

RECEPTÁŘ

CHUTNÉ ZÁBAVNÉ
GRILOVÁNÍ



Obsah

GLAZOVANÁ ŠUNKA	5
PLNĚNÁ KRŮTÍ PRSA VE SLANINOVÉM OBALU	7
KRŮTÍ PRSA V BYLINKOVÉM OBALU	9
JEHNĚČÍ KÝTA S ROZMARÝNEM A CITRONEM	10
BRAZILSKÉ BBQ	11
VEPŘOVÉ SOUTHWEST	13
GRILOVANÁ KLOBÁSA	15
GRILOVANÁ BBQ ŽEBÍRKA	17
KUŘECÍ NA CORNWALLSKÝ ZPŮSOB	19
SOUVLAKI KUŘE	20
GRILOVANÉ KUŘE	21
BOURBON ROTISSERIE VEPŘOVÁ PEČENĚ	23
ROZMARÝNOVO ČESNEKOVÁ JEHNĚČÍ PANENKA	25
SMAŽENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA	27
ŠTAVNATÝ ROAST BEEF	29
ITALSKÁ HOVĚZÍ ROLÁDA	31
JEHNĚČÍ BARBECUE	32
KREKETOVÉ GRILOVANÉ ŠPÍZY	33
HOVĚZÍ ŠAŠLIK	34
PEČENÉ OŘECHY	35

POKYN:

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

TIP: Vždy položte odkapávací misku do spotřebiče, abyste usnadnili čištění.



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 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



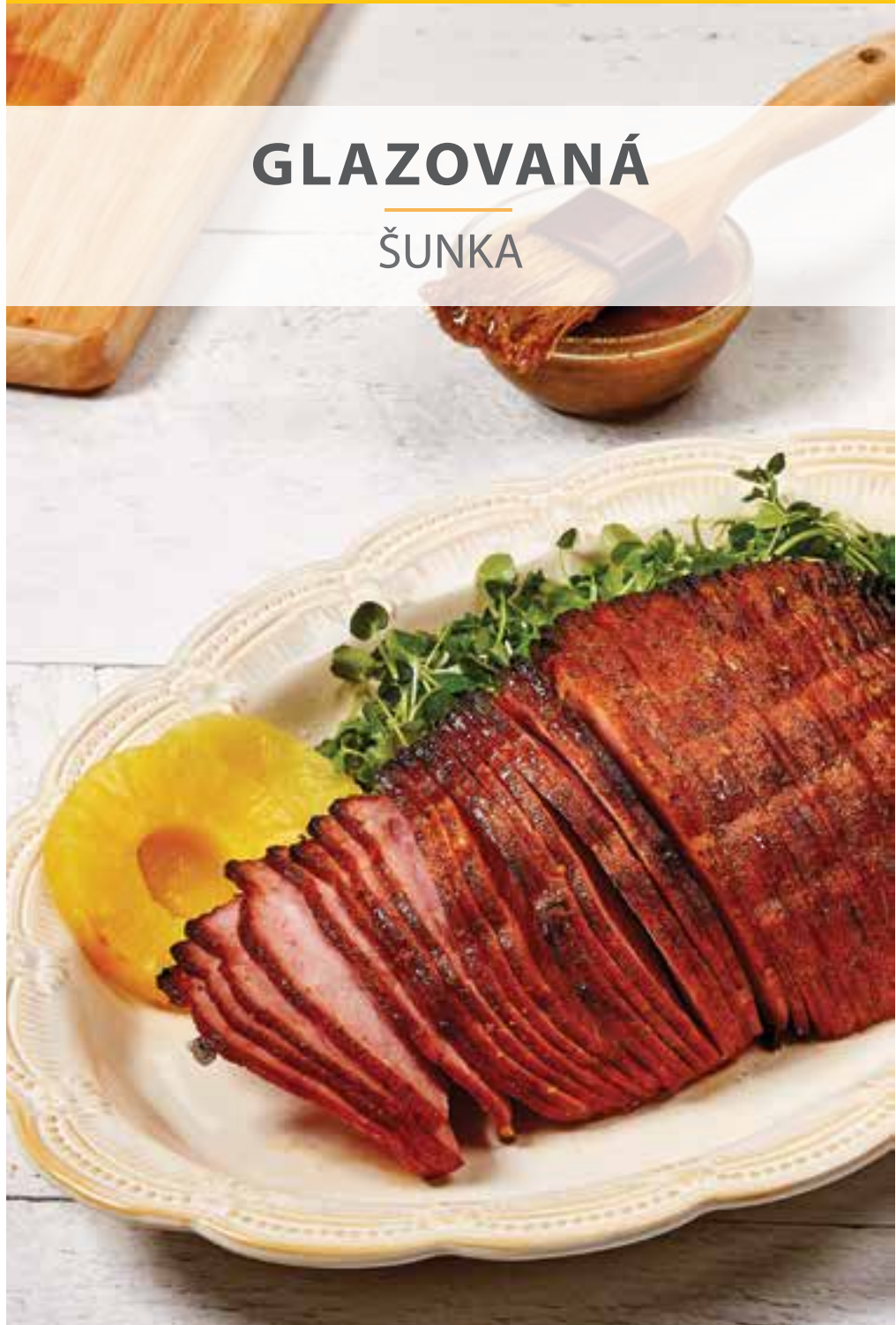
Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

