

**ZALOGAJI I PRILOZI**

Goveđe empanade  
Falafel  
Hrskavi škampi sa curryjem  
Samose od povrća  
Mamine pizze

**GLAVNA JELA**

Teriyaki goveđi kebab  
Gurmanski goveđi burger  
Goveđe kofte sa korijanderom  
Pileće proljetne rolade  
Pileći medaljoni

Pileća krilca  
Nedjeljno pečeno pile  
Jagnjeći kotleti sa limunom  
New York hot dog  
Masala fileti lososa

Riba sa domaćim  
krompirićima  
Domaći pomfrit sa paprikom  
Pomfrit od batata

**DESERTI**

Muffini sa komadićima čokolade  
Čokoladni soufflé

VODIČ ZA PIKTOGRAME



**BROJ  
OSOBA**



**BROJ  
PORCIJA**



**VRIJEME  
PRIPREME**



**VRIJEME  
STAJANJA**



**VRIJEME  
MARINIRANJA**



**VRIJEME  
KUHANJA**

# GOVEĐE EMPANADE

16

15  
min.

18  
min.

ZALOGAJI I PRILOZI



## SASTOJCI

- 2 rolne hrskavog tijesta
- 200 g mljevene govedine
- 3 mlada luka
- 1 kašičica paprike
- 1 žumance
- 1 kašičica maslinovog ulja
- So
- Biber

## RECEPT

- 1** | Sitno nasjeckajte mladi luk. 8 minuta pržite meso u tavi na maslinovom ulju. Začinite solju i biberom te dodajte mladi luk i papriku. Ostavite da se ohladi.
- 2** | Odmotajte tijesto, izrežite 8 krugova promjera približno 9 cm, na njih stavite rashlađeno mljeveno meso i preklopite tako da dobijete oblik polukruga. Žumanjak pomiješajte s 1 kašikom vode. Premažite rubove i zatvorite empanade tako da rubove pritisnete prstima, a zatim premažite gornju stranu.
- 3** | Stavite 8 empanada u Easy Fry korpu i pecite 10 minuta na 180 C. Ponovite sa drugom serijom.

**SAVJET**

Nadjev za empanade od govedine možete začiniti kuminom, origanom ili sitno nasjeckanim bijelim lukom. Zašto nadjevu ne biste dodali paradajz ili kukuruz šećerac za još bolji okus.

# FALAFEL

## ZALOGAJI I PRILOZI

18 

15  min.

20  min.



### SASTOJCI

500g kuvanog slanutka  
1 beli luk  
2 graničice peršuna  
4 graničice korijandera  
1 kašičica kumina

1 čehne bijelog luka  
1 kašika tahin paste (pasta od susama)  
1 mrvica ulja, za kuvanje (opciono)  
So, biber

### RECEPT

- 1** | U multipraktiku pomiješajte leblebije, **3** | Stavite ih u Easy Fry korpu, dodajte crni luk, bijeli luk, peršun, korijander, malo maslinovog ulja (po želji) i 20 kumin, so, biber, pastu od susama minuta pecite na načinu PIZZA. Falafeli (tahini) i brašno te miješajte dok ne se u korpi mogu staviti jedan na drugi. dobijete pastu grube teksture. Ako je Okrenite na pola pečenja. smjesa prerijetka, dodajte malo brašna. Ako je presuha, dodajte malo tečnosti.
- 2** | Oblikujte 18 falafela i lagano ih pritisnite.

**SAVJET**

Servirajte falafel u vrućem pita hljebu i ukrasite svježom mentom, jogurtom i ploškama paradajza.

