



COSORI™

Мультипiч

Книга рецептiв



Дякуємо за покупку!

(Сподіваємось, вам сподобається ваша нова мультипіч, так само, як і нам.)



Приєднуйтесь до спільноти Cosori Cooks на Facebook

facebook.com/groups/cosoricooks



Перегляньте нашу галерею рецептів

www.cosori.com/recipes



Щотижня насолоджуйтесь новими рецептами,
запропонованими нашими власними кухарями.



ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАШИМИ КУХАРЯМИ



Наші уважні кухарі готові допомогти вам із будь-якими запитаннями!



Email: recipes@cosori.com

Від імені всієї компанії Cosori, бажаємо приємного приготування!

Смачних страв!

ЗМІСТ

6 ПЕРЕДВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ

ОСНОВНІ СТРАВИ

- 9 Стейк Санта-Марія
- 10 Японські тефтелі
- 11 Хрусткі «смажені» рибні нагетси
- 12 Смажена курка з часником та травами
- 13 Міні-піца “Пепероні”
- 14 Запечений сом по-каджунськи

ПЕРЕКУСИ

- 16 Смажена броколі з часником
- 17 Домашня картопля фрі
- 18 Смажена картопля

ДЕСЕРТИ




- 20 Лимонний кекс

РЕЦЕПТИ ДЕГІДРАТАЦІЇ





- 22 Сушені томати
- 23 Бананові чіпси
- 24 В'ялена яловичина
- 25 Цукати з бекону
- 26 Сушена чорниця
- 27 Сушена полуниця
- 28 Чіпси з капусти кале
- 29 Яблучні чіпси зі спеціями
- 30 Чіпси з цукіні
- 31 Сушені гриби

ПЕРЕДВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ

Зображення	Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Приготування
 STEAK (СТЕЙК)	Стейк: рибай,сірліон, філе	205°C	6 хвилин	Rare
			8 хвилин	Medium
			10 хвилин	Well-done
	Гамбургер	205°C	10 хвилин	
	Фрикадельки з яловичини	205°C	8 хвилин	
	Ковбаски	205°C	8-12 хв	
	Свиняча відбивна без кісток	205°C	12-14 хв	
Свиняча відбивна на кістці	205°C	16-18 хв		

Зображення	Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Пекремішування
 SEAFOOD (МОРЕПРОДУКТИ)	Лосось	175°C	8 хвилин	
	Тілапія	175°C	6-8 хвилин	
	Риба-меч	175°C	8-10 хв	
 SHRIMP (КРЕВЕТКИ)	Креветки	185°C	6-10 хвилин	Перемішайте
	Креветки Джамбо	185°C	8-10 хвилин	Перемішайте
 BACON (БЕКОН)	Бекон	160°C	6-8 хв	
	Панчетта	160°C	10 хвилин	
	Пармська шинка	160°C	6 хв	
 CHICKEN (КУРКА)	Курячі крильця	190°C	20-25 хвилин	Перемішайте
	Куряча ніжка/гомілка	190°C	25 хв	
	Куряче стегно без кісток, без шкіри	190°C	10-12 хвилин	
	Куряче стегно, без кістки, на шкірі	190°C	20-30 хвилин	
	Куряча грудка без кісток, без шкіри	180°C	12-14 хвилин	

ПЕРЕДВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ

Зображення	Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Пекремішування
 FRIES (КАРТОПЛЯ ФРІ)	Картопляні дольки	175°C	25-30 хвилин	Перемішайте
	Картопля, мілка	175°C	20-25 хвилин	Перемішайте
	Смажена картопля	190°C	25-30 хвилин	Перевернути
	Солодка картопля	205°C	25-30 хвилин	Перемішайте
 VEGETABLES (ОВОЧІ)	Брокколі	150°C	8 хвилин	Перевернути
	Цвітна капуста	150°C	10 хвилин	Переверніть
	Кабачок	150°C	10 хвилин	Переверніть
 DESSERTS (ДЕСЕРТИ)	Мафіни	150°C	15 хв	
	Торт	150°C	30 хв	
	Капкейки	150°C	15 хв	
	Брауні	160°C	30 хв	
 FROZEN FOODS (ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ)	Курячі нагетси	175°C	10 хвилин	
	Кільця цибулі	175°C	10 хвилин	



