



RU

COSORI

АЭРОГРИЛЬ PREMIUM
АЭРОГРИЛЬ SMART

Рецепты

 *Благодарим Вас
за покупку!* 



Сообщество поваров Cosori



Наша галерея рецептов
www.cosori.com/recipes



Еженедельные рецепты, эксклюзивно *приготовленные*
нашими поварами



СВЯЖИТЕСЬ С НАШИМИ ШЕФ-ПОВАРАМИ

Наши повара всегда рады помочь вам с любыми вопросами, которые у вас могут возникнуть!

Email: recipes@cosori.com

От имени команды Cosori,

Приятного Вам приготовления!

Эта книга рецептов подходит для следующих модели аэрогрилей Cosori:
CP158-AF-RXB, CP158-AF-RXR, CP158-AF-RXW, CP137-AF-RXB, CS158-AF-RXB

Содержание

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОГРАММЫ

ЗАВТРАК

Сливочные пирожные с клубникой	8
Имбирный пирог с черникой	9
Яичница в горшочке	10
Французские тосты	11
Сэндвич с яйцом	12
Маффины со штрейзелем для утреннего кофе	13
Французский тост с сырной начинкой	14
Барбекю бекон	15
Пицца для завтрака	16

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Рибай "Санта-Мария"	18
Стейк "Нью-Йорк" с чимичурри	19
Бургер со стейком	20
Фланк-стейк с горчицей	21
Фрикадельки по-итальянски	22
Фрикадельки из баранины по-средиземноморски	23
Фрикадельки по-японски	24
Курица с травами и чесноком	25
Цыпленок барбекю	26
Куриные ножки с лимоном и чесноком	27
Куриные бедрышки, запеченные в горчице	28
Куриные ножки "Тикка"	29
Куриные кусочки с лимоном и медом	30
Запеченая курица со специями	31
Кусочки курицы в панировке	32
Куриные грудки с пармезаном	33
Свинные отбивные в стиле Северной Каролины	34
Тонкацу	35
Свинные рулетики в прошутто	36
Черный сом по-каджунски	37
Сэндвич с тунцом и соусом чипотле	38
Рыбные тако в кукурузной муке	39
Глазированный лосось терияки	40
Лимонно-сливочный лосось	41

Креветки по-каджунски	42
Крабовые котлеты	43
Хрустящий Тофу	44
Шницель из баклажанов	45
Жареные сэндвичи с сыром	46
Куриное филе по-каджунски	47
Стромболи	48
Хрустящие рыбные наггетсы	49
Мини-пицца Фиеста	50
Мини-пицца Пепперони	51
Мини-чизбургеры	52
Бургеры с индейкой и капустой по-азиатски	53

ЗАКУСКИ

Спаржа, завернутая в прошутто	55
Куриные крылышки со специями	56
Куриные крылышки по-монгольски	57
Куриные крылышки с медом и соусом шрирача	58
Куриные крылышки с пармезаном и чесноком	59
Куриные крылышки со специями по-ямайски	60
Домашние чипсы из тортильи	61
Сосиски в тесте	62
Грибы, фаршированные салями	63
Жареные палочки из моцареллы	64
Маринованные огурцы в панировке	65
Фаршированные перцы халапеньо, завернутые в бекон	66
Креветки, завернутые в бекон	67
Кокосовые креветки	68
Яйцо по-шотландски	69
Куриный шашлык с травами и чесноком	70
Куриный шашлык в маринаде из йогурта	71
Шашлык из говядины по-корейски	72
Шашлык из свинины с соусом терияки	73
Шаурма из баранины на шпажках	74

Содержание

ГАРНИРЫ





Картофель фри	76
Сладкий картофель фри	77
Чипсы по-каджунски	78
Чипсы из кабачков	79
Чипсы из авокадо	80
Картофель фри по-гречески	81
Картофельные дольки	82
Картофельные чипсы	83
Луковые кольца	84
Луковый цветок	85
Картофель «Хассельбак»	86
Запеченный картофель	87
Морковь, запеченная с медом	88
Брокколи с чесноком	89
Медово-соевая морковь	90
Запеченная цветная капуста	91
Запеченная цветная капуста с куркумой	92
Жареная кукуруза	93
Жареная мускатная тыква	94
Жареный баклажан	95
Чесночный хлеб	96
Сырные маффины из кукурузной муки	97
Печенье из простокваши с чеддером	98
Брюссельская капуста с панчеттой	99

ДЕСЕРТЫ







Булочки с корицей	101
Шоколадный фондан	102
Бананово-ореховый хлеб	103
Мини-пирожки с яблоком	104
Грушевый тарт по-деревенски с грецкими орехами	105
Лимонный кекс	106
Лимонные маффины с черникой	107
Шоколадно-кофейные маффины	108
Кокосовые шарики	109
Апельсиновые маффины с клюквой	110
Маффины с шоколадной крошкой	111

Рекомендуемые программы

ЗНАЧОК	Блюдо	Температура (°C)	Время (мин)	Приготовлено
 СТЕЙК	Стейк: рибай, вырезка, филе	205°C	6 минут	С кровью
			8 минут	Средней прожарки
			10 минут	Хорошо прожаренный
	Гамбургер	205°C	10 минут	
	Фрикадельки из говядины	205°C	8 минут	
	Сосиски	205°C	8-12 минут	
	Свиная отбивная, без костей	205°C	12-14 минут	
	Свиная отбивная, на косточке	205°C	16-18 минут	

ЗНАЧОК	Блюдо	Температура (°C)	Время (мин)	Встряхивать
 МОРЕПРОДУКТЫ	Лосось	175°C	8 минут	
	Телapia	175°C	6-8 минут	
	Рыба-меч	175°C	8-10 минут	
 КРЕВЕТКИ	Креветки	190°C	6-10 минут	Встряхивать
	Королевские креветки	190°C	8-10 минут	Встряхивать
 БЕКОН	Бекон	160°C	6-8 минут	
	Панчетта	160°C	10 минут	
	Пармская ветчина	160°C	6 минут	
 КУРИЦА	Куриные крылышки	195°C	20-25 минут	Встряхивать
	Куриная ножка/голень	195°C	25 минут	
	Куриное бедрышко, без костей, без кожи	195°C	10-12 минут	
	Куриное бедрышко, на кости, с кожей	195°C	20-30 минут	
	Куриная грудка, без костей, без кожи	180°C	12-14 минут	

Рекомендуемые программы (продолжение)

ЗНАЧОК	Блюдо	Температура (°C)	Время (мин)	Встряхивать
 КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Картофельные дольки	175°C	25-30 минут	Встряхивать
	Мелкий картофель	175°C	20-25 минут	Переворачивать
	Чипсы, свежие	195°C	25-30 минут	Встряхивать
	Сладкий картофель	195°C	25-30 минут	Переворачивать
 ОВОЩИ	Брокколи	150°C	8 минут	Встряхивать
	Цветная капуста	150°C	10 минут	Встряхивать
	Кабачок	150°C	10 минут	Встряхивать
 КОРНЕПЛОДЫ	Морковь	205°C	12 минут	Встряхивать
	Брюссельская капуста	205°C	8 минут	Встряхивать
	Мускатная тыква	205°C	10 минут	Встряхивать
	Кукуруза	205°C	8-12 минут	Переворачивать
 ДЕСЕРТЫ	Мафины	150°C	15 минут	
	Кекс	150°C	30 минут	
	Капкейки	150°C	15 минут	
	Брауни	160°C	30 минут	
 ХЛЕБ	Кукурузный хлеб	150°C	25-30 минут	
	Булочки с корицей	165°C	15 минут	
	Жареный сыр	160°C	8 минут	
	Жареный хлеб	160°C	8 минут	
 ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	Куриные наггетсы	175°C	10 минут	Встряхивать
	Луковые кольца	175°C	10 минут	Встряхивать



Завтрак



Сливочные пирожные с клубникой

НА 8 ПИРОЖНЫХ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут

240 г пшеничной муки
50 г сахарного песка
8 г разрыхлителя
1 г соли
85 г охлажденного сливочного масла,
нарезанного кусочками
84 г свежей нарезанной клубники
120 мл жирных сливок
2 больших яйца
10 мл экстракта ванили
5 мл воды

- 1 **СМЕШАЙТЕ** муку, сахар, разрыхлитель и соль в большую миску.
- 2 **ДОБАВЬТЕ** кусочки масла в муку и смешайте с помощью блендера или руками так, чтобы смесь стала похожа на крупную крошку.
- 3 **СМЕШАЙТЕ** клубнику с мучной смесью. Оставьте.
- 4 **ВЗБЕЙТЕ** вместе густые сливки, 1 яйцо и ванильный экстракт в отдельной миске.
- 5 **СМЕШАЙТЕ** сливочную массу с мучной, пока масса не станет однородной, затем раскатайте его до толщины 38 мм.
- 6 **ИСПОЛЬЗУЙТЕ** круглую форму для печенья, чтобы вырезать пирожные.
- 7 **СМАЗЬТЕ** пирожные яичной смесью, приготовленной из 1 яйца и воды. Оставьте.
- 8 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 9 **ВЫСТЕЛИТЕ** предварительно разогретые корзины аэрогриля пекарской бумагой.
- 10 **ВЫЛОЖИТЕ** пирожные на бумагу для выпечки и готовьте 12 минут при температуре 175°C до золотистого цвета.



Имбирный пирог с черникой

НА 6 КУСОЧКОВ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут

240 г пшеничной муки
50 г сахарного песка
8 г разрыхлителя
2 г соли
85 г охлажденного сливочного масла,
нарезанного кусочками
85 г свежей черники
3 г свежего, мелко натертого имбиря
113 мл жирных сливок
2 больших яйца
4 мл экстракта ванили
5 мл воды

- 1 СМЕШАЙТЕ** в большой миске просеянную муку, сахар, разрыхлитель и соль.
- 2 ДОБАВЬТЕ** кусочки масла в муку и смешайте с помощью блендера или руками так, чтобы смесь стала похожа на крупную крошку.
- 3 ДОБАВЬТЕ** чернику и имбирь в мучную смесь. Оставьте.
- 4 ВЗБЕЙТЕ** вместе густые сливки, 1 яйцо и ванильный экстракт в отдельной миске.
- 5 СМЕЙШАТЕ** сливочную смесь с мучной до однородной массы.
- 6 СФОРМИРУЙТЕ** из теста круг толщиной 38 мм и разрежьте его на 8 равных частей.
- 7 СМАЗЬТЕ** сверху яичной смесью, приготовленной из 1 яйца и воды. Оставьте.
- 8 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 9 ВЫСТЕЛИТЕ** предварительно разогретые корзины аэрогриля пекарской бумагой и сверху выложите кусочки пирога.
- 10 ГОТОВЬТЕ** в течение 12 минут при температуре 175°C до золотистой корочки.



Яичница в горшочке

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 14 минут

Антипригарный кулинарный спрей
3 яйца
6 ломтиков копченого бекона,
нарезанных кусочками
60 г промытого молодого
шпината
120 мл жирных сливок
15 г натертого сыра пармезан
Соль и перец по вкусу

- 1 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите Start/Pause.
- 2 СБРЫЗНИТЕ** три формы диаметром 76 мм антипригарным кулинарным спреем.
- 3 ДОБАВЬТЕ** по 1 яйцу в каждую смазанную маслом форму.
- 4 ПОДЖАРЬТЕ** бекон на сковороде в течение 5 минут до хрустящей корочки.
- 5 ДОБАВЬТЕ** шпинат и готовьте около 2 минут, пока он не станет мягким.
- 6 СМЕШАЙТЕ** с густыми сливками и сыром пармезан. Готовьте около 2-3 минут.
- 7 ВЫЛЕЙТЕ** сливочную смесь поверх яиц.
- 8 ПОМЕСТИТЕ** формочки в предварительно разогретый аэрогриль и готовьте в течение 4 минут при температуре 175°C, пока яичный белок полностью не схватится.
- 9 ПРИПРАВЬТЕ** солью и перцем по вкусу.



Французские тосты

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

4 ломтика хлеба толщиной 38 мм,
желательно черствого
2 яйца
60 мл молока
15 мл кленового сиропа
2 мл экстракта ванили
Антипригарный кулинарный спрей
38 г сахара
3 г молотой корицы
Кленовый сироп для подачи
Сахарная пудра для украшения

- 1 РАЗРЕЖЬТЕ** каждый ломтик хлеба на 3 части, чтобы получилось 12 кусочков. Оставьте.
- 2 ВЗБЕЙТЕ** вместе яйца, молоко, кленовый сироп и ваниль.
- 3 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите Start/Pause. Дайте нагреться.
- 4 ОКУНИТЕ** хлебные палочки в яичную смесь и положите в предварительно разогретый аэрогриль. Обильно сбрызните тосты кулинарным спреем.
- 5 ГОТОВЬТЕ** французские тосты в течение 10 минут при 175°C. В середине приготовления переверните палочки.
- 6 СМЕШАЙТЕ** сахар и корицу в миске. Оставьте.
- 7 ПОКРОЙТЕ** тосты смесью с корицей и сахаром, когда они будут готовы.
- 8 ПОДАВАЙТЕ** с кленовым сиропом и сахарной пудрой.



Сэндвич с яйцом

НА 1 ПОРЦИЮ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 минут ы
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

Антипригарный кулинарный спрей
1 ломтик белого сыра чеддер
1 ломтик канадского бекона
1 разрезанная булочка
15 мл горячей воды
1 большое яйцо
Соль и перец по вкусу

- 1 **СБРЫЗНИТЕ** внутреннюю часть 85-граммовой формочки кулинарным спреем и поместите ее в аэрогриль Cosori.
- 2 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat, установите температуру 160°C и нажмите Start/Pause.
- 3 **ДОБАВЬТЕ** сыр и канадский бекон на 1 половину булочки.
- 4 **ПОМЕСТИТЕ** обе половинки булочки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЛЕЙТЕ** горячую воду и яйцо в нагретую форму и приправьте солью и перцем.
- 6 **ВЫБЕРИТЕ** Bread, установите время на 10 минут и нажмите Start/Pause.
- 7 **ВЫТАЩИТЕ** булочки через 7 минут, оставляя яйцо все это время.
- 8 **СОБЕРИТЕ** свой бутерброд и подавайте.



