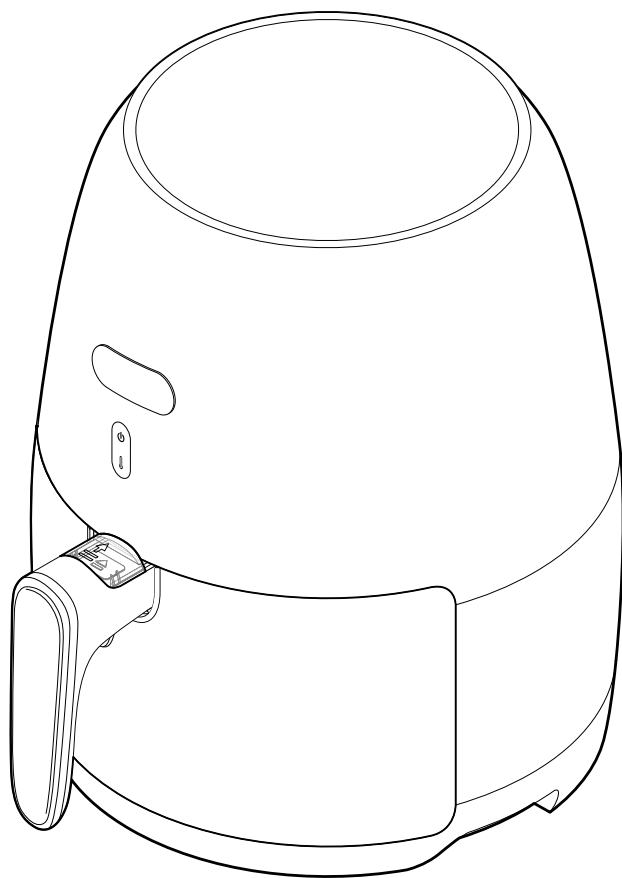


Digitálna horúcovzdušná fritéza



Recepty

Mrazené hranolčeky

Prísady pre 2 osoby

200 g mrazených hranolčekov

5 ml olivového oleja

soľ podľa chuti

Príprava

1. Hranolčeky vyberte cca 20 minút pred použitím z mrazničky a nechajte ich rozmraziť.
Z hranolčekov odstráňte prípadne námrazu a osušte ich kuchynským papierom. Hranolčeky budú takto pri fritovaní rovnomerne chrumkavé.
2. Hranolčeky vložte do misy a pomocou kuchynského štetca ich ponatierajte olivovým olejom. Olivový olej môžete dať aj priamo na hranolčeky, potom ich dôkladne premiešajte, aby olej rovnomerne všetky pokryl.

Fritovanie

3. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
4. Hranolčeky vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte dobu tepelnej úpravy na 12 - 16 min.
Počas tepelnej úpravy košom raz alebo dvakrát potraste.
5. Pred servírovaním ochuťte hotové hranolčeky podľa chuti soľou.

Domáce hranolčeky

Prísady pre 2 osoby

200 g zemiakov nakrájaných na hranolčeky

5 ml olivového oleja

soľ podľa chuti

Príprava

1. Ošúpte zemianky a nakrájajte ich na tenké hranolčeky. Zemiakové hranolčeky opláchnite a dôkladne ich osušte kuchynským papierom.
2. Zemiakové hranolčeky vložte do misy a pomocou kuchynského štetca ich ponatierajte olivovým olejom. Olivový olej môžete dať aj priamo na hranolčeky, potom ich dôkladne premiešajte, aby olej rovnomerne všetky pokryl.

Fritovanie

3. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
Zemiakové hranolčeky vložte do koša na tepelnú úpravu. Teplotu znížte na 180 °C a nastavte dobu tepelnej úpravy na 18 - 25 min.
Počas tepelnej úpravy košom na tepelnú úpravu cca každých 10 minút potraste.
4. Pred servírovaním ochuťte hotové hranolčeky podľa chuti soľou.

Domáce opekané zemiaky

Prísady pre 2 osoby

200 g zemiakov nakrájaných
na mesiačiky

5 ml olivového oleja

soľ podľa chuti

Príprava

1. Neošúpané zemiaky nakrájajte na 6 mesiačikov. Zemiakové mesiačiky opláchnite a dôkladne ich osušte kuchynským papierom.
2. Zemiakové mesiačiky vložte do misy a pomocou kuchynského štetca ich ponatierajte olivovým olejom. Olivový olej môžete dať aj priamo na zemiakové mesiačiky, potom ich dôkladne premiešajte, aby olej rovnomerne všetky pokrýl.