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

GLAZOVANÁ ŠUNKA



GLAZOVANÁ ŠUNKA

pro 6 osob

Ingredience: 1,5 kg šunky, půlená, vykostěná
¼ šálku šťávy z ananasu
½ šálku hnědého cukru
½ šálku hořčice
½ ČL mletého hřebíčku

Příprava:

1. V misce smíchejte ananasový džus, hnědý cukr, hořčici a hřebíček na omáčku
2. Vložte grilovací jehlu do středu obou polovin šunky a zajistěte vidličkami.
3. Nalijte omáčku na šunku a nechte ji vychladnout v lednici po dobu 2 hodin.
4. Umístěte šunku do zařízení Power AirFryer Multi-Function.
5. Stisknutím tlačítka programu grilování zahájíte přípravu.
6. Před krájením nechte 10 minut odpočívat.

PLNĚNÁ KRŮTÍ PRSA

VE SLANINOVÉM OBALU



PLNĚNÁ KRŮTÍ PRSA

VE SLANINOVÉM OBALU

6 porcí

Ingredience:

1	krůtí prsa, vykostěná
1 ČL	solí
1 ČL	mletého černého pepře
asi 350 g	chlebové náplně, předpečené
10 plátků	slaniny

- Příprava:**
1. Nakrájejte krůtí prsa ve středu a rozprostřete.
 2. Na pečícím papíru vytvořte slaninový obal.
 3. Položte rozkrojené krůtí prso na slaninu. Osolte a opepřete.
 4. Použijte lžičku, abyste rozdělili náplň uprostřed krůtího prsa. Pak vše zarolujte.
 5. Pečení na koncích a uprostřed spojte dohromady.
 6. Vložte grilovací jehlu do středu krůtího prsa. Vidlicí utáhněte pomocí pojistných šroubů a mřížku vložte do zařízení Power AirFryer Multi-Function.
 7. Stiskněte tlačítko grilu a nastavte časovač na 45 minut.
 8. Krůta je připravena, když teplota jádra dosáhne 70 °C.
 9. Podáváme s opečeným chřestem.

KRŮTÍ PRSA

V BYLINKOVÉM OBALU



KRŮTÍ PRSA

V BYLINKOVÉM OBALU

pro 6 osob

Ingredience:	2	kousky krůtího prsa
	2 kl.	větvičky rozmarýnu
	4 kl.	větvičky tymiánu
	1 kl.	větvička šalvěje
	4	stroužky česneku
	1 ČL	mořské soli
	1 ČL	mletého černého pepře
	3 PL	olivového oleje

- Příprava:**
1. Nakrájejte všechny bylinky a česnek a smíchejte s olivovým olejem.
 2. Smíchejte krůtí prsa s bylinkovou směsí a nechte je 1 hodinu chladnout.
 3. Rozpůlte krůtí prsa a umístěte je na grilovací jehlu a zajistěte vidličkami.
 4. Umístěte grilovací jehlici do zařízení Power AirFryer Multi-Function.
 5. Stiskněte tlačítko na otočné grilování. Nastavte časovač na 40 minut a začněte vařit.
 6. Krůtí prsa jsou připravena, když vnitřní teplota dosáhne 70 °C.
 7. Před nakrájením nechte 10 minut odpočívat.

