



Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

SatisFry Air Fryer receptkönyv





We get life.

Az igazán *fontos dolgokra figyelünk.*

A Russell Hobbs minden minden készüléke és ötlete segíti Önt, hogy igazán ön maga lehessen. Külön figyelmet szentelünk annak, hogy megismerjük vásárlóink igényeit, hogy segítségükre legyünk nap, mint nap. Új ízeket próbálna ki vagy egy megszokott receptet készítené el a családnak, barátoknak? Lapozza fel receptfüzetünket és nyugtázza le őket!

Reméljük, hogy örömet leli majd a forró levegős sütőkhöz gondosan válogatott receptekben, amelyeket mesterszakácsunk fejlesztett ki a Russell Hobbs készülékekhez.

Bármilyen ételt is kíván, itt találni fog egy jó kis receptet – próbálja ki, menni fog!

Tartalom

4 Előételek/köreték

- 4 Sült édesburgonya
- 5 Mozzarellarudacskák
- 5 Sült burgonya

9 Előételek

- 9 Padlizsánrudacskák
- 10 Minipizzák – Margherita

12 Halak

- 12 Kagyló burgonyával
- 13 Tőkehal koktélpáradicsommal és zöldekkel
- 14 Fűszeres grillezett lazac vagy tofu

17 Húsok

- 17 Sült csirke
- 18 Egyszerű fokhagymás panírozott csirke
- 19 Írós csirke
- 20 Grillezett csirkealsócomb

25 Vegetáriánus

- 25 Csicseriborsós-spenótos curry
- 26 Lassan főtt vegyes chilis bab tejföllel és avokádópürével
- 26 Grillezett karfiolsteak

30 Desszertek

- 29 Sajttorta
- 30 Répás minitorták
- 30 Répatorta
- 31 Csokoládés brownie

- 6 Mediterrán zöldségek
- 7 Töltött paprika
- 8 Hasselback-burgonya (újburgonyából)

- 10 Sonkás-sajtos croissant
- 11 Töltött gomba

- 14 Fish and chips
- 15 Lazac vérnarancsos pácban
- 16 Fokhagymás garnéla

- 21 Marhapörkölt burgonyával
- 21 Omlós csirkemell fokhagymás-majonézes mártogatóssal
- 22 Sült báránycomb
- 23 Steak
- 24 Csirkés-póréfhagymás pite

- 27 Zöldségragu
- 28 Fűszeres karfiol sajtszósszal

- 32 Krémes lepény leveles tésztából
- 33 Flan
- 34 Fahéjas csiga

Előételek/köretetek



Hozzávalók:

- 500 g édesburgonya, hasábokra vágva
- 2 evőkanál olívaolaj
- ¼ teáskanál chilipehely
- Só ízlés szerint

Sült édesburgonya

minden forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: 2-4

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 5-10 perc

Sütési idő: 15-20 perc

Elkészítés:

1. Tegyük az édesburgonyát egy nagy keverőtálba. Adjuk hozzá az olívaolajat, a chilipehelyt és a sót, majd keverjük jól össze.
2. Tegyük át a burgonyát a sütőtálba, majd válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót a Russell Hobbs SatisFry Air Fryer készüléken.

3. Süssük 15-20 percig, amíg ropogós lesz, közben időnként forgassuk át.

Hozzávalók:

- 500 g pizzára való mozzarellatömb, egyforma rudacskákra vágva
- 2 evőkanál liszt
- 1 teáskanál só
- 2 nagy tojás szabad tartásból, enyhén felverve
- 80 g panko morzsa

A sütéshez:

- Sütőolajspray

Mozzarellarudacskák

minden forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: 2-4

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 5-10 perc

Sütési idő: 5-8 perc

Elkészítés:

1. A mozzarellarudacskák panírozásához először tegyük a (sóval elkevert) lisztet, a tojást és a morzsát 3 külön tálba vagy tálcára.
2. Helyezzük bele a mozzarellarudacskákat sorban a lisztbe, a tojásba és a morzsába, és mindegyiknél győződjünk meg róla, hogy teljesen befedi a sajtot.
3. A sütés előtt permetezzük meg a mozzarellarudacskákat sütőolajjal, majd válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót a készüléken. Helyezzük a mozzarellarudacskákat a sütőtálba és süssük 2-3 percig. Ekkor fordítsuk meg a rudacskákat és süssük további 2-3 percig.
4. Helyezzük a mozzarellarudacskákat egy tálra, és kínáljuk finom paradicsomos mártogatóssal.

Hozzávalók:

- 500 g burgonya, hasábokra vágva
- 2 evőkanál olívaolaj
- Só ízlés szerint

Sült burgonya

minden forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: 2-4

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 5-10 perc

Sütési idő: 15-20 perc

Elkészítés:

1. Tegyük a burgonyát egy nagy keverőtálba, adjuk hozzá az olívaolajat és a sót, majd keverjük jól össze.
2. Tegyük át a burgonyát a sütőtálba, majd válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót a Russell Hobbs SatisFry Air Fryer készüléken.
3. Süssük 15-20 percig, amíg finom ropogós lesz, közben időnként forgassuk át.



Hozzávalók:

- 1 cukkini
- 1 piros paprika
- 1 sárga paprika
- 1 lilahagyma
- 2 evőkanál olívaolaj
- Só és bors ízlés szerint

Mediterrán zöldségek

minden forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: 2-4

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 5-10 perc

Sütési idő: 15-20 perc

Elkészítés:

1. Tegyük az édesburgonyát egy nagy keverőtálba. Vágjuk a zöldségeket kb. 1 cm-es darabokra és helyezzük egy nagy keverőtálba. Adjuk hozzá az olívaolajat és a fűszereket, és keverjük jól el.

2. Tegyük a zöldségeket a sütőtálba, majd válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót a Russell Hobbs készüléken. Süssük 15-20 percig, időnként keverjük meg.



Hozzávalók:

A rizses töltelékhez:

- 1 evőkanál növényi olaj
- 1 apróra kockázott hagyma
- 2 gerezd fokhagyma apróra vágva
- 1 vöröses chili finomra aprítva
- 1 teáskanál Cajun fűszerkeverék
- 1 evőkanál paradicsompüré
- 300 g hosszú szemű rizs
- 800 ml zöldségalaplé
- Só és bors ízlés szerint

A paprikához:

- 4 egész, piros és sárga kaliforniai paprika
- 2 evőkanál olívaolaj
- Só és bors
- 200 g tömbmozzarella, 4 egyforma szeletre vágva vagy reszelve
- ¼-½ csokor petrezselyem finomra aprítva

Töltött paprika

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4

Funkció: Pírtás és sütés

Előkészítési idő: 10-15 perc

Sütési idő: Körülbelül 45 perc

Elkészítés:

1. A rizses töltelék elkészítéséhez válasszuk ki a Russell Hobbs Satisfry Air & Grill Multicooker készüléken a pírítás funkciót. Adjuk hozzá az olajat és 1 percig melegítsük. Adjuk hozzá a hagymát, a fokhagymát és a chilit, majd lassan pírítsuk további 4-5 percig, amíg aranybarna lesz és megpuhul.

2. Ekkor keverjük bele a paradicsompürét, és a Cajun fűszerkeveréket, majd pírítsuk további 1-2 percig. Keverjük hozzá a rizst, majd adjuk hozzá az alaplevet és forraljuk fel. Kb. 20 percig főzzük, amíg a rizs megpuhul. Vegyük ki a sütőtálból, óvatosan töröljük tisztára.

3. Közben vágjuk le a paprikák tetejét, és magozzuk ki őket. Óvatosan vágjuk le az aljukat úgy, hogy megálljanak, de a töltelék ne jöjjön ki.

4. Amikor a rizs megfőtt, töltsük meg mindegyik paprikát a rizses keverékkel, majd tegyük rá a tetejét. Permetezzük meg olívaolajjal és fűszerezzük meg.