Маффины со штрейзелем для утреннего кофе

НА 6 МАФФИНОВ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут

КРОШКА

13 г белого сахара

16 г светло-коричневого сахара

1 г молотой корицы

2 г соли

14 г растопленного несоленого сливочного масла

24 г пшеничной муки

МАФФИНЫ

90 г пшеничной муки

53 г светло-коричневого сахара

4 г разрыхлителя

1 г пищевой соды

2 г молотой корицы

1 г соли

112 г сметаны

42 г растопленного несоленого сливочного масла

1 яйцо

4 мл экстракта ванили

Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **СМЕШИВАЙТЕ** все ингредиенты до образования крупной крошки. Оставьте.
- 2 **СМЕШАЙТЕ** муку, коричневый сахар, разрыхлитель, пищевую соду, корицу и соль в большой миске.
- 3 **ВЗБЕЙТЕ** сметану, масло, яйцо и ваниль в отдельной миске до однородной массы.
- 4 **СМЕШАЙТЕ** влажные ингредиенты с сухими, пока они хорошо не перемешаются.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите Start/Pause.
- 6 **СМАЗЬТЕ** формочки для маффинов кулинарным спреем и наливайте тесто, пока формочки не будут заполнены на 3/4.
- 7 **ПОСЫПЬТЕ** маффины сверху крошкой.
- 8 **ПОМЕСТИТЕ** формочки для кексов в предварительно разогретый аэрогриль. Возможно, вам придется работать партиями.
- 9 **ГОТОВЬТЕ** маффины при температуре 175°C в течение 12 минут



Французский тост с сырной начинкой

НА 1 ПОРЦИЮ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 4 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

1 ломтик бриоши толщиной 64 мм,
желательно черствый
113 г сливочного сыра
2 яйца
15 мл молока
30 мл жирных сливок
38 г сахара
3 г молотой корицы
2 мл экстракта ванили
Антипригарный кулинарный спрей
Рубленые фисташки для посыпки
Кленовый сироп для подачи

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2 **СДЕЛАЙТЕ** надрез в середине ломтика бриоши.
- 3 **НАПОЛНИТЕ** надрез сливочным сыром. Оставьте.
- 4 **ВЗБЕЙТЕ** яйца, молоко, сливки, сахар, корицу и ванильный экстракт.
- 5 **ЗАМОЧИТЕ** французские тосты с начинкой в яичной смеси на 10 секунд с каждой стороны.
- 6 **СБРЫЗНИТЕ** каждую сторону французских тостов кулинарным спреем.
- 7 **ПОМЕСТИТЕ** французские тосты в предварительно разогретый аэрогриль и готовьте в течение 10 минут при температуре 175°C.
- 8 Осторожно **СНИМИТЕ** французские тосты лопаткой по окончании приготовления.
- 9 **ПОДАВАЙТЕ** с рублеными фисташками и кленовым сиропом.



Барбекю бекон

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

13 г коричневого сахара

5 г порошка чили

1 г кумина

1 г кайенского перца

4 ломтика бекона,
разрезанные пополам

- 1 **СМЕШАЙТЕ** приправы, пока они хорошо не перемешаются.
- 2 **ОБВАЛЯЙТЕ** бекон в приправе, пока он полностью не покроется. Оставьте.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 4 **ПОМЕСТИТЕ** бекон в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** *Vacou* и нажмите *Start/Pause*.



Пицца для завтрака

НА 1-2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

10 мл оливкового масла

1 готовое тесто для пиццы (178 мм)

28 г моцареллы для пиццы

2 ломтика копченой ветчины

1 яйцо

2 измельченных зубчика чеснока

2 г нарезанной кинзы

- 1 СМАЖЬТЕ** оливковым маслом предварительно приготовленное тесто для пиццы.
- 2 ДОБАВЬТЕ** в тесто натертый сыр моцарелла и копченую ветчину.
- 3 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 4 ПОМЕСТИТЕ** пиццу в предварительно разогретый аэрогриль и готовьте в течение 8 минут при температуре 175°C.
- 5 ВЫТАЩИТЕ** корзины через 5 минут и разбейте яйцо поверх пиццы.
- 6 РАЗМЕСТИТЕ** корзины в аэрогриле и завершите приготовление.
Украсьте нарезанной кинзой и подавайте.



Основные блюда



Рибай "Санта-Мария"

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 11 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6 минут

2 г крупной соли

2 г черного молотого
перца

2 г чесночного порошка

2 г лукового порошка

2 г сушеного орегано

Щепотка сушеного розмарина

Щепотка кайеннского перца

Щепотка сушеного шалфея

1 рибай (453 г), без костей

15 мл оливкового масла

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori и нажмите *Start/Pause*.
- 2 **СМЕШАЙТЕ** приправы и равномерно посыпьте стейк.
- 3 **СБРЫЗНИТЕ** стейк оливковым маслом.
- 4 **ПОМЕСТИТЕ** стейк в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** *Steak* и нажмите *Start/Pause*.
- 6 **ВЫТАЩИТЕ** стейк из аэрогриля по завершении приготовления. Оставьте его на 10 минут перед нарезкой и подачей на стол.



Стейк "Нью-Йорк" с чимичурри

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6 минут

СОУС ЧИМИЧУРРИ

60 мл оливкового масла первого холодного отжима

20 г свежего базилика

20 г кинзы

20 г петрушки

4 филе анчоусов

1 небольшой лук-шалот

2 очищенных зубчика чеснока

сок 1 лимона

Щепотка молотого красного перца

СТЕЙК

12 мл растительного масла

1 стриплойн стейк Нью-Йорк (473 г)

Соль и перец по вкусу

- 1 ИЗМЕЛЬЧИТЕ** все ингредиенты для соуса чимичурри в блендере до получения желаемой консистенции.
- 2 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 3 СМАЗЬТЕ** стейк растительным маслом и приправьте солью и перцем.
- 4 ПОМЕСТИТЕ** стейк в предварительно разогретый аэрогриль. Выберите Steak, установите время на 6 минут (это будет средняя прожарка), и нажмите Start/Pause.
- 5 ДАЙТЕ** стейку отдохнуть в течение 5 минут после готовности. Затем нарежьте, полейте соусом чимичурри и подавайте.



Бургер со стейком

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6 минут

1 рибай (473 г), без костей

20 мл оливкового масла

5 г соли

1 г черного перца

110 г сметаны

40 г подготовленного процеженного
белого хрена

2 г свеженарезанного зеленого лука

1 небольшой лук-шалот, сок 1/2
измельченного лимона

Соль и перец по вкусу

Поджаренные булочки с кунжутом, для
подачи

Бэби руккола, для подачи

Лук-шалот, нарезанный, для подачи

- 1 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 2 СМАЗЬТЕ** стейк оливковым маслом и приправьте солью и перцем.
- 3 ПОМЕСТИТЕ** стейк в предварительно разогретый аэрогриль.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** Steak и нажмите Start/Pause.
- 5 СМЕШАЙТЕ** сметану, хрен, зеленый лук, лук-шалот и лимонный сок в небольшой миске.
- 6 ПРИПРАВЬТЕ** крем из хрена и зелени солью и перцем по вкусу.
- 7 ВЫНЬТЕ** мясо из аэрогриля, оно будет готово, и дайте ему отдохнуть 5-10 минут перед нарезкой.
- 8 СОБЕРИТЕ** бургер, добавив немного крема из хрена на нижнюю булочку вместе с молодой рукколой, нарезанным луком-шалотом и тонко нарезанным стейком.



Фланк-стейк с горчицей

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 часа 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6 минут

60 мл оливкового масла

60 мл бальзамического уксуса

36 г дижонской горчицы

473 г фланк-стейк

Соль и перец по вкусу

4 нарезанных листика базилика

- 1 **СМЕШАЙТЕ** оливковое масло, бальзамический уксус и горчицу. Взбейте вместе, чтобы сделать маринад.
- 2 **ПОЛОЖИТЕ** стейк прямо в маринад. Накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте мариноваться в холодильник на 2 часа или на ночь.
- 3 **ДОСТАНЬТЕ** из холодильника и дайте нагреться до комнатной температуры.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 5 **ПОМЕСТИТЕ** стейк в предварительно разогретый аэрогриль, выберите Steak, и нажмите Start/Pause.
- 6 **НАРЕЖЬТЕ** под углом, чтобы прорезать сухожилия. Приправьте солью и перцем, украсьте базиликом и подавайте.



Фрикадельки по-итальянски

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

227 г говяжьего фарша (75/25)
28 г панировочных сухарей панко
30 мл молока
1 яйцо
3 г чесночного порошка
2 г лукового порошка
2 г сушеного орегано
2 г сушеной петрушки
Соль и перец по вкусу
15 г натертого сыра пармезан,
плюс еще немного для подачи
Антипригарный кулинарный спрей
Соус маринара для подачи

- 1 **СОЕДИНИТЕ** говяжий фарш, панировочные сухари, молоко, яйцо, специи, соль, перец и пармезан и хорошо перемешайте.
- 2 **СКАТАЙТЕ** из мясной смеси шарики среднего размера. Уберите в холодильник на 10 минут.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 4 **ДОСТАНЫТЕ** фрикадельки из холодильника и положите в корзины предварительно разогретого аэрогриля. Сбрызните фрикадельки кулинарным спреем и готовьте при температуре 205°C в течение 8 минут.
- 5 **ПОДАВАЙТЕ** с соусом маринара и тертым пармезаном.



Фрикадельки из баранины по-средиземноморски

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 35 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

454 г бараньего фарша
3 измельченных зубчика чеснока
5 г соли
1 г черного перца
2 г свеженарезанной мяты
2 г кумина
3 мл острого соуса
1 г порошка чили
1 пучок измельченного зеленого лука
8 г мелконарезанной петрушки
15 мл свежавыжатого лимонного сока
2 г лимонной цедры
10 мл оливкового масла

- 1 **СМЕШАЙТЕ** баранину, чеснок, соль, перец, мяту, тмин, острый соус, порошок чили, зеленый лук, петрушку, лимонный сок и лимонную цедру до однородной массы.
- 2 **СФОРМИРУЙТЕ** из баранины 9 шариков и поставьте в холодильник на 30 минут.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 4 **СМАЖЬТЕ** фрикадельки оливковым маслом и поместите в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Steak, установите время на 10 минут и нажмите Start/Pause.



Фрикадельки по-японски

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

473 г говяжьего фарша
15 мл кунжутного масла
18 мл пасты мисо
10 листиков свежей мяты, мелко нарезанных
4 пера нарезанного зеленого лука
5 г соли
1 г черного перца
45 мл соевого соуса
45 мл рисового вина (мирин)
45 мл воды
3 г коричневого сахара

- 1 **СМЕШАЙТЕ** вместе говяжий фарш, кунжутное масло, пасту мисо, листья мяты, зеленый лук, соль и перец до однородной массы.
- 2 **НАНЕСИТЕ** на руки небольшое количество кунжутного масла и сформируйте из смеси фрикадельки диаметром 51 мм. У вас должно получиться примерно 8 фрикаделек.
- 3 **ОСТАВЬТЕ** фрикадельки в холодильнике на 10 минут.
- 4 **ПРИГОТОВЬТЕ** глазурь для фрикаделек, смешав соевый соус, мирин, воду и коричневый сахар. Оставьте.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 6 **ПОМЕСТИТЕ** охлажденные фрикадельки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 7 **ВЫБЕРИТЕ** Steak, установите время на 10 минут и нажмите Start/Pause.
- 8 **ОБИЛЬНО СМАЗЫВАЙТЕ** фрикадельки глазурью каждые 2 минуты.



Курица с травами и чесноком

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 35 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

3 куриных бедрышка, на кости, с кожей

3 куриных ножки, с кожей

30 мл оливкового масла

20 г чесночного порошка

6 г соли

1 г черного перца

1 г сушеного тимьяна

1 г сушеного розмарина

1 г сушеного эстрагона

- 1 **СМАЗЬТЕ** куриные бедрышки и ножки смесью приправ и оливкового масла. Оставьте мариноваться на 30 минут.
- 2 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 3 **ПОМЕСТИТЕ** курицу в предварительно разогретый аэрогриль.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** *Chicken*, установите время на 20 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 5 **ВЫТАЩИТЕ** курицу из аэрогриля по завершении приготовления.



Цыпленок барбекю

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

2 г копченой паприки
3 г лукового порошка
4 г порошка чили
7 г коричневого сахара
18 г крупной соли
2 г кумина
1 г кайенского перца
1 г черного перца
1 г белого перца
454 г куриных ножек, с кожей
227 г куриных крылышек
Соус для барбекю, для смазывания и подачи

- 1 **СМЕШАЙТЕ** все приправы вместе в небольшой миске.
- 2 **ПОСЫПЬТЕ** курицу приправой и оставьте мариноваться на 30 минут.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 4 **ПОМЕСТИТЕ** крылышки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** *Chicken*, установите время на 20 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 6 **СМАЗЫВАЙТЕ** курицу соусом для барбекю каждые 5 минут.
- 7 **ВЫТАЩИТЕ** курицу из аэрогриля по завершении приготовления.
- 8 **ПОДАВАЙТЕ** с соусом барбекю.



Куриные ножки с лимоном и чесноком

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

30 мл оливкового масла
сок и цедра 1 лимона
10 г чесночного порошка
5 г паприки
9 г соли
1 г сушеного орегано
1 г черного перца
2 г коричневого сахара
6 куриных ножек, с кожей

- 1 СМЕШАЙТЕ** оливковое масло, лимонный сок, цедру лимона, чесночный порошок, паприку, соль, орегано, черный перец и коричневый сахар в небольшой миске.
- 2 ЗАМОЧИТЕ** куриные ножки в маринаде и оставьте на 30 минут.
- 3 ВЫБЕРИТЕ Preheat** на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 4 ПОМЕСТИТЕ** ножки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 ВЫБЕРИТЕ Chicken**, установите время на 20 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 6 ВЫТАЩИТЕ** курицу из аэрогриля по завершении приготовления.



Куриные бедрашки, запеченные в горчице

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

30 г дижонской горчицы
15 мл кленового сиропа
1 г лукового порошка
2 г чесночного порошка
1 г паприки
2 г соли
1 г черного перца
4 куриных бедрашка, на кости, с кожей

- 1 **СМЕШАЙТЕ** горчицу, кленовый сироп, луковый порошок, чесночный порошок, паприку, соль и черный перец в небольшой миске.
- 2 **СМАЗЬТЕ** куриные бедра горчичной глазурью и отложите в сторону.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите Start/Pause.
- 4 **ПОМЕСТИТЕ** куриные бедрашки в предварительно разогретый аэрогриль и полейте оставшейся глазурью.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Chicken, установите время на 20 минут и нажмите Start/Pause.
- 6 **ВЫТАЩИТЕ** курицу из аэрогриля по завершении приготовления.



