


**PHILIPS**

*Airfryer*



Вашите омилени  
јадења - поздрав  
од кога било

Во современиот свет, кој динамично се менува, често пати мора да правиме избор помеѓу вкусната и здравата храна. Поради таа причина, Philips пронајде начин да ни помогне и да ни даде можност да готвиме брзо, со минимално количество масноти, а истовремено да не мораме да правиме компромис за вкусот. Пржењето, печењето и скарата веќе може да бидат дел од вашиот здрав режим на исхрана благодарение на апаратот Philips Airfryer, кој користи уникатна технологија Rapid Air за готвење со топол воздух, со малку или без масноти. Храната подготвена на овој начин е сочна однатре и крцкава однадвор!

Во оваа книга се собрани 25 омилени рецепти на најталентираните гастрономски експерти. За нив, готвењето претставува уметност и начин на изразување, а јадењата се лесни за приготвување. Крајниот резултат е прекрасна комбинација од модерни и традиционални јадења презентирани на современ начин.

Целта на оваа книга со рецепти е да ви помогнеме вам и на вашето семејство да уживате во готвењето на нов, брз и здрав начин, користејќи до 80% помалку масноти. Се надеваме дека заедно со Philips Airfryer ќе уживате во новата ера на домашната кујна.

Со љубов,  
од кујната на Philips



## ПОЈАДОК

# Брз омлет со домати, маслинки и кравјо сирење

2 порции

**Време за подготовка:** 12 минути

**Потребни продукти:**

---

4 јајца

1 домати

1 младо кромитче

6 големи зелени маслинки без семки

100 г кравјо сирење

30 мл павлака

1 голема лажица масло

сол/црн бибер по вкус

магдонос и див лук по вкус

тава од сетот за пржење Philips Airfryer XXL

### Подготовка:

Ситно исечкајте ги кромидот и доматиот. Потпржете ги на малку масло во тавата од сетот за пржење Philips Airfryer, околу **4 минути на температура од 160 степени**. Во посебен сад скршете ги јајцата, додајте ги маслините и павлаката и истурете ја смесата врз запечените домати и кромид. Печете уште **10 минути на 160 степени**. Готовиот омлет се гарнира со исечкан магдонос и див лук.





## ПОЈАДОК

# Безглутенски мафини од бадемово брашно со вкус на ЛИМОН

9 мафини

**Време за подготовка:** 20 минути

**Потребни продукти:**

---

2 лимони (сок и кора)

250 г бадемово брашно

1 мала лажичка прашок за печиво

½ лажичка сол

150 мл кокосово масло (растопено)

7 лажици мед

4 јајца

1 пакетче ванилин шеќер

9 силиконски форми за мафини

### Подготовка:

Сокот и кората од лимонот заедно со бадемовото брашно, прашокот за печиво, солта и кокосовото масло ставете ги во голем сад. Измешајте ги убаво и додајте ги медот и ванилата. Кога смесата ќе стане хомогена, додавајте едно по едно јајце мешајќи ги со жичена маталка. Наполнете ги претходно намачканите форми за мафини со смесата и печете ги **18 минути во Philips Airfryer на 160 степени.**



## ПРЕДЈАДЕЊЕ

# Полнет сладок компир (батат)

3 порции

**Време за подготовка:** 51 минути

**Потребни продукти:**

3 слатки компири (батат)	200 г течна павлака
2 лажици масло	100 г пармезан
100 г сланина	мајчина душица
2 моркови	сол, црн бибер по вкус
1 главица кромид	тава за печење Philips
1 чешне лук	Airfryer HD9952/00
300 г печурки	
1 лимон	
1 јајце	

### Подготовка:

Пресечете ги бататите и оставете ги да се печат **35 минути на 200 степени**. Во тавата за печење ставете масло, исечкана сланина, моркови, кромид, лук и печурки. Додајте мајчина душица, сол, црн бибер и лимонев сок. Измешајте ги и ставете ги да се печат **12 минути на 180 степени** во тавата за печење на Airfryer. Изматете ги павлаката и јајцето, додајте сол, црн бибер и изрендан пармезан. Кога ќе ја извадите смесата, полејте ја со изматената смеса и убаво измешајте. Внимателно отворете ги испечените компири со помош на лажица и наполнете ги со смесата. Ставете пармезан одозгора и вратете ги да се потпечат уште **4 минути на 180 степени**.



