

GOTOWANIE
WE FRYTKOWNICACH
BEZTŁUSZCZOWYCH
PROSTE I SMACZNE PRZEPISY





PRZEKĄSKI 3-9

- Krążki cebulowe BBQ 3
- Krewetki kokosowe z limonkowym aioli 4
- Pieczone ziemniaki 5
- Tostadas z kurczakiem 6
- Chipsy krabowe 7
- Chipsy warzywne 8
- Pieczony czosnek 9

DODATKI 10-13

- Słodkie ziemniaki 10
- Frytki 11
- Ziemniaki z curry 12
- Trójkąty serowe 13

WARZYWA 14-16

- Bakłażan z melasą trzcinową 14
- Warzywa w stylu pisto 15
- Smażona cukinia 16

RYBY 17-18

- Paluszki z morszczuka w panierce cajun 17
- Filet łosia z sosem tatarskim 18

MIEŚO 19-26

- Chrupiące kąski z kurczaka 19
- Nuggetsy z kurczaka w miodzie 20
- San Jacobo z serem i szynką 21
- Kotlety wieprzowe w miodzie 22
- Pieczone żeberka z warzywami 23
- Żeberka BBQ 24
- Stek pastrami z młodymi ziemniakami 25
- Szaszłyki jagnięce 26

DESERY 27-30

- Babeczki bananowe 27
- Ciastka czekoladowe 28
- Sernik 29
- Brownie 30



Krążki cebulowe BBQ

 4 porcje

 20 minut

 200°C

Składniki:

- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki przyprawy BBQ
- 1/2 szklanki maślanki lub pełnotłustego mleka
- 1 jajko
- 1 szklanka panko
- 1 duża żółta cebula pokrojona w krążki o grubości ok. 1 cm
- sos kremowy do podania (opcjonalnie)

Wykonanie:

Ustaw we frytkownicy temperaturę 200°C.

W płytkim naczyniu wymieszaj mąkę z przyprawą BBQ. W osobnym naczyniu ubij jajko z maślanką, w kolejnym umieść panko.

Partiami zanurzaj krążki cebuli w przyprawionej mące, następnie w jajku z maślanką, a na koniec w panko.

Umieść we frytkownicy tyle krążków cebuli, ile zmieści się po rozłożeniu w jednej warstwie.

Piecz je przez 8-10 minut, aż zarumienią się na złoty kolor. W razie potrzeby piecz krążki partiami.

Podawaj z ulubionym sosem.



Krewetki kokosowe z limonkowym aioli

 2 porcje

 25 minut

 195°C

Składniki:

- ok. 450 g dużych, obranych krewetek
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 2 duże jajka
- 2 łyżki wody
- 1 szklanka wiórków kokosowych
- 1/2 szklanki panko

Limonkowe aioli:

- 1/2 szklanki majonezu
- 1 rozdrobniony ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soku z limonki
- 1 łyżka soku z limonki

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do temperatury 195°C.

Połącz wszystkie składniki limonkowego aioli w małej misce, mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotowe przechowuj w lodówce do czasu podania.

W płytkiej misce wymieszaj mąkę, sól i czarny pieprz. Osobno ubij jajka z wodą.

W trzecim naczyniu połącz rozdrobnione wiórki kokosowe i panko.

Zanurzaj krewetki w mące, strząsając jej nadmiar, a następnie w jajku. Na końcu obtaczaj je w kokosowej mieszance panko, delikatnie dociskając, aby przylgnęła do krewetek.

Umieść krewetki w koszyku frytkownicy, rozkładając je w jednej warstwie. Piecz 8-10 minut, obracając krewetki, by z każdej strony smażyły się tyle samo czasu.

W razie potrzeby piecz je partiami.

Podawaj z limonkowym aioli.



Pieczone ziemniaki

 2 porcje

 45–55 minut

 200°C

Składniki:

- 2 małe lub średnie ziemniaki
- 2 łyżeczki oleju roślinnego
- 1/4 łyżeczki soli
- szczypta mielonego czarnego pieprzu
- 1/2 szklanki crème fraîche lub kwaśnej śmietany
- 4 plastry wędzonego łososia
- świeży koperek do dekoracji

Wykonanie:

Ustaw temperaturę frytkownicy na 200°C.

