

AIR FRYER RECEPTEK · PDF

Recept *e-book*

Tíz magyar kedvenc ropogósan, olaj nélkül – a csatorna legjobban bevált receptjei, pontos hőfokkal és idővel. Minden recept mellé odaírtuk az airfry.hu kiegészítőit, amik a legtöbbet segítenek a konyhában.

10 RECEPT 12 KIEGÉSZÍTŐ AIRFRY.HU

ELŐSZÓ

Kevesebb olaj, több íz – és sokkal kevesebb mosogatás.

Az air fryer nem „olaj nélküli sütő”, hanem egy forró levegős sütő, ami a hőt keringetve adja azt a ropogós felületet, amiért a rántott húst, a hasábburgonyát és a lángost szeretjük. A titok nem a varázsgépben van, hanem néhány apróságban: a hőfokban, a sütési időben, a kosár megtöltésében és abban, hogy mit teszünk az étel alá.

Ezt az e-bookot a legjobban bevált receptjeinkből állítottuk össze. Mindegyiknél megtalálod a hőfokot és az időt, a hozzávalókat, a lépéseket – és azt a kiegészítőt, amivel a legkönnyebb dolgod lesz.

A recepteket úgy válogattuk, hogy egy hétköznapi vacsorától a vasárnapi süteményig mindenre legyen ötlet: négy húsos fogás, három köret, egy péksütemény és két desszert szerepel az e-bookban.

> *„A jó air fryer étel nem attól lesz jó, hogy kevés benne az olaj, hanem hogy pontosan annyi időt kap, amennyi kell.”*

HOGYAN HASZNÁLD

01 Keresd ki a tartalomjegyzékből, mit sütnél ma.

02 Készítsd elő a hozzávalókat, és kövesd a lépéseket.

03 A recept alján találod a videót és az ajánlott kiegészítőt.

FONTOS

A típusonként eltérő teljesítmény miatt az első sütésnél érdemes 2-3 perccel korábban ránézni az ételre. A megadott idők 1500-1800 W-os készülékekre vonatkoznak.

TARTALOM

Mit sütünk ma?

Tíz recept négy fejezetben – a húsos fogásoktól a desszertekig. Minden recept egy oldal, a hozzávalókkal, a lépésekkel és az ajánlott kiegészítővel.

HÚS ÉS HAL — 4 RECEPT

01 Ropogós rántott csirkemell — 16 PERC

02 Fűszeres csirkeszárny — 22 PERC

03 Töltött paprika a kosárban — 30 PERC

09 Ropogós rántott halfilé — 12 PERC

PÉKSÜTEMÉNY — 1 RECEPT

07 Air fryer lángos — 12 PERC

KÖRETEK ÉS ZÖLDSÉGEK — 3 RECEPT

04 Ropogós hasábburgonya — 20 PERC

05 Sült zöldségek tál — 18 PERC

06 Rántott sajt ropogós bundában — 8 PERC

DESSZERT — 2 RECEPT

08 Almás morzsás pite — 28 PERC

10 Csokis brownie — 22 PERC



HÚS ÉS HAL

Ropogós rántott csirkemell

A vasárnapi klasszikus, ami air fryerben is ropog – egy csepp olaj nélkül.

ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉSI IDŐ	HŐFOK	ADAG
15 perc	16 perc	190 °C	4 adag

HOZZÁVALÓK

- 2 db csirkemell (kb. 50 dkg)
- 3 ek finomliszt
- 2 db tojás
- 8 ek zsemlemorzsa
- 1 tk őrölt pirospaprika
- 1 tk só
- ½ tk őrölt bors
- olajspray a kosárhoz

ELKÉSZÍTÉS

01 A csirkemellet hosszában kettévágjuk, vékony szeletekre klopfoljuk, majd megszórjuk sóval és borssal.

02 Három tálba rendezzük a panírt: liszt, felvert tojás, végül a zsemlemorzsa elkeverve a pirospaprikával.

03 A húst először lisztbe, majd tojásba, aztán morzsába forgatjuk. A dupla panírhoz a tojás-morzsa lépést még egyszer megismételjük.

