

COSORI®

АЭРОГРИЛЬ PREMIUM II PLUS 6,2 Л

Рецепты





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

ЗАВТРАК

Яйцо в корзине	5
Сэндвич для завтрака с английскими булочками	6
Французские тосты с шоколадно-ореховым соусом	7
Бекон барбекю	8
Клубничные булочки	9
Полезная пицца для завтрака	11

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

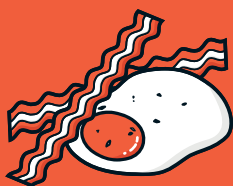
Куриные крылышки с корочкой	13
Эмпанадас с говядиной и сыром	14
Палочки моцареллы с соусом маринара	16
Брускетта с жареными томатами	17
Креветки в беконе	18
Шашлычки из курицы тикка	19
Колбаски с перцем и луком	20
Курица, запеченная целиком	21
Пряный лосось с дижонской горчицей	22
Стейки Нью-Йорк Стрип с чимичурри	23
Острые домашние фрикадельки	24
Домашние чизбургеры	25
Баранина на косточке с чесноком	26

ГАРНИРЫ

Брокколи с каперсами в панировке	28
Засахаренная брюссельская капуста с беконом	29
Жареный картофель с розмарином	30
Хрустящий картофель фри	31
Макароны с сыром	32
Цветная капуста «Буффало» с кунжутным ранч	33
Жареные томаты с чесноком и травами	35
Жареные овощи	36

ДЕСЕРТЫ

Булочки с корицей	38
Лимонный кекс	40
Шоколадные лава-пирожные	42



Завтрак



ЯЙЦО В КОРЗИНЕ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Спрей для жарки

2 ломтика цельнозернового хлеба

2 яйца

Соль и перец по вкусу

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Круглая формочка для печенья диаметром 38-50 мм

- 1. Достаньте** сетчатый противень из корзины аэрогриля Cosori.
- 2. Сбрызните** маслом внутреннюю поверхность корзины аэрогриля.
- 3. Выберите** программу «Стейк», установите температуру 195°C и время 8 минут, нажмите SHAKE, чтобы выключить автоматическое напоминание о встряхивании, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 4. Вырежьте** кружок в центре каждого ломтика хлеба с помощью формочки.
- 5. Положите** нарезанные ломтики хлеба на дно предварительно разогретой корзины аэрогриля, затем разбейте яйцо в отверстие в центре каждого ломтика. Сбрызните верхнюю часть хлеба и яиц маслом.
- 6. Снимите** тосты, когда они будут готовы, приправьте по вкусу солью и перцем и подавайте.



СЭНДВИЧ ДЛЯ ЗАВТРАКА С АНГЛИЙСКИМИ БУЛОЧКАМИ

НА 1 ПОРЦИЮ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

2 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

9 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Спрей для жарки

1 большое яйцо

Соль и перец, по вкусу

1 ломтик сыровяленого бекона

1 английская булочка, разрезанная вдоль

1 ломтик плавленого сыра

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Керамический рамекин объемом 85 мл

1. Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
2. Сбрызните маслом внутреннюю поверхность рамекина и поставьте его на сетчатый противень.
3. Выберите программу «Стейк», установите температуру 170°C и время 8 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
4. Разбейте яйцо в подогретый рамекин, приправьте его солью и перцем, затем положите бекон на сетчатый противень рядом с рамекином.
5. Положите на противень 2 части разрезанной вдоль английской булочки в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
6. Положите ломтик бекона и сыра на одну половинку английской булочки.
7. Установите температуру 175°C и время 1 минута, затем нажмите Старт/Пауза.
8. Снимите яйцо, когда оно будет готово, затем положите его сверху на английскую булочку, закройте сэндвич и подавайте.



ФРАНЦУЗСКИЕ ТОСТЫ С ШОКОЛАДНО- ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 больших яйца

120 мл цельного молока

1 ч.л. ванильного экстракта

1 ч.л. корицы

¼ ч.л. морской соли

4 ломтика бриоши

Спрей для жарки

80 г шоколадно-ореховой пасты

80 мл жирных сливок для взбивания

Сахарная пудра, для украшения

Свежие ягоды, для украшения

1. **Соедините** яйца, молоко, ваниль, корицу и соль в миске среднего размера. Смешайте до полного объединения.
2. **Окуните** ломтики бриоши в яичную смесь, стряхните излишки.
3. **Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
4. **Выберите** программу «Прожаривание», установите время 10 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
5. **Сбрызните** предварительно разогретый сетчатый противень маслом, затем выложите на него ломтики бриоши.
6. **Соедините** шоколадно-ореховую пасту со сливками в небольшом сотейнике. Помешивая венчиком, поддержите несколько минут на средне-слабом огне, пока консистенция не станет густой. Затем снимите с огня.
7. **Переверните** французские тосты в середине времени приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать когда это сделать.
8. **Снимите** тосты, когда они будут готовы, полейте шоколадно-ореховым соусом, украсьте сахарной пудрой и свежими ягодами, и подавайте.



