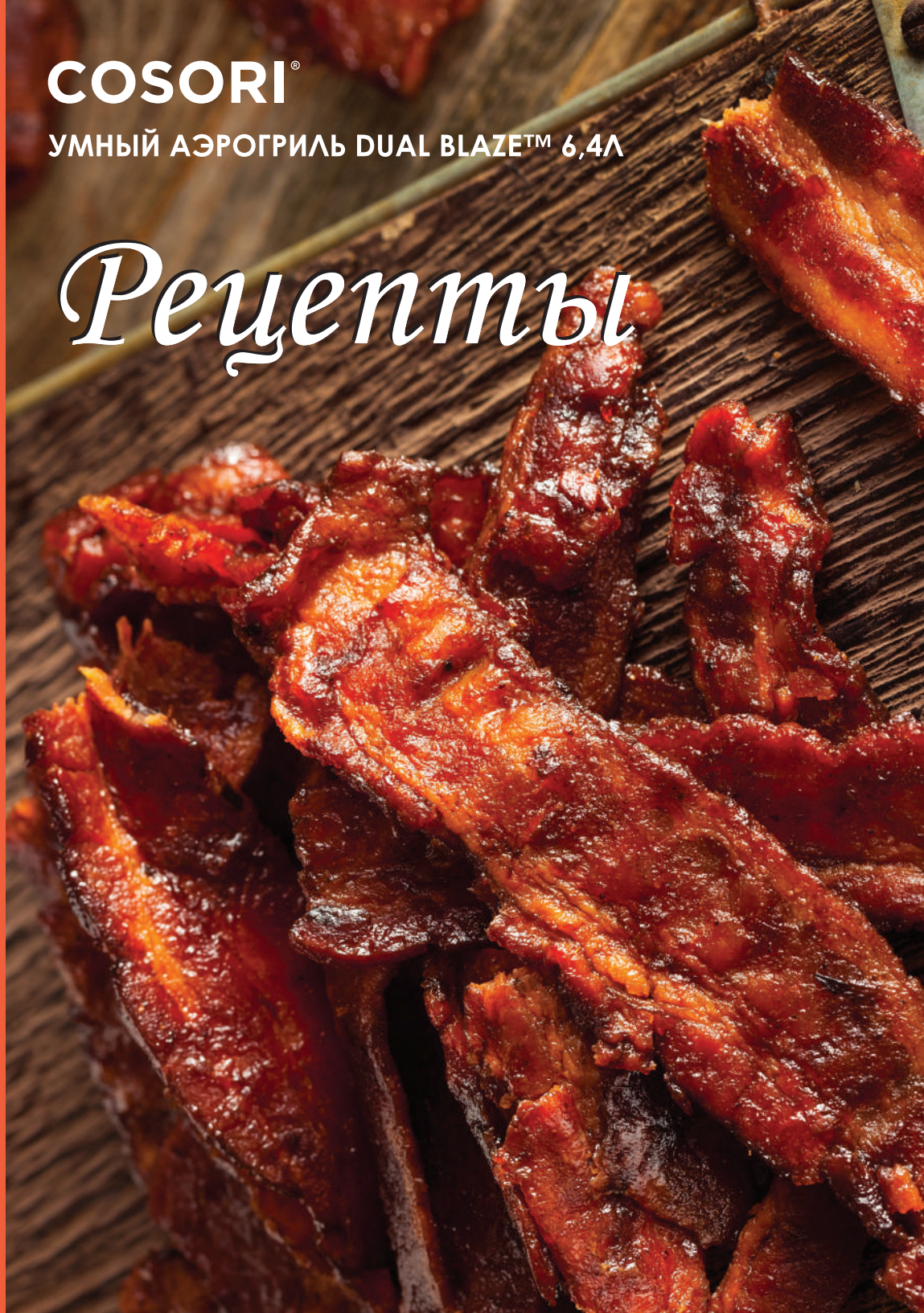


COSORI®

УМНЫЙ АЭРОГРИЛЬ DUAL BLAZE™ 6,4Л

# Рецепты





# Готовьте с Cosori!



Делитесь своими рецептами  
в социальных сетях,  
отмечайте нас:



Оставляйте отзывы  
об аэрогриле Cosori



Пробуйте новые блюда  
из нашей книги рецептов!



## ЭЛЕКТРОННАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

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

С уважением, команда Cosori

# Приятного аппетита!

# Содержание

## ЗАВТРАК

Пицца на завтрак	5
Чашечки из бекона с яйцом	6
Французский тост с сырной начинкой	7

## ЗАКУСКИ

Куриные крылышки со специями	9
Куриные крылышки с чесноком и пармезаном	10
Кокосовые креветки	11
Спаржа, завернутая в прошутто	12
Веганские «фрикадельки»	13
Спринг-роллы с авокадо и манго	15

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

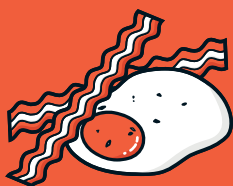
Братвурст с перцем	17
Кубинские бургеры с острой черной фасолью и киноа	18
Курица с лимоном и шпинатным песто	19
Запеченные куриные грудки	20
Тако с креветками попкорн	21
Курица «5 специй»	22
Лосось в лимонно-сливочном соусе	23
Хрустящие «жареные» рыбные наггетсы	24
Сэндвич с тунцом и соусом чипотле	25
Стейк рибай «Санта-Мария»	26
Курица с пармезаном	27
Куриные фрикадельки «Буффало»	28

## ГАРНИРЫ

Желудевая тыква с пармезаном и тимьяном	30
Хрустящие чипсы из батата	31
Хрустящие чипсы со специями	32
Домашние чипсы из тортильи	33
Овощное рагу с баклажанами и грибами	34
Чипсы из авокадо	35

## ДЕСЕРТЫ

Яблочные мини-пироги	38
Кофейные маффины с песочной крошкой	40
Чуррос с мексиканским шоколадным соусом	42



Завтрак





## ПИЦЦА НА ЗАВТРАК

**НА 1-2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

5 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

9 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

⅓ ст. л. оливкового масла

1 основа для пиццы (диаметром 18 см)

