3 rozšlehaná vejce
Sůl a pepř

Fish & Chips

Pro 6 lidí - příprava: 20 min, vaření: 45 min.

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejně velké hranolky. Opláchněte je a osušte. Vložte je do mísy. Přidejte 1,5 ActiFry lžíce oleje, osolte a opepřete. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 1 na 35 minut.
 - miska: režim 2 na 10 minut.Spusťte vaření.
3. Připravte rybu: nakrájejte filety na proužky. Každý proužek obalte nejprve v rozšlehaných vejcích (osolených a s tabascem) a pak v ovesných vločkách. Vložte je do misky, lehce je potřete zbývajícím olejem (volitelné) a uložte na chladné místo.
4. Když skončí první fáze vaření, vložte do fritézy misku s obalenou rybou a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Podávejte obalovanou rybu s hranolkami a místečkou omáčky podle vlastní chuti: majonézou, kari omáčkou apod.



Nahradte ovesné vločky panko strouhankou.



SUROVINY



6 párků



1,5 kg oloupaných
a omytých brambor



1 ActiFry lžíce
rostlinného oleje
1 ActiFry lžíce
kari koření
10 cl horké vody
Sůl

Kari párky s hranolkami

Pro 6 lidí - příprava: 15 min, vaření: 43 min.

1. Nakrájejte brambory na hranolky 1 x 1 cm. Opláchněte je, okapejte a osušte. Smíchejte v míse rostlinný olej a kari koření. Dejte hranolky do hrnce fritézy a rovnoměrně je polijte směsí. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 1 na 35 minut.
 - miska: režim 6 na 8 minut.Spusťte vaření.
3. Mezitím položte párky do misky, nalijte horkou vodu dosopu misky.
4. Jakmile zazní časovač, přidejte misku s párky.
5. Podávejte párky v rohlíku s omáčkou podle vlastní chuti a domácími hranolkami.



Čas smažení se může lišit podle kvality a odrůdy brambor. V případě potřeby můžete čas vaření prodloužit.



SUROVINY



12 malých vepřových párků



6 plátků slaniny



6 vajec



3 malá rajčata
Sůl a pepř

Anglická snídane

Pro 6 lidí - příprava: 15 min, vaření: 19 min.

1. Vložte párky do hrnce. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 6 na 12 minut.
 - miska: manuální režim na 7 minut na 220 °CSpusťte vaření.
3. Mezitím dejte na misku pečící papír, který jste vystříhali do tvaru kruhu a uprostřed propíchlí. Na pečící papír dejte plátky slaniny a rozpůlená rajčata, pak rozklepněte na slaninu vejce. Okořeňte.
4. Když zazní časovač, vložte dovnitř misku a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření. V případě potřeby můžete čas vaření prodloužit.
5. Podávejte vše najednou.



Rozklepněte vejce na plátky slaniny tak, abyste je mohli snadno sundat. Použijte silikonovou obrabečku.



SUROVINY



3 obdélníkové housky panini



6 velkých hub



1 ActiFry lžíce olivového oleje
6 lžic rajčatového pyré
6 plátků čedaru
3 malá rajčata nakrájená na kolečka
6 lístků bazalky
Mořská sůl

Houbová pizza

Pro 6 lidí - příprava: 10 min, vaření: 10 min.

1. Nakrájejte houby na čtvrtiny. Spolu s olejem je dejte do hrnce fritézy. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 7 na 5 minut.
 - miska: režim 5 na 5 minut.Spusťte vaření.
3. Mezitím rozpusťte housky panini na dvě přibližně stejně silné poloviny. Každý plátek housky potřete rajčatovým pyré, pak na něj položte plátek sýra a plátek rajčete. Dejte do misky 3 pizza housky.
4. Jakmile zazní časovač, vložte misku a stiskněte start. Spusťte se druhá fáze vaření.
5. Opakujte s dalšími 3 pizza houskami a nastavte pouze režim misky.
6. Podávejte pizza housky horké s lístky bazalky a houbami.



Pokud nemáte rovné housky, můžete použít krajice farmářského chleba nebo plátky bagety.



SUROVINY



6 rajčat s
pevnou dužinou



12 kuliček
mozzarely (nebo
12 malých kostiček)



6 ActiFry lžící
nasekané bazalky
4 ActiFry lžice
olivového oleje
6 kulatých plátů
listového těsta
3 ks sušených
rajčat
13 rozmačkaných
stroužků česneku
Sůl a pepř

Italská samosa s rajčatovým kompotem

Pro 6 lidí - příprava: 25 min, vaření: 25 min.

1. Rozkrojte rajčata na polovinu. Vložte je do hrnce fritézy spolu s česnekem, bazalkou a 2 lžícemi olivového oleje. Osolte a opepřete. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 7 na 15 minut.
 - miska: režim 4 na 10 minut.Spusťte vaření.
3. Mezitím nakrájejte sušená rajčata na čtvrtiny. Rozpulte pláty listového těsta na polovinu (aby vznikly 2 půlkruhy). Ořízněte kulatý okraj o přibližně 2 cm, abyste získali 13 cm široké proužky. Každý proužek přeložte napůl. Pomocí mašlovačky lehce potřete horní část ohnutého proužku olejem. Na spodní konec proužku dejte kuličku mozzarely a kousek sušeného rajčete. Ohněte a vytvořte trojúhelníkovou samosu. Postupně vkládejte do misky.
4. Jakmile zazní časovač, vložte do fritézy misku se samosami a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Podávejte samosu s horkými rajčaty a zeleným salátem s italským kořením.



Rozklepněte vejce na plátky slaniny tak, abyste je mohli snadno sundat. Použijte silikonovou obrabečku.



SUROVINY



6 krůtích řízků
(90 g)



2 plátky šunky
(vařená šunka,
parmská šunka
apod.)



75 g čedaru



2,5 ActiFry lžice
olivového oleje
2 ActiFry lžice
bazalky
1,5 kg cuket
2 jarní cibulky
2 stroužky česneku
45 g opražených
piniových oříšků
90 g mouky
3 vejce
140 g strouhanky
Sůl a pepř

Cordon Bleu s čedarem a restovanými cuketami

Pro 6 lidí - příprava: 30 min, vaření: 35 min.

1. Nakrájejte cukety na kostičky a stejně tak oloupanou cibuli a česnek.
2. Nalijte do fritézy olej, pak přidejte cukety, nasekanou bazalku, česnek, cibuli a oříšky. Osolte, opepřete a pak zavřete víko. Nepoužívejte misku.
3. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 7 na 20 minut.
 - miska: režim 2 na 15 minut.Spusťte vaření.
4. Mezitím vložte krůtí řízků mezi dva kusy pečícího papíru a rozválejte je válečkem. Na každý rozválený řízek položte kousek šunky a několik proužků čedaru. Maso zabalte a stiskněte okraje k sobě, aby se spojily. Osolte a opepřete.
5. Obalte cordon bleu nejprve v mouce, pak ve vejcích a nakonec ve strouhance tak, aby strouhanka z masa nepadala. Dejte cordon bleu do misky a potřete je olejem. Uložte do chladu.
6. Jakmile zazní časovač, přidejte misku s cordon bleu a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
7. Podávejte cordon bleu s bazalkovými cuketami.



Místo cuket servírujte domácí hranolky.



SUROVINY



600 g kuřecí řízků
nakrájených na
tenké proužky



2 Červené papriky
zbavené semínek
a nakrájené na
proužky



2 ActiFry lžíce
olivového oleje
6 kukuřičných
tortill

3 nejmenší
nasekané
jarní cibulky
6 rajčat
nakrájených na
malé kostičky

1 svazek
nasekaného
koriandru
2 limety
3 avokáda
nakrájená
na kostičky
a pokapaná
citronem
Sůl

Mexické kuřecí smažené maso

Pro 6 lidí - příprava: 20 min, vaření: 33 min

1. Dejte papriky do hrnce na stranu s rukojetí. Navrch dejte cibuli a jednu ActiFry lžici oleje. Na druhou stranu dospod hrnce přidejte rajčata a proužky kuřecího masa. Pokapejte kuřecí maso 2 ActiFry lžicemi oleje a šťávou z jedné limety. Okořeňte. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 7 na 15 minut.
 - miska: režim 4 na 10 minut.Spusťte vaření.
3. Nakrájejte kukuřičné tortilly na trojúhelníky a vložte je do misky.
4. Jakmile zazní časovač, přidejte misku se tortillovými trojúhelníky a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Jídlo podávejte ihned s čerstvým koriandrem, látkami limety, tortillovými trojúhelníky a avokádem nakrájeným na kostičky.



Místo rajčat můžete použít kupovanou salsu.



SUROVINY



750 g vepřových
žeber s kostí
nakrájených na
velké kusy



1,5 kg brambor



1,5 ActiFry lžíce
sladké papriky
1,5 ActiFry lžíce
nasekané petržele
2 ActiFry lžíce
olivového oleje
3 rozmačkané
stroužky česneku
Sůl a pepř

Španělská vepřová žebírka s patatas bravas

Pro 6 lidí - příprava: 20 min, vaření: 44 min.

1. Umyjte a nakrájejte brambory na kolečka. Dejte brambory do fritézy spolu s neoloupanými stroužky česneku. Přidejte 1 lžici oleje. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 1 na 29 minut.
 - miska: režim 6 na 15 minut.Spusťte vaření.
3. Mezitím si připravte žebírka: smíchejte se sladkou paprikou, nasekanou petrželí a 1 lžicí olivového oleje. Vložte je do misky. Osolte a opepřete. Uložte do chladu.
4. Jakmile zazní časovač, přidejte misku s žebírky a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Okořeňte brambory a podávejte je s vepřovým masem a majonézou ochucenou česnekem nebo francouzským pepřem Espelette.



Můžete přidat čerstvé bylinky. Plocholistá petržel nebo čerstvý tymián dodá bramborům vynikající chuť.



SUROVINY



4 telecí řízky



750 g čerstvých hub (více druhů, pokud je to možné)



5 ActiFry lžic nasekaného estragonu
4,5 ActiFry lžic másla
2 ActiFry lžice řepkového oleje
3 vejce
150 g nejmenno namletého chleba nebo jemné strouhanky
75 g mouky
5 rozmačkaných stroužků česneku
2 snítky petržele
Šťáva z 1 citronu
Sůl a pepř

Viděšský řízek s estragonovými houbami

Pro 6 lidí - příprava: 20 min, vaření: 22 min.

1. Vidličkou promíchejte máslo, estragon a česnek a připravte ochucené máslo. Vložte do fritézového hrnce houby (předem omyté a nakrájené na kousky), máslo a trochu soli. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
 2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 7 na 15 minut.
 - miska: režim 2 na 7 minut.Spusťte vaření.
 3. Mezitím nakrájejte každý telecí řízek na tři kousky a naklepte je. Osolte, opepřete a potřete je citronem z obou stran.
 4. Nakonec nasekejte petržel a rozklepněte vejce do misky. Nejprve obalte řízky v mouce, pak v rozšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance. Vložte je do misky, pokapejte olejem a dejte stranou.
 5. Jakmile zazní časovač, vložte do fritézy misku s viděšskými řízky a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
- Tip** Podávejte řízky s houbami a dušenými brambory.



