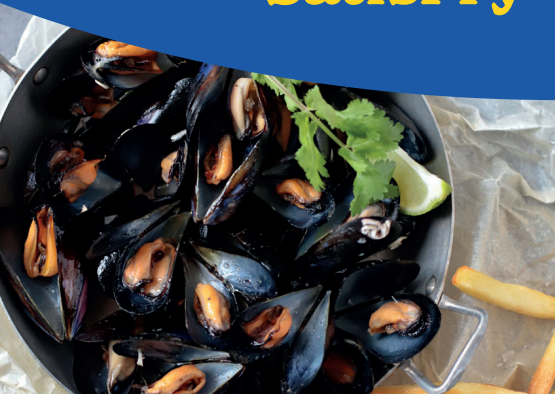




Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

Frytkownicy bez tłuszczowe SatisFry - przepisy





We Get Life.

Wiemy, że życie bywa chaotyczne i – nie ma co ukrywać – dalekie od ideału.

Wiemy też, co tak naprawdę liczy się dla Ciebie.

Dlatego tworzymy pomysłowe urządzenia, które wspierają Cię każdego dnia. Chcesz zdążyć z obiadem, ale też wypróbować nowe przepisy? Cieszyć się pysznym jedzeniem, ale też czasem z rodziną? Pomożemy Ci w tym!

Oddajemy w Twoje ręce pomysły na przeróżne przepisy, które przygotujesz w naszej beztłuszczowej frytkownicy SatisFry. Wszystkie dania zostały opracowane przez szefa kuchni Russell Hobbs. Znajdziesz tu przekąski, dania główne, a także coś słodkiego.

Wypróbuj przepisy już teraz! Wierzmy, że Ci zasmakują!

Spis treści

Dodatki

- 4 Frytki z batatów
- 5 Paluszki z mozzarellą
- 5 Chipsy
- 6 Warzywa w stylu śródziemnomorskim
- 7 Papryki nadziewane

Przystawki

- 8 Paluszki z bakłażana
- 9 Mini pizze Margherita
- 9 Croissant z szynką i serem
- 10 Grzyby nadziewane

Ryby

- 11 Małże z ziemniakami
- 12 Dorsz z pomidorkami koktajlowymi i brokułem
- 13 Pikantry grillowany łosoś lub tofu
- 13 Ryba z frytkami

Mięsa

- 14 Pieczony kurczak
- 15 Łatwy czosnkowy kurczak w panierce
- 16 Kurczak w maślanie
- 16 Grillowane podudzia z kurczaka
- 17 Gulasz wołowy z ziemniakami
- 18 Polędwiczki z kurczaka z majonezem czosnkowym
- 19 Pieczony udziec jagnięcy
- 20 Stek

Dania wegetariańskie

- 21 Curry z ciecierzycą i szpinakiem
- 22 Chilli z fasoli ze śmietaną i awokado
- 22 Steki z grillowanego kalafiora
- 23 Gulasz warzywny

Desery

- 24 Sernik
- 25 Mini ciasta marchewkowe
- 25 Ciasto marchewkowe
- 26 Brownie czekoladowe
- 27 Pudding karmelowy
- 29 Bułeczki cynamonowe

Dodatki



Składniki:

- 500 g batatów
- pociętych na frytki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1/4 łyżeczki chilli
w płatkach
- sól do smaku

Frytki z batatów

Dowolna frytkownica beztłuszczowa

Liczba porcji: 2-4

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 15-20 min

Sposób przygotowania:

1. Umieść frytki w dużej misce. Dodaj oliwę, chilli w płatkach i sól. Dokładnie wymieszaj.
2. Przełóż frytki do kosza i wybierz tryb Air Fry na swoim urządzeniu SatisFry od Russell Hobbs.
3. Piecz przez 15-20 minut, od czasu do czasu przewracając frytki, aż będą chrupiące.

Składniki:

- 500 g sera mozzarella w bloku, pociętego na równe paski
- 2 łyżki mąki
- 1 łyżeczka soli
- 2 duże jajka, rozbełtane
- 80 g bułki tartej

Do gotowania:

- olej w sprayu

Paluszki z mozzarellą

Dowolna frytkownica beztłuszczowa

Liczba porcji: 2-4

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 5-8 min

Sposób przygotowania:

1. Aby obtoczyć paluszki w panierce, przygotuj trzy osobne naczynia z mąką wymieszaną z solą, jajkami oraz bułką tartą.
2. Następnie wkładaj paluszki serowe kolejno do naczynia z mąką, jajkami i bułką tartą. Na każdym etapie upewnij się, że są dokładnie i równomiernie pokryte.
3. Aby upiec paluszki z mozzarellą, spryskaj je olejem i wybierz tryb Air Fry. Umieść paluszki serowe w koszu i opiekaj je przez 2-3 minuty. Obróć paluszki serowe i opiekaj przez kolejne 2-3 minuty.
4. Wyłóż paluszki na talerz i podaj z pysznym dipem pomidorowym!

Składniki:

- 500 g ziemniaków - pociętych na talarki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól do smaku

Chipsy

Dowolna frytkownica beztłuszczowa

Liczba porcji: 2-4

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 15-20 min

Sposób przygotowania:

1. Umieść talarki w dużej misce, dodaj oliwę i sól. Dokładnie wymieszaj.
2. Przełóż talarki do misy do gotowania i wybierz tryb Air Fry na swoim urządzeniu SatisFry od Russell Hobbs.
3. Gotuj przez 15-20 minut, od czasu do czasu przewracając chipsy, aż będą apetyczne i chrupiące.



Składniki:

- 1 cukinia
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 1 czerwona cebula
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

Warzywa w stylu śródziemnomorskim

Dowolna frytkownica beztłuszczowa

Liczba porcji: 2-4

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 20 min

Sposób przygotowania:

1. Pokrój warzywa na kawałki wielkości ok. 1 cm i umieść je w dużej misce. Dodaj oliwę i przyprawy. Dokładnie wymieszaj.
2. Przełóż warzywa do kosza frytkownicy beztłuszczowej i wybierz tryb Air Fry. Piecz przez ok. 15-20 minut, od czasu do czasu mieszając.