30 г моцареллы для пиццы

2 ломтика копченой ветчины

1 яйцо

1,5 ст. л. нарезанных свежих листьев кинзы  
(для подачи)

- 1. Смажьте** оливковым маслом верхнюю часть основы для пиццы.
- 2. Распределите** по поверхности основы сыр моцарелла и копченую ветчину.
- 3. Положите** пиццу непосредственно в корзину (без сетчатого противня) умного аэрогриля Cosori.
- 4. Выберите** программу Air Fry (Аэрогриль), установите температуру 200 °С и время приготовления 5 минут, затем нажмите «Старт/пауза».
- 5. Достаньте** пиццу, когда таймер завершит отсчет, и разбейте яйцо прямо над пиццей.
- 6. Вставьте** корзину обратно в аэрогриль.
- 7. Выберите** программу Broil (Гриль), установите время приготовления 4 минуты и нажмите «Старт/пауза».
- 8. Достаньте** пиццу, когда она будет готова, посыпьте нарезанной кинзой и подавайте к столу.



## ЧАШЕЧКИ ИЗ БЕКОНА С ЯЙЦОМ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

6 ломтиков бекона

6 яиц

Соль и перец по вкусу

2 стебля зеленого лука, мелко нарезанных  
(для подачи)

### ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

6 чашек для кексов

1. **Оберните** внутреннюю поверхность каждой чашки для кексов 1 ломтиком бекона, чтобы образовать кольца.
2. **Разбейте** 1 яйцо над центром каждого кольца из бекона. Посыпьте каждое яйцо щепоткой соли и перца.
3. **Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите чашки на сетчатый противень.
4. **Выберите** программу Air Fry (Аэрогриль), установите время приготовления 8 минут и нажмите «Старт/пауза».
5. **Достаньте** чашечки, когда они будут готовы, украсьте их зеленым луком и подавайте к столу.



## ФРАНЦУЗСКИЙ ТОСТ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

**НА 1 ПОРЦИЮ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

4 минуты

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

8 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ломтик бриоши (6,5 см толщиной),  
желательно черствый  
110 грамм крем-чиза  
2 яйца  
30 мл молока  
30 мл жирных сливок  
2 ст. л. сахара  
1 ч. л. молотой корицы  
½ ч. л. экстракта ванили  
Спрей для жарки  
Дробленые фисташки (для посыпки)  
Кленовый сироп (для подачи)

1. Сделайте прорезь в центре ломтика бриоши.
2. Наполните прорезь крем-чизом. Отставьте в сторону.
3. Взбейте яйца, молоко, жирные сливки, сахар, корицу и экстракт ванили.
4. Обмакните французский тост с начинкой в яичную смесь на 10 секунд с каждой стороны.
5. Сбрызните французский тост спреем для жарки с обеих сторон.
6. Положите французский тост непосредственно в корзину (без сетчатого противня) умного аэрогриля Cosori.
7. Выберите программу Air Fry (Аэрогриль), установите время приготовления 8 минут и нажмите «Старт/пауза».
8. Переверните французский тост в середине процесса приготовления.
9. Достаньте тост, когда он будет готов.
10. Посыпьте готовый тост дроблеными фисташками и кленовым сиропом.



Закуски





## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ СО СПЕЦИЯМИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

20 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ч. л. чесночного порошка

1 бульонный кубик

1 ч. л. соли

¾ ч. л. молотого черного перца

½ ч. л. молотого красного перца

¼ ч. л. кайенского перца

¾ ч. л. приправы для рыбы

¾ ч. л. лукового порошка

¼ ч. л. сушеного орегано

450 г куриных крылышек

Спрей для жарки

Соус ранч (для подачи)

1. **Смешайте** специи в миске и как следует перемешайте.
2. **Переложите** половину смеси из специй в отдельную миску для посыпки уже готовых крылышек.
3. **Приправьте** куриные крылышки оставшейся половиной смеси из специй и щедро обработайте спреем для жарки.
4. **Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите куриные крылышки на сетчатый противень.
5. **Выберите** программу Chicken (Курица) и нажмите «Старт/пауза».
6. **Достаньте** крылышки, когда они будут готовы, переложите в миску и посыпьте их оставшейся половиной смеси из специй, чтобы они были равномерно покрыты.
7. **Подавайте** к столу с соусом ранч.



## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С ЧЕСНОКОМ И ПАРМЕЗАНОМ

**НА 3 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

5 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

20 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г кукурузного крахмала

30 г тертого пармезана

2 ч. л. чесночного порошка

Соль и перец по вкусу

680 г куриных крылышек

Спрей для жарки

- 1. Смешайте** в миске кукурузный крахмал, сыр пармезан, чесночный порошок, соль и перец.
- 2. Переложите** половину смеси из сыра и специй в отдельную миску для посыпки уже готовых крылышек.
- 3. Положите** куриные крылышки в миску и обваляйте их так, чтобы они равномерно покрылись смесью.
- 4. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите куриные крылышки на сетчатый противень.
- 5. Сбрызните** куриные крылышки сверху спреем для жарки.
- 6. Выберите** программу Chicken (Курица) и нажмите «Старт/пауза».
- 7. Достаньте** крылышки, когда они будут готовы.
- 8. Посыпьте** крылышки оставшейся половиной пармезановой смеси и подавайте к столу.



## КОКОСОВЫЕ КРЕВЕТКИ

**НА 3 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

8 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

6 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

27 г муки

1 ч. л. соли (разделенная на 2 части)

¼ ч. л. молотого черного перца (2 части)

¼ ч. л. чесночного порошка (2 части)

½ ч. л. молотого красного перца (2 части)

2 крупных яйца

1 ст. л. молока

2 ст. л. панировочных сухарей

40 г кокосовых хлопьев (без добавленного сахара)

225 г очищенных крупных креветок (с хвостом, без пищевода)

Спрей для жарки

- 1. Смешайте** муку и половину специй и приправ в первой миске.
- 2. Взбейте** яйца и молоко во второй миске.
- 3. Совместите** панировочные сухари, кокосовые хлопья и другую половину специй и приправ в третьей миске.
- 4. Обваляйте** каждую креветку в муке, потом обмакните в яйцо, а затем обваляйте в панировочных сухарях и кокосовых хлопьях. Еще раз обмакните в яйцо и в панировочные сухари и отложите в сторону.
- 5. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите креветки на сетчатый противень.
- 6. Сбрызните** креветки спреем для жарки.
- 7. Выберите** программу Seafood (Морепродукты), установите время приготовления 6 минут и нажмите «Старт/пауза».
- 8. Достаньте** креветки, когда они будут готовы, и подавайте к столу.