# HRSKAVI ŠKAMPI SA CURRYJEM

ZALOGAJI I PRILOZI



## SASTOJCI

250 g očišćenih kozica  
2 jaja  
6 kašike pšeničnog brašna  
6 kašike kukuruznog brašna

2 kašike karija u prahu  
1 kašičica ulja  
So  
Biber

## RECEPT

- 1** | Sipajte brašno, curry u prahu i veliki prstohvat soli i bibera u vrećicu za zamrzavanje, stavite kukuruzno brašno u drugu plitku posudu, a jaja umutite u trećoj.
- 2** | Stavite škampe u vrećicu, dobro je zatvorite i jako protresite tako da škampi budu dobro prekriveni brašnom. Izvadite škampe iz vrećice, jednog po jednog umočite u umućeno jaje, a zatim ih uvaljajte u kukuruzno brašno. Pokapajte uljem (po želji).
- 3** | Škampe 6 minuta pecite u Easy Fry korpi na načinu SHRIMP. Pažljivo okrenite škampe i pecite još 4 minute.

# SAMOSE OD POVRČA

## ZALOGAJI I PRILOZI



### SASTOJCI

- 6 listova tijesta za pitu\*
- 1 kašika maslinovog ulja
- 200 g feta sira
- 400g kuvanog karfiola
- 150 g kuvanog graška
- 1 kašičica karija u prahu
- So
- Biber

\* Kore od lisnatog tijesta nisu dostupne u svim zemljama.

### RECEPT

- 1 | U posudi zgnječite karfiol i pomiješajte ga sa curryjem u prahu. Dodajte grašak i izmrvljeni feta sir. Dobro promiješajte.
- 2 | Kore za pite izrežite na 2 trake. Premažite kore maslinovim uljem. Na kraj svake trake stavite kašiku nadjeva i savijte tako da dobijete trokut. Od svake trake napravite 6 samosa.
- 3 | Stavite 6 samosa u Easy Fry korpu, pospite sa malo maslinovog ulja i pecite 14 minuta na načinu ŠKAMPI. Kada je prva serija samosa gotova, izvadite ih i u korpu stavite sljedećih 6.

### SAVJET

Prvu seriju samosa možete podgrijati tako da ih stavite u korpu i još nekoliko minuta pečete.

# MAMINE PIZZE

## ZALOGAJI I PRILOZI



### SASTOJCI

2 engleska peciva  
4 kašika sosa od paradajza  
4 kriške mocarele

4 crne masline bez košpica  
50

### RECEPT

- 1 | Prerežite muffine na pola i tostirajte ih u Easy Fry korpi 3 minute na načinu PIZZA.
- 2 | Razmažite jednu veliku kašiku sosa od paradajza preko svakog peciva. Izrežite kriške mocarele na tanke trakice. Stavite ih na svaki mafin pa dodajte isjeckane masline.
- 3 | Pizze stavite u posudu vašeg aparata Easy Fry & Grill 4 minute na načinu PIZZA.

### SAVJET

Zabavan recept koji djeca mogu spremi sama uz nadzor odrasle osobe da ne bi došlo do opekotina.

# TERIYAKI GOVEĐI KEBAB

GLAVNA JELA

12



10



60



6



## SASTOJCI

12 kriški goveđeg karpaca\*  
200g Comite sira  
2 kašike meda

3 kašika sosa od soje  
Biber

\* nije dostupno u svim zemljama. Kao alternativu možete sami izrezati goveđi file na veoma tanke trake ili tražiti od mesara da to uradi.

## RECEPT

- 1 | Izrežite sir na 36 kockica. Nabodite ih na **3** | Stavite 12 kebaba u Easy Fry korpu i pecite 6 minuta na 180°C. Začinite solju i biberom i odmah servirajte.
- 2 | U posudi pripremite marinadu tako da pomiješate soja sos i med. Marinirajte kebabe. Ostavite u frižideru na 1 sat.

SAVJET

Uz kebabe servirajte malu posudu sa slatkim soja sosom.

# GURMANSKI GOVEDI BURGER

GLAVNA JELA



5 min.



1.1 min.