JEHNĚČÍ KÝTA

S ROZMARÝNEM A CITRONEM

6 porcí



Ingredience:	2 PL	citronové šťávy
	2 PL	olivového oleje
	1 ČL	soli
	1 ČL	mletého černého pepře
	¼ šálku	čerstvého rozmarýnu, nasekaného
	2 kg	jehněčí kýty bez kosti

- Příprava:**
1. Smíchejte citronovou šťávu, olivový olej, sůl, papriku a rozmarýn v malé misce.
 2. Položte jehněčí na gril.
 3. Upevněte maso pomocí drátu.
 4. Umístěte vidličky na grilovací jehlu a upevněte jehněčí.
 5. Potřete jehněčí marinádou.
 6. Pro zahájení procesu grilování stiskněte tlačítko grilování. Grilujte, dokud jehněčí nedosáhne teploty jádra 63 °C.

BRAZILSKÉ

BBQ

pro 6 osob



Ingredience:	200 g	KUŘÁTKO kuřecích prsou bez kostí, bez kůže grilovací omáčky (BBQ omáčka)	200 g	VEPŘOVÉ zadního vepřového šťáva z 1 citronu
	½ šálku		1 ČL	soli
			1 ČL	mletého černého pepře
			¼ šálku	čerstvého rozmarýnu, nasekaného
	200 g	HOVĚZÍ kusů svíčkové bez kosti		
	1 ČL	soli		
	1 ČL	mletého černého pepře		
	1 ČL	česnekového prášku		
	1 ČL	cibulového prášku		
	1 ČL	uzené papriky		

- Příprava:**
1. Pomažte kuřecí grilovací omáčkou.
 2. Napíchněte kuřecí prsa na jehlu.
 3. V malé misce smíchejte sůl, pepř, česnek, cibuli a uzenu papriku.
 4. Posypte hovězí maso směsí koření.
 5. Napíchněte hovězí.
 6. Smíchejte citronovou šťávu, pepř, sůl a rozmarýn v malé misce.
 7. Posypte vepřové maso bylinkovou směsí.
 8. Napíchněte vepřové maso.
 9. Umístěte jehly do držáku na špíz a střídavě umístěte různé druhy masa.
 10. Umístěte držák na špíz do zařízení Power AirFryer Multi-Function.
 11. Stisknutím tlačítka programu grilování zahájíte přípravu.

VEPŘOVÁ PANENKA

SOUTHWEST



VEPŘOVÁ PANENKA

SOUTHWEST

pro 4 osoby

Ingredience:	2	vepřové panenky
	1 PL	paprikového koření
	½ PL	kmínu
	½ PL	koriandru
	2 PL	omáčky Sriracha
	½ PL	mořské soli
	3 PL	hnědého cukru
	3 PL	limetkové šťávy
	2	stroužky česneku, nasekané

- Příprava:**
1. Smíchejte všechny ingredience na marinádu v misce.
 2. Maso vložte do marinády a marinujte v lednici po dobu 2 hodin.
 3. Vložte maso na gril. Vepřové maso spojte s řeznickými jehlami. Zajistěte vidlicemi.
 4. Umístěte vepřové maso do zařízení Power AirFryer Multi-Function.
 5. Stisknutím tlačítka programu grilování zahájíte přípravu.
 6. Grilujte, dokud není vnitřní teplota 70 ° C.
 7. Před krájením nechte odpočívat.

Power
Air Fryer

GRILOVANÁ

KLOBÁSA



GRILOVANÁ

KLOBÁSA

6-8 porcí

Ingredience: 15 ks ostré italské klobásy
6 baby paprik

- Příprava:**
1. 5 napíchněte na jednu jehlu 5 klobás.
 2. Jehlu umístěte na držák špízu.
 3. Druhou jehlou propíchněte klobásy, aby se maso zafixovalo. Umístěte na držák špízu.
 4. Opakujte dvakrát s ostatními klobásami.
 5. Nakonec dejte baby papriky na špíz a vložte je na držák.
 6. Stiskněte tlačítko grilu a nastavte časovač na 20 minut.
 7. Grilujte, dokud klobása nedosáhne teploty jádra 75 °C.