## СПАРЖА, ЗАВЕРНУТАЯ В ПРОШУТТО

**НА 3 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

5 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

8 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

12 стеблей спаржи

$\frac{2}{3}$  ст. л. оливкового масла

Соль и перец по вкусу

12 ломтиков прошутто

- 1. Отрежьте** и выбросьте жесткие кончики стеблей спаржи.
- 2. Сбрызните** стебли спаржи оливковым маслом.
- 3. Посыпьте** солью и перцем по вкусу.
- 4. Оберните** каждый стебель спаржи 1 ломтиком прошутто, начиная с верхней части.
- 5. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите спаржу на сетчатый противень.
- 6. Выберите** программу Veggies (Овощи), установите время приготовления 8 минут и нажмите «Старт/пауза».
- 7. Достаньте** спаржу, когда она будет готова, и подавайте к столу.





## ВЕГАНСКИЕ «ФРИКАДЕЛЬКИ»

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

340 г растительного фарша

½ луковицы среднего размера,  
измельченной

¾ ч. л. чесночного порошка

½ ч. л. молотого черного перца

¾ ч. л. соли

½ ч. л. сухой горчицы

Щепотка кайенского перца

Щепотка копченой паприки

15 г свежей петрушки, мелко нарезанной

¾ ч. л. вустерширского соуса (для веганов)

40 г миндальной муки

Спрей для жарки

65 мл соуса барбекю для веганов (+ еще  
немного для подачи)

Измельченный шнитт-лук (для подачи)

- 1. Смешайте** растительный фарш с луком, чесночным порошком, черным перцем, солью, сухой горчицей, кайенским перцем, паприкой, петрушкой, вустерширским соусом и миндальной мукой в большой миске до получения однородной смеси.
- 2. Разделите** смесь на 12 порций и скатайте в шарики. Положите в холодильник как минимум на 10 минут.
- 3. Положите** фрикадельки непосредственно в корзину (без сетчатого противня) умного аэрогриля Cosori.
- 4. Сбрызните** фрикадельки спреем для жарки.
- 5. Выберите** программу Air Fry (Аэрогриль), установите температуру 200 °C и время приготовления 12 минут, затем нажмите «Старт/пауза».
- 6. Достаньте** фрикадельки, когда они будут готовы.
- 7. Разогрейте** соус барбекю в кастрюле среднего размера. Когда соус закипит, добавьте фрикадельки.
- 8. Перемешайте** так, чтобы фрикадельки покрылись соусом.
- 9. Снимите** фрикадельки с огня, украсьте шнитт-луком и подавайте к столу.



# СПРИНГ-РОЛЛЫ С АВОКАДО И МАНГО

**НА 3 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

15 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

10 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Спринг-роллы

4 ст. л. жидкого кокосового масла

2 ст. л. кунжутного масла

12 яичных блинчиков для роллов

1 спелый манго, очищенный и нарезанный полосками по 6 мм

2 плотных авокадо среднего размера, нарезанных полосками по 6 мм

2 ч. л. соли

1 ст. л. мексиканской приправы тахин

2 ст. л. свежей кинзы, нарезанной

2 стебля зеленого лука, нарезанных

Морская соль хлопьями (для подачи)

### Соус для спринг-роллов

125 г манго, нарезанного кубиками

40 мл кокосовых сливок

Сок 1 лайма

1,5 ч. л. сиропа агавы

1,5 ч. л. острого соуса

1 ч. л. кокосового соуса с аминокислотами

¾ ч. л. мексиканской приправы тахин

¾ ч. л. соли

## ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кухонный комбайн или блендер

- 1. Перемешайте** кокосовое и кунжутное масло в миске среднего размера.
- 2. Смажьте** каждый яичный блинчик смесью масел, затем положите сверху второй яичный блинчик и смажьте маслом снова.
- 3. Положите** несколько кусочков манго и авокадо в центр каждого яичного блинчика.
- 4. Посыпьте** манго и авокадо солью, приправой тахин и щепоткой кинзы.
- 5. Заверните** нижнюю часть каждого яичного блинчика вокруг фруктов, затем заверните стороны внутрь, над фруктами.
- 6. Окуните** пальцы в воду и смочите открытые края каждого яичного блинчика, затем плотно закатайте роллы.
- 7. Смажьте** внешнюю часть яичных роллов смесью из кокосового и кунжутного масла.
- 8. Совместите** все ингредиенты соуса для роллов в миске кухонного комбайна или блендера и взбейте их до однородной массы. Отставьте в сторону.
- 9. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите яичные роллы на сетчатый противень.
- 10. Выберите** программу Air Fry (Аэрогриль), установите температуру 185 °C и нажмите «Старт/пауза».
- 11. Достаньте** роллы, когда они будут готовы, и посыпьте хлопьями морской соли.
- 12. Дайте** роллам остыть в течение 10 минут, затем подавайте к столу с соусом.



# Основные блюда





## БРАТВУРСТ С ПЕРЦЕМ

**НА 2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

5 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

7 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 красных сладких перца, нарезанных ломтиками шириной 2,5 см

½ ст. л. оливкового масла

Соль и перец по вкусу

2 колбаски братвурст, проколотых ножом

- 1. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите ломтики перца на сетчатый противень.
- 2. Сбрызните** ломтики перца оливковым маслом, посыпьте солью и перцем, затем положите сверху колбаски братвурст.
- 3. Выберите** программу Roast (Прожаривание), установите время приготовления 7 минут и нажмите «Старт/пауза».
- 4. Достаньте** блюдо, когда оно будет готово, и подавайте к столу.



