

**PHILIPS**

*Airfryer XXL*

Knjižica sa receptima



**Uživajte u ukusnoj hrani  
pripremljenoj na zdraviji način**

# Sadržaj

Savršeno hrskavo spolja i mekano iznutra

Tehnologija uklanjanja masnoće

Jedite zdravije obroke uz uklanjanje viška masnoće iz hrane\*

Pripremite sva svoja omiljena jela

## Jela od mesa

Pečena piletina s medom i limunom

Pikantni bataci u BBQ marinadi

Klasični burger

## Jela od ribe

Riba sa roštilja

Lazanje sa lososom i brokolijem

Ražnjići od gambora u marinadi od čili

papričica i belog luka sa batatom

## Jela od povrća

Prženi krompirići

Štapići od povrća

Ratatuj

Hrskave pržene prolećne rolnice

Polpete od krompira pržene na vrućem vazduhu

## Deserti

Mafini sa limunom

Braunisi

Banana hleb od speltinog brašna

## Jela od slanih testa

Brusketi

Kiš sa lososom

## Jela za decu

Šarene punjene paprike

Pizza

Šareni ražnjići od povrća

Vreme kuvanja i temperature

Podšavanja za omiljena jela

Praktični dodaci za Philips **Airfryer**

\*u poređenju sa tradicionalnim fritezama

# Savršeno hrskavo spolja i mekano iznutra

Savršenu hrskavost hrane pripremljene kod kuće može da pokvari samo masnoća! U Philips Airfryer-u XXL snažan vrući vazduh priprema vašu omiljenu hranu bez ulja (ili sa veoma malo ulja) kako biste vi dobili ukusnu hranu koja je hrskava spolja a mekana iznutra.

Naša nova tehnologija Fat Removal čak izvlači višak masti iz hrane i onda je sakuplja u posebnoj posudi na dnu uređaja. Kapacitet od 1,4 kg\* dovoljan je da zadovolji celu porodicu. Možete čak ispeći i celo pile.\*\* Taj recept, a i mnogi drugi, čekaju vas u ovoj knjižici tako da možete odmah da počnete da pržite, pripremate hranu na razne načine u svom Philips Airfryer XXL.



\*Ukupan kapacitet iznosi 1,4 kg krompira

\*\* Ne preopterećujte korpu, napunite je samo do oznake MAX

# Tehnologija uklanjanja masnoće



Jedite zdravije obroke, uz uklanjanje viška masnoće iz hrane. Philips Airfryer je jedini Airfryer sa tehnologijom uklanjanja masnoće koja odvaja i hvata višak masnoće.

Tajna je u spoju snažnog grejača, motora i tehnologije. Vrući vazduh cirkuliše po celoj korpi za kuvanje unutar celog Airfryer uređaja i oko vaše hrane. Na taj način hrana se priprema tako da postane hrskava, a mast se izvlači iz nje i sakuplja u posebnoj posudi na dnu uređaja.





# Uživajte u ukusnoj hrani uz minimum masti\*

Hrana pripremljena kod kuće sa svježim sastojcima nosi u sebi određenu dozu magije. Ljudi poput vas inspirisali su nas da pronademo načine da olakšamo pripremanje zdravije hrane, a da istovremeno zadržimo ukuse u kojima ćete uživati i vi i vaša porodica. To je šarm Philips Airfryer XXL uređaja. Zahvaljujući njemu, hrskavi krompiri i ostala jela koja pripremite imaju još manje masti\* i savršen ukus. Prijatno!

\*u poređenju sa tradicionalnim fritezama





# Pripremajte sva svoja omiljena jela

Novi Philips Airfryer XXL može vam poslužiti za mnogo više načina pripremanja različitih obroka. Zahvaljujući tehnologiji uklanjanja masnoće, možete i grilovati te peći deserte i meso. Sve to u jednom praktičnom kuhinjskom aparatu!

