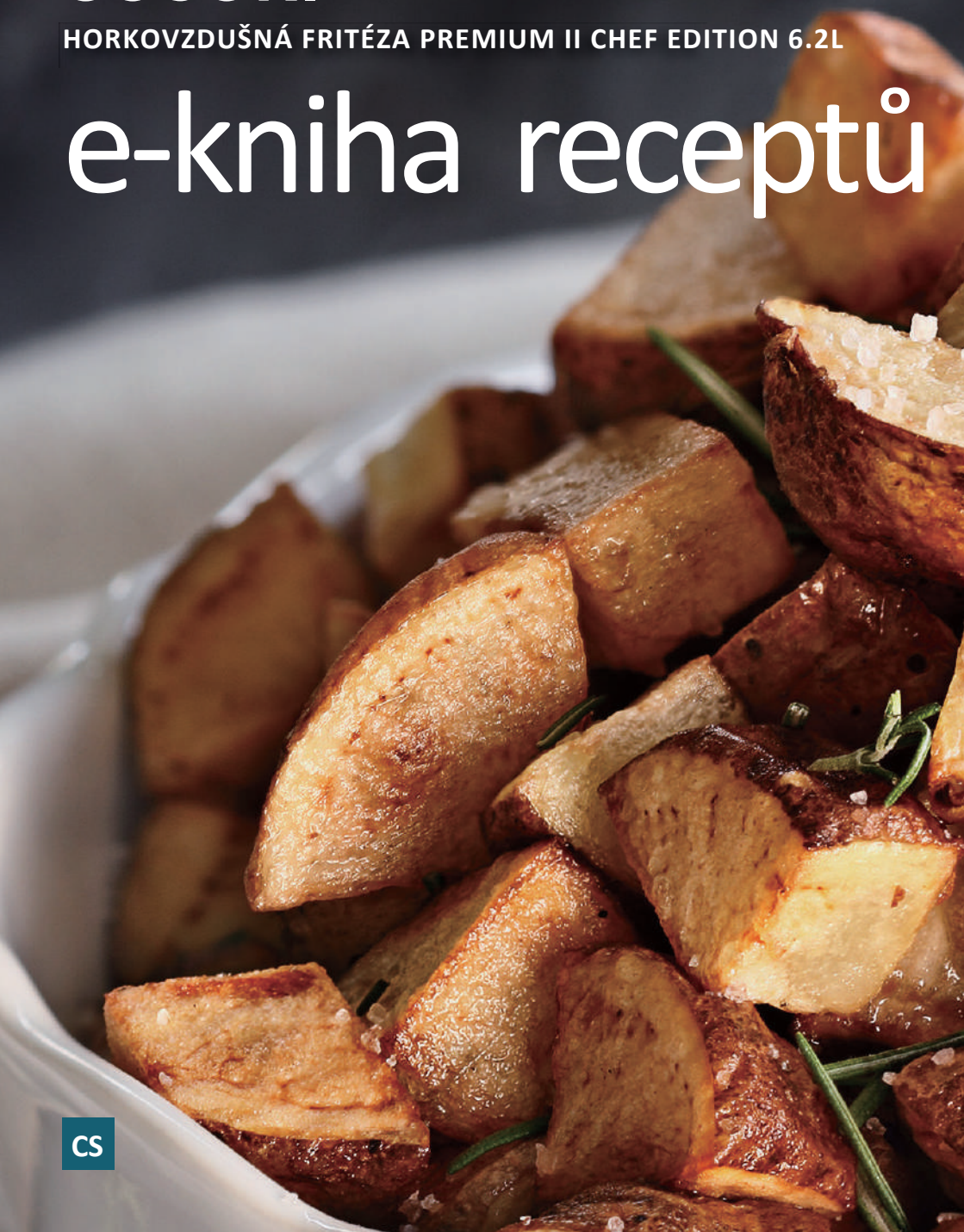


**COSORI®**

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA PREMIUM II CHEF EDITION 6.2L

# e-kniha receptů



CS

## Obsah

Toasty s vejcem	3
Anglický snídaňový sendvič	4
Francouzský toast s čokoládovo-oříškovou omáčkou	5
BBQ slanina	6
Jahodové koláčky	8
Snídaňová pizza	9
Kuřecí křídla třená na sucho	10
Empanády s hovězím masem a sýrem	12
Mozzarellové tyčinky s Marinara omáčkou	13
BruscheHa s pečenými rajčaty	14
Krevety zabalené ve slanině	15
Tikka kuřecí špízy	16
Klobása s paprikou a cibulí	17
Celé kuře ve stylu Roj sserie	18
Pikantní losos s dijonskou hořčicí	19
New York Strip steaky s Chimichurri omáčkou	20
Pikantní domácí masové kuličky	21
Domácí cheeserburgery	22
Jehněčí kotlety marinované v česneku	23
Brokolice s kaparovou strouhankou	24
Křupavá kandovaná růžičková kapusta se slaninou	25
Pečené rozmarýnové brambory	26
Křupavé hranolky	27
Makaróny se sýrem	28
Pečený květák se sezamovou omáčkou	30
Pečená rajčata s bylinkami a česnekem	31
Pečená kořenová zelenina	32
Skořicové rolky	34
Citronový dort	36
Čokoládové dortíky	37



## CS TOASTY S VEJCEM

<b>PORCE</b>	2 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	5 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	8 minut

Olej ve spreji  
2 plátky celozrnného nebo  
vícezrnného chleba  
2 střední vejce  
Sůl a pepř, podle chuti

### Potřebné příslušenství

Kulaté vykrajovátko o průměru 38  
až 50 milimetrů

1. Vyjměte crisper talíř z koše horkovzdušné fritézy.
2. Postříkejte vnitřek koše olejem ve spreji.
3. Zvolte funkci **Steak**, upravte teplotu na 195°C a čas na 8 minut. Poté stiskněte tlačítko **Shake** pro odstranění automatického připomenutí protřepání jídla a poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předeřtání fritézy.
4. Pomocí kulatého vykrajovátko vyřízněte ze středu každého plátku chleba kruh.
5. Vykrojené kusy chleba položte na dno předeřtátého fritovacího koše a do otvoru uprostřed každého plátku rozklepněte vajíčko. Vršek chleba a vaječnou žloutek postříkejte olejem ve spreji.
6. Hotové toasty vyjměte, dochuťte solí a pepřem a poté podávejte.