5. A töltött paprika elkészítéséhez válasszuk a sütés funkciót, és tegyük a paprikákat a sütőtálba. Süssük 8-10 percig, ekkor helyezzük a mozzarellát a tetejére és süssük további 3-5 percig, amíg aranybarna lesz és a paprika megpuhul. Szórjuk meg az apróra vágott petrezselyemmel és tálaljuk.



Hozzávalók:

- 6 kisebb burgonya
- 4 szelet érlelt pancetta
- Só és feketebors
- Olívaolaj
- 150 ml 35%-os zsírtartalmú tejszín
- 1 teáskanál citromlé

A körethez:

- Tejszín
- Friss snidling

Hasselback-burgonya (újburgonyából)

satisfry air medium

Adag: 2

Funkció: Manuálisan beállított hőmérséklet

Előkészítési idő: 10-15 perc

Sütési idő: 20 perc

Elkészítés:

1. A burgonyákat alaposan mossuk meg és egy tiszta konyharuhával szárítsuk meg. Helyezzük őket két hosszú fanyárs közé, és vagdossuk be 4-6 mm mélyen. Fontos, hogy ne vágjuk át az egészet.
2. A résekbe tegyünk pancettacsíkokat, és az egészet szórjuk meg sóval és őrölt feketeborssal.
3. Helyezzük a burgonyát a forró levegős sütő kosarának alsó tálcájára, locsoljuk meg olívaolajjal, állítsuk a hőfokot 175 °C-ra, a sütési időt pedig 20 percre. Fogpiszkálóval ellenőrizzük, hogy átsült-e, szükség esetén növeljük a sütési időt – ez a burgonya méretétől függ.
4. Tegyük a tejszínt egy tálba, adjuk hozzá a citromlét és egy csipet sót. Keverjük addig, amíg besűrűsödik.
5. A burgonyát egy kis tejszínnel és apróra vágott, friss snidlinggel tálaljuk.

Előételek



Hozzávalók:

- 1 nagy padlizsán
- 100 g panko morzsa
- 25 g reszelt parmezán
- ½ teáskanál fokhagymapor
- ½ teáskanál őrölt feketebors
- 2 tojás
- Olívaolaj
- 1 teáskanál só

Padlizsánrudacskák

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 20 perc

Sütési idő: 14 perc

Elkészítés:

1. Vágjuk a padlizsánt kb. 8 x 1 cm-es darabokra. Nedvszívó papírral vagy ruhával alaposan szárítsuk meg.
2. Egy tálban keverjük össze a panko morzsát, a parmezánt, a fokhagymát és a feketeborsot. Egy másik tálban verjük fel a tojást és adjunk hozzá egy csipet sót.
3. Mártuk bele a padlizsánrudacskákat a tojásba, majd a panko morzsás keverékbe. 5 percre tegyük félre.
4. Nyissuk ki a forró levegős sütőt, és helyezzük a rudacskákat a kosárba, ügyelve arra, hogy ne érjenek össze. Permetezzük meg a rudacskákat egy kis olívaolajjal. Csukjuk le a kosarat, válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót, állítsuk be a hőfokot 185 fokra, a sütési időt pedig 14 percre. A sütési idő felénél fordítsuk meg a padlizsánrudacskákat, hogy egyenletesen piruljanak.
5. Ha elkészült, vegyük ki a padlizsánrudacskákat a kosárból és kedvenc szószunkkal, forrón tálaljuk.

Nyereső tippek:

1. A fűszereket ízlése szerint módosíthatja, vagy hozzáadhatja kedvenceit!
2. Ha víz, só és tej keverékébe áztatja a padlizsánt, eltűnik a keserű íze.

Hozzávalók:

- 12 friss pizzaalap (9 cm átmérőjű)
- 100 g paradicsomszósz
- 200 g mozzarella sajt
- 18 sült kókteleparadicsom
- Feketebors
- Só
- Bazsalikomlevelek

Minipizzák – Margherita

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 10 perc

Sütési idő: 7 perc

Elkészítés:

1. Kanalazzuk a paradicsomszószot a pizzaalapokra, ügyelve arra, hogy egy egy centiméteres sávot körben üresen hagyjunk. Tegyük rá a mozzarellát és a sült paradicsomot. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.
2. Nyissuk fel a fedelet, és permetezzük meg a serpenyő alját egy kis olívaolajjal. Úgy helyezzük el a pizzákat, hogy a forró levegő teljesen körbe tudja venni őket. Ehhez több menetben kell sütnünk.
3. Válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót, állítsuk be a hőfokot 180 fokra és a sütési időt 7 percre.
4. Tegyük a tetejére friss bazsalikomlevelet, és tálaljuk forrón.

Nyeroő tippek:

1. A pizzára bármilyen feltét kerülhet. Használja a kedvenceit!
2. Ha nem kap kis méretű pizzaalapot, vegyen egy nagyot, és egy ételformázó gyűrűvel vagy süteménykiszúróval vágjon ki megfelelő átmérőjű darabokat.

Hozzávalók:

- 2 nagy croissant
- 2-4 szelet sonka
- 2-4 szelet svájci sajt

Sonkás-sajtos croissant

minden forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: 2-4

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 5 perc

Sütési idő: 3-5 perc

Elkészítés:

1. Először vágjuk ketté hosszában a croissant-okat.
2. Osszuk el a sonkát és a sajtszeleteket a 2 croissant-ba.
3. Tegyük a croissant-okat a sütőtálba, majd válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót a Russell Hobbs Satisfry Air Fryer készüléken. Süssük 2-4 percig, amíg a sajt megolvad. Ilyen finomsággal jól indul a nap!

Hozzávalók:

- 1 nagy padlizsán
- 100 g pankó morzsa
- 25 g reszelt parmezán
- ½ teáskanál fokhagymapor
- ½ teáskanál őrölt feketebors
- 2 tojás
- Olívaolaj
- 1 teáskanál só

Töltött gomba

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4

Funkció: Sütés és grillezés

Előkészítési idő: 20 perc

Sütési idő: 17 perc

Elkészítés:

1. Tisztítsuk meg a gombákat, és távolítsuk el a szárakat. Tegyük félre.
2. Nyissuk fel a fedelet és helyezzük a grillsütő lemezt a serpenyőbe. Válasszuk ki a grill funkciót, állítsuk be a hőfokot 180 fokra és a sütési időt 12 percre. Várjuk meg, amíg előmelegszik, majd nyissuk fel a fedelet és helyezzük a gombákat a grillre.
3. Egy serpenyőben pirítsuk meg a hagymát, adjuk hozzá a gombák feldarabolt kalapját, a reszelt gyömbért, a kurkumát és a sült paradicsomot. Enyhén sózzuk meg.
4. Amikor a gombák elkészültek, vegyük le a grillsütő lapról és töltsük meg őket a keverékkel. A tetejüket szórjuk meg egy kevés morzsolt feta sajttal.
5. Válasszuk ki a grill funkciót, állítsuk be a hőfokot 200 fokra és a sütési időt 5 percre. Várjuk meg, amíg előmelegszik, majd tegyük vissza a gombákat a grillsütő lapra.
6. Egy serpenyőbe tegyük olajat, és pirítsuk meg az apróra vágott fokhagymát a spenóttal és a fenyőmaggal.
7. Tálaláshoz helyezzük a töltött gombákat a spenóra, és permetezzük meg olívaolajjal.

Nyeroő tippek:

1. Nagy méretű gombát válasszunk, azt könnyebb megtölteni.
2. Elkészítés előtt ne sózzuk meg a gombát, mert akkor több levet ereszt.
3. Ne vízben mossuk, tisztítsuk inkább kefével vagy nedves ruhával. Meg is hámozhatjuk.
4. A gomba töltelékében bárhogy variálhatja az ízeket!



Halak



Hozzávalók:

- 600 g kagyló
- 2 burgonya
- 100 ml víz
- Babérlevelek
- Olívaolaj
- Citrom
- Só

Kagyló burgonyával

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 20 perc

Sütési idő: 23 perc

Elkészítés:

1. Tisztítsuk meg a kagylót, távolítsuk el a szakállkáját, ha van.
2. Nyissuk fel a fedelet, tegyük bele a serpenyőbe a vizet, a babérleveleket és a kagylókat. Válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót, és állítsuk be a hőfokot 200 fokra és a sütési időt 8 percre.
3. Ha letelt az idő, vegyük ki és tegyük félre a kagylókat, ellenőrizzük, hogy teljesen kinyíltak-e.
4. Tisztítsuk meg és szárítsuk meg a tartályt.
5. A burgonyát hámozzuk meg és vágjuk 1 cm vastag hasábokra. Tegyük egy tál sós vízbe, hogy a keményítő egy része kiázzon, majd alaposan szárítsuk meg.
6. Nyissuk fel a fedelet és permetezzünk egy kis olajat a serpenyőbe. A burgonyát úgy helyezzük el, hogy a darabok ne érjenek össze, és a hő mindenhol egyenletesen érje őket, majd válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót, és állítsuk be a hőfokot 200 fokra és a sütési időt 15 percre.
7. A kagylót egy kevés facsart citromlével és a sózott sült burgonyával tálaljuk.

Nyerő tippek:

1. Dobjuk el azokat a kagylókat, amelyek már a főzés előtt kinyíltak, és azokat is, amelyek főzés után sem nyíltak ki.
2. Kipróbálhatja víz helyett borral.
3. A kagylót fűszerezheti kedvenc összetevőivel, illatos fűszernövényekkel, citrusokkal vagy gyümölcsökkel.



Hozzávalók:

- 2x 150-200 g-os tőkehal darab
- 1 kis kosár koktélparadicsom
- 2 adag brokkoli
- 6-8 db újborkonyha cikkekre vágva
- 5 evőkanál olívaolaj
- Só és bors ízlés szerint

Tőkehal koktélparadicsommal és zöldekkel

satisfry air & grill multicooker

Adag: 2

Funkció: Forró levegős sütés
grillsütő lemezzel

Előkészítési idő: 5-10 perc

Sütési idő: Körülbelül 15 perc

Elkészítés:

1. Először vegyünk 1 evőkanál olívaolajat és kenjük meg vele a halat, fűszerezzük meg és tegyük félre.
2. Ezután 2 evőkanál olívaolajjal locsoljuk meg a brokkolit és a koktélparadicsomot. Fűszerezzük, majd tegyük félre.
3. Végül egy tálban keverjük össze a 2 evőkanál olívaolajat, a cikkekre vágott burgonyát és a fűszereket.
4. A sütéshez tegyük be a grillsütő lemezt a Satisfry Air & Grill Multicooker készülékbe, válasszuk a forró levegős sütés funkciót, tegyük a burgonyát a lemeze és süssük 6 percig.
5. Ezután tegyük a tőkehalat vagy tofut a grillsütő lemeze és süssük további 4 percig.
6. Végül tegyük a brokkolit és a koktélparadicsomot a grillsütő lemeze és süssük további 3-4 percig.
7. Tálaljuk a tőkehalat, a burgonyát és a zöldségeket egy kevés bazsalikomos pestóval.

Nyerő tippek:

1. Tálaljuk bazsalikomos pestóval és cikkekre vágott burgonyával.

Hozzávalók:

- 2 x 200-250 g lazac
- vagy
- 300 g tofu szeletelve

A páchoz:

- 3 teáskanál chilipaszta
- 2 gerezd fokhagyma apróra vágva
- 1 lime leve és reszelt héja
- 1 teáskanál gyömbérpaszta
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 evőkanál szezámmag
- Só és bors

A körethez:

- 2 adag brokkoli
- 3 evőkanál szezámmag
- 2 édesburgonya cikkekre vágva
- 2 evőkanál olívaolaj
- Só és cayenne bors

Hozzávalók:

- 2x 140-160 g fehér húsú hal
- 40 g liszt
- ½ teáskanál só
- 1-2 tojás szabad tartásból, enyhén felverve
- 50 g panko morzsa
- 4-5 burgonya, meghámozva és nagyobb hasábokra vágva

A sütéshez:

- 2 evőkanál olaj – olívaolaj/növényi olaj/repceolaj
- Spray

Fűszeres grillezett lazac vagy tofu

satisfry air & grill multicooker

Adag: 2

Funkció: Forró levegős sütés
grillsütő lemezzel

Előkészítési idő: 10-15 perc

Sütési idő: Körülbelül 30 perc

Elkészítés:

1. Készítsük el a pácot, ehhez tegyük az összetevőket egy tálba és keverjük jól össze.

2. A pác felét kenjük rá a lazacra vagy tofura és legalább 20 percig hagyjuk állni. A másik felét tegyük félre a tálaláshoz.

3. Tegyük a brokkolit a szezámmagba.

4. Tegyük egy másik tálba az édesburgonyacikkeket, az olívaolajat, a só és a cayenne borsot.

5. A sütéshez helyezzük a grillsütő lemezt a Satisfry Air & Grill
- Multicooker készülék sütőtáljába és válasszuk a forró levegős sütés funkciót.

6. Előmelegítés után tegyük be az édesburgonyacikkeket, és süssük 8 percig.

7. Ezután helyezzük a lazacot vagy tofut a grillsütő lemezre és süssük további 4 percig.

8. Végül adjuk hozzá a brokkolit és süssük további 4 percig.

9. Tálaláskor a maradék chilis pácot öntetként használhatjuk.



Hozzávalók:

- 400 g lazac/filé
- 1 vérnarancs
- 2 evőkanál szójaszósz
- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 evőkanál méz
- 2 gerezd fokhagyma apróra vágva
- Egy darab gyömbér reszelve
- Feketemustár-mag
- Currylevelek (elhagyható)
- Só

A tálaláshoz/köretnek:

Főtt basmati rizs
Zöldhagyma

Lazac vérnarancsos pácban

satisfry air medium

Adag: 2

Funkció: Forró levegős sütés/
Manuálisan beállított hőmérséklet

Előkészítési idő: 15-20 perc

(pácolás legalább 1 óráig)

Sütési idő: 8 perc

Elkészítés:

1. Facsarjuk ki a narancs egyik felének levét, a másik felét vágjuk cikkekre. Keverjük össze a narancslét az olajjal, a mézzel, a szójaszósszal, a felaprított fokhagymával, a reszelt gyömbérrel és a mustármaggal, amelyet előzőleg pirítsunk meg, hogy jól kijöjjön az íze.

2. Enyhén sózzuk meg a lazacot, helyezzük egy tálcára, fedjük be a páccal és tegyük legalább egy órára a hűtőbe.

3. Melegítsük elő 5 percig a forró levegős sütőt: ehhez válasszuk a forró levegős sütés funkciót és nyomjuk meg a bekapcsolás/start gombot.
4. Húzzuk ki a sütőkosarat és helyezzük a tálcát a kosárba. Fedjük be sütésálló sütőpapírral. Miután leöntöttük róla a felesleges pácot, tegyük a lazacot a kosárba a narancsgerezdekkel és a currylevelekkel.

5. Tegyük vissza a kosarat a helyére, állítsuk be a hőfokot 180 °C-ra és a sütési időt 8 percre.

6. Vegyük ki a lazacot a kosárból és helyezzük egy tányérra a narancsszeletekkel. Tálaljuk főtt basmati rizsszel, zöldhagymával és a besűrtített páccal.

Fish and chips

minden forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: 2

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 5-10 perc

Sütési idő: 10-15 perc

Elkészítés:

1. A sóval összekevert lisztet, a felvert tojást és a zsemlemorzsat 3 külön tálba.

2. Forgassuk meg a halat a lisztben, majd a tojásban, végül a morzsában, ügyelve, hogy mindegyik réteg teljesen befedje. A bepanírozott halat tegyük félre.

3. Ezután keverjük össze a burgonyát az olajjal és a fűszerekkel.
4. Válasszuk ki a Russell Hobbs Satisfry Air Fryer készüléken a forró levegős sütés funkciót. Helyezzük el egyenletesen a burgonyát a sütőtálban és süssük 6-8 percig, közben néhányszor keverjük meg.

5. Ekkor tegyük be mellé a halat, és süssük további 6-8 percig, hogy átsüljön.

6. Borsópürével és citromgerezddel tálaljuk.

Nyerő tippek:

1. Az egész fogást egyszerre tudjuk elkészíteni a Satisfry Air & Grill Multicooker készülékkel.

2. A halat és a burgonyát külön is elkészíthetjük a Satisfry Air Large (5 l) vagy a Satisfry Air Small (1,8 l) készülékben.



Hozzávalók:

- 9 nagyobb garnéla
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 cayenne-i paprika
- 100 ml olívaolaj
- Só
- Friss petrezselyem

Fokhagymás garnéla

satisfry air medium

Adag: 2

Funkció: Halak

Előkészítési idő: 10-15 perc

Sütési idő: 10-12 perc

Elkészítés:

1. Tisztítsuk meg a garnélát: távolítsuk el a fejét és a páncélját (ezeket eltehetjük alaplé vagy olaj készítéséhez). Vágjuk be a garnéla hátsó részét, és egy fogpiszkálóval távolítsuk el a beleit. Enyhén sózzuk meg és tegyük félre.
2. Tegyük az olajat, a felvágott fokhagymát és a cayenne-i paprikát egy, a forró levegős sütőben használható, kb. 20 cm átmérőjű tepsibe. Helyezzük a kosár aljában lévő tálcára, és válasszuk a „Halak” funkciót.
3. 5 perc után vegyük ki a kosarat, és tegyük a garnélákat az olajba. Süssük még 5 percig, a sütési idő felénél fordítsuk meg. Ha alaposabban átsütve szeretjük, süsse 2 perccel tovább.
4. Fogó/kiszedő segítségével távolítsa el a tepsit, és ízlés szerint szórja meg az ételt friss petrezselyemmel.



Hozzávalók:

- 1-2 kg egész csirke
- 1-2 evőkanál olívaolaj
- 1 teáskanál szárított zöldfűszer

Sült csirke

satisfry air & grill multicooker VAGY satisfry air large

Adag: 2-4

Funkció: Hússütés

Előkészítési idő: 5-10 perc

Sütési idő: Körülbelül 15 perc

Elkészítés:

1. Szórjuk meg a zöldfűszerekkel, sóval és borssal.
2. Tegyük a csirkét a SatisFry Air & Grill Multicooker készülék sütőedényébe és válasszuk a hússütés funkciót. Süssük 40-50 percig, amíg átsül.
3. Ha a SatisFry Air Large (5 l) készüléket használjuk, helyezzük bele a csirkemellet és először 20 percig süssük. Ekkor fordítsuk meg a húst és süssük további 20-30 percig, hogy átsüljön.
4. Tálaljuk kedvenc szezonális zöldségeinkkel és burgonyával. De akár kínálhatjuk aili szósos tésztával is.

Nyerő tippek:

Mi ezeket a zöldfűszereket szeretjük: kakukkfű, zsálya, rozmaring, oregánó, fokhagyma, de akár Cajun fűszerkeverék, paprika vagy füstölt paprika is mehet bele, mindegyikkel nagyszerű lesz.



Hozzávalók:

- 2 közepes csirkemell
- 3-4 evőkanál olaj (olívaolaj, növényi olaj vagy repceolaj)

A panírhoz:

- 80-100 g panko morzsa
 - 2 egész tojás
 - 50-70 g liszt
- megfűszerezve

A fokhagymás vajhoz:

- 200-250 g puha vaj (nem sózott)
- 3-4 gerezd fokhagyma apróra vágva
- ½ csokor petrezselyem
- Só és bors

A körethez:

- 4-5 újborgonya felkarikázva
- 2 adag zöld színű zöldség – zöldbab és brokkoli

Egyszerű fokhagymás panírozott csirke

satisfry air & grill multicooker

Adag: 2

Funkció: Píritás és grillezés

Előkészítési idő: 15-20 perc

Sütési idő: 25 perc

Elkészítés:

1. Tisztítsuk meg a kagylót, távolítsuk el A fokhagymás vajhoz minden összetevőt tegyünk egy tálba és keverjük jól el.
2. Az elkészült fokhagymás vajat tegyük habzsákba és tegyük félre.
3. Nyissuk szét a csirkemellet és fektessük egy vágódeszkára.
4. Takarjuk be sütőpapírral és klopfolóval vagy sodrófával óvatosan lapítsuk egyenletes vastagságúra és nagyobból szögletes alakúra.
5. Fűszerezzük meg a csirkemellet és vágjuk ki a habzsák végét. Hosszanti irányban, a széleken 2-2 cm-t kihagyva kb. 1 cm vastagon adagoljuk a fokhagymás vajat a hús közepére.
6. Hajtsuk be mindkét végét, és az oldalakat felhajtvá bugyoláljuk be a fokhagymás vajat a hús belsejébe. Tegyük hűtőbe legalább 20 percre.
7. Most következik a panírozás. Először tegyük a fűszeres lisztet, a felvert tojást és a panko morzsát külön tálakba vagy tálcákra.
8. Vegyük ki a csirkét a hűtőből. Forgassuk a csirkét a lisztbe, ügyelve, hogy mindenhol beborítsa. Ismételjük meg a felvert tojással, majd a panko morzsával.
9. Kezdődhet a sütés! Válasszuk ki a Russell Hobbs Satisfry Air & Grill Multicooker készüléken a pírítás funkciót, öntsük bele az olajat, és csukjuk le a fedőt. 1-2 perc múlva pírítsuk meg a csirke mindkét oldalát. Ha egyenletesen megpirult, vegyük ki a csirkét a sütőtálból.
10. Óvatosan töröljük ki az olajat a sütőtálból, és helyezzük be a grillsütő lemezt. Válasszuk a grill funkciót és csukjuk le a fedőt.
11. Eközben tegyük a burgonyákat az olívaolajba és fűszerezzük meg. Egy másik edényben végezzük el ugyanezt a zöldségekkel.
12. Amikor a sütő előmelegedett, tegyük be a burgonyát és 6 percig süssük.
13. Tegyük be a csirkét, és süssük további 6 percig.
14. Végül tegyük be a zöldségeket és süssük további 4 percig.
15. Jó étvágyat!

Hozzávalók:

- Kb. 700 g csontos és bőrös csirkerész – comb, alsócomb vagy mell
- 300 g író
- Só és bors

A bundához:

- 100 g liszt 1 teáskanál sóval
- 50 g panko morzsa
- 1½ teáskanál só
- 1 teáskanál chilipor

A sütéshez:

- 2 evőkanál olívaolaj
- Spray

Hozzávalók:

- 10 csirkealsócomb
- 2 evőkanál olívaolaj
- ½ teáskanál chilipehely
- 1 citrom reszelt héja
- Só és bors ízlés szerint

Író csirke

minden forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: 2-4

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 5-10 perc.

Plusz hűtés 8 órán/egy éjszakán át

Sütési idő: 15-20 perc

Elkészítés:

1. Tegyük a csirkerészeket, az író, a sőt és a borsot egy tálba. Fedjük le a csirkét fóliával és legalább 8 órára tegyük a hűtőbe. Még jobb, ha egész éjszakára a hűtőben hagyjuk.
2. A hűtés után jöhet a bundázás. Egy tálban keverjük össze a lisztet, a panko morzsát, a sőt és a chiliport.
3. Ezután tegyük bele a csirkét és jól keverjük meg, ügyelve, hogy a húst teljesen befedje a bunda.
4. Tegyük a csirkét egy tányérra és permetezzük meg olajjal.
5. Válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót a Russell Hobbs Satisfry Air Fryer készüléken, és tegyük a serpenyőbe a 2 evőkanál olívaolajat. 2 percig melegítsük. Tegyük be a csirkét az Air Fryer készülékbe*, és süssük további 8 percig. Ekkor fordítsuk meg a húst és süssük további 6-10 percig, illetve amíg teljesen átsül**.

