

COSORI®

Мультипіч COSORI Premium II Plus, 6.2-літри

КНИГА РЕЦЕПТІВ



Дякуємо за покупку!



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



Будьте креативними з COSORI

Завантажте безкоштовну програму VeSync, щоб отримати доступ до оригінальних рецептів і відеоуроків від шеф-кухарів COSORI, та можливістью поспілкуватися з нашою онлайн-спільнотою, що



Перегляньте нашу галерею рецептів на www.cosori.com/recipes



Насолоджуйтеся 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 справ!

ЗМІСТ

- 4 Яечня в тості
- 5 Англійський сендвіч
- 6 Французькі тости з шоколадно-горіховим соусом

- 7 Барбекю-бекон
- 9 Полуничні булочки
- 10 Піца на сніданок
- 11 Курячі крильця зі спеціями
- 13 Емпанадас з яловичиною та сиром
- 14 Палички моцарели з соусом Маринара
- 15 Брускета зі смаженими томатами
- 16 Креветки, запечені в беконі
- 17 Пікантні курячі шашлички
- 18 Смажені ковбаски з перцем і цибулею
- 19 Курка-гриль по-домашньому
- 20 Запечений лосось в соусі з діжонської гірчиці
- 21 Стейк “Нью-Йорк” з соусом чімічуррі
- 22 Гострі домашні фрикадельки
- 23 Домашні чізбургери
- 24 Баранячі реберця в часниковому соусі
- 25 Броколі з сухарями та каперсами
- 26 Хрустка закуска з брюссельської капусти та бекону

- 27 Запечена картопля з розмарином
- 28 Хрустка картопля фрі
- 29 Паста з сиром в мультиварці
- 31 Цвітна капуста «Буффало» з соусом ранч і кунжут
- 32 Смажені томами з травами та часником
- 33 Запечені овочі
- 35 Сінабони з вершковим кремом
- 37 Лимонний кекс
- 38 Шоколадний фондан





ЯЄЧНЯ В ТОСТІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ	2 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ	5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	8 хвилин

Олія у вигляді спрею

2 шматочки цільнозернового або мультизернового хліба

2 середні яйця

Сіль і перець — за смаком

Необхідні аксесуари:

Ніж або кругла форма від 38 до 50 міліметрів в діаметрі

1. **Вийміть** тарілку для хрустких страв із контейнера мультипечі COSORI .
2. **Збризніть** внутрішню частину контейнера мультипечі олією або кулінарним спреєм
3. **Виберіть** функцію **Steak**, встановіть температуру до 195°C і час на 8 хвилин, натисніть «Shake» щоб скасувати автоматичне нагадування про струшування, потім натисніть «Start/Pause» для попереднього розігріву.
4. **Виріжте** коло з центру кожної скибочки хліба за допомогою круглої форми.
5. **Покладіть** нарізані шматочки хліба на дно попередньо розігрітого контейнера мультипечі, потім розбийте яйце в отвір у центрі кожного шматочка. Збризніть верхівку хліба та яєць кулінарним спреєм.
6. **Після** приготування, вийміть тости з мультипечі, приправте їх за смаком сіллю та перцем і подавайте до столу гарячими.





АНГЛІЙСЬКИЙ СЕНДВІЧ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 1 порція
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 2 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 9 хвилин

Олія у вигляді спрею

1 велике яйце

Сіль і перець — за смаком

1 скибочка бекону

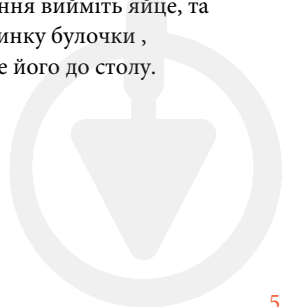
1 англійська булочка, розрізана навпіл

1 скибочка американського сиру

Необхідні аксесуари:

Керамічна форма (рамекін) об'ємом 85 грамів

1. **Помістіть** тарілку для хрустких страв у контейнер мультиварки COSORI.
2. **Збризніть** рамекін всередині олією та покладіть його на тарілку для хрустких страв.
3. **Виберіть** функцію «Steak», встановіть температуру на 170°C і час на 8 хвилин, потім натисніть «Start/Pause» для попереднього розігріву.
4. **Розбийте** яйце в попередньо розігрітій рамекін і приправте його сіллю та перцем, за смаком, викладіть канадський бекон поруч з формою для запікання на тарілку для хрустких страв.
5. **Викладіть** в контейнер англійську булочку всередині процесу приготування — про це нагадає функція «Shake Reminder».
6. **Після** цього покладіть канадський бекон і скибочку сиру на одну половинку англійської булочки.
7. **Встановіть** температуру на 175°C і час на 1 хвилину, потім натисніть «Start/Pause».
8. **Після** завершення приготування вийміть яйце, та викладіть його на іншу половинку булочки, сформуєте сендвіч і подавайте його до столу.





ФРАНЦУЗЬКІ ТОСТИ З ШОКОЛАДНО- ГОРІХОВИМ СОУСОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 10 хвилин

2 великих яйця
118 мілілітрів вершків
1 чайна ложка ванільного екстракту
1 чайна ложка кориці
¼ чайної ложки кошерної солі
4 скибочки хліба бріош (товщиною 2,5 см)
Олія у вигляді спрею
80 грам шоколадно-горіхової пасту
80 мілілітрів густих вершків для збивання
Цукрова пудра — для прикраси
Свіжі ягоди — для прикраси

1. **Змішайте** яйця, вершки, ваніль, корицю та сіль у середній мисці. Збивайте всі інгредієнти до повного з'єднання.
2. **Занурте** скибочки хліба- бріош в яєчну суміш і струсіть її надлишки.
3. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки COSORI.
4. **Виберіть** функцію «Roast», встановіть час на 10 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
5. **Збризніть** попередньо розігріту тарілку для хрустких страв олією, а потім викладіть на неї зволожені скибочки хліба -бріош.
6. **Змішайте** шоколадно-горіхову пасту і жирні вершки в маленькій каструлі. Проваріть інгредієнти протягом кількох хвилин на повільному вогні, поки їх консистенція не стане рідкою. Зніміть з вогню, коли соус досягне бажаної консистенції..
7. **Переверніть** французькі тости в середині процесу приготування — про це нагадає функція «Shake Reminder».
8. **Вийміть** французькі тости з мультиварки після закінчення приготування, та подавайте їх до столу поливши їх шоколадно-горіховим соусом, та прикрасивши цукровою пудрою та свіжими ягодами.