## КУБИНСКИЕ БУРГЕРЫ С ОСТРОЙ ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ И КИНОА

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

20 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

8 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

½ головки репчатого лука, нарезанного  
2 зубчика чеснока  
30 г листьев кинзы  
1 банка консервированной черной фасоли,  
промытой и высушенной  
130 г киноа, сваренного в соответствии с  
инструкциями на упаковке  
Цедра и сок 1 лайма  
1 ст. л. томатной пасты  
2 ч. л. соли  
1 ч. л. сушеного орегано  
¼ ч. л. свежемолотого черного перца  
¼ ч. л. молотых семян кинзы  
¼ ч. л. молотой зиры  
1 ст. л. оливкового масла  
Спрей для жарки

### Для подачи

4 булочки для гамбургера  
30 г свежих листьев кинзы  
Постный майонез  
¼ красного лука, нарезанного тонкими  
ломтиками  
Листья салата-латука, вымытые и высушенные  
1 томат, нарезанный тонкими ломтиками

### ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кухонный комбайн с ножом-измельчителем

1. Положите в емкость кухонного комбайна с насадкой-измельчителем лук, чеснок и листья кинзы.
2. Измельчайте ингредиенты, пока они не будут хорошо перемолоты, затем добавьте черную фасоль и продолжите измельчать ингредиенты до получения однородной пасты. Переложите смесь в миску среднего размера.
3. Добавьте к фасолевой смеси киноа, сок и цедру лайма, томатную пасту, соль, орегано, перец, молотые семена кинзы, зиру и оливковое масло.
4. Перемешайте как следует все ингредиенты вместе.
5. Сформируйте из фасолевой смеси 4 котлеты равного размера, плотно сжимая массу, чтобы она не развалилась при готовке.
6. Обработайте котлеты с обеих сторон спреем для жарки.
7. Положите котлеты непосредственно в корзину (без сетчатого противня) умного аэрогриля Cosori.
8. Выберите программу Air Fry (Аэрогриль), установите температуру 195 °C и время приготовления 8 минут, затем нажмите «Старт/пауза».
9. Переверните котлеты в середине процесса приготовления.
10. Достаньте котлеты, когда они будут готовы, и подавайте на булочках для гамбургера с кинзой, растительным майонезом, ломтиками лука, салатом и нарезанным томатом.



## КУРИЦА С ЛИМОНОМ И ШПИНАТНЫМ ПЕСТО

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

2 часа

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

18 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Курица

6 куриных ножек или бедрышек с костями и кожей

Цедра и сок 2 лимонов

4 ст. л. оливкового масла

2 раздавленных зубчика чеснока

2 веточки свежего тимьяна

1 ч. л. соли

¼ ч. л. молотого черного перца

#### Песто

60 г листьев молодого шпината

15 г листьев свежего базилика

15 г листьев свежей мяты

30 г обжаренных недровых орехов

1 зубчик чеснока

5 ст. л. оливкового масла (+ еще немного при необходимости)

Сок 1 лимона

1,5 ст. л. дрожжей

1 ч. л. соли (+ еще немного по вкусу)

¼ ч. л. молотого черного перца

### ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кухонный комбайн или блендер

1. Положите все ингредиенты для приготовления курицы в пластиковый пакет или в миску и как следует перемешайте.
2. Оставьте курицу мариноваться в холодильнике в течение 2 часов.
3. Обсушите курицу. Маринад Вам не потребуется.
4. Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите курицу на сетчатый противень.
5. Выберите программу Chicken (Курица), установите время приготовления 18 минут и нажмите «Старт/пауза».
6. Совместите в емкости кухонного комбайна или блендера шпинат, базилик, мяту, кедровые орехи, чеснок, оливковое масло и сок лимона и измельчите ингредиенты до смеси.
7. Добавьте дрожжи, соль и перец и взбивайте песто до тех пор, когда он станет почти однородным, но при этом не утратит текстуру. Добавьте еще немного оливкового масла, если потребуется сделать песто более жидким.
8. Достаньте курицу, когда она будет готова, и подавайте к столу с песто.





## ЗАПЕЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ ГРУДКИ

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

10 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

12 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ч. л. копченой паприки

1¼ ч. л. чесночного порошка

1¼ ч. л. лукового порошка

½ ч. л. кайенского перца

1 ч. л. молотого черного перца

1 ч. л. соли

450 г куриных грудок без кожи и костей,  
тонко нарезанных

Спрей для жарки

2 лайма, разрезанных пополам  
(для подачи)

- 1. Смешайте** паприку, чесночный и луковый порошок, кайенский и черный перец и соль в небольшой миске.
- 2. Посыпьте** курицу смесью приправ с обеих сторон, чтобы полностью ее покрыть.
- 3. Обработайте** курицу с обеих сторон спреем для жарки.
- 4. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите курицу на сетчатый противень.
- 5. Выберите** программу Chicken (Курица), установите время приготовления 12 минут и нажмите «Старт/пауза».
- 6. Достаньте** курицу, когда она будет готова.
- 7. Выдавите** на курицу сок лаймов и подавайте к столу.





## ТАКО С КРЕВЕТКАМИ ПОПКОРН

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

10 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

6 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Креветки попкорн

45 г муки

1 ч. л. гранулированного чеснока

1 ч. л. паприки

1 ч. л. соли

¼ ч. л. молотого черного перца

1 яйцо

1 ст. л. молока

130 г панировочных сухарей

230 г креветок (без панциря и пищевода)

Спрей для жарки

#### Тако

Кукурузные тортильи, разогретые

Салат-латук, измельченный

Редис, тонко нарезанный

Сметана

Лайм

1 авокадо, нарезанный

1. Поместите муку, чеснок, паприку, соль и перец в миску и перемешайте.
2. Взбейте яйцо и молоко во второй миске.
3. Насыпьте панировочные сухари в третью миску.
4. Обваляйте креветки сначала в мучной смеси, потом в яичной смеси, а затем в панировочных сухарях.
5. Сбрызните креветки с обеих сторон спреем для жарки.
6. Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите креветки на сетчатый противень.
7. Выберите программу Seafood (Морепродукты), установите время приготовления 6 минут и нажмите «Старт/пауза».
8. Достаньте креветки, когда они будут готовы.
9. Соберите тако, положив креветки попкорн на разогретые кукурузные тортильи.
10. Дополните тако измельченным салатом, редисом, сметаной, лаймом и ломтиками авокадо, а затем подавайте к столу.



