

Remoska® Vento

10 Recipes
for the Hot Air Fryer



REMOSKA®



⌚ approx. 35 minutes

🍽️ 4 servings

Baked herb potatoes

Ingredients

- 4–5 large potatoes
- 2 tablespoons melted butter
- 1 teaspoon freshly chopped parsley
- 1 teaspoon freshly chopped rosemary
- 3 cloves garlic (crushed)
- Salt, pepper to taste

Preparation

Thoroughly wash the potatoes and slice them thinly, but leave the bottom part uncut (about half a centimeter). Season with salt and pepper.

In a small bowl, mix the melted butter with the chopped parsley, rosemary, and garlic.

Place the potatoes in the air fryer basket and brush them with the herb butter.

Bake at 180 °C for 25 minutes, or until tender.



approx. 25 minutes



4 servings

Mexican grilled corn

Ingredients

- 4 ears of fresh corn
- 1 tablespoon olive oil
- Ground chili (e.g., chipotle or cayenne)
- 4 tablespoons mayonnaise
- 2 tablespoons sour cream or Greek yogurt
- 2 cloves garlic (crushed)
- 80 g feta or Parmesan cheese (chopped or grated)
- Chopped fresh cilantro
- 1 lime
- Salt to taste

Preparation

Brush the corn with olive oil, season with salt, and sprinkle with chili. Place it in the air fryer basket and cook for 18 minutes at 180 °C. Turn the corn halfway through to ensure it cooks evenly and lightly caramelizes.

Meanwhile, mix the mayonnaise, sour cream, garlic, and a few drops of lime juice.

Brush the roasted corn with the prepared sauce and sprinkle with crumbled cheese, more chili, and cilantro.

Tip: For extra crispiness, you can lightly brush the corn with butter before baking.





approx. 50 minutes



4 servings

Swedish meatballs

Ingredients

- **For the meatballs:**
- 500 g ground beef and pork mix
- 1 small onion
- 1 clove garlic
- 50 g breadcrumbs
- 1 egg
- 100 ml milk
- ½ teaspoon ground allspice
- ½ teaspoon dried thyme
- 1 tablespoon butter
- Salt, pepper
- **For the sauce:**
- 2 tablespoons butter
- 2 tablespoons all-purpose flour
- 300 ml beef broth
- 100 ml heavy cream
- 1 teaspoon soy sauce
- 1 teaspoon Dijon mustard
- Salt, pepper

Preparation

In a pan, melt the butter and sauté the finely chopped onion until translucent. Let it cool.

In a bowl, combine the ground meat, garlic, breadcrumbs, egg, milk, spices, and the sautéed onion. Mix thoroughly and let rest for 10 minutes. Shape the mixture into small balls (about 3 cm in diameter). If the mixture is sticky, lightly wet your hands or use some extra breadcrumbs. Arrange the meatballs in the air fryer basket so they don't touch. Cook for 15 minutes at 180 °C. The meatballs should be golden and cooked through.

In a deep pan, melt the butter and add the flour. Stir constantly and cook for about 1 minute. Gradually add the broth while stirring continuously to prevent lumps. Add the cream, soy sauce, mustard, salt, and pepper. Cook for 5 minutes until the sauce thickens.

Serve with mashed or boiled potatoes and lingonberry jam.

Tip: If your air fryer has a SteamChef function, you can achieve even better frying results. Thanks to the even airflow and heating elements at both the top and bottom, the meatballs will cook evenly on all sides.





approx. 40 minutes



4 servings

Vegetable chips

Ingredients

- 1 medium beetroot
- 1 medium sweet potato
- 2 large carrots
- 1 tablespoon olive oil
- ½ teaspoon salt
- 200 g sour cream or Greek yogurt
- 1 clove garlic
- 1 small jalapeño pepper
- ½ teaspoon olive oil
- Salt, pepper

Preparation

Slice the beetroot, sweet potato, and carrots into very thin slices. In a bowl, mix the oil with salt, add the vegetables, and toss well. Spread the chips in a single layer and bake at 160 °C for 12–15 minutes, depending on the type of vegetable (stir halfway through).

In a bowl, mix the sour cream (or yogurt), crushed garlic, finely chopped jalapeño, and oil. Season with salt and pepper and stir well.

Serve the chips with the spicy dip, and you can also sprinkle them with Parmesan.



⌚ approx. 40 minutes 🍽️ 4 servings

Honey-Ginger Chicken Drumsticks

Ingredients

- 8 chicken drumsticks
- 1 tablespoon olive oil
- Salt, pepper
- 3 tablespoons soy sauce
- 2 tablespoons honey
- 1–2 cm fresh ginger (grated)
- 1 clove garlic
- 1 teaspoon sesame oil
- ½ teaspoon chili
- 1 teaspoon lime juice
- Sesame seeds
- Chopped spring onion

Preparation

Wash the chicken drumsticks and pat them dry thoroughly. In a bowl, mix all the marinade ingredients. Coat the drumsticks well in the marinade and let them rest for at least 1 hour (ideally overnight for a more intense flavor).

Line the air fryer basket with baking paper and place the marinated drumsticks inside.

Set the air fryer to 200 °C and cook for 25 minutes. Turn the meat halfway through and check for doneness.