БАРБЕКЮ-БЕКОН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ	2 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ	5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	12 хвилин

1 столова ложка коричневого цукру

2 чайні ложки порошку перцю чилі

¼ чайної ложки меленого кмину

¼ чайної ложки кайенського перцю

4 скибочки бекону, нарізаних навпіл

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в мультипіч COSORI.
2. **Помістіть** спеції в середню миску, перемішайте, потім додайте бекон і рівномірно обваляйте його в суміші.
3. **Викладіть** бекон на тарілку для приготування хрустких страв.
4. **Виберіть** функцію «Bacon», установіть час на 12 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
5. **Після** завершення приготування вийміть бекон з мультипечі та подавайте його до столу.







ПОЛУНИЧНІ БУЛОЧКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 8 булочок
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 12 хвилин

250 грам борошна

50 грам плюс 2 чайні ложки цукру,
розділити навпіл

2 чайні ложки розпушувача

½ чайної ложки солі

85 грамів вершкового масла, дуже
холодного

8 свіжих ягід полуниці, без
плодоніжок, дрібно нарізаних

120 мілілітрів жирних вершків,
холодних

2 великих яйця

2 чайні ложки ванільного екстракту

1 чайна ложка води

Необхідні аксесуари

Терка

Кондитерський пензлик

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в мультипіч COSORI.
2. **Виберіть** функцію «Bake », Встановіть температуру на 175°C і час на 12 хвилин, потім натисніть «Start/ Pause», щоб попередньо розігріти мультипіч
3. **Змішайте** разом борошно, ¼ склянки цукру, розпушувач і сіль у великій мисці.
4. **Натріть** масло в борошно за допомогою терки, потім обережно додайте полуницю в суміш, та рівномірно перемішайте.
5. **Збийте** вершки, 1 яйце та ванільний екстракт в окремій середній мисці.
6. **Обережно** змішайте вершкову суміш із борошняною, поки не утвориться липке тісто, після чого викладіть його на злегка присипану борошном поверхню.
7. **Збийте** яйце, що залишилося, і воду в маленькій мисці.
8. **Сформуйте** з тіста круглу форму діаметром 22-25 см, висотою 3,8 см, потім змастіть верх тіста яєчним розчином і посипте цукром, що залишився.
9. **Розріжте** тісто на 8 пластин однакового розміру.
10. **Покладіть** шматочки тіста на попередньо розігріту тарілку на невеликій відстані один від одного.
11. **Вийміть** булочки, коли вони будуть готові, дайте їм охолонути протягом 5 хвилин, а потім подавайте до столу.





ПІЦЦА НА СНИДАНОК

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 9 хвилин

1 пачка готового сирого тіста для піци

Олія у вигляді спрею

Сіль і перець — за смаком

2 чайні ложки оливкової олії,
поділити на дві частини

60 грам сиру моцарела, подрібненого,
розділеного навпіл

2 середніх яйця, розділити навпіл

2 скибочки прошутто, розділити
навпіл

1 авокадо, тонко нарізане, розділити
навпіл

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в мультитіч COSORI.
2. **Виберіть** функцію «Bake », встановіть температуру до 170°C і час на 4 хвилини, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
3. **Розгорніть** тісто для піци і розріжте його навпіл.
4. **Збризніть** попередньо розігріту тарілку олією, викладіть один із шматочків тіста на тарілку, потім знову збризніть його олією та посипте його сіллю та перцем.
5. **Збризніть** тісто 1 чайною ложкою оливкової олії, потім закрийте мультитіч, щоб розпочати приготування.
6. **Викладіть** половину сиру на приготований шматок тіста та розбийте в центр тіста одне яйце, потім розріжте одну скибочку прошутто навпіл і покладіть шматочки в протилежні кути піци.
7. **Встановіть** температуру на 205°C і час на 5 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
8. **Після** завершення приготування вийміть піцу та прикрасьте її нарізаним авокадо та приправте сіллю та перцем за смаком.
9. **Повторіть** процес приготування з рештою шматків тіста.
10. **Розріжте** кожну піцу на 4 скибочки та подавайте тісто до столу.



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ЗІ СПЕЦІЯМИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 20 хвилин

1 чайна ложка сухого часнику
1 чайна ложка сухої цибулі
1 чайна ложка солі
1 чайна ложка чорного перцю
1 чайна ложка копченої паприки
½ чайної ложки кайенського перцю
½ чайної ложки сушеної
петрушки
½ чайної ложки сушеного
чебрецю
½ чайної ложки сушеного орегано
454 г курячих крилець
Соус «Ранч» для подачі

1. **Змішайте** всі інгредієнти у великій мисці і добре перемішайте, щоб курячі крильця були повністю покриті спеціями.
2. **Помістіть** тарілку для хрустких страв у контейнер мультиварки COSORI.
3. **Виберіть** функцію «Chicken», потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти мультиварку.
4. **Викладіть** курячі крильця на попередньо розігріту тарілку.
5. **Після** завершення приготування вийміть крильця з мультиварки та подавайте до столу з соусом «Ранч» .





ЕМПАНАДАС З ЯЛОВИЧИНОЮ ТА СИРОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ	12 порцій
ЧАС ПІДГОТОВКИ	1 година 30 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	8 хвилин

14 грамів жовтої цибулі, натертої на тертці

3 зубчики часнику, дрібно порізані

½ гострого перцю серрано, очищеного від насіння і дрібно нарізаного (за бажанням)

226 грамів яловичого фаршу

1 столова ложка томатної пасти

1 чайна ложка кошерної солі

1 чайна ложка меленого коріандру

1 чайна ложка паприки

1 чайна ложка сушеного орегано

½ чайної ложки меленого кмину

1 столова ложка свіжої кінзи, подрібненої, плюс додатково для подачі

120 грамів сиру Монтерей Джек, натертого

120 грамів сиру Оахака або свіжої моцарели, натертого

Крема Мексикана або сметана для подачі

Тісто для емпанад:

384 грами пшеничного борошна вищого гатунку, плюс додатково для присипки

½ чайної ложки кошерної солі

142 грами несолоного масла, розм'якшеного до кімнатної температури

2 яйця, розділені (жовток та білок окремо)

