



COSORI®

Мультипіч Dual Blaze, об'ємом 6,4 л.

Книга рецептів

ЗМІСТ

СНІДАНКИ

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

ЗАКУСКИ

- 9 Курячі крильця
- 10 Курячі крильця з часником і пармезаном
- 11 Креветка в кокосовій стружці
- 12 Спаржа, загорнута в прошутто
- 13 Веганські мігболи
- 15 Спрінг-роли з авокадо та манго

ОСНОВНІ СТРАВИ

- 17 Ковбаски з перцем
- 19 Кубинські бургери
- 21 Запечені курячі голени з песто зі шпинату
- 22 Запечені курячі грудки
- 23 Тако з креветками в клярі
- 24 Запечена курка зі спеціями
- 25 Лосось у вершково-лимонному соусі
- 26 Хрусткі «смажені» рибні нагетси
- 27 Сендвіч з тунця з соусом чіпотле
- 28 Стейк Санта-Марія
- 29 Запечений курячий пармезан
- 31 Курячі фрикадельки з соусом Буффало

ПЕРЕКУСИ

- 33 Гарбуз з пармезаном та чебрецем
- 34 Смажений батат
- 35 Смажена картопля зі спеціями
- 36 Чіпси з тортильї
- 37 Баклажано-грибна запіканка
- 38 Чіпси з авокадо

ДЕСЕРТИ

- 41 Яблучне печиво
- 43 Кавові кекси з крихтою
- 44 Чуррос з мексиканським шоколадним соусом



Дякуємо за покупку!



Перегляньте нашу галерею рецептів www.cosori.com/recipes



Насолоджуйтесь щотижневими рецептами, запропонованими нашими власними кухарями.



ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАШИМИ КУХАРЯМИ

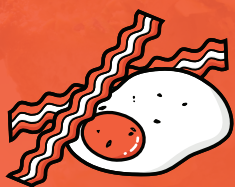
Наші уважні кухарі готові допомогти вам із будь-якими запитаннями!

Електронна пошта: recipes@cosori.com

Від імені всієї компанії Cosori, бажаємо приємного приготування!

Смачних страв!





СНІДАНКИ



ПІЦЦА НА СНІДАНОК

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 3 хвилини

ВИХІД: 1-2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

9 мл оливкової олії

1 готове тісто для піци (178 мм)

28 г моцарели

2 скибочки копченої шинки

1 яйце

2 г подрібненої кінзи

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 мультипічі, 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 мультипічі та прикрасьте її подрібненим коріандром і подавайте.





ЯЙЦЯ З БЕКОНОМ У ГОРЩИКАХ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ВИХІД: 6 ПОРЦІЇ

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

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 4 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ВИХІД: 1 ПОРЦІЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 шматок хліба бріюш
(товщиною 6½ сантиметрів),
бажано черствого
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
начинки
Кленовий сироп, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Зробіть надріз посередині скибочки бріюша.
2. Наповніть проріз зсередини вершковим сиrom. 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 кожну сторону французьких тостів олією.
6. Помістіть французькі тости безпосередньо в кошик мультипечі 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 мультипечі після закінчення приготування.
10. Подавайте тости до столу, посипавши подрібненими фісташками та кленовим сиропом.



ЗАКУСКИ



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

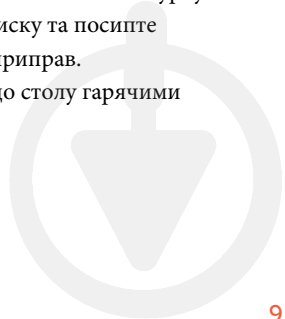
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

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 цибулевого порошку
1 грам сушеного орегано
453 г курячих крилець Кулінарний
спрей
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 мультипіч 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 мультипечі, викладіть її у миску та посипте другою половиною суміші приправ.
7. Подавайте курячі крильця до столу гарячими разом з соусом ранчо





КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ З ЧАСНИКОМ ТА ПАРМЕЗАНОМ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