Składniki:

Farsz

- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 drobno posiekana cebula
- 2 ząbki czosnku, przetarte
- 1 papryczka chilli, posiekana na drobne kawałki
- 1 łyżeczka przyprawy Cajun
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 300 g ryżu długoziarnistego
- 800 ml bulionu warzywnego
- sól i pieprz do smaku

Papryki

- 4 całe papryki, czerwone i żółte
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz
- 200 g sera mozzarella - startego
- ¼-½ posiekanej natki pietruszki

Papryki nadziewane

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: **Smażenie & Pieczywo**

Czas przygotowania: 10-15 min

Czas gotowania: Średnio 45 min

Sposób przygotowania:

1. Aby ugotować farsz, wybierz tryb smażenie na swoim Multicookerze SatisFry Air & Grill. Dodaj olej i podgrzewaj przez 1 minutę. Dodaj cebulę, czosnek i chilli, łagodnie podsmaż przez 4-5 minut, aż składniki zmiękną i przyrumienią się.
2. Dodaj przecier pomidorowy i przyprawę Cajun, a następnie smaż przez kolejną minutę. Dodaj ryż, zamieszaj i wlej bulion, a następnie zagotuj. Gotuj przez ok. 20 minut, aż ryż będzie gotowy. Wyjmij potrawę z kosza i ostrożnie wytrzyj go do czysta.
3. W międzyczasie odetnij górę z każdej papryki. Usuń nasiona. Ostrożnie natnij spód każdej papryki tak, by dały się postawić pionowo i by nadzienie nie wypadło.
4. Gdy ryż się ugotuje, nałóż go do wnętrza każdej z papryk, a następnie przykryj papryczki odciętymi wcześniej częściami z ogonkiem. Spryskaj oliwą z oliwek i posyp przyprawami.
5. Aby upiec papryki z farszem, wybierz tryb pieczenia i umieść papryki w koszu. Piecz przez ok. 8-10 minut. Następnie połóż na wierzchu ser i piecz przez kolejne 3-5 minut, aż papryki zmiękną i przyrumienią się. Przed podaniem posyp posiekaną pietruszką.

Przystawki



Składniki:

- 1 duży bakłażan
- 100 g bułki tartej
- 25 g tartego parmezanu
- ½ łyżeczki sproszkowanego czosnku
- ½ łyżeczki zmielonego czarnego pieprzu
- 2 jajka
- oliwa z oliwek
- 1 łyżeczka soli

Paluszki z bakłażana

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 20 min

Czas gotowania: 14 min

Sposób przygotowania:

1. Pokrój bakłażana na paluszki o rozmiarze ok. 8cm x 1cm. Osusz je dokładnie za pomocą papieru lub ściereczki.
2. W innej miseczce rozbełtaj jajka ze szczyptą soli.
3. Maczaj paluszki bakłażanowe w jajku, a następnie obtocz je w mieszance z bułki tartej. Odstaw je na 5 minut.
4. Otwórz frytkownicę i umieść przygotowane paluszki w koszu tak, by nie stykały się ze sobą. Delikatnie spryskaj je oliwą. Zamknij kosz, wybierz tryb Air Fry i ustaw temperaturę na 185 stopni oraz wyłącznik czasowy na 14 minut. W połowie cyklu obróć paluszki, by przypieky się równomiernie.
5. Po zakończeniu cyklu wyjmij paluszki z kosza i podawaj na gorąco z ulubionym sosem.

Tipowe porady:

1. Jeśli chcesz, możesz zmienić przepis, dodając swoje ulubione przyprawy!
2. Namocz bakłażana w wodzie z solą i mlekiem, by pozbyć się goryczki.

Składniki:

- 12 spodów do pizzy o średnicy 9 cm
- 100 g passaty z pomidorów
- 200 g sera mozzarella
- 18 podpieczonych pomidorków koktajlowych
- pieprz
- sól
- listki bazylii

Mini pizze Margherita

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 2-4

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 10 min

Czas gotowania: 7 min

Sposób przygotowania:

1. Rozsmaruj passatę na spodach do pizzy, zostawiając 1 cm suchego miejsca od brzegu. Na wierzchu połóż ser i podpieczone pomidorki. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
2. Podnieś pokrywę i delikatnie spryskaj spód misy oliwą z oliwek. Umieść pizze w taki sposób, by gorące powietrze mogło otoczyć je z każdej strony. Konieczne będzie pieczenie ich na raty.
3. Wybierz tryb Air Fry, ustaw temperaturę na 180 stopni oraz wyłącznik czasowy na 7 minut.
4. Podawaj na gorąco z przybraniem z listków bazylii.

Topowe porady:

1. Co do składników na pizzę, możliwości są nieskończone! Użyj takich, jakie lubisz najbardziej.
2. Jeśli nie możesz znaleźć małych spodów, możesz kupić duży i wyciąć z niego mniejsze za pomocą kubka lub foremki do ciastek.

Składniki:

- 2 duże croissanty
- 2-4 plastry szynki
- 2-4 plastry szwajcarskiego sera

Croissant z szynką i serem

Dowolna frytkownica beztłuszczowa

Liczba porcji: 2

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 5 min

Czas gotowania: 3-5 min

Sposób przygotowania:

1. Przekrój croissanty wzdłuż na pół.
2. Następnie przełóż plastry sera i szynki na obu croissantach.
3. Przełóż croissanty do misy i wybierz tryb Air Fry na swoim urządzeniu SatisFry od Russell Hobbs. Podpiekaj przez 2-4 minuty, aż ser się rozpuści. Pyszny początek dnia!



