



COSORI

Мультипіч Cosori Lite 6.0-літрів

Книга рецептів

та короткий посібник з експлуатації



Дякуємо за покупку!



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



Будьте креативними разом з COSORI!

Завантажте безкоштовний додаток VeSync, щоб насолоджуватись оригінальними рецептами та відеоуроками від шеф-кухарів COSORI, взаємодіяти з нашою спільнотою та знайти ще більше ідей!



Приєднуйтесь до спільноти Cosori

Відвідайте cosori.com для доступу до унікальних рецептів та кулінарних ідей!



Щотижня насолоджуйтесь новими 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!

ЗМІСТ

- 4 Початок роботи
- 4 Використання мультипечі
- 5 Функції приготування
- 10 Поради від шефа

Сніданки

- 15 Тістечка з полуничним джемом
- 16 Бейгли з корицею та солодкими ягодами
- 17 Сендвіч з яйцем
- 18 Парфе з гранолою

Закуски

- 20 Курячі крильця по-луїзіанськи
- 21 Сосиски в тісті
- 22 Брускетта з томатами чері та пармезаном
- 23 Запечені печериці з сиром
- 24 Курячі гомілки в ніжному вершковому клярі

Основні страви

- 26 Домашні чізбургери
- 27 Свинина з кленовим сиропом та гострим соусом
- 28 Запечена курка з ароматними приправами
- 29 Фрикадельки в томатно-базиліковому соусі
- 31 Бургер з чорною квасолею та ніжним соусом з авокадо
- 32 Лосось з лимонним соусом та свіжим кропом
- 33 Стейк зі спеціями та прянощами
- 34 Свиняча вирізка з гірчиною скоринкою та розмарином.

Перекуси

- 36 Запечена зелена квасоля з гірчицею
- 37 Запечена морква в барбекю соусі
- 38 Хрустка картопля з соусом айолі
- 39 Цибулеві кільця
- 40 Карамелізована брюссельська капуста з соєвим соусом
- 41 Ароматний гарбуз з пармезаном та свіжими травами
- 42 Цитрусові кільця
- 43 В'ялене м'ясо з кленовим ароматом

Десерти

- 45 Шоколадні брауні
- 47 Шоколадні пончики з глазур'ю
- 49 Полунично-лимонний чизкейк
- 51 Запечені яблука з корицею
- 52 Ніжний кавовий пудинг з корицею



ПОЧАТОК РОБОТИ

Preheating (Попередній розігрів)

Попередньо розігрійте вашу мультипіч ю під час приготування м'яса, випічки, хрустких страв та клітковинних овочів — це скорочує час приготування та допомагає забезпечити рівномірне підрум'янення їжі!

Тарілка для приготування хрустких страв

Тарілка для приготування хрусткої скоринки піднімає їжу, забезпечуючи потік повітря на 360 градусів для досягнення ідеальної хрусткої скоринки. Її слід використовувати для більшості рецептів, хоча її можна зняти, якщо ви готуєте великі страви або для спеціальних рецептів.

ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИПЕЧІ

У вашій мультипечі COSORI використовується двигун постійного струму, який швидше нагріває мультипіч, забезпечує швидке приготування страв та дозволяє точно контролювати температуру та швидкість вентилятора, забезпечуючи ідеальне приготування їжі.

Функції приготування

Функції приготування автоматично налаштовані на ідеальні час і температуру для зручності використання. Їх можна налаштувати за температурою та/або часом приготування, що дозволяє використовувати мультипіч у freestyle-режимі — просто виберіть свої налаштування та натисніть ►►

Примітка: Для рецептів та ідей приготування перегляньте додаток *VeSunc* та Книгу рецептів.





Turbo режими

Функції приготування (Air Fry (Повітряне обсмаження), Roast (Запікання), Grill, (Гриль), Frozen (Заморожені страви) в Turbo режимах використовують найвищу швидкість вентилятора (5) для швидкого приготування їжі.

Ми рекомендуємо використовувати тарілку для приготування хрустких страв для всіх функцій Turbo-режиму, щоб максимально використовувати 360° циркуляцію повітря для рівномірного приготування страв.

Як попередньо розігріти мультипіч

Ми рекомендуємо попередньо розігріти мультипіч перед додаванням їжі, за винятком випадків, коли ваша мультипіч вже гаряча. Інакше ваша страв не буде рівномірно приготована без попереднього розігріву.



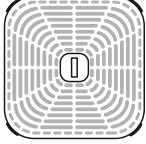

1. Торкніться  щоб увімкнути дисплей.
2. Торкніться **PREHEAT**. Дисплей відобразить значення "205°C" і "4 хв".
3. За бажанням, торкніться  або , щоб змінити температуру. Час налаштується автоматично.
4. Торкніться , щоб почати попередній розігрів.
5. Після завершення приготування мультипіч видасть звуковий сигнал, і дисплей відобразить значення End "Кінець".



Примітка:

- Якщо не натиснути жодну кнопку протягом 30 хвилин, мультипіч скине всі налаштування та вимкнеться.
- Під час налаштування температури час буде автоматично налаштовано відповідно до таблиці нижче.

Температура	Час (хвилини)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ

Функція приготування	Аксесуари	Час за замовчуванням (хвилини)	Температура за замовчуванням	Швидкість вентилятора
Air Fry (Повітряне обсмаження) це універсальна функція для приготування таких страв, як курячі крильця, бургери, картопля фрі тощо.	 Тарілка для приготування хрустких страв	10	195°C / 385°F	5(Турбо режим)
Roast (Запечення) використовує трохи вищу температуру для надання овочам підсмаженого смаку та текстури	 Тарілка для приготування хрустких страв	12	220°C / 425°F	5 (Турбо режим)
GRILL (Гриль) використовує високу температуру для приготування страв, карамелізації продуктів, приготування хрусткої скоринки чи обсмажування м'яса.	 Тарілка для приготування хрустких страв	5	230°C / 450°F	5 (Турбо режим)
FROZEN(Заморожені продукти) використовує підвищену температуру для приготування хрусткої скоринки на піці, чіпсах чи інших заморожених закусках.	 Тарілка для приготування хрустких страв	14	200°C / 390°F	5 (Турбо режим)
REHEAT (Розігрівання) чудово підходить для розігріву залишків їжі.		5	200°C / 390°F	4

Функція приготування	Аксесуари	Час за замовчуванням (хвилини)	Температура за замовчуванням	Швидкість вентилятора
ВАКЕ (Випікання) ідеально підходить для приготування десертів, печива та інших кондитерських виробів.	 Тарілка для приготування хрустких страв	20	165°C / 330°F	3
Dehydrate (Зневоднення) підходить для виготовлення здорових снеків, таких як яблучні чіпси або м'ясні снекові вироби.	 Тарілка для приготування хрустких страв	6 годин	55°C / 135°F	1
PROOF (Підйом тіста) використовується для процесу ферментації дріжджів або заквасок, що дозволяє отримати потрібний смак і необхідну структуру.		1 година	30°C / 90°F	1
PREHEAT (Попереднє нагрівання) сприяє рівномірному приготуванню їжі.		4 (автоматичне налаштування)	205°C / 400°F	4
Keep Warm (Підтримка тепла) підтримує їжу на ідеальній температурі перед подачею.		30	75°C / 170°F	2

Примітка: Час та температура всіх функцій приготування можуть бути змінені. Щоб повернутися до стандартних налаштувань, утримуйте кнопку функції приготування на дисплеї протягом кількох секунд.



