

COSORI®

АЭРОГРИЛЬ TURBO BLAZE™ 6,0 Л

Рецепты

и краткое руководство пользователя





Готовьте с Cosori!



Делитесь своими рецептами
в социальных сетях,
отмечайте нас:



Оставляйте отзывы
об аэрогриле Cosori



Пробуйте новые блюда
из нашей книги рецептов!



ЭЛЕКТРОННАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

доступна на сайте COSORI.RU

С уважением, команда Cosori

Приятного аппетита!

Содержание

Приступая к приготовлению	4	ГАРНИРЫ	
Приготовление в аэрогриле	4	Жареная стручковая фасоль с дижонской горчицей	36
Программы приготовления	5	Сладкая морковь барбекю	37
Советы шеф-повара	10	Хрустящий картофель с травяным айоли	38
		Луковые кольца	39
ЗАВТРАК		Брюссельская капуста в соевой глазури	40
Тосты с клубничным джемом	14	Тыква акорн с пармезаном и тимьяном	41
Поджаренные рогалики с корицей и сладкими ягодами	16	Высушенные цитрусовые колечки	42
Сэндвич с кайзер-роллом	17	Вяленое мясо с кленовым сиропом	43
Парфе с печеной гранолой	18		
		ДЕСЕРТЫ	
ЗАКУСКИ		Шоколадные брауни	45
Луизианские куриные крылышки	20	Пончики в шоколадной глазури	46
Сосиски в тесте («Pigs in a Blanket»)	21	Клубнично-лимонадный чизкейк	48
Брускетта с запеченными помидорами	22	Запеченные яблоки	50
Грибы, фаршированные сыром	23	Кофейно-хлебный пудинг	52
Куриное филе в панировке	24		
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА			
Домашние чизбургеры	26		
Острые свиные отбивные с кленовым сиропом	27		
Жареная курица со специями	28		
Фрикадельки в томатном соусе	29		
Бургеры из черной фасоли с айоли из авокадо	30		
Лосось с укропом и лимоном	32		
Стейк с пряностями	33		
Свиная корейка в горчичной корочке с розмарином	34		

Приступая к приготовлению

Предварительный разогрев

Прежде чем положить пищу в аэрогриль, разогрейте его! Тогда мясо, выпечка, овощи и не только будут приготовлены равномерно и быстро, но подрумянятся и приобретут хрустящую корочку!

Сетчатый противень

С помощью сетчатого противня Ваше блюдо будет готовиться со всех сторон за счет обдува горячим воздухом на 360°. Так Вы получите блюдо с идеальной хрустящей корочкой. Противень следует использовать для приготовления большинства блюд, но по желанию его можно вынуть, особенно если это требуется по рецепту.

Приготовление в аэрогриле

В аэрогриле COSORI используется двигатель постоянного тока, который быстрее нагревает прибор, потому что быстрее готовит и позволяет точно регулировать температуру и вентиляцию, чтобы Ваши блюда готовились именно так, как Вы хотите.

Программы приготовления

Программы приготовления настроены на идеальное время и температуру, чтобы сделать вашу жизнь проще. Но по желанию эти настройки можно отрегулировать.

Примечание: результаты могут отличаться. Рецепты и вдохновение для приготовления пищи можно найти в книге рецептов (доступна в приложении VeSync).





TURBO

Программы с режимом TURBO («Аэрогриль», «Прожаривание», «Гриль», «Замороженные продукты») готовят пищу еще быстрее, используя самую высокую скорость вентилятора – 5.

Рекомендуем использовать сетчатый противень при включении любого турбо-режима. Так, во время приготовления пищи будут использованы все преимущества воздушного потока на 360°.

Предварительный разогрев

Перед помещением продуктов в аэрогриль рекомендуется предварительно его разогреть. Без предварительного разогрева прибора пища не будет достаточно приготовлена.




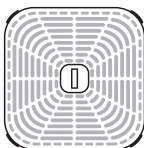
1. Нажмите  «Вкл./Выкл.», чтобы включить дисплей.
2. Нажмите кнопку **PREHEAT** (предварительный разогрев). На дисплее появятся значения «205°C» и «4 MIN».
3. Чтобы изменить температуру, нажмите кнопки регулировки  и . Время будет отрегулировано автоматически.
4. Нажмите  Старт/Пауза, чтобы начать предварительный разогрев.
5. По окончании аэрогриль издаст звуковой сигнал и на дисплее появится надпись «END».



Примечание:

- Если в течение 30 минут не нажимать никаких кнопок, аэрогриль сбросит все настройки и выключится.
- При регулировке температуры время автоматически устанавливается в соответствии с приведенным ниже графиком.

Температура	Время (мин.)
175°–230°C	4
115°–170°C	3
75°–110°C	2

Программы приготовления

Программа приготовления	Аксессуар	Время приготовления по умолчанию (мин.)	Температура по умолчанию	Скорость обдува
Air Fry (Аэрогриль) универсальная программа приготовления. Лучше всего подходит для приготовления таких блюд, как курица крылышки, гамбургеры, картофель фри и др.	 Сетчатый противень	10	195°C	5 (TURBO)
Roast (Прожаривание) используется высокая температура для получения хрустящей корочки.	 Сетчатый противень	12	220°C	5 (TURBO)
Grill (Гриль) используется высокая температура для плавления сыров, поджаривания или обжаривания мяса.	 Сетчатый противень	5	230°C	5 (TURBO)
Frozen (Замороженные продукты) используется высокая температура для получения хрустящей корочки таких продуктов, как картофель, картофель фри и куриные наггетсы.	 Сетчатый противень	14	200°C	5 (TURBO)
Reheat (Повторный разогрев) идеальна для разогрева остывшей еды.		5	200°C	4

Программа приготовления	Аксессуар	Время приготовления по умолчанию (мин.)	Температура по умолчанию	Скорость обдува
Bake (Выпечка) идеально подходит для приготовления кексов, тортов и другой выпечки.	 Сетчатый противень	20	165°C	3
Dehydrate, «DRY» (Сушка) Для высушивания мяса, рыбы, овощей, фруктов или трав.	 Сетчатый противень	6 часов	55°C	1
Proof (Расстойка) используется для подъема дрожжевого теста перед выпечкой или для закваски йогурта.		1 час	30°C	1
Preheat (Предварительный разогрев) помогает готовить блюда еще более равномерно		4 (автоматическая настройка)	205°C	4
Keep Warm, «WARM» (Поддержание тепла) сохраняет идеальной температуру блюда перед подачей.		30	75°C	2

Примечание: Время и температуру всех программ приготовления можно регулировать. Чтобы вернуться к настройкам по умолчанию, нажмите и удерживайте кнопку программы приготовления на дисплее.