Fritovanie

3. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C. Zemiakové mesiačiky vložte do koša na tepelnú úpravu. Teplotu znížte na 180 °C a nastavte dobu tepelnej úpravy na 18 - 25 min. Počas tepelnej úpravy košom na tepelnú úpravu cca každých 10 minút potraste.
4. Pred servírovaním ochuťte hotové opekané zemiaky podľa chuti soľou.

Mrazené krokety

Prísady pre 4 osoby

200 g mrazených kroket

Príprava

1. Mrazené krokety vytiahnite z mrazničky až pred použitím - nenechajte ich rozmraziť. Z kroket odstráňte prípadne námrazu a osušte ich kuchynským papierom. Krokety budú takto pri fritovaní rovnomerne chrumkavé.

Fritovanie

2. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C. Krokety vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte dobu tepelnej úpravy na 5 - 10 min. Počas tepelnej úpravy košom na tepelnú úpravu raz alebo dvakrát potraste, aby sa krokety opiekli rovnomerne do hneda.

Mrazené kuracie nugety

Prísady pre 3 osoby

200 g mrazených kuracích nugiet

Príprava

1. Kuracie nugety vyberte cca 20 minút pred použitím z mrazničky a nechajte ich rozmraziť. Z kuracích nugiet odstráňte prípadne námrazu a osušte ich kuchynským papierom. Kuracie nugety budú takto pri fritovaní rovnomerne chrumkavé.

Fritovanie

2. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
Kuracie nugety vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte dobu tepelnej úpravy na 10 - 15 min. Počas tepelnej úpravy košom na tepelnú úpravu raz alebo dvakrát potraste, aby sa kuracie nugety opiekli rovnomerne do chrumkava.

Domáce kuracie nugety s medovo-horčicovou omáčkou

Prísady pre 4 osoby

Na kuracie nugety:

- 2 plátky bieleho chleba, rozdrobené trochu mletej ostrej papriky
5 ml olivového oleja
250 g kuracieho filé pokrájaného na kocky
1 roztláčený strúčik cesnaku
1 žltok
soľ a čierne korenie
2 bielka
pšeničná múka, strúhanka

Na medovo-horčicovú omáčku:

80 ml horčice, 80 ml medu

1 štipka škoric, 1 štipka soli

Príprava kuracích nugiet

1. Biely chlieb a mletú papriku spracujte v mixéri na mäkkú, ľahkú zmes. Pridajte olivový olej a zmes naplňte do misky.
2. V mixéri rozmixujte na kocky pokrájané kuracie filé a pridajte žltok, cesnak, soľ a korenia podľa chuti.
3. Zmes z bieleho chleba pridajte do zmesi s kuracím mäsom a spoločne ich rukou vymiešajte na homogénnu zmes, ktorú možno formovať.
4. V osobitnej mise vyšľahajte bielka.
5. Zo zmesi s kuracím mäsom vyformujte 10 malých nugiet. Nugety obaľujte najskôr v pšeničnej múke, potom v bielku a na záver v strúhanke.

Príprava medovo-horčicovej omáčky

6. Všetky přísady spolu zmiešajte. Omáčku môžete servírovať.

Fritovanie

7. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
8. Nugety vložte dolu do koša na tepelnú úpravu a jemne ich potrite olejom. Doby tepelnej úpravy nastavte na 15 min. Po uplynutí polovice doby tepelnej úpravy nugety otočte, aby boli z oboch strán chrumkavé.

Falafel

Prísady pre 4 osoby

Na falafel:

500 g suchého cíceru
(nechajte cez noc napučať)

čerstvé lístky mäty

2 - 3 sýrske chleby alebo pita chleby,
rozdrobené

mlieko na namočenie

5 ml cesnakovej pasty bez soli
(ak je k dispozícii)

soľ a čierne korenie

šťava z 1/2 citróna

Na omáčku tahini:

5 ml omáčky tahini (sezamová pasta)

šťava z 1/2 citróna

120 ml vody

1/2 roztlčený strúčik cesnaku

Príprava falafelu

1. Zmäknutý cícer nechajte odkvapkať. Do misky dajte kúsky chleba, lístky mäty, cícer, cesnakovú pastu a šťavu z polovice citróna. Následne pridajte ešte aj soľ a čierne korenie a všetko dobre premiešajte. Pridajte trochu mlieka a nechajte odstáť pol hodinu, aby zmes nasiakla mliekom.
2. Následne zmes znovu premiešajte. Zmes by mala byť ešte mäkká, ale dostatočne pevná na vytvarovanie guľôčok.
3. Vyformujte guľôčky veľkosti golfovej loptičky a mierne ich potlačte.

Príprava omáčky tahini

4. Všetky přísady spolu zmiešajte. Omáčku môžete servírovať.

Fritovanie

5. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
6. Vložte jednu vrstvu guľôčok falafel do koša na tepelnú úpravu a nastavte dobu tepelnej úpravy na 15 min.
Guľôčky falafel po uplynutí polovice doby tepelnej úpravy otočte, aby sa rovnomerne prepiekli.
Dobu tepelnej úpravy príp. predĺžte o ďalších 5 minút.

Taštičky z cesta s kuracou plnkou

Prísady pre 4 osoby

500 g kuracích prs

(3 – 4 kuracie filety)

1 stredne veľká cibuľa pokrájaná
na kocky

1 roztlačený strúčik cesnaku

1 paradajka, olúpaná a nakrájaná
na kocky

5 ml olivového oleja

petržlenová vňať a pokrájaná cibuľa
podľa chuti

10 g kuracieho vývaru v kocke

olivy pokrájané na drobno, podľa chuti

450 g lístkového cesta

žltok na potretie

Tip: Do taštičiek pridajte nátierku
z palmových srdiečok palmitos,
kukuričnú alebo syrovú nátierku!

Príprava

1. Kuracie prsia uvarte a odložte bokom.
2. V panvici zohrejte olivový olej a orestujte cibuľku do sklovita – nemala by zhnednúť. Pridajte cesnak a krátko ho spolu s cibuľou orestujte. Uvarené kuracie prsia pokrájajte na kocky a mäso tiež pridajte do panvice.
3. Kocku kuracieho vývaru nechajte rozpustiť v cca 120 ml horúcej vody a vývar pridajte k mäsu do panvice.
4. Pridajte paradajku, petržlen, cibuľu a olivy a všetko dobre premiešajte. Nechajte povariť na nízkej teplote. Plnka nesmie byť príliš tekutá.

5. Z lístkového cesta vyformujte taštičky a naplňte ich mäsovou zmesou. Okraje taštičiek dobre pritlačte vidličkou, aby plnka nemohla vytiecť. Taštičky na záver potrite žĺtkom.

Fritovanie

6. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 – 6 min na 200 °C.

Vložte po štyri taštičky na dno koša na tepelnú úpravu a nastavte dobu tepelnej úpravy na 9 min.

Potraste košom na tepelnú úpravu každé 3 minúty, aby sa taštičky na seba neprilepili.

Krokety z mletého mäsa

Prísady pre 4 osoby

200 g pšeničnej múky
200 g mletého mäsa
400 ml vriacej vody
1/2 na kocky pokrájanej cibule
1 PL pšeničnej múky
mäta, čierne korenia a soľ podľa chuti

Príprava

1. Múku nasypťte na plech na pečenie, zalejte ju horúcou vodou a následne nechajte odstáť 5 minút. Zvyšnú vodu vytlačte čistou kuchynskou utierkou.
2. Pridajte mleté mäso, na kocky pokrájanú cibuľu, 1 PL múky a koreniny a všetko dobre premiešajte. Z masy vytvarujte krokety.

Fritovanie

3. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
Krokety vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte čas tepelnej úpravy na 20 min.
Počas tepelnej úpravy košom na tepelnú úpravu viackrát potrasťte, aby krokety boli rovnomerne chrumkavé.

Rybacie guľky

Prísady pre 4 osoby

200 g sušenej ryby (bez vnútorností, predvarená a bez kostí)
300 g zemiakov
1 žltok
20 g petržlenovej vňate a na kocky pokrájanej cibule
1 roztláčeny strúčik cesnaku
2 PL pšeničnej múky
olivový olej na ruky
soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava

1. Zemiaky uvarte a roztláčte na kašu. Zemiakovú kašu nechajte následne vychladnúť.
2. Zmiešajte zemiakovú kašu a sušenú rybu, pridajte zvyšné přísady. Do zmesi pridajte soľ a čierne korenie podľa chuti. Zmes by sa mala dať dobre formovať. Pridajte múku.
3. Ruky si namastite trochou olivového oleja a z rybacej zmesi vyformujte guľky.