Składniki:

- 8 sporej wielkości grzybów
- 1 cebula
- 1 łyżeczka imbiru
- ½ łyżeczki kurkumy
- 80 g suszonych pomidorów
- 100 g listków młodego szpinaku
- 50 g sera feta
- orzeszki piniowe
- oliwa z oliwek
- sól

Grzyby nadziewane

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: Pieczenie & Grill

Czas przygotowania: 20 min

Czas gotowania: 17 min

Sposób przygotowania:

1. Starannie oczyść grzyby i usuń nożki. Odstaw je na bok.
2. Podnieś pokrywę i umieść płytę grillową na misie. Wybierz tryb Grill na urządzeniu. Ustaw temperaturę na 180 stopni i wyłącznik czasowy na 12 minut. Zaczekaj, aż zakończy się podgrzewanie wstępne, podnieś pokrywę i połóż grzyby na rożnie.
3. Zeszkluj cebulę na patelni i dodaj posiekane kapelusze, tarty imbir, kurkumę i suszone pomidory. Dopraw odrobiną soli.
4. Gdy grzyby będą gotowe, zdejmij je z rożna i nadziej je przygotowaną wcześniej mieszanką. Posyp z wierzchu pokruszoną fetą.
5. Wybierz tryb Grill, ustaw temperaturę na 200 stopni i wyłącznik czasowy na 5 minut.
6. Zaczekaj, aż zakończy się podgrzewanie wstępne i połóż grzyby z powrotem na rożnie.
7. Wlej olej na patelnię i podsmaż drobno posiekany czosnek razem ze szpinakiem i orzeszkami piniowymi.
8. Podawaj szpinak z nadziewanymi grzybami na wierzchu, polewając całość odrobiną oliwy.

Topowe porady:

1. Wybierz duże grzyby – łatwiej będzie ci je nadziewać.
2. Nie sól grzybów przed gotowaniem, bo puszczą więcej wody.
3. Nie myj ich wodą, lecz oczyść szczoteczką lub wilgotną ściereczką. Możesz je też obrać.
4. W nadzieniu do grzybów możesz wykorzystać dowolną kombinację smaków!

Ryby



Składniki:

- 600 g małży
- 2 ziemniaki
- 100 ml wody
- liście laurowe
- oliwa z oliwek
- cytryna
- sól

Małże z ziemniakami

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 20 min

Czas gotowania: 23 min

Sposób przygotowania:

1. Starannie oczyść małże, usuwając wszelkie narośle i nierówności.
2. Podnieś pokrywę i wlej wodę do miski. Dodaj liście laurowe i małże.
3. Wybierz tryb Air Fry, ustaw temperaturę na 200 stopni i wyłącznik czasowy na 8 minut.
4. Po zakończeniu cyklu wyjmij małże i odstaw je na bok, upewniając się, że są w pełni otwarte. Umyj i osusz naczynie.
5. Obierz ziemniaki i pokrój je na paluszki o grubości 1 cm. Namocz je w wodzie z solą, by częściowo pozbyć się skrobi. Osusz je dokładnie.
6. Podnieś pokrywę i natłuszc misę. Wkładaj ziemniaki pojedynczo, by ciepło docierało do nich równomiernie, a następnie wybierz tryb Air Fry i ustaw temperaturę na 200 stopni oraz wyłącznik czasowy na 15 minut.
7. Podaj małże skropione sokiem z cytryny, a frytki z solą.

Topowe porady:

1. Małże, które otworzyły się przed rozpoczęciem gotowania, należy wyrzucić. Wyrzuć także te, które nie otworzyły się w trakcie gotowania.
2. Nadaj smak małżom, dodając swoje ulubione składniki: aromatyczne zioła, owoce lub cytrusy.
3. Spróbuj użyć wina zamiast wody.



Składniki:

- 2x 150-200 g porcji dorsza
- 1 opakowanie pomidorków koktajlowych
- 2 porcje różyczek brokołu
- 6-8 młodych ziemniaków, pociętych na ćwiartki
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

Dorsz z pomidorkami koktajlowymi i brokułem

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 2

Tryb: Air Fry w połączeniu z płytą grillową

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: średnio 15 min

Sposób przygotowania:

1. Za pomocą pędzla rozprowadź 1 łyżkę oliwy na powierzchni dorsza, posyp go przyprawami i odłóż na bok.
2. Spryskaj 2 łyżkami oliwy brokoły i pomidorki, dodaj przyprawy i odłóż na bok.
3. Wymieszaj w misce ziemniaki z 2 łyżkami oliwy i przyprawami.
4. Umieść płytę grillową na misie swojego Multicookera SatisFry Air & Grill i wybierz tryb Air Fry. Ułóż ziemniaki na płycie i piecz przez 6 minut.
5. Następnie dodaj dorsza i piecz przez kolejne 4 minuty.
6. Na koniec dodaj brokoły i pomidorki i piecz przez kolejne 3-4 minuty.
7. Podawaj z odrobiną pesto.

Topowe porady:

Podawaj z pesto i ćwiartkami ziemniaków.

Składniki:

- 2x 200-250 g porcjowanego łososia lub 300 g pokrojonego tofu

Marynata:

- 3 łyżeczki pasty chilli
- 2 ząbki czosnku, przetarte
- 1 limonka – skórka i sok
- 1 łyżeczka pasty z imbiru
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki oleju sezamowego
- sól i pieprz

Przybranie:

- 2 porcje różyczek brokołu
- 3 łyżki sezamu
- 2 bataty, pocięte na ćwiartki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz cayenne

Składniki:

- 2x 140-160 g fileatów z białej ryby
- 40 g mąki
- ½ łyżeczki soli
- 1-2 jajka - lekko rozbełtane
- 50 g bułki tartej
- 4-5 obranych ziemniaków pociętych na grube frytki

Do gotowania:

- 2 łyżki oliwy lub oleju roślinnego

Pikantny grillowany łosoś lub tofu

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 2

Tryb: Air Fry w połączeniu z płytą grillową

Czas przygotowania: 10-15 min

Czas gotowania: Średnio 30 min

Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania marynaty, dokładnie mieszając wszystkie jej składniki w misce.
2. Za pomocą pędzla natrzyj łososia lub tofu, używając połowy marynaty. Odstaw co najmniej na 20 minut. Pozostałą część zostaw na później, do podania z gotowym daniem.
3. Zamocz brokuł w oleju sezamowym, a następnie w sezamie.
4. W osobnej miseczce spryskaj ćwiartki batatów oliwą i dopraw je solą i pieprzem cayenne.
5. Aby ugotować danie, umieść płytę grillową na misie swojego Multicookera SatisFry Air & Grill i wybierz tryb Air Fry.
6. Gdy zakończy się podgrzewanie wstępne, umieść na płycie bataty i piecz je przez 8 minut.
7. Następnie dodaj łososia lub tofu i piecz przez kolejne 4 minuty.
8. Na koniec dodaj brokuł i piecz jeszcze przez 4 minuty.
9. Wyłóż gotowe danie na talerze i polej odłożoną wcześniej marynatą.