Вода, за потребою

Необхідні аксесуари

Кухонний комбайн

Качалка

Поліетиленова плівка

Кондитерський пензлик

- 1. Розігрійте** оливкову олію у великій сковороді на середньому вогні. Додайте цибулю і готуйте 2–3 хвилини, часто помішуючи, поки вона не стане м'якою. Додайте часник і перець серрано, перемішайте, потім додайте яловичий фарш, розбиваючи його ложкою або лопаткою, доки м'ясо не підрум'яниться і не буде повністю готовим.
- 2. Додайте** томатну пасту, спеції та кінзу до фаршу, добре перемішайте, щоб м'ясо було повністю покрите спеціями, потім тушкуйте 5 хвилин або доки більшість вологи не випарується. Зніміть сковороду з вогню, дайте трохи охолонути.
- 3. Помістіть** борошно та сіль у чашу кухонного комбайна та добре перемішайте. Додайте в чашу комбайна масло і перемішайте кілька разів. Вбийте до тісті одне яйце і додавайте воду по трохи, доки тісто не почне збиратися в грудку.
- 4. Викладіть** тісто на злегка присипану борошном поверхню та вимісіть тісто руками, додаючи трохи води за потреби. Замісіть тісто, тісто не повинне бути липким, крихким або сухим. Загорніть тісто в харчову плівку і поставте в холодильник на 1 годину.
- 5. Дістаньте** тісто з холодильника і розділіть на 12 рівних порцій. Накрийте їх, щоб не підсихали, доки будете готувати.
- 6. Збийте** інше яйце з 1 столовою ложкою води разом у невеликій мисці, щоб зробити яєчну рідину.
- 7. Змішайте** 2 види сиру в мисці.
- 8. За допомогою** качалки розкачайте шматочки тіста на присипаній борошном поверхні товщиною від 3 до 6 міліметрів.
- 9. Наповніть** кожну частину тіста 2 столовими ложками начинки з яловичини та 2 столовими ложками сирної суміші, потім викладіть тісто поверх начинки. Загніть краї тіста один на одного або притисніть краї тіста зубцями виделки, щоб надійно його закріпити.
- 10. Змастіть** верх емпанад збитим яйцем.
- 11. Помістіть** тарілку для хрустких продуктів у контейнер мультиварки COSORI.
- 12. Виберіть** функцію «Bake», встановіть температуру на 195°C і час на 8 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти мультиварку.
- 13. Викладіть** емпанади на розігріту тарілку.
- 14. Вийміть** емпанадас, коли вони будуть готові, і ще раз злегка змастіть збитим яйцем для блиску, поки вони ще дуже гарячі, а потім подавайте до столу з кремом Мексикана або сметаною.





ПАЛИЧКИ МОЦАРЕЛИ З СОУСОМ МАРИНАРА

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ 12 паличок
ЧАС ПІДГОТОВКИ 1 година 15 хв.
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ 6 хвилин

110 грам борошна універсального призначення

4 яйця, добре збиті

238 грамів панірувальних сухарів по-італійськи

1½ чайної ложки кошерної солі, розділених навпіл

1 чайна ложка сушеної петрушки

1 чайна ложка сухого часнику

1 чайна ложка сухої цибулі

12 сирних паличок моцарелла

Олійний спрей

Соус Маринара, для подачі

Необхідні аксесуари

Невелике деко вистелене пергаментним папером

1. **Викладіть** в окремі миски борошно, збиті яйця та панірувальні сухарі з $\frac{3}{4}$ чайної ложки кошерної солі, петрушкою, часником і цибулею.
2. **Занурюйте** по чергово кожну сирну в борошно, потім в збиті яйця, і, нарешті, у суміш панірувальних сухарів. Повторно занурте кожну паличку в яйце і сухарі, а потім викладіть паніровані сирні палички на деко або тарілку, вистелену пергаментним папером.
3. **Заморозьте** паніровані сирні палички протягом 1 години.
4. **Помістіть** тарілку для хрустких страв у контейнер мультиварки COSORI.
5. **Виберіть** функцію «Frozen Foods», встановіть час на 6 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти мультиварку.
6. **Викладіть** заморожені палички моцарели на попередньо розігріту тарілку для хрустких страв і збризніть їх олією.
7. **Переверніть** палички моцарели в середині процесу приготування і знову збризніть їх олією — про це нагадає функція «Shake Reminder».
8. **Після** закінчення приготування вийміть палички моцарелли з мультиварки та подавайте до столу з соусом маринара.



БРУСКЕТА ЗІ СМАЖЕНИМИ ТОМАТАМИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 15 хвилин

1 багет, нарізаний на скибочки товщиною 6 мм
1 столова ложка оливкової олії + ще за потреби
445 грам помідорів черрі, розрізаних навпіл
3 зубчики часнику, подрібнити
1 цибуля шалот, подрібнена
1 столова ложка свіжого листя чебрецю, подрібненого
1 чайна ложка кошерної солі
½ чайної ложки чорного перцю, свіжозмеленого
10 свіжих листочків базиліка, дуже тонко нарізаних
2 столові ложки тертого сиру Пармезан

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в мультипіч COSORI .
2. **Виберіть** функцію «Steak», встановіть час на 3 хвилини, натисніть на « Shake Reminder», щоб відмінити автоматичне нагадування про струшування, а потім натисніть «Start/Pause », щоб попередньо розігріти мультипіч.
3. **Викладіть** скибочки багета на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв і збризніть їх оливковою олією.
4. **Після** завершення приготування вийміть з мультипечі шматочки багета. Повторіть процес для решти скибочок, якщо не всі вміщуються одразу.
5. **Обережно** вийміть тарілку для приготування хрустких страв із контейнера мультипечі та помістіть помідори, часник, цибулю-шалот, 1 столову ложку оливкової олії, чебрець, сіль і перець безпосередньо в контейнер мультипечі та добре все перемішайте.
6. **Встановіть** температуру на 205°C і час на 12 хвилин, натисніть натисніть Shake, а потім Start/ Pause.
7. **Струсіть** кошик всередині процесу приготування. Нагадування про необхідність струшування повідомить вам, коли це потрібно буде зробити.
8. **Після** завершення приготування вийміть томати з мультипечі та додайте до них базилік, добре перемішайте, після цього викладіть суміш ложкою на підсмажені скибочки багета, та подавайте до столу, прикрасивши їх тертим сиром пармезан.