## SASTOJCI

- 900 g mljevene govedine
- 6 zemičke za hamburgere
- 2 paradajza
- 6 listova salate
- 1 čehne bijelog luka
- 3 kašike sosa od soje
- 2 kašike maslinovog ulja

## RECEPT

- 1** | Pomiješajte govedinu, izdrobljeni bijeli luk, soja sos i maslinovo ulje. Začinite. Rukama oblikujte 6 burgera.
- 2** | Stavite ih u Easy Fry korpu i 8 minuta pecite na načinu STEAK, do nivoa pečenja koji želite postići.
- 3** | Izvadite burgere iz Easy Fry korpe i držite ih na toplom. U korpu stavite 6 peciva za hamburgere, ako je potrebno malo ih stisnite, i pecite 2-3 minute i dalje na 180°C. Hamburgere odmah složite i ukrasite listovima salate i paradajzom te servirajte.

## SAVJET

*Pripremite sos tako da pomiješate: 1 kašiku senfa od cijelog zrna, 2 kašike ljutog senfa, 1 žumanjak i 1 kašiku ulja, a zatim dodajte 1 kašiku punomasne kisele pavlake.*





# GOVEĐE KOFTE SA KORIJANDEROM

## GLAVNA JELA



### SASTOJCI

550 g mljevene govedine	začina Ras El Hanout
2 kašike narezanog luka	1 kašičica kurmina
2 kašike narezanog korijandera	1 kašika maslinovog ulja
1 kašika mješavine	So Biber

### RECEPT

- 1 | U tavi za prženje kratko popržite luk na malo maslinovog ulja.
- 2 | Pomiješajte mljevenu govedinu, začine, korijander i poprženi luk. Začinite solju i biberom. Oblikujte 18 jednakih ovalnih pljeskavica, svaka od približno 30 g.
- 3 | Stavite pljeskavice u korpu, malo ih pritisnite i pecite 7-8 minuta na 180°C. Pljeskavice možete u korpi slagati jednu na drugu.



*Kofte servirajte sa sosom od mente: pomiješajte 2 čaše (svaka 150 g) prirodnog grčkog jogurta, 1 kašiku svježih nasjeckane mente, malo maslinovog ulja i malo limunovog soka.*



# PILEĆE PROLJETNE ROLADE

GLAVNA JELA

12



30  
min.



26  
min.



## SASTOJCI

- 12 omotača za rolne
- 2 pileća prsa
- 200 g miješanog prženog povrća
- 4 gljive
- 50 g rižinih rezanaca
- 1 čehne bijelog luka
- 1 kašika ulja

## RECEPT

- 1 | Rehidrirajte rižine rezance prateći uputstva na pakovanju. Pažljivo ih rukama ocijedite. Grubo ih izrežite makazama i ostavite da se hlade.
- 2 | U maloj tavi 6 minuta pržite piletinu narezanu na kockice sa povrćem za wok i sitno sjeckanim šampinjonima. Ocijedite. Pomiješajte sa rižinim rezancima, piletinom i drobljenim bijelim lukom.
- 3 | Listove za proljetne rolade namačite u vodi da biste ih rehidrirali, a zatim ih stavite na čistu krpu. Na sredinu donjeg dijela lista stavite 1 kašiku nadjeva, savijte rubove, zarolajte roladu i zatvorite. Nastavite dok ne dobijete 12 proljetnih rolada. Stavite 6 proljetnih rolada u Easy Fry korpu, a preostalih 6 u frižider, pod lagano vlažnu krpu.
- 4 | Pokvasite proljetne rolade uljem (po želji) i 20 minuta pecite na načinu ŠKAMPI tako da ih na pola pečenja okrenete. Držite ih na toplom dok pečete preostalih 6 proljetnih rolada.



Servirajte s mentom, salatom i soja sosom.