Категорія продукту	Тип продукту	Кількість	Функція приготування	Нарізка / розмір	Температура (°C)	Час приготування (хв)
КУРКА	Грудки(без кісток)	4–6 штук	Air Fry	220–280 г	200°C	15–18
	Гомілки	6 штук	Air Fry	-	200°C	14–16
	Стегенця (з кісткою)	4 шт.	Air Fry	-	200°C	12–14
	Крильця	900 г	Air Fry	-	200°C	16–18
	Ціла курка	2,3 кг	Air Fry	-	180°C	55–90
Яловичина	Стейк з кісткою (Ribeye)	340 г	Grill	нарізати шматочками по 2.5 см	230°C	8
	Шашлики	450 г	Grill	нарізаний на кубики по 2.5 см	230°C	6–8
	Гамбургер	120 г, 6 бургерів	Grill	товщиною 1.2-1.9 см	225°C	7–10
	Стейк з вирізки (Flank Steak)	450–900 г	Grill	товщиною 2.5 см	230°C	9–15
Свинина та баранина	Свинячі відбивні (з кісткою)	4 шт.	Roast	товщиною 1,2-3,8 см	220°C	5–12
	Свиняча вирізка	450 г	Air Fry	Ціла	195°C	18–22
	Бекон	6 скибочок	Air Fry	Цілий	165°C	5–7
	Тефтелі	15–18 шт.	Air Fry	товщиною 5 см	200°C	10–14
	Хот-дог	4 штуки	Air Fry	товщиною 2,5 см	195°C	4–5
	Баранячі відбивні	5–6 шт.	Grill	товщиною 2,5 см	195°C	6–9

Категорія продукту	Тип продукту	Кількість	Функція приготування	Нарізка / розмір	Температура (°C)	Час приготування (хв)
Морепродукти	Філе лосося	235 г	Air Fry	товщиною 2,5 см	190°C	6–10
	Філе білої риби	170-235 г	Air Fry	товщиною 2,5-5 см	195°C	8–12
	Хвіст омара	6 штук	Air Fry	-	195°C	8–10
	Креветки	570 г	Air Fry	великі	190°C	5
Картопля Фрі	Картопля фрі (тонка нарізка)	700 г	Air Fry	товщиною 0,6 см	205°C	13–15
	Солодка картопля фрі	700 г	Air Fry	товщиною 0,6 см	200°C	11–13
	Картопля фрі (товста нарізка)	700 г	Air Fry	товщиною 1,3 см	215°C	12–14
Овочі	Запечена картопля	250- 285 г	Bake	Ціла	195°C	28–32
	Кукурудза в качанах	4 качани	Air Fry	Цілі	195°C	8–12
	Коренеплоди, різні	4 порції	Roast	нарізати кубиками по 2,5 см	220°C	8–10
	Брокколи	4 порції	Roast	нарізати на дрібні суцвіття	220°C	5–7
	Брюссельська капуста	700 г	Air Fry	нарізати на четвертинки	215°C	8–12
	Цукіні/кабачки	4 порції	Air Fry	нарізати скибочками по 2,5 см	195°C	6–8

Категорія продукту	Тип продукту	Кількість	Функція приготування	Нарізка / розмір	Температура (°C)	Час приготування (хв)
Заморожені продукти	Персональна піца	250 г	Bake	діаметром 20 см	165°C	10–12
	Курячі нагетси	285- 680 г	Frozen	-	195°C	7–9
	Крокети	12–16 шт.	Frozen	товщиною 5–7,5 см	205°C	8–10
	Картопляні палички	700 г	Frozen	-	200°C	10
	Філе риби заморожене	455 г	Frozen	-	200°C	8
	Палички моцарели	570 г	Frozen	товщиною 2,5 см	200°C	6–7
	Кільця цибулі	450 г	Frozen	товщиною 1,3 см	200°C	8
Випічка	Булочки з корицею	9 штук	Bake	-	165°C	12–15
	Бісквітне печиво	7,5 см у діаметрі	Bake	8–9 шт.	190°C	11–13
	Капкейк/мафін	9 штук	Bake	-	160°C	10–13
	Швидкий хліб	Міні-форма для хліба	Bake	розміром 7,5 × 12,5 × 5 см	165°C	20
	Торт	діаметр 20 см	Bake	діаметром 20 см	165°C	20
	Тост	Білий хліб	Grill	4 скибочки	220°C	4–6



Поради від шефа



Переповнення

Спокусливо спробувати приготувати якомога більше їжі за один раз. Однак переповнений кошик може призвести до того, що їжа не підрум'яниться належним чином і готуватиметься довше.



Розстоювання

Для розстоювання тіста використовуйте миску, яка легко поміщається у контейнер мультиварки (тарілку для хрусткої скоринки потрібно буде зняти). Щільно загорніть миску в поліетиленову плівку перед тим, як помістити її в контейнер мультиварки, щоб запобігти утворенню жорсткої шкірочки на тісті. Якщо у вашому рецепті вказано вистоювання в «теплому місці», залиште температуру функції Proof на 30°C.



Відпочинок

Дайте товстому м'ясу відпочити при кімнатній температурі протягом 30 хвилин перед його приготуванням. Це допоможе страві приготуватися швидше та рівномірніше просмажитись. Після смаження стейка або шматка птиці у мультиварці, дайте їм відпочити 5-10 хвилин перед подачею на стіл, щоб соки перерозподілилися, і м'ясо вийшло соковитим і смачним.



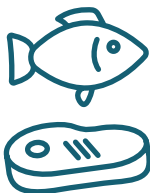
Зневоднення

Функція зневоднення («DRY») працює так само, як і будь-який інший дегідратор. Використовуйте цю функцію зі встановленою тарілкою для приготування страв з хрусткою скоринкою. Застосовуйте стандартні температури та час приготування для дегідрації. Якщо ви готуєте мариновані продукти, які можуть стікати або бути липкими, застеліть тарілку для приготування хрустких страв аркушем пергаментного паперу.



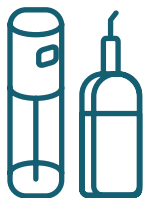
Конвертація рецептів

Щоб адаптувати улюблені рецепти випічки з традиційної духовки до аерогрилю, скористайтеся такою базовою формулою: знизьте температуру на 4-10°C і скоротіть час приготування на 20%. Наприклад: якщо рецепт передбачає 175°C і 20 хвилин, то ви можете готувати у мультиварці за температури 160°C лише 16 хвилин.



Дві страви одночасно

Ви можете готувати дві різні страви одночасно, якщо вони потребують однакового часу та температури приготування і не будуть перехресно перехресно контактувати одна з одною у мультиварці.



Розпилення олії

Тримайтеся подалі від використання кулінарних спреїв з пропелентами в них. Замість цього придбайте пляшку з розпилювачем для олії та використовуйте власну олію або магазинну олію, яка не містить пропелентів. Збризнувши їжу олією перед смаженням, ви отримаєте підрум'янену та хрустку скоринку.



Легке очищення

Для полегшення очищення вистеліть тарілку або контейнер алюмінієвою фольгою, пергаментним папером, підкладками або силіконовим килимком для мультиварці. Ніколи не кладіть пергаментний папір або інші легкі підкладки в контейнер поверх інгредієнтів, оскільки вони можуть спричинити пожежу.



Завжди використовуйте прихватки або рукавички

Будьте обережні, щоб не обпектися. Контейнер мультиварці та тарілка гарячі під час і після приготування. Обов'язково одягайте рукавиці, коли перевертаєте їжу або виймаєте гарячу тарілку для хрусткої скоринки з мультиварці.



Техніка панірування

Панірування – важливий етап для приготування багатьох смачних страв та багатьох рецептів мультипечі. Спочатку обваліть продукти в борошні, потім у яйці, а потім в панірувальних сухарях. Переконайтеся, що панірувальні сухарі щільно прилипають до інгредієнтів, щоб ваша їжа була належним чином вкрита паніровкою під час приготування для отримання хрусткої та підсмаженої консистенції.



Заморожені продукти

Більшість заморожених продуктів, таких як крильця, картопляні скибочки, тако та інші, слід готувати замороженими без додавання олії. Заморожені овочі слід розморозити та добре висушити перед приготуванням, щоб видалити з них надлишкову вологу, інакше вони стануть вологими та м'якими під час приготування.



Розігрівання та повторне приготування

Картоплю фрі, крильця або інші продукти, яким потрібно повернути хрустку текстуру, слід розігрівати при вищій температурі протягом коротшого часу. Наприклад, картоплю фрі зазвичай потрібно розігрівати до 200°C протягом 3 хвилин. Для розігрівання білків та овочів використовуйте низькі та середні температури (160°C - 190°C). Білки завжди слід розігрівати щонайменше до 75°C.





