

RECEPTÁŘ

AMERICKÉ
SPECIALITY





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

Obsah

PEČENÉ KUŘÁTKO	4
KUŘECÍ STRIPSY	5
PEČENÁ CUKETA	5
ČEDAROVÉ SUŠENKY	6
BUFFALO WONTON	8
SÝROVÝ NÁKYP	9
PEČENÉ NACHOS	10
BÍLÁ PIZZA	12
SALÁMOVÁ PIZZA	14
TRADIČNÍ ITALSKÉ MASOVÉ KULIČKY	15
SUPER NACHO TACOS	16
MILÁNSKÉ KUŘE	18
ORANŽOVÉ KUŘE	20
BANG BANG KREVETY	22
LOSOS PEČENÝ V MEDU	24
DVOJITÝ CHEESEBURGER S BLÁZNIVĚ-DOBROU OMÁČKOU	26
THAJSKÉ-KUŘECÍ JARNÍ ZÁVITKY	27
SÝROVÝ KOLÁČ NY STYLU	28
SLADKÁ PIZZA	29
BÍLÝ CHLÉB	30
BRUSINKOVÝ CHLEBOVÝ PUDING	32
KOLÁČ JEDNOROŽEC	34
KAKTUSOVÉ CUPCAKE V KVĚTINÁČI	36
ČOKOLÁDOVÝ-COLA DORT	38
TŘEŠŇOVÝ KOLÁČ	40
PRECLÍKOVÉ KOUSKY	42
FRITOVANÉ ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY	44
JABLEČNÉ KAPSIČKY	46

POKYN:

1 šálek odpovídá šálku o obsahu cca 240 ml!
1ČL = 1 čajová lžička, 1PL = 1 polévková lžíce.

TIP: Vždy položte odkapávací misku do spotřebiče, abyste si usnadnili čištění.

PEČENÉ KUŘÁTKO

6 porcí



Ingredience:	5	kuřecích kousků
	4	kuřecí stehna
	5	kuřecích křídel
	3 šálky	podmáslí
	2 ČL	solí
	1 ČL	mletého černého pepře
	1 PL	cibulového prášku
	1 PL	česneku
	1 PL	papriky
	6 šálků	cornflakes, rozdrobené

- Příprava:**
1. Kousky kuřete naložte po dobu třiceti minut do podmáslí; nejlepší přes noc. Smíchejte koření a kukuřičné lupínky.
 2. Vezměte kuřecí maso z podmáslí. Rolujte maso ve směsi kukuřičných lupínků a koření tak, aby vše bylo dobře pokryto.
 3. Kuřecí maso rozdělte na mřížku a vsuňte do Power AirFryer Multi - Function.
 4. Spusťte program na kuřecí stisknutím tlačítka.
 5. Po 10 minutách vyměňte mříže podle principu rotace.
 6. Kuřecí maso se praží, jestliže teplota jádra dosáhne 75 ° C. Doba vaření se může lišit v závislosti na velikosti a hmotnosti kusů kuřete.

KUŘECÍ-STRIPSY

4 porce

Ingredience:	1 ČL	česnekového prášku	1 šálek	mouky
	1 ČL	cibulového prášku	450 g	kuřecích proužků
	1 ČL	solí	2	vejce, vyšlehané
	½ ČL	mletého černého pepře	2 šálky	strouhanky (např. Panko)
	1 ČL	uzená paprika		

- Příprava:**
1. V misce smíchejte česnek, cibuli, sůl, papriku, papriku a mouku.
 2. Kuře obalte ve směsi mouky a koření.
 3. Ponořte kuře do vyšlehaného vejce a pak obalte ve strouhance.
 4. Rozdělte kuřecí proužky na mřížku.
 5. Stiskněte tlačítko hranolky a snižte teplotu na 185 ° C.

PEČENÉ CUKETY

6 porcí

Ingredience:	4	středně velké cukety, nakrájené na tyčinky
	4	vejce, vyšlehané
	2 šálky	strouhanky (např. Panko)
		Koření podle chuti (např. Italské bylinky, směs 8 bylin atd.)

- Příprava:**
1. Ponořte nakrájenou cuketu do vyšlehaného vejce.
 2. Poté obalit ve strouhance.
 3. Rozkrojte cuketu na tyčinky.
 4. Stiskněte tlačítko na hranolky a nastavte dobu přípravy na 10 minut.

ČEDAR

SUŠENKY



ČEDAR

SUŠENKY

16 kusů



Ingredience:	2 šálky	mouky
	1 kus	másla
	2 ČL	prášku do pečiva
	¾ šálku	podmáslí
	½ šálku	jarní cibule, nakrájené
	½ ČL	česnekového prášku
	½ ČL	koření na mořské plody
	¼ ČL	kajenského prášku
	1 ½ šálku	čedaru, strouhaného

- Příprava:**
1. V misce míchat mouku a máslo, dokud směs není rozmíchaná.
 2. Přidejte zbývající ingredience.
 3. Vytvořte 16 kuliček a rozložte je na mřížky.
 4. Stiskněte tlačítko pro pečení a nastavte čas přípravy na 15 minut, abyste přípravu spustili.
 5. Podáváme s pečeným kuřetem.