## CS ANGLICKÝ SNÍDAŇOVÝ SENDVIČ

<b>PORCE</b>	1 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	2 minuty
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	9 minut

Olej ve spreji  
1 velké vejce  
Sůl a pepř, podle chuti  
1 plátek slaniny  
1 anglický muffin, rozpůlený  
1 plátek sýra

**Potřebné příslušenství**  
85g keramická zapékačká miska

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Postříkejte vnitřek keramické zapékačká misky olejem ve spreji a položte ji na crisper talíř.
3. Zvolte funkci **Steak**, nastavte teplotu na 170°C a čas na 8 minut. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předehřátí fritézy.
4. Do předehřáté zapékačká misky rozklepněte vejce a ochuťte ho solí a pepřem. Poté položte slaninu vedle zapékačká misky na crisper talíř.
5. V polovině vaření přidejte rozpůlený anglický muffin. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy ho máte vložit dovnitř.
6. Na jednu polovinu anglického muffinu položte plátek slaniny a sýra.
7. Nastavte teplotu na 175°C a čas na 1 minutu. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause**.
8. Po dokončení vaření vyjměte vejce. Poté položte vařené vejce na anglický muffin, zavřete sendvič a podávejte.



## CS FRANCOUZSKÝ TOAST S ČOKOLÁDOVO- OŘÍŠKOVOU OMÁČKOU

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	5 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	10 minut

2 velká vejce  
118 ml plnotučného mléka  
1 lžička vanilkového extraktu  
1 lžička skořice  
¼ lžičky soli  
4 plátky briošky (2.5cm tlusté)  
Olej ve spreji  
80 g čokoládovo-oříškové pomazánky  
80 ml husté smetany ke šlehání  
Moučkový cukr, na ozdobu  
Čerstvé jahody, na ozdobu

1. Smíchejte vejce, mléko, vanilku, skořici a sůl ve střední misce. Šlehejte, dokud se vše důkladně nespojí.
2. Plátky briošky ponořte do vaječné směsi tak, aby byly rovnoměrně obalené.
3. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
4. Vybte funkci **Roast**, nastavte čas na 10 minut a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehřejte fritézu.
5. Předehřátý crisper talíř postříkejte olejem ve spreji a poté na něj položte obalené plátky briošky.
6. V malém kastrůlku smíchejte čokoládovo-oříškovou pomazánku a hustou smetanu. Šlehejte několik minut na středně mírném ohni, dokud konzistence nezhoustne. Po dokončení sundejte kastrůlek z plotny.
7. V polovině vaření francouzské toasty otočte. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy máte toasty otočit.
8. Hotové francouzské toasty vyjměte a podávejte s čokoládovo-oříškovou omáčkou pokapanou přes vršek. Toasty můžete ozdobit moučkovým cukrem a čerstvým ovocem.



## CS BBQ SLANINA

<b>PORCE</b>	2 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	5 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	12 minut

1 lžíce tmavě hnědého cukru  
2 lžičky chilli prášku  
¼ lžičky mletého kmínu  
¼ lžičky kajenského pepře  
4 plátky tlustě nakrájené slaniny,  
rozpůlené

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Vložte koření do střední mísy a vše důkladně promíchejte. Poté přidejte slaninu a rovnoměrně ji obalte.
3. Umístěte obalenou slaninu na crisper talíř.
4. Vyberte funkci **Bacon**, nastavte čas na 12 minut a stiskněte tlačítko **Start/Pause**.
5. Po dokončení vaření vyjměte slaninu z fritézy a podávejte.



# CS JAHODOVÉ KOLÁČKY

<b>PORCE</b>	8 koláčků
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	10 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	12 minut

250 g univerzální mouky  
50 g a 2 lžičky cukru krystal  
2 lžičky prášku do pečiva  
8½ lžičky soli  
85 g másla, velmi studeného  
8 čerstvých jahod, zbavených stopek a  
nakrájených nadrobno  
120 ml husté smetany, studené  
2 velká vejce  
2 lžičky vanilkového extraktu  
1 lžička vody

## Potřebné příslušenství

Struhadlo  
Štětec na pečivo

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Zvolte funkci **Bake**, nastavte teplotu na 175°C a čas na 12 minut. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předehřátí fritézy.
3. Ve velké míse prošlehejte mouku, ¼ šálku cukru, prášek do pečiva a sůl.
4. Nastrouhejte máslo do mouky pomocí velkých otvrou struhadla. Poté do směsi jemně zamíchejte máslo a jahody, dokud vše nebude jemně promícháno.
5. V samostatné střední misce ušlehejte tuhou smetanu, 1 vejce a vanilkový extrakt.
6. Smetanovou směs vmíchejte do moučné směsi a míchejte, dokud nevznikne lepivé těsto. Poté těsto vyklopte na lehce pomoučněnou plochu.
7. V malé misce rozšlehejte zbývající vejce a vodu.
8. Z těsta vytvarujte kulatý tvar o průměru 22–25 centimetrů a výšce 3,8 centimetru. Poté potřete vršek rozmíchaným vejcem s vodou a posypte zbylým krystalovým cukrem.
9. Těsto nakrájejte na 8 stejně velkých klínků.
10. Umístěte klínky na předehřátý crisper talíř, mírně od sebe.
11. Po dokončení vaření koláčky vyjměte, nechte 5 minut vychladnout a poté podávejte.





