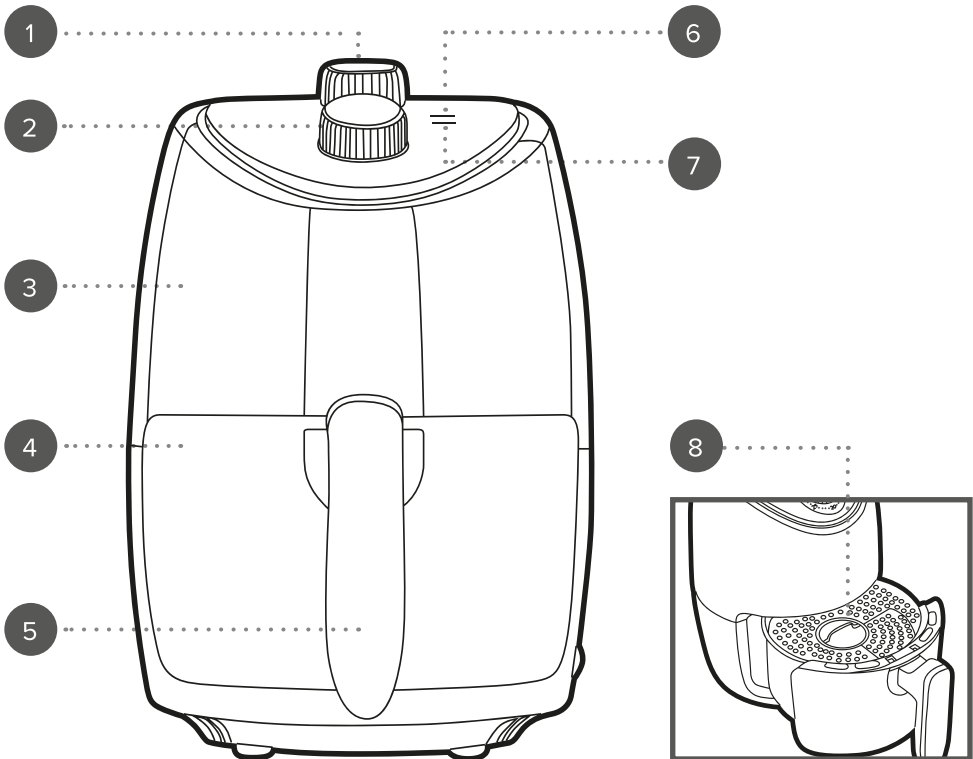


# Korisnički priručnik

## Friteza na vazduh



1. Točkić za kontrolu temperature
2. Točkić za kontrolu tajmera
3. Glavna jedinica friteze na vazduh
4. Posuda za kuvanje

5. Ručka za kuvanje
6. Zeleni indikator zagrevanja
7. Narandžasti indikator napajanja
8. Teflonska rešetka za kuvanje

Sačuvajte uputstvo za buduću upotrebu.

## **BEZBEDNOSNA UPUTSTVA**

- Kada koristite električne aparate, uvek se pridržavajte osnovnih bezbednosnih mera opreza.
- Pre nego što uključite aparat u zidnu utičnicu, proverite da li voltaža naznačena na pločici sa oznakom odgovara voltaži lokalne mreže.
- Deca starosti 8 godina i iznad i osobe sa umanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva i znanja mogu da koriste ovaj aparat samo pod nadzorom ili ako su im data uputstva u vezi sa upotrebom aparata na bezbedan način i ako razumeju opasnosti vezane za upotrebu aparata.
- Deca moraju da budu pod nadzorom kako se ne bi igrala sa aparatom.
- Osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom, deca ne smeju da čiste aparat niti da obavljaju postupke održavanja koji su dozvoljeni korisnicima.
- Ovaj aparat nije igračka.
- Ovaj aparat ne sadrži delove koje korisnik može da servisira. Popravke sme da obavlja samo kvalifikovani električar. Neadekvatne popravke mogu da izlože korisnika riziku od povreda.
- Držite aparat i kabl za napajanje van domašaja dece.
- Držite aparat van domašaja dece kada je uključen ili se hladi.
- Držite aparat i kabl za napajanje dalje od izvora toplote ili oštrih ivica koje bi mogle da dovedu do oštećenja.
- Držite kabl za napajanje dalje od delova aparata koji mogu da postanu vrući tokom upotrebe.
- Držite aparat dalje od drugih aparata koji emituju toplotu.
- Nemojte uranjati aparat u vodu niti u druge tečnosti.
- Nemojte koristiti aparat sa mokrim rukama.
- Nemojte da ostavljate aparat bez nadzora dok je uključen u zidnu utičnicu.
- Nemojte da isključujete napajanje aparata izvlačenjem kabla; prvo ga isključite, a zatim izvucite kabl rukom.
- Nemojte da vučete niti nosite aparat držeći ga za kabl za napajanje.
- Nemojte da koristite aparat u bilo koju drugu svrhu, osim one za koju je namenjen.
- Nemojte koristiti dodatnu opremu osim one koja je isporučena uz proizvod.
- Nemojte da koristite ovaj aparat napolju.
- Nemojte da držite aparat na direktnoj sunčevoj svetlosti niti u uslovima velike vlažnosti.
- Nemojte da premeštate aparat dok se koristi.
- Nemojte da dodirujete bilo koje delove aparata koji bi mogli da postanu vrući niti grejne komponente aparata jer bi to moglo da uzrokuje povrede.
- Nemojte da koristite oštre niti abrazivne predmete sa ovim aparatom, koristite samo plastične ili drvene lopatice da biste izbegli oštećivanje teflonske obloge.
- Isključite aparat i izvucite kabl za napajanje iz zidne utičnice pre menjanja ili postavljanja dodatne opreme.
- Aparat uvek isključite iz napajanja nakon upotrebe i pre nego što počnete sa čišćenjem ili postupcima održavanja koji su dozvoljeni korisnicima.
- Uvek sačekajte da se aparat potpuno ohladi nakon upotrebe, a pre nego što počnete sa postupcima čišćenja ili održavanja, kao i pre odlaganja.

