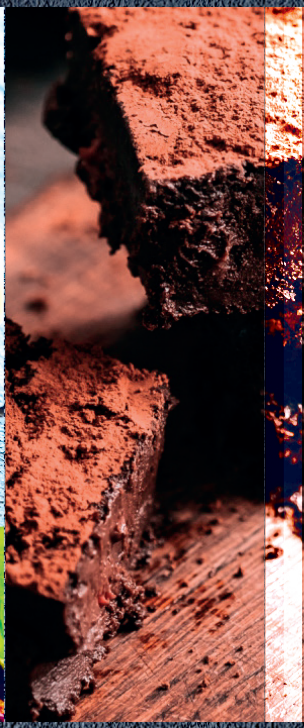
PRINCESS®

parní fritéza
RECEPTY







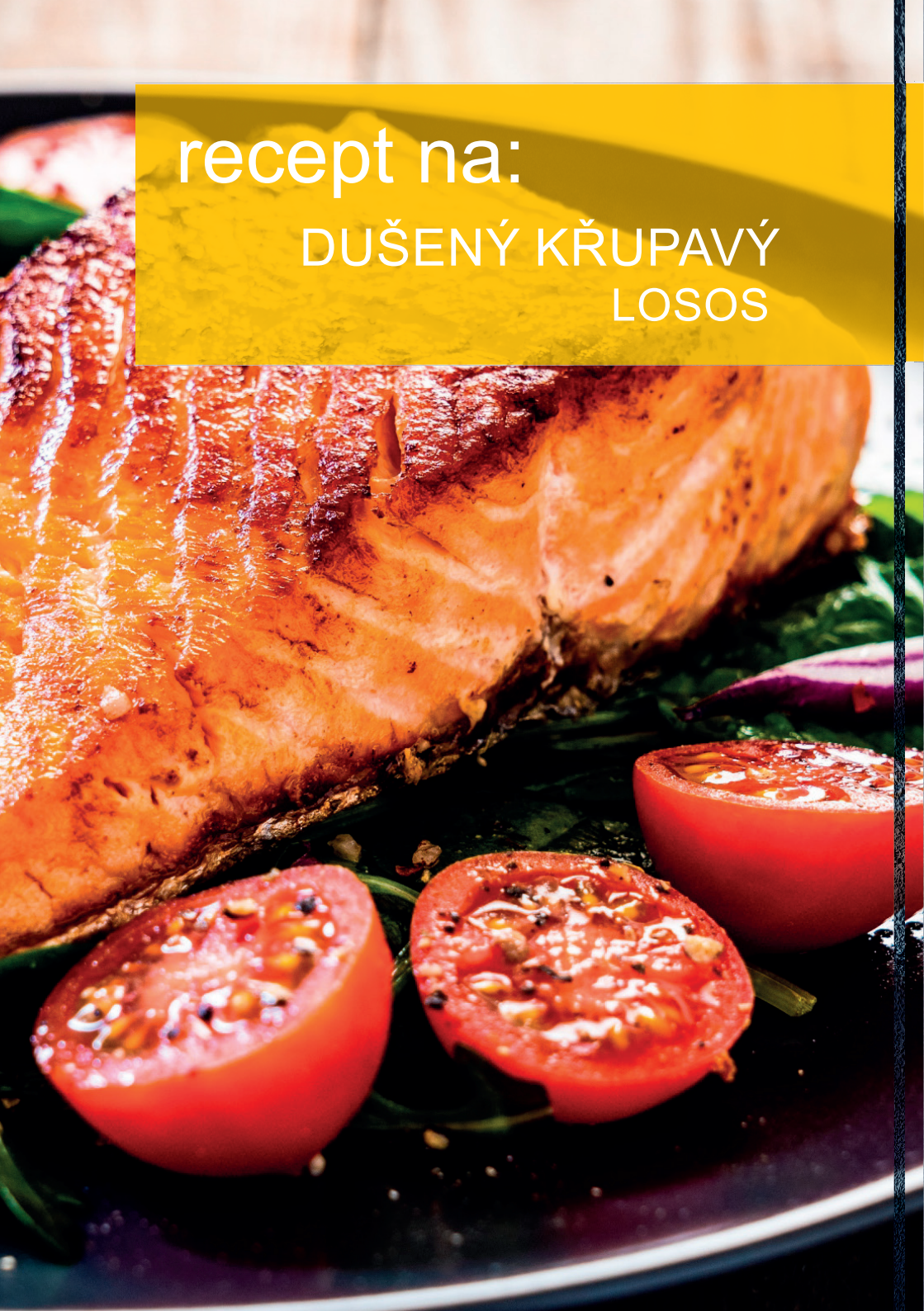
PRO OKAMŽIKY, NA KTERÝCH ZÁLEŽÍ

PRINCESS

Programy

Programy a časy pro parní fritézu

	Pára		fritování 1		fritování 2		rozsah (pára)		rozsah (fritování)	
program	čas	teplota	čas	teplota	čas	teplota	čas	teplota	čas	teplota
hranolky	-	-	20	200	-	-			1 - 90	80 - 200C
zelenina	20	100	2	180	-	-	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200C
drůbež	20	100	10	200	35	160	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200C
ryby	8	100	4	200	-	-	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200C
maso	5	100	10	200	-	-	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200C
chléb	3	100	40	40	45	180	1 - 90	100	1 - 90	40 - 200C
těstoviny / rýže / obilniny	25	100	-	-	-	-	1 - 90	100	-	-
ruční	20	100	20	180	-	-	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200C



recept na:

DUŠENÝ KŘUPAVÝ LOSOS

Suroviny



- 2 plátky lososa
- 200 g špenátu
- 100 g chřestu
- 4 třešňová rajčata
- 25 g rukoly
- 2 natvrdo vařená vejce
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 lžičky tymiánu
- 2 lžičky kopru
- 2 lžičky petržele
- 2 plátky citronu
- 2 lžíce balzámového octa
- pepř
-

