


PHILCO®




RECEPTY PRO HORKOVZDUŠNOU
FRITÉZU PHILCO **PHHG 7000**





Otevřete si cestu
ke kreativní kuchyni





Inspirujte se **našimi recepty**

Horkovzdušná fritéza s grilem PHHG 7000 spojuje 12 výjimečných funkcí v jednom spotřebiči **a posouvá hranice vašeho kulinářského umění.**

Díky širokému teplotnímu rozsahu od 50 do 230 °C si můžete přesně nastavit teplotu i dobu přípravy v manuálním režimu, a připravit tak jídla podle svého oblíbeného receptu. Nebo si usnadněte vaření a využijte 12 automatických programů, včetně vaření s párou nebo sušení potravin. Vše pohodlně nastavíte na velkém, přehledném LED displeji. Díky vnitřnímu osvětlení a širokému průhledu máte vždy dokonalý přehled o průběhu přípravy. Vaření vám navíc usnadní bohaté příslušenství, které je součástí balení.

Inovativní design pro dokonalé výsledky

Fritéza je vybavena horním konvekčním topným tělesem a spodní topnou deskou s nepřilnavým povrchem, díky vnitřnímu osvětlení a velkému průhledu můžete sledovat krok po kroku průběh přípravy.

Po dokončení nastaveného programu či zvolené funkce se fritéza automaticky vypne. Doba přípravy zvoleného pokrmu je kratší s výrazně menší spotřebou energie než při rozehrání trouby.



**Skleněné víko
vhodné i do trouby**



Fritovací košík



**Hrniec / grilovací
mřížka**



Kartáček na čištění

Vlastnosti a funkce

- 12 v 1 • Digitální ovládání s bílým LED displejem
- Horní konvekční topné těleso s osvětlením, spodní topná deska s nepřilnavým povrchem • Snadné čištění
- 4 nastavení grilu • Automatické vypnutí
- Příkon 1 700 W
- Délka kabelu 80 cm

Příslušenství:

- fritovací košík, hrniec na vaření/grilovací mřížka, skleněná poklice a čistící kartáček

1 700 W

12 funkcí

**Teplota
50-230 °C**



Pečený losos s chřestem

Suroviny:

- 1 svazek zeleného chřestu
- 2-4 filety lososa
- 20-30 g parmigiano reggiano
- sůl, pepř, olej ve spreji
- Sriracha, petrželka



Postup:

Odkrojíme dřevnaté konce chřestu (cca 2,5 cm) a vložíme ho do pekáčku fritézy. Zastříkneme olejem, osolíme, opepříme a posypeme strouhaným sýrem. Fritézu nastavíme na program **Air Fry** (205 °C) s časovačem na 6–8 minut. Jakmile se fritéza nahřeje, vložíme pekáček s chřestem. Pečeme, dokud sýr nezačne zlátnout. Poté chřest vyjmeme a odložíme stranou. Do použitého pekáčku vložíme grilovací košík a do něj vyskládáme lososové filety. Zastříkneme olejem, osolíme a opepříme. Zavřeme víko a zapneme program **Bake** (175 °C) na 8 minut. Po upečení lososa servírujeme s trochou Srirachy a posypeme nasekanou petrželkou. Skvělou přílohou je quinoa, která se k tomuto pokrmu perfektně hodí.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Air Fryer
Roast
Broil
Bake
Dehydrate
Grill

Slow cook
Griddle
Stew
Steam
Keep warm

Pomalou vařené mexické kuře

Suroviny:

- 1 cibule
- 1 lžíce prolisovaného česneku
- 1 paprika
- 600 g kuřete
- 1 lžíce uzené papriky
- 1 lžíce mletého kmínu
- 1 lžíce mletého koriandru
- 1 lžička chipotle nebo chilli
- 1 lžička oregana
- 1 lžička cukru
- 1 plechovka krájených rajčat (400 g)
- 1 plechovka červených fazolí (400 g)
- 1 malá plechovka sterilované kukuřice (160 g)
- 100 ml drůbežního vývaru
- 2 bobkové listy
- avokádo, zakysaná smetana, citron na servírování



Postup:

Cibuli nakrájíme na tenké plátky, papriku na malé kostičky a kuřecí maso na menší kostky. Všechny suroviny (kromě avokáda, smetany a citronu) vložíme do vnitřní nádoby horkovzdušné fritézy a promícháme. Nádobu přiklopíme skleněnou poklicí, zatímco víko fritézy necháme otevřené. Zvolíme program na pomalé vaření **Slow Cook** teplotu na 95 °C a časovač na 3 hodiny. Po 3 hodinách máme hotový pokrm, který s přílohou vystačí na 6 porcí. Servírujeme se zakysanou smetanou, plátky avokáda a citronu.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Salát z pečených brambor

