



TESLA

AirCook & Grill



Grilované kuře

Grilované kura

Grilled chicken

Grillowany kurczak



4 porce/porcie/servings/porcje



1 hod 15 min

Suroviny

celé kuře do 1500g
sůl

Suroviny

celé kura do 1500g
soľ

Postup

- Kuře po rozbalení nerozevírejte - ponechte ve stavu, jako je z obchodu. Celé jej omyjte, osušte a pořádně nasolte ze všech stran i zevnitř.
- Napíchnete kuře na otočný rošt a vložte pomocí odnímatelného držáku do horkovzdušné fritézy tak, aby otočný rošt zacvakl do příslušných otvorů.
- Nastavte na předním panelu horkovzdušné fritézy nebo v mobilní aplikaci program Kuře na 180 °C na 45 minut. Po skončení tohoto programu nastavte opět program Kuře, nyní však na 200 °C po dobu 30 minut. To zajistí dokonale křupavou kůrku.
- Po skončení programu opatrně vyjměte z horkovzdušné fritézy, naporcujte a podávejte s čerstvým chlebem a nakládanou zeleninou.

CZ

Postup

- Kurča po rozbalení neroztvárajte - ponechajte v stave, ako je z obchodu. Celé ho umyte, osušte a poriadne nasolte zo všetkých strán aj zvnútra.
- Napichnite kura na otočný rošt a vložte pomocou odnímatelného držáka do teplovzdušnej fritézy tak, aby otočný rošt zacvakol do príslušných otvorov. Na kontrolu je možné s roštom mierne pootočiť - mali by ste cítiť malý odpor.
- Nastavte na prednom paneli teplovzdušnej fritézy alebo v mobilnej aplikácii program Kurča na 180 °C na 45 minút. Po skončení tohto programu nastavte opäť program Kurča, teraz však na 200 °C po dobu 30 minút. To zaisťí dokonale chrumkavú kôrku.
- Po skončení programu opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy, naporcujte a podávajte s čerstvým chlebom a nakladanou zeleninou.

SK



Ingredients

whole chicken up to 1500g
salt

Surowce

cały kurczak do 1500g
sól

Directions

- Do not open the chicken after unpacking - leave it in the same condition as it is from the store. Wash it all over, dry it and salt it thoroughly on all sides and inside.
- Thread the chicken onto the rotisserie and insert into the air fryer using the removable holder so that the rotisserie clicks into the appropriate holes. To check, the grid can be turned slightly - you should feel a small resistance.
- Set the Chicken program to 180°C for 45 minutes on the front panel of the air fryer or in the mobile application. After the end of this program, set the Chicken program again, but now at 200 °C for 30 minutes. This ensures a perfectly crispy crust.
- At the end of the program, carefully remove from the hot air fryer, cut into portions and serve with fresh bread and pickled vegetables.

EN

Procedura

- Nie otwiera kurczaka po rozpakowaniu - zostaw go w takim stanie jak ze sklepu. Całość myjemy, osuszamy i solimy dokładnie ze wszystkich stron oraz w środku.
- Nałóż kurczaka na rożen i włóż do frytkownicy za pomocą wyjmowanego uchwytu, tak aby rożen wskoczył w odpowiednie otwory. Aby to sprawdzić, siatkę można lekko obrócić – powinieneś wyczuć niewielki opór.
- Ustaw program Kurczak na 180°C na 45 minut na panelu przednim frytkownicy lub w aplikacji mobilnej. Po zakończeniu tego programu ustaw ponownie program Kurczak, ale teraz na 200°C i na 30 minut. Dzięki temu uzyskasz idealnie chrupiącą skórkę.
- Na koniec programu ostrożnie wyjąć z frytkownicy, pokroić na porcje i podawać ze świeżym pieczywem i marynowanymi warzywami.

PL

Kuřecí špíz

Kurací špíz

Chicken skewer

Szasztyk z kurczaka



4 porce/porcie/servings/porcje



15 min

Suroviny

4 ks kuřecích prsou
4 ks papriky
1 cuketa
2 cibule
olivový olej
himalájská sůl
pepř
grilovací koření

Suroviny

4 ks kuracích prs
4 ks papriky
1 cuketa
2 cibuľa
olivový olej
himalájska soľ
korenie
grilovacie korenie

Postup

- Připravte si marinádu. Ve větší misce smíchejte cca 7 polévkových lžic oleje, sůl, pepř a grilovací koření.
- Papriku pokrájejte na větší kostky. Cibuli rozdělte na měsíčky. Cuketu nakrájejte na kroužky. Kuřecí prsa omyjte a nakrájejte na stejně velké kousky.
- Vše smíchejte v marinádě a dejte odpočívat alespoň na 1 hodinu do lednice.
- Na jehlice střídavě navlékněte kuřecí maso a zeleninu. Zavěste je na držák na špízy, který vložte pomocí odnímatelného držáku do horkovzdušné fritézy.
- Pečte při 185 °C cca 10–15 minut.