## ПРЕДЈАДЕЊЕ

# Крцкави кругови од кромид

4 порции

**Време за подготовка:** 8 минути

**Потребни производи:**

---

300 г кромид

200 г брашно

150 г бадеми

100 г презла

1 лажица лук во прав

1 јајце

сол, црн бибер по вкус

### Подготовка:

Исечкајте го кромидот на кругови. Ставете ги бадемите, презлата, лукот, црниот бибер и солта во блендер и убаво сомелете ги. Во посебен сад скршете едно јајце. Секој круг од кромид ставете го во брашно, во изматено јајце и на крај во смесата. Печете ги круговите од кромид **8 минути на 180 степени**. Можете да ги гарнирате со млечен сос.





## ПРЕДЈАДЕЊЕ

# Аспарагус со холандски сос

3 порции

**Време за подготовка:** 5 минути

**Потребни продукти:**

---

1 снопче аспарагус

3 јајца

1 лимон

100 г путер

70 г пармезан

1 лажица сенф

сол, црн бибер по вкус

### Подготовка:

Ставете го путерот во метален сад и потоа сместете го во Airfryer **5 минути на 160 степени**. Во блендер се ставаат жолчките од трите јајца, сенфот, растопениот путер, лимонев сок, црн бибер и се мешаат.

Исчистениот аспарагус се става во Airfryer **7 минути на 160 степени**.

Аспарагусот се гарнира со сосот и со рендан пармезан.



## ПРЕДЈАДЕЊЕ

# Рататуј

3 порции

**Време за подготовка:** 17 минути

**Потребни продукти:**

---

4 домати

2 чешниња лук

2 главици кромид

2 лажици масло

1 тиквичка

1 модар патлиџан

1 пиперка

1 врзоп свежа мајчина душица

сол, црн бибер по вкус

тава од сетот за печење Philips Airfryer XXL

### Подготовка:

Исечкајте ги доматиите, кромидот и лукчето.

Додајте ги маслото и мајчината душица. Ставете ги да се испржат во тавата од сетот за печење

Philips Airfryer XXL, околу **7 минути на 180 степени.**

Потоа додајте ги исечканите тиквички и модриот патлиџан и печете уште **12 минути на 160 степени.**





## ПРЕДЈАДЕНЊЕ

# Полнети пиперки со сечкано месо и јајца од потполошка

4 порции

**Време за подготовка:** 25 минути

**Потребни продукти:**

---

3 пиперки

1 главица кромид

2 чешниња лук

1 лажица оригано

1 лажица црвен пипер

1 лажица масло

200 г сечкано телешко месо

6 јајца од потполошка

### Подготовка:

Пресечете ги пиперките по должина. Измешајте ги месото, кромидот, лукот и зачините. Наполнете ги пиперките и печете ги во Philips Airfryer **8 минути на 180 степени**. Скршете по едно јајце врз секое парче од пиперките и печете уште 3 минути.



## ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ

# Сочни ќофтиња во макало

4 порции

**Време за подготовка:** 29 минути

**Потребни продукти:**

1 кг мелено месо	1 лажица ким
1 модар патлиџан	1 лажица црвен пипер
3 црвени пиперки	1 лажица масло
1 лута пиперка	1 парче леб
2 чешниња лук	2 лажици кисело млеко
200 г чери-домати	1 јајце
1 главица црвен кромид	200 г брашно
1 главица бел кромид	сол, црн бибер по вкус
1 врзоп магдонос	

### Подготовка:

Со виљушка направете дупчиња во модриот патлиџан и во пиперките. Ставете ги модриот патлиџан, пиперките и доматиите во Airfryer **17 минути на 180 степени**.

Кромидот и магдоносот, црвениот пипер, црниот бибер, солта, маслото и лукчето исечкајте ги ситно или во блендер. Додајте ги јајцето и киселото млеко. Измешајте ја смесата со месото и изблендирајте ги состојките.

Кога ќе ги извадите зеленчуците од Airfryer, излупете ги модриот патлиџан, пиперките и доматиите. Ситно исечкајте ги. Залејте ги со масло, оцет, црн бибер и сол. Додајте магдонос и убаво измешајте. Од месото оформете мали ќофтенца и истркалајте ги во брашно. Оставете ги **12 минути на 200 степени** во Airfryer. Сервирајте го макалото со ќофтенцата и украсете ги со магдонос.





## ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ

# Јагнешки ребренца со компири хаселбек

4 порции

**Време за подготовка:** 45 минути

**Потребни продукти:**

4 јагнешки ребренца

7 компири

3 лажици масло

200 г непечени ф'стаци

50 г мед

50 г сенф

70 г путер

1 врзоп магдонос

сол, црн, црвен и бел бибер по вкус

### Подготовка:

Намачкајте ги ребренцата со масло и поросете ги со сол и црн бибер. Изблендирајте ги ф'стаците и во мешавината додајте сол, црн, црвен и бел бибер. Во посебен сад ставете ги медот, сенфот и маслото и убаво измешајте ги. Намачкајте ги јагнешките ребренца и обложете ги со изблендираните ф'стаци. Ставете ги да се печат **25 минути на 100 степени**. Направете тесни, но длабоки резови во компирите и полејте ги со масло. Посолете ги и ставете им бибер. Ставете ги да се печат **25 минути на 190 степени**. Кога ќе се испечат, извадете ги и украсете ги со магдонос. При сервирање залејте ги месото и компирите со малку масло и сол.





## ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ

# Сочно свинско во мексиканско тако

6 порции

**Време за подготовка:** 70 минути

**Потребни продукти:**

400 г свинска плешка без коски	2 лажички сода бикарбона
2 лажичи масло	2 домати
3 лажичи сос за скара	1 главица кромид
300 г пченкарно брашно	1 страк праз
6 лажичи студена вода	1 врзоп магдонос
1 лажичка сол	1 лимета
1 лажичка шеќер	2 'рдокви сол, црн бибер по вкус

### Подготовка:

Ставете 250 мл вода на дното на Airfryer. Намачкајте го месото со масло и нанесете сол и црн бибер. Додајте и сос за скара. Печете во Airfryer **60 минути на 150 степени**. Кога ќе го извадите месото, завиткајте го во фолија и нека стои така 30 минути пред да го исечкате.

Измешајте ги брашното, шеќерот, солта и содата во посебен сад, додајте вода, измесете ја смесата и направете мали топчиња. Истегнете ги топчињата низ преса за да се добијат тенки корички и наредете ги на оризова хартија за да не се залепат. Оставете ги така 20-ина минути пред да ги печете. Печете ја тортиљата **4 минути на 180 степени**.

За да направите салца, исечкајте ги ситно доматиите, кромидот, лукчето и магдоносот. Додајте масло, сол, црн бибер и сок од лимета. Измешајте сè заедно. Исцепкајте го веќе испеченото свинско месо. Намачкајте ги питите со сос за скара, додајте ги месото, салцата и неколку парчиња 'рдокви, претходно потопени во студена вода.



## ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ

# Тестенини од брашно од хелда со зеленчук

4 порции

**Време за подготовка:** 10 минути

**Потребни продукти:**

140 г бело брашно	3 печурки
260 г хелда	100 г соја-сос
2 јајца	100 г сос од остриги
300 мл кокосово млеко	50 г масло од ф'стаџи
250 г супа од зеленчук	1 лажица кари-паста
2 страка целер	1 лажица маслиново масло
1 страк праз	тава за печење Airfryer HD9952/00
1 зелено чили-пиперче	Philips Pasta Maker HR2345
1 црвено чили	
1 корен од ѓумбир	

### Подготовка:

Ситно исечкајте ги празот, зеленото и црвеното чили, а исто така и ѓумбирот. Исечкајте ги печурките на лентички. Ставете ги сите состојки во тавата за печење, во која претходно сте ставиле една лажица маслиново масло. Залејте ги со соја-сос и сос од остриги, додајте ги маслото од ф'стаџи, кари-пастата, кокосовото млеко и супата од зеленчук. Ставете ги сите состојки во Airfryer **10 минути на 160 степени**. За да ги направите тестенините, ставете ги брашното и хелдата во Philips Pasta Maker. Изматете ги јајцата и додајте вода за да се достигне количина од 160 мл. Постепено додавајте додека апаратот го меша брашното. Ставете ги тестенините да се сварат во вода со сол, 7 минути. Прелијте ги готовите тестенини со веќе подготвениот сос. Можете да ги гарнирате со свеж кромид и јајца од потполошка, ајдамер, црн сусам и масло од сусам.





## ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ

# Панирана риба со крцкави компири

4 порции

**Време за подготовка:** 13 минути

**Потребни продукти:**

---

500 г филе од бакалар

2 големи компири

3 јајца

200 мл пиво

1 лажица сенф во прав

1 лажица лук во прав

1 лажица сода бикарбона

200 г брашно

200 г презла

сол, црн бибер по вкус

сепаратор за Airfryer HD9950

### Подготовка:

Исечете ја рибата на парчиња од по 10 сантиметри и со кујнски марамчиња соберете го вишокот вода. Разделете ги белките од жолчките на јајцата. Во жолчките додајте ги сенфот во прав, лукот во прав, сода бикарбона, солта и црниот бибер. Додајте ги пивото и брашното. Миксирајте ги белките додека да се добие пенеста хомогена маса. Истркалајте ја рибата во брашното, во смесата од јајцата и на крај во презла. Исечкајте ги компирите на ленти и ставете ги да отстојат **20 минути** во сад со вода во кој сте додале сода бикарбона. Извадете ги компирите од водата и избришете ги. Откако ќе го ставите сепараторот во Airfryer, ставете ги рибата и компирот одделно, попрскајте ги со масло и со сол по вкус и печете ги **16 минути на 200 степени**.



# Лазања со лосос и броколи

2 порции

**Време за подготовка:** 40 минути

**Потребни продукти:**

**За полнење:**

250 г броколи  
1 кромитче  
1 лажица магдонос  
1 лажица див лук  
100 мл бело вино  
200 мл течна павлака  
200 мл млеко  
10 г густин  
1 лимета  
сол, црн бибер по вкус  
400 г свеж лосос

**За корите:**

200 г брашно  
1 јајце  
30 мл вода  
тава од сет за печење  
Airfryer XXL

**Подготовка:**

Пропржете го кромитчето, а кога ќе се испржи, додајте бело вино, павлака и млеко. Оставете го сосот да се крчка на слаб оган и згуснете го со густин (претходно растворен во малку вода). На крај додајте ги магдоносот, дивниот лук и зачинете по вкус. Додека сосот се згуснува, можете да ги подготвите корите за лазањата. Во Philips Pasta Maker ставате 200 г брашно со јајцето и водата. Оставете го апаратот сам да ги направи корите за лазања. Во тавата од сетот за печење Airfryer XXL ставате малку сос, ред кори за лазања, свежи броколи исечкани на мали парчиња, повторно ред кори за лазања, сос, исечкан лосос и така додека не се потрошат состојките. Лазањата се пече во Philips Airfryer XXL **40 минути на 140 степени.**



## ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ

# Телешки стек со потпечени зеленчуци и брз сос

2 порции

**Време за подготовка:** 20 минути

**Потребни продукти:**

### **За стек:**

1 парче стек (околу 400 г)  
2 лажици масло  
сол, црн бибер  
1 главица бел кромид  
1 главица црвен кромид  
2-3 печурки

### **За сос:**

1 врзоп коријандер  
2 домати  
100 мл оцет  
20 мл масло  
1 лажица свеж ѓумбир  
магдонос  
рукола  
лимета

### **Подготовка:**

Убаво зачинете го стекот со зачините, намачкајте го со масло и ставете го во грил-тавата на Philips Airfryer, **8 минути на 180 степени**. Заедно со месото ставете го и исечканиот зеленчук. Во првите 8 минути свртете го стекот на двете страни за да се добијат убави црти. Ставете ги состојките за сосот во блендер и блендирајте додека да се добие хомогена смеса.

Сервирајте го испечениот стек со гарнир од зеленчуците и свежиот сос.





ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ

# Печено пиле со лимон и рузмарин

4 порции

**Време за подготовка:** 60 минути

**Потребни продукти:**

---

1 пиле (1-1,5 кг)

4 лимони

30 г масло

2 гранчиња рузмарин

20 г сол

## Подготовка:

Оставете го пилето на собна температура и избришете го со салфетки. Во пилето ставете лимон пресечен на половина и претходно ставен во сол. Преостанатата сол ставете ја на кожата на пилето. Со масло намачкајте ги копанчињата, крилцата и градите. Исечкајте ги лимоните и направете основа на која ќе го ставите пилето во кошницата на Philips Airfryer. Печете **60 минути на 140 степени.**

## **Совет:**

Ако пилето е поголемо од 1 кг, за секои 500 г продолжете го времето на печење за дополнителни **30 минути**. Сервирајте го обилно намачкано со лимоновиот сок од лимоните кои се маринирале со него.







## ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ

# Свежи тестенини со ракчиња и кокосово млеко

3 порции

**Време за подготовка:** 25 минути

**Потребни продукти:**

### За сосот:

150 г ракчиња  
(исчистени)

1 домати

20 г сос за ракчиња

10 г оцет од ориз

20 мл соја-сос

100 мл кокосово млеко

3 гранчиња коријандер

2 лажички кафеав шеќер

1 лимета

1 лажичка чили-сос (или  
половина свежо чили)

1 лажичка свеж ѓумбир

1 чешне лук

2 млади кромитчиња

10 г потпечен сусам

10 мл оризово масло

### За тестенините:

200 г брашно

1 јајце

30 мл вода

### Подготовка:

Изблендирајте ги доматиите заедно со соја-сосот, сосот за ракчиња, оризовиот оцет, ѓумбирот, лукот, чилито, шеќерот, сокот од лимета, оризовото масло и коријандерот. Блендирајте го сосот убаво и истурете го во тавата за готвење Philips Airfryer. Во сосот додајте ги исчистените ракчиња и варете ги околу **10 минути на 160 степени**. Потоа додајте го и кокосовото млеко директно во тавата и потпечете го уште 5 минути. Во меѓувреме направете ги домашните тестенини во Philips Pasta Maker (искористете ги инструкциите од рецептот за лазања).

Готовите тестенини варете ги во солена вода **4 минути** и потоа гарнирајте ги со готовиот сос за ракчиња со потпечен сусам и свежо кромитче.

## ДЕСЕРТ

# Чоколаден лава колач



6 порции

**Време за подготовка:** 25 минути

**Потребни продукти:**

---

50 г шеќер во прав

100 г стопен путер

200 г чоколадо растопено на пареа

100 г брашно

2 јајца

1 лажичка сода бикарбона

150 г сушено овошје по избор

400 г замрзнати шумски плодови

сол

тава за печење Airfryer HD9952/00

### Подготовка:

Ставете го растопениот путер во сад, додајте шеќер во прав и измешајте. Додајте ги јајцата, сода бикарбона, растопеното чоколадо, прстофат сол и измешајте. На крај додајте го брашното и мешајте додека не се добие хомогена смеса. Поделете ја смесата во калапчиња за печење или силиконски форми за мафини. Ставете ги да се печат **10 минути на 190 степени**. Додајте ги шумските плодови и сушеното овошје во тавата за печење. Просејте шеќер во прав и ставете малку масло и измешајте ги. Оставете ги да се печат **15 минути на 200 степени**. Гарнирајте ја чинијата со овошјето и просејте шеќер во прав.



ДЕСЕРТ

## Тарт со јаболка



2 порции

**Време за подготовка:** 25 минути

**Потребни продукти:**

---

60 г путер

1 жолчка

200 г брашно

60 г шеќер

1 големо јаболко

1 лажичка цимет

### Подготовка:

За да добиете тесто, замесете го брашното со жолчката и со 50 г масло. Месете до добивање ронливо тесто. Завиткајте го во најлонска фолија и оставете го настрана. Исечкајте го јаболкото и парчињата наредете ги на дното на калапите, претходно намачкани со малку масло и наросени со шеќер.

Наредените јаболка наросете ги со една лажича шеќер и 5 г масло (половина лажичка). Разделете го ронливото тесто врз јаболката. Печете во Philips Airfryer **25 минути на 170 степени.**

Готовиот тарт може да се гарнира со сладолед по желба и со искршени апетисани.

## ДЕСЕРТ

# Леб со банани



4 порции

**Време за подготовка:** 50 минути

**Потребни продукти:**

---

70 г путер

70 г шеќер

2 лажици мед

1 јајце

2 средно големи банани

125 г брашно од спелта

½ лажичка цимет

1 лажичка прашок за печиво

прстофат сол

сок од половина лимон

тава од сетот за печење Philips Airfryer XXL

### Подготовка:

Во голем сад измешајте ги путерот и шеќерот. Потоа додајте ги медот и јајцето и мешајте со миксер околу 3 минути. Додајте ги двете испасирани банани, брашното и зачините. Измешајте ги добро и ставете ги во соодветна форма за печење. Печете го лебот со банана **50 минути на 140 степени.**

### **Важно!**

Оставете го лебот од банана да се олади околу **20 минути** пред да го сечете.