BUFFALO

WONTON

pro 4 osoby



Ingredience:

- 1 velká kuřecí prsa bez kostí a kůže
- 1 balení plátků těsta Wonton
- 1 ¼ šálku čedar, strouhaného
- 4 PL Buffalo Wing omáčky
- 2 šálky Panko strouhanky (hrubé strouhanky)
- 1 ČL suchého prášku Sriracha
- 1 vejce, vyšlehané
- Celerové špízy, k servírování
- Dresink z modrého sýra, k servírování

Příprava:

1. Vařte kuřecí maso v hrnci po dobu 10 minut. Vyndejte a rozdrťte.
2. Přidejte omáčku Buffalo Wing a čedar. Dobře promíchejte.
3. V samostatné misce smíchejte panko strouhanku a Sriracha. Dejte připravenou směs stranou.
4. Do středu každého plátku těsta Wonton přidejte lžici kuřecí směsi.
5. Okraje Wontonu namočte vodou. Složte, abyste vytvořili trojúhelník a stiskněte ho, abyste ho utěsnili.
6. Potřete wontony bílkem.
7. Posypte wontony panko směsí.
8. Umístěte wontony na mřížky a umístěte je do přístroje.
9. Spusťte program pro přípravu hranolek.

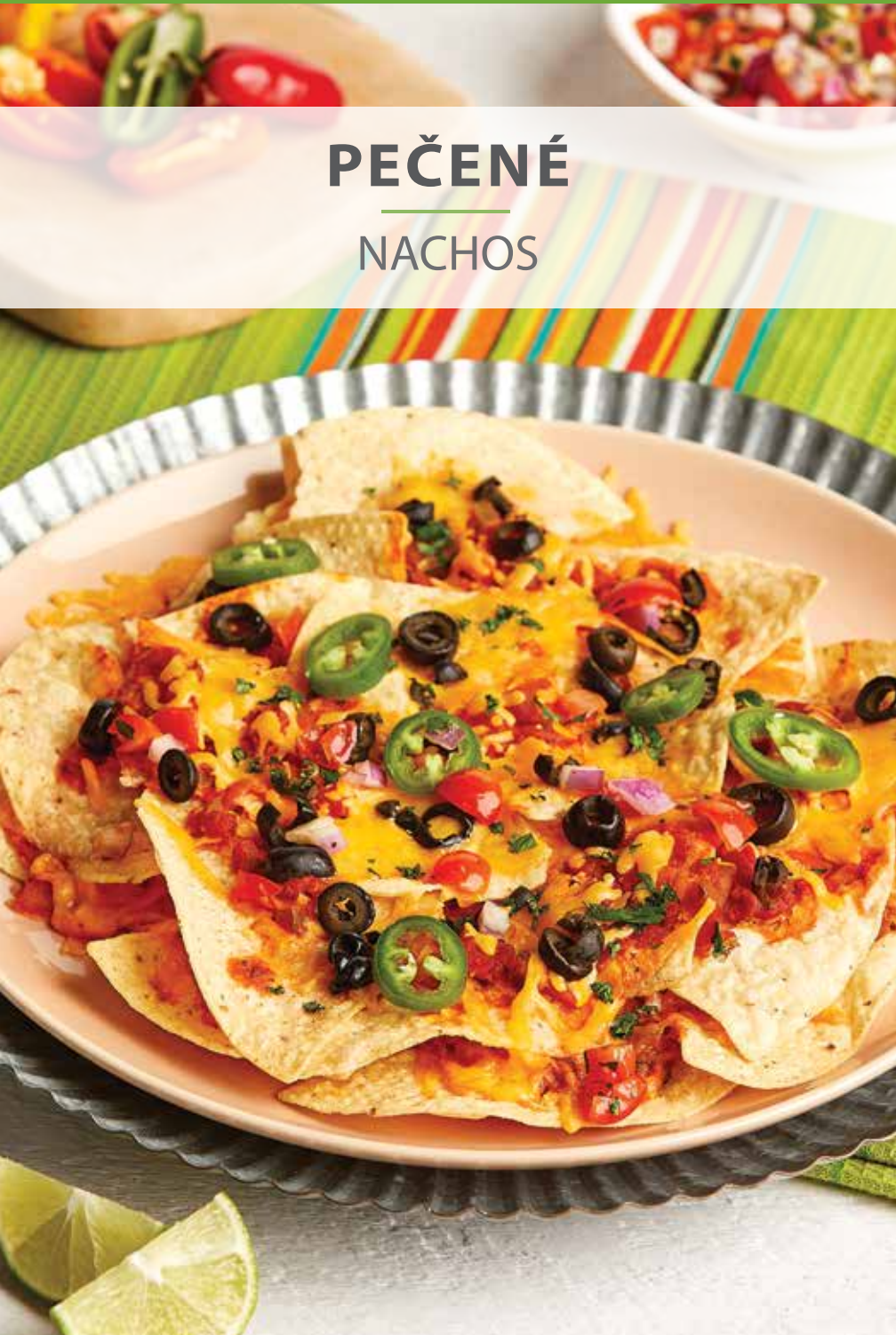
SÝROVÝ NÁKYP

pro 2 osoby



Ingredience:	8	kousků mozzarely (hotový výrobek)
	4	plátky bramborového chleba
	8	plátků amerického sýra
		měkké máslo

- Příprava:**
1. Ohřejte tyčinky mozzarely: dejte je na mřížky a vložte do přístroje. Stiskněte tlačítko pro přípravu hranolek a nastavte dobu přípravy 6 minut.
 2. Namažte máslem jednu stranu plátků chleba.
 3. Umístěte 2 plátky namazanou stranou dolů na mřížky.
 4. Na každý plátek chleba vložte dva plátky amerického sýra.
 5. Položte 4 kusy mozzarely na každý plátek chleba.
 6. Každý plátek zakryjte dalším plátkem amerického sýra a zbývajícím chlebem, přičemž namazaná strana směřuje nahoru.
 7. Nastavte teplotu na 185 °C. Nastavte čas přípravy na 6 minut. Stisknutím tlačítka zap/vyp spustíte přípravu.
 8. Otočte sendviče a opakujte krok 7.