Куриные ножки "Тикка"

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

79 мл кокосового молока

24 г томатной пасты

3 г специи гарам масала

2 г кумина

3 г куркумы

2 г кардамона

3 г чесночного порошка

25 г натертого имбиря

5 г соли

4 куриные ножки

- 1 СМЕШАЙТЕ** всё, кроме курицы, в миске.
- 2 ЗАМОЧИТЕ** куриные ножки в кокосовом маринаде и хорошо перемешайте. Оставьте мариноваться на 1 час.
- 3 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите Start/Pause.
- 4 ДОСТАНЬТЕ** куриные ножки из холодильника и положите их в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 ГОТОВЬТЕ** при температуре 175°C в течение 20 минут
- 6 ПОДАВАЙТЕ** с рисом басмати.



Куриные кусочки с лимоном и медом

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

45 мл меда и еще немного для
подливки

15 мл соевого соуса
сок 1 лимона

2 измельченных зубчика чеснока

4 куриных бедрышка, на кости, с кожей
Соль по вкусу

Ломтики лимона, для украшения

- 1 СМЕШАЙТЕ** мед, соевый соус, лимонный сок и чеснок в миске. Поместите куриные бедрышки в маринад и оставьте на 1 час.
- 2 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите Start/Pause.
- 3 ПОМЕСТИТЕ** куриные бедрышки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** Chicken, установите время на 15 минут и нажмите Start/Pause.
- 5 ДОСТАНЬТЕ** корзины из аэрогриля, когда на таймере остается 5 минут. Еще раз смажьте курицу маринадом и поставьте корзины обратно для завершения приготовления.
- 6 ПРИПРАВЬТЕ** солью, полейте небольшим количеством меда и украсьте ломтиками лимона.



Запеченная курица со специями

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 часа 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут

48 г соуса хойсин

18 г устричного соуса

3 мелко натертых зубчика чеснока

5 г китайской приправы из пяти специй

60 мл мёда, разделить на две части

30 мл темного соевого соуса,

разделить на 20 мл и 10 мл

4 куриных бедра, без костей, с кожей

- 1 **СМЕШАЙТЕ** хойсин, устричный соус, чеснок, китайскую приправу пять специй, 30 мл мёда и 20 мл темного соевого соуса в большой миске. Добавьте куриные бедра и хорошо перемешайте. Оставьте мариноваться минимум на 2 часа.
- 2 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите Start/Pause.
- 3 **ПОМЕСТИТЕ** куриные бедра в предварительно разогретые корзины аэрогриля.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** Chicken, установите время на 12 минут и нажмите Start/Pause.
- 5 **СМЕШАЙТЕ** оставшийся мед и соевый соус в небольшой миске.
- 6 **СМАЗЬТЕ** курицу медово-соевым соусом после 8 минут приготовления, затем верните ее в аэрогриль и готовьте еще 4 минуты.
- 7 **ПОДАВАЙТЕ** с брокколи и рисом, приготовленными на пару.



Кусочки курицы в панировке

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 часа

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут

4 куриные ножки

2 куриных бедрышка на кости с кожей

224 мл простокваши

180 г пшеничной муки

3 г чесночного порошка

3 г лукового порошка

3 г паприки

2 г белого или черного перца

5 г соли

40 мл масла

Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **СМЕШАЙТЕ** куриные ножки, бедра и простоквашу в пакете на молнии. Маринуйте в течение 1-1,5 часов.
- 2 **СМЕШАЙТЕ** в миске муку, специи и соль.
- 3 **ДОСТАНЬТЕ** куриные ножки и бедрышки прямо из пакета и обваляйте в муке. Убедитесь в том, что курица полностью обвалена. Затем поместите на решетку для охлаждения на 15 минут.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите Start/Pause.
- 5 **ОБМАКНИТЕ** кулинарную кисточку в масло и аккуратно смажьте куриные ножки и бедрышки с каждой стороны.
- 6 **ПОМЕСТИТЕ** куриные бедрышки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 7 **ВЫБЕРИТЕ** Chicken и нажмите Start/Pause.
- 8 **ПЕРЕВЕРНИТЕ** курицу в середине приготовления и сбрызните кулинарным спреем.
- 9 **ДАЙТЕ** остыть в течение 5 минут после приготовления, затем подавайте.



Куриные грудки с пармезаном

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут

56 г панировочных сухарей
20 г натертого сыра пармезан
2 куриных грудки (454 г),
без костей и без кожи
60 г пшеничной муки
2 взбитых яйца
Антипригарный кулинарный спрей
2 ломтика сыра моцарелла, соус
маринара, для подачи
2 веточки петрушки, свеженарезанной,
для украшения

- 1 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 180°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2 СМЕШАЙТЕ** панировочные сухари и пармезан в миске.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** каждую куриную грудку в муке, затем окуните во взбитые яйца и обваляйте в панировочных сухарях.
- 4 ОПРЫСКАЙТЕ** куриные грудки и внутреннюю поверхность аэрогриль антипригарным кулинарным спреем и выложите куриные грудки в корзины.
- 5 ГОТОВЬТЕ** куриные грудки при температуре 180°C в течение 12 минут.
- 6 ПОЛОЖИТЕ** по одному ломтику моцареллы на каждую грудку за 2 минуты до конца приготовления.
- 7 ПОДАВАЙТЕ** с соусом маринара и украсьте свежей петрушкой.



Свинные отбивные в стиле Северной Каролины

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

2 свиные отбивные без костей
15 мл растительного масла
25 г тёмно-коричневого сахара
6 г венгерской паприки
2 г молотой горчицы
2 г свежемолотого черного перца
3 г лукового порошка
3 г чесночного порошка
Соль и перец по вкусу

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 2 **СМАЖЬТЕ** маслом свиные отбивные.
- 3 **СМЕШАЙТЕ** все специи и щедро приправьте ими отбивные так, как если бы это была панировка.
- 4 **ПОМЕСТИТЕ** свиные отбивные в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Steak, установите время на 10 минут и нажмите Start/Pause.
- 6 **ВЫТАЩИТЕ** свиные отбивные по окончании приготовления, оставьте их на 5 минут, затем подавайте.



Тонкацу

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 14 минут

2 свиные отбивные (170 г), без костей

56 г панировочных сухарей панко

3 г чесночного порошка

2 г лукового порошка

6 г соли

1 г белого перца

60 г пшеничной муки

2 взбитых яйца

Антипригарный кулинарный спрей

- 1 ПОЛОЖИТЕ** свиные отбивные в пакет с застежкой-молнией или накройте полиэтиленовой пленкой.
- 2 ОТБЕЙТЕ** свинину молотком для мяса до толщины 13 мм.
- 3 СМЕШАЙТЕ** в миске панировочные сухари и специи. Оставьте.
- 4 ОБВАЛЯЙТЕ** каждую куриную грудку в муке, затем окуните во взбитые яйца и обваляйте в смеси из панировочных сухарей.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 180°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 6 СБРЫЗНИТЕ** свинину с обеих сторон антипригарным кулинарным спреем и поместите в предварительно разогретый аэрогриль.
- 7 ГОТОВЬТЕ** свиные отбивные при температуре 180°C в течение 14 минут.
- 8 ВЫНЬТЕ** мясо из аэрогриля по окончании времени приготовления и оставьте на 5 минут.
- 9 ПОРЕЖЬТЕ** на куски и подавайте.



Свинные рулетики в прошутто

НА 4-5 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 9 минут

6 кусочков прошутто, тонко нарезанных
1 свиная вырезка (454 г), разрезанная
пополам, намазанная маслом и
отбитая

6 г соли

1 г черного перца

227 г свежих листьев шпината, разделить

4 ломтика сыра моцарелла, разделить

18 г вяленых томатов, разделить,

10 мл оливкового масла, разделить

- 1 ВЫЛОЖИТЕ** 3 кусочка прошутто на бумагу для выпечки, слегка накрывая друг друга. Положите 1 половинку свинины на прошутто. Повторите с другой половиной.
- 2 ПОСЫПЬТЕ** свинину сверху солью и перцем.
- 3 ВЫЛОЖИТЕ** половину порции шпината, сыра и вяленых помидоров поверх свиной вырезки, оставляя со всех сторон края примерно по 1 см.
- 4 СВЕРНИТЕ** вырезку в плотные рулетики и свяжите кухонной нитью, чтобы они не развалились.
- 5 ПОВТОРИТЕ** процесс с другой половиной свиной вырезки. Поставьте рулетики в холодильник.
- 6 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 7 СМАЖЬТЕ** 5 мл оливкового масла каждый свиной рулетик и поместите их в предварительно разогретый аэрогриль.
- 8 ВЫБЕРИТЕ** Steak, установите время на 9 минут и нажмите Start/Pause.
- 9 ОСТАВЬТЕ** рулетики на 10 минут перед нарезкой.



Черный сом по-каджунски

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 7 минут

5 г паприки

3 г чесночного порошка

2 г лукового порошка

2 г молотого сушеного тимьяна

1 г молотого черного перца

1 г кайенского перца

1 г сушеного базилика

1 г сушеного орегано

2 филе сома (177 г)

Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите Start/Pause.
- 2 **СМЕШАЙТЕ** все приправы вместе в миске.
- 3 Обильно **ПОСЫПЬТЕ** рыбу с обеих сторон смесью приправ.
- 4 **СБРЫЗНИТЕ** рыбу с обеих сторон антипригарным кулинарным спреем и поместите в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Seafood и нажмите Start/Pause.
- 6 Осторожно **ВЫТАЩИТЕ** рыбу после приготовления и подавайте с гарниром из крупы.



Сэндвич с тунцом и соусом чипotle

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

1 банка (142 г) тунца
45 г соуса чипotle
4 куска белого хлеба
2 ломтика сыра

- 1** **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2** **СМЕШАЙТЕ** тунец и соус чипotle до однородной массы.
- 3** **НАНЕСИТЕ** половину смеси с тунцом на каждый из 2 ломтиков хлеба.
- 4** **ПОЛОЖИТЕ** на 2 куска хлеба по ломтику сыра и накройте оставшимися 2 кусками хлеба, сделав 2 сэндвича.
- 5** **ПОМЕСТИТЕ** сэндвичи в предварительно разогретый аэрогриль.
- 6** **ВЫБЕРИТЕ** *Bread*, установите время на 8 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 7** **РАЗРЕЖЬТЕ** по диагонали и подавайте.



Рыбные тако в кукурузной муке

НА 4-5 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 7 минут

454 г тилапии, нарезанной на полоски толщиной 38 мм
52 г желтой кукурузной муки
1 г кумина
1 г порошка чили
2 г чесночного порошка
1 г лукового порошка
3 г соли
1 г черного перца
Антипригарный кулинарный спрей
Кукурузные лепешки, для подачи
Соус тартар, для подачи
Дольки лайма, для подачи

- 1 НАРЕЖЬТЕ** тилапию на полоски толщиной 38 мм.
- 2 СМЕШАЙТЕ** кукурузную муку и приправы в глубокой миске.
- 3 ОБВАЛЯТЬ** рыбные полоски в смеси из специй и кукурузной муки. Поставьте в холодильник.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите Start/Pause.
- 5 Обильно СБРЫЗНИТЕ** рыбу кулинарным спреем и поместите ее в предварительно разогретый аэрогриль.
- 6 ВЫБЕРИТЕ** Seafood, установите время на 7 минут и нажмите Start/Pause.
- 7 ПЕРЕВЕРНИТЕ** рыбу в середине приготовления.
- 8 ПОДАВАЙТЕ** рыбу на кукурузных лепешках с соусом тартар и долькой лайма.



Глазированный лосось терияки

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

СОУС ТЕРИЯКИ

118 мл соевого соуса
50 г сахара
1 г тертого имбиря
1 зубчик чеснока, раздавленный
60 мл апельсинового сока

ЛОСОСЬ

2 филе лосося (148 г)
20 мл растительного масла
Соль и перец по вкусу

- 1 **СМЕШАЙТЕ** все ингредиенты соуса терияки в маленьком соуснике.
- 2 **ДОВЕДИТЕ** соус до кипения, уварите наполовину, затем дайте остыть.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ Preheat** на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 4 **СМАЗЬТЕ** лосось оливковым маслом и приправьте солью и белым перцем.
- 5 **ПОМЕСТИТЕ** лосось в предварительно разогретый аэрогриль кожей вниз. **ВЫБЕРИТЕ Seafood**, установите время на 8 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 6 **ВЫТАЩИТЕ** лосось из аэрогриля по завершении приготовления. Оставьте лосось на 5 минут, затем полейте соусом терияки.
- 7 **ПОДАВАЙТЕ** на подушке из белого риса или с овощами на гриле.



Лимонно-сливочный лосось

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

2 филе лосося (177 г)

Соль и перец по вкусу

Антипригарный кулинарный спрей

30 г сливочного масла

30 мл свежевыжатого лимонного сока

1 зубчик чеснока, раздавленный

6 мл вустерширского соуса

- 1 ПРИПРАВЬТЕ** лосось солью и перцем по вкусу.
- 2 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 3 СБРЫЗНИТЕ** корзины предварительно разогретого аэрогриля и поместите в них рыбу.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** *Seafood* и нажмите *Start/Pause*.
- 5 СМЕШАЙТЕ** сливочное масло, лимонный сок и Вустерширский соус в маленькой кастрюле и растопите на медленном огне в течение 1 минуты.
- 6 ПОДАВАЙТЕ** лосось с рисом и лимонно-сливочным соусом.



Креветки по-каджунски

НА 2-3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 5 минут

6 г соли
2 г копченой паприки
2 г чесночного порошка
2 г итальянской приправы
2 г приправы чили
1 г лукового порошка
1 г кайенского перца
1 г черного перца
1 г сушеного тимьяна
454 г крупных креветок, очищенных
30 мл оливкового масла лайма для подачи

- 1** **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 190°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2** **СМЕШАЙТЕ** все приправы вместе в большой миске. Оставьте.
- 3** Равномерно **СМАЗЬТЕ** креветки оливковым маслом.
- 4** **ПОСЫПЬТЕ** креветки смесью приправ и перемешайте, пока они не будут равномерно ей покрыты.
- 5** **ПОМЕСТИТЕ** креветки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 6** **ВЫБЕРИТЕ** *Shrimp*, установите время на 5 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 7** **ВСТРЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления (функция уведомление *Shake* напомнит вам об этом!).
- 8** **ПОДАВАЙТЕ** с дольками лайма.



Крабовые котлеты

НА 4 КРАБОВЫХ КОТЛЕТЫ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 35 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

РЕМУЛАД

55 г майонеза
15 г каперсов, промытых и обсушенных
5 г измельченных сладких солений
5 г мелко нарезанного красного лука
8 мл лимонного сока
8 г дижонской горчицы
Соль и перец по вкусу

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ

1 большое взбитое яйцо
17 г майонеза
11 г дижонской горчицы
5 мл вустерширского соуса
2 г приправы Old Bay
2 г соли
Щепотка белого перца
Щепотка кайеннского перца
26 г мелко нарезанного сельдерея
45 г мелко нарезанного красного сладкого перца
8 г мелко нарезанной свежей петрушки
227 г кускового крабового мяса
28 г панировочных сухарей панко
Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **СМЕШАЙТЕ** вместе все ингредиенты для ремулада до однородной массы. Оставьте.
- 2 **ВЗБЕЙТЕ** яйцо, майонез, горчицу, Вустершир, Олд Бэй, соль, белый перец, кайенский перец, сельдерей, болгарский перец и петрушку.
- 3 Аккуратно **ОБВАЛЯЙТЕ** крабовое мясо в яичной смеси и хорошо перемешайте.
- 4 **ПОСЫПЬТЕ** крабовую смесь панировочными сухарями и осторожно перемешайте до однородной смеси.
- 5 **СФОРМИРУЙТЕ** из крабовой смеси 4 котлеты и поставьте в холодильник на 30 минут.
- 6 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 7 **ВЫЛОЖИТЕ** предварительно разогретые корзины аэрогриля пекарской бумагой. Сбрызните крабовые котлетки кулинарным спреем и аккуратно выложите их на бумагу.
- 8 **ГОТОВЬТЕ** крабовые котлеты при температуре 205°C в течение 8 минут до золотистой корочки.
- 9 **ПЕРЕВЕРНИТЕ** крабовые котлеты в середине приготовления.
- 10 **ПОДАВАЙТЕ** с ремуладом.



Хрустящий Тофу

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 18 минут

225 г тофу, нарезанного кубиками
по 25 мм

30 мл соевого соуса

10 мл рисового уксуса

10 мл кунжутного масла

40 г кукурузного крахмала

- 1 СМЕШАЙТЕ** тофу, соевый соус, рисовый уксус и кунжутное масло в неглубокой миске. Оставьте маринад на 10 минут.
- 2 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 190°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 3 СЛЕЙТЕ** маринад и присыпьте тофу кукурузным крахмалом со всех сторон.
- 4 ПОМЕСТИТЕ** тофу в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** *Shrimp*, установите время на 18 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 6 ВСТРЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления (функция уведомление Shake напомнит вам об этом!).



Шницель из баклажанов

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 8 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

1 взбитое яйцо
15 мл молока
112 г крупных панировочных сухарей
3 г соли
1 г черного перца
1 баклажан, нарезанный на
кусочки толщиной 13 мм
60 г пшеничной муки
Оливковое масло, для смазывания

- 1 **ВЗБЕЙТЕ** вместе яйцо и молоко в неглубокой емкости. В отдельной посуде смешайте панировочные сухари, соль и перец.
- 2 **НАРЕЖЬТЕ** баклажаны ломтиками толщиной 13 мм.
- 3 **ОБВАЛЯЙТЕ** ломтики баклажана в муке, затем обмакните в яйцо и обваляйте в панировочных сухарях. Еще раз обмакните в яйцо и затем в панировочные сухари.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori и нажмите *Start/Pause*.
- 5 **СМАЖЬТЕ** каждую сторону ломтиков баклажанов оливковым маслом.
- 6 **ПОМЕСТИТЕ** баклажаны в разогретый аэрогриль одним слоем и готовьте при температуре 205°C в течение 8 минут. Возможно, вам придется работать партиями.
- 7 **ПЕРЕВЕРНИТЕ** баклажаны в середине приготовления.



Жареные сэндвичи с сыром

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

43 г растопленного сливочного масла

4 куска белого хлеба

57 г тертого острого сыра чеддер,
разделить на две части

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите Start/Pause.
- 2 **СМАЗЬТЕ** ломтики хлеба сливочным маслом с обеих сторон.
- 3 **РАЗДЕЛИТЕ** сыр равномерно на 2 ломтика хлеба и накройте оставшимися ломтиками, чтобы получились 2 сэндвича.
- 4 **ПОМЕСТИТЕ** сэндвичи с сыром в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Bread и нажмите Start/Pause.
- 6 **РАЗРЕЖЬТЕ** по диагонали и подавайте.



Куриное филе по-каджунски

НА 2-4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 часов 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

454 г куриного филе
355 мл простокваши или кефира
10 мл острого соуса Луизиана
180 г пшеничной муки
15 г соли
4 г черного перца
7 г чесночного порошка
5 г лукового порошка
5 г паприки
3 г молотой горчицы
2 г кайенского перца
12 г кукурузного крахмала
Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **ЗАМАРИНУЙТЕ** куриное филе в простокваше и остром соусе на 4 часа или на ночь.
- 2 **ДОБАВЬТЕ** все оставшиеся ингредиенты в большую миску и хорошо перемешайте.
- 3 **ОБВАЛЯЙТЕ** маринованное куриное филе в смеси для панировки и стряхните излишки.
- 4 **СМЕШАЙТЕ** $\frac{1}{3}$ маринада с приправленной мукой и хорошо перемешайте. Из них получатся маленькие хлопья.
- 5 **ОСТАВЬТЕ** курицу на час, пока панировка не станет липкой, и снова обваляйте кусочки в муке. Оставьте.
- 6 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 7 Обильно **СБРЫЗНИТЕ** кулинарным спреем каждую сторону куриного филе и поместите в предварительно разогретый аэрогриль.
- 8 **ГОТОВЬТЕ** филе при температуре 205°C в течение 10 минут до золотистой хрустящей корочки.



Стромболи

НА 4-5 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 35 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

283 г замороженного теста для пиццы
Пшеничная мука для присыпки
8 ломтиков приготовленной ветчины
3 ломтика сыра проволоне
3 ломтика сыра моцарелла
50 г запеченного красного сладкого
перца, нарезанного
1 г итальянской приправы
1 взбитое яйцо
15 мл молока
1 г соли
1 г сушеного орегано
1 г чесночного порошка
1 г черного перца

- ДАЙТЕ** тесту отдохнуть при комнатной температуре в течение 30 минут.
- ПРИСЫПЬТЕ** тесто мукой и раскатайте его в пласт толщиной 6 мм.
- ВЫЛОЖИТЕ** ветчину, сыр, перец и итальянскую приправу на половину теста. Сложите, чтобы запечатать.
- СМЕШАЙТЕ** яйцо и молоко. Смажьте верх теста яичной смесью.
- ПОСЫПЬТЕ** сверху солью, орегано, чесночным порошком и перцем. Оставьте.
- ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- ПОМЕСТИТЕ** стромболи в предварительно разогретый аэрогриль.
- ГОТОВЬТЕ** при температуре 175°C в течение 20 минут. Во время приготовления переворачивайте стромболи каждые 5 минут.



Хрустящие рыбные нагетсы

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 6 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6 минут

454 г сига или другой мягкой рыбы,
нарезанной на полоски длиной 38 x 13 мм
30 г пшеничной муки
7 г приправы Old Bay
2 взбитых яйца
180 г панировочных сухарей панко
Антипригарный кулинарный спрей
Соус тартар для подачи.

- 1 **НАРЕЗАТЬ** рыбу на полоски длиной 38 x 13 мм.
- 2 **СМЕШАЙТЕ** муку и приправу Old Bay в миске.
- 3 **ОБВАЛЯЙТЕ** каждый кусок рыбы в муке с приправами, затем окуните во взбитые яйца и обваляйте в панировочных сухарях.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите Start/Pause.
- 5 **СБРЫЗНИТЕ** рыбу с обеих сторон кулинарным спреем и поместите ее в предварительно разогретый аэрогриль.
- 6 **ВЫБЕРИТЕ** Frozen Foods, установите время на 6 минут и нажмите Start/Pause.
- 7 **ВСТЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления (функция уведомление Shake напомнит вам об этом!).
- 8 **ПОДАВАЙТЕ** с соусом тартар.



Мини-пицца Фиеста

НА 1 ПОРЦИЮ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

1 готовая основа для пиццы (178 мм)
Оливковое масло, для смазывания
57 г сальсы
85 г мексиканской сырной смеси,
измельченной
20 г замороженной кукурузы, оттаявшей
30 г вареной черной фасоли
8 г замороженного горошка, оттаявшего

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2 **СМАЗЬТЕ** основу для пиццы оливковым маслом.
- 3 **ПОМЕСТИТЕ** основу в предварительно разогретый аэрогриль и готовьте в течение 10 минут при температуре 160°C.
- 4 **ДОБАВЬТЕ** сальсу, сыр, кукурузу, черную фасоль и горошек за 5 минут до окончания приготовления.



Мини-пицца Пепперони

НА 1 ПОРЦИЮ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

1 основа для пиццы (178 мм)
Оливковое масло, для смазывания
60 г соуса маринара
5-6 кусочков пепперони
85 г тертого сыра моцарелла
25 г сыра пармезан

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2 **СМАЗЬТЕ** основу для пиццы оливковым маслом.
- 3 **ПОМЕСТИТЕ** основу в предварительно разогретый аэрогриль и готовьте в течение 10 минут при температуре 160°C.
- 4 **ДОБАВЬТЕ** соус маринара, ломтики пепперони, моцареллу и пармезан за 5 минут до окончания приготовления.



Мини-чизбургеры

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

454 г говяжьего фарша (80/20)
3 г соли
1 г черного перца
6 мл вустерширского соуса
5 г дижонской горчицы
1 натертая маленькая луковица
1 взбитое яйцо
40 мл оливкового масла
4 ломтика сыра чеддер
Булочки для подачи

- 1 **СМЕШАЙТЕ** вместе говяжий фарш, соль, черный перец, вустерширский соус, дижонскую горчицу, тертый лук и яйцо до однородной массы.
- 2 **СФОРМИРУЙТЕ** из говядины 4 ровных котлеты и поставьте в холодильник на 1 час.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 4 **СМАЗЬТЕ** котлеты оливковым маслом и поместите в разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Steak, установите время на 8 минут и нажмите Start/Pause.
- 6 **ПЕРЕВЕРНИТЕ** бургеры в середине приготовления, чтобы они подрумянились равномерно.
- 7 **ДОБАВЬТЕ** ломтики сыра чеддер на бургер за 1 минуту до готовности.
- 8 **ПОДАВАЙТЕ** на мини-булочках, разрезанных пополам.



Бургеры с индейкой и капустой по-азиатски

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 35 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

АЗИАТСКАЯ КАПУСТА

175 г нашинкованной капусты

¼ маленькой красной луковицы, тонко нарезанной

¼ натертой моркови

2 пучка тонко нарезанного зеленого лука

2 г нарезанной кинзы

30 мл рисового винного уксуса

30 мл соевого соуса

28 г коричневого сахара

15 мл кунжутного масла

14 г майонеза

Соль и перец по вкусу

КОТЛЕТЫ

454 г фарша из индейки (85/15)

2 измельченных зубчика чеснока

25 мм кусочек тертого имбиря

2 пучка зеленого лука, нарезанного

32 г соуса хойсин

15 мл соевого соуса

10 г соуса самбал

3 г соли

1 г черного перца

90 г панировочных сухарей панко

АЗИАТСКАЯ КАПУСТА

1 СМЕШАЙТЕ капусту, лук, морковь, зеленый лук и кинзу в большой миске.

2 ВЗБЕЙТЕ вместе уксус, соевый соус, коричневый сахар, кунжутное масло, майонез, соль и перец в небольшой миске.

3 СМЕШАЙТЕ овощи с уксусной заправкой и оставьте азиатскую капусту мариноваться на 30 минут.

КОТЛЕТЫ

1 СМЕШАЙТЕ все ингредиенты для котлет в большой миске до однородной массы.

2 СФОРМИРУЙТЕ из смеси индейки 4 котлеты и поставьте в холодильник охлаждаться.

3 ВЫБЕРИТЕ Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.

4 ПОМЕСТИТЕ котлеты из индейки в предварительно разогретый аэрогриль.

5 ГОТОВЬТЕ 10 минут при температуре 205°C.

6 ПОДАВАЙТЕ на булочках с азиатской капустой.



Закуски



Спаржа, завернутая в прошутто

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

12 побегов спаржи
12 мл оливкового масла,
Соль и перец по вкусу
12 ломтиков прошутто

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2 **СРЕЖЬТЕ** одревесневшие концы стеблей спаржи и выбросьте их.
- 3 **СБРЫЗНИТЕ** и смажьте побеги спаржи маслом. Приправьте солью и перцем по вкусу.
- 4 **ОБЕРНИТЕ** по 1 ломтику прошутто вокруг каждого стебля спаржи сверху вниз и поместите в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** *Vegetables*, установите время на 10 минут и нажмите *Start/Pause*.



Куриные крылышки со специями

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

9 г гранулированного чеснока
1 кубик куриного бульона,
малосоленый
5 г соли
3 г черного перца
1 г копченой паприки
1 г кайенского перца
7 г приправы Old Bay,
малосоленой
3 г лукового порошка
1 г сушеного орегано
453 г куриных крылышек
Антипригарный кулинарный спрей
Соус ранч для подачи

- 1 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2 СОЕДИНИТЕ** приправы в миске и хорошо перемешайте.
- 3 ПРИПРАВЬТЕ** куриные крылышки половиной смеси приправ и обильно сбрызните кулинарным спреем.
- 4 ПОМЕСТИТЕ** куриные крылышки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** *Chicken*, установите время на 30 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 6 ВСТРЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления.
- 7 ПЕРЕЛОЖИТЕ** крылья в миску и хорошо посыпьте другой половиной приправы.
- 8 ПОДАВАЙТЕ** с соусом ранч.



Куриные крылышки по-монгольски

НА 2-4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут

680 г куриных крылышек
30 мл растительного масла,
соль и перец по вкусу
60 мл малосоленого соевого соуса
85 г меда
20 мл рисового винного уксуса
15 г соуса Шрирача
3 измельченных зубчика чеснока
4 г свежего, мелко натертого имбиря
1 пучок зеленого лука, нарезанный, для
украшения

- 1 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите Start/Pause.
- 2 СМЕШАЙТЕ** куриные крылышки с маслом, солью и перцем как следует.
- 3 ПОМЕСТИТЕ** куриные крылышки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** Chicken и нажмите Start/Pause.
- 5 СМЕШАЙТЕ** соевый соус, мед, рисовый винный уксус, соус Шрирача, чеснок и имбирь в соуснике.
- 6 ДОВЕДИТЕ** до кипения, пока ароматы не смешаются, а глазурь немного не уварится, около 10 минут.
- 7 ПЕРЕЛОЖИТЕ** крылышки через 20 минут в большую миску и перемешайте с глазурью.
- 8 ПОЛОЖИТЕ** обратно крылья в корзины аэрогриля и готовьте оставшиеся 5 минут.
- 9 УКРАСЬТЕ** зеленым луком и подайте.