## CS SNÍDAŇOVÁ PIZZA

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	5 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	9 minut

1 těsto na pizzu, nevařené  
Olej ve spreji  
Sůl a pepř, podle chuti  
2 lžičky olivového oleje  
60 g sýra mozzarella, nastrohaný  
2 střední vejce  
2 plátky prosciutta  
1 avokádo, nakrájené na tenké plátky

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Zvolte funkci **Bake**, nastavte teplotu na 170°C a čas na 4 minuty. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předehřátí fritézy.
3. Těsto na pizzu rozválejte a rozkrojte napůl.
4. Předehřátý crisper talíř postříkejte olejem ve spreji, rozprostřete jeden z kousků těsta na crisper talíř, poté znovu postříkejte olejem ve spreji a posypte solí a pepřem.
5. Těsto pokapejte 1 lžičkou olivového oleje, poté zavřete fritézu a začněte vařit.
6. Uvařenou kůrku posypte polovinou sýra a do středu rozklepněte jedno vejce. Poté nakrájete jeden plátek prosciutta na polovinu a kousky položte do protilehlých rohů.
7. Nastavte teplotu na 205°C a čas na 5 minut. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause**.
8. Hotovou pizzu vyjměte a ozdobte nakrájeným avokádem a podle chuti osolte a opepřete.
9. Opakujte proces vaření se zbývajícím kusem těsta.
10. Každou pizzu nakrájejte na 4 plátky a podávejte.



## CS KUŘECÍ KŘÍDLA TŘENÁ NA SUCHO

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	5 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	20 minut

1 lžička česnekového prášku  
1 lžička sušené cibule  
1 lžička soli  
1 lžička černého pepře  
1 lžička uzené papriky  
½ lžičky kajenského pepře  
½ lžičky sušené petrželky  
½ lžičky sušeného tymiánu  
½ lžičky sušeného oregana  
454 g kuřecích křídel  
Farmářský dresink, pro podávání

1. Smíchejte všechny ingredience ve velké míse a míchejte, dokud nebudou křídla rovnoměrně obalená.
2. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
3. Vyberte funkci **Chicken** a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehejte fritézu.
4. Kuřecí křídla položte na předehřátý crisper talíř.
5. Po dokončení vaření vyjměte křídla z fritézy a poté je podávejte s farmářským dresinkem.



# CS EMPANÁDY S HOVĚZÍM MASEM A SÝREM

## PORCE

12 porcí

## DOBA PŘÍPRAVY

1 hodina a 30 minut

## DOBA VAŘENÍ

8 minut

1 lžice olivového oleje  
14 g žluté cibule, nastrouhané  
3 stroužky česneku, nasekané  
½ chilli serrano, zbavené semínek a nasekané (volitelně)  
226 g mletého hovězího masa  
1 lžice rajčatového protlaku  
1 lžička soli  
1 lžička mletého koriandru  
1 lžička papriky  
1 lžička sušeného oregana  
½ lžičky mletého kmínu  
1 lžice nasekaného koriandru a další k podávání  
120 g sýru Monterey Jack, čerstvě nastrouhaného  
120 g sýru Oaxaca nebo sýra mozzarella, čerstvě nastrouhaného  
Mexický krém nebo zakysaná smetana, k podávání

## Těsto na empanady

384 g víceúčelové mouky plus další na poprášení  
½ lžičky soli  
142 g nesoleného másla, pokojové teploty  
2 vejce  
Voda, podle potřeby

## Potřebné příslušenství

Kuchyňský robot  
Váleček  
Potravinářská fólie  
Štětec na pečivo

1. Olivový olej rozehejte ve velké pánvi na středně vysokou teplotu. Přidejte cibuli a vařte ji 2 až 3 minuty za častého míchání, dokud nezměkne. Přidejte česnek a chilli serrano a promíchejte, aby se vše spojilo. Poté vmíchejte hovězí maso, rozmělněte ho lžící nebo stěrkou. Opékejte ho, dokud nezhnědne a nepropečte se.
2. Do hovězího masa vmíchejte rajčatový protlak, koření a koriandr, dokud nebude vše důkladně smíchané. Poté vařte 5 minut nebo dokud se většina vlhkosti neodpaří. Sundejte pánev z plotny, aby směs mírně vychladla.
3. Vložte mouku a sůl do mísy kuchyňského robotu a důkladně promíchejte, aby se začalo tvořit těsto na empanady. Poté přidejte máslo a několikrát vše promíchejte. Podle potřeby po troškách vmícháme jedno vejce a vodu, až se vše spojí a vytvoří se těsto.
4. Těsto vyklopte na lehce pomoučněnou plochu a podle potřeby přidávejte po troškách vodu. Hnětete, dokud nebude těsto hladké a nelepivé, ale ani drolivé ani suché. Zabalené těsto v potravinářské fólii dejte na 1 hodinu do lednice.
5. Vyjměte těsto z lednice a rozdělte ho na 12 dílů, které udržujte zakryté, dokud nebude připraveno k použití.
6. V malé misce rozšlehejte druhé vejce a 1 polévkovou lžici vody.
7. Smíchejte sýry dohromady v misce.
8. Z porcí těsta vyválejte na pomoučněné ploše pomocí válečku 3 až 6 mm silná kolečka.
9. Každý kousek těsta naplňte 2 polévkovými lžicemi hovězí směsi a 2 polévkovými lžicemi sýrové směsi. Poté těsto přeložte přes náplň. Okraje těsta přeložte přes sebe, začněte na jednom konci a končete na druhém, aby se uzavřelo. Případně okraje těsta přitiskněte k sobě hroty vidličky.
10. Vršky empanád potřete rozmíchaným vajíčkem s vodou.
11. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
12. Zvolte funkci **Bake** upravte teplotu na 195°C a čas na 8 minut. Poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehejte fritézu.
13. Umístěte empanády na předeřhátý crisper talíř.
14. Hotové empanády vyjměte z fritézy a ještě horké je zlehka potřete vajíčkem, aby se leskly. Poté podávejte s mexickým krémem nebo zakysanou smetanou.



