

COSORI®

УМНЫЙ АЭРОГРИЛЬ COSORI LITE 3,8Л

Рецепты





Готовьте с Cosori!



Делитесь своими рецептами
в социальных сетях,
отмечайте нас:



Оставляйте отзывы
об аэрогриле Cosori



Пробуйте новые блюда
из нашей книги рецептов!



ЭЛЕКТРОННАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ

доступна на сайте cosori.ru

С уважением, команда Cosori

Приятного аппетита!

Содержание

ЗАВТРАК

Карамелизованные апельсины с йогуртом	5
Ореховая цельнозерновая гранола	6
Тост с авокадо и яйцом	7
Французский тост с шоколадно-ореховой пастой	8

СЭНДВИЧИ, ЗАКУСКИ

Классические гамбургеры	10
Клаб-сэндвич с индейкой	11
Панини с овощами	12
Сэндвич капрезе	13
Хрустящие сэндвичи с тилапией под домашним соусом тартар	14
Салат из персика и бурраты	15

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Суперчесночные куриные крылышки	17
Креветки с чесноком по-испански (Gambas al ajillo)	18
Куриные грудки на скорую руку	19
Филе семги на скорую руку	20
Целая курица с лимоном и тимьяном	21
Томатный суп-пюре с базиликом	22
Простой фалафель с дзадзики	23
Куриное филе в кефире	24

ГАРНИРЫ

Хрустящий картофель фри	26
Сладко-острая хрустящая брюссельская капуста	27
Отбивные из капусты	28
Поджаренные томаты с прованскими травами	29
Жареные красные перцы	30
Грибы с чесноком	31
Домашние чипсы из тортильи	32
Жареная морковь с чили и лаймом	33
Жареные корнеплоды	34

ДЕСЕРТЫ

Тосты с заварным кремом	36
Песочное печенье с джемом	37
Мороженое с глазированными тропическими фруктами	38



Завтрак



КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ АПЕЛЬСИНЫ С ЙОГУРТОМ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

24 г сахарного песка

¼ ч. л. сушеного имбиря

2 апельсина сорта «Навелин», разрезанные пополам

240 г греческого йогурта для подачи

- 1. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3. Перемешайте** сахар и имбирь в небольшой миске, затем посыпьте ими половинки апельсина.
- 4. Положите** половинки апельсина (кожурой вниз) на разогретый сетчатый противень.
- 5. Установите** температуру 230 °С, время приготовления – 8 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6. Достаньте** карамелизованные половинки апельсина, когда они будут готовы, и подавайте к столу с ложкой греческого йогурта.



ОРЕХОВАЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ ГРАНОЛА

НА 8 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г цельнозерновых овсяных хлопьев

175 г меда

50 г измельченных грецких орехов

30 г лепестков миндаля

15 г тертого кокоса

30 г жареных тыквенных семечек

30 г бобов накао

2 ст. л. кокосового масла

1,5 ч. л. соли

½ ч. л. молотого кардамона

- 1. Уберите** сетчатый противень из корзины умного аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** функцию «Предварительный разогрев», установите температуру 170 °C и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3. Смешайте** все ингредиенты в большой миске и как следует перемешайте.
- 4. Выложите** гранолу на разогретый сетчатый противень.
- 5. Установите** температуру 170 °C, время приготовления – 10 минут. Включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6. Перемешайте** гранолу в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 7. Достаньте** гранолу, когда она будет готова, дайте ей остыть и подавайте к столу.



