

COSORI®

TURBOBLAZE™ 6.0-QUART AIR FRYER

Книга с рецепти

и ръководство за бърз старт





Благодарим за покупката



(Надяваме се, че ще харесате новия си фритюрник толкова, колкото и ние)



Бъдете креативни с COSORI

Изтеглете безплатното приложение VeSync, за да получите достъп до оригинални рецепти и видео уроци от готвачите на COSORI, да си взаимодействате с нашата онлайн общност и още!



Разгледайте

нашата дигитална галерия с рецепти на cosori.com



Насладете се на

седмични препоръчани рецепти, изготвени от нашите готвачи



СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАШИТЕ ГОТВАЧИ

Нашите отзивчиви готвачи са готови да ви помогнат с всички въпроси, които може да имате!

Email: info@cosori.bg
0898 39 69 66

От името на всички в COSORI:

Приятно готвене!

Съдържание

- 4 Първи стъпки
- 4 Използване на фритюрника
- 5 Използване на функциите за готвене
- 10 Съвети от главния готвач

Закуска

- 15 Сладкиши с ягодов конфитюр
- 16 Препечени багели с канела и плодове
- 17 Сандвич с кайзерово руло
- 18 Парфе с препечени мюсли

Предястия

- 20 Пилешки крилца Луизиана със суха коричка
- 21 Прасенца в одеяла
- 22 Брускетата от печени домати със сирене
- 23 Пълнени гъби със сирена
- 24 Пилешки филета с мътеница

Основно

- 26 Чийзбургери в домашен стил
- 27 Свински котлети с лют клен
- 28 Пиле на грил с подправки
- 29 Кюфтета в доматен сос
- 31 Бургери с черен боб и авокадо айоли
- 32 Съомга с копър и лимон
- 33 Пържола с подправки
- 34 Свинско филе с горчица и розмарин

Гарнитура

- 36 Печен зелен фасул с дижонска горчица
- 37 Моркови на барбекю с кафява захар
- 38 Хрупкави намачкани картофи с билково айоли
- 39 Лучени кръгчета
- 40 Соево глазирано брюкселско зеле с пармезан
- 41 Тиква с пармезан и мащерка
- 42 Дехидратирани цитрусови шайби
- 43 Опушено кленово джърки

Десерт

- 45 Брауни
- 46 Понички с шоколадова глазура
- 49 Чийзкейк барчета с ягодова лимонада
- 51 Печени ябълки
- 52 Пудинг с кафе

НАЧАЛО

Предварително загряване

Загрейте предварително фритюрника, когато готвите месо, печива, хрупкави храни и зеленчуци - това ускорява времето за готвене и помага на храната да се изпече и обработи равномерно!

Скара

Скарата повдига храната за 360° въздушен поток, за да се постигне перфектна хрупкавост. Тя трябва да се използва за повечето рецепти и храни, въпреки че може да се отстрани, когато готвите по-големи храни или специални рецепти.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА

Вашият фритюрник COSORI използва двигател за постоянен ток, който загрява фритюрника по-бързо, приготвя храната по-бързо и позволява прецизен контрол на температурата и вентилацията, така че храната ви да се приготвя точно така, както искате.

Функции за готвене

Функциите за готвене са програмирани с идеални времена и температури, за да ви улеснят. Те могат да се персонализират по температура и/или време на готвене, така че може да се използва и в свободен стил - просто изберете настройките, както ви харесват, и натиснете ►||

***Бележка:** Резултатите могат да варират. За рецепти и вдъхновение за готвене разгледайте приложението VeSync и книгата с рецепти.*





Турбо режими

Функциите за готвене в турборежими (Пържене във въздух, Печене, Оличане, Замразени) приготвят храната бързо, като използват най-високата скорост на вентилатора (5).

Препоръчваме ви да използвате скарата за всички функции на турборежимите, за да се възползвате напълно от 360° въздушен поток при готвене.

Предварително загряване

Препоръчваме ви да загреете фритюрника, преди да поставите храната в него, освен ако той вече не е горещ. Храната няма да се сготи добре без предварително загряване.





1. Натиснете  за да включите дисплея.
2. Натиснете **PREHEAT**. Дисплеят ще изпише 200°C ("400°F") и "4 min".
3. С натискане на бутони  или  променят температурата. Времето ще се пренастрои автоматично.
4. С бутона  можете да започнете загряването.
5. Когато времето изтече, фритюрникът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се покаже "End".



Бележка:

- Ако в продължение на 30 минути не бъдат натиснати никакви бутони, фритюрникът ще изчисти всички настройки и ще се изключи.
- Когато регулирате температурата, времето ще се регулира автоматично въз основа на таблицата по-долу.

Температура	Време (в минути)
175° – 230°C	4
115° – 170°C	3
75° – 110°C	2

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Функция	Принадлежност	Време по подразбиране (минути)	Температура по подразбиране	Скорост на вентилатора
<p>ПЪРЖЕНЕ НА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ [AIR FRY]</p> <p>е обща функция за готвене; най-подходяща е за храни като пилешки крилца, бургери, пържени картофи и др.</p>	 Скара	10	195°C	5 (Турбо режими)
<p>ПЕЧЕНЕ [ROAST]</p> <p>Използва се малко по-висока температура, за да се придаде на храни като зеленчуците вкус и текстура на печено.</p>	 Скара	12	220°C	5 (Турбо режими)
<p>ОПИЧАНЕ [BROIL]</p> <p>използва висока температура за довършване на ястия, разтопяване на сирена, препичане или печене на месо.</p>	 Скара	5	230°C	5 (Турбо режими)
<p>ЗАМРАЗЕНИ [FROZEN]</p> <p>използва по-висока температура, за да изпече хрупкави храни като картопки, пържени картофи и пилешки бутчета.</p>	 Скара	14	200°C	5 (Турбо режими)
<p>ПРЕТОПЛЯНЕ [REHEAT]</p> <p>е чудесен за затопляне на остатъци от храна.</p>		5	200°C	4

Функция	Принадлежност	Време по подразбиране (минути)	Температура по подразбиране	Скорост на вентилатора
ИЗПИЧАНЕ [BAKE] е идеална за храни като мъфини, торти и печива.	 Скара	20	165°C	3
ДЕХИДРАТИРАНЕ [DRY] се използва за изсушаване на храни като плодове и месо.	 Скара	6 часа	55°C	1
ВТАСВАНЕ [PROOF] се използва за втасване на заквасени теста преди печене или за заквасване на кисело мляко.		1 час	30°C	1
ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ [PREHEAT] помага за по-равномерното приготвяне на храната.		4 (автоматично регулиране)	205°C	4
ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА [WARM] поддържа идеална температура на храната преди сервиране.		30	75°C	2

Бележка: Времето и температурата на всички функции за готвене могат да се регулират. За да се върнете към настройките по подразбиране, натиснете и задръжте бутона на функцията за готвене на дисплея.