КРЕВЕТКИ ЗАПЕЧЕНІ В БЕКОНІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ
ЧАС ПІДГОТОВКИ
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

4 -5 порцій
5 хвилин
6 хвилин

16 великих креветок, очищених

1 чайна ложка сухого часнику

1 чайна ложка паприки

1 чайна ложка сухої цибулі

¼ чайної ложки чорного меленого
перцю

8 смужок бекону стандартної
товщини, розрізаних уздовж навпіл

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в мультиварці COSORI.
2. **Виберіть** функцію «Shrimp» та натисніть «Start/ Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
3. **Помістіть** креветки та спеції в миску та добре все перемішайте.
4. **Оберніть** шматочком бекону кожну креветку, починаючи з верхньої частини й закінчуючи біля хвоста.
5. **Покладіть** загорнуті креветки на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
6. **Струсіть** креветки в середині процесу приготування, мультиварка нагадає вам коли це необхідно зробити за допомогою функції Shake Reminder.
7. **Після** завершення приготування вийміть креветки з мультиварки та подавайте до столу.





ПІКАНТНІ КУРЯЧІ ШАШЛИЧКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ
ЧАС ПІДГОТОВКИ
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

4 порції
35 хвилин
12 хвилин

2 великі курячі грудки без кісток і шкіри, обрізані та нарізані шматочками 82 грами простого грецького йогурту
2 столові ложки нейтральної олії
2 столові ложки приправи тіка масала
½ чайної ложки кошерної солі
1 лайм — цедра і сік
2 зубчики часнику, натерті
2 чайні ложки свіжого імбиру, натертого
1 червоний болгарський перець, видалити насіння, нарізати квадратними шматочками
1 жовтий болгарський перець, видалити насіння, нарізати квадратними шматочками
1 червона цибуля, нарізана квадратними шматочками

Необхідні аксесуари

4 металеві або дерев'яні шпалжки (якщо дерев'яні — попередньо замочити у воді на 30 хв, щоб не згоріли)

1. У великій мисці змішайте курку, йогурт, олію, приправу тіка масала, сіль, цедру та сік лайма, тертий часник і імбир. Добре перемішайте. Накрийте миску й залиште маринуватися при кімнатній температурі на 30 хвилин.
2. Помістіть тарілку для приготування хрустких страв у контейнер мультиварки COSORI.
3. Виберіть функцію "Steak", встановіть час на 12 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
4. Нанизуйте шматочки курки, болгарського перцю та цибулі на шпалжки, чергуючи інгредієнти для рівномірного розподілу.
5. Викладіть шпалжки на попередньо розігріту тарілку для хрустких страв.
6. Переверніть шампури в середині процесу приготування. Нагадування про струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
7. Після завершення приготування вийміть шпалжки та подавайте шашлик до столу.





СМАЖЕНІ КОВБАСКИ З ПЕРЦЕМ ТА ЦИБУЛЕЮ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 15 хвилин

2 шт. гострих італійських ковбасок (680 г), нарізати скибочками по 13 мм.

1 червоний болгарський перець, видаліть серцевину та наріжте на скибочки

1 жовта цибуля, тонко нарізана

1 столова ложка оливкової олії

½ чайної ложки сушеного орегано

½ чайної ложки солі

¼ чайної ложки чорного перцю

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в мультипіч COSORI.
2. **Виберіть** функцію “Steak”, встановіть час на 15 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти мультипіч.
3. **Змішайте** всі інгредієнти в середній мисці.
4. **Викладіть** перець, цибулю та ковбаски на попередньо розігріту тарілку.
5. **Перемішайте** всі інгредієнти в середині процесу приготування. Нагадування про струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
6. **Після** завершення приготування вийміть страву та подавайте негайно до столу.





КУРКА-ГРИЛЬ ПО- ДОМАШНЬОМУ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 40 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 70 хвилин

1 ціла курка (не більше 2 кг)

2 чайні ложки кошерної солі (можна замінити крупною морською)

1 чайна ложка паприки

¼ чайної ложки сушеного чебрецю

½ чайної ложки сухого часнику

½ чайної ложки сухої цибулі

½ чайної ложки сушеної петрушки

½ чайної ложки чорного меленого перцю

½ чайної ложки кайенського перцю

1½ столової ложки оливкової олії

1 лимон, нарізаний дольками

Необхідні аксесуари

Кухонний шпагат (для перев'язування ніжок курки)

1. **Дістаньте** курку з холодильника за 30 хвилин до приготування.
2. **Змішайте** всі приправи в маленькій мисці.
3. **Вийміть** тарілку для приготування хрустких страв із кошика мультиварки COSORI .
4. **Виберіть** функцію «Chicken», встановіть температуру на 185°C і час на 35 хвилин, натисніть «Shake », щоб вимкнути автоматичне нагадування про струшування, потім натисніть Start/Pause для попереднього розігріву.
5. **Обсушіть** курку паперовими рушниками всередині та зовні, потім натріть її шкіру оливковою олією.
6. **Приправте** курку спеціями. Вставте 3 скибочки лимона в курячу порожнину, а потім скріпіть ніжки кухонним шпагатом.
7. **Покладіть** курку грудкою вниз прямо в розігрітий кошик.
8. **Переверніть** курку всередині процесу приготування.
9. **Встановіть** температуру на 190°C і час на 30 хвилин, потім натисніть «Start/Pause».
10. **Після** завершення приготування вийміть курку з мультиварки і дайте їй відпочити 10 хвилин, потім наріжте курку скибочками та подавайте до столу з лимоном.



ЗАПЕЧЕНИЙ ЛОСОСЬ В СОУСІ З ДІЖОНСЬКОЇ ГІРЧИЦІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 6 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 9 хвилин

4 філе атлантичного лосося без шкіри (по 226 грамів кожне)

½ чайної ложки кошерної солі

2½ столові ложки діжонської гірчиці

½ столової ложки оливкової олії

1 чайна ложка вустерширського соусу

1 столова ложка приправи Old Bay® (можна замінити сумішшю паприки, селери, гірчиці, часнику, лаврового листа і чорного перцю.)