ТОСТ С АВОКАДО И ЯЙЦОМ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

17 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 крупных яйца

Миска ледяной воды

2 толстых куска хлеба на закваске

Спрей для жарки

1 крупный спелый авокадо, тонко порезанный

Соль по вкусу

Свежемолотый черный перец по вкусу

½ ч. л. копченой паприки

- 1.** Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori, затем положите яйца на противень.
- 2.** Установите температуру 130 °С, время приготовления – 12 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3.** Достаньте яйца, когда они будут готовы, и положите в ледяную воду на 10 минут перед очисткой.
- 4.** Сбрызните хлеб с обеих сторон спреем для жарки, затем положите на сетчатый противень.
- 5.** Установите температуру 230 °С, время приготовления – 4 минуты. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6.** Достаньте хлеб, когда он будет готов.
- 7.** Выложите ломтики авокадо на каждый кусок хлеба, затем посыпьте солью и перцем.
- 8.** Разрежьте яйца пополам (желтки должны быть ярко-желтыми и мягкими) и положите по две половинки на каждый кусок хлеба.
- 9.** Посыпьте копченой паприкой, а также солью и перцем по вкусу, затем подавайте к столу.



ФРАНЦУЗСКИЙ ТОСТ С ШОКОЛАДНО- ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 крупных яйца

175 мл молока

1 ч. л. экстракта ванили

½ ч. л. молотой корицы

½ ч. л. соли

240 г шоколадно-ореховой пасты

240 мл жирных сливок

4 ломтика бриоши (толщиной 3 см)

Сахарная пудра

Свежие ягоды для подачи

- 1.** Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3.** Поместите яйца, молоко, экстракт ванили, молотую корицу и соль в миску среднего размера и взбивайте ингредиенты до получения однородной смеси.
- 4.** Смешайте в небольшой кастрюле шоколадно-ореховую пасту и жирные сливки.
- 5.** Поставьте кастрюлю на небольшой огонь. Взбивайте до получения кремообразной консистенции, затем уберите кастрюлю с плиты.
- 6.** Окуните 2 ломтика бриоши в яичную смесь и стряхните лишнюю жидкость.
- 7.** Положите на разогретый сетчатый противень 2 ломтика хлеба, смоченного в яйце.
- 8.** Установите температуру 180 °C, время приготовления – 6 минут. Включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 9.** Достаньте тосты, когда они будут готовы, и переложите на тарелку. Смочите в яйце и обжарьте оставшиеся ломтики бриоши.
- 10.** Намажьте шоколадно-ореховый соус на тосты и украсьте сахарной пудрой и свежими ягодами. Сразу после этого подавайте к столу.



Сэндвичи, закуски



КЛАССИЧЕСКИЕ ГАМБУРГЕРЫ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г говяжьего фарша

1 ч. л. соли

½ ч. л. свежемолотого черного перца

2 булочки с кунжутом

Кетчуп для подачи

Горчица для подачи

6–8 листьев салата-латука для подачи

1 нарезанный томат для подачи

2 ломтика красного лука для подачи

6 нарезанных маринованных огурчиков для подачи

- 1. Слепите** из говяжьего фарша 2 котлеты равного размера, примерно в 2 см толщиной. Посыпьте солью и перцем.
- 2. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 3. Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 4. Положите** говяжьи котлеты на разогретый противень.
- 5. Выберите** программу «Стейк», установите температуру 225 °С, время приготовления – 10 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6. Переверните** котлеты в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 7. Достаньте** котлеты, когда они будут готовы.
- 8. Положите** по котлете в каждую разрезанную пополам булочку с кунжутом.
- 9. Добавьте** в бургеры ингредиенты и приправы по Вашему вкусу и подавайте к столу.