- Aparat uvek koristite na stabilnoj površini otpornoj na toplotu, na visini koja odgovara korisniku.
- Upotreba produžnog kabla sa aparatom se ne preporučuje.
- Ovim aparatom ne treba rukovati putem spoljnog tajmera ili zasebnog sistema za daljinsku kontrolu, osim onog koji je isporučen sa ovim aparatom.
- Ovaj aparat namenjen je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ne sme se koristiti u komercijalne svrhe.
- Spoljna površina ili vrata mogu da postanu vrući tokom rada.



**PAŽNJA:** Vruća površina – nemojte dodirivati delove ili površine aparata koji mogu da postanu vrući, kao ni grejne komponente aparata.



**UPOZORENJE:** Držite aparat dalje od zapaljivih materijala.

### Automatsko isključivanje

Friteza na vazduh je opremljena automatskim isključivanjem.

Ona može da se aktivira u sledećim situacijama:

1. Podešeni tajmer za kuvanje je istekao. Tajmer će se oglasiti, a funkcija automatskog isključivanja će se aktivirati i isključiti fritezu na vazduh.
2. Posuda za kuvanje je izvučena iz friteze na vazduh tokom rada. U tom slučaju, tajmer se neće pauzirati; nastaviće da odbrojava dok vreme pripreme hrane ne istekne.



**NAPOMENA:** Ako je potrebno da isključite fritezu na vazduh pre nego što istekne podešeno vreme pripreme hrane, isključite je, a zatim izvucite kabl za napajanje iz električne mreže.

### Preporučene i nepreporučene radnje

#### PREPORUČENE RADNJE:

Proverite da li je posuda za kuvanje ispravno poravnata prilikom umetanja.

Posudu za kuvanje držite samo za ručku.

Budite pažljivi prilikom uklanjanja posude za kuvanje iz friteze na vazduh jer iz nje može da izlazi para.

Ispraznite odeljak za kuvanje ako se prepuni viškom ulja. U posudu otpornu na toplotu skupite višak ulja i odložite ga pravilno kada se ohladi.

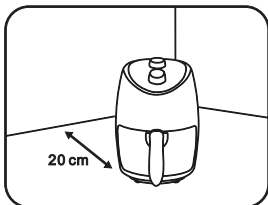
#### NEPREPORUČENE RADNJE:

Okretati posudu za kuvanje dok je vruća hrana u njoj jer višak ulja može da se nakupi na dnu i iscuri na sastojke.

Pokrivati fritezu na vazduh niti otvore za vazduh jer bi to moglo da omete protok vazduha i utiče na rezultat kuvanja.

Dodirivati posudu za kuvanje tokom upotrebe ili odmah nakon toga zato što se veoma zagreje; posudu za kuvanje držite isključivo za dršku.

Snažno testiti posudu za kuvanje ako u ležištu ima viška ulja.





**UPOZORENJE:** PRE UPOTREBE, OSTAVITE 20 CM SLOBODNOG PROSTORA SA SVIH STRANA OKO FRITIZE NA VAZDUH.

## Briga i održavanje

Pre nego što počnete sa bilo kojim postupkom čišćenja ili održavanja, isključite fritezu na vazduh, izvucite kabl iz zidne utičnice i sačekajte da se potpuno ohladi.