25 грам кукурудзяного крохмалю 28
грамів тертого сиру Пармезан
9 грамів часникового порошку Сіль і
перець за смаком
680 грамів курячих крилець
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте в мисці кукурудзяний крохмаль, сир пармезан, часниковий порошок, сіль і перець.
2. Залиште половину суміші пармезану в окремій мисці для посипання приготованих курячих крилець.
3. Додайте курячі крильця в миску і витирайте, ретельно покрийте їх сумішшю зі спецій.
4. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в мультипіч COSORI Smart Air Fryer, а потім викладіть на неї курячі крильця.
5. Збризніть верхню частину курячих крилець кулінарним спреєм.
6. Виберіть функцію Chicken (Курка) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Після завершення приготування вийміть курку з мультипечі.
8. Подавайте курячі крильця до столу гарячими присипавши залишками суміші пармезану.



КРЕВЕТКИ В КОКОСОВІЙ СТРУЖЦІ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 8 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

27 грамів звичайного борошна

5 грам 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 (залишивши 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 кожну креветку спочатку в борошно, потім в молоко а наостанок в панірувальну суміш. Ще раз занурте кожну креветку в молоко та панірувальну суміш. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в мультіпіч COSORI Smart Air Fryer, а потім викладіть на неї креветки.
5. Збризніть креветки кулінарним спреєм.
6. Виберіть функцію Seafood (Морепродукти), встановіть час на 6 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Після того, як страва приготується вийміть її з мультіпечі та подавайте до столу.



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 прошутто

ПРИГОТУВАННЯ

1. Відріжте кінчики спаржі.
2. Збризніть спаржу олією.
3. Приправте спаржу сіллю та перцем за смаком.
4. Обмотайте 1 скибочку прошутто навколо кожної спаржі .
5. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в мультипіч COSORI Smart Air Fryer, а потім викладіть на неї спаржу.
6. Виберіть функцію Veggies (Овочі), налаштуйте час на 8 хвилин, потім натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Після готовності вийміть страву з мультипечі та подавайте до столу.





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 спрей

64 мілілітри веганського соусу барбекю

Зелена цибуля, нарізана, для гарніру

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 сформуйте кульки. Поставте їх в холодильник мінімум на 10 хвилин.
3. Помістіть фрикадельки безпосередньо в кошик мультипечі COSORI Smart Air Fryer 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 мітболи приготуються дістаньте їх з мультипечі 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 мітболи, прикрасьте їх зеленою цибулею та подавайте до столу.



СПРІНГ-РОЛИ З АВОКАДО ТА МАНГО

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

60 мілілітрів кокосового масла

30 мілілітрів кунжутної олії

12 яєчних рулетів

1 стиглий манго, очищений і нарізаний

смужками товщиною 6 міліметрів

2 твердих середніх авокадо, нарізати на

смужки по 6-міліметрів

11 грамів кошерної солі

14 грамів приправи тажин

28 грам свіжого коріандру,

подрібненого

2 зелені цибулі, нарізані

Морська луската сіль, для посипання

Соус для занурення

128 грамів нарізаного кубиками манго

43 мілілітри кокосових вершків

вичавлений сік 1 лайму

7 мілілітрів сиропу агави

7 мілілітрів гострого соусу

5 мілілітрів кокосових вершків

3 грами приправи тажин

3 грами кошерної солі

Необхідні аксесуари

Кухонний комбайн або блендер

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте кокосове та кунжутне масло в середній мисці.
2. Змастіть кожен яєчний рулет масляною сумішшю, покладіть зверху ще один рулет, потім знову змастіть олією.
3. Покладіть кілька шматочків манго та авокадо в центр кожного яєчного рулету.
4. Посипте рулет сумішшю з манго та авокадо, приправте сіллю, таджином і дрібною коріандру.
5. Загорніть рулети з начинкою, склавши їх у формі конверта.
6. Змочіть палець водою та змочіть відкриті краї рулету.
7. Змастіть зовнішню сторону яєчних рулетів сумішшю кокосової та кунжутної олії.
8. З'єднайте всі інгредієнти соусу для занурення в чаші невеликого кухонного комбайна або блендера та збийте їх до однорідності. Відкладіть в сторону
9. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в мультипіч COSORI Smart Air Fryer, а потім викладіть на неї рулети..
10. Виберіть функцію Air Fry, налаштуйте температуру на 185°C, потім натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза).
11. Після того як рулети будуть готові -дістаньте їх з мультипечі та присипте морською сіллю.
12. Охолодіть роли протягом 10 хвилин, потім подавайте до столу разом із соусом.