СНІДАНКИ



ТІСТЕЧКА З ПОЛУНИЧНИМ ДЖЕМОМ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	15 хвилин
Час приготування:	10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

Тістечка:

1/2 склянки полуничного джему
2 готових листи листового тіста
1 чайна ложка кукурудзяного
крохмалу
1 яйце, збите
1 столова ложка води

Глазур

2 столові ложки полуничного
джему
1 столова ложка вершків
3/4 склянки цукрової пудри
Посипка для прикраси

Необхідні аксесуари

Кондитерський пензлик

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Змішайте полуничний джем та кукурудзяний крохмаль у невеликій мисці.
3. Присипте чисту поверхню невеликою кількістю борошна і розкладіть обидва листи готового тіста на поверхню рівним шаром та розріжте кожен лист тіста на 4 рівні прямокутники.
4. Виберіть функцію Preheat (попередній розігрів), налаштуйте температуру на 190°C, а потім натисніть Start/Pause.
5. Викладіть від 1½ до 2 столових ложок джему в центр 4 шматків тіста, а потім рівномірно розподіліть його по поверхні тіста, залишаючи щонайменше 1,3 см по краям тіста
6. Викладіть поверх джема шматки тіста та щільно притисніть краї, а потім зацупіть їх виделкою та обріжте нерівні краї.
7. Збийте яйце та 1 столову ложку води в невеликій мисці, а потім змастіть тонким шаром сумішшю верхню частину кожного тістечка.
8. Викладіть тістечка на попередньо розігріту тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою.
9. Виберіть функцію Bake, налаштуйте температуру на 160°C та час на 10 хвилин, а потім натисніть Start/Pause.
10. Після приготування вийміть тістечка з мультиварки та дайте їм трохи охолонути.
11. Змішайте інгредієнти для глазури до однорідної консистенції, а потім нанесіть її на охолоджені тістечка та посипте їх кольоровою посипкою і подавайте до столу.



БЕЙГЛИ З КОРИЦЕЮ ТА СОЛОДКИМИ ЯГОДАМИ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	5 хвилин
Час приготування:	5 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

60 г вершкового сиру,
розм'якшеного до кімнатної
температури
2 столові ложки меду, розділити
навіп
1/2 чайної ложки ванільного
екстракту
2 звичайні бейгли, розрізані
навіп поперек
1/2 чайної ложки меленої кориці
1/2 склянки свіжої ожини або
малини + ще для подачі

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Виберіть функцію Preheat (попередній розігрів) а потім натисніть Start/Pause.
3. Помістіть вершковий сир, одну столову ложку меду та ванільний екстракт у невелику миску і ретельно перемішайте до однорідної консистенції, після чого рівномірно нанесіть шар суміші на зрізану сторону кожного бейгла.
4. Посипте бейгли корицею поверх вершкового сиру, а потім розкладіть їх зрізом догори на попередньо нагріту тарілку мультиварки.
5. Виберіть функцію Grill, налаштуйте час приготування на 5 хвилин, а потім натисніть Start/Pause.
6. Перемішайте ягоди з рештою столової ложки меду в невеликій мисці, поки ягоди не покриються рівномірним шаром меду.
7. Вийміть бейгли з мультиварки, коли вони доготуються, і перед подачею прикрасьте кожен з них кількома ягодами.



СЕНДВІЧ З ЯЙЦЕМ

Кількість порцій:	1 порція
Час підготовки:	2 хвилини
Час приготування:	9 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

Олія-спрей
1 велике яйце, збите
1 шматочок канадського бекону
1 булочка, розрізана навпіл
1 шматочок сиру
Сіль та перець за смаком

Необхідні аксесуари

керамічний ramekin , 85 г

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Збризніть внутрішню частину формочки олією з розпилювача, потім формочку на тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки.
3. Виберіть функцію Preheat, встановіть температуру на 180°C, потім натисніть Start/Pause.
4. Влийте збите яйце в формочку і покладіть скибку канадського бекону на попередньо нагріту тарілку мультиварки.
5. Виберіть функцію «Air Fry», встановіть температуру на 180°C і час на 6 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
6. Вийміть формочку та бекон з мультиварки, коли приготування завершиться.
7. Збризніть олією булочки та викладіть їх на тарілку для хрустких страв з різном догори .
8. Виберіть функцію «Grill», встановіть час на 2 хвилини, а потім натисніть Start/Pause.
9. Викладіть яйце, бекон та скибку сиру на одну половину булочки.
10. Виберіть функцію « Air Fry », встановіть час на 1 хвилину, потім натисніть Start/Pause.
11. Після завершення приготування вийміть сендвіч з мультиварки, приправте його сіллю і перцем за смаком та відразу подавайте до столу.



ПАРФЕ З ГРАНОЛОЮ

Кількість порцій:	8 порцій
Час підготовки:	5 хвилин
Час приготування:	7 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

Гранола

- 1 склянка цільнозернових вівсяних пластівців
- 1 склянка нарізаного мигдалю
- 1/2 склянки тертого кокосу
- 1/2 склянки підсмажених насіння гарбуза (пепітас)
- 1/4 склянки оливкової олії
- 1/4 склянки меду
- 2 столові ложки рідкої кокосової олії
- 1/2 чайної ложки кошерної солі
- 1 чайна ложка меленої кориці
- 1 чайна ложка меленого кардамону

Для сервірування

- 2 склянки грецького йогурту
- 2 склянки свіжих фруктів

Необхідні аксесуари

- 4 високі склянки

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Вийміть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою з контейнера мультипечі COSORI.
2. Виберіть функцію Preheat, встановіть температуру на 175°C і натисніть Start/Pause.
3. У великій мисці змішайте всі інгредієнти для граноли, до повного поєднання.
4. Викладіть підготовлену гранолу безпосередньо в попередньо нагрітий контейнер мультипечі.
5. Виберіть функцію Bake, встановіть температуру на 175°C і час на 7 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
6. Перемішайте гранолу в середині приготування.
7. Коли гранола буде готова, витягніть її з мультипечі та дайте їй повністю охолонути.
8. У чотири високі склянки викладіть гранолу шарами, чергуючи її з грецьким йогуртом і свіжими фруктами. Подавайте до столу.

Примітка: Частина граноли залишиться, і її можна використати пізніше.





ЗАКУСКИ



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ПО- ЛУЇЗІАНСЬКИ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	5 хвилин
Час приготування:	16 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 столова ложка гранульованого часнику
1 чайна ложка сухої цибулі
1 курячий бульйонний кубик
1 чайна ложка солі
1 чайна ложка чорного перцю
1 чайна ложка копченої паприки
1/2 чайної ложки кайенського перцю
1/2 чайної ложки сушеної петрушки
1/2 чайної ложки сушеного чебрецю
1/2 чайної ложки сушеного орегано
700 г курячих крилець

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 200°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. У великій мисці змішайте всі спеції, щоб отримати рівномірний сухий маринад. Додайте курячі крильця й ретельно обваліть їх у спеціях.
4. Викладіть курячі крильця на попередньо розігріту тарілку в контейнер мультиварки.
5. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 200°C і час на 16 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
6. Коли крильця будуть готові, акуратно дістаньте їх із мультиварки та подавайте до столу.





СОСИСКИ В ТІСТІ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	8 хвилин
Час приготування:	7 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 упаковка готового тіста
16 сосисок
Олія-спрей
Гірчиця для подачі

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиспечі COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 170°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. Розгорніть тісто для круасанів і наріжте його на смужки шириною близько 4 см.
4. Покладіть сосиску на ширший край кожної смужки тіста, потім щільно загорніть її.
5. Викладіть загорнуті сосиски на попередньо нагріту тарілку для приготування хрустких страв, а потім злегка збризніть тісто олією.
6. Виберіть функцію Bake, встановіть температуру на 170°C і час на 7 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
7. Після завершення приготування, акуратно дістаньте страву із мультиспечі.
8. Подавайте "сосиски в тісті" до столу теплими, разом із гірчицею або улюбленим соусом.