Posmaruj ziemniaki olejem, dopraw solą i pieprzem.

Umieść je w koszu frytkownicy i piecz przez 35–45 minut lub do momentu, aż ziemniaki będą miękkie.

Pozostaw ziemniaki do ostygnięcia na 5 minut.

Zrób małe nacięcie wzdłuż górnej części każdego ziemniaka i ściśnij, aby lekko się otworzyły.

Na każdy ziemniak nałóż odrobinę crème fraîche, 2 plastry wędzonego łososia i posyp posiekanym koperkiem.



Tostadas z kurczakiem

 4 porcje

 15 minut

 195°C

Składniki:

- 2 szklanki gotowanego i rozdrobnionego kurczaka z rożna
- 1/2 szklanki czerwonego sosu enchilada
- 12 tortilli kukurydzianych lub małych tortilli z mąki
- 3/4 szklanki pokruszonego sera żółtego lub mozzarella
- 1/2 szklanki meksykańskiej kremy lub kwaśnej śmietany
- 1 awokado pokrojone w plastry

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do temperatury 195°C.

Rozłóż tortille pojedynczo na desce do krojenia lub blacie.

Obtocz kurczaka w sosie enchilada i podziel go równo na każdą tortillę.

Posyp rozdrobnionym serem.

Przełóż tortille do frytkownicy, układając je obok siebie.

Piecz ok. 8 minut, aż będą ciepłe i chrupiące. Zapiekaj w ten sposób pozostałe tortille.

Na wierzch każdej tostady nałóż trochę kremy i kilka plasterków awokado.



Chipsy krabowe

 8 porcji

 20 minut

 195°C

Składniki:

- ok. 225 g dobrze wysuszonych paluszków surimi
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka amerykańskiej przyprawy old bay

Wykonanie:

Ustaw we frytkownicy temperaturę 195°C.

Pokrój ostrożnie paluszki surimi na długie paski. Umieść je w dużej misce i polej olejem, delikatnie wymieszaj. Przypraw i ponownie wymieszaj, aby równomiernie pokryły się marynatą.

Rozłóż je w pojedynczej warstwie w koszyku frytkownicy. W razie potrzeby piecz w dwóch partiach. Zapiekaj 8-12 minut lub do momentu, aż paluszki krabowe staną się chrupiące.

Całkowicie ostudź przed podaniem.



Chipsy warzywne

 6 porcji

 20 minut

 200°C

Składniki:

- marchewka
- batat
- 2 ziemniaki
- burak
- cukinia
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- oliwa z oliwek

Wykonanie:

Ustaw we frytkownicy temperaturę 200°C.

Umyte i wysuszone warzywa pokrój w cienkie plastry, aby po upieczeniu miały kształt typowych chipsów. Spryskaj je lekko olejem.

Zmieszaj sól i pieprz, a następnie posyp nimi warzywa według uznania.

Rozkładaj je w koszu frytkownicy w jednej warstwie i piecz partiami przez 10 minut.



Pieczony czosnek



30–35 minut



195°C

Składniki:

- 1 główka czosnku
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek lub oleju roślinnego

Wykonanie:

Ustaw we frytkownicy temperaturę 195°C.

Odetnij czubek główki czosnku i skrop całość oliwą.

Zawiń w folię i umieść w koszu frytkownicy. Piecz 25–30 minut lub do momentu, gdy czosnek stanie się miękki i rumiany.

Rozwiń z folii i pozostaw do ostygnięcia.

Aby wyciągnąć prażone ząbki czosnku, wyciśnij je od dołu.

Wykorzystaj je do sosów, marynat, warzyw lub przygotowując pieczywo czosnkowe.



Słodkie ziemniaki

 4 porcje

 20 minut

 160°C

Składniki:

- 3 bataty
- sól
- pieprz
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 160°C.

Pokrój bataty w dowolny kształt. Dopraw solą i pieprzem wedle uznania, posmaruj oliwą.