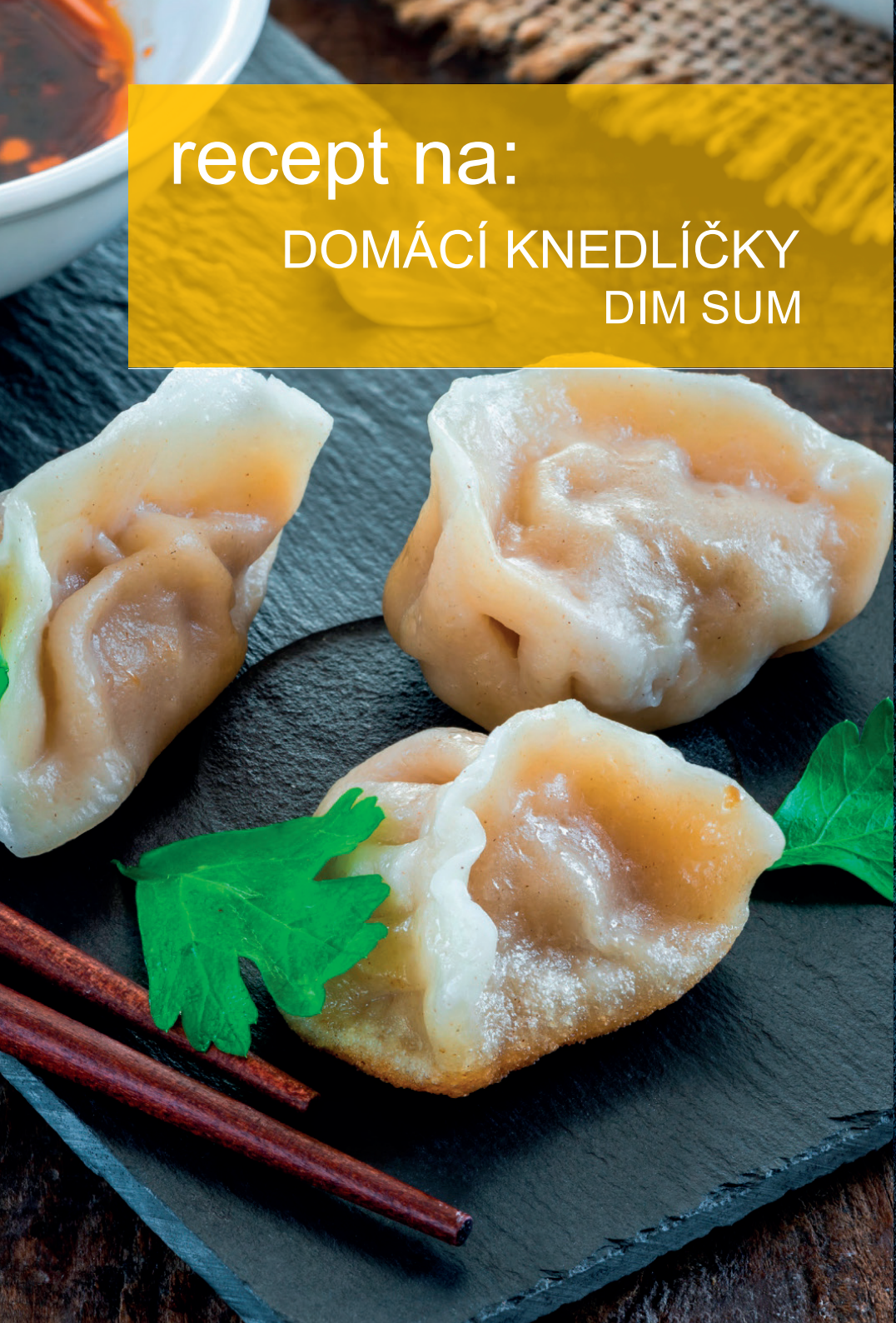
Příprava

1. V míse smíchejte olivový olej, tymián, kopr, petržel, pepř a sůl a vzniklou směsí potřete plátky lososa. Vložte plátky lososa na podnos v nejnižší poloze do košíku parní fritézy Princess.
2. Přidejte do košíku parní fritézy chřest, rajčata a špenát. Nastavte program „ryby“ a ohřívejte rybu a zeleninu po dobu 8 minut na 100 °C.
3. Mezitím ozdobte 2 talíře rukolou, vařenými vejci, balzámovým octem, citronem, pepřem a solí.
4. Až skončí dušení lososa se zeleninou, vyjměte zeleninu. Ponechte ve fritéze lososa a zvolte program „ryby“ a fritujte po dobu 4 minut na 200 °C, aby byl losos chutný a křupavý.
5. Až program skončí, podávejte lososa a zeleninu na salátu. Ať chutná!

Dobrou chuť!

recept na:

DOMÁCÍ KNEDLÍČKY
DIM SUM



Suroviny



- 150 g syrových velkých krevet
- 250 g mletého vepřového
- 50 g čerstvého koriandru
- 50 g nastrouhaného zázvoru
- 3 stroužky česneku
- 3 krájené jarní cibulky
- 2 lžíce sezamového oleje