Fritovanie

4. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
Guľky vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte čas tepelnej úpravy na 10 min. Počas tepelnej úpravy košom na tepelnú úpravu viackrát potrasťte, aby boli guľky rovnomerne chrumkavé.

Čokoládové churros (španielske šišky)

Prísady na 12 kusov

250 ml vody

100 g pšeničnej múky

1 PL polenty (predvarená)

55 g kakaového prášku

1 PL masla

1 štipka soli

1 PL sódy bikarbóny

olej na ruky

kakaový prášok a cukor na posypanie

Tip: Na dosiahnutie typického vzhľadu churros použite cukrárske vrečko s hviezdicovou špičkou. Pred fritovaním obalte churros v zmesi z trstinového cukru a kakaového prášku, aby získali chrumkavú kôrku.

Príprava

1. Zmiešajte pšeničnú múku, polentu, kakaový prášok a sódu bikarbónu a zmes odložte bokom.
2. Do stredne veľkého hrnca dajte vodu, maslo a soľ a zmes krátko povarte.
3. Pridajte zmes s múkou a všetko spolu vyhnetť na hladké cesto. Zmes nechajte povariť za stáleho miešania cca 5 minút. Hrnec zložte zo sporáka a nechajte ho trochu vychladnúť, aby ste sa nepopálili. Cesto by malo byť dostatočne pevné, aby sa dalo vyvalkať rukou.
4. Ruky si namastite trochou oleja a z cesta vytvarujte churros. Churros by mali mať priemer cca 1,5 cm a dĺžku 8 cm.

Fritovanie

5. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.

Churros vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte čas tepelnej úpravy na 6 min. Počas tepelnej úpravy košom na tepelnú úpravu viackrát potraсте. Ak chcete, aby boli churros trochu chrumkavejšie, predĺžte dobu tepelnej úpravy o ďalšie 3 minúty. Následne churros posypte cukrom a kakaovým práškom.

Zemiaky s čedarom

Prísady pre 4 osoby

1 kg malých zemiakov rozpolených
a uvarených

2 PL olivového oleja

2 PL pšeničnej múky

soľ podľa chuti

slanina na obloženie

Na čedarovú omáčku:

300 g čedaru

150 g syra Brie

1/2 nastrúhanej cibule

1 PL margarínu

125 ml smotany

soľ podľa chuti

príp. mlieko

Tip: Namiesto čerstvých zemiakov môžete alternatívne použiť aj mrazené hranolčeky. Pred prípravou ich nechajte cca 20 min. rozmraziť.

Príprava zemiakov

1. Predvarené zemiaky rozrežte na polovicu a poukladajte na naolejovaný plech na pečenie. Zemiaky na plechu obracajte, kým sa rovnomerne nepokryjú olivovým olejom.
2. Pšeničnú múku zmiešajte so soľou a zemiaky posypte touto zmesou pomocou sitka.

Príprava čedarovej omáčky

3. Roztopte na panvici margarín a zľahka na ňom orestujte cibuľku do hneda. Pridajte čedar a syr Brie.
4. Keď sa začne syr roztápať, pridajte smotanu a všetko vymiešajte na hustú zmes. Omáčku prichuťte soľou. Ak je omáčka príliš hustá, môžete ju rozriediť trochou mlieka.

Fritovanie

5. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
6. Zemiaky vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte čas tepelnej úpravy na 30 min. Počas tepelnej úpravy košom viackrát potráste, aby sa zemiaky rovnomerne opiekli do hneda. Dobu tepelnej úpravy príp. predĺžte o ďalších 5 minút.
7. Zemiaky uložte na plech na pečenie alebo na servírovací podnos, polejte ich čedarovou omáčkou a posypte kockami slaniny.

Pikantné kurča

Prísady pre 4 osoby

500 g kurčaťa pokrúpaného na kúsky
6 roztlčených strúčikov cesnaku
30 g nadrobno nasekanej petržlenovej
vňate

soľ a čierne korenie podľa chuti

Tip: Namiesto čerstvého kurčaťa môžete alternatívne použiť aj mrazené kurča. Mrazené kurča nechajte pred prípravou cca 20 min rozmraziť.