# PILEĆI MEDALJONI

## GLAVNA JELA



### SASTOJCI

6 komada pilećih prsa  
120 g prezle  
70 g brašna

3 jaja  
Malo ulja, za kuvanje (opciono)  
So  
Biber

### RECEPT

- 1 | Izrežite piletinu na jednake komade. **3** | Pecite pileće medaljone 12 minuta na Brašno, so i biber stavite u vrećicu za načinu PILETINA, u skladu sa veličinom. Zamrzavanje, prezlu sipajte na veliki tanjir i umutite jaja u plitkoj posudi. Ponavljajte dok svi pileći medaljoni ne budu pečeni.
- 2 | Stavite komade piletine u vrećicu, dobro je zatvorite i jako protresite. Izvadite piletinu iz vrećice, komad po komad umočite u umućeno jaje, a zatim uvaljajte u prezlu. Pola medaljona stavite u Easy Fry korpu. Pokapajte sa malo ulja (po želji).



Pripremite domaći kečap tako da zajedno prodinstate 3 paradajza, 1 luk, 1 kašičicu pirea od paradajza, 1 sjeckano čehne bijelog luka, 4 kašičice balzamičnog sirćeta, 1 kašičicu tečnog meda, so i biber.

# PILEĆA KRILCA

## GLAVNA JELA



20  
min.

12  
sati



17  
min.



### SASTOJCI

1,2 kg pilećih krilca  
1 kašika kečapa  
1 kašika senfa  
1 kašika slatkog sosa od soje

1 kašika maslinovog ulja  
So  
Biber

### RECEPT

- 1** | Prepolovite pileća krilca tako da ih razdvojite u zglobu.
- 2** | Sve sastojke stavite u veliku posudu i dodajte pileća krilca. Dobro miješajte dok krilca ne budu potpuno obložena. Prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se mariniraju 12 sati.
- 3** | Stavite pileća krilca u korpu (mogu se dodirivati) i 12 minuta pecite na načinu PILETINA. Promiješajte i okrenite pileća krilca i pecite još 5 minuta. Odmah servirajte uz pomfrit i salatu od cherry paradajza.



*Marinadu možete promijeniti u skladu sa raspoloživim: pokušajte dodati sos za roštilj, začine, čili ili bijeli luk.*

# NEDJELJNO PEČENO PILE

GLAVNA JELA

4-6

5 min.

45 min.



## SASTOJCI

1 x 1,2 kg piletine  
5 čehni bijelog luka

1 kašika maslinovog ulja  
So

## RECEPT

**1** Lagano dlanom izgnječite bijeli luk. **2** Stavite pile u Easy Fry korpu i pecite Pile protirajte sa 1 kašikom maslinovog ulja i gurnite bijeli luk ispod kože kod bataka. Velikodušno začinite.

SAVJET

Tačno vrijeme pečenja zavisi od težine pileta. Da biste provjerili je li pile pečeno, najdeblji dio batka probodite vrhom noža: trebao bi poteci prozirni sok.

# JAGNJEĆI KOTLETI SA LIMUNOM

## GLAVNA JELA



15 min.



4 sati



35 min.



### SASTOJCI

12 malih jagnjećih kotleta  
1 limun  
4 čehne bijelog luka

1 kašika maslinovog ulja  
So, biber

### RECEPT

- 1** | Naribajte limunovu koricu. Očistite bijeli luk i dobro ga izdrobite. Dodajte limunovu koricu i 2 kašike maslinovog ulja.
- 2** | Sipajte preko jagnjećih kotleta, dobro promiješajte, začinite solju i biberom, prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se marinira 4 sata.
- 3** | Stavite 6 kotleta u Easy Fry korpu i pecite 10 minuta na 180°C, okrenite na pola pečenja. Ponovite sa preostalih 6 kotleta. Odmah poslužite.

### SAVJET

Pokušajte u marinadu dodati svježe začinsko bilje, npr. majčinu dušicu, divlju majčinu dušicu i origano.



# NEW YORK HOT DOG

## GLAVNA JELA

6  
min.

10  
min.

8  
min.