БРУСКЕТА З ТОМАТАМИ ЧЕРИ ТА ПАРМЕЗАНОМ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування:	15 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 багет, нарізаний кружечками по 1, 5 см.
1 столова ложка оливкової олії, плюс додаткова для збризування
3 склянки помідорів чері, розрізаних навпіл
3 зубчики часнику, подрібнені
1 цибуля-шалот, подрібнена
1 столова ложка свіжих листків чебрецю, подрібнених
1 чайна ложка кошерної солі
1/2 чайної ложки чорного перцю, свіжомелений
2 столові ложки пармезану, натертого, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультипечі COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 205°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. Розкладіть скибочки багета на попередньо нагріту тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою та збризніть їх оливковою олією.
4. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 205°C і час на 3 хвилини, потім натисніть Start/Pause.
5. Після завершення приготування вийміть підсмажені скибочки багета та відкладіть їх в сторону.
6. Викладіть помідори, часник, цибулю-шалот, 1 столову ложку оливкової олії, чебрець, сіль і перець у контейнер мультипечі та добре все перемішайте.
7. Виберіть функцію Roast, встановіть температуру на 220°C і натисніть Start/Pause.
8. Коли овочева суміш буде готова, викладіть її на підсмажені скибочки багета, посипте натертим пармезаном та подавайте до столу.





ЗАПЕЧЕНІ ПЕЧЕРИЦІ З СИРОМ

Кількість порцій:	8 порцій
Час підготовки:	15 хвилин
Час приготування:	5 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

16 шт. грибів, вимитих
140 г сиру фонтіна
140 г сиру гауда
85 г козячого сиру
2 зубчики часнику, подрібнених
1/2 столової ложки свіжого розмарину, подрібненого
1/2 столової ложки свіжого чебрецю, подрібненого
1 столова ложка петрушки, подрібненої
1 маленький лимон, цедро
1/4 чашки натертого пармезану
Оливкова олія, за потреби
1 чайна ложка паприки, для прикрашання

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Видаліть ніжку з кожного гриба, переконавшись, що вся ніжка видалена до шляпки. Викиньте ніжки.
3. З'єднайте фонтіно, гауду, козячий сир, часник, свіжу зелень і цедру лимона в середній мисці та добре все перемішайте.
4. Ложкою наповніть кожен грибок сирною сумішшю, трохи викладаючи суміш поверх грибів.
5. Кожен гриб посипте невеликою кількістю сиру пармезан, потім збризніть невеликою кількістю оливкової олії.
6. Виберіть функцію «Preheat», потім натисніть «Start/Pause».
7. Викладіть гриби на попередньо розігріту тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою.
8. Виберіть функцію «Grill», встановіть час на 5 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
9. Після завершення приготування вийміть гриби з мультиварки, прикрасьте паприкою та подавайте до столу.



КУРЯЧІ ГОМІЛКИ В НІЖНОМУ ВЕРШКОВОМУ КЛЯРІ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	4 години 20 хвилин
Час приготування:	10 хвилин

ІНГРЕДІЕНТИ

700 г курячих гомілок
2 склянки пахти(кефіру)
2 1/2 чайні ложки паприки,
розділені навпіл
2 1/2 чайні ложки кошерної
солі, розділені навпіл
1 1/2 чайні ложки сушеного
кропу
1 чайна ложка сухого часнику
1 чайна ложка сухої цибулі
1 1/2 чайні ложки чорного
меленого перцю
1/2 склянки борошна
2 чайні ложки сушеної
петрушки
1/2 чайної ложки кайенського
перцю
2 великі яйця, збити
2 склянки панірувальних
сухарів
Олія

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Викладіть курячі гомілки, пахту, 1½ чайні ложки паприки, 1½ чайні ложки солі, сушений кріп, сухий часник, суху цибулю і 1 чайну ложку чорного перцю у велику миску й перемішайте. Накрийте кришкою і маринуйте його в холодильнику протягом 4 годин.
2. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
3. Виберіть функцію Preheat , налаштуйте температуру на 200°C, потім натисніть Start/Pause.
4. Підготуйте ємності для панірування : у одній мисці змішайте борошно, залишок чайної ложки паприки, сушену петрушку та кайенський перець, у другій мисці – збиті яйця, а в третій – панірувальні сухарі, залишок чайної ложки солі та ½ чайної ложки чорного перцю.
5. Почергово діставайте кожну курячу гомілку з маринаду та спочатку обваляйте їх у борошні, потім у яйцях, а потім у панірувальних сухарях, струшуючи надлишки панірування. Повторюйте даний крок, поки всі гомілки не будуть запаніровані
6. Розкладіть курячі гомілки одним шаром на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв та збризніть їх олією з обох сторін.
7. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 200°C і час на 10 хвилин, потім натисніть «Start/ Pause».
8. Після завершення приготування дістаньте страву з мультиварки та подавайте до столу гарячою.



ОСНОВНІ СТРАВИ



ДОМАШНІ ЧІЗБУРГЕРИ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування:	10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

450 г яловичого фаршу
1 1/2 чайної ложки кошерної солі
1 чайна ложка чорного меленого перцю
4 скибочки американського сиру
4 булочки з кунжутом
Кетчуп, для подачі
Жовта гірчиця, для подачі
Солоні огірки, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 225°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. Сформуйте з яловичини 4 однакових за розміром котлети, трохи менше 1.3 см завтовшки, потім приправте їх сіллю та перцем за смаком.
4. Помістіть яловичі котлети на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
5. Виберіть функцію Grill, встановіть температуру на 225°C і час 9 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
6. Після завершення приготування викладіть на кожну котлету по 1 скибочці американського сиру.
7. Виберіть функцію Grill, встановіть час на 1 хвилину, потім натисніть Start/Pause.
8. Вийміть гамбургери з мультиварки, після завершення приготування.
9. Викладіть кожну котлету на булочку з кунжутом, приправте гамбургери приправами та маринованими огірками, та подавайте до столу.



СВИНИНА З КЛЕНОВИМ СИРОПОМ ТА ГОСТРИМ СОУСОМ

Кількість порцій:	2 порції
Час підготовки:	35 хвилин
Час приготування:	7 хвилин

ІНГРЕДІЕНТИ

2 свинячі відбивні без кісток
(товщиною 1,3 см)
2 зубчики часнику, очищених і
подрібнених
1½ столові ложки кленового сиропу
½ столової ложки яблучного оцту
1 столова ложка оливкової олії
сік ½ лимона
1 чайна ложка паприки
1 чайна ложка кошерної солі
½ чайної ложки свіжомеленого
чорного перцю
½ чайної ложки кайенського перцю

Необхідні аксесуари

Пакет із застібкою

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Викладіть свинячі відбивні в поліетиленовий пакет з застібкою, разом із часником, кленовим сиропом, яблучним оцтом, оливковою олією, лимонним соком, паприкою, сіллю, чорним перцем і кайенським перцем. Герметично закрийте пакет і видаліть зайве повітря. Маринуйте відбивні в холодильнику протягом 30 хвилин.
2. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультитипечі COSORI.
3. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 220°C, потім натисніть «Start/Pause».
4. Викладіть свинячі відбивні на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
5. Виберіть функцію «Roast», встановіть температуру на 220°C і час на 7 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
6. Після завершення приготування вийміть свинячі відбивні з мультитипечі та дайте їм відпочити 5 хвилин перед подачею.