Куриные крылышки с медом и соусом Шрирача

НА 2-4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

2 г копченой паприки
2 г чесночного порошка
2 г лукового порошка
2 г соли
2 г черного перца
25 г кукурузного крахмала
453 г куриных крылышек
Антипригарный кулинарный спрей
90 г меда
100 г соуса Шрирача
15 мл рисового винного уксуса
5 мл кунжутного масла

- 1 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat*, установите температуру 195°C и нажмите *Start/Pause*.
- 2 СМЕШАЙТЕ** вместе копченую паприку, чесночный порошок, луковый порошок, соль, черный перец и кукурузный крахмал.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** как следует крылышки в приправленном кукурузном крахмале.
- 4 СБРЫЗНИТЕ** крылья кулинарным спреем и как следует перемешайте.
- 5 ПОМЕСТИТЕ** крылышки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 6 ВЫБЕРИТЕ** *Chicken*, установите время на 30 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 7 ВСТРЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления.
- 8 ВЗБЕЙТЕ** в большой миске мед, соус Шрирача, рисовый винный уксус и кунжутное масло.
- 9 ОБВАЛЯЙТЕ** как следует приготовленные крылышки в соусе, и подавайте.



Куриные крылышки с пармезаном и чесноком

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут

25 г кукурузного крахмала

20 г натертого сыра пармезан

9 г чесночного порошка

Соль и перец по вкусу

680 г куриных крылышек

Антипригарный кулинарный спрей

- 1 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2 СМЕШАЙТЕ** кукурузный крахмал, пармезан, чесночный порошок, соль и перец в миске.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** как следует куриные крылышки в приправе.
- 4 СБРЫЗНИТЕ** корзины аэрогриля кулинарным спреем и добавьте курицу, также сбрызнув верхнюю часть куриных крылышек.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** *Chicken* и нажмите *Start/Pause*. Не забудьте встряхнуть корзины в середине приготовления.
- 6 ПОСЫПЬТЕ** оставшейся смесью пармезана и подавайте.



Куриные крылышки со специями по-ямайски

НА 2-3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут

1 г молотого тимьяна
1 г сушеного розмарина
2 г душистого перца
4 г молотого имбиря
3 г чесночного порошка
2 г лукового порошка
1 г молотой корицы
1 г паприки
2 г приправы чили
1 г мускатного ореха
Соль по вкусу
30 мл растительного масла
0,5-1 кг куриных крылышек
сок 1 лайма

- 1 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2 СМЕШАЙТЕ** все специи и масло в миске, чтобы получился маринад.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** как следует куриные крылышки в маринаде.
- 4 ПОМЕСТИТЕ** куриные крылышки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** *Chicken* и нажмите *Start/Pause*.
- 6 ВСТРЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления.
- 7 СНИМИТЕ** крылышки и положите на сервировочное блюдо.
- 8 ВЫЖМИТЕ** свежий сок лайма на крылышки и подавайте.



Домашние чипсы из тортильи

НА 2-3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

3 кукурузные лепешки (152 мм),
разрезанных на 8 частей каждая
20 мл оливкового масла
2 г соли
Сальса для подачи

- 1 РАЗРЕЖЬТЕ** лепешки пополам, затем каждую половинку на четвертинки, всего получается 8 кусочков из лепешки.
- 2 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C, и нажмите Start/Pause.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** как следует лепешки в оливковом масле с солью.
- 4 ПОМЕСТИТЕ** французские тосты в предварительно разогретый аэрогриль и готовьте в течение 8 минут при температуре 150°C.
- 5 ВСТРЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления.
- 6 ПОДАВАЙТЕ** с сальсой.



Сосиски в тесте

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

½ листа слоеного теста,
размороженного
16 копченых мини-сосисок
15 мл молока

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 2 **НАРЕЖЬТЕ** слоеное тесто на полоски размером 64 x 38 мм.
- 3 **ПОЛОЖИТЕ** сосиску на один конец слоеного теста, оберните тесто вокруг нее и приклейте другой конец теста с помощью небольшого количества воды.
- 4 **СМАЗЬТЕ** завернутые сосиски сверху (швом вниз) молоком и поместите в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ГОТОВЬТЕ** при температуре 205°C в течение 10 минут до золотистой корочки.



Грибы, фаршированные салями

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 23 минуты

6 очень больших грибов кримини
45 мл оливкового масла, разделить
¼ большой луковицы, нарезанной
кубиками
1 измельченный зубчик чеснока
113 г сладкой итальянской колбасы
без оболочки
14 г панировочных сухарей
58 г тертого сыра моцарелла,
плюс немного для посыпки
20 г натертого сыра пармезан
4 г нарезанной свежей петрушки
Соль и перец по вкусу

- 1 ОТДЕЛИТЕ** ножки грибов от шляпок. Измельчите ножки и отложите в сторону.
- 2 ОПУСТОШИТЕ** ложкой шляпки шампиньонов, чтобы освободить место для начинки. Оставьте.
- 3 ПОСТАВЬТЕ** сковороду на средний огонь и дайте нагреться.
- 4 ДОБАВЬТЕ** 20 мл оливкового масла, измельченные ножки грибов и нарезанный кубиками лук. Готовьте в течение 5 минут.
- 5 ДОБАВЬТЕ** чеснок и готовьте 1 минуту.
- 6 ДОБАВЬТЕ** итальянские колбаски и готовьте до подрумянивания, около 5 минут. Оставьте.
- 7 СМЕШАЙТЕ** обжаренный фарш с панировочными сухарями, моцареллой, пармезаном и петрушкой.
- 8 ПРИПРАВЬТЕ** солью и перцем по вкусу.
- 9 НАЧИНАЙТЕ** грибы, пока они полностью не наполнятся, и посыпьте сверху сыром моцарелла.
- 10 СБРЫЗНИТЕ** грибы сверху остатками масла.
- 11 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и дайте ему нагреться.
- 12 ПОМЕСТИТЕ** фаршированные грибы в предварительно разогретый аэрогриль.
- 13 ГОТОВЬТЕ** грибы при 160°C в течение 12 минут, пока сыр не станет золотисто-коричневым и не начнет пузыриться.



Жареные палочки из моцареллы

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

6 толстых кусочков сыра моцарелла
16 г пшеничной муки
3 г кукурузного крахмала
3 г соли
1 г черного перца
2 взбитых яйца
15 мл молока
50 г панировочных сухарей панко
2 г сушеной петрушки
Антипригарный кулинарный спрей
Соус маринара или ранч, для подачи

- 1 **РАЗРЕЖЬТЕ** полоску сыра на три части, чтобы получилось 18 кусочков.
- 2 **СМЕШАЙТЕ** муку, кукурузный крахмал, соль и перец в миске. Взбейте вместе яйцо и молоко в другой миске. Смешайте панировочные сухари панко и петрушку в отдельной емкости.
- 3 **ОБВАЛЯЙТЕ** каждый кусочек сыра в муке, затем обмакните в яйце и обваляйте в панировочных сухарях. Еще раз обмакните в яйцо и затем в панировочные сухари.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле *Cosori*, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 5 **ПОСТАВЬТЕ** кусочки моцареллы в морозилку, пока аэрогриль разогревается.
- 6 **ПОМЕСТИТЕ** кусочки моцареллы в предварительно разогретый аэрогриль и обильно сбрызните кулинарным спреем.
- 7 **ВЫБЕРИТЕ** *Frozen Foods*, установите время на 8 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 8 **ВСТРЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления (функция уведомления *Shake* напомнит вам об этом!).
- 9 **ПОДАВАЙТЕ** с соусом Маринара или Ранч.



Маринованные огурцы в панировке

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

4 больших соленых огурца

60 г пшеничной муки

2 взбитых яйца

25 г панировочных сухарей

2 г паприки

1 г кайенского перца

Антипригарный кулинарный спрей

Соль и перец по вкусу

- 1 ВЫСУШИТЕ** как следует соленые огурцы чистым кухонным полотенцем и нарежьте их соломкой.
- 2 ПОДГОТОВЬТЕ** для панировки 3 неглубокие чаши. Заполните первую форму мукой. Взбейте яйцо во второй посуде. Затем смешайте панировочные сухари и специи до однородной массы в последней миске.
- 3 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 180°C, и нажмите Start/Pause.
- 4 ОБВАЛЯЙТЕ** соленые огурцы поочередно в муке, затем в яйцо, затем в панировочных сухарях, аккуратно придавив крошки руками. Выложите соленые огурцы на противень и сбрызните их со всех сторон кулинарным спреем.
- 5 ПОЛОЖИТЕ** огурцы в предварительно разогретый аэрогриль и готовьте при температуре 180 °C в течение 10 минут, переворачивая их в середине приготовления и снова слегка сбрызгивая, если это необходимо.
- 6 ПОДАВАЙТЕ** с вашим любимым соусом.



Фаршированные перцы халапеньо, завернутые в бекон

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 16 минут

6 средних халапеньо, разрезанных вдоль пополам и очищенных от семян

112 г свиного фарша

57 г сыра чеддер

Соль и перец по вкусу

6 полосок бекона, разрезанных пополам

- 1 РАЗРЕЖЬТЕ** халапеньо вдоль пополам и удалите все семена. Оставьте.
- 2 СОЕДИНИТЕ** фарш из свинины, чеддер, соль и перец в миске и хорошо перемешайте.
- 3 ВЫЛОЖИТЕ** в каждую половинку перца халапеньо около 20 мл свиного фарша.
- 4 СОЕДИНИТЕ** половинки халапеньо вместе и оберните каждый халапеньо беконом.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 6 ПОМЕСТИТЕ** завернутые в бекон фаршированные перцы в предварительно разогретый аэрогриль.
- 7 ВЫБЕРИТЕ** *Vason*, установите время на 16 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 8 ПОДАВАЙТЕ** с вашим любимым соусом.



Креветки, завернутые в бекон

ВЫХОДИТ 4-5 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 16 минут

16 королевских креветок, очищенных и
выпотрошенных

3 г чесночного порошка

2 г паприки

2 г лукового порошка

1 г молотого черного перца

8 полосок бекона, нарезанных вдоль

- 1 **ПОМЕСТИТЕ** королевские креветки в миску и приправьте специями.
- 2 **ЗАВЕРНИТЕ** креветки в бекон, начиная сверху и заканчивая хвостом, и закрепите их зубочистками.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите Start/Pause.
- 4 **ПОСТАВЬТЕ** половину креветок в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Bacon и нажмите Start/Pause. По окончании приготовления отложите в сторону.
- 6 **ПОВТОРИТЕ** с другой партией креветок.
- 7 **УБЕРИТЕ** лишний жир, промакнув креветки бумажным полотенцем и подавайте.



Кокосовые креветки

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 8 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

30 г пшеничной муки
5 г соли, разделить
1 г черного перца, разделить
1 г чесночного порошка, разделить
2 г паприки, разделить
2 больших взбитых яйца
15 мл молока
28 г панировочных сухарей панко
40 г несладкой кокосовой стружки
227 г крупных креветок, очищенных
(хвосты оставить) и выпотрошенных
Антипригарный кулинарный спрей

- 1 СМЕШАЙТЕ** муку и половину приправ и специй в одной миске. Взбейте вместе яйцо и молоко в другой емкости.
- 2 СМЕШАЙТЕ** панировочные сухари панко, кокосовую стружку и другую половину приправ и специй в отдельной миске.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** каждую креветку в муке, затем обмакните в яйцо и обваляйте в панировочных сухарях с кокосовой стружкой. Еще раз обмакните в яйцо и затем в панировку. Оставьте.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 5 ВЫЛОЖИТЕ** креветки в предварительно разогретый аэрогриль и сбрызните антипригарным кулинарным спреем.
- 6 ВЫБЕРИТЕ** *Frozen Foods*, установите время на 8 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 7 ВСТРЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления (функция уведомления Shake напомнит вам об этом!).



Яйцо по-шотландски

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

283 г фарша из свиной колбасы

2 г чесночного порошка

1 г лукового порошка

1 г сушеного шалфея

2 г соли

1 г черного перца

4 яйца, сваренные всмятку, очищенные

60 г пшеничной муки

1 взбитое яйцо

40 г панировочных сухарей

по-итальянски

антипригарный спрей

для приготовления пищи

- 1 СМЕШАЙТЕ** фарш, чесночный порошок, луковый порошок, шалфей, соль и перец. Разделите на 4 шарика.
- 2 ОБЛЕПИТЕ** каждое из очищенных яиц, сваренных всмятку, смесью из фарша.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** каждое яйцо с фаршем в муке, затем окуните во взбитое яйцо и обваляйте в панировочных сухарях. Еще раз обмакните в яйцо и затем в панировку.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 5 СБРЫЗНИТЕ** яйца по-шотландски кулинарным спреем.
- 6 ПОМЕСТИТЕ** яйца по-шотландски в предварительно разогретый аэрогриль.
- 7 ВЫБЕРИТЕ** *Frozen Foods*, установите время на 15 минут и нажмите *Start/Pause*. Не забудьте перевернуть яйца в середине приготовления (функция уведомления Shake напомнит вам об этом!).



Куриный шашлык с травами и чесноком

НА 2-4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

60 мл оливкового масла
3 зубчик чеснока, раздавленный
2 г сушеного орегано
1 г сушеного тимьяна
2 г соли
1 г черного перца
сок 1 лимона
454 г куриных бедрышек, без костей, без
кожи, нарезанных кусочками 38 мм
2 деревянные шпажки, разрезанные пополам

- 1 **СМЕШАЙТЕ** оливковое масло, чеснок, орегано, тимьян, соль, черный перец и лимонный сок в большой миске.
- 2 **ДОБАВЬТЕ** курицу в маринад и оставьте на 1 час.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat, установите температуру 195°C и нажмите Start/Pause.
- 4 **НАРЕЖЬТЕ** маринованную курицу на кусочки размером 38 мм и наколите их на шпажки.
- 5 **ПОМЕСТИТЕ** шпажки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 6 **ВЫБЕРИТЕ** Chicken, установите время на 10 минут и нажмите Start/Pause.