КЛАБ-СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ

НА 1 ПОРЦИЮ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ломтика бекона

3 куска тостового хлеба

Майонез

5 листьев салата романо

115 г нарезанной копченой индейки

1 помидор, тонко порезанный

2 тонких ломтика сыра чеддер

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

4 зубочистки

- 1. Вставьте** в корзину умного аэрогриля Cosori сетчатый противень. Положите бекон на противень (одним слоем).
- 2. Выберите** программу «Бекон», затем нажмите «Старт/пауза».
- 3. Достаньте** бекон, когда он будет готов, и переложите на бумажное полотенце.
- 4. Разрежьте** ломтики бекона поперек на 2 части.
- 5. Положите** хлеб на сетчатый противень. Возможно, Вам потребуется выполнить этот и следующий шаг повторно.
- 6. Установите** температуру 215 °С, время приготовления – 2 минуты. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 7. Достаньте** хлеб, когда он будет готов.
- 8. Смажьте** майонезом каждый кусок поджаренного хлеба.
- 9. Положите** на первый кусок хлеба салат, половину индейки, 2 дольки помидора, 2 половинки бекона, ломтик чеддера. Сверху положите второй кусок хлеба, выложите на него оставшиеся ингредиенты и накройте третьим куском хлеба.
- 10. Разрежьте** сэндвич на 4 части. Проткните каждую часть зубочисткой, чтобы закрепить ингредиенты, и подавайте к столу.



ПАНИНИ С ОВОЦАМИ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 цукини, нарезанный кружочками в 0,5 см толщиной

1 баклажан, нарезанный кружочками в 0,5 см толщиной

1 тыква, нарезанная кружочками в 0,5 см толщиной

¼ красного лука, нарезанного тонкими ломтиками

1 красный перец (без сердцевины), порезанный ломтиками в 1 см толщиной

1,5 ст. л. оливкового масла

½ ч. л. сушеного орегано

1 ч. л. соли

½ ч. л. свежемолотого черного перца

1,5 ст. л. майонеза

1 ч. л. бальзамического уксуса

2 чабатты, разрезанные вдоль на две части

8 листиков свежего базилика

4 ломтика свежей моцареллы

- 1. Положите** в миску среднего размера нарезанные цукини, баклажан, тыкву, лук и красный перец.
- 2. Сбрызните** овощи оливковым маслом и посыпьте их орегано, солью и перцем. Перемешайте овощи, чтобы приправы покрыли их ровным слоем.
- 3. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 4. Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 5. Положите** овощи на разогретый сетчатый противень.
- 6. Выберите** программу «Овощи», установите время приготовления 5 минут и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 7. Перемешайте** овощи в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 8. Достаньте** овощи, когда они будут готовы, и выложите их на бумажное полотенце, чтобы убрать влагу.
- 9. Перемешайте** майонез и бальзамический уксус в небольшой миске.
- 10. Смажьте** бальзамическим майонезом половинки чабатты.
- 11. Выложите** поджаренные овощи на нижние половинки. Сверху положите листики базилика и по два ломтика моцареллы. Закройте сэндвич второй половинкой чабатты и положите на разогретый сетчатый противень.
- 12. Установите** температуру 215 °С, время приготовления – 5 минут. Включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 13. Переверните** сэндвичи в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 14. Достаньте** панини, когда они будут готовы, разрежьте их поперек на две части, и подавайте к столу.



СЭНДВИЧ КАПРЕЗЕ

НА 1 ПОРЦИЮ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

9 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 чабатта, разрезанная пополам вдоль

½ ст. л. оливкового масла

1 ст. л. майонеза

3 ломтика сливовидного томата

3 ломтика свежей моцареллы

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 ч. л. бальзамического уксуса

4–5 свежих листьев базилика

- 1.** Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2.** Смажьте половинки чабатты оливковым маслом.
- 3.** Положите хлеб на сетчатый противень (корочкой вниз).
- 4.** Установите температуру 210 °С, время приготовления – 3 минуты. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 5.** Достаньте хлеб, когда он будет готов, и смажьте каждую половинку майонезом.
- 6.** Положите на нижнюю половинку томат и моцареллу, посыпьте солью и перцем, сбрызните бальзамическим уксусом.
- 7.** Снова положите нижнюю половинку сэндвича в аэрогриль.
- 8.** Установите температуру 190 °С, время приготовления – 6 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 9.** Достаньте сэндвич, когда он будет готов, украсьте листьями базилика и накройте сверху второй половинкой чабатты, а затем подавайте к столу.