**KORAK 1:** Obrisite glavnu jedinicu friteze na vazduh mekanom, vlažnom tkaninom i dobro je osušite.

**KORAK 2:** Operite posudu za kuvanje toplom vodom sa deterdžentom, a zatim je dobro isperite i osušite.

Nemojte da potapate glavnu jedinicu friteze na vazduh u vodu niti u druge tečnosti.

Nikada nemojte koristiti grube ili abrazivne deterdžente za pranje niti sredstva za ribanje da biste očistili fritezu na vazduh ili dodatnu opremu jer bi to moglo da dovede do oštećenja.



**NAPOMENA:** Fritezu na vazduh treba čistiti nakon svake upotrebe.

## Uputstvo za upotrebu Pre prve upotrebe

Očistite fritezu prateći uputstva navedena u odeljku pod nazivom „Briga i održavanje“.



**NAPOMENA:** Prilikom prve upotrebe friteze na vazduh može da dođe do blagog emitovanja dima ili mirisa. Ovo je normalna pojava koja će brzo prestati da se javlja. Omogućite adekvatnu ventilaciju oko friteze na vazduh tokom upotrebe. Preporučuje se da uključite fritezu na vazduh bez hrane na oko 10 minuta pre prve upotrebe; to će sprečiti da prvobitni dim ili miris utiču na ukus hrane.

## Korišćenje friteze na vazduh

**KORAK 1:** Uključite fritezu na vazduh u zidnu utičnicu, a zatim uključite napajanje.

**KORAK 2:** Narandžasti i zeleni indikatori će se uključiti, signalizirajući da je friteza za vazduh uključena i da se zagreva.

**KORAK 3:** Uklonite posudu za kuvanje tako što ćete je izvući iz friteze na vazduh koristeći dršku. Postavite posudu za kuvanje na ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplotu.

**KORAK 4:** Stavite sastojke na teflonsku rešetku za kuvanje unutar posude za kuvanje. Gurnite posudu za kuvanje nazad u glavnu jedinicu friteze na vazduh da biste je zatvorili.

**KORAK 5:** Pomoću točkića za kontrolu temperature podesite fritezu na vazduh na potrebnu postavku toplote.

**KORAK 6:** Odredite vreme kuvanja potrebno za sastojke, a zatim pomoću točkića za kontrolu tajmera podesite vreme u skladu sa tim; tajmer će početi da odbrojava kada ga otpustite.

**KORAK 7:** Neke sastojke će biti potrebno da promešate nakon polovine vremena pripreme. Uklonite posudu za kuvanje tako što ćete je izvući iz friteze na vazduh koristeći dršku. Blago protresite posudu za kuvanje, a zatim je vratite u glavnu jedinicu friteze na vazduh da biste je zatvorili i nastavite sa kuvanjem.

**KORAK 8:** Kada se kuvanje završi, a podešeno vreme istekne, oglasiće se tajmer. Proverite da li su sastojci spremni tako što ćete pažljivo otvoriti posudu za kuvanje. Ako sastojci nisu skuvani, zatvorite posudu za kuvanje, a zatim pomoću točkića za kontrolu tajmera podesite odgovarajuće vreme kuvanja. Ako je hrana skuvana, izvadite posudu za kuvanje iz glavne jedinice, a zatim ispraznite sadržaj u činiju ili na tanjir. Koristite hvataljku otpornu na toplotu (ne isporučuje se) ako su komadi hrane veliki ili rastresiti.



**NAPOMENA:** Ako se friteza na vazduh ne uključi, posuda za kuvanje nije ispravno umetnuta. Proverite da li je posuda za kuvanje potpuno umetnuta. Ako je vreme pripreme ili postavku temperature potrebno promeniti tokom upotrebe, to možete po potrebi jednostavno da uradite pomoću točkića za kontrolu tajmera ili

temperature, u skladu sa čim će friteza na vazduh automatski prilagoditi postavke. Tokom upotrebe, zeleni indikator zagrevanja će se uključivati i isključivati čime ukazuje da održava izabranu temperaturu.



**PAŽNJA:** Nemojte da presipate hranu direktno u činiju ili na tanjir jer višak ulja može da se nakupi na dnu posude za kuvanje. Umesto toga, uvek koristite pribor za kuvanje da biste uklonili pripremljenu hranu.