ОСНОВНІ СТРАВИ



СТЕЙК САНТА-МАРІЯ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 11 хвилин

ПРИГОТУВАННЯ

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

15 мл оливкової олії
 1 стейк (453 г), без кісток
 2 г кошерної солі
 2 г дрібно меленого чорного перцю
 2 г часникового порошку
 2 г сухої цибулі
 2 г сушеного орегано
 Щіпка сушеного розмарину
 Щіпка кайенського перцю
 Щіпка сушеного шавлії

1. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 205°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Збризніть стейк оливковою олією.
3. Змішайте всі спеції та рясно покрийте ними стейк.
4. Викладіть стейк в попередньо розігріту мультитіч.
5. Оберіть функцію Steak (Стейк) і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Після завершення приготування вийміть стейк із мультитічі та дайте йому відпочити 10 хвилин перед нарізанням і подачею.



ЯПОНСЬКІ ТЕФТЕЛІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ПРИГОТУВАННЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

450 г яловичого фаршу
 15 мл кунжутної олії
 18 мл пасти місо
 10 листочків свіжої м'яти, дрібно нарізаних
 4 цибулі, дрібно нарізаної
 5 г солі
 1 г чорного перцю
 45 мл соєвого соусу
 45 мл мірину
 45 мл води
 5 г коричневого цукру

1. Змішайте яловичий фарш, кунжутну олію, місо-пасту, листя м'яти, цибулю, сіль і перець, до повного поєднання.
2. Додайте невелику кількість кунжутної олії на руки та сформуєте з суміші фрикадельки діаметром 51 мм. У вас повинно вийти близько 8 фрикаделек.
3. Дайте фрикаделькам застигнути в холодильнику протягом 10 хвилин.
4. Приготуйте глазур для фрикаделек, змішавши соєвий соус, мірін, саке, воду та коричневий цукор. Відкладіть в сторону.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Викладіть охолоджені фрикадельки у попередньо розігріту мультипіч.
7. Оберіть функцію Steak (Стейк), встановіть час на 10 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Після закінчення приготування вийміть фрикадельки з мултипечі.
9. Подавайте страву до столу разом із соусом.



ХРУСТКІ “СМАЖЕНІ” РИБНІ НАГЕТСИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 6 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 7 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

454 грами риби сига (або іншої м'якої риби), нарізати смужками 38 x 13 міліметрів
30 грам борошна
7 грамів приправи Old Bay®
2 яйця, збити
180 грам панірувальних сухарів
Олія
Соус тартар, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте у окремій мисці борошно та приправу Old Bay.
2. Посипте кожен шматок риби борошном, потім вмочіть його у збиті яйця та обваляйте в панірувальних сухарях.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), налаштуйте температуру на 180°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Збризніть запаніровану рибу олією з обох боків і покладіть її у попередньо розігріту фритюрницю.
5. Виберіть функцію Frozen Foods (Заморожені продукти), встановіть температуру до 180°C і час на 7 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Струсіть кошики всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно зробити!).
7. Після закінчення приготування вийміть рибу з мультипічі та подавайте її до столу разом з соусом тартар.



СМАЖЕНА КУРКА З ЧАСНИКОМ ТА ТРАВАМИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 35 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин

ПРИГОТУВАННЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

3 курячих стегенця без кісток та шкірки
3 курячі ніжки зі шкіркою
45 мл оливкової олії
20 г часникового порошку
1 г чорного перцю
1 г сушеного чебрецю
1 г сушеного розмарину

1. Змастіть курячі стегенця та гомілки оливковою олією та всіма приправами. Дайте курці промаринуватися протягом 30 хвилин.
2. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Викладіть курку у попередньо розігріту мультитіч.
4. Оберіть функцію Chicken (Курка), установіть час до 20 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Переверніть курку всередині процесу приготування.
6. Після завершення приготування вийміть курку з мультитічі та подавайте до столу.



МІНІ-ПІЦЦА “ПЕПЕРОНІ”

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ПРИГОТУВАННЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 готове тісто для піци (178 мм)
 Оливкова олія, для змащування
 60 г соусу маринара
 5-6 скибочок пепероні
 85 г подрібненого сиру моцарела
 25 г сиру Пармезан

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру на 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза)
2. Змастіть верх піци оливковою олією.
3. Покладіть тісто для піци у попередньо розігріту мультипіч та готуйте протягом 10 хвилин при температурі 160°C.
4. Додайте соус маринара, скибочки пепероні, моцарелу та пармезан за 5 хвилин до закінчення приготування.
5. Після завершення приготування вийміть піцу з мультипечі та подавайте до столу.