ХРУСТЯЩИЕ СЭНДВИЧИ С ТИЛАПИЕЙ ПОД ДОМАШНИМ СОУСОМ ТАРТАР

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сэндвичи

2 филе тилапии
80 г кукурузной муки
2 ч. л. соли
¼ ч. л. лукового порошка
¼ ч. л. чесночного порошка
¼ ч. л. порошка чили
¼ ч. л. молотого красного перца
Щепотка кайенского перца
Спрей для жарки
2 булки, разрезанные вдоль пополам
75 г салата-латука, мелко нарезанного, для подачи
1 томат, порезанный тонкими ломтиками, для подачи
Острый перечный соус для подачи

Соус тартар

120 г майонеза
30 г семян укропа, мелко перемолотых
¾ ч. л. мелко нарезанных наперсов
¾ ч. л. измельченного свежего укропа
1 ч. л. лимонного сока
1 ч. л. дижонской горчицы
1 ч. л. соли
¼ ч. л. молотого черного перца
½ ч. л. сахарного песка
Капелька вустерширского соуса

- 1. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3. Положите** в миску среднего размера кукурузную муку, соль, луковый порошок, чесночный порошок и порошок чили, молотый красный перец и кайенский перец. Перемешайте ингредиенты до получения однородной смеси.
- 4. Обваляйте** каждый кусок тилапии в мучной смеси. Стряхните с рыбы лишние крошки.
- 5. Положите** тилапию на разогретый сетчатый противень и сбрызните с обеих сторон спреем для жарки.
- 6. Установите** температуру 185 °С, время приготовления – 8 минут. Включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 7. Переверните** рыбу в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 8. Возьмите** все ингредиенты соуса тартар в миске среднего размера. Поставьте миску в холодильник.
- 9. Сбрызните** разрезанные булки спреем для жарки.
- 10. Достаньте** тилапию, когда она будет готова. Переложите на тарелку.
- 11. Положите** половинки булки (корочкой вниз) на сетчатый противень.
- 12. Установите** температуру 210 °С, время приготовления – 2 минуты. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 13. Достаньте** хлеб, когда он будет готов.
- 14. Смажьте** каждую половинку булки соусом тартар. Положите на хлеб салат, томаты и рыбное филе. Сбрызните рыбу острым перечным соусом и подавайте к столу.



САЛАТ ИЗ ПЕРСИКА И БУРРАТЫ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

9 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 персика, порезанных на дольки толщиной 1 см

1 кочанчик радиккио, порезанный на 4 части

4 ст. л. оливкового масла

170 г рукколы

225 г бурраты, порезанной кусочками

30 г измельченного жареного фундука

2 ч. л. измельченных свежих листьев мяты

2 ст. л. бальзамического уксуса

Соль в форме хлопьев для подачи

Свежемолотый черный перец для подачи

1. Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
2. Выберите функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
3. Поместите персики и радиккио в миску среднего размера и перемешайте, добавив 1,5 ст. л. оливкового масла.
4. Положите персики и радиккио на разогретый сетчатый противень.
5. Выберите программу «Овощи», установите время приготовления 9 минут и нажмите кнопку «Старт/пауза».
6. Перемешайте персики и радиккио в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
7. Достаньте персики и радиккио, когда они будут готовы.
8. Распределите рукколу по 4 тарелкам. Добавьте в каждую равное количество персиков, радиккио, бурраты, фундука и мяты.
9. Сбрызните каждую порцию салата бальзамическим уксусом и оставшимся оливковым маслом. Посыпьте солью и свежемолотым черным перцем, а затем подавайте к столу.