## CS MOZZARELLOVÉ TYČINKY S MARINARA OMÁČKOU

<b>PORCE</b>	12 tyčinek
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	1 hodina
	15 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	6 minut

110 g univerzální mouky  
4 vejce, dobře rozšlehaná  
238 g strouhanky italského typu  
1½ lžičky soli  
1 lžička sušené petrželky  
1 lžička česnekového prášku  
1 lžička sušené cibule  
12 mozzarellových tyčinek  
Olej ve spreji  
Marinara omáčka, k podávání

### Potřebné příslušenství

Tác nebo talíř vyložený pečicím papírem

1. Připravte si jednu misku s moukou, druhou misku s rozšlehanými vejci a třetí misku se strouhankou,  $\frac{3}{4}$  lžičky soli, petrželkou, česnekovým práškem a sušenou cibulí.
2. Každou sýrovou tyčinku obalte rovnoměrně v mouce, poté v rozšlehaných vejcích a nakonec zasypte strouhankovou směsí. Obalené tyčinky umístěte na tác nebo talíř vyložený pečicím papírem.
3. Obalené sýrové tyčinky zmrazte na 1 hodinu.
4. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
5. Zvolte funkci **Frozen Foods** a nastavte čas na 6 minut. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předehřátí fritézy.
6. Vložte zmražené mozzarellové tyčinky na předehřátý crisper talíř a postříkejte je olejem ve spreji.
7. V polovině vaření otočte mozzarellové tyčinky a znovu je postříkejte olejem ve spreji. Funkce Shake Reminder vám dá vědět, kdy.
8. Po dokončení vaření vyjměte mozzarellové tyčinky a podávejte je s Marinara omáčkou.



## CS BRUSCHETTA S PEČENÝMI RAJČATY

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	10 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	15 minut

1 bageta, nakrájená na 0.6cm kolečka  
1 lžice olivového oleje, plus více podle potřeby  
445 g cherry rajčat, rozpůlených  
3 stroužky česneku, nasekané  
1 sušené mleté šalotky  
1 lžice čerstvých lístků tymiánu, nasekaných  
1 lžička soli  
½ lžičky černého pepře, čerstvě mletého  
10 lístků čerstvé bazalky, velmi jemně nakrájená  
2 lžice strouhaného parmazánu

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Vyberte funkci **Steak**, nastavte čas na 3 minuty a stisknutím tlačítka **Shake** odeberte automatické připomenutí protřepat jídlo. Poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehejte fritézu.
3. Plátky bagety položte na předeheťatý crisper talíř a pokapejte je olivovým olejem.
4. Po dokončení vaření vyjměte plátky bagety. Proces vaření opakujte se zbývajícímí plátky bagety, dokud nebudou všechny opečené.
5. Opatrně vyjměte crisper talíř z koše horkovzdušné fritézy a vložte rajčata, česnek, šalotku, 1 lžici olivového oleje, tymián, sůl a pepř přímo do fritovacího koše. Vše dobře promíchejte, protřepejte.
6. Nastavte teplotu na 205°C a čas na 12 minut. Stiskněte tlačítka **Shake** a poté stiskněte tlačítka **Start/Pause**.
7. V polovině vaření koš protřepejte. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy.
8. Po dokončení vaření vyjměte rajčatovou směs, vmíchejte do ní bazalku, nandejte směs na opečené plátky bagety a podávejte ozdobené nastrohaným parmazánem.



## CS KREVETY ZABALENÉ VE SLANINĚ

<b>PORCE</b>	4-5 porcí
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	5 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	6 minut

16 jumbo krevet, oloupaných a  
zbavených žilek

1 lžička česnekového prášku

1 lžička papriky

1 lžička sušené cibule

¼ lžičky mletého černého pepře

8 proužků nakrájené slaniny na stejně  
velké proužky, podélně rozpůlené

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Vyberte funkci **Shrimp** a stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehřejte fritézu.
3. Jumbo krevety a koření vložte do misky a promíchejte, aby se spojily.
4. Omotejte kousek slaniny kolem každé krevety, začněte nahoře a dokončete u ocasu.
5. Vložte zabalené krevety na předehřátý crisper talíř.
6. V polovině vaření krevety protřepejte. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy.
7. Po dokončení vaření krevety vyjměte a podávejte.



## CS TIKKA KUŘECÍ ŠPÍZY

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	35 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	12 minut

2 velká vykostěná kuřecí prsa bez kůže, nakrájená na 2.5cm kousky  
82 g řeckého jogurtu  
2 lžíce oleje  
2 lžíce směsi koření tikka masala  
½ lžičky soli  
1 limetka, oloupaná a odšťavněná  
2 stroužky česneku, nastrouhané  
2 lžičky čerstvého zázvoru, nastrouhaného  
1 červená paprika, zbavená semínek, nakrájená na 2.5cm čtvercové kusy  
1 žlutá paprika, zbavená semínek, nakrájená na 2.5cm čtvercové kusy  
1 červená cibule, nakrájená na 2.5cm čtvercové kusy

### Potřebné příslušenství

4 kovové nebo dřevěné špízy

1. Smíchejte kuře, jogurt, olej, směs koření tikka masala, sůl, limetkovou kůru a šťávu, česnek a zázvor v misce a vše dobře promíchejte. Směs zakryjte a marinujte při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
2. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
3. Vyberte funkci **Steak**, upravte čas na 12 minut a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehejte fritézu.
4. Kuře, papriku a kousky cibule napíchejte rovnoměrně na špízy, přičemž všechny ingredience střídáte.
5. Umístěte špízy na předeřtý crisper talíř.
6. V polovině vaření špízy otočte. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy.
7. Po dokončení vaření vyjměte hotové špízy a podávejte je.





## CS KLOBÁSY S PAPRIKOU A CIBULÍ

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	5 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	15 minut

- 2 italské klobásy (680 g), nakrájené na 13mm plátky
- 1 červená paprika, zbavená semínek a nakrájená na 0.6cm kousky
- 1 žlutá cibule, nakrájená na tenké plátky
- 1 lžíce olivového oleje
- ½ lžičky sušeného oregana
- ½ lžičky soli
- ¼ lžičky černého pepře

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Vyberte funkci **Steak**, nastavte čas na 15 minut a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předeďte fritézu.
3. Všechny ingredience promíchejte ve střední misce.
4. Papriku, cibuli a klobásu položte na předeřtý crisper talíř.
5. V polovině vaření protřepejte papriky, cibuli a klobásu. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy.
6. Po dokončení vaření klobásy s paprikou a cibulí vyjměte a podávejte.