## КУРИЦА «5 СПЕЦИЙ»

**НА 2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

2 часа 15 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

18 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

3 ст. л. соуса хойсин

1 ст. л. устричного соуса

3 зубчика чеснока, измельченных

2 ч. л. китайской приправы «5 специй»

3 ст. л. меда (разделенных на 2 части)

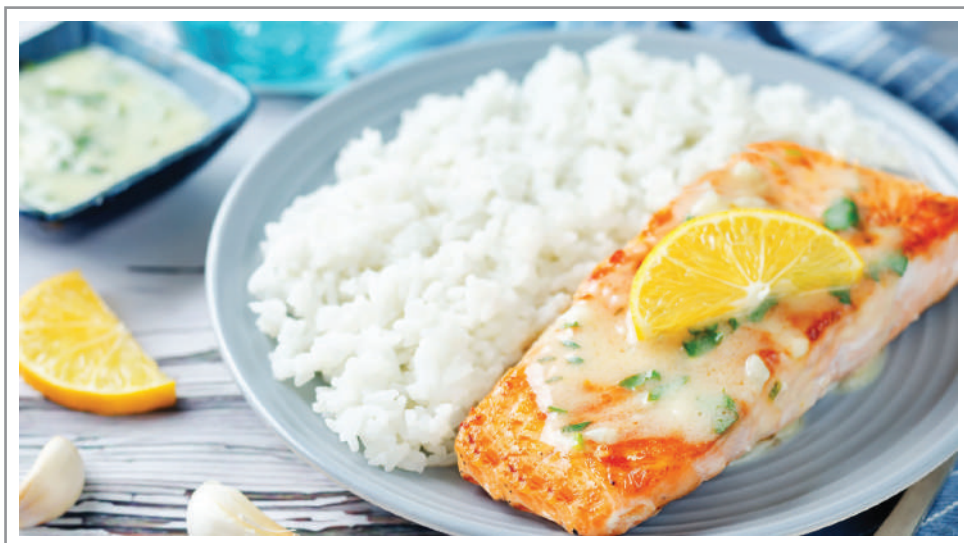
2 ст. л. темного соевого соуса (разделенных на 2 части)

4 куриных бедра (с костями и кожей)

Китайская брокколи, приготовленная на пару (для подачи)

Рис, сваренный (для подачи)

1. **Совместите** в большой миске соус хойсин, устричный соус, чеснок, китайскую приправу «5 специй», 1,5 ст. л. меда и 1 ст. л. темного соевого соуса.
2. **Положите** в миску куриные бедра и перемешайте, для того чтобы равномерно покрыть их.
3. **Оставьте** курицу мариноваться в холодильнике в течение как минимум 2 часов.
4. **Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите курицу на сетчатый противень.
5. **Выберите** программу Chicken (Курица), установите время приготовления 18 минут и нажмите «Старт/пауза».
6. **Смешайте** остатки меда и соевого соуса в небольшой миске.
7. **Переверните** курицу в середине процесса приготовления.
8. **Смажьте** курицу сверху медово-соевым соусом через 14 минут после начала приготовления. Затем верните курицу в аэрогриль и подождите еще 4 минуты до полного окончания процесса приготовления.
9. **Достаньте** курицу, когда она будет готова, и подавайте к столу с китайской брокколи и рисом.



## ЛОСОСЬ В ЛИМОННО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

**НА 2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

3 минуты

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

8 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 филе лосося (по 170 г)

Соль и перец по вкусу

Спрей для жарки

30 г сливочного масла

2 ст. л. свежевыжатого лимонного сока

1 тертый зубчик чеснока

1 ч. л. вустерширского соуса

- 1. Приправьте** филе лосося солью и перцем по вкусу.
- 2. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите филе лосося на сетчатый противень.
- 3. Сбрызните** филе лосося сверху спреем для жарки.
- 4. Выберите** программу Seafood (Морепродукты) и нажмите «Старт/пауза».
- 5. Смешайте** сливочное масло, лимонный сок, чеснок и вустерширский соус в маленькой кастрюле и растопите на медленном огне в течение примерно 1 минуты.
- 6. Достаньте** филе лосося, когда они будут готовы.
- 7. Подавайте** филе лосося к столу с рисом и лимонно-сливочным соусом.



## ХРУСТЯЩИЕ «ЖАРЕННЫЕ» РЫБНЫЕ НАГГЕТСЫ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

6 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

30 г муки

1 ст. л. приправы для рыбы

2 взбитых яйца

400 г панировочных сухарей

450 г белой рыбы или другой мягкой рыбы,  
нарезанной ломтиками 3,5 на 1,5 см

Спрей для жарки

Соус тартар (для подачи)

1. Смешайте муку и приправу для рыбы в миске среднего размера, положите взбитые яйца во вторую миску и насыпьте панировочные сухари в третью миску.
2. Обваляйте каждый кусочек рыбы сначала в муке, потом в яйце, а затем в панировочных сухарях.
3. Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите панированную рыбу на сетчатый противень.
4. Сбрызните рыбу спреем для жарки с обеих сторон.
5. Выберите программу Seafood (Морепродукты), установите время приготовления 6 минут и нажмите «Старт/пауза».
6. Достаньте рыбу, когда она будет готова, и подавайте к столу с соусом тартар.





## СЭНДВИЧ С ТУНЦОМ И СОУСОМ ЧИПОТЛЕ

**НА 2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

5 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

8 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 банка консервированного тунца (140 г)

3 ст. л. соуса чипотле

4 куска белого хлеба

2 ломтика острого полутвердого сыра («Пеппер Джек»)

1. **Смешайте** как следует тунец и соус чипотле.
2. **Распределите** по каждому из 2 кусков хлеба по половине смеси из тунца и чипотле.
3. **Добавьте** ломтик сыра «Пеппер Джек» на каждый из кусков и сверху положите оставшиеся куски хлеба — так, чтобы получилось 2 сэндвича.
4. **Положите** сэндвичи непосредственно в корзину (без сетчатого противня) умного аэрогриля Cosori.
5. **Выберите** программу Air Fry (Аэрогриль), установите время приготовления 8 минут и нажмите «Старт/пауза».
6. **Переверните** сэндвичи в середине процесса приготовления.
7. **Достаньте** сэндвичи, когда они будут готовы, разрежьте их по диагонали и подавайте к столу.