Продукт питания	Тип пищи	Количество или вес	Программа приготовления	Объем/размер/толщина	Температура	Временной интервал (мин.)
Птица	Филе грудки	4-6 кусочков	Air Fry	220-280 гр	200°C	15-18
	Ножки	6 штук	Air Fry	-	200°C	14-16
	Бедра	4 штуки	Air Fry	-	200°C	12-14
	Крылышки	900 г	Air Fry	-	200°C	16-18
	Целая курица	2,3 кг	Air Fry	-	180°C	55-90
Мясо	Стейк рибай (с костью)	340 г	Grill	2,5 см	230°C	8
	Шашлычки	450 г	Grill	кубики по 2,5 см	230°C	6-8
	Гамбургер	120 г 6 ломтиков	Grill	1-2 см	225°C	7-10
	Фланк стейк	450-900 г	Grill	2,5 см	230°C	9-15
Свинина и баранина	Свинные отбивные (на кости)	4 штуки	Roast	1-4 см	220°C	5-12
	Свиная вырезка	450 г	Air Fry	Целиком	195°C	18-22
	Бекон	6 ломтиков	Air Fry	Целые	165°C	5-7
	Фрикадельки	15-18 штук	Air Fry	5 см	200°C	10-14
	Хот-дог	4 штуки	Air Fry	2,5 см	195°C	4-5
	Отбивные из баранины	5-6 штук	Grill	2,5 см	195°C	6-9
Рыба и морепродукты	Филе лосося	235 г	Air Fry	2,5 см	190°C	6-10
	Филе белой рыбы	170-235 г	Air Fry	2,5-5 см	195°C	8-12
	Хвост лобстера	6 штук	Air Fry	-	195°C	8-10
	Креветки	600 г	Air Fry	Крупные	190°C	5

Продукт питания	Тип пищи	Количество или вес	Программа приготовления	Объем/размер/толщина	Температура	Временной интервал (мин.)
Картофель фри	Картофель фри тонкой нарезки	700 г	Air Fry	0,6 см	205°C	13-15
	Батат фри	700 г	Air Fry	0,6 см	200°C	11-13
	Картофель фри крупной нарезки	700 г	Air Fry	1,5 см	215°C	12-14
Овощи	Печеный картофель	250- 285 г	Bake	Целые	195°C	28-32
	Початок кукурузу	4 штуки	Air Fry	Целые	195°C	8-12
	Различные овощи и корнеплоды	900 г	Roast	Кубиками по 2,5 см	220°C	8-10
	Брокколи	300 г	Roast	Маленькими соцветиями	220°C	5-7
	Брюссельская капуста	700 г	Air Fry	Четвертинками	215°C	8-12
	Цуккини или кабачки	400 г	Air Fry	Ломтиками по 2 см	195°C	6-8
Замороженные продукты	Пицца на одного	250 г	Bake	20 см	165°C	10-12 см
	Куриные наггетсы	285- 680 г	Frozen	-	195°C	7-9
	Крокеты	12-16 штук	Frozen	5-7,5 см	205°C	8-10
	Картофельные наггетсы	700 г	Frozen	-	200°C	10
	Замороженное рыбное филе	450 г	Frozen	-	200°C	8
	Палочки моцареллы	570 г	Frozen	2,5 см	200°C	6-7
	Луковые кольца	450 г	Frozen	1,3 см	200°C	8

Продукт питания	Тип пищи	Количество или вес	Программа приготовления	Объем/размер/толщина	Температура	Временной интервал (мин.)
Выпечка	Синнамоны	9 штук	Bake	-	165°C	12-15
	Печенья	8-9 штук	Bake	окружностью 7,5 см	190°C	11-13
	Кексы/маффины	9 штук	Bake	-	160°C	10-13
	Быстрый хлеб	Маленькая буханка	Bake	7,5 × 12,5 × 5 см	165°C	20
	Пироги	1 штука	Bake	диаметром 20 см	165°C	20
	Тосты	Белый хлеб	Grill	4 ломтика	220°C	4-6

Советы шеф-повара



Переполнение корзины

Заманчивая идея – попытаться приготовить как можно больше еды за один раз. Однако если корзина будет переполнена, пища может не успеть хорошо приготовиться и поджариться.



Расстойка теста

Для расстойки теста используйте миску, которая легко помещается в корзину аэрогриля без сетчатого противня. Плотнo оберните миску полиэтиленовой пленкой перед тем, как поместить ее в корзину аэрогриля, чтобы предотвратить образование жесткой кожицы на тесте. Если в рецепте указано, что расстойку следует проводить в «теплом месте», оставьте температуру программы PROOF (Расстойка) на 30°C.



Дайте мясу отдохнуть

Перед приготовлением крупных кусков мяса дайте ему время отдохнуть при комнатной температуре в течение 30 минут. Так блюдо приготовится быстрее и равномернее. После приготовления дайте стейку или куску птицы отдохнуть в течение 5-10 минут, чтобы соки успели равномерно перераспределиться. Ваше мясо будет сочным и вкусным!



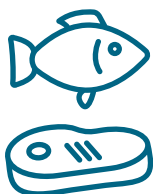
Высушивание

Программа DRY (Сушка) работает так же, как в дегидрататоре. Используйте эту программу с вложенным в корзину сетчатым противнем. Если вы хотите высушить маринованные продукты, с которых может капать рассол или которые могут быть липкими, застелите противень листом бумаги для выпечки.



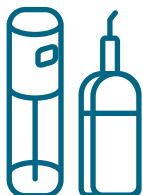
Адаптация рецептов

Если хотите приготовить в аэрогриле любимую выпечку по рецепту для традиционной духовки, воспользуйтесь следующей базовой формулой: снизьте температуру на 4-10°C и сократите время приготовления на 20%. Например: если в рецепте требуется температура 175°C и 20 минут, то вы можете выпекать при температуре 160°C в течение всего 16 минут.



Приготовление двух разных продуктов одновременно

Вы можете готовить в аэрогриле два разных продукта одновременно, если для их приготовления требуются одинаковые время и температура, а также если в корзине аэрогриля они будут свободно помещаться.



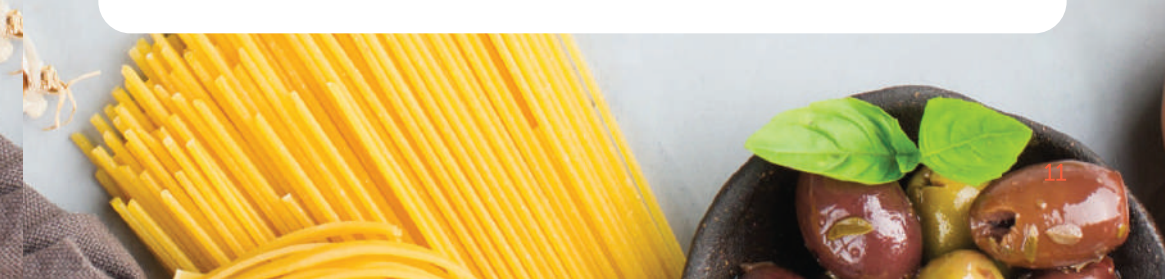
Спрей для жарки

Не используйте кулинарные спреи с пропеллентами. Вместо этого приобретите бутылочку для распыления масла и используйте собственное масло или купите в магазине спрей, не содержащий пропеллентов. Использование масла поможет добиться румяной и хрустящей корочки.