## CS CELÉ KUŘE VE STYLU ROTISSERIE

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	40 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	70 minut

1 celé kuře (maximálně 2 kg)  
2 lžičky soli  
1 lžička papriky  
¾ lžičky sušeného tymiánu  
½ lžičky česnekového prášku  
½ lžičky sušené cibule  
½ lžičky sušené petrželky  
½ lžičky mletého černého pepře  
8½ lžičky kajenského pepře  
1½ lžíce olivového oleje  
1 citron, nakrájený na měsíčky

**Potřebné příslušenství**  
Kuchyňský provázek

1. Vyměňte kuře z chladničky 30 minut před vařením.
2. Všechno koření smíchejte v malé misce.
3. Vyměňte crisper talíř z koše horkovzdušné fritézy.
4. Vyberte funkci **Chicken**, upravte teplotu na 185°C a čas na 35 minut. Stiskněte tlačítko **Shake** pro odstranění automatického připomenutí protřepat jídlo a poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předehřátí fritézy.
5. Kuře osušte papírovými utěrkami zevnitř i zvenčí a poté kůži potřete olivovým olejem.
6. Celé kuře obalte v koření. Do kuřete zasuňte 3 kolečka citrону a stehýnka spojte kuchyňským provázkem.
7. Vložte kuře prsy dolů přímo do předehřátého fritovacího koše.
8. Po dokončení kuře obraťte.
9. Nastavte teplotu na 190°C a čas na 30 minut. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause**.
10. Hotové kuře vyjměte a nechte ho 10 minut odpočinout. Poté ho nakrájejte a podávejte se zbývajícími měsíčky citrону.



## CS PİKANTNÍ LOSOS S DIJONSKOU HOŘČICÍ

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	6 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	9 minut

4 filety lososa s kůží (226 g každý)  
½ lžičky soli  
2½ lžice dijonské hořčice  
½ lžice olivového oleje  
1 lžička worcesterské omáčky  
1 lžice koření Old Bay

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Vyberte funkci **Seafood** nastavte čas na 9 minut a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předejte fritézu.
3. Stranu filetů lososa bez kůže rovnoměrně osolte.
4. Dijonskou hořčici, olivový olej a worcesterskou omáčku smíchejte v malé misce a poté ji natřete na stranu filetů lososa bez kůže. Okořeněnou stranu filetů rovnoměrně posypte kořením Old Bay.
5. Lososa položte kůží dolů na předeřtý crisper talíř.
6. Po dokončení vaření vyjměte filety lososa z fritézy a nechte je mírně vychladnout. Poté je podávejte.



## CS NEW YORK STRIP STEAKY S CHIMICHURRI OMÁČKOU

<b>PORCE</b>	2 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	10 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	10 minut

2 New York Strip steaky (25mm tlusté)  
2 lžičky soli  
1 lžička černého pepře, čerstvě mletého

### Chimichurri omáčka

1 svazek čerstvé petrželky  
½ malé šalotky  
2 stroužky česneku, oloupané a rozdrčené  
1 citron, odšťavněný  
2 lžíce červeného vinného octa  
½ lžičky drčené červené papriky  
236 ml olivového oleje  
Sůl, podle chuti

### Potřebné příslušenství

Kuchyňský robot se sekacím nástavcem

1. Steaky vyjměte z lednice 30 minut před vařením a z obou stran je ochuťte solí a pepřem.
2. Vložte petržel, šalotku, česnek, citronovou šťávu, ocet a červenou papriku do mísy kuchyňského robotu vybaveného sekacím nástavcem. Míchejte, dokud nejsou ingredience jemně nasekané, a poté pomalu přikapávejte olivový olej, dokud se z veškerého oleje nestane emulze. Osolte podle chuti.
3. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
4. Zvolte funkci **Steak** a stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předeřtání fritézy.
5. Umístěte steaky na předeřtáý crisper talíř.
6. V polovině vaření steaky otočte. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy.
7. Hotové steaky vyjměte z fritézy a nechte je 10 minut odpočinout, než je nakrájíte. Podávejte je s Chimichurri omáčkou.



## CS PIKANTNÍ DOMÁCÍ MASOVÉ KULIČKY

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	20 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	10 minut

33 g panko strouhanky  
2 lžíce plnotučného mléka  
454 g mletého hovězího masa  
454 g mleté pálivé italské klobásy  
1 velké vejce  
45 g parmazánu, strouhaného,  
plus další pro servírování  
4 stroužky česneku, jemně nasekané  
1 lžíce čerstvé petrželky, nasekané  
1 lžíce rajčatového protlaku  
2 lžičky olivového oleje  
2 lžičky soli  
1 lžička černého pepře, čerstvě mletého  
1 lžička mletého fenýklu  
1 velká sklenice Marinara omáčky, ohřátá

1. Do velké mísy dejte strouhanku, zalijte ji mlékem a nechte 2 minuty nasáknout.
2. Do mísy se strouhankou přidejte mleté hovězí maso, mletou klobásu, vejce, 45 g parmazánu, česnek, petržel, rajčatový protlak, olivový olej, sůl, pepř a mletý fenýkl. Vše jemně promíchejte rukama. Dávejte pozor, abyste maso nepřepřepočovali.
3. Ze směsi vytvarujte 20 masových kuliček.
4. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
5. Zvolte funkci **Roast**, nastavte čas na 10 minut a poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předehřátí fritézy.
6. Vložte masové kuličky na předehřátý crisper talíř.
7. V polovině vaření masové kuličky obraťte. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy.
8. Hotové masové kuličky vyjměte z fritézy a podávejte přelité teplou Marinara omáčkou a extra parmazánem.