ЗАПЕЧЕНА КУРКА З АРОМАТНИМИ ПРИПРАВАМИ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	30 хвилин
Час приготування:	60 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 ціла курка (1,8 кг)
1/2 столової ложки оливкової олії
2 чайні ложки кошерної солі
1 чайна ложка паприки
1 чайна ложка мelenого чебрецю
1/2 чайної ложки гірчичного порошку
1 чайна ложка сухого часнику
1 чайна ложка сухої цибулі
1/2 чайної ложки чорного мelenого перцю
1 лимон, нарізаний дольками
сіль, для подачі

Необхідні аксесуари

Шпагат кухонний

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Дістаньте курку з холодильника за 30 хвилин до початку приготування.
2. Вийміть тарілку для приготування хрустких страв із контейнера мультиварки COSORI.
3. Обсушіть курку паперовими рушниками зсередини та зовні, потім натріть оливковою олією всю курку, у тому числі під шкірою, де це буде можливо.
4. Змішайте всі спеції в маленькій мисці.
5. Приправте всю курку сумішшю спецій, включно з порожниною. Вставте одну з половинок лимона в порожнину курки, а потім скріпіть ніжки курки кухонним шпагатом.
6. Викладіть курку грудкою донизу прямо в контейнер мультиварки.
7. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 185°C і час на 30 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
8. Після завершення встановленого часу приготування, відкрийте контейнер та переверніть курку грудкою догори.
9. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 180°C і час на 30 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
10. Після завершення приготування вийміть курку з мультиварки та дайте їй відпочити 10 хвилин.
11. Перед подачею наріжте курку на порційні шматки, прикрасьте сіллю та подавайте до столу.



ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНО- БАЗИЛІКОВОМУ СОУСІ

Кількість порцій:	2 порції
Час підготовки:	15 хвилин
Час приготування:	10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

Фрикадельки

1/2 склянки панірувальних сухарів
1 столова ложка молока
230 г яловичого фаршу
230 г свинячого фаршу
1 велике яйце
1/2 склянки + 2 столові ложки сиру пармезан, розділити навпіл
3 зубчики часнику, дуже дрібно подрібнених
1 столова ложка панчетти, дрібно нарізаної
1 чайна ложка свіжої петрушки, дрібно нарізаної
1 столова ложка томатної пасти
1 чайна ложка оливкової олії
1 чайна ложка кошерної солі
1/2 чайної ложки меленого фенхелю

Соус

1 столова ложка оливкової олії
3 зубчики часнику, подрібнити
1 чайна ложка пластівців червоного перцю
1 банка помідорів (425 г)
1/4 чашки свіжого листя базиліка
1/2 чайної ложки кошерної солі

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 200°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. Помістіть панірувальні сухарі в велику миску, налейте молоко поверх них і дайте їм настоятися протягом 2 хвилин.
4. Додайте яловичину, свинину, яйце, 1/2 склянки тертого пармезану, часник, пікшу, петрушку, томатну пасту, оливкову олію, сіль і подрібнений фенхель до миски з панірувальними сухарями. Обережно перемішайте все руками.
5. Сформуєте з суміші 12 маленьких фрикаделок, приблизно по 5 см в діаметрі.
6. Помістіть фрикадельки на попередньо розігріту тарілку мультиварки.
7. Виберіть функцію Air Fry, налаштуйте температуру на 200°C і час на 10 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
8. Приготуйте соус, помістивши всі інгредієнти для соусу в невелику каструлю та повільно проварюючи їх на середньому вогні, постійно помішуючи, приблизно 5 хвилин, потім залиште соус вистигати.
9. Вийміть фрикадельки, з мультиварки після завершення приготування.
10. Полийте фрикадельки соусом і посипте залишками пармезану, та подавайте до столу.



БУРГЕР З ЧОРНОЮ КВАСОЛЕЮ ТА НІЖНИМ СОУСОМ З АВОКАДО

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування:	11 хвилин

ІНГРЕДІЕНТИ

БУРГЕРИ

1 банка чорної квасолі, промити та просушити
1/4 головки нарізаної цибулі
2 зубчики часнику, подрібнені
1/2 склянки панірувальних сухарів
1/2 склянки натертого сиру Оахака
1 чайна ложка кошерної солі
1/2 чайної ложки меленого коріандру
1/2 чайної ложки паприки
1/4 чайної ложки кайенського перцю
1/2 чайної ложки чорного перцю, свіжомеленого
сік 1 лайма
Олія
4 булочки для гамбургерів
Листя салату, помідори та цибуля для подачі

Соус з авокадо

1/2 стиглого авокадо, очищеного від шкірки
1/2 склянки майонезу
1 зубчик часнику, тертий
Сіль, за смаком

Необхідні аксесуари

Блендер

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Вийміть тарілку для приготування хрустких страв з контейнера мультипечі COSORI .
2. Виберіть функцію Preheat , потім натисніть Start/Pause.
3. Помістіть квасолю безпосередньо в нагрітий контейнер мультипечі.
4. Виберіть функцію Air Fry, встановіть час на 5 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
5. Після завершення приготування вийміть квасолю з контейнера і покладіть її в чашу блендера. Дайте квасолі охолонути протягом 5 хвилин.
6. Викладіть в чашу блендера цибулю, часник, панірувальні сухарі, сир, сіль, коріандр, паприку, кайенський перець, чорний перець і сік лайма . Подрібніть всі інгредієнти декілька разів до утворення однорідної суміші, потім перекладіть суміш у миску.
7. Сформууйте з суміші 4 однакові за розміром котлети.
8. Встановіть тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультипечі та змастіть її олією. Викладіть на тарілку котлети та збризніть їх олією.
9. Виберіть функцію Air Fry, встановіть час на 6 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
10. Змішайте авокадо, майонез і часник в чаші блендера до однорідної консистенції. Приправте соус спеціями за власним смаком та змастіть соусом внутрішню частину булочок для бургерів.
11. Після завершення приготування вийміть котлети з контейнера мультипечі та викладіть їх на булочки.
12. Прикрасьте кожен бургер листям салату, цибулею та помідором та подавайте до столу.





ЛОСОСЬ З ЛИМОННИМ СОУСОМ ТА КРОПОМ

Кількість порцій:	2 порції
Час підготовки:	6 хвилин
Час приготування:	7 хвилин

ІНГРЕДІЕНТИ

1 велике філе атлантичного лосося без шкіри (340-400 г)
1 чайна ложка кошерної солі
1/2 чайної ложки чорного перцю, свіжомеленого
1/2 столової ложки оливкової олії
1 столова ложка вершкового масла, розтопленого
1 столова ложка свіжого кропу, подрібнити
2 зубчики часнику, натерті або подрібнені
1/2 лимона, нарізаного кружечками товщиною 0,3 см
Олія

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультипечі COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 190°C, потім натисніть «Start/ Pause».
3. Рівномірно приправте філе лосося сіллю та перцем з обох боків.
4. Змішайте оливкову олію, вершкове масло, кріп і часник у маленькій мисці та змастіть цією сумішшю філе лосося, а потім викладіть зверху нього скибочки лимона.
5. Збризніть попередньо розігріту тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою олією та викладіть на неї лосося шкіркою до низу.
6. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 190°C і час на 7 хвилин, потім натисніть « Start/ Pause».
7. Після завершення приготування вийміть лосося з мультипечі та подавайте до столу відразу.





СТЕЙК ЗІ СПЕЦІЯМИ ТА ПРЯНОЩАМИ

Кількість порцій:	3 порції
Час підготовки:	35 хвилин
Час приготування:	8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 стейки Рібай (кожен товщиною 2,5 см)
1 чайна ложка кошерної солі
1 чайна ложка коричневого цукру
1/2 чайної ложки меленої гірчиці
1/2 чайної ложки меленого коріандру
1/2 чайної ложки паприки
1/2 чайної ложки порошку еспресо
1/2 чайної ложки чорного перцю, свіжозмеленого
1/4 чайної ложки порошку чилі
2 столові ложки несолоного вершкового масла
сіль, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Дістаньте стейки з холодильника за 30 хвилин до початку приготування.
2. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
3. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 230°C, потім натисніть «Start/Pause».
4. Змішайте всі інгредієнти, крім вершкового масла та солі, у маленькій мисці та рівномірно приправте сумішню стейки з обох боків, втираючи суміш в поверхню стейка.
5. Вкладіть стейки на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв і покрийте кожен стейк 1 столовою ложкою масла.
6. Виберіть функцію Grill, встановіть час на 8 хвилин для середнього просмаження, потім натисніть «Start/Pause».
7. Після завершення приготування вийміть стейки з мультиварки та дайте їм відпочити протягом 5 хвилин, потім нарежте їх скибочками та подавайте до столу.