**UPOZORENJE:** Nominalni napon je i dalje prisutan čak i kada je točkić za kontrolu temperature postavljen u isključeni položaj. Da biste trajno isključili fritezu na vazduh, isključite napajanje iz električne mreže. Friteza na vazduh postaje veoma vruća tokom upotrebe; budite pažljivi da biste izbegli povredu i uvek je stavite na površinu otpornu na toplotu.

## Vodič za kuvanje

U nastavku su date smernice za kuvanje određenih vrsta hrane u fritezi na vazduh.

Ovo su samo smernice, a kuvanje uvek treba da bude pod nadzorom. Hrana bi uvek trebalo da bude vruća pre serviranja.

## Krompiri i pomfrit

Hrana	Količina	Približno vreme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Tanak zamrznuti pomfrit	200–400 g	16–18 min	200 °C	Protresite pomfrit prateći uputstvo u odeljku „ <b>Korišćenje friteze na vazduh</b> “.
Debeo zamrznuti pomfrit	200–400 g	18–20 min	200 °C	Protresite pomfrit prateći uputstvo u odeljku „ <b>Korišćenje friteze na vazduh</b> “.
Domaći pomfrit	200–400 g	20–30 min	200 °C	Pratite potpuno uputstvo u odeljku „ <b>Postupno uputstvo za pravljenje pomfrita</b> “.
Domaći režnjevi krompira	200–400 g	20–30 min	180 °C	Nakratko potopite režnjeve krompira u vodu da biste eliminisali škrob, dodajte ½ kašike ulja i protresite ih prateći uputstvo u odeljku „ <b>Korišćenje friteze na vazduh</b> “.

## Meso i živinsko meso

Hrana	Količina	Približno vreme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Odrezak	100–300 g	Dobro pečen: 10 min Srednje pečen: 8 min Slabo pečen: 6 min	180 °C	Okrenite nakon što istekne polovina ukupnog vremena pripreme.
Hamburger	100–300 g	18–20 min	180 °C	Okrenite nakon što istekne polovina ukupnog vremena pripreme.

Hrana	Količina	Približno vreme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Svinjski odresci	100–300 g	18–20 min	200 °C	Okrenite nakon što istekne polovina ukupnog vremena pripreme.
Pileće grudi	100–300 g	15–22 min	200 °C	Uvek proverite da li je pileтина dobro skuvana.
Pileći bataci	100–300 g	15–22 min	180 °C	Uvek proverite da li je pileтина dobro skuvana.

## Užina i predjela

Hrana	Količina	Približno vreme pripreme	Temperatura
Zamrznuti pileći medaljoni	100–300 g	6–10 min	200 °C
Prolećne rolnice	100–200 g	8–10 min	200 °C
Punjeno povrće	100–200 g	10–15 min	180 °C

## Postupni vodič za pravljenje pomfrita

### Domaći pomfrit

**KORAK 1:** Isecite krompir na komade širine oko 1 cm.

**KORAK 2:** Stavite isečene krompire u šerpu sa hladnom vodom i ostavite da provri. Delimično kuvajte 3 minuta.

**KORAK 3:** Prospite vodu iz krompira i temeljno ih obrišite papirnim ubrusom.

**KORAK 4:** Pospite po krompirima  $\frac{1}{2}$  kašike jestivog ulja ili ulja u spreju i postavite ih na teflonsku rešetku za kuvanje. Da biste postigli najbolje rezultate, pobrinite se da budu potpuno prekriveni uljem.

**KORAK 5:** Kuvajte na 200 °C od 20 do 30 minuta.

**KORAK 6:** Redovno tresite pomfrit (približno na svakih 6 minuta) da bi se svi krompiri jednako pripremili. Naprskajte dodatno ulje ako se pomfrit lepi za teflonsku rešetku za kuvanje.

**KORAK 7:** Kada budu dobro prženi i hrskavi, izvadite ih iz friteze na vazduh, začinite ih i uživajte.

### Zamrznuti pomfrit

**KORAK 1:** Dodajte 200–400 g zamrznutog pomfrita na teflonsku rešetku za kuvanje.

**KORAK 2:** Pržite na 200 °C 16–18 minuta ako je u pitanju tanak zamrznuti pomfrit ili 18–20 minuta debeo zamrznuti pomfrit.

**KORAK 3:** Redovno tresite pomfrit (približno na svakih 6 minuta) da bi se svi krompiri jednako pripremili.

**KORAK 4:** Kada budu dobro prženi i hrskavi, izvadite ih iz friteze na vazduh, začinite ih i uživajte.

### Čuvanje

Proverite da li je friteza na vazduh hladna, čista i suva pre nego što je odložite na hladno i suvo mesto.