Piecz przez 6 minut, przemieszaj i piecz kolejne 8 minut.



Frytki

 2 porcje

 60 minut

 200°C

Składniki:

- 2 ziemniaki
- 1 łyżka oleju
- szczypta papryki w proszku

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 200°C.

Obierz i opłucz ziemniaki, pokrój je w słupki i namocz w wodzie przez co najmniej 30 minut. Osusz papierowym ręcznikiem, posmaruj olejem i posyp papryką.

Piecz 10 minut, potrząśnij koszem i piecz kolejne 10 minut.



Ziemniaki z curry

 2 porcje

 35 minut

 180°C

Składniki:

- 4 ziemniaki
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka curry w proszku
- 1 łyżka pasty curry
- 1 łyżeczka cukru

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 180°C.

Obierz i opłucz ziemniaki, pokrój w kawałki i namocz w osolonej wodzie przez 10 minut.

Wymieszaj z curry w proszku, pastą curry, olejem i cukrem.

Piecz przez 15 minut, aż staną się złociste.



Trójkąty serowe

 6 porcji

 25 minut

 200°C

Składniki:

- 1 żółtko
- 85 g sera feta
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1 zielona cebulka
- pieprz
- 2 arkusze ciasta francuskiego

Wykonanie:

Ustaw we frytkownicy temperaturę 200°C.

Wymieszaj żółtko z serem feta, natką pietruszki, zieloną cebulką i pieprzem.

Rozwiń każdy arkusz ciasta na lekko oprószonej mąką powierzchni i pokrój na trzy paski.

Na dolnej części paska umieść łyżkę farszu.

Złóż przeciwny róg paska, zakrywając farsz i tworząc trójkąt.

Posmaruj trójkąty odrobiną oleju. Piecz 8 minut, przewróć i piecz kolejne 5-7 minut.



Bakłażan z melasą trzcinną

 2-4 porcje

 40 minut

 180°C

Składniki:

- 1 lub 2 bakłażany
- melasa
- mąka do obtoczenia
- olej
- 1 łyżeczka i szczypta soli

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 180°C.

Pokrój bakłażana w słupki o grubości 1 cm i zanurz je na ok. 10 minut w misce z osoloną wodą. Po tym czasie dokładnie osusz je ręcznikiem papierowym i obtocz w mące, strząsając jej nadmiar.

Włóż bakłażany do frytkownicy, spryskaj odrobiną oleju i piecz 15 minut.

Po upieczeniu polej je melasą według uznania i dodaj szczyptę soli.



Warzywa w stylu pisto

 2 porcje

 35–40 minut

 180°C

Składniki:

- 2 średnie ziemniaki
- 1 cebula
- 1 cukinia
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 1 bakłażan
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- sól
- pieprz mielony

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 180°C.

Umyj wszystkie warzywa i pokrój w drobną kostkę.

Wrzuć je do koszyka frytkownicy, dodaj sól, pieprz i oliwę, wymieszaj.

Piecz 20 minut. Po tym czasie sprawdź czy warzywa są gotowe do jedzenia.

Jeśli nie są dość miękkie, piecz je przez kolejne 5–10 minut.



Smażona cukinia

 4 porcje

 30 minut

 180°C

Składniki:

- 2 cukinie
- 60 g mąki
- 12 g soli
- 2 g czarnego pieprzu
- 2 jajka
- 15 ml mleka
- 85 g bułki tartej
- 25 g startego parmezanu
- olej w sprayu
- serek śmietankowy do podania

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 180°C.

W jednej misce wymieszaj mąkę, sól i pieprz. W drugiej misce roztrzep jajka z mlekiem.

W trzeciej misce połącz bułkę tartą ze startym parmezanem.

Pokrój cukinię w słupki o grubości 2 cm. Każdy kawałek obtaczaj kolejno w mące, jajku i mieszance bułki tartej z serem.

Umieść cukinię w rozgrzanej frytkownicy i spryskaj olejem.

Piecz przez 8 minut.



