## Jednohubky: Kuřecí špíz marinovaný v kari

Kuřecí špízy jsou dokonalým zákuskem na každou party. Připravíte je mrknutím oka ve fritéze Princess.

 

## Suroviny:

• 500 g kuřecích řízků

• 1 sklenice kari pasty

• ½ stonku citronové trávy

• ½ čerstvého zázvoru

• ½ španělské papriky

• trocha omáčky Kikkoman

• ½ stroužku česneku

• 1 cibule

• ½ plechovky kokosového mléka

## Potřebujeme:

• 1 fritéza Princess

• 1 tyčový mixér

• 2 mísy

• prkénko

• nůž

• jehlice na špízy

• hluboká pánev

## Příprava:

• Předehřejte fritézu na 80 stupňů nebo použijte režim předehřátí u digitální varianty.

• Nakrájejte najemno citronovou trávu a vařte ji na pánvi v dostatečném množství vody.

• Citronovou trávu nechte dobře okapat.

• Očistěte česnek a najemno jej nasekejte.

• Očistěte zázvor a najemno jej nasekejte.

• Papriku najemno nakrájejte.

• Očistěte cibuli a nakrájejte ji na co nejjemnější kousky.

• Smíchejte všechny přísady s omáčkou Kikkoman, kokosovým mlékem a kari pastou.

• Směs dobře rozmíchejte tyčovým mixérem.

• Kuřecí nakrájejte na podobně velké kousky velikosti jednoho sousta.

• Promíchejte kousky kuřecího s hmotou s kari. Nechte kuřecí naložené ve směsi po dobu asi 45 minut.

• Napíchejte kuřecí kousky na jehlice.

• Fritézu Aerofryer nastavte na 160 stupňů a vložte kuřecí špízy do košíku. Nedávejte špízy na sebe.

• Opékejte 10 minut.

Dobrou chuť!

# Zapékaná mísa s lososem a chřestem

Čerstvé z fritézy Princess: lahodná zapékaná mísa s lososem a chřestem!

 

## Suroviny:

• 600 g plátků brambor

• 300 g norského lososa

• 200 g chřestu

• 20 g másla

• 3 stvoly jarní cibulky

• 2 dl mléka

• 2 dl smetany

• 2 vejce

• mořská sůl

• pepř

• 1 stroužek česneku

• 200 g nastrouhaného sýra

## Potřebujeme:

• 1 fritéza Princess

• 1 keramická mísa, která se vejde do fritézy

• 2 mísy

• prkénko

• nůž

• hluboká pánev

## Příprava:

• Předehřejte fritézu na 80 stupňů nebo použijte režim předehřátí u digitální varianty.

• Očistěte stroužek česneku a rozmačkejte jej.

• Očistěte chřest a nakrájejte jej na plátky. Povařte jej ve vroucí vodě s trochou cukru, ale jen velice krátce! Nechte jej dobře okapat.

• Nakrájejte lososa na malé kousky.

• Oloupejte brambory a nakrájejte je na plátky. Plátky neomývejte!

• Nakrájejte jarní cibulku na malé kroužky.

• Máslem dobře vymažte mísu.

• Smíchejte mléko, smetanu, česnek a vejce. Přidejte sůl a pepř podle chuti.

• Smíchejte chřest, lososa, plátky brambor a cibulky.

• Dejte stranou ¼ směsi vejce s mlékem.

• Zbytek směsi dobře promíchejte s chřestem a lososem. Míchejte opatrně.

• Směs nalijte do misky. Rozprostřete hmotu až do krajů. V celé ploše hmotu upěchujte.

• Nyní přidejte zbytek směsi vejce a mléka tak, aby pokryla hmotu v misce.

• Posypte celý povrch sýrem.

• Pečte ve fritéze na 175 stupňů po dobu zhruba 60 minut. Ke konci doby kontrolujte, zda je už pokrm hotov; podle potřeby dobu pečení upravte.

Dobrou chuť!

# Ovocné minitaštičky

Lahodné ovocné taštičky, rychle a snadno připravené ve fritéze Princess !

 

## Suroviny:

Na 9 kusů:

• 9 plátků listového těsta 10 x 10 cm

• 1 jablko odrůdy Jonagold

• 1 hruška odrůdy Conference

• 1 banán

• 30 g žlutých rozinek

• 3 čajové lžičky cukru

• 1 čajová lžička skořice

• trocha vody

• trocha mouky

## Potřebujeme:

• 1 fritéza Princess

• 2 mísy

• štětec

• prkénko

## Příprava:

• Předehřejte fritézu Princess na 80 stupňů nebo použijte režim předehřátí u digitální varianty.

• Na lehce moukou poprášené prkénko položte plátky listového těsta a nechte je rozmrznout.

• Smíchejte 2/3 cukru se skořicí.

• Odstraňte z jablka jadřinec a jablko rozkrájejte na malé kostky.

• Odstraňte z hrušky jadřinec a hrušku rozkrájejte na malé kostky.

• Oloupejte banán a rozkrájejte jej na malé kousky.

• Opatrně promíchejte jablko, hrušku, banán a žluté rozinky se skořicovým cukrem.

• Směs vložte doprostřed plátku listového těsta.

• Štětcem namočte dva okraje plátku listového těsta trochou vody.

• Přeložte plátek na trojúhelník. Okraje trojúhelníku pevně stiskněte.