Místo telecího masa použijte krůtí nebo kuřecí řízky.



SUROVINY



500 g mletého hovězího masa



1 kg brambor



3 ActiFry lžice římského kmínu
1 ActiFry lžice mletého koriandru
1 ActiFry lžice sladké papriky
3 ActiFry lžice nejmenno nasekané čerstvé máty
4 ActiFry lžice olivového oleje
4 rajčata nakrájená na malé kostičky
75 cl vody
1 nasekaná cibule
3 rozmačkané stroužky česneku
3 rozšlehaná vejce
80 g jemné strouhanky
Sůl a pepř

Hovězí masové kuličky s kořeněnými brambory

Pro 6 lidí - příprava: 25 min, vaření: 64 min.

1. Olupejte brambory a nakrájejte je na kolečka. Vložte je do hrnce fritézy společně s rajčaty, česnekem a cibulí. Osolte a opepřete, posypte 2 lžicemi římského kmínu, koriandru a papriky. Pokapejte olejem a vodou. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 1 na 45 minut.
 - miska: režim 5 na 19 minut.Spusťte vaření.
3. Mezitím smíchejte hovězí maso s vejci, strouhankou, římským kmínem, solí, pepřem a mátou. Vytvořte 18 kuliček o hmotnosti cca 40 g. Vložte je do misky.
4. Když zazní časovač, vložte misku s kuličkami do fritézy a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Podávejte masové kuličky s bylinkovými brambory s petrželkou, pažitkou a čerstvým koriandrem.



Čas vaření se může lišit podle kvality a odrůdy brambor. Než přidáte misku s masovými kuličkami, můžete čas vaření brambor o několik minut prodloužit.



SUROVINY



180 g mletého hovězího masa



900 g čínského zelí



3 ActiFry lžíce oleje

1,5 ActiFry lžíce rajčatového pyré
1,5 ActiFry lžíce sójové omáčky
2 ActiFry lžíce čerstvého koriandru
18 cherry rajčat
6 plátů listového těsta
1 rozšlehané vejce
45 g mrkve
30 g oloupané a nejmenno nakrájené cibule
1,5 čajové lžičky kari koření
115 g strouhanky
6 lžic vody
Sůl a pepř

Jarní závitky s hovězím masem a restovaným čínským zelím

Pro 6 lidí - příprava: 25 min, vaření: 33 min.

- Nakrájejte čínské zelí po délce na čtvrtiny. Rozkrojte rajčata na polovinu. Dejte zelí a rajčata do hrnce s olejem, vodou, rajčatovým pyré, sójovou omáčkou, solí a pepřem. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
- Nastavte programy:
 - hrnec: režim 7 na 25 minut.
 - miska: režim 4 na 8 minut.
 Spusťte vaření.
- Nastrouhejte mrkev. Omyjte a nasekejte koriandr. Smíchejte hovězí maso, mrkev, cibuli, koriandr, kari koření, strouhanku, sůl a pepř. Rozdělte směs na 12 porcí o hmotnosti cca 30 g a vytvarujte z ní 6 cm dlouhé válečky.
- Sundejte z listového těsta papír. Každý plát listového těsta lehce potřete rozšlehaným vejcem. Položte jeden masový váleček na spodní část plátu těsta. Zatočte a zahněte okraje. Vytvořte jarní závitky. Vložte do misky 6 závitků a uložte do chladu i se zbývajících závitky.
- Jakmile zazní časovač, přidejte misku s první várkou 6 závitků a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
- Znovu spusťte program s dalšími 6 kusy a nastavte pouze režim misky.
- Podávejte s restovaným čínským zelím a sósem v malých mističkách.



Místo čínského zelí použijte brukev nebo podobný druh listové zeleniny.



SUROVINY



500 g čerstvého pevného tofu



250 g čínských nudlí



1,5 ActiFry lžíce římského kmínu nebo obyčejného kmínu

3 ActiFry lžíce sójové omáčky
1,5 ActiFry lžíce olivového oleje
1,5 ActiFry lžíce sezamového oleje
3 mrkve
150 g malých hub
150 g fazolových výhonků
1 nasekaná cibule
130 g prosáté mouky
3 vejce
130 g strouhanky
Sůl a pepř

Obalované tofu se zeleninovými smaženými nudlemi

Pro 6 lidí - příprava: 25 min, vaření: 28 min.

- Uvařte nudle podle pokynů na obalu. Okapejte je, nakrájejte na větší kusy a rozprostřete na dno hrnce. Pokapejte je sezamovým olejem a sójovou omáčkou. Přidejte houby a pak nahoru k rukojeti fazolové výhonky. Přidejte mrkev a cibuli. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
- Nastavte programy:
 - hrnec: režim 8 na 18 minut.
 - miska: režim 2 na 10 minut.
 Spusťte vaření.
- Mezitím rozšlehejte v misce vejce s trochou soli a pepře. Do druhé misky dejte mouku a do třetí strouhanku. Nakonec nasekejte kmín a přidejte ho ke strouhance.
- Rozkrojte kostku tofu na polovinu a pak každou polovinu na tři kusy. Každý kousek obalte v mouce, pak ve vejcích a nakonec ve strouhance. Postupně je dávejte do misky. Lehce je pokapejte olejem.
- Jakmile zazní časovač, přidejte misku s tofu a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
- Podávejte tofu se smaženými nudlemi a nepamenejte na sójovou omáčku.



Pro bezlepkovou verzi obalovaného tofu použijte kukuřičnou mouku a bezlepkovou strouhanku. Místo nudlí použijte zeleninu.



SUROVINY



6 filetů z lososa
o hmotnosti 150 g



1,4 kg cuket



2 ActiFry lžice
bazalkového pesta
1 ActiFry lžice
rozmačkaného
česneku
0,5 ActiFry lžice
olivového oleje
Sůl a pepř

Filety z lososa s cuketou a pestem

Pro 6 lidí - příprava: 20 min, vaření: 28 min.

1. Umyjte cukety, nakrájejte je na kolečka a vložte do hrnce. Přidejte česnek, bazalkové pesto a olej. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
• hrnec: režim 7 na 18 minut.
• miska: režim 5 na 7 minut.
Spustte vaření.
3. Mezitím dejte filety z lososa do misky. Osolte a opepřete.
4. Když zazní časovač, vložte misku s lososem do fritézy a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Podávejte lososa s cuketou a bazalkovým pestem.



Upravte stupeň propečení lososa podle chuti, tj. o dvě minuty méně pro středně propečeného lososa a o dvě minuty více pro propečenějšího lososa.



SUROVINY



400 g celozrnných
těstovin farfalle



300 g středně
velkých hřebenatek
(čerstvých nebo
rozmražených)



1 ActiFry lžice
olivového oleje
1 ActiFry lžice
ricotty
1,4 l zeleninového
vývaru
12 kousků
parmezánu
1 svazek bazalky
1 nasekaná
červená cibule
1 hrst nasekané
rukoly
Sůl a pepř

Těstoviny s hřebenatkami

Pro 6 lidí - příprava: 15 min, vaření: 27 min.

1. Vložte farfalle a cibuli do hrnce fritézy, pokapejte olivovým olejem a velmi horkým vývarem. Osolte a opepřete. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
• hrnec: režim 7 na 28 minut.
• miska: režim 5 na 4 minuty.
Spustte vaření.
3. Mezitím dejte do misky hřebenatky, osolte je a opepřete.
4. Jakmile zazní časovač, přidejte do hrnce ricottu a rukolu. Vložte do fritézy misku s hřebenatkami a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Podávejte těstoviny posypané nasekanou bazalkou a nastrouhaným parmezánem. Před podáváním můžete těstoviny pokapat olivovým olejem.



Místo poměrně drahých hřebenatek použijte kousky lososa nebo loupané krevety.



SUROVINY



6 oloupaných
hrušek nakrájených
na čtvrtiny



24 kostiček
čokolády



2 ActiFry lžíce
javorového sirupu
6 obdélníkových
plátů filo těsta
12,5 cl jablečného
džusu
25 g plátek mandlí
1 vaječný žloutek
zředěný trochou
vody
1,5 lžičky oleje

Horké hrušky s čokoládovými křupkami

Pro 6 lidí - příprava: 15 min, vaření: 15 min

1. Připravte si čokoládové křupky: rozkrojte filo těsto na polovinu po šířce. Potřete olejem horní pruh filo těsta pomocí mašlovačky. Na horní část pruhu těsta položte dvě kostičky čokolády, přeložte těsto na okrajích a zatočte. Postupně vkládejte do misky. Potřete vaječným žloutkem a posypte plátky mandlí. Uložte do chladu.
2. Vložte hrušky do hrnce. Přidejte jablečkový džus a javorový sirup. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
3. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 9 na 10 minut.
 - miska: režim 9 na 5 minut.Spusťte vaření.
4. Když zazní časovač, vložte misku s čokoládovými křupkami do fritézy a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.

Tip Podávejte hrušky v malých mističkách s čokoládovými křupkami.

Tip Místo hořké čokolády použijte mléčnou nebo bílou čokoládu.



SUROVINY



8 pěkných broskví
nakrájených na
čtvrtiny



120 g strouhaného
kokosu



3 ActiFry lžíce
agávového sirupu
2 vaječné bílky
35 cl vody
1 hvězdička anýzu
1 tyčinka skořice
1 lusk vanilky

Broskve v sirupu s kokoskami

Pro 6 lidí - příprava: 15 min, vaření: 17 min.

1. Vyšlehejte z bílků sníh. Smíchejte s kokosem a agávovým sirupem. Stlačte kokosky jemně rukou, abyste je vytvarovali. Vložte je do misky. Uložte do chladu.
2. Dejte broskve, vodu a agávový sirup do hrnce fritézy. Přidejte koření. Nedávejte dovnitř misku a zavřete víko.
3. Nastavte programy:
 - hrnec: režim 9 na 12 minut.
 - miska: režim 9 na 15 minut.Spusťte vaření.
4. Jakmile zazní časovač, přidejte misku s kokoskami a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
5. Podávejte broskve teplé jako kompot nebo studené s kokoskami.

Tip Tento recept chutná výborně také s listky sporýše.

- 1 -



Ak chcete začať, naprogramujte panvicu:

Vyberte režim použitím tlačidiel **[+]** a **[-]**.
Nastavenie času varenia stlačením tlačidla



potom tlačidlá **[+]** a **[-]**.

- 2 -



Potom naprogramujte

Stlačte



a potom vyberte režim použitím tlačidiel **[+]** a **[-]**.

Nastavte čas varenia stlačením tlačidla



potom tlačidlá **[+]** a **[-]**.

- 3 -



Stlačte



na spustenie prvej fázy varenia.

- 4 -



Keď sa časovač vypol, pridajte zásobník a stlačte Štart



na spustenie druhej fázy varenia.

Actifry Genius XL 2v1

Vitajte v neuveriteľne chrumkavom svete fritézy Actifry

Garantované výsledky

- Použite nový ActiFry Genius 2v1 na prípravu širokej škály ľahkých gurmánskych receptov, od prvých chodov po dezerty. Jeho exkluzívna technológia umožňuje variť dva recepty súčasne a jednoducho, bez toho, aby ste im museli venovať samostatnú pozornosť alebo zasahovať.
- Doprajte si zdravé verzie obľúbených jedál, ako sú vynikajúce hamburgery s domácimi hranolčkami alebo ryby a hranolčky, všetko pripravené iba s jednou lyžičkou oleja. Objavte nové chute s receptami z celého sveta, ako je napríklad kuracie teriyaki.
- Inteligentný a viacúčelový ActiFry Genius 2v1 ponúka 9 programov na varenie, ktoré je možné kombinovať. Programy navrhol šéfkuchár a umožňujú používateľom pripraviť si v krátkom čase nekonečný počet receptov. Pre každý druh receptu sa doba varenia, teplota a miešanie automaticky upravujú, aby sa dosiahli perfektné výsledky. Pre uľahčenie každodenného života je ActiFry vybavený oneskoreným štartom a funkciou automatického udržiavania teploty.

Programy varenia

Programy 1 (hranolčky), 7 (wok) a 8 (svetové jedlo), ktoré si vyžadujú pravidelné miešanie, nie sú k dispozícii na varenie so zásobníkom (samostatne alebo v režime 2 v 1).

Ak chcete variť steaky a hranolky v režime 2v1, vyberte Program 1 pre panvicu a Program 5 pre zásobník.

3 režimy varenia pre nekonečné množstvo receptov



• Len panvica: pre hranolčky, zeleninu, malé kusy.



• Len zásobník: pre plátky mäsa a ryby, ako sú steaky a lososové filety.



• Režim 2-v-1 s panvicou a zásobníkom: tento režim použijete na varenie dvoch receptov súčasne, ako je hlavné jedlo a jeho príloha, niekoľko predjedál a dokonca aj hlavné jedlo a dezert. Kombinujte niekoľko programov inteligentného varenia, jeden pre panvicu a druhý pre zásobník, aby ste dosiahli perfektné výsledky.



Tip Ak chcete použiť iba samotnú misku, vyberte pri výbere programu hrnca program





SUROVINY



6 menších steakov,
po 120 g



1,5 kg zemiakov



1,5 ActiFry lyžičky
oleja
Soľ a čierne
korenie

Steak a hranolčičky

Pre 6 ľudí - príprava: 15 min - varenie: 43 min.

1. Očistite zemiaky a nakrájajte na 10 mm x 10 mm hranolčičky. Opatrne ich opláchnite a osušte.
2. Položte hranolčičky do panvice. Pridajte olej a dochuťte soľou a čiernym korením. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
3. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 1 na 32 min.**
 - **Zásobník: Režim 5 na 08 min.**Začnite variť.
4. Potom, čo časovač vypne, pridajte zásobník s plátkami steaku ochutené soľou a korením a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.

Tip Steaky podávajte s hranolčičkami a omáčkou podľa vlastného výberu.

Tip V závislosti od odrody zemiakov, korenia a kvality sa doba varenia hranolčiček môže líšiť. Neváhajte a predĺžte dobu varenia o niekoľko minút, kým zotrváte v režime 1.



SUROVINY



6 hamburgerov



1 kg sladkých
zemiakov



2 ActiFry lyžice
múky
1 ActiFry lyžica
repkového oleja
6 plátkov cheddaru
nakrájaných na
prúžky
2 polievkové lyžice
horčice
2 hrste rukoly
6 opečených ham-
burgerových zemi
Soľ, čierne korenie

Hamburger s hranolky ze sladkých brambor

Pre 6 ľudí - príprava: 20 min - varenie: 35 min.

1. Umyte sladké zemiaky a narežte ich (so šupkou) na polovicu pozdĺžne. Potom ich nakrájajte na rovnaké hranolčičky. Vložte hranolčičky do nádoby, zmiešajte ich s múkou ActiFry a 1/2 lyžičkou soli, a rovnomerne ich obalte. Vložte ich do panvice ActiFry. Nalejte olej. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 1 na 29 min.**
 - **Zásobník: Režim 5 na 06 min.**Začnite variť.
3. Medzitým vložte hamburgery do zásobníka a prikryte ich cheddarom.
4. Potom, čo časovač vypne, pridajte zásobník s hamburgermi a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
5. Hamburgery podávajte v hamburgerových žemliach, ktoré ste opiekli a potreli horčicou. Oživte hamburgery rukolou a plátkami paradajok - podľa vlastnej chuti.

Tip Pri krájaní sladkých zemiakových hranolčiček odporúčame maximálnu hrúbku 2 cm zo všetkých strán.

SUROVINY



6 kuracích prs



1,2 kg čerstvých zemiakov



1,5 ActiFry lyžičky oleja

250 g múky
4 vajcia

170 g strúhanky
Soľ a čierne korenie

Kuracie nugety a domáce hranolččky

Pre 6 ľudí - príprava: 20 min - varenie: 40 min.

1. Všetky kuracie prsia nakrájajte na 5 rovnakých kusov a mäso osolte a ochuťte korením. Múku, rozšľahané vajcia a strúhanku vložte do troch samostatných nádob. Vezmite kusok mäsa a obalte ho v múke, potom vo vajíčku. Skontrolujte, že je všade obalené a napokon ho obalte v strúhanke. Postup opakujte pri každom kuse mäsa. Pokryte zásobník s polovicou nugetiek, naukladajte ich na seba a polejte pol lyžicou oleja. Uložte na chladné miesto.
2. Očistite zemiaky. Nakrájajte ich na rovnaké kusy. Opatrne ich umyte a osušte čistou utierkou. Vložte ich na panvicu ActiFry so zvyškom oleja. Zatvorte veko bez prídania zásobníka.
3. Naprogramujte si svoje ActiFry:
• **Panvica: Režim 1 na 32 min.**
• **Zásobník: Režim 2 na 08 min.**
Začnite variť.
4. Keď časovač vypne, pridajte zásobník s kuracími nugetami a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
5. Zopakujte úkon s ostatnými kúsokmi kurčata naprogramovaním iba zásobníka.
6. Nugety podávajte s hranolčekmi a omáčkou podľa vlastného výberu.



Aby boli nugety na oboch stranách opečené dozlata, odporúčame ich prevrátiť a predĺžiť dobu varenia o 3 minúty.

SUROVINY



6 kuracích stehien



1,5 kg zemiakov



1,5 ActiFry lyžičky oleja
Soľ a čierne korenie

Kuracie stehná a domáce hranolččky

Pre 6 ľudí - príprava: 15 min - varenie: 50 min.

1. Očistite zemiaky a nakrájajte na rovnaké hranolčeky. Opatrne ich opláchnite a osušte. Vložte ich do panvice. Pridajte olej a dochuťte soľou a čiernym korením. Zatvorte veko bez prídania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
• **Panvica: Režim 1 na 35 min.**
• **Zásobník: Režim 6 na 15 min.**
Začnite variť.
3. Potom, čo časovač vypne, pridajte zásobník s kuracími stehnami ochutenými soľou a korením a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
4. Stehná podávajte s hranolčekmi a omáčkou podľa vlastného výberu.



V závislosti od odrody zemiakov, korenia a kvality sa doba varenia hranolčekov môže líšiť. Neváhajte a predĺžte dobu varenia o niekoľko minút, kým zotrváte v režime 1.



SUROVINY



6 filiet tresky, každá 60 g



1,5 kg zemiakov



3 ActiFry lyžice
ovsených vločiek
2 ActiFry lyžice
rastlinného oleja
3-4 kvapky Tabasco
(voliteľné)
2 rozšľahané vajcia,
soľ, čierne korenie

Ryba a hranolčeky

Pre 6 ľudí - príprava: 20 min - varenie: 45 min.

1. Očistite zemiaky a nakrájajte na rovnaké hranolčeky. Opatrne ich opláchnite a osušte. Vložte ich do misky. Pridajte 1,5 lyžice ActiFry oleja a dochuťte soľou a čiernym korením. Zatvorte veko bez prídania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 1 na 35 min.**
 - **Zásobník: Režim 2 na 10 min.**Začnite variť.
3. Pripravte si obalovanú rybu: nakrájajte filety na tyčinky. Jednu za druhou obalte v rozšľahaných vajciach (ochutené soľou a Tabasco), potom v ovsených vločkách. Položte ich na zásobník, jemne potrite zvyšným olejom (voliteľné) a uložte na chladné miesto.
4. Keď sa varenie v Režime 1 skončí, pridajte zásobník s obalenými kúskami ryby a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.

Tip Obalené ryby podávajte s hranolčkami a malou miskou omáčky podľa vlastnej chuti: majonéza, kari omáčka, atď.

Tip Ovsené vločky nahradte strúhankou panko.

SUROVINY



6 klobások



1,5 kg zemiakov,
očistené a umyté



1 ActiFry lyžica
rastlinného oleja
1 ActiFry lyžica
kari prášku,
10 cl horúcej vody,
soľ

Kari párky a hranolčeky

Pre 6 ľudí - príprava: 15 min - varenie: 43 min.

1. Zemiaky nakrájajte na tyčinky s rozmermi 1 cm x 1 cm. Dôkladne ich opláchnite, potom nechajte odkvapkať a vysušte. Zmiešajte rastlinný olej a kari v miske. Vložte hranolčeky na panvicu ActiFry a zmes rovnomerne nalejte na hranolčeky. Zatvorte veko bez prídania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 1 na 35 min.**
 - **Zásobník: Režim 6 na 08 min.**Začnite variť.
3. Medzitým poukladajte klobásky do zásobníka, na spodok zásobníka nalejte horúcu vodu.
4. Keď časovač vypne, pridajte zásobník s klobáskami.
5. Klobásky podávajte v rožku na hot dogy, s omáčkou podľa vlastného výberu a s domácimi hranolčkami.

Tip V závislosti od odrody zemiakov, korenia a kvality sa doba varenia hranolčekov môže líšiť. Neváhajte a predĺžte dobu varenia o niekoľko minút, kým zotrváte v režime 1.





SUROVINY



12 malých
bravčových
klobások



6 plátkov slaniny



6 vajec



3 malé rajčiny, soľ,
čierne korenie

Anglické raňajky

Pre 6 ľudí - príprava: 15 min - varenie: 19 min.