БЕКОН БАРБЕКЮ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ч.л. темно-коричневого сахара

2 ч.л. перца чили

¼ ч.л. молотого нумина

¼ ч.л. кайенского перца

4 ломтика жирного бекона, разрезанных пополам

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Положите приправы в миску среднего размера и перемешайте, затем равномерно покройте ими бекон.
- 3.** Положите бекон на сетчатый противень.
- 4.** Выберите программу «Бекон», установите время 12 минут, затем нажмите Старт/Пауза.
- 5.** Достаньте бекон, когда он будет готов, и подавайте на стол.



КЛУБНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ

НА 8 БУЛОЧЕК

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г муки

50 г и еще 2 ч.л. сахара, отдельно

2 ч.л. разрыхлителя

½ ч.л. соли

85 г холодного сливочного масла

8 свежих ягод клубники, с удаленными
плодоножками и мелко порезанных

120 мл холодных жирных сливок

2 яйца

1 ч.л. ванильного экстракта

1 ч.л. воды

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Терка

Кондитерская кисть

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу «Выпечка», установите температуру 175°C и время 12 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 3. Смешайте** вместе муку, 50 г сахара, разрыхлитель и соль в большой миске.
- 4. Натрите** сливочное масло с помощью крупной стороны терки в ту же миску, затем аккуратно добавьте клубнику и перемешайте.
- 5. Смешайте** вместе сливки, 1 яйцо и ванильный экстракт в отдельной миске среднего размера.
- 6. Добавьте** сливки в мучную смесь и перемешайте до образования липкого теста, затем выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность.
- 7. Взбейте** второе яйцо с водой в небольшой миске.
- 8. Сформируйте** из теста круглую форму диаметром 22-25 см и высотой 4 см, смажьте верх яичным кремом и посыпьте оставшимся сахаром.
- 9. Разрежьте** тесто на 8 одинаковых по размеру клиньев.
- 10. Выложите** клинья на предварительно разогретый сетчатый противень на небольшом расстоянии друг от друга.
- 11. Достаньте** булочки, дайте им остыть в течение 5 минут, затем подавайте к столу.



ПОЛЕЗНАЯ ПИЦЦА ДЛЯ ЗАВТРАКА

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

9 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 пачка теста для пиццы

Спрей для жарки

Соль и перец, по вкусу

2 ч.л. оливкового масла, отдельно

60 г тертого сыра моцарелла

2 яйца

2 ломтика прошутто

1 авокадо, тонко нарезанное

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу «Выпечка», установите температуру 170°C и время 4 минуты, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 3. Разделите** тесто пополам, раскатайте обе части.
- 4. Сбрызните** маслом разогретый сетчатый противень, выложите одну половинку теста на него, снова сбрызните маслом, посыпьте солью и перцем.
- 5. Полейте** тесто 1 чайной ложкой оливкового масла и закройте аэрогриль для начала приготовления.
- 6. Посыпьте** половину сыра на готовую основу, разбейте в центр одно яйцо, затем разделите один ломтик прошутто пополам и положите кусочки в противоположные углы.
- 7. Установите** температуру 205°C и время 5 минут, затем нажмите Старт/Пауза.
- 8. Снимите** пиццу, когда она будет готова, украсьте гарниром из нарезанного авокадо. Посолите и поперчите по вкусу.
- 9. Повторите** процесс приготовления с оставшейся половиной теста.
- 10. Разрежьте** каждую пиццу на 4 куса и подавайте к столу.



Основные блюда



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С КОРОЧКОЙ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ч.л. чесночного порошка

1 ч.л. лукового порошка

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

500 г куриных крылышек

Соус ранч, для подачи

1. Соедините все ингредиенты в большой миске и перемешайте, пока крылья не будут полностью покрыты.
2. Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
3. Выберите программу «Курица», нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
4. Выложите куриные крылышки на предварительно разогретый сетчатый противень.
5. Достаньте крылышки, когда они будут готовы, и подавайте с соусом ранч.



ЭМПАНАДАС С ГОВЯДИНОЙ И СЫРОМ

НА 12 ПИРОЖКОВ
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 час 30 минут

8 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ст.л. оливкового масла
15 г лука, натертого на терке
3 зубчика чеснока, измельченных
½ перца серрано чили, очищенного
и измельченного (по желанию)
230 г говяжьего фарша
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. морской соли
1 ч.л. молотого кориандра
1 ч.л. паприки
1 ч.л. сушеного орегано
½ ч.л. молотого кумина
1 ст.л. кинзы, рубленой, и еще немного,
для подачи
120 г тертого сыра гауда или моцарелла
для пиццы
120 г тертого сыра Оахака или моцареллы
Мексиканский или сливочный соус,
для подачи