Група храни	Вид храна	Количество/ тип	Функция	Размери	Температура °C	Време по подразбиране (минути)
Пилешко месо	Гърди (без кост)	4–6 парчета	Пържено на горещ въздух	230-280 гр	200 °C	15–18
	Бутчета	6 парчета	Пържено на горещ въздух	-	200 °C	14–16
	Бутчета (обезкостени)	4 парчета	Пържено на горещ въздух	-	200 °C	12–14
	Крилица	1 кг	Пържено на горещ въздух	-	200 °C	16–18
	Цяло	2.3 кг	Пържено на горещ въздух	-	180 °C	55–90
Телешко	Обезкостено ребърце	340 гр	Опичане	2.5 см	230 °C	8
	Шишчета	500 гр	Опичане	2.5 см кубчета	230 °C	6–8
	Хамбургер	110 гр, 6 парчета	Опичане	1.5 - 2 см	230 °C	7–10
	Фланк стек	0.5 - 1 кг	Опичане	2.5 см	230 °C	9–15
Свинско и агнешко	Свински котлети (обезкостени)	4 парчета	Печене	1.5 - 2 см дебелина	220 °C	5–12
	Свинско филе	500 гр	Пържено на горещ въздух	Цели	200 °C	18–22
	Бекон	6 слайса	Пържено на горещ въздух	Цели	170 °C	5–7
	Кюфтета	15–18 парчета	Пържено на горещ въздух	5 см	200 °C	10–14
	Хот дог	4 парчета	Пържено на горещ въздух	2.5 см	200 °C	4–5
	Агнешки котлети	5–6 парчета	Опичане	2.5 см	200 °C	6–9

Група храни	Вид храна	Количество/тип	Функция	Размери	Температура °С	Време по подразбиране (минути)
Морска храна	Филе от сьомга	230 гр	Пържено на горещ въздух	2.5 см	190 °С	6–10
	Филе от бяла риба	170 - 230 гр	Пържено на горещ въздух	2.5 - 5 см дебелина	190 °С	8–12
	Опашка от омар	6 пзрчета	Пържено на горещ въздух	-	190 °С	8–10
	Скариди	570 гр	Пържено на горещ въздух	Голяма	190 °С	5
Пържени картопки	Пържени картопки (тънки)	700 гр	Пържено на горещ въздух	0.5 см	200 °С	13–15
	Сладки картопки	700 гр	Пържено на горещ въздух	0.5 см	200 °С	11–13
	Пържени картопки (дебели)	700 гр	Пържено на горещ въздух	2.5 см	210 °С	12–14
Зеленчуци	Печени картофи	260 - 280 гр	Изпичане	Цели	195 °С	28–32
	Царевица на кочан	4 кочана	Пържено на горещ въздух	Цяла	190 °С	8–12
	Различни кореноплодни зеленчуци	4 чаши	Печене	2.5 см кубове	220 °С	8–10
	Броколи	4 чаши	Печене	Малки	220 °С	5–7
	Брюкселско зеле	700 гр	Пържено на горещ въздух	Четвъртиран	210 °С	8–12
	Тиквички	4 чаши	Пържено на горещ въздух	2.5 см резени	200 °С	6–8

Група храни	Вид храна	Количество/тип	Функция	Размери	Температура °С	Време по подразбиране (минути)
Замразена храна	Домашна пица	250 гр	Изпичане	20 см	160 °С	10–12
	Пилешки хапки	280 - 680 гр	Замразени	-	200 °С	7–9
	Крокети	12–16 парчета	Замразени	5 - 8 см	200 °С	8–10
	Картофени кюфтета	700 гр	Замразени	-	200 °С	10
	Филе от риба	450 гр	Замразени	-	200 °С	8
	Моцарелени пръчици	570 гр	Замразени	2.5 см	200 °С	6–7
	Лучени кръгчета	500 гр	Замразени	1.5 см дебелина	200 °С	8
Печени изделия	Канелени ролца	9 парчета	Изпичане	-	170 °С	12–15
	Бисквити	8 см ширина	Изпичане	8–9 парчета	190 °С	11–13
	Кекс/Мфин	9 парчета	Изпичане	-	160 °С	10–13
	Бърз хляб	Мини форма за хляб	Изпичане	8 × 13 × 5 см	160 °С	20
	Сладкиш	20 см ширина	Изпичане	20 см ширина	160 °С	20
	Филия	Бял хляб	Опичане	4 резени	220 °С	4–6

Съвети от главния готвач



Препълване

Изкушаващо е да се опитате да сготвите възможно най-много храна наведнъж. Препълването на кошницата обаче може да доведе до непълно запичане на храната и до по-дълго готвене.



Втасване

Когато втасвате тестото, използвайте купа, която лесно се побира в кошницата на фритюрника (ще трябва да махнете скарата). Преди да поставите купата в кошницата на фритюрника, увийте я плътно в найлоново фолио, за да предотвратите втвърдяването на тестото. Ако в рецептата ви е посочено да се изпича на "топло месо", оставете температурата на функцията Втасване на 32 °C.



Оставете го да почива

Оставете по-дебелото месо да почине на стайна температура за 30 минути преди готвене. Това помага на храната да се сготви по-бързо и равномерно. След пържене на стек или парче пилешко месо на въздух, оставете го да почине 5-10 минути преди сервиране, за да може соковете да се разпределят отново и месото да бъде сочно и вкусно.



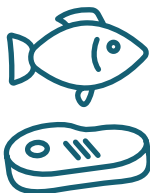
Дехидратиране

Функцията Дехидратиране работи като всяка друга дехидратираща машина. Използвайте тази функция с поставена скара. Прилагат се обичайните температури и времена за готвене в дехидратор. Ако приготвяте мариновани храни, които могат да капят или да са лепкави, застелете скарата с лист пергаментова хартия.



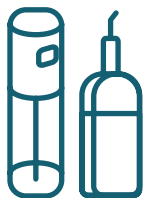
Адаптиране на рецепти

За да адаптирате любимите си рецепти за печене в традиционна фурна към фритюрник, използвайте следната основна формула: намалете температурата с до 10 °C и съкратете времето за готвене с 20%. Например: ако рецептата изисква 180 °C и 20 минути, можете да пържите на въздух при 170 °C само 16 минути.



Два хранения наведнъж

Можете да пригответе два различни продукта едновременно, ако те изискват едно и също време и температура за приготвяне и няма да се замърсят взаимно във фритюрника.



Спрей с олио

Не използвайте спрейове за готвене с пропеленти в тях. Вместо това инвестирайте в бутилка със спрей с олио - използвайте собствено или закупен от магазина спрей, който не съдържа пропеленти. Напръскването на храната с малко олио преди пържене на горещ въздух ще помогне за изпичането и хрупкавостта.



Лесно почистване

За да почистите лесно, покрийте скарата или кошницата с алуминиево фолио, пергаментова хартия или силиконова подложка за фритюрник. Никога не поставяйте пергаментова хартия или други леки подложки в кошницата без храна отгоре, тъй като те могат да предизвикат опасност от пожар.



Винаги използвайте ръкавици

Внимавайте да не изгорите кожата си. Кошницата на фритюрника и скарата са горещи по време и след готвене. Уверете се, че носите ръкавици, когато обръщате храната или отстранявате скарата.



Техника на паниране

Панирането е важна стъпка за много от вашите вкусни желания и за редица рецепти за пържене във фритюрник. Първо оваляйте храната в брашно, след това в яйце и накрая в галета. Не забравяйте да притиснете здраво галетата, за да остане храната покрита по време на готвене и да получи хрупкава и крехка текстура.