PEČENÉ

NACHOS

PEČENÉ NACHOS

pro 4 osoby



Ingredience:

24	velkých tortillových čipsů
½ šálku	fazolové kaše
½ šálku	chilli
115 g	amerického sýru, nakrájeného na kostičky
¼ šálku	salsy
½ šálku	čedaru, strouhaného
¼ šálku	černých oliv, nakrájených na plátky
½	malá červená cibule, nasekaná
1	velká slivková rajčata, nakrájená
¼ šálku	koriandru, nakrájeného
	Štáva ½ limetky
½ ČL	solí
	Guacamole, k servírování
	Kysaná smetana, k servírování
1	jalapeños, nakrájené, k servírování

Příprava:

1. Roztavte sýru a chilli v mikrovlnné troubě.
2. Pokryjte mřížku papírem na pečení.
3. Uložte 12 tortillových čipsů na mřížku pokrytou papírem na pečení.
4. Lžící rozdělte fazolovou kaši na čipsy.
5. Posypte čipsy polovinou chilli, salsy, nastrouhaného čedaru, oliv a koriandru.
6. Položte zbývající tortilla čipsy na hromádku.
7. Posypte čipsy zbývajícím chilli, salsou, strouhaným čedarem, olivami a koriandrem.
8. Stiskněte tlačítko pro přípravu hranolek. Nastavte časovač na 12 minut a začněte vařit.
9. V malé misce smíchejte červenou cibuli, rajčatovou omáčku, limetkovou šťávu a sůl a rozdělte směs na hotové nachos.
10. Podáváme s guacamolem, zakysanou smetanou a jalapeños.

BÍLÁ

PIZZA



BÍLÁ

PIZZA

1 porce



Ingredience:

- 1 tenké pizzové těsto (alternativně těsto na koláče)
- 2 stroužky česneku, jemně nakrájené
- ½ ČL vloček červeného pepře
- 9 plátků čerstvé mozzarely
- ¼ šálku ricotty
- 2 PL olivového oleje, extra panenský

Příprava:

1. Rozbalte těsto a umístěte na mřížku. Zasuňte do zařízení Power AirFryer Multi - Function.
2. Stiskněte tlačítko na přípravu hranolek. Nastavte čas přípravy na 10 minut. Těsto obraťte po 5 minutách.
3. Vyměte těsto ze zařízení Power AirFryer Multi - Function.
4. Nyní posypte těsto s ricottou a pokryjte ho mozzarellou, česnekem a vločkami z červeného pepře. Zasuňte obloženou pizzu zpět do zařízení Power AirFryer Multi - Function.
5. Spusťte program na přípravu hranolek stisknutím tlačítka se stejným názvem. Změňte dobu přípravy na 5-6 minut.
6. Servírujte.

SALÁMOVÁ

PIZZA

1 porce



Ingredience:

1	tenké pizzové těsto (hotový výrobek)
3 PL	pizzové omáčky
¾ šálku	nakrájené mozzarely, strouhané
12	plátků salámu

Příprava:

1. Rozbalte těsto a umístěte na mřížku. Zasuňte do zařízení Power AirFryer Multi - Function.
2. Stiskněte tlačítko na přípravu hranolek. Nastavte čas přípravy na 10 minut. Těsto otočte po 5 minutách.
3. Vyjměte těsto ze zařízení Power AirFryer Multi - Function.
4. Potřete pizzu omáčkou a pokryjte ji sýrem a salámem. Zasuňte obloženou pizzu zpět do zařízení Power AirFryer Multi - Function.
5. Spusťte program na přípravu hranolek stisknutím tlačítka se stejným názvem. Změňte dobu přípravy na 5 minut. V závislosti na tloušťce oblohy se doba vaření může lišit.

TRADIČNÍ ITALSKÉ MASOVÉ KULIČKY

25 kusů



Ingredience:	1,5 kg	smíšeného mletého masa (vepřové maso, hovězí a telecí maso)
	3	vejce
	¼ šálku	mléka
	½ šálku	strouhanky
	½ šálku	parmazánu, nastrouhaného
	½	cibule, nasekané
	2	stroužky česneku, nasekané
	½ ČL	mletého černého pepře
	1 ČL	mořské soli
	¼ šálku	petrželky, nasekané

- Příprava:**
1. V misce smíchejte všechny přísady dohromady.
 2. Vytvořte 25 masových kuliček.
 3. Umístěte masové kuličky na mřížku a zasuňte je do zařízení Power AirFryer Multi - Function.
 4. Stiskněte tlačítko programu na steaky / kotlety. Nastavte časovač na 20 minut.
 5. Podávejte s rajskou omáčkou nebo omáčkou na maso.



