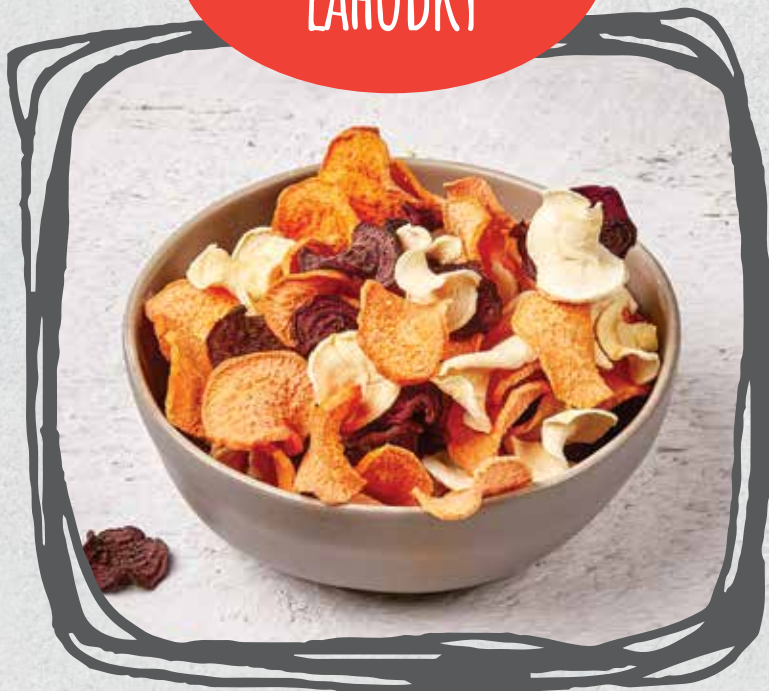


# RECEPTÁŘ

SUŠENÉ  
LAHŮDKY





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

# Obsah

KANDOVANÝ ŠPEK	5
KAPUSTOVÉ CHIPSY	6
SUŠENÉ BYLINKY	7
ZELENINOVÉ CHIPSY	9
ITALSKÉ KRUTÓNY	11
HOVĚZÍ JERKY	13
SUŠENÁ RAJČATA	15
KŘUPAVÉ ZELENÉ FAZOLE	16
ŠŤAVNATÉ PLÁTKY KIWI	17
SUŠENÉ PLÁTKY MANGA	17
MANDLOVÉ MÜSLI	19
SUŠENÉ PLÁTKY POMERANČE	21
JAHODOVÉ ROLKY	23

## POKYN:

**1 šálek odpovídá šálku o obsahu cca 240 ml!**  
**1ČL = 1 čajová lžička, 1PL = 1 polévková lžíce.**

**POKYN:** Doba schnutí se může lišit v závislosti na typu potraviny; např. velikost plodu a stupeň zralosti ovlivňují dobu vysušení. Veškeré recepty mohou vyžadovat delší dobu, dokud nedojde k vyschnutí, nebo můžete přidat čas pro dosažení křupavějšího výsledku.

**TIPY:** Po uplynutí poloviny doby přípravy vyměňte rošty podle principu rotace, abyste dosáhli jednotného výsledku.

K usnadnění čištění vždy umístěte do spotřebiče odkapávací misku.

# KANDOVANÝ

ŠPEK



# KANDOVANÝ ŠPEK

pro 4 osoby



<b>Ingredience:</b>	½ kg	tlustých plátek špeku
	¼ šálek	hnědého cukru
	¼ ČL	kajenského pepře
	2 PL	javorového sirupu

## Příprava:

1. Na mřížku umístěte proužky špeku a podle potřeby upravte.
2. Posypeme špek hnědým cukrem a kajenským pepřem a zapracujeme ho do masa.
3. Pomažte javorovým sirupem.
4. Stisknutím tlačítka zahájíte přípravu.
5. Po dokončení cyklu špek otočte.
6. Stisknutím tlačítka zahájíte další přípravu.
7. Po dokončení procesu přípravy podávejte kandovaný špek.

