

Airfryer - Книга с рецепти



пържене



печене



запичане



печене на грил

PHILIPS

Стър-фрай ястие с картофи и зеленчуци



Тъй като много от зеленчуците съдържат вода, те могат да бъдат сготвени в Airfryer - уреда и без вода.

Нарежете зеленчуците на кубчета, за да могат да поемат топлината и да се сготвят по-бързо.

Продукти за 4 порции

- 400 грама пресни картофи
- половин тиквичка
- 1 червена чушка
- 1 жълта чушка
- 1 глава червен лук
- 1 стрък целина
- 1 супена лъжица зехтин или чесново олио
- черен пипер и сол
- бахар или друга подправка с пикантен вкус

Начин на приготвяне

Сложете картофите в купа, добавете една супена лъжица олио и разбъркайте всичко добре. Изпечете картофите в Airfryer-уреда, докато придобият златиста коричка.

Докато картофите се пекат, нарежете останалите зеленчуци на кубчета от около 1 сантиметър. След като картофите са готови, добавете нарязаните зеленчуци и печете още малко, като разбърквате няколко пъти. Добавете сол и пипер на вкус и сервирайте.

Време за приготвяне

- Viva airfryer:
10 минути на 200 °C (само за картофите) и 5 минути на 200 °C (картофите, заедно с останалите зеленчуци).
- Avance airfryer XL:
10 минути на 190 °C (само за картофите) и 4 минути на 190 °C (картофите, заедно с останалите зеленчуци).



Киш

В Airfryer - уреда може да бъде приготвен и киш. Използвайте традиционната форма с махащо се дъно. Спокойно може да замените гъбите и лука със съомга и ситно нарязани броколи, за да пригответе друг вариант.

Продукти за тестото

- 250 грама фино брашно
- 100 грама краве масло
- 5 грама суха мая
- 5 грама сол
- 5 грама пудра захар
- 100 милилитра мляко
- 1 яйце

Продукти за плънката

- 250 грама нискомаслен бекон
- 250 грама нискомаслена шунка
- 100 грама гъби
- 100 грама лук
- 300 грама настърган кашкавал
- 3 яйца
- 300 милилитра сметана
- черен пипер и сол
- малко ситно нарязан див лук

Принадлежности

Viva airfryer:
4 форми с махащо се дъно от 16 сантиметра.

Avance airfryer XL:
1 форма с махащо се дъно от 20 сантиметра.

Начин на приготвяне

Смесете яйцата, сметаната, дивия лук, черния пипер и солта и оставете сместа в хладилника.

В друга купа смесете брашното, маслото, маята, солта, малко (пудра) захар, млякото и 1 яйце и замесете меко тесто. Оставете тестото за няколко часа да почине на студено.

Ако използвате Viva airfryer, разделете тестото на 4 равни части и ги оформете на топчета.

Нарежете пушения бекон и шунката на кубчета. Почистете гъбите и ги нарежете на тънки филийки. Нарежете лука на много ситно.

Намаслете формата за киш с олио или масло и покрийте дъното с хартия за печене. Разточете тестото с кръгла форма с диаметър, малко по-голям от този на формата. Прехвърлете тестото във формата и го надупчете с лъжица, за да не се образуват балончета. Добавете съставките за плънката в следния ред: нарязания лук, пушения бекон, шунката, гъбите и накрая настъргания кашкавал. Внимателно изсипете отгоре яйчено-сметановата смес и подгънете краищата на тестото навътре. Сложете формата в уреда и печете до готовност.

Време за приготвяне

- Viva airfryer:
30 минути на 160 °C.
- Avance airfryer XL:
40 минути на 150 °C.



Продукти

- 3 филийки хляб
- 1 резен шунка
- 1 резен кашкавал
- 4 резенчета моцарела
- 5 сушени домата
- малко див лук

Начин на приготвяне

Поставете върху една филийка хляб парченце кашкавал, а след това парченце шунка.

Нарежете сушените домати на ситно. Отгоре сложете втора филийка хляб, а върху нея моцарела и от нарязаните сушени домати. Поръсете със ситно нарязания див лук и поставете третата филийка отгоре. Поставете сандвича в уреда и го притиснете добре. Изпечете го и го нарежете на триъгълни парчета.