## СТЕЙК РИБАЙ «САНТА-МАРИЯ»

**НА 2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

30 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

10 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 стейк рибай (450 г) без костей

1 ч. л. соли

½ ч. л. молотого черного перца

½ ч. л. чесночного порошка

½ ч. л. лукового порошка

½ ч. л. сушеного орегано

Щепотка сушеного розмарина

Щепотка кайенского перца

Щепотка сушеного шалфея

1 ст. л. оливкового масла

- 1. Достаньте** стейк из холодильника за 30 минут до готовки.
- 2. Обсушите** стейк бумажным полотенцем и посыпьте с обеих сторон солью и черным перцем.
- 3. Смешайте** специи и равномерно посыпьте ими стейк.
- 4. Сбрызните** стейк оливковым маслом.
- 5. Поместите** стейк непосредственно в корзину (без сетчатого противня) умного аэрогриля Cosori.
- 6. Выберите** программу Steak (Стейк), установите время приготовления 10 минут и нажмите «Старт/пауза». Так Вы получите степень прожарки «Medium».
- 7. Достаньте** стейк из аэрогриля, когда он будет готов.
- 8. Дайте** готовому стейку отдохнуть в течение 5 минут, прежде чем резать и подавать к столу.



## КУРИЦА С ПАРМЕЗАНОМ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

55 г панировочных сухарей

20 г тертого сыра пармезан

1 взбитое яйцо

60 г муки

2 куриных грудки без кожи и костей (тонко нарезанных)

Спрей для жарки

2 ломтика сыра моцарелла

Соус маринара (для подачи)

2 веточки свежей нарезанной петрушки

- 1. Смешайте** панировочные сухари и сыр пармезан в миске среднего размера, положите взбитое яйцо во вторую миску и насыпьте муку в третью миску.
- 2. Обваляйте** каждую куриную грудку в муке, затем в яйце, а потом в смеси из панировочных сухарей.
- 3. Обработайте** курицу с обеих сторон спреем для жарки.
- 4. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля CosoGi, затем положите курицу на сетчатый противень.
- 5. Выберите** программу Air Fry (Аэрогриль), установите время приготовления 12 минут и нажмите «Старт/пауза».
- 6. Положите** по 1 ломтику сыра моцарелла на каждую куриную грудку через 10 минут после начала приготовления.
- 7. Достаньте** курицу, когда она будет готова.
- 8. Украсьте** курицу свежей нарезанной петрушкой и подавайте к столу с соусом маринара.



## КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ «БУФФАЛО»

**НА 2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

15 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

14 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Фрикадельки

450 г куриного фарша  
40 г тертой моркови  
2 стебля зеленого лука, мелко нарезанных  
1 стебель сельдерея, мелко нарезанный  
2 ст. л. острого соуса для крылышек «Буффало»  
2 ст. л. миндальной муки  
1 взбитое яйцо  
2 ст. л. майонеза  
½ ст. л. яблочного уксуса  
2 ч. л. чесночного порошка  
2 ч. л. лукового порошка  
1 ч. л. соли  
1 ч. л. молотого черного перца  
Оливковое масло (спрей)

#### Соус для фрикаделек

120 г коносового молока  
2 ст. л. майонеза  
1 ст. л. яблочного уксуса  
15 г свежего нарезанного шнитт-лука  
15 г свежего нарезанного укропа  
15 г свежих нарезанных листьев петрушки  
1 ч. л. чесночного порошка  
½ ч. л. лукового порошка  
½ ч. л. соли  
½ ч. л. молотого черного перца

1. Поместите все ингредиенты для фрикаделек (кроме оливкового масла) в большую миску и смешайте их вместе, но не переусердствуя.
2. Сформируйте из получившейся массы 12 фрикаделек.
3. Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите фрикадельки на сетчатый противень.
4. Сбрызните фрикадельки оливковым маслом.
5. Выберите программу Air Fry (Аэрогриль), установите время приготовления 14 минут и нажмите «Старт/пауза».
6. Взбейте ингредиенты для соуса в миске среднего размера.
7. Достаньте фрикадельки из аэрогриля, когда они будут готовы, и подавайте к столу с соусом.



Гарниры



## ЖЕЛУДЕВАЯ ТЫКВА С ПАРМЕЗАНОМ И ТИМЬЯНОМ

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ | 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 16 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 маленькая желудевая тыква

15 г свежих листьев тимьяна

1 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. соли

1 ч. л. свежемолотого черного перца

15 г сыра пармезан, тертого вручную

- 1. Разрежьте** тыкву пополам и извлеките из сердцевины семена. Порежьте половинки тыквы на ломтики толщиной по 2,5 см.
- 2. Совместите** ломтики тыквы, тимьян, оливковое масло, соль и перец в миске среднего размера и перемешайте так, чтобы покрыть тыкву приправами.
- 3. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите тыкву на сетчатый противень.
- 4. Выберите** программу Roast (Прожаривание), установите время приготовления 16 минут и нажмите «Старт/пауза».
- 5. Достаньте** тыкву, когда она будет готова, посыпьте сверху сыром пармезан и подавайте к столу.





## ХРУСТЯЩИЕ ЧИПСЫ ИЗ БАТАТА

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

15 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 клубня батата

1 ч. л. картофельного, кукурузного  
или тапиокового крахмала

1 ст. л. растительного масла

2 ч. л. соли (разделенных на 2 части)

- 1. Очистите** батат от кожуры и отрежьте верхние и нижние концы.
- 2. Разрежьте** клубни поперек, затем нарежьте каждую половинку ломтиками толщиной примерно по 6 мм.
- 3. Обваляйте** ломтики батата в кукурузном крахмале, оливковом масле и 1 чайной ложке соли, чтобы полностью покрыть их.
- 4. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите батат на сетчатый противень.
- 5. Выберите** программу Air Fry (Аэрогриль), установите температуру 205 °С и время приготовления 15 минут, затем нажмите «Старт/пауза».
- 6. Достаньте** чипсы из батата, когда они будут готовы, посыпьте остатками соли и сразу подавайте к столу.