04 A kosarat vékonyan befújjuk olajjal, és a szeleteket egymás mellé tesszük – ne fedjék egymást.

05 190 °C-on 8 percig sütjük, majd lapáttal megfordítjuk, és további 6–8 perc alatt aranybarnára sütjük.

> **TIPP**
>
> Ha egyszerre több adagot süt, a kész szeleteket tartsa melegen 70 °C-os sütőben – így megmarad a roppanás.

EHHEZ A RECEPTHEZ AJÁNLJUK



EGYÉB

ENGER-IMPEX airfryer sütőbetét szilikon kerek 16 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SÜTŐPAPÍROK

VILDE airfryer papír sütőbetét, 19×19 cm (50 darabos, négyzetes)

MEGNÉZEM A BOLTBAN



HŐÁLLÓ FOGÓK

VERK GROUP rozsdamentes acél konyhai fogó zöld/narancs színben– 30 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



HÚS ÉS HAL

Fűszeres csirkeszárny

Füstös paprika, ropogós bőr – húsz perc alatt.

ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉSI IDŐ	HŐFOK	ADAG
10 perc	22 perc	180 °C	4 adag

HOZZÁVALÓK

- 1 kg csirkeszárny
- 2 ek olívaolaj
- 2 tk füstölt pirospaprika
- 1 tk fokhagymapor
- 1 tk szárított oregánó
- 1 tk só
- ½ tk bors
- friss petrezselyem a tálaláshoz

ELKÉSZÍTÉS

01 A szárnyakat megmossuk, szárazra töröljük, és az ízületnél kettévágjuk.

02 Egy tálban összekeverjük az olajat a fűszerekkel, majd a szárnyakat alaposan átforgatjuk benne.

03 A kosárba bőrrel felfelé fektetjük őket, szorosan egymás mellé – így nem száradnak ki.

04 180 °C-on 22 percig sütjük, félidőben egyszer átforgatva.

05 Az utolsó 3 percre 200 °C-ra emeljük a hőfokot, hogy a bőr igazán ropogós legyen.

TIPP

A sütés végén szórja meg friss petrezselyemmel – egy kanál citromos joghurt kiváló párosítás mellé.

EHHEZ A RECEPTHEZ AJÁNLJUK



RÁCSOK

Quttin 20 cm-es négyzet alakú sütőrács air fryerhez

MEGNÉZEM A BOLTBAN



GRILL- ÉS SÜTŐLAPOK

QUTTIN airfryer szilikon alátét, kerek 19,5 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



HŐÁLLÓ FOGÓK

VERK GROUP rozsdamentes acél konyhai fogó zöld/narancs színben– 30 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



HÚS ÉS HAL

Töltött paprika a kosárban

Paradicsomos alappal, egy edényben – a sütőkosárban.

ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉSI IDŐ	HŐFOK	ADAG
25 perc	30 perc	180 °C	4 adag

HOZZÁVALÓK

- 4 db hosszú paprika
- 50 dkg darált sertéshús
- 10 dkg rizs
- 1 db tojás
- 1 db vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 ek paradicsompüré
- 1 tk pirospaprika
- só, bors
- 2 dl víz
- 1 ek olaj

ELKÉSZÍTÉS

01 A hagymát és a fokhagymát apróra vágjuk, kevés olajon megpirítjuk, majd félrehúzzuk.

02 A darálthoz keverjük a rizst, a tojást, a hagymát, a pirospaprikát, a sót és a borsot.

03 A paprikák magházát kivázzuk, a húst beletöltjük – ne legyen teljesen tele, mert a rizs duzzad.

04 A sütőbetétbe állítjuk a paprikákat, és felöntjük a paradicsompürével elkevert vízzel.

05 180 °C-on 30 percig sütjük, félidőben megforgatjuk. Akkor jó, ha a paprika megszívta magát és a rizs megpuhult.

TIPP

A tetejére egy kanál tejföl sütés előtt csodát tesz – a szósz krémesebb lesz.

