

Rosberg

Premium Collection

ЛЕСНИ & ВКУСНИ

РЕЦЕПТИ ЗА ЕЪР ФРАЙЪР



25 неустоими рецепти за всеки ден.

СЪДЪРЖАНИЕ:

ЛОДКИ ОТ АВОКАДО С ЯЙЦЕ

04-05

ТОСТ САНДВИЧИ

06-07

ФРЕНСКИ ТОСТОВЕ

08-09

ДОМАШНИ ПОНИЧКИ

10-11

МЪФИНИ С ТИКВИЧКИ

12-13

ПИКАНТНИ ПИЛЕШКИ КРИЛЦА

14-15

РУЛЦА ОТ БУТЕР ТЕСТО С КАЙМА

16-17

ШИШЧЕТА ОТ СЪОМГА И ТИКВИЧКИ

18-19

ХРУПКАВИ ФАЛАФЕЛИ

20-21

ПРОЛЕТНИ РУЛЦА

22-23

КОРДОН БЛЪО С БРЮКСЕЛСКО ЗЕЛЕ ————— 24-25

МИНИ КАЛЦОНЕ ————— 26-27

ПЪЛНЕН ПАТЛАДЖАН ————— 28-29

КЮФТЕНЦА ОТ СЪОМГА С АСПЕРЖИ ————— 30-31

ТЕЛЕШКИ ХАПКИ С ГЪБИ ————— 32-33

ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ ————— 34-35

МАСЛЕНИ БИСКВИТКИ СЪС СЛАДКО ————— 36-37

КАНЕЛЕНИ РУЛЦА ————— 38-39

ОВЕСЕНИ БИСКВИТКИ ————— 40-41

ПЪЛНЕНА ЯБЪЛКА ————— 42-43

ЛОДКИ ОТ АВОКАДО С ЯЙЦЕ

Закуска

 2 Лодки	 20 Минуты	 250 Калории
---	---	---

Необходими продукти:

- 1 бр. авокадо (едро)
- 2 яйца (размер S)
- 3-4 чери домати
- 20 г нарязана на ситно шунка
- сусам
- зехтин
- пикантен сос по избор

Начин на приготвяне

01 Загрейте предварително фритюрника за 5 минути на 190 градуса. Разполовете авокадото и внимателно отстранете костилката.

02 С помощта на лъжица изгребете част от вътрешността, за да направите кладенче.

03 Поставете разрязаните и вече издълбани половинки в кошниците на уреда. Намажете авокадото с малко зехтин и чукнете яйцата в отворите. Отгоре подправете със сол и черен пипер на вкус. Добавете ситно нарязаната шунка и поръсете със сусам.

04 Задайте времето за готвене на 10 минути. Гответе докато белтъкът се стегне напълно, а жълтъкът се сvari до желаната консистенция.



ТОСТ САНДВИЧИ

Закуска

 1 Сандвич	 15 Минуты	 399 Калории
---	---	---

Необходими продукти:

- 2 филийки хляб
- 15 г бейби спанак
- 2 с.л. котидж сирене
- 5 г масло
- 1/4 авокадо
- 1-2 резена чедър
- 2 ч.л. нарязано на ситно халапеньо

Начин на приготвяне

- 01** Намажете хляба с масло. След това поставете долната филийка на вашия сандвич в кошницата на уреда с маслото надолу.
- 02** Включете еър фрайъра да загрее за 3-4 минути на 180°C. През това време намачкайте авокадото с вилица и разпределете върху филийката.
- 03** След това добавете котидж, нарязаното на ситно халапеньо, спанака и резенчетата чедър. Подправете със сол и черен пипер на вкус.
- 04** Поставете отгоре и другата филийка като не забравяте, че краят с маслото трябва да е обърнат нагоре и пържете на 180°C за 4 минути или докато сандвичът ви придобие апетитен златист загар.





ФРЕНСКИ ТОСТОВЕ

Закуска



4
Порции



10
Минуты



374
Калории

Необходими продукти:

- 3 големи яйца
- 1/2 чаша мляко
- 1 ч.л. екстракт от ванилия
- 1/2 ч.л. канела
- щипка сол
- 8 филийки хляб бриош

Начин на приготвяне:

- 01** Загрейте фритюрника на 190°C градуса и сложете в съдовете хартия за печене.

- 02** В голяма плитка купа разбийте заедно яйцата, млякото, ванилията, канелата и щипка сол.

- 03** Потопете всяко парче хляб в яйчената смес и след това го обърнете, за да покриете и двете страни. Поставете пръчиците френски тост във фритюрника и повторете с толкова парчета, колкото се побират във фритюрника наведнъж, около 8-12 парчета.

- 04** Гответе 5-6 минути, или докато френският тост стане златистокафяв и бухнал.

- 05** Сервирайте препечените филийки топли с мед /или кленов сироп, според предпочитанията ви/ и пудра захар, както и с шепа от любимите си горски плодове.

Съвети:

Защо да изберем бриош? Бриошът се счита за един от най-известните френски хлябове. А причината да го изберете е една и е много простичка – вкусът му, разбира се. Той е сладък и лек, много богат и плътен на вкус.

Разполагане на тостовете: За най-добри резултати поставете напоените парчета хляб на един слой в кошницата на фритюрника. Това ще гарантира, че ще станат хрупкави навсякъде. Не е необходимо да обръщате тост пръчиците по време на готвене.

ДОМАШНИ ПОНИЧКИ

Закуска



12
Понички



1 час &
20 минути



281
Калории

Необходими продукти:

За тестото:

- 280 г брашно
- 40 г (3 с.л.) захар
- ½ ч.л. сол
- ¼ ч.л. индийско орехче
- 1 яйце
- 120 г пълномаслено мляко
- 40 г разтопено масло
- 7 г суха мая

За глазурата:

- 250 г пудра захар
- 75 г масло
- 3 – 5 с.л. мляко, според това колко рядка искате да бъде глазурата
- 1 ч.л. екстракт от ванилия



Начин на приготвяне

- 01** В голяма купа смесете брашното, индийското орехче, захарта и солта. В друга купа добавете прясното мляко, яйцето, разтопеното масло и маята. Разбъркайте добре. Комбинирайте сухите и мокрите съставки.

- 02** Върху удобен плот или дъска месете тестото в продължение на 10 минути. След като получите пухкаво, хомогенно тесто прехвърлете в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете да втаса за 2 часа.

- 03** Разточете тестото на дебелина около 2,5 см и изрежете формички за поничките. Поставете поничките върху хартия за печене, намажете с разтопено масло и оставете да втасат за още 45 минути.

- 04** След 45 минути включете еър фрайъра да загрява на 180°C. След като загрее внимателно поставете поничките в намазнената кошница и гответе точно 3 минути.

- 05** Междувременно може да направите глазурата като смесите заедно разтопеното масло, топлото мляко, захарта и ваниловия екстракт.

- 06** След като поничките са готови ви остава единствено да ги потопите от всяка страна в глазурата и да им се насладите.





МЪФИНИ С ТИКВИЧКИ

Закуска



12
Мъфина



25
Минути



238
Калории

Необходими продукти:

- 3 ч.ч. брашно (около 380 г)
- 1 ч.л. сол
- 1/2 ч.л. черен пипер
- 2 1/2 ч.л. бакпулвер
- 1 ч. мътеница (1 ч.ч. прясно мляко + 1 с.л. бял винен оцет/лимонов сок)
- 2 с.л. зехтин
- 1 яйце (размер L)
- 1 ч.ч. настъргани и подсушени тиквички
- 50-60 г. бекон
- 1 ч.ч. настърган чедър

Начин на приготвяне

- 01** В голяма купа смесете брашното, солта, черния пипер и бакпулвера.
- 02** Смесете мътеницата, зехтина, яйцето, настърганите тиквички (отцедени), парченцата бекон и чедъра. Разбъркайте добре.
- 03** Изсипете тестото за мъфини в намаслени форми за мъфини или силиконови чаши и поставете във фритюрника на 160°C за от 12 до 14 минути.
- 04** Поставете в чиния, сервирайте и се насладете!



ПИКАНТНИ ПИЛЕШКИ КРИЛЦА

Предястие



3-4
Порции



45
Минути



207
Калории





Необходими продукти:

- 10 пилешки крилца
- 1 /4 чаша оризов оцет
- 3 с.л. мед
- 2 с.л. обезсолен пилешки бульон
- 1 с.л. соев сос
- 1 с.л. сусамово олио
- щипка счукан червен пипер
- 1 скилидка чесън
- 2 с.л. сурови фъстъци
- 1 с.л. нарязан пресен чесън

Начин на приготвяне

01 Подредете пилешките крилца едно до друго в кошниците. Залейте ги с 1-2 супени лъжици олио или за по-голямо удобство използвайте спрей олио. Гответе ги на 200°C или докато придобият хрупкав загар. За около 30 минути би следвало да са готови, като за оптимален резултат, на половината време можете да ги обърнете.

02 Междувременно, докато крилцата се пекат, можете да пригответе дресинга. Разбъркайте оцета, меда, бульона, соевия сос, олиото, червения пипер и скилидката чесън в малка купичка. Задушете ги на средно висока степен на котлон за около 6 минути или докато сосът леко се сгъсти. Извадете крилцата и ги прехвърлете в средно голяма купа, разбъркайте с дресинга и ги върнете обратно да се запекат за няколко минути. Сервирайте след като поръсите с наситнените фъстъци и пресния чесън.