Príprava

1. Ochuťte kurča podľa chuti cesnakom, soľou a čiernym korením.

Fritovanie

2. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
Časti kurčaťa vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte čas tepelnej úpravy na 20 - 30 min.
Počas tepelnej úpravy košom na tepelnú úpravu viackrát potrasťte, aby sa kuracie kúsky rovnomerne opiekli do hneda.
Pred podávaním ozdobte kuracie kúsky trochu nadrobno nasekaného petržlenu.

Zelenina na taliansky spôsob

Prísady pre 4 osoby

1 veľký baklažán umytý a pokrúpaný
na kocky

100 g cherry paradajok pokrúpaných
na polovice

1 žltá a 1 červená paprika pokrúpané
na kocky

120 ml olivového oleja

2 stredne veľké cibule pokrúpaná na
kocky

2 strúčiky cesnaku pokrúpané na plátky
alebo posekané

200 g čiernych olív

soľ podľa chuti

Príprava

1. Miešajte v jednej nádobe všetky přísady - okrem soli a olív - kým nedosiahnete úplné vsiaknutie olivového oleja.

Fritovanie

2. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
Vložte všetku zeleninu do koša na tepelnú úpravu. Teplotu znížte na 160 °C a nastavte dobu tepelnej úpravy na 20 min.
Počas tepelnej úpravy košom na tepelnú úpravu viackrát potrasťte, aby sa zelenina rovnomerne tepelne upravila.
Po uplynutí doby tepelnej úpravy skontrolujte, či je zelenina dostatočne chrumková. Ak nie, predĺžte dobu tepelnej úpravy o ďalších 5 minút.
Hotovú zeleninu následne servírujte v zapekacej mise a pridajte k nej soľ a olivy.

Bravčové rebierka

Prísady pre 4 osoby

500 g bravčových rebierok
Šťava z 1 citróna
2 - 3 roztláčené strúčiky cesnaku
1 paradajka
1 cibuľa
1 paprika
2 PL roztopeného masla
oregano, soľ a čierne korenie podľa chuti

Tip: Namiesto čerstvého mäsa môžete alternatívne použiť aj mrazené rebierka. Pred prípravou ich nechajte cca 20 min rozmraziť.

Príprava

1. Rebierka ochuťte čiernym korením, soľou, citrónovou šťavou a cesnakom. Nechajte ich cez noc v chladničke marinovať. Rebierka z oboch strán ponatierajte pomocou kuchynského štetca roztopeným maslom. Paradajku, papriku a cibuľu nakrájajte na prúžky a zeleninu poukladajte na rebierka. Na záver posypte rebierka oreganom.

Fritovanie

2. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
3. Rebierka vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte dobu tepelnej úpravy na 30 min.

Mäsové gule

Prísady pre 4 osoby

200 g posekanej telacej nožiny
100 g talianskej klobásovej zmesi
Nduja, klobásky Chorizo alebo podobnej klobásky nakrájanej na kocky
50 g na kocky pokrájanej slaniny
1 stredne veľká cibuľa pokrájaná na jemno
1 roztláčený strúčik cesnaku
vnútro z 1 bagety
1 PL mlieka
20 g jemne nasekanej petržlenovej vňate
pšeničná múka, strúhanka a 1 vajce na obalenie
4 plátky surovej šunky
4 plátky mozzarely
400 ml pasírovaných paradajok
malé množstvo uvareného hrášku, na kocky pokrájaných zemiakov a kúskov mrkvy
Strúhaný syr podľa chuti

Príprava

1. Vnútro bagety namočte v mlieku vo vhodnej nádobe. Následne pridajte mäso, klobásovú zmes alebo klobásu a slaninu a všetko rukou premiešajte.
2. Pridajte cibuľu, cesnak a petržlenovú vňať a všetko vymiešajte na kompaktnú a homogénnu zmes.
3. Mäsovú zmes rozdeľte na 4 rovnako veľké gule. Každú guľu naplňte plátkom surovej šunky a mozzarellou a vyformujte do fašírky.
4. Fašírky obalte v múke, vají a strúhanke.

Fritovanie

5. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
6. Mäsové gule vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte čas tepelnej úpravy na 10 min. Paštéty po uplynutí polovice doby tepelnej úpravy otočte, aby sa rovnomerne opiekli do chrumkava.
7. Mäsovú guľu servírujte v strede polievkového taniera, pridajte na ňu trochu šťavy z pasírovaných paradajok a ozdobte ju uvarenou zeleninou. Na záver podľa chuti posypte strúhaným syrom.