Paluszki z morskczuka w panierce cajun

 4 porcje

 30 minut

 180°C

Składniki:

- 500 g fileta morskczuka
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki przyprawy cajun
- 2 jajka
- 100 g mąki
- 300 g lekko rozdrobnionych płatków owsianych
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 180°C.

Pokrój filety morskczuka w paski i przypraw je sokiem z cytryny oraz przyprawą cajun. Obtocz je kolejno w mące, roztrzepanym jajku, a następnie w płatkach owsianych. Posmaruj paluszki oliwą.

Piecz 10 minut, następnie potrząśnij koszem i piecz przez kolejne 10 minut aż staną się złociste.



Filet łososia z sosem tatarskim

 2-4 porcje

 25 minut

 200°C

Składniki:

- 2 filety łososia
- 1 łyżka oleju
- sól
- pieprz
- sos tatarski

Wykonanie:

Ustaw we frytkownicy temperaturę 200°C.

Oplucz i osusz filety łososia. Dopraw solą i pieprzem, następnie posmaruj olejem.

Piecz przez 10 minut. Po tym czasie odwróć je na drugą stronę i piecz kolejne 10 minut.

Podawaj z sosem tatarskim. Jako dodatek można serwować ziemniaki lub frytki.



Chrupiące kąski z kurczaka

 4 porcje

 30 minut

 180°C

Składniki:

- 1 szklanka grubo pokruszonych chrupiących płatków ryżowych
- 1/2 szklanki mleka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki suszonego tymianku
- 1/3 łyżeczki tłuszczu drobiowego
- 4 pojedyncze piersi kurczaka bez skóry
- 1 łyżka oleju

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do temperatury 180°C.

W misce wymieszaj płatki, mąkę i przyprawę. Do drugiej miski wlej mleko. Zanurzaj kawałki kurczaka w mleku, a następnie obtaczaj w mieszance płatków.

Posmaruj mięso olejem i umieść je we frytkownicy.

Piecz 10 minut, przewróć kawałki na drugą stronę i piecz kolejne 8-12 minut.



Nuggetsy z kurczaka w miodzie

 4 porcje

 35–40 minut

 180°C

Składniki:

- 1 ząbek czosnku
- 2 jajka
- 250 g fileta kurczaka
- 1 łyżka papryki w proszku
- 1 łyżka oleju
- sól
- pieprz
- mąka pszenna
- bułka tarta

Sos miodowo–musztardowy:

- 1/3 szklanki musztardy
- 1/3 szklanki miodu
- szczypta cynamonu

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 180°C.

Połącz w misce 1 żółtko, wyciśnięty ząbek czosnku, szczyptę soli, pieprz i paprykę. Mieszaną natrzyj kurczaka pokrojonego na kawałki wielkości kciuka.

Następnie obtaczaj go kolejno w mące, pozostałym, roztrzepanym jajku i bułce tartej.

Posmaruj nuggetsy olejem i umieść we frytkownicy obok siebie.

Piecz 10 minut, przewróć na drugą stronę i piecz przez kolejne 5–8 minut.

Wymieszaj składniki sosu do uzyskania jednolitej konsystencji. Podawaj z nuggetsami.



San Jacinto z serem i szynką

 2 porcje

 30 minut

 200°C

Składniki:

- 2 pojedyncze piersi kurczaka
- 4 plastry szynki iberyjskiej
- 8 plasterków twardego sera koziego
- bułka tarta
- 1/2 łyżeczki mielonego czosnku
- 1 duże lub 2 małe jajka
- odrobina mleka
- 1–2 łyżki oliwy z oliwek
- przyprawa do kurczaka

Wykonanie:

Ustaw na frytkownicy temperaturę 200°C.

Piersi przekrój w poprzek, nie rozdzielając ich całkowicie.

Dopraw mięso w środku i na zewnątrz czosnkiem i przyprawą do kurczaka, a następnie umieść w środku ser i szynkę.

Zamknij mięso, zanurzaj w jajku, a potem obtaczaj w bułce tartej.

Spryskaj lub natrzyj piersi oliwą z oliwek, upewniając się, że są równomiernie pokryte z każdej strony.