SUPER

NACHO TACOS

SUPER

NACHO TACOS

8 porcí



Ingredience:	8	tvrdých taco skořápek (křupavé kukuřičné tortilly, hotový výrobek)
	½ šálku	medu
	1 balíček	taco koření
	1 balíček	sýrového prášku (nebo velmi jemně strouhaného sýra)
	350 g	hovězího masa
	2 PL	olivového oleje
	2 ČL	solí
	1 ČL	mletého černého pepře
	¼	ledového salátu, kousky
	2	datlová rajčata, nakrájená na kostičky
		Kysaná smetana a strouhaný sýr na oblohu

Příprava:

1. Pomocí kuchyňské stěrky potřete taco s medem na vnější straně.
2. Smíchejte taco koření a sýrový prášek na mělkém talíři.
3. Posypte sýrovým práškem skořápky taco.
4. Umístěte taco skořápky na mřížky a umístěte do zařízení Power AirFryer Multi - Function.
5. Nastavte teplotu na 185°C a časovač na 5 minut. Spusťte proces smažení stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí / zastavení.
6. Zatímco skořápky taco se smaží, opečte mleté maso na olivovém oleji po dobu 5 až 6 minut.
7. Přidejte sůl a pepř.
8. Rozdělte maso rovnoměrně na skořápky taco.
9. Obložte salátem, rajčaty, čedarem a zakysanou smetanou.

KUŘE

MILÁNSKÉ



KUŘE MILÁNSKÉ

pro 2 osoby



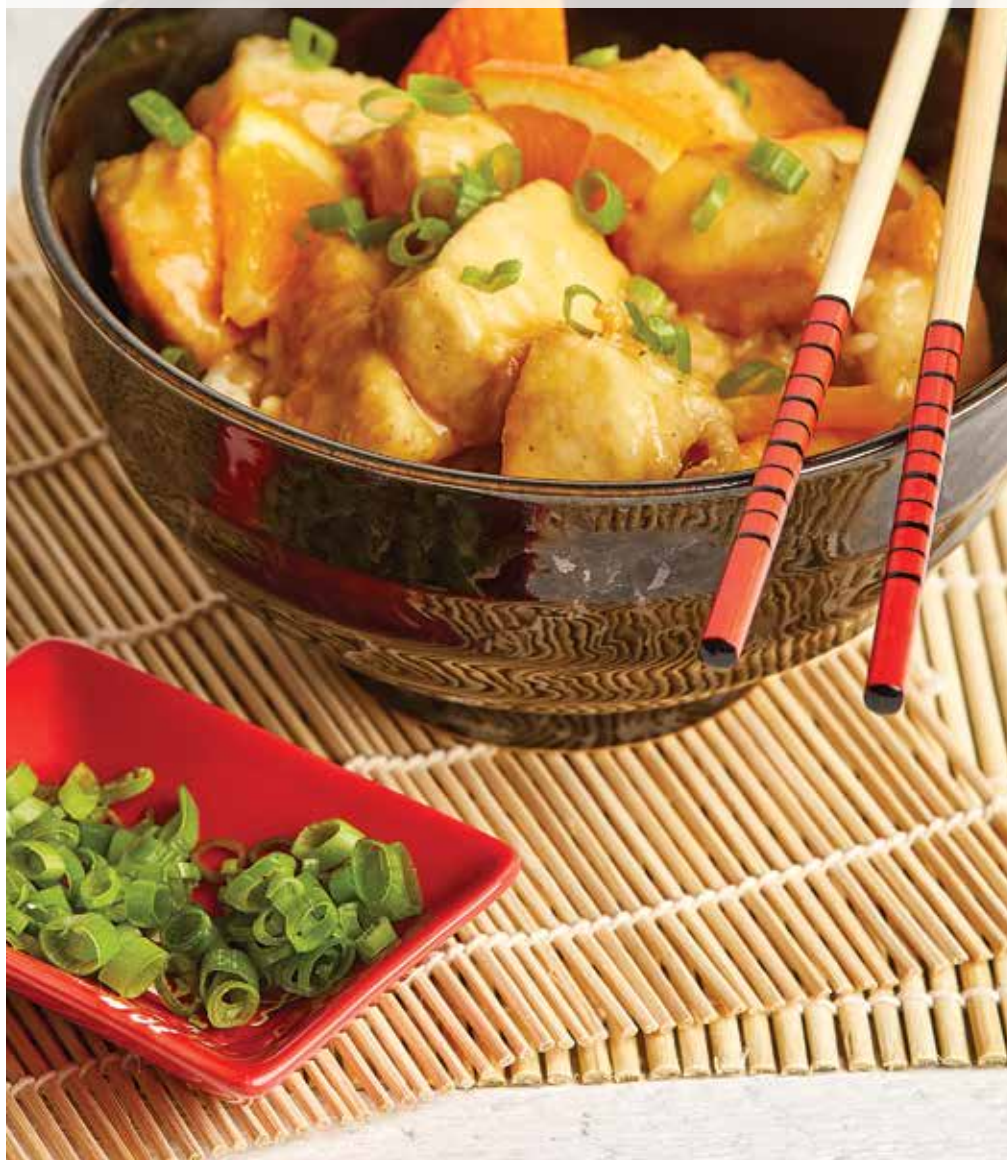
Ingredience:

2 šálky	Panko strouhanky (hrubé strouhanky)	1 ČL	SALÁT octu z bílého vína
¼ šálku	parmazánu, strouhaného		Šťáva z ½ citronu
½ ČL	česnekového prášku	2 PL	extra panenského olivového oleje
2	vejce, vyšlehané	3 šálky	rukoly
4	kuřecí řízků	1	masové rajče, nakrájené na kostičky
	Sůl a pepř		Sůl a pepř
			strouhaný parmezán, na ozdobu

Příprava:

1. Smíchejte Panko strouhanku, parmazán a česnek v misce.
2. Kuřecí řízků okořeňte solí a pepřem.
3. Ponořte řízek do vejce.
4. Obalte ve směsi Panko.
5. Položte řízek na mřížku.
6. Stiskněte tlačítko programu steak / kotlety. Nastavte čas přípravy na 15 minut a začněte přípravu.
7. Zatímco se smaží řízků, připravte salát.
8. Smíchejte v misce ocet, citronovou šťávu, olivový olej a špetku soli a pepře.
9. Přidejte rukolu a pokryjte dressinkem.
10. Pokryjte kuře kostkami rajčat a obložte rukolovým salátem.
11. Ozdobte strouhaným parmezánem.