1. Položte klobásky do panvice. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 6 na 12 min.**
 - **Zásobník: Manuálny režim na 7 min pri 220 °C**Začnite variť
3. Medzitým do zásobníka položte papier na pečenie narezaný na kruhový tvar a prepichnutý v strede. Plátky slaniny a paradajky prepolené na polovicu naložte na papier a potom vajcia rozbite na plátky slaniny. Ochuťte.
4. Potom, čo časovač vypne, pridajte zásobník a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia. V prípade potreby predĺžte čas varenia.
5. Všetky jedlá podávajte naraz.



Rozbite vajčička na plátky slaniny tak, aby ste ich mohli čo najľahšie oddeliť. Použite silikónovú špachtľu.



SUROVINY



3 ploché, štvorcové
panini žemle



6 veľkých húb



1 ActiFry lyžica
olivového oleja
6 lyžíc
paradajkového
pretlaku
6 štvorcových
plátkov cheddaru
3 malé rajčiny,
nakrájané na
krúžky
6 lístkov bazalky,
morská soľ

Hubová pizza

Pre 6 ľudí - príprava: 10 min - varenie: 10 min.

1. Nakrájajte huby na štvrtky. Vložte ich s olejom do panvice ActiFry. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 7 na 05 min.**
 - **Zásobník: Režim 5 na 05 min.**Začnite variť.
3. Medzitým oddel'te žemle panini a rozkrojite na dve časti približne rovnakej hrúbky. Na každý kúsok chleba naneste paradajkový pretlak, potom zakryte plátkom syra a plátkom paradajky. Do zásobníka umiestnite 3 pizze.
4. Keď časovač vypne, pridajte zásobník a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
5. Opakujte s ďalšími 3 pizzami tak, že naprogramujete iba zásobník.
6. Pizzu podávajte horúcu s lístkami bazalky a hubami.



Ak nemáte ploché štvorcové žemle, môžete použiť plátky chleba alebo plátky bagety.



SUROVINY



6 rajčín s
pevnou dužinou



12 mozzarella
guľôčok (alebo 12
malých kociek)



6 ActiFry lyžičiek
nasekanej bazalky
4 ActiFry lyžičky
olivového oleja
6 okrúhlych plátok
štrúdlového cesta
3 sušené rajčiny
13 mletých strúčí-
kov cesnaku
Soľ, čierne korenie

Talianska samosa a rajčinový kompót

Pre 6 ľudí - príprava: 25 min - varenie: 25 min.

1. Každú rajčinu prekrojte na polovicu. S cesnakom, bazalkou a 2 lyžicami olivového oleja ich položte na panvicu ActiFry. Osolte a okoreňte. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
• **Panvica: Režim 7 na 15 min.**
• **Zásobník: Režim 4 na 10 min.**
Začnite variť.
3. Medzitým nakrájajte sušené rajčiny na 4 kusy. Prekrojte plátky štrúdlového cesta na polovicu. Zaokrúhlenú hranu orežte o približne 2 cm, aby ste získali prúžky široké 13 cm. Zložte každý prúžok na 2 časti. Pomocou kefkы jemne naolejajte hornú časť preloženého prúžku. Na spodnú časť prúžku položte guľôčku mozzarely a kúsok sušenej paradajky. Preložte tak, aby ste získali trojuholníkovú samosu. Postupne ich ukladajte do zásobníka.
4. Keď časovač vypne, pridajte zásobník so samosami a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
5. Podávajte samosu s teplými paradajkami a zeleným šalátom s talianskym korením



Pre ešte chutnejšiu receptúru pridajte list bazalky na každú samosu.



SUROVINY



6 morčacích kotliet
(90 g)



2 plátky šunky
(varená šunka,
parmská šunka,
iné)



75 g cheddaru



2,5 ActiFry lyžičky
olivového oleja
2 ActiFry lyžičky
bazalky
1,5 kg cukiet
2 malé mladé
cibuľky, 2 strúčiky
cesnaku
45 g grilovaných pí-
niových orieškov
90 g múky
3 vajcia
140 g strúhanky,
soľ, čierne korenie

Cordon Bleu s cheddarom a cuketové soté

Pre 6 ľudí - príprava: 30 min - varenie: 35 min.

1. Cukety nakrájajte na kocky a rovnakým spôsobom postupujte aj pri očistenej cibuli a cesnaku.
2. Nalejte olej do ActiFry, potom pridajte cukety, nasekanú bazalku, cesnak, cibuľu a píniové oriešky. Osolte a zatvorte veko bez pridania zásobníka.
3. Naprogramujte si svoje ActiFry:
• **Panvica: Režim 7 na 20 min.**
• **Zásobník: Režim 2 na 15 min**
Začnite variť.
4. Medzitým naklepte kotlety medzi dvomi papiermi na pečenie, použite valček. Na každú naklepanú kotletu položte kúsok šunky a niekoľko prúžkov cheddaru. Cordon bleu preložte a pritlačte k sebe okraje tak, aby sa spojili. Osolte a okoreňte.
5. Obaľte každé cordon bleu v múke, potom vo vajciach a nakoniec v strúhance, dôkladne ju popritlačajte, aby sa strúhanka dostala všade. Položte cordon bleu do zásobníka a potrite olejom. Uložte na chladné miesto.
6. Keď časovač vypne, pridajte zásobník s cordon bleu a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
7. Cordon bleu podávajte s cuketami s bazalkou.



Cukety nahradte domácimi hranolčkami.



SUROVINY



600 g kuracích filiet
nakrájaných na
tenké prúžky



2 červené rajčiny
bez semiačok,
nakrájané na
prúžky



2 ActiFry lyžice
olivového oleja

6 kukuričných tortil
3 najemno
nakrájaných
šalotiek
6 rajčín
nakrájaných na
malé kocky
1 zväzok
nasekaného
čerstvého
koriandra
2 limetky
3 avokáda,
nakrájané na
kocky a ochutené
citrónom, soľ,
čierné korenie

Mexické kuracie soté

Pre 6 ľudí - príprava: 20 min - varenie: 33 min.

- Vložte papriku do panvice na stranu rukoväte. Cibuľu a jednu lyžicu ActiFry oleja položte na vrch. Pridajte rajčiny, potom kuracie prúžky na druhú stranu, do spodnej časti panvice. Kuracie mäso pokvapkáme 2 lyžicami oleja ActiFry, potom šťavou z limetky. Ochutte. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
- Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 7 na 15 min.**
 - **Zásobník: Režim 4 na 10 min.**
 Začnite variť.
- Nakrájajte kukuričné tortily na trojuholníky a položte ich do zásobníka.
- Keď časovač vypne, pridajte zásobník s trojuholníkmi tortily a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.

Tip Medlo ihneď podávajte s čerstvým koriandrom, plátkami limetky, trojuholníkmi tortily a kockami avokáda.

Tip Rajčiny môžete nahradiť salsou.



SUROVINY



750 g bravčového
pliecka, odkostené,
nakrájané na veľké
kusy



1,5 kg čerstvých
zemiakov



1,5 ActiFry lyžičky
papriky
1,5 ActiFry lyžičky
nasekaného
petržlenu
2 ActiFry lyžičky
olivového oleja
3 mleté strúčiky
cesnaku, soľ, čierne
korenie

Španielske rebierka a patatas bravas

Pre 6 ľudí - príprava: 20 min - varenie: 44 min.

- Zemiaky umyte a nakrájajte na krúžky. Vložte zemiaky do ActiFry s nešúpanými strúčikmi cesnaku. Pridajte 1 lyžicu oleja. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
- Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 1 na 29 min.**
 - **Zásobník: Režim 6 na 15 min.**
 Začnite variť.
- Medzitým si pripravte kúsky bravčového mäsa: zmiešajte ich s paprikou, nasekaným petržlenom a 1 lyžicou olivového oleja. Položte ich do zásobníka. Osoľte a okoreňte. Uložte na chladné miesto.
- Keď časovač vypne, pridajte zásobník s bravčovým mäsom a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
- Okoreňte zemiaky, podávajte ich s bravčovým mäsom a majonézou ochutenou cesnakom alebo paprikou espelette.

Tip Pridajte k tomuto receptu nejaké čerstvé bylinky: petržlen s plochými listami alebo čerstvý tymián dodajú zemiakom vynikajúcu chuť.

SUROVINY



4 telacie kottlety



750 g čerstvých húb (rôzne odrody, ak je možné).



5 ActiFry lyžíc nasekaného estragónu

4,5 ActiFry lyžice masla

2 ActiFry lyžice repkového oleja,

3 vajcia

150 g najemno mletého chleba alebo jemná strúhanka

75 g múky

5 mletých strúčikov cesnaku

2 vetvičky petržlenovej vňate,

šťava z 1 citróna

Soľ, čierne korenie

Viedenský rezeň a estragónové huby

Pre 6 ľudí - príprava: 20 min - varenie: 22 min.

1. Maslo, estragón a cesnak spracujte vidličkou a pripravte ochutené maslo. Na panvicu položte huby (predtým umyté a nakrájané na kúsky), maslo a trochu soli. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 7 na 15 min.**
 - **Zásobník: Režim 2 na 07 min.****Začnite variť.**
3. Medzitým nakrájajte všetky telacie kottlety na tri kusy a naklepte ich. Obe strany osolte, posypte čiernym korením a pokvapkajte citrónovou šťavou.
4. Petržlenovú vňať nasekajte najemno a vajčka rozbite do misky. Najskôr kottlety obaľte v múke, potom v rozšľahaných vajciach a nakoniec v strúhanke. Vložte ich do zásobníka, postriekajte olejom a dajte nabok.
5. Keď časovač vypne, pridajte zásobník s viedenskými rezňami a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.

Tip Rezne podávajte s hubami a dusenými zemiakmi.

Tip Telacie mäso nahradte morčacími alebo kuracími kottletami.



SUROVINY



500 g mletého hovädzieho mäsa



1 kg zemiakov



3 ActiFry lyžice mletej rasce

1 ActiFry lyžica mletého koriandru

1 ActiFry lyžica papriky

3 ActiFry lyžice najemno nasekanej mäty

3 ActiFry lyžice olivového oleja

4 rajčiny Roma nakrájané na veľké kocky

75 cl vody

1 nasekaná cibuľa

3 pretlačené strúčiky cesnaku,

3 rozšľahané vajcia

80 g dôkladne rozmrveného staršieho chleba,

soľ, čierne korenie

Hovädzia kofta a zemiaky varené s korením

Pre 6 ľudí - príprava: 25 min - varenie: 64 min

1. Očistite zemiaky a nakrájajte ich na krúžky. S rajčinami, cesnakom, bazalkou a cibuľou ich položte na panvicu ActiFry. Dochutte soľou a korením, posypte 2 lyžicami rasce, koriandra a papriky. Pokvapkajte olejom a vodou. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 1 na 45 min.**
 - **Zásobník: Režim 5 na 19 min.****Začnite variť.**
3. Medzitým zmiešajte hovädzie mäso s vajcami, chlebom, rascou, soľou, korením a mäťou. Vytvaruje 18 guľiek, každá s hmotnosťou približne 40 g. Položte ich do zásobníka.
4. Potom, čo časovač vypne, pridajte zásobník s hovädzou koftou a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
5. Koftu podávajte so zemiakmi s čerstvými bylinkami: petržlenovou vňaťou, pažitkou, čerstvým koriandrom.

Tip Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od kvality a odrody zemiakov. Pred vložením zásobníka s hovädzimi mäsovými guľami neváhajte predĺžiť dobu varenia o niekoľko minút.



SUROVINY



180 g mletého hovädzieho mäsa



900 g čínskej kapusty



3 ActiFry lyžice oleja

1,5 ActiFry lyžice paradajkového pyré

1,5 ActiFry lyžice sójovej omáčky

2 ActiFry lyžice čerstvého koriandra,

18 cherry paradajok

6 plátkov štrúdlového cesta

1 rozšľahané vajce

45 g mrkvy

30 g ošúpanej a najemno nasekanej cibule

1,5 čajovej lyžičky kari korenia

115 g strúhanky

6 polievkových lyžíc vody

Soľ, čierne korenie

Hovädzie jarné závitky a soté z čínskej kapusty

Pre 6 ľudí - príprava: 25 min - varenie: 33 min.

1. Nakrájajte čínske zelí po dĺžke na čtvrtiny. Rozkrojte rajčata na polovicu. Dejte zelí a rajčata do hrnce s olejom, vodou, rajčatovým pyré, sójovou omáčkou, solí a pepřem. Nedávejte dovnítr misku a zavřete víko.
2. Nastavte programy:
 - **Panvica: Režim 7 na 25 min.**
 - **Zásobník: Režim 4 na 08 min.**Spustte vaření.
3. Nastrouhejte mrkev. Omyjte a nasekejte koriandr. Smíchejte hovězí maso, mrkev, cibuli, koriandr, kari koření, strouhanku, sůl a pepř. Rozdělte směs na 12 porcí o hmotnosti cca 30 g a vytvarujte z ní 6 cm dlouhé válečky.
4. Sundejte z listového těsta papír. Každý plát listového těsta lehce potřete rozšlehaným vejcem. Položte jeden masový váleček na spodní část plátu těsta. Zatočte a zahněte okraje. Vytvořte jarní závitky. Vložte do misky 6 závitků a uložte do chladu i se zbývajcími závitky.
5. Jakmile zazní časovač, přidejte misku s první várkou 6 závitků a stiskněte start. Začne druhá fáze vaření.
6. Znovu spustte program s dalšími 6 kusy a nastavte pouze režim misky.
7. Podávejte s restovaným čínským zelím a sósem v malých mističkách.



Můžete použít různé druhy čínskej kapusty.



SUROVINY



500 g čerstvého tvrdého tofu



250 g čínskych rezancov



1,5 ActiFry lyžice rasce

3 ActiFry lyžice sójovej omáčky

1,5 ActiFry lyžice olivového oleja

1,5 ActiFry lyžice sezamového oleja,

3 mrkvy

150 g húb

150 g fazuľových klíčkov,

1 cibuľa,

mletá, 130 g preosiatej múky

3 vajcia

130 g strúhanky,

soľ, čierne korenie

Obalované tofu a opekané rezance so zeleninou

Pre 6 ľudí - príprava: 25 min - varenie: 28 min.

1. Uvarte cestoviny podľa pokynov na balení. Nechajte odkvapkať, nahrubo nakrájajte a rozložte na spodok panvice. Pokvapkajte sezamovým olejom a sójovou omáčkou. Pridajte huby, potom na vrch na stranu rukoväte aj fazuľové klíčky. Pridajte mrkvu a cibuľu. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 8 na 18 min.**
 - **Zásobník: Režim 2 na 10 min.**Začnite variť.
3. Medzitým pripravte do misky šľahané vajcia s trochou soli a čierneho korenia. Múku dajte do druhej misky a strúhanku do tretej misky. Nasekajte rascové semienka a pridajte ich k strúhanke.
4. Prekrojte blok tofu na polovicu cez hrubú stranu bloku, potom ho nakrájajte na 3 x 3 cm kocky. Obalte každé tofu v múke, potom vo vajciach a napokon v strúhanke. Postupne ich ukladajte do zásobníka. Jemne ich potrite olejom.
5. Keď časovač vypne, pridajte zásobník s tofu a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
6. Tofu podávajte s cestovinami so zeleninou,
7. nezabudnite pridať sójovú omáčku.



Pre bezpečkovú verziu obalovaných tofu steakov použite kukuričnú múku a bezpečkovú strúhanku. Nahradte cestoviny zeleninou.



SUROVINY



6 lososových filiet
po 150 g



1,4 kg cukiet



2 ActiFry lyžice
bazalkového pesta
1 ActiFry lyžica
roztlačeného
cesnaku
0.5 ActiFry lyžice
olivového oleja, soľ
a čierne korenie

Lososové filety a cukety s pestom

Pre 6 ľudí - príprava: 20 min - varenie: 28 min

1. Umyte cukety, nakrájajte ich na krúžky a položte ich na panvicu. Pridajte cesnak, bazalkové pesto a olej. Zatvorte veko bez pridania zásobníka
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
• **Panvica: Režim 7 na 18 min.**
• **Zásobník: Režim 5 na 07 min.**
Začnite variť.
3. Medzitým vložte lososové filety do zásobníka ActiFry. Osolte a okoreňte.
4. Potom, čo časovač vypne, pridajte zásobník s lososovými filetami a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
5. Lososové filety podávajte s cuketami a bazalkovou smáčkou.



Upravte úroveň prepečeného lososa podľa svojho osobného vkusu, t. j. o dve minúty menej v prípade jemne prepečeného lososa a o dve minúty viac v prípade viac prepečeného lososa.



SUROVINY



400 g celozrnných
farfalle cestovín



300 g stredne
veľkých
hrebenačiek
(čerstvé alebo
zapečené)



1 ActiFry lyžica
olivového oleja
1 ActiFry lyžica
ricotty
1,4 litra
zeleninového
vývaru
12 plátkov
parmezánu
1 zväzok bazalky
1 nasekaná
červená cibuľa
hrsť nasekanej
rukoly
Soľ, čierne korenie

Cestovinové rizoto s hrebenačkami

Pre 6 ľudí - príprava: 15 min - varenie: 27 min.

1. Vložte farfalle a cibuľu do panvice ActiFry, pokvapkajte olejom a veľmi horúcim vývarom. Osolte a okoreňte. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
2. Naprogramujte si svoje ActiFry:
• **Panvica: Režim 7 na 28 min.**
• **Zásobník: Režim 5 na 04 min.**
Začnite variť.
3. Medzitým pripravte hrebenačky do zásobníka, osolte a okoreňte.
4. Keď sa časovač vypne, presuňte ricottu a listy rukoly do panvice. Pridajte zásobník a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
5. Farfalle podávajte s nasekanou bazalkou a hrubo nastrúhaným parmezánom. Ak chcete, pred podávaním môžete jedlo pokvapkáť panenským olivovým olejom.



Nahradte pomerne drahé hrebenačky kúskami lososa alebo očistenými mušľami.



SUROVINY



6 hrušiek,
ošúpaných
a nakrájaných na
štvrtky



24 kociek čokolády



2 ActiFry lyžice
javorového sirupu
6 kúskov lístkového
cesta v tvare
obdĺžnika
12,5 cl jablkovej
šťavy
25 g mandľových
vločiek
1 vaječný žltok
zriedený trochu
vody
1,5 čajovej lyžičky
oleja

Teplé hrušky s čokoládovými taštičkami

Pre 6 ľudí - príprava: 15 min - varenie: 15 min

1. Pripravte si čokoládové taštičky: lístkové cesto prekrojíte po dĺžke na dva kusy. Použitím štetca potrite olejom hornú časť cesta. Položte 2 štvorčeky čokolády na horný prúžok, zložte okraje na boku a zrolujte cesto. Postupne ich ukladajte do zásobníka. Potrite ich žĺtkom a posypte mandľovými vločkami. Uložte na chladné miesto.
2. Hrušky položte na panvicu ActiFry. Pridajte jablkovú šťavu a javorový sirup. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
3. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 9 na 10 min.**
 - **Zásobník: Režim 9 na 05 min.**
 Začnite variť.
4. Potom, čo sa časovač vypne, pridajte zásobník s čokoládovými taštičkami a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.

Tip Teplé hrušky podávajte na tanieri spolu s čokoládovými taštičkami.

Tip Horkú čokoládu nahraďte mliečnou čokoládou alebo bielou čokoládou.



SUROVINY



8 pekných broskýň
prekrojených na
štvrtky



120 g strúhaného
kokosu



3 ActiFry lyžice
sirupu agáve, 2
vaječné bielka
35 cl vody
1 hviezda anízu
1 celá škoricica
(struk)
1 vanilkový struk

Broskyne v sirupe a kokosové kôpky

Pre 6 ľudí - príprava: 15 min - varenie: 17 min

1. Z bielkov vyšľahajte sneh. Zamiešajte doň strúhaný kokos a sirup agáve. Vytvorte kôpky tak, že ich rukami jemne stlačíte. Položte ich do zásobníka. Uložte na chladné miesto.
2. Vložte broskyne, vodu a sirup agáve do panvice ActiFry. Pridajte korenie. Zatvorte veko bez pridania zásobníka.
3. Naprogramujte si svoje ActiFry:
 - **Panvica: Režim 9 na 12 min.**
 - **Zásobník: Režim 9 na 15 min.**
 Začnite variť.
4. Keď časovač vypne, pridajte zásobník s kokosovými kôpkami a stlačením tlačidla Štart spustíte druhý krok varenia.
5. Broskyňový kompót podávajte teplý alebo studený s kokosovými kôpkami.

Tip Tento recept je chutný aj s listami čerstvej verbeny.

- 1 -



Kezdéshez, állítsa be az edény programját:

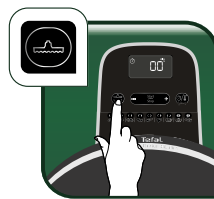
Válassza ki az üzemmódot a **[+] [-]** gombokkal.

Állítsa be a sütési időt a gomb megnyomásával



majd a **[+]** és **[-]** gombokkal.

- 2 -



Ezután állítsa be a tálcát:

Sajtó



majd válassza ki a módota **[+]** és **[-]** gombokkal.

Állítsa be a sütési időt a gomb megnyomásával



majd a **[+]** és **[-]** gombokkal

- 3 -



Nyomja meg



hogy elkezdje az első sütési módot

- 4 -



Amint az időzítő Kikapcsol

helyezze be a tálcát, és nyomja meg a Start gombot



Állítsa be a sütési időt a második elkezdéséhez.

Actifry Genius XL 2 az 1-ben

Vdözöljük az ActiFry édesen ropogós világában!