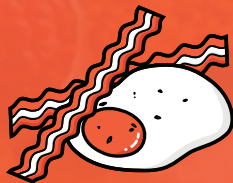
Замразени храни

Повечето замразени продукти, като крилца, пържени картофи и т.н., трябва да се готвят, докато са замразени, без да се добавя мазнина. Замразените зеленчуци трябва да се размразят и подсушат преди готвене, за да се отстрани влагата, в противен случай те ще станат мокри.



Претопляне и възстановяване на хрупкавостта

Пържени картопки, крилца или друга храна, която трябва да възвърне хрупкавия си вид, трябва да се затопля на по-висока температура за по-кратко време. Например, пържените сладки картофи обикновено трябва да се претоплят при 200 °C за 3 минути. Използвайте ниски до средни температури (120 - 180 °C) за претопляне на протеини и зеленчуци. Протеините винаги трябва да се загряват до поне 70 °C.



Закуска



СЛАДКИШИ С ЯГОДОВ КОНФИТЮР

ПОРЦИИ	4
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	15 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	10 минути

Сладкиши

½ чаша конфитюр от ягоди
2 закупени от магазина охладени кори за пай
1 чаена лъжичка царевично нишесте
1 яйце, разбито
1 супена лъжица вода

Глазура

2 супени лъжици конфитюр от ягоди
1 супена лъжица гъста сметана ¼ чаша пудра захар
Поръска за украса

Необходими принадлежности

Четка за сладкиши

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
2. Разбъркайте конфитюра от ягоди и царевичното нишесте в малка купа.
3. Поръсете малко брашно върху чиста повърхност и разстелете двете кори за пай. Изрежете заоблените им краища, след което разрежете всяка кора на 4 еднакви по големина правоъгълника.
4. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 190°C, след което натиснете Старт/Пауза.
5. Поставете 1½ до 2 супени лъжици конфитюр в центъра на 4 от парчетата кора, след което го разнесете, като оставите поне 1.5 см около ръба.
6. Поставете още едно парче кора върху тези със сладко. Притиснете краищата, за да се запечатат, след което ги намачайте с вилица и изрежете неравните краища.
7. Разбийте заедно яйцето и 1 супена лъжица вода в малка купа, след което нанесете тънък слой върху горната част на всеки сладкиш.
8. Поставете сладкишите върху предварително загрятата скара.
9. Изберете функцията Изпичане, настройте температурата на 160°C и времето на 10 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
10. Извадете сладкишите, когато са готови, и ги оставете да се охладят.
11. Разбъркайте съставките на глазурата до пълна гладкост, след което намажете всеки от охладените сладкиши. Отгоре сложете поръска, след което сервирайте.



ПРЕПЕЧЕНИ БАГЕЛИ С КАНЕЛА И ПЛОВОДЕ

ПОРЦИИ	4
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	5 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	5 минути

2 унции крема сирене, омеколено до
стайна температура
2 супени лъжици мед, разделени
½ чаена лъжичка екстракт от ванилия
2 обикновени багела, разрязани
напречно на половина
½ чаена лъжичка смляна канела
½ чаша пресни къпини или малини,
плюс още за сервиране

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Сложете крема сиренето, една супена лъжица мед и екстракта от ванилия в малка купа и разбъркайте до гладка смес, след което нанесете слой върху отрязаната страна на всеки багел.
4. Поръсете канела върху крема сиренето, след което поставете багелите с разрязаната страна нагоре върху предварително загрялата скара.
5. Изберете функцията Опичане, регулирайте времето до 5 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
6. Разбъркайте плодовете и останалата супена лъжица мед заедно в малка купа, докато плодовете се покрият равномерно.
7. Извадете багелите, когато са готови, и украсете всеки от тях с няколко плода преди сервиране.



САНДВИЧ С КАЙЗЕРОВО РУЛО

ПОРЦИИ	1
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	2 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	9 минути

Спрей с олио

1 голямо яйце, разбито

1 парче канадски бекон

1 кайзерово руло, разделено

1 парче американско сирене

Сол и черен пипер на вкус

Необходими принадлежности

Керамична тавичка

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
2. Напръскайте вътрешността на тавата със спрей с олио, след което поставете тавата върху скарата.
3. Изберете функцията Предварително загряване, регулирайте температурата до 180°C, след което натиснете Старт/Пауза.
4. Изсипете разбитото яйце в тавата и поставете парчето канадски бекон върху предварително загрятата скара.
5. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 180°C и времето на 6 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
6. След като са готови, извадете тавата и бекона.
7. Напръскайте с олио отрязаните страни на кайзеровото руло, след което го поставете с отрязаната страна нагоре върху скарата.
8. Изберете функцията Опичане, регулирайте времето до 2 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
9. Поставете яйцето, бекона и парчето сирене върху едната половина на кайзеровото руло.
10. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте времето на 1 минута, след което натиснете Старт/Пауза.
11. Извадете сандвича, когато е готов, подправете го със сол и черен пипер и сервирайте.



ПАРФЕ С ПРЕПЕЧЕНИ МЮСЛИ

ПОРЦИИ	8
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	5 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	7 минути

Мюсли

- 1 чаша пълнозърнести овесени ядки
- 1 чаша филирани бадеми
- ½ чаша настърган кокос
- ½ чаша препечени тиквени семки
- ¼ чаша зехтин
- ¼ чаша мед
- 2 супени лъжици течно кокосово масло
- ½ чаена лъжичка кошерна сол
- 1 чаена лъжичка смляна канела
- 1 чаена лъжичка смлян кардамон

За сервиране

- 2 чаши гръцки йогурт
- 2 чаши пресни плодове

Необходими принадлежности

- 4 високи чаши

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 170°C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Поставете всички съставки на мюсли в голяма купа и разбъркайте, докато се смесят добре.
4. Поставете мюсли директно в предварително загрялата кошница на фритюрника.
5. Изберете функцията Изпичане, настройте температурата на 170°C и времето на 7 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
6. Разбъркайте мюсли по време на готвенето.
7. Извадете мюсли, когато са готови, и ги оставете да се охладят.
8. Наредете мюсли в 4 високи чаши с йогурта и плодовете, след което сервирайте.

Бележка: Ще остане от мюслите.



Предястия



ПИЛЕШКИ КРИЛЦА ОТ ЛУИЗИАНА СЪС СУХА КОРИЧКА

ПОРЦИИ	4
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	5 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	16 минути

1 супена лъжица гранулиран чесън
1 чаена лъжичка лук на прах
1 кубче пилешки бульон
(с намалено съдържание на натрий)
1 чаена лъжичка сол
1 чаена лъжичка черен пипер
1 чаена лъжичка пушен червен пипер
½ чаена лъжичка кайенски пипер
½ чаена лъжичка сух магданоз
½ чаена лъжичка сушена мащерка
½ чаена лъжичка сушен риган
1½ килограма пилешки крилца

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 395°F, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Сложете всички подправки в голяма купа и разбъркайте добре, след което добавете пилешките крилца и оваляйте, за да се покрият.
4. Поставете пилешките крилца върху предварително загрялата скара.
5. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 200 °C и времето на 16 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
6. След като са готови, извадете пилешките крилца и сервирайте.



ПРАСЕНЦА В ОДЕЯЛА

ПОРЦИИ

4

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

8 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

7 минути

1 пакет тесто за кифлички

16 коктейлни наденички

Спрей с олио

Горчица, за сервиране

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 170°C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Разгънете парчетата тесто за кифлички и ги нарежете на ленти с ширина 4 см.
4. Поставете по един колбас в широкия край на всяка част от тестото, след което навийте плътно на руло.
5. Поставете увитите колбаси върху предварително загрятата скара и ги напръскайте с олио със спрей.
6. Изберете функцията Изпичане, настройте температурата на 170°C и времето на 7 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
7. След като са готови, извадете прасенцата в одеяла и ги поднесете с горчица отстриани.



БРУСКЕТИ С ПЕЧЕНИ ДОМАТИ

ПОРЦИИ	4
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	10 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	15 минути

1 багета, нарязана на ½-инчови кръгчета
1 супена лъжица зехтин, плюс още за поръсване
3 чаши чери домати, разрязани наполовина
3 скилидки чесън, смлени
1 шалот, нарязан на ситно
1 супена лъжица пресни листа от мащерка, нарязани на ситно
1 чаена лъжичка кошерна сол
½ чаена лъжичка черен пипер, прясно смлян
2 супени лъжици сирене пармезан, настърган, за украса

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 200°C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Поставете слайсовете багета върху предварително загрятата скара и ги намажете със зехтин.
4. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, регулирайте температурата на 200°C и времето до 3 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
5. Когато са готови, извадете препечените слайсове багета и ги оставете настрана.
6. Поставете доматиите, чесъна, шалота, 1 супена лъжица зехтин, мащерката, солта и пипера директно в кошницата на фритюрника и разклатете, за да се смесят добре.
7. Изберете функцията Печене, настройте температурата на 220°C, след което натиснете Старт/Пауза.
8. След като е готова, извадете доматената смес и я поднесете върху препечените слайсове багета, а преди сервиране украсете с настърган пармезан.



ПЪЛНЕНИ ГЪБИ СЪС СИРЕНА

ПОРЦИИ	8
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	15 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	5 минути

16 гъби кремани, измити
150 гр сирене Фонтина, настъргано
150 гр пушено сирене Гауда, настъргано
85 гр козе сирене
2 скилидки чесън, настъргани
½ супена лъжица пресен розмарин, нарязан
½ супена лъжица прясна мащерка, нарязана
1 супена лъжица магданоз, нарязан на ситно
1 малък лимон, отделен от кората
¼ чаша пармезан, настърган
Зехтин, ако е необходимо
1 чаена лъжичка червен пипер, за украса

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
2. Отстранете пънчетата на всяка гъба, като се уверите, че цялото пънче е отстранено нагоре към шапката. Изхвърлете пънчетата.
3. Смесете Фонтина, Гауда, козето сирене, чесъна, пресните билки и лимоновата кора в средна купа и ги разбъркайте.
4. С лъжица напълнете всяка шапка на гъба със сместа от сирена, като я разпределите леко върху горната част на гъбата.
5. Поръсете всяка гъба с малко пармезан, след което полейте с малко количество зехтин.
6. Изберете функцията Предварително загряване, след което натиснете Старт/Пауза.
7. Поставете шапките на гъбите върху предварително загрятата скара.
8. Изберете функцията Опичане, регулирайте времето до 5 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
9. Извадете гъбите, когато са готови, поръсете ги с червен пипер и сервирайте.



ПИЛЕШКИ ФИЛЕТА С МЪТЕНИЦА

ПОРЦИИ

4

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

4 часа

20 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

10 минути

1½ килограма пилешки филета
2 чаши мътеница
2½ чаени лъжички червен пипер, разделени
2½ чаени лъжички кошерна сол, разделени
1½ чаена лъжичка сушен копър
1 чаена лъжичка чесън на прах
1 чаена лъжичка лук на прах
1½ чаена лъжичка смлян черен пипер, разделен
⅓ чаша универсално брашно
2 супени лъжици сух магданоз
½ чаена лъжичка кайенски пипер
2 големи яйца, разбити
2 чаши панко галета
Спрей с олио

1. Поставете пилешките филета, мътеницата, 1½ чаена лъжичка червен пипер, 1½ чаена лъжичка сол, сушен копър, чесън на прах, лук на прах и 1 чаена лъжичка черен пипер в голяма купа и разбъркайте. Покрийте и маринуйте в продължение на 4 часа в хладилника.
2. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
3. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 200 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
4. Подгответе панировка с брашното, останалата чаена лъжичка червен пипер, сушения магданоз и лютия червен пипер в една купа, разбитите яйца в друга купа и галетата, останалата чаена лъжичка сол и останалата ½ чаена лъжичка черен пипер в последната купа.
5. Извадете всяко пилешко филе от маринатата и го оваляйте първо в брашното, след това в яйцата и накрая в галетата, като изтръскайте излишното количество. Повторете, ако е необходимо, докато всички филета се покрият.
6. Поставете няколко пилешки бутчета върху предварително загрятата скара и ги напръскайте от двете страни със спрей с олио.
7. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 200 °C и времето на 10 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
8. Извадете пилешките филета, когато са готови, и ги сервирайте.



ОСНОВНО



ЧИЙЗБУРГЕРИ В ДОМАШЕН СТИЛ

ПОРЦИИ	4
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	10 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	10 минути

1 килограм смян говежди джолан
1½ чаена лъжичка кошерна сол
1 чаена лъжичка черен пипер, прясно смян
4 парчета американско сирене
4 хлебчета със сусамово семе
Кетчуп, за сервиране
Горчица, за сервиране
Кисели краставички, за сервиране

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 225 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Оформете от смяното говеждо месо 4 еднакви по големина питки с дебелина малко под 1.5 см, след което ги подправете със сол и черен пипер.
4. Поставете питките с говеждо месо върху предварително загрятата скара.
5. Изберете функцията Опичане, настройте температурата на 225 °C и времето на 9 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
6. След като е готово, поставете Американско сирене върху всяка питка.
7. Изберете функцията Опичане, регулирайте времето до 1 минута, след което натиснете Старт/Пауза.
8. Извадете хлебчетата за бургери, когато сте готови.
9. Поставете всяко парче месо върху хлебче със сусамово семе, добавете към бургерите подправките и киселите краставички, след което сервирайте.



СВИНСКИ КОТЛЕТИ С ЛЮТ КЛЕН

ПОРЦИИ	2
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	35 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	7 минути

2 обезкостени свински котлета (с дебелина 1.5 см)

2 скилидки чесън, обелени и смачкани

1½ с.л. кленов сироп

½ супена лъжица ябълков оцет

1 супена лъжица зехтин

½ лимон, изцеден от сока

1 чаена лъжичка червен пипер

1 чаена лъжичка кошерна сол

½ чаена лъжичка черен пипер, пресен смлян

½ чаена лъжичка лют червен пипер

Необходими принадлежности

Запечатваща се найлонова торбичка

1. Сложете свинските котлети в найлонов плик, който може да се затваря, заедно с чесън, кленовия сироп, ябълковия оцет, зехтина, лимоновия сок, червения пипер, солта, черния пипер и кайенския пипер. Запечатайте торбичката и изкарайте излишния въздух. Мариновайте в хладилника за 30 минути.
2. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
3. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 220 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
4. Поставете свинските котлети върху предварително загрятата скара.
5. Изберете функцията Печене, настройте температурата на 220 °C и времето на 7 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
6. Извадете котлетите, когато са готови, и ги оставете да починат 5 минути, преди да сервирате.



ПИЛЕ НА ГРИЛ С ПОДПРАВКИ

ПОРЦИИ

4

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

30 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

60 минути

1 цяло пиле (4 килограма)
1½ супена лъжица зехтин
2 чаени лъжички кошерна сол
1 чаена лъжичка червен пипер
1 чаена лъжичка смяна мащерка
½ чаена лъжичка горчица на прах
1 чаена лъжичка чесън на прах
1 чаена лъжичка лук на прах
½ чаена лъжичка смян черен пипер
1 лимон, нарязан на парчета
Люспеста сол, за сервиране

Необходими принадлежности

Кухненски канап

1. Извадете пилето от хладилника 30 минути преди готвенето.
2. Извадете скарата от кошницата на фритюрника COSORI.
3. Подсушете пилето със салфетки отвътре и отвън, след което втрийте зехтина по цялото му тяло, включително и под кожата, където е възможно.
4. Смесете подправките в малка купа.
5. Овкусете цялото пиле със сместа от подправки, включително и вътрешността му. Поставете една от половинките на лимона вътре, а след това съединете краката с помощта на кухненски канап.
6. Поставете пилето с гърдите надолу директно в кошницата на фритюрника.
7. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 185 °C и времето на 30 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
8. Обърнете пилето, така че гърдите да са нагоре.
9. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 180 °C и времето на 30 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
10. Извадете пилето, когато е готово, и го оставете да почине за 10 минути.
11. Нарезете пилето на грил, поръсете с люспеста сол и сервирайте.



КЮФТЕНЦА С ДОМАТЕН СОС

ПОРЦИИ

2

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

15 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

10 минути

Кюфтета

½ чаша панко галета
1 супена лъжица мляко
½ килограм смляно говеждо месо
½ килограм смляно свинско месо
1 голямо яйце
½ чаша плюс 2 супени лъжици пармезан, разделен на части
3 скилидки чесън, много фино смлени
1 супена лъжица панчета, нарязана на ситно
1 чаена лъжичка пресен магданоз, нарязан на ситно
1 супена лъжица доматино пюре
1 чаена лъжичка зехтин
1 чаена лъжичка кошерна сол
½ чаена лъжичка смлян копър

Сос

1 супена лъжица зехтин
3 скилидки чесън, смлени
1 чаена лъжичка люспи от червен пипер
1 консерва смачкани домати (400 гр)
¼ чаша пресни листа от босилек, накъсани
½ чаена лъжичка кошерна сол

1. Поставете скарата в COSORI фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 200 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Сложете галетата в голяма купа, залейте я с млякото и я оставете да попие за 2 минути.
4. Добавете говеждото и свинското месо, яйцето, ½ чаша пармезан, чесъна, панчетата, магданоза, доматиното пюре, зехтина, солта и смления копър в купата с галетата. Внимателно разбъркайте с ръце, като се постарайте да не раздробите месото.
5. Оформете от сместа 12 малки кюфтета с диаметър около 5 см.
6. Поставете кюфтетата върху предварително загрятата скара.
7. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 200 °C и времето на 10 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
8. Пригответе съставките за соса в малка тенджерка на средна температура, като разбърквате често, за около 5 минути, след което ги оставете настрана.
9. Когато кюфтетата са готови, ги извадете.
10. Полейте кюфтетата със соса и останалия пармезан, след което сервирайте.



БУРГЕРИ С ЧЕРЕН БОБ И АЙОЛИ ОТ АВОКАДО

ПОРЦИИ

4

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

10 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

11 минути

Бургери

1 консерва черен боб, изцедена и изплакната

¼ лук, нарязан на ситно

2 скилидки чесън, счукани

½ чаша панко галета

½ чаша сирене Оахаса, прясно настъргано

1 чаена лъжичка кошерна сол

½ чаена лъжичка смлян кориандър

½ чаена лъжичка червен пипер

¼ чаена лъжичка кайенски пипер

½ чаена лъжичка черен пипер, прясно

смлян

1 лайм, изцеден от сока

Олио от спрей

4 питки за бургери, за сервиране

Маруля, домати и лук, за сервиране

Айоли от авокадо

½ зряло авокадо, обелено

½ чаша майонеза

1 скилидка чесън, настъргана

Сол на вкус

Необходими принадлежности

Кухненски робот с приставка с острие

1. Извадете скарата от кошницата на фритюрника COSORI.
2. Изберете функцията Предварително загряване, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Поставете боба директно в предварително загрялата кошница на фритюрника.
4. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте времето на 5 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
5. Извадете боба, когато е готов, и го поставете в купата на кухненски робот с приставка с острие и оставете боба да се охлади за 5 минути.
6. Добавете лука, чесъна, панировката, сиренето, солта, кориандъра, червения пипер, кайенския пипер, черния пипер и сока от лайм в купата на кухненския робот заедно с боба. Бъркайте няколко пъти, докато сместа стане трошлива, но с равномерна текстура, след което я прехвърлете в купа.
7. Оформете от сместа с черен боб 4 еднакви по големина питки.
8. Поставете скарата в кошницата на фритюрника и я напръскайте с олио, след което сложете питките върху скарата и също ги напръскайте с олио.
9. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте времето до 6 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
10. Смесете авокадото, майонезата и чесъна в кухненския робот до гладка текстура. Подправете със сол, след което намажете вътрешната страна на бургерите с толкова количество, колкото желаете.
11. Извадете питките, когато са готови, и ги сложете върху хлебчетата.
12. Допълнете всеки бургер с маруля, лук и домати по желание, след което сервирайте.



СЪОМГА С КОПЪР И ЛИМОН

ПОРЦИИ

2

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

6 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

7 минути

1 голямо филе от атлантическа съомга без кожата (350 - 425 гр)

1 чаена лъжичка кошерна сол

½ чаена лъжичка черен пипер, пресен смлян

½ супена лъжица зехтин

1 супена лъжица масло, разтопено

1 супена лъжица пресен копър, нарязан

2 скилидки чесън, настъргани или смлени

½ лимон, нарязан на кръгчета с дебелина

1.5 см

Олио от спрей

1. Поставете скарата в COSORI фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 190 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Подправете месото на филето от съомга равномерно със сол и черен пипер.
4. Разбъркайте зехтина, маслото, копъра и чесъна в малка купа и намажете със сместа съомгата, след което сложете отгоре резени лимон.
5. Напръскайте предварително загрятата скара със спрей с олио, след което поставете съомгата с кожата надолу върху скарата.
6. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 190 °C и времето на 7 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
7. Извадете съомгата, когато е готова, и сервирайте.



ПЪРЖОЛА С ПОДПРАВКИ

ПОРЦИИ

3

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

35 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

8 минути

2 рибай стека (всеки с дебелина 2.5 см)

1 чаена лъжичка кошерна сол

1 чаена лъжичка кафява захар

½ чаена лъжичка смяна горчица

½ чаена лъжичка смян кориандър

½ чаена лъжичка червен пипер

½ чаена лъжичка еспreso на прах

½ чаена лъжичка черен пипер, прясно смян

¼ чаена лъжичка чили на прах

2 супени лъжици неосолено масло

Люспеста сол, за сервиране

1. Извадете пържолите от хладилника 30 минути преди готвенето.
2. Поставете скарата в кошницата на фритюрника COSORI.
3. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 230 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
4. Разбъркайте всички съставки, с изключение на маслото и солта на люспи, в малка купа и поръсете равномерно от двете страни на пържолите, като нанесете подправките върху повърхността, за да се задържат.
5. Поставете пържолите върху предварително загрятата скара и покрийте всяка пържола с 1 супена лъжица масло.
6. Изберете функцията Опичане, регулирайте времето до 8 минути за средно изпечено, след което натиснете Старт/Пауза.
7. Извадете пържолите, когато са готови, и ги оставете 5 минути, след това нарежете и сервирайте, поръсени с люспеста сол.