**Примечание:** Чтобы вернуть хрустящую текстуру остывшим чипсам из батата, установите температуру 205 °С и время приготовления 2 минуты, затем нажмите «Старт/пауза».



## ХРУСТЯЩИЕ ЧИПСЫ СО СПЕЦИЯМИ

**НА 3 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

10 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

17 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 крупных картофелины

1,5 ч. л. кукурузного или картофельного крахмала

1,5 ст. л. растительного масла

1,5 ч. л. соли (+ еще немного по вкусу для подачи)

1 ч. л. лукового порошка

1 ч. л. чесночного порошка

1 ч. л. паприки

½ ч. л. порошка чили

½ ч. л. молотого кайенского перца

- 1. Очистите** картофель от кожуры, затем срежьте верхушки.
- 2. Разрежьте** клубни картофеля поперек, а потом порежьте каждую половинку ломтиками примерно по 6 мм толщиной.
- 3. Обваляйте** ломтики картофеля во всех прочих ингредиентах так, чтобы равномерно покрыть их. Используйте большую миску.
- 4. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите картофель на сетчатый противень.
- 5. Выберите** программу Fries (Картофель фри), установите время приготовления 17 минут и нажмите «Старт/пауза».
- 6. Достаньте** чипсы, когда они будут готовы, при необходимости добавьте еще немного соли и сразу подавайте к столу.



## ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ ИЗ ТОРТИЛЬИ

**НА 2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

2 минуты

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

9 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

6 кукурузных тортилий (диаметром 15 см), порезанных на 6 секторов

2 ст. л. рапсового, виноградного или другого масла с нейтральным вкусом

1,5 ч. л. соли

Соус сальса (для подачи)

- 1. Обваляйте** тортильи в соли и масле так, чтобы равномерно покрыть их.
- 2. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите тортильи на сетчатый противень.
- 3. Выберите** программу Air Fry (Аэрогриль), установите время приготовления 9 минут и нажмите «Старт/пауза».
- 4. Достаньте** чипсы, когда они будут готовы, и подавайте к столу с соусом сальса.



## ОВОЩНОЕ РАГУ С БАКЛАЖАНАМИ И ГРИБАМИ

**НА 4 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

10 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

12 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

½ крупного баклажана, порезанного кубиками по 2,5 см.

7 шампиньонов, порезанных на 4 части

2 ст. л. соевого соуса

1 ст. л. соуса хойсин

¾ ст. л. меда

½ ст. л. рисового уксуса

¼ ч. л. кунжутного масла

Рис, сваренный (для подачи)

1 зеленый лук, нарезанный (для подачи)

- 1.** Поместите все ингредиенты, кроме риса и зеленого лука, в пластиковый пакет для запекания.
- 2.** Оставьте баклажан и грибы мариноваться при комнатной температуре в течение примерно 10 минут.
- 3.** Слейте маринад.
- 4.** Положите баклажан и грибы непосредственно в корзину (без сетчатого противня) аэрогриля.
- 5.** Выберите программу Veggies (Овощи), установите время приготовления 12 минут и нажмите «Старт/пауза».
- 6.** Достаньте баклажан и грибы, когда они будут готовы, и подавайте рагу к столу на рисе, посыпав сверху зеленым луком.





## ЧИПСЫ ИЗ АВОКАДО

**НА 2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

15 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

9 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

60 г муки

½ ч. л. чесночного порошка

½ ч. л. лукового порошка

¼ ч. л. копченой паприки

¼ ч. л. молотого кайенского перца

2 взбитых яйца

100 г панировочных сухарей

40 г тертого сыра пармезан

Соль и перец по вкусу

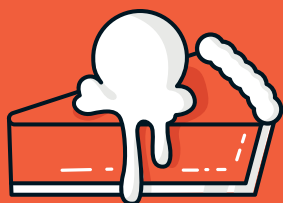
2 авокадо без косточки, очищенные, порезанные на ломтики толщиной по 2,5 см

Спрей для жарки

Кетчуп или соус ранч (для подачи)

- 1. Насыпьте** в маленькую миску муку, чесночный и луковый порошок, копченую паприку и кайенский перец. Положите взбитые яйца во вторую миску. Смешайте панировочные сухари, сыр пармезан, соль и перец в третьей маленькой миске.
- 2. Обваляйте** ломтики авокадо сначала в муке, затем в яйце, а потом в панировочных сухарях, аккуратно прижимая сухарики руками.
- 3. Положите** панированные ломтики авокадо на противень и обработайте их со всех сторон спреем для жарки.
- 4. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите ломтики авокадо на сетчатый противень.
- 5. Выберите** программу Air Fry (Аэрогриль), установите температуру 195 °С и время приготовления 9 минут, затем нажмите «Старт/пауза».
- 6. Достаньте** чипсы из авокадо, когда они будут готовы, и подавайте к столу с Вашим любимым соусом.





