

Farebná a chrumkavá zelenina z teplovzdušnej fritézy

10—15 Min

Príprava

1. Cuketu a papriku umyte a nakrájajte na kúsky. Huby prekrojte na polovice.
2. V miske premiešajte s olivovým olejom a ochuťte koreniacou zmesou KOTÁNYI Air Fryer Zelenina.
3. Marinovanú zeleninu vložte do predhriatej teplovzdušnej fritézy a pečte približne 12 minút pri 180 °C.
   *Čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od modelu teplovzdušnej fritézy a druhu, veľkosti a spôsobu nakrájania zeleniny. Uvedené časy a teploty prípravy platia pre postup opísaný v tomto recepte pri použití teplovzdušnej fritézy s výkonom 1 900 W. Pred podávaním skontrolujte, či je jedlo úplne tepelne upravené, a v prípade potreby predĺžte čas prípravy.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

0.5	Zelenej alebo žltej cukety
1	Špicatá paprika
120 g	Húb
1 tbsp	Olivového oleja
8 g	Air Fryer Zelenina