* A Satisfry Air (1,8 l) készülék esetén egyszerre 2-3 darab sütését javasoljuk. A Satisfry Air Large (5 l) készülék esetén egyszerre 4-5 darab sütését javasoljuk. A Satisfry Air & Grill Multicooker készülék használata esetén az összes darab belefér. A mennyiség függ a csirkeadatok méretétől.

** Abból tudjuk megállapítani, hogy elkészült, hogy tiszta folyadék jön a húsból. Szűrjük meg egy késsel vagy nyárssal a húst a legvastagabb részen, és nézzük meg, milyen színű folyadék jön belőle. Ha tiszta, akkor elkészült.

Grillezett csirkealsócomb

minden forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: 2-4

Funkció: Grill

Előkészítési idő: 5-10 perc

Sütési idő: 15-20 perc

Elkészítés:

1. Tegyük a csirkealsócombokat egy nagy keverőtálba. Adjuk hozzá a többi hozzávalót és keverjük jól el.
2. Kezdődhet a sütés! A forró levegős sütőn válasszuk a grill funkciót.
3. Ha előmelegedett, tegyük bele a csirkealsócombokat a készülékbe. Süssük 8-10 percig, fordítsuk meg a húst, és süssük további 8-10 percig.



Hozzávalók:

- 500 g kockákra vágott borjúhús
- 1 hagyma
- 1 érett, piros paradicsom
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 rúd fahéj
- 1 babérlevél
- Egész feketebors
- Szegfűszegek
- 1 kis pohár vörösbor
- 2 közepes burgonya
- 25 g pirított mandula
- Őrölt szerecsendió
- Olívaolaj
- Só
- Őrölt feketebors
- Víz

Marhapörkölt burgonyával

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4

Funkció: Forró levegős sütés és lassú főzés

Előkészítési idő: 20 perc

Sütési idő: 6 óra 50 perc

Elkészítés:

1. Nyissuk fel a fedelet, és permetezzük meg a serpenyő alját olívaolajjal. Tegyük be a húst, kapcsoljuk be a forró levegős sütés funkciót, állítsuk be a hőfokot 230 fokra és a sütési időt 12 percre.
2. A sütési idő felénél fordítsuk meg, hogy egyenletesen piruljon. Vegyük ki a serpenyőből, sózzuk, borsozzuk és tegyük félre.
3. Fűjünk rá még egy kis olajat, adjuk hozzá a hagymát és a nyolc darabra vágott paradicsomokat, valamint a héjastul, enyhén összenyomott fokhagymagerezdeket. Válasszuk ki az ismét a forró levegős sütés funkciót, állítsuk be a hőfokot 230 fokra és a sütési időt 8 percre. 4 percenként keverjük meg egy spatulával.
4. Nyissuk fel a fedelet, tegyük vissza a húst, adjuk hozzá a vörösbor, ízlés szerint borsot, fokhagymát, babérlevelet és fahéjrudat. Adjunk hozzá annyi vizet, hogy ellepje, csukjuk le a fedelet, és indítsuk el a lassú főzés funkciót alacsony hőfokon, 4 órára.
5. Hámozzuk meg és vágjuk fel a burgonyát, törjük össze, hogy a keményítő egy részét eltávolítsuk. Tegyük bele az edénybe, és folytassuk a lassú főzést alacsony hőfokon további 2 órán át.
6. Keverjük össze a pirított mandulát és az őrölt szerecsendiót. Adjuk hozzá a pörköltökhöz, és főzzük ugyanazon a funkción még 30 percig.

Nyerő tippek:

1. A pörköltet víz helyett borjúalapléval is készíthetjük.
2. Ha túl híg a pörkölt, egy kis kukoricakeményítővel sűríthetjük.
3. Egy kis kurkumától vagy sáfránytól szép színes lesz a pörkölt.
4. Használja a melegen tartó funkciót: készítse el előre a pörköltet és tartsa melegen, amíg el nem fogyasztja. Ez a fogás még finomabb, ha hagyja összeérni az ízeket.



Hozzávalók:

- 500 g csirkemell, egyforma méretű darabokra vágva
- 30 g liszt
- 1 teáskanál só
- 2 tojás szabad tartásból, enyhén felverve
- 70 g panko morzsa

A fokhagymás

majonézhez:

- 4 evőkanál majonéz
- 1-2 gerezd fokhagyma apróra vágva
- 10-12 apróra vágott petrezselyemlevél
- ½ citrom leve és reszelt héja
- Só és bors ízlés szerint

Omlós csirkemell fokhagymás-majonézes mártogatóssal

minden forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: 2

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 5-10 perc

Sütési idő: 8-12 perc

Elkészítés:

1. A fokhagymás majonéz elkészítéséhez keverjük össze az összes hozzávalót és tegyük félre.
2. A csirkemellhez először tegyük a (sóval elkevert) lisztet, a tojást és a morzsát három külön tálba vagy tálcára.
3. Helyezzük bele a csirkemell-darabokat sorban a lisztbe, a tojásba és a morzsába, és mindegyiknél győződjünk meg róla, hogy teljesen befedik a húst.
4. A sütés előtt permetezzük meg a csirkemell-darabokat sütőolajjal. Válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót a Russell Hobbs Satisfry Air Fryer készüléken. Helyezzük a csirkemell-darabokat a sütőtálba és süssük 4-5 percig. Fordítsuk meg a húst és süssük további 2-3 percig.
5. Helyezzük az elkészült csirkemell-darabokat egy tányérra, és tálaljuk a fokhagymás majonézzel. Igazi finomság!



Hozzávalók:

- 1-1½ kg báránycomb
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2-4 ág rozmaring
- 3-4 gerezd fokhagyma összenyomva
- Só és bors

Sült báránycomb

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4 adag

Funkció: Hússütés

Előkészítési idő: 5 perc

Sütési idő: 40-60 perc.

15-20 perc pihentetés.

Elkészítés:

1. Válasszuk ki a Russell Hobbs Satisfry Air & Grill Multicooker készüléken a hússütés funkciót.
2. Amíg a készülék előmelegszik, egy késsel néhány helyen szúrjunk bele a húsba. Az így keletkezett nyílásokba tegyük bele a rozmaringot és az összenyomott fokhagymát.
3. Kenjük meg olívaolajjal és fűszerezzük meg.
4. Amikor a sütő felmelegedett, helyezzük a bárányhúst a sütőtálba 40-60 percre, hogy a kívánt mértékig átsüljön.
5. Amikor kész, 5-8 percig pihentessük tálalás előtt.



Hozzávalók:

- 2 x 250 g hátszínsteak
- Olívaolaj
- Só és bors ízlés szerint

Steak

minden forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: 2

Funkció: Grill

Előkészítési idő: 2-3 perc

Sütési idő: 4-8 perc

Elkészítés:

1. Válasszuk ki a Russell Hobbs készüléken a grill funkciót.
2. Amíg előmelegszik, kenjük meg a steaket olívaolajjal és fűszerezzük meg.
3. Helyezzük a húst a grillsütő lemezre, majd süssük a kívánt ideig.

Hozzávalók:

- 6 db csirkecomb (kb. 450 g) kicsontozva, bőr nélkül
- 1-2 póréhagyma (kb. 200 g)
- Kb. 150 g csiperkegomba
- 4-6 szelet camembert
- 2 evőkanál olívaolaj
- 50 g vaj
- 30 g liszt
- 400 ml csirkealaplé
- 1 teáskanál őrölt mustár
- 60-80 g crème fraîche
- 1 csomag (kinyújtott vagy tömb) leveles tészta
- 2 szál kakukkfűlevél
- 1 tojás, enyhén felverve
- Liszt a tészta kinyújtásához

Csirkés-póréhagymás pite

SatisFry Snappi dupla kosaras, forrólevegős sütő

Adag: 4

Előkészítési idő: 10-15 perc

Sütési idő: Körülbelül 45-60 perc

Funkció: Manuálisan beállított hőmérséklet

Elkészítés:

1. Helyezzük a tésztát egy meglisztezett felületre és (amennyiben tömbben van) nyújtjuk kb. ½ cm vastag téglalapra. Ezután vágjuk a tésztát kb. ¼ cm vastag csíkokra. Összesen 20 csíkra lesz szükségünk.
2. A pite rácsos tetejének elkészítéséhez előveszünk egy sütőpapírt. Erre elhelyezzük vízszintesen a tészta csíkok felét, egymástól kb. ¼ cm-es távolságra.
3. Ekkor fogunk még egy tészta csíkot, és függőleges irányban átfűzzük a vízszintes csíkok alatt, illetve fölött. Ezt megismételjük az összes tészta csíkkal, úgyelve a kb. ¼ cm-es távolságra. A sütőpapírt tálcára helyezzük és legalább 30 percre hűtőbe tesszük. Tipp: A pite rácsos tetejét előre, akár már előző nap is elkészíthetjük.
4. Ezután előkészítjük a csirkét, a póréhagymát és a gombát. A csirkecombokat kb. 6 darabra vágjuk. A póréhagymát hosszában felvágjuk úgy, hogy a gyökerénél egyben maradjon, és alaposan megmossuk. Papírtörővel megszáritjuk, majd keresztben kb. 2-2 ½ cm-es darabokra vágjuk. A gombákat négy részre vágjuk. Tipp: a póréhagyma belseje nagyon szennyezett lehet, nagyon fontos, hogy alaposan megtisztítsuk.
5. A serpenyőt magas hőfokra állított tűzhelyre helyezzük, és beletesszük az olívaolajat. Ha felmelegedett, tegyük bele a csirkét, és 4-5 percig süssük időnként megforgatva, míg egyenletesen aranybarna nem lesz. Vegyük ki a csirkét a serpenyőből, és tegyük félre. Tegyük vissza a serpenyőt a tűzhelyre.
6. Tegyük bele a vajat és néhány másodpercig melegítsük. Adjuk hozzá a gombát és 3-4 percig süssük. Adjuk hozzá a póréhagymát, és süssük további 1-2 percig.
7. Tegyük vissza a csirkét a serpenyőbe a levéllel együtt. Forgassuk bele a lisztet, és süssük további 1-2 percig. Időnként keverjük meg.
8. Keverjük hozzá a csirkealaplét, és forraljuk fel. Vegyük vissza közepesre a hőfokot, és főzzük 10 percig.
9. Vegyük le a tűzről, és keverjük bele a mustárt és a crème fraîche-t. 10-15 percig hagyjuk hűlni, ekkor helyezzük át egy pitesütő táblára.
10. Most következik a pite teteje. Először kenjük meg a pitesütő tál peremét tojással.
11. Vegyük ki a tésztát a hűtőből, és helyezzük a pite tetejére. A felesleges tésztát vágjuk le, majd nyomkodjuk rá a tésztát a tál peremére.
12. A maradék tojással kenjük meg a pite tetejét, majd szórjuk meg kakukkfűvel.
13. Melegítsük elő 5 percig a forró levegős sütőt 190 °C-ra, majd süssük a pitét 25-30 percig.

Vegetáriánus

Hozzávalók:

- 2 evőkanál növényi olaj
- 2 vörshagyma finomra aprítva
- 2 gerezd fokhagyma apróra vágva
- 2 teáskanál gyömbérpüré
- 1 piros chilipaprika kimagozva, apróra vágva
- 20 g paradicsompüré
- 1 teáskanál őrölt római kömény
- 1 teáskanál őrölt koriander
- 1 teáskanál kurkuma
- 1½ teáskanál currypor
- 2 x 400 g csicseriborsó-konzerv lecsepegtetve
- 3 x 400 g darabolt paradicsom-konzerv
- 350 ml zöldségalaplé
- 200-250 g bébispenót
- ½ citrom leve
- Só és bors ízlés szerint

Csicseriborsós-spenótos curry

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4

Funkció: Píritás és lassú főzés

Előkészítési idő: 5-10 perc

Sütési idő: 2 óra

Elkészítés:

1. Válasszuk ki a Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multicooker készüléken a pírítási funkciót és melegítsük elő.
2. Öntsük az olajat a sütőtálba, helyezük bele a hagymát, és 4-5 percig pírítsuk. Fontos, hogy amikor éppen nem keverjük, a fedő legyen lecsukva.
3. Ezután adjuk hozzá a fokhagymát, a gyömbért és a chilit. Pírítsuk további 3-4 percig, amíg aranybarna lesz és megpuhul. Keverjük bele a paradicsompürét, a római köményt, a koriandert, a kurkumát és a curryport. Fűszerezés után pírítsuk további 1-2 percig.
4. Adjuk hozzá a paradicsomot, a csicseriborsót és a zöldségalaplét és forraljuk fel.
5. A lassú főzést magas fokozatra állítva főzzük 90 percig.
6. Végül keverjük bele a spenótot, majd a citromlét. Igazán finom!

Nyerő tippek:

Ha lehet, előző nap vagy reggel készítsük el, és felmelegítve tálaljuk, így még jobban összeérnek az ízek.

Hozzávalók:

- 2 evőkanál növényi olaj
- 2 közepes hagyma apróra kockázva
- 2 gerezd fokhagyma felaprítva
- 2 vörös chili finomra aprítva
- 3 x 400 g babkonzerv (Bármilyen bab használható, mi különösen szeretjük a vörös vesebab, a cannellini bab, a tehénborsó és a fehér bab keverékét.)
- 3 x 400 g daraboltparadicsom-konzerv
- 1½ teáskanál chilipor
- ½ teáskanál oregánó
- 1 teáskanál őrölt koriander
- 1 teáskanál őrölt római kömény
- 50 g paradicsompüré
- 500 g zöldségalaplé
- Só és bors ízlés szerint

Hozzávalók:

- 2 karfiolsteak
- 2 evőkanál olívaolaj
- Só és bors ízlés szerint

Lassan főtt vegyes chilis bab tejföllel és avokádópürével

satisfry air & grill multicooker

Adag: 6-8

Funkció: Píritás és lassú főzés

Előkészítési idő: 10-15 perc

*Sütési idő: 4 óra magas fokozaton/
8 óra alacsony fokozaton*

Elkészítés:

1. Válasszuk ki a Russell Hobbs Satisfry Air & Grill Multicooker készüléken a pírítási funkciót, öntsük bele az olajat, és csukjuk le a fedőt. 1-2 perc múlva tegyük be a hagymát és pirítsuk 2-3 percig, időnként megkeverve, amíg világosbarna és puha lesz.
2. Ekkor adjuk hozzá a fokhagymát és a chilit, és pirítsuk további 1-2 percig.
3. Ezután keverjük hozzá a chiliport, az őrölt koriandert, az őrölt római köményt és az oregánót. Állítsuk le a pírítást, és keverjük hozzá a többi hozzávalót.
4. Válasszuk ki a megfelelő lassú főzési funkciót: Magas fokozatot, ha 4 órás főzési időt szeretnénk, illetve alacsony fokozatot, ha 8 órás főzési időt szeretnénk.
5. Puha rizzsel vagy héjában sült burgonyával tálaljuk. A tetejére tehetünk egy kis tejfölt, avokádópürét és egy csipet koriandert, és már fogyaszthatjuk is.

Nyerő tippek:

Tálaljuk tejföllel, avokádópürével és korianderrel.



Hozzávalók:

- 2 burgonya
- 2 répa
- 2 tarlórépa
- 1 paszternák
- 1 cékla
- 1 édesburgonya
- 200 g zöldborsó
- 1 üveg fehérsparagárügy
- Csírák
- Olívaolaj
- Sópehely
- Víz

Zöldségragu

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4

Funkció: Lassú főzés

Előkészítési idő: 15 perc

Sütési idő: 4 óra

Elkészítés:

1. A spárga kivételével minden zöldséget hámozzunk meg és vágjunk kb. 2 cm-es kockákra.
2. Nyissuk fel a fedelet, és tegyük a burgonyát, a répát, a tarlórépát, a paszternákot, a céklát és az édesburgonyát az edénybe. Adjunk hozzá annyi vizet, hogy ellepje, enyhén sózzuk meg, és a lassú főzés funkciót magas hőmérsékletre állítva 3 órán át főzzük.
3. Amikor ez letelt, adjuk hozzá a borsót és főzzük még egy órán át, azonos beállítással.
4. Tegyük tányérra, locsoljuk meg egy kicsit a főzővízzel, adjuk hozzá a spárgarügyeket, és körétek a csírákat. Permetezzük meg egy kis olívaolajjal és szórjuk meg sópehellyel.