### SASTOJCI

6 kifle za hot dog  
6 kobasice za hot dog  
6 kisela krastavca  
2 bela luka

12 šeri paradajza  
6 kriške čedar sira  
1 kašika ulja

### RECEPT

- 1** | Kobasice 5 minuta kuhajte u vreloj vodi. **3** | Dodajte krastavce i luk i odmah u međuvremenu sitno nasjeckajte servirajte. Ispecite preostala 3 složena hot doga. luk i pržite ga u maloj tavi na 1 kašiki maslinovog ulja.
- 2** | Nasjeckajte krastavce na kockice, a paradajz na kriške. Prepolovite peciva za hot dog, dodajte paradajz i u svako stavite kobasicu. Prekrijte kriškom cheddar sira. Stavite 3 hot doga u Easy Fry korpu i pecite 3 minute na načinu PIZZA.

**SAVJET**

Zabavite se crtanjem slika sa kečapom i senfom, u američkom stilu!



# MASALA FILETI LOSOSA

GLAVNA JELA



10  
min.



27  
min.

## SASTOJCI

- 6 fileta lososa
- 1 sitno seckani crni luk
- 2 zgnječena čena belog luka
- 1 veoma zreo paradajz, narezan na kockice
- 1½ kašike sitno narendanog svežeg đum-bira

- 1½ kašike koncentrovanog paradajz pirea
- 250 ml kokosovog mleka
- svježi listovi mente, za ukras
- Aluminijski papir
- 2½ kašike garam masale (ili kari) prah

## RECEPT

- 1** | Pržite luk u tavi dok ne postane proziran. Dodajte bijeli luk i kockice paradajza te pržite još nekoliko minuta, a zatim dodajte garam masalu, đumbir i koncentrirani pire od paradajza. Dobro promiješajte.
- 2** | Dodajte kokosovo mlijeko i pirjajte 2 minute. Provjerite da li je dobro začinjeno.

- 3** | Filete lososa stavite na 6 velikih listova papira za pečenje. Sipajte sos preko fileta. Savijte papir tako da dobijete paketiće i složite ih jedan na drugi u Easy Fry korpu. 20 minuta pecite na načinu RIBA. Ukrasite nasjeckanim listićima mente i servirajte.





# RIBA SA DOMAĆIM KROMPIRICIMA

GLAVNA JELA

6 \*

10 min.

12 min.  
(svaka serija)

## SASTOJCI

6 fileta bakalara  
7 kašika brašna  
7 kašika prezele  
3 jaja

50 g maslaca  
Estragon  
Majoneza (75 g)  
So, biber

## RECEPT

- 1 | Osušite komade ribe na papirnatom ubrusu. Začinite solju i biberom. Umotite jaja u plitkoj posudi.
- 2 | Uvaljajte 2 riblja fileta u brašno, zatim u jaje i onda u prezlu. Stavite ih u Easy Fry korpu. Na njih stavite 2 komada maslaca i 12 minuta pecite na načinu RIBA. Ponovite sa drugim komadom ribe.
- 3 | Izrežite začinsko bilje makazama, pomiješajte sa majonezom i servirajte uz pečenu ribu.



SAVJET

Recept funkcioniра sa bilo kojim tipom svježe bijele ribe, uključujući oslić i bakalara.

# DOMAĆI POMFRIT SA PAPIKOM

## GLAVNA JELA



15  
min.



30  
min.



35  
min.



### SASTOJCI

800 g krompira  
3 kašike paprike

3 kašike ulja  
So

### RECEPT

- 1** | Operite i ogulite krompir. Izrežite ga na pomfrit debljine približno 1 cm. Dobro isperite pomfrit, ocijedite i temeljno osušite.
- 2** | Stavite u posudu i pomiješajte s maslinovim uljem, 1 kašikom fine soli i paprikom. Prekrijte i ostavite da se marinira 30 minuta.
- 3** | Ocijedite pomfrit tako da višak marinade ostane u posudi, stavite ga u EASY FRY korpu i 35 minuta pecite na načinu POMFRIT tako da temperaturu smanjite na 180°C. Svakih 10 minuta dobro promiješajte pomfrit. Možda ćete morati skratiti ili produžiti kuhanje za 5 minuta zavisno od veličine pomfrita i sorte krompira.