ЗАПЕЧЕНИЙ СОМ З КАДЖУНСЬКИМИ СПЕЦІЯМИ

КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

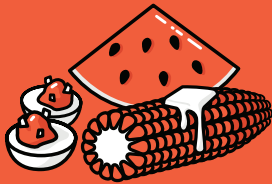
ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ПРИГОТУВАННЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

5 г паприки
3 г часникового порошку
2 г сухої цибулі
2 г меленого сушеного чебрецю
1 г чорного меленого перцю
1 г кайенського перцю
1 г сушеного базиліка
1 г сушеного орегано
2 філе сома (по170 г кожне)
Олія
Гарнір, для подачі

1. Увімкніть мультиварку, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змішайте у мисці всі приправи.
3. Рясно покрийте рибу з кожного боку сумішшю приправ.
4. Змастіть рибу з обох боків олією і покладіть її у попередньо розігріту мультиварку.
5. Оберіть функцію Seafood (Морепродукти) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Після приготування обережно вийміть рибу з пристрою та подавайте до столу разом з гарніром за власним смаком.



ПЕРЕКУСИ



СМАЖЕНА БРОКОЛІ З ЧАСНИКОМ

КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 велика головка брокколі, нарізана на суцвіття
- 20 мл оливкової олії
- 3 г часникового порошку
- 3 г солі
- 1 г чорного перцю
- 2 грами подрібненого червоного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть брокколі оливковою олією та добре перемішайте.
3. Додайте до брокколі приправи.
4. Викладіть брокколі у попередньо розігріту мультипіч.
5. Оберіть функцію Vegetables (Овочі), встановіть час на 12 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Після завершення приготування вийміть страву з мультипечі та подавайте до столу.



ДОМАШНЯ КАРТОПЛЯ ФРІ

КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 30 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 28 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 червоні картоплини, нарізані смужками 100 x 13 міліметрів
1 літр холодної води, для замочування картоплі
15 мілілітрів олії
5 грамів приправи каджун
1 грам приправи лимонного перцю
Сіль і перець за смаком
Кетчуп або соус ранчо, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте картоплю смужками 100 x 13 міліметрів і замочіть її у воді на 15 хвилин.
2. Злийте з картоплі воду, промийте холодною водою та обсушіть її паперовими рушниками.
3. Додайте олію до картоплі, приправи, сіль і перець, перемішайте до рівномірного покриття.
4. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 205°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Викладіть картоплю у попередньо розігріту мультипіч.
6. Оберіть функцію «Fries», встановіть температуру на 205°C і час на 20 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Перемішайте картоплю всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно зробити!).
8. Після завершення приготування вийміть картоплю з мультипечі.
9. Подавайте картоплю з кетчупом або соусом ранчо.



СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хв

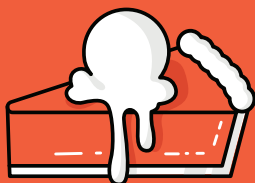
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

227 грам дрібної молодшої картоплі,
очищеної і розрізаної навпіл
30 мілілітрів оливкової олії
3 грами солі
1 грам чорного перцю
2 грами часникового порошку
1 грам сушеного чебрецю
1 грам сушеного розмарину

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195 °C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть половинки картоплі оливковою олією та додайте до неї приправи. Добре перемішайте.
3. Помістіть картоплю у попередньо розігріту мультитіч.
4. Оберіть функцію «Fries», встановіть час на 20 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Перемішайте картоплю всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно зробити!).
6. Після завершення приготування вийміть картоплю з мультитічі та подавайте до столу гарячою.



ДЕСЕРТИ



ЛИМОННИЙ КЕКС

ВИХІД : 1 КЕКС

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 35 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

120 г борошна універсального призначення
 4 г розпушувача
 щіпка солі
 84 г несолоного вершкового масла, розм'якшеного
 130 г цукру
 1 велике яйце
 15 г свіжого лимонного соку
 1 лимон з цедрою
 56 г вершків
 борошно для присипання

НЕОБХІДНІ АКСЕСУАРИ

Електричний ручний міксер з віночком
 Міні форма для хліба
 (приблизно 14,5 x 8,4 x 4,7 сантиметрів)

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте борошно, розпушувач і сіль у місці. Відкладіть в сторону.
2. Збийте вершкове масло за допомогою міксера до легкої та рідкої маси, приблизно 3 хвилини.
3. Додайте яйце, лимонний сік, лимонну цедрю та вершки в миску та збийте віночком до повного поєднання.
4. Додайте борошняну суміш у тісто, та добре збивайте до повного поєднання інгредієнтів.
5. Збризніть міні-форму для хліба олією та присипте борошном.
6. Заповніть форму для хліба тістом на 3/4.
7. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 145°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Вставте кекс у попередньо розігріту мультипіч.
9. Встановіть температуру 145°C і час 35 хвилин, та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
10. Вийміть кекс тоді, коли зубочистка або тестер для тістечок, вставлені в центр кекса, виходитимуть з нього чистими.
11. Дайте кексу повністю охолонути, перш ніж нарізати та подавати його до столу.



РЕЦЕПТИ ДЕГІДРАТАЦІЇ



СУШЕНІ ТОМАТИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1-2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 4 ГОДИНИ

ІНГРЕДІЄНТИ

192 грами помідорів черрі, розрізаних навіпіл

ПРИГОТУВАННЯ

1. Викладіть розрізані навіпіл помідори черрі у мультипіч Cosori Air Fryer.
2. Оберіть функцію Dehydrate (Дегідратація), встановіть температуру на 90°C і час на 4 години та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Після завершення приготування вийміть помідори черрі з мультипечі.
4. Подавайте томати до столу негайно або зберігайте їх в герметичному контейнері.



БАНАНОВІ ЧІПСИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1-2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 ГОДИН

ІНГРЕДІЄНТИ

14 грамів лимонного соку

42 грами води

1 банан, нарізаний скибочками по 6 міліметрів

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте лимонний сік і воду в маленькій мисці.
2. Занурте скибочки банана в лимонну воду.
3. Викладіть скибочки банана у мультипіч Cosori Air Fryer.
4. Оберіть функцію Dehydrate (Дегідратація) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Після завершення приготування вийміть бананові чіпси з мултипечі.
6. Подавайте чіпси до столу негайно або зберігайте їх в герметичному контейнері.



В'ЯЛЕНА ЯЛОВИЧИНА

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3-6 ГОД.
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 4 ГОДИНИ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 ростбїф (226 грам), тонко
 нарізаний
 60 мілілітрів вустерширського
 соусу
 30 мілілітрів соєвого соусу
 15 мілілітрів меду
 4 грами копченої паприки
 2 грами часникового порошку
 2 грами сухої цибулі
 2 грами чорного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. З'єднайте всі інгредієнти в мисці або пакеті й добре перемішайте, а потім замаринуйте їх в холодильнику на 3–6 годин.
2. Злийте маринад та викладіть м'ясо яловичини у мультиварку Cosori Air Fryer.
3. Оберіть функцію Dehydrate (Дегідратація), встановіть температуру на 60°C і час на 4 години та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Переверніть в'ялене м'ясо через 2 години, щоб забезпечити його рівномірне зневоднення.
5. Після завершення дегідратації вийміть джерку з мультиварки.
6. Подавайте джерку до столу негайно або зберігайте їх в герметичному контейнері.



ЦУКАТИ З БЕКОНУ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3-6 ГОД.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 4-5 ГОДИН

ІНГРЕДІЄНТИ

5 смужок бекону
 30 мілілітрів соєвого соусу
 32 грами коричневого цукру
 30 мілілітрів рисового оцту
 30 мілілітрів часникового соусу або
 соусу чилі

ПРИГОТУВАННЯ

1. З'єднайте всі інгредієнти в місці або пакеті й добре перемішайте, а потім замаринуйте їх в холодильнику на 3–6 годин.
2. Злийте маринад та викладіть бекон у мультипіч Cosori Air Fryer.
3. Оберіть функцію Dehydrate (Дегідратація), встановіть температуру на 60°C і час на 5 годин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Переверніть бекон через 2,5 години, щоб забезпечити його рівномірне зневоднення.
5. Після завершення дегідратації вийміть бекон з мультипечі.
6. Подавайте бекон до столу негайно або зберігайте його в герметичному контейнері.



СУШЕНА ЧОРНИЦЯ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1-2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 ГОДИН

ІНГРЕДІЄНТИ

192 грами свіжої чорниці

ПРИГОТУВАННЯ

1. Викладіть чорницю у мультипеч Cosori Air Fryer.
2. Оберіть функцію Dehydrate (Дегідратація), встановіть час на 10 годин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Після завершення приготування вийміть чорницю мултипечі.
4. Подавайте сушену чорницю до столу негайно або зберігайте її в герметичному контейнері.