Тесто для эмпанад

400 г цельнозерновой муки и еще немного,
для подсыпки
½ ч.л. морской соли
140 г сливочного масла, комнатной
температуры
2 яйца
Вода, по необходимости

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Кухонный комбайн
Скалка
Пищевая пленка
Кондитерская кисть

- 1. Разогрейте** оливковое масло в большом сотейнике на средне-сильном огне. Добавьте лук и готовьте 2-3 минуты, часто помешивая, пока он не станет мягким. Добавьте чеснок, чили серрано и перемешайте. Затем добавьте фарш, разделяя его ложкой или лопаткой, он должен подрумяниться и поменять цвет.
- 2. Добавьте** к фаршу томатную пасту, специи и кинзу и хорошо перемешайте. Тушите в течение 5 минут или пока не выпарится большая часть влаги. Снимите сотейник с огня и дайте слегка остыть.
- 3. Поместите** муку и соль в чашу кухонного комбайна, перемешайте. Затем добавьте сливочное масло, перемешайте. Добавьте одно яйцо и воду, понемногу, по мере необходимости, пока тесто не приобретет однородное состояние и будет собираться в комок.
- 4. Выложите** тесто на посыпанную мукой поверхность и вымесите его руками, добавляя по мере необходимости понемногу воды. Вымешивайте, пока тесто не станет гладким и не липким, но при этом не будет крошиться. Уберите в холодильник на 1 час, завернув в пищевую пленку.
- 5. Достаньте** тесто из холодильника и разделите его на 12 порций. Готовить придется партиями, поэтому части теста, которые будут отложены до приготовления, нужно накрыть, чтобы они не подсохли.
- 6. Взбейте** второе яйцо и 1 чайную ложку воды в небольшой миске.
- 7. Смешайте** оба типа сыра в одной миске.
- 8. Посыпьте** стол мукой и раскатайте на нем скалкой кусочки теста в круги толщиной от 3 до 6 мм.
- 9. Положите** на каждый кусок теста 2 столовые ложки говяжьей начинки и 2 столовые ложки сырной смеси, затем сложите тесто пополам поверх начинки. Соедините края теста друг с другом, чтобы запечатать. Края теста можно прижать зубцами вилки.
- 10. Смажьте** верх пирожков яичной смесью.
- 11. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 12. Выберите** программу «Выпечка», установите температуру 195°C и время 8 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 13. Поместите** эмпанадас на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 14. Достаньте** пирожки, когда они будут готовы, и снова смажьте их яичной смесью, пока они еще горячие. Подавайте с мексиканским соусом или сметаной.



ПАЛОЧКИ МОЦАРЕЛЛЫ С СОУСОМ МАРИНАРА

НА 12 ПАЛОЧЕК

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

1 час 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

110 г муки

4 яйца

250 г панировочных сухарей

1½ ч.л. морской соли

1 ч.л. сушеной петрушки

1 ч.л. чесночного порошка

1 ч.л. лукового порошка

12 сырных палочек моцареллы

Спрей для жарки

Соус маринара, для подачи

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Небольшой поднос, выстланный пергаментной бумагой

- 1. Насыпьте** муку в одну миску, во второй взбейте яйца, в третьей миске смешайте панировочные сухари, ¼ чайной ложки морской соли, петрушку, чесночный и луковый порошок.
- 2. Обмакните** каждую сырную палочку в муку, затем во взбитые яйца и, наконец, обваляйте в смеси из панировочных сухарей и специй, стряхивая излишки. Затем снова обмакните в яйца, потом в панировочные сухари. Выложите сырные палочки на поднос, выстеленный пергаментной бумагой.
- 3. Заморозьте** панированные сырные палочки в течение 1 часа.
- 4. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 5. Выберите** программу «Замороженные продукты» и установите время 6 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 6. Выложите** палочки на предварительно разогретый сетчатый противень и сбрызните их маслом.
- 7. Переверните** в середине приготовления и снова сбрызните маслом. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
- 8. Достаньте** палочки моцареллы, когда они будут готовы, и подавайте с соусом маринара.



БРУСКЕТТА С ЖАРеныМИ ТОМАТАМИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 багет, нарезанный ломтиками толщиной 1 см

1 ст.л. оливкового масла, при необходимости добавьте еще

450 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 ч.л. черного перца, свежемолотого

10 листьев свежего базилика, очень тонко нарезанных

2 ст.л. тертого сыра пармезан

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите программу «Стейк», установите время 3 минуты, нажмите ШНАКЕ, чтобы отключить напоминание о встряхивании, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 3.** Выложите ломтики багета на предварительно разогретый сетчатый противень и сбрызните их оливковым маслом.
- 4.** Снимите ломтики, когда они будут готовы. Повторите процесс с оставшимися кусочками багета, пока все они не поджарятся.
- 5.** Осторожно достаньте из корзины сетчатый противень и положите помидоры, чеснок, лук-шалот, 1 чайную ложку оливкового масла, тимьян, соль и перец прямо в корзину. Встряхните, чтобы хорошо перемешать.
- 6.** Установите температуру 205°C и время 12 минут, нажмите ШНАКЕ, затем – Старт/Пауза.
- 7.** Встряхните корзину в середине времени приготовления. Напоминание о встряхивании сообщит вам когда это сделать.
- 8.** Достаньте томатную смесь, когда будет готова, добавьте базилик, выложите ложкой на поджаренные ломтики багета и подавайте, посыпав тертым сыром пармезан.