Piecz 18 minut.



Kotlety wieprzowe w miodzie

 2 porcje

 25 minut

 180°C

Składniki:

- 250 g kotletów wieprzowych
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka syropu z agawy
- 1/2 łyżeczki sody
- 8 łyżek różowego wina
- 1 łyżeczka czerwonego wina

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 180°C.

Przygotuj marynatę, mieszając w misce miód, syrop z agawy, sodę i wino. Kotlety w całości lub pokrojone w długie paski zamocz w marynacie i wstaw do lodówki na 8 godzin.

Umieść mięso w koszu frytkownicy, rozkładając je obok siebie i piecz 10 minut.

Po upływie tego czasu posmaruj pozostałą marynatą i piecz przez kolejne 5 minut, zmniejszając temperaturę do 160°C.

Kotlety dobrze smakują z grillowanym ananasem, zapiekаныmi ziemniakami i frytkami.



Pieczone żeberka z warzywami

 4 porcje

 50 minut

 200°C

Składniki:

- 500 g żeberek
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku
- 3 łyżki roztopionego masła
- 1 pomidor
- 1 cebula
- 1 cytryna

Wykonanie:

Ustaw temperaturę we frytkownicy na 200°C.

Natrzyj żeberka solą, pieprzem, czosnkiem i sokiem z cytryny, a następnie wstaw do lodówki na 24 godziny.

Po upływie tego czasu posmaruj mięso roztopionym masłem i przełóż do frytkownicy.

Piecz 20 minut, następnie odwróć na drugą stronę i piecz przez kolejne 20 minut.

Podawaj z sałatką przygotowaną z pokrojonego pomidora, papryki i cebuli.



Żeberka BBQ

 4 porcje

 50 minut

 200°C

Składniki:

- 500 g żeberek
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 1/4 łyżeczki papryki wędzonej
- szczypta czosnku granulowanego
- 2 łyżki pikantnego ketchupu
- 2 łyżki sosu BBQ

Wykonanie:

Ustaw temperaturę we frytkownicy na 200°C.

Natrzyj żeberka mieszanką przypraw, a następnie wstaw do lodówki na 24 godziny.

Po upływie tego czasu posmaruj mięso dokładnie zmieszanym ketchupem z sosem BBQ i przełóż do frytkownicy.

Piecz 20 minut, następnie odwróć na drugą stronę i piecz przez kolejne 20 minut.



Stek pastrami z młodymi ziemniakami

 2 porcje

 35-40 minut

 200°C

Składniki:

- ok. 450 g steku z górnej części antrykotu o grubości ok. 3,5 cm przeciętego w poprzek
- ok. 450 g młodych ziemniaków o średnicy ok. 2,5 cm
- 3 łyżki oliwy z oliwek lub oleju roślinnego
- listki tymianku do dekoracji (opcjonalnie)

Mieszanka przypraw:

- 1 łyżka grubo zmielonego czarnego pieprzu
- 2 łyżeczki soli
- 11/2 łyżeczki mielonej kolendry
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 1/2 łyżeczki cebuli w proszku
- 1/2 łyżeczki czosnku w proszku
- 1/4 łyżeczki mielonej gorczycy
- 1/4 łyżeczki papryki w proszku

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do temperatury 200°C.

Wymieszaj składniki przyprawy i odstaw na bok.

W dużej misce wymieszaj ziemniaki z 11/2 łyżeczki oleju i połową przygotowanej mieszanki przypraw. Umieść je w koszyku frytkownicy i piecz 8 minut.

W międzyczasie natrzyj steki 11/2 łyżeczki oleju i pozostałą mieszanką przypraw.

Umieść je na ziemniakach i kontynuuj pieczenie przez 13-18 minut lub do momentu, aż steki będą odpowiednio wysmażone.

Udekoruj listkami świeżego tymianku.