GRILOVANÁ

BBQ ŽEBÍRKA

GRILOVANÁ

BBQ ŽEBÍRKA

4 porce

Ingredience:

1,5 kg	žebírek bez kosti
1 ČL	česnekového prášku
1 ČL	prášku cibule
1 ČL	mořské soli
1 ČL	koriandru
1 ČL	kmínu
1 ČL	papriky
1 ČL	mletého černého pepře
½ šálku	BBQ omáčky

Příprava:

1. Smíchejte všechno koření v misce.
2. Posypte žebírka kořením.
3. Držák špízů namontujte podle pokynů.
4. Propíchněte žebírka dvěma jehlami a upevněte držák špízu.
5. Umístěte držák na špíz se žebírky do zařízení Power AirFryer Multi-Function.
6. Spusťte program pečení a prodlužte dobu přípravy na 60 minut.
7. Po uplynutí času pomažte žebra BBQ omáčkou.
8. Vraťte žebra zpět do zařízení Power AirFryer Multi-Function a stiskněte tlačítko otočného grilu.
9. Na konci programu žebra rozdělte a servírujte.

KUŘECÍ

NA CORNWALLSKÝ ZPŮSOB



KUŘECÍ

NA CORNWALLSKÝ ZPŮSOB

2 porce

Ingredience:

1 ČL	soli
1 ČL	mletého černého pepře
1 ČL	česnekového prášku
1	větvička rozmarýnu, nasekaná
2	malá kuřata, připravená k vaření

Příprava:

1. Smíchejte sůl, pepř, česnekový prášek a rozmarýn v malé misce.
2. Posypte kuřecí kořením a bylinkami.
3. Napíchněte kuře na špíz a zajistěte vidličkami.
4. Položte křídla a zajistěte drátem, abyste udrželi tvar.
5. Upevněte stehna.
6. Stiskněte tlačítko grilu a nastavte časovač na 35 minut.
7. Kuřata jsou propečená, když teplota v jádře dosáhne 70 °C.

SOUVLAKI KUŘÁTKO

pro 8 osob



Ingredience: ¼ šálku olivového oleje
2 PL citrónové šťávy
1 ČL soli
1 ČL mletého černého pepře
1 ČL oregána
8 kuřecích prsou bez kostí a kůže

Příprava:

1. Smíchejte všechny přísady v uzavíratelném mrazicím sáčku.
2. Marinujte 20 minut.
3. Každé prso překlopte na polovinu. Napíchněte maso na grilovací jehlu.
4. Zajistěte vidlicemi.
5. Stiskněte tlačítko na otočné grilování. Nastavte časovač na 25 minut a začněte s přípravou. Pečte, dokud kuře nedosáhne vnitřní teploty 75 ° C.

GRILOVANÉ KUŘÁTKO

pro 4 osoby



Ingredience: 2 kg kuřete, vcelku
1 ČL česnekového prášku
1 ČL prášku cibule
1 ČL mořské soli
1 ČL mletého černého pepře
1 ČL papriky

Příprava:

1. Smíchejte všechno koření v malé misce a potřete jím kuře.
2. Spojte kuřecí stehna dohromady svorkou, spojte oblast hrudníku dohromady a zabalte třetí nití kolem kýty.
3. Prostrčte jehlu skrz otvor kuřete a zajistěte ho vidlicemi.
4. Umístěte kuře do zařízení Power AirFryer Multi-Function.
5. Stiskněte tlačítko na otočné grilování. Nastavte časovač na 45 minut a začněte vařit.
6. Pečte kuřecí maso 10-15 minut před podáváním nechte odpočinout.

BOURBON ROTISSERIE

VEPŘOVÁ PEČENĚ



BOURBON ROTISSERIE

VEPŘOVÁ PEČENĚ

pro 6 osob

Ingredience:	½ šálku	medu
	½ šálku	hnědého cukru
	1	pomeranč, oloupaný
	2 PL	pomerančového džusu
	¼ šálku	bourbonu
	½ ČL	soli
	½ ČL	mletého černého pepře
2 kg	vepřové zadní panenky	

- Příprava:**
1. V malé misce smíchejte med, cukr, pomerančovou kůru, pomerančový džus, bourbon, sůl a pepř.
 2. Vepřovou panenku položíme na grilovací jehlu a zafixujeme vidličkami.
 3. Marinádu velkoryse rozdělte na vepřové maso. Zbytek marinády dejte stranou. Špíz umístěte do přístroje.
 4. Stiskněte tlačítko na otočné grilování. Nastavte čas přípravy na 45 minut.
 5. Pomažte marinádou každých 15 minut.
 6. Pečeně je hotová při vnitřní teplotě 70 °C.
 7. Před nakrájením nechte 15 minut odpočívat.