Serve with jasmine rice or a fresh salad. For an extra crispy skin, brush the drumsticks with a bit of leftover marinade during the last 5 minutes of cooking.

Tip: If your air fryer has a SteamChef function, use its advanced technology for perfect honey-ginger drumsticks. Thanks to the even airflow and steam application during frying, the skin will be beautifully crispy while the meat remains juicy and full of flavor.



approx. 30 minutes + 80 minutes rising



4 servings

Whole Wheat Rolls

Ingredients

- 125 g whole wheat flour
- 75 g rye flour
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon sugar or honey
- 3.5 g dry yeast (or 10 g fresh yeast)
- 100 ml lukewarm water
- ½ tablespoon olive oil
- 1 egg (for brushing)
- Seeds for topping (flax, sesame, sunflower, pumpkin, oats, poppy)

Preparation

In a bowl, mix the flour, salt, and sugar.

Dissolve the yeast in lukewarm water and add it to the flour mixture along with the oil. Knead into a smooth and elastic dough (by hand or with a mixer, about 10 minutes). Cover with a kitchen towel and let rise in a warm place for 60 minutes, until doubled in size.

Divide the risen dough into 4 equal parts and shape into round rolls. Place them in the air fryer basket on baking paper and let rise for another 20 minutes.

Brush the rolls with beaten egg or milk and sprinkle with seeds. Bake at 160 °C for 10 minutes.

After baking, let the rolls rest for 5 minutes on a rack. Serve fresh or store in an airtight container to keep them soft.

TIP: If you're using an air fryer with a SteamChef function, the steam helps create the ideal moist environment for even final proofing. It also ensures the rolls remain soft inside while developing a beautifully crisp crust on the outside.



⌚ approx. 35 minutes 🍷 4 servings

Lava Cake

Ingredients

- 170 g 70% dark chocolate
- 8 tablespoons butter
- 4 large eggs
- 2 egg whites
- 70 g granulated sugar
- 70 g all-purpose flour
- 2 teaspoons powdered sugar

Preparation

Grease four ramekins with butter.

Melt the butter with the chocolate.

In a separate bowl, whisk the egg whites, whole eggs, and sugar into a foam, then gently fold into the chocolate mixture. Add the flour and mix carefully. Pour the batter into the ramekins and bake in an air fryer at 190 °C for 8–10 minutes.

Carefully turn out onto a plate and serve with raspberries, blueberries, and vanilla ice cream.

Tip: For a more intense flavor, add 2 teaspoons of good-quality instant coffee or espresso to the mixture. Coffee enhances the chocolate flavor and gives the dessert a subtle coffee undertone.



approx. 25 minutes



4 servings

Herb-Crusted Salmon

Ingredients

- 4 salmon fillets (approx. 125 g each)
- 1 tablespoon olive oil
- Salt and black pepper to taste
- 1 teaspoon lemon juice
- 4 tablespoons breadcrumbs
- 2 tablespoons grated Parmesan
- 1 tablespoon melted butter
- ½ teaspoon dried garlic
- 1 handful fresh parsley

Preparation

Pat the salmon fillets dry with a paper towel, brush with olive oil, and season with salt and pepper to taste.

In a bowl, mix the breadcrumbs, Parmesan, butter, dried garlic, and chopped parsley.

Line the air fryer basket with baking paper and place the salmon in it skin-side down. Spread the mixture evenly over the top of the fillets and press down lightly.

Bake at 180 °C for 12 minutes, until the crust is lightly golden and the salmon is cooked through.

Tips: For an extra crispy crust, increase the temperature to 200 °C for the last 2 minutes.



⌚ approx. 55 minutes 🍽️ 4 servings

Fish and Chips with Homemade Tartar Sauce

Ingredients

- 400 g cod fillets
(or other white fish)
- 50 g all-purpose flour
- 2 eggs
- 80 g breadcrumbs
- ½ teaspoon dried garlic
- ½ teaspoon ground paprika
- 1 tablespoon olive oil
- 3 large type C potatoes
- 1 tablespoon olive oil
- ½ teaspoon dried garlic
- **For the homemade tartar sauce:**
- 2 tablespoons Greek yogurt
- 2 tablespoons sour cream
- 5 large pickles
- ½ lemon
- 1 small shallot
- Salt and pepper
- Lemon for serving

Preparation

First, peel the potatoes and cut them into fries. Place them in a large bowl, cover with cold water, and set aside.

Meanwhile, pat the fish fillets dry and cut them into smaller portions. Prepare three bowls: one with flour mixed with paprika, dried garlic, salt, and pepper; another with beaten eggs; and the third with breadcrumbs. Coat each piece of fish in the flour, then the eggs, and finally the breadcrumbs. Lightly spray with oil. Place the fish in the air fryer and cook at 200 °C for 10–12 minutes, turning halfway through.

Drain and thoroughly dry the potatoes. Toss them in a bowl with olive oil and dried garlic. Place the fries in the air fryer and cook at 190 °C for 20–25 minutes, until golden and crispy. Shake halfway through cooking.

Finally, prepare the homemade tartar sauce. In a bowl, combine the sour cream, Greek yogurt, and juice from half a lemon. Finely grate the pickles and finely chop the shallot, then add both to the bowl. Season with salt and pepper to taste, mix well, and serve.