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в мультиварці COSORI.
2. **Виберіть** функцію «Seafood», встановіть час на 9 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
3. **Рівномірно** посоліть філе лосося.
4. **Змішайте** діжонську гірчицю, оливкову олію та вустерширський соус у невеликій мисці, а потім нанесіть суміш на філе лосося. Рівномірно посипте філе приправою Old Bay зверху.
5. **Покладіть** лосось шкірою донизу на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
6. **Після** завершення приготування вийміть лосось з мультиварки та дайте йому трохи охолонути, а потім подавайте до столу.





СТЕЙК “НЬЮ-ЙОРК” З СОУСОМ ЧІМІЧУРРІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 2 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 10 хвилин

2 стейки Нью-Йорк (товщиною 25 міліметрів)

2 чайні ложки кошерної солі

1 чайна ложка чорного перцю, свіжозмеленого

Чімічуррі

1 пучок свіжої петрушки

½ маленької цибулі-шалот

2 зубчики часнику, очищені і подрібнені

1 лимон, вичавити сік

2 столові ложки червоного винного оцту

½ чайної ложки меленого червоного перцю

236 міліметрів оливкової олії

Кошерна сіль, за смаком

Необхідні аксесуари

Кухонний комбайн з насадкою для подрібнення

1. **Дістаньте** стейки з холодильника за 30 хвилин до приготування та приправте їх з обох сторін сіллю та перцем.
2. **Покладіть** петрушку, цибулю-шалот, часник, лимонний сік, оцет і червоний перець у чашу кухонного комбайна з насадкою для подрібнення. Змішуйте до повного подрібнення інгредієнтів. Під час роботи комбайна повільно вливайте оливкову олію в чашу до утворення емульсії. Посоліть за смаком.
3. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки COSORI.
4. **Виберіть** функцію “Steak” і натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
5. **Викладіть** стейки на попередньо розігріту тарілку.
6. **Переверніть** стейк в середині процесу приготування Нагадування про струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
7. **Після** завершення приготування, вийміть стейки з мультиварки та дайте їм відпочити 10 хвилин, а потім наріжте їх і подавайте до столу разом з соусом чімічуррі.



ГОСТРІ ДОМАШНІ ФРИКАДЕЛЬКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ	4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ	20 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	10 хвилин

33 грами панірувальних сухарів
2 столові ложки вершків
454 г яловичого фаршу
454 г гострого італійського ковбасного фаршу
1 велике яйце
45 грамів сиру Пармезан, натертого + ще для подачі
4 зубчики часнику, дрібно подрібнених
1 столова ложка свіжої петрушки, подрібненої
1 столова ложка томатної пасти
2 чайні ложки оливкової олії
2 чайні ложки кошерної солі
1 чайна ложка чорного перцю, свіжозмеленого
1 чайна ложка меленого фенхелю
1 велика банка підігрітого соусу маринара

1. **Покладіть** панірувальні сухарі в велику миску, залийте їх молоком і залиште на 2 хвилини, щоб вони увібрали рідину.
2. **Додайте** до сухарів яловичий фарш, фарш із гострої італійської ковбаски, яйце, 45 г тертого пармезану, часник, петрушку, томатну пасту, оливкову олію, сіль, перець і мелений фенхель. Обережно перемішайте все руками.
3. **Сформуйте** з суміші 20 фрикадельок.
4. **Помістіть** тарілку для хрустких страв у кошик мультитечі COSORI.
5. **Виберіть** функцію «Roast», установіть час на 10 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
6. **Викладіть** фрикадельки на попередньо розігріту тарілку.
7. **Переверніть** котлетки приблизно в середині часу приготування. Нагадування про струшування (Shake Reminder) підкаже, коли це зробити.
8. **Після** завершення приготування вийміть фрикадельки та подавайте їх до столу, поливши теплим соусом маринара та посипавши сиром пармезан.



ДОМАШНІ ЧІЗБУРГЕРИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ
ЧАС ПІДГОТОВКИ
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

4 порції
10 хвилин
13 хвилин

454 г яловичого фаршу
1 чайна ложка кошерної солі
½ чайної ложки чорного перцю,
свіжозмеленого
4 скибочки сиру
4 булочки з кунжутом
Кетчуп, гірчиця і/або майонез для
подачі
Нарізані помідори, салат, цибуля та/
або мариновані огірки, для подачі

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв у контейнер мультитечі COSORI.
2. **Виберіть** функцію «Steak», потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
3. **Сформуйте** з фаршу 4 котлети однакового розміру, товщиною трохи менше ніж 1,8 см. Приправте їх сіллю та перцем.
4. **Викладіть** котлети на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
5. **Переверніть** котлети для гамбургерів всередині процесу приготування. Нагадування про струшування (Shake Reminder) підкаже, коли це зробити.
6. **Відкрийте** контейнер і покладіть на кожну котлету скибочку американського сиру.
7. **Встановіть** температуру на 205°C і час на 1 хвилину, потім натисніть «Start/Pause».
8. **Після** завершення часу приготування, вийміть котлети з мультитечі.
9. **Змастіть** булочки соусами за бажанням, викладіть котлети на нижню частину булочки, а зверху додайте нарізані помідори, листя салату, цибулю або мариновані огірки. Подавайте до столу.



БАРАНЯЧІ РЕБЕРЦЯ В ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 2 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 2 години 15 хв.
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 8-12 хвилин

8 баранячих реберець (на кістці)

2 столові ложки діжонської гірчиці

5 зубчиків часнику, дрібно
подрібнених

1½ столової ложки оливкової олії

1½ чайної ложки кошерної солі

1 чайна ложка чорного перцю,
свіжозмеленого

Морська сіль, для подачі

1. **Покладіть** баранячі реберець у велику миску разом з діжонською гірчицею, часником і оливковою олією. Змішайте інгредієнти руками, доки баранина не покриється рівномірним шаром спецій. Накрийте миску та маринуйте в холодильнику протягом 2 годин.
2. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв у контейнер мультиварки COSORI.
3. **Виберіть** функцію «Steak», встановіть час на 8 хвилин для середнього просмаження або 12 хвилин для середнього просмаження, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
4. **Вийміть** баранину з маринаду та приправте її кошерною сіллю та чорним перцем.
5. **Покладіть** реберець на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
6. **Переверніть** баранину всередині процесу приготування. Нагадування про струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
7. **Після** завершення приготування вийміть баранячі реберець з мультиварки та дайте їм відпочити 4 хвилини, потім посипте крупною морською сіллю і подавайте до столу.



БРОКОЛІ З СУХАРЯМИ ТА КАПЕРСАМИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 10 хвилин

360 грамів суцвіть броколі

½ столової ложки оливкової олії

½ чайної ложки кошерної солі

Панірувальні сухарі

60 грам панірувальних сухарів

2 столові ложки несолоного
вершкового масла, розтопленого

1 столова ложка каперсів, промитих
і подрібнених

1 лимон з цедрою

½ чайної ложки кошерної солі

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки COSORI Air Fryer.
2. **Виберіть** функцію «Vegetables», встановіть температуру на 200°C і час на 8 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
3. **Змішайте** суцвіття броколі з оливковою олією та кошерною сіллю в середній мисці.
4. **Покладіть** броколі на попередньо розігріту тарілку мультиварки.
5. **Перемішайте** броколі всередині процесу приготування. Нагадування про струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
6. **У невеликій** мисці змішайте панірувальні сухарі, розтоплене вершкове масло, каперси, цедру лимона та сіль.
7. **Коли** броколі приготується вийміть його з мультиварки.
8. **Обережно** вийміть тарілку для хрустких страв із контейнера мультиварки та викладіть в контейнер панірувальні сухарі.
9. **Встановіть** температуру на 205°C і час на 2 хвилини, потім натисніть «Start/Pause».
10. **Після** завершення приготування вийміть сухарі з мультиварки та присипте ними запечену броколі.



ХРУСТКА ЗАКУСКА З БРЮССЕЛЬСЬКОЇ КАПУСТИ ТА БЕКОНУ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 12 хвилин

454 грами брюссельської капусти,
порізаної на четвертинки

3 смужки бекону, нарізані
шматочками ¼ дюйма

1 столова ложка оливкової олії

1 чайна ложка кошерної солі

1 чайна ложка чорного перцю,
свіжозмеленого

2 столові ложки апельсинового
мармеладу

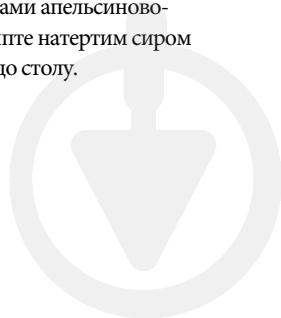
1 столова ложка діжонської гірчиці

1 столова ложка коричневого цукру

1 чайна ложка яблучного оцту

85 грам сиру Пекоріно Романо,
натертого

1. **Змішайте** брюссельську капусту з беконом, оливковою олією, сіллю та перцем.
2. **Помістіть** тарілку для хрустких страв у контейнер мультиварки COSORI.
3. **Виберіть** функцію «Vegetables», встановіть температуру на 200°C і час на 12 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
4. **Викладіть** брюссельську капусту на попередньо розігріту тарілку.
5. **Збийте** апельсиновий мармелад, діжонську гірчицю, коричневий цукор і яблучний оцет разом у великій мисці до однорідної консистенції.
6. **Додайте** половину апельсиново-мармеладної суміші в кошик і змішайте його з брюссельською капустою в середині процесу приготування. Нагадування про струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
7. **Коли** брюссельська капуста приготується, вийміть її з мультиварки і змішайте її залишками апельсиново-мармеладного соусу, потім посипте натертим сиrom Пекоріно Романо та подавайте до столу.





ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З РОЗМАРИНОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ	4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ	10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	12 хвилин

454 грами картоплі нарізаної шматочками по 2.5 см

1 гілочка свіжого листя розмарину

1 столова ложка оливкової олії

1 чайна ложка сухого часнику

1 чайна ложка кошерної солі

½ чайної ложки чорного перцю

1. **Помістіть** тарілку для хрустких страв у контейнер мультиварки COSORI.
2. **Виберіть** функцію «Vegetables», встановіть температуру на 200°C і час на 12 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
3. **Помістіть** усі інгредієнти в середню миску та добре перемішайте, доки картопля не буде рівномірно покрита спеціями.
4. **Викладіть** картоплю на попередньо розігріту тарілку мультиварки.
5. **Переверніть** картоплю в середині процесу приготування. Нагадування про струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
6. **Після** завершення приготування вийміть картоплю з мультиварки та подавайте до столу гарячою.





ХРУСТКА КАРТОПЛЯ ФРІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 2 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 18 хвилин

2 великі картоплини

1 столова ложка олії виноградних кісточок або рапсової олії

1 чайна ложка кукурудзяного або картопляного крохмалю

1 чайна ложка кошерної солі, плюс за смаком

1. **Помістіть** тарілку для хрустких страв у контейнер мультипечі COSORI.
2. **Виберіть** функцію «French Fries», потім натисніть “Start/Pause”, щоб попередньо розігріти мультипіч.
3. **Наріжте** картоплю скибочками товщиною 6 мм і перекладіть у велику миску.
4. **Змішайте** картоплю з олією виноградних кісточок, кукурудзяним крохмалем і 1 чайною ложкою кошерної солі.
5. **Викладіть** картоплю на попередньо розігріту тарілку мультипечі.
6. **Переверніть** картоплю в середині процесу приготування. Нагадування про струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
7. **Після** завершення приготування вийміть картоплю фрі та посипте її сіллю за смаком, а потім подавайте до столу.





ПАСТА З СИРОМ В МУЛЬТИПЕЧІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ
ЧАС ПІДГОТОВКИ
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

8 порцій
20 хвилин
22 хвилин

112 грам макаронів

236 мл. молока

118 мл. вершків

2 зубчики часнику, натертого

½ столової ложки діжонської гірчиці

1 чайна ложка кошерної солі

½ чайної ложки паприки

124 грами гострого сиру чеддер,
подрібненого, розділити навпіл

83 грами сиру моцарелла,
подрібненого, розділити навпіл

½ столової ложки подрібненої
петрушки для прикраси

Необхідні аксесуари

Форма для торта COSORI 18 см

1. **З'єднайте** макарони, молоко, вершки, часник, діжонську гірчицю, сіль, паприку та половину сирів у формі для торта COSORI та добре все перемішайте.
2. **Помістіть** тарілку для хрустких страв у контейнер мультипечі COSORI.
3. **Виберіть** функцію «Chicken», встановіть температуру на 180°C і час на 22 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти мультипіч.
4. **Поставте** форму для торта на попередньо розігріту тарілку мультипечі.
5. **Перемішайте** макарони з сиром і додайте до них решту сиру в середині процесу приготування. Нагадування про необхідність струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
6. **Після** завершення приготування вийміть макарони з сиром з мультипечі, посипте петрушкою та подавайте до столу.





ЦВІТНА КАПУСТА З СОУСОМ “БАФФАЛО” ТА КУНЖУТОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 20 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 12 хвилин

82 грами сметани
1 столова ложка води
2 чайні ложки розпушувача
2 чайні ложки сухого часнику
2 чайні ложки кошерної солі
1½ чайної ложки сухої цибулі
1 чайна ложка паприки
½ чайної ложки кайенського перцю
1 головка цвітної капусти, порізана на суцвіття
128 грамів соусу баффало
2 столові ложки несолоного вершкового масла, розтопленого
1 столова ложка насіння кунжуту, для гарніру

ЗАПРАВКА

82 грами сметани
60 грамів тахіні
2 зубчики часнику, дрібно подрібнені
1½ столової ложки свіжого кропу, дрібно нарізаного
1 столова ложка свіжої петрушки, дрібно нарізаної
½ столової ложки яблучного оцту
½ чайної ложки кошерної солі
½ чайної ложки вустерширського соусу
¼ чайної ложки чорного перцю, свіжозмеленого, + ще за смаком
118 мілілітрів крижаної води

- Збийте** у великій мисці сметану, воду, розпушувач, часник, сіль, суху цибулю, паприку та кайенський перець.
- Додайте** цвітну капусту в миску та добре перемішайте, до повного покриття капусти.
- Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки COSORI .
- Виберіть** функцію «Vegetables», встановіть час на 12 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
- Викладіть** цвітну капусту на попередньо розігріту тарілку мультиварки.
- Струсіть** цвітну капусту в середині процесу приготування. Нагадування про необхідність струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
- У середній** мисці збийте разом усі інгредієнти для заправки, крім крижаної води.
- Поступово** додавайте крижану воду по столовій ложці, доки соус не набуде гладкої, але не рідкої консистенції.
- Збийте** соус баффало і розтоплене масло у великій мисці до однорідної консистенції.
- Вийміть** цвітну капусту з мультиварки, коли вона буде готова, і добре перемішайте її з соусом баффало.
- Перед** подачею прикрасьте капусту кунжутом і подавайте з кунжутною заправкою до столу.





СМАЖЕНІ ТОМАТИ З ТРАВАМИ ТА ЧАСНИКОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 8 порцій
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 8 хвилин

4 великих помідора, розрізаних навпіл
хрест-навхрест

2 столові ложки оливкової олії

3 зубчики часнику, дрібно подрібнених

1½ столової ложки сушених
прованських трав

1 столова ложка кошерної солі

1 чайна ложка чорного перцю,
свіжозмеленого

5-6 листків свіжого базиліка, для
прикрашання

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв у контейнер мультиварки COSORI.
2. **Виберіть** функцію «Vegetables», встановіть час на 8 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
3. **Викладіть** помідори зрізом догори на попередньо розігріту тарілку, полийте їх оливковою олією, потім рівномірно посипте їх часником, прованськими травами, сіллю та чорним перцем.
4. **Після** завершення приготування вийміть томати з мультиварки.
5. **Подавайте** томати до столу, прикрасивши листочками базиліка.





ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 2 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 14 хвилин

3 маленькі морквини, обрізати кінчики

1 маленька солодка картопля, нарізана шматочками по 2,5 см

2 невеликі буряки, нарізані четвертинками

1 солодка цибулина, розрізана на четвертинки

4 гілочки свіжого чебрецю

2 столові ложки оливкової олії

2 чайні ложки кошерної солі

1 чайна ложка свіжомеленого чорного перцю

1. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв у контейнер мультиварки COSORI.
2. **Виберіть** функцію «Vegetables», встановіть час на 14 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
3. **Помістіть** усі інгредієнти у велику миску та добре перемішайте.
4. **Викладіть** овочі на попередньо розігріту тарілку мультиварки.
5. **Переверніть** овочі в середині процесу приготування. Нагадування про необхідність струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
6. **Після** завершення приготування вийміть овочі з мультиварки і подавайте до столу.





СІНАБОНИ З ВЕРШКОВИМ КРЕМОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ
ЧАС ПІДГОТОВКИ
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

8-10 сінабонів
1 година 20 хв.
15 хвилин

236 мілілітрів теплового молока

57 грам несолоного вершкового масла,
розтопленого

50 грам білого цукру

½ пакетика активних сухих дріжджів

285 грамів склянки борошна ,+ще для
присипки

½ чайної ложки розпушувача

1 чайна ложка солі

57 грам несолоного вершкового масла,
розм'якшеного

100 грам темно-коричневого цукру

2½ чайної ложки меленої кориці

Глазур з вершкового сиру

120 грам вершкового сиру кімнатної
температури

120 грамів цукрової пудри

113 грам несолоного вершкового масла
кімнатної температури

½ чайної ложки ванільного екстракту

Необхідні аксесуари

Планетарний міксер з гачком для тіста

Качалка

Пергаментний папір

- 1. Влийте** тепле молоко, розтоплене вершкове масло, білий цукор і активні сухі дріжджі в чашу планетарного міксера, з гачком для тіста, і залиште все на 1 хвилину до утворення піни.
- 2. Додайте** в чашу 240 грамів борошна універсального призначення та перемішайте на низькій швидкості до повного змішування, потім вийміть тісто, перекладіть його в миску, накрийте поліетиленовою плівкою або рушником і поставте в тепле місце на 1 годину.
- 3. Поверніть** чашу в міксер і змішайте в ній решту 45 грамів борошна з розпушувачем і сіллю, використовуючи гачок для тіста на низькій швидкості, потім вимішуйте тісто протягом 5-6 хвилин.
- 4. Викладіть** тісто на злегка присипану борошном поверхню і розкачайте качалкою до товщини приблизно 6 мм.
- 5. Розподіліть** розм'якшене вершкове масло по поверхні тіста, залишивши по краях 6-міліметрову поверхню без тіста, потім посипте масло темно-коричневим цукром і корицею.
- 6. Щільно** скрутіть тісто в рулет, починаючи з довгої сторони.
- 7. Наріжте** рулет на шматочки товщиною 2,5–3,8 см і викладіть їх на злегка змащене маслом деко. Накрийте його харчовою плівкою або рушником і залиште у теплому місці для підйому на 30 хвилин — 1 годину.
- 8. Помістіть** тарілку для хрустких страв у контейнер мультиспечі COSORI.
- 9. Виберіть** функцію «Bake», встановіть час на 15 хвилин, потім натисніть «Start/Pause », щоб попередньо розігріти пристрій.
- 10. Покладіть** шматок пергаментного паперу на попередньо розігріту тарілку, а потім розкладіть на папері сінабони зрізом донизу.
- 11. Збийте** всі інгредієнти для кремової глазури ложкою до дуже гладкої консистенції.
- 12. Після** завершення приготування, вийміть сінабони з мультиспечі, змастіть їх зверху кремовою сирною глазузрю та подавайте до столу.