Основные блюда



СУПЕРЧЕСНОЧНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

13 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г куриных крылышек, вытертых насухо бумажным полотенцем

1,5 ст. л. оливкового масла

½ ст. л. соли

½ ч. л. чесночного порошка

½ ч. л. лукового порошка

6 чесночных зубчиков, мелко рубленных

½ пучка свежей петрушки

¼ пучка свежего тимьяна

1 небольшой лимон

Соль в форме хлопьев для подачи

- 1. Насыпьте** соль, чесночный и луковый порошок в миску среднего размера. Обваляйте куриные крылышки в приправах так, чтобы они были равномерно покрыты.
- 2. Вставьте** в корзину умного аэрогриля Cosori сетчатый противень.
- 3. Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 4. Положите** куриные крылышки на разогретый сетчатый противень.
- 5. Выберите** программу «Курица» и нажмите «Старт/пауза».
- 6. Разогрейте** оливковое масло в небольшой кастрюле на маленьком огне, добавьте чеснок. Готовьте 2–3 минуты до появления аромата, затем перелейте разогретое масло в чистую миску.
- 7. Добавьте** в масло приправы, лимонную цедру и сок лимона. Перемешайте все ингредиенты.
- 8. Достаньте** куриные крылышки из аэрогриля, когда они будут готовы.
- 9. Обваляйте** крылышки в соусе. Перед подачей добавьте щепотку хлопьев соли.



КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ ПО-ИСПАНСКИ (GAMBAS AL AJILLO)

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ | 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

110 мл оливкового масла

2 чесночных зубчика, нарезанных тонкими ломтиками

450 г крупных очищенных креветок

3 чесночных зубчика, мелко рубленных

2 ч. л. соли

1 ч. л. соды

1 ст. л. хереса или красного сухого вина

1 ч. л. молотого красного перца для подачи

1 ч. л. сушеной петрушки для подачи

Хрустящий хлеб для подачи

1. **Уберите** из корзины много аэрогриля Cosori сетчатый противень.
2. **Выберите** функцию «Предварительный разогрев», установите температуру 190 °C и нажмите кнопку «Старт/пауза».
3. **Налейте** 80 мл оливкового масла и добавьте ломтики чеснока прямо в разогретую корзину.
4. **Установите** температуру 190 °C, время приготовления – 4 минуты и нажмите кнопку «Старт/пауза».
5. **Положите** креветки, оставшиеся 30 мл оливкового масла, рубленный чеснок, соль и соду в большую миску. Перемешайте все ингредиенты.
6. **Добавьте** получившуюся смесь с креветками в разогретую корзину с оливковым маслом и чесноком.
7. **Установите** температуру 190 °C, время приготовления – 6 минут, включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
8. **Добавьте** в корзину вино в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
9. **Достаньте** креветки, когда они будут готовы, и переложите их на сервировочное блюдо.
10. **Посыпьте** красным перцем и петрушкой. Подавайте к столу с хрустящим хлебом.



КУРИНЫЕ ГРУДКИ НА СКОРУЮ РУКУ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

2 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

22 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 куриные грудки без кожи и костей
(5 см толщиной)

Оливковое масло (спрей)

1 ч. л. соли

½ свежемолотого черного перца

- 1.** Вставьте сетчатый противень в умный аэрогриль Cosori.
- 2.** Выберите функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3.** Сбрызните куриные грудки с обеих сторон оливковым маслом и посыпьте солью и перцем.
- 4.** Положите куриные грудки на разогретый сетчатый противень.
- 5.** Установите температуру 200 °С, время приготовления – 22 минуты. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6.** Достаньте куриные грудки, когда они будут готовы, и дайте им отдохнуть 5 минут перед подачей к столу.



ФИЛЕ СЕМГИ НА СКОРУЮ РУКУ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

2 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 филе семги на коже (по 170 г, толщиной в 2,5 см)

Оливковое масло (спрей)

1 ч. л. соли

½ ч. л. свежемолотого черного перца

- 1. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** функцию «Предварительный разогрев», установите температуру 185 °С и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3. Сбрызните** филе семги сверху оливковым маслом и посыпьте солью и перцем.
- 4. Сбрызните** сетчатый противень оливковым маслом, затем поместите семгу в разогретый аэрогриль.
- 5. Установите** температуру 185 °С, время приготовления – 6 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6. Достаньте** семгу, когда она будет готова, и подавайте к столу.