Време за приготвяне

- Viva airfryer: 5 минути на 200 °C.
- Avance airfryer XL: 4 минути на 200 °C.



Стек терияки с гъби и пресен зелен грах

Продукти за 2 порции

- 2 стека
- 200 грама пресен зелен грах
- 250 грама гъби
- 1 глава лук
- кетчуп
- соев сос
- зехтин
- черен пипер и сол
- 4 средно големи картофа

Време за приготвяне

- Viva airfryer и Avance airfryer XL: 20 минути на 190 °C (само за картофите) и 5 минути на 200 °C (заедно с останалите зеленчуци).

Начин на приготвяне

Нарежете стековете на парчета и ги мариновайте в марината от соев сос, зехтин и кетчуп. Почистете гъбите и ги нарежете на четвъртинки. Измийте пресният грах, а лука го нарежете на полумесеци. Смесете всички зеленчуци заедно с една супена лъжица зехтин.

Обелете картофите и отрежете малко парченце от долната част, за да може картофът да стои прав. С помощта на остър нож нарежете картофите на вертикални лентички, но без да ги разрязвате до края. Между резенчетата сложете малко зехтин или масло с подправки. Поръсете със сол и черен пипер.

Печете картофите 20 минути в Airfryer уреда на 190 °C. Преместете ги встрани и сложете в средата зеления грах, лука, гъбите и месото. Печете всичко за около 5 минути на 200 °C.



Продукти за тестото

- 125 грама краве масло или маргарин
- 125 грама бяла (пудра) захар
- 250 грама брашно с набухвател
- сол
- половин лимон

Продукти за пълнката

- 1,5 кг кисели ябълки (Йонаголд или Елстар)
- 60 грама бели стафиди
- 10 грама френско грозде
- На върха на ножа канела
- 2 супени лъжици ванилов прах (ванилово брашно)
- 3 супени лъжици сладко от кайсии
- 200 грама захар

Принадлежности

Viva airfryer: 3 форми с махащо се дъно от 16 сантиметра.
Avance airfryer XL: 1 форма с махащо се дъно от 20 сантиметра.

Начин на приготвяне

Почистете лимона добре, настържете 1 чаена лъжичка от кората, а сока изцедете в купичка. Смесете маслото със захарта, настърганата лимонова кора и щипка сол до еднородна маса. Добавете брашното към маслената смес и омесете с ръце тестото. Когато всичко се смеси добре, може да разбъркате тестото с лъжица.

Смесете нарязаните ябълки със стафидите, френското грозде, канелата, ваниловия прах, 5 супени лъжици сладко от кайсии и захарта. Разточете тестото на кръгла кора с диаметър 28 сантиметра, ако използвате голяма форма или на три кори с диаметър 20 сантиметра, ако използвате малки форми.

Намаслете формата с разтопено масло и сложете на дъното хартия за печене.

Прехвърлете кората във формата и притиснете добре. Надупчете тестото с лъжица, за да не се образуват балончета. Разпределете пълнката отгоре и изпечете. Оставете тарта да се охлади във формата. Преди сервиране поръсете с пудра захар.

Време за приготвяне

- Viva airfryer:
30 минути на 160 °C.
- Avance airfryer XL:
50 минути на 160 °C.

Шишчета с месо и риба



Месо и риба с хрупкава коричка могат да бъдат изпечени в Airfryer - уреда без използването на мазнина. Винаги загревайте Airfryer - уреда за 3 минути преди печене на месото или рибата, така веднага ще се получи коричка.

Продукти за 3 пилешки шишчета

- 2 пилешки бонфилета
- ½ зелена чушка
- ¼ ананас

Продукти за 3 свински шишчета

- 2 стека
- ½ червена чушка
- 9 гъби

Продукти за 3 рибни шишчета

- 2 парчета съомга
- 1 глава червен лук
- 1 лимон

Принадлежности

9 бамбукови шишчета с дължина 18 см.