CZ

Postup

- Pripravte si marinádu. Vo väčšej miske zmiešajte cca 7 polievkových lyžíc olivového oleja, soľ, korenie a grilovacie korenie.
- Papriku pokrájajte na väčšie kocky. Cibuľu rozdeľte na mesačičky. Cuketu nakrájajte na krúžky. Kuracie prsia umyte a nakrájajte na rovnako veľké kúsky.
- Všetko zmiešajte v marináde a dajte odpočívať aspoň na 1 hodinu do chladničky.
- Na ihlice striedavo navlečte kuracie mäso a zeleninu. Zaveste ich na držiak na špízy, ktorý vložte pomocou odnímateľného držiaka do teplovzdušnej fritézy.
- Pečte pri 185 °C cca 10–15 minút.

SK



Ingredients

4 chicken breasts
4 pieces of pepper
1 zucchini
2 onions
olive oil
himalayan salt
pepper
barbecue spices

Surowce

4 piersi z kurczaka
4 kawałki pieprzu
1 cukinia
2 cebule
oliwa z oliwek
sól himalajska
pieprz
przyprawy do grilla

Directions

- Prepare the marinade. In a large bowl, mix approx. 7 tablespoons of olive oil, salt, pepper and barbecue seasoning.
- Cut the pepper into large cubes. Cut the onion into wedges. Cut the zucchini into rings. Wash the chicken breast and cut it into pieces of the same size.
- Mix everything in the marinade and leave to rest for at least 1 hour in the fridge.
- Alternately thread the chicken and vegetables onto the skewers. Hang them on the skewer holder, which you insert into the air fryer using the removable holder.
- Bake at 185°C for approx. 10-15 minutes.

EN

Procedura

- Przygotuj marynatę. W dużej misce wymieszaj ok. 7 łyżek oliwy z oliwek, sól, pieprz i przyprawę do grilla.
- Paprykę pokroić w dużą kostkę. Cebulę pokroić w krążki. Cukinię pokroić w pierścienie. Umyj pierś kurczaka i pokrój ją na kawałki tej samej wielkości.
- Całość wymieszać z marynatą i odstawić na co najmniej 1 godzinę do lodówki.
- Na patyczki do szaszłyków nabijaj na przemian kurczaka i warzywa. Zawieś je na uchwycie na szaszłyki, który wkładasz do frytkownicy za pomocą wyjmowanego uchwytu.
- Piec w temperaturze 185°C przez ok. 10-15 minut.

PL

Vepřová panenka se sýrovým dipem

Bravčová sviečkovica so syrovým dipom

Pork tenderloin with cheese dip

Poławdiczki wieprzowe z dipem serowym



4 porce/porcie/servings/porcje



30 min

Suroviny

600 g vepřové panenky vcelku
oblíbené koření na maso (např.
grilovací, sušený česnek)
2 lžíce lahůdkového droždí
olivový olej
sůl a pepř podle chuti

Dip:

300 g bílého jogurtu
100 g nivy
sušený česnek
sůl a pepř podle chuti

Suroviny

600 g celej bravčovej sviečkovici
oblíbené korenie na mäso
(napr. grilovacie, sušený
cesnak)
2 lyžice lahôdkového droždia
olivový olej
soľ a korenie podľa chuti

Dip:

300 g bieleho jogurtu
100 g nivy
sušený cesnak
soľ a korenie podľa chuti

Postup

- Očistíte celou panenku, osušte ji a potřete olivovým olejem. Panenku důkladně potřete směsí koření a lahůdkového droždí. Pro intenzivnější chuť můžete marinádu ponechat působit přes noc.
- Panenku položte na rošt s pečicím papírem. Pečte 25 minut na 200 °C.
- Po upečení nechte maso ještě 5 minut odpočívát ve vypnuté fritéze.
- Během pečení si můžete připravit sýrový dip smícháním jogurtu, nivy a sušeného česneku v mixéru. Dip osolte a opepřete podle chuti.