ЦЕЛАЯ КУРИЦА С ЛИМОНОМ И ТИМЬЯНОМ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

40 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 целая курица (макс. 1,5 кг)

45 г сливочного масла комнатной температуры

1 лимон со снятой цедрой, порезанный на 6 ломтиков

5 г свежих листьев тимьяна, мелко нарубленных

3 веточки тимьяна

½ ст. л. соли

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кулинарная нить

1. **Достаньте** курицу из холодильника за 30 минут до готовки.
2. **Смешайте** сливочное масло, цедру лимона и листья тимьяна в небольшой миске до получения однородной массы. Оставьте при комнатной температуре.
3. **Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
4. **Выберите** функцию «Предварительный разогрев», установите температуру 190 °С и нажмите кнопку «Старт/пауза».
5. **Обсушите** курицу бумажным полотенцем снаружи и внутри тушки, смажьте всю курицу лимонно-тимьянным маслом, в том числе под кожей там, где возможно.
6. **Посыпьте** всю курицу солью, в том числе внутри тушки.
7. **Положите** внутрь тушки 3 ломтика лимона и веточки тимьяна, затем свяжите ножки и крылья, прижав их к туловищу, кулинарной нитью.
8. **Положите** курицу на разогретый противень (грудкой вниз).
9. **Установите** температуру 190 °С, время приготовления – 40 минут. Включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
10. **Переверните** курицу в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
11. **Достаньте** курицу, когда она будет готова. Дайте ей отдохнуть 10 минут, перед тем как разрезать, и подавайте к столу с оставшимися ломтиками лимона.



ТОМАТНЫЙ СУП-ПЮРЕ С БАЗИЛИКОМ

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

14 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 раздавленных зубчика чеснока

4 томата, разрезанных вдоль на две части

1 ст. л. оливкового масла

800 г консервированных рубленых томатов в собственном соку

½ ст. л. свежих листьев базилика

250 мл томатного сока

60 мл жирных сливок

30 г сливочного масла

Соль по вкусу

1. **Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
2. **Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
3. **Положите** чеснок и томаты на разогретый противень и сбрызните оливковым маслом.
4. **Выберите** программу «Овощи», установите время приготовления 14 минут и нажмите кнопку «Старт/пауза».
5. **Переверните** чеснок и томаты в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
6. **Достаньте** чеснок и томаты, когда они будут готовы.
7. **Положите** поджаренный чеснок, поджаренные томаты, рубленые томаты и базилик в блендер. Измельчите овощи на высокой скорости до получения однородной смеси. Перелейте содержимое в большую кастрюлю, добавьте томатный сок и доведите до кипения.
8. **Готовьте** суп, периодически помешивая, в течение 10 минут на небольшом огне.
9. **Добавьте** сливки и масло, посолите по вкусу и подавайте к столу.



ПРОСТОЙ ФАЛАФЕЛЬ С ДЗАДЗИКИ

НА 6 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

40 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

11 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

Фалафель

400 г консервированного нута
25 г листьев свежей петрушки (без стеблей)
½ ч. л. свежего укропа (без стеблей)
2 тертых зубчика чеснока
2 рубленые головки репчатого лука
2 крупных яйца
1 ч. л. лимонной цедры
½ ст. л. соли
½ ч. л. сушеного кориандра
½ ч. л. сушеного тмина
1 ч. л. кунжутного масла
1 ч. л. разрыхлителя теста
90 г панировочных сухарей
2 ч. л. семян кунжута
Спрей для жарки

Дзадзики

240 г греческого йогурта
15 г рубленых листьев свежей петрушки
1 ч. л. порезанного свежего укропа
½ ч. л. порезанных свежих листьев мяты
1 лимон
2 огурца, порезанных тонкими ломтиками
2 тертых зубчика чеснока
1 ст. л. оливкового масла
Соль по вкусу
Свежемолотый черный перец по вкусу

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Деревянная ложка или пластиковая лопатка
Кухонный комбайн с ножом-измельчителем