Ryba z frytkami

Dowolna frytkownica beztluszczowa

Liczba porcji: 2

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 10-15 min

Sposób przygotowania:

1. Aby obtoczyć rybę w panierce, w 3 osobnych miskach przygotuj mąkę wymieszaną z solą, rozbełtane jajka i bułkę tartą.
2. Wkładaj rybę kolejno do naczynia z mąką, jajkami i bułką tartą. Na każdym etapie upewnij się, że jest dokładnie i równomiernie pokryta.
3. Następnie wymieszaj frytki z olejem i przyprawami.
4. Wybierz tryb Air Fry na swoim urządzeniu SatisFry od Russell Hobbs. Równomiernie wyłóż frytki w misie i smaż przez 6-8 minut, przewracając je od czasu do czasu.
5. Następnie dodaj rybę i smaż przez następne 6-8 minut.
6. Podawaj z groszkowym puree i ćwiartką cytryny.

Topowe porady:

1. Przygotuj całe danie jednocześnie w Multicookerze SatisFry Air & Grill
2. Jeśli korzystasz z frytkownicy SatisFry Air Large (5l) lub SatisFry Air Small (1,8l), przygotuj rybę i frytki w osobnych partiach.

Mięsa



Składniki:

- 1 cały kurczak o masie 1-2 kg
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka suszonych ziół

Pieczony kurczak

Multicooker SatisFry Air & Grill
lub **SatisFry Air Large (5l)**

Liczba porcji: 2-4

Tryb: Pieczenie

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 40-50 min

Sposób przygotowania:

1. Spryskaj kurczaka oliwą i dopraw ziołami, solą i pieprzem.
2. Włóż kurczaka do Multicookera SatisFry Air & Grill i wybierz tryb pieczenia
3. Jeśli korzystasz z frytownicy SatisFry Air Large (5l), najpierw podpiecz samą pierś przez 20 minut. Następnie przewróć kurczaka na drugą stronę i piecz przez następne 20-30 minut.
4. Podaj z ulubionymi sezonowymi warzywami i ziemniakami.
Możesz go zjeść choćby z makaronem aglio e olio!

Topowa porada:

Jeśli chodzi o zioła, polecamy: tymianek, szalwię, rozmaryn, oregano, czosnek, przyprawę Cajun, stódką lub wędzoną paprykę – każde z nich podkreśli smak potrawy!



Składniki:

- 2 średniej wielkości piersi z kurczaka
- 3-4 łyżki oliwy lub oleju roślinnego

Panierka:

- 80-100g bułki tartej
- 2 jajka
- 50-70 g mąki wymieszanej z przyprawami

Masło czosnkowe:

- 200-250 g miękkiego, niesolonego masła
- 3-4 ząbki czosnku, przetarte
- ½ natki pietruszki
- sól i pieprz

Przybranie:

- 4-5 młodych ziemniaków, pokrojonych na talarki
- 2 porcje zielonych warzyw – zielonego groszku i brokuła

Łatwy czosnkowy kurczak w panierce

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 2

Tryb: Smażenie & Grill

Czas przygotowania: 15-20 min

Czas gotowania: 25 min

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować masło czosnkowe, wymieszaj wszystkie składniki w misce.
2. Umieść masło czosnkowe w rękawie dekorującym i odstaw je na bok.
3. Przekrój piersi z kurczaka płasko na dwie części i połóż je na desce do krojenia.
4. Przykryj je arkuszem papieru do pieczenia i delikatnie rozbij tłuczkiem do mięsa lub wałkiem, aż będą miały równomierną grubość i kształt zbliżony do prostokąta.
5. Dopraw piersi z kurczaka i odetnij końcówkę rękawa dekorującego. Wyciśnij wałek z masła o grubości ok. 1 cm przez środek piersi wzdłuż dłuższego boku, zostawiając co najmniej 2 cm odstępu od krawędzi po obu stronach.
6. Złóż pierś do środka, zamykając masło. Włóż do lodówki na co najmniej 20 minut.
7. Czas na panierkę. Na trzech osobnych talerzach lub tackach przygotuj mąkę z przyprawami, rozbełtane jajka i bułkę tartą.
8. Wyjmij kurczaka z lodówki. Obtocz go w mące, upewniając się, że pokryty jest równomiernie. Tak samo postępuj z rozbełtanym jajkiem, a następnie z bułką tartą.
9. Przejdźmy do gotowania. Wybierz tryb smażenia na swoim Multicookerze SatisFry Air & Grill od Russel Hobbs. Dodaj olej lub oliwę i zamknij pokrywę. Po 1-2 minutach podpiecz kurczaka z każdej strony. Gdy skończysz, wyjmij go z misy.