Posegnite za svojim omiljenim namirnicama, a sve ostalo prepustite Philips Airfryer XXL uređaju. Kako biste dobili ideju sa čime da počnete, pripremili smo za vas nekoliko omiljenih recepata Philipsovog glavnog kuvara za Airfryer. Nema čega nema – od slasnih laganih obroka do vrhunskih glavnih jela, pa čak i deserta. Isprobajte i svoje recepte kako biste otkrili koliko jednostavno i brzo kuvanje može biti kada je tu Airfryer.





# Jela od mesa



## Pečena piletina sa medom i limunom

Priprema: **25 minuta**

Kuvanje: **60 minuta**

- 1.** Za fil isecite na kockice 1 crveni luk, ½ zelene tikvice i ½ žute tikvice, 1 jabuku i 1 suhu kajsiju. Dodajte 2 sitno iseckana čena belog luka i sveže seckanu majčinu dušicu. Dodajte 2 kašike maslinovog ulja, soli i bibera, pa sve dobro promešajte. Ovom smesom napunite piletinu.
- 2.** Celu piletinu maksimalne težine 1,4 kg pržite 5 minuta na 200°C.
- 3.** U tiganju rastopite ½ šolje meda i sok 1 velikog limuna. Začinite solju i biberom po želji. Piletinu izvadite iz Airfryer-a, pa ga premažite sa malo mešavine od meda. Dobro utrljajte.
- 4.** Podesite Airfryer na 135°C i piletinu stavite u Airfryer. Prelivajte ga mešavinom od meda svakih 15 minuta dok je sve ne iskoristite. Pecite ukupno 1 sat ili dok ne bude pečeno.



## Pikantni bataci u BBQ marinadi

Priprema: **30 minuta**

Marinada: **20 minuta**

Kuvanje: **20 minuta**

1. Iscedite 1½ čena svežeg belog luka i promešajte sa ½ kašičice pripremljenog senfa, 2 kašičice smeđeg šećera, 1½ kašičicom čilija u prahu i začinite solju i biberom po želji. Umešajte 1 kašiku maslinovog ulja. Ovom smesom premažite 12 bataka i marinirajte 20 minuta.
2. Batake stavite u korpu Airfryer uređaja i pecite 10 minuta na 200°C dok ne porumene.
3. Snizite temperaturu na 160°C, dobro ih protresite i pecite 10 minuta dok ne budu pečeni. Poslužite sa salatnom od kukuruza i francuskim hlebom.



## Klasični burger

Priprema: **10 minuta**

Kuvanje: **7-10 minuta**

1. U činiju stavite 1 kg mlevene junetine i 90 g prezli. Sitno iseckajte 1 luk i 3 čena belog luka. Dodajte junetini pa umešajte 3 prstohvata mlevene paprike i 3 prstohvata soli i bibera. Smesu oblikujte u 6 okruglih pljeskavica koje su malo šire od peciva za burgere. Posložite ih na dodatak sa dve rešetke\*, stavite u Airfryer i roštiljajte na 5 – 8 minuta na 200°C (5 minuta za srednje pečene – 8 minuta za jako pečene).
2. Peciva za burgere stavite u korpu Airfryer-a i grilujte 2 minuta na 200°C. Poslužite sa salatnom od kukuruza i francuskim hlebom.
3. Odvojite 12 listova salate i na kriške isecite 3 paradajza i 2 luka. Otvorite topla peciva, premažite ih sa malo kečapa i stavite 2 lista salate.
4. Pečeni burger stavite na listove salate i prekrijte kriškom čedara ili sličnog sira. Zatim dodajte isečeno parče paradajza i nekoliko kriški luka. Stavite gornji deo peciva i poslužite.