СУШЕНА ПОЛУНИЦЯ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1-2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 ГОДИН

ІНГРЕДІЄНТИ

192 грами свіжої полуниці,
нарізаної скибочками по 12
міліметрів

ПРИГОТУВАННЯ

1. Викладіть полуницю у мультипеч Cosori Air Fryer.
2. Оберіть функцію Dehydrate (Дегідратація), встановіть час на 10 годин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Переверніть полуницю через 5 годин, щоб забезпечити її рівномірне зневоднення.
4. Після завершення приготування вийміть полуницю з мультипечі.
5. Подавайте сушену полуницю до столу негайно або зберігайте її в герметичному контейнері.



ЧІПСИ З КАПУСТИ КАЛЕ

**КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 1-2 ПОРЦІЇ**

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 ГОДИН

ІНГРЕДІЄНТИ

113 грам нарізаної капусти кале

9 мілілітрів олії

5 мілілітрів лимонного соку

14 грам харчових дріжджів

12 грам приправи тако

Сіль, за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. З'єднайте в мисці всі інгредієнти, крім солі, і перемішайте, доки капуста повністю не покриється рівномірним шаром.
2. Помістіть чіпси у мультипеч Cosori Air Fryer.
3. Оберіть функцію Dehydrate (Дегідратація) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Переверніть чіпси за 1 годину до кінця приготування, щоб забезпечити її рівномірне зневоднення.
5. Після завершення приготування вийміть чіпси з мультипечі та за бажанням приправте сіллю.
6. Подавайте чіпси до столу негайно або зберігайте їх в герметичному контейнері.



ЯБЛУЧНІ ЧІПСИ ЗІ СПЕЦІЯМИ

КІЛЬКІСТЬ
ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6-8 ГОДИН

ІНГРЕДІЄНТИ

1 червоне яблуко
6 грамів цукру
3 грами меленої кориці
3 мілілітри ванільного екстракту

ПРИГОТУВАННЯ

1. Очистіть яблука від шкірки та серцевини, потім нарежте їх скибочками товщиною 6 міліметрів.
2. Змішайте в мисці всі інгредієнти та добре покрийте сумішшю яблука.
3. Викладіть яблучні чіпси у мультипіч Cosori Air Fryer.
4. Оберіть функцію Dehydrate (Дегідратація), встановіть час на 8 годин, температуру на 55° C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Переверніть яблучні чіпси всередині процесу приготування, щоб забезпечити їх рівномірне зневоднення.
6. Після завершення приготування вийміть яблучні чіпси з мультипечі.
7. Подавайте чіпси до столу негайно або зберігайте їх в герметичному контейнері.



ЧІПСИ З ЦУКІНИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:
1-2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 ГОДИН

ІНГРЕДІЄНТИ

1 кабачок, нарізаний скибочками по 6 міліметрів
3 мілілітри оливкової олії
1 грам солі
1 грам чорного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. З'єднайте всі інгредієнти в мисці та добре перемішайте.
2. Викладіть скибочки цукіні у мультипіч Cosori Air Fryer.
3. Оберіть функцію Dehydrate (Дегідратація), встановіть температуру на 60°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Переверніть кабачкові чіпси всередині процесу приготування, щоб забезпечити їх рівномірне зневоднення.
5. Після завершення приготування вийміть цукіні з мультипечі.
6. Подавайте чіпси до столу негайно або зберігайте їх в герметичному контейнері.



СУШЕНІ ГРИБИ

YIELDS 1-2 SERVINGS

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 4 ГОДИНИ

ІНГРЕДІЄНТИ

128 грамів білих грибів

ПРИГОТУВАННЯ

1. Почистіть гриби кухонним рушником або щіткою. Не мийте їх водою.
2. Наріжте гриби скибочками по 1 сантиметру.
3. Помістіть скибочки грибів у мультипіч Cosori Air Fryer.
4. Оберіть функцію Dehydrate (Дегідратація), встановіть температуру на 50°C, час на 4 години та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Після завершення приготування вийміть гриби з мультипечі.
6. Подавайте гриби до столу негайно або зберігайте їх в герметичному контейнері.

COSORI™

Виникли запитання? Напишіть
нам за електронною адресою:

support.eu@cosori.com