- 2 lžíce rýžového octa
- 3 lžíce kukuřičné mouky
- 3 lžíce sojové omáčky
- sůl
- 20 obalů na wonton

Příprava

1. Nasekejte krevety na malé kousky, přidejte mleté vepřové, koriandr, zázvor, česnek, jarní cibulku, sezamový olej a 1 lžíci kukuřičné mouky. Vše dobře promíchejte.
2. Náplň dejte na 3 hodiny do ledničky, aby se všechny chutě dobře prolnuly.
3. Zbývající kukuřičnou mouku smíchejte v samostatné míse s vodou a rýžovým octem.
4. Vyndejte náplň z lednice a do dlaně jedné ruky vezměte jeden plátek obalu knedlíčku. Okraje obalu pomažte směsí z kukuřičné mouky.
5. Jednu lžičku náplně vložte doprostřed obalu, rukou udělejte ďolíček a do něj dejte náplň. Přehněte obal přes náplň, horní část nechte otevřenou a všech 20 knedlíčků postupně pokládejte na podnos.
6. Vložte knedlíčky do parní fritézy Princess, stiskněte „ruční program“ na dobu 15 minut při 100 °C.
7. Až bude program dokončen, vyndejte knedlíčky a podávejte je se sójovou omáčkou. Ať chutná!