Składniki:

- ok. 700 g partii kurczaka z kośćmi i skórą: udko, podudzie i pierś.
- 300 g maślanki
- sól i pieprz

Panierka:

- 100 g mąki wymieszanej z 1 łyżeczką soli
- 50 g bułki tartej
- 1½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka sproszkowanego chilli

Do gotowania:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- olej w sprayu

Składniki:

- 10 podudzi z kurczaka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ½ łyżeczki chilli w płatkach
- 1 cytryna, skórka
- sól i pieprz do smaku
- olej w sprayu

Kurczak w maślance

Dowolna frytkownica beztłuszczowa

Liczba porcji: 2-4

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 5-10 min

Dodatkowo:

8 godzin chłodzenia przez noc

Czas gotowania: 15-20 min

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce wymieszaj kawałki kurczaka z maślanką i dopraw całość solą i pieprzem. Przykryj kurczaka folią spożywczą i włóż do lodówki co najmniej na 8 godzin. Najlepiej chłodzić go przez noc.
2. Po schłodzeniu czas obtoczyć kurczaka w panierce. Wymieszaj w misce mąkę z bułką tartą, solą i sproszkowanym chilli.
3. Następnie włóż kurczaka do miski i dokładnie pokryj go mieszanką.
4. Połóż kurczaka na talerzu i dokładnie spryskaj go olejem lub oliwą.
5. Wybierz tryb Air Fry na swoim urządzeniu SatisFry od Russell Hobbs i wlej do miski 2 łyżeczki oliwy z oliwek. Podgrzewaj oliwę przez 2 minuty. Włóż kurczaka do frytkownicy i smaż przez 8 minut*. Przewróć kurczaka na drugą stronę i smaż przez następne 6-10 minut** lub do czasu, aż w całości się upieczą.

* W przypadku urządzenia SatisFry Air (1,8 l) zalecamy smażenie 2-3 kawałków na raz. W przypadku urządzenia SatisFry Air Large (5 l) zalecamy smażenie 4-5 kawałków na raz. Jeśli używasz Multicookera SatisFry Air & Grill, wszystkie kawałki powinny zmieścić się na raz. Dokładne ilości zależą od rozmiaru kawałków kurczaka.

** Możesz mieć pewność, że kurczak jest gotowy, gdy jego soki są przezroczyste. Nakłuj kurczaka nożem lub szpilkulcem w najgrubszym miejscu i zobacz, jaki kolor mają soki. Jeśli są czyste, danie jest gotowe.

Grillowane podudzia z kurczaka

Dowolna frytkownica beztłuszczowa

Liczba porcji: 2-4

Tryb: Grill

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 15-20 min

Sposób przygotowania:

1. Umieść podudzia z kurczaka w dużej misce. Dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.
2. Zaczynamy grillować! Włącz tryb Grill na urządzeniu.
3. Gdy zakończy się podgrzewanie wstępne, umieść podudzia w urządzeniu. Grilluj przez 8-10 minut, przewróć kurczaka i grilluj przez kolejne 8-10 minut.



Składniki:

- 500 g wołowiny pokrojonej w kostki
- 1 cebula
- 1 dojrzały czerwony pomidor
- 4 ząbki czosnku
- 1 laska cynamonu
- 1 liść laurowy
- pieprz czarny w ziarnach
- goździki
- 1 mały kieliszek czerwonego wina
- 2 średniej wielkości ziemniaki
- 25 g prażonych migdałów
- otarta gałka muszkatowa
- oliwa z oliwek
- sól
- pieprz czarny tarty
- woda

Gulasz wołowy z ziemniakami

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: Air Fry & Wolne gotowanie

Czas przygotowania: 20 min

Czas gotowania: 6 godz 50 min

Sposób przygotowania:

1. Podnieś pokrywę i spryskaj spód miski oliwą z oliwek. Włóż mięso i włącz tryb Air Fry. Ustaw temperaturę na 230 stopni, a czas gotowania na 12 minut.
2. Przymuriej mięso, obracając w połowie czasu gotowania. Wyjmij mięso z miski, dopraw solą i pieprzem i odstaw je na bok.
3. Dodaj jeszcze trochę oliwy i dorzuć cebulę oraz części pomidorów, a także lekko zgniecione ząbki czosnku ze skórą. Ponownie wybierz tryb Air Fry, ustaw temperaturę na 230 stopni i wyłącznik czasowy na 8 minut. Przemieszaj co 4 minuty.
4. Otwórz pokrywę i wrzuć z powrotem mięso, dodając wino, pieprz w ziarnach, goździki do smaku, liść laurowy i laskę cynamonu. Całość zalej wodą, zamknij pokrywę, włącz tryb wolnego gotowania i gotuj przez 4 godziny w niskiej temperaturze.
5. Obierz i pokrój ziemniaki. Potłucz je lekko, by oddały skrobię. Wrzuć je do miski i gotuj w niskiej temperaturze przez kolejne 2 godziny.
6. Rozgnieć prażone migdały z gałką muszkatową. Dodaj mieszankę do gulaszu i gotuj jeszcze przez 30 minut, nie zmieniając trybu.

Topowe porady:

1. Zamiast wody możesz użyć bulionu wołowego.
2. Jeśli gulasz jest zbyt rzadki, zagęść go skrobią kukurydzianą.
3. Dodaj kurkumy lub szafranu, by uzyskać wspaniały kolor.
4. Skorzystaj z funkcji utrzymywanie ciepła. Przygotuj gulasz wcześniej, by był gotowy do jedzenia wtedy, kiedy potrzebujesz. Jeśli odstawisz danie na jakiś czas, nabierze pełni smaku.



Składniki:

- 500 g piersi z kurczaka - pokrojonej na równej wielkości połówkowiczki
- 1 łyżeczka soli
- 2 jajka - lekko rozbełtane
- 70 g bułki tartej

Majonez czosnkowy:

- 4 łyżki majonezu
- 1-2 ząbki czosnku - przetarte
- 10-12 posiekanych listków pietruszki
- ½ cytryny, sok i skórka
- sól i pieprz do smaku

Polędwiczki z kurczaka z majonezem czosnkowym

Dowolna frytkownica beztłuszczowa

Liczba porcji: 2

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 8-12 min

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować majonez czosnkowy, wymieszaj wszystkie składniki i odłóż je na bok.
2. Teraz polędwiczki. Przygotuj trzy osobne talerze lub miski z mąką (wymieszaną z solą), jajkami i bułką tartą.
3. Następnie wkładaj polędwiczki kolejno do naczynia z mąką, jajkami i bułką tartą. Na każdym etapie upewnij się, że są dokładnie i równomiernie pokryte!
4. Przed pieczeniem skrop mięso olejem. Wybierz ustawienie Air Fry na swoim urządzeniu SatisFry od Russell Hobbs. Umieść polędwiczki w koszu i piecz je przez 4-5 minut. Obróć je i piecz przez kolejne 2-3 minuty.
5. Wyłóż polędwiczki na talerz i podawaj z majonezem czosnkowym. Rarytas!