⌚ approx. 55 minutes 🍽️ 4 servings

Stuffed Baked Potatoes

Ingredients

- 4 medium potatoes
- 1 tablespoon olive oil
- Salt, pepper
- 100 g sour cream
- 50 g grated cheddar
- 50 g bacon
- 1 spring onion
- 1 clove garlic
- Pinch of nutmeg
- 2 teaspoons butter (a small piece for each potato)

Preparation

Wash and dry the potatoes thoroughly, then pierce them several times with a fork. Rub with olive oil and season with salt.

Place the potatoes on the air fryer rack and bake at 200 °C for 35–40 minutes, until soft (cooking time depends on size—check with a skewer if needed).

Meanwhile, prepare the filling: in a pan, cook the diced bacon until golden, then let it cool. Mix it with the sour cream, $\frac{3}{4}$ of the grated cheese (save the rest for topping), garlic, and chopped spring onion.

Once baked, cut the potatoes lengthwise and scoop out the insides. Gently mash the potato flesh with a fork and combine with the prepared mixture. Season with salt, pepper, and a pinch of nutmeg. Add a small piece of butter and mix thoroughly.

Stuff the potato skins with the mixture, sprinkle with the remaining cheese, and return to the air fryer. Bake at 180 °C for another 5 minutes, until the cheese melts nicely.

Serve hot, optionally garnished with fresh herbs (e.g., chives or parsley).

Remoska® Vento

10 receptů
pro horkovzdušnou
fritézu



Remoska s.r.o.
Průmyslový park 303
742 21 Kopřivnice, Česká republika

www.remoska.eu

REMOSKA®





🕒 cca 35 minut 🍴 4 porce

Pečené bylinkové brambory

Ingredience

- 4–5 větších brambor
- 2 lžíce rozpuštěného másla
- 1 lžička čerstvě nasekané petrželky
- 1 lžička čerstvě nasekaného rozmarýnu
- 3 stroužky česneku (prolisované)
- Sůl, pepř podle chuti

Postup přípravy

Brambory důkladně omyjeme a nakrájíme na tenké plátky, ale spodní část necháme spojenou (asi půl centimetru). Osolíme a opeříme.

V malé misce smícháme rozpuštěné máslo s nasekanou petrželkou, rozmarýnem a česnekem.

Brambory vložíme do košíku horkovzdušné fritézy a potřeme je bylinkovým máslem.

Pečeme na 180 °C po dobu 25 minut, nebo dokud nebudou měkké.



🕒 cca 25 minut 🍴 4 porce

Mexická grilovaná kukuřice

Ingredience

- 4 ks čerstvé kukuřice
- 1 lžice olivového oleje
- Mleté chilli (např. chipotle nebo cayenne)
- 4 lžice majonézy
- 2 lžice zakysané smetany nebo řeckého jogurtu
- 2 stroužky česneku (prolisované)
- 80 g sýra feta nebo parmezánu (nasekaného nebo nastrouhaného)
- Nasekaný čerstvý koriandr
- 1 ks limetky
- Sůl podle chuti

Postup přípravy

Kukuřici potřeme olivovým olejem, osolíme a posypeme chilli. Vložíme ji do košíku fritézy a pečeme 18 minut při 180 °C. V polovině času ji otočíme, aby se rovnoměrně opekla a lehce karamelizovala.

Mezitím smícháme majonézu, zakysanou smetanu, česnek a pár kapek limetkové šťávy.

Upečenou kukuřici potřeme připravenou omáčkou a posypeme rozdrobeným sýrem, dalším chilli a koriandrem.

Tip: Pro extra křupavost můžeme kukuřici před pečením lehce potřít máslem.

🕒 cca 50 minut 🍽️ 4 porce

Švédské masové kuličky

Ingredience

- **Na kuličky:**
- 500 g mleté směsi hovězího a vepřového masa
- 1 menší cibule
- 1 stroužek česneku
- 50 g strouhanky
- 1 vejce
- 100 ml mléka
- ½ lžičky mletého nového koření
- ½ lžičky sušeného tymiánu
- 1 lžíce másla
- Sůl, pepř
- **Na omáčku:**
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce hladké mouky
- 300 ml hovězího vývaru
- 100 ml smetany ke šlehání
- 1 lžička sójové omáčky
- 1 lžička dijonské hořčice
- Sůl, pepř

Postup přípravy

Na pánvi rozežřejeme máslo a zpěníme na něm na jemno nakrájenou cibuli, dokud nezesklovatí. Poté ji necháme vychladnout.

V míse smícháme mleté maso, česnek, strouhanku, vejce, mléko, koření a restovanou cibuli. Důkladně promícháme a necháme 10 minut odpočinout. Ze směsi vytvarujeme malé kuličky (cca 3 cm v průměru). Pokud se směs lepí, lehce si navlhčíme ruce nebo použijeme strouhanku. Kuličky rozložíme na mřížku fritézy tak, aby se nedotýkaly. Pečeme 15 minut na 180 °C. Hotové kuličky by měly být zlatavé a propečené.

V hluboké pánvi rozpustíme máslo a přidáme mouku. Za stálého míchání ji opékáme asi 1 minutu. Postupně přiléváme vývar a neustále mícháme, aby nevznikly hrudky. Přidáme smetanu, sójovou omáčku, hořčici, sůl a pepř. Vaříme 5 minut, dokud omáčka nezhoustne.