POMERANČOVÉ KUŘE



POMERANČOVÉ KUŘE

pro 4 osoby



Ingredience:	500 g	kuřecí prsa na kostičky, vykostěné a bez kůže		
	1	vyšlehané vejce		
	1 šálek	kukuřičného škrobu		
	2 ČL	soli		
	½ ČL	mletého černého pepře		
		POMERANČOVÁ OMÁČKA		
	1 šálek	pomerančového džusu	1 ČL	rýžového octa
	2 PL	másla	1 PL	jarní cibule, jemně nasekané
	2 ČL	sójové omáčky s nízkým obsahem sodíku	1	Špetka červeného pepře
	2 PL	hnědého cukru		pomeranč, slupka
	1 PL	závoru, strouhaného		bílá rýže, k servírování
	1 ČL	česneku, strouhaného		

Příprava:

1. Potřete kuřecí prsa vejcem.
2. V malé misce smíchejte kukuřičný škrob, sůl a pepř.
3. Kuřecí maso obalte ve směsi kukuřičného škrobu a přebytek setřepete.
4. Umístěte kusy kuřecího masa na mřížky.
5. Stiskněte tlačítko na přípravu hranolek pro zahájení vaření.
6. Na sporáku, v pánvi, promícháme všechny přísady na omáčku a přivedeme k varu. Snižte teplotu a nechte ji vařit. Vařte, až se obsah sníží na polovinu.
7. Položte smažené kuřecí kousky do misky.
8. Polijte omáčkou.
9. Podávejte kuře na bílé rýži s extra porcí pomerančové omáčky.

BANG BANG

KREVETY



BANG BANG

KREVETY

6 porcí



Ingredience:

1 šálek	kukuřičného škrobu
¼ ČL	prášku Sriracha
asi 900 g	(21-25 kusů) krevet, oloupaných a deintestinovaných
¼ šálku	sladké chili omáčky
¼ šálku	majonézy
	Ledový salát na ozdobu

Příprava:

1. Smíchejte Sriracha prášek a kukuřičnou mouku.
2. Krevety obalte ve směsi Sriracha a mouky.
3. Rozdělte krevety na mřížky a ujistěte se, že se krevety nepřekrývají.
4. Chcete-li zahájit proces smažení, stiskněte tlačítko na přípravu hranolek.
5. Otočte krevety po 10 minutách.
6. Zatímco se krevety smažte, smíchejte majonézu a sladkou chilli omáčku.
7. Podávejte krevety na salátu a s omáčkou.

V MEDU

PEČENÝ LOSOS



V MEDU

PEČENÝ LOSOS

pro 2 osoby



Ingredience:

2	(120 g) filety z lososa
¾ šálku	medu
1/3 šálku	sladké sójové omáčky
2 PL	hnědého cukru
¼ šálku	pomerančového džusu
2 PL	čerstvé citronové šťávy
2 PL	octa z červeného vína
2 ČL	olivového oleje
2	stroužky česneku, nasekané
1	jarní cibule, jemně nakrájená
	Sůl a pepř, na ochucení

Příprava:

1. Zahřejte všechny přísady, s výjimkou lososa, soli a pepře, za nízké teploty v hrnci.
2. Přiveďte k varu a pokračujte ve vaření.
3. Vařte 15 minut a za častého míchání.
4. Každý fileť přelejte olivovým olejem. Přidejte sůl a pepř.
5. Vložte lososa na mřížku.
6. Stiskněte tlačítko na přípravu krevet. Nastavte teplotu na 165 °C, abyste zahájili vaření.
7. Potřete lososa omáčkou a smažte dalších 10 minut.
8. Podávejte lososa s omáčkou a nakrájenou jarní cibulkou.

DVOJITÝ CHEESEBURGER

S BLÁZNIVĚ DOBROU OMÁČKOU

2 porce



Ingredience:	450 g	mletého hovězího masa (prorostlé)		OMÁČKA
	1	velká cibule, nasekaná	¼ šálku	majonézy
	1 PL	řepkového oleje	2 PL	kečupu
	1 ČL	soli	1 PL	nakrájených kyselých okurek
	2	hamburgerové housky	½ ČL	medu
	2 PL	margarínu, měkké	½ ČL	octa z bílého vína
	6 plátků	kyselých okurek		
	4 plátky	rajčat		
	4	listy ledového salátu		
	½ šálku	ostré hořčice		
	4 plátky	sýra		

Příprava:

1. Z mletého hovězího masa vytvořte čtyřech bochánky, osolte a umístěte do ledničky.
2. Polovinu oleje nalijte do pánve na smažení. Smažte cibuli až zhnědne.
3. Potřete bochánky polovinou hořčice a položte na mřížku. Spustěte program na přípravu hranolek a nastavte dobu vaření na 10 minut.
4. Jednu minutu před vypršením času, obložte bochánky sýrem.
5. Namažte hamburgerové housky máslem.
6. Na mřížky umístěte hamburgerové housky a nastavte teplotu na 200 °C. Nastavte časovač na 3 minuty. Spustěte proces smažení stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí / zastavení.
7. Po uplynutí času přidejte salát, rajčata a omáčku na spodní housku. Na housku položte bochánek a obložte malou cibulí a polovinou nakládaných okurek. Nyní položte horní polovinu housky na hamburger.