ОСНОВНІ СТРАВИ



КОВБАСКИ З ПЕРЦЕМ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 3 хвилини

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

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

7 мілілітрів оливкової олії

Сіль і перець за смаком

2 сосиски, надрізати 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 додайте них сосиски.
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.





КУБИНСЬКІ БУРГЕРИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 20 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

½ білої цибулі, крупно нарізаної
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 аксесуари

Кухонний комбайн

ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть цибулю, часник і листя коріандру в чашу кухонного комбайна з лезом.
2. Збийте кілька разів, доки суміш не стане дрібно нарізаною, потім додайте до неї чорну квасолі і збийте ще кілька разів, доки не утвориться однорідна паста. 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. Сформуйте з суміші чорної квасолі 4 котлети однакового розміру.
6. Збризніть котлети олією з обох сторін.
7. Помістіть котлети безпосередньо в кошик мультипечі COSORI Smart Air Fryer без встановлення тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою.
8. Виберіть функцію Air Fry, установіть температуру до 195°C і час до 8 хвилин, потім натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза).
9. Переверніть котлети всередині процесу приготування.
10. Після того, як котлети будуть готові, вийміть їх з мультипечі та подавайте їх в булочках для гамбургерів, приправивши їх коріандром, рослинним майонезом, скибочками цибулі, листям салату та нарізаним помідором.





ЗАПЕЧЕНІ КУРЯЧІ ГОЛЕНІ З ПЕСТО ЗІ ШПИНАТУ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 години

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 18 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

Курка

6 курячих гомілок або стегон без

кісток і шкіри

2 лимони, без цедри

60 мілілітрів оливкової олії

2 зубчики часнику, подрібнені

2 стебла свіжого чебрецю

5 грамів кошерної солі

3 грами чорного перцю

Песто

60 грам листя молодого шпинату

15 грам свіжого листя базилика

15 грам свіжого листя м'яти

32 грами підсмажених кедрових
горіхів

1 зубчик часнику

78 мілілітрів оливкової олії

сік 1 лимона

15 грам харчових дріжджів

5 грамів кошерної солі

3 грами чорного перцю

Необхідні предмети

Кухонний комбайн або блендер

ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть усі інгредієнти для маринування курки в поліетиленовий пакет або миску, що закривається, і добре перемішайте.
2. Маринуйте курку в холодильнику 2 години.
3. Після зазначеного часу злийте з курки маринад.
4. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою у кошик мультиварки COSORI Smart Air Fryer, та викладіть на неї курку. Виберіть функцію Chicken (Курка), встановіть час до 18 хвилин, потім натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза)».
5. Змішайте шпинат, базилік, м'яту, кедрові горіхи, часник, оливкову олію та лимонний сік у кухонному комбайні або блендері та перемішайте.
6. Додайте до суміші харчові дріжджі, сіль і перець і перемішуйте, поки песто не стане однорідної консистенції. За потреби додайте більше оливкової олії, для того, щоб воно було більш текстурним.
7. Після того, як курка приготується подавайте її до столу, змастивши її песто.



ЗАПЕЧЕНІ КУРЯЧІ ГРУДКИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

9 грам копченої паприки
6 грамів часникового порошку
6 грамів цибулевого порошку
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 курку з обох боків сумішшю спецій, до її повного покриття.
3. Збризніть курку 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, вичавивши на неї сік лайма.