Десерты



# ЯБЛОЧНЫЕ МИНИ-ПИРОГИ

**НА 2 ПОРЦИИ**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ**

35 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

10 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

1 яблоко среднего размера, очищенное и нарезанное мелкими кубиками

3,5 ч. л. сахарного песка

3,5 ч. л. сливочного масла

¼ ч. л. молотой корицы

Щепотка молотого мускатного ореха

Щепотка молотого душистого перца

1 лист готового слоеного теста

1 взбитое яйцо

1 ч. л. молока

- 1. Положите** нарезанное кубиками яблоко, сахарный песок, сливочное масло, корицу, мускатный орех и душистый перец в кастрюлю или сковородку среднего размера. Поставьте на маленький огонь. Доведите до кипения.
- 2. Варите** смесь на медленном огне в течение 2 минут, затем выключите огонь.
- 3. Дайте** яблокам остыть при комнатной температуре в течение 30 минут. Не накрывайте посуду.
- 4. Порежьте** слоеное тесто кружочками по 12–13 см в диаметре.
- 5. Добавьте** в середину каждого кружочка начинку. Смочите пальцем края теста. Какое-то количество начинки останется неизрасходованным.
- 6. Сложите** тесто таким образом, чтобы края заходили друг на друга внахлест. Перед готовкой положите пирожки в холодильник.
- 7. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 8. Выберите** программу Air Fry (Аэрогриль), установите температуру 175 °С и время приготовления 5 минут, затем нажмите кнопку «Старт/пауза» для предварительного разогрева.
- 9. Смешайте** яйцо с молоком и получившейся яичной смесью смажьте верхнюю часть каждого пирожка.
- 10. Положите** пирожки на сетчатый противень.
- 11. Выберите** программу Bake (Выпечка), установите температуру 175 °С и время приготовления 10 минут, затем нажмите «Старт/пауза»
- 12. Достаньте** пирожки из аэрогриля, когда они будут готовы и приобретут золотисто-коричневый цвет. Дайте остыть в течение 5 минут, затем подавайте к столу.





# КОФЕЙНЫЕ МАФФИНЫ С ПЕСОЧНОЙ КРОШКОЙ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Песочная крошка

2,5 ч. л. белого сахара  
1 ст. л. светло-коричневого сахара  
¼ ч. л. молотой корицы  
Щепотка соли  
2 ст. л. растопленного сливочного масла  
30 г муки

### Маффины

100 г муки  
3 ст. л. светло-коричневого сахара  
1 ч. л. разрыхлителя теста  
¼ ч. л. пищевой соды  
½ ч. л. молотой корицы  
¼ ч. л. мелкой морской соли  
100 г сметаны  
3 ст. л. растопленного сливочного масла  
1 яйцо  
1 ч. л. экстракта ванили  
Растительное масло (спрей)

## ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Силиконовые формы для выпечки кексов  
(или 1 форма на 6 штук)

- 1. Смешайте** вместе все ингредиенты для песочной крошки так, чтобы из них сформировалась крупная крошка. Отставьте в сторону.
- 2. Насыпьте** муку, коричневый сахар, разрыхлитель теста, соду, корицу и соль в большую миску.
- 3. Взбейте** в отдельной миске сметану, масло, яйцо и экстракт ванили до получения однородной смеси.
- 4. Перемешайте** как следует жидкие ингредиенты с сухими.
- 5. Смажьте** формы для выпечки растительным маслом и налейте в них взбитое жидкое тесто, наполнив их на три четверти.
- 6. Посыпьте** верхушки маффинов песочной крошкой.
- 7. Положите** маффины непосредственно в корзину аэрогриля (без сетчатого противня).
- 8. Выберите** программу Bake (Выпечка), установите температуру 150 °С и время приготовления 12 минут, затем нажмите «Старт/пауза».
- 9. Достаньте** маффины из аэрогриля, когда они будут готовы, и подавайте к столу теплыми.



# ЧУРРОС С МЕКСИКАНСКИМ ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

НА 12 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Мексиканский шоколадный соус

120 мл жирных сливок

170 г рубленого мексиканского шоколада  
(или темного шоколада)

10 мл кофейного ликера

½ ч. л. экстракта ванили

¼ ч. л. молотой корицы

### Чуррос

120 мл воды

3 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. сахарного песка

Щепотка соли

70 г муки

1 крупное яйцо комнатной температуры

½ ч. л. экстракта ванили

Кокосовое масло (спрей)

### Коричный сахар

100 г сахарного песка

5 г молотой корицы

## ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Электрический ручной миксер  
или стационарный миксер

Кондитерский мешок с большой насадкой  
в виде многоконечной звезды

1. Разогрейте жирные сливки в небольшой кастрюле на среднем огне до появления первых пузырей.
2. Совместите в миске среднего размера шоколад, кофейный ликер, экстракт ванили и корицу.
3. Залейте шоколад горячими сливками и оставьте на 1 минуту.
4. Взбейте до однородной консистенции. Отставьте в сторону до подачи к столу.
5. Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
6. Выберите программу Air Fry (Аэрогриль), установите температуру 190 °C и время приготовления 5 минут, затем нажмите кнопку «Старт/пауза» для предварительного разогрева.
7. Налейте в кастрюлю воду и сливочное масло, насыпьте сахар и соль и поставьте на умеренный огонь.
8. Уберите кастрюлю с плиты, как только масло растает и начнет кипеть. Добавьте муку. Энергично взбивайте смесь деревянной ложкой до образования комка примерно в течение 2 минут.
9. Переложите смесь в емкость ручного или стационарного миксера и дайте остыть в течение 4 минут.
10. Добавьте в емкость со смесью яйцо и экстракт ванили. Взбивайте ручным или стационарным миксером в течение 3 минут или до тех пор, пока яйцо полностью не смешается с тестом, сделав его однородным.
11. Переложите тесто в кондитерский мешок с большой насадкой в виде многоконечной звезды.
12. Сбрызните сетчатый противень кокосовым маслом.
13. Выдавите тесто в полоски длиной по 10 см прямо на смазанный маслом сетчатый противень. Отрежьте концы ножницами.
14. Сбрызните верхушки чуррос кокосовым маслом.
15. Выберите программу Air Fry (Аэрогриль), установите температуру 190 °C и время приготовления 8 минут, затем нажмите «Старт/пауза».
16. Смешайте сахар и корицу в миске, пока чуррос готовятся в аэрогриле.
17. Достаньте чуррос из аэрогриля, когда они будут готовы, и сразу посыпьте их коричневым сахаром. Повторите процесс приготовления и посыпки с оставшимся тестом для чуррос.
18. Подавайте чуррос к столу с шоколадным соусом для обмакивания.

## ИЩЕТЕ БОЛЬШЕ?

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



## ПОДЕЛИТЕСЬ С НАМИ СВОИМИ РЕЦЕПТАМИ!

**#ICOOKCOSORI**

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





# COSORI

Вопросы или предложения?

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