СВИНЯЧА ВИРІЗКА З ГРЧИЧНОЮ СКОРИНКОЮ ТА РОЗМАРИНОМ

Кількість порцій:	6 порцій
Час підготовки:	20 хвилин
Час приготування:	35 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 свиняча корейка (0,9-1,1 кг)
1 столова ложка нейтральної олії
(наприклад, виноградних
кісточок або авокадо)
Кошерна сіль, за потреби
Чорний перець, за потреби
2 столові ложки діжонської
гірчиці
2 столові ложки цільнозернової
гірчиці
2 столові ложки свіжого
розмарину, подрібнити
3 зубчики часнику, натертого або
дуже дрібно подрібненого
1 столова ложка коричневого
цукру
2 чайні ложки білого вина

Необхідні аксесуари

Кулінарний шпагат

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Дістаньте свинячу корейку з холодильника за 30 хвилин до початку приготування.
2. Обв'яжіть свинячу корейку кулінарним шпагатом для створення форми, потім збризніть її олією та приправте сіллю та перцем.
3. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
4. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 190°C, потім натисніть «Start/Pause».
5. Викладіть свинячу корейку на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
6. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 190°C і час на 20 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
7. Змішайте діжонську гірчицю, цільнозернову гірчицю, розмарин, часник, коричневий цукор і біле вино в окремій ємності.
8. Після закінчення приготування, відкрийте контейнер мультиварки, переверніть свинячу корейку, та змастіть її з усіх сторін гірчичною сумішшю.
9. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 190°C і час на 15 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
10. Після завершення приготування вийміть свинячу корейку з мультиварки та дайте їй відпочити протягом 10 хвилин, потім зріжте шпагат, наріжте корейку скибочками та подавайте до столу.



ПЕРЕКУСИ



ЗАПЕЧЕНА ЗЕЛЕНА КВАСОЛЯ З ГІРЧИЦЕЮ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	5 хвилин
Час приготування:	3 хвилини

ІНГРЕДІЄНТИ

4 склянки стручкової квасолі,
подрібненої
1 столова ложка діжонської
гірчиці
2 чайні ложки оливкової олії
2 чайні ложки червоного
винного оцту
2 чайні ложки свіжого естрагону,
подрібненого
1/2 чайної ложки сухого часнику
1 чайна ложка кошерної солі
1/2 чайної ложки перцю

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультитипечі COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat» та натисніть «Start/Pause» для розігріву мультитипечі.
3. Змішайте зелену квасолю з діжонською гірчицею, оливковою олією, оцтом, естрагоном, часником, сіллю та перцем.
4. Викладіть стручкову квасолю на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
5. Виберіть функцію «Roast», встановіть температуру на 210°C і час на 3 хвилини, потім натисніть «Start/Pause».
6. Після завершення приготування вийміть квасолю з мультитипечі та подавайте до столу.





ЗАПЕЧЕНА МОРКВА В СОУСІ- БАРБЕКЮ

Кількість порцій:	3 порції
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування:	7 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 пучок молодої моркви,
помитої,очистити та обрізати
кінчики
2 столові ложки коричневого цукру
1 столова ложка несолоного
вершкового масла, розтопити
1/2 столової ложки нейтральної олії
(наприклад, виноградних кісточок
або авокадо)
1/2 столової ложки яблучного оцту
1 зубчик часнику, натертий
1 чайна ложка паприки
1 чайна ложка кошерної солі
1/2 чайної ложки сухої цибулі
1/2 чайної ложки порошку перцю
чилі
1/4 чайної ложки гірчичного
порошку
1/4 чайної ложки кайенського перцю
Сіль копчена, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 210°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. Помістіть усі інгредієнти, крім копченої солі, у велику миску та добре перемішайте.
4. Викладіть моркву на розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
5. Виберіть функцію «Roast», встановіть температуру на 210°C і час на 7 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
6. Після завершення приготування вийміть моркву з мультиварки, приправте її копченою сіллю та подавайте до столу.





ХРУСТКА КАРТОПЛЯ З СОУСОМ АЙОЛІ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	30 хвилин
Час приготування:	8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

Картопля

700 г дрібної картоплі
3 столові ложки олії авокадо
1/4 чайної ложки кайенського перцю
1/2 чайної ложки сухого часнику
1 столова ложка чорного перцю
2 чайні ложки кошерної солі
1/4 чайної ложки копченої паприки (за бажанням)

Соус Айолі з травами

1/2 склянки легкого майонезу
1 столова ложка петрушки, подрібненої
1 столова ложка базиліка
1 столова ложка подрібненої цибулі
1 столова ложка кропу, подрібненого
1 столова ложка лимонного соку
2 чайні ложки оливкової олії
1 чайна ложка легкої сметани
1/4 чайної ложки цедри лимона
Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Змішайте інгредієнти для соусу айолі в маленькій мисці та охолодіть його у холодильнику.
3. Наповніть середню каструлю підсоленою холодною водою і закип'ятіть її, додайте в каструлю картоплю і варіть її до готовності
4. Процідіть картоплю та дайте їй охолонути.
5. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 210°C, потім натисніть «Start/Pause».
6. З'єднайте інгредієнти для картоплі у маленькій мисці та викладіть в неї картоплю.
7. Аккуратно притисніть картоплю долонею. Розчавлюйте картоплю тільки наполовину, щоб вона залишалась цілою.
8. Викладіть картоплю на розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
9. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 210°C і час на 8 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
10. Після завершення приготування вийміть картоплю з мультиварки, та подавайте до столу з соусом айолі.



ЦИБУЛЕВІ КІЛЬЦЯ

Кількість порцій:	2 порції
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування:	6 хвилин

ІНГРЕДІЕНТИ

1/2 склянки борошна
2 яйця
1 стакан кефіру
1 склянка панірувальних сухарів
1 чайна ложка копченої паприки
1 чайна ложка кошерної солі
1 білу цибулину, нарізати
кружальцями товщиною 1,3 см і
розділити на кільця
Олія-спрей

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Підготуйте ємності для панірування: покладіть борошно в одну миску, збиті яйця з кефіром у другу миску, а в останній місці змішайте сухарі, паприку та сіль.
2. Обваляйте кожне кільце цибулі в борошні, потім занурте його в яєчну суміш, а потім у панірувальні сухарі, струшуючи надлишок панірування.
3. Помістіть підготовлені кільця цибулі у контейнер мультипечі COSORI з встановленою в нього тарілкою для приготування хрустких страв і збризніть все олійним спреєм.
4. Виберіть функцію Air Fry, налаштуйте температуру на 200°C і час на 6 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
5. Готові кільця цибулі подавайте до столу як закуски або гарнір.





КАРАМЕЛИЗОВАНА БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА З СОЄВИМ СОУСОМ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	5 хвилин
Час приготування:	15 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 скибочки бекону
700 г брюссельської капусти,
порізаної на четвертинки
1 столова ложка рослинної олії
1 чайна ложка кошерної солі,+
ще за смаком
1/2 чайної ложки білого перцю
1/2 склянки коричневого цукру
2 1/2 столової ложки соєвого
соусу
1 столова ложка рисового оцту
сік 1 лайма
1/2 столової ложки кулінарного
вина Shaoxing
2 чайні ложки рибного соусу
1/4 перцю сerrano, очищеного
від насіння і подрібненого
1 свіжий імбир (2,5 см
завдовжки), очищений і
натертий на тертці
2 столові ложки кінзи, нарізаної,
для прикраси

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 195°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. Викладіть бекон на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
4. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 195°C і час на 5 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
5. Після завершення приготування вийміть бекон з мультиварки та подрібніть його.
6. Викладіть брюссельську капусту у велику миску, потім додайте до неї 1 столову ложку жиру з дна контейнера мультиварки, рослинну олію, кошерну сіль і білий перець. Добре все перемішайте, до повного покриття брюссельської капусти та викладіть її на тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки.
7. Виберіть функцію Air Fry, встановіть температуру на 210°C і час на 10 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
8. Викладіть решту інгредієнтів, крім кінзи, у невелику каструлю та доведіть їх до кипіння на середньому вогні. Варіть поки соус не трохи загусне, протягом 2-3 хвилин а потім зніміть каструлю з вогню.
9. Після завершення приготування вийміть брюссельську капусту з мультиварки, змішайте її з соусом, беконом, подрібненою кінзою, приправте страву сіллю за смаком і подавайте до столу.



