



KOCHWERK

URZĄDZENIE DO SMAŻENIA ZA POMOCĄ GORĄCEGO POWIETRZA

*Przepisy na gorące potrawy
bez tłuszczu!*

Spis treści

Przystawki i dodatki	3	Ciasto z owocami leśnymi na spodnie szpinakowym	24
Calzone	3	Sernik	25
Domowe frytki	4	Donaty	26
Biała pizza	5	Rogaliki jabłkowe	27
Chleb na maślanie	6	Muffinki – podstawowy przepis	28
Zapiekany makaron z serem	6	Przekąski	29
Szaszłyk wegetariański	7	Kuleczki serowe	29
Ser Brie w cieście francuskim	8	Czipsy bananowe	29
Ziemniaki z rozmarynem	9	Czipsy jabłkowe	30
MIĘSO	10	Paluszki z mozarelli	30
Kotleciki jagnięce Mojito	10	Pikantne marchewki	31
Cevapcici	11	Czipsy warzywne	31
Stek wołowy	11	Supelki czosnkowe	32
Szaszłyk po rosyjsku	12	Krewetki kokosowe	33
Rolada wołowa	13	Kiełbaski w pizamie	33
RYBY	14	Pierścienie z kalmarów	34
Tacos rybne	14	Skrzydeltka z kurczaka	34
Paluszki rybne	15		
Filet z dorsza w ziołowo czosnkowej skorupie	16		
DRÓB	17		
Pierś z kurczaka przykryta bekonem	17		
Pieczony indyk	17		
Burger z indyka z guacamole	18		
Piersi kurczaka po mediolańsku	19		
Pikantne udka z kurczaka	20		
Kurczak grillowany na różnie	21		
Panierowane paski z piersi kurczaka	22		
Ciasta	23		
Ciasto z wiśniami	23		

Przystawki i dodatki

Calzone

Czas przygotowania: ok. 25 min.
Czas wyrośnięcia ciasta: 1-2 godziny
Czas gotowania: 12 minut

Składniki na ok. 2 porcje

Ciasto:

300g	mąka pszenna
20g	świeże drożdże
½ łyżeczki	cukier
½ łyżeczki	sól
120ml	letnia woda
2 łyżki	oliwa z oliwek

WSKAZÓWKA: Możesz również kupić i użyć gotowe ciasto do pizzy.

Farsz:

160g	ser Cheddar
1 kulka	
Ok. 250g	ser Mozzarella pokrojony
2 plastry	szynka
2 łyżki	ketchup
1	rozdrobiona czerwona papryka

Poza tym:

1	żółtko
1 łyżka	mleko

Przygotowanie:

1. Wymieszaj dokładnie w misce świeże drożdże, cukier, 2 łyżki mąki i 2 łyżki wody.
2. Poczekaj aż drożdże zaczną pracować i wyrastać. Następnie dodaj pozostałe składniki i ugniataj do momentu, aż ciasto będzie elastyczne i nie będzie się kleć.
3. Przykryj ciasto ścierką i pozostaw na ok. 1 – 2 godziny, aż ciasto zwiększy dwukrotnie swoją objętość.
4. Rozwałkuj i podziel ciasto na części.
5. Na każdym kawałku ciasta umieść farsz i złóż go na pół. Połącz krawędzie ciasta razem.
6. Wymieszaj żółtko z mlekiem i posmaruj każdego calzone.
7. Umieść calzone na tacy do pieczenia, a następnie umieść tacę w środkowej pozycji w urządzeniu.
8. Rozpocznij program  „Frytki” i zmniejsz czas do 6 minut.
9. Po upływie 6 minut wyjmij tacę i odwróć wszystkie calzone na drugą stronę.
10. Ponownie umieść tacę do pieczenia w urządzeniu.
11. Piecz calzone przez kolejne 6 minut w programie  „Frytki”

Domowe frytki

Czas przygotowania: ok. 10 min.

Czas gotowania: ok. 20 min

Składniki na ok. 4 porcje

4 duże ziemniaki

1-2 łyżki olej

Dodanie oleju nie jest niezbędne, ale dzięki temu frytki będą bardziej chrupiące i będą miały intensywniejszy smak.

Do smaku sól

Przygotowanie:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w równe paski.
2. Dokładnie umyj ziemniaki a następnie wysusz je.
3. Dodaj 1-2 łyżki oleju i wymieszaj z ziemniakami. Nie jest konieczne dodawanie oleju. Jednak dodanie go sprawi, że frytki będą bardziej chrupiące i będą miały intensywniejszy smak.
4. Umieść pokrojone ziemniaki w koszu obrotowym.
5. Włóż kosz obrotowy w miejsce do smażenia.
6. Rozpocznij program  „Frytki”.
7. Naciśnij przycisk , żeby aktywować funkcję obracania.
8. Frytki są gotowe, gdy nabiorą złoto brązowej barwy. Jeśli frytki stają się zbyt brązowe, zmniejsz temperaturę. Jeżeli nie są gotowe po upływie ustawionego czasu, wydłuż czas i dostosuj temperaturę.

Wskazówki:

- Zmieszaj swoje ulubione zioła i przyprawy z olejem przed dodaniem go do ziemniaków. Pozwoli Ci to przygotować np. pyszne frytki curry lub paprykowe. Nie ma limitów wyobraźni w tym zakresie.
- W zależności od tego jak cienko pokroisz ziemniaki, możesz wybrać rozmiar frytek ich grubość i długość. Im grubiej pokrojone są ziemniaki, tym dłuższy czas przygotowania.
- Używaj woskowych ziemniaków. Młode ziemniaki zawierają więcej wody, więc ich przygotowanie zajmuje więcej czasu i mogą nie być bardzo chrupiące.
- Umyj pokrojone ziemniaki w zimnej, czystej wodzie, aby usunąć nadmiar skrobi. WAŻNE: Następnie dokładnie wytrzyj ziemniaki. Im mniej są wilgotne, tym bardziej robią się chrupiące.
- Ziemniaki, które zostały wcześniej krótko przegotowane, będą równomiernie przygotowane. Pokrój ziemniaki na małe części i zagotuj je przez ok. 5 minut. Dzięki temu zapobiegiesz sytuacji, kiedy ziemniaki są chrupiące na zewnątrz, lecz nie gotowe w środku.
- Jeżeli chcesz przygotować mrożone frytki, nie ma potrzeby używania oleju, ponieważ wszystkie mrożone produkty są poddane wstępnej obróbce! Jeżeli będziesz przygotowywać mrożone frytki lub inne produkty, przestrzegaj instrukcji podanych przez producenta.

Biała pizza

Czas przygotowania: ok. 10 min.

Czas gotowania: 10 min.

Składniki na ok. 2 – 4 porcje

1 rolka	gotowe kupione ciasto na pizzę lub domowe ciasto do pizzy
2	ząbki czosnku, pokrojone w cienkie plasterki
1 łyżka	płatki chili
250g	ser Mozzarella, pokrojony w plastry
Ok. 100g	ser Ricotta
2 łyżki	oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Rozwałkuj cienko ciasto do pizzy i przytnij je w taki sposób, aby pasowało do tacy do pieczenia.
2. Umieść ciasto na tacy do pieczenia i wsuń tacę do urządzenia.
3. Rozpocznij program  „Frytki” i zmniejsz czas na 5 minut.
4. Po upływie 5 minut wyjmij tacę do pieczenia i odwróć ciasto.
5. Posmaruj ciasto serem Ricotta i umieść pozostałe składniki na cieście.
6. Ponownie umieść tacę do pieczenia w urządzeniu.
7. Piecz pizzę przez kolejne 5 minut przy użyciu programu  „Frytki”.

Domowe ciasto do pizzy

Składniki

300g	mąka pszenna
20g	świeże drożdże
½ łyżeczki	cukier
½ łyżeczki	sól
120ml	letnia woda
2 łyżki	oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Wymieszaj dokładnie w misce świeże drożdże, cukier, 2 łyżki mąki i 2 łyżki wody.
2. Poczekaj aż drożdże zaczną pracować i wyrastać. Następnie dodaj pozostałe składniki i ugniataj do momentu, aż ciasto będzie elastyczne i nie będzie się kleć.
3. Przykryj ciasto ścierką i pozostaw na ok. 1 – 2 godziny, aż ciasto zwiększy dwukrotnie swoją objętość.

Chleb na maślanec

Czas przygotowania: ok. 15 min
Czas rośnięcia ciasta: ok. 2 godziny
Czas gotowania: ok. 40 min

Składniki:

450g	mąka pszenna
20ml	woda
250g	maślanka
1 opakowanie	drożdże suszone
2 łyżki	sól
1 łyżka	cukier

Potrzebujesz formy do pieczenia o średnicy 20cm, papier do pieczenia lub odrobinę mąki i masła.

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki zagnieć w misce aż ciasto nie będzie się kleić.
2. Przykryj miskę ścierką i odstaw na ok. godzinę, aż ciasto zwiększy dwukrotnie swoją objętość.
3. Wyłóż foremkę do pieczenia papierem, lub posmaruj masłem i oprósz mąką.
4. Zagnieć ciasto ponownie, umieść w formie do pieczenia i pozostaw ponownie pod przykryciem na godzinę.
5. Umieść formę na tacy do pieczenia.
6. Piecz chleb przez 40 minut w temperaturze 180°C.
7. Po upieczeniu wyjmij chleb z formy i pozwól mu ostygnąć.

Zapiekany makaron z serem

Czas przygotowania: ok. 7 min
Czas gotowania: 15 min

Składniki na ok. 2 porcje

120g	makaron, nieugotowany
120g	śmietanka
120g	ser Cheddar, starty

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki wymieszaj i połóż na tacy do pieczenia.
2. Umieść tacę do pieczenia na środkowej pozycji w urządzeniu.
3. Rozpocznij program  „Pieczenie” i zmniejsz czas pieczenia do 15 minut

Szaszłyk wegetariański

Czas przygotowania: ok. 20 min
Czas marynowania: 1 -2 godziny
Czas gotowania: ok. 20 min

Składniki na ok. 10 szaszłyków

Do szaszłyków:

2	<i>małe cukinie</i>
10-20	<i>pieczarki</i>
1	<i>czerwona papryka</i>
1	<i>żółta papryka</i>
2	<i>czerwone cebule</i>
1	<i>bakłażan</i>

Do marynaty:

2 łyżki	<i>sos sojowy</i>
2 łyżki	<i>olej sezamowy</i>
½ łyżeczki	<i>płatków chili</i>
1 łyżka	<i>korzenia imbiru, świeżo startego</i>
1	<i>ząbek czosnku, przeciśnięty</i>
1 łyżka	<i>sok z cytryny</i>
1 łyżka	<i>cukier</i>
1 łyżka	<i>koncentrat pomidorowy</i>

Przygotowanie:

WAŻNE: Pokrój składniki w kostki o wielkości ok. 2 x 2cm. Nie powinny być zbyt duże, tak żeby szaszłyk mógł obracać się w urządzeniu.

1. Wymieszaj składniki na marynatę.
 2. Pokrój cukinię w ukośne plastry o grubości ok. 1cm.
 3. Umyj pieczarki.
 4. Obierz cebulę i pokrój w ćwiartki.
 5. Oczyszcz papryki i pokrój na kawałki.
 6. Umieść wszystko przemiennie na szpikulcu.
 7. Obtocz całość w marynacie i pozostaw na ok. godzinę.
 8. Umieść szaszłyki na stojaku.
- WAŻNE:** Jeżeli nie korzystasz ze wszystkich 10 szpikulców, umieść szpikulce równomiernie (zawsze dwa naprzeciw siebie), tak aby mogły się obracać.
9. Umieść stojak w urządzeniu.
 10. Rozpocznij program Rozpocznij program  „Grillowanie obrotowe”.
 11. Od czasu do czasu sprawdź czy szaszłyki są gotowe. Jeśli to konieczne dopasuj temperaturę i czas grillowania.

Ser Brie w cieście francuskim

Czas przygotowania: ok. 10 min
Czas gotowania: 15 – 20 min

Składniki na ok 2 porcje:

<i>1 rolka</i>	<i>ciasto francuskie</i>
<i>2 łyżki</i>	<i>konfitura żurawinowa lub borówkowa</i>
<i>2 łyżki</i>	<i>suszona żurawina lub borówki</i>
<i>2 łyżki</i>	<i>orzechy pekan, posiekane</i>
<i>200g</i>	<i>ser Bire, okrągły ok. 8cm lub dwa mniejsze</i>
<i>1</i>	<i>jajko</i>

Przygotowanie:

1. Rozwiń ciasto francuskie.
2. Podziel ciasto, jeśli używasz dwóch mniejszych kawałków sera.
3. Odkrój krawędzie ciasta, tak żeby miało kształt koła.
4. Umieść konfiturę na środku ciasta ok 2 do 3cm od krawędzi.
5. Posyp na to suszone owoce i orzechy.
6. Na środek połóż ser Brie.
7. Owijaj stopniowe ciasto wokół sera, aż ser będzie całkowicie zamknięty w cieście.
8. Z pozostałego ciasta zrób dekorację i umieść na cieście.
9. Roztrzep jajko i posmaruj nim ciasto.
10. Umieść ciasto na tacy do pieczenia i wsuń ją na środkową pozycję w urządzeniu.
11. Piecz przez 15 minut w temperaturze 190°C.
12. Jeżeli po upływie czasu pieczenia ciasto nie będzie złocistobrązowe, wydłuż czas pieczenia o 5 minut.
13. Podawaj gorące.