Składniki:

- udziec jagnięcy o masie 1-1½ kg
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2-4 gałązki rozmarynu
- 3-4 ząbki czosnku, zgniecione
- sól i pieprz

Pieczony udziec jagnięcy

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: Pieczenie

Czas przygotowania: 5 min

Czas gotowania: 40-60 min

15-20 min na odstanie

Sposób przygotowania:

1. Wybierz tryb pieczenia na swoim Multicookerze SatisFry Air & Grill.
2. W trakcie podgrzewania wstępnego, nakłuj mięso nożem w kilku miejscach. W powstałe otwory wetknij gałązki rozmarynu i rozgniecione ząbki czosnku.
3. Natrzyj oliwą z oliwek i posyp przyprawami.
4. Gdy urządzenie jest gotowe, umieść mięso w misie i piecz przez 40-60 minut, aż będzie takie, jakie lubisz najbardziej.
5. Przed podaniem odstaw na 5-8 minut.



Składniki:

- 2 steki z polędwicy o masie 250 g każdy
- oliwa z oliwek
- sól i pieprz do smaku

Stek

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: Smażenie & Wolne gotowanie

Czas przygotowania: 2-3 min

Czas gotowania: 4-8 min

Sposób przygotowania:

1. Wybierz tryb Grill na swoim urządzeniu od Russell Hobbs.
2. Podczas podgrzewania wstępnego natrzyj steki oliwą z oliwek i posyp przyprawami.
3. Połóż steki na rożnie i grilluj przez 4-8 minut.

Dania wegetariańskie



Składniki:

- 2 łyżki oleju roślinnego
- 2 drobno posiekane białe cebule
- 2 ząbki czosnku – przetarte
- 2 łyżeczki pasty z imbiru
- 1 drobno posiekana papryczka chilli bez nasion
- 20 g przecieru pomidorowego
- 1 łyżeczka sproszkowanego kuminu
- 1 łyżeczka sproszkowanej kolendry
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 ½ łyżeczki curry
- 2 x 400 g ciecior ki w puszcze – odlać płyn
- 3 x 400 g krojonych pomidorów w puszcze
- 350 ml bulionu warzywnego
- 200-250 g młodych liści szpinaku
- sok z ½ cytryny
- sól i pieprz do smaku

Curry z ciecierzycą i szpinakiem

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: Smażenie & Wolne gotowanie

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 2 godziny

Sposób przygotowania:

1. Wybierz tryb smażenia na swoim Multicookerze SatisFry Air & Grill od Russel Hobbs i rozpocznij podgrzewanie wstępne.
2. Wlej olej do miski i dodaj cebulę. Smaż przez 4-5 minut. Po każdym mieszaniu nie zapomnij zamknąć pokrywy!
3. Następnie dodaj czosnek, imbir i chilli. Smaż przez kolejne 3-4 minuty aż składniki zmiękną i zeżółcą się. Dodaj przecier pomidorowy, kumin, kolendrę, kurkumę i curry. Posyp przyprawami i smaż przez kolejne 1-2 minuty.
4. Dodaj pomidory, ciecior kę i bulion warzywny, a następnie doprowadź do wrzenia.
5. Wybierz tryb wysokiego wolnego gotowania i gotuj przez 90 minut.
6. Na koniec dodaj szpinak i skrop po wierzchu sokiem z cytryny. Pycha!

Topowa porada:

Jeśli to możliwe, przygotuj potrawę dzień wcześniej lub rano i podgrzej przed podaniem, bo smaki wzmacniają się z czasem.

Składniki:

- 2 łyżki oleju roślinnego
- 2 średnie cebule, posiekane na drobne kawałki
- 2 drobno posiekane ząbki czosnku
- 2 drobno posiekane papryczki chilli
- 3 puszki fasoli po 400 g (dowolny rodzaj – my użyliśmy mieszanki różnych odmian)
- 3 x 400 g krojonych pomidorów w puszcze
- 1½ łyżeczki chilli w proszku
- ½ łyżeczki oregano
- 1 łyżeczka sproszkowanej kolendry
- 1 łyżeczka sproszkowanego kuminu
- 50 g przecieru pomidorowego
- 500 ml bulionu warzywnego
- sól i pieprz do smaku

Składniki:

- 2 steki z kalafiora
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

Chilli z fasoli ze śmietaną i awokado

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 6-8

Tryb: Smażenie & Wolne gotowanie

Czas przygotowania: 10-15 min

Czas gotowania:

4 godziny w trybie wysokim

8 godzin w trybie niskim

Sposób przygotowania:

1. Wybierz tryb smażenia na swoim Multicookerze SatisFry Air & Grill od Russel Hobbs. Dodaj olej lub oliwę i zamknij pokrywę. Po 1-2 minutach dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i podsmażaj przez 2-3 minuty, mieszając regularnie, aż zmięknie i zarumieni się.
2. Dodaj czosnek i chilli i smaż przez kolejne 1-2 minuty.
3. Następnie domieszaj sproszkowane chilli, kolendrę, kumin i oregano. Wyłącz funkcję smażenia i domieszaj pozostałe składniki.
4. Wybierz odpowiednią funkcję wolnego gotowania: wysoki, by gotować przez 4 godziny albo niski, by gotować przez 8 godzin.
5. Podawaj z ryżem lub pieczonym ziemniakiem. Udekoruj łyżką śmietany, pogniecionym awokado i odrobiną kolendry.

Topowe porady:

Podawaj ze śmietaną, gniecionym awokado i kolendrą.

Stek z grillowanego kalafiora

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 2

Tryb: Grill

Czas przygotowania: 5 min

Czas gotowania: 15-20 min

Sposób przygotowania:

1. Wybierz tryb Grill na swoim Multicookerze SatisFry Air and Grill.
2. Podczas podgrzewania wstępnie natrzyj steki z kalafiora oliwą z oliwek i posyp je przyprawami.
3. Połóż steki na ruszcie i grilluj przez 7-9 minut z każdej strony.
4. Wyłóż potrawę na talerze. Smacznego!