1. Поместите нут, петрушку, укроп и лук в кухонный комбайн с ножом-измельчителем. Измельчите содержимое до получения однородной массы, переложите в большую миску.
2. Добавьте яйца, лимонную цедру, соль, тмин, кориандр, кунжутное масло и разрыхлитель теста и аккуратно взбейте, используя деревянную ложку или пластиковую лопатку.
3. Дайте получившейся нутовой смеси остыть в течение как минимум 30 минут.
4. Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
5. Выберите функцию «Предварительный разогрев», нажмите кнопку «Старт/пауза».
6. Всыпьте в нутовую смесь панировочные сухари и семена кунжута.
7. Сформируйте из смеси 10 шариков диаметром по 5 см, положите их на блюдо или сервировочную доску и обработайте каждый шарик спреем для жарки.
8. Поместите фалафель на разогретый сетчатый противень.
9. Установите температуру 220 °С, время приготовления – 11 минут. Включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
10. Переверните фалафель в середине процесса приготовления и повторно сбрызните спреем для жарки. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
11. Перемешайте все ингредиенты соуса дзадзики в миске среднего размера и добавьте соль и перец по вкусу.
12. Достаньте фалафель, когда он будет готов, и подавайте к столу с соусом дзадзики.



КУРИНОЕ ФИЛЕ В КЕФИРЕ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

4 часа 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 упаковка охлажденного куриного филе
 0,5 л кефира
 1 ч. л. молотого красного перца
 2,5 ч. л. соли
 ½ ч. л. сушеного укропа
 ½ ч. л. чесночного порошка
 ½ ч. л. лукового порошка
 1 ч. л. молотого черного перца
 85 г муки
 ½ ч. л. сушеной петрушки
 ¼ ч. л. кайенского перца
 2 крупных взбитых яйца
 120 г панировочных сухарей
 Спрей для жарки
 Соус по вкусу для подачи

- 1. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2. Положите** в большую миску куриное филе, кефир, ¼ ч. л. молотого красного перца, ¼ ч. л. молотого черного перца, 1,5 ч. л. соли, сушеный укроп, луковый и чесночный порошок.
- 3. Накройте** миску и поставьте замаринованную курицу в холодильник на 4–6 часов.
- 4. Насыпьте** муку, ¼ ч. л. молотого красного перца, ¼ ч. л. кайенского перца и петрушку в первую миску среднего размера. Положите взбитые яйца во вторую миску среднего размера. Насыпьте панировочные сухари, 1 ч. л. соли и ¼ ч. л. молотого черного перца в третью миску среднего размера.
- 5. Выберите** функцию «Предварительный разогрев», установите температуру 195 °С и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6. Очистите** каждый кусок куриного филе от маринада и обваляйте сначала в муке, затем в яичной смеси, а потом в панировочных сухарях. Стряхните с филе лишние крошки.
- 7. Повторите** предыдущий шаг для каждого куска филе, а затем сбрызните мясо с обеих сторон спреем для жарки.
- 8. Положите** куски куриного филе на разогретый сетчатый противень одним слоем. Вам потребуется готовить мясо несколькими партиями.
- 9. Установите** температуру 195 °С, время приготовления – 12 минут. Включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 10. Переверните** куски филе в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 11. Достаньте** куриное филе, когда оно будет готово. Подавайте к столу с соусом по вкусу.



Гарниры



ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

17 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 большой клубень картофеля

1 ст. л. виноградного масла

1 ч. л. кукурузного или картофельного крахмала

2 ч. л. соли (+ еще немного по вкусу)

- 1. Нарезьте** картофель палочками толщиной 6 на 6 мм и поместите его в большую миску.
- 2. Посыпьте** картофель кукурузной мукой и 2 чайными ложками соли, а затем полейте виноградным маслом.
- 3. Вставьте** сетчатый противень в умный аэрогриль Cosori.
- 4. Выберите** функцию «Предварительный разогрев», установите температуру 195 °C и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 5. Положите** картофель на разогретый сетчатый противень.
- 6. Выберите** функцию «Картофель фри» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 7. Встряхните** картофель в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 8. Достаньте** картофель фри, когда он будет готов, и посыпьте щедрой щепоткой соли. Затем сразу подавайте к столу.