РУЛЦА ОТ БУТЕР ТЕСТО С КАЙМА

Предястие



20
Броя



55
Минути



118
Калории

Необходими продукти:

- 1 сл. зехтин
- 450 г кайма
- 3 глави чесън, смляни
- 1 малка глава лук
- 1 ябълка, нарязана на ситно
- 1 ч.л. семена от резене
- 1 ч.л. градински чай
- 1 ч.л. мащерка
- 1 сл. горчица
- 2 яйца

- 1/2 ч.ч. панко галета
- 1/2 ч.ч. настърган пармезан
- 1 ч.л. сол
- 3/4 ч.л. черен пипер
- 2 листа бутер тесто

Начин на приготвяне

01 Извадете бутер тестото от фризера и го оставете върху набрашнен плот или пергаментова хартия, за да се размрази.

02 Загрейте олиото в голям тиган на средна степен. Добавете нарязаните на ситно ябълки и лук и задушете до омекване, около 3-4 минути. Добавете чесъна и задушете още 30 секунди. Премахнете тигана от котлона и оставете настрана, за да изстине.

03 В купа смесете каймата, лучената смес, пармезана, панко галетата, горчицата, 1 яйце, семената от резене, мащерката, солта и пипера. Разбъркайте и оставете за кратко в хладилника, докато вие подготвяте бутер тестото.

04 Разточете всеки лист от бутер тестото, така, че да няма гънки, след което разрежете всеки лист на две. Извадете овкусената кайма и я разделете на 4 равни части. Разпределете по дължина върху всеки лист от бутер тестото.

05 Разбийте второто яйце в малка купа и с помощта на четка намажете крайщата на всеки лист, за да залепнат по-лесно. Навийте на руло и разделете на 5 равни части. Ако тестото е твърде меко и не ви позволява да го разрежете, поставете го да стегне в хладилник за 15 минути.

06 Наредете рулцата върху покритите с хартия за печене кошници на уреда. Печете на 200 °C за 5-10 минути или до придобиване на златист загар.

ШИШЧЕТА ОТ СЪОМГА И ТИКВИЧКИ

Предястие



Необходими продукти:

- 1 средно голяма тиквичка, нарязана на лентички
- 500 г съомга, нарязана на парчета по 3 см
- 1 с.л. нарязан на ситно копър
- 2 ч.л. зехтин
- 1/3 ч.ч. (80 мл) лимонов сок
- 1 скилидка чесън



2
Порции



30
Минуты



207
Калории



Начин на приготвяне

- 01** Загрейте еър фрайъра на 180°C. Сложете нарязаните на лентички тиквички в огнеупорна купа и ги покрийте с вряща вода. Оставете настрана за 15 секунди. Отцедете.
- 02** Нанижете равномерно съомгата и тиквичките на дървени шишчета. Смесете копъра, зехтина, лимоновия сок и чесъна в купа. Овкусете със сол и черен пипер на вкус и поставете шишчетата в купата, за да се маринуват за кратко.
- 03** Гответе шишчетата в еър фрайъра за около 8 минути или до готовност на съомгата. След готовност прехвърлете в чиния и покрийте, за да останат топли.

Идея за гарнитура:

Поднесете шишчетата върху канапе от кус кус. Отгоре добавете шипка пресен магданоз и няколко зрънца нар.



ХРУПКАВИ ФАЛАФЕЛИ

Предястие



30
Фалафела



35
Минуты



55
Калории

Необходимы продукты:

- 400 г сушен нахут
- 16 г кориандър
- 60 г магданоз
- 1 глава лук

- 3 глави чесън
- 2 с.л. брашно от нахут
- 2 ч.л. кимион
- 2 ч.л. смлян кориандър
- 1/2 ч.л. кайенски пипер
- сол на вкус

Начин на приготвяне

01 Добавете нахута в голяма купа и го покрийте с вода. (Нахутът ще удвои или утрои обема си, така, че добавете повече вода, отколкото смятате, че ще ви е нужно). Накиснете нахута за 24 часа на стайна температура. След това го отцедете, изплакнете под студена течаща вода и използвайте както е написано по-долу.

02 Добавете накиснатия нахут, магданоза, кориандъра, лука, чесъна, нахутеното брашно, кимиона, черния пипер, солта и разбъркайте добре в кухненски робот или на ръка, с помощта на подходяща бъркалка. Ако получената смес е твърде мокра и лепкава добавете още малко от нахутеното брашно.

03 Опитайте и коригирайте вкуса на сместа, ако това е необходимо, добавяйки още сол, чесън, кимион, кориандър или кайенски пипер, според вашия вкус.