## CS DOMÁCÍ CHEESEBURGERY

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	10 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	13 minut

454 g mletého hovězího masa  
1 lžička soli  
½ lžičky černého pepře, čerstvě mletého  
4 plátky sýra  
4 sezamové housky  
Kečup, hořčice a/nebo majonéza k  
podávání  
Nakrájená rajčata, hlávkový salát, cibule  
a/nebo nakládané okurky k podávání

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Vyberte funkci **Steak** a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehejte fritézu.
3. Z mletého hovězího masa vytvořte 4 stejně velké placičky o tloušťce o něco méně než 2 cm. Dochutěte solí a pepřem.
4. Umístěte placičky na předeřtý crisper talíř.
5. V polovině vaření burgerových placiček je otočte. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy.
6. Otevřete fritovací koš a položte na každou placičku plátek sýra.
7. Nastavte teplotu na 205°C a čas na 1 minutu. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause**.
8. Po dokončení vaření vyjměte burgerové placičky z fritézy.
9. Ozdobte sezamové housky kořením a každou placičku položte na spodní housku. Poté na placičky položte na plátky nakrájená rajčata, salát, cibuli a/nebo okurku. Burgery přikryjte vrchní houskou a podávejte.



## CS JEHNĚČÍ KOTLETY MARINOVANÉ V ČESNEKU

### PORCE

2 porce

### DOBA PŘÍPRAVY

2 hodiny

15 minut

### DOBA VAŘENÍ

8-12 minut

8 jehněčích kotlet (s kostí)

2 lžíce dijonské hořčice

5 stroužků česneku, jemně nasekaných

1½ lžíce olivového oleje

1½ lžičky soli

1 lžička černého pepře, čerstvě mletého

Vločková mořská sůl, k podávání

1. Vložte jehněčí kotlety do velké mísy spolu s dijonskou hořčicí, česnekem a olivovým olejem. Ingredience promíchejte rukama, dokud nebude jehněčí maso rovnoměrně obalené. Poté je přikryjte a nechte 2 hodiny marinovat v lednici.
2. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
3. Vyberte funkci **Steak**, upravte čas na 8 minut pro medium rare nebo 12 minut pro medium well/well done. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předeřhnutí fritézy.
4. Jehněčí maso vyjměte z marinády a celé ho ochuťte solí a černým pepřem.
5. Vložte jehněčí kotlety na předeřhnutí crisper talíř.
6. V polovině vaření jehněčí maso otočte. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy.
7. Hotové jehněčí kotlety vyjměte z fritézy a nechte je 4 minuty odpočinout. Poté je posypte vločkovou solí a podávejte.



## CS BROKOLICE S KAPAROVOU STROUHANKOU

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	10 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	10 minut

360 g růžiček brokolice  
½ lžice olivového oleje  
½ lžičky soli

### Kaparová strouhanka

60 g panko strouhanky  
2 lžice nesoleného másla, rozpuštěného  
1 lžice kapar, opláchnutých a  
nakrájených  
1 citron, nastrouhaný  
½ lžičky soli

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Zvolte funkci **Vegetables**, nastavte teplotu na 200°C a čas na 8 minut. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předehřátí fritézy.
3. Ve střední misce promíchejte růžičky brokolice s olivovým olejem a solí.
4. Umístěte brokolici na předehřátý crisper talíř.
5. V polovině vaření brokolici protřepejte. Funkce Shake Reminder vás upozorní, kdy.
6. V malé misce smíchejte strouhanku, rozpuštěné máslo, kapary, citronovou kůru a sůl.
7. Po dokončení vaření brokolici vyjměte.
8. Opatrně vyjměte crisper talíř z koše horkovzdušné fritézy a vložte strouhanku přímo do fritovacího koše.
9. Nastavte teplotu na 205°C a čas na 2 minuty. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause**.
10. Po dokončení vaření vyjměte strouhanku z fritézy a posypte jej brokolici. Poté brokolici podávejte.





## CS KŘUPAVÁ KANDOVANÁ RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA SE SLANINOU

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	10 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	12 minut

454 grůžičkové kapusty, na čtvrtky  
3 proužky slaniny, nakrájené na 6mm kousky  
1 lžíce olivového oleje  
1 lžička soli  
1 lžička černého pepře, čerstvě mletého  
2 lžíce pomerančové marmelády  
1 lžíce dijonské hořčice  
1 lžíce hnědého cukru  
1 lžička jablečného octa  
85 g strouhaného sýra Pecorino Romano

1. Promíchejte růžičkovou kapustu se slaninou, olivovým olejem, solí a pepřem.
2. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
3. Vyberte funkci **Vegetables**, upravte teplotu na 200°C a čas na 12 minut. Poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehejte fritézu.
4. Umístěte růžičkovou kapustu na předeřtý crisper talíř.
5. Pomerančovou marmeládu, dijonskou hořčici, hnědý cukr a jablečný ocet ušlehejte ve velké míse do hladka.
6. Do fritovacího koše přidejte polovinu směsi pomerančové marmelády a v polovině vaření je vmíchejte do růžičkové kapusty. Funkce Shake Reminder vám dá vědět, kdy.
7. Po dokončení vaření vyjměte růžičkovou kapustu a pokapejte zbylou pomerančovou marmeládovou omáčkou, posypte strouhaným sýrem Pecorino Romano a podávejte.



## CS PEČENÉ ROZMARÝNOVÉ BRAMBORY

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	10 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	12 minut

454 g brambor Grenaille, nakrájených  
2.5cm kousky  
1 snítka čerstvých listů rozmarýnu,  
zbavená stonku a nakrájená  
1 lžičce olivového oleje  
1 lžička česnekového prášku  
1 lžička soli  
½ lžičky černého pepře

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Zvolte funkci **Vegetables**, nastavte čas na 12 minut a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehřejte fritézu.
3. Vložte všechny ingredience do středně velké mísy a promíchejte je, dokud nebudou brambory rovnoměrně obalené.
4. Umístěte brambory na předehřátý crisper talíř.
5. V polovině vaření brambory protřepejte. Funkce Shake Reminder vám dá vědět, kdy.
6. Hotové brambory vyjměte a podávejte.