СВИНСКО ФИЛЕ С ГОРЧИЦА И РОЗМАРИН

ПОРЦИИ

6

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

20 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

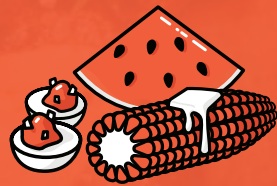
35 минути

1 свинско филе (2 до 2½ килограма)
1 супена лъжица неутрално масло
(например от гроздови семки или
авакадо)
Кошерна сол, ако е необходимо
Черен пипер, ако е необходимо
2 супени лъжици дижонска горчица
2 супени лъжици пълнозърнеста горчица
2 супени лъжици пресен розмарин, смлян
3 скилидки чесън, настъргани или много
фино смлени
1 супена лъжица кафява захар
2 чаени лъжички бяло вино 1 свинско
филе (2 до 2½ килограма)

Необходими принадлежности

Месарски канап

1. Извадете свинското филе от хладилника 30 минути преди готвене.
2. Завържете свинското филе с месарски канап, за да го структурирате, след което го намажете отвън с олио и подправете със сол и черен пипер.
3. Поставете скарата в COSORI фритюрника.
4. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 190 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
5. Поставете свинското филе върху предварително загрялата скара.
6. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 190 °C и времето на 20 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
7. Разбъркайте заедно дижонската горчица, пълнозърнестата горчица, розмарина, чесъна, кафявата захар и бялото вино.
8. Обърнете свинското филе, след което намажете всички негови страни със сместа.
9. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 190 °C и времето на 15 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
10. След като е готово, извадете свинското филе и го оставете да почине 10 минути, след това отстранете канапа, нарежете и сервирайте.



Гарнитура



ПЕЧЕН ЗЕЛЕН ФАСУЛ С ДИЖОНСКА ГОРЧИЦА

ПОРЦИИ

4

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

5 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

3 минути

4 чаши зелен фасул, почистен
1 супена лъжица дижонска горчица
2 чаени лъжички зехтин
2 чаени лъжички червен винен оцет
2 чаени лъжички пресен естрагон,
нарязан
½ чаена лъжичка чесън на прах
1 чаена лъжичка кошерна сол
½ чаена лъжичка черен пипер

1. Поставете скалата в кошницата на фритюрника COSORI.
2. Изберете функцията Предварително загреване, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Смесете зеления фасул с дижона, зехтина, оцета, естрагона, чесън на прах, солта и черния пипер.
4. Поставете зеления фасул върху предварително загрялата скара.
5. Изберете функцията Печене, настройте температурата на 210 °C и времето на 3 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
6. Отстранете зеления фасул, когато е готов, и сервирайте.



МОРКОВИ НА БАРБЕКЮ С КАФЯВА ЗАХАР

ПОРЦИИ	3
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	10 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	7 минути

1 връзка дъговидни моркови, измити, обелени и с изрязани краища
2 супени лъжици кафява захар
1 супена лъжица несолено масло, разтопено
½ супена лъжица неутрално масло (като от гроздово семе или авокадо)
½ супена лъжица ябълков оцет
1 скилидка чесън, настъргана
1 чаена лъжичка червен пипер
1 чаена лъжичка кошерна сол
½ чаена лъжичка лук на прах
½ чаена лъжичка чили на прах
¼ чаена лъжичка горчица на прах
¼ чаена лъжичка кайенски пипер
Пушена сол, за гарниране

1. Поставете скарата в COSORI фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 210 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Поставете всички съставки, с изключение на пушената сол, в голяма купа и разбъркайте добре.
4. Поставете морковите върху предварително загрятата скара.
5. Изберете функцията Печене, настройте температурата на 210 °C и времето на 7 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
6. Извадете морковите, когато са готови, поръсете ги с пушена сол и сервирайте.



ХРУПКАВИ СМАЧКАНИ КАРТОФИ С БИЛКОВО АЙОЛИ

ПОРЦИИ	4
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	30 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	8 минути

Картофи

1½ килограма малки картофи
3 супени лъжици масло от авокадо
¼ чаена лъжичка кайенски пипер
½ чаена лъжичка чесън на прах
1 супена лъжица черен пипер
2 чаени лъжички кошерна сол
¼ чаена лъжичка пушен червен пипер
(по избор)

Билково айоли

½ чаша лека майонеза
1 супена лъжица нарязан магданоз
1 супена лъжица босилек, нарязан на ситно
1 супена лъжица лук, нарязан на ситно
1 супена лъжица копър, нарязан
1 супена лъжица лимонен сок
2 чаени лъжички зехтин
1 чаена лъжичка лека заквасена сметана
¼ чаена лъжичка лимонова кора
Сол и черен пипер на вкус

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника COSORI.
2. Смесете съставките за билковото айоли в малка купа и ги поставете в хладилника.
3. Напълнете средна тенджерата с подсолена студена вода и я оставете да заври, добавете картофите и ги варете, докато ножът започне да ги пробива лесно.
4. Прецедете картофите и ги оставете да се охладят, за да се обработват лесно.
5. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 210 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
6. Комбинирайте останалите съставки в малка купа и добавете картофите. Разбъркайте, за да се покрият.
7. Намачкайте картофите внимателно с длани. Намачкайте ги само по средата, така че да останат цели.
8. Поставете картофите върху предварително загрятата скара.
9. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 210 °C и времето на 8 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
10. Извадете картофите, когато са готови, и ги поднесете с айоли.



ЛУЧЕНИ КРЪГЧЕТА

ПОРЦИИ	2
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	10 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	6 минути

½ чаша универсално брашно
2 яйца
1 чаша мътеница
1 чаша галета
1 чаена лъжичка пушен червен пипер
1 чаена лъжичка кошерна сол
1 бял лук, нарязан на парчета, с дебелина 1.5 см
и разделен на кръгчета
Олио от спрей

1. Подгответе се за паниране с брашното в една купа, яйцата и мътеницата, разбити заедно, във втора купа, и галетата, червеният пипер и солта в трета.
2. Оваляйте всяко лучено кръгче в брашното, след това в яйчената смес и накрая в галетата, като между отделните стъпки изтръсквате излишното.
3. Поставете скарата в кошницата на фритюрника COSORI, след това наредете лучените кръгчета върху скарата и ги напръскайте със спрей с олио. Може да се наложи да работите на порции.
4. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 200 °C и времето на 6 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
5. Извадете лучените кръгчета, когато са готови, и сервирайте.