EHHEZ A RECEPTHEZ AJÁNLJUK



SZILIKON BETÉTEK

ENGER-IMPEX air fryer sütőbetét szilikon kerek 20 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SÜTŐPAPÍROK

VILDE airfryer papír sütőbetét, 23 cm (50 darabos) kerek

MEGNÉZEM A BOLTBAN



HŐÁLLÓ FOGÓK

VERK GROUP rozsdamentes acél konyhai fogó zöld/narancs színben– 30 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



KÖRETEK ÉS ZÖLDSÉGEK

Ropogós hasábburgonya

Amiért minden air fryer tulajdonos megvette a készüléket.

ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉSI IDŐ	HŐFOK	ADAG
30 perc	20 perc	190 °C	3 adag

HOZZÁVALÓK

- 800 g burgonya
- 1 ek olívaolaj
- 1 tk só
- 1 ág friss rozmaring
- ½ tk fokhagymapor
- csipet bors

ELKÉSZÍTÉS

01 A burgonyát meghámozzuk, 1 cm vastag hasábokra vágjuk, és hideg vízben 20 percig áztatjuk, hogy kioldódjon a keményítő.

02 Leszűrjük, majd konyharuhán alaposan megszárítjuk – a nedves burgonya puhul, nem sül.

03 Összeforgatjuk az olajjal, a sóval, a fokhagymaporral és a rozmaringgal.

04 190 °C-on 12 percig sütjük, majd a kosarat megrázzuk, és további 6–8 percig sütjük.

> **TIPP**
>
> Ha még ropogósabb krumplit szeretne, a sült hasábokat a végén 200 °C-on 3 percig szárítsa.

EHHEZ A RECEPTHEZ AJÁNLJUK



GRILL- ÉS SÜTŐLAPOK

QUTTIN airfryer szilikon alátét, kerek 19,5 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SÜTŐPAPÍROK

VILDE airfryer papír sütőbetét, 19×19 cm (50 darabos, négyzetes)

MEGNÉZEM A BOLTBAN



PERMETEZŐK

INDE olaj vagy ecet adagoló üveg spray 100 ml

MEGNÉZEM A BOLTBAN



KÖRETEK ÉS ZÖLDSÉGEK

Sült zöldségek tál

Egy tál, öt zöldség, nulla mosogatás.

ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉSI IDŐ	HŐFOK	ADAG
12 perc	18 perc	180 °C	4 adag

HOZZÁVALÓK

- 1 db cukkini
- 1 db piros kaliforniai paprika
- 1 db sárga kaliforniai paprika
- 1 db lilahagyma
- 200 g koktélparadicsom
- 2 ek olívaolaj
- 1 tk szárított oregánó
- só, bors
- friss bazsalikom

ELKÉSZÍTÉS

01 A zöldségeket nagyobb darabokra vágjuk – a paradicsom maradhat egész.

02 Egy tálban összeforgatjuk az olajjal, az oregánóval, a sóval és a borssal.

03 A szilikon alátétre terítjük őket egy rétegben, hogy a forró levegő mindenhol érje.

04 180 °C-on 12 percig sütjük, majd átforgatjuk, és további 6 percig sütjük.

> **TIPP**
>
> A sütés végén friss bazsalikom és egy csavar citrom – kész a köret vagy épp a vacsora.

EHHEZ A RECEPTHEZ AJÁNLJUK



SZILIKON BETÉTEK

Quttin 22 cm-es négyzet alakú szilikon betét air fryerhez

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SÜTŐPAPÍROK

VILDE airfryer papír sütőbetét, 23 cm (50 darabos) kerek

MEGNÉZEM A BOLTBAN



PERMETEZŐK

INDE olaj vagy ecet adagoló üveg spray 100 ml

MEGNÉZEM A BOLTBAN



KÖRETEK ÉS ZÖLDSÉGEK

Rántott sajt ropogós bundában

Fél óra alatt, a legkevesebb olajjal – papírformán sütve.

ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉSI IDŐ	HŐFOK	ADAG
10 perc	8 perc	190 °C	2 adag

HOZZÁVALÓK

- 4 szelet trappista vagy edami sajt (1 cm vastag)
- 3 ek finomliszt
- 1 db tojás
- 5 ek zsemlemorzsa
- só, bors
- olajspray
- tartármártás és citrom a tálaláshoz

ELKÉSZÍTÉS

01 A sajtszeleteket panírozzuk: liszt, tojás, zsemlemorzsa. A széleket nyomkodjuk is rá, hogy sütés közben ne folyjon ki.

02 A panírozott szeleteket 10–15 percre a fagyasztóba tesszük – ez a legfontosabb lépés.

03 A papír sütőformát a kosárba tesszük, a sajtokat egymástól távol elhelyezzük, és vékonyan befújjuk olajjal.

04 190 °C-on 6–8 perc alatt aranybarnára sütjük. Félidőben ne fordítsuk meg, mert kifolyhat a sajt.

TIPP

Ha nincs papírforma, szilikon alátét is jó – a lényeg, hogy a sajt ne érjen közvetlenül a rácsra.

EHHEZ A RECEPTHEZ AJÁNLJUK



EGYÉB

ENGER-IMPEX airfryer sütőbetét szilikon kerek 16 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



GRILL- ÉS SÜTŐLAPOK

QUTTIN airfryer szilikon alátét, kerek 19,5 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



HŐÁLLÓ FOGÓK

VERK GROUP rozsdamentes acél konyhai fogó zöld/narancs színben– 30 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



PÉKSÜTEMÉNY

Air fryer lángos

Kelesztett tészta olaj nélkül – tejföllel, sajttal, fokhagymával.

ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉSI IDŐ	HŐFOK	ADAG
75 perc	12 perc	200 °C	4 db

HOZZÁVALÓK

- 30 dkg finomliszt
- 2 dl langyos víz
- 1 tk cukor
- 7 g szárított élesztő
- 1 tk só
- 1 ek olaj
- tejföl, reszelt sajt, fokhagyma a feltétnek

ELKÉSZÍTÉS

01 A langyos vízben elkeverjük a cukrot és az élesztőt, majd 10 percig pihentetjük.

02 Összedolgozzuk a liszttel, a sóval és az olajjal, amíg sima tésztát kapunk.

03 Letakarva, meleg helyen 60 percig kelesztjük, amíg a duplájára nő.

04 Olajos kézzel 4 korongot formázunk, és a szilikon alátétre fektetjük őket.

05 200 °C-on 10–12 percig sütjük, félidőben megfordítjuk.

> **TIPP**
>
> A tésztát sütés előtt szurkálja meg villával – így nem puffad fel, és egyenletesen sül át.

EHHEZ A RECEPTHEZ AJÁNLJUK



SZILIKON BETÉTEK

ENGER-IMPEX air fryer sütőbetét szilikon kerek 20 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



GRILL- ÉS SÜTŐLAPOK

QUTTIN szilikon airfryer alátét – 18,5 × 18,5 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SÜTŐPAPÍROK

VILDE airfryer papír sütőbetét, 23 cm (50 darabos) kerek

MEGNÉZEM A BOLTBAN



DESSZERT

Almás morzsás pite

Fahéjas alma, ropogós morzsa – sütőforma nélkül nem menne.

ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉSI IDŐ	HŐFOK	ADAG
20 perc	28 perc	170 °C	8 szelet

HOZZÁVALÓK

- 1 kg alma
- 15 dkg finomliszt
- 10 dkg zabpehely
- 12 dkg vaj
- 10 dkg cukor
- 1 tk őrölt fahéj
- 1 citrom reszelt héja
- 1 tk sütőpor
- csipet só

ELKÉSZÍTÉS

01 A lisztet összedolgozzuk a hideg, kockára vágott vajjal, a cukorral, a zabpehellyel, a sütőporral és a sóval morzsás állagúra.

02 Az almát meghámozzuk, kis kockákra vágjuk, és a citromhéjjal meg a fahéjjal összeforgatjuk.

03 A szilikon sütőbetétbe tesszük az alma felét, rászórjuk a morzsa harmadát, majd jön a maradék alma és a többi morzsa.

04 170 °C-on 28 percig sütjük, amíg a teteje aranybarna lesz.

05 Sütés után 15 percig hűlni hagyjuk a formában, csak utána szeleteljük.

> **TIPP**
>
> Az alma levet ereszt, ezért érdemes a forma aljára egy réteg morzsát tenni – így nem ázik át.

EHHEZ A RECEPTHEZ AJÁNLJUK



SÜTŐFORMÁK

KINVARA – 100 db papír sütőforma készlet (8 cm átmérő, 4 féle szín)

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SZILIKON BETÉTEK

Quttin 22 cm-es négyzet alakú szilikon betét air fryerhez

MEGNÉZEM A BOLTBAN



GRILL- ÉS SÜTŐLAPOK

QUTTIN airfryer szilikon alátét, kerek 19,5 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



HÚS ÉS HAL

Ropogós rántott halfilé

Citromos morzsa, roppanós szél – olajfürdő nélkül.

ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉSI IDŐ	HŐFOK	ADAG
15 perc	12 perc	190 °C	2 adag

HOZZÁVALÓK

- 4 szelet halfilé (kb. 60 dkg)
- só és frissen őrölt bors
- 3 ek finomliszt
- 2 tojás
- 12 dkg zsemlemorzsa
- 1 tk fokhagymapor
- 1 tk őrölt pirospaprika
- 1 citrom
- olajspray

ELKÉSZÍTÉS

01 A halfilét papírtörlővel töröld szárazra, majd mindkét oldalát sózd és borsozd.

02 Készíts három tányért: az egyikre liszt kerüljön, a másikra a felvert tojás, a harmadikra pedig a zsemlemorzsa összekeverve a fokhagymaporral és a pirospaprikával.

03 A szeleteket először lisztbe, majd tojásba, végül a fűszeres morzsába forgasd. A bundát finoman nyomkodd rá, hogy sütés közben ne váljon le.

04 A kosárba tedd be a lyuggatott szilikon alátétet, és fújd be vékonyan olajspray-vel.

05 A halfiléket egymás mellé helyezd, ne egymásra. 190 °C-on 7 percig sütődd, majd fordítsd meg, és 3-4 percig sütődd tovább.

06 Akkor jó, ha a bunda aranybarna és roppanós, a hal belseje pedig fehér és omlós.

07 Citromszeletekkel és hideg tartárral tálald.

> **TIPP**
>
> A morzsát ne nyomd túl erősen: a laza bunda alatt áramlik a forró levegő, ezért lesz igazán ropogós.

EHHEZ A RECEPTHEZ AJÁNLJUK



SÜTŐPAPÍROK

VILDE airfryer papír sütőbetét, 23 cm (50 darabos) kerek

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SZILIKON BETÉTEK

ENGER-IMPEX air fryer sütőbetét szilikon kerek 20 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



HŐÁLLÓ FOGÓK

VERK GROUP rozsdamentes acél konyhai fogó zöld/narancs színben– 30 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



DESSZERT

Csokis brownie

Sűrű, ragacsos közepe egy 16 cm-es betétben.

ELŐKÉSZÍTÉS	SÜTÉSI IDŐ	HŐFOK	ADAG
15 perc	22 perc	160 °C	8 szelet

HOZZÁVALÓK

- 15 dkg étcsokoládé (70%)
- 12 dkg vaj
- 12 dkg cukor
- 2 tojás
- 8 dkg finomliszt
- 2 ek kakaópor
- 1 csipet só
- 1 tk vaníliakivonat
- 5 dkg dió

ELKÉSZÍTÉS

01 A csokoládét a vajjal vízgőz fölött olvaszd meg, majd hagyd langyosra hűlni.

02 A tojásokat keverd habosra a cukorral, majd keverd hozzá a langyos csokoládét és a vaníliakivonatot.

03 Szitáld bele a lisztet, a kakaóport és a sót, végül forgasd bele a durvára vágott diót. Csak addig keverd, amíg egynemű lesz.