ROZMARÝNOVO ČESNEKOVÁ JEHNĚČÍ PANENKA



ROZMARÝNOVO ČESNEKOVÁ JEHNĚČÍ PANENKA

pro 4 osoby

Ingredience:

2	(cca 1,2 kg) jehněčí panenky
3 kl.	větvičky rozmarýnu
4	stroužky česneku, oloupané
2 PL	dijonské hořčice
1 ČL	mořské soli
½ ČL	mletého černého pepře

- Příprava:**
1. Nasekejte rozmarýn a česnek.
 2. Držák špízů smontujte podle pokynů. Jehlou propíchněte maso blízko kosti. Opakujte to s ostatními špízy.
 3. Upevněte každou jehlu do držáku špízu. Na obou koncích a uprostřed spojte špízy pomocí svorky.
 4. Jehněčí kotlety potřete hořčicí. Rozdělte bylinkovou směs na jehněčí panenku. Dochutěte solí a pepřem.
 5. Umístěte jehněčí do zařízení Power AirFryer Multi-Function.
 6. Stiskněte tlačítko na otočné grilování. Nastavte čas přípravy na 15 minut a začněte přípravu.
 7. Upravujte až do dosažení požadované vnitřní teploty:
50°C – krvavé
60° C – růžové
65° C – polorůžové
75° C – propečené
 8. Před nakrájením nechte 10 minut odpočívat.



PEČENÁ

VEPŘOVÁ ŽEBRA

PEČENÁ

VEPŘOVÁ ŽEBRA

pro 6 osob

Ingredience:

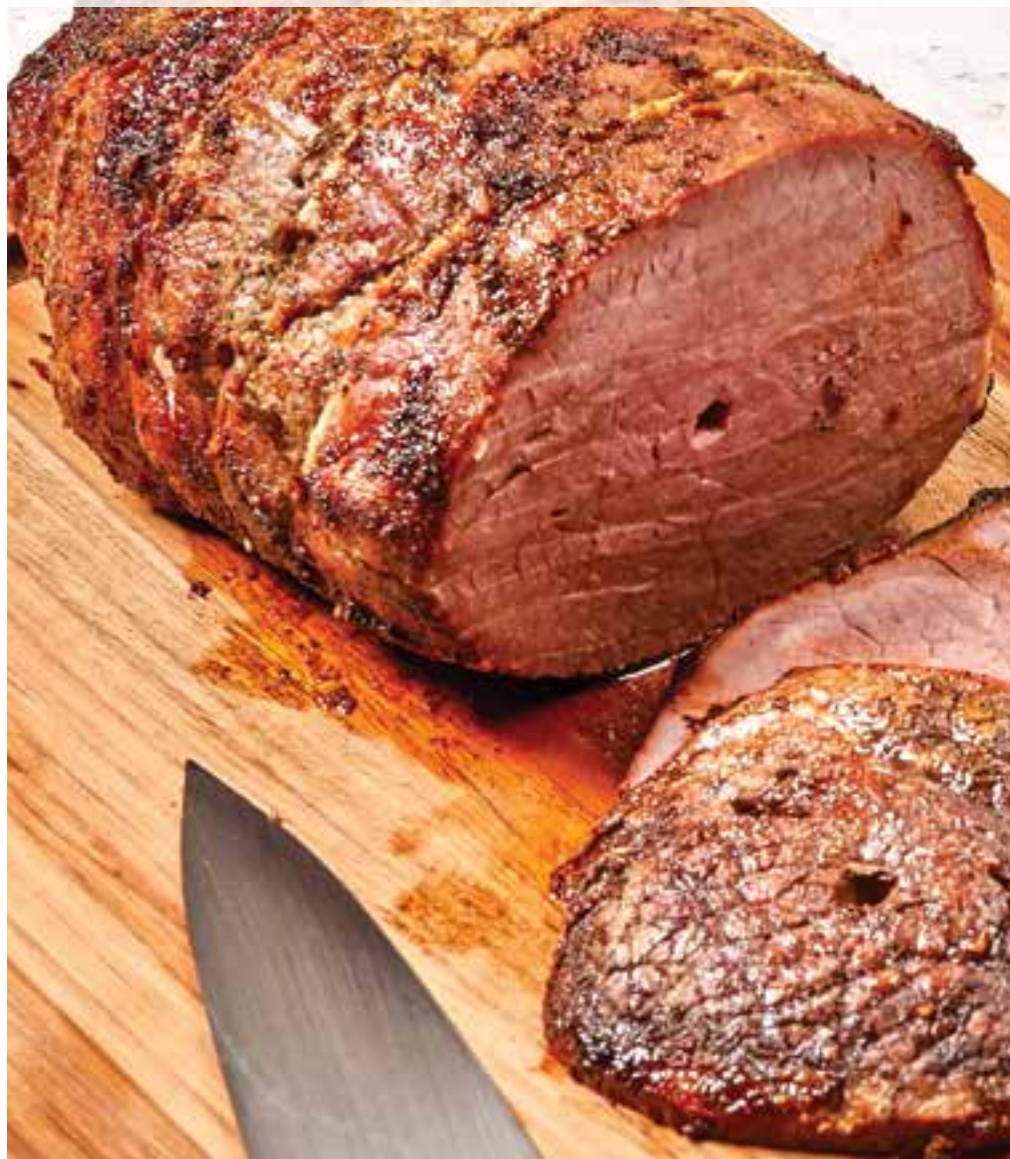
1 ČL	česnekového prášku
1 ČL	prášku cibule
1 ČL	práškové uzené papriky
1 PL	ušeného rozmarýnu
1 ČL	soli
½ ČL	mletého černého pepře
2 kg	vepřových žebírek bez kosti