Легкая очистка

Чтобы корзину аэрогриля было легче чистить, застелите сетчатый противень или корзину алюминиевой фольгой, пергаментной бумагой, подложками для аэрогриля или силиконовым ковриком. Не кладите пергаментную бумагу или другие легкие подложки в корзину без продуктов (даже на время предварительного разогрева), так как они могут стать причиной пожара.





Всегда используйте прихватки или рукавицы

Не обожгитесь! Корзина аэрогриля и сетчатый противень после приготовления будут очень горячие. Обязательно надевайте рукавицы, когда переворачиваете продукты или вынимаете горячий сетчатый противень.



Техника панировки

В аэрогриле можно приготовить много вкусных блюд в панировке. Чтобы сделать это безупречно, сначала обмакните продукты в муку, затем в слегка взбитое яйцо, а потом в панировочные сухари. Обязательно придавливайте панировочные сухари, чтобы каждый кусочек Вашего блюда был ими покрытым и приобрел ровную хрустящую корочку после приготовления.



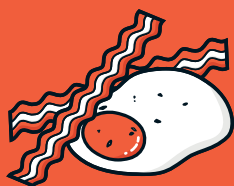
Замороженные продукты

Многие замороженные продукты, такие как крылышки, картофель фри, такитос и т.д., следует готовить в замороженном виде без добавления масла. Замороженные овощи перед приготовлением, наоборот, следует разморозить и высушить, чтобы стекла лишняя влага.



Повторное разогревание и приготовление

Картофель фри, крылышки или другие блюда, которым необходимо вернуть хрустящую структуру, следует разогревать при более высокой температуре в течение короткого времени. Например, батат фри обычно нужно жарить при температуре 200°C в течение 3 минут. Низкий или средний диапазон температуры (160°C-190°C) используйте для разогрева мяса и овощей. Мясо всегда следует разогревать при температуре до 75°C.



Завтрак



ТОСТЫ С КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тосты

170 г клубничного джема

2 готовых охлажденных коржа для пирога

1 ч.л. кукурузного крахмала

1 яйцо, взбитое

1 ст.л. воды

Глазурь

2 ст.л. клубничного джема

1 ст.л. густых сливок

150 г сахарной пудры

Посыпка для украшения

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кисточка для кондитерских изделий

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Смешайте** клубничный джем и кукурузный крахмал в небольшой миске.
- 3. Насыпьте** немного муки на чистую поверхность и разложите оба коржа для пирога. Обрежьте закругленные края у коржей, затем разрежьте каждый корж на 4 прямоугольника одинакового размера.
- 4. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 190°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 5. Выложите** 1½-2 столовые ложки джема в центр 4 коржей, затем распределите его, оставив не менее 1 см по краю не покрытыми.
- 6. Накройте** тосты вторым кусочком коржа. Прижмите края, чтобы запечатать, затем наколите их вилкой и обрежьте неровные края.
- 7. Взбейте** яйцо со столовой ложкой воды в небольшой миске, затем смажьте коржи тонким слоем сверху.
- 8. Положите** тосты на сетчатый противень.
- 9. Выберите** программу BAKE, установите температуру 160°C и время 10 минут, затем нажмите Старт/Пауза.
- 10. Достаньте** пирожные, когда они будут готовы, и дайте им остыть.
- 11. Смешайте** ингредиенты для глазури до однородности и нанесите на каждый тост. Сверху посыпьте сахарной посыпкой и подавайте.



ПОДЖАРЕННЫЕ РОГАЛИКИ С КОРИЦЕЙ И СЛАДКИМИ ЯГОДАМИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

60 г сливочного сыра, размягченного до комнатной температуры
2 ст.л. меда, отдельно каждая
½ ч.л. ванильного экстракта
2 простых рогалика, разрезанных вдоль
½ ч.л. молотой корицы
60 г свежей ежевики или малины и еще немного, для подачи

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу PREHEAT, нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3. Поместите** сливочный сыр, одну столовую ложку меда и ванильного экстракта в небольшую миску и перемешайте до однородности, затем нанесите слой смеси на срезанную сторону каждого рогалика.
- 4. Посыпьте** корицей верхний слой сливочного сыра, затем положите рогалики в аэрогриль срезанной стороной вверх.
- 5. Выберите** программу GRILL, установите время 5 минут, затем нажмите Старт/Пауза.
- 6. Смешайте** ягоды и оставшуюся столовую ложку меда в небольшой миске, чтобы ягоды были равномерно покрыты медом.
- 7. Достаньте** рогалики, когда они будут готовы, украсьте ягодами перед подачей на стол.



СЭНДВИЧ С КАЙЗЕР-РОЛЛОМ

НА 1 ПОРЦИЮ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

2 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

9 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Спрей для жарки

1 большое яйцо, взбитое

1 ломтик вяленого бекона

1 булочка «Кайзер», разрезанная вдоль

1 ломтик плавленого сыра

Соль и перец по вкусу

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Керамический рамекин, объемом 85 г

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Сбрызните внутреннюю поверхность рамекина маслом. Затем поставьте рамекин на сетчатый противень.
- 3.** Выберите программу PREHEAT, установите температуру 180°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 4.** Вылейте взбитое яйцо в рамекин. Положите ломтик ветчины на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 5.** Выберите программу AIR FRY, установите температуру 180°C и время 6 минут, затем нажмите Старт/Пауза.
- 6.** Достаньте рамекин и ветчину, когда будет готово.
- 7.** Сбрызните маслом срезанные стороны булочки «Кайзер». Положите обе половинки срезанной стороной вверх на сетчатый противень.
- 8.** Выберите программу GRILL, установите время 2 минут, затем нажмите Старт/Пауза.
- 9.** Положите яйцо, ветчину и ломтик сыра на одну половинку булочки «Кайзер».
- 10.** Выберите программу AIR FRY, установите время 1 минут, затем нажмите Старт/Пауза.
- 11.** Достаньте сэндвич по готовности, приправьте солью и перцем. Подавайте.



ПАРФЕ С ПЕЧЕНОЙ ГРАНОЛОЙ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

7 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Гранола

90 г цельнозерновых овсяных хлопьев

120 г нарезанного миндаля

75 г кокосовой стружки

75 г жареных тыквенных семечек

50 мл оливкового масла

85 г мёда

2 ст.л. жидкого кокосового масла

½ ч.л. морской соли

1 ч.л. молотой корицы

1 ч.л. молотого кардамона

Для подачи

500 г греческого йогурта

250 г свежих фруктов

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

4 высоких стакана

- 1. Достаньте** сетчатый противень из корзины аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 175°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3. Поместите** все ингредиенты для гранолы в большую миску и перемешайте до однородности.
- 4. Поместите** смесь на дно предварительно разогретой корзины аэрогриля.
- 5. Выберите** программу BAKE, установите температуру 175°C и время 7 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 6. Перемешайте** гранолу в середине времени приготовления.
- 7. Достаньте** и дайте остыть.
- 8. Выложите** гранолу в 4 высоких стакана с йогуртом и фруктами, затем подавайте.

Примечание: У вас может остаться некоторое количество гранолы.



