

TABUĽKA ČASOV PEČENIA

v teplovzdušnej fritéze



Jedlo / časť	Teplota	Čas
 KURACIE		
Kuracie prsia (plátky)	190°C	13–15 min
Kuracie prsia (celé)	180°C	16–18 min
Stehná bez kosti	190°C	14–18 min
Stehná s kosťou	180°C	22–26 min
Kuracie krídelká	200°C	18–22 min
 BRAVČOVÉ		
Bravčová panenka (celá)	190°C	20–23 min
Bravčové rezne (plátky)	195°C	10–12 min
Krkovička (plátky)	185°C	14–18 min
 HOVÄDZIE		
Hovädzí steak (medium)	200°C	13–20 min
Hovädzie burgre	190°C	8–15 min
Mleté hovädzie gulky	195°C	12–16 min
 RYBY A MORSKÉ PLODY		
Losos filet	190°C	9–12 min
Treska	190°C	10–12 min
Krevety	200°C	5–7 min

Jedlo / časť	Teplota	Čas
 ZELENINA		
Karfiol (ruže)	190°C	12–15 min
Brokolica (ruže)	190°C	10–12 min
Batátové hranolky	195°C	14–18 min
Klasické zem. hranolky	195°C	18–22 min
Kukurica (klasy)	200°C	12–16 min
 TOFU & RASTLINNÉ JEDLÁ		
Tofu (kocky, vylisované)	195°C	12–15 min
Vegánske nugetky	200°C	10–12 min
 DEZERTY		
Jablkové koláčiky	180°C	10–14 min
Banánové plátky s medom	190°C	6–8 min

TABUĽKA ČASOV PEČENIA

v teplovzdušnej fritéze