Składniki:

- 2 marchewki
- 2 ziemniaki
- 2 rzepy
- 1 pasternak
- 1 burak
- 1 batat
- 200 g groszku
- 1 słoik główek białych szparagów
- kielki
- oliwa z oliwek
- sól w płatkach
- woda

Gulasz warzywny

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: Wolne gotowanie

Czas przygotowania: 15 min

Czas gotowania: 4 godziny

Sposób przygotowania:

1. Obierz wszystkie warzywa oprócz szparagów i potnij je w kostkę o wielkości ok. 2 cm.
2. Otwórz pokrywę miski i włóż do środka ziemniaki, marchew, rzepę, pasternak, buraka i batata. Zalej wodą, dodaj odrobinę soli, wybierz tryb wolnego gotowania. Ustaw wysoką temperaturę i wyłącznik czasowy na 3 godziny.
3. Po zakończeniu cyklu dodaj groszek i gotuj przez kolejną godzinę, nie zmieniając ustawień.
4. Wyłóż gulasz na talerze, dolej odrobinę wody z gotowania, dodaj szparagi i posyp z wierzchu kielkami.

Topowe porady:

1. Zmieniaj przepis, używając sezonowych warzyw.
2. Użyj tępiny i odciętych części warzyw do przygotowania bulionu warzywnego.
3. Wzbogać danie białkiem, dodając szynkę iberyjską albo jajko.

Desery



Składniki:

- 250 g sera mascarpone
- 250 g twarogu
- 10 g cukru
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej
- 2 jajka
- cukier puder do udekorowania
- 1 koszyk malin

Sernik

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: Pieczywo

Czas przygotowania: 15 min

Czas gotowania: 40 min

Wyposażenie: Forma do ciasta

Sposób przygotowania:

1. Za pomocą trzepaczki wymieszaj wszystkie składniki w misce. Tak przygotowaną masę przełóż do formy o średnicy 15 cm i wygładź powierzchnię szpatułką.
2. Podnieś pokrywę i wstaw formę do miski. Wybierz tryb Pieczywo, ustaw temperaturę na 180 stopni i wyłącznik czasowy na 40 minut.
3. Nie wyciągaj sernika z blachy przed ostygnięciem.
4. Wyjmij ciasto z formy, posyp cukrem pudrem i udekoruj malinami.

Topowe porady:

1. Możesz użyć dowolnego twarogu.
2. Wyłóż formę papierem do pieczenia.

Wyposażenie:

- Mini tortownice

Składniki:

- 115 g oleju roślinnego
- 1 jajko
- 1 żółtko
- ½ pomarańczy
 - sok i skórka
- 100 g mąki
- 1½ g sody oczyszczonej
- 125 g drobnego cukru trzcinowego
- ¼ łyżeczki soli
- ¾ łyżeczki imbiru w proszku
- 1½ łyżeczki mielonego cynamonu
- 150 g startej marchewki
- 25 g rodzynek sułtańskich

Wyposażenie:

- Blacha o średnicy 23 cm

Składniki:

- 230 g oleju roślinnego
- 3 duże jajka
- 1 pomarańcza
 - sok i skórka
- 200 g mąki
- 3 g sody oczyszczonej
- 250 g drobnego cukru trzcinowego
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka imbiru w proszku
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 300 g startej marchewki
- 60 g rodzynek sułtańskich

Do przygotowania:

- papier do pieczenia

Mini ciasta marchewkowe

SatisFry Air Small 1.8l

Liczba porcji: ok. 12

Tryb: Pieczywo

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 12-15 min

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj przesianą mąkę, sodę oczyszczoną, cukier puder, sól, imbir i cynamon.
2. W oddzielnej misce utrzyj jajko z olejem, żółtkiem oraz z sokiem i skórką z pomarańczy. Połącz obie mieszanki.
3. Na koniec wmieszaj marchewkę i rodzyinki.
4. Umieść mini tortownice w misie do gotowania.
5. Przełóż masę do rękawa dekorującego i zawiąż otwarty koniec. Odetnij narożnik rękawa dekorującego, kierując go w górę.
6. Wyciśnij równą ilość masy do foremek.
7. Wybierz tryb Pieczywo na swojej frytkownicy SatisFry Air Small 1.8l i piecz przez 15 minut, aż ciasto będzie sprężyste.

Ciasto marchewkowe

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 12

Tryb: Pieczywo

Czas przygotowania: 5-10 min

Czas gotowania: 15-20 min

Sposób przygotowania:

1. Wyłóż formę papierem do pieczenia.
2. W misce wymieszaj przesianą mąkę, sodę oczyszczoną, cukier, sól, imbir i cynamon.
3. W oddzielnej misce utrzyj jajka z olejem i pomarańczą. Połącz obie mieszanki.
4. Na koniec wmieszaj marchewkę i rodzyinki.
5. Uruchom podgrzewanie wstępne swojego Multicookera Russell Hobbs SatisFry Air & Grill w trybie Pieczywo.
6. W międzyczasie ostrożnie nałóż przygotowaną masę do wyłożonej papierem formy.
7. Gdy zakończy się podgrzewanie wstępne, ostrożnie umieść ciasto w misie urządzenia. Piecz przez 15-20 min. Smacznego!



Składniki:

- 125 g niesolonego masła
- 125 g ciemnej czekolady
- 2 duże jajka
- 150 g drobnego cukru trzcinowego
- 50 g mąki
- 30 g kakao
- ½ łyżeczki soli
- 100 g ciemnej czekolady w drożdżach
- 100 g białej czekolady w drożdżach

Do przygotowania:

- papier pergaminowy

Brownie czekoladowe

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4-6

Tryb: Pieczywo

Czas przygotowania: 10-15 min

Czas gotowania: 15-25 min

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj przesianą mąkę, kakao oraz sól i odstaw je na bok.
2. Następnie w kąpieli wodnej lub w kuchence mikrofalowej roztop masło z czekoladą i dokładnie wymieszaj.
3. W międzyczasie utrzyj jajka z cukrem w misce, aż uzyskasz białą puszystą pianę. Powinno to zająć ok. 5-6 minut.
4. Nie przestając ucierać, wlej roztopioną czekoladę do piany, a następnie powoli połącz obie mieszaniny.
5. Na koniec dodaj drożdże z czekolady i dokładnie wymieszaj.
6. Przejdźmy do pieczenia. Uruchoj podgrzewanie wstępne swojego Multicookera Russell Hobbs SatisFry Air & Grill w trybie pieczywo i wyłóż formę do pieczenia pergaminem.
7. Równomiernie wyłóż ciasto na przygotowaną formę i piecz przez 15-25 minut.