Brownies

Prísady na 6 kusov

- 100 g kúskov čokolády
- 2 PL masla alebo margarínu
- 1 veľké vajíčko
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru alebo 1 PL vanilkového extraktu
- 50 g pšeničnej múky s primiešanou 1/2 PL prášku do pečiva
- 2 PL nasekaných orechov
- 1 okrúhla jednorazová hliníková forma na pečenie (priemer cca 18 cm)
- 1 štipka soli
- trochu margarínu na formu na pečenie

Príprava

1. Čokoládu a maslo nechajte roztopiť v panvici z ušľachtilej ocele s hrubým dnom na strednej teplote. Zmes pritom neprestajne miešajte. Následne nechajte zmes vychladnúť na izbovú teplotu.
2. Vyšľahajte vajíčko s cukrom, vanilkovým cukrom a štipkou soli na ľahkú, krémovú zmes.
3. Vajíčkovú zmes pridajte do vychladnutej čokoládovej zmesi. Pridajte múku s práškom do pečiva a orechy.
4. Hliníkovú formu na pečenie vymastite a naplňte cestom.

Fritovanie

5. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
6. Hliníkovú formu vložte do koša na tepelnú úpravu. Teplotu znížte na 180 °C a nastavte dobu tepelnej úpravy na 20 min. Povrch brownies by mal byť chrumkavý a vnútro ešte mäkké.
7. Hotové brownies nechajte pred pokrájaním na 6 kúskov vychladnúť v hliníkovej forme na pečenie.

Citrónové koláčky

Prísady na 6 kusov

50 g pšeničnej múky
100 g cukru
1 PL prášku do pečiva
2 PL mlieka
100 ml jedlého oleja
1 vajíčko
1 PL citrónovej šťavy
nastrúhaná kôra z 1 citróna

6 papierových formičiek na mafiny

Tip: Citrón môžete nahradiť aj iným ovocím alebo čokoládou!

Príprava

1. Múku, cukor a prášok do pečiva preosejte do misy. Pridajte vajíčko, mlieko, citrónovú šťavu a olej a všetko dôkladne premiešajte.
2. Cesto naplňte do formičiek na mafiny a posypte nastrúhanou citrónovou kôrou.

Fritovanie

3. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
4. Formičky na mafiny vložte do koša na tepelnú úpravu a nastavte čas tepelnej úpravy na 15 -18 min. Ku koncu doby tepelnej úpravy otestujte prípadne špáradlom, či je cesto upečené - keď sa na špáradlo nenalepí cesto, sú mafiny hotové.
5. Vyberte mafiny obracačkou z koša na tepelnú úpravu a nechajte ich vychladnúť vo formičkách.

Čokoládové cookies

Prísady na 15 kusov

100 g pšeničnej múky
100 g hnedého trstinového cukru
100 g bieleho cukru
55 g kakaového prášku alebo lieskových orechov
1 vajíčko
100 g horkej čokolády (nalámanej na kúsky) alebo lieskových orechov

1 PL prášku do pečiva

1 PL sódy bikarbóny

1 štipka soli

2 PL masla (nesoleného) s izbovou teplotou

1 PL vanilkového cukru

alobal na vyloženie fritovacieho koša

Tip: Čokoládu nahradte orechmi!

Hotové cookies uschovajte najlepšie v pohári s vekom a pred servírovaním ich cca 15 sekúnd zohrejte v mikrovlnnej rúre.

Príprava

1. Zmiešajte všetky přísady - okrem čokolády - rukou v mise, kým sa z cesta nedajú vyformovať malé guľôčky. Prípadne pridajte trochu múky, aby bolo cesto pekne hladké.
2. Cesto vyvaľkajte na rovnej pracovnej ploche a posypte ho kúskami čokolády. Následne cesto ešte raz dôkladne vyhnetťe.
Z cesta vyformujte cca 3 cm veľké cookies.

Fritovanie

3. Horúcovzdušnú fritézu zohrejte cca 4 - 6 min na 200 °C.
4. Dno fritovacieho koša na tepelnú úpravu vyložte alobalom a vložte doň 5 cookies vo vzdialenosti cca 3,5 cm.
Teplotu znížte na 160 - 180 °C a nastavte dobu tepelnej úpravy na 5 min.
Ak chcete, aby boli cookies chrumkavejšie, predĺžte dobu tepelnej úpravy o 2 minúty.
5. Hotové cookies vyberte pomocou kuchynského náčinia z koša a nechajte ich na mriežke vychladnúť.

Číslo výrobku: 618 161