СЛАДКО-ОСТРАЯ ХРУСТЯЩАЯ БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

14 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г брюссельской капусты, порезанной на 4 части

3 нарезанных полоски бекона

1,5 ст. л. кунжутного масла

1 ст. л. коричневого сахара

2 ст. л. рыбного соуса

1 лайм (на цедру и сок)

2 ч. л. соли

60 г измельченного арахиса для подачи

½ ч. л. измельченных свежих листьев мяты для подачи

- 1. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3. Поместите** четвертинки брюссельской капусты, нарезанный бекон, кунжутное масло, коричневый сахар, рыбный соус, цедру лайма, сок лайма и соль в миску. Перемешайте все ингредиенты.
- 4. Переложите** смесь из брюссельской капусты на разогретый сетчатый противень.
- 5. Выберите** программу «Овощи», установите время приготовления 14 минут, затем нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6. Перемешайте** брюссельскую капусту в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 7. Достаньте** брюссельскую капусту, когда она будет готова, украсьте измельченным арахисом и листьями мяты, затем подавайте к столу.



ОТБИВНЫЕ ИЗ КАПУСТЫ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кочан белокачанной капусты (без верхних листьев)

1 ч. л. чесночного порошка

½ ч. л. лукового порошка

½ ч. л. сушеного укропа

½ ч. л. сушеной петрушки

1 ч. л. соли

½ ч. л. молотого черного перца

¼ ч. л. молотого красного перца

Щепотка кайенского перца

1 лимон

Спрей для жарки

- 1. Порежьте** капусту на две «отбивные» толщиной в 2,5 см.
- 2. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля CosoGi.
- 3. Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 4. Перемешайте** луковый и чесночный порошок, укроп, петрушку, соль, черный, красный и кайенский перец, лимонную цедру и сок лимона в небольшой миске.
- 5. Сбрызните** каждую отбивную с обеих сторон спреем для жарки, а затем посыпьте смесью приправ.
- 6. Положите** отбивные из капусты на разогретый сетчатый противень.
- 7. Выберите** программу «Овощи», установите время приготовления 10 минут и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 8. Переверните** отбивные из капусты в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 9. Достаньте** отбивные из капусты, когда они будут готовы, и подавайте к столу.



ПОДЖАРЕННЫЕ ТОМАТЫ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 больших томата, разрезанных пополам

2 ст. л. оливкового масла

3 измельченных зубчика чеснока

1 ч. л. прованских трав

1 ст. л. соли

1 ч. л. свежемолотого черного перца

5–6 нарезанных свежих листьев базилика
для подачи

- 1.** Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3.** Положите томаты в разогретый аэрогриль (разрезанной стороной вверх).
- 4.** Сбрызните томаты оливковым маслом, затем равномерно посыпьте чесноком, прованскими травами, солью и черным перцем.
- 5.** Установите температуру 200 °С, время приготовления – 6 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6.** Достаньте томаты, когда они будут готовы, украсьте нарезанными листьями базилика и подавайте к столу.



ЖАРЕННЫЕ КРАСНЫЕ ПЕРЦЫ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

15 минут

8 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 красных сладких перца

Спрей для жарки

- 1.** Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3.** Срежьте нижнюю и верхнюю часть перцев.
- 4.** Очистите перцы от семян и жилок, затем разрежьте перцы пополам. У вас должно получиться 4 прямоугольника.
- 5.** Положите кусочки перца на разогретый сетчатый противень (кожурой вверх) и сбрызните спреем для жарки.
- 6.** Установите температуру 225 °С, время приготовления – 8 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 7.** Достаньте перцы, когда они будут готовы, переложите в миску, плотно закройте пищевой пленкой и оставьте на 10 минут.
- 8.** Снимите с перцев кожуру, после того как они остынут.
- 9.** Подавайте перцы к столