

**COSORI®**

МУЛЬТИШЕФ 5,7 Л

# *Рецепты*





# Готовьте с Cosori!



Делитесь своими рецептами  
в социальных сетях,  
отмечайте нас:



Оставляйте отзывы  
о Мультишефе Cosori



Пробуйте новые блюда  
из нашей книги рецептов!



## ЭЛЕКТРОННАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

доступна на сайте [COSORI.RU](http://COSORI.RU)

С уважением, команда Cosori

# Приятного аппетита!

## Содержание

- 4 Домашний куриный бульон
- 5 Азиатский куриный суп с травами
- 6 Куриный суп с лапшой
- 7 Минестроне с бычьими хвостами
- 8 Индейка с белой фасолью чили
- 9 Плов из дикого риса с грибами
- 10 Каша с яблоком и клюквой
- 11 Йогуртово-ягодное парфе
- 12 Омлет Су-вид
- 13 Фахитас с курицей
- 14 Тушеная говядина
- 15 Куриные бедрышки в розмариново-чесночном соусе со сливочно-лимонным Орзо
- 16 Свиные отбивные
- 17 Лосось с лимоном и укропом
- 18 Салат из брокколи



## ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

25 минут

Время приготовления **не включает** время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева **не отображается** на дисплее.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

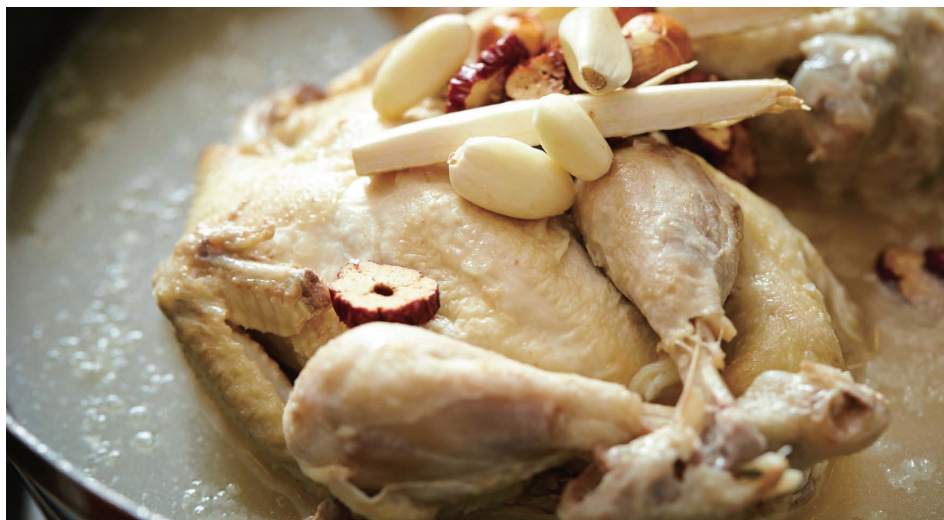
- 2 лавровых листа
- 2 веточки тимьяна
- 6 стеблей петрушки
- 3 зубчика чеснока
- 1 ч.л. черного перца горошком, дробленого
- 1,3 кг мясных куриных костей (ножки, крылышки, шейки, хребты)
- 2 стебля сельдерея, крупно нарезанные
- 2 средние моркови, крупно нарезанные
- 2 средние луковицы, крупно нарезанные
- 1,4 л холодной воды

### ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

- Марля (квадрат 10\*10 см)
- Кулинарная нить – шпагат
- Сито

1. Поместите лавровые листья, тимьян, стебли петрушки, чеснок и перец в центр марли. Сложите травы в пучок, закрутите марлю и перевяжите шпагатом.
2. Поместите все ингредиенты, включая мешочек с травами, в чашу мультиварки Cosori.
3. Установите крышку на мультиварку.
4. Выберите программу Pressure Cook [Приготовление под давлением], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите высокое давление и время 25 минут, затем нажмите кнопку «Start».
5. Оставьте мультиварку для сброса давления до тех пор, пока поплавковый клапан не окажется на одном уровне с крышкой. Затем переместите переключатель выпуска пара в положение «Vent», чтобы сбросить оставшееся давление.
6. Осторожно **откройте** крышку и выньте курицу. Отложите ее в сторону, пока она не остынет. Затем снимите мясо с костей. Мясо можно использовать для другого блюда. Кости можно выбросить.
7. **Процедите** бульон через сито. Овощи и мешочек с травами можно выбросить.
8. **Снимите** жир с поверхности и подавайте к столу. Бульон можно хранить в холодильнике до 8 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.





