



COSORI

Розумна мультитіч Dual
Blaz™ об'ємом 6,4 л

Книга рецептів

УКР

ЗМІСТ

Сніданки

- 6 Піца на сніданок
- 7 Яйця з беконом у горщиках
- 8 Французькі тости

Закуски

- 10 Курячі крильця
- 11 Креветка в кокосовій стружці
- 12 Спаржа, загорнута в прошутто
- 13 Веганські мітболи

Основні страви

- 15 Ковбаски з перцем
- 17 Кубинські бургери
- 18 Запечені курячі грудки
- 19 Сендвіч з тунця з соусом чіпотле
- 20 Стейк Санта-Марія
- 21 Запечений курячий пармезан

Перекуси

- 23 Смажена картопля зі спеціями
- 24 Чіпси з тортильї
- 25 Баклажанно-грибна запіканка
- 26 Чіпси з авокадо

Десерти

- 29 Яблучне печиво
- 31 Кавові кекси з крихтою
- 33 Чурос з мексиканським шоколадним соусом

Дякуємо за покупку!

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



Приєднуйтеся до спільноти Cosori Cooks на Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



Перегляньте нашу галерею рецептів
www.cosori.com/recipes



Насолоджуйтеся щотижневими рекомендованими рецептами,
приготованими виключно нашими власними кухарями.



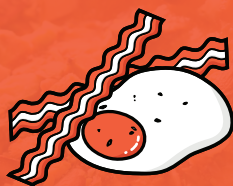
ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАШИМИ КУХАРЯМИ

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

Електронна пошта: recipes@cosori.com

Від імені всієї компанії Cosori, бажаємо приємного приготування!

Смачних страв!



УКР

СНІДАНКИ



УКР ПИЦЦА НА СНИДАНОК

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 9 хвилин

ВИХІД: 1-2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

9 мл оливкової олії

1 готове тісто для піци (178 мм)

28 г моцарелли

2 скибочки копченої шинки

1 яйце

2 г подрібненої кінзи, для
прикрашення

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть готове тісто для піци оливковою олією.
2. Викладіть на тісто сир моцарелла та копчену шинку.
3. Помістіть піцу безпосередньо в мультипіч, безпосередньо в кошик приладу, без тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою
4. Виберіть функцію Air Fry (Повітряне обсмаження), встановіть температуру на 200°C і час до 5 хвилин, потім натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Вийміть піцу з мультипечі, коли таймер вимкнеться, і розбийте поверх піци яйце.
6. Поставте кошик назад у мультипіч.
7. Виберіть функцію Broil (Обсмаження), налаштуйте час на 4 хвилини, потім натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Після того, як піцца приготується дістаньте її з мультипечі та прикрасьте її подрібненим коріандром і подавайте до столу.



УКР ЯЙЦЯ З БЕКОНОМ В ГОРЩИКАХ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилини

ЧАС ГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ВИХІД: 6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

6 скибочок бекону

6 яєць

Сіль і перець за смаком

2 зелені цибулі, тонко нарізані,
для прикрашання

Необхідні аксесуари

6 індивідуальних формочок
для кексів

ПРИГОТУВАННЯ

1. Оберніть 1 шматочок бекону навколо внутрішньої сторони кожної форми для мафінів, щоб утворилось кільце.
2. Розбийте по 1 яйцю в центр кожного кільця бекону. Приправте кожне яйце дрібкою солі та перцю.
3. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в кошик мультиварки COSORI Smart Air Fryer, а потім поставте формочки для кексів на тарілку для випічки.
4. Виберіть функцію Air Fry, налаштуйте час на 8 хвилин, потім натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Після того, як страва приготується, вийміть її з мультиварки та прикрасьте горщики з беконом і яйцями нарізаною зеленою цибулею та подавайте до столу.