\*za dostupnost proverite na [www.philips.rs](http://www.philips.rs)

# Riblja jela



## Riba sa roštilja

Priprema: **40 minuta**

Kuvanje: **7 minuta**

1. Isecite 1 kg svežeg bakalara na velike komade i osušite papirnim ubrusom. U činiji pomešati 60 g paste od đumbira/belog luka, 10 g kima u prahu, 10 g crvenog čilija u prahu, prstohvat soli, 10 g kurkume u prahu, 20 g mlevenog korijandera, 20 ml sirćeta i 60 g pirea od paradajza.
2. Ribu stavite u smesu i marinirajte 30 minuta
3. Rešetku koja se postavlja u korpu friteze premažite uljem
4. Mariniranu ribu uvaljati u prezle i premazati uljem



## Lazanje sa lososom i brokolijem

Priprema: **30 minuta**

Kuvanje: **40 minuta**

1. Sitno iseckajte 1 manju glavicu brokolija i ostavite za kasnije. Sitno iseckajte 1 ljutiku, 1 kašiku sekanog peršuna i 1 kašiku sekanog vlašca. U tiganju zagrejte 100 ml belog vina dok ne provri, 200 ml pavlake, 200 ml mleka i 10 g kukuruznog skroba, pa dodajte seckanu ljutiku i začine. Kada sos počne da se zgušnjava, dodajte sok od 1 limete i začinite solju i biberom po želji.
2. U vatrostalnoj posudi koja stane u fritezu, poredajte slojeve lazanja. Prvo premažite tankim slojem belog sosa i na njega stavite sloj svežeg (ili gotovog) testa za lazanje. Zatim dodajte brokoli pa još jedan sloj testa za lazanje. Zatim 400 g svežeg fileta lososa i sloj testa za lazanje. U sledećem sloju dodajte 400 g fileta bakalara. Pokrijte slojem belog sosa i rendanog sira.
3. Pecite lazanje na 150°C. Ukrasite lažnim kavijarom i poslužite.



## Ražnjići od gambora u marinadi od čili paprike i belog luka sa batatom

Priprema: **15 minuta**

Mariniranje: **120 minuta**

Kuvanje: **35 minuta**

1. Očistite 24 velika gambora: izvucite ih iz ljuske i uklonite crnu žilu. Isecite na sitno 4 čena belog luka, 1 čili papričicu bez semenki i 1 ljutiku, a zatim sve to pomešajte sa 4 kašike maslinovog ulja i prstohvatom dimljene mlevene paprike. Dodajte gambore i marinirajte 2 sata.
2. Isecite 8 velikih batata na debele kriške i pomešajte ih sa 2 kašike maslinovog ulja, 2 kašike sitno iseckanog svežeg ruzmarina i 1 kašikom meda. Kriške batata pecite 15 minuta na 180°C u Airfryer-u.
3. Uzmite 6 štapića i na njih, kao na ražnjiće, stavite gambore. Po 4 na svaki štapić. Zagrejte Airfryer na 200°C. Gambore pecite 5 minuta. Poslužite sa kriškama limete.

Za najbolje rezultate, pecite u dve ture.

# Jela od povrća



## Prženi krompirići

Priprema: **20 minuta**

Vreme kuvanja/mariniranja: **30 minuta**

Kuvanje: **45 minuta**

1. Očistite 6 velikih krompira i isecite ih na štapiće. Ostavite ih u hladnoj vodi 30 minuta.
2. Krompire osušite u Airfryer-u (15 minuta na 100°C), a zatim ih prebacite u činiju i dobro promešajte sa 1 kašikom ulja.
3. Stavite krompire u korpu Airfryer-a i pržite ih 25 minuta na 180°C te ih dobro protresite dva puta tokom prženja.



## Štapići od povrća

Priprema: **20 minuta**

Kuvanje: **15-20 minuta**

1. Zagrejte posoljenu vodu da provri. Operite i ogulite 1 mali pastrnak, 3 šargarepe  $\frac{1}{4}$  korena celera i  $\frac{1}{4}$  repe. Isecite ih na debele štapiće i blanširajte u vrućoj vodi. Isperite hladnom vodom i osušite.
2. Umotite 1 jaje sa 1 kašikom mlevene paprike,  $\frac{1}{2}$  kašičice belog luka u prahu, 1 kašikom senfa,  $\frac{1}{2}$  kašičice čilija u prahu i prstohvatom soli. Dodajte blanširano povrće i promešajte. Posuti sa 100 g panko prezli i promešajte rukama.
3. Štapiće stavite u Airfryer korpu. Nemojte je prepuniti! Pržite 15 – 20 minuta na 180°C i protresite dva puta tokom prženja.
4. Sos: isekajte 3 kašike vlašca, protisnite 2 čena belog luka i promešajte sa 250 ml nemasnog grčkog jogurta. Začinite solju i biberom po želji.

Savet:

Za sos od jogurta možete probati i mlevenu papriku ili kari u prahu ili mešavinu začina Teks Meks ili Kejždžun.





## Ratatuj

Priprema: **15 minuta**

Kuvanje: **17 minuta**

1. Isecite 4 paradajza na kockice i stavite ih u odgovarajuću vatrostalnu posudu (dimenzija oko 21 x 21 cm). Narežite 2 čena belog i 2 glavice luka na male kriške. Pomešajte ih sa 2 kašike maslinovog ulja i paradajzom isečenim na kockicama. Začinite solju i biberom po želji
2. Odrežite krajeve 1 patlidžana i 1 male zelene tikvice te ogulite 4 paradajza, pa sve to isecite na srednje velike kocke i dodajte u vatrostalnu posudu.
3. Povrće poprskajte sa 2 kašike maslinovog ulja i pospite svežom majčinom dušicom. Pecite 17 minuta na 160°C. Poslužite sa svežim francuskim hlebom.



## Hrskave pržene prolećne rolnice

Priprema: **20 minuta**

Kuvanje: **8-10 minuta**

1. Isecite na sitne ploške 5 komada mladog luka, 1 malu šargarepu i 1 crvenu papriku. Sitno iseckajte 2 čena belog luka, 1 čili papričicu i 10 g korena đumbira. Isecite 2 komada pilećih prsa na veoma male komade.
2. Za fil u tiganju ili voku zagrejte 2 kašike ulja za vok ili ulja od kikirikija i propržite piletinu dok ne postane hrskava. Dodajte narezano povrće i seckane začine i 1 kašiku orijentalnih začina i 3 kašike soja sosa i brzo pržite. Zatim dodajte 20 g klica pasulja i pržite još 2 minuta.
3. Listove lisnatog testa (ili deblje listove za rolnice od jaja) stavite na dasku za sečenje. Trebaće vam 20 listova. Kašikom stavite malo nadeva i savijte prolećne rolnice.
4. Pecite 8-10 minuta u Airfryer-u na 180°C. Poslužite sa slatkim čili sosom.

Savet:

Prolećne rolnice poprskajte uljem da dobiju lepu braon boju.



## Polpeta od krompira pržene na vrelom vazduhu

Priprema: **10 minuta**

Kuvanje: **15 minuta**

1. Ogulite i izrendajte 5 srednje velikih (ili 12 malih) krompira. Kuvajte ih u vrućoj slanoj vodi 5 minuta, a zatim ih ostavite da se ohlade.
2. Narendajte 3 glavice luka i dodajte ih ocedenom krompiru. Umešajte 3 kašike otopljenog putera, 3 kašičice začina i 2 belanca. Začinite solju i biberom po želji.
3. Podmažite plitku okruglu vatrostalnu posudu koja stane u korpu Airfryer-a. Posudu pažljivo napunite smesom od krompira i lagano je pritisnite. Površinu smese od krompira premažite maslinovim uljem. Pecite 15 minuta na 180°C dok ne porumeni.
4. Nožem odvojite rubove polpeta od posude i zatim ih pažljivo izvadite iz nje. Pospite mlevenom paprikom i poslužite toplo.

Najbolje rezultate ćete dobiti ako sastojke pripremite u dve ture.

# Deserti



## Mafini sa limunom

Priprema: **20 minuta**

Kuvanje: **18 minuta**

1. Malom količinom kokosovog ulja podmažite 9 kalupa za mafine\* za fritezu Airfryer. Očistite 2 limuna, narendajte koru i ostavite za kasnije. Isecite ih i iscedite sok.
2. U činiju stavite 250 g bademovog brašna, 1 kašičicu praška za pecivo, ½ kašičice morske soli, 150 ml rafinisanog kokosovog ulja, 7 kašika meda, 4 jaja, sok od limuna i koricu limuna.
3. Jedan štapić vanile prerežite po dužini, nožem uklonite semenke i dodajte ih u činiju. Mešajte dok smesa ne postane glatka i penasta. Svaki kalup napunite do otprilike dve trećine. Pecite 18 minuta na 160°C.