Szaszłyki jagnięce

 4 porcje

 25–30 minut

 200°C

Składniki:

- ok. 450 g łopatki jagnięcej bez kości, pokrojonej na kawałki o grubości 2,5 cm
- 1 łyżeczka płatków chili
- 1 łyżka kminku rzymskiego
- 1 łyżeczka nasion kopru włoskiego
- 1 łyżeczka nasion kolendry
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki czosnku w proszku
- 1 łyżka stołowa oleju roślinnego
- 2 łyżeczki wina ryżowego Shaoxing, wytrawnego sherry lub białego wina
- małe bambusowe patyczki do szaszłyków, moczone w wodzie przez co najmniej 2 godziny

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do temperatury 200°C.

W młynku do przypraw lub za pomocą młynka zmiel grubo płatki chili, kminek, koper włoski i kolendrę. Dodaj czosnek w proszku i sól, zmiel, aby dokładnie połączyć składniki. Zachowaj 1 łyżkę mieszanki. Umieść jagnięcinę w dużej misce i dokładnie wymieszaj z pozostałą mieszanką przypraw, olejem i winem.

Nadziej jagnięcinę na patyczki, następnie ułóż je obok siebie w koszyku frytkownicy. Piecz przez 10-13 minut lub do momentu, aż jagnięcina będzie ugotowana, ale nadal soczysta.

Powtarzaj aż wszystkie szaszłyki będą gotowe.

Przed podaniem posyp je pozostawioną porcją mieszanki przypraw.



Babeczki bananowe

 6-8 porcji

 20-25 minut

 180°C

Składniki:

- 2 rozgniecione banany
- 1 łyżka oleju
- 1 jajko
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka wanilii
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki mąki pszennej
- posiekane orzechy (opcjonalnie)

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 180°C.

Wymieszaj dokładnie olej, jajko i cukier.

Dodaj pozostałe składniki, połącz do uzyskania jednolitej konsystencji i przelej masę do foremek na babeczki.

Piecz 10-15 minut lub do momentu, gdy patyczek włożony do babeczki będzie suchy.



Ciastka czekoladowe

 6-8 porcji

 20-30 minut

 180°C

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 2 łyżki cukru brązowego
- 2-4 łyżki cukru białego
- 2 łyżki kakao w proszku
- 2 łyżki posiekanej czekolady o zawartości kakao minimum 64%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 jajko

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 180°C.

Wymieszaj wszystkie składniki w misce aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

Uformuj z masy kulki o średnicy 5 cm. Smaż je partiami przez 5 minut, wkładając po 4-6 ciastek jednocześnie.

Aby uzyskać bardziej chrupiące ciasteczka, smaż je przez dodatkowe 2-3 minuty.

Sernik



 6-8 porcji

 35-40 minut

 170°C

Składniki:

- 500 g serka białego do smarowania
- 3 jajka
- 12 ciastek maślanych
- 30 g masła
- dżem z borówek lub innych owoców
- słodzik w płynie
- ekstrakt waniliowy

Wykonanie:

Ustaw we frytkownicy temperaturę 170°C.

Roztop masło, uważając by go nie przypalić i wymieszaj z rozdrobnionymi ciastkami. Rozprowadź na dnie formy, następnie schłódź w lodówce.

W międzyczasie w naczyniu zmiksuj serek, jajka, wanilię i słodzik.

Delikatnie wlej masę na schłodzony spód. Piecz w temperaturze 170°C przez 20 minut. Po ostudzeniu rozprowadź na wierzchu ulubiony dżem.



Brownie

 6-8 porcji

 40 minut

 180°C

Składniki:

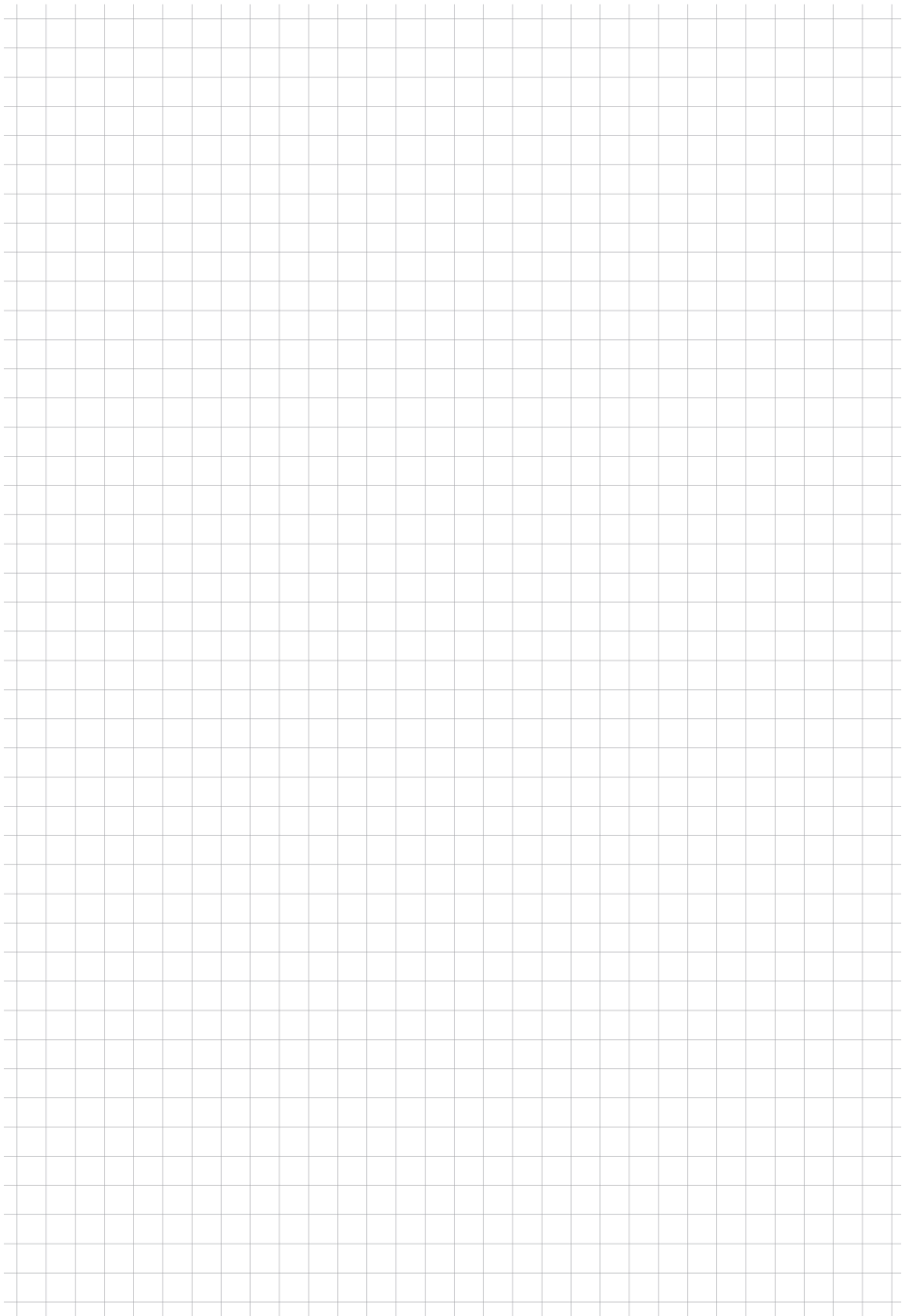
- 170 g gorzkiej czekolady 70%
- 120 g masła
- 80 g brązowego cukru
- 2 jajka
- 40 g mąki
- 45 g posiekanych orzechów
- ekstrakt waniliowy

Wykonanie:

Rozgrzej frytkownicę do 180°C.

Roztop masło z połamaną czekoladą, uważając by ich nie przypalić, a następnie odstaw do wystudzenia. Ubij jajka z cukrem i ekstraktem waniliowym. Dodaj do nich roztopioną czekoladę i dokładnie wymieszaj do połączenia składników. Przesiej do czekoladowej masy mąkę i ponownie dokładnie zamieszaj. Na koniec dodaj posiekane orzechy i połącz z masą.

Piecz 17 minut. Przykryj folią aluminiową i piecz kolejne 3 minuty.



LUND

www.toya24.pl