ФРАНЦУЗЬКІ ТОСТИ

УКР

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 4 хвилини

ЧАС ГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ВИХІД: 1 ПОРЦІЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 шматок хліба бріош
(товщиною 6½ сантиметрів),
бажано черствий
113 грам вершкового сиру
2 яйця
30 мілілітрів молока
30 мілілітрів жирних вершків
42 грами цукру
5 грамів кориці
2 грами ванільного екстракту
Кулінарний спрей
Фісташки, подрібнені, для
прикрашання
Кленовий сироп, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Зробіть надріз посередині скибочки бріоша.
2. Наповніть проріз зсередини вершковим сиром. Відкладіть в сторону.
3. Збийте разом яйця, молоко, вершки, цукор, корицю та ванільний екстракт.
4. Замочіть тости з начинкою в яєчній суміші на 10 секунд, з кожного боку.
5. Збризніть кожную сторону французьких тостів олією.
6. Помістіть французькі тости безпосередньо в кошик мультиварки COSORI Smart Air Fryer без встановлення тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою.
7. Виберіть функцію Air Fry, установіть час на 8 хвилин, потім натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Переверніть французькі тости всередині процесу приготування.
9. Дістаньте тости з мультиварки після закінчення приготування.
10. Подавайте тости до столу, посипавши подрібненими фісташками та кленовим сиропом.



УКР

ЗАКУСКИ



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ

УКР

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

9 грамів часникового порошку
1 кубик курячого бульйону 5
грам солі
3 грами чорного перцю
2 грами копченої паприки
1 грам кайенського перцю
3 грами приправи Old Bay®
3 грами сухої цибулі
1 грам сушеного орегано
453 г курячих крилець
Кулінарний спрей або олія
Соус ранчо, для сервірування

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поедняйте всі приправи в окремій мисці і добре перемішайте.
2. Залиште половину суміші приправ в окремій мисці для посипання приготованих курячих крилець.
3. Приправте курячі крильця половиною суміші приправ і рясно збризніть їх олією.
4. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в мультиварці COSORI Smart Air Fryer, а потім викладіть на неї курячі крильця.
5. Виберіть функцію Chicken (Курка) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Після завершення приготування вийміть курку з мультиварки, викладіть її у миску та посипте другою половиною суміші приправ.
7. Подавайте курячі крильця до столу гарячими разом з соусом ранчо



УКР КРЕВЕТКИ В КОКОСОВІЙ СТРУЖЦІ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 8 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

27 грамів борошна
5 грамів солі
1 грам чорного перцю
1 грам часникового порошку
2 грами паприки
2 великих яйця, збити
15 мілілітрів молока
28 грам панірувальних сухарів
40 грам несолодкої кокосової стружки
227 грам великих креветок, очищених (залишіть хвостики)
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте борошно та половину приправ і спецій в окремій ємності.
2. Збийте яйця і молоко в окремій мисці.
3. Змішайте панірувальні сухарі, кокосову стружку і іншу половину приправ і спецій у третій мисці.
4. Почергово занурюйте кожен креветку спочатку в борошно, потім в молоко а наостанок в панірувальну суміш. Ще раз занурте кожен креветку в молоко та панірувальну суміш.
5. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в мультиварці та викладіть на неї креветки.
6. Збризніть креветки кулінарним спреєм.
7. Виберіть функцію Seafood (Морепродукти), встановіть час на 6 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Після того, як страва приготується вийміть її з мультиварки та подавайте до столу.



УКР СПАРЖА З ПРОШУТО

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

12 шт аспарагуса

10 мл оливкової олії

Сіль і перець за смаком

12 скибочок прошуто

ПРИГОТУВАННЯ

1. Відріжте кінчики на спаржі.
2. Збризніть спаржу олією.
3. Приправте спаржу сіллю та перцем за смаком.
4. Обмотайте по 1 скибочці прошуто навколо кожного аспарагуса.
5. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в мультиварці, а потім викладіть на неї спаржу.
6. Виберіть функцію Veggies (Овочі), налаштуйте час на 8 хвилин, потім натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Після приготування вийміть страву з мультиварки та подавайте до столу.



УКР

ВЕГАНСЬКІ МІТБОЛИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

340 грам рослинного «яловичого» фаршу
½ цибулини шалот, дрібно нарізаної кубиками
3 грами часникового порошку 2
грами чорного перцю
3 грами солі
2 грами сухої гірчиці
Щіпка кайенського перцю
Щіпка копченої паприки
15 грам свіжої петрушки, дрібно нарізаної
3 мілілітри вустерширського соусу (підходить для веганів)
43 грами мигдального борошна
Кулінарний спреї
64 мілілітри веганського соусу барбекю + ще для подачі
Зелена цибуля, для прикрашання

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте «яловичий фарш» із цибулею-шалот, часниковим порошком, перцем, сіллю, сухою гірчицею, кайенським перцем, паприкою, петрушкою, вустерширським соусом і мигдальним борошном у великій мисці до однорідності.
2. Розділіть суміш на 12 частин і сформуєте з них кульки. Поставте їх в холодильник мінімум на 10 хвилин.
3. Помістіть фрикадельки безпосередньо в кошик мультиварки без тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою.
4. Збризніть фрикадельки кулінарним спреєм.
5. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 200°C і час на 12 хвилин, потім натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза)».
6. Після того, як митболи приготуються дістаньте їх з мультиварки та відставте в сторону.
7. Нагрійте в середній каструлі соус барбекю, поки він не закипить, потім додайте до нього фрикадельки.
8. Перемішайте так, щоб соус повністю покривав фрикадельки.
9. Зніміть каструлю з вогню, викладіть на тарілку митболи, прикрасьте їх зеленою цибулею та подавайте до столу.



УКР ОСНОВНІ СТРАВИ



УКР КОВБАСКИ З ПЕРЦЕМ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 7 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 червоних болгарських перців,
видаліть серцевину та наріжте
скибочками завширшки 2½
сантиметра

7 мілілітрів оливкової олії

Сіль і перець за смаком

2 шт. ковбасок, проколоти ножем

ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в мультипіч COSORI Smart Air Fryer, потім покладіть скибочки болгарського перцю на тарілку.
2. Збризніть скибочки болгарського перцю оливковою олією, приправте сіллю та перцем, потім викладіть на них ковбаски.
3. Виберіть функцію Roast (Смаження), встановіть час на 7 хвилин, потім натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Після того, як приготування закінчиться - подавайте страву до столу не зволікаючи.



КУБІНСЬКІ БУРГЕРИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 20 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилини

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

½ білої цибулі, нарізаної скибочками
 2 зубчики часнику
 32 г листя коріандру
 1 банка чорної квасолі, осушити і промити
 128 грамів кіноа, звареної відповідно до інструкцій на упаковці
 сік 1 лайму +цедра
 15 грамів томатної пасти
 10 грамів кошерної солі
 5 грам сушеного орегано
 3 грами свіжомеленого чорного перцю
 3 грами меленого насіння коріандру
 3 грами меленого кмину
 15 мілілітрів оливкової олії
 Кулінарний спрей

Для сервірування

4 булочки для бургерів
 32 грами свіжого листя коріандру
 Майонез на рослинній основі
 ¼ червоної цибулі, тонко нарізаної
 Листя салату порвати, промити і обсушити
 1 помідор, тонко нарізаний

Необхідні предмети

Кухонний комбайн

ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть цибулю, часник і листя коріандру в чашу кухонного комбайна.
2. Збийте інгредієнти кілька разів, доки суміш не подрібниться, потім додайте до неї чорну квасолю, збивайте до поєднання інгредієнтів. Перекладіть суміш у середню миску.
3. Додайте до суміші кіноа, цедру та сік лайма, томатну пасту, сіль, орегано, перець, мелене насіння коріандру, кмин і оливкову олію.
4. Перемішайте суміш до однорідної консистенції.
5. Сформууйте з суміші 4 котлети однакового розміру.
6. Збризніть котлети олією з обох сторін.
7. Помістіть котлети безпосередньо в кошик мультиварки COSORI Smart Air Fryer без встановлення тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою.
8. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру до 195°C і час до 8 хвилини, потім натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза).
9. Переверніть котлети всередині процесу приготування.
10. Після того, як котлети будуть готові, вийміть їх з мультиварки та подавайте їх в булочках для гамбургерів, приправивши коріандром, рослинним майонезом, скибочками цибулі, листям салату та нарізаним помідором.