04 Прехвърлете сместа в подходяща купа, покрийте я със свежо фолио и оставете да стегне в хладилника за поне 30 минути.

05 Загребете 1-2 супени лъжици от сместа и оформете внимателно между ръцете, така, че да получите топчета с диаметър около 4 см. Внимавайте да не направите топчетата твърде плътни, тъй като след изпичане ще се получат жилави.

06 Подредете оформените вече фалафели на разстояние един от друг в кошницата на уреда и пържете на 180°C за около 15 минути или до придобиване на златисто-кафяв загар.

07 Сервирайте веднага, докато са още топли и хрупкави.

ПРОЛЕТНИ РУЛЦА

Предястие

 4 Порции	 30 Минути	 246 Калории
--	---	---

Необходими продукти:

- 8-12 оризови кори
- 2-3 с.л. зехтин
- 2 с.л. зехтин
- 2 ч.ч. ситно настъргано зеле
- 2 ч.ч. бобови кълнове
- 1 ч.ч. моркови, настъргани на ситно
- 1 ч.ч. гъби, нарязани на ситно
- 1/2 ч.ч ситно нарязан пресен лук
- 1 с.л. царевично нишесте, смесено с 1 с.л. вода
- 1 1/2 с.л. захар
- 1 с.л. сол
- 1/2 с.л. черен пипер

Начин на приготвяне

01 След като сте подготвили всички зеленчуци, както е написано по-горе - морковите и лука сте настъргали, а пресния лук и гъбите сте нарязали на ситно, загрейте тиган на средна степен и добавете мазнината. След като зехтинът се загрее, добавете зелето, бобовите кълнове, настърганите моркови и гъбите. Бъркайте непрекъснато, докато зеленчуците започнат да омекват, около 2-3 минути.

02 Добавете зелен лук, сместа от царевично нишесте и вода, захарта, сол и черен пипер на вкус. Разбъркайте отново и гответе за още 1-2 минути. Зеленчуците трябва да останат леко хрупкави. След като получите желаната степен на приготвяне на зеленчуците, свалете тигана от котлона и оставете настрана.



03 Навлажнете леко оризова кора и щом омекне, върху нея поставете малко количество от пълнката. Завиите на стегнато руло, без да оставяте въздух вътре. Повторете, докато пълнката свърши.

04 Загрейте еър фрайъра на 200°C за 3 минути.

05 Докато еър фрайъра ви се загрива, намажете всяко пролетно рулце с тънък слой зехтин и наредете в кошниците на уреда, оставяйки по около 1,5 см разстояние помежду им.

06 Пържете за около 12–15 минути, като по средата на времето за готвене ги обърнете, за да получат перфектен загар от всички страни.

КОРДОН БЛЪО С БРЮКСЕЛСКО ЗЕЛЕ

Основно



2
Порции



30
Минuti



334
Калории

Необходими продукти:

За кордон бльо:

- 2 пилешки филета
- 2 резена кашкавал
- 2 резена шунка
- 1/3 ч.ч. галета
- 1/3 ч.ч. пармезан
- 2 яйца
- Сол и пипер на вкус

За гарнитурата:

- 450 г брюкселско зеле
- 1 с.л. зехтин
- 1/2 с.л. сол
- кората от 1 лимон
- 1/4 с.л. черен пипер
- 1/4 ч.ч. настърган пармезан





Начин на приготвяне

- 01** Разрежете всяко пилешко филе по средата и го разтворете като пеперуда. Завийте във фолио и начукайте, докато станат тънки. Овкусете изтънените филета със сол и черен пипер.

- 02** Поставете по един резен от шунката и от кашкавала върху филето. Навийте на стегнато руло с помощта на фолиото. Ако е необходимо прикрепете допълнително с клечки за зъби.

- 03** Разбийте яйцата и потопете всяко руло първо в яйцето, след това в галетата и накрая в пармезана. Повторете и с другото руло.

- 04** Поставете ролата в едната кошница (в другата може да пригответе гарнитурата) на еър фрайъра и настройте на 180°C. Печете за 8 до 10 минути.

- 05** Почистете брюкселското зеле от външните листа, измийте го и го разрежете на две. Поръсете със зехтин, сол, черен пипер и настърганата лимонова кора, разбъркайте добре и поставете в кошницата на фритюрника. Печете за около 20 минути или докато брюкселското зеле стане златистокафяво и хрупкаво, като разклащате кошницата 2 пъти по време на готвене. Прехвърлете брюкселското зеле в чиния за сервиране и поръсете щедро с пармезан. Сервирайте веднага.