Куриный шашлык в маринаде из йогурта

НА 2-4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 4 часа 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

123 г греческого йогурта из цельного молока без добавок

20 мл оливкового масла

2 г паприки

1 г кумина

1 г молотого красного перца

сок и цедра 1 лимона

5 г соли

2 г свежемолотого черного перца

4 измельченных зубчика чеснока

454 г куриных бедрышек без костей и кожи, нарезанных на кусочки по 38 мм

2 деревянные шпажки, разрезанные пополам

Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **СМЕШАЙТЕ** йогурт, оливковое масло, паприку, кумин, красный перец, лимонный сок, лимонную цедру, соль, перец и чеснок в большой миске.
- 2 **ДОБАВЬТЕ** курицу в маринад и оставьте мариноваться в холодильнике минимум на 4 часа.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat и нажмите Start/Pause.
- 4 **НАРЕЖЬТЕ** маринованную курицу на кусочки размером 38 мм и наколите их на шпажки.
- 5 **ПОМЕСТИТЕ** шпажки в предварительно разогретый аэрогриль и сбрызните кулинарным спреем.
- 6 **ГОТОВЬТЕ** при температуре 205°C в течение 10 минут



Шашлык из говядины по-корейски

НА 2-4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6 минут

20 г самджанга
20 г кочхуджан
15 мл соевого соуса
15 мл кунжутного масла
15 мл меда
5 мл рисового винного уксуса
454 г говяжьего филе, нарезанного на кусочки
толщиной 38 мм
2 деревянные шпажки, разрезанные пополам

- 1 **СМЕШАЙТЕ** в миске самджанг, кочхуджан, соевый соус, кунжутное масло, мед и уксус.
- 2 **ПОЛОЖИТЕ** нарезанную говядину в маринад и маринуйте в течение 1 часа.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 4 **НАКОЛИТЕ** кусочки говядины на разрезанные пополам шпажки и поместите их в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Steak и нажмите Start/Pause.



Шашлык из свинины с соусом терияки

НА 2-4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 35 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

8 г кукурузного крахмала

118 мл воды

60 мл соевого соуса

55 г светло-коричневого сахара

1 измельченный зубчик чеснока

2 г тертого имбиря

Чёрный перец по вкусу

454 г свиной вырезки, нарезанной на кубики толщиной 38 мм

2 деревянные шпажки, разрезанные пополам

Антипригарный кулинарный спрей

Соль и перец по вкусу

- 1 ВЗБЕЙТЕ** вместе кукурузный крахмал и воду.
- 2 ПЕРЕМЕШАЙТЕ** массу из крахмала, соевый соус, коричневый сахар, чеснок и имбирь в маленьком соуснике. Готовьте соус на сильном огне, пока он не закипит и не загустеет, около 5 минут.
- 3 ПРИПРАВЬТЕ** соус по вкусу черным перцем и дайте остыть.
- 4 НАКОЛИТЕ** свинину на деревянные шпажки.
- 5 ЗАМАРИНУЙТЕ** шашлык из свинины в соусе терияки на 30 минут.
- 6 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori и нажмите *Start/Pause*.
- 7 ПОМЕСТИТЕ** шпажки в предварительно разогретый аэрогриль и сбрызните кулинарным спреем.
- 8 ВЫБЕРИТЕ** *Steak*, установите время на 8 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 9 СМАЗЫВАЙТЕ** шпажки во время приготовления соусом терияки каждые 2 минуты.
- 10 ПРИПРАВЬТЕ** солью и перцем по вкусу и подавайте.



Шаурма из баранины на шпажках

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 12 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

340 г бараньего фарша
2 г кумина
2 г паприки
2 г чесночного порошка
3 г лукового порошка
1 г молотой корицы
1 г куркумы
1 г семян фенхеля
1 г молотых семян кориандра
3 г соли
4 бамбуковых шпажки (229 мм)

- 1 **СОЕДИНИТЕ** все ингредиенты в миске и хорошо перемешайте.
- 2 **НАКОЛИТЕ** по 85 г мяса на каждую шпажку и поместите в холодильник на 10 минут.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori и нажмите *Start/Pause*.
- 4 **ПОМЕСТИТЕ** шпажки в предварительно разогретый аэрогриль, выберите *Steak*, установите время на 8 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 5 **ПОДАВАЙТЕ** с лимонно-йогуртовой заправкой или отдельно.



Гарниры



Картофель фри

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 28 минут

2 большие картофелины, нарезанные
соломкой 76x25 мм
1 л холодной воды для замачивания
15 мл масла
3 г чесночного порошка
2 г паприки
Соль и перец по вкусу
Кетчуп или ранч, для подачи

- 1 НАРЕЖЬТЕ** картофель соломкой размером 76 x 25 мм и замочите в воде на 15 минут.
- 2 СЛЕЙТЕ** картофель, промойте холодной водой и обсушите бумажными полотенцами.
- 3 ДОБАВЬТЕ** масло и специи к картофелю, хорошо перемешайте.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите Start/Pause.
- 5 ПОМЕСТИТЕ** картофель в предварительно разогретый аэрогриль.
- 6 ВЫБЕРИТЕ** French Fries, установите время на 28 минут и нажмите Start/Pause. Не забывайте встряхивать корзины в процессе приготовления (функция уведомления Shake напомнит вам об этом!).
- 7 ВЫТАЩИТЕ** корзины из аэрогриля по окончании приготовления и приправьте солью и перцем.
- 8 ПОДАВАЙТЕ** с кетчупом или соусом Ранч.



Сладкий картофель фри

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

2 больших сладких картофеля,
нарезанных соломкой толщиной 25 мм
15 мл масла
10 г соли
2 г черного перца
2 г паприки
2 г чесночного порошка
2 г лукового порошка

- 1 НАРЕЖЬТЕ** сладкий картофель соломкой толщиной 25 мм.
- 2 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 3 ДОБАВЬТЕ** нарезанный сладкий картофель в большую миску и хорошо перемешайте с маслом.
- 4 ПОСЫПЬТЕ** солью, черным перцем, паприкой, чесночным порошком и луковым порошком. Хорошо перемешайте.
- 5 ПОМЕСТИТЕ** картофель в предварительно разогретые корзины и готовьте 10 минут при 205°C. Не забудьте встряхнуть корзины в середине приготовления.



Французские чипсы по-каджунски

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 28 минут

2 большие картофелины, очищенные и нарезанные соломкой 76 x 25 мм
1 л холодной воды
15 мл масла
7 г каджунской приправы
1 г кайенского перца
Кетчуп или ранч, для подачи

- 1 НАРЕЖЬТЕ** картофель соломкой размером 76 x 25 мм и замочите в воде на 15 минут.
- 2 СЛЕЙТЕ** картофель, промойте холодной водой и обсушите бумажными полотенцами.
- 3 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 4 ДОБАВЬТЕ** масло на ломтики картофеля и перемешайте, пока они не будут покрыты равномерно.
- 5 ПОСТАВЬТЕ** картофель в предварительно разогретый аэрогриль.
- 6 ВЫБЕРИТЕ** *French Fries*, установите время на 28 минут и нажмите *Start/Pause*. Не забывайте встряхивать корзины в процессе приготовления (функция уведомления *Shake* напомнит вам об этом!).
- 7 ВЫТАЩИТЕ** корзины из аэрогриля по окончании приготовления и посыпьте чипсы каджунской приправой и кайенским перцем.
- 8 ПОДАВАЙТЕ** с кетчупом или соусом Ранч.



Чипсы из кабачков

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

2 средних кабачка, нарезанных
полосками толщиной 19 мм
60 г пшеничной муки
12 г соли
2 г черного перца
2 взбитых яйца
15 мл молока
84 г панировочных сухарей
по-итальянски
25 г тертого сыра пармезан
Антипригарный кулинарный спрей
Соус ранч для подачи

- 1 НАРЕЖЬТЕ** кабачки на полоски толщиной 19 мм.
- 2 СМЕШАЙТЕ** муку, соль и перец в миске. Взбейте вместе яйцо и молоко в другой емкости. Смешайте панировочные сухари и сыр пармезан в отдельной посуде.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** каждый кусочек кабачка в муке, затем обмакните в яйце и обваляйте в панировочных сухарях. Оставьте.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите Start/Pause.
- 5 ВЫЛОЖИТЕ** запанированные кабачки в предварительно разогретый аэрогриль и сбрызните антипригарным кулинарным спреем.
- 6 ВЫБЕРИТЕ** Frozen Foods, установите время на 8 минут и нажмите Start/Pause.
- 7 ВСТРЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления (функция уведомления Shake напомнит вам об этом!).
- 8 ПОДАВАЙТЕ** с соусом Ранч.



Чипсы из авокадо

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

2 авокадо, нарезанных на дольки
толщиной 25 мм
50 г панировочных сухарей панко
2 г чесночного порошка
2 г лукового порошка
1 г копченой паприки
1 г кайенского перца
Соль и перец по вкусу
60 г пшеничной муки
2 взбитых яйца
Антипригарный кулинарный спрей
Кетчуп или ранч, для подачи

- 1 НАРЕЖЬТЕ** авокадо дольками толщиной 25 мм.
- 2 СМЕШАЙТЕ** панировочные сухари, чесночный порошок, луковый порошок, копченую паприку, кайенский перец, соль и перец в миске.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** каждую дольку авокадо в муке, затем окуните во взбитые яйца и обваляйте в смеси из панировочных сухарей.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 5 ПОМЕСТИТЕ** чипсы из авокадо в предварительно разогретые корзины аэрогриля, сбрызните кулинарным спреем и готовьте при температуре 205°C в течение 10 минут.
- 6 ПЕРЕВЕРНИТЕ** чипсы из авокадо в середине приготовления и сбрызните их кулинарным спреем.
- 7 ПОДАВАЙТЕ** с кетчупом или соусом Ранч.



Картофель фри по-гречески

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 28 минут

2 большие картофелины, нарезанные соломкой 76x13 мм

1 л холодной воды, для замачивания картофеля

40 мл растительного масла

3 г чесночного порошка

2 г паприки

56 г сыра фета, раскрошить

4 г нарезанной петрушки

3 г свежего орегано

Соль и перец по вкусу

Ломтики лимона, для подачи

- 1 НАРЕЖЬТЕ** картофель соломкой размером 76 x 13 мм и замочите в воде на 15 минут.
- 2 СЛЕЙТЕ** картофель, промойте холодной водой и обсушите бумажными полотенцами.
- 3 ДОБАВЬТЕ** масло, чесночный порошок и паприку к картофелю, хорошо перемешивая.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 5 ПОСТАВЬТЕ** картофель в предварительно разогретый аэрогриль.
- 6 ВЫБЕРИТЕ** *French Fries*, установите время на 28 минут и нажмите *Start/Pause*. Не забывайте встряхивать корзины в процессе приготовления (функция уведомления Shake напомнит вам об этом!).
- 7 ВЫТАЩИТЕ** корзины из аэрогриля по окончании приготовления и посыпьте чипсы сыром фета, петрушкой, орегано, солью и перцем.



Картофельные дольки

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

2 большие картофелины, промытые и нарезанные вдоль

23 мл оливкового масла

3 г чесночного порошка

1 г лукового порошка

3 г соли

1 г черного перца

5 г тертого пармезана

Кетчуп или ранч, для подачи

- 1 **НАРЕЗАТЬ** картофель на дольки.
- 2 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 3 **СМАЗЬТЕ** картофель оливковым маслом и хорошо перемешайте с приправами и сыром пармезан.
- 4 **ПОСТАВЬТЕ** картофель в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** *French Fries*, установите время на 20 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 6 **ВСТРЯХНИТЕ** корзины в середине приготовления (функция уведомления *Shake* напомнит вам об этом!).
- 7 **ПОДАВАЙТЕ** с кетчупом или соусом Ранч.



Картофельные чипсы

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут

2 л воды
15 г соли
2 большие картофелины, тонко
нарезанные
20 мл оливкового масла
Соль и перец по вкусу

- 1 **СМЕШАЙТЕ** воду и соль в большой миске, пока вся соль не растворится.
- 2 **ТОНКО НАРЕЖЬТЕ** картофель. Рекомендуем использовать шинковку (используйте лезвие 1,5 мм).
- 3 **ЗАМОЧИТЕ** картофель в соленой воде на 30 минут.
- 4 **СЛЕЙТЕ** картофель и промокните его насухо.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 165°C, и нажмите Start/Pause.
- 6 **ОБМАЖЬТЕ** кусочки картофеля оливковым маслом.
- 7 **ВЫЛОЖИТЕ** слой картофеля, смазанного маслом, в предварительно разогретый аэрогриль.
- 8 **ГОТОВЬТЕ** картофель при температуре 165°C в течение 25 минут. Не забудьте встряхнуть корзины в середине приготовления.
- 9 **ПРИПРАВЬТЕ** картофель солью и перцем по окончании приготовления.



Луковые кольца

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

1 маленькая белая луковица, нарезанная
кольцами толщиной 13 мм
84 г панировочных сухарей панко
2 г копченой паприки
5 г соли
2 яйца
224 мл простокваши или кефира
60 г пшеничной муки
Антипригарный кулинарный спрей

- 1 НАРЕЖЬТЕ** лук кольцами толщиной 13 мм.
- 2 СМЕШАЙТЕ** в миске панировочные сухари, паприку и соль. Оставьте.
- 3 ВЗБЕЙТЕ** яйца и простоквашу до однородной массы.
- 4 ОБВАЛЯЙТЕ** каждое луковое кольцо в муке, затем окуните во взбитые яйца и обваляйте в смеси из панировочных сухарей.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 190°C, и нажмите Start/Pause.
- 6 СБРЫЗНИТЕ** луковые кольца кулинарным спреем.
- 7 ВЫЛОЖИТЕ** луковые кольца в один слой в предварительно разогретые корзины аэрогриля и готовьте партиями при температуре 190°C в течение 10 минут до золотистого цвета. Обязательно используйте кулинарный спрей между ними, чтобы убедиться, что они равномерно приготовлены.
- 8 ПОДАВАЙТЕ** с вашим любимым соусом.



Луковый цветок

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 часа 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут

1 большая луковица
120 г муки
7 г паприки
12 г соли
7 г чесночного порошка
3 г порошка чили
1 г черного перца
1 г сушеного орегано
295 мл воды
56 г панировочных сухарей по-итальянски,
антипригарный спрей для приготовления пищи

- 1 ОЧИСТИТЕ** лук и срежьте верхушку. Положить на разделочную доску срезом вниз.
- 2 РЕЖЬТЕ** вниз, от центра. Сделайте 8 надрезов по кругу. Убедитесь, что прорезаны все слои, но не трогайте сердцевину. Оставьте.
- 3 ЗАМОЧИТЕ** лук в ледяной воде не менее чем на 2 часа, затем высушите.
- 4 СМЕШАЙТЕ** муку, паприку, соль, чесночный порошок, порошок чили, черный перец, орегано и воду, пока не получится пастообразная масса.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori и нажмите *Start/Pause*.
- 6 ОБМАЖЬТЕ** лук пастой, распределяя слои и следя за тем, чтобы каждый слой был ей покрыт. Затем посыпьте цветок из лука панировочными сухарями сверху и снизу.
- 7 СБРЫЗНИТЕ** дно аэрогриля кулинарным спреем и положите внутрь лук срезом вверх. Обильно сбрызните верхнюю часть луковицы кулинарным спреем.
- 8 ГОТОВЬТЕ** лук при 205°C в течение 10 минут, затем готовьте еще 15 минут при 175°C.