УКР ЗАПЕЧЕНІ КУРЯЧІ ГРУДКИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЕНТИ

9 грам копченої паприки
6 грамів часникового порошку
6 грамів цибулі
2 грами кайенського перцю
5 грам чорного перцю
4 грами солі
454 грам курячих грудок без кісток без шкіри
Кулінарний спрей
2 лайма, розрізані навпіл, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте паприку, часниковий порошок, цибульний порошок, кайенський перець, чорний перець і сіль у маленькій мисці.
2. Приправте курячі грудки з обох боків сумішшю спецій, до повного покриття.
3. Збризніть грудки з обох боків кулінарним спреєм.
4. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою у кошик мультиварки COSORI Smart Air Fryer, та викладіть на неї курку.
5. Виберіть функцію Chicken (Курка), встановіть час до 12 хвилин, потім натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза)».
6. Вийміть курку після завершення приготування з мультиварки.
7. Подавайте курку до столу, приправивши її соком лайма.



УКР

СЕНДВІЧ З ТУНЦЕМ ТА СОУСОМ ЧІПОТЛЕ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 банка тунця (142 г)
- 42 грами соусу чіпотле
- 4 скибочки білого хліба
- 2 скибочки сиру з перцем

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте тунець і соус чіпотле до повного з'єднання в окремій ємності.
2. Розподіліть половину суміші чіпотле з тунцем поміж 2 скибочок хліба.
3. Викладіть зверху скибочку сиру з перцем та сформуйте сендвічі.
4. Викладіть сендвічі безпосередньо у кошик мультисмакера COSORI Smart Air Fryer без встановлення тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою
5. Виберіть функцію Air Fry, налаштуйте час на 8 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
6. Переверніть бутерброди в середині процесу приготування.
7. Після готовності вийміть сендвічі з мультисмакера, розріжте їх навпіл по діагоналі та подавайте до столу.



УКР СТЕЙК САНТА-МАРІЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 30 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 стейк без кісток (450 грам)
5 грамів кошерної солі
2 грами чорного меленого перцю
2 грами часникового порошку
2 грами цибулевого порошку
2 грами сушеного орегано
Щіпка сушеного розмарину
Щіпка кайенського перцю
Щіпка сушеного шавлії
15 мілілітрів оливкової олії

ПРИГОТУВАННЯ

1. Дістаньте стейк з холодильника за 30 хвилин до приготування.
2. Обсушіть стейк паперовим рушником і приправте з обох боків сіллю та чорним перцем.
3. Змішайте в окремій ємності приправи та рівномірно посипте ними стейк.
4. Збризніть стейк оливковою олією.
5. Помістіть стейк безпосередньо в кошик мультиварки COSORI Smart Air Fryer без встановлення тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою
6. Виберіть функцію Steak (Стейк), встановіть час до 10 хвилин (для середньої прожарки), потім натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Вийміть стейк після закінчення приготування.
7. Дайте стейку відпочити протягом 5 хвилин, перш ніж нарізати його та подавати до столу.



УКР КУРКА ПАРМЕДЖАНО

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

56 грамів панірувальних сухарів з італійськими травами
20 грам тертого сиру Пармезан
1 яйце, збити
60 грамів звичайного борошна
2 курячі грудки без кісток і шкіри
Кулінарний спрей
2 скибочки сиру моцарела
Соус Маринара, для подачі
2 гілочки петрушки, для прикрашання

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте панірувальні сухарі та сир Пармезан у середній мисці, збийте яйце в окремій мисці, та насипте борошно в третю миску.
2. Обваляйте кожну курячу грудку в борошні, потім вмочіть у збите яйце, а потім обваляйте в сухарях.
3. Збризніть курку з обох сторін олією.
4. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою у кошик мультиварки COSORI Smart Air Fryer, та викладіть на неї курку.
5. Виберіть функцію Air Fry, установіть час на 12 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
6. Через 10 хвилин викладіть на кожну грудку по 1 шматочку сиру моцарела.
7. Витягніть курку, після того, як вона приготується.
8. Подавайте страву до столу з соусом маринара та прикрасивши її свіжо нарізаною петрушкою.