Garantált eredmények

- Használja az új ActiFry Genius 2 az 1-bent könnyű, izletes receptek széles skálájának elkészítéséhez, az első fogásoktól a desszertekig. Exkluzív technológiája lehetővé teszi, hogy két receptet egyszerre és könnyedén elkészítsen, anélkül, hogy felügyelnie kellene vagy be kellene avatkoznia.
- Kényeztesse magát kedvenc ételeinek egészséges változataival, például finom hamburgerekkel, házi készítésű chipsel, vagy hallal és sült burgonyával, amelyek mindössze egyetlen kanál olajjal készülnek. Fedezzen fel új ízeket, recepteket a világ minden tájáról, próbálja ki például a teriyaki csirkét.
- Az intelligens és többfunkciós ACTIFRY Genius 2in1 9 sütési programmal rendelkezik, és ezeket kombinálni lehet. A programokat séf tervezte és lehetővé teszik a felhasználók számára, hogy pillanatok alatt végtelen számú receptet készítsenek el. Az egyes recepttípusokhoz a sütés ideje, a hőmérséklet és a keverés automatikusan be van állítva a tökéletes eredmény elérése érdekében. A mindennapi élet megkönnyítése érdekében az ActiFry készlettel indítással és automatikus melegen tartás funkcióval van ellátva.

3 sütési lehetőséggel számtalan eredmény



- Csak edény: sült burgonya, zöldségek, kis darabok.



- Csak tálca: hús- és halszeletek, mint rostonsült vagy lazacfilé.



- 2 az 1-ben mód edénnyel és tálcával: használja ezt a módot, hogy egyszerre két receptet készítsen el, mint például a főételt és a köretet, különböző előételeket, és még akár egy fogást és egy desszertet is. A tökéletes eredmény elérése érdekében kombináljon több intelligens sütési programot, egyet az edény számára, másikat a tálca számára.

Judjon meg többet az intelligens sütési programokról

A rendszeres keverést igénylő 1 (sült burgonya), 7 (wok) és 8 (nemzetközi ételek) programok nem használhatók a tálcával történő sütés során (önálló vagy 2 az 1-ben módban).

A rostonsült és sült burgonya 2 az 1-ben módban elkészítéséhez válassza az 1. programot az edényhez, és az 5. programot a tálcához.



Tip Ha a tálcát kívánja használni, válassza a programot a tál beállításakor.



HOZZÁVALÓK



6 kisebb hátszín szelet, egyenként 120 g



1,5 kg burgonya



1,5 ActiFry kanál olaj
Só, bors

Rostonsült és sült burgonya

6 fő részére - Előkészítés: 15 perc - Sütés: 43 perc.

1. A burgonyát hámozza meg, és vágja 10 mm x 10 mm-es szeletekre. Gondosan öblítse le és szárítsa meg.
2. Helyezze a burgonyaszeleteket az edénybe. Adja hozzá az olajat, sózza és borsozza meg. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
3. Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 1. mód 32 percig.**
 - **Tálca: 5. mód 08 percig.**Kezdje el a sütést.
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a sóval és borssal ízesített hússzeletekkel, és nyomja meg a Start gombot a második sütési lépés elindításához.

Tipp Tálalja a sült burgonyát és rostonsültet a választott mártással.

Tipp A burgonya fajtájától, az évszaktól és a minőségétől függően a burgonya sütési ideje változhat. Ne habozzon meghosszabbítani a sütési időt néhány perccel, miközben az 1. módban marad.

HOZZÁVALÓK



6 hamburgerpogácsa



1 kg édesburgonya



2 ActiFry kanál liszt
1 ActiFry kanál repceolaj
6 szelet cheddar sajt csíkokra vágva
2 evőkanál mustár
2 maréknyi rukkola
6 pirított hamburgerzsemle
Só, bors

Hamburger és sült édesburgonya

6 fő részére - Előkészítés: 20 perc - Sütés: 35 perc.

1. Mossa meg az édesburgonyát (a héját ne hámozza le) és vágja hosszában ketté. Vágja egyenlő méretű hasábokra. Helyezze a hasábokat egy tartályba, keverje őket össze a liszttel és egy 1/2 ActiFry kanál sóval, egyenletesen elosztatva. Helyezzük ezeket az ActiFry edénybe. Öntse hozzá az olajat. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
2. Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 1. mód 29 percig.**
 - **Tálca: 5. mód 06 percig.**Kezdje el a sütést.
3. Ezalatt helyezze a hamburgereket a tálcára, szórja meg őket cheddar sajttal.
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a hamburgerekkel, és nyomja meg a Start gombot a második sütési lépés elindításához.
5. A hamburgereket tálalja a mustárral megkent pirított hamburgerzsemleken. Helyezzen a hamburgerekre rukkolat és paradicsomszeleteket, egyéni ízlése szerint.

Tipp Az édesburgonya szeletekre vágásakor javasoljuk a 2 cm vastagságot minden oldalon.



HOZZÁVALÓK



6 darab csirkemell



1,2 kg friss burgonya



1,5 ActiFry kanál olaj
250 g liszt, 4 tojás
170 g zsemlemorzsa, só, bors

Csirkefalatok és házi készítésű hasábburgonya

6 fő részére - Előkészítés: 20 perc - Sütés: 40 perc.

1. Mindegyik csirkemellt vágja 5 egyenlő részre, és ízesítse a húst sóval és borssal. Helyezze a lisztet, a felvert tojásokat és a zsemlemorzszát három különálló edénybe. Fogjon meg egy darab húst, és forgassa meg a lisztben, majd a tojásban, ügyelve arra, hogy a felületét teljesen befedje, és végül forgassa meg a zsemlemorzszában. Ismétlje ezt meg az összes húsdarabbal. Helyezze a csirkefalatok felét a tálcára úgy, hogy ne érjenek egymáshoz és öntsön rájuk 1/2 kanál olajat. Tegye félre egy hűvös helyre.
2. Hámozza meg a burgonyát. Vágja egyenes hasábokra. Gondosan mossa meg és szárítsa meg egy tiszta konyharuhával. Helyezze a burgonyahasábokat az ActiFry edénybe a maradék olajjal. Zárja le a fedellet a tálca hozzáadása nélkül.
3. Az ActiFry programbeállítása:
• **Edény: 1. mód 32 percig.**
• **Tálca: 2. mód 08 percig.**
Kezdje el a sütést.
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a csirkefalatokkal és nyomja meg a Start gombot, hogy elkezdje a második sütési fázist.
5. Ismétlje meg a műveletet a többi csirkefalattal úgy, hogy csak a tálca programját állítja be.
6. Tálalja a csirkefalatokat a hasábburgonyával egy választott mártással.



Azokat a csirkefalatokat, amelyek mindkét oldalon teljesen megbarnultak, javasoljuk, hogy fordítsa meg, és hosszabbítsa meg a sütési időt 3 perccel.

HOZZÁVALÓK



6 darab csirkecomb



1,5 kg burgonya



1,5 ActiFry kanál olaj
Só, bors

Csirkecombok és házi készítésű hasábburgonya

6 fő részére - Előkészítés: 15 perc - Sütés: 50 perc

1. A burgonyát hámozza meg, és vágja egyforma hasábokra. Gondosan öblítse le és szárítsa meg. Helyezze ezeket az edénybe. Adja hozzá az olajat, sózza és borsozza meg. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
2. Az ActiFry programbeállítása:
• **Edény: 1. mód 35 percig.**
• **Tálca: 6. mód 15 percig.**
Kezdje el a sütést.
3. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a sóval és borssal ízesített csirkecombokkal, és nyomja meg a Start gombot a második sütési lépés elindításához.
4. Tálalja a sült burgonyát és a sültet a választott mártással.



A burgonya fajtájától, az évszaktól és a minőségétől függően a burgonya sütési ideje változhat. Ne habozzon meghosszabbítani a sütési időt néhány perccel, miközben az 1. módban marad.



SUROVINY



6 tőkehalfilé, egyenként 160 g



1,5 kg burgonya



3 ActiFry kanál zabpehely
2 ActiFry kanál növényi olaj
3-4 csepp Tabasco szósz (opcionális)
3 felvert tojás, só, bors

Hal és sült burgonya

6 fő részére - Előkészítés: 20 perc - Sütés: 45 perc

1. A burgonyát hámozza meg, és vágja egyforma hasábokra. Gondosan öblítse le és szárítsa meg. Helyezze ezeket a tálba. Adjon hozzá 1,5 ActiFry kanál olajat, sózza és borsózza meg. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
2. Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 1. mód 35 percig.**
 - **Tálca: 2. mód 10 percig.**Kezdje el a sütést.
3. Készítse el a panírozott halat: vágja a filét csíkokra. Egyenként forgassa meg a csíkokat a felvert (egy kis sóval és Tabasco szósszal fűszerezett) tojásban, majd a zabpehelyben. Helyezze őket a tálcára, ecsettel kenje meg a maradék olajjal (nem kötelező), majd tegye félre, hűvös helyre.
4. Amikor az 1. sütési mód lejárt, helyezze be a tálcát a panírozott halakkal, és nyomja meg a Start gombot a második sütési lépés elindításához.



Tálalja a panírozott halat a sült burgonyával és a kis tálka szósszal, ízlése szerint: majonéz, curry szósz stb.



A zabpehelyet kicserélheti panko morzsával.



HOZZÁVALÓK



6 darab virsli



1,5 kg burgonya, meghámozva és megmosva



1 ActiFry kanál növényi olaj
1 ActiFry kanál curry por,
10 cl forró víz, só

Hot dog currys sült burgonyával

6 fő részére - Előkészítés: 15 perc - Sütés: 43 perc

1. Vágja a burgonyát 1 cm x 1 cm-es darabokra. Alaposan öblítse le, majd szűrje le és szárítsa meg. Keverje össze egy tálban a növényi olajat és a curry-t. Helyezze a burgonyát az ActiFry edénybe, és öntse a keveréket egyenletesen a burgonyára. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
2. Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 1. mód 35 percig.**
 - **Tálca: 6. mód 08 percig.**Kezdje el a sütést.
3. Időközben helyezze a virsli a tálcára, öntse a forró vizet a tálca aljára.
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a virslikkel.
5. Tálalja a virsli hot-dog kifliben, az Ön által választott mártással és a „házi készítésű” sült burgonyával.



A burgonya minőségétől és fajtájától függően a sütési ideje változhat. Ne habozzon meghosszabbítani a sütési időt, ha szükséges.



HOZZÁVALÓK



12 kis
disznókolbász



6 kerek bacon-
szelet



6 tojás



3 kis paradicsom
só, bors

Angol reggeli

6 fő részére - Előkészítés: 15 perc - Sütés: 19 perc

1. Helyezze a kolbászokat az edénybe. Zárja le a fedelet a tálcához hozzáadása nélkül.
2. Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 6. mód 12 percig.**
 - **Tálca: Manuális mód 7 perc 220°C-on**Kezdje el a sütést.
3. Időközben helyezzen a tálcára egy darab kerekre vágott sütőpapírt, amelyet kilyukaszt a közepén. Helyezze a bacon szeleteket és a félbe vágott paradicsomot a sütőpapírra, majd törje rá a tojásokat a szalonna szeletekre. Fűszerezze ízlése szerint.
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát és nyomja meg a Start gombot a második sütési lépés elindításához. Ha szükséges, hosszabbítsa meg a sütési időt.
5. Tálalja az összeset együtt.