## CS KŘUPAVÉ HRANOLKY

<b>PORCE</b>	2 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	10 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	18 minut

2 velké červené brambory, omyté  
1 lžice hroznového nebo řepkového  
oleje  
1 lžička kukuřičného nebo  
bramborového škrobu  
1 lžička soli a více podle chuti

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Vyberte funkci **French Fries** a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehejte fritézu.
3. Brambory nakrájejte na 6mm proužky a vložte je do velké mísy.
4. Brambory smíchejte s hroznovým olejem, kukuřičným škrobem a 1 lžičkou soli.
5. Umístěte brambory na předehřátý crisper talíř.
6. V polovině vaření hranolky protřepejte. Funkce Shake Reminder vám dá vědět, kdy.
7. Po dokončení vaření hranolky vyjměte z fritézy, podle chuti je osolte a podávejte.



## CS MAKARÓNY SE SÝREM

<b>PORCE</b>	8 porcí
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	20 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	22 minut

112 g kolínek  
236 ml mléka  
118 ml husté smetany  
2 stroužky česneku, nastrouhané  
½ lžičce dijonské hořčice  
1 lžička soli  
½ lžičky červené papriky  
124 g sýru čedar, čerstvě nastrouhaný  
83 g sýru mozzarella, čerstvě  
nastrouhaného  
½ lžičce petrželky, nasekané, na  
ozdobu

**Potřebné příslušenství**  
18cm forma na dort Cosori

1. Smíchejte kolínka, mléko, smetanu, česnek, dijonskou hořčici, sůl, červenou papriku a polovinu sýrů v 18cm formě na dort Cosori a vše důkladně promíchejte.
2. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
3. Zvolte funkci **Chicken**, nastavte teplotu na 180°C a čas na 22 minut. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předehřátí fritézy.
4. Umístěte formu na dort na předehřátý crisper talíř.
5. Kolínka a sýr promíchejte a v polovině vaření přidejte zbytek sýra. Funkce Shake Reminder vám dá vědět, kdy.
6. Hotové makarony se sýrem vyjměte z fritézy, posypte petrželkou a podávejte.



# CS PEČENÝ KVĚTÁK SE SEZAMOVOU OMÁČKOU

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	20 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	12 minut

82 ml zakysané smetany  
1 lžice vody  
2 lžičky prášku do pečiva  
2 lžičky česnekového prášku  
2 lžičky soli  
1½ lžičky sušené cibule  
1 lžička červené papriky  
¼ lžičky kajenského pepře  
1 hlavička květáku, nakrájená na růžičky  
128 g Buffalo omáčky  
2 lžice nesoleného másla, rozpuštěného  
1 lžice sezamových semínek, na ozdobu

## Sezamová omáčka

82 g zakysané smetany  
60 g tahini  
2 stroužky česneku, jemně nasekané  
1½ lžice čerstvého kopru, nasekaného nadrobno  
1 lžice čerstvé petrželky, nasekané nadrobno  
½ lžice jablečného octa  
½ lžičky soli  
½ lžičky worcesterské omáčky  
¼ lžičky černého pepře, čerstvě mletého,  
plus další podle chuti  
118 ml ledové vody

1. Ve velké míse ušlehejte zakysanou smetanu, vodu, prášek do pečiva, česnekový prášek, sůl, sušenou cibuli, červenou papriku a kajenský pepř.
2. Přidejte květák do vyšlehané směsi a důkladně ho obalte.
3. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
4. Zvolte funkci **Vegetables**, nastavte čas na 12 minut a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehejte fritézu.
5. Umístěte květák na předeřhřátý crisper talíř.
6. V polovině vaření květák protřepejte nebo obraťte. Funkce Shake Reminder vám dá vědět, kdy.
7. Ve střední misce prošlehejte všechny ingredience na sezamovou omáčku, kromě ledové vody.
8. Po lžících přidávejte ledovou vodu, dokud nebude konzistence hladká, ale ne vodová.
9. Ve velké míse zamíchejte Buffalo omáčku a rozpuštěné máslo.
10. Po dokončení vaření vyjměte květák z fritézy a promíchejte ho s Buffalo omáčkou, aby se rovnoměrně obalil.
11. Ozdobte květák sezamovými semínky a podávejte ho se sezamovou omáčkou.



## CS PEČENÁ RAJČATA S BYLINKAMI A ČESNEKEM

<b>PORCE</b>	8 porcí
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	5 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	8 minut

4 velká rajčata, rozpuřená příčně  
2 lžíce olivového oleje  
3 stroužky česneku, jemně nasekané  
1½ lžíce sušených provensálských  
bylinek  
1 lžíce soli  
1 lžička černého pepře, čerstvě mletého  
5 až 6 lístků čerstvé bazalky, natrhaných,  
na ozdobu

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Vyberte funkci **Vegetables**, nastavte čas na 8 minut a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehřejte fritézu.
3. Rajčata položte na předehřátý crisper talíř, pokapejte je olivovým olejem a poté je rovnoměrně posypte česnekem, provensálskými bylinkami, solí a černým pepřem.
4. Po dokončení vaření vyjměte rajčata z fritézy.
5. Rajčata podávejte ozdobené natrhanými lístky bazalky.



## CS PEČENÁ KOŘENOVÁ ZELENINA

<b>PORCE</b>	2 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	10 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	14 minut

3 malé duhové mrkve, konce oříznuté  
1 malá batáta, nakrájená na 2.5cm kousky  
2 malé řepy, nakrájené na čtvrtky  
1 sladká cibule, nakrájená na čtvrtky  
4 kousky čerstvého tymiánu  
2 lžičky olivového oleje  
2 lžičky soli  
1 lžička černého pepře, čerstvě mletého

1. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
2. Vyberte funkci **Vegetables**, nastavte čas na 14 minut a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehřejte fritézu.
3. Vložte všechny ingredience do velké mísy a promíchejte je, aby se spojily.
4. Umístěte zeleninu na předehřátý crisper talíř.
5. V polovině vaření zeleninu protřepejte. Funkce Shake Reminder vám dá vědět, kdy.
6. Po dokončení vyjměte hotovou zeleninu z fritézy a podávejte.