CZ

Postup

- Očistite celú sviečkovicu, osušte ju, potrite olivovým olejom. Sviečkovicu dôkladne obalte zmesou korenia a lahôdkového droždia. Ak chcete dosiahnuť intenzívnejšiu chuť, môžete marinádu nechať pôsobiť cez noc.
- Sviečkovicu položte na rošt s papierom na pečenia. Pečte 25 inút na 200 °C.
- Po upečení nechajte mäso 5 minút odpočíváť vo vypnutej fritéze.
- Počas pečenia si môžete pripraviť sýrový dip zmiešaním jogurtu, nivy a sušeného cesnaku v mixéri. Dip osolte a okoreňte podľa chuti.

SK



Ingredients

600 g pork tenderloin in total
favorite spices for meat (e.g. barbecue, dried garlic)
2 tablespoon of gourmet yeast
olive oil
salt and pepper to taste

Dip:

300 g of white yogurt
100 g of blue cheese
dried garlic
salt and pepper to taste

Surowce

600 g polędwicy wieprzowej w całości
ulubiona przyprawa do mięsa (np. przyprawa do grilla, suszony czosnek)
2 łyżka stołowa drożdży delikatesowych
oliwa z oliwek
sól i pieprz do smaku

Dip:

300 g białego jogurtu
100 g nivy
suszony czosnek
sól i pieprz do smaku

Directions

- Clean the whole tenderloin, pat it dry, rub it with olive oil and coat it thoroughly in a combination of spices and deli yeast. For a more intense flavour, the marinade can be left overnight.
- Place the tenderloin on the baking paper and wire rack. Bake at 200°C for 25 minutes.
- After baking, let the meat rest in the turned-off fryer for 5 minutes.
- While baking, you can prepare the cheese dip by combining the yogurt, blue cheese and dried garlic in a blender. Season the dip with salt and pepper to taste.

EN

Procedura

- Oczyść całą polędwicę, osusz ją, natrzyj oliwą z oliwek i dokładnie obtocz w mieszance przypraw i drożdży delikatesowych. Aby uzyskać bardziej intensywny smak, marynatę można pozostawić na noc.
- Połóż polędwicę na papierze do pieczenia i ruszcie. Piec w temperaturze 200°C przez 25 minut.
- Po upieczeniu pozostawić mięso na 5 minut w wyłączonej frytownicy.
- Podczas pieczenia można przygotować dip serowy, łącząc jogurt, nivę i suszony czosnek w blenderze. Doprawić dip solą i pieprzem do smaku.

PL

Flank steak

Flank steak

Flank steak

Stek z flanki



2 porce/porcie/servings/porcje



10 min

Suroviny

500 g hovézího flank steaku
sůl
pepř
olivový olej
petrželka
máslo

Suroviny

500 g hovädzieho flank steaku
soľ
pepř
olivový olej
petrželka
máslo

Postup

- Flank steak potřete lžičkou olivového oleje a nechte marinovat alespoň 30 minut.
- Maso položte na multifunkční držák s grilovací deskou nebo na drátěný rošt.
- Vložte do fritézy a pečte na 200 °C po dobu 10 minut. V polovině času steak obraťte.
- Jakmile je steak hotový dle vašich představ, vyndejte ho z fritézy a nechte 5 minut odpočívat pod alobalem, aby neztrácel tolik teplotu. V tuto chvíli dejte na steak pár hoblinek másla a trochu petrželky, aby natáhl nové chutě.
- Hotový steak nařežte na 5 až 10 mm hrubé plátky.
- Osolte až ve chvíli, kdy máte steak takto nakrájený.

CZ

Postup

- Flank steak potrite lyžičkou olivového oleja a nechajte marinovať aspoň 30 minút.
- Mäso položte na multifunkčný držiak s grilovacou doskou alebo na drôtený rošt.
- Vložte do fritézy a pečte na 200 °C po dobu 10 minút. V polovici času steak obráťte.
- Akonáhle je steak hotový podľa vašich predstáv, vyberte ho z fritézy a nechajte 5 minút odpočívať pod alobalom, aby nestrácal toľko teplotu. V tejto chvíli dajte na steak pár hobliniek masla a trochu petržlenovej vňate, aby natiahol nové chute.
- Hotový steak narežte na 5 až 10 mm hrubé plátky.
- Osolte až vo chvíli, keď máte steak takto nakrájaný.

SK



Ingredients

500 g of beef flank steak
salt
pepper
olive oil
parsley
butter

Surowce

500 g steku z polędwicy
wołowej
sól
pieprz
oliwa z oliwek
pietruszka
masło

Directions

EN

- Brush the flank steak with a teaspoon of olive oil and let it marinate for at least 30 minutes.
- Place the meat on a multifunctional holder with a grill plate or on a wire grid.
- Place in the deep fryer and bake at 200°C for 10 minutes. Turn the steak halfway through.
- As soon as the steak is ready to your liking, take it out of the fryer and let it rest for 5 minutes under the foil so that it does not lose so much temperature. At this point, put a few shavings of butter and some parsley on the steak to bring out new flavors.
- Cut the finished steak into 5 to 10 mm thick slices.
- Salt only when you have the steak cut in this way.

Procedura

PL

- Posmaruj stek z flanki łyżeczką oliwy z oliwek i pozostaw do marynowania na co najmniej 30 minut.
- Mięso ułożyć na wielofunkcyjnym uchwycie z płytą grillową lub na siatce drucianej.
- Włożyć do frytkownicy i piec w temperaturze 200°C przez 10 minut. W połowie obróć stek.
- Gdy stek będzie już taki, jak lubisz, wyjmij go z frytkownicy i odstaw na 5 minut pod folią, żeby nie stracił zbyt dużo temperatury. Na tym etapie połóż na steku kilka wiórków masła i natkę pietruszki, aby wydobyć nowe smaki.
- Gotowy stek pokroić w plastry o grubości od 5 do 10 mm.
- Solimy tylko wtedy, gdy mamy w ten sposób pokrojony stek.

Grilovaný losos, cuketa a cherry rajčata

Grilovaný losos, cuketa a cherry paradajky

Grilled salmon, zucchini and cherry tomatoes

Grilovaný losos, cukinia i pomidorki koktajlowe



4 porce/porcie/servings/porcje



20 min

Suroviny

4 filety lososa (každý o hmotnosti přibližně 150-200 g)
4 lžíce olivového oleje
2 lžičky soli
1 lžička čerstvě mletého pepře
2 lžičky čerstvého posekaného kopru (nebo 1 lžička sušeného) štáva z 1 citronu
1 stroužek nasekaného česneku (volitelně)
1 střední cuketa
2 větvičky cherry rajčat

Suroviny

4 filety z lososa (každý přibližně 150-200 g)
4 lžíce olivového oleje
2 lžičky soli
1 lžička čerstvo mletého korenia
2 lžičky čerstvého nasekaného kôpru (alebo 1 lžička sušeného) štáva z 1 citróna
1 strúčik nasekaného cesnaku (nepovinné)
1 stredná cuketa
2 vetvičky cherry paradajok

Postup

- Filety z lososa opláchněte pod studenou vodou a osušte papírovou utěrkou.
- V malé misce smíchejte olivový olej, sůl, pepř, kopr, citronovou šťávu a nasekaný česnek. Tuto směs rovnoměrně potřete na obě strany filetů.
- Položte filety na rošt s pečicím papírem s kůží nahoru.
- Na druhý rošt s pečicím papírem položte na kolečka nakrájenou cuketu a větvičky cherry rajčat. Jemně postříkejte olejem a osolte.
- Pečte 10-12 minut na 180 °C. Poté sundejte vidličkou kůži z lososa, osolte a dopečte ještě 5 minut.
- Hotového lososa a zeleninu podávejte okamžitě s vaší oblíbenou přílohou, např. s bramborami.

CZ

Postup

- Filety z lososa opláchnite pod studenou vodou a osušte papierovou utierkou.
- V malej miske zmiešajte olivový olej, soľ, korenie, kôpor, citrónový šťavu a nasekaný cesnak. Touto zmesou rovnomerne potrite obe strany filetov.
- Položte filety na rošt s papierom na pečenie s kožou nahor.
- Na druhý rošt s papierom na pečenie položte na kolieska nakrájanú cuketu a vetvičky cherry paradajok. Jemne postriekajte olejom a osolte.
- Pečte 10-12 minút na 180 °C. Potom zložte vidličkou kožu z lososa, osolte a dopečte ešte 5 minút.
- Hotového lososa a zeleninu podávajte okamžite s vašou obľúbenou prílohou, napr. so zemiakmi.

SK



Ingredients

4 salmon fillets (approximately 150-200 g each)
 4 tablespoons olive oil
 2 teaspoons salt
 1 teaspoon freshly ground pepper
 2 teaspoons fresh chopped dill (or 1 teaspoon dried)
 juice of 1 lemon
 1 clove chopped garlic (optional)
 1 medium zucchini
 2 sprigs of cherry tomatoes

Surowce

4 filety z łososia (około 150-200 g każdy)
 4 łyżki oliwy z oliwek
 2 łyżeczki soli
 1 łyżeczka świeżo zmielonego pieprzu
 2 łyżeczki świeżego posiekanego koperku (lub 1 łyżeczka suszonego)
 sok z 1 cytryny
 1 ząbek posiekanego czosnku (opcjonalnie)
 1 średnia cukinia
 2 gałązki pomidorów koktajlowych

Directions

- Rinse the salmon fillets under cold water and dry with paper towel.
- In a small bowl, mix together the olive oil, salt, pepper, dill, lemon juice and chopped garlic. Rub this mixture evenly over both sides of the fillets.
- Place the fillets on a baking sheet lined with parchment paper, skin side up.
- Place the sliced zucchini and cherry tomato sprigs on the second rack with baking paper. Spray lightly with oil and season with salt.
- Bake for 10-12 minutes at 180°C. Then remove the skin from the salmon with a fork, salt and bake for another 5 minutes.
- Serve the finished salmon and vegetables immediately with your favorite side dish, e.g. potatoes.