Podáváme s bramborovou kaší nebo vařenými bramborami a brusinkovým džemem.

Tip: Pokud máte fritézu s funkcí SteamChef, můžete dosáhnout ještě lepších výsledků fritování. Díky rovnoměrnému proudění vzduchu a spirálám umístěným ve vrchní a zároveň spodní části fritézy se masové kuličky propečou ze všech stran rovnoměrně.





🕒 cca 40 minut 🍴 4 porce

Zeleninové chipsy

Ingredience

- 1 střední červená řepa
- 1 střední batát
- 2 větší mrkve
- 1 lžíce olivového oleje
- ½ lžičky soli
- 200 g zakysané smetany nebo řeckého jogurtu
- 1 stroužek česneku
- 1 menší jalapeño paprička
- ½ lžičky olivového oleje
- Sůl, pepř

Postup přípravy

Řepu, batát a mrkev nakrájíme na velmi tenké plátky. V míse smícháme olej se solí, přidáme zeleninu a dobře promícháme. Chipsy rozložíme v jedné vrstvě a pečeme na 160 °C podle typu zeleniny 12–15 minut (v polovině času promícháme).

V misce smícháme zakysanou smetanu (nebo jogurt), prolisovaný česnek, najemno nakrájenou jalapeño papričku a olej. Osolíme, opepříme a promícháme. Chipsy podáváme s pikantním dipem a můžeme je posypat také parmazánem.



🕒 cca 40 minut 🍽️ 4 porce

Medovo-zázvorové kuřecí paličky

Ingredience

- 8 kuřecích paliček
- 1 lžíce olivového oleje
- Sůl, pepř
- 3 lžíce sójové omáčky
- 2 lžíce medu
- 1–2 cm čerstvého zázvoru (nastrouhaného)
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička sezamového oleje
- ½ lžičky chilli
- 1 lžička limetkové šťávy
- Sezamová semínka
- Nasekaná jarní cibulka

Postup přípravy

Kuřecí paličky omyjeme a důkladně osušíme. V míse smícháme všechny ingredience na marinádu. Kuřecí paličky důkladně obalíme v marinádě a necháme odležet alespoň 1 hodinu (ideálně přes noc pro intenzivnější chuť).

Fritovací koš vyložíme pečicím papírem a naskládáme do něj namarinované paličky.

Nastavíme fritézu na 200 °C a pečeme 25 minut. V polovině času maso otočíme a zkontrolujeme.

Podáváme s jasmínovou rýží nebo svěžím salátem. Pro extra křupavou kůrku potřeme paličky během posledních 5 minut pečení trochou zbylé marinády.

Tip: Pokud máte fritézu s funkcí SteamChef, využijte její pokročilé technologie pro dokonalé medovo-zázvorové paličky. Díky rovnoměrnému proudění vzduchu a aplikaci páry během fritování bude kůrka na paličkách krásně křupavá, zatímco maso zůstane uvnitř šťavnaté a plné chuti.



🕒 cca 30 minut + 80 minut kynutí 🍷 4 porce

Celozrnné housky

Ingredience

- 125 g celozrnné pšeničné mouky
- 75 g žitné mouky
- ½ lžičky soli
- ½ lžičky cukru nebo medu
- 3,5 g sušeného droždí (nebo 10 g čerstvého)
- 100 ml vlažné vody
- ½ lžíce olivového oleje
- 1 vejce (na potření)
- Semínka na posypání (lněná, sezamová, slunečnicová, dýňová, ovesné vločky, mák)

Postup přípravy

V misce smícháme mouku, sůl a cukr.

Droždí rozpustíme ve vlažné vodě a přidáme k moučné směsi spolu s olejem. Vypracujeme hladké a pružné těsto (ručně nebo v robotu cca 10 minut). Přikryjeme utěrkou a necháme kynout na teplém místě 60 minut, dokud nezdvójnasobí objem.

Vykynuté těsto rozdělíme na 4 stejné části a vytvarujeme kulaté housky. Položíme je do košíku fritézy na pečicí papír a necháme ještě 20 minut kynout.

Housky potřeme rozšlehaným vejcem nebo mlékem a posypeme semínky. Pečeme 10 minut na 160 °C.

Po upečení necháme bulky 5 minut odpočinout na mřížce. Podáváme čerstvé nebo skladujeme v uzavřené nádobě, aby zůstaly vláčné.

TIP: Pokud používáte fritézu s funkcí SteamChef, pára pomáhá vytvářet ideální vlhké prostředí, čímž zajistí rovnoměrné finální vykynutí. Zároveň se postará o to, že během pečení zůstane pečivo uvnitř vláčné, zatímco na povrchu se vytvoří krásná křupavá kůrka.



🕒 cca 35 minut 🍴 4 porce

Čokoládový fondant

Ingredience

- 170 g 70% čokolády
- 8 lžic másla
- 4 velká vejce
- 2 bílky
- 70 g krupicového cukru
- 70 g hladké mouky
- 2 lžičky moučkového cukru

Postup přípravy

Vymažeme čtyři zapékačské misky máslem.

Rozpustíme máslo s čokoládou.

V samostatné misce vyšleháme bílky, vejce a cukr do pěny, poté je přimícháme k čokoládové směsi. Přidáme mouku a opatrně promícháme. Nalijeme těsto do mističek a pečeme v horkovzdušné fritéze na 190 °C po dobu 8–10 minut.