АРОМАТНИЙ ГАРБУЗ З ПАРМЕЗАНОМ ТА СВІЖИМИ ТРАВАМИ

Кількість порцій:	3 порції
Час підготовки:	5 хвилин
Час приготування:	6 хвилин

ІНГРЕДІЕНТИ

1 невеликий гарбуз
1 столова ложка свіжих
листочків чебрецю
1 столова ложка оливкової олії
1 чайна ложка кошерної солі
1 чайна ложка чорного перцю,
свіжозмеленого
1 столова ложка пармезану, для
прикрашання

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Розріжте гарбуз навпіл, потім вийміть і викиньте з нього насіння. Наріжте половинки гарбуза на скибочки шириною 2,5 см.
2. Змішайте скибочки гарбуза, чебрець, оливкову олію, сіль і перець у середній мисці та перемішайте до повного покриття.
3. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI та викладіть на неї гарбуз.
4. Виберіть функцію Roast, встановіть час 6 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
5. Після завершення приготування вийміть гарбуз з мультиварки, посипте його пармезаном, та подайте до столу.





ЦИТРУСОВІ КІЛЬЦЯ

Кількість порцій:	12 шт.
Час підготовки:	12 годин 10 хв
Час приготування:	4 години

ІНГРЕДІЄНТИ

2 апельсини, лимони або лайми

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультипечі COSORI.
2. Наріжте фрукти скибочками товщиною 0,3 см.
3. Викладіть скибочки в контейнер мультипечі на тарілку для хрустких страв в один шар.
4. Виберіть функцію "Dehydrate", встановіть час на 4 годин, потім натисніть «Start/Pause».
5. Після завершення дегідратації вийміть кільця цитрусових і дайте їм повністю охолонути до кімнатної температури, а потім зберігайте їх у герметичному контейнері до використання.





В'ЯЛЕНЕ М'ЯСО З КЛЕНОВИМ АРОМАТОМ

Кількість порцій:	3 порції
Час підготовки:	5 хвилини
Час приготування:	4 години

ІНГРЕДІЕНТИ

Джерки

120 г яловичини

Маринад:

1/4 склянки кленового сиропу

2 столові ложки соєвого соусу

1/2 чайної ложки рідкого диму

1/2 чайної ложки часникового порошку

1/2 чайної ложки цибульного порошку

1/4 чайної ложки солі

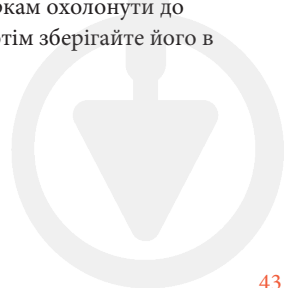
1/4 чайної ложки чорного перцю

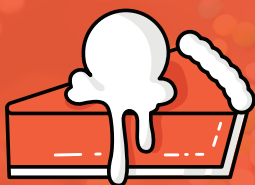
Необхідні аксесуари:

Пакет з застібкою

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Наріжте яловичину по волокнах на скибочки товщиною 0,9 см і відкладіть.
2. Змішайте всі інгредієнти для маринаду в мисці до однорідної консистенції.
3. Покладіть нарізану яловичину та маринад у пакет із застібкою і добре перемішайте.
4. Маринуйте джерки в холодильнику протягом 12 годин або протягом ночі.
5. Вийміть джерки з маринаду та вилийте маринад.
6. Помістіть тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультипечі COSORI та викладіть нарізану яловичину на тарілку одним шаром..
7. Виберіть функцію «Dehydrate», налаштуйте температуру на 75°C та час на 4 години, потім натисніть Start/Pause.
8. Після завершення дегідратації, вийміть джерки з мультипечі, переконайтесь що вони належним чином висушилися, м'ясо повинно гнутися, але не ламатися навпіл. Дайте джеркам охолонути до кімнатної температури, а потім зберігайте його в герметичному контейнері.





ДЕСЕРТИ



ШОКОЛАДНІ БРАУНІ

Кількість порцій:	8 порцій
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування:	16 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

12 столових ложок несолоного вершкового масла, розтопленого
3/4 склянки гранульованого цукру
3/4 склянки світло-коричневого цукру
2 яйця
1 чайна ложка ванільного екстракту
1/2 склянки універсального борошна
1/2 склянки какао-порошку
1/2 чайної ложки кошерної солі
170 г темного шоколаду

Необхідні аксесуари

Металева форма для випічки (20 × 20 см)
Папір для випічки

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 160°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. Збийте розтоплене масло і цукор у середній мисці до гладкої і світлої консистенції, потім додайте до неї яйця по одному, та ваніль.
4. Просійте до суміші борошно, додайте какао-порошок і сіль, акуратно перемішайте і додайте до суміші шоколад. Добре все змішайте до повного поєднання всіх інгредієнтів.
5. Вистеліть форму для випічки розміром 20 × 20 см пергаментним папером, та влийте в неї тісто.
6. Помістіть форму для випічки на попередньо нагріту тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки.
7. Виберіть функцію Bake, налаштуйте температуру на 160°C і час на 16 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
8. Після завершення приготування достаньте брауні з мультиварки, дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, потім вийміть його з форми та наріжте на порційні квадратики та подавайте до столу.





ШОКОЛАДНІ ПОНЧИКИ З ГЛАЗУР'Ю

Кількість порцій:	8 порцій
Час підготовки:	2 години 48 хвилин
Час приготування:	3 хвилини

ІНГРЕДІЄНТИ

Пончики

2 склянки+ 3 столові ложки
борошна,+ додатково для присипки
3 столові ложки гранульованого
цукру
1/2 чайної ложки кухонної солі
1/4 чайної ложки меленої кориці
1 велике яйце, збите
1/2 чашки молока
1/2 стіка несолоного масла,
розтопленого, + більше за потреби
2 1/2 чайні ложки сухих дріжджів
Олія- спреї

Шоколадна глазур

1/2 чашки несолоного масла
1/4 чашки молока
1 столова ложка кукурудзяного
сиропу
110 г гіркого шоколада
1 1/2 чайної ложки ванільного
екстракту
2 чашки цукрової пудри
Веселі прикраси, для декорування
(за бажанням)

Необхідні аксесуари

Міксер із гачком для тіста
Качалка для тіста
Форма для пончиків, або кругла
форма діаметром 7,5 см і кругла
форма діаметром 2,5 см
Кондитерський пензлик

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Змішайте борошно, гранульований цукор, сіль та корицю в чаші стаціонарного міксера, оснащеного гачком для тіста.
2. В окремій ємності змішайте яйце, молоко, розтоплене масло та дріжджі, потім перелійте суміш до ємності міксера.
3. Увімкніть міксер на низькій швидкості та замішуйте тісто протягом 2-3 хвилин, поки воно не набуде форми гнучкої кульки.
4. Розпиліть олію всередині миски діаметром 20 см та покладіть тісто всередину миски накрийте її плівкою та відставте в сторону.
5. Вийміть з мультиварки COSORI тарілку для приготування хрустких страв та покладіть миску з тістом прямо в контейнер мультиварки.
6. Виберіть функцію Proof, встановіть час на 1 годину 30 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
7. Вийміть тісто після закінчення часу розстоювання і розкачайте його товщиною 2,5 см на присипаній борошном поверхні за допомогою качалки.
8. Сформуєте з тіста пончики за допомогою формочки для пончиків . Сформуєте з залишків тіста кулю, покладіть її в миску та накрийте плівкою та дайте тісту повторно піднятися протягом 30-45 хвилин перед наступним формуванням пончиків.
9. Викладіть сформовані пончики на змащене олією деко та накрийте його плівкою, залиште в теплому місці на 45 хвилин для підняття.
10. Помістіть тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки.
11. Виберіть функцію Preheat, налаштуйте температуру на 180°C, потім натисніть Start/Pause.
12. Змастіть пончики з усіх боків розтопленим маслом, потім викладіть їх на розігріту тарілку.
13. Виберіть функцію Air Fry, налаштуйте температуру на 180°C і час на 3 хвилини, потім натисніть Start/Pause.
14. Вийміть пончики та викладіть їх на піднос для повного охолодження .
15. Викладіть масло, молоко, кукурудзяний сироп, шоколад та ваніль в невелику каструлю і розігрійте все на середньо-низькому вогні, постійно помішуючи, поки не утвориться гладка і розплавлена маса, потім поступово додайте до неї цукрову пудру.
16. Занурте верхівки пончиків у шоколадний соус, прикрасьте їх посипкою, та залиште для застигання на 30 хвилин перед подачею до столу.