Nikada nemojte da obmotavate kabl čvrsto oko friteze na vazduh; obmotajte ga labavo da biste izbegli oštećenje.

### Specifikacije

Kôd proizvoda: EK2817H

Ulazna snaga: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Izlazna snaga: 1000 W



# RECEPTI

## Pohovani riblji fileti

### Sastojci

100 g filea/slabine bakalara (jednake veličine da bi se postigli najbolji rezultati kuvanja)

40 g prezli

½ ulupanog jajeta

2 kašike belog brašna

1 kašika parmezana

Sušeni bosiljak

Ulje u spreju

So i biber, po ukusu

### Priprema

Dodajte malo belog brašna u činiju srednje veličine, a zatim uvaljajte filete bakalara u brašno.

U drugoj činiji pomešajte prezle, parmezan i bosiljak. Umočite filete u jaje, a zatim uvaljajte ribu mešavinom od prezli. Dodajte začine po ukusu.

Poprskajte ribu uljem sa svih strana, stavite filete na teflonsku rešetku za kuvanje i kuvajte na 190 °C oko 15–20 minuta dok ne postanu zlatno braon.

## Biftek u sosu od bibera

### Sastojci

200 g odreska (debljine od 1,5 cm do 2,5 cm)

2 glavice šalota, iseckane na kockice

50 g neslanog putera

100 ml govede supe

2 kašike vusterširskog sosa

2 kašike brendija

2 kašike pavlake za kuvanje

1 kašika dižon senfa

1 kašika maslinovog ulja

1 kašika zelenog bibera

Crni i beli biber u zrnu, po ukusu

So i biber, po ukusu

### Priprema

Osušite odreske kuhinjskim papirnim ubrusima i utisnite crni i beli biber u zrnu na obe strane.

Pokrijte folijom ili plastičnom folijom, a zatim stavite u frižider na oko 2–3 sata.

Stavite odrezak na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 180 °C oko 6 (slabo pečen), 8 (srednje pečen) ili 10 (dobro pečen) minuta, po želji. Okrenite odrezak nakon polovine vremena da bi se karamelizovao sa obe strane.

U međuvremenu, napravite sos. Zagrejte ulje i puter u tiganju i dinstajte šalote na srednjoj vatri, dok ne omekšaju. U tiganj dodajte vusterširski sos, brendi i govedu supu. Brzo kuvajte, mešajući sastojke sa dna tiganja kako biste sjedinili ukuse.



Dodajte zeleni biber u zrnu, senf i pavlaku, a zatim začinite po ukusu.

Izvadite meso iz friteze na vazduh i ostavite oko 5 minuta da se hladi pre nego što ga isečete dijagonalno na reznjeve. Dodajte meso u sos. Promešajte da biste objedinili sokove mesa sa sosom od bibera, kao i da biste ugrejali meso.

## Blago prženi jagnjeći kotleti sa ruzmarinom i belim lukom

### Sastojci

3 mala jagnjeća kotleta od rebara ili 2 jagnjeća kotleta od slabina

1 kašika drobljenog belog luka

1 kašika svežeg seckanog ruzmarina

½ kašičice tucane paprike

Sveže grančice ruzmarina (po želji)

### Priprema

U maloj činiji pomešajte beli luk, ruzmarin i tucanu papriku. Utrljajte oko ¼ kašičice ove mešavine sa obe strane svakog jagnječeg kotleta.

Jagnjeće kotlete posolite i stavite na tanjir, poklopite i stavite u frižider na oko 30 minuta ili po mogućnosti do 4 sata.

Stavite jagnjeće kotlete na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 10 minuta, u zavisnosti od toga u kojoj meri želite da meso bude skuvano. Protresite nakon polovine vremena. Po želji ukrasite jagnjeće kotlete ruzmarinom.

## Svinjski odresci

### Sastojci

1 svinjski odrezak

So i biber, po ukusu

### Priprema

Svinjski kotlet začinite solju i biberom.

Stavite svinjski odrezak na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 18–20 minuta. Vreme koje je potrebno za pripremanje svinjskog kotleta zavisi od željenog rezultata; okrenite ga na pola kuvanja da biste postigli ujednačenu boju i karamelizaciju.

## Svinjski odrezak u sosu od senfa

### Sastojci

1 svinjski odrezak

Dižon senf

### Priprema

Premažite svinjski kotlet izdašnom količinom dižon senfa.

## Pečenje od svinjskog buta

### Sastojci

750 g svinjskog buta

So i biber, po ukusu

### Priprema

Stavite but na teflonsku rešetku za kuvanje i prekrijte ovlaš folijom.