Закуски



ЛУИЗИАНСКИЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

16 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ст.л. гранулированного чеснока

1 ч.л. лукового порошка

1 кубик специй для куриного бульона
(с пониженным содержанием натрия)

1 ч.л. соли

1 ч.л. черного перца

1 ч.л. копченой паприки

½ ч.л. кайенского перца

½ ч.л. сушеной петрушки

½ ч.л. сушеного тимьяна

½ ч.л. сушеного орегано

700 г куриных крылышек

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите программу PREHEAT, установите температуру 200°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3.** Поместите все приправы в большую миску и хорошо перемешайте, затем обваляйте куриные крылышки в этой смеси.
- 4.** Выложите крылышки на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 5.** Выберите программу AIR FRY, установите температуру 200°C и время 16 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 6.** Достаньте куриные крылышки, когда они будут готовы, и подавайте.



СОСИСКИ В ТЕСТЕ («PIGS IN A BLANKET»)

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

8 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

7 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 упаковка готового теста (можно слоеного)

16 колбасок или сосисок

Спрей для жарки

Горчица, для подачи

1. Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
2. Выберите программу PREHEAT, установите температуру 170°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
3. Разморозьте тесто, нарежьте его на треугольники.
4. Положите сосиску или колбаску на широкий конец каждого отрезка теста и сверните.
5. Выложите завернутые сосиски на предварительно разогретый сетчатый противень и сбрызните их маслом.
6. Выберите программу BAKE, установите температуру 170°C и время 7 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
7. Когда сосиски в тесте будут готовы, достаньте их из аэрогриля и подавайте с горчицей.



БРУСКЕТТА С ЗАПЕЧЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 багет, нарезанный ломтиками, толщиной 1,5 см

1 ст.л. оливкового масла и еще немного, для подачи

500 г помидоров черри, разрезанных пополам

3 зубчика чеснока, рубленых

1 лук-шалот, рубленый

1 ст.л. свежих листьев тимьяна, измельченных

1 ч.л. морской соли

½ чайной ложки свежемолотого черного перца

2 ст.л. сыра пармезан, натертого, для гарнира

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 205°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3. Выложите** ломтики багета на разогретый сетчатый противень и сбрызните их оливковым маслом.
- 4. Выберите** программу AIR FRY, установите температуру 205°C и время 3 минуты, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 5. Достаньте** из аэрогриля поджаренный хлеб, когда он будет готов, и отложите в сторону.
- 6. Осторожно** достаньте из аэрогриля сетчатый противень.
- 7. Положите** помидоры, чеснок, лук-шалот, 1 столовую ложку оливкового масла, тимьяна, соли и перца в корзину аэрогриля и хорошо перемешайте.
- 8. Выберите** программу ROAST, установите температуру 220°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 9. Достаньте** томатную смесь, когда она будет готова, и выложите ложкой на поджаренные ломтики багета, затем посыпьте тертым сыром пармезан перед подачей на стол.



ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ

НА 8 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

16 шампиньонов, промытых
140 г сыра Фонтина, натертого на терке
140 г копченого сыра Гауда, натертого на терке
85 г козьего сыра
2 зубчика чеснока, натертых на терке
½ ст.л. свежего розмарина, измельченного
½ ст.л. свежего тимьяна, измельченного
1 ст.л. петрушки, рубленая
Цедра одного небольшого лимона
25 г сыра пармезан, натертого на терке
Оливковое масло, по необходимости
1 ч.л. паприки, для гарнира

1. Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
2. Удалите ножки у каждого гриба, убедитесь, что ножка удалена целиком до самой шляпки. Выбросьте ножки.
3. Соедините сыры Фонтина, Гауда, козий сыр, чеснок, свежую зелень и лимонную цедру в миске среднего размера и перемешайте.
4. Выложите по ложке сырной смеси внутрь каждой грибной шляпки, слегка придавливая.
5. Посыпьте каждый гриб сыром пармезан, затем сбрызните небольшим количеством оливкового масла.
6. Выберите программу PREHEAT и нажмите кнопку Старт/Пауза.
7. Выложите грибные шляпки на разогретый сетчатый противень.
8. Выберите программу GRILL, установите время 5 минут, затем нажмите Старт/Пауза.
9. Достаньте грибы, когда они будут готовы, посыпьте паприкой и подавайте.



КУРИНОЕ ФИЛЕ В ПАНИРОВКЕ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

4 часа 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

700 г куриного филе

500 г пахты (простокваши или нефира)

2½ ч.л. паприки, отдельно

2½ ч.л. морской соли, отдельно

1½ ч.л. сушеного укропа

1 ч.л. чесночного порошка

1 ч.л. лукового порошка

1½ ч.л. черного молотого перца, отдельно

60 г муки

2 ч.л. сушеной петрушки

½ ч.л. кайенского перца

2 больших яйца, взбитых

300 г панировочных сухарей

Спрей для жарки

- 1. Положите** кусочки куриного филе, пахту, 1½ чайной ложки паприки, 1½ чайной ложки соли, сушеный укроп, чесночный порошок, луковый порошок и 1 чайную ложку черного перца в большую миску и перемешайте. Накройте и маринуйте в течение 4 часов в холодильнике.
- 2. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 3. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 200°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 4. Смешайте** муку с оставшейся чайной ложкой паприки, сушеной петрушкой и кайенским перцем в одной миске. В другой – взбитые яйца. В третьей миске перемешайте панировочные сухари, оставшуюся чайную ложку соли и ½ чайной ложки черного перца.
- 5. Достаньте** каждый кусочек курицы из маринада и обмакните сначала в муку, затем в яйца и, наконец, в панировочные сухари, стряхивая излишки. Повторяйте по мере необходимости, пока все кусочки не будут покрыты панировкой.
- 6. Выложите** куриные кусочки на предварительно разогретый сетчатый противень в один слой и сбрызните их с обеих сторон маслом из спрея для жарки.
- 7. Выберите** программу AIR FRY, установите температуру 200°C и время 10 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 8. Достаньте** куриные кусочки, когда они будут готовы, и подавайте.



Основные блюда



ДОМАШНИЕ ЧИЗБУРГЕРЫ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г говяжьего фарша

1½ ч.л. морской соли

1 ч.л. черного перца, свежемолотого

4 ломтика плавленого сыра

4 булочки с кунжутом

Кетчуп, для подачи

Горчица, для подачи

Огурцы, для подачи

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите программу PREHEAT, установите температуру 225°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3.** Сформируйте из говяжьего фарша 4 одинаковые по размеру котлеты толщиной чуть меньше 1,5 см, приправьте солью и перцем.
- 4.** Выложите говяжьи котлеты на разогретый сетчатый противень.
- 5.** Выберите программу GRILL, установите температуру 225°C и время 9 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 6.** Положите на каждую котлету ломтик плавленого сыра, когда они будут готовы.
- 7.** Выберите программу GRILL, установите время 1 минуту, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 8.** Достаньте котлеты, когда будут готовы.
- 9.** Положите каждую котлету на половинку булочки с кунжутом, добавьте в бургеры соусы и маринованные огурцы, затем подавайте.