КРЕВЕТКИ В БЕКОНЕ

НА 4-5 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

16 крупных креветок, очищенных

1 ч.л. чесночного порошка

1 ч.л. паприки

1 ч.л. лукового порошок

¼ ч.л. черного молотого перца

8 ломтиков бекона, разрезанных вдоль пополам

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите программу «Креветки» и нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 3.** Положите креветки и специи в миску и перемешайте.
- 4.** Оберните по одному кусочку бекона вокруг каждой креветки, начиная от верхней части и заканчивая хвостом.
- 5.** Выложите завернутые креветки на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 6.** Встряхните креветки на середине времени приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать когда это сделать.
- 7.** Достаньте креветки, когда они будут готовы, и подавайте.



ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ ТИККА

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

35 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 большие куриные грудки без костей и кожи, нарезанные на кусочки толщиной 2,5 см

80 г простого греческого йогурта

2 ст.л. нейтрального масла

2 ст.л. приправы тикка масала

½ ч.л. морской соли

Цедра и сок одного лайма

2 зубчика чеснока, натертых

2 ч.л. свежего имбиря, натертого

1 красный болгарский перец, нарезанный квадратиками 2,5 см

1 желтый болгарский перец, нарезанный квадратиками 2,5 см

1 красный лук, нарезанный квадратиками 2,5 см

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

4 шампура

- 1. Соедините** курицу, йогурт, масло, приправу тикка масала, соль, цедру и сок лайма, чеснок, и имбирь в миске и хорошо перемешайте. Накройте и оставьте мариноваться при комнатной температуре в течение 30 минут.
- 2. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 3. Выберите** программу «Стейк», установите время 12 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 4. Наколите** на шампуры курицу, болгарский перец и лук, чередуя между собой.
- 5. Выложите** шашлык на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 6. Переверните** шампуры в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать когда это сделать.
- 7. Достаньте** шашлычки и подавайте.



КОЛБАСКИ С ПЕРЦЕМ И ЛУКОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 сладкие или острые итальянские колбаски (700 г), нарезанные ломтиками по 1-1,5 см

1 красный болгарский перец, очищенный и нарезанный кусочками

1 желтый лук, тонко нарезанный

1 ст.л. оливкового масла

½ ч.л. сушеного орегано

½ ч.л. соли

¼ ч.л. репчатого лука

1. Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
2. Выберите программу «Стейк», установите время 15 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
3. Смешайте все ингредиенты в миске среднего размера.
4. Выложите перец, лук и колбаски на предварительно разогретый сетчатый противень.
5. Встряхните корзину в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
6. Достаньте, когда блюдо будет готово, и подавайте.



КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕЛИКОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

40 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

70 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 целая курица (не более 2 кг)

2 ч.л. и морской соли

1 ч.л. паприки

¾ ч.л. сушеного тимьяна

½ ч.л. чесночного порошка

½ ч.л. лукового порошка

½ ч.л. сушеной петрушки

½ ч.л. молотого черного перца

½ ч.л. кайенского перца

1½ ст.л. оливкового масла

1 лимон, разрезанный на дольки

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кухонный шпагат

- 1.** Достаньте курицу из холодильника за 30 минут до начала приготовления.
- 2.** Смешайте все приправы в небольшой миске.
- 3.** Достаньте сетчатый противень из корзины аэрогриля Cosori.
- 4.** Выберите программу «Курица», установите температуру 185°C и время 35 минут, нажмите SHAKE, чтобы отключить напоминание о встряхивании, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 5.** Промокните курицу бумажными полотенцами внутри и снаружи, затем смажьте кожу оливковым маслом.
- 6.** Натрите всю курицу специями. Внутрь положите 3 лимонных дольки, затем свяжите ножки кухонным шпагатом.
- 7.** Поместите курицу грудкой вниз в предварительно разогретую корзину.
- 8.** Переверните курицу по окончании времени приготовления.
- 9.** Установите температуру 190°C и время 30 минут, затем нажмите Старт/Пауза.
- 10.** Достаньте курицу, когда будет готова, и дайте ей отдохнуть в течение 10 минут, нарежьте и подавайте с оставшимися лимонными дольками.