## АЗИАТСКИЙ КУРИНЫЙ СУП С ТРАВАМИ

НА 6-8 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

25 минут

*Время приготовления не включает время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева не отображается на дисплее.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

8 сушеных грибов шиитане, промытых и подсушенных

15 г ягод годжи

100 г сушеных фиников

1 целая курица (около 1,2 кг)

1,4 л холодной воды или столько, чтобы погрузить в нее всю курицу, кроме грудки

1. Поместите все ингредиенты в чашу мультиварки Cosori.
2. Установите крышку.
3. Выберите программу Pressure Cook [Приготовление под давлением], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите высокое давление и время 25 минут, затем нажмите «Start».
4. Оставьте мультиварку для сброса давления до тех пор, пока поплавковый клапан не окажется на одном уровне с крышкой. Затем переместите переключатель выпуска пара в положение «Vent», чтобы сбросить оставшееся давление.
5. Осторожно откройте крышку, разлейте суп по тарелкам и подавайте к столу.



## КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

НА 6-8 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

15 минут

Время приготовления **не включает** время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева **не отображается** на дисплее.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ч.л. оливкового масла  
2 куриных бедра с костями  
2 куриные грудки  
2 средние моркови, очищенные  
и нарезанные мелкими кубиками  
2 стебля сельдерея, очищенные  
и нарезанные мелкими кубиками  
1,4 л куриного бульона  
½ ч.л. соли и еще немного, по вкусу  
¼ ч.л. молотого черного перца  
230 г яичной лапши, приготовленной  
Свежая петрушка, измельченная,  
для подачи

1. Выберите программу Sauté [Cote] на мультишефе Cosori, установите высокий температурный режим и время 5 минут, затем нажмите «Start».
2. Налейте масло в чашу мультишефа и обжарьте куриные бедра и грудки. По окончании нажмите кнопку «Cancel».
3. Поместите морковь, сельдерей и бульон в чашу. Перемешайте и убедитесь, что дно чаши не пригорело.
4. Установите крышку на мультишеф.
5. Выберите программу Pressure Cook [Приготовление под давлением], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите высокое давление и время 10 минут, затем нажмите кнопку «Start».
6. Оставьте мультишеф для сброса давления до тех пор, пока поплавковый клапан не окажется на одном уровне с крышкой. Затем переместите переключатель выпуска пара в положение «Vent», чтобы сбросить оставшееся давление.
7. Осторожно **откройте** крышку и добавьте соль и перец по вкусу.
8. **Разделите** яичную лапшу на 4 порции и полейте каждую бульоном, добавьте курицу.



## МИНЕСТРОНЕ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ

НА 4–6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

40 минут

Время приготовления **не включает** время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева **не отображается** на дисплее.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ч.л. масла виноградных косточек

8 средних кусочков бычьих хвостов (около 1,3–1,8 кг)