# KAPUSTA

## CHIPSY

pro 4 osoby



<b>Ingredience:</b>	2 svazky	kapusty
	2 PL	olivového oleje
	1 ČL	soli
	½ ČL	mletého černého pepře
	½ ČL	granulovaného česneku

- Příprava:**
1. Odstraňte stonky z kapusty a nakrájejte na kusy.
  2. Smíchejte olivový olej, sůl, pepř a česnek a namočte kapustu do marinády.
  3. Položte marinovanou kapustu na mřížku.
  4. Stisknutím tlačítka sušení zahájíte přípravu. Sušte kapustu 15-20 minut při teplotě 55 °C.

# SUŠENÉ BYLINKY

udělá asi 1/3 šálku



**Ingredience:** 2

Balení (po 20g) čerstvých bylinek (hodí se petržel,  
rozmarýn, tymián, estragon, oregano a šalvěj)

**Příprava:**

1. Rozložte čerstvé bylinky na mřížky.
2. Pro spuštění procesu sušení stiskněte tlačítko sušení.

Doporučená doba sušení:

Petržel 1 ½ hodiny při 50°C

Rozmarýn 2 hodiny při 50°C

Tymián 3 hodiny při 50°C

Estragon 3 hodiny při 50°C

Oregáno 2 hodiny při 50°C

Šalvěj 3 hodiny při 50°C

# ZELENINOVÉ CHIPSY





# ZELENINOVÉ CHIPSY

2 porce



<b>Ingredience:</b>	3	velké pastiňáky, oloupané a nakrájené na velmi tenké plátky
	3	středně velké červené řepy, oloupané a nakrájené na velmi tenké plátky
	2	středně velké sladké brambory, oloupané a nakrájené na velmi tenké plátky

- Příprava:**
1. Umístěte nakrájenou zeleninu na mřížky. Nedávejte zeleninu nad sebe.
  2. Stiskněte tlačítko sušení. Teplotu zvyšte na 45°C. Chcete-li spustit proces sušení, nastavte časovač na 10 hodin.
  3. Pro ještě křupavější chipsy zvyšte dobu vaření.



**TALSKÉ**  

---

**KRUTÓNY**



# ITALSKÉ KRUTÓNY

10 porcí



<b>Ingredience:</b>	1	Bochník italského krustového chleba, nakrájený na 1 cm kostky
	1/3 šálky	olivového oleje, extra-vergine
	1 ČL	soli
	½ ČL	pepře
	1 PL	sušeného oregána

- Příprava:**
1. Smíchejte všechny přísady v misce.
  2. Rozdělte marinované kostičky na mřížky.
  3. Teplotu nastavte na 175°C. Časovač nastavte na 8 minut. Chcete-li zahájit proces pečení, klepněte na tlačítko On/Off/Stop.

A clear glass jar is filled with dark, dried beef jerky. The jerky is piled high, with some pieces protruding from the top. The jar sits on a light-colored wooden cutting board. In the background, a white surface shows some more jerky and a white spoon. The overall lighting is bright and clean.

**HOVĚZÍ**

JERKY

# HOVĚZÍ JERKY

pro 4 osoby



**Ingredience:** 1 kg hovězí filet, nakrájený na kulaté, tenké plátky  
4 PL sladké sójové omáčky  
5 PL rajčatového kečupu  
½ ČL mletého černého pepře  
½ ČL soli  
½ ČL česnekového prášku  
Naběračka omáčky Sriracha (pikantní omáčka)

**Příprava:**

1. Smíchejte všechny přísady.
2. 1 hodinu marinujte, nejlépe přes noc.
3. Vyjměte maso z marinády a osušte ho. Pak jej umístěte na mřížky.
4. Spusťte program sušení při teplotě 70 °C a době přípravy 6 hodin.

# SUŠENÁ

---

## RAJČATA



# SUŠENÁ RAJČATA

6 porcí



**Ingredience:** 1,5 kg koktejlových rajčat, půlených

- Příprava:**
1. Umístěte poloviny rajčat na mřížky, horní stranou dolů.
  2. Stiskněte tlačítko sušení a zvyšte teplotu na 65°C.
  3. Chcete-li spustit proces sušení, nastavte časovač na 10 hodin.