Картофель «Хассельбак»

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут

4 средних картофеля, помытых и очищенных
30 мл оливкового масла
12 г соли
1 г черного перца
1 г чесночного порошка
28 г растопленного сливочного масла
8 г свеженарезанной петрушки, для украшения

- 1 ПОМОЙТЕ И ПОЧИСТИТЕ** картофель. Обсушите его бумажным полотенцем.
- 2 СДЕЛАЙТЕ** в картофеле надрезы на расстоянии 6 мм друг от друга, останавливаясь непосредственно перед тем, как прорезать до конца, чтобы ломтики оставались соединенными примерно на 13 мм в нижней части картофеля.
- 3 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 4 ОБМАЗЬТЕ** картофель оливковым маслом и равномерно посолите, приправьте черным перцем и чесночным порошком.
- 5 ПОМЕСТИТЕ** картофель в предварительно разогретый аэрогриль и готовьте в течение 30 минут при температуре 175°C.
- 6 СМАЗЬТЕ** картофель растопленным сливочным маслом и готовьте еще 10 минут при 175°C.
- 7 УКРАСЬТЕ** свежей петрушкой перед подачей.



Запеченный картофель

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

227 г молодого картофеля небольшого размера, очищенного и разрезанного пополам

30 мл оливкового масла

3 г соли

1 г черного перца

2 г чесночного порошка

1 г сушеного тимьяна

1 г сушеного розмарина

- 1** **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 195°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2** **СБРЫЗНИТЕ** половинки картофеля оливковым маслом и перемешайте с приправами.
- 3** **ПОМЕСТИТЕ** картофель в предварительно разогретый аэрогриль.
- 4** **ВЫБЕРИТЕ** *French Fries*, установите время на 20 минут и нажмите *Start/Pause*. Не забывайте встряхивать корзины в процессе приготовления (функция уведомления *Shake* напомнит вам об этом!).



Морковь, запеченная с мёдом

НА 2-4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут

454 г сладкой моркови,
очищенной и помытой
15 мл оливкового масла
30 мл меда
2 веточки свежего тимьяна
Соль и перец по вкусу

- 1 ПОЧИСТИТЕ** морковь, промойте и обсушите бумажным полотенцем. Оставьте.
- 2 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori и нажмите *Start/Pause*.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** морковь в миске с оливковым маслом, медом, тимьяном, солью и перцем.
- 4 ПОСТАВЬТЕ** морковь в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** *Root Vegetables* и нажмите *Start/Pause*. Не забывайте встряхивать корзины в процессе приготовления (функция уведомления Shake напомнит вам об этом!).
- 6 ПОДАВАЙТЕ** блюдо горячим.



Брокколи с чесноком

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

1 большой кочан брокколи,
разобранный на соцветия
15 мл оливкового масла
3 г чесночного порошка
3 г соли
1 г черного перца

- 1 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C, и нажмите Start/Pause.
- 2 СБРЫЗНИТЕ** брокколи оливковым маслом и хорошо перемешайте.
- 3 ОБВАЛЯЙТЕ** брокколи в специях.
- 4 ПОСТАВЬТЕ** брокколи в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** Vegetables и нажмите Start/Pause.



Медово-соевая морковь

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут

454 г молодой моркови (152 мм),
промытая, очищенная и обсушенная

15 мл оливкового масла

5 мл меда

5 мл соевого соуса

Соль и перец по вкусу

- 1 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori и нажмите *Start/Pause*.
- 2 СБРЫЗНИТЕ** морковь оливковым маслом и смешайте с медом и соевым соусом.
- 3 ПОМЕСТИТЕ** морковь в предварительно разогретый аэрогриль.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** *Root Vegetables* и нажмите *Start/Pause*. Не забывайте встряхивать корзины в процессе приготовления (функция уведомления *Shake* напомнит вам об этом!).
- 5 ПРИПРАВЬТЕ** солью и перцем по окончании приготовления.



Запеченная цветная капуста

НА 2-3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

284 г соцветий цветной капусты

10 мл оливкового масла

3 г соли

1 г черного перца

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2 **ПОЛОЖИТЕ** соцветия цветной капусты в миску, сбрызните оливковым маслом и приправьте солью и перцем, хорошо перемешивая.
- 3 **ПОМЕСТИТЕ** цветную капусту в предварительно разогретый аэрогриль.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** *Vegetables* и нажмите *Start/Pause*.



Запеченная цветная капуста с куркумой

НА 2-3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 минуты
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

284 г соцветий цветной капусты
10 мл оливкового масла
2 г порошка куркумы
2 г чесночного порошка
1 г лукового порошка
3 г соли
1 г черного перца

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 2 **ПОЛОЖИТЕ** соцветия цветной капусты в миску и хорошо смажьте оливковым маслом.
- 3 **ОБВАЛЯЙТЕ** цветную капусту в специях.
- 4 **ПОМЕСТИТЕ** цветную капусту в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** *Vegetables* и нажмите *Start/Pause*.



Жареная кукуруза

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 минуты
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

1 початок кукурузы, очищенный от
шелухи и листьев, разрезанный
пополам

14 г растопленного сливочного масла

2 г соли

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле *Cosori* и нажмите *Start/Pause*.
- 2 **СМАЗЬТЕ** кукурузу растопленным сливочным маслом и посолите.
- 3 **ПОМЕСТИТЕ** кукурузу в предварительно разогретый аэрогриль.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** *Root Vegetables*, установите время на 10 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 5 **ПЕРЕВЕРНИТЕ** кукурузу в середине приготовления (функция уведомления *Shake* напомнит вам об этом!).



Жареная мускатная тыква

НА 2-4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут

1 мускатная тыква, очищенная от
кожуры, семян и нарезанная
кубиками по 25 мм

15 мл оливкового масла, плюс
для сбрызгивания

1 г листьев тимьяна

6 г соли

1 г черного перца

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 2 **СМАЗЬТЕ** кубики мускатной тыквы оливковым маслом и приправьте тимьяном, солью и перцем.
- 3 **ПОСТАВЬТЕ** тыкву со специями в предварительно разогретый аэрогриль.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** Root Vegetables и нажмите Start/Pause. Не забывайте встряхивать корзины в процессе приготовления (функция уведомления Shake напомнит вам об этом!).
- 5 **СБРЫЗНИТЕ** оливковым маслом по окончании приготовления и подавайте.



Жареный баклажан

НА 1-2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

1 баклажан, очищенный и нарезанный
ломтиками толщиной 13 мм

30 мл оливкового масла

3 г соли

2 г чесночного порошка

1 г черного перца

1 г лукового порошка

1 г молотого кумина

- 1 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori и нажмите *Start/Pause*.
- 2 **НАРЕЖЬТЕ** очищенные баклажаны ломтиками толщиной 13 мм.
- 3 **СМЕШАЙТЕ** масло и приправы в большой миске до однородной массы, и хорошо перемешайте с баклажанами.
- 4 **ПОМЕСТИТЕ** баклажаны в разогретый аэрогриль и готовьте при температуре 205°C в течение 10 минут.



Чесночный хлеб

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

- 1 французский багет (305 мм),
разрезанный
- 4 измельченных зубчика чеснока
- 43 мг сливочного масла комнатной
температуры
- 15 мл оливкового масла
- 10 г натертого сыра пармезан
- 8 г нарезанной свежей петрушки

- 1 **РАЗРЕЖЬТЕ** багет на толстые ломтики.
- 2 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 3 **СМЕШАЙТЕ** чеснок, сливочное и оливковое масло вместе, чтобы получилась паста.
- 4 **НАМАЖЬТЕ** пасту равномерно на хлеб и посыпьте сыром пармезан.
- 5 **ПОМЕСТИТЕ** хлеб в предварительно разогретый аэрогриль.
- 6 **ВЫБЕРИТЕ** *Bread* и нажмите *Start/Pause*.
- 7 **УКРАСЬТЕ** свежей нарезанной петрушкой по окончании приготовления.



Сырные маффины из кукурузной муки

НА 6 МАФФИНОВ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 8 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

60 г пшеничной муки

79 г кукурузной муки

38 г белого сахара

6 г соли

7 г разрыхлителя

118 мл молока

45 г растопленного сливочного масла

1 яйцо

165 г кукурузы

3 пера зеленого лука

120 г тертого сыра чеддер

Антипригарный кулинарный спрей

- 1 СОЕДИНИТЕ** муку, кукурузную муку, сахар, соль и разрыхлитель в миске. Все смешайте.
- 2 ВЗБЕЙТЕ** вместе молоко, масло и яйцо до однородной массы.
- 3 СМЕШАЙТЕ** сухие ингредиенты с жидкими. Добавьте кукурузу, зеленый лук и тертый сыр чеддер.
- 4 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 5 СМАЗЬТЕ** формочки для маффинов кулинарным спреем и наливайте тесто, пока формочки не будут заполнены на 3/4.
- 6 ПОМЕСТИТЕ** маффины в предварительно разогретый аэрогриль.
- 7 ВЫБЕРИТЕ** *Bread*, установите время на 15 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 8 ПОДАВАЙТЕ** маффины со сливочным маслом или без него.



Печенье из простокваши с чеддером

НА 4 ПОРЦИИ ПЕЧЕНЬЯ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут

5 г разрыхлителя
5 г крупной соли
4 г сахара
1 г пищевой соды
210 г пшеничной муки и еще немного для
попыпания поверхности
113 г охлажденного сливочного масла,
нарезанного на кубики 6 мм
62 г тертого сыра чеддер
112 г охлажденной простокваши
Растопленное сливочное масло, для
смазывания

- 1 **СМЕШАЙТЕ** разрыхлитель, соль, сахар, соду и муку.
- 2 **ПЕРЕМЕШАЙТЕ** в блендере или кухонном комбайне охлажденное масло и муку, пока смесь не станет напоминать грубые крошки.
- 3 **ДОБАВЬТЕ** сыр чеддер и простоквашу до консистенции теста. Тесто должно выглядеть сухим.
- 4 **СФОРМИРУЙТЕ** из теста квадрат толщиной 13 мм.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat*, установите температуру 175°C и нажмите *Start/Pause*.
- 6 **ВЫРЕЖЬТЕ** печенье с помощью круглой формы для печенья.
- 7 **ВЫСТЕЛИТЕ** предварительно разогретые корзины аэрогриля пекарской бумагой.
- 8 **СМАЗЬТЕ** верх печенья растопленным сливочным маслом и выложите на пекарскую бумагу.
- 9 **ГОТОВЬТЕ** печенье при температуре 175°C в течение 12 минут.



Брюссельская капуста с панчеттой

НА 2-4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 минут

284 г брюссельской капусты,
разрезанной пополам
2 полоски панчетты, нарезанные
кубиками
20 мл оливкового масла
2 г чесночного порошка
Соль и перец по вкусу
5 г натертого сыра пармезан

- 1 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori и нажмите Start/Pause.
- 2 РАЗРЕЖЬТЕ** пополам брюссельскую капусту.
- 3 СОЕДИНИТЕ** половинки брюссельской капусты, нарезанную кубиками панчетту, оливковое масло, чесночный порошок, соль и перец в миске и перемешайте.
- 4 ПОСТАВЬТЕ** брокколи в предварительно разогретый аэрогриль.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** Root Vegetables, установите время на 8 минут и нажмите Start/Pause. Не забывайте встряхивать корзины в процессе приготовления (функция уведомления Shake напомнит вам об этом!).
- 6 ПОСЫПЬТЕ** сыром пармезан при подаче.



Десерты



Булочки с корицей

НА 8-10 БУЛОЧЕК С КОРИЦЕЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут

СЛИВОЧНО-СЫРНАЯ ГЛАЗУРЬ

120 г сливочного сыра, комнатной температуры

120 г сахарной пудры

114 г несоленого сливочного масла, комнатной температуры

3 мл экстракта ванили

БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ

237 мл теплого молока

57 г растопленного несоленого сливочного масла

50 г белого сахара

¼ активированных сухих дрожжей

280 г пшеничной муки и еще немного для посыпки

2 г разрыхлителя

6 г соли

57 г размягченного несоленого сливочного масла

100 г темно-коричневого сахара

7 г молотой корицы

- 1 СМЕШАЙТЕ** все ингредиенты для глазури, пока они хорошо не смешаются и не будет комков. Оставьте.
- 2 СОЕДИНИТЕ** теплое молоко, растопленное масло, белый сахар и активированные сухие дрожжи в большой миске и дайте набухнуть в течение 1 минуты.
- 3 СМЕШАТЬ** со слоем муки толщиной 6 мм до однородной массы, накрыть полотенцем на 1 час и поставить в теплое место.
- 4 СМЕШАТЬ** с оставшейся мукой, разрыхлителем и солью.
- 5 ЗАМЕСИТЕ** тесто на посыпанной мукой поверхности и раскатайте до толщины 0,5 см.
- 6 НАМАЖЬТЕ** тесто размягченным сливочным маслом и посыпьте сверху темно-коричневым сахаром и корицей.
- 7 СКРУТИТЕ** тесто в тугий рулет, корицей внутрь.
- 8 НАРЕЖЬТЕ** рулет на ломтики толщиной от 25 до 38 мм, положите на слегка смазанный маслом противень и накройте полотенцем на 30 минут.
- 9 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 165°C, и нажмите Start/Pause.
- 10 ВЫЛОЖИТЕ** булочки с корицей на бумагу для выпечки в предварительно разогретый аэрогриль.
- 11 ГОТОВЬТЕ** булочки с корицей при температуре 165°C в течение 12 минут.
- 12 НАМАЖЬТЕ** сверху глазурью из сливочного сыра по окончании приготовления.