Dobrou chuť!


recept na:
BROWNIES

Suroviny



- 380 g másla
- 400 g tmavé čokolády
- 6 vajec
- 300 g cukru
- 200 g hnědého cukru
- 1 lžička vanilky
- 200 g mandlí
- 200 g bílé čokolády
- 230 g mouky
- 1 lžička soli

Příprava

1. Zvolte „ruční program“ a předehřejte fritézu na 180 °C. Do pečicí formy vložte pečicí papír.
2. Na pánvičce rozpusťte máslo a tmavou čokoládu. V misce ušlehejte vejce s cukrem a vanilkou.
3. Chvíli počkejte, až trochu zchladne čokoládová směs a zašlehejte ji do směsi vajec s cukrem, dokud nebude směs hladká.
4. Nasekejte ořechy a bílou čokoládu. Poté nad těstem prosejte mouku přes síto. Přidejte sůl, mandle a čokoládu. Vše smíchejte.
5. Nalijte směs do pečicí formy a pečte v parní fritéze Princess po dobu 30 minut, dokud nebude svrchu zcela suchá, ale uvnitř ještě krémovitá. Ať chutná!

Dobrou chuť!



recept na:

CHLÉB

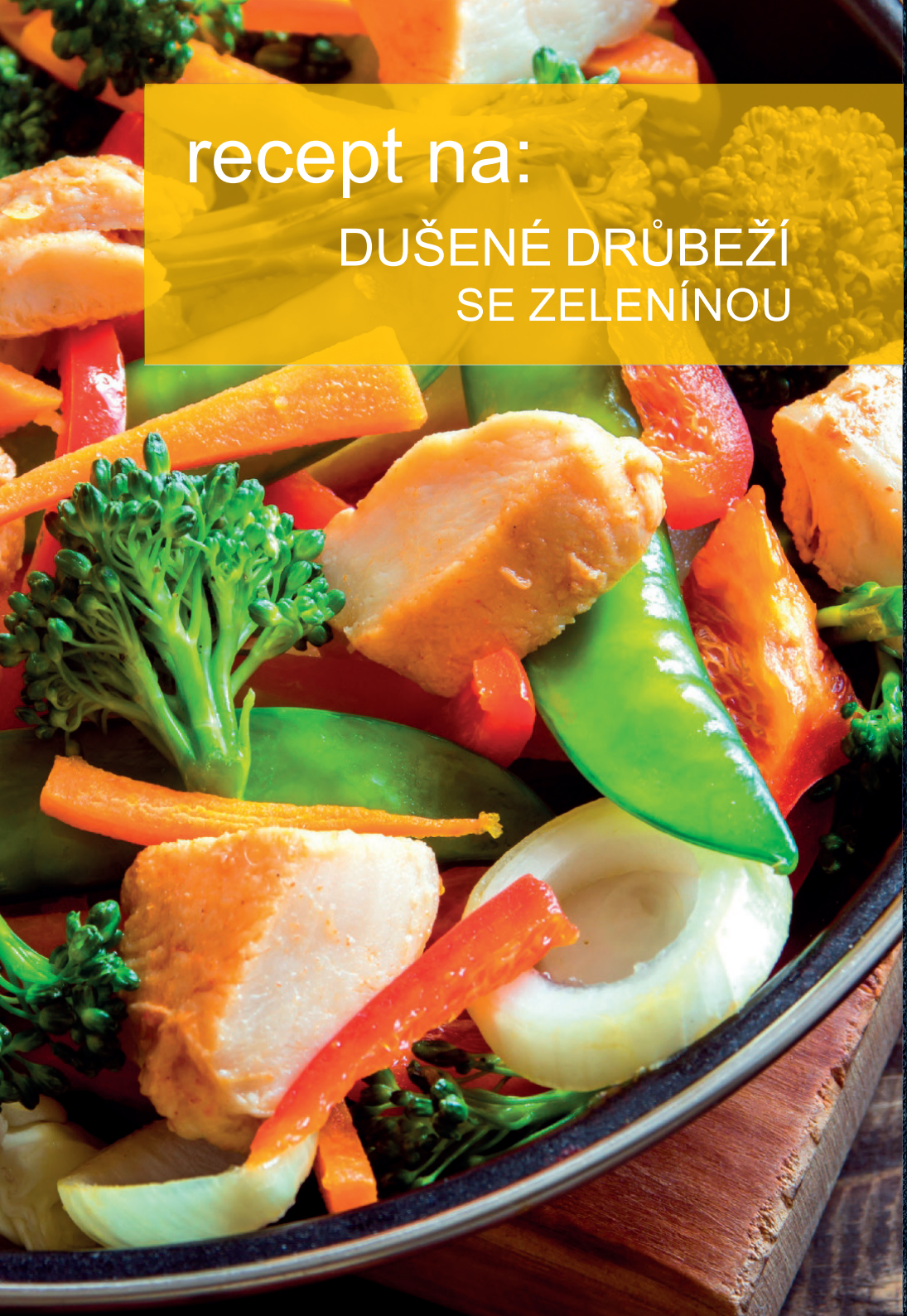
Suroviny

- 550 g mouky
- 250 g žitné mouky
- 1 balení sušených kvasnic
- 15 g soli
- 250 ml mléka
- 250 ml vody
- 20 g mouky na hnětení těsta

Příprava

1. Ve velké míse smíchejte mouku, žitnou mouku, droždí a sůl. Zahřejte mléko a vodu, přidejte suché suroviny a uhněťte hladké, jemné těsto.
2. Těsto přikryjte a nechejte odpočívat, dokud se jeho objem nezdvojnásobí.
3. Pracovní plochu poprašte moukou a řádně těsto hněťte. Vytvořte kulatý pecen a umístěte jej do pečicí formy vystlané pečicím papírem. Šikmo pecen nakrojte a poprašte trochou mouky.