ЛИМОННИЙ КЕКС

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ
ЧАС ПІДГОТОВКИ
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

2 міні-кекси
10 хвилин
16 хвилин

Олія в спреї

120 г пшеничного борошна вищого гатунку

1 чайна ложка розпушувача

¼ чайної ложки солі

6 столових ложок несолоного вершкового масла, розм'якшеного

150 грам цукру

1 велике яйце

1 столова ложка свіжого лимонного соку

1 лимон з цедрою

60 мілілітрів пахти

Необхідні аксесуари

2 міні формочки для кексів або хліба (розміром приблизно 76 × 140 × 50 мм)

Планетарний міксер або ручний міксер

1. **Збризніть** внутрішню частину форм для хліба олією.
2. **Змішайте** разом борошно, розпушувач і сіль у середній мисці.
3. **Збийте** розм'якшене вершкове масло планетарним міксером або ручним міксером до легкої та пишної маси.
4. **Додайте** цукор до масла і збивайте ще 1 хвилину.
5. **Вмішайте** суху суміш (борошно, розпушувач, сіль) у масляну масу до утворення крихтуватої текстури.
6. **Додайте** яйце, лимонний сік і лимонну цедру. Збийте на низькій швидкості до повного з'єднання інгредієнтів, потім поступово вливайте пахту, продовжуючи збивати.
7. **Розподіліть** тісто рівномірно між двома мініформами — вони мають бути заповнені трохи більше ніж наполовину.
8. **Помістіть** тарілку для хрустких страв у контейнер мультиварки COSORI.
9. **Виберіть** функцію «Bake», встановіть температуру на 155°C і час на 16 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти пристрій.
10. **Помістіть** форми з тістом на попередньо розігріту тарілку для приготування хрустких страв.
11. **Вийміть** кекси, після завершення приготування, дайте їм охолонути протягом 5-10 хвилин, потім вийміть кекси з форми, наріжте скибочками та подавайте до столу.





ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ | 4 порції
ЧАС ПІДГОТОВКИ | 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | 10 хвилин

113 г вершкового масла, нарізаного кубиками, плюс 2 столові ложки для змащування форм

107 г темного шоколаду (шоколадних крапель або подрібненого)

120 г цукрової пудри, плюс додатково для посипання

¼ чайної ложки солі

2 яйця + 2 жовтки

½ чайної ложки ванільного екстракту

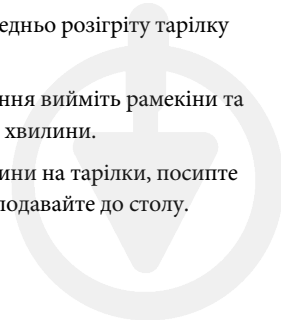
54 г пшеничного борошна вищого ґатунку

Цукрова пудра — для подачі

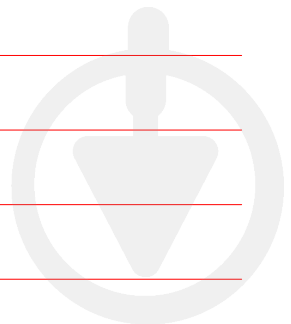
Необхідні аксесуари

4 керамічні рамекини об'ємом приблизно по 113 г кожен

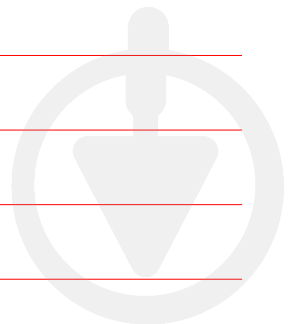
1. **Розтопіть** 113 грамів вершкового масла та темний шоколад разом у маленькій каструлі на слабкому вогні, постійно помішуючи. Зніміть з вогню, щойно маса стане однорідною, та перелийте в середню миску.
2. **Додайте** до шоколадної суміші цукрову пудру, сіль, яйця, жовтки та ванільний екстракт. Ретельно збийте вінчиком до однорідності, потім обережно введіть борошно.
3. **Помістіть** тарілку для приготування хрустких страв в контейнер мультиварки COSORI.
4. **Виберіть** функцію « Bake », встановіть температуру на 160°C і час на 10 хвилин, потім натисніть «Start/Pause», щоб попередньо розігріти мультиварку.
5. **Змастіть** внутрішню частину кожної форми тонким шаром вершкового масла, потім покладіть невелику кількість борошна на дно та розподіліть його так, щоб воно рівномірно покрило масло.
6. **Вилийте** шоколадне тісто у підготовлені рамекини.
7. **Покладіть** рамекини на попередньо розігріту тарілку мультиварки.
8. **Після** завершення приготування вийміть рамекини та дайте десертам відпочити 2-3 хвилини.
9. **Обережно** переверніть рамекини на тарілки, посипте фондани цукровою пудрою і подавайте до столу.



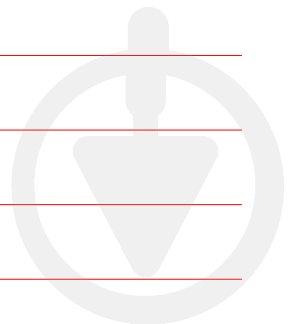
ПРИМІТКИ



ПРИМІТКИ



ПРИМІТКИ





COSORI®

Виникли запитання чи
занепокоєння?

support.eu@cosori.com

A0_23F07_eu