ТАКО З КРЕВЕТКАМИ В КЛЯРІ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

Креветки в клярі

43 грами звичайного борошна
5 грамів гранульованого часнику
5 грам паприки
5 грамів кошерної солі
3 грами чорного перцю
1 яйце
14 мілілітрів молока
128 грам панірувальних сухарів
230 грамів очищених креветок
Кулінарний спрей

Тако

Коржики тако
Подрібнений салат
Редька, тонко нарізана
Сметана
Лайм
1 авокадо, нарізаний

ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть борошно, часник, паприку, сіль і перець у миску та перемішайте.
2. Збийте яйце і молоко в окремій мисці.
3. Помістіть панірувальні сухарі в третю миску.
4. Занурте креветки в борошняну суміш, потім в яєчну суміш, потім у панірувальні сухарі.
5. Збризніть креветки з обох боків олією.
6. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою у кошик мультиварки COSORI Smart Air Fryer, та викладіть на неї креветки.
7. Виберіть функцію Seafood (Морепродукти), налаштуйте час на 6 хвилин, потім натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Вийміть креветки з мультиварки після закінчення приготування.
9. Зберіть тако, поклавши креветки на розігріті кукурудзяні коржики.
10. Зверху викладіть зверху нарізані листя салату, редьку, сметану, шматочки лайма та авокадо та подавайте до столу.



ЗАПЕЧЕНА КУРКА ЗІ СПЕЦІЯМИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 години 5 хв.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 18 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

45 мілілітрів соусу хойсин
15 мілілітрів устричного соусу
3 зубчики часнику, дрібно натерті 10
грам китайської суміші з 5 спецій
60 грам меду
30 мілілітрів темного соєвого соусу
4 курячих стегна без кісток і шкіри
Брокколі, приготована на пару, для
подачі
Рис, відварений, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте соус хойсин, устричний соус, часник, китайський порошок із 5 спецій, 30 грамів меду та 15 грамів темного соєвого соусу у великій мисці.
2. Викладіть до соусу курячі стегенця та перемішайте, до їх повного покриття.
3. Маринуйте курку в в холодильнику не менше 2 годин.
4. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою у кошик мультипечі COSORI Smart Air Fryer, та викладіть на неї курку.
5. Виберіть функцію Chicken (Курка) , встановіть час до 18 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
6. Змішайте залишки меду та соєвого соусу в маленькій мисці.
7. Переверніть курку всередині процесу приготування.
8. Змастіть верх курки медово-соєвим соусом після 14 хвилин приготування, потім поверніть її у мультипечі та продовжуйте готувати ще 4 хвилини.
9. Після того, як приготування закінчиться вийміть курку та подавайте її до столу разом з брокколі та рисом, приготованим на пару.



ЛОСОСЬ У ВЕРШКОВО-ЛИМОННОМУ СОУСІ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 філе сьомги (по 170 г)

Сіль і перець, для приправи, за бажанням

Кулінарний спрей

30 грам вершкового масла

30 мілілітрів свіжого лимонного соку

1 зубчик часнику

6 мілілітрів вустерширського соусу

ПРИГОТУВАННЯ

1. Приправте лосось сіллю та перцем за бажанням.
2. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою у кошик мультиварки COSORI Smart Air Fryer, та викладіть на неї лосось.
3. Збризніть лосося кулінарним спреєм.
4. Виберіть функцію Seafood (Морепродукти) та натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
5. Змішайте масло, лимонний сік, часник і вустерширський соус у маленькій каструлі та розтопіть все на повільному вогні приблизно 1 хвилину.
6. Вийміть лосось з мультиварки після того, як приготування закінчиться.
7. Подавайте філе лосося з рисом, заправлене лимонно-масляним соусом.



ХРУСТКІ СМАЖЕНІ РИБНІ НАГЕТСИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 6 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

32 грами звичайного борошна

15 грамів приправи Old Bay®

2 яйця, збити

400 грам панірувальних сухарів

454 г м'якої риби, нарізаної

смужками 3½ x 1½ сантиметра

Кулінарний спрей

Соус тартар, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте борошно та приправи Old Bay® у середній мисці, збийте яйця в окремій мисці, а сухарі насипте в окрему третю миску.
2. Кожен шматочок риби занурте у борошно, потім вмочіть у збиті яйця, а потім обваляйте в панірувальних сухарях.
3. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою у кошик мультипечі COSORI Smart Air Fryer, та викладіть на неї рибу.
4. Збризніть рибу з обох боків олією.
5. Виберіть функцію Seafood (Морепродукти) та натисніть «Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Подавайте рибу до столу разом з соусом тартар



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 між 2 скибочок хліба.
3. Викладіть зверху скибочку сиру з перцем та сформуйте сендвічі.
4. Викладіть сендвічі безпосередньо у кошик мультипечі 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, розріжте їх навпіл по діагоналі та подавайте до столу.