30 г томатной пасты

1 луковица, очищенная и нарезанная

2 средние моркови, очищенные и нарезанные

3 стебля сельдерея, очищенные и нарезанные

½ среднего кочана зеленой капусты, порезанного крупно

2 больших картофеля, очищенных и нарезанных

5 средних помидоров, нарезанных

700 мл куриного бульона или воды

Соль, по вкусу

1. Выберите программу Sauté [Cote] на мультиварке Cosori, установите высокий температурный режим и время 10 минут, затем нажмите «Start».
2. Налейте масло в чашу мультиварки.
3. Добавьте кусочки бычьих хвостов в чашу мультиварки и обжарьте их с обеих сторон, затем добавьте томатную пасту и обжаривайте еще около 5 минут. По окончании приготовления нажмите «Cancel».
4. Положите в чашу мультиварки лук, морковь, сельдерей, капусту, картофель, помидоры и бульон. Перемешайте. Убедитесь в том, что дно чаши не пригорело.
5. Установите крышку на мультиварку.
6. Выберите программу Pressure Cook [Приготовление под давлением], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите высокое давление и время 30 минут, затем нажмите кнопку «Start».
7. Оставьте мультиварку для сброса давления до тех пор, пока поплавковый клапан не окажется на одном уровне с крышкой. Затем переместите переключатель выпуска пара в положение «Vent», чтобы сбросить оставшееся давление.
8. Осторожно **откройте** крышку и добавьте соль по вкусу.
9. **Разложите** бычьи хвосты по 4 тарелкам, добавьте овощи, бульон и подавайте.



## ИНДЕЙКА С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ ЧИЛИ

НА 4-6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

30 минут

Время приготовления **не включает** время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева **не отображается** на дисплее.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г фарша из индейки  
1 ч.л. соли и еще немного, по вкусу  
½ ч.л. молотого черного перца  
2 ч.л. масла виноградных косточек  
1 средняя луновика, нарезанная мелкими кубиками  
4 средних помидора, нарезанные  
1 халапеньо, очищенный от семян и измельченный  
2 ч.л. чеснока, измельченного  
2 ч.л. сушеного орегано  
10 г молотого перца чили  
2 банки белой фасоли (по 425 г)  
700 мл куриного бульона  
240 мл воды  
2 веточки свежего тимьяна  
2 лавровых листа  
80 г тёртого сыра чеддер, по желанию

1. **Приправьте** индейку солью и перцем.
2. **Выберите** программу Sauté [Cote] на мультишефе Cosori, установите высокий температурный режим и время 10 минут, затем нажмите «Start».
3. **Добавьте** в чашу мультишефа масло и затем лук. Обжарьте лук до полупрозрачности, добавьте индейку и обжарьте ее со всех сторон.
4. **Добавьте** остальные ингредиенты, кроме сыра, и нажмите «Cancel», когда все будет готово.
5. **Установите** крышку на мультишеф.
6. **Выберите** программу Pressure Cook [Приготовление под давлением], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите высокое давление и время 20 минут, затем нажмите кнопку «Start».
7. **Оставьте** мультишеф для сброса давления до тех пор, пока поплавковый клапан не окажется на одном уровне с крышкой. Затем переместите переключатель выпуска пара в положение “Vent”, чтобы сбросить оставшееся давление.
8. Осторожно **откройте** крышку и приправьте блюдо перцем чили и солью по вкусу.
9. **Посыпьте** тертым сыром чеддер и подавайте.





## ПЛОВ ИЗ ДИКОГО РИСА С ГРИБАМИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

35 минут

Время приготовления **не включает** время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева **не отображается** на дисплее.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1½ ст.л. масла виноградных косточек  
½ луковицы, нарезанной мелкими кубиками  
230 г шампиньонов, нарезанных ломтиками  
2 ч.л. чеснока, измельченного  
190 г дикого риса  
500 мл овощного бульона  
2 ч.л. соли  
½ ч.л. молотого черного перца  
2 веточки тимьяна  
2 лавровых листа  
Свежая петрушка, измельченная, для подачи

1. Выберите программу Sauté [Cote] на мультишефе Cosori, установите высокий температурный режим и время 15 минут, затем нажмите «Start».
2. Добавьте в чашу мультишефа масло и затем лук. Обжарьте лук до полупрозрачности, примерно 5 минут.
3. Добавьте грибы и готовьте до тех пор, пока из них не выпарится вода, около 5 минут.
4. Добавьте чеснок и рис и хорошо перемешайте. Затем добавьте овощной бульон, соль, перец, тимьян и лавровый лист. Нажмите кнопку «Cancel» и аккуратно перемешайте. Убедитесь, что дно чаши не пригорело.
5. Установите крышку на мультишеф.
6. Выберите программу Rice [Рис], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите низкое давление и время 20 минут, затем нажмите «Start».
7. Оставьте мультишеф для сброса давления до тех пор, пока поплавковый клапан не окажется на одном уровне с крышкой. Затем переместите переключатель выпуска пара в положение «Vent», чтобы сбросить оставшееся давление.
8. Осторожно **откройте** крышку, перемешайте рис вилкой или лопаткой для риса.
9. **Подавайте**, украсив петрушкой.