МИНИ КАЛЦОНЕ

ОСНОВНО



2
Порции



30
Минуты



396
Калории



Необходими продукти:

- 1/4 глава червен лук,

нарязан на ситно

- 250 г бейби спанак
- 100 г сос маринара
- 100-200 г сварено и

обезкостено пилешко месо

- 1 с.л. соев сос
- 6 с.л. настъргана моцарела
- олио

- ЖЪЛТЪК

За тестото:

- 1 ч.ч самонабухващо

брашно

- 1 ч.ч. обезмаслено кисело

мляко

- щипка сол

Начин на приготвяне

01 Разбъркай съставките за тестото в купа и замеси тестото. Остави настрана.

02 В средно сгорещен тиган добави няколко капки олио и лука. Запържи лука докато поомекне. Добави спанака и покрив с капак докато и той омекне. Приблизително за около 2 минути ще е готов. Махни от котлона. Прибави накъсаното пилешко месо и соса маринара. Разбъркай.

03 Разточи тестото върху набрашнена повърхност до желаня размер.

04 Върху половината от тестото добави от сместа със спанака и поръси с моцарела. Затвори пицата така, че празната половина да е отгоре и притисни краищата с вилица или направи борд. Намажи пицата с разбития жълтък и постави в загретия еър фрайър на 160°C, докато тестото придобие златист загар (около 8 мин) и обърни за още 4 минути.

ПЪЛНЕН ПАТЛАДЖАН

Основно

 2-4 Порции	 55 Минути	 249 Калории
--	---	---

Необходими продукти:

За патладжаните:

- 2 средно големи

патладжана

- 1 с.л. зехтин
- 1 ч.л. черен пипер
- 1 ч.л. мащерка

- 1/2 с.л. зехтин
- 1 скилидка чесън
- 1/2 ч.л. сол
- 1/4 ч.л. черен пипер
- 15 листа пресен босилек
- 8 с.л. песто от босилек
- 1 с.л. кедрови ядки

За пълнежа:

- 150 г настъргана моцарела
- 450 г чери домати, нарязани

на четвъртинки

Начин на приготвяне

01 Измийте и подсушете патладжаните. Разполовете ги по дължина. С върха на нож направете ромбовидни разрези по вътрешността на патладжана и овкусете със зехтин, сол, черен пипер и мащерка.

02 Поставете хартия за печене в кошниците на еър фрайъра, подредете патладжаните с разреза нагоре и настройте уреда на 180°C за 12 минути. След като времето изтече обърнете патладжаните и оставете за още 8 до 10 минути или докато станат кафяви и леко запечени отвън и меки отвътре.

03 В удобна купа нарежете чери домати на четвъртинки и към тях добавете счукания чесън, нарязаните листа босилек, сол, черен пипер и зехтин. Разбъркайте добре и оставете настрана.

04 След като патладжаните ви са се изпекли, добавете малко от настърганата моцарела отгоре, след това няколко лъжички от доматиената смес и отново моцарела.

05 Върнете обратно в еър фрайъра за още 5 до 10 минути, докато моцарелата се разтопи, а домите омекнат.

06 След като патладжаните са готови, извадете и добавете отгоре от босилковото песто, запечени кедрови ядки, пресни листа босилек и черен пипер на вкус.



КЮФТЕНЦА ОТ СЪОМГА С ГАРНИТУРА ОТ АСПЕРЖИ

Основно



2
Порции



25
Минуты



298 Калории/
брой

Необходими продукти:

За кюфтенцата:

- 400 г съомга филе
- 2 яйца
- 60 г майонеза
- 1/4 ч.л. сол
- 1/2 ч.ч. галета
- сокът на 1 лимон
- 2 ч.л. пресен копър

За гарнитурата:

- 200 г аспержи
- 1 с.л. зехтин
- сол и черен пипер на вкус





Начин на приготвяне

- 01** Нарезете съомгата на ситни кубчета. В голяма купа с помощта на шпатула смесете нарязаната съомга с останалите съставки – яйцата, майонезата, галетата, сокът от лимона, копъра и солта. Разбъркайте добре и оставете настрана.

- 02** Междувременно започнете с подготвянето на гарнитурата, като измиете аспержите и подрежете краищата им. Подредете в едната кошница на еър фрайъра, намажете със зехтин, поръсете със сол и черен пипер.

- 03** Внимателно от готовата смес оформете кюфтенца с дебелина не повече от 2,5 см. Намажете всяко кюфтенце с малко зехтин и поставете в уреда.

- 04** Настройте и за двете зони на фритюрника с горещ въздух температура от 200°C и пържете за около 8 минути.



ТЕЛЕШКИ ХАПКИ С ГЪБИ

Основно



3
Порции



30
Минуты



401
Калории

Необходими продукти:

- 500 г телешко месо, нарязано на кубчета (Рибай, Сърлойн, Три тип или друго по ваше желание)
- 250 г кафяви печурки
- 2 с.л (30 мл) разтопено масло (или зехтин)
- 1 ч.л. (5 мл) сос Уорчестър
- 1/2 ч.л. (2.5 мл) чесън на прах
- магданоз на ситно
- сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне

01 Изплакнете телешките стекове, подсушете ги и ги нарежете на хапки. Добавете към тях нарязаните на половинки печурки. Залейте с разтопеното масло, прибавете соса Уорчестър, чесъна на прах и завършете със сол и черен пипер на вкус.

02 Загрейте еър фрайъра на 200°C за 4 минути.

03 Напълнете 2-те кошници с гъбите и месото, без да ги препълвате.

04 Пържете на 200°C за 6-8 минути. Разклатете кошниците и погледнете степента на готовност на месото.

05 Ако предпочитате месото да е по-изпечено, добавете още 3-5 минути за готвене или докато видът на месото отговаря на предпочитанията ви. (времето зависи от количеството месо и дебелината на парчетата)

06 Завършете с нарязан на ситно магданоз, още малко разтопено масло и чили.

ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ

Десерт



2
Порции



25
Минуты



617
Калории

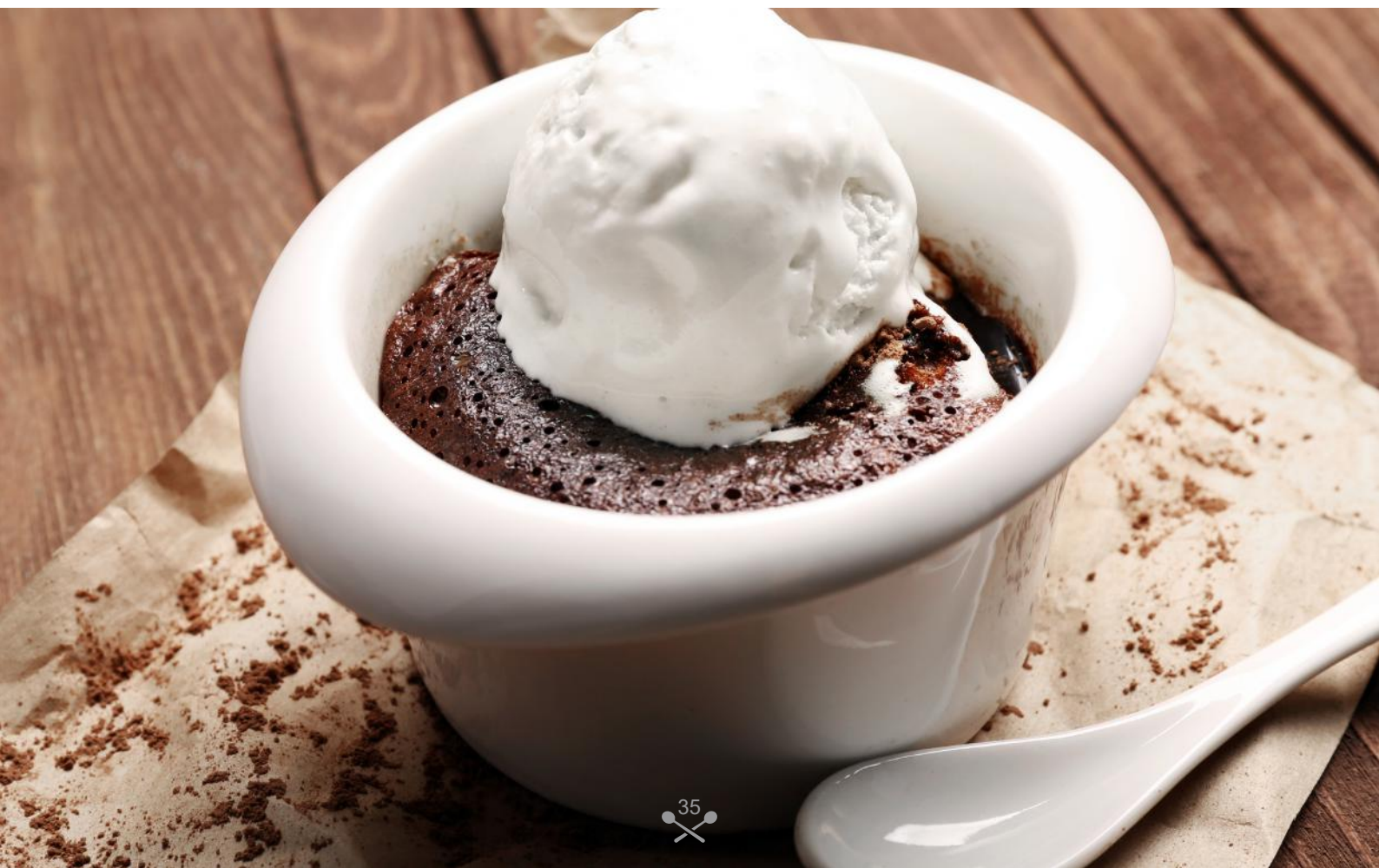
Необходимы продукти:

- 85 г масло
 - 110 г млечен шоколад
 - 1 голямо яйце
 - 1 жълтък
 - 2 с.л. бяла захар
 - 1 с.л. кафява захар
 - 1 с.л. кафе
 - 1/2 ч.л. екстракт от ванилия
 - 3 с.л. брашно
 - щипка сол
- За пълнежа:**
- 2 с.л. течен шоколад
 - 1 с.л. масло
 - 1 с.л. пудра захар

Начин на приготвяне

- 01** Намажете 2 керамични формички с масло и ги оставете настрана.
- 02** В подходяща купа в микровълнова (или на водна баня) разтопете шоколада, заедно с маслото. За целта ще ви е нужна около минута, като на половината на времето може да разбъркате шоколадовата смес.
- 03** В друга купа на ръка или с помощта на миксер разбийте добре яйцето, жълтъка, ваниловия екстракт и захарта.

- 04** След това добавете брашното, шоколадовата смес и щипка сол.
-
- 05** За приготвянето на пълнежа разбъркайте течния шоколад със супена лъжица разтопено масло и пудра захар. Трябва да получите деликатен крем.
-
- 06** Напълнете формичките с шоколадовата смес малко под средата, добавете 1 с.л. от пълнежа (течен шоколад + масло + пудра захар) и допълнете със сместа, така, че формичките ви да са пълни с нея малко над средата.
-
- 07** Загрейте еър фрайъра на 180 градуса.
-
- 08** Поставете формичките в кошниците на уреда и печете за 8-10 минути. По краищата вашето суфле трябва да е хрупкаво, а в средата течено.
-
- 09** Оставете да си починат за 1 минута. След това с помощта на нож ги отстранете от формичките и прехвърлете в подходяща чиния. Може да сервирате с разбита сметана или любимия си сладолед, както и със свежи горски плодове или пък просто поръсени с щипка пудра захар. Всякак са неповторими!





МАСЛЕНИ БИСКВИТКИ СЪС СЛАДКО

Десерт



12
Броя



10
Минути



45
Калории

Необходими продукти:

- 115 г масло
- 55 г кафява захар
- 1 голям жълтък
- 1 ч.л. ванилия
- 120 г брашно
- 1/4 ч.ч. сладко

Начин на приготвяне

- 01** В голяма купа, с помощта на робот или миксер разбийте на средна степен заедно захарта, маслото, жълтъка и екстракта от ванилия до хомогенизиране.

- 02** Започнете на части постепенно да добавяте брашното към сместа докато не се оформи тестото.

- 03** След като тестото ви е готово започнете да оформяте топчета с размери около 2–3 см.

- 04** Сложете хартия за печене в кошниците на еър фрайъра и поставете вътре готовите топчета.

- 05** С помощта на пръст натиснете яко топче в центъра, така, че да се образува малък отвор, в който след изпичане ще поставите от сладкото. Оставете известно разстояние между топчетата, тъй като по време на печене размерите им ще се увеличат.

- 06** Включете уреда да загрее за 3–4 минути на 160°C. След това печете за 7 минути или до златист загар.

- 07** След като сладките ви са готови, оставете ги за кратко да починат и след като изстинат поставете от любимото си сладко. По желание може да поръсите с пудра захар, да добавите малко филирани бадеми или разтопен бял шоколад.

КАНЕЛЕНИ РУЛЦА

Десерт



8
Порции



20
Минуты



151
Калории

Необходими продукти:

За тестото:

- 220 г самонабухващо

брашно

- 120 г прясно мляко
- 6 с.л. разтопено масло

За пълнежа:

- 2 с.л. разтопено масло

- 50 г кафява захар

- 2 ч.л. канела

За топинга:

- 60 г крема сирене

- 2 с.л. масло

- 6 с.л. пудра захар

Начин на приготвяне

- 01** В голяма купа смесете брашното, прясното мляко и маслото, докато се хомогенизират. Ако тестото е твърде рядко, добавете допълнително брашно, а ако е твърде гъсто – прясно мляко.



02 Набрашнете леко кухненския си плот и прехвърлете тестото отгоре. Месете в продължение на няколко минути, след което разточете в правоъгълна форма с дебелина около 2–3 см.