U slučaju buta od 750 g, pripremajte ga na 180 °C oko 25 minuta, okrenite ga i pripremajte još 25 minuta. Sklonite foliju i ostavite da porumeni oko 10 minuta, a zatim ponovo okrenite da porumeni još 10 minuta.

Vreme pripreme može da varira u zavisnosti od oblika ili debljine buta.

Bocnite ražnjicom da biste se uverili da su sokovi bistri.

Začinite po ukusu.



**NAPOMENA:** Budite pažljivi kada vadite posudu za kuvanje iz friteze na vazduh jer će se vrela sokovi skupiti na dnu; vodite računa da biste izbegli povrede.

Stavite svinjski odrezak na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 18–20 minuta dok masnoća ne postane hrskava.

Okrenite svinjski kotlet na pola kuvanja da biste postigli ujednačenu boju i karamelizaciju.

## Hrskava pržena piletina

### Sastojci

3 pileća bataka ili 2 pileća karabataka

50 g kukuruznih pahuljica

30 g belog brašna

40 ml mlačenice

½ kašike dižon senfa

½ kašičice aleve paprike

½ kašičice tucane ljute paprike

¼ kašičica mlevene žalfije

Ulje u spreju

So i biber, po ukusu

### Priprema

U širokoj činiji ili na tanjiru posolite i pobiberite brašno. Uvaljajte piletinu u brašno tako da bude potpuno pokrivena, otriesite višak brašna i ostavite sa strane. Odbacite neiskorišćeno brašno.

Stavite kukuruzne pahuljice u veliku vrećicu sa kopčom, pazeći da u kesi nema vazduha pre zatvaranja, a zatim predite oklagijom preko kese da biste izdrobili pahuljice. Izmrvljene kukuruzne pahuljice sipajte u široku činiju ili na tanjir.



U velikoj činiji pomešajte mlaćenicu, senf, tucanu ljutu papriku, alevu papriku i žalfiju. Umočite komade piletine u mešavinu mlaćenice, a zatim je uvaljajte u izdrobljene kukuruzne pahuljice. Poprskajte uljem sa svih strana, a zatim poređajte komade piletine na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 5–10 minuta. Smanjite temperaturu na 190 °C i kuvajte još 20–25 minuta za karabatake i 10–15 minuta za batakke i proverite da li je pileтина dobro kuvana pre serviranja.

## Hrskava pržena piletina sa susamom

### Sastojci

90 g traka od pilećeg filea  
40 g ovšenih pahuljica  
25 g samonarastajućeg brašna  
10 g pečenog susama  
60 ml pileće supe  
½ kašika praha za pileći bujon  
1½ kašičica soli  
½ kašičica belog luka u prahu  
½ kašičica crnog luka u prahu  
½ kašičica soja sosa  
¼ kašičica sušenog bosiljka  
¼ kašičica sušenog origana  
¼ kašičica mlevenog crnog bibera  
Ulje u spreju

### Priprema

Premažite piletinu sa ½ kašičice soli, crnim biberom i belim lukom u prahu, a zatim ohladite oko 4 sata.

U činiji srednje veličine pomešajte ovsene pahuljice, susam, ½ kašičice soli i pileći bujon u prahu i ostavite sa strane. U drugoj posudi pomešajte brašno, ½ kašičice soli, crni luk u prahu, bosiljak, origano, soja sos i pileću supu. Umočite piletinu u pileću supu, a zatim uvaljajte u mešavinu sa susamom.

Poprskajte piletinu uljem, stavite je na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 15–22 minuta dok ne postane zlatno braon.

## Pržena piletina u japanskom stilu

### Sastojci

175 g pilećeg filea bez kože i kosti, isecite na kockice veličine 2,5 cm  
1 jaje blago ulupano  
1½ kašika krompirovog brašna  
½ kašika pirinčanog brašna

½ kašika drobljenog belog luka  
½ kašika rendanog svežeg đumbira  
½ kašika susamovog ulja  
½ kašika soja sosa  
¼ kašičica belog šećera  
¼ kašičica soli  
¼ kašičica crnog bibera  
¼ kašičica kocke za pileću supu  
Ulje u spreju

### Priprema

U velikoj činiji pomešajte jaja, so, biber, šećer, beli luk, đumbir, susamovo ulje, soja sos i kocku za supu. Dodajte komade piletine i pomešajte tako da se premažu. Pokrijte i stavite u frižider na oko 30 minuta.

Izvadite činiju iz frižidera, dodajte krompirovo brašno i pirinčano brašno u piletinu i dobro pomešajte. Poprskajte piletinu uljem, stavite je na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 15–22 minuta dok ne postane zlatno braon.