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 сторін сіллю та чорним перцем.
3. Змішайте приправи в окремій ємності 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)». Видаліть, коли закінчите.
7. Дайте стейку відпочити протягом 5 хвилин, перш ніж нарізати його та подавати до столу.



ЗАПЕЧЕНИЙ КУРЯЧИЙ ПАРМЕЗАН

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 курячий пармезан з соусом маринара та прикрасивши свіжо нарізаною петрушкою.



КУРЯЧІ ФРИКАДЕЛЬКИ З СОУСОМ БУФФАЛО

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 14 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

Фрикадельки

454 г курячого фаршу

43 грами тертої моркви

2 зелені цибулини, дрібно нарізані

1 стебло селери, нарізане

невеликими кубиками

32 мілілітри соусу Buffalo

Соус для крил

32 грами мигдального борошна

1 яйце, збити

30 грам майонезу

7 мілілітрів яблучного оцту

10 грамів часникового порошку

10 грамів цибульного порошку

5 грамів кошерної солі

5 грам чорного перцю

Спрей оливкової олії

Соус для занурення

118 мілілітрів кокосового молока

30 грам майонезу

15 мілілітрів яблучного оцту

15 грам подрібненої свіжої цибулі-шніт

15 грам подрібненого свіжого кропу

15 грам свіжого листя італійської

петрушки

5 грамів часникового порошку

2 грами цибульного порошку

2 грами кошерної солі

2 грами чорного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть вусі інгредієнти для фрикаделек, за винятком оливкової олії, у велику миску та перемішайте до поєднання.
2. Сформуйте з суміші 12 фрикаделек.
3. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в кошик COSORI Smart Air Fryer, потім покладіть на неї фрикадельки.
4. Збризніть фрикадельки оливковою олією.
5. Виберіть функцію Air Fry, установіть час на 14 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
6. Збийте інгредієнти соусу в середній мисці.
7. Вийміть фрикадельки з мультипечі, коли вони будуть готові, а потім подавайте їх з соусом до столу.





ПЕРЕКУСИ



ГАРБУЗ З ПАРМЕЗАНОМ ТА ЧЕБРЕЦЕМ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 16 хвилин

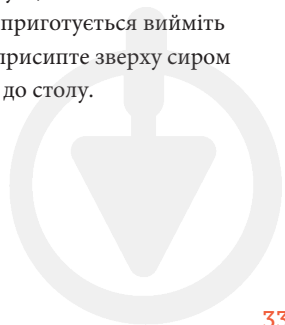
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 невеликий гарбуз
- 15 грам свіжого листя чебрецю
- 15 мілілітрів оливкової олії
- 5 грамів кошерної солі
- 5 грам свіжомеленого чорного перцю
- 15 грам сиру пармезан

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте гарбуз навпіл, вийміть і видаліть з нього насіння. Наріжте половинки гарбузів скибочками товщиною 2½ сантиметра.
2. В середній ємності поєднайте шматочки гарбуза, чебрець, оливкову олію, сіль і перець.
3. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в кошик COSORI Smart Air Fryer, потім викладіть на неї гарбуз.
4. Виберіть функцію Roast (Смаження), встановіть час на 16 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
5. Після того, як страва приготується вийміть гарбуз з мультипечі, присипте зверху сиром пармезан і подавайте до столу.