03 В малка купа разбъркайте разтопеното масло, кафявата захар и канелата. С помощта на шпатула разпределете канелената смес върху тестото, оставяйки по около сантиметър от всеки край.

04 Навийте тестото по дължина на стегнато руло. Използвайте набрашнен нож, за да разрежете на парчета с дебелина около 3–4 см.

05 Поставете хартия за печене и разпределете рулцата в кошниците на еър фрайъра. Пържете на 180°C за 7–8 минути, или докато крайчетата не придобият златист цвят.

06 След като вашите канелени рулца са готови, извадете ги от еър фрайъра и ги оставете да изстинат за кратко.

07 Докато рулцата изстиват, пригответе заливката, разбърквайки крема сиренето и маслото. След като се хомогенизират добавете и пудрата захар и бъркайте до получаването на гладка смес. Залейте вече изстиналите канелени рулца.





ОВЕСЕНИ БИСКВИТКИ

Десерт



7
Порции



10
Минути



69
Калории

Необходими продукти:

- 90 г овесени ядки
- 2 с.л. ябълково пюре
(неподсладено)
- 3 с.л. кленов сироп

- 1/4 ч.л. сода бикарбонат или орехи, червени боровинки,
- 1/4 ч.л. канела стафида или шоколадови капки
- 2-3 с.л. нарязан pekan (по избор)

Начин на приготвяне

01 Добавете овесените ядки в блендер или кухненски робот и ги смелете за няколко секунди. Целта не е да станат на брашно, затова не прекалявайте.

02 Добавете смлените овесени ядки, заедно с всички останали съставки – кленовия сироп, ябълковото пюре, содата и канелата в подходяща купа и разбъркайте. Към готовата смес по ваш избор добавете натрошени ядки, червени боровинки или шоколадови капки, които да дообогатят вкуса на вашите бисквитки.

03 Поставете хартия за печене в кошниците на уреда и включете да загрява на 160 °C. Разделете сместа си и оформете средно големи бисквитки. След това ги поставете в кошниците.

04 Печете на 160°C за 4-6 минути или до златист загар. След като са готови, ги оставете да изстинат за десетина минути настрани. По желание може да поръсите отгоре с натурален шоколад.



ПЪЛНЕНА ЯБЪЛКА

Десерт



4
Порции



30
Минуты



219
Калории

Необходими продукти:

- 4 червени ябълки
- 1 с.л. кафява захар
- 1/2 ч.л. канела
- 1 с.л. бадемово брашно
- 2 с.л. кафява захар
- 1 с.л. кокосово масло

За топинга:

- 30 г нарязан на ситно орех

пекан

Начин на приготвяне

01 Изберете 4 големи ябълки, които да могат да стоят изправени. Отрежете горната част на всяка ябълка и почистете сърцевината.

02 Включете еър фрайъра да загрява на 160°C.

03 Поръсете горната част на ябълките с 1 с.л. кафява захар и 1/2 ч.л. канела и поставете ябълките в кошницата, като се уверите, че не се докосват.

04 Запържете ябълките за 15 мин.

05 През това време в малка купа смесете нарязания пекан, бадемовото брашно, кафявата захар и кокосовото масло. Разбъркайте добре.

06 След като ябълките се запекат, добавете топинга и оставете за още 5 минути.



Двоен фритюрник с горещ въздух Rosberg Premium Collection RP51980N

Готвиш едновременно 2 ястия в 2 кошници по 2 различни начина.

- 3 в 1: пържене с горещ въздух, печене, претопляне
- 10 програми за готвене
- 2 независими 4-литрови зони с отделни съдове за готвене, вентилатори и нагреватели
- Регулируема температура 60°C ~ 200°C
- Таймер до 60 мин
- Мощност: 220-240V~, 50/60Hz, 1700W





ЗОНА 1

ЗОНА 2



ПЕЧЕНЕ

180°C | 40 мин.

ПЪРЖЕНЕ

200°C | 20 мин.

ТЕХНОЛОГИЯ С ДВЕ ЗОНИ

Готвиш едновременно в 2 кошници, настройвайки различно време и температура за готвене.



Топлоизолирана дръжка

Дръжка със студено докосване, която предпазва ръцете ти от топлината.



Управлявай с едно докосване

Дисплей с удобен и лесен touch контрол.

ЛЕСНИ & ВКУСНИ

РЕЦЕПТИ ЗА ЕЪР ФРАЙЪР

Еър фрайърът - едно от съвременните чудеса в кухнята. И за да не го гледате като такава, сме ви приготвили **25 лесни и сравнително бързи за приготвяне рецепти**, с които ви гарантираме, че ще зашеметите всички у дома. И най-вече себе си.

Бон Апети!



Rosberg

Premium Collection