Příprava:

1. V malé misce smíchejte koření a bylinky.
2. Posypte vepřová žebra s kořením a bylinkovou směsí.
3. Umístěte žebírka na grilovací jehlu a zajistěte vidličkami.
4. Stiskněte tlačítko na otočné grilování. Nastavte čas přípravy na 45 minut a začněte přípravu. Příklad se spustí automaticky. Upravujte až do dosažení vnitřní teploty 60° C.

ŠŤAVNATÝ

ROAST BEEF



ŠŤAVNATÝ

ROAST BEEF

4 porce

Ingredience:	1 kg	roastbeefu
	3	stroužky česneku
	2	větvičky tymiánu
	½ PL	soli
	1 PL	cibulového prášku
	1 ČL	strouhaného fenyklu
	½ ČL	mletého černého pepře
	2 PL	olivového oleje

- Příprava:**
1. Nasekejte tymián a česnek. Smíchejte všechny bylinky a koření s olivovým olejem.
 2. Pečte s bylinkovou směsí a nechte jednu hodinu chladnout.
 3. Vedte grilovací jehlu středem pečeně a upevněte vidličkami.
 4. Umístěte pečení do zařízení Power AirFryer Multi-Function.
 5. Stiskněte tlačítko grilu a nastavte časovač na 45 minut.
 6. Grilujte na požadovanou teplotu jádra
50°C – krvavé
60° C – růžové
65° C – polorůžové
75° C – propečené
 7. 10 minut před podáváním nechte odpočinout.

ITALSKÁ HOVĚZÍ ROLÁDA



ITALSKÁ HOVĚZÍ ROLÁDA

pro 6 osob

Ingredience: 700 g flank steak (ztenčený), namazaný máslem
¼ šálku bazalkového pesta
250g provolone, nakrájené na tenké plátky
3 pečené červené papriky
1 ČL mořské soli
1 ČL mletého černého pepře

Příprava:

1. Umístěte flank steak na prkénko a potřete nahoře pestem.
2. Nyní dejte nahoru vrstvu sýra a pečené papriky.
3. Maso srolujte dohromady a na pěti místech jej připevněte nití.
4. Přidejte sůl a pepř.
5. Prostrčte grilovací jehlu středem pečeně a zajistěte pečeň vidličkami.
6. Umístěte pečeň do zařízení Power AirFryer Multi-Function.
7. Stisknutím tlačítka programu grilování zahájíte přípravu.
8. Upravujte až do dosažení požadované vnitřní teploty:
50°C – krvavé
60°C – růžové
65°C – polorůžové
75°C – propečené
9. Před krájením nechte 10 minut odpočívat.