## Pohovani pileći štapići

### Sastojci

1 pileći file  
25 g prezli  
25 g krem sira  
Ulje u spreju

### Priprema

Pileći file isecite na trakice, ravnomerno premažite krem sirom, a zatim uvaljajte u prezle. Blago poprskajte piletinu uljem, stavite je na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 15–22 minuta okrećući je na pola pripreme ili dok ne postane zlatno braon i čvrsta na dodir.

## Pileći medaljoni

### Sastojci

6 kuvanih ili običnih krekerja  
1 pileći file bez kože, isecen na komade veličine 2–3 cm  
1 srednje jaje  
1 čen belog luka (po želji)  
1 kašika putera  
1 kašika sušenog peršuna ili 2 grančice svežeg peršuna (po želji)  
½ limuna (po želji)  
Belo brašno  
Ulje u spreju  
So i biber, po ukusu

## Priprema

Da biste pripremili piletinu, oljuštite beli luk i izrendajte koru limuna. Krekere stavite u blender sa puterom, belim lukom, peršunom, korom limuna i prstohvatom soli i bibera, a zatim blendujte dok smesa ne bude fina. Pospite ove mrvice na tanjir.

Pospite brašno na drugi tanjir, a zatim razbijte jaja u malu činiju i umutite ih viljuškom. Uvaljajte komade piletine u brašno dok sve strane ne budu potpuno obložene, a zatim ih umočite u jaje, a zatim u aromatizovane mrvice. Utrljajte mrvice u komade piletine tako da se zalepe; komadi piletine treba da budu potpuno obloženi.

Poprskajte komade piletine uljem sa svih strana i stavite ih na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 10–15 minuta ili dok se potpuno ne pripreme i ne postanu zlatni i hrskavi.

## Kroketi od lososa

### Sastojci

40 g brašna  
25 g prezli  
16 g soka od iscedenog lososa  
½ konzerve ružičastog lososa, iscedenog, čuvajući sok  
½ jajeta  
¼ naseckanog mladog luka  
½ kašičica praška za pecivo  
¼ kašičica vusterširskog sosa  
Ulje u spreju  
Biber, po ukusu

### Priprema

U činiji pomešajte losos i jaje, a zatim dodajte brašno, biber, luk i vusterširski sos i promešajte. Promešajte prašak za pecivo sa lososovim sokom i umutite dok ne bude penasto. Sipajte u mešavinu sa lososom i promešajte viljuškom. Oblikujte krokete od mešavine i uvaljajte u prezle. Poprskajte uljem, stavite ih na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 15–18 minuta ili dok ne postanu zlatno braon.

## Grilovani gambori

### Sastojci

200 g opranih i oljuštenih džambo gambora  
80 g otopljenog putera  
1 čen oljuštenog i zdrobljenog belog luka  
2 kašike soka od limuna

### Priprema

U maloj činiji pomešajte rastopljeni puter, limunov sok i beli luk. Umočite gambore u mešavinu putera i stavite ih direktno na teflonsku rešetku za kuvanje.

Kozice grilujte na 200 °C oko 10–15 minuta, okrećući ih nakon pola vremena pripreme.

## Goveđe samose

### Sastojci

100 g mlevenog govedeg mesa  
½ pakovanja lisnatog testa  
½ iseckanog luka  
½ glavica iseckanog šalota  
½ grančice majčine dušice  
½ kašika kari praha  
Ulje u spreju  
Mleko po želji  
So i biber, po ukusu

### Priprema

U veliki tiganj na srednje jakoj vatri dodajte malo ulja i crni luk da omekša, a zatim i iseckani šalot. Dodajte mleveno goveđe meso i majčinu dušicu u tiganj i kuvajte oko 5 minuta dok meso ne porumeni, a zatim sklonite sa vatre. Dodajte kari prah u mešavinu mlevenog mesa i začinite solju i biberom.

Položite lisnato testo na ravnu radnu površinu i isecite po dužini na trećine. Dodajte kašiku smese od mesa na vrh svake trake, a zatim preklopite u trouglove. Zatvorite ivice sa malo mleka.

Nastavite sa ovim procesom dok ne potrošite smesu od mlevenog mesa.

Poprskajte svaku samosu uljem, a zatim stavljajte po 2 samose na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 3 minuta.

Okrenite samose i zatim kuvajte još 3 minuta, dok obe strane ne postanu hrskave i zlatno smeđe.