Начин на приготвяне

Накиснете в тавичка с вода бамбуковите шишчета, така те няма да изгорят. Нарезете пилешкото бонфиле, рибата и стека на 9 еднакви парчета. Нарезете лука, чушките и ананаса на големи парчета. Нарезете лимона на 9 резена. Подредете всичко на шишчетата и изпечете.

Време за приготвяне

- Viva airfryer: 8 минути на 200 °C.
- Avance airfryer XL: 8 минути на 180 °C.



Коктейлни кренвирши в бутертесто

Продукти

- 1 опаковка коктейлни кренвирши
- Замразено бутертесто
- Горчица

Начин на приготвяне

Извадете кренвиршите от опаковката и ги подсушете с кухненска хартия. Размразете бутертестото, намажете го с горчица и го нарежете на лентички с дебелина около половин сантиметър. Завийте всеки кренвирш с лентичка от бутертестото. Печете от 5 до 7 минути в предварително загрят уред на 200 °C.



Пълнени гъби

Продукти

- Гъби (Шиитаке)
- 1 филийка бял хляб за 15 гъби
- 2 скилидки чесън
- Лук
- Магданоз
- Зехтин
- Черен пипер и сол

Начин на приготвяне

Махнете пънчетата на гъбите. Нарежете чесъна, лука, магданоза и хляба на ситно. Добавете 1 супена лъжица зехтин и разбъркайте всичко добре. Напълнете гъбите със сместа. Печете за 8 – 9 минути в предварително загрят уред на 200 °C.



Мини ябълкови банички

Продукти

- бутертесто
- ябълка
- (пудра) захар
- канела

Начин на приготвяне

Обелете ябълката и я нарежете на малки кубчета. Добавете захарта и канелата. Нарежете бутертестото на 4 квадрата и сложете върху всеки от ябълковата смес. Намажете с малко вода краищата на тестото и завийте, за да се получат триъгълници. Печете за 5 – 6 минути в предварително загрят уред на 200 °C.



Банани с бекон

Продукти

- Банан
- Бекон

Начин на приготвяне

Нарежете банана на кръгчета и ги завийте с парченце бекон. Печете за 5 минути в предварително загрят уред на 200 °C.



Закуска

Повече не ви е нужен съд с вода, за да приготвите рохко яйце. Повече не ви е нужна фурна, за да изпечете хлебчета. Една хубава закуска може да бъде приготвена в Airfryer - уреда.

Продукти

- 2 сурови яйца
- 2 хлебчета за печене

Начин на приготвяне

Поставете яйцата и хлебчетата в уреда. След като са готови, охладете яйцата в студена вода.

Време за приготвяне

- Viva airfryer: 8 минути на 160 °C.
- Avance airfryer XL:
8 минути на 160 °C.

Мъфини

Продукти за 6 мъфина

- 250 грама брашно
- 50 грама краве масло или маргарин
- 2,5 чаени лъжички бакпулвер
- 2 яйца
- 60 грама захар
- 150 милилитра прясно мляко
- Малко сол

Начин на приготвяне

Използвайте 2 купи. В първата купа сложете захарта, брашното, бакпулвера и солта и разбъркайте всичко добре.

Във втората купа разбийте яйцата, млякото и мекото масло. Добавете маслената смес към сухите продукти и разбъркайте всичко много добре със шпатула (не разбърквайте много дълго).

Време за приготвяне

- Viva airfryer:
20 минути на 160 °C
(2 x 3 мъфина)
- Avance airfryer XL:
16 минути на 160 °C.



... Philips airfryer е перфектният уред за приготвянето на още вкусни ястия:

- Хамбургери, наденички, крокети, ребърца
- Панирани миди и замразени рибени пръчици
- Хлебчета, хлебчета с колбаси и кренвирши
- Печени ябълки
- Шишчета
- Мариновани пилешки бутчета
- Лазаня
- Малки пици
- Предварително изпечени понички и мекици
- Парти snack
- Замразени картофи
- Пресни картофи (± 1 супена лъжица олио)

Още рецепти?
Виж www.philips.com/kitchen

PHILIPS