## SAVJET

Dodajte kašiku crvene curry paste za zanimljiviji okus.

# POMFRIT OD BATATA

GLAVNA JELA



15  
min.



40  
min.

## SASTOJCI

800 g batata (slatki krompir)  
3 kašike suncokretovog ulja  
1 bjelance

1 kašičica kurkume  
So, biber

## RECEPT

- 1** | Ogulite i operite batat. Izrežite na štapiće debele 1 cm.
- 2** | Pomiješajte bjelanjak, ulje i kurkumu u velikoj posudi i začinite biberom. Dodajte batat i dobro promiješajte dok ne bude dobro prekriven mješavinom. Premjestite batat u EASY FRY korpu pomoću kašike s otvorima tako da višak mješavine s jajima ostane u posudi.
- 3** | Stavite batat u EASY FRY korpu i pecite ga 20 minuta na načinu POMFRIT tako da smanjite temperaturu na 170°C. Svakih 10 minuta dobro promiješajte pomfrit. Nakon toga pecite još 15 minuta na 200°C. Velikodušno začinite solju i servirajte.



**SAVJET**

Servirajte sa sosom od jogurta koji ste začinili sa malo curryja u prahu.

# MUFFINI SA KOMADIĆIMA ČOKOLADE

## DESERTI

8



20  
min.



30  
min.



(svaka serija)

### SASTOJCI

- 250g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g maslaca
- 75 g šećera
- 100 g komadića čokolade
- 2 jaja
- 250 ml punomasnog mlijeka

### RECEPT

- 1 | Prosijte brašno i prašak za pecivo u **3** | Sipajte tijesto u 8 kalupa za muffine posudu. Dodajte mekani maslac i ili papirnate korpe. Stavite 4 kalupa miješajte dok ne dobijete teksturu za muffine u Easy Fry korpu. Pecite 30 grubog pijeska. minuta na načinu DESERTI. Okrenite i ostavite da se hlade na rešetki. Ispecite preostala 4 muffina.
- 2 | Dodajte šećer i komadiće čokolade. Umutite sa mlijekom i jajima. Sipajte mješavinu u posudu i promiješajte samo toliko da se brašno umiješa.

### SAVJET

Provjerite da li su muffini pečeni tako da ih probodete vrhom noža i po potrebi pecite još 5 minuta.



# ČOKOLADNI SOUFFLE

## DESERTI



### SASTOJCI

100 g crne čokolade (70% kakao čvrste materije), iseckane	30 g šećera
3 jaja (1 žumance + 3 bjelanca)	1 kašičica kukuruznog brašna
100 ml punomasnog mlijeka	25 g maslaca
	So

### RECEPT

- 1** | Izlomite čokoladu na komade i otopite u posudi otpornoj na toplotu iznad proključale vode ili u mikrovalnoj pećnici.
- 2** | Razdvojite žumanjak od bjelanjka.
- 3** | Umutite 3 bjelanjka u snijeg, zajedno sa prstohvatom soli. Kad se počnu zgušnjavati, dodajte kristal šećer i ponovo promiješajte na nekoliko sekundi. Umiješajte šlag.
- 4** | 1 žumanjak umutite sa kukuruznim škrobom. Zagrijte mlijeko u šerpi dok ne postane toplo, zatim maknite sa vatre, dodajte mješavinu žumanjka i kukuruznog škroba, promiješajte i vratite na vatru na nekoliko minuta da se zgusne. Dodajte čokoladu i promiješajte. Ostavite da se ohladi.
- 4** | 4 posudice za pečenje premažite maslacem, posipajte šećerom i sipajte mješavinu do 2/3 visine kalupa. Stavite posudice u Easy Fry korpu i pecite 12 minuta na načinu DESERTI. Odmah poslužite.