## Pečeni krompiri

### Sastojci

800 g krompira isečenih na četvrtine  
6 kašika maslinovog ulja  
So i biber, po ukusu

### Priprema

Veliki tiganj do pola napunite hladnom vodom. Stavite krompir u tiganj; dodajte prstohvat soli i poklopite. Čim voda provri, smanjite vatru i kuvajte oko 6 minuta. Krompir ocedite i istresite ih u cediljki da bi ivice postale neravnomerne.

Stavite krompir na teflonsku rešetku za kuvanje i pokapajte ga uljem. Pripremajte na 200 °C oko 15 minuta. Pažljivo ih okrenite i pripremajte još 15 minuta. Pazite da krompir ne zagori; po potrebi ga prekrijte folijom.

## Kriške batata

### Sastojci

2 batata isečena na male kriške  
2 kašike maslinovog ulja  
1 kašičica tucane ljute paprike  
So i biber, po ukusu

### Priprema

Stavite kriške krompira u šerpu sa hladnom vodom i ostavite da provri. Nakon vrenja, ocedite posoljenu vodu.

Stavite kriške krompira u činiju, prelijte uljem i promešajte tako da se ravnomerno prekriju slojem ulja. Dodajte tucanu ljutu papriku, začinite solju i biberom po ukusu i promešajte da se sjedini.

Stavite kriške batata na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 18–25 minuta dok batat ne postane mekan i zlatno braon.

Preporučuje se da se posuda za kuvanje protrese na pola pripreme kako bi se kriške ravnomerno skuvala.

Za serviranje posolite morskom solju.

## Kriške od krompira sa ruzmarinom

### Sastojci

1 srednji beli krompir isečen na male kriške  
1 čen zdrobljenog belog luka  
1 grančica svežeg ruzmarina  
Ulje u spreju  
So i biber, po ukusu

### Priprema

Stavite kriške krompira u šerpu sa hladnom vodom i ostavite da provri. Nakon vrenja, ocedite posoljenu vodu.

Stavite kriške krompira u činiju, dodajte ostale sastojke i sjedinite.

Poprskajte kriške uljem tako da svaka bude blago prekrivena, stavite ih na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 180 °C oko 20–30 minuta dok ne postanu zlatno braon i hrskave spolja.

Preporučuje se da se posuda za kuvanje protrese na pola pripreme kako bi se kriške ravnomerno skuvala.

## Kolutovi od luka

### Sastojci

1 veliki luk  
32 g belog brašna  
80 ml mlaćenice  
Ulje u spreju  
So i biber, po ukusu

### Priprema

Operite, oljuštite i isecite luk na kolutove debljine 5 mm, a zatim ih razdvojite na kolutove.

U širokoj činiji ili na tanjiru posolite i pobiberite brašno. Uvaljajte kolutove luka u brašno tako da budu potpuno prekriveni, a zatim otriesite višak brašna i ostavite sa strane. Odbacite neiskorišćeno brašno.

Umočite kolutiće luka u mlaćenicu tako da se potpuno oblože.

Otriesite višak mlaćenice i po drugi put uvaljajte u brašno.

Poprskajte kolutove luka uljem, stavite ih na teflonsku rešetku za kuvanje i pripremajte na 200 °C oko 5–8 minuta ili dok ne postanu zlatno braon.

Preporučuje se da se posuda za kuvanje protrese na pola pripreme kako bi se kolutovi luka ravnomerno pripremili.

CE

**Odlaganje iskorišćenih baterija i električne i elektronske opreme**



Ovaj simbol na proizvodu, baterijama ili ambalaži označava da ovaj proizvod i baterije koje sadrži ne smeju da se odlažu sa kućnim otpadom. Umesto toga, korisnik ima odgovornost da ovaj proizvod preda na odgovarajućem mestu za prikupljanje otpada radi recikliranja baterija i električne i elektronske opreme. Ovo odvojeno prikupljanje i recikliranje doprinosi očuvanju prirodnih resursa i sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po zdravlje ljudi i životnu sredinu usled mogućeg prisustva opasnih supstanci u baterijama i električnoj i elektronskoj opremi, do kojih može da dođe usled neodgovarajućeg odlaganja. Neki prodavci pružaju usluge vraćanja koje korisnicima omogućavaju da vrate iskorišćenu opremu radi odgovarajućeg odlaganja. **Korisnik ima odgovornost da izbriše sve podatke sa električne i elektronske opreme pre odlaganja.** Više informacija o tome gde da predate baterije, električni i elektronski otpad, obratite se lokalnoj gradskoj / opštinskoj službi, komunalnom preduzeću ili prodavcu.

Proizvođač:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**PROIZVEDENO U KINI.**

CD210920/MD290124/V6