THAJSKÉ KUŘE

JARNÍ ZÁVITKY

pro 4 osoby

Ingredience:

- 4 kuřecí prsa bez kostí a bez kůže, rozřezané na proužky
- MARINÁDA**
- 2 PL omáčky Hoisin
- 2 PL teriyaki omáčky
- 2 PL čerstvého pomerančového džusu
- 2 ČL olivového oleje
- 1 ½ ČL zázvoru, nakrájené
- 1 ČL česneku, nasekaného
- ARAŠÍDOVÝ DRESSING**
- 2 PL rostlinného oleje
- 2 jarní cibule, jemně nasekané
- 1 stroužek česneku, nasekaný
- 1 ½ ČL zázvoru, nakrájeného
- ½ šálku krémového arašídového másla
- 2 PL sladké sójové omáčky
- 2 PL octa z bílého vína
- 3 PL světle hnědého cukru
- ¼ šálku vody
- ½ ČL drcených vloček z červené papriky
- DIP OMÁČKA**
- ½ šálku kokosového mléka
- ½ šálku arašídového dressingu (viz výše uvedený recept)
- ½ ČL červené thajské curry pasty
- ¼ ČL rozdrcených červených paprikových vloček
- ROLKY**
- 8 (Ø 20 cm) moučné tortilly
- ¼ šálku měkkého arašídového másla (Recept výše)
- ½ šálku strouhaného sýra
- ½ šálku mrkvových plátků
- ¼ šálku jarní cibule nakrájené na tenké plátky
- ½ šálku fazolových klíčků
- 3 PL koriandru, nasekané

Příprava:

1. Položte kuře do misky se všemi přísadami marinády.
2. Marinujte 10 minut.
3. Odstaňte kuře z marinády a položte na mřížku.
4. Stiskněte tlačítko steak / kotlety. Nastavte časovač na 15 minut a začněte vařit.
5. K přípravě dressingu zahřejte olej v hrnci.
6. Přidejte jarní cibuli, česnek a zázvor, vařte 1 minutu.
7. Smíchejte zbývající složky a vyjměte z variče.
8. Pro dip omáčku nalijte do mixéru nebo kuchyňského robotu kokosové mléko, ½ šálku arašídového dressingu, kari pastu a strouhanou červenou papriku.
9. Smíchejte všechny přísady, dokud nebude směs hladká. Odkryjte a chladte.
10. Jednu stranu každé tortilly potřete měkkým máslem.
11. Otočte tortillu a potřete arašídovým dressingem.
12. Každou tortillu pevně srolujte.
13. Vložte tortilly na mřížku.
14. Nastavte teplotu na 185 ° C. Nastavte časovač na 8 minut a stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí spustíte přípravu.
15. Každou tortilla nakrájejte diagonálně na 3 kusy.
16. Podávejte s dip omáčkou.

NY STYL

SÝROVÝ KOLÁČ

pro 4 osoby



Ingredience:

TĚSTO
¾ šálku máslových sušenek, rozdrobených
¼ PL mleté skořice
1 PL másla, roztavené

OBLOHA ZE ZAKYSANÉ SMETANY
½ šálku kysané smetany
3 PL práškového cukru
½ ČL vanilkového extraktu
Šlehačka, k servírování

NÁPLŇ
680 g smetanového sýra, pokojová teplota
¼ šálku zakysané smetany, pokojová teplota
3 velké vejce, pokojová teplota
⅔ šálku práškového cukru
1 ČL vanilkového extraktu
½ ČL soli
2 PL mouky

Příprava:

1. Těsto: Zkombinujte všechny přísady a promíchejte, až se těsto stane drobivým.
2. Vezměte malou formu (Ø 15 cm) a rovnoměrně rozdělte těsto na dno a mírně vzhůru pro vytvoření okraje.
3. Nastavte teplotu na 175 °C. Nastavte čas přípravy na 5 minut. Stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí spustíte přípravu.
4. Pro náplň smícháme smetanový sýr a kysanou smetanu dohromady, dokud není směs krémová.
5. Přidejte zbývající přísady a míchejte, až do úplného vypracování.
6. Vložte náplň do formy.
7. Sýrový koláč zakryjte hliníkovou fólií odolnou proti pečení. Stiskněte tlačítko pečení. Nastavte časovač na 1 hodinu a 45 minut a začněte vařit.
8. Nechejte formu 2 hodiny vychladnout.
9. Uložte do ledničky alespoň na 6 hodin. Nejlépe přes noc.
10. Pro přípravu oblohy smíchejte všechny přísady a vyšlehejte sníh.
11. Opatrně vyjměte sýrový koláč z formy.
12. Pokryjte zakysanou smetanou.
13. Podávejte se šlehačkou.