Ziemniaki z rozmarynem

Czas przygotowania: ok. 15 min

Czas gotowania: 20 min

Składniki na ok. 4 porcje

8	duże ziemniaki
2 łyżki	olej
2-3	gałązki rozmarynu
lub 1 łyżka	suszony rozmaryn
1 łyżeczka	sól
1 łyżeczka	papryka w proszku
50ml	woda

Przygotowanie:

1. Umyj ziemniaki i pokrój je w ćwiartki.
2. Umieść je w misce dostosowanej do mikrofalówek i dolej ok. 50ml wody.
3. Nakryj miskę folią i zrób w niej 2-3 otwory.
4. Włóż miskę do mikrofalówki na 2 minuty przy ustawieniu najwyższej mocy.

WSKAZÓWKA: Możesz również włożyć ziemniaki zmoczone w ugotowanej wodzie do zwykłego piekarnika.

5. Ostudź ziemniaki, następnie polej je olejem i posyp solą, papryką i rozmarynem.
6. Włóż ziemniaki do obrotowego kosza.
7. Umieść kosz w urządzeniu.
8. Rozpocznij program  „Frytki”.
9. Naciśnij przycisk , żeby aktywować funkcję obracania
10. Piecz ziemniaki do momentu, aż uzyskają złocistobrązowy kolor.

MIĘSO

Kotleciki jagnięce Mojito

Czas przygotowania: ok. 10 min
Czas marynowania: ok. 4 godziny
Czas gotowania: 15-20 min

Składniki na ok. 4 porcje

8	<i>kotlety jagnięce</i>
2	<i>limonka</i>
2	<i>ząbki czosnku, posiekane</i>
2 łyżki	<i>oliwa z oliwek</i>
6-8 liści	<i>świeża mięta</i>
2 łyżeczki	<i>sól</i>
½ łyżeczki	<i>pieprz</i>

Przygotowanie:

1. Zetrzyj skórkę limonki i wyciśnij sok.
2. W dużej misce dokładnie wymieszaj sok z limonki, olej, mięta, sól i pieprz.
3. Dodaj kotlety jagnięce i obtocz je w marynacie.
4. Pozostaw w lodówce na ok. 4 godziny. Co godzinę obracaj.
5. Ułóż zamarynowane mięso na tacy do pieczenia.
6. Włóż tacę do urządzenia.
7. Rozpocznij program  „Kurczak”.
8. Po 15 minutach sprawdź czy mięso jest upieczone. Wydłuż czas pieczenia jeśli kotlety nie są gotowe.

Cevapcici

Czas przygotowania: ok. 15 min

Czas gotowania: 15 min

Składniki na ok. 4 porcje:

500g	mielona wołowina
1	ząbek czosnku,
przeciśnięty	
1	mała cebula, pokrojona w
	drobną kostkę
1 łyżeczka	sól
1 łyżeczka	pieprz
1 łyżeczka	papryka w proszku
2 łyżki	olej

Przygotowania:

1. Wszystkie składniki wymieszaj razem i uformuj ok. 8 cm rolki.
2. Umieść mięso na tacy do pieczenia.
3. Włóż tacę do urządzenia.
4. Rozpocznij program  „Steki/kotlety” i zmniejsz czas do 15 minut.

Dobrze pasuje do greckiej sałatki!

Stek wołowy

Czas przygotowania: ok. 5 min

Czas gotowania: 20 min (stek o wadze 250g jest po 8 min. średnio wysmażony)

Składniki na ok. 4 porcje:

1kg	stek wołowy
1 łyżka	oliwa z oliwek
Do smaku	przyprawa do steków lub sól i
pieprz	

Przygotowanie:

1. Mięso przypraw i obtocz w oliwie.
2. Ułóż mięso na tacy do pieczenia.
3. Umieść tacę w urządzeniu.
4. Rozpocznij program  „Steki/kotlety”.
5. Po upływie programu sprawdź, czy mięso jest gotowe. W razie potrzeby wydłuż czas smażenia.
6. Wyjmij mięso z urządzenia. Odłóż na 10 minut, po czym pokrój w plastry.

Szaszłyk po rosyjsku

Czas przygotowania:	ok. 20 min
Czas marynowania mięsa:	6-24 godzin
Czas gotowania:	20 min

Składniki na ok. 10 szaszłyków:

1kg	Karkówka lub jagnięcina
1	Duża cebula
½ łyżeczki	Cukier
1 łyżka	Olej
2 łyżki	Suszone pomidory
2	Liście laurowe
Do smaku	Sól, czarny pieprz, pieprz cayenne

Przygotowanie:

1. Pokrój mięso w kostki ok. 2 x 2cm.

UWAGA: Kawałki nie powinny być zbyt duże, tak, aby szaszłyki mogły obracać się w urządzeniu.

2. Połącz wszystkie składniki, za wyjątkiem cebuli, aby uzyskać marynatę i dodaj do niej mięso.
3. Pozostaw mięso w marynacie w lodówce na przynajmniej 6 godzin, a najlepiej na całą noc. Kilkakrotnie przemieszaj.
4. Pokrój cebulę w krążki.
5. Wsuń zamarynowane mięso oraz krążki cebuli na szpikulce.
6. Umieść szpikulce na stojaku.

- WAŻNE: Jeżeli nie korzystasz ze wszystkich 10 szpikulców, umieść szpikulce równomiernie (zawsze dwa naprzeciw siebie), tak aby mogły się obracać.
7. Umieść stojak z szaszłykami w urządzeniu.
 8. Rozpocznij program  „Steki/kotlety”.
 9. Naciśnij przycisk , żeby aktywować funkcję obracania
 10. Od czasu do czasu sprawdzaj stan przygotowywanej potrawy. Jeżeli to konieczne dostosuj czas i temperaturę przygotowywania.

Rolada wołowa

Czas przygotowania: ok. 30 min

Czas gotowania: 20 min

Składniki na ok. 4 porcje:

4 rolady wołowe po ok. 250g
2 łyżki pesto
4 plastry ser
100g czerwona papryka, pokrojona w
 plastry
1 filiżanka szpinaku świeżego
1-2 łyżki oleju roślinnego
Do smaku sól morską
Do smaku czarny pieprz
Wykałaczki dla zabezpieczenia rolady

Przygotowanie:

1. Przypraw mięso solą i pieprzem.
2. Rozsmaruj równomiernie pesto na jednej stronie każdego kawałka mięsa.
3. Na $\frac{3}{4}$ części mięsa ułóż paprykę, szpinak i ser.
4. Zwiń rolady i zabezpiecz je wykałaczką.
5. Posmaruj rolady olejem.
6. Ułóż rolady na tacy do pieczenia.
7. Umieść tacę w urządzeniu.
8. Rozpocznij program  „Steki/kotlety”.
9. Od czasu do czasu sprawdzaj stan przygotowywanej potrawy. Jeżeli to konieczne wydłuż czas gotowania.
10. Wyjmij rolady w urządzeniu i odczekaj ok. 10 minut przed podaniem.

RYBY

Tacos rybne

Czas przygotowania: ok. 20 min.
Czas gotowania: 15-20 minut

Składniki na ok. 6 porcji

Farsz:

600g	filet z dorsza
1 łyżeczka	biały pieprz
6	tortilla pszenna
Do smaku	surówka z białej kapusty
Do smaku	sos salsa
2 łyżki	kolendra, posiekana
1	limonka, pokrojona w kawałki
Do smaku	sól

Poza tym:

70g	panierka
-----	----------

Do ciasta tempura:

1	jajko
100g	mąki
100g	skrobia spożywcza
1 opakowanie	proszek do pieczenia
120ml	zimna woda

Do guacamole:

2	awokado, rozgnieciony
½	mała czerwona cebula, pokrojona w kostkę
2 łyżki	kolendra, posiekana
½	mały pomidor, drobno pokrojony
2 łyżeczki	sok z limonki
¾ łyżeczki	sól

Przygotowanie:

1. Dokładnie wymieszaj w misce składniki na ciasto tempura.
2. Pokrój filet z dorsza na 6 równych kawałków.
3. Dopraw rybę solą i pieprzem.
4. Zamocz rybę w cieście, następnie obtocz ją w panierce.
5. Ułóż rybę na tacy do pieczenia.
6. Umieść tacę w urządzeniu.
7. Uruchom program  „Ryby” i ustaw czas pieczenia na 15 minut.
8. Jeżeli ryba nie będzie gotowa po 15 minutach- wydłuż czas pieczenia.
9. Dokładnie wymieszaj składniki na guacamole.
10. Posmaruj tortille sosem guacamole.
11. Na każdej tortilli ułóż kawałek ryby, dodaj odrobinę surówki z białej kapusty, polej sosem salsa i sokiem z limonki.
12. Posyp kolendrą i podaj.

Paluszki rybne

Czas przygotowania: ok. 10 min.

Czas gotowania: 15-20 minut

Składniki na ok. 4 porcje

500g	<i>filet z dorsza</i>
100g	<i>mąka</i>
100g	<i>panierka lub bułka tarta</i>
3 łyżki	<i>mleko</i>
1	<i>jajko</i>
<i>Do smaku</i>	<i>sól</i>
<i>Do smaku</i>	<i>czarny pieprz</i>
<i>Do smaku</i>	<i>sos remulade</i>

Przygotowanie:

1. Wymieszaj jajko z mlekiem.
2. Wsyp panierkę do miski.
3. Do oddzielnej miski wsyp mąkę.
4. Pokrój dorsza w długie kawałki.
5. Przypraw rybę solą i pieprzem.
6. Obtocz rybę w mące, zamocz w mieszance jajka z mlekiem, następnie obtocz ją w panierce lub bułce tartej.
7. Panierowane kawałki ryby ułóż na tacy do pieczenia.
8. Umieść tacę w urządzeniu.
9. Uruchom program  „Ryby” i ustaw czas pieczenia na 15 minut.
10. Paluszki są gotowe, gdy mają złocistobrązowy kolor. Gdy nie są gotowe po upływie ustawionego czasu, wydłuż czas gotowania.
11. Podawaj z sosem remulade.

Filet z dorsza w ziołowo czosnkowej skorupie

Czas przygotowania: ok. 10 min.
Czas gotowania: 10-12 minut

Składniki na ok. 2 porcje

100g	filet z dorsza
1	białko jajka
1	ząbek czosnku, przeciśnięty
1 łyżka	bazylia, posiekana
1 łyżeczka	papryki w proszku
Do smaku	sól morska
Do smaku	pieprz
100g	panierki lub bułki tartej

Przygotowanie:

1. Obierz czosnek i przeciśnij go przez praskę.
2. Wymieszaj w misce czosnek, pozostałe przyprawy i panierkę (bułkę tartą).
3. Oddziel białko od żółtka jajka do osobnej miski.
4. Zamocz kawałki dorsza w białku, następnie obtocz w panierce.
5. Ułóż kawałki ryby na tacy do pieczenia.
6. Umieść tacę w urządzeniu.
7. Uruchom program  „Ryby”.
8. Gdy ryba nie będzie gotowa po upływie ustawionego czasu, wydłuż czas gotowania.

DRÓB

Pierś z kurczaka przykryta bekonem

Czas przygotowania: ok. 5min.
Czas gotowania: 20 - 25 minut

Składniki na ok. 3-4 porcje

3 sztuki	<i>pierś z kurczaka</i>
100g	<i>plastry bekonu</i>
½ łyżeczki	<i>papryka w proszku</i>
½ łyżeczki	<i>sól</i>
½ łyżeczki	<i>pieprz</i>

Przygotowanie:

1. Dopraw kurczaka papryką, solą i pieprzem.
2. Owiń plastrami bekonu.
3. Ułóż kurczaka na tacy do pieczenia.
4. Umieść tacę w urządzeniu.
5. Uruchom program  „Kurczak”.
6. Przy cienkich kawałkach piersi z kurczaka ustaw krótszy czas programu. Po ok. 20 minutach sprawdź czy mięso jest gotowe.

Pieczony indyk

Czas przygotowania: ok. 5 min
Czas marynowania mięsa: 6-24 godzin
Czas gotowania: 40 min

Składniki na ok. 6 porcji

1kg	<i>indyk</i>
2 łyżki	<i>sól morską</i>
1 łyżka	<i>czarny pieprz</i>
2 łyżki	<i>oliwa z oliwek</i>

Przygotowanie:

1. Mięso z indyka przypraw solą i pieprzem i natrzyj oliwą.
2. Pozostaw mięso w lodówce na co najmniej 6 godzin, a najlepiej na całą noc.
3. Ułóż indyka na tacy do pieczenia.
4. Umieść tacę w urządzeniu.
5. Piecz w temperaturze 180°C przez 40 minut.
6. Od czasu do czasu sprawdzaj stan przygotowywanej potrawy. Jeżeli to konieczne dostosuj czas przygotowywania.

Burger z indyka z guacamole

Czas przygotowania: ok. 15 min

Czas gotowania: ok. 20 min

Składniki na ok.4 porcje

Paszteciki:

500g	<i>mięso mielone z indyka</i>
100g	<i>pomidory w puszcze, pokrojone w kostkę, osuszone</i>
1	<i>jalapeno wydrążone, posiekane</i>
2	<i>łyżeczki kolendra</i>
2	<i>łyżki bułki tartej</i>
1	<i>łyżeczka sól</i>

Guacamole

2	<i>awokado, pogniecione</i>
¼	<i>mała czerwona cebula, pokrojoną w kostkę</i>
2	<i>łyżki kolendra, posiekana</i>
½	<i>pomidory, drobno pokrojone</i>
2	<i>łyżeczki sok z limonki</i>
¼	<i>łyżeczki sól</i>

Poza tym

4	<i>bułki do hamburgerów</i>
Do smaku	<i>margaryna</i>
Do smaku	<i>ser pasterski do posypania</i>

Przygotowanie

1. Wymieszaj wszystkie składniki na paszteciki i uformuj 4 sztuki.
2. Ułóż paszteciki na tacy do pieczenia.
3. Umieść tacę w urządzeniu.
4. Rozpocznij program  „Steki/kotlety” i zmniejsz temperaturę do 190°C.
5. Dobrze wymieszaj składniki na guacamole.
6. Przekrój bułki poziomo i posmaruj obie połówki margaryną.
7. Wyjmij gotowe paszteciki z urządzenia i pozostaw do ostygnięcia.
8. Ułóż połówki bułki na tacy do pieczenia.
9. Umieść tacę w urządzeniu.
10. Piecz bułki przez ok. 3 minuty przy użyciu programu  „Steki/kotlety”, aż uzyskają ładny kolor.
11. Wyjmij gotowe bułki z urządzenia.
12. Ułóż na bułkach paszteciki, guacamole i ser.

Piersi kurczaka po mediolańsku

Czas przygotowania: ok.15 min

Czas gotowania: 15-20 min (w zależności od grubości)

Składniki na ok. 2 porcje

2	<i>sztuki filet z piersi kurczaka</i>
100g	<i>panierka lub bułka tarta</i>
100g	<i>parmezan starty</i>
1	<i>ząbek czosnku, przeciśnięty</i>
1	<i>jajko</i>
50g	<i>mąka</i>
Do smaku	<i>sól</i>
Do smaku	<i>pieprz</i>

Do sałaty:

1 łyżeczka	<i>biały ocet winny</i>
½	<i>cytryna</i>
1 łyżka	<i>oliwa z oliwek</i>
100g	<i>rukola</i>
1	<i>pomidor, pokrojony w drobną kostkę</i>
½ łyżeczki	<i>cukier</i>
Do smaku	<i>sól</i>
Do smaku	<i>pieprz</i>
Do smaku	<i>parmezan, starty, do posypania</i>

Przygotowanie

1. Roztrzep jajko.
2. Wsyp panierkę lub bułkę tartą do osobnej miski i wymieszaj ze startym parmezanem.
3. Przypraw kurczaka czosnkiem, solą i pieprzem.
4. Obtocz kurczaka w mące, następnie zamocz w jajku i ponownie obtocz w panierce lub bułce tartej.
5. Ułóż na tacy do pieczenia.
6. Umieść tacę w urządzeniu.
7. Rozpocznij program  „Steki/kotlety” i zmniejsz czas do 15 minut.
8. W międzyczasie przygotuj sałatkę: wymieszaj w misce ocet winny, sok z połówki cytryny, oliwę z oliwek, cukier i odrobinę soli i pieprzu.
9. Dodaj rukolę i wymieszaj z dressingiem.
10. Po upływie ustawionego czasu sprawdź czy kurczak jest gotowy. Skórka musi być chrupiąca i brązowa. Jeżeli kurczak nie jest gotowy, wydłuż czas pieczenia.
11. Podawaj kurczaka z sałatą i pomidorami. Posyp danie parmezanem.

Pikantne udka z kurczaka

Czas przygotowania: ok. 10 minut

Czas marynowania mięsa: ok. 20 minut

Czas gotowania: 25 minut

Składniki na ok. 4-6 porcji

4-6	<i>udka z kurczaka</i>
2-3 łyżki	<i>oliwa z oliwek</i>
1 ząbek	<i>czosnku</i>
1 łyżeczka	<i>cukier</i>
1 łyżeczka	<i>chili lub papryka w</i>
	<i>proszku</i>
<i>Do smaku</i>	<i>sól</i>
<i>Do smaku</i>	<i>pieprz</i>

Przygotowanie

1. Obierz czosnek i przepuść go przez praskę.
2. Wymieszaj z cukrem, chili/papryką w proszku, solą, pieprzem i oliwą.
3. Obtocz udka w marynacie i pozostaw na co najmniej 20 minut.
4. Ułóż udka na tacy do pieczenia.
5. Umieść tacę w urządzeniu.
6. Uruchom program  „Kurczak”.
7. Od czasu do czasu sprawdź czy kurczak jest gotowy. Czas gotowania może różnić się w zależności od grubości mięsa. Dopasuj czas i temperaturę gotowania.

Kurczak grillowany na różnie

Czas przygotowania: ok. 15 min

Czas marynowania mięsa: 12-24 godziny

Czas gotowania: 45-60 minut

Składniki:

- 1 *świeży kurczak, możliwie tłusty*
- 1 szczypta *sól*
- 1 szczypta *biały pieprz*
- 1 szczypta *tymianek*
- 2 *średnie jabłka, starte*
- 2 *średnie cebule, pokrojone*
- 2 zębki *czosnku, pokrojone w plasterki*
- 50ml *olej roślinny*
- 10g *przyprawa do pieczenia kurczaka*

Przygotowanie

1. Umyj i żywych kurczaka.
2. Wymieszaj tymianek, sól i pieprz.
3. Oprósł wnętrze kurczaka przyprawami.
4. Pokrój jabłka, cebule i czosnek i umieść wewnątrz kurczaka.
5. Zabezpiecz kurczaka nicią lub igłami do rolad.
6. Włóż kurczaka do pasującego naczynia.
7. Wetrzyj w skórę kurczaka olej i przyprawę do pieczonego kurczaka. Wstaw do lodówki na 12-24 godzina, żeby mięso się zamarynowało.
8. Włóż do urządzenia tacę zbierającą tłuszcz.
9. Umieść kurczaka na różnie.
10. Włóż rożen do urządzenia.
11. Uruchom program „Grillowanie”.
12. Gdy po upływie czasu programu kurczak nie jest wystarczająco chrupiący i złocistobrązowy, rozpocznij program od nowa.

Nadzienie kurczaka może, ale nie musi być również zjedzone.

Panierowane paski z piersi kurczaka

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas gotowania: 15-20 minut

Składniki na ok. 2 porcje

500g	<i>filet z piersi kurczaka</i>
1-2	<i>białko jajka</i>
30g	<i>mąka</i>
100g	<i>panierka lub bułka tarta</i>
½ łyżeczki	<i>sól</i>
½ łyżeczki	<i>pieprz</i>

Przygotowanie

1. Rozdziel białko od żółtka.
2. Białko, mąkę i panierkę (lub bułkę tartą) umieść w trzech osobnych miskach.
3. Pokrój kurczaka w paski.
4. Przypraw solą i pieprzem.
5. Obtocz w mące, zamocz w białku i ponownie obtocz w panierce.
6. Ułóż kurczaka na tacy do pieczenia.
7. Umieść tacę w urządzeniu.
8. Uruchom program  „Kurczak”.
9. Sprawdzaj czy mięso jest gotowe i w razie potrzeby wydłuż czas gotowania.

CIASTA

Ciasto z wiśniami

Czas przygotowania: ok.15 min

Czas pieczenia: 20 min

Składniki na ok. 8 porcji

1 rolka	ciasto francuskie
200g	konfitura wiśniowa
1 łyżka	skrobia
2 łyżki	woda
1 żółtko	jajka
1 łyżka	mleko

Potrzebujesz foremki o średnicy Ø20cm, papieru do pieczenia lub odrobinę masła i mąki.

Przygotowanie

1. Wyłóż spod formy papierem do pieczenia lub posmaruj go masłem i posyp mąką.
2. Rozwiń ciasto francuskie i wytnij największe możliwe koło ok. 25cm średnicy.
3. Resztę ciasta pokrój w paski o grubości ok. 1,5cm.
4. Włóż ciasto do blachy, tak aby zakrywało spód i boki formy.
5. Za pomocą widelca zrób w cieście małe otwory.
6. Umieść formę na tacy do pieczenia.
7. Włóż tacę do urządzenia.
8. Rozpocznij program „Pieczenie” i zmniejsz czas do 5 minut.
9. Po 5 minutach wyciągnij tacę z urządzenia.
10. Umieść konfiturę w równych odstępach na cieście.
11. Przygotowanie paski ciasta ułóż na cieście wzdłuż a następnie wszerz, tak aby powstała kratka.
12. Wymieszaj żółtko z mlekiem.
13. Posmaruj paski ciasta mieszanką.
14. Piecz ciasto przez kolejne 15 minut za pomocą programu „Pieczenie”.
15. Po wyciągnięciu pozostaw do ostygnięcia.
16. Podawaj z lodami waniliowymi.

Ciasto z owocami leśnymi na spodnie szpinakowym

Czas przygotowania: ok. 1 godzina

Czas pieczenia: 20 minut

Składniki na ok. 8 porcji

Do ciasta:

2	jajka
120g	cukier
110g	mąka pszenna
1 łyżeczka	proszek do pieczenia
115g	olej roślinny
200g	liście szpinaku, mrożone

Potrzebujesz foremki o średnicy Ø20cm, papieru do pieczenia lub odrobinę masła i mąki.

Do polewy:

200ml	bita śmietana
100g	ser mascarpone
50g	cukier puder
Do smaku	owoce leśne

Przygotowanie

1. Szpinak rozmrozić, następnie mocno rozdrobnić. Odstaw, żeby wytrąciła się woda.
2. Ubij jajka z cukrem na jednolitą masę.
3. Ostrożnie dodaj mąkę i proszek do pieczenia.
4. Wymieszaj olej ze szpinakiem i dodaj je do ciasta.
5. Wyłóż spod formy papierem do pieczenia lub nasmaruj masłem i oprósz mąką.
6. Wlej ciasto do formy.
7. Umieść formę na tacy do pieczenia.
8. Rozpocznij program „Pieczenie” i ustaw czas na 20 minut.
9. Po 20 minutach sprawdź za pomocą drewnianego patyczka czy ciasto jest gotowe. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
10. Po wyciągnięciu ciasta pozostaw je do ostygnięcia.
11. Odkrój wybrzuszenie i posyp je kruszonką.
12. Ubij śmietanę, mascarpone i cukier puder.
13. Pokryj ciasto przygotowaną masą i udekoruj owocami. Pozostaw kilka owoców.

Sernik

Czas przygotowania: ok. 15 min

Czas pieczenia: 4+20 min

Składniki na ok. 8 porcji

100g	<i>herbatniki maślane</i>
50g	<i>masło</i>
500g	<i>świeży twaróg lub ser</i>
2	<i>duże jajka</i>
120g	<i>cukier</i>
1 opakowanie	<i>cukier wanilinowy</i>
1 opakowanie	<i>budyń waniliowy w proszku</i>

Potrzebujesz foremki o średnicy Ø20cm, papieru do pieczenia lub odrobinę masła i mąki.

Przygotowanie

1. Wyłóż spod formy papierem do pieczenia lub nasmaruj masłem i oprósz mąką.
2. Pokrusz herbatniki
3. Dodaj roztopione masło.
4. Wyłóż mieszanką spód formy i rozsmaruj.
5. Umieść formę na tacy do pieczenia i włóż ją do urządzenia.
6. Rozpocznij program „Pieczenie” i zmniejsz czas pieczenia do 4 minut.
7. Pozostałe składniki zmiksuj wiosce na gładką masę.
8. Po upływie 4 minut wyjmij tacę z urządzenia.
9. Rozłóż masę na spodzie ciasta.
10. Ponownie umieść tacę w urządzeniu i włącz program „Pieczenie” na 20 minut.
11. Po 20 minutach sprawdź czy ciasto jest gotowe za pomocą drewnianego patyczka. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
12. Po upieczeniu pozostaw ciasto do ostygnięcia.

Donaty

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas rośnięcia: 1 godzina

Czas pieczenia: 15 min

Składniki na ok. 12 donatów

300g	mąka
50g	cukier
2 łyżki	masło
1 opakowanie	drożdże w proszku
120ml	ciepłe mleko
1 opakowanie	cukier wanilinowy
1	duże jajko
1	szczypta sól
Poza tym	
1	żółtko jajka
1	łyżka mleka

Potrzebujesz okrągłej foremki, większej i mniejszej do wykrajania donatów.

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki na donaty umieść w misce i zmiksuj na gładką masę.
2. Przykryj ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na 1 godzinę.
3. Rozwałkuj ciasto na grubość 1cm.
4. Za pomocą większej formy wykrój duże kółka. Następnie małą foremką wytnij środki z ciasta.
5. Powtarzaj czynność aż wykorzystasz całe ciasto.
6. Wymieszaj żółtko z mlekiem i posmaruj tym donaty.
7. Ułóż donaty na tacy do pieczenia.
8. Umieść tacę w urządzeniu.
8. Piecz przez ok. 15 minut w temperaturze 155°C.
9. Następnie sprawdź czy ciasto jest gotowe za pomocą drewnianego patyczka. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

Rogaliki jabłkowe

Składniki:

1-2	<i>jabłka</i>
1 rolka	<i>ciasto francuskie</i>
50g	<i>brązowy cukier</i>
2 łyżki	<i>mąka</i>
1-2 łyżki	<i>sok z cytryny</i>
DO smaku	<i>cynamon</i>

Przygotowanie:

1. Obierz jabłka, wyciągnij środki i pokrój je w mniejsze kawałki.
2. Zmieszaj razem kawałki jabłek mąkę, cukier i sok z cytryny oraz dodaj cynamon do smaku.
3. Rozwiń ciasto francuskie i podziel je na kwadraty o bokach ok. 10cm.
4. Umieść ok. łyżkę nadzienia na każdy z kwadratów ciasta.
5. Posmaruj krawędzie odrobiną wody i złoż kawałki ciasta w trójkąty. Mocno ściśnij krawędzie ciasta.
6. Rozłóż rogaliki na stojaku do pieczenia.
7. Umieść stojak na środkowej pozycji urządzenia.
8. Rozpocznij program „Pieczenie”.
9. Zanim upłynie czas pieczenia, sprawdź czy rogaliki są złocistobrązowe i wyjmij je przed upływem czasu jeśli to konieczne. Jeżeli rogaliki wydają się zbyt jasne – wydłuż czas pieczenia.

Muffinki – podstawowy przepis

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas pieczenia: 25-30 minut

Składniki na ok. 12 muffinek

80g	<i>masło, pokrojone w płatki</i>
200g	<i>mąka</i>
1 opakowanie	<i>cukier wanilinowy</i>
½ opakowania	<i>proszek do pieczenia</i>
1	<i>jajko</i>
140ml	<i>mleko</i>
140g	<i>cukier</i>
<i>12 silikonowe foremki na muffinki</i>	

Przygotowanie

1. Ubij jajko w misce.
2. Stopniowo dosyp cukier i cukier wanilinowy.
3. Dodaj masło. Dokładnie mieszaj, aż rozpuszczą się wszystkie płatki masła.
4. Dodawaj na zmianę mleko, mąkę i proszek do pieczenia.
5. Wypełnij masą foremki do połowy ich głębokości.
6. Umieść foremki na tacy do pieczenia.
7. Włóż tacę do urządzenia na środkową lub dolną pozycję.
8. Rozpocznij program „Pieczenie”.
9. Po upływie czasu sprawdź czy muffinki są gotowe.

PRZEKĄSKI

Kuleczki serowe

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas gotowania: 15 min

Składniki na ok. 16 kuleczek

200g	mąka
115g	masło
2 łyżeczki	proszek do pieczenia
170g	ser Cheddar, starty
100g	maślanka
2	szalotki, drobno pokrojone
½ łyżeczki	przyprawy do ryb i owoców morza
¼ łyżeczki	pieprz cayenne

Przygotowanie

1. Wymieszaj w misce mąkę i masło na gładką masę.
2. Dodaj pozostałe składniki.
3. Uformuj z masy 16 kulek i ułóż je na tacy do pieczenia.

WSKAZÓWKA: przy układaniu na tacy oprósz spod kulek mąką, żeby nie przywarły do tacy.

4. Umieść tacę w urządzeniu.
5. Rozpocznij program „Pieczenie” i zmniejsz czas pieczenia do 15 minut
6. Sprawdź czy kulki są złocistobrązowe. Jeżeli wydają się być zbyt jasne- wydłuż czas pieczenia.

Czipsy bananowe

Składniki:

Banany

Przygotowanie:

1. Obierz banany i pokrój je w plasterki o grubości 2-3mm. Im cieńsze będą, tym szybciej je wysuszysz.
2. Rozłóż plasterki banana na stojaku do pieczenia.
3. Umieść stojak do pieczenia w urządzeniu.
4. Rozpocznij program „Suszenie” i ustaw czas na co najmniej 6 godzin.
5. Od czasu do czasu sprawdź czy plasterki są już wysuszone. Gdy będą gotowe staną się twardsze.

Czipsy jabłkowe

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas gotowania: 3 godziny

Składniki

Jabłka wg uznania

Przygotowanie

1. Jabłka umyj, wykrój środki i pokrój w cienkie plasterki.
2. Ułóż plasterki jabłka na tacy do pieczenia. Nie układaj jeden na drugim.
3. Umieść tacę w urządzeniu.
4. Rozpocznij program „Suszenie” i ustaw czas na co najmniej 3 godziny.
5. Od czasu do czasu sprawdź czy plasterki są już wysuszone i chrupiące. W razie potrzeby wydłuż czas suszenia.

Paluszki z mozarelli

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas marynowania: 1-2 godziny

Czas gotowania: 10-12 min

Składniki na ok. 4-6 porcji

500g *mozarella*

100g *panierka*

30g *mąka*

3 łyżki *mleko*

1 *jajko*

Przygotowanie

1. Wymieszaj jajko z mlekiem.
2. Wsyp panierkę do miski.
3. Wsyp mąkę do osobnej miski.
4. Pokrój mozarellę w słupki o grubości 1.5cm.
5. Obtocz słupki w mące, następnie zamocz w mieszance jajka z mlekiem i ponownie obtocz w panierce.
6. Ułóż słupki na tacy do pieczenia.
7. Umieść tacę na ok. 2 godziny do zamrażarki.
8. Umieść tacę w środkowej pozycji urządzenia.
9. Rozpocznij program  „Frytki” i zmniejsz czas na 12 minut.
10. Gdy paluszki będą miały ładny złotobrązowy kolor, wyjmij je z urządzenia.
11. Podawaj z sosem.

Pikantne marchewki

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas gotowania: 15 min

Składniki na ok. 2 porcje

4 marchewki, średnie

4 łyżki sosu chili, słodki

Przygotowanie

1. Umyj marchewki i pokrój je w słupki.
2. Wymieszaj z sosem chili.
3. Ułóż na tacy do pieczenia.
4. Umieść tacę w urządzeniu.
5. Rozpocznij program „Pieczenie” i zmniejsz czas do 15 minut.

Marchewki są lekko chrupiące, gdy są gotowe.

Czipsy warzywne

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas gotowania: 3 godziny

Składniki

1 pasternak

1 czerwony burak

1 średni ziemniak

Do smaku sól

Przygotowanie

1. Warzywa umyj, obierz i pokrój w cienkie plasterki.
2. Ułóż warzywa na tacy do pieczenia. Nie układaj jednego na drugim.
3. Umieść tacę w urządzeniu.
4. Rozpocznij program „Suszenie” i ustaw czas na 3 godziny.
5. Sprawdź czy warzywa są wysuszone i chrupiące. Jeśli potrzeba – wydłuż czas suszenia.
6. Posól do smaku.

Supelki czosnkowe

Czas przygotowania: ok. 15 min

Czas gotowania: 7-12 min

Składniki

1 rolka	ciasta do pizzy
6 łyżek	oliwa z oliwek
1-2	ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
1 łyżeczka	sól morską
1 łyżka	świeża natka pietruszki, posiekana
1 łyżka	parmezan, starty

Przygotowanie

1. Rozwiń ciasto.
2. Pokrój ciasto w paski 2cm.
3. Zroluj paski.
4. Połącz rolki w supły.
5. Pozostałe składniki wymieszaj razem.
6. Dopraw supły przyprawami i ułóż na tacy do pieczenia.
7. Umieść tacę w urządzeniu.
8. Rozpocznij program „Pieczenie” i zmniejsz czas do 7 minut.
9. Jeżeli supły są po 7 minutach zbyt blade - piecz dalej przez 3- 5 minut.

Domowe ciasto do pizzy

Składniki

300g	mąka pszenna
20g	świeże drożdże
½ łyżeczki	cukier
½ łyżeczki	sól
120ml	letnia woda
2 łyżki	oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Wymieszaj dokładnie w misce świeże drożdże, cukier, 2 łyżki mąki i 2 łyżki wody.
2. Poczekaj aż drożdże zaczną pracować i wyrastać. Następnie dodaj pozostałe składniki i ugniataj do momentu, aż ciasto będzie elastyczne i nie będzie się kleć.
3. Przykryj ciasto ścierką i pozostaw na ok. 1 – 2 godziny, aż ciasto zwiększy dwukrotnie swoją objętość.

Krewetki kokosowe

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas gotowania: 8-10 min

Składniki na 12 krewetek

12	<i>krewetki (obrane i wyczyszczone)</i>
$\frac{1}{2}$ filiżanki	<i>mąka</i>
$\frac{1}{2}$ filiżanki	<i>wiórki kokosowe, niesłodzone</i>
$\frac{1}{2}$ filiżanki	<i>panierki lub bułki tartej</i>
1-2	<i>białko jajka</i>

Przygotowanie

1. Wiórki kokosowe i panierkę (lub bułkę tartą) wymieszaj w małej misce.
2. Mąkę wsyp do osobnej miski.
3. Oddziel białko i wlej do osobnej miski.
4. Krewetki obtocz w mące, następnie zamocz w białku i ponownie obtocz w wiórkach i panierce.
5. Ułóż krewetki na tacy do pieczenia.
6. Umieść tacę w urządzeniu.
7. Rozpocznij program „Krewetki”.
8. Krewetki są gotowe, gdy mają złocista barwę.

Kiełbaski w pizamie

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas gotowania: 10-15 min

Składniki na 5 kiełbasek

1 rolka	<i>ciasto francuskie</i>
5	<i>kiełbasek wiedeńskich</i>

Przygotowanie

1. Rozwiń ciasto.
2. Pokrój ciasto na 5 kawałków.
3. Okręć ciasto spiralnie wokół każdej kiełbaski.
4. Ułóż kiełbaski na tacy do pieczenia.
5. Umieść tacę w urządzeniu.
6. Piecz w temperaturze 160°C przez 10-15 minut, aż ciasto się zarumieni.

Pierścienie z kalmarów

Czas przygotowania: ok. 3 min

Czas gotowania: 5-8 min

Składniki

500g *kalmarów w panierce, głęboko mrożonych*

Przygotowanie

1. Ułóż zamrożone kalmary na tacy do pieczenia.
2. Umieść tacę w urządzeniu.
3. Rozpocznij program „Krewetki” i zmniejsz czas do 5 minut.
4. Serwuj kalmary, gdy osiągną złocistobrązowy kolor. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

Skrzydełka z kurczaka

Czas przygotowania: ok. 10 min

Czas marynowania: ok. 2 godziny

Czas gotowania: 10-12 min

Składniki na ok. 4-6 porcji

20 *skrzydełka z kurczaka*
1 łyżka *miód, płynny*
4 łyżki *olej (sezamowy)*
1 łyżeczka *chili lub papryka w proszku*
1 łyżeczka *sól*
1 łyżeczka *pieprz*
5 ząbki *czosnku, przeciśnięte przez praskę*

Przygotowanie

1. Umyj skrzydełka i osusz je.
2. Wymieszaj w misce olej, miód, czosnek i przyprawy.
3. Włóż skrzydełka do miski i obtocz je marynatą z każdej strony.
4. Pozostaw skrzydełka w lodówce na ok. 2 godziny.
5. Ułóż skrzydełka na tacy do pieczenia.
6. Umieść tacę w urządzeniu.
7. Rozpocznij program „Frytki” i zmniejsz czas do 10 minut.
8. Gdy po upływie czasu skrzydełka nie są chrupiące i brązowe, wydłuż czas pieczenia.

Możesz użyć również gotowych marynowanych mrożonych skrzydełek. Czas gotowania wydłuży się o 5 minut.