# KŘUPAVÉ ZELENÉ FAZOLE

pro 4 osoby



<b>Ingredience:</b>	½ kg	zelené fazole, řezané a půlené
	¼ šálku	olivového oleje
	1 lžička	soli
	1 ČL	pepře

- Příprava:**
1. Smíchejte všechny přísady ve velké misce.
  2. Nyní vložte zelené fazole na mřížku.
  3. Stiskněte tlačítko sušení a zadejte teplotu 50 ° C a trvání 6 hodin.



# ŠŤAVNATÉ PLÁTKY KIWI

4 porce

**Ingredience:** 6 Kiwi, oloupané a nakrájené na plátky 5 mm

**Příprava:**

1. Rozdělte plátky kiwi na mřížky. Ujistěte se, že se plátky nepřekrývají.
2. Stiskněte tlačítko sušení. Teplotu zvyšte na 50°C. Chcete-li spustit proces sušení, nastavte časovač na 6 hodin.



# SUŠENÉ PLÁTKY MANGA

4 porce

**Ingredience:** 3 čerstvé mango, oloupané a nakrájené na plátky

**Příprava:**

1. Rozdělte plátky manga (nebo papayi) na mřížky. Ujistěte se, že se plátky nepřekrývají.
2. Stiskněte tlačítko sušení. Teplotu zvyšte na 50°C. Chcete-li spustit proces sušení, nastavte časovač na 10 hodin.

# MANDLE MÜSLI



# MANDLE MÜSLI

pro 4 osoby



<b>Ingredience:</b>	1 2/3 šálky	plátků mandlí
	1 šálekovesných	vloček
	3/4 šálku	plátků kokosového ořechu
	1/4 šálek	slunečnicová semínka, loupaná
	1 ČL	solí
	1 ČL	oleje z hroznů
	1/3 šálku	medu
	1 šálek	sušených třešní, nakrájených

- Příprava:**
1. Smíchejte mandle, ovesné vločky, kokosové ořechy, slunečnicová semena se solí.
  2. Přidejte hroznový olej a med.
  3. Smíchejte vše dohromady.
  4. Na mřížky položte papír na pečení. Rozdělte müsli rovnoměrně na papír na pečení.
  5. Nastavte teplotu na 105 ° C a časovač na 40 minut pro zahájení přípravy, jednou stiskněte tlačítko zapnutí / vypnutí.
  6. Pak přidejte třešně a promíchejte.
  7. Nechte vychladnout a podávejte.

# SUŠENÉ

---

## PLÁTKY POMERANČE



# SUŠENÁ PLÁTKY POMERANČE

pro 10 osob



**Ingredience:** 4 středně velké pomeranče, nakrájené na plátky

- Příprava:**
1. Umístíte plátky pomeranče v jedné vrstvě na několik mřížek.
  2. Spustíte program sušení při teplotě 50 °C a době přípravy 10 hodin.

# JAHODOVÉ

ROLKY



# JAHODOVÉ ROLKY

20 porcí



## Ingredience:

1kg  
4 PL

Rostlinný olej na postříkání  
jahod krájených a s odstraněnými stonky  
cukrové  
šťávy z citronu

## Příprava:

1. Zakryjte několik mřížek papírem na pečení a papír pečlivě postříkejte rostlinným olejem.
2. Rozmixujte ingredience v mixéru, dokud se nevytvoří hladká hmota.
3. Nakládejte pyré rovnoměrně na mřížku a rozetřete v tenké vrstvě na papír na pečení.
4. Umístěte mřížky do multifunkčního modulu Power AirFryer. Nejprve stiskněte tlačítko Start / Stop, tlačítko sušení a nastavte teplotu na 75 ° C a časovač na 10 hodin.
5. Jakmile je proces sušení dokončen, pečlivě odstraňte mřížky ze spotřebiče.
6. Pomocí nůžek nastříhejte pečící papír na pásy o šířce 5 cm, zarolujte pruhy dohromady a zajistěte svazek přízí.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör  
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

**CH:** MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

**EU:** MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

**TR:** Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |  
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

**office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv**

**DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06** – kostenlose Servicehotline

**HU:** +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

**RO:** +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**