ОСТРЫЕ СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

35 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

7 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 свиные отбивные на кости (толщиной 1,5 см)

2 зубчика чеснока, очищенных и раздавленных

1½ ст.л. кленового сиропа

½ ст.л. яблочного уксуса

1 ст.л. оливкового масла

Сок половинки лимона

1 ч.л. паприки

1 ч.л. морской соли

½ ч.л. черного перца, свежемолотого

½ ч.л. кайенского перца

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Пластиковый пакет с застежкой

- 1. Положите** свиные отбивные в пластиковый пакет с застежкой. Добавьте чеснок, кленовый сироп, яблочный уксус, оливковое масло, лимонный сок, паприку, соль, черный и кайенский перцы. Уберите лишний воздух и закройте пакет. Маринуйте в холодильнике в течение 30 минут.
- 2. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 3. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 220°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 4. Положите** свиные отбивные на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 5. Выберите** программу ROAST, установите температуру 220°C и время 7 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 6. Достаньте** отбивные, когда они будут готовы, и дайте им отдохнуть в течение 5 минут перед подачей на стол.



ЖАРЕНАЯ КУРИЦА СО СПЕЦИЯМИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

60 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 целая курица (1,8 кг)

1½ ст.л. оливкового масла

2 ч.л. морской соли

1 ч.л. паприки

1 ч.л. молотого тимьяна

½ ч.л. горчичного порошка

1 ч.л. чесночного порошка

1 ч.л. лукового порошка

½ ч.л. молотого черного перца

1 лимон, разрезанный на дольки

Соль крупная, хлопьями, для подачи

- 1. Достаньте** курицу из холодильника за 30 минут до приготовления.
- 2. Достаньте** сетчатый противень из корзины аэрогриля Cosori.
- 3. Обсушите** курицу бумажными полотенцами внутри и снаружи, затем натрите оливковым маслом, в том числе под кожей, где это возможно, .
- 4. Смешайте** специи вместе в маленькой миске.
- 5. Натрите** смесью специй всю курицу, включая внутреннюю полость. Вставьте в полость одну из половинок лимона, затем свяжите ножки кухонным шпагатом.
- 6. Поместите** курицу грудкой вниз в корзину аэрогриля.
- 7. Выберите** программу AIR FRY, установите температуру 185°C и время 30 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 8. Переверните** курицу грудкой вверх.
- 9. Выберите** снова программу AIR FRY, установите температуру 180°C и время 30 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 10. Достаньте** курицу, когда она будет готова, и дайте ей отдохнуть в течение 10 минут.
- 11. Разделайте** готовую курицу, посыпьте хлопьями соли и подавайте к столу.



ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Фрикадельки

100 г панировочных сухарей
1 ст.л. молона
230 г говяжьего фарша
230 г свиного фарша
1 большое яйцо
60 г и еще 2 ст.л. пармезана, отдельно
3 зубчика чеснока, очень мелко порубленных
1 ст.л. панчетты, мелко нарезанной
1 ч.л. свежей петрушки, мелко нарезанной
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. оливкового масла
1 ч.л. морской соли
½ ч.л. молотого фенхеля

Соус

1 ст.л. оливкового масла
3 зубчика чеснока, измельченных
1 ч.л. красного перца хлопьями
1 банка измельченных помидоров (425 г)
15 г свежих листьев базилика, порванных
½ ч.л. морской соли

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 200°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3. Положите** панировочные сухари в большую миску, залейте их молоком и оставьте пропитаться в течение 2 минут.
- 4. Добавьте** говядину, свинину, яйцо, 60 г сыра пармезан, чеснок, панчетту, петрушку, томатную пасту, оливковое масло, соль и фенхель в миску с панировочными сухарями. Аккуратно перемешайте руками, стараясь не сильно перемять мясо.
- 5. Сформируйте** из смеси 12 фрикаделек диаметром около 5 см.
- 6. Выложите** фрикадельки на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 7. Выберите** программу AIR FRY, установите температуру 200°C и время 10 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 8. Смешайте** ингредиенты для соуса в сотейнике и поставьте на плиту. Готовьте на среднем огне, часто помешивая, около 5 минут, затем отложите в сторону.
- 9. Достаньте** фрикадельки, когда они будут готовы.
- 10. Полейте** фрикадельки соусом и посыпьте оставшимся пармезаном, затем подавайте.



БУРГЕРЫ ИЗ ЧЕРНОЙ ФАСОЛИ С АЙОЛИ ИЗ АВОКАДО

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

11 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бургеры

1 банка черной фасоли, слить воду и промыть
Четвертинка лука, нарезанная
2 зубчика чеснока, раздавленных
100 г панировочных сухарей
55 г сыра Оахака или моцареллы, натертого
1 ч.л. морской соли
½ ч.л. молотого кориандра
½ ч.л. паприки
¼ ч.л. кайенского перца
½ ч.л. черного перца, свежемолотого
Сок одного лайма
Спрей для жарки
4 булочки для гамбургеров, для подачи
Салат-латук, помидоры и лук для подачи

Айоли из авокадо

Половинка спелого авокадо, очищенного от кожуры
120 г майонеза
1 зубчик чеснока, натертый на терке
Соль, по вкусу

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кухонный комбайн с насадкой-лезвием

- 1. Достаньте** сетчатый противень из корзины аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу PREHEAT, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3. Поместите** фасоль на дно корзины предварительно разогретого аэрогриля.
- 4. Выберите** программу AIR FRY, установите время 5 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 5. Переложите** готовую фасоль в чашу кухонного комбайна, оснащенного насадкой с лезвием, и дайте остыть в течение 5 минут.
- 6. Добавьте** к фасоли лук, чеснок, панировочные сухари, сыр, соль, кориандр, паприку, кайенский и черный перцы, сок лайма. Перемешайте в комбайне несколько раз, пока смесь не станет рассыпчатой, но однородной по консистенции, затем переложите в миску.
- 7. Сформируйте** из смеси 4 одинаковые по размеру котлеты.
- 8. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля и сбрызните его маслом, затем выложите котлеты на противень и тоже сбрызните их маслом.
- 9. Выберите** программу AIR FRY, установите время 6 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 10. Смешайте** авокадо, майонез и чеснок в кухонном комбайне до однородности. Приправьте солью по вкусу и нанесите небольшое количество на каждую половинку разрезанных булочек для бургеров.
- 11. Достаньте** котлеты из аэрогриля, когда они будут готовы, и положите на булочки.
- 12. Дополните** каждый бургер салатом, луком и помидорами по желанию, а затем подавайте к столу.



ЛОСОСЬ С УКРОПОМ И ЛИМОНОМ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

6 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

7 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 большое филе атлантического лосося с кожей (340-400 г)

1 ч.л. морской соли

½ ч.л. черного перца, свежемолотый

½ ст.л. оливкового масла

1 ст.л. сливочного масла, растопленного

1 ст.л. свежего укропа, измельченного

2 зубчика чеснока, натертых или измельченных

Половинка лимона, нарезанного кружочками толщиной 0,3 см

Спрей для жарки

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 190°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3. Посыпьте** мякоть филе лосося солью и перцем равномерно.
- 4. Перемешайте** оливковое масло, сливочное масло, укроп и чеснок в небольшой миске и нанесите эту смесь на мясистую часть лосося, затем выложите сверху дольки лимона.
- 5. Сбрызните** предварительно разогретый сетчатый противень маслом, затем положите на него лосося кожей вниз.
- 6. Выберите** программу AIR FRY, установите температуру 190°C и время 7 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 7. Достаньте** лосося, когда он будет готов, и подавайте к столу.