EN

Procedura

- Filety z łososia opłukać pod zimną wodą i osuszyć papierowym ręcznikiem.
- W małej misce wymieszać oliwę z oliwek, sól, pieprz, koperek, sok z cytryny i posiekany czosnek. Rozetrzeć tę mieszankę równomiernie po obu stronach filetów.
- Filety ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, skórą do góry.
- Na drugiej półce wyłożonej papierem do pieczenia ułóż pokrojone w plasterki cukinię i gałązki pomidorów koktajlowych. Skropić lekko olejem i doprawić solą.
- Piec 10-12 minut w temperaturze 180°C. Następnie zdejmij widelcem skórę z łososia, posól i piec przez kolejne 5 minut.
- Gotowego łososia i warzywa podawaj od razu z ulubionym dodatkiem, np. ziemniakami.

PL

Smažený sýr

Vyprážený sýr

Fried cheese

Smażony ser



4 porce/porcie/servings/porcje



20 min

Suroviny

4 plátky tvrdého syra (každý cca 1 cm tlustý)
1 šálek hladké mouky
2 vejce
1 a 1/2 šálku strouhanky
sůl a pepř podle chuti

Suroviny

4 plátky tvrdého syra (každý asi 1 cm hrubý)
1 šálka múky
2 vajcia
1 a 1/2 šálky strúhanky
soľ a korenie podľa chuti

Postup

- Plátky syra obalte dvakrát v klasickém trojobalu - v hladké mouce, vejci a strouhance.
- Položte obalené plátky syru na plech s pečícím papírem a
- Pokud chcete docílit více zlatavé barvy, můžete obalené plátky syru lehce zastříknout olejem ve spreji.
- Smažte sýr na 200 °C přibližně 20 minut, dokud není zvenku krásně zlatavý a křupavý. Čas může záviset na velikosti a tloušťce plátků syru, takže nezapomeňte kontrolovat, jak sýr během smažení vypadá.
- Smažený sýr vyjměte z fritézy a podávejte s hranolkami nebo bramborami.

CZ

Postup

- Plátky syra obalte dvakrát v klasickom trojobale - v hladkej múke, vo vajčičku a v strúhanke.
- Položte obalené plátky syra na plech s papierom na pečenie.
- Ak chcete doceliť viac zlatistej farby, môžete obalené plátky syra ľahko zastreknúť olejom v spreji.
- Smažte syr na 200 °C približne 20 minút, kým nebude zvonka krásne zlatistý a chrumkavý. Čas môže závisieť od veľkosti a hrúbky plátkov syra, preto nezabudnite skontrolovať, ako syr počas vyprážania vyzerá.
- Vyprážený syr vyberte z fritézy a podávajte s hranolkami alebo zemiakmi.

SK



Ingredients

4 slices of hard cheese (each about 1 cm thick)
1 cup of flour
2 eggs
1 and 1/2 cup breadcrumbs
salt and pepper to taste

Surowce

4 plastry twardego sera (każdy o grubości około 1 cm)
1 szklanka mąki
2 jajka
1 i 1/2 szklanki bułki tartej
sól i pieprz do smaku

Directions

- Coat the cheese slices twice in a classic triple layer, in flour, egg and breadcrumbs.
- Place the wrapped cheese slices on a baking sheet.
- If you want to achieve a more golden colour, you can lightly spray the cheese slices with spray oil.
- Fry the cheese to 200 °C for approximately 20 minutes until the outside is beautifully golden and crispy. The time may depend on the size and thickness of the cheese slices, so be sure to check how the cheese looks during frying.
- Remove the fried cheese from the fryer and serve with chips or potatoes.

EN

Procedura

- Obtoczyć plastry sera dwukrotnie w klasycznej potrójnej warstwie, w mące, jajku i bułce tartej.
- Ułożyć zawinięte plastry sera na blasze do pieczenia.
- Jeśli chcesz uzyskać bardziej złocisty kolor, możesz lekko spryskać plastry sera olejem w sprayu.
- Smażyć ser do 200°C przez około 20 minut, aż na zewnątrz będzie pięknie złocisty i chrupiący. Czas może zależeć od wielkości i grubości plasterów sera, więc należy sprawdzić, jak wygląda ser podczas smażenia.
- Wyjąć usmażony ser z frytkownicy i podawać z frytkami lub ziemniakami.

PL

Domáci hranolky

Domáce hranolky

Homemade french fries

Domowe frytki



4 porce/porcie/servings/porcje



45 min

Suroviny

1 kg brambor
1-2 lyžice oleje
sůl
voliteľné: mletá paprika, černý
pepř, cesnekový prášek, atd.

Postup

CZ

- Omyjte brambory a oloupejte je (pokud chcete slupku ponechat, důkladně je očistěte). Brambory nakrájejte do tvaru hranolek.
- Hranolky namočte do studené vody na cca 30 minut. Tím odstraníte nadbytečný škrob. Po namočení hranolky důkladně osušte papírovou utěrkou.
- V míse smíchejte hranolky s olejem a dle chuti přidejte sůl a další koření.
- Vložte hranolky do otočného koše. Pečte na 200 °C 15-25 minut, podle toho, jak křupavé hranolky preferujete.

Suroviny

1 kg zemiakov
1-2 lyžice oleja
soľ
voliteľné: mletá paprika, čierne
korenin, cesnakový prášok atď.

Postup

SK

- Zemiaky umyte a ošúpte (ak chcete šupku, dôkladne ich očistite). Zemiaky nakrájajte na hranolky.
- Hranolky namočte do studenej vody na približne 30 minút. Tým sa odstráni prebytočný škrob. Po namočení hranolky dôkladne osušte papierovou utierkou.
- V miske zmiešajte hranolky s olejom a podľa chuti pridajte soľ a ďalšie koreniny.
- Vložte hranolky do otočného koša. Pečte na 200 °C 15-25 minút, podľa toho, ako chrumkavé hranolky preferujete.



Ingredients

1 kg potatoes
1-2 tablespoons oil
salt
optional: ground paprika, black pepper, garlic powder, etc.

Surowce

1 kg ziemniaków
1-2 łyżki oleju
sól
opcjonalnie: mielona papryka, czarny pieprz, czosnek w proszku itp.

Directions

- Wash the potatoes and peel them (if you want to keep the skin, clean them thoroughly). Cut the potatoes into fries.
- Soak the fries in cold water for about 30 minutes. This will remove excess starch. After soaking, dry the fries thoroughly with a paper towel.
- In a bowl, mix the fries with the oil and add salt and other seasonings to taste.
- Place the fries in the rotating basket. Bake at 200°C for 15-25 minutes, depending on how crispy you prefer your fries.

EN

Procedura

- Umyj ziemniaki i obierz je (jeśli chcesz zachować skórkę, dokładnie je oczyść). Pokrój ziemniaki na frytki.
- Namocz frytki w zimnej wodzie przez około 30 minut. Spowoduje to usunięcie nadmiaru skrobi. Po namoczeniu dokładnie osusz frytki ręcznikiem papierowym.
- W misce wymieszaj frytki z olejem, dodaj sól i inne przyprawy do smaku.
- Umieść frytki w obracającym się koszu. Piec w temperaturze 200°C przez 15-25 minut, w zależności od tego, jak chrupiące frytki preferujesz.

PL

Zeleninové hranolky

Zeleninové hranolky

Vegetable fries

Frytki warzywne



4 porce/porcie/servings/porcje



20 min

Suroviny

4 mrkve
1 celer
1-2 lžíce olivového oleje
sůl, pepř
další koření podle chuti (např.
česnekový prášek, červená
paprika, rozmarýn)

Dip:

300 g bílého jogurtu
2 lžíce majonézy
2 kyselé okurky
jarní cibulka

Suroviny

1 červená repa
1 velká mrkva
1 sladký zemiak
1-2 lžíce olivového oleja
soľ, čierne korenie
iné korenie podľa chuti (napr.
cesnakový prášok, červená
paprika, rozmarín)

Dip:

300 g bieleho jogurtu
2 lyžice majonézy
2 kyslé uhorky
jarná cibuľka

Postup

- Očištěnou mrkev a celer nakrájejte na větší hranolky.
- Lehce promíchejte s olivovým olejem, solí a bylinkami či kořením.
- Vložte do otočného koše a pečte 20 minut na 200 °C.
- V mezičase si přichystejte dip. Smíchejte jogurt, majonézu, nakrájenou okurku na kostičky, jarní cibulku a dochuťte solí a pepřem.
- Hotové hranolky podávejte s připraveným dipem.