УКР

ПЕРЕКУСИ



УКР СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ ЗІ СПЕЦІЯМИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 17 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 червоні картоплини
15 грам кукурудзяного або картопляного крохмалю
21 мілілітр рослинного масла
8 грамів кошерної солі
5 грамів цибулі
5 грамів часникового порошку
5 грам паприки
2 грами порошку чилі
2 грами кайенського перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Очистіть картоплю.
2. Розріжте картоплю поперек навпіл, потім наріжте кожну половинку брусочками шириною 6 міліметрів.
3. Змішайте нарізану картоплю з рештою інгредієнтів у великій мисці до її рівномірного покриття.
4. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в кошик COSORI Smart Air Fryer, потім викладіть на неї картоплю.
5. Виберіть функцію Fries, встановіть час на 17 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
6. Після закінчення приготування, вийміть картоплю з приладу, за бажанням посипте сіллю та негайно подавайте до столу.



УКР

ЧІПСИ З ТОРТИЛЬЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 9 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

6 кукурудзяних коржиків
(діаметром 15 см), розрізати на
6 частин кожен
30 мілілітрів олії, наприклад
каноли або виноградних
кісточок
8 грам соусу Сальса, для
подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Покрийте коржики сумішшю олії та солі до їх повного покриття.
2. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в кошик COSORI Smart Air Fryer, потім викладіть на неї чіпси.
3. Виберіть функцію Air Fry, установіть час до 9 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
4. Після того, як чіпси приготуються вийміть їх з мультиварки та подавайте до столу разом з сальсою.



УКР БАКЛАЖАННО-ГРИБНЕ РАГУ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЕНТИ

½ великого баклажана, нарізати шматками на 25-міліметрові кубики
7 грибів, нарізаних четвертинками
30 мілілітрів соєвого соусу
15 грамів соусу хойсин
15 грамів меду
7 мілілітрів винного рисового оцту
1 грам кунжутної олії
Рис, варений, для подачі
1 зелена цибуля, нарізана, для прикрашання

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте всі інгредієнти, крім рису та зеленої цибулі, у поліетиленовому пакеті, з застібкою.
2. Замаринуйте в пакеті баклажани і гриби приблизно на 10 хвилин при кімнатній температурі.
3. Злийте з пакету маринад.
4. Викладіть баклажани та гриби безпосередньо в кошик мультиварки без встановлення тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою
5. Виберіть функцію Veggies (Овочі), встановіть час на 12 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
6. Після закінчення приготування вийміть баклажани та гриби з мультиварки та подавайте до столу разом з рисом, прикрасивши зеленою цибулею.



УКР ЧІПСИ З АВОКАДО

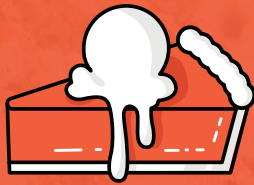
ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 9 хвилин
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

62 грами борошна
2 грами часникового порошку
2 грами цибулі
1 грам копченої паприки
1 грам кайенського перцю
2 яйця, збити
106 грам панірувальних сухарів
43 грами тертого сиру Пармезан
Сіль і перець за смаком
2 авокадо, очищені від шкірки,
кісточок і нарізані скибочками
товщиною 25 міліметрів
Олія
Кетчуп або соус ранчо, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть борошно, часниковий порошок, цибульний порошок, копчену паприку та кайенський перець у невелику миску, збийте яйця в окремій невеликій мисці та змішайте панірувальні сухарі, сир пармезан, сіль і перець разом у третій невеликій мисці.
2. Покрийте шматочки авокадо, зануривши їх спочатку в борошно, потім в яйце, а потім у сухарі, обережно притискаючи крихти руками.
3. Викладіть покриті паніруванням авокадо на піднос і збризніть їх з усіх боків олією.
4. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в кошик COSORI Smart Air Fryer, потім викладіть на неї авокадо.
5. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 195°C і час на 9 хвилин, потім натисніть «Start/Pause» (Старт/Пауза).
6. Після завершення приготування подавайте чіпси з авокадо до столу разом з улюбленим соусом.



УКР

ДЕСЕРТИ



ЯБЛУЧНЕ ПЕЧИВО

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 35 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 середнє яблуко, очищене від шкірки та нарізане шматочками
18 грам цукрового піску
18 грам несолоного вершкового масла
1 грам меленої кориці Щіпка
меленого мускатного горіха
Щіпка меленого запашного перцю
1 лист готового тіста для пирога
1 яйце, збите
5 мілілітрів молока

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте нарізані кубиками яблука, цукор, масло, корицю, мускатний горіх і запашний перець у середній каструлі або сковороді та варіть їх на середньому вогні. Доведіть до кипіння.
2. Готуйте суміш протягом 2 хвилин, потім зніміть з вогню.
3. Дайте яблукам охолонути, при кімнатній температурі протягом 30 хвилин, не накриваючи їх кришкою,
4. Наріжте тісто для печива на кола діаметром 127 мм.
5. Викладіть начинку в центр кожного кола тіста і пальцем нанесіть воду на зовнішні кінці тіста.
6. Защипніть тісто навколо начинки, та залиште невелику невелику щілину зверху печива.
7. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в кошик COSORI Smart Air Fryer, потім викладіть на неї печиво.
8. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 175°C і час на 5 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза), щоб попередньо нагріти мільтипш.
9. В ємності змішайте яйце з молоком, і змастіть даною сумішшю верх кожного печива.
10. Викладіть яблучне печиво на тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою
11. Виберіть функцію Bake (Випічка), встановіть температуру на 175°C і час на 10 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
12. Вийміть пиріжки, коли вони будуть готові, дайте їм охолонути протягом 5 хвилин і подавайте до столу.



КАВОВІ КЕКСИ З КРИХТОЮ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ВИХІД: 6 ШТ

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ КРИХТИ

13 грам білого цукру

16 грам світло-коричневого цукру

1 грам кориці

Щіпка солі

30 грам несолоного вершкового масла, розтопленого

30 грамів звичайного борошна

Мафіни

100 грамів звичайного борошна

49 грам світло-коричневого цукру

4 грами розпушувача

1 грам соди

2 грами кориці

1 грам дрібної морської солі

98 грам сметани

44 грами розтопленого несолоного вершкового масла

1 яйце

5 мл екстракту ванілі

Кулінарний спрей

Необхідні аксесуари

Силіконові форми для кексів або індивідуальна форма для кексів на 6 шт.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте всі інгредієнти для крихти в окремій ємності та відкладіть в сторону.
2. Змішайте борошно, коричневий цукор, розпушувач, харчову соду, корицю та сіль у великій мисці.
3. Збийте сметану, масло, яйце та ванільний екстракт разом в окремій мисці до їх повного з'єднання.
4. Змішайте вологі інгредієнти з сухими до їх повного з'єднання.
5. Змастіть формочки для мафінів спреєм для олії та заповніть їх тістом на $\frac{3}{4}$.
6. Верхівку мафінів посипте крихтовою сумішшю.
7. Помістіть мафіни безпосередньо в кошик мультиварки без встановлення тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою
8. Виберіть функцію Bake (Випічка), встановіть температуру на 150°C і час на 12 хвилин, потім натисніть "Start/Pause (Старт/Пауза).
9. Вийміть мафіни, коли вони будуть готові, і подавайте їх до столу теплими.