СТЕЙК С ПРЯНОСТЯМИ

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

35 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 стейка рибай (каждый толщиной 2,5 см)

1 ч.л. морской соли

1 ч.л. коричневого сахара

½ ч.л. молотой горчицы

½ ч.л. молотого кориандра

½ ч.л. паприки

½ ч.л. порошка эспрессо

½ ч.л. черного перца, свежемолотого

¼ ч.л. порошка чили

2 ст.л. сливочного масла

Соль крупная, хлопьями, для подачи

- 1. Достаньте** стейки из холодильника за 30 минут до приготовления.
- 2. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 3. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 230°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 4. Перемешайте** все ингредиенты, кроме масла и соли, в небольшой миске и равномерно посыпьте стейки с обеих сторон, немного втирая.
- 5. Выложите** стейки на предварительно разогретый сетчатый противень и смажьте каждый стейк 1 столовой ложкой сливочного масла.
- 6. Выберите** программу GRILL, установите время 8 минут (что идеально для средней прожарки – medium), затем нажмите Старт/Пауза.
- 7. Достаньте** стейки, когда они будут готовы, и дайте им отдохнуть 5 минут, затем нарежьте и подавайте, посыпав солью хлопьями.



СВИНАЯ КОРЕЙКА В ГОРЧИЧНОЙ КОРОЧКЕ С РОЗМАРИНОМ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

35 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 свиная корейка (примерно 1 кг)

1 ст.л. нейтрального масла (например, виноградной косточки или авокадо)

Морская соль, по необходимости

Черный перец, по необходимости

2 ст.л. дижонской горчицы

2 ст.л. цельнозерновой горчицы

2 ст.л. свежего розмарина, измельченного

3 зубчика чеснока, натертого или очень мелко порубленного

1 ст.л. коричневого сахара

2 ч.л. белого вина

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Шпагат

1. **Достаньте** свиную корейку из холодильника за 30 минут до приготовления.
2. **Обвяжите** свиную корейку шпагатом, затем сбрызните маслом и приправьте солью и перцем.
3. **Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
4. **Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 190°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
5. **Поместите** корейку на предварительно разогретый сетчатый противень.
6. **Выберите** программу AIR FRY, установите температуру 190°C и время 20 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
7. **Смешайте** обе горчицы, розмарин, чеснок, коричневый сахар и белое вино.
8. **Переверните** свиную вырезку, затем смажьте ее со всех сторон горчичной смесью.
9. **Выберите** программу AIR FRY, установите температуру 190°C и время 15 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
10. **Достаньте** свиную корейку, когда она будет готова, и дайте ей отдохнуть в течение 10 минут, затем снимите шпагат, нарежьте ломтиками и подавайте.



Гарниры



ЖАРЕНАЯ СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г стручковой фасоли

1 ст.л. дижонской горчицы

2 ч.л. оливкового масла

2 ч.л. красного винного уксуса

2 ч.л. свежего эстрагона, измельченного

½ ч.л. чесночного порошка

1 ч.л. морской соли

½ ч.л. перца

1. Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
2. Выберите программу PREHEAT, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
3. Добавьте к фасоли дижонскую горчицу, оливковое масло, уксус, эстрагон, чесночный порошок, соль и перец и перемешайте.
4. Выложите фасоль на предварительно разогретый сетчатый противень.
5. Выберите программу ROAST, установите температуру 210°C и время 3 минуты, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
6. Достаньте стручковую фасоль, когда она будет готова, и подавайте на стол.



СЛАДКАЯ МОРКОВЬ БАРБЕКЮ

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

7 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 пучок моркови, вымытой, очищенной, с обрезанными концами

2 ст.л. коричневого сахара

1 ст.л. сливочного масла, растопленного

½ ст.л. нейтрального масла (например, виноградного или авокадо)

½ ст.л. яблочного уксуса

1 зубчик чеснока, натертый на терке

1 ч.л. паприки

1 ч.л. морской соли

½ ч.л. лукового порошка

½ ч.л. порошка чили

¼ ч.л. горчичного порошка

¼ ч.л. кайенского перца

Копченая соль, для гарнира

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите программу PREHEAT, установите температуру 210°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3.** Поместите все ингредиенты, кроме копченой соли, в большую миску и хорошо перемешайте.
- 4.** Выложите морковь на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 5.** Выберите программу ROAST, установите температуру 210°C и время 7 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 6.** Достаньте морковь из аэрогриля, когда она будет готова, посыпьте копченой солью и подавайте к столу.



ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРАВЯНЫМ АЙОЛИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель

700 г бэби-картофеля в кожуре
3 ст.л. масла авокадо
¼ ч.л. кайенского перца
½ ч.л. чесночного порошка
1 ст.л. черного перца
2 ч.л. морской соли
¼ ч.л. копченой паприки (по желанию)

Травяной айоли

120 г легкого майонеза
1 ст.л. петрушки, рубленной
1 ст.л. базилика, нашинкованного
1 ст.л. шнитт-лука, измельченного
1 ст.л. укропа, измельченного
1 ст.л. лимонного сока
2 ч.л. оливкового масла
1 ч.л. легкой сметаны
¼ ч.л. лимонной цедры
Соль и перец, по вкусу

1. Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
2. Смешайте ингредиенты для травяного айоли в небольшой миске и охладите.
3. Налейте холодную воду в кастрюлю среднего размера, посолите и вскипятите, добавьте картофель и варите до готовности.
4. Слейте воду и дайте картофелю остыть.
5. Выберите программу PREHEAT, установите температуру 210°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
6. Соедините остальные ингредиенты в небольшой миске и добавьте картофель. Перемешайте.
7. Слегка примните картофель руками, но так, чтобы картофелинки остались целыми, не рассыпались. Можно порезать на половинки.
8. Выложите картофель на предварительно разогретый сетчатый противень.
9. Выберите программу AIR FRY, установите температуру 210°C и время 8 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
10. Достаньте картофель, когда он будет готов, и подавайте с айоли.



ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

60 г муки

2 яйца

200 мл пахты (простокваши или кефира)

100 г панировочных сухарей

1 ч.л. копченой паприки

1 ч.л. морской соли

1 белая луковица, нарезанная на кружочки толщиной 1,3 см (кружочки нужно разделить на кольца)

Спрей для жарки

- 1. Поместите** муку в одну миску; яйца и пахту (простоквашу или кефир) взбейте во второй миске; в третьей миске смешайте панировочные сухари, соль и паприку.
- 2. Обваляйте** каждое луковое кольцо в муке, затем окуните в яичную смесь и, наконец, в панировочных сухарях, стряхивая излишки между каждым шагом.
- 3. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori. Выложите луковые кольца на противень и сбрызните их маслом. Если все не поместится, то, возможно, придется готовить кольца партиями.
- 4. Выберите** программу AIR FRY, установите температуру 200°C и время 6 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 5. Достаньте** луковые кольца, когда будут готовы, и подавайте.



БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА В СОЕВОЙ ГЛАЗУРИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ломтика бекона
700 г брюссельской капусты, нарезанной на четвертинки
1 ст.л. растительного масла
1 ч.л. морской соли и еще немного, по вкусу
½ ч.л. белого перца
65 г коричневого сахара
2½ ст.л. соевого соуса
1 ст.л. рисового уксуса
Сок одного лайма
½ ст.л. шаосинского вина
2 ч.л. рыбного соуса
¼ перца серрано, очищенного от семян и измельченного
1 пучок свежего имбиря (длиной 2,5 см), очищенный и натертый
2 ст.л. кинзы, измельченной, для гарнира

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите программу PREHEAT, установите температуру 195°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3.** Поместите бекон на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 4.** Выберите программу AIR FRY, установите температуру 195°C и время 5 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 5.** Достаньте бекон, когда он будет готов, и нарежьте крупными кусочками.
- 6.** Положите брюссельскую капусту в большую миску, затем добавьте 1 столовую ложку жира от бекона со дна корзины аэрогриля, растительное масло, морскую соль и белый перец. Перемешайте, чтобы брюссельская капуста покрылась слоем масла, и выложите ее на сетчатый противень.
- 7.** Выберите программу AIR FRY, установите температуру 210°C и время 10 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 8.** Поместите остальные ингредиенты, кроме кинзы, в небольшую кастрюлю, поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Варите в течение 2-3 минут, затем снимите с огня.
- 9.** Достаньте брюссельскую капусту, когда она будет готова, смешайте с соусом, беконом и рубленой кинзой. Приправьте солью по вкусу и подавайте.



ТЫКВА АКОРН С ПАРМЕЗАНОМ И ТИМЬЯНОМ

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 небольшая тыква акорн
- 1 ст.л. свежих листьев тимьяна
- 1 ст.л. оливкового масла
- 1 ч.л. морской соли
- 1 ч.л. черного перца, свежемолотого
- 1 ст.л. сыра пармезан, свеженатертого, для гарнира

- 1. Разрежьте** тыкву пополам, выньте и выбросьте семена. Нарежьте половинки на дольки толщиной в 2,5 см.
- 2. Соедините** нарезанную тыкву, тимьян, оливковое масло, соль и перец в миске среднего размера и перемешайте.
- 3. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori, выложите на него тыкву.
- 4. Выберите** программу ROAST, установите время 6 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 5. Достаньте** тыкву, когда она будет готова, посыпьте сыром пармезан, затем подавайте.



ВЫСУШЕННЫЕ ЦИТРУСОВЫЕ КОЛЕЧКИ

НА 12 ЦИТРУСОВЫХ КОЛЕЧЕК

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 апельсина, лимона или лайма

1. Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
2. **Нарежьте** фрукты ломтиками толщиной 0,3 см, обрежьте концы.
3. **Выложите** колечки на сетчатый противень в один слой.
4. **Выберите** программу DEHYDRATE, установите время 4 часа, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
5. **Достаньте** citrusовые колечки и дайте им полностью остыть до комнатной температуры. Храните их в герметичном контейнере.



ВЯЛЕНОЕ МЯСО С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 часа 10 минут

4 часа

ИНГРЕДИЕНТЫ

Джерки

120 г стейка из говядины

Маринад

100 мл кленового сиропа

2 ст.л. соевого соуса

½ ч.л. жидкого дыма

½ ч.л. чесночного порошка

½ ч.л. лукового порошка

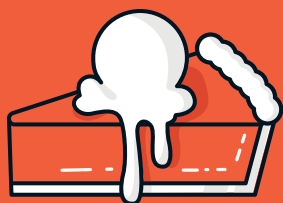
¼ ч.л. соли

¼ ч.л. чёрного перца

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Пластиковый пакет с застёжкой

- 1. Нарезьте** говядину поперек на ломтики толщиной 1 см и отложите в сторону.
- 2. Смешайте** все ингредиенты для маринада в миске до однородности.
- 3. Поместите** нарезанную говядину и маринад в пластиковый пакет, хорошо перемешайте и закройте.
- 4. Оставьте** мариноваться в холодильнике в течение 12 часов или ночи.
- 5. Слейте** маринад.
- 6. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori, затем выложите на противень кусочки мяса.
- 7. Выберите** программу DEHYDRATE, установите температуру 75°C и время 4 часа, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 8. Достаньте** вяленое мясо, когда оно будет готово; оно должно быть достаточно мягким и гнуться, но не развалиться пополам. Дайте вяленому мясу остыть до комнатной температуры, затем подавайте к столу или уберите на хранение.



Десерты



ШОКОЛАДНЫЕ БРАУНИ

НА 8 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

16 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

12 ст.л. сливочного масла, растопленного

150 г сахарного песка

150 г светло-коричневого сахара

2 яйца

1 ч.л. ванильного экстракта

60 г муки

65 г какао-порошка

½ ч.л. морской соли

170 г шоколада около 50% содержания какао (кусочками)

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Форма для выпечки (20 × 20 см)

Пергаментная бумага

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 160°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3. Взбейте** растопленное масло с сахаром в миске среднего размера до однородности и посветления, затем введите яйца по одному и ваниль.
- 4. Добавьте** к сахарной смеси соль, просеянные муку и какао-порошок, затем добавьте кусочки шоколада и перемешайте до однородности.
- 5. Застелите** пергаментной бумагой форму для выпечки и вылейте в нее тесто.
- 6. Поместите** форму на предварительно разогретый сетчатый противень в корзине аэрогриля.
- 7. Выберите** программу BAKE, установите температуру 160°C и время 16 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 8. Достаньте** брауни, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, затем выньте из формы.
- 9. Нарезьте** на квадраты и подавайте.



ПОНЧИКИ В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ

НА 8 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 часа 45 минут

3 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пончики

220 г и еще 3 ст.л. муки, еще немного,
для подсыпки

3 ст.л. сахарного песка

½ ч.л. морской соли

¼ ч.л. молотой корицы

1 большое яйцо, взбитое

120 мл цельного молока

60 г сливочного масла, растопленного,
и еще немного, по мере необходимости

2½ ч.л. сухих быстрорастворимых дрожжей

Спрей для жарки

Шоколадная глазурь

60 г сливочного масла

60 мл молока

1 ст.л. кукурузного сиропа

110 г горького шоколада (чипсами)

1½ ч.л. ванильного экстракта

500 г сахарной пудры, просеянной

Сахарные посыпки, для украшения
(по желанию)

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Миксер с насадной-крюком для теста

Скалка

Миска диаметром 20 см

Формочка для пончиков или две
отдельные формочки: большая круглая
диаметром 7,5 см и круглая поменьше
диаметром 2,5 см