СМАЖЕНИЙ БАТАТ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 шт. батату

10 грамів кукурудзяного крохмалю,
картопляного крохмалю або
крохмалю з тапіоки

15 мілілітрів рослинного масла

10 грамів кошерної солі, розділених

ПРИГОТУВАННЯ

1. Очистіть батат.
2. Розріжте батат навпіл поперек, а потім наріжте кожну половинку на брусочки шириною 6 міліметрів.
3. Змішайте батат з кукурудзяним крохмалем, олією та 1 чайною ложкою кошерної солі до повного покриття.
4. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в кошик COSORI Smart Air Fryer, потім викладіть на неї батат.
5. Виберіть функцію Air Fry, установіть температуру на 205°C і час на 15 хвилин, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза)».
6. Коли того, як страва приготується, вийміть батат з мультимечі, посипте його сіллю, що залишилися, і негайно подавайте до столу.

Примітка: щоб приготувати ще одну порцію батату, встановіть температуру 205°C і час на 2 хвилини, а потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза)».



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 цибульного порошку
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 Air Fry, установіть температуру на 205°C і 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.



ЧІПСИ З ТОРТИЛЬЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 9 хвилини

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 солі
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 хвилини, потім натисніть «Start/Pause(Старт/Пауза).
4. Після того, як чіпси приготуються вийміть їх з мультіпечі та подавайте до столу разом з сальсою.





БАКЛАЖАННО-ГРИБНА ЗАПІКАНКА

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

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.



ЧІПСИ З АВОКАДО

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 9 хвилин

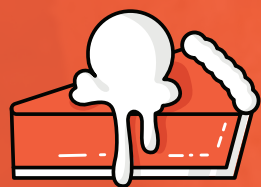
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

62 грами звичайного борошна
2 грами часникового порошку
2 грами цибульного порошку
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
Масляний спрей
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, установіть 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.



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, пісок, 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 мільтипіч.
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: 16 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

Силиконові 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 їхповного 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 мультипечі без встановлення тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою
8. Виберіть функцію Bake (Випічка), встановіть температуру на 175°C і час на 10 хвилин, потім натисніть "Start/Pause(Старт/Пауза).
9. Вийміть мафіни, коли вони будуть готові, і подавайте їх до столу теплими





ЧУРРОС З МЕКСИКАНСЬКИМ 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

Чуррос

118 мілілітрів води

43 грами несолоного 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

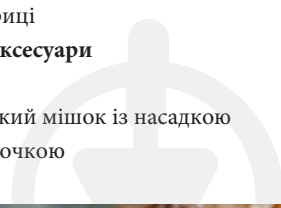
100 грам цукрового піску

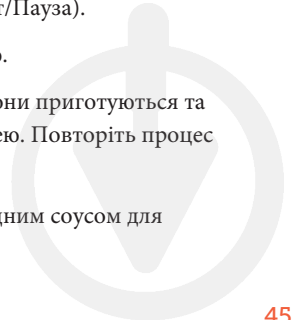
5 грамів кориці

Необхідні аксесуари

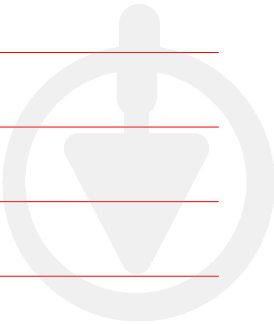
Міксер

Кондитерський мішок із насадкою
великою зірочкою

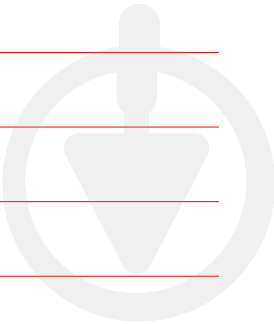


- 
- 
1. Нагрівайте жирні вершки в середній каструлі на помірному вогні, доки вони не почнуть закипати.
 2. Змішайте шоколад, кавовий лікер, ваніль і корицю в середній мисці.
 3. Вилийте гарячі вершки в шоколад і дайте їм постояти 1 хвилину.
 4. Збийте суміш до однорідної консистенції та відставте в 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 мультитипіч.
 7. Поедняйте 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 сформується 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 чуррос 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 мультитипіч, після того, як вони приготуються та негайно занурте їх в цукрову суміш з корицею. Повторіть процес приготування та покриття з рештою чуррос.
 18. Подавайте чуррос до столу разом з шоколадним соусом для занурення

НОТАТКИ



НОТАТКИ





COSORI®

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

MR022423AC-R1_0222CAF-P583S.en