SLADKÁ

PIZZA

pro 4 osoby



Ingredience:

½ šálku	smetany
1 ¼ šálků	čokoládových kousků
1	chlazené pizzové těsto s tenkou kůrkou
9	máslových sušenek, drcených
1 šálek	mini marshmallows
340 g	čokolády, nalámané
	Čokoládový sirup, k servírování
	Marshmallow krém, k servírování

Příprava:

1. Pro ganache zpěňte v hrnci na středním ohni za nízké teploty smetanu.
2. Přidejte kousky čokolády a promíchejte.
3. Nechejte chvíli stát.
4. Šlehejte, dokud není hmota hladká a všechny kousky čokolády se nerozpustí.
5. Odstraňte z variče.
6. Položte těsto pizzy na mřížku a nakrájejte podle velikosti. Vložte do zařízení Power AirFryer Multi - Function.
7. Stiskněte tlačítko programu na přípravu hranolek. Nastavte dobu přípravy na 10 minut a přípravu spusťte.
8. Otočte těsto.
9. Rozdělte ganache na těsto pizzy.
10. Posypte máslovými sušenkami, marshmallows a čokoládovými tyčinkami ganache.
11. Stiskněte znovu tlačítko programu na přípravu hranolek a nastavte čas na 10 minut.
12. Ozdobte čokoládovým sirupem a krémem marshmallow.

BÍLÝ CHLÉB



BÍLÝ CHLÉB

na 1 bochník



Ingredience: 2 hluboce zmrazená těsta na chleba, rozmrazené
1/2 kostky másla, roztavené

Příprava:

1. Těsto vložte do hranaté formy.
2. Zakryjte vlhkou utěrkou a vložte do zařízení Power AirFryer Multi - Function.
3. Nastavte teplotu na 95°C a časovač na 20 minut. Stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí zahájíte přípravu.
4. Odstraňte utěrku. Stiskněte tlačítko programu na pečení a zvýšte teplotu na 175 °C.
5. Potom uvolněte chléb z formy a nechte vychladnout. Potřete roztaveným máslem a podávejte.

BRUSINKOVÝ

CHLEBOVÝ PUDINK



BRUSINKOVÝ CHLEBOVÝ PUDINK

6 porcí



Ingredience:

5	vajec
1 ½ šálku	smetany
1 ½ šálku	mléka
¾ šálku	cukru
2 ČL	skořice
1 ČL	vanilkového extraktu
1	kvasincové droždí, nakrájené na plátky
¾ šálku	sušených brusinek

Příprava:

1. Smíchejte vajíčka, mléko, smetanu, cukr, skořici a vanilku ve velké misce. Dejte stranou.
2. Droždí nakrájejte na kostky a smíchejte s vajíčkovou směsí a brusinkami.
3. Naplňte směs do 6 forem.
4. Vložte do zařízení Power AirFryer Multi - Function. Spustte program pečení a nastavte časovač na 14 minut.

JEDNOROŽEC

KOLÁČ



JEDNOROŽEC

KOLÁČ

16 kusů



Ingredience:

- | | |
|----------|--|
| 1 balení | koláčové směsi (světlá hmota) |
| 16 | pohárků na zmrzlinu |
| 2 šálky | dortového krému (vanilková příchut') |
| | růžové, fialové, modré a žluté potravinářské barvy |
| | jedlé třpytky, na ozdobu |

Příprava:

1. Připravte koláčové těsto podle pokynů výrobce.
2. Těsto rozdělte na čtyři menší misky.
3. Obarvěte těsto na růžové, fialové, modré a žluté.
4. Dejte lžící různé barevné těsto vrstvu po vrstvě do pohárků na zmrzlinu. Naplňte pohárky do tří čtvrtin. Umístěte naplněné pohárky na mřížky v zařízení Power AirFryer Multi - Function.
5. Nastavte teplotu na 175 ° C. Nastavte časovač na 15 minut. Stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí spustíte přípravu.
6. Nechte úplně vychladnout.
7. Rozdělte dortový krém na 4 misky.
8. Část obarvěte růžovou, fialovou, modrou a žlutou.
9. Připravte si zdobící sáček se špičkou ve tvaru hvězdy.
10. Rozdělte růžovou polevu do jedné čtvrtiny sáčku.
11. Rozdělte fialovou, pak modrou a nakonec žlutou.
12. Nastříkejte krém ve formě růžičky na košíčky. Posypte třpytkami.

KAKTUSOVÉ CUPCAKE

V KVĚTINÁČI



KAKTUSOVÉ CUPCAKE V KVĚTINÁČI

16 kusů



Ingredience:

- | | |
|----------|--------------------------------------|
| 1 balení | hotové směsi na čokoládový dort |
| 1 šálek | čokoládové polevy |
| 1 šálek | máslových sušenek, rozdrobených |
| 3 šálky | dortového krému (vanilková příchut') |
| 16 | mini čokoládových koblih |
| | různé zelené potravinářské barvy |

Příprava:

1. Připravte těsto na čokoládový dort podle pokynů výrobce.
2. Umístěte do 2 malých květináčů (Ø 5 cm) papírové mini formy na cupcake.
3. Naplňte každý květináč do $\frac{3}{4}$ těstem na koláče.
4. Postavte květináče na mřížku.
5. Stiskněte tlačítko programu na pečení. Nastavte časovač na 15 minut, začněte s přípravou.
6. Nechte úplně vychladnout.
7. Na košíčky dejte malou vrstvu čokoládové polevy.
8. Ponořte do rozdrobených máslových sušenek.
9. Obarvěte dortový krém různými odstíny zelené barvy.
10. Na vrstvu z máslových sušenek vložte mini koblihu a přichyťte ji párátkem.
11. Ozdobte koblihu růžičkami pomocí zdobítka s hvězdou.
12. Alternativně můžete také použít špičku papíru pro různé dekorace.
13. Před servírováním odstraňte párátko.