4. Na parní fritéze Princess zvolte parní funkci s programem „chléb“ na dobu 3 minut při 100 °C a stiskněte tlačítko start.
5. Až program skončí, zvolte funkci fritování vzduchem s programem „chléb“ a pečte po dobu 40 minut na 40 °C. Až program skončí, pečte chléb znovu dalších 45 minut při 180 °C.
6. Až bude chléb hotov, podávejte jako přílohu. Ať chutná!

Dobrou chuť!



recept na:

DUŠENÉ DRŮBEŽÍ SE ZELENÍNOU

Suroviny



- 200 g drůbežích plátků
- 2 cm čerstvého zázvoru
- 2 lžíce sojové omáčky
- 1 mrkev
- 1 červená kapie
- 200 g brokolice
- 3 jarní cibulky
- 200 g cukrového hrachu
- 200 g hrachu
- 1 vymačkaný citron
- 2 porce bílé rýže

Příprava

1. Nakrájejte drůbeží maso na tenké plátky. Lisem na česnek rozdrťte zázvor, vmíchejte jej do sójové omáčky a směsí potřete všechny drůbeží plátky. Nechejte vstřebávat alespoň 5 minut.
2. Mezitím očistěte mrkev a nakrájejte ji na dlouhé pásky. Podobně na dlouhé pásky nakrájejte podélně také jarní cibulku.
3. Položte drůbeží s brokolicí a pásky z mrkve na podnos do parní fritézy Princess. Zvolte program „drůbeží“ s párou na 10 minut při 100 °C.
4. Až bude hotovo, přidejte hrášek, kapie a jarní cibulku a s párou nechejte připravovat dalších 10 minut.
5. Až program skončí, rozdělte drůbeží a zeleninu na 2 talíře a pokapejte trochou citrónové šťávy. Podávejte s bílou rýží. Ať chutná!

Dobrou chuť!

PRINCESS®


Sejměte tento QR kód
mobilním telefonem a
získáte odkaz na
webové stránky
s recepty firmy Princess.
NEOX
GROUP
NEOX GROUP s.r.o.
www.neoxgroup.cz