Törje a tojásokat a bacon szeletek tetejére, hogy a tojásokat a lehető legkönnyebben leválaszthassa. Használjon szilikon spatulát.



HOZZÁVALÓK



3 lapos,
négyzetes
panini zsemle



6 nagy gomba



1 ActiFry kanál
olívaolaj
6 evőkanál
paradicsompüré
6 szelet cheddar
3 kis paradicsom,
karikákra vágva
6 bazsalikomlevél
levél, sóvirág

Gombás pizza

6 fő részére - Előkészítés: 10 perc - Sütés: 10 perc

1. Vágja a gombákat négybe. Helyezze őket olajjal az ActiFry edénybe. Zárja le a fedelet a tálcához hozzáadása nélkül.
2. Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 7. mód 05 percig.**
 - **Tálca: 5. mód 05 percig.**Kezdje el a sütést.
3. Közben válassza szét a panini zsemlet, meghagyva két körülbelül egyforma vastagságú darabot. Az egyes kenyérdarabokat kenje meg a paradicsompürével, majd tegyen rá sajt- és paradicsomszeleteket. Helyezzen 3 darabot a tálcára.
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát és nyomja meg a Start gombot, hogy elkezdje a második sütési fázist.
5. Majd indítsa újra a maradék 3 darabot, csak a tálcá programot állítva be.
6. A pizzákat melegen tálaljuk, a bazsalikommal és a gombával.



Ha nincsenek lapos, négyzet alakú zsemlek, használhat parasztkenyeret vagy bagett szeletet.



HOZZÁVALÓK



6 kemény húsú paradicsom



12 mozzarella golyó (vagy 12 kis kocka)



6 ActiFry kanál apróra vágott bazsalikom
4 ActiFry kanál olívaolaj
6 kerek leveles tészta lap
3 darab szárított paradicsom
13 gerezd aprított fokhagyma
Só, bors

Olasz samosa és paradicsombefőtt

6 fő részére - Előkészítés: 25 perc - Sütés: 25 perc

- Minden paradicsomot vágjon félbe. Helyezze őket fokhagymával, bazsalikkal és 2 kanál olívaolajjal az ActiFry edénybe. Sózza és borsozza. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
- Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 7. mód 15 percig.**
 - **Tálca: 4. mód 10 percig.**Kezdje el a sütést.
- Időközben minden darab szárított paradicsomot vágjon 4-be. Vágja a leveles tésztát félbe (hogy félkört kapjon). A kerek szélét vágja kb. 2 cm-re le, hogy 13 cm-es csíkot kapjon. Minden csíkot hajtson kettőbe. Egy ecset segítségével enyhén olajozza meg a behajtott csík felső részét. Helyezzen egy mozzarella golyót és egy darab szárított paradicsomot a csík aljára. Hajtsa össze háromszögű samosa formába. Helyezzük őket sorban a tálcára.
- Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a samosákkal és nyomja meg a Start gombot, hogy elkezdje a második sütési fázist.
- Tálalja a samosákat meleg paradicsommal és olasz fűszerkeverékkel ízesített zöldsalátával.



Ha még ízletesebbé kívánja tenni, adjon bazsalikomlevelet is mindegyik samosába.



HOZZÁVALÓK



6 pulykaszelet (90 g)



2 sonkaszelet (főtt sonka, Parma sonka, egyéb, stb)



75 g cheddar



2,5 ActiFry kanál olívaolaj
2 ActiFry kanál bazsalikom
1,5 kg cukkini
2 kis újhagyma
2 gerezd fokhagyma
45 g pirított fenyőmag
90 g liszt
3 tojás
140 g zsemlemorzsza,
só, bors

Cheddar Cordon Bleu & Pirított cukkini

6 fő részére - Előkészítés: 30 perc - Sütés: 35 perc.

- Vágja kockákra a cukkinit, majd az előzetesen meghámozott hagymát és fokhagymát.
- Töltse bele az olajat az ActiFry-ba, majd helyezze be a cukkinit, a felaprított bazsalikomot, fokhagymát, hagymát és a fenyőmagokat. Ízesítse sóval, majd zárja le a fedelet a tálca behelyezése nélkül.
- Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 7. mód 20 percig.**
 - **Tálca: 2. mód 15 percig.**Kezdje el a sütést.
- Időközben egy sodrófa segítségével a két sütőpapír közé helyezett hússzeletet simítsa laposra. Minden kilapított hússzeletre helyezzen egy darab sonkát és néhány csík cheddar sajtot. Zárja le a cordon bleut és nyomogassa meg a széleit, hogy összetapadjanak. Sózza és borsozza.
- Minden cordon bleu darabot forgasson meg a lisztben, majd a tojásban és végül a kenyérmorzsában, ügyelve hogy jól befedje. Helyezze a cordon bleu darabokat a tálcára, majd egy ecsettel kenje meg olajjal. Tegye félre egy hűvös helyre.
- Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a cordon bleu darabokkal és nyomja meg a Start gombot, hogy elkezdje a második sütési fázist.
- Tálalja a cordon bleu darabokat a bazsalikos cukkinivel.



A cukkinik helyett házi készítésű sült burgonyát is használhat.



HOZZÁVALÓK



600 g csirkemellfilé
meglehetősen
vékony csíkokra
vágva



2 piros paprika,
magház eltávolítva
és csíkokra vágva



2 ActiFry kanál
olívaolaj
6 kukorica tortilla
3 finomra aprított
mogyoróhagyma
6 apró kockákra
vágott paradicsom
1 csokor friss
koriander apróra
vágva
2 lime
3 avokádó,
kockákra vágva
és citrommal
megöntözve
Só

Mexikói piritott csirke

6 fő részére - Előkészítés: 20 perc - Sütés: 33 perc

1. Tegyük a paprikákat az edénybe a fogantyú oldalára. Helyezze rá a hagymákat és egy ActiFry kanál olajat. Tegye hozzá a paradicsomot, majd a csirkescsíkokat a tálca aljára a másik oldalon. Öntözze meg a csirkét 2 ActiFry kanál olajjal, majd egy lime levével. Ízesítse. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
2. Az ActiFry programbeállítása:
• **Edény: 7. mód 15 percig.**
• **Tálca: 4. mód 10 percig.**
Kezdje el a sütést.
3. Vágja a kukorica tortillákat háromszögekre, és helyezze őket a tálcára.
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a tortillákkal és nyomja meg a Start gombot, hogy elkezdje a második sütési fázist.

Tipp Tálalja még melegen friss korianderrel, lime szeletekkel, a tortillaháromszögekkel és a feldarabolt avokádóval.

Tipp A paradicsomot kicserélheti bolti salsa szószra.



HOZZÁVALÓK



750 g
sertéslapocka,
kicsontozva és
nagyobb darabokra
vágva



1,5 kg Ratte bur-
gonya



1,5 ActiFry kanál
paprika
1,5 ActiFry kanál
apróra vágott
petrezselyem
2 ActiFry kanál
olívaolaj
3 gerezd aprított
fokhagyma, só,
bors

Spanyol sertésstarja és Patatas Bravas

6 fő részére - Előkészítés: 20 perc - Sütés: 44 perc

1. Mossa meg és vágja a burgonyát karikákra. Helyezze a burgonyát az ActiFry-ba a hámozatlan fokhagymagerezdekkel. Tegyen hozzá egy kanál olajat. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
2. Az ActiFry programbeállítása:
• **Edény: 1. mód 29 percig.**
• **Tálca: 6. mód 15 percig.**
Kezdje el a sütést.
3. Időközben készítse elő a sertésdarabokat: keverje össze őket a paprikával, apróra vágott petrezselyemmel és 1 kanál olívaolajjal. Helyezze ezeket a tálcára. Sózza és borsozza. Tegye félre egy hűvös helyre.
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a hússal és nyomja meg a Start gombot, hogy elkezdje a második sütési fázist.
5. Fűszerezze a burgonyát, tálalja a sertéshússal és fokhagymával vagy Espelette-paprikával ízesített majonézzel.

Tipp Adjon hozzá egy kevés friss zöldfűszert a recepthez: a sima petrezselyem vagy a friss kakukkfű finom ízt kölcsönöz a burgonyának.



HOZZÁVALÓK



4 borjúhús szelet



750 g friss gomba
(több fajta, ha lehetséges)



5 ActiFry kanál
apróra vágott tárkony

4,5 ActiFry kanál vaj

2 ActiFry kanál repceolaj 3 tojás
150 g finomra aprított kenyér
vagy finom zsemlemorzsa

75 g liszt
5 gerezd aprított fokhagyma

2 szál petrezselyem
1 citrom leve

Só, bors

Bécsi szelet tárkonyos gombával

6 fő részére - Előkészítés: 20 perc - Sütés: 22 perc

1. Egy villa segítségével dolgozza össze a vaját, tárkonyt és fokhagymát, hogy ízesített vaját kapjon. Helyezze a (korábban megmosott és feldarabolt) gombákat a tálba egy kis sóval. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
2. Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 7. mód 15 percig.**
 - **Tálca: 2. mód 07 percig.**Kezdje el a sütést.
3. Időközben, vágja a borjúhús szeleteket három darabra és lapítsa ki. Fűszerezze mindkét oldalukat sóval, borssal és citrommal.
4. Vágja apróra a petrezselymet, és a tojást verje fel egy tálban. Először forgassa a szeleteket a lisztbe, majd a felvert tojásba és végül a zsemlemorzsaiba. Helyezze őket a tálcára, öntözze meg olajjal és tegye félre.
5. mikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a hússal és nyomja meg a Start gombot, hogy elkezdje a második sütési fázist.



Tálalja a bécsi szeleteket a gombával és egy kevés párolt burgonyával



A borjúhúst kicserélheti pulyka vagy csirkehús szeletekkel



HOZZÁVALÓK



500 g darált marhahús



1 kg Bintje burgonya



3 ActiFry kanál köménypor

1 ActiFry kanál őrölt koriander

1 ActiFry kanál paprika

3 ActiFry kanál finomra vágott friss menta

4 ActiFry kanál olívaolaj

4 apró kockákra vágott Róma paradicsom

75 cl víz

1 fej hagyma apróra vágva

3 gerezd aprított fokhagyma 3 felvert tojás

80 g finomra őrölt kenyérmorzsa, só, bors

Marhahús Kefta és Fűszerekben párolt burgonya

6 fő részére - Előkészítés: 25 perc - Sütés: 64 perc.