УКР

ЧУРОС 3 МЕКСИКАНСЬКИ М ШОКОЛАДНИМ СОУСОМ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 30 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ВИХІД: 12 ШТ

ІНГРЕДІЄНТИ

Мексиканський шоколадний соус

118 мілілітрів жирних вершків

170 грам подрібненого

мексиканського шоколаду (або
напівсолодкого)

10 мілілітрів кавового лікеру

2 мілілітри ванільного екстракту

1 грам кориці

Чурос

118 мілілітрів води

43 грами несоленого вершкового
масла

15 грам цукрового піску

Щіпка солі

68 грамів звичайного борошна

1 велике яйце кімнатної

температури

2 мілілітри ванільного екстракту

Спрей кокосового масла

Цукор з корицею

100 грам цукрового піску

5 грамів кориці

Необхідні аксесуари

Міксер

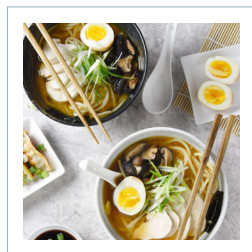
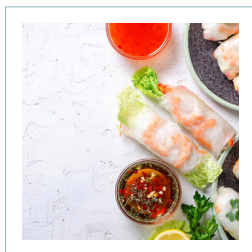
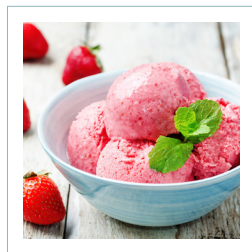
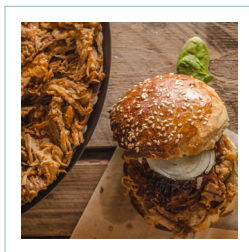
Кондитерський мішок із насадкою
великою зірочкою

ПРИГОТУВАННЯ

1. Нагрівайте жирні вершки в середній каструлі на помірному вогні, доки вони не почнуть закипати.
2. Змішайте шоколад, кавовий лікер, ваніль і корицю в середній мисці.
3. Вилийте гарячі вершки в шоколад і дайте їм постояти 1 хвилину.
4. Збийте суміш до однорідної консистенції та відставте в сторону.
5. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в кошик COSORI Smart Air Fryer.
6. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 190°C і час на 5 хвилин, потім натисніть "Start/Pause(Старт/Пауза) щоб попередньо нагріти мультипеч.
7. Поєднайте воду, масло, цукор і сіль у каструлі та нагрійте їх до середньої температури.
8. Вимкніть вогонь, коли масло розтане, додайте до нього борошно, потім енергійно перемішуйте дерев'яною ложкою, поки суміш не сорується в кулю, на це піде приблизно 2 хвилини.
9. Перемістіть суміш у чашу міксера або велику чашу для змішування та дайте охолонути протягом 4 хвилин.
10. Додайте до суміші яйце та ванільний екстракт, та збивайте суміш на високій швидкості протягом 3 хвилин за допомогою міксера, або поки яйце не буде добре вмішано в тісто і тісто не набуде однорідної консистенції.
11. Перекладіть тісто в кондитерський мішок, встановивши на нього насадку-зірочку.
12. Збризніть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою спреєм з кокосовою олією.
13. Вичавлюйте тісто з кондитерського мішка смужками безпосередньо на на змащену маслом тарілку.
14. Злегка збризніть чурос спреєм з кокосовою олією.
15. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру до 190°C і час на 8 хвилин, потім натисніть "Start/Pause(Старт/Пауза).
16. Змішайте в окремій ємності цукор і корицю.
17. Вийміть чурос з мультипечі, після того, як вони приготуються та негайно занурте їх в цукрову суміш з корицею. Повторіть процес приготування та покриття з рештою чуррос.
18. Подавайте чурос до столу разом з шоколадним соусом для занурення

Шукаєте більше?

Ми прагнемо, щоб створена нами спільнота могла побачити та оцінити вас, як найкращого шеф-кухаря. Діліться своїми рецептами та приєднуйтеся до розмови! Ми постійно публікуємо кумедні способи використання наших пристроїв Cosori.



Поділіться з нами своїми рецептами!

#ICOOKCOSORI

Ми будемо раді побачити, ваші кулінарні шедеври. Приєднуйтеся до зростаючої спільноти пристрасних домашніх кухарів, щоб щодня отримувати цікаві ідеї рецептів для повноцінного здорового харчування.



COSORI

Виникли запитання? Напишіть нам за
електронною адресою:
support.europe@cosori.com