• Horní stranu taštičky potřete štětcem trochou vody. Zbývajícím cukrem poprašte vršek taštičky.

• Trojúhelníky (3 kusy) položte na tác do fritézy Princess a pečte je na 180 stupňů po dobu 10 minut.

Dobrou chuť!

# Mandarinkové minikošíčky

Jako zákusek k čaji nebo jen malá svačinka… tyto minikošíčky budou vždycky dobře chutnat!

 

## Suroviny:

Na 15 kusů:

• 250 g mouky

• 50 g másla

• 2½ čajové lžičky prášku do pečiva

• 2 vejce

• 60 g cukru

• 1 dl mléka

• 0,5 dl mandarinkového sirupu

## Potřebujeme:

• 1 fritéza Princess

• 2 mísy

• vařečka

• čajová lžička

• formičky na minikošíčky

## Příprava:

• Předehřejte fritézu Princess na 80 stupňů nebo použijte režim předehřátí u digitální varianty.

• Do mísy dejte máslo a nechte jej změknout.

• Ve druhé míse smíchejte vařečkou cukr, mouku, prášek do pečiva a přidejte špetku soli.

• Se změklým máslem smíchejte vejce, mléko a mandarinkový sirup.

• Přidejte přísady z druhé misky a vařečkou vše promíchejte. Poznámka: Nemíchejte příliš dlouho!

• Formy na minikošíčky naplňte čajovou lžičkou ze 2/3.

• Minikošíčky položte na tác do fritézy Princess a pečte je na 160 stupňů po dobu 10 minut.

Dobrou chuť!

# Houbové krokety

Překvapivé krokety s rizotem a houbami připravené ve fritéze Princess.

 

## Suroviny:

• 150 g žampiónů

• 150 g hub šiitake (houževnatec jedlý)

• 150 g lišek obecných

• 150 g sušených hřibů

• 2 dl vody

• 1 stroužek česneku

• ½ cibule

• 350 g rizoto rýže

• 1 dl vaječného bílku

• 200 g tmavé strouhanky

• olivový olej

## Potřebujeme:

• 1 fritéza Princess

• střední pánev na smažení

• prkénko

• nůž

• 4 mísy

• vařečka

• malá naběračka na zmrzlinu

## Příprava:

• Předehřejte fritézu Princess na 80 stupňů nebo použijte režim předehřátí u digitální varianty.

• Očistěte česnek a najemno jej nakrájejte.

• Očistěte cibuli a najemno ji nakrájejte.

• V misce dobře rozšlehejte vaječný bílek.

• Houby najemno nakrájejte. Pečte je odděleně na pánvi. Pánev poté nečistěte!

• Na pánvi opečte česnek a cibuli.

• Přidejte rýži a dobře promíchejte.

• Přidejte vodu a rýži uvařte. Můžete přidat koření podle chuti.

• Až bude rýže uvařená, vyndejte ji z pánve a nechte vychladnout.

• Nyní naběračkou na zmrzlinou vytvářejte malé kuličky. Lehce je zmrazte.

• Nyní poválejte malé kuličky ve vaječném bílku a ve strouhance a na 190 stupňů je zhruba 12 minut pečte.

Dobrou chuť!

# Houbový koláč

Chutný vegetariánský koláč připravený z různých druhů hub.

 

## Suroviny:

• 150 g mouky

• 90 g másla

• 5 vajec

• 100 g žampiónů

• 100 g pečárky

• 100 g hub šitake (houževnatec jedlý)

• 100 g lišek obecných

• 100 g smetanového sýra s bylinkami

• 1 dl mléka

• olej na vaření

• sůl

• pepř

## Potřebujeme:

• 1 fritéza Princess

• 2 mísy

• dortová forma

• váleček na těsto

• pánev na smažení

• cedník

## Příprava:

• Předehřejte fritézu Princess na 80 stupňů nebo použijte režim předehřátí u digitální varianty.

• Do mísy dejte máslo a nechte jej změknout.

• Houby nakrájejte na tenké plátky.

• Jednotlivé druhy hub pečte odděleně, krátce na vysokou teplotu, a pak je nechte okapat v cedníku.

• Houby s moukou, solí a pepřem promíchejte.

• Vezměte misku se změklým máslem, přidejte mouku, 1 vejce a ½ čajové lžičky soli.

• Hněťte směs a vytvořte těsto.

• Poprašte vál moukou a těsto rozválejte na potřebnou tloušťku (ani ne příliš silnou, ani ne příliš tenkou, aby se při pečení nezlomila).

• Rozválené těsto vložte do formy a okraje těsta pevně přitlačte ke stěnám formy.

• Přebytečné těsto odkrojte.

• Koláč vložte do fritézy Princess a pečte na 200 stupňů po dobu 12 minut.

• Smíchejte mléko, smetanový sýr a 4 zbývající vejce s moukou, pepřem a solí.

• Přidejte ¾ této směsi k houbám a opatrně promíchejte.

• Hmotu nalijte do formy a rovnoměrně rozprostřete.

• Přidejte zbývající směs mléka, smetanového sýra a vajec.

• Koláč vložte zpět do fritézy Princess a pečte 40 minut na 180 stupňů.

• Koláč jemně propíchněte nožem a zkontrolujte, zda je již hotový.

Dobrou chuť!