Pecite ih u nekoliko tura dok ne potrošite svu smesu.

\*Informacije o kupovini kalupa za mafine pogledajte na [www.philips.rs](http://www.philips.rs)



## Braunis

Priprema: **20 minuta**

Kuvanje: **16 minuta**

1. Polako otopite 85 g tamne čokolade i 85 g putera na laganoj vatri i sve vreme mešajte. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.
2. U činiju stavite 1 jaje, 60 g šećera, 8g vanilinog šećera i prstohvat soli i mešajte dok smesa ne postane vazdušasta i kremasta. Zatim umešajte čokoladu pa 45 g brašna sa dodatkom praška za pecivo i 25 g seckanih oraha i lešnika.
3. Posudu za pečenje deserta\* za Airfryer premažite puterom. Zatim u nju sipajte smesu i poravnajte površinu. Pecite 16 minuta na 160°C. Ostavite da se ohladi pre nego što isečete na kocke. Najbolje rezultate ćete dobiti ako sastojke pripremite u dve ture.



## Banana hleb od speltinog brašna

Priprema: **25 minuta**

Kuvanje: **50 minuta**

1. Puterom premažite posudu za pečenje deserta\* za Airfryer i obložite papirom za pečenje.
2. Umutite 70 g putera sa 70 g svetlo braon šećera. Umešajte 2 kašike meda. Dodajte 1 jaje i mešajte 3 minuta.
3. Zgnječite 2 banane. Prosejte 125 g integralnog speltinog brašna. U brašno umešajte izgnječene banane, ½ kašičice mlevenog cimeta, 1 kašičicu praška za pecivo i prstohvat soli. Kašikom stavite u posudu za pečenje deserta. Ukasite površinu 1 bananom isečenom na kriške.
4. Pecite 50 minuta u Airfryer-u na 140°C dok hleb ne porumeni. Ostavite 20 minuta u posudi da se ohladi, a zatim izvadite hleb iz posude.

\*Informacije o kupovini proverite na [www.philips.rs](http://www.philips.rs)

# Slani zalogaji



## Brusketi

Priprema: **10 minuta**

Kuhanje: **4 minuta**

1. Jedan francuski hleb isecite na kriške. Obilno pospite maslinovim uljem (3 supene kašike). Kriške stavite u Airfryer posudu i pecite 4 minuta na 200°C.
2. Dva velika paradajza isecite na kocke srednje veličine. Sitno iseckajte bosiljak i 1 čen belog luka. Pomešajte sa paradajzom i začinite solju i biberom po želji.
3. Stavite 1 kašiku smese od paradajza na svaku krišku francuskog hleba. Pospite sa 20 g rendanog parmezana.

Najbolje rezultate ćete dobiti ako sastojke pripremite u dve ture.



## Kiš sa lososom

Priprema: **12 minuta**

Kuvanje: **21 minuta**

- 1.** Pomešajte 300 g isečenog sirovog lososa sa 1 kašikom soka od limuna te solju i biberom po želji i ostavite da odstoji. U činiji promešajte 300 g brašna, 150 g putera, 2 žumanceta i 3 ili 4 kašike hladne vode i umesite u glatku kuglu.
- 2.** Testo razvucite u krug na površini posutoj brašnom, a zatim ga stavite u posudu za kiš koja stane u korpu Airfryer-a. Testo čvrsto pritisnite uz ivice i uklonite višak.
- 3.** Lagano umutite 2 jaja sa 4 kašike slatke pavlake, kašike  $\frac{1}{2}$  senfa te solju i biberom po želji. Tu smesu sipajte u činiju za kiš i zatim prekrijte smesom od lososa. Pospite 1 seckanim mladim lukom.
- 4.** Činiju za kiš stavite u korpu Airfryer-a i pecite 21 minut na 180°C. Poslužite toplo ili hladno.