ПРЯНЫЙ ЛОСОСЬ С ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

6 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

9 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 куска филе из атлантического лосося (по 200 г каждый) с кожей

½ ч.л. морской соли

2½ ст.л. дижонской горчицы

½ ст.л. оливкового масла

1 ч.л. вустерширского соуса

1 ст.л. приправы Old Bay® (или смешайте самостоятельно: лавровый лист, сельдерей, горчицу, перец черный, имбирь, паприку, мускатный орех, гвоздику, перец душистый, чили, кардамон, корица, перец белый).

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу «Морепродукты», установите время 9 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 3. Посыпьте** солью мякоть филе лосося.
- 4. Смешайте** дижонскую горчицу, оливковое масло и вустерширский соус в небольшой миске, нанесите кисточкой на мясистую сторону филе лосося. Посыпьте сверху приправой Old Bay.
- 5. Положите** лосося кожей вниз на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 6. Достаньте** лосося, когда он будет готов, и дайте ему немного остыть, затем подавайте к столу.



СТЕЙКИ НЬЮ-ЙОРК СТРИП С ЧИМИЧУРРИ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 стейка Нью-Йорк (толщиной 2,5 см)

2 ч.л. морской соли

1 ч.л. черного перца, свежемолотого

Чимичурри

1 пучок свежей петрушки

½ небольшого лука-шалота

2 зубчика чеснока, очищенных
и раздавленных

Сок 1 лимона

2 ст.л. красного винного уксуса

½ ч.л. измельченного красного перца

230 мл оливкового масла

Морская соль, по вкусу

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кухонный комбайн с насадкой
для блендера

- 1. Достаньте** стейки из холодильника за 30 минут до приготовления и приправьте с обеих сторон солью и перцем.
- 2. Поместите** петрушку, лук-шалот, чеснок, лимонный сок, уксус и красный перец в чашу кухонного комбайна. Смешайте ингредиенты до получения мелкой крошки, затем медленно влейте оливковое масло, не выключая мотор, пока смесь не станет однородной. Добавьте соль по вкусу.
- 3. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 4. Выберите** программу «Стейк» и нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 5. Поместите** стейки на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 6. Переверните** стейк в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
- 7. Достаньте** стейки, когда будут готовы, и дайте им отдохнуть в течение 10 минут, после чего нарежьте и подавайте с соусом чимичурри.



ОСТРЫЕ ДОМАШНИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

30 г панировочных сухарей
2 ст.л. цельного молока
450 г говяжьего фарша
450 г итальянских колбасок, порубленных
1 яйцо
45 г тертого сыра пармезан, и еще немного, для подачи
4 зубчика чеснока, мелко порубленных
1 ст.л. свежей петрушки, измельченной
1 ст.л. томатной пасты
2 ч.л. оливкового масла
2 ч.л. морской соли
1 ч.л. черного перца, свежемолотого
1 ч.л. молотого фенхеля
1 большая банка соуса маринара, разогретого

- 1.** Положите панировочные сухари в большую миску, залейте их молоком и оставьте на 2 минуты.
- 2.** Добавьте фарш, колбаски, яйцо, 45 г сыра пармезан, чеснок, петрушку, томатную пасту, оливковое масло, соль, перец и фенхель в миску с панировочными сухарями. Аккуратно перемешайте руками, стараясь не слишком сильно размять мясо.
- 3.** Сформируйте 20 фрикаделек.
- 4.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 5.** Выберите программу «Прожаривание», установите время 10 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 6.** Поместите фрикадельки на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 7.** Переверните фрикадельки в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
- 8.** Достаньте фрикадельки, когда они будут готовы. Подавайте с теплым соусом маринара и сыром пармезан.



ДОМАШНИЕ ЧИЗБУРГЕРЫ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

13 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г говяжьего фарша

1 ч.л. морской соли

½ ч.л. черного перца, свежемолотого

4 ломтика плавленого сыра

4 булочки с кунжутом

Кетчуп, горчица и/или майонез для подачи

Нарезанные помидоры, салат-латук, лук

и/или маринованные огурцы, для подачи

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу «Стейк» и нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 3. Сформируйте** из говяжьего фарша 4 одинаковые по размеру котлеты толщиной около 2 см. Приправьте солью и перцем.
- 4. Поместите** котлеты на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 5. Переверните** котлеты в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
- 6. Откройте** корзину и положите на каждую котлету по ломтику плавленого сыра.
- 7. Установите** температуру 205°C и время 1 минута, затем нажмите Старт/Пауза.
- 8. Достаньте** котлеты, когда они будут готовы.
- 9. Намажьте** половинки булочек соусами, положите каждую котлету на одну половинку булочки, украсьте нарезанными помидорами, салатом, луком или солеными огурцами (по желанию) и подавайте.



БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ С ЧЕСНОКОМ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

2 часа 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8–12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 бараньих отбивных на кости

2 ст.л. дижонской горчицы

5 зубчиков чеснока, тщательно измельченных

1½ ст.л. оливкового масла

1½ ч.л. морской соли

1 ч.л. свежемолотого черного перца

Хлопья морской соли, для подачи

- 1. Положите** бараньи отбивные в большую миску, добавьте дижонскую горчицу, чеснок и оливковое масло. Перемешайте ингредиенты руками до равномерного покрытия мяса маринадом, затем накройте и поставьте в холодильник мариноваться на 2 часа.
- 2. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 3. Выберите** программу «Стейк», установите время 8 минут для прожарки medium или 12 минут для прожарки medium well или well done, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 4. Достаньте** отбивные из маринада, приправьте солью и черным перцем.
- 5. Положите** отбивные на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 6. Переверните** отбивные в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
- 7. Достаньте** отбивные, когда они будут готовы, и дайте им отдохнуть 4 минуты. Затем посыпьте хлопьями соли и подавайте.



Гарниры



БРОККОЛИ С КАПЕРСАМИ В ПАНИРОВКЕ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

360 г соцветий брокколи

½ ст.л. оливкового масла

½ ч.л. морской соли

Панировка

60 г панировочных сухарей

2 ст.л. сливочного масла, растопленного

1 ст.л. каперсов, промытых и нарезанных

Цедра 1 лимона

½ ч.л. морской соли

- 1. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** программу «Овощи», установите температуру 200°C и время 8 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 3. Сложите** соцветия брокколи в миску среднего размера, полейте оливковым маслом и посыпьте морской солью.
- 4. Поместите** брокколи на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 5. Встряхните** в середине времени приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать когда это сделать.
- 6. Перемешайте** панировочные сухари, растопленное масло, каперсы, лимонную цедру и соль в небольшой миске.
- 7. Достаньте** брокколи, когда они будут готовы.
- 8. Извлеките** сетчатый противень и положите панировочные сухари на дно корзины.
- 9. Установите** температуру 205°C и время 2 минуты, затем нажмите Старт/Пауза.
- 10. Достаньте** сухарики, когда они будут готовы, посыпьте ими брокколи, а затем подавайте к столу.



ЗАСАХАРЕННАЯ БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА С БЕКОНОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г брюссельской капусты, нарезанной на четвертинки

3 ломтика бекона, нарезанных на кусочки по 0,7 см

1 ст.л. оливкового масла

1 ч.л. морской соли

1 ч.л. черного перца, свежемолотого

2 ст.л. апельсинового мармелада

1 ст.л. дижонской горчицы

1 ст.л. коричневого сахара

1 ч.л. яблочного уксуса

85 г тертого сыра Пекорино Романо

1. **Смешайте** брюссельскую капусту с беконом, оливковым маслом, солью и перцем.
2. **Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
3. **Выберите** программу «Овощи», установите температуру 200°C и время 12 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
4. **Поместите** брокколи на предварительно разогретый сетчатый противень.
5. **Перемешайте** апельсиновый мармелад, дижонскую горчицу, коричневый сахар и яблочный уксус в большой миске до однородности.
6. **Добавьте** половину смеси в корзину и перемешайте с брюссельской капустой в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
7. **Достаньте** брюссельскую капусту и полейте оставшимся апельсиново-мармеладным соусом, затем посыпьте тертым сыром Пекорино Романо и подавайте.



ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г картофеля для запекания,
нарезанного кусочками 2,5 см

1 веточка розмарина, (листочки снять
со стебля и измельчить)

1 ст.л. оливкового масла

1 ч.л. чесночного порошка

1 ч.л. морской соли

½ ч.л. черного перца

1. Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
2. Выберите программу «Овощи», установите время 12 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
3. Положите все ингредиенты в миску среднего размера и перемешайте, чтобы картофель был равномерно покрыт маслом и специями.
4. Поместите картофель на предварительно разогретый сетчатый противень.
5. Встряхните корзину в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
6. Достаньте картофель, когда будет готов, и подавайте.



ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

18 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 больших картофелины, вымытые

1 ст.л. масла виноградных косточек
или масла канолы

1 ч.л. кукурузного или картофельного
крахмала

1 ч.л. морской соли и еще немного,
по вкусу вкусу

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите программу «Картофель фри» и нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 3.** Нарезьте картофель на брусочки, толщиной 0,5 см и положите их в большую миску.
- 4.** Добавьте к картофелю масло виноградной косточки, кукурузный крахмал и 1 чайную ложку морской соли.
- 5.** Поместите картофель на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 6.** Встряхните корзину в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
- 7.** Достаньте картофель, когда он будет готов, посыпьте большой щепоткой морской соли, а затем подавайте.



МАКАРОНЫ С СЫРОМ

НА 8 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

22 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г макарон
230 мл молока
120 мл жирных сливок
2 зубчика чеснока, натертых на терке
½ ст.л. дижонской горчицы
1 ч.л. морской соли
½ ч.л. паприки
125 г острого сыра чеддер, свеженатертого
85 г сыра моцарелла, свеженатертого
½ ст.л. петрушки, рубленной, для гарнира

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Форма для пирога диаметром 18 см
из набора аксессуаров Cosori

- 1.** Соедините макароны, молоко, сливки, чеснок, дижонскую горчицу, соль, паприку и половину сыров в форму для пирога COSORI и перемешайте.
- 2.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 3.** Выберите программу «Курица», установите температуру 180°C и время 22 минуты, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 4.** Поместите форму для пирога на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 5.** Перемешайте макароны и добавьте оставшийся сыр в середине приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать, когда это сделать.
- 6.** Достаньте макароны, когда они будут готовы, посыпьте петрушкой и подавайте.



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА «БУФФАЛО» С КУНЖУТНЫМ РАНЧЕМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

80 г сметаны

1 ст.л. воды

2 ч.л. разрыхлителя

2 ч.л. чесночного порошка

2 ч.л. морской соли

1½ ч.л. лукового порошка

1 ч.л. паприки

½ ч.л. кайенского перца

Кочан цветной капусты, разрезанный на соцветия

130 г соуса буффало

2 ст.л. сливочного масла, растопленного

1 ст.л. кунжута, для гарнира

Кунжутный ранч

80 г сметаны

60 г тахини

2 зубчика чеснока, измельченных

1½ ст. ложки свежего укропа, мелко нарезанного

1 ст.л. свежей петрушки, мелко нарезанной

½ ст.л. яблочного уксуса

½ ч.л. морской соли

½ ч.л. вустерширского соуса

¼ ч.л. черного перца, свежемолотого, и еще немного, по вкусу

120 мл холодной воды

1. **Смешайте** сметану, воду, разрыхлитель, чесночный порошок, соль, луковый порошок, паприку и кайенский перец в большой миске.
2. **Добавьте** цветную капусту и перемешайте.
3. **Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
4. **Выберите** программу «Овощи», установите время 12 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
5. **Поместите** капусту на предварительно разогретый сетчатый противень.
6. **Встряхните** корзину в середине времени приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать когда это сделать.
7. **Смешайте** все ингредиенты для кунжутного ранча, кроме воды, в миске среднего размера.
8. **Добавляйте** холодную воду по столовой ложке, пока консистенция соуса не станет кремообразной, но не водянистой.
9. **Смешайте** соус буффало и растопленное масло в большой миске.
10. **Достаньте** цветную капусту, она будет готова, обмажьте ее соусом буффало.
11. **Украсьте** семенами кунжута и подавайте с кунжутным ранчем на гарнир.



ЖАРЕННЫЕ ТОМАТЫ С ЧЕСНОКОМ И ТРАВАМИ

НА 8 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 крупных помидора, разрезанных пополам
вдоль

2 ст.л. оливкового масла

3 зубчика чеснока, измельченных

1½ ст.л. сушеных прованских трав

1 ч.л. морской соли

1 ч.л. черного перца, свежемолотого

5–6 листьев свежего базилика, порванных,
для гарнира

1. Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
2. Выберите программу «Овощи», установите время 8 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
3. Выложите помидоры срезом вверх на предварительно разогретый сетчатый противень, сбрызните их оливковым маслом, затем равномерно посыпьте чесноком, прованскими травами, солью и перцем.
4. Достаньте помидоры, когда они будут готовы.
5. Украсьте листьями базилика и подавайте.



ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

14 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 небольших моркови, с обрезанными концами

1 небольшой сладкий картофель, порезанный на кусочки размером 2,5 см

2 небольшие свеклы, нарезанных на четвертинки

1 красный сладкий лук, нарезанный на четвертинки

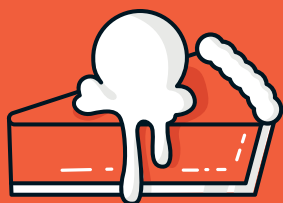
4 веточки свежего тимьяна

2 ст.л. оливкового масла

2 ч.л. морской соли

1 ч.л. черного перца, свежемолотого

- 1.** Поместите сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите программу «Овощи», установите время 14 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 3.** Поместите все ингредиенты в большую миску и перемешайте.
- 4.** Поместите овощи на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 5.** Перемешайте овощи в середине времени приготовления. Напоминание о встряхивании даст вам знать когда это сделать.
- 6.** Достаньте, когда будет готово, и подавайте.