Кисточка для теста

- 1. Смешайте** муку, сахарный песок, соль и корицу в чаше миксера, оснащенного крюком для теста.
- 2. Соедините** яйцо, молоко, растопленное масло и дрожжи в отдельной миске и перемешайте, затем перелейте в миксер.
- 3. Включите** миксер на низкую скорость и вымешивайте 2-3 минуты, пока тесто не соберется в гладкий шар.
- 4. Сбрызните** маслом внутреннюю поверхность миски диаметром 20 см, положите в нее тесто и плотно накройте полиэтиленовой пленкой.
- 5. Достаньте** сетчатый противень из корзины аэрогриля Cosori и поставьте в нее миску с тестом.
- 6. Выберите** программу PROOF, установите время 1 час 30 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 7. Достаньте** тесто и раскатайте его на слегка посыпанной мукой поверхности скалкой до толщины 2,5 см.
- 8. Вырежьте** пончики с помощью специальной формочки или двух формочек: большой сделайте большие кружочки, а маленькой вырежьте отверстия посередине. Излишки теста сформируйте в шар, накройте полиэтиленом и дайте подняться в течение 30-45 минут, после чего можно будет вырезать новые пончики.
- 9. Выложите** нарезанные пончики на смазанный маслом противень и накройте полиэтиленовой пленкой, затем отложите в теплое место и дайте подняться в течение 45 минут.
- 10. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 11. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 180°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 12. Смажьте** пончики растопленным маслом, затем выложите их на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 13. Выберите** программу AIR FRY, установите температуру 180°C и время 3 минуты, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 14. Достаньте** пончики и переложите на решетку для остывания.
- 15. Поместите** масло, молоко, кукурузный сироп, шоколад и ваниль в небольшую кастрюлю и нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая, до однородности и растапливания, затем понемногу добавляйте сахарную пудру.
- 16. Окуните** остывшие пончики верхней частью в шоколадный соус, украсьте посыпкой и дайте им застыть в течение 30 минут перед подачей.



КЛУБНИЧНО-ЛИМОНАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4 часа 20 минут

17 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Корж

125 г песочного печенья, измельченного в мелкую крошку

4 ст.л. сливочного масла, растопленного

50 г сахарного песка

Начинка

450 г сливочного сыра, комнатной температуры

100 г сахарного песка

1 ч.л. ванильного экстракта

Сок половинки лимона

1 большое яйцо

Клубничный топпинг

100 г свежей клубники

1 ч.л. кукурузного крахмала

3 ст.л. сахара

Сок половинки лимона

Вода, по необходимости

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Квадратная форма (20 × 20 см)

Миксер с лопастной насадкой

Пищевой комбайн

Мелкое сито

Алюминиевая фольга

1. **Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
2. **Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 160°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
3. **Соедините** ингредиенты для коржа в миске среднего размера и перемешайте до консистенции мокрого песка. Выложите смесь на дно формы и разровняйте так, чтобы толщина коржа составляла примерно 0,5 см. По желанию можно сделать бортики.
4. **Поместите** форму на предварительно разогретый сетчатый противень.
5. **Выберите** программу BAKE, установите температуру 160°C и время 5 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
6. **Снимите** корж, когда он будет готов, и дайте ему остыть.
7. **Поместите** ингредиенты для начинки в миксер, оснащенный лопастной насадкой, и мешайте на низкой скорости до однородности. Тем не менее, не перебейте!
8. **Поместите** клубнику, кукурузный крахмал и сахар в чашу кухонного комбайна, измельчите, затем добавьте лимонный сок и воду (примерно 1-2 столовые ложки), пока топпинг не станет густым. Процедите топпинг через мелкое сито в небольшую кастрюлю.
9. **Варите** топпинг на медленном огне, часто помешивая, пока он не начнет густеть. Затем снимите с огня и дайте остыть.
10. **Аккуратно** вылейте тесто на корж и накройте алюминиевой фольгой.
11. **Поместите** чизкейк на сетчатый противень.
12. **Выберите** программу BAKE, установите температуру 155°C и время 12 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
13. **Достаньте** чизкейк, когда он будет готов, и дайте ему остыть до комнатной температуры, затем полейте слоем клубничного топпинга.
14. **Оставьте** чизкейк в холодильнике не менее чем на 4 часа, после чего нарежьте на квадраты и подавайте на стол.



ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г коричневого сахара

45 г овсяных хлопьев

70 г орехов макадамия, измельченных

40 г грецких орехов, измельченных

3 ст.л. муки

1 ч.л. экстракта ванили

1 ч.л. молотой корицы

1 ч.л. апельсиновой цедры

½ ч.л. морской соли

¼ ч.л. молотой гвоздики

6 средних зеленых яблок

1 ст.л. сливочного масла

Ванильное мороженое, для подачи

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу PREHEAT, установите температуру 190°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3. Соедините** коричневый сахар, овсяные хлопья, орехи, муку, ванильную пасту, корицу, апельсиновую цедру, соль и гвоздику в миске среднего размера. Тщательно перемешайте ложкой.
- 4. Срежьте** верхушки с яблок, примерно на 0,5 см вниз от плодоножки. Отложите верхушки в сторону. С помощью ложки или ножа, выньте сердцевину из яблок, оставив внутри стенки толщиной 0,6 см. Продолжайте удалять мякоть пока в центре не останется пустота объемом примерно 60 мл.
- 5. Поместите** яблоки на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 6. Выберите** программу BAKE, установите температуру 190°C и время 6 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 7. Достаньте** яблоки, когда они будут готовы, и наполните каждое яблоко начинкой, а сверху положите небольшой кусочком сливочного масла. Верхушки положите на яблоки как крышечки.
- 8. Выберите** программу BAKE, установите температуру 175°C и время 4 минуты, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 9. Достаньте** яблоки, когда они будут готовы, и подавайте с шариком ванильного мороженого.



КОФЕЙНО-ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

120 мл цельного молока

150 мл чашки густых сливок

3 ст.л. сахарного песка

1 ст.л. растворимого кофе

1 большое яйцо

1 ч.л. ванильного экстракта

½ ч.л. корицы

¼ ч.л. морской соли

8 ломтиков бриоши, нарезанных кубиками

60 г термостабильных шоколадных капель

Ванильное мороженое, для подачи

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

4 рамекина (по 170–230 г каждый)

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите программу PREHEAT, установите температуру 180°C, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 3.** Поместите молоко, сливки, сахар, кофе, яйцо, ваниль, корицу и соль в миску среднего размера тщательно перемешайте.
- 4.** Добавьте кусочки бриоши и шоколадные капли в смесь, затем разделите ее между 4 рамекинами.
- 5.** Поставьте рамекины на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 6.** Выберите программу BAKE, установите температуру 180°C и время 10 минут, затем нажмите кнопку Старт/Пауза.
- 7.** Достаньте рамекины, когда они будут готовы, и подавайте с шариком ванильного мороженого.

ИЩЕТЕ БОЛЬШЕ?

Мы стремимся создать для вас сообщество, которое поможет вам раскрыть в себе настоящего шеф-повара на вашей кухне. Делитесь своими рецептами и присоединяйтесь к нашему официальному сообществу Вконтакте!



ПОДЕЛИТЕСЬ С НАМИ СВОИМИ РЕЦЕПТАМИ!

#ICOOKCOSORI

Мы будем рады видеть блюда, которые создаете вы сами!
Присоединяйтесь к нашему сообществу увлеченных домашних поваров,
чтобы ежедневно получать идеи рецептов и вдохновение
для здорового питания!



COSORI

Вопросы или предложения?

service@skymec.ru