**PORCE**

8-10 rolek

**DOBA PŘÍPRAVY**

1 hodina a 20 minut

**DOBA VAŘENÍ**

15 minut

236 ml mléka, teplého  
 57 g nesoleného másla, rozpuštěného  
 50 g bílého cukru  
 ½ balíčku aktivního sušeného droždí  
 285 g univerzální mouky  
 ½ lžičky prášku do pečiva  
 1 lžička soli  
 57 g nesoleného másla, změkčeného  
 100 g tmavě hnědého cukru  
 2½ lžičky mleté skořice

**Krémová sýrová poleva**

120 g smetanového sýra, pokojové  
 teploty  
 120 g moučkového cukru  
 113 g nesoleného másla, pokojové  
 teploty  
 ½ lžičky vanilkového extraktu

**Potřebné příslušenství**

Stolní mixér vybavený hnětacím hákem  
 Váleček  
 Pečící papír

1. Teplé mléko, rozpuštěné máslo, bílý cukr a droždí dejte do mísy stolního mixéru vybaveného hnětacím hákem a nechte 1 minutu uležet, dokud nezpění.
2. Přidejte 240 g univerzální mouky a míchejte při nízké rychlosti, dokud se všechny ingredience zcela nespojí. Poté vyjměte mísu, přikryjte ji potravinářskou fólií nebo utěrkou a umístěte ji na 1 hodinu na teplé místo.
3. Vraťte mísu do stolního mixéru a pomocí hnětacího háku na nízkou rychlost vmíchejte zbývajících 45 g mouky s práškem do pečiva a solí. Poté těsto hněteme 5 až 6 minut.
4. Těsto vyklopte na lehce pomoučněnou plochu a poté ho válečkem rozválejte, dokud nebude mít tloušťku zhruba 6 mm.
5. Povrch těsta potřete změkčeným máslem a naokrajích nechte 6 mm lem. Pak máslo posypte tmavě hnědým cukrem a skořicí.
6. Těsto pevně srolujte. Začněte od dlouhého okraje, dokud se nevytvoří váleček.
7. Těsto nakrájejte na kousky o tloušťce 25 až 38 mm a položte je na máslem vymazaný plech. Poté je přikryjte potravinářskou fólií nebo utěrkou a dejte je na teplé místo kynout na 30 minut až 1 hodinu.
8. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
9. Vyberte funkci **Bake**, upravte čas na 15 minut a poté stisknutím tlačítka **Start/Pause** předehejte fritézu.
10. Na předehřátý crisper talíř položte kus pečícího papíru a poté na papír položte skořicové rolinky řezem dolů.
11. Všechny ingredience na polevu vyšleháme lžící do hladka.
12. Po dokončení vaření vyjměte skořicové rolinky z fritézy, potřete je polevou ze smetanového sýra a podávejte.



<b>PORCE</b>	2 mini dortíky
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	10 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	16 minut

Olej ve spreji  
 120 g univerzální mouky  
 1 lžička prášku do pečiva  
 ¼ lžičky soli  
 6 lžic nesoleného másla, změkčeného  
 150 g cukru krystal  
 1 velké vejce  
 1 lžice čerstvé citronové šťávy  
 1 citron, nastrouhaný  
 60 ml podmáslí

**Potřebné příslušenství** 2  
 mini formy na chleba  
 (76 x 140 x 50 mm)  
 Stolní nebo tyčový mixér

1. Postříkejte vnitřky mini formiček olejem ve spreji.
2. Ve střední míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl.
3. Změkklé máslo vyšlehejte v mixéru do světlé a nadýchané hmoty.
4. Do vyšlehaného másla zašleháváme cukr 1 minutu.
5. Moučnou směs vmíchejte do másla, dokud nebude drobná.
6. Při nízké rychlosti vmíchejte vejce, citronovou šťávu a citronovou kůru, dokud se zcela nezpracují. Poté pomalu přidávejte podmáslí, zatímco je mixér zapnutý.
7. Těsto rovnoměrně rozdělte do mini formiček; obě by měly být o něco více než z poloviny plné.
8. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
9. Zvolte funkci **Bake**, nastavte teplotu na 155°C a čas na 16 minut. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předehřátí fritézy.
10. Položte obě naplněné formičky na předehřátý crisper talíř.
11. Po dokončení vaření vyjměte hotové dortíky z fritézy a nechte je 5 až 10 minut vychladnout. Poté je vyklopte z formy, nakrájejte a podávejte.



## CS ČOKOLÁDOVÉ DORTÍKY

<b>PORCE</b>	4 porce
<b>DOBA PŘÍPRAVY</b>	5 minut
<b>DOBA VAŘENÍ</b>	10 minut

113 g másla, nakrájeného na kostky, plus  
2 polévkové lžíce na vymazání  
zapékacích misek

107 g hořké čokolády

120 g moučkového cukru plus další na  
posypání

¼ lžičky soli

2 vejce plus 2 žloutky

½ lžičky vanilkového extraktu

54 g univerzální mouky

Moučkový cukr, k podávání

### Potřebné příslušenství

4 keramické zapékací misky (113 g každá)

1. Rozpusťte 113 g másla a hořkou čokoládu v malém hrnci na mírném ohni za stálého míchání. Jakmile se spojí, stáhněte z ohně a přelejte do střední mísy.
2. K čokoládě přidejte moučkový cukr, sůl, vejce, žloutky a vanilkový extrakt a vše šlehejte, dokud se důkladně nespojí. Poté vmíchejte mouku.
3. Vložte crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy.
4. Zvolte funkci **Bake**, nastavte teplotu na 160°C a čas na 10 minut. Poté stiskněte tlačítko **Start/Pause** pro předehřátí fritézy.
5. Vnitřek každé zapékací misky potřete tenkou vrstvou másla. Poté na dno položte malé množství mouky a otáčejte miskou, aby se máslo rovnoměrně obalilo. Přebytek mouky vyklepejte.
6. Nalijte těsto do zapékacích misek.
7. Vložte zapékací misky na předehřátý crisper talíř.
8. Po dokončení vaření vyjměte zapékací misky a nechte je 2 až 3 minuty odpočívat.
9. Vyklopte dortíky ze zapékacích misek na talíře, poprašte je moučkovým cukrem a podávejte.