ČOKOLÁDOVÝ

COLA DORT



ČOKOLÁDOVÝ COLA DORT

pro 6 osob



Ingredience:

1/4 šálku	DORT		LEDOVÁ POLEVA
4 PL	rostlinného oleje	1	kus nesoleného másla,
1	másla, roztaveného		pokožová teplota
1/4 šálku	vejce	1 PL	kakaového prášku
1/2 ČL	mléka	1 šálek	práškového cukru
2 PL	vanilkového extraktu	2 PL	šlehačky
1 šálek	kakaového prášku	1/2 ČL	vanilkového extraktu
1 šálek	mouky	1/3 šálku	pekanových ořechů, hrubě
1/2 ČL	cukru		nakrájených, na ozdobu
1/2 ČL	solí		
1/2 ČL	prášku do pečiva		
180 ml	colového nápoje		

Příprava:

1. Do misky přidejte olej, máslo, vejce, mléko a vanilkový extrakt. Zamíchejte.
2. V samostatné misce smíchejte kakaový prášek, mouku, cukr, sůl a prášek do pečiva.
3. Přidejte polovinu suchých přísad do vaječné hmoty.
4. Přidejte colový nápoj.
5. Přidejte zbývající suché přísady a promíchejte.
6. Nalijte těsto do vymazaného plechu (Ø 20 cm).
7. Stisknutím tlačítka programu pečení začnete přípravu.
8. Zatímco se dort peče, udělejte polevu: Smíchejte všechny ingredience, do hladka.
9. Rozdělte polevu na vychlazený koláč.
10. Posypte pekanovými ořechy.

TŘEŠŇOVÝ

KOLÁČ



TŘEŠŇOVÝ KOLÁČ

pro 6 osob



Ingredience:

- | | |
|------|----------------------------|
| 2 | připravené listové těsto |
| 425g | náplně z třešní |
| 1 | vejce, vyšlehané k potření |
| | Třtinový cukr, na ozdobu |

Příprava:

1. Vložte vrstvu listového těsta do lehce vymazané formy na koláč (Ø 20 cm).
2. Těsto okrojte a nechte ho o jeden centimetr přečnívat na straně.
3. Překlopte přebytečné těsto a vytvořte silnou vrstvu.
4. Vytvarujte zvlněný okraj palcem a ukazováčkem.
5. Nechte 15 minut zchladnout.
6. Naplňte formu třešňovou náplní. Trochu náplně může zůstat.
7. Nakrájejte zbývající listové těsto na proužky. Vytvořte mřížku nad náplní.
8. Mřížku těsta potřete vajíčkem a posypte cukrem.
9. Stiskněte tlačítko programu na pečení. Nastavte časovač na 45 minut a začněte s přípravou.

PRECLÍKOVÉ

KOUSKY



PRECLÍKOVÉ KOUSKY

4 porce



Ingredience:

1 plundrové těsto (hotový produkt)
1 šálek vody
½ šálku hydroxidu sodného
Hrubá mořská sůl

Příprava:

1. Těsto nakrájejte na 4 dlouhé proužky.
2. Těsto srolujte na roli o tloušťce 2 cm.
3. Pomocí špachtle na těsto nebo ostrého nože nakrájejte každý kus na 6 kusů.
4. Smíchejte vodu a hydroxid sodný v malé misce, až vznikne louh.
5. Namočte každý kus a umístěte na mřížky.
6. Posypte kousky hrubé soli.
7. Nastavte teplotu na 185 °C. Nastavte časovač na 12 minut. Chcete-li začít, stiskněte tlačítko zapnutí / vypnutí / start-stop.

FRITOVANÉ

ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY



FRITOVANÉ

ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY

pro 8 osob



Ingredience:

2
16

listy croissantového těsta
plněných dvojitých sušenek
Práškový cukr, na ozdobu

Příprava:

1. Každý list croissantového těsta nakrájíme na 8 čtverců.
2. Každou sušenku obalte čtvercem těsta.
3. Umístěte obalené sušenky na mřížku.
4. Stiskněte tlačítko pro přípravu hranolek a zadejte dobu přípravy 12 minut, abyste spustili přípravu.
5. Posypte práškovým cukrem.

JABLEČNÉ TAŠTIČKY



JABLEČNÉ TAŠTIČKY

pro 4 osoby



Ingredience:

2 listy listového těsta
1 šálek náplně pro jablečný koláč
1 vejce, vyšlehané, k potřetí
Třtinový cukr, na ozdobu

Příprava:

1. Rozbalte listové těsto. Vyřízněte 4 obdélníky z každého listu.
2. Umístěte ¼ šálku jablečné náplně do středu každého obdélníku.
3. Každý obdélník zakryjte dalším obdélníkem těsta.
4. Pro uzavření okrajů použijte vidličku.
5. Odstraňte nevzhledné hrany.
6. Umístěte koláče na mřížku.
7. Potřete rozšlehaným vejcem.
8. Koláč nahoře 4x nařízněte nožem.
9. Posypte třtinovým cukrem.
10. Nastavte teplotu na 180 °C a zadejte dobu přípravy 16 minut. Stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí spustíte přípravu.
11. Pečte taštičky do zlatova a podávejte.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**