## КАША С ЯБЛОКОМ И КЛЮКВОЙ

**НА 2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

5 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

3 минуты

*Время приготовления не включает время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева не отображается на дисплее.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

240 мл воды

470 мл миндального молока

80 г овсяных хлопьев

1 палочка корицы

½ ч.л. соли

30 г сушеной клюквы

1 большое зеленое яблоко, очищенное от сердцевины и крупно нарезанное

Мед

1. Поместите все ингредиенты в чашу мультишефа Cosori.
2. Установите крышку на мультишеф.
3. Выберите программу Oatmeal/Porridge [Каша], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите высокое давление и время приготовления на 3 минуты, затем нажмите кнопку «Start».
4. Оставьте мультишеф для сброса давления до тех пор, пока поплавковый клапан не окажется на одном уровне с крышкой. Затем переместите переключатель выпуска пара в положение «Vent», чтобы сбросить оставшееся давление.
5. Осторожно **откройте** крышку и перемешайте кашу.
6. **Полейте** медом и подавайте.



## ЙОГУРТОВО-ЯГОДНОЕ ПАРФЕ

НА 12-15 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 часов

10 часов 15 мин.

Время приготовления **не включает** время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева **не отображается** на дисплее.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1,8 л цельного молока

50 г простого йогурта (с пометкой «содержит живые культуры»)

1 ч.л. ванильного экстракта, по желанию

75 г сгущенного молока, по желанию

330 г свежих ягод или больше, по желанию

220 г гранолы или больше, по желанию

### ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Пищевой термометр

Стеклянные банки

1. **Добавьте** молоко в чашу мультишефа Cosori.
2. **Выберите** программу Yoghurt [Йогурт], установите температуру 82°C, затем нажмите «Start». Не закрывайте крышку, периодически помешивайте, пока молоко не нагреется до температуры 82°C.
3. **Дайте** молоку остыть до 43°C. Чтобы ускорить охлаждение, можно поставить чашу с молоком на ледяную баню.
4. **Отлейте** 120 мл молока в миску и взбейте венчиком с обычным йогуртом, ванильным экстрактом и сгущенным молоком. Перелейте смесь обратно в чашу и хорошо взбейте.
5. **Установите** крышку на мультишеф и переведите переключатель выпуска пара в положение «Vent».
6. **Выберите** снова программу Yoghurt, установите время 10 часов и температуру 43°C, затем нажмите кнопку «Start».
7. Осторожно **откройте** крышку по окончании приготовления и проверьте, застыл ли йогурт. Попробуйте на вкус. По желанию йогурт можно ферментировать до 24 часов, в этом случае он получится более густым и приобретет насыщенный вкус.
8. **Остудите** йогурт до комнатной температуры, затем накройте чашу пленкой и поставьте в холодильник охлаждаться не менее чем на 6 часов.
9. **Соберите** парфе, выложив в стеклянную баночку йогурт, свежие ягоды и гранолу. Последним слоем должен быть йогурт. Сверху украсьте ягодами и гранолой.



## ОМЛЕТ СУ-ВИД

НА 1 ПОРЦИЮ

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

5 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

18 минут

Время приготовления **не включает** время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева **не отображается** на дисплее.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

3 яйца

1 ч.л. соли

20 г тертого сыра чеддер

1 ч.л. мелко нарезанной петрушки и еще немного, для подачи

### ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Закрывающийся пластиковый пакет, пригодный для замораживания в морозильной камере, или вакуумный пакет для приготовления методом Су-вид

- 1. Взбейте** в большой миске яйца и соль до однородности, затем добавьте сыр и петрушку.
- 2. Перелейте** яичную смесь в закрывающийся пластиковый пакет. Выдавите как можно больше воздуха перед герметизацией.
- 3. Сложите** пакет на треть, оставляя яичную смесь на дне пакета. Положите пакет в чашу мультиварки Cosori, придав яичной смеси прямоугольную форму. Затем установите сверху решетку для приготовления на пару для утяжеления.  
**Примечание:** Вы можете приготовить несколько омлетов одновременно, уложив до 4 пакетов друг на друга.
- 4. Наполняйте** чашу водой до тех пор, пока пакет полностью не погрузится в нее, затем выньте пакет и отложите в сторону.
- 5. Установите** крышку на мультиварку и переведите переключатель выпуска пара в положение «Vent».
- 6. Выберите** программу Sous Vide [Су-вид], установите время 18 минут и температуру 74°C, затем нажмите кнопку «Start» для предварительного разогрева. Когда предварительный разогрев будет завершен, осторожно откройте крышку и поместите пакет на дно чаши. Сверху установите решетку для приготовления на пару, чтобы слегка придавить пакет.
- 7. Установите** крышку на мультиварку и переведите переключатель выпуска пара в положение «Vent».
- 8. Откройте** крышку и осторожно извлеките пакет.
- 9.** Не раскрывая пакета, **поправьте** форму омлета. Затем раскройте и переложите омлет на сервировочное блюдо.
- 10. Посыпьте** петрушкой и подавайте к столу.





## ФАХИТАС С КУРИЦЕЙ

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

10 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

18 минут

*Время приготовления не включает время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева не отображается на дисплее.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 ч.л. масла виноградных косточек
- ½ красного лука, нарезанного полосками толщиной 6 мм
- ½ луковицы, нарезанной полосками толщиной 6 мм
- 3 болгарских перца, нарезанных полосками толщиной 6 мм
- 2½ ч.л. соли
- 1½ ч.л. молотого черного перца
- ¼ ч.л. молотого тмина
- ¼ ч.л. паприки
- ¼ ч.л. молотого кориандра
- 450 г бескостной куриной грудки без кожи, нарезанной полосками толщиной 13 мм
- 2 зубчика чеснока, раздавленных
- 8 тортилий, по желанию

- 1. Выберите** программу Sauté [Cote] на мультишефе Cosori, установите высокий температурный режим и время 18 минут, затем нажмите «Start».
- 2. Налейте** масло в чашу мультишефа, затем добавьте лук и обжарьте его до мягкости, около 5 минут. Добавьте перец и жарьте еще 5 минут, затем выньте лук и перец.
- 3. Соедините** соль, перец и специи в небольшой миске.
- 4. Положите** курицу в чашу мультишефа и обжарьте с обеих сторон, затем добавьте чеснок и обжаривайте до появления аромата.
- 5. Добавьте** перец, лук и приправы обратно в чашу, перемешайте.
- 6. Обжаривайте** до полной готовности курицы, примерно 8-10 минут. По окончании приготовления нажмите кнопку «Cancel».
- 7. Переложите** фажитас на большое сервировочное блюдо и подавайте с подогретыми тортильями.



## ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

15 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

2 часа 48 минут

*Время приготовления не включает время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева не отображается на дисплее.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

¼ ч.л. масла виноградных косточек  
 170 г толстого бекона или свиной грудинки, нарезанные ломтиками  
 900 г говяжьей мякоти, нарезанной кубиками по 5 см  
 1 большая морковь, очищенная и крупно нарезанная  
 1 луковича, нарезанная ломтиками  
 230 г шампиньонов, нарезанных на четвертинки  
 1 ч.л. соли и еще немного, по вкусу  
 ½ ч.л. молотого черного перца и еще немного, по вкусу  
 30 г муки  
 240 мл насыщенного красного вина (Кьянти)  
 470 мл говяжьего бульона  
 1 ст.л. томатной пасты  
 2 зубчика чеснока, измельченных  
 ½ ч.л. тимьяна  
 1 лавровый лист  
 240 г свежего или замороженного белого лука, очищенного  
 Петрушка, мелко нарезанная, для подачи

### ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Шумовка  
 Щипцы кухонные

14

- 1. Выберите** программу Sauté [Cote] на мультишефе Cosori и установите высокий температурный режим, затем установите время 18 минут и нажмите кнопку «Start».
- 2. Налейте** масло в чашу мультишефа, затем добавьте бекон. Подождите пока из бекона выйдет весь жир, примерно 5 минут. Выньте бекон шумовкой и отложите на тарелку, застеленную бумажными полотенцами.
- 3. Промокните** говядину бумажным полотенцем и положите в чашу мультишефа (можно порциями). Обжарьте говядину со всех сторон, переворачивая кусочки с помощью щипцов. Выньте из чаши и отложите в сторону вместе с беконом.
- 4. Добавьте** морковь, лук и грибы в чашу. Обжаривайте их, пока лук не станет полупрозрачным.
- 5. Положите** говядину и бекон обратно в чашу, затем добавьте соль, перец и муку. Хорошо перемешайте и готовьте около 3 минут.
- 6. Добавьте** оставшиеся ингредиенты, кроме петрушки. Нажмите кнопку «Cancel», когда все будет готово.
- 7. Установите** крышку на мультишеф и переведите переключатель выпуска пара в положение «Vent».
- 8. Выберите** программу Slow Cook [Медленное приготовление] и установите высокий температурный режим, затем установите время 2½ часа и нажмите кнопку «Start».
- 9. Осторожно откройте** крышку по окончании времени приготовления, добавьте соль и черный перец по вкусу.
- 10. Подавайте**, украсив петрушкой. Жаркое лучше всего подавать с картофельным пюре, пловом из белого риса или макаронами.



## КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ В РОЗМАРИНОВО- ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ СО СЛИВОЧНО- ЛИМОННЫМ ОРЗО

**НА 5 ПОРЦИЙ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

15 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

11 минут

*Время приготовления не включает время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева не отображается на дисплее.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

700 г куриных бедрышек без кожи и костей, нарезанных кусочками длиной 25 мм

2 ч.л. соли

1 ч.л. молотого черного перца

3 зубчика чеснока, измельченных

2 веточки розмарина

500 мл куриного бульона

1 ст.л. лимонной цедры

45 мл лимонного сока

30 г несоленого сливочного масла

1 ст.л. прованских трав

230 г итальянской пасты Орзо

1. Соедините все ингредиенты, кроме пасты орзо, в чаше мультиварки Cosori.
2. Установите крышку на мультиварку.
3. Выберите программу Meat/Poultry [Мясо/Птица], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите высокое давление и время 8 минут, затем нажмите кнопку «Start».
4. Сбросьте давление, переведя переключатель выпуска пара в положение «Vent».
5. Добавьте пасту орзо и перемешайте.
6. Установите крышку на мультиварку.
7. Выберите программу Pressure Cook [Приготовление под давлением], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите низкое давление и время 3 минуты, затем нажмите «Start».
8. Оставьте мультиварку на 4 минуты для сброса давления, затем переместите переключатель выпуска пара в положение «Vent», чтобы сбросить оставшееся давление.
9. Осторожно **откройте** крышку и дайте приготовленному блюду отдохнуть в течение 8 минут.
10. **Попробуйте** блюдо, при желании добавьте приправы. Затем подавайте к столу.





## СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

20 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

14 минут

*Время приготовления не включает время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева не отображается на дисплее.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ч.л. соли