CZ

Postup

- Očistenú mrkvu a zeler nakrájajte na väčšie hranolky.
- Ľahko premiešajte s olivovým olejom, soľou a bylinkami či korením.
- Vložte do otočného koša a pečte 20 minút na 200 °C.
- V medzičase si prichystajte dip. Zmiešajte jogurt, majonézu, nakrájanú uhorku na kocky, jarnú cibuľku a dochuťte soľou a korením.
- Hotové hranolky podávajte s pripraveným dipom.

SK



Ingredients

1 beetroot
1 large carrot
1 sweet potato
1-2 tablespoons olive oil
salt, pepper
other seasonings to taste
(garlic powder, red pepper,
rosemary)

Dip:

300 g of white yogurt
2 spoons of mayonnaise
2 pickles
spring onion

Surowce

1 burak
1 duża marchew
1 słodki ziemniak
1-2 łyżki oliwy z oliwek
sól, pieprz
inne przyprawy do smaku (np.
czosnek w proszku, czerwona
papyrka, rozmaryn)

Dip:

300 g białego jogurtu
2 łyżki majonezu
2 pikle
wiosenna cebula

Directions

- Cut the cleaned carrot and celery into larger fries.
- Mix lightly with olive oil, salt and herbs or spices.
- Place in a rotating basket and bake for 20 minutes at 200°C.
- In the meantime, prepare a dip. Mix yogurt, mayonnaise, diced cucumber, spring onion and season with salt and pepper.
- Serve the finished fries with the prepared dip.

EN

Procedura

- Oczyszczoną marchewkę i seler pokroić w większe frytki.
- Lekko wymieszaj z oliwą z oliwek, solą i ziołami lub przyprawami.
- Umieścić w obracającym się koszu i piec 20 minut w temperaturze 200°C.
- W międzyczasie przygotuj dip. Jogurt wymieszać z majonezem, ogórkiem pokrojonym w kostkę, cebulką dymką, doprawić solą i pieprzem.
- Gotowe frytki podawaj z przygotowanym dipem.

PL

Skořicové muffiny s mascarpone

Škoricové muffiny s mascarpone

Cinnamon muffins with mascarpone

Babeczki cynamonowe z mascarpone



4 porce/porcie/servings/porcje



15 min

Suroviny

50 g másla
250 g mandlové mouky
1 lžička prášku do pečiva
60 g cukru
200 ml mléka
3 vejce
1 lžice mleté skořice
250 g mascarpone
250 ml smetany na šlehání
3 lžice cukru
semínka z vanilkového lusku

Suroviny

50 g masla
250 g mandľovej múky
1 lyžička prášku do pečiva
60 g cukru
200 ml mlieka
3 vajcia
1 lyžica mletej škoricie
250 g mascarpone
250 ml smotany na šľahanie
3 lyžice cukru
semienka z vanilkového struku

Postup

- Připravte si silikonové nebo speciální formičky na muffiny vhodné pro fritézu. Pokud je nemáte, můžete použít obyčejné papírové košíčky.
- Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny. Přimíchejte vychladlé roztopené máslo, mléko, mandlovou mouku, skořici, a nakonec kypřící prášek.
- Naplňte formičky na muffiny těstem zhruba do 2/3 jejich výšky.
- Vložte je na drátěný rošt a pečte 15 minut na 160 °C.
- V mezidobě si připravte krém. Vyšlehejte mascarpone, smetanu, cukr a semínka z vanilkového lusku.
- Vychladlé muffiny ozdobte krémem. Můžete posypat skořicí.

CZ

Postup

- Pripravte si silikónové alebo špeciálne formičky na muffiny vhodné na fritézu. Ak ich nemáte, môžete použiť obyčajné papierové košíčky.
- Vajcia vyšľahajte s cukrom do peny. Primiešajte vychladnuté roztopené maslo, mlieko, mandľovú múku, škoricu, a nakoniec kypriaci prášok.
- Naplňte formičky na muffiny cestom zhruba do 2/3 ich výšky.
- Vložte ich na drôtený rošt a pečte 15 minút na 160 °C.
- V medzidobě si pripravte krém. Vyšľahajte mascarpone, smotanu, cukor a semienka z vanilkového struku.
- Vychladnuté muffiny ozdobte krémmom. Môžete posypať škoricou.