1. A burgonyát hámozza meg, és vágja karikákra. Helyezze a paradicsommal, fokhagymával és hagymával az ActiFry edényébe. Ízesítse sóval és borssal, szórja meg 2 kanál köménnyel, korianderrel és paprikával. Öntözze meg olajjal és vízzel. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
2. Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 1. mód 45 percig.**
 - **Tálca: 5. mód 19 percig.**Kezdje el a sütést.
3. Időközben keverje össze a marhahúst a tojással, kenyérral, köménnyel, sóval, borssal és mentával. Formázzon 18 golyót, mindegyik legyen kb. 40 g. Helyezze őket a tálcára.
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a húsgolyókkal, és nyomja meg a Start gombot a második sütési lépés elindításához.
5. Tálalja a húsgolyókat a friss fűszernövényekkel - sima petrezselyem, metélőhagyma, friss koriander - ízesített burgonyával.



A burgonya minőségétől és fajtájától függően a sütési ideje változhat. Ne habozzon meghosszabbítani a sütési időt néhány perccel, mielőtt behelyezi a tálcát a húsgombócokkal.



HOZZÁVALÓK



180 g darált marhahús



900 g pak choy (bordás kel)



3 ActiFry kanál olaj
1,5 ActiFry kanál paradicsompüré
1,5 ActiFry kanál szójaszósz
2 ActiFry kanál friss koriander
18 szem kocktélparadicsom
6 db brick tészta
1 felvert tojás
45 g sárgarépa
30 g finomra aprított vöröshagyma
1,5 teáskanál curry por
115 g finomra őrölt kenyérmorza
6 evőkanál víz
só, bors

Marhahúsos tavaszi tekercs és pirított pak choy

6 fő részére - Előkészítés: 25 perc - Sütés: 33 perc

- Vágja a bok choy-t fentről lefelé 4 darabra. Vágja félbe a kocktélparadicsomokat. Helyezze a kelt és a paradicsomot az edénybe az olajjal, vízzel, paradicsompürével, szójaszósszal, sóval és borssal. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
- Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 7. mód 25 percig.**
 - **Tálca: 4. mód 08 percig.**Kezdje el a sütést.
- Reszelje apróra a sárgarépát. Mossa meg és aprítsa fel a koriandert. Keverje össze a marhahúst, a sárgarépát, a hagymát, a koriandert, a curryt, a zsemlemorzst, a só és a borsot. A keveréket ossza 12 részre, mindegyik legyen kb. 30 g, és formázza őket 6 cm hosszú roládokká.
- Vegye le a levelestészta lapokat a papírról. A tésztaalapok mindkét oldalát kenje meg felvert tojással. Helyezzen egy rolád a tésztaalap alsó részére. Tekerjen egyet rajta, majd hajtsa be a végeit. Folytassa a feltekerést, hogy kialakítsa a tavaszi tekercsét. Helyezzen 6 tavaszi tekercsét a tálcára, és tegye félre hűvös helyre, a tegye félre a maradék tekercsét.
- Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát az első 6 tekerccsel és nyomja meg a Start gombot, hogy elkezdje a második sütési fázist.
- Majd indítsa újra a maradék 6 tekerccsel, csak a tálca programot állítva be.
- Tálalja a pirított pak choy-jal és a sütés során felgyűlt szószt helyezze apró tálakba.



A pak choy cserélhető a rokonjaira, bok choy-ra vagy Kínai káposztára.



HOZZÁVALÓK



500 g friss kemény tofu



250 g kínai tészta



1,5 ActiFry kanál kömény vagy köménymag
3 ActiFry kanál szójaszósz
1,5 ActiFry kanál olívaolaj
1,5 ActiFry kanál szezámolaj
3 sárgarépa
150 g kis gomba
150 g babcsíra
1 hagyma, aprítva
130 g átszitált liszt
3 tojás
130 g zsemlemorzsza, só, bors

Rántott tofu és zöldséges sült tészta

6 fő részére - Előkészítés: 25 perc - Sütés: 28 perc

- Főzze meg a tésztát a csomagoláson szereplő utasítások szerint. Szűrje le, vágja kisebb darabokra és terítse el az edény alján. Öntözze meg szezámolajjal és szójaszósszal. Adja hozzá a gombát, majd a babcsírat, a fogantyú oldalon. Adja hozzá a sárgarépát és a hagymát. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
- Az ActiFry programbeállítása:
 - **Edény: 8. mód 18 percig.**
 - **Tálca: 2. mód 10 percig.**Kezdje el a sütést.
- Időközben verje fel a tojásokat egy tálban kevés sóval és borssal. Helyezze a lisztet egy másik tálba, a zsemlemorzst egy harmadik tálba. Aprítsa fel a köménymagot, és adja hozzá a zsemlemorzshoz.
- Vágja a tofutömböt ketté a vastag részén, majd vágja 3 x 3 cm-es kockákra. Forgassa a tofukockákat lisztbe, majd tojásba, majd a zsemlemorzsaiba. Helyezze őket sorban a tálcára. Kenje meg finoman olajjal.
- Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcát a tofuuval és nyomja meg a Start gombot, hogy elkezdje a második sütési fázist.
- Tálalja a tofut a pirított tésztaival és helyezzen rá szójaszószot.



A rántott tofuszletek gluténmentes változatához használjon kukoricadarát és gluténmentes zsemlemorzst. Cserélje ki a tésztát zöldségre.



HOZZÁVALÓK



6 lazacfilé,
egyenként 150 g



1,4 kg cukkini



2 ActiFry kanál
bazsalikomporé
vagy pesto
1 ActiFry kanál
aprított fokhagyma
0,5 ActiFry kanál
olívaolaj, só, bors

Lazacfilé és pestós cukkini

6 fő részére - Előkészítés: 20 perc - Sütés: 28 perc

- Mossa meg a cukkinit, vágja karikákra, majd helyezze az edénybe. Adja hozzá a fokhagymát, a bazsalikomporét és az olajat. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
- Az ActiFry programbeállítására:
• **Edény: 7. mód 18 percig.**
• **Tálca: 5. mód 07 percig.**
Kezdje el a sütést.
- Ezalatt helyezze a lazac filéket az ActiFry tálcájára. Sózza és borsozza.
- Amikor az időzítő lejár, helyezze be a tálcát a lazacfilékkel, és nyomja meg a Start gombot a második sütési lépés elindításához.

Tipp Tálalja a lazacfilét a cukkinivel és a bazsalikom szósszal.

Tipp Állítsa be a lazac elkészülési szintjét személyes ízlésének megfelelően, azaz két perccel kevesebbre a félig sült lazachoz, és két perccel tovább a grillezett változathoz.



HOZZÁVALÓK



400 g teljes kiőrlésű
masnitészta



300 g közepes
méretű kagyló
(friss vagy
fagyasztott és
kiolvasztott)



1 ActiFry kanál
olívaolaj
2 ActiFry kanál
ricotta
1,4 liter
zöldségleves
12 szelet parmezán
1 csokor
bazsalikom
1 fej vöröshagyma
apróra vágva
1 maréknyi
rukkola, felvágva
Só, bors

Kagylós masnitésztás rizottó

6 fő részére - Előkészítés: 15 perc - Sütés: 27 perc.

- Helyezze a masnitésztát és a hagymát az ActiFry serpenyőbe, öntözze meg olívaolajjal és a nagyon forró zöldséglevessel. Sózza és borsozza. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
- Az ActiFry programbeállítására:
• **Edény: 7. mód 28 percig.**
• **Tálca: 5. mód 04 percig.**
Kezdje el a sütést.
- Időközben tegye a fésűkagylókat a tálcára, majd sózza és borsozza.
- Miután az időzítő lejár, csúsztassa a ricotta és a rukkola leveleket az edénybe. Helyezze be a tálcát a kagylókkal, és nyomja meg a Start gombot a második sütési lépés elindításához.
- Tálalja a masnitésztát az apróra vágott bazsalikommal és az apróra vágott parmezán sajttal. Ízlése szerint megöntözheti egy kis olívaolajjal tálalás előtt.

Tipp A meglehetősen drága kagyló kicserélhető lazac vagy hámozott garnéla darabokkal

HOZZÁVALÓK



6 körte,
meghámozva és
negyedekre vágva



24 kocka csokoládé



2 ActiFry kanál
juharszirup
6 lap filo
tésztalap
12,5 cl almálé 25
g mandulapehely
1 tojássárgája
felhígítva
egy kis vízzel
1,5 teáskanál olaj

Meleg körte és csokoládés ropogós

6 fő részére - Előkészítés: 15 perc - Sütés: 15 perc

1. Készítse elő a tekercseket: vágja a filo lapokat szelvényben ketté Ecsettel olajozza meg a lap egyik felét. Helyezzen 2 kocka csokoládét a lapra, hajtsa be a széleit, és tekerje fel a filo tésztalapot. Helyezze a tekercseket sorban a tálcára. Kenje meg tojássárgával és szórja meg mandulapehellyel. Tegye félre egy hűvös helyre.
2. Helyezze a körtéket az ActiFry edénybe. Adja hozzá az almalevet és a juharszirupot. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
3. Az ActiFry programbeállításai:
 - **Edény: 9. mód 10 percig.**
 - **Tálca: 9. mód 05 percig.**Kezdje el a sütést.
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcat a tekercsekkel, és nyomja meg a Start gombot a második sütési lépés elindításához.

Tipp Tálalja a meleg körtéket egy kisebb edényben a csokoládés tekercsekkel.

Tipp Az étcsokoládét helyettesítheti tejszokoládéval vagy fehér csokoládéval.

HOZZÁVALÓK



8 szép őszibarack
negyedekre vágva



120 g
kókuszreszelék



3 ActiFry kanál
agavé szirup 2
tojásfehérje
35 cl víz
1 csillagánizs
1 rúd fahéj
1 vaníliarúd

Szirupos barack és kókuszalmok

6 fő részére - Előkészítés: 15 perc - Sütés: 17 perc

1. Verje fel a tojásfehérjét, amíg kemény habbá válik. Keverje bele a kókuszt és az agavé szirupot. Óvatosan formázzon kézzel kis halmokat. Helyezze ezeket a tálcára. Tegye félre egy hűvös helyre.
2. Helyezze az őszibarackot, a vizet és az agavé szirupot az ActiFry edénybe. Adja hozzá a fűszereket. Zárja le a fedelet a tálca hozzáadása nélkül.
3. Az ActiFry programbeállításai:
 - **Edény: 9. mód 12 percig.**
 - **Tálca: 9. mód 15 percig.**Kezdje el a sütést
4. Amikor az időzítő lejárt, helyezze be a tálcat a kókuszalmokkal és nyomja meg a Start gombot, hogy elkezdje a második sütési fázist.
5. Tálalja melegen vagy hidegen a barack befőttet a kókuszalmokkal.

Tipp Ez a recept akkor is kiváló, ha a fűszereket friss verbéna levelekkel helyettesíti.



Tefal®

www.tefal.cz

www.tefal.sk

www.tefal.hu