Suroviny:

- 1,2 kg brambor
- olej ve spreji
- 1 lžička soli
- černý pepř
- 2 lžíce majonézy
- 3 lžíce bílého jogurtu
- 3 stonky řapíkatého celeru
- ¼ salátové okurky
- 3 stonky jarní cibulky
- 2 stroužky prolisovaného česneku
- 2 lžíce jablečného octa
- 1 lžíce dijonské hořčice
- hrst kopru



Postup:

Brambory omyjeme, přepůlíme a vložíme do pekáčku horkovzdušné fritézy. Do bočního žlábků pekáčku nalijeme vodu, přiklopíme skleněnou poklicí a necháme víko fritézy otevřené. Zvolíme program vaření na páře **Steam** a nastavíme časovač na 20–22 minut podle velikosti brambor. Po uvaření brambory přímo v pekáčku rozmáčkne, například plochým dnem hrnečku. Zastříkneme olejem, osolíme a připravíme na pečení. Zapneme manuální program, nastavíme teplotu na 220 °C a časovač na 35 minut. Zavřeme víko fritézy. V polovině doby brambory otočíme a ve 30. minutě je zkontrolujeme. Mezitím si v salátové míse smícháme majonézu, jogurt, nadrobno nakrájený celer, okurku a jarní cibulku. Přidáme česnek, ocet, hořčici a nasekaný kopr. Upečené brambory necháme 5–10 minut vychladnout, poté je lehce pokrájíme a přidáme do mísy k ostatním ingrediencím. Vše důkladně promícháme. Nejlepší je podávat ihned, dokud jsou brambory krásně křupavé.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Banánové koule ve skořicovém cukru

Suroviny:

- 1 velký banán
- 110 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli
- olej ve spreji
- cukr krupice, skořice



Postup:

Recept na 6 koulí. Banán rozmačkáme vidličkou na kaši. Přidáme mouku, prášek do pečiva a špetku soli. Důkladně promícháme a vypracujeme těsto. Naolejovanými rukama vytváříme 6 koulí a postupně je vkládáme do košíku horkovzdušné fritézy. Fritézu nastavíme na program **Bake** (175 °C) s časovačem na 10 minut. Koule zastříkneme olejem a vložíme do rozehřáté fritézy. Po upečení je znovu lehce zastříkneme olejem a obalíme ve skořicovém cukru.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Grilované kuře s bramborem

Suroviny:

- 80 ml oleje
- 5 lžic medu
- 4 lžičky grilovacího koření s obsahem soli
- 6 kuřecích horních stehenních řízků
- brambory
- olej ve spreji
- sůl
- Sriracha a jarní cibulka na ozdobení



Postup:

V míse si smícháme olej, med a grilovací koření. Přidáme maso a důkladně ho v marinádě promneme, aby se všechny chutě propojily. Fritézu nastavíme na program **Grill** s teplotou 205 °C a časovačem na 30 minut. Jakmile je fritéza nahřátá, vložíme na plátky nakrájené brambory, zastříkneme olejem ve spreji a osolíme. Poté do fritézy vložíme grilovací mřížku a na ni vyskládáme marinované maso. Zavřeme víko a necháme grilovat. 5 minut před koncem maso vyjme a brambory necháme dopéct ještě dalších 5 minut.

Při servírování maso dochutíme Srirachou a ozdobíme nasekanou jarní cibulkou.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Domáci bagely

Suroviny:

- 320 g hladké mouky
- 1 ½ lžičky prášku do pečiva
- 1 lžička soli
- 225 g řeckého jogurtu
- 1 vejce
- mix sezamových semínek



Postup:

Recept na 2 bagely. Smícháme mouku, sůl, prášek do pečiva a jogurt, poté vypracujeme nelepivé těsto. Těsto rozdělíme na dvě poloviny. Každou část vyválíme do válečku a spojíme jeho konce, čímž vytvoříme bagel. Díra uprostřed by měla být větší, protože těsto během pečení nabyde na objemu. Horkovzdušnou fritézu nastavíme na program **Air fry** na 180 °C s časovačem na 11 minut. Bagely vložíme do formy, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky. Formu vložíme do rozehřáté fritézy a necháme péct. Po 11 minutách jsou bagely hotové. Stačí je rozkrojit a naplnit oblíbenými ingrediencemi. Krémový sýr s pažitkou, plátky uzeného lososa, s červenou cibulí a kapary, nebo míchaná vejce s křupavou slaninou a plátkem sýra či arašídovým máslem s plátkem banánu. Rychlé, jednoduché a hotové za 11 minut!