Składniki:

- 300 ml pełnego mleka
- 50 g cukru trzcinowego
- 3 jajka
- karmel
- skórka z cytryny
- 4 szklane stoiki

Pudding karmelowy

Multicooker SatisFry Air & Grill

Liczba porcji: 4

Tryb: Air Fry

Czas przygotowania: 20 min

Czas gotowania: 30-35 min
6 godzin chłodzenia

Sposób przygotowania:

1. W rondlu zagotuj mleko ze skórką z cytryny, a następnie zdejmij je z ognia, przykryj i pozwól aromatom się wymieszać.
2. Przecedź nadal ciepłe mleko i roztop w nim cukier. Następnie dodaj jajka. Utrzyj na gładką masę.
3. Gdy jest gotowa, wylej ją na karmel do połowy lub $\frac{3}{4}$ wysokości stoików.
4. Włóż stoiki do miski i zamknij pokrywę.
5. Wybierz tryb Air Fry, ustaw temperaturę na 120 stopni i wyłącznik czasowy na 20 minut.
6. Wyjmij stoiki, uważając, by się nie oparzyć. Odstaw je do wystygnięcia. Przed podaniem włóż do lodówki na co najmniej 6 godzin.
7. Ostrożnie wyjmij pudding na talerz lub jedz prosto ze stoika.

Topowe porady:

1. Aby uzyskać bardziej kremową konsystencję, część mleka zastąp słodką śmietaną 30%.
2. Aby flan wyszedł idealnie, wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
3. Możesz zrobić flan smakowy, zastępując 100 ml mleka likierem.
4. Nadasz flawni szczególnego charakteru, jeśli zagotujesz mleko z przyprawami. Spróbuj wanilii, kardamonu lub anyżu. Czemu nie?



Składniki:

Ciasto

- 200 ml mleka
- 100 g masła
- 2 duże jajka
- 1½ łyżeczki soli
- 50 g drobnego cukru trzcinowego
- 500 g przesianej mąki
- 1½ łyżeczki drożdży

Nadzienie

- 50 g roztopionego masła
- 30 g cukru muscovado
- 1½ łyżeczki mielonego cynamonu
- 30 g drobnego cukru
- 80 g cukru demerara

Lukier

- 20 g twarogu
- 2 łyżeczki wody
- 120 g przesianego cukru pudru

Bułeczki cynamonowe

Dowolna frytkownica SatisFry

Liczba porcji: 12

Tryb: Pieczywo

Czas przygotowywania:

Średnio 2 godziny

Czas gotowania: 13-15 min
na każdą partię

Sposób przygotowania:

1. Aby zrobić ciasto, wsyp mąkę, sól i cukier do dużej miski lub do misy robota kuchennego.
2. Podgrzej masło z mlekiem w rondlu lub kuchence mikrofalowej, aż powstały płyn będzie letni. Wmieszaj drożdże, a następnie utrzyj całą mieszankę z jajkami.
3. W oddzielnej misce połącz suche składniki na ciasto.
4. Wlej płynną mieszankę do suchej i mieszaj, aż do uzyskania jednolitego ciasta.
 - a) jeśli korzystasz z robota kuchennego, wyrabiaj ciasto przez ok. 5-10 minut. Następnie przełóż ciasto na wysypaną mąką stolnicę i zagniataj ręcznie jeszcze przez chwilę, by ulepić kulkę.
 - b) jeśli wyrabiasz ciasto ręcznie, wyłóż mieszankę bezpośrednio na wysypaną mąką stolnicę i zagniataj przez 5-10 minut.
5. Przełóż ciasto do natłuszczonej miski i przykryj ją. Odstaw w ciepłe miejsce na 1-2 godziny, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.
6. W międzyczasie połącz cukier muscovado, puder i demerara oraz cynamon.
7. W osobnej misce rozpuść 50 g masła.
8. Gdy ciasto jest już wyrośnięte, wyłóż je na stolnicę i rozwałkuj je na prostokąt o grubości ok. ½-1 cm tak, by dłuższy bok prostokąta znajdował się bliżej Ciebie.
9. Czas uformować bułeczki cynamonowe. Najpierw posmaruj całe ciasto masłem. Następnie równomiernie posyp je suchymi składnikami na nadzienie.
10. Zwiń ciasto wzdłuż dłuższej krawędzi.
11. Używając ostrego noża, pokrój roladę na 12 jednakowych plastrów. Rozłóż 3 arkusze papieru do pieczenia na blacie i na każdy z nich wyłóż 4 bułeczki cynamonowe. Przykryj bułeczki ściereczką i odstaw na 20-30 minut do ponownego wyrośnięcia.
12. W międzyczasie przygotuj lukier. Wymieszaj twaróg z wodą. Stopniowo dodawaj cukier puder, aż powstanie jednolita masa.
13. Czas zabrać się za pieczenie. Wybierz tryb pieczywo na swoim urządzeniu od Russell Hobbs, ustawiając temperaturę na 185 stopni i wyłącznik czasowy na 15 minut. Poczekaj, aż zakończy się pod grzewanie wstępne.
14. Gdy usłyszysz sygnał informujący o zakończeniu podgrzewania, ostrożnie przenieś do urządzenia jeden z arkuszy papieru z bułeczkami i piecz je przez cały 15-minutowy cykl.
15. Przed podaniem obficie polej bułeczki lukrem i poczekaj, aż polewa zastygnie.

Topowe porady:

Użyj 3 arkuszy papieru do pieczenia w rozmiarze ok 20x20 cm.