SK



Ingredients

50 g of butter
 250 g of almond flour
 1 teaspoon of baking powder
 60 g of sugar
 200 ml of milk
 3 eggs
 1 tablespoon of ground cinnamon
 250 g of mascarpone
 250 ml whipping cream
 3 spoons of sugar
 seeds from a vanilla pod

Surowce

50 g masła
 250 g mąki migdałowej
 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 60 g cukru
 200 ml mleka
 3 jajka
 1 łyżka mielonego cynamonu
 250 g mascarpone
 250 ml śmietanki do ubijania
 3 łyżki cukru
 ziarenka z laski wanilii

Directions

- Prepare silicone or special muffin molds suitable for the deep fryer. If you don't have them, you can use regular paper cups.
- Beat the eggs with the sugar until foamy. Stir in the cooled melted butter, milk, almond flour, cinnamon, and finally the baking powder.
- Fill the muffin tins with batter to about 2/3 of their height.
- Place them on a wire rack and bake for 15 minutes at 160°C.
- In the meantime, prepare the cream. Beat the mascarpone, cream, sugar and seeds from the vanilla pod.
- Decorate the cooled muffins with cream. You can sprinkle cinnamon.

EN

Procedura

- Przygotuj silikonowe lub specjalne foremki na muffinki odpowiednie do frytkownicy. Jeśli ich nie masz, możesz użyć zwykłych kubków papierowych.
- Jajka ubić z cukrem, aż się spienią. Dodajemy ostudzone roztopione masło, mleko, mąkę migdałową, cynamon i na koniec proszek do pieczenia.
- Foremki do muffinów napelniamy ciastem do około 2/3 ich wysokości.
- Ułóż je na metalowej kratce i piecz przez 15 minut w temperaturze 160°C.
- W międzyczasie przygotuj krem. Ubij mascarpone, śmietankę, cukier i ziarenka z laski wanilii.
- Wystudzone muffinki dekorujemy kremem. Można posypać cynamonem.

PL

Čokoládové croissanty

Čokoládové croissanty

Chocolate croissants

Rogaliki czekoladowe



4 porce/porcie/servings/porcje



10 min

Suroviny

1 balení lístkového těsta
8 lžic čokoládové pomazánky
30 g rozpuštěného másla
1 ks vejce
moučkový cukr na posypání

Postup

CZ

- Listové těsto nakrájejte na pravidelné trojúhelníky.
- Na každý trojúhelník naneste jednu lžiči čokoládové pomazánky a rozetřete.
- Zabalte do tvaru croissantu a všechny rohličky potřete rozšlehaným vejcem.
- Vložte do fritézy na drátěný rošt a pečte na 180 °C po dobu 8 minut.
- V polovině času potřete rozpuštěným máslem.
- Jakmile jsou croissanty propečené dle vašich představ, můžete podávat posypané moučkovým cukrem.

Suroviny

1 balenie lístkového cesta
8 lyžíc čokoládovej nátierky
30 g rozpusteného masla
1 ks vajcia
práškový cukor na posypanie

Postup

SK

- Listové cesto nakrájajte na pravidelné trojuholníky.
- Na každý trojuholník naneste jednu lyžicu čokoládovej nátierky a rozotrite.
- Zabalte do tvaru croissantu a všetky rožky potrite rozšľahaným vajcom.
- Vložte do fritézy na drôtený rošt a pečte na 180 °C po dobu 8 minút.
- V polovici času potrite rozpusteným maslom.
- Akonáhle sú croissanty prepečené podľa vašich predstáv, môžete podávať posypané práškovým cukrom.



Ingredients

1 package of puff pastry
8 spoons of chocolate spread
30 g of melted butter
1 egg
powdered sugar for sprinkling

Surowce

1 opakowanie ciasta francuskiego
8 łyżek kremu czekoladowego
30 g roztopionego masła
1 jajko
cukier puder do posypania

Directions

- Cut the puff pastry into regular triangles.
- Spread one tablespoon of chocolate spread on each triangle and spread.
- Wrap in the shape of a croissant and brush all the rolls with beaten egg.
- Place in the fryer on a wire rack and bake at 180°C for 8 minutes.
- Brush with melted butter halfway through.
- Once the croissants are baked to your liking, you can serve them sprinkled with powdered sugar.

EN

Procedura

- Ciasto francuskie pokroić w regularne trójkąty.
- Na każdym trójkącie rozsmaruj po łyżce masy czekoladowej i rozprzeźreni się.
- Zawień w kształt rogalika i posmaruj wszystkie bułki roztrzepanym jajkiem.
- Umieścić we frytkownicy na metalowej kratce i piec w temperaturze 180°C przez ok 8 minut.
- W połowie czasu posmaruj roztopionym masłem.
- Gdy rogaliki będą już upieczone według Twoich upodobań, możesz je podawać posypane cukrem pudrem.

PL



*Více receptů najdete
v naší online kuchařce:
www.varteslaskou.cz*

VERZE 1.0.