Opatrně vyklopíme na talíř a podáváme s malinami, borůvkami a vanilkovou zmrzlinou.

Tip: Pro ještě intenzivnější chuť přidáme do směsi 2 lžičky kvalitní instantní kávy nebo espressa. Káva zvýrazní čokoládovou chuť a dodá dezertu jemný kávový podtón.



🕒 cca 25 minut 🍴 4 porce

Losos v bylinkové krustě

Ingredience

- 4 filety lososa (cca 125 g každý)
- 1 lžíce olivového oleje
- Sůl a černý pepř podle chuti
- 1 lžička citronové šťávy
- 4 lžíce strouhanky
- 2 lžíce strouhaného parmazánu
- 1 lžíce rozpuštěného másla
- ½ lžičky sušeného česneku
- 1 hrst čerstvé petrželky

Postup přípravy

Filety lososa osušíme papírovou utěrkou, potřeme olivovým olejem, osolíme a opepříme podle chuti.

V misce smícháme strouhanku, parmazán, máslo, sušený česnek a nasekanou petrželku.

Fritovací košík vyložíme pečicím papírem a vložíme do něj lososa kůží dolů. Směs rovnoměrně rozetřeme na vrchní část filetů a lehce přitlačíme.

Pečeme 12 minut na 180 °C, dokud krusta lehce nezehlátne a losos nebude hotový.

Tipy: Pokud chceme extra křupavou krustu, poslední 2 minuty zvedneme teplotu na 200 °C.

cca 55 minut 4 porce

Fish and Chips s domácí tatarkou

Ingredience

- 400 g filetů z tresky (nebo jiné bílé ryby)
- 50 g hladké mouky
- 2 vejce
- 80 g strouhanky
- ½ lžičky sušeného česneku
- ½ lžičky mleté papriky
- 1 lžice olivového oleje
- 3 větší brambory typu C
- 1 lžice olivového oleje
- ½ lžičky sušeného česneku`

• Na domácí tatarku:

- 2 lžice řeckého jogurtu
- 2 lžice zakysané smetany
- 5 větších nakládaných okurek
- ½ citronu
- 1 malá šalotka
- Sůl a pepř
- Citron na podávání

Postup přípravy

Nejprve oloupeme brambory a nakrájíme je na hranolky. Ty pak nasypeme do větší misky, zalijeme studenou vodou a odložíme stranou.

Mezitím osušíme filety a nakrájíme je na menší porce. Připravíme si tři misky: do jedné dáme mouku společně s mletou paprikou, sušeným česnekem, solí a pepřem, do druhé rozšlehaná vejce a do třetí strouhanku. Každý kousek ryby obalíme postupně v mouce, vejcích a strouhance. Lehce postříkáme olejem. Vložíme do fritézy a pečeme na 200 °C po dobu 10–12 minut, v polovině času otočíme.

Brambory slijeme a důkladně osušíme. Vložíme je do misky a promícháme s olivovým olejem a sušeným česnekem. Hranolky vložíme do horkovzdušné fritézy a pečeme na 190 °C po dobu 20–25 minut, dokud nebudou zlatavé a křupavé. V polovině času je protřepeme.

Nakonec si připravíme domácí tatarku. V misce smícháme zakysanou smetanu, řecký jogurt a šťávu z poloviny citronu. Nakládané okurky nastrouháme najemno, šalotku nakrájíme nadrobno a obojí přidáme do misky. Dle chuti osolíme, opepříme, vše promícháme a podáváme.





🕒 cca 55 minut 🍽️ 4 porce

Plněné pečené brambory

Ingredience

- 4 střední brambory
- 1 lžíce olivového oleje
- Sůl, pepř
- 100 g zakysané smetany
- 50 g strouhaného čedaru
- 50 g slaniny
- 1 jarní cibulka
- 1 stroužek česneku
- Špetka muškátového oříšku
- 2 lžičky másla (na každou bramboru kousek)

Postup přípravy

Brambory důkladně omyjeme a osušíme, následně je propíchneme vidličkou na několika místech, potřeme olivovým olejem a osolíme.

Vložíme je na mřížku horkovzdušné fritézy a pečeme na 200 °C po dobu 35–40 minut, dokud nejsou měkké (záleží na velikosti brambor, můžeme zkontrolovat špejlí).

Mezitím si připravíme náplň: na pánvi opečeme na kostičky nakrájenou slaninu dozlatova, necháme ji vychladnout a smícháme se zakysanou smetanou, $\frac{3}{4}$ strouhaného sýra (zbytek si necháme na posypání), česnekem a nakrájenou jarní cibulkou.

Upečené brambory podélně rozřízneme, vnitřek vydlabeme a jemně rozmačkáme vidličkou. Smícháme ho s připravenou směsí a dochutíme solí, pepřem a špetkou muškátového oříšku. Přidáme kousek másla a důkladně promícháme.

Brambory naplníme směsí, posypeme zbylým sýrem a vložíme zpět do fritézy. Pečeme na 180 °C dalších 5 minut, aby se sýr hezky rozpustil.

Podáváme horké, můžeme ozdobit čerstvými bylinkami (např. pažitkou nebo petrželkou).

Remoska® Vento

10 receptov
pre teplovzdušnú
fritézu



Remoska s.r.o.
Průmyslový park 303
742 21 Kopřivnice, Česká republika

www.remoska.eu

REMOSKA®





🕒 cca 35 minút 🍴 4 porcie

Pečené bylinkové zemiaky

Ingrediencie

- 4–5 väčších zemiakov
- 2 lyžice roztopeného masla
- 1 čajová lyžička čerstvo nasekanej petržlenovej vňate
- 1 čajová lyžička čerstvo nasekaného rozmarínu
- 3 strúčiky cesnaku (pretlačené)
- Soľ, čierne korenie podľa chuti

Postup prípravy

Zemiaky dôkladne umyjeme a nakrájame na tenké plátky, pričom spodnú časť necháme spojenú (asi pol centimetra). Osolíme a okoreníme.

V malej miske zmiešame roztopené maslo s nasekanou petržlenovou vňaťou, rozmarínom a pretlačeným cesnakom.

Zemiaky vložíme do košíka teplovzdušnej fritézy a potrieme ich bylinkovým maslom.

Pečieme pri 180 °C približne 25 minút, alebo kým nebudú mäkké.



cca 25 minút



4 porcie

Mexická grilovaná kukurica

Ingrediencie

- 4 kusy čerstvej kukurice
- 1 lyžica olivového oleja
- Mleté chilli (napr. chipotle alebo cayenne)
- 4 lyžice majonézy
- 2 lyžice kyslej smotany alebo gréckeho jogurtu
- 2 strúčiky cesnaku (pretlačené)
- 80 g syra feta alebo parmezánu (nasekaného alebo nastrúhaného)
- Nasekaný čerstvý koriander
- 1 limetka
- Soľ podľa chuti

Postup prípravy

Kukuricu potrieme olivovým olejom, osolíme a posypeme chilli. Vložíme ju do košíka fritézy a pečieme 18 minút pri 180 °C. V polovici pečenia ju otočíme, aby sa rovnomerne opiekla a jemne skaramelizovala.

Medzitým si pripravíme omáčku – zmiešame majonézu, kyslú smotanu, pretlačený cesnak a pár kvapiek limetkovej šťavy.

Upečenú kukuricu potrieme pripravenou omáčkou a posypeme rozdrobeným syrom, ďalším chilli a nasekaným koriandrom.

Tip: Pre extra chrumkavosť môžeme kukuricu pred pečením jemne potrieť maslom.



🕒 cca 50 minút 🍽️ 4 porcie

Švédske mäsové guľky

Ingrediencie

• Na guľky:

- 500 g mletého hovädzieho a bravčového mäsa (zmes)
- 1 menšia cibuľa
- 1 strúčik cesnaku
- 50 g strúhanky
- 1 vajce
- 100 ml mlieka
- ½ ČL mletého nového korenia
- ½ ČL sušeného tymianu
- 1 lyžica masla
- Soľ, čierne korenie podľa chuti

• Na omáčku:

- 2 lyžice masla
- 2 lyžice hladkej múky
- 300 ml hovädzieho vývaru
- 100 ml smotany na šľahanie
- 1 ČL sójovej omáčky
- 1 ČL dijonskej horčice
- Soľ, čierne korenie podľa chuti

Postup prípravy

Na panvici rozohrejeme maslo a orestujeme na ňom nadrobno nakrájanú cibuľu, kým nebude sklovitá. Potom ju necháme vychladnúť.

V miske zmiešame mleté mäso, pretlačený cesnak, strúhanku, vajce, mlieko, koreniny a orestovanú cibuľu. Dôkladne premiešame a necháme 10 minút odstáť. Zo zmesi vytvarujeme malé guľky (približne 3 cm v priemere). Ak sa zmes lepí, navlhčíme si ruky alebo použijeme trošku strúhanky. Guľky poukladáme na mriežku fritézy tak, aby sa neprekrývali. Pečieme 15 minút pri 180 °C. Hotové guľky by mali byť zlatisté a dobre prepečené.

V hlbkej panvici roztopíme maslo a pridáme múku. Za stáleho miešania ju opečieme asi 1 minútu. Postupne prilievame vývar a neustále miešame, aby nevznikli hrudky. Pridáme smotanu, sójovú omáčku, horčicu, soľ a korenie. Varíme 5 minút, kým omáčka nezhustne.

Podávame so zemiakovou kašou alebo varenými zemiakmi a brusnicovým džemom.

Tip: Ak máte fritézu s funkciou SteamChef, môžete dosiahnuť ešte lepšie výsledky fritovania. Vďaka rovnomernému prúdeniu vzduchu a výhrevným špirálam umiestneným v hornej aj dolnej časti fritézy sa mäsové guľky rovnomerne prepečú zo všetkých strán.





🕒 cca 40 minút 🍴 4 porcie

Zeleninové chipsy

Ingrediencie

- 1 stredná červená repa
- 1 stredný batat
- 2 väčšie mrkvy
- 1 lyžica olivového oleja
- ½ čajovej lyžičky soli
-
- **Na dip:**
- 200 g kyslej smotany alebo gréckeho jogurtu
- 1 strúčik cesnaku
- 1 menšia paprička jalapeño
- ½ čajovej lyžičky olivového oleja
- Soľ, čierne korenie podľa chuti

Postup prípravy

Červenú repu, batat a mrkvu nakrájame na veľmi tenké plátky. V miske zmiešame olej so soľou, pridáme zeleninu a dobre premiešame. Chipsy rozložíme v jednej vrstve a pečieme pri 160 °C podľa typu zeleniny 12–15 minút (v polovici času premiešame).