Nyerő tippek:

1. A ragut szezonális zöldségekkel még változatosabbá tehetjük.
2. A héjat és a levágott részeket félretehetjük zöldségalaplé készítéséhez.
3. Fehérjeforrásnak adhatunk hozzá egy kis ibériai sonkát vagy egy tojást.



Hozzávalók:

- 1 karfiol (350 g)
- 20 g vaj
- 2 evőkanál olaj
- ½ teáskanál őrölt római kömény
- 1 teáskanál csemege- vagy csípős paprika
- 1 teáskanál kakukkfű
- 2 teáskanál dijoni mustár
- Só és feketebors
- 125 g krémsajt
- 75 ml tejszín
- Friss snidling

Fűszeres karfiol sajtszószal

satisfry air medium

Adag: 2

Funkció: Manuálisan beállított hőmérséklet

Előkészítési idő: 10-15 perc

Sütési idő: 10 perc

Elkészítés:

1. Tisztítsuk meg a karfiolt: távolítsuk el a külső leveleket és vágjuk le a torzsáját.
2. Bő, enyhén sós vízben főzzük 4 percig. Vegyük ki a vízből és alaposan csepegtessük le.
3. Olvasszuk meg a vajat együtt az olajjal, adjuk hozzá a római köményt, a paprikát, a mustárt, a kakukkfűvet, majd ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.
4. Kenjük meg a karfiolt a keverékkel, majd helyezzük a forró levegős sütő kosarának alsó tálcájára. Állítsuk be a hőfokot 190 °C-ra és süssük 5 percig.
5. A szobahőmérsékletű krémsajtot keverjük össze a tejszínnel. Sózzuk, borsozzuk, és adjunk hozzá apróra vágott snidlinget.
6. Tálaljuk a karfiolt a sajtszószal és aprított snidlinggel.

Desszertek



Hozzávalók:

- 250 g mascarpone sajt
- 250 g krémsajt
- 100 g cukor
- 1 evőkanál kukoricakeményítő
- 2 tojás
- Porcukor a díszítéshez
- 1 dobozka málna

Sajttorta

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4

Funkció: Sütés

Előkészítési idő: 15 perc

Sütési idő: 40 perc

Szükséges felszerelés: Forma

Elkészítés:

1. Egy habverővel keverjük össze minden összetevőt egy tálban.
2. Öntsük a keveréket egy 15 cm átmérőjű formába, a tetejét simítsuk el egy spatulával.
3. Nyissuk fel a fedelet, és helyezzük a formát a serpenyőbe. Válasszuk ki a sütés funkciót, és állítsuk be a hőfokot 180 fokra és a sütési időt 40 percre.
4. Hagyjuk a süteményt a formában kihűlni. Miután eltávolítottuk a formából, szórjuk meg porcukorral, és málnával díszítsük.

Nyerő tippek:

1. Bármilyen friss krémsajt használható.
2. Ha szeretné egy kicsit megbolondítani, tehet bele egy kis kéksajtot is.

Hozzávalók:

- 115 g növényi olaj
- 1 tojás
- 1 tojássárgája
- ½ narancs leve és reszelt héja
- 100 g liszt
- 1½ g szóda bikarbóna
- 125 g finomszemű barna cukor
- ¼ teáskanál só
- ¼ teáskanál őrölt gyömbér
- 1½ teáskanál őrölt fahéj
- 150 g répa reszelve
- 25 g szultánamazsola

Hozzávalók:

- 230 g növényi olaj
- 3 nagy tojás szabad tartásból
- 1 narancs leve és reszelt héja
- 200 g liszt
- 3 g szóda bikarbóna
- 250 g finomszemű barna cukor
- ½ teáskanál só
- 1 teáskanál őrölt gyömbér
- 2 teáskanál őrölt fahéj
- 300 g répa reszelve
- 60 g szultánamazsola

A sütéshez:
• Sütőpapír

Répás minitorták

satisfry air small
Adag: Kb. 12
Funkció: Sütés

Elkészítés:

1. Szitáljuk a lisztet, a szóda bikarbónát, a cukrot, a sót, a gyömbért és a fahéjat egy tálba.
2. Egy másik tálban keverjük össze az olajat, a tojást, a tojássárgákat és a narancsot. Öntsük egybe a két keveréket.
3. Végül keverjük bele a répát és a szultánamazsolt.
4. Helyezzük a kapszlikat a készülék sütőtáljába.
5. A süteménytészát tegyük habzsákba, majd kössük be a nyitott végét. Vágjuk ki a habzsák hegyes végét, ügyelve arra, hogy vágás közben a hegyes vég legyen felfelé.
6. Osszuk szét a süteménytészát egyenletesen a kapszlikba.
7. Kezdődhet a sütés! Válasszuk a sütés módot a Russell Hobbs SatisFry Small (1,8 l) készüléken, és süssük 15 percig, amíg piskótaszerű lesz a tapintása.

Előkészítési idő: 5-10 perc
Sütési idő: 12-15 perc
Szükséges felszerelés:
Mini sütemény kapszlik



Hozzávalók:

- 125 g vaj (nem sózott)
- 125 g étcsokoládé
- 2 nagy tojás szabad tartásból
- 150 g finomszemű barna cukor
- 50 g liszt
- 30 g kakaópor
- ½ teáskanál só
- 100 g étcsokoládécsepp
- 100 g fehércsokoládécsepp

A sütéshez:
• Zsírpapír

Csokoládés brownie

satisfry air & grill multicooker
Adag: 4-6
Funkció: Sütés

Előkészítési idő: 10-15 perc
Sütési idő: 15-25 perc

Elkészítés:

1. Elsőként szitáljuk a lisztet, a kakaóport és a sót egy tálba, majd tegyük félre.
2. Ezután vagy egy forró víz fölé tartott tálban vagy mikrohullámú sütőben olvassuk meg egyszerre a vajat és a csokoládét, majd keverjük össze.
3. Közben tegyük a tojást és cukrot egy tálba, és verjük fel, amíg fehér és levegős lesz. Ehhez körülbelül 5-6 percre van szükség.
4. Miközben folytatjuk a keverést, öntsük hozzá a tojáshoz az olvasztott csokoládét, majd lassan forgassuk bele a lisztes keveréket.
5. Végül adjuk hozzá a csokoládé-cseppeket és jól keverjük el.
6. Kezdődhet a sütés! A Russell Hobbs SatisFry Air and Grill Multicooker készüléket állítsuk sütés funkcióra és melegítsük elő. Egy sütőtálcára helyezzünk sütőpapírt.
7. Egyenletesen oszlassuk el a masszát a kibélelt sütőtálcán, majd süssük 15-25 percig.

Répatorta

satisfry air & grill multicooker
Adag: Kb. 12
Funkció: Sütés

Elkészítés:

1. Először béleljük ki a tortaformát sütőpapírral.
2. Ezután szitáljuk a lisztet, a szóda bikarbónát, a cukrot, a sót, a gyömbért és a fahéjat egy tálba.
3. Egy másik tálban keverjük el az olajat, a tojást és a narancsot. Öntsük egybe a két keveréket.
4. Végül adjuk hozzá a répa és a szultánamazsola keverékét.
5. A Russell Hobbs SatisFry Air and Grill Multicooker készüléket állítsuk sütés funkcióra, és melegítsük elő.
6. Közben óvatosan kanalazzuk a süteménymasszát az előkészített tortaformába.
7. Óvatosan helyezzük a tortát az előmelegített készülék sütőtáljába. Süssük 15-20 percig, amíg átsül.
8. Jó étvágyat!