# Белешки

A series of 15 horizontal dotted lines, evenly spaced, extending across the width of the page. These lines are intended for writing notes or taking a list of items.

# Белешки

A series of 15 horizontal dotted lines, evenly spaced, extending across the width of the page. These lines are intended for writing notes or taking a list of items.



# Белешки

A series of 18 horizontal dotted lines, evenly spaced, extending across the width of the page. These lines are intended for writing notes or taking a list of items.

# Airfryer XXL HD9650/90



Технологија за екстракција и отстранување на вишокот маснотии

Јадете поздрава храна без вишок маснотии. Philips Airfryer е единствениот Airfryer со технологија за екстракција на маснотии која ги одделува и ги собира вишокот маснотии. Уживајте во вкусната храна, крцкава однадвор, а сочна одатре, со максимален вкус, а минимални маснотии.



Семејна големина XXL собира цело пиле или 1,4 кг компирчиња

Да, можете да готвите храна за целото семејство во новиот Airfryer XXL. Капацитетот на Airfryer го олеснува готвењето на поголемо количество вкусна храна. Може да ставите цело пиле или дури и 1,4 кг компирчиња за да го нахраните гладното семејство или пријателите. Сервирајте до шест порции од големата кошница со капацитет од 7,3 литри.



Режим за одржување на топлината за приспособливо време на сервирање

Со нашиот приспособлив режим за подгревање можете да уживате во храната што сте ја подготвиле. Овој режим ќе ја одржува храната на идеална температура до 30 минути.





# Philips Airfryer XXL HD9650/90

## Максимален вкус, минимална маснотија

Philips Airfryer XXL користи топол воздух за пржење на вашата омилена храна со малку или без масло. Новата технологија за екстракција на маснотиите е креирана за отстранување на маснотиите од храната, што претставува најздрав начин за пржење за вас и за вашето семејство.



## Технологијата Twin TurboStar ги извлекува штетните маснотии

Со новата технологија Twin TurboStar топлиот воздух во Philips Airfryer се врти како моќно торнадо во целата кошница за готвење. Проектиран е да извлече повеќе маснотија од храната и да ја собира во екстракторот со цел лесно отстранување. Резултатот е вкусна храна, подготвена со 90% помалку маснотии.

## Миеење на мобилните делови во машина за миеење садови

Кошницата и мобилните делови од нелеплив материјал може да се мијат во машина за миеење садови.



# Philips Airfryer XXL HD9952/00

**Гответе брзо, лесно и здраво во сетот за печење**

Нелепливата тава за печење е одлична за готвење чорби, месо со сосови и други јадења. Калапчињата за мафини се направени од силикон, што го олеснува вадењето на колачињата. Тавата може да се мие во машина за садови.



# Philips Airfryer XXL HD9951/00

**Разновидно готвење на зеленчуци и месо на додатоците за скара**

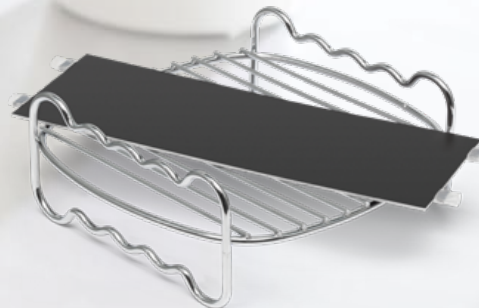
Уживајте во здраво подготвената риба, месо и зеленчуци со грил-тавата XXL. Благодарение на решеткавата површина, храната не се лепи и се отстранува без проблем. Може да се мие во машина за миење садови.



# Philips Airfryer XXL HD9950/00

**Со додатоците приредете уживање за сите гости**

Одделете ги површинските елементи за готвење од Philips Airfryer со специјалниот двослоен додаток и сепаратор за храна. Така може да печете, да правите скара или да пржите различни продукти истовремено, без мешање и во поголеми количини. Може да се мијат во машина за миење садови.



# Airfryer XXL HD9954/01

**Подгответе ги омилените лесни предјадења со капакот за предјадења**

Подгответе ги вашите омилените предјадења со капакот за предјадења. Уживајте во здрави предјадења од зеленчуци како што се кељ, цвекло, сушени овошја, а исто така и јадења како пилешки крилца или свински ребра, и тоа на брз и лесен начин.





[www.airfryer.philips.com.mk](http://www.airfryer.philips.com.mk)