04 A 16 cm-es szilikon betétet béleld ki sütőpapírral, és öntsd bele a masszát.

05 160 °C-on 20-22 percig sütődd. Akkor kész, ha a széle megszilárdult, de a közepe még enyhén remeg.

06 A betétben hagyd teljesen kihűlni, csak utána szeleteld fel – így lesz igazán sűrű.

> **TIPP**
>
> Ha szereted a lágyabb közeget, 18 percnél vedd ki; a brownie hűlés közben is tovább szilárdul.

EHHEZ A RECEPTHEZ AJÁNLJUK



SÜTŐFORMÁK

KINVARA – 100 db papír sütőforma készlet (8 cm átmérő, 4 féle szín)

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SZILIKON BETÉTEK

Quttin 22 cm-es négyzet alakú szilikon betét air fryerhez

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SÜTŐPAPÍROK

VILDE airfryer papír sütőbetét, 19×19 cm (50 darabos, négyzetes)

MEGNÉZEM A BOLTBAN

KIEGÉSZÍTŐK

Ami igazán megkönnyíti az air fryer használatát

Ezek a kiegészítők a receptek oldalain is szerepelnek – mindegyik kapható az airfry.hu webshopban. A sütőbetétek és papírformák óvják a kosarat, a lyuggatott alátétek ropogósabbá teszik az ételt, a fogóval pedig biztonságosan emelheted ki a forró betétet.



EGYÉB

ENGER-IMPEX airfryer sütőbetét szilikon kerek 16 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SÜTŐFORMÁK

KINVARA – 100 db papír sütőforma készlet (8 cm átmérő, 4 féle szín)

MEGNÉZEM A BOLTBAN



GRILL- ÉS SÜTŐLAPOK

QUTTIN airfryer szilikon alátét, kerek 19,5 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SZILIKON BETÉTEK

ENGER-IMPEX air fryer sütőbetét szilikon kerek 20 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



GRILL- ÉS SÜTŐLAPOK

QUTTIN szilikon airfryer alátét – 18,5 × 18,5 cm

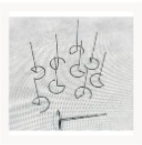
MEGNÉZEM A BOLTBAN



HŐÁLLÓ FOGÓK

VERK GROUP rozsdamentes acél konyhai fogó zöld/narancs színben– 30 cm

MEGNÉZEM A BOLTBAN



NYÁRSAK

EUROBATT airfryer nyársak – 10 db

MEGNÉZEM A BOLTBAN



RÁCSOK

Quttin 20 cm-es négyzet alakú sütőrács air fryerhez

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SÜTŐPAPÍROK

VILDE airfryer papír sütőbetét, 19×19 cm (50 darabos, négyzetes)

MEGNÉZEM A BOLTBAN



PERMETEZŐK

INDE olaj vagy ecet adagoló üveg spray 100 ml

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SÜTŐPAPÍROK

VILDE airfryer papír sütőbetét, 23 cm (50 darabos) kerek

MEGNÉZEM A BOLTBAN



SZILIKON BETÉTEK

Quttin 22 cm-es négyzet alakú szilikon betét air fryerhez

MEGNÉZEM A BOLTBAN

TELJES KÍNÁLAT

airfry.hu/uzlet

A LINKEK A WEBSHOP TERMÉKOLDALAIRA MUTATNAK

KIEGÉSZÍTŐK

Jó sütést!

Ha végigsütötted a tíz receptet, nézz körül az airfry.hu webshopjában – itt találod mindazt, ami a sütéshez kell.

WEBSHOP · AIRFRY.HU/UZLET

01 Eldobható air fryer sütőpapírok

02 Szilikon betétek

03 Grill- és sütőlapok

04 Speciális sütőformák

05 Hőálló fogók

06 Készletek

07 Kosarak

08 Állványok

09 Olajspray

10 Nyársak

Ezekkel a kiegészítőkkel tovább tart a kosár élettartama, kevesebb idő megy el mosogatásra, és összességében a sütés költsége is csökken.

airfry.hu/uzlet

„A legjobb air fryer recept az, amit már ma este meg tudsz sütni.”