Előkészítési idő: 5-10 perc
Sütési idő: 15-20 perc
Szükséges felszerelés:
23 cm-es tortaforma



Hozzávalók:

- 1 téglalap alakú leveles tészta
- 2 tojás (és még 1 a megkenéshez)
- 250 ml tej
- 40 g kukoricakeményítő
- 75 g cukor, és még egy kevés a megszóráshoz
- 1 citrom
- Durvára aprított mandula

Krémes lepény leveles tésztából

satisfry air medium

Adag: 2

Funkció: Manuálisan beállított hőmérséklet

Előkészítési idő: 20 perc

Sütési idő: 11 perc

Elkészítés:

1. Egy tálban alaposan keverjük össze a tojást, a cukrot, a kukoricakeményítőt és a tejet, ügyelve arra, hogy ne maradjon csomós.
2. Tegyük serpenyőbe egy citromhéjdarabbal. Alacsony hőfokon, folyamatos keverés mellett főzzük, amíg besűrűsödik.
3. Vegyük ki a citromhéjat, öntsük a krémet egy tálba és fedjük le fóliával, nehogy megbőrösödjön. Tegyük be a hűtőbe.
4. A leveles tésztát vágjuk 6 téglalap alakú darabra. Háromra tegyünk egy kis krémet, a széleket hagyjuk üresen. A széleket kenjük meg a maradék tojással.
5. A maradék 3 levelestészta-darabot tegyük a megkent darabok tetejére. A széleket jól nyomjuk össze, és egy villával is nyomkodjuk meg, hogy szét ne nyiljanak.
6. A lepényeket helyezzük felfordítva a tálcára. Állítsuk a hőfokot 190 °C-ra, és süssük 5 percig.
7. Ekkor fordítsuk meg, kenjük meg a külsejüket a felvert tojással és ízlés szerint szórjuk meg a feldarabolt mandulával és cukorral. Tegyük vissza a tálcát a forró levegős sütőbe, állítsuk a hőfokot 190 °C-ra, és süssük 6 percig.
8. Vegyük ki a forró levegős sütőből, és egy rácson hagyjuk hűlni. Melegen vagy hidegen tálaljuk.

Hozzávalók:

- 300 ml teljes tej
- 50 g barna cukor
- 3 tojás
- Karamell
- Citromhéj
- 4 befőttes üveg

Flan

satisfry air & grill multicooker

Adag: 4

Funkció: Forró levegős sütés

Előkészítési idő: 20 perc

Sütési idő: 30-35 perc, 6 óra pihentetés

Elkészítés:

1. Az előzetesen fertőtlenített üvegek alját finoman vonjuk be egy kis karamellel.
2. A tejbe tegyük bele a citromhéjat, és egy serpenyőben forraljuk fel. Kapcsoljuk ki a tűzhelyet, fedjük le a tejet, és hagyjuk, hogy a citromhéj kiázzon.
3. A még meleg, leszűrt tejben oldjuk fel a cukrot, és adjuk hozzá a tojásokat. Verje fel simára.
4. Öntsük rá a keveréket a karamellre, kb. az üveg háromnegyedéig.
5. Tegyük az üvegeket a serpenyőbe és csukjuk le a fedelet. Válasszuk ki a forró levegős sütés funkciót, és állítsuk be a hőfokot 120 fokra és a sütési időt 20 percre.
6. Óvatosan, nehogy megégessük magunkat, vegyük ki az üvegeket és hagyjuk őket kihűlni. Legalább 6 órán át pihentessük hűtőben.
7. Óvatosan tegyük ki a flant egy tányérra, de fogyaszthatjuk közvetlenül a formából is.

Nyerő tippek:

1. Ha krémesebb állagot szeretnénk, a tej egy része helyett használhatunk 35%-os zsírtartalmú tejszínt.
2. A tökéletes flanhoz fontos, hogy minden összetevő szobahőmérsékletű legyen.
3. Ha ízesített flant szeretnénk, 100 ml tej helyett használhatunk valamilyen likőrt.
4. A tejet megfűszerezhetjük, ha kicsit megbolondítanánk a flant. Próbálja ki vaníliával, kardamommal vagy ánizzsal!

Hozzávalók:

A tésztához:

- 200 ml tej
- 100 g vaj
- 2 nagy tojás
- 1½ teáskanál só
- 50 g finomszemű barna cukor
- 500 g átszitált liszt
- 1½ teáskanál élesztő

A töltelékhez:

- 50 g olvasztott vaj
- 30 g Muscovado cukor
- 1½ teáskanál őrölt fahéj
- 30 g finomszemű cukor
- 80 g lágy világosbarna cukor

A cukormázhoz:

- 20 g krémsajt
- 2 teáskanál víz
- 120 g átszitált porcukor

Fahéjas csiga

minden satisfry forró levegős sütőben elkészíthető

Adag: Kb. 12

Funkció: Sütés

Előkészítési idő: Körülbelül 2 óra

Sütési idő: 13-15 perc adagonként

Elkészítés:

1. A tésztához tegyük a lisztet, a sót és a cukrot vagy egy nagy keverőtálba, ha kézzel szeretnénk elkészíteni, vagy egy keverőgép táljába.
2. Keverjük össze a tejet és a vajat, majd melegítsük mikrohullámú sütőben vagy serpenyőben, amíg langyos nem lesz. Ekkor keverjük bele az élesztőt, végül pedig a tojást.
3. Egy másik tálban keverjük össze a tészta száraz összetevőit.
4. Ehhez adjuk aztán hozzá a tejes-tojásos keveréket, és addig keverjük, amíg tésztaállaga lesz. a) Elektromos keverőgép használata esetén kb. 5-10 percig kell dagasztani. Ezután borítsuk ki a tésztát egy enyhén belisztezett felületre, kézzel dagasszuk még egy percig, és formáljunk belőle gombócot. b) Ha kézzel dagasztjuk, akkor rögtön egy enyhén belisztezett felületre borítsuk a tésztát, és dagasszuk 5-10 percig.
5. Tegyük a tésztát egy enyhén kizsírozott edénybe és fedjük le. Tegyük meleg helyre 1-2 órára, amíg kétszeresére dagad.
6. Eközben keverjük össze a Muscovado cukrot, a finomszemű cukrot, a világosbarna cukrot és a fahéjat.
7. Egy másik tálban olvasszuk meg az 50 g vajat.
8. Amikor a tészta kétszeresére kelt, fordítsuk ki egy munkalapra, és nyújtsuk ki ½-1 cm vastag téglalappá. A hosszabb oldala legyen párhuzamos a munkalap szélével.
9. És most elkészítjük a fahéjas csigát. Először oszlassuk el egyenletesen a vajat a kinyújtott tésztán. Ezután egyenletesen szórjuk rá a száraz tölteléket.
10. Tekerjük fel a tésztát hosszanti irányban, farönk alakúra.
11. Éles késsel vágjuk 12 egyforma darabra. Terítsük le a 3 sütőpapírt a munkalapon, és mindegyikre helyezzünk 4 csigát. Takarjuk le, és hagyjuk kelni még 20-30 percig.
12. Eközben elkészítjük a mázat: keverjük össze a krémsajtot és a vizet egy tálban. Fokozatosan keverjük bele az összes porcukrot.
13. Kezdődhet a sütés! Válasszuk ki a sütés funkciót a Russell Hobbs SatisFry Air Fryer készüléken, állítsuk 185 fokra és 15 percre. Várjuk meg, amíg a sütő előmelegszik.
14. Amikor hang jelzi, hogy a készülék elérte a kívánt hőfokot, óvatosan helyezzük be az egyik sütőpapírt, és süssük a csigákat 15 percig. Ugyanezt tesszük a többi csigával is.
15. Tálaláskor mindegyik csigát bőségesen megkenjük a mázzal és kicsit állni hagyjuk. Igazi finomság!