JEHNĚČÍ BARBECUE

pro 4 osoby



Ingredience: 500 g jehněčí, na kostičky
2 malé červené cibule, rozčtvrcené
2 cukety, nakrájené na velké kousky
8 sladkých mini paprik

MARINÁDA

¼ šálku olivového oleje
Štáva z 1 citronu
4 stroužky česneku, nasekané
1 ČL soli
½ ČL mletého černého pepře
½ šálku čerstvé máty, nasekané najemno

- Příprava:**
1. Na každém špízu je kus jehněčího masa, čtvrtka červené cibule, druhý kus jehněčího, kus cukety, poslední kus jehněčího a baby paprika.
 2. Opakujte to s ostatními 8 špízy.
 3. Upevněte každou jehlu do držáku špízu.
 4. Smíchejte v malé misce citronovou šťávu, olivový olej, česnek, sůl, pepř a mátu.
 5. Špízy potřete marinádou.
 6. Vložte špízy do přístroje.
 7. Stiskněte tlačítko pro otočné grilování. Nastavte čas přípravy na 20 minut a začněte přípravu.

KREKETOVÉ BARBECUE

pro 4 osoby



Ingredience: asi 500 g (16-20 kusů) krevet, oloupaných a zbavených střev
2 žluté dýně, nakrájené na velké kousky
2 cukety, nakrájené na velké kousky
8 cherry rajčat
½ šálku sladké chili omáčky

- Příprava:**
1. Na každý špíz dejte střídavě krevety, dýně a cukety.
 2. Opakujte to s ostatními 8 špízy.
 3. Upevněte každou jehlu do držáku špízu.
 4. Špízy potřete sladkou chilli omáčkou.
 5. Stiskněte tlačítko pro otočné grilování. Nastavte čas přípravy na 15 minut a začněte přípravu.

HOVĚZÍ ŠAŠLIK

pro 4 osoby



Ingredience:	500 g	hovězí ocásky, nakrájené na kostičky
	2	malé červené cibule, rozčtvrcené
	2	cukety nakrájené na tlusté plátky
	8	sladkých mini paprik
	¼ šálku	olivového oleje
	2 PL	sójové omáčky
	1 PL	dijonské hořčice
	2 PL	octa z červeného vína
	4	stroužky česneku, nasekané
	½ ČL	mletého černého pepře

- Příprava:**
1. Špízy položte dohromady. Napíchněte kus hovězího masa, pak čtvrtku červené cibule, další kus hovězího masa, kus cukety, poslední kus hovězího masa a mini papriku.
 2. Opakujte to se všemi ingrediencemi, dokud neuděláte 8 špízů.
 3. Upevněte každou jehlu do držáku špízu.
 4. Smíchejte v malé misce olej, sójovou omáčku, dijonskou hořčici, ocet, česnek a pepř.
 5. Špízy potřete marinádou.
 6. Stiskněte tlačítko pro otočné grilování. Nastavte čas přípravy na 20 minut. Příklad se spustí po chvíli automaticky.

PEČENÉ OŘECHY

pro 8 osob



Ingredience:	1 šálek	surových kešu ořechů
	1 šálek	surových mandlí
	1 šálek	surových arašídů
	½ šálku	cukru, ev. více pro obalení
	½ šálku	medu
	½ ČL	skořice
	½ ČL	solí

- Příprava:**
1. Nasypte a dobře smíchejte všechny přísady v misce.
 2. Naplňte ořechy do otočného koše.
 3. Spusťte program na přípravu kotlet a nastavte dobu vaření na 15 minut. Stisknutím tlačítka programu otočného grilování zahájíte přípravu.
 4. Nasypte ořechy na pečicí plech posypaný práškovým cukrem.
 5. Nechte vychladnout.
 6. Posypte práškovým cukrem podle chuti.

**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**