# Za decu



## Šarene punjene paprike

Priprema: **25 minuta**

Kuvanje: **16 minuta**

1. Presecite (vertikalno) na pola 1 veliku crvenu papriku, 1 veliku žutu papriku i 1 veliku zelenu papriku i uklonite semenke. Napravite pire od 1 malog luka, 2 čena belog luka, 1 kašike origana, 1 kašike mlevene paprike i 1 kašike maslinovog ulja. Pire dodajte u 200 g mlevene junetine.
2. Dinstajte smesu od mlevene junetine dok ne porumeni i začinite solju i biberom po želji. Isečene paprike napunite do pola mešavinom od mlevene junetine.
3. Uzmite 6 jaja i pažljivo razbijte po 1 sirovo jaje po smesi od mlevene junetine u svakoj paprici. Napunjene paprike stavite u Airfryer i pecite 8 minuta na 180°C. Pospite 1 kašikom seckanog peršuna i poslužite.

Najbolje rezultate ćete dobiti ako sastojke pripremite u dve ture.



## Pizza

Priprema: **30 minuta**

Kuvanje: **10 minuta**

1. Premažite 8 malih lepinja sa malo sosa od paradajza. Isecite sir na tanke trakice i poredajte preko sosa u obliku mreže.
2. Zelene masline punjene pastom od paprike isecite na tanke kolutiće i stavite ih na pizze. Pecite u Airfryer-u 5 minuta na 200°C.

Najbolje rezultate ćete dobiti ako sastojke pripremite u dve ture.



## Šareni ražnjići od povrća

Priprema: **10 minuta**

Kuvanje: **8 minuta**













1. Operite 5 čeri paradajza, 1 zelenu tikvicu te 1 crvenu, 1 žutu, 1 narandžastu i 1 zelenu papriku, pa oljuštite 2 crvena luka. Isecite tikvicu i 2 kuvane cvekla na debele komade. Narežite paprike i 6 halapenjo paprika na trakice.
2. Pripremite 5 metalnih štapića koji se isporučuju sa umetkom sa dve rešetke\*. Povrće stavite na štapić sledećim redosledom: čeri paradajz, crvena paprika, narandžasta paprika, žuta paprika, tikvica, halapenjo paprika, crveni luk, cvekla. Pospite maslinovim uljem i roštiljajte 8 minuta na 200°C. Preporučujemo BBQ sos ili sos od paradajza!

Najbolje rezultate ćete dobiti ako sastojke pripremite u dve ture.

# Vreme kuvanja i temperature

Hrana pripremljena kod kuće sa svežim sastojcima nosi u sebi određenu dozu magije. Ljudi poput vas inspirisali su nas da pronađemo načine da olakšamo kuvanje zdravije hrane, a zadržimo ukuse u kojima ćete uživati i vi i vaša porodica. To je šarm uređaja Philips **Airfryer** XXL. Zahvaljujući njoj, hrskavi krompiri i ostala jela koja pripremite imaće još manje masti\* i savršen ukus.

Prijatno!







				
Kiš		500-600	15	180
Mafini		400-500	28	180
Kolač		500	28	160
Mešavina povrća		300-800	10-20	200
Prepečen tost/peciva		200-500	6-7	180
Svež hleb/peciva		700	38	160
Riba		700-800	18-22	200
Školjke		200-1500	10-25	200
Pohovani odrezak		500-600	10-14	180

# Podešavanja za najomiljenija jela

(samo za model HD965x)

Više informacija potražite u uputstvu za korisnike na internetu.

Kompletno korisničko uputstvo možete preuzeti na [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

		
Smrznuti lagani obroci		180
Piletina		180
Riba		200
Meso		200
Pečenje deserta		160
Ručno podešavanje	<b>M</b>	40-200

## Dodatna oprema za Philips *Airfryer*

Komplet za pečenje dolazi  
sa kalupom za pečenje i  
silikonskim kalupima za mafine  
za ukusne kolače, hleb i još  
mnogo toga.







[www.philips.rs](http://www.philips.rs)  
Pozivni centar 01/7776 602

 Philips Home Living

 @philipshomeliving\_rs

 Philips Home Living