ПОЛУНИЧНО-ЛИМОННИЙ ЧИЗКЕЙК

Кількість порцій:	6 порцій
Час підготовки:	4 години 20 хвилин
Час приготування:	17 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

Хрустка основа

1¼ чашки крихт крекера
4 столові ложки несоленого
вершкового масла, розтопленого
¼ чашки цукру

Начинка:

450 г крем-сиру, кімнатної
температури
½ чашки цукру
1 чайна ложка екстракту ванілі
½ лимона, сік
1 велике яйце

Полуничний соус:

½ чашки свіжих полуниць
1 чайна ложка кукурудзяного
крохмалю
3 столові ложки цукру
½ лимона, сік
Вода за потреби

Необхідні аксесуари:

квадратна форма (20 × 20 см)
стаціонарний міксер або ручний
міксер з насадкою для
перемішування
кухонний комбайн
дрібне сито
алюмінієва фольга

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 160°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. Змішайте крекер з маслом та 1/4 чашки цукру в середній мисці і ретельно перемішайте все до консистенції вологого піску. Викладіть суміш крихт на дно квадратної форми розміром 20 × 20 см, розрівнюючи краї за допомогою дна склянки.
4. Помістіть форму на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки.
5. Виберіть функцію Bake, налаштуйте температуру на 160°C та час на 5 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
6. Після завершення приготування вийміть основу чізкейка та дайте їй трохи охолонути.
7. Помістіть інгредієнти для начинки в стаціонарний міксер з насадкою для перемішування і збивайте все на низькій швидкості до однорідної консистенції. Не перемішуйте занадто довго.
8. Помістіть полуницю, кукурудзяний крохмаль та цукор в чашу блендера і подрібніть все до дрібного стану, додайте до суміші лимонний сік і воду (близько 1-2 столові ложки) до утворення рідкої консистенції. Процідіть соус через дрібне сито в невелику каструлю.
9. Варіть соус на низькому вогні, постійно помішуючи, поки він не загусне, потім зніміть каструлю з вогню і дайте соусу повністю охолонути.
10. Повільно вилийте тісто на основу чізкейка, потім накрийте форму алюмінієвою фольгою.
11. Помістіть чізкейк на тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки.
12. Виберіть функцію Bake, налаштуйте температуру на 155°C та час на 12 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
13. Після завершення приготування вийміть чізкейк з мультиварки, дайте йому охолонути до кімнатної температури, потім покрийте шаром полуничного соусу.
14. Поставте чізкейк у холодильник мінімум на 4 години перед нарізанням на квадрати та подачею.



ЗАПЕЧЕНІ ЯБЛУКА З КОРИЦЕЮ

Кількість порцій:	6 порцій
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування:	10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1/2 склянки коричневого цукру
1/2 склянки вівса
1/2 склянки горіхів макадамії,
подрібнених
1/4 склянки волоських горіхів,
подрібнених
3 столові ложки борошна
універсального призначення
1 чайна ложка ванільної пасти
1 чайна ложка меленої кориці
1 чайна ложка апельсинової цедри
1/2 чайної ложки кошерної солі
1/4 чайної ложки меленої гвоздики
6 середніх зелених яблук
1 столова ложка несолоного
вершкового масла
Ванільне морозиво, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 190°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. У середній мисці змішайте коричневий цукор, ванільні пластівці, обидва види горіхів, борошно, ванільну пасту, корицю, цедру апельсина, сіль та гвоздику. Перемішайте все ложкою до однорідності.
4. Відріжте верхівки яблук приблизно на 0.6 см від стебла. Відкладіть верхівки в сторону. За допомогою ложки або ножа витягніть серцевину яблук, залишаючи стінку близько 0.6 см всередині яблук. Продовжуйте витягувати м'якоть до утворення порожнини всередині яблук.
5. Помістіть яблука на тарілку для приготування хрустких страв.
6. Виберіть функцію Bake, налаштуйте температуру на 190°C та час на 6 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
7. Після завершення приготування вийміть яблука, наповніть кожне яблуко начинкою, а потім зверху покладіть невеликий шматочок масла. Помістіть верхівки назад на яблука та викладіть яблука назад на тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки.
8. Виберіть Bake налаштуйте температуру на 175°C та час на 4 хвилини, потім натисніть Start/Pause.
9. Після завершення приготування вийміть яблука з мультиварки, та подавайте до столу з кулькою ванільного морозива.





НІЖНИЙ КАВОВИЙ ПУДИНГ З КОРИЦЕЮ

Кількість порцій:	4 порції
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування:	10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1/2 склянки незбираного молока
1/2 склянки жирних вершків
3 столові ложки цукрового піску
1 столова ложка розчинної кави
1 велике яйце
1 чайна ложка ванільного екстракту
1/2 чайної ложки кориці
1/4 чайної ложки кошерної солі
8 скибочок булочок -брюш,
нарізаних кубиками
1/2 склянки шоколадної стружки
Ванільне морозиво, для подачі

Необхідні аксесуари

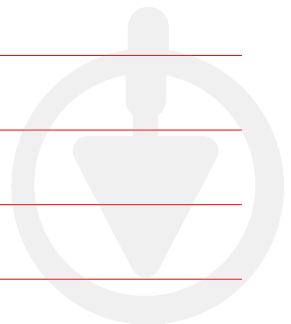
4 формочки для запікання (по
170-230 г кожна)

ПРИГОТУВАННЯ:

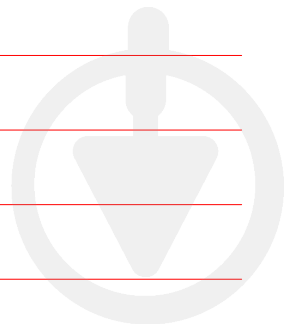
1. Встановіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер мультиварки COSORI.
2. Виберіть функцію «Preheat», встановіть температуру на 180°C, потім натисніть «Start/Pause».
3. Влийте молоко, вершки, цукор, каву, яйце, ваніль, корицю та сіль у середню миску і ретельно збийте все до однорідності.
4. Додайте в миску бріюш і шоколадні чіпси, добре перемішайте а потім розподіліть суміш між 4 формами для запікання.
5. Помістіть форми на попередньо нагріту тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки для приготування.
6. Виберіть функцію Bake, налаштуйте температуру на 180°C та час на 10 хвилин, потім натисніть Start/Pause.
7. Після завершення приготування вийміть формочки з мультиварки та подавайте пудинги до столу з кулькою ванільного морозива.



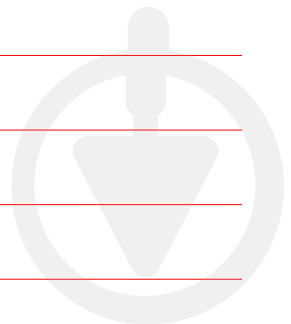
НОТАТКИ



НОТАТКИ



НОТАТКИ





COSORI

Виникли запитання?
support.de@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.es@cosori.com
support.it@cosori.com
support.eu@cosori.com

A0_23H12_eu