Десерты



СИННАБОНЫ

НА 8-10 БУЛОЧЕК

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 час 20 минут

15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

240 мл теплого молока

60 г сливочного масла, растопленного

60 г сливочного масла комнатной температуры

50 г белого сахара

100 г темно-коричневого сахара

½ пакетика сухих дрожжей (4-5 г)

285 г муки и еще немного, для подсыпки

½ ч.л. разрыхлителя

1 ч.л. соли

2½ ч.л. молотой корицы

Глазурь

120 г сливочного сыра комнатной температуры

120 г сахарной пудры

115 г сливочного масла, комнатной температуры

½ ч.л. ванильного экстракта

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Миксер с насадкой-крюком для теста

Скалка

Пергаментная бумага

- 1. Поместите** теплое молоко, растопленное масло, белый сахар и сухие дрожжи в чашу миксера, оснащенного крюком для теста и оставьте на 1 минуту, до образования пены.
- 2. Добавьте** 240 г муки и перемешайте на низкой скорости до однородности, затем снимите чашу, накройте ее полиэтиленовой пленкой или полотенцем и поставьте в теплое место на 1 час.
- 3. Установите** чашу обратно в миксер и добавьте оставшиеся 45 г муки, разрыхлитель и соль. Используя крюк для теста, на низкой скорости вымешивайте тесто в течение 5-6 минут.
- 4. Выложите** тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и раскатайте скалкой до толщины 5-6 мм.
- 5. Размажьте** мягкое сливочное масло по поверхности теста, оставляя непокрытой границу в 6 мм с одного края. Затем посыпьте темно-коричневым сахаром и корицей.
- 6. Скрутите** тесто в рулет так, чтобы непромасленный край остался на снаружи.
- 7. Разрежьте** тесто на куски толщиной от 25 до 40 мм и выложите их на слегка смазанный маслом противень, затем накройте полиэтиленовой пленкой или полотенцем и поставьте в теплое место для подъема на 30-60 минут.
- 8. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 9. Выберите** программу «Выпечка», установите время 15 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 10. Положите** на предварительно разогретый сетчатый противень пергаментную бумагу, а не нее – синнабоны.
- 11. Смешайте** ложкой все ингредиенты для глазури вместе, до однородности.
- 12. Достаньте** булочки с корицей, намажьте их сверху сливочно-сырной глазурью и подавайте.



ЛИМОННЫЙ КЕКС

НА 2 МАЛЕНЬКИХ КЕКСА

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

16 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Спрей для жарки

120 г муки

1 ч.л. разрыхлителя

¼ ч.л. соли

6 ст.л. сливочного масла, размягченного

150 г сахарного песка

1 большое яйцо

1 ч.л. свежего лимонного сока

Цедра 1 лимона

60 мл пахты (нефира или простокваши)

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Две формочки для кекса (размером 6 x 140 x 50 мм)

Миксер

- 1. Сбрызните** внутреннюю поверхность формочек для кексов маслом из спрея.
- 2. Смешайте** муку, разрыхлитель и соль в миске среднего размера.
- 3. Взбейте** размягченное сливочное масло с помощью миксера до легкой, воздушной консистенции.
- 4. Добавьте** сахар и продолжайте взбивать еще в течение 1 минуты.
- 5. Перемешайте** мучную смесь с маслом до образования крошки.
- 6. Добавьте** яйцо, лимонный сок и лимонную цедру миксером на низкой скорости смешивайте до однородности. Затем, не останавливая миксер, медленно добавьте пахту.
- 7. Распределите** тесто равномерно между формами: они должны быть заполнены чуть больше, чем наполовину.
- 8. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 9. Выберите** программу «Выпечка», установите температуру 155°C и время 16 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 10. Поместите** формы на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 11. Достаньте** кексы, дайте им остыть в течение 5-10 минут, затем выньте из формы, нарежьте и подавайте.



ШОКОЛАДНЫЕ ЛАВА-ПИРОЖНЫЕ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

115 г сливочного масла, нарезанного кубиками и еще немного, для смазывания рамекинов

100 г темной шоколадной стружки

120 г сахарной пудры и еще немного, для посыпки

¼ ч.л. соли

2 яйца и еще 2 яичных желтка

½ ч.л. ванильного экстракта

50 г муки

Сахарная пудра, для посыпки

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

4 керамических рамекина

- 1. Растопите** 115 г масла и темный шоколад в небольшой кастрюле на медленном огне, постоянно помешивая. Снимите с огня и переложите в кастрюлю побольше.
- 2. Добавьте** сахарную пудру, соль, яйца, яичные желтки и ванильный экстракт к шоколаду. Взбейте до однородности, затем добавьте муку.
- 3. Поместите** сетчатый противень в корзину аэрогриля Cosori.
- 4. Выберите** программу «Выпечка», установите температуру 160°C и время 10 минут, затем нажмите Старт/Пауза для предварительного разогрева.
- 5. Смажьте** внутреннюю поверхность каждого рамекина тонким слоем сливочного масла, затем положите на дно небольшое количество муки и покатайте его, чтобы мука равномерно покрыла масло. Стряхните излишки.
- 6. Разлейте** тесто по рамекинам.
- 7. Поместите** рамекины на предварительно разогретый сетчатый противень.
- 8. Достаньте** рамекины, когда пирожные будут готовы, и дайте им отдохнуть 2-3 минуты.
- 9. Переверните** рамекины на тарелки, чтобы пирожные выпали, посыпьте их сахарной пудрой и подавайте.

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