2 ч.л. итальянских трав

1 ч.л. молотого черного перца

4 свиные отбивные без костей (по 140 г каждая), толщиной примерно 13-25 мм

1 ст.л. масла виноградных косточек

350 мл воды

### ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Алюминиевая фольга

1. **Смешайте** в небольшой миске соль, итальянские травы и черный перец.
2. **Натрите** смесью приправ обе стороны свиных отбивных.
3. **Выберите** на мультиварке Cosori программу Sauté [Cote] и установите высокий температурный режим, затем установите время 6 минут и нажмите кнопку «Start».
4. **Налейте** масло в чашу мультиварки, затем обжарьте по две свиные отбивные по очереди, по 3 минуты с каждой стороны. По окончании приготовления нажмите «Cancel» и выньте отбивные.
5. **Выложите** свиные отбивные на лист фольги, затем сомните фольгу так, чтобы сформировать стенки вокруг отбивных, оставив верхнюю часть незакрытой. (Если отбивных слишком много, чтобы они могли уместиться в один слой, их можно сложить друг на друга).
6. **Установите** решетку для приготовления на пару в чашу мультиварки и положите на нее отбивные.
7. **Установите** крышку на мультиварку.
8. **Выберите** программу Meat/Poultry [Мясо/Птица], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите высокое давление и время 8 минут, затем нажмите кнопку «Start».
9. **Оставьте** мультиварку на 5 минут для сброса давления, затем переместите переключатель выпуска пара в положение «Vent», чтобы сбросить оставшееся давление.
10. **Осторожно откройте** крышку и переложите свиные отбивные на тарелку. Дайте отбивным отдохнуть в течение 5 минут.
11. **Подавайте** с любимыми гарнирами.





## ЛОСОСЬ С ЛИМОНОМ И УКРОПОМ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 минуты

Время приготовления **не включает** время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева **не отображается** на дисплее.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

8 ломтиков лимона  
2 филе лосося без кожи (по 140 г)  
2 ч.л. оливкового масла  
2 ч.л. соли  
2 ч.л. сушеного укропа  
350 мл воды  
Отварной рис для подачи, по желанию  
Отварные овощи для подачи, по желанию

### ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Алюминиевая фольга

1. Поместите по 2 ломтика лимона под каждое филе лосося на лист алюминиевой фольги.
2. Приправьте филе оливковым маслом, солью и укропом, затем положите по 2 ломтика лимона сверху на каждое филе.
3. Сомните фольгу так, чтобы вокруг лосося образовались стенки. Верхнюю часть оставьте незакрытой.
4. Налейте воду в чашу мультиварки Cosori.
5. Установите в чашу решетку для приготовления на пару и положите на нее филе в фольге.
6. Установите крышку на мультиварку.
7. Выберите программу Steam [Приготовление на пару], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите низкое давление и время 3 минуты, затем нажмите кнопку «Start».
8. Сбросьте давление, переведя переключатель выпуска пара в положение «Vent».
9. Осторожно **откройте** крышку и переложите рыбу на сервировочное блюдо.
10. Подавайте с рисом или овощами.



## САЛАТ ИЗ БРОККОЛИ

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

3 часа 10 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

1 минута

*Время приготовления не включает время предварительного разогрева. Время предварительного разогрева не отображается на дисплее.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 кочана напусты брокколи, разрезанных на соцветия

2 ч.л. оливкового масла

2 ч.л. соли и еще немного, по вкусу

350 мл воды

125 г майонеза

50 г сахара

2 ст.л. яблочного уксуса

2 ч.л. молотого черного перца

55 г бекона, измельченного, по желанию

75 г жареных кешью

50 г красного или золотистого изюма

¼ красного лука, нарезанного ломтиками толщиной 6 мм

### ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Алюминиевая фольга

1. Соедините в небольшой миске брокколи, масло и соль.
2. Выложите брокколи на лист алюминиевой фольги.
3. Сложите фольгу так, чтобы вокруг брокколи образовались стенки. Верхнюю часть оставьте незакрытой.
4. Налейте воду в чашу мультиварки Cosori.
5. Установите в чашу решетку для приготовления на пару, затем положите на нее брокколи.
6. Установите крышку на мультиварку.
7. Выберите программу Steam [Приготовление на пару], отключите программу Keep Warm [Поддержание тепла], установите низкое давление и время 1 минута, затем нажмите «Start».
8. Сбросьте давление, переведя переключатель выпуска пара в положение «Vent».
9. Осторожно откройте крышку и переложите брокколи в большую миску из нержавеющей стали. Дайте брокколи остыть до комнатной температуры.
10. Соедините в небольшой миске майонез, сахар, яблочный уксус и черный перец.
11. Добавьте бекон, кешью, изюм, красный лук и майонезную заправку в большую миску с остывшими брокколи. Тщательно перемешайте, затем попробуйте на вкус и посолите по вкусу.
12. Перед подачей поставьте в холодильник до полного остывания, примерно на 3 часа.

## 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](mailto:service@skymec.ru)