Шоколадный фондан

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 13 минут

Масло, для смазывания

Сахар, для посыпки

85 г горького шоколада,
измельченного

28 г несоленого сливочного масла

2 яйца, желтки отделить от

белков

3 мл чистого экстракта ванили

18 г пшеничной муки

36 г сахара

Сахарная пудра для украшения

- 1 СМАЖЬТЕ** растопленным маслом две небольшие формочки. Насыпьте сахар и встряхните, чтобы распределить по всей поверхности, уберите излишки.
- 2 РАСТОПИТЕ** шоколад и масло вместе в микроволновой печи с интервалами в 30 секунд, пока шоколад полностью не растает, примерно от 30 секунд до 1 минуты.
- 3 ВЛЕЙТЕ** желтки и ванильный экстракт в чуть остывший растопленный шоколад, чтобы они не заварились. Вмешайте муку, чтобы не было комочков, и дайте остыть.
- 4 ВЗБЕЙТЕ** яичные белки в большой миске миксером на средней скорости до образования мягких пиков.
- 5 ДОБАВЛЯЙТЕ** понемногу сахар, продолжая взбивать на средней скорости, затем увеличьте скорость до высокой, пока из белков не образуются устойчивые пики. Оставьте.
- 6 ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 165°C, и нажмите Start/Pause.
- 7 ВМЕШАЙТЕ** около 60 г белков в шоколадную смесь до осветления. Затем добавьте шоколадную смесь к оставшимся белкам, аккуратно, но тщательно перемешивая.
- 8 ВЫЛОЖИТЕ** тесто в формочки ложкой и поместите в предварительно разогретый аэрогриль.
- 9 ГОТОВЬТЕ** фондан при температуре 165°C в течение 13 минут.
- 10 ПОСЫПЬТЕ** фондан сахарной пудрой и сразу подавайте.



Бананово-ореховый хлеб

НА 1 МАЛЕНЬКУЮ БУХАНКУ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут

28 г размягченного несоленого сливочного масла
100 г сахара
1 взбитое яйцо
2 переспелых банана, размятых
2 мл экстракта ванили
20 г пшеничной муки
3 г пищевой соды
2 г соли
40 г измельченных грецких орехов
Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **СМЕШАЙТЕ** сливочное масло и сахар.
- 2 **ДОБАВЬТЕ** яйцо, пюре из бананов и ваниль. Оставьте.
- 3 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C и нажмите Start/Pause.
- 4 **ПРОСЕЙТЕ** вместе муку, пищевую соду и соль.
- 5 **ДОБАВЬТЕ** сухие ингредиенты во влажные, и перемешайте. Смешайте с измельченными грецкими орехами.
- 6 **СМАЗЬТЕ** 1 форму для маленького хлеба маслом и наполните ее тестом. Поместите в предварительно разогретый аэрогриль.
- 7 **ВЫБЕРИТЕ** Desserts, установите время на 40 минут и нажмите Start/Pause.



Мини-пирожки с яблоком

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 35 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

1 среднее яблоко, очищенное и нарезанное небольшими дольками
18 г гранулированного сахара
18 г несоленого сливочного масла
2 г молотой корицы
1 г молотого мускатного ореха
1 г молотого душистого перца
1 лист готового теста для пирога
1 взбитое яйцо
5 мл молока

- 1 СМЕШАЙТЕ** в сковороде или небольшой кастрюле нарезанные кубиками яблоки, сахарный песок, масло, корицу, мускатный орех и душистый перец. Доведите до кипения на слабо-среднем огне.
- 2 КИПЯТИТЕ** 2 минуты, затем снимите с огня.
- 3 ДАЙТЕ** начинке отдохнуть при комнатной температуре в течение 30 минут.
- 4 НАРЕЖЬТЕ** тесто для пирога на круги диаметром 127 мм.
- 5 ДОБАВЬТЕ** начинку в центр каждого круга и нанесите пальцем немного воды на внешние края для лучшего склеивания. Часть начинки останется.
- 6 ЗАЩИПНИТЕ** каждый пирожок и сделайте небольшой надрез сверху.
- 7 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 175°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 8 СМЕШАЙТЕ** яйцо и молоко, чтобы сделать яичную смазку, и смажьте верх каждого пирога.
- 9 ПОМЕСТИТЕ** пироги в предварительно разогретый аэрогриль и готовьте при 175°C в течение 10 минут, пока пироги не станут золотисто-коричневого цвета.



Грушевый тарт по-деревенски с грецкими орехами

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 минут

ТЕСТО

100 г пшеничной муки

1 г соли

12 г гранулированного сахара

18 г несоленого сливочного масла, нарезанного

кусочками 13 мм

30 мл ледяной воды

1 взбитое яйцо

12 г тростникового сахара

Антипригарный кулинарный спрей

20 г меда

5 мл воды

Поджаренные грецкие орехи, рубленые, для украшения

НАЧИНКА

1 большая груша, очищенная и нарезанная

5 г кукурузного крахмала

24 г коричневого сахара

1 г молотой корицы

Щепотка соли

- 1 **СМЕШАЙТЕ** 90 г муки, соль и сахарный песок в большой миске до однородного состояния.
- 2 **ИЗМЕЛЬЧИТЕ** масло в смесь с помощью блендера или кухонного комбайна, пока оно не превратится в крупную крошку.
- 3 **ДОБАВЬТЕ** холодную воду и перемешайте до однородности.
- 4 **ПОЛОЖИТЕ** тесто в миску, накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте в холодильнике в течение 1 часа.
- 5 **СМЕШАЙТЕ** ингредиенты для начинки в миске до однородной массы.
- 6 **РАСКатаЙТЕ** охлажденное тесто до диаметра 216 мм.
- 7 **ПРИСЫПЬТЕ** центр пирога оставшейся мукой, оставив недосыпанными края 38 мм.
- 8 **ВЫЛОЖИТЕ** ломтики груши декоративными кругами внахлест поверх посыпанной мукой части коржа. Полейте ломтики оставшимся грушевым соком. Загните край вверх начинки.
- 9 **СМАЖЬТЕ** края взбитым яйцом и посыпьте тарт тростниковым сахаром. Оставьте.
- 10 **ВЫБЕРИТЕ Preheat** на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите **Start/Pause**.
- 11 **СБРЫЗНИТЕ** корзины предварительно нагретого аэрогриля и поместите в них тарт.
- 12 **ВЫБЕРИТЕ Bread**, установите время на 45 минут и нажмите **Start/Pause**.
- 13 **СМЕШАЙТЕ** мед и воду и смажьте пирог, когда он будет готов.
- 14 **УКРАСЬТЕ** поджаренными рублеными грецкими орехами.



Лимонный кекс

НА 1 НЕБОЛЬШОЙ КЕКС

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

120 г пшеничной муки
4 г разрыхлителя
Щепотка соли
18 г несоленого сливочного
масла, размягченного
130 г гранулированного сахара
1 большое яйцо
15 г свежевыжатого лимонного сока
цедра 1 лимона
56 г простокваши или кефира

- 1 ПРОСЕЙТЕ** вместе муку, сахар, разрыхлитель и соль в миску. Оставьте.
- 2 ДОБАВЬТЕ** размягченное сливочное масло в электрический миксер и взбивайте до легкой и воздушной консистенции, около 3 минут.
- 3 ВЗБИВАЙТЕ** сахар и взбитое масло в течение 1 минуты.
- 4 ВЗБЕЙТЕ** смесь муки со сливочным маслом, пока они полностью не смешаются, около 1 минуты.
- 5 ДОБАВЬТЕ** яйцо, лимонный сок и лимонную цедру. Смешайте на низкой скорости до полного растворения.
- 6 ВЛЕЙТЕ** медленно простоквашу, перемешивая на средней скорости.
- 7 ПОЛОЖИТЕ** тесто в смазанную жиром мини-форму для хлеба до самого верха. У вас может остаться немного теста.
- 8 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 160°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 9 ПОМЕСТИТЕ** кекс в предварительно разогретый аэрогриль.
- 10 ВЫБЕРИТЕ** *Bread*, установите время на 30 минут и нажмите *Start/Pause*.



Лимонные маффины с черникой

НА 6-8 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

5 мл лимонного сока
112 г кокосового или соевого молока
120 г муки
4 г разрыхлителя
2 г пищевой соды
1 г соли
50 г гранулированного сахара
60 мл кокосового масла, растопленного
цедра 1 лимона
5 мл экстракта ванили
75 г свежей черники
Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **СМЕШАЙТЕ** лимонный сок и кокосовое молоко в небольшой миске, затем отложите в сторону.
- 2 **СМЕШАЙТЕ** вместе муку, разрыхлитель, пищевую соду и соль в отдельной миске и отложите в сторону.
- 3 **СМЕШАЙТЕ** вместе сахар, кокосовое масло, цедру лимона и ванильный экстракт в отдельной миске. Затем соедините с кокосово-лимонной смесью и перемешайте.
- 4 **ДОБАВЛЯЙТЕ** сухую смесь во влажную, постепенно, до получения однородной массы. Аккуратно всыпьте чернику и перемешайте.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 6 **СМАЗЬТЕ** формочки для маффинов кулинарным спреем и наливайте тесто, пока формочки не будут заполнены на 3/4.
- 7 **ПОМЕСТИТЕ** формочки для маффинов в предварительно разогретый аэрогриль. Выберите *Desserts*, установите время на 15 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 8 **ВЫТАЩИТЕ** маффины после приготовления и дайте им остыть в течение 10 минут. Затем подавайте.



Шоколадно-кофейные маффины

НА 8 МАФФИНОВ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

120 г пшеничной муки
60 г кокосовой муки
150 г светло-коричневого сахара
2 г разрыхлителя
2 г эспрессо порошка
3 г пищевой соды
1 г соли
1 большое яйцо
170 мл молока
5 мл экстракта ванили
5 мл яблочного уксуса
80 мл растительного масла
Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **СМЕШАЙТЕ** муку, какао-порошок, сахар, разрыхлитель, порошок эспрессо, пищевую соду и соль в большой миске.
- 2 **ВЗБЕЙТЕ** яйцо, молоко, ванильный экстракт, уксус и масло в отдельной миске.
- 3 **СМЕШАЙТЕ** влажные ингредиенты с сухими, пока они хорошо не перемешаются.
- 4 **СМАЗЬТЕ** формочки для маффинов кулинарным спреем и наливайте тесто, пока формочки не будут заполнены на 3/4.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 6 **ПОМЕСТИТЕ** формочки для маффинов в предварительно разогретый аэрогриль. Возможно, вам придется работать партиями.
- 7 **ВЫБЕРИТЕ** *Desserts*, установите время на 15 минут и нажмите *Start/Pause*.



Кокосовые шарики

НА 5-6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

100 г сгущенного молока

1 яичный белок

2 мл экстракта миндаля

2 мл экстракта ванили

Щепотка соли

175 г тертого неследкого кокоса

- 1 СМЕШАЙТЕ** в миске сгущенное молоко, яичный белок, экстракт миндаля, экстракт ванили и соль.
- 2 ДОБАВЬТЕ** 160 г тертого кокоса и хорошо перемешайте. Смесь должна держать форму.
- 3 СФОРМИРУЙТЕ** руками шарики диаметром 38 мм. На отдельной тарелке положите 25 г тертого кокоса.
- 4 ОБВАЛЯЙТЕ** шарики в кокосовой стружке, пока они не будут покрыты.
- 5 ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 6 ПОСТАВЬТЕ** кокосовые шарики в предварительно разогретый аэрогриль.
- 7 ВЫБЕРИТЕ** *Desserts*, установите время на 15 минут и нажмите *Start/Pause*.
- 8 ДАЙТЕ** шарикам остыть в течение 5-10 минут после приготовления, затем подавайте.



Апельсиновые маффины с клюквой

НА 6-8 МАФФИНОВ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

120 г пшеничной муки

66 г сахара

4 г разрыхлителя

2 г пищевой соды

Щепотка соли

100 г клюквы

1 яйцо

80 мл апельсинового сока

60 мл растительного масла

цедра 1 апельсина

Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **СМЕШАЙТЕ** вместе муку, сахар, разрыхлитель, пищевую соду, соль и клюкву в большой миске.
- 2 **ВЗБЕЙТЕ** яйцо, апельсиновый сок, масло и апельсиновую цедру в отдельной миске.
- 3 **СМЕШАЙТЕ** влажные ингредиенты с сухими, пока они хорошо не перемешаются.
- 4 **СМАЗЬТЕ** формочки для маффинов кулинарным спреем и наливайте тесто, пока формочки не будут заполнены на 3/4.
- 5 **ВЫБЕРИТЕ** *Preheat* на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C, и нажмите *Start/Pause*.
- 6 **ПОМЕСТИТЕ** формочки для маффинов в предварительно разогретый аэрогриль. Возможно, вам придется работать партиями.
- 7 **ВЫБЕРИТЕ** *Desserts*, установите время на 15 минут и нажмите *Start/Pause*.



Маффины с шоколадной крошкой

НА 6-8 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

50 г гранулированного сахара
125 г кокосового или соевого молока
60 мл кокосового масла, растопленного
5 мл экстракта ванили
120 г муки
14 г кокосовой муки
4 г разрыхлителя
2 г пищевой соды
Щепотка соли
85 г шоколадной крошки
25 г измельченных фисташек (по желанию)
Антипригарный кулинарный спрей

- 1 **СОЕДИНИТЕ** сахар, кокосовое молоко, кокосовое масло и ванильный экстракт в небольшой миске, затем отложите в сторону.
- 2 **СМЕШАЙТЕ** вместе кокосовую муку, разрыхлитель, пищевую соду и соль в отдельной миске и отложите в сторону.
- 3 **ДОБАВЛЯЙТЕ** сухую смесь во влажную, постепенно, до получения однородной массы. Затем добавьте шоколадную крошку и фисташки.
- 4 **ВЫБЕРИТЕ** Preheat на аэрогриле Cosori, установите температуру 150°C, и нажмите Start/Pause.
- 5 **СМАЖЬТЕ** формочки для маффинов кулинарным спреем и наливайте тесто, пока формочки не будут заполнены на 3/4.
- 6 **ПОМЕСТИТЕ** формочки для маффинов в предварительно разогретый аэрогриль. Выберите Desserts, установите время на 15 минут и нажмите Start/Pause.
- 7 **ВЫТАЩИТЕ** маффины после приготовления и дайте им остыть в течение 10 минут.



Больше продуктов COSORI

Если вы довольны этим аэрогрилем, посетите наш сайт www.cosori.com, где представлена вся линейка наших продуманных решений для кухни. Все они могут оказаться и на вашей кухне!

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 беседе!

Мы постоянно публикуем забавные способы испытать все наши устройства Cosori.



Поделитесь с нами своими рецептами!

#ICOOKCOSORI

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



COSORI

Вопросы или Предложения?

support.eu@cosori.com

PL0120CY-R1_1219CP158-AF-RXB_eu