V miske zmiešame kyslú smotanu (alebo jogurt), pretlačený cesnak, najemno nakrájanú papričku jalapeño a olej. Osolíme, okoreníme a premiešame.

Chipsy podávame s pikantným dipom a môžeme ich posypať aj parmezánom.



🕒 cca 40 minút 🍽️ 4 porcie

Medovo-zázvorové kuracie paličky

Ingrediencie

- 8 kuracích paličiek
- 1 lyžica olivového oleja
- Sol', čierne korenie
- 3 lyžice sójovej omáčky
- 2 lyžice medu
- 1–2 cm čerstvého zázvoru (nastrúhaného)
- 1 strúčik cesnaku
- 1 čajová lyžička sezamového oleja
- ½ čajovej lyžičky chilli
- 1 čajová lyžička limetkovej šťavy
- Sezamové semienka
- Nasekaná jarná cibuľka

Postup prípravy

Kuracie paličky umyjeme a dôkladne osušíme. V miske zmiešame všetky ingrediencie na marinádu. Paličky dôkladne obalíme v marináde a necháme odležať aspoň 1 hodinu (ideálne cez noc pre intenzívnejšiu chuť).

Fritovací kôš vystelieme papierom na pečenie a poukladáme doň marinované paličky.

Nastavíme fritézu na 200 °C a pečieme 25 minút. V polovici času mäso otočíme a skontrolujeme.

Podávame s jazmínovou ryžou alebo sviežim šalátom. Pre extra chrumkavú kôrku môžeme paličky počas posledných 5 minút pečenia potrieť zvyšnou marinádou.

Tip: Ak máte fritézu s funkciou SteamChef, využite jej pokročilú technológiu pre dokonalé medovo-zázvorové paličky. Vďaka rovnomernému prúdeniu vzduchu a pare budú mať paličky chrumkavú kôrku a zároveň šťavnaté, mäkké vnútro plné chuti.



🕒 cca 30 minút + 80 minút kysnutie 🍷 4 porcie

Celozrnné žemle

Ingrediencie

- 125 g celozrnnnej pšeničnej múky
- 75 g ražnej múky
- ½ čajovej lyžičky soli
- ½ čajovej lyžičky cukru alebo medu
- 3,5 g sušeného droždia (alebo 10 g čerstvého)
- 100 ml vlažnej vody
- ½ lyžice olivového oleja
- 1 vajce (na potretie)
- Semienka na posypanie (ľanové, sezamové, slnečnicové, tekvicové, ovsené vločky, mak)

Postup prípravy

V miske zmiešame múku, soľ a cukor.

Droždie rozpustíme vo vlažnej vode a pridáme k múčnej zmesi spolu s olejom. Vypracujeme hladké a pružné cesto (ručne alebo v kuchynskom robote, približne 10 minút). Prikryjeme utierkou a necháme kysnúť na teplom mieste 60 minút, kým nezdvojnásobí svoj objem.

Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 rovnaké časti a vytvárame okrúhle žemle. Položíme ich do košíka fritézy vystlaného papierom na pečenie a necháme ešte 20 minút podkysnúť.

Žemle potrieme rozšľahaným vajčkom alebo mliekom a posypeme semienkami. Pečieme 10 minút pri 160 °C.

Po dopečení necháme žemle 5 minút odpočívať na mriežke. Podávame čerstvé alebo skladujeme v uzavretej nádobe, aby ostali mäkké a vláčne.

TIP: Ak používate fritézu s funkciou SteamChef, para pomáha vytvárať ideálne vlhké prostredie, ktoré zabezpečí rovnomerné finálne vykysnutie. Zároveň počas pečenia udrží žemle vo vnútri mäkké a na povrchu krásne chrumkavé.



🕒 cca 35 minút 🍴 4 porcie

Čokoládový fondant

Ingrediencie

- 170 g 70 % čokolády
- 8 lyžíc masla
- 4 veľké vajcia
- 2 bielky
- 70 g kryštálového cukru
- 70 g hladkej múky
- 2 čajové lyžičky práškového cukru

Postup prípravy

Štyri zapekacie misky vymastíme maslom.

Maslo spolu s čokoládou rozpustíme.

V samostatnej miske vyšľaháme bielky, vajcia a cukor do peny, potom ich opatrne primiešame k čokoládovej zmesi. Pridáme múku a jemne premiešame. Cesto nalejeme do pripravených misiek a pečieme v teplo-vzdušnej fritéze pri 190 °C 8–10 minút.

Fondant opatrne vyklopíme na tanier a podávame s malinami, čučoriedkami a vanilkovou zmrzlinou.

Tip: Pre ešte intenzívnejšiu chuť môžeme do zmesi pridať 2 čajové lyžičky kvalitnej instantnej kávy alebo espressa. Káva zvýrazní čokoládovú chuť a dodá dezertu jemný kávový podtón.