СОЕВО ГЛАЗИРАНО БРЮКСЕЛСКО ЗЕЛЕ С ПАРМЕЗАН

ПОРЦИИ	4
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	5 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	15 минути

2 парчета бекон
1½ килограма брюкселско зеле, нарязано на четвъртинки
1 супена лъжица растително масло
1 чаена лъжичка кошерна сол, плюс още за вкус
½ чаена лъжичка бял пипер
½ чаша кафява захар
2½ супена лъжица соев сос
1 супена лъжица оризов оцет
1 лайм, изцеден от сока
½ супена лъжица вино за готвене Shaoxing
2 чаени лъжички рибен сос
¼ чушки серано, почистени от семената и смлени
1 булка пресен джинджирил (с дължина 1 инч), обелен и настърган
2 супени лъжици кориандър, нарязан, за гарниране

1. Поставете скарата в COSORI фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 200 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Поставете бекона върху предварително загрялата скара.
4. Изберете функцията Пържене във въздух, настройте температурата на 200 °C и времето на 5 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
5. Извадете бекона, когато е готов, и го нарежете на едро.
6. Поставете брюкселското зеле в голяма купа, след което добавете 1 супена лъжица мазнина от бекона от дъното на кошницата на фритюрника, растително масло, кошерна сол и бял пипер. Разбъркайте, докато брюкселското зеле се покрие, след което го поставете върху скарата.
7. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 210 °C и времето на 10 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
8. Поставете останалите съставки, с изключение на кориандъра, в малка тенджерка на средна температура и оставете да къкри. Варете в продължение на 2 до 3 минути, докато леко се редуцира, след което отстранете от огъня.
9. Извадете брюкселското зеле, когато е готово, и го смесете с редуцията, бекона и нарязания кориандър. Подправете на вкус със сол, след което сервирайте.



ТИКВА С ПАРМЕЗАН И МАЩЕРКА

ПОРЦИИ

3

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

5 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

6 минути

1 малка тиква

1 супена лъжица пресни листа от
мащерка

1 супена лъжица зехтин

1 чаена лъжичка кошерна сол

1 чаена лъжичка черен пипер, прясно
смян

1 супена лъжица пармезан, прясно

настърган, за гарниране

1. Разрежете тиквата на половина, издълбайте и изхвърлете семената. Нарезете половинките на 2.5-сантиметрови парчета.
2. Смесете тиквените парчета, мащерката, зехтина, солта и пипера в средно голяма купа и ги разбъркайте, за да се овалят.
3. Поставете скарата в COSORI фритюрника, след което сложете тиквата върху нея.
4. Изберете функцията Печене, настройте времето до 6 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
5. Извадете тиквата, когато е готова, и я поднесете с пармезан.



ДЕХИДРАТИРАНИ ЦИТРУСОВИ ШАЙБИ

ПОРЦИИ

12 цитрусови шайби

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

5 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

4 часа

2 портокала, лимона или лайма

1. Поставете скарата в кошницата на фритюрника COSORI.
2. Нарезете плодовете на шайби с дебелина 0.5 см, като изхвърлите кората им.
3. Поставете шайбите в скарата на едно ниво.
4. Изберете функцията Дехидратиране, настройте времето на 4 часа, след което натиснете Старт/Пауза.
5. Извадете цитрусовите шайби, когато са готови, и ги оставете да се охладят напълно до стайна температура, след което ги съхранявайте в херметически затворен съд до готовност за употреба.



ОПУШЕНО КЛЕНОВО ДЖЪРКИ

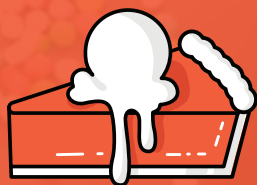
ПОРЦИИ	3
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	12 часа 10 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	4 часа

Джърки
110 гр говежди джолан

Марината
¼ чаша кленов сироп
2 супени лъжици соев сос
½ чаена лъжичка течен дим
½ чаена лъжичка чесън на прах
½ чаена лъжичка лук на прах
¼ чаена лъжичка сол
¼ чаена лъжичка черен пипер

Необходими принадлежности
Запечатваща се пластмасова торбичка

1. Нарезете говеждото месо по дължина на парчета с дебелина 1 см а и го оставете настрана.
2. Разбъркайте всички съставки на маринатата в купа, докато се смесят добре.
3. Поставете нарязаното говеждо месо и маринатата в найлонов плик, който може да се затваря, и разбъркайте добре.
4. Мариновайте в хладилника за 12 часа или за една нощ.
5. Отцедете и изхвърлете маринатата.
6. Поставете скарата в кошницата на COSORI фритюрника. След това сложете нарязаното на парчета говеждо месо върху нея.
7. Изберете функцията Дехидратиране, настройте температурата на 75 °C и времето на 4 часа, след което натиснете Старт/Пауза.
8. Когато е готово, извадете говеждото джърки. То трябва да се огъва, но не и да се чуши. Оставете джъркито да се охлади до стайна температура, след което го съхранявайте или сервирайте.



Десерти



БРАУНИ

ПОРЦИИ

8

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

10 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

16 минути

12 супени лъжици неосолено масло,
разтопено
¾ чаша кристална захар
¾ чаша светлокафява захар
2 яйца
1 чаена лъжичка екстракт от ванилия
½ чаша универсално брашно
½ чаша какао на прах
½ чаена лъжичка кошерна сол
170 гр полусладък шоколад на парченца

Необходими принадлежности

Метална тава за печене (20 x 20 см)
Пергаментна хартия

1. Поставете скарата в COSORI фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 160 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Разбийте разтопеното масло и захарта в средна купа, докато станат гладки и изсветлеят, след това прибавете едно по едно яйцата, а после и ванилията.
4. Пресейте брашното, какаото на прах и солта в захарната смес, след което добавете парченцата шоколад.
5. Застелете с пергаментова хартия тавичка с размери 20 x 20 см и изсипете тестото.
6. Поставете тавата за печене върху предварително загрятата скара.
7. Изберете функцията Печене, настройте температурата на 160 °C и времето на 16 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
8. Извадете браунито, когато е готово, оставете го да се охлади за 10-15 минути, след което го отделете от тавата с помощта на пергаментова хартия.
9. Нарезете браунито на квадратчета и сервирайте.

ПОНИЧКИ С ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА

ПОРЦИИ	8
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	2 часа 45 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	3 часа

Понички

2 чаши и 3 супени лъжички универсално брашно, плюс още за поръсване
3 супени лъжички кристална захар
½ чаена лъжичка кошерна сол
¼ чаена лъжичка смляна канела
1 голямо яйце, разбито
½ чаша пълномаслено мляко
½ парче несолено масло, разтопено, плюс още, ако е необходимо
2½ чаена лъжичка суха разтворима мая
Олио от спрей

Шоколадова глазура

½ чаша несолено масло
¼ чаша мляко
1 супена лъжица царевичен сироп
110 гр горчиво-сладък шоколадов чипс
1½ чаена лъжичка екстракт от ванилия
2 чаши пудра захар
пресята поръска, за украса (опционално)

Необходими принадлежности

Миксер с кука за тесто
Точилка
Формичка за понички или 8-сантиметрова кръгла формичка и 2.5-сантиметрова кръгла формичка
Четка за сладкиши

1. Разбъркайте брашното, захарта, солта и канелата в купата на миксер с кука за тесто.
2. Смесете яйцето, млякото, разтопено масло и маята в отделна купа и ги разбъркайте, след което ги изсипете в миксера.
3. Включете миксера на ниска степен и месете в продължение на 2-3 минути, докато тестото се сгъсти на гладка топка.
4. Напръскайте вътрешността на 20-сантиметрова купа със спрей с олио, след което поставете тестото вътре и го покрийте плътно с фолио.
5. Отстранете скарата от кошницата на фритюрника COSORI и поставете купата с тестото директно в кошницата.
6. Изберете функцията Втасване, настройте времето на 1 час и 30 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
7. Извадете тестото, когато е готово, и го оформете до дебелина от 2.5 см върху леко набрашнена повърхност с помощта на точилка.
8. Изрежете поничките с помощта на формичка - 8-сантиметрова кръгла за външния отвор и 2.5-сантиметрова за вътрешния. Оформете излишното тесто на топка, покрийте го и оставете да втаса отново за 30 до 45 минути, преди да изрежете още понички.
9. Поставете изрязаните понички върху намаслена тава и ги покрийте с фолио, след което сложете на топло място и оставете да втасат за 45 минути.
10. Поставете скарата в кошницата на фритюрника.
11. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 180 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
12. Намажете поничките отвсякъде с разтопено масло, след което ги поставете върху предварително загрялата скара.
13. Изберете функцията Пържене на горещ въздух, настройте температурата на 180 °C и времето на 3 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
14. Извадете поничките и ги поставете върху поднос, за да се охладят напълно.
15. Поставете маслото, млякото, царевичния сироп, шоколадовите стърготини и ванилията в малка тенджера и ги загрейте на средно слаб огън, като бъркате непрекъснато, докато се разтопят и станат гладки, след което прибавете малко по малко пудрата захар.
16. Потопете горната част на поничките в шоколадовата смес, когато изстинат, украсете ги с поръска и ги оставете да стегнат за 30 минути, преди да ги поднесете.



ЧИЙЗКЕЙК БАРЧЕТА С ЯГОДОВА ЛИМОНАДА

ПОРЦИИ

6

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

4 часа

20 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

17 минути

Коричка

1¼ чаши трохи от крекери

4 супени лъжици несолено масло,
разтопено

¼ чаша кристална захар

Пълнеж

450 гр крема сирене, омекотено до

стайна температура

½ чаша кристална захар

1 чаена лъжичка екстракт от ванилия ½

лимон, изцеден от сока

1 голямо яйце

Ягодов микс

½ чаша пресни ягоди

1 чаена лъжичка царевично нишесте 3

супени лъжици захар

½ лимон, изцеден от сока

Вода, ако е необходимо

Необходими принадлежности

Квадратна тава (20 x 20 см)

Миксер, снабден с приставка с лопатка

Кухненски робот

Фина мрежеста цедка

Алуминиево фолио

1. Поставете скарата в кошницата на COSORI фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 160 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Смесете трохите от крекери, маслото и ¼ чаша кристална захар в средна купа и разбъркайте до получаване на консистенция на мокър пясък. Поставете сместа на дъното на квадратна тава с размери 20 x 20 см, така че да е с дебелина около 0.5 см, като използвате дъното на мерителна чаша, за да заравните краищата.
4. Поставете тигана върху предварително загрятата скара.
5. Изберете функцията Изпичане, настройте температурата на 160 °C и времето на 5 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
6. Извадете коричката, когато е готова, и я оставете леко да се охлади.
7. Поставете съставките за пълнежа в миксер с лопатка и ги разбъркайте на ниска скорост до гладка смес. Не прекалявайте с разбъркването на тестото.
8. Поставете ягодите, царевичното нишесте и захарта в купата на кухненски робот и ги пасирайте, докато се смелят ситно, след което добавете лимоновия сок и водата (приблизително 1-2 супени лъжици), докато сместа стане готова. Изсипете соса през фина цедка в малка тенджерка.
9. Гответе сместа на слаб огън, като разбърквате често, докато започне да се сгъстява, след което я отстранете от огъня и оставете да се охлади напълно.
10. Изсипете бавно тестото върху коричката, след което покрийте с алуминиево фолио.
11. Поставете чийзкейка върху скарата.
12. Изберете функцията Изпичане, настройте температурата на 150 °C и времето на 12 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
13. Извадете чийзкейка, когато е готов, и го оставете да се охлади на стайна температура, след което го покрийте с пласт от яagodовата смес.
14. Сложете чийзкейка в хладилника за минимум 4 часа, преди да го нарежете на квадрати и да сервирате.



ПЕЧЕНИ ЯБЪЛКИ

ПОРЦИИ

6

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

10 минути

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

10 минути

½ чаша кафява захар
1/3 чаша овес
1/3 чаша ядки макадамия, нарязани
¼ чаша орехи, нарязани на ситно
3 супени лъжици универсално брашно
1 чаена лъжичка паста от ванилови зърна
1 чаена лъжичка смяна канела
1 чаена лъжичка портокалова кора
½ чаена лъжичка кошерна сол
¼ чаена лъжичка смян карамфил
6 средни зелени ябълки
1 супена лъжица несолено масло
Ванилов сладолед, за сервиране

1. Поставете скарата в COSORI фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 190 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Смесете кафявата захар, овеса, двата вида ядки, брашното, ваниловата паста, канелата, портокаловата кора, солта и карамфила в средна купа. Разбъркайте добре с лъжица.
4. Отрежете връхчетата на ябълките, на около 0.5 см от дръжката. Оставете ги настрана. С помощта на лъжица или нож издълбайте сърцевината на ябълките, като оставите 0.5 см "стена". Продължете да издълбавате сърцевината, докато в центъра остане около ¼ чаша празно пространство.
5. Поставете ябълките върху предварително загрятата скара.
6. Изберете функцията Изпичане, настройте температурата на 190 °C и времето на 6 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
7. Извадете ябълките, когато са готови, и напъгнете всяка с плънката, след което сложете отгоре малко парче масло. Поставете отново връхчетата и върнете ябълките на скарата.
8. Изберете функцията Изпичане, настройте температурата на 180 °C и времето на 4 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
9. Извадете ябълките, когато са готови, и ги поднесете с топка ванилов сладолед.



ПУДИНГ С КАФЕ

ПОРЦИИ	4
ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	10 минути
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	10 минути

½ чаша пълномаслено мляко
½ чаша гъста сметана
3 супени лъжици кристална захар
1 супена лъжица разтворимо кафе
1 голямо яйце
1 чаена лъжичка екстракт от ванилия
½ чаена лъжичка канела
¼ чаена лъжичка кошерна сол
8 парчета бриош, нарязани на кубчета
½ чаша мини шоколадови стърготини
Ванилов сладолед, за сервиране

Необходими принадлежности

4 тавички (за 200-250 гр)

1. Поставете скарата в COSORI фритюрника.
2. Изберете функцията Предварително загряване, настройте температурата на 180 °C, след което натиснете Старт/Пауза.
3. Поставете млякото, сметаната, захарта, кафето, яйцето, ванилията, канелата и солта в средна купа и разбийте, за да се смесят добре.
4. Сложете бриоша и шоколадовите стърготини в мократа смес, след което я разпределете в 4 тавички.
5. Поставете тавичките върху предварително загрятата скара.
6. Изберете функцията Изпичане, настройте температурата на 180 °C и времето на 10 минути, след което натиснете Старт/Пауза.
7. След като са готови, извадете тавичките и сервирайте с топка ванилов сладолед.

COSORI®

Въпроси или притеснения?

Email: info@cosori.bg

0898 396 966