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Slow cook

Griddle

Stew

Steam

Keep warm

Time

Manual

START
STOP

Skořicoví šneci z listového těsta

Suroviny:

- 1 listové těsto
- 1 lžíce skořice
- 80 g změkklého másla
- 6 lžic hnědého cukru



Postup:

Změklé máslo utřeme se skořicí a cukrem až vznikne hladká směs. Listové těsto rovnoměrně pomažeme skořicovou směsí, poté ho srolujeme od kratší strany. Ostrým nožem nakrájíme 8 stejných šneků. Šnecy vyskládáme do košíku horkovzdušné fritézy a nastavíme program **Air Fry** na 9 minut. Po upečení je necháme chvíli vychladnout, než si na nich pochutnáme. Hotové za 9 minut.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Masoví šneci z listového těsta

Suroviny:

- 350 g mletého kuřecího masa
- 100 g strouhaného čedaru
- 3 lžičky pizza koření (s obsahem soli)
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 vejce
- prosciutto nebo slanina
- 1 listové těsto
- parmezán



Postup:

K mletému masu přidáme koření, rajčatový protlak a nahrubo nastrouhaný čedar. Pokud koření neobsahuje sůl, nezapomeneme osolit. Směs důkladně promícháme, dokud nezíská mazlavější konzistenci. Listové těsto rozložíme a rovnoměrně na něj rozetřeme masovou směs, přičemž na jedné kratší straně necháme volný okraj (cca 2 cm) pro snadné uzavření rolky. Na polovinu těsta navrstvíme plátky prosciutta nebo slaniny. Těsto zarolujeme od kratší strany – netlačíme příliš, aby se maso nevymačkalo ven. Vzniklou rolku nakrájíme na 6 stejně velkých šneků. Šneci umístíme do pekáčku horkovzdušné fritézy a posypeme strouhaným parmazánem. Fritézu přehřejeme na 180 °C a pečeme 20 minut. Po upečení necháme šneci mírně vychladnout a podáváme.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Čevapčiči

Suroviny:

- 500 g mletého masa (mix hovězí a vepřové)
- 1 šalotka pokrájená najemno
- 2 stroužky prolisovaného česneku
- 1 lžíce sladké papriky
- 1 lžička chilli (volitelné)
- 1 lžička majoránky
- 1 lžička pepře
- 1 lžička soli
- olej ve spreji
- brambory, hořčice a cibule jako příloha



Postup:

Mleté maso smícháme s nadrobno nakrájenou šalotkou, prolisovaným česnekem, paprikou, chilli, majoránkou, pepřem a solí. Vypracujeme kompaktní směs a necháme ji 30 minut odpočinout v lednici pod fólií. Z odležené směsi vytvarujeme 10 válečků a vyskládáme je do košíku fritézy. Jemně je zastříkneme olejem a vložíme do přehřáté fritézy (180 °C). Pečeme 18 minut, v polovině času válečky otočíme, aby se propekly rovnoměrně. Podáváme s vařenými bramborami, plnotučnou hořčicí a na tenká kolečka nakrájenou cibulí.

Tip: Aby cibule nebyla příliš štiplavá, stačí ji po nakrájení namočit na 5 minut do ledové vody.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Perníkové crinkles

Suroviny:

- 290 g hladké mouky
- 150 g třtinového cukru
- 3 lžičky perníkového koření
- 2 lžičky holandského kakaa
- 1 lžička kypřicího prášku
- 2 vejce
- 100 g másla
- kůra z 1 citronu
- cukr moučka



Postup:

V míse smícháme mouku, třtinový cukr, koření, kakao a kypřicí prášek. Metličkou důkladně promícháme, aby se všechny suché ingredience rovnoměrně spojily. Přidáme vejce, změkklé máslo a citrónovou kůru, poté vypracujeme hladké těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme alespoň 2 hodiny odpočinout v lednici. Z vychlazeného těsta tvarujeme kuličky, které důkladně obalíme v moučkovém cukru. Vyskládáme je do pekáčku horkovzdušné fritézy. Fritézu predehřejeme na 175 °C a nastavíme program **Bake**. Pečeme 10–12 minut, ve dvou várkách, aby měly sušenky dostatek prostoru. Po upečení necháme krátce vychladnout a můžeme podávat!



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Preheat
Temp
95°C
Air fryer
Roast
Broil
Bake
Dehydrate
Grill
Slow cook
Griddle
Stew
Steam
Keep warm
Time
0:30
Manual



Sledujte @Philco