🕒 cca 25 minút 🍴 4 porcie

Losos v bylinkovej kruste

Ingrediencie

- 4 filety lososa (približne 125 g každý)
- 1 lyžica olivového oleja
- Soľ a čierne korenie podľa chuti
- 1 čajová lyžička citrónovej šťavy
- 4 lyžice strúhanky
- 2 lyžice strúhaného parmezánu
- 1 lyžica roztopeného masla
- ½ čajovej lyžičky sušeného cesnaku
- 1 hrst čerstvej petržlenovej vňate

Postup prípravy

Filety lososa osušíme papierovou utierkou, potrieme olivovým olejom, osolíme a okoreníme podľa chuti.

V miske zmiešame strúhanku, parmezán, maslo, sušený cesnak a nasekanú petržlenovú vňať.

Fritovací kôš vystelieme papierom na pečenie a vložíme doň lososa kožou nadol. Zmes rovnomerne natrieme na vrchnú stranu filetov a jemne pritlačíme.

Pečieme 12 minút pri 180 °C, kým krusta jemne nezžnedne a losos nie je hotový.

Tip: Ak chceme extra chrumkavú krustu, posledné 2 minúty zvýšime teplotu na 200 °C.

🕒 cca 55 minút 🍽️ 4 porcie

Fish and Chips s domácou tatárskou omáčkou

Ingrediencie

- 400 g filetov z tresky (alebo inej bielej ryby)
- 50 g hladkej múky
- 2 vajcia
- 80 g strúhanky
- ½ čajovej lyžičky sušeného cesnaku
- ½ čajovej lyžičky mletej papriky
- 1 lyžica olivového oleja
- 3 väčšie zemiaky typu C
- 1 lyžica olivového oleja
- ½ čajovej lyžičky sušeného cesnaku
- **Na domácu tatársku omáčku:**
- 2 lyžice gréckeho jogurtu
- 2 lyžice kyslej smotany
- 5 väčších nakladaných uhoriek
- Šťava z ½ citróna
- 1 malá šalotka
- Sol' a čierne korenie podľa chuti
- Citrón na podávanie

Postup prípravy

Najskôr ošúpeme zemiaky a nakrájame ich na hranolky. Tie nasypeme do väčšej misy, zalejeme studenou vodou a odložíme bokom.

Medzitým osušíme rybie filety a nakrájame ich na menšie porcie. Pripravíme si tri misky: do jednej dáme múku spolu s mletou paprikou, sušeným cesnakom, soľou a korením, do druhej rozšľahané vajcia a do tretej strúhanku. Každý kúsok ryby postupne obalujeme v múke, vají a strúhanke. Jemne ich postriekame olejom. Vložíme do fritézy a pečieme pri 200 °C približne 10–12 minút, v polovici pečenia otočíme.

Zemiaky zlejeme a dôkladne osušíme. Vložíme ich do misy, premiešame s olivovým olejom a sušeným cesnakom. Hranolky vložíme do teplovzdušnej fritézy a pečieme pri 190 °C 20–25 minút, kým nie sú zlatisté a chrumkavé. V polovici času ich premiešame alebo pretrepeme.

Nakoniec si pripravíme domácu tatársku omáčku. V miske zmiešame kyslú smotanu, grécky jogurt a šťavu z polovice citróna. Nakladané uhorky nastrúhame najemno, šalotku nakrájame nadrobno a pridáme do zmesi. Dochutíme soľou, korením, premiešame a podávame.





🕒 cca 55 minút

🍽️ 4 porcie

Plnené pečené zemiaky

Ingrediencie

- 4 stredne veľké zemiaky
- 1 lyžica olivového oleja
- Soľ, čierne korenie
- 100 g kyslej smotany
- 50 g strúhaného čedaru
- 50 g slaniny
- 1 jarňá cibulka
- 1 strúčik cesnaku
- Štipka muškátového orieška
- 2 čajové lyžičky masla (na každú zemiaku kúsok)

Postup prípravy

Zemiaky dôkladne umyjeme a osušíme. Na niekoľkých miestach ich popicháme vidličkou, potrieme olivovým olejom a osolíme.

Vložíme ich na mriežku teplovzdušnej fritézy a pečieme pri 200 °C približne 35–40 minút, kým nezmäknú (v závislosti od veľkosti — môžeme skontrolovať špagľou).

Medzitým si pripravíme plnku: na panvici opečieme na kocky nakrájanú slaninu dozlatista, necháme ju vychladnúť a zmiešame s kyslou smotanou, $\frac{3}{4}$ strúhaného syra (zvyšok si odložíme na posypanie), pretlačeným cesnakom a nakrájanou jarňou cibulkou.

Upečené zemiaky pozdĺžne prerežeme, vnútro vydlabeme a jemne popučíme vidličkou. Zmiešame ho s pripravenou plnkou, dochutíme soľou, korením a štipkou muškátového orieška. Pridáme kúsok masla a dobre premiešame.

Zemiaky naplníme zmesou, posypeme zvyšným syrom a vložíme späť do fritézy. Pečieme pri 180 °C ešte 5 minút, aby sa syr pekne roztopil.

Podávame horúce, môžeme ozdobiť čerstvými bylinkami (napr. pažitkou alebo petržlenovou vňaťou).



Remoska s.r.o.
Průmyslový park 303
742 21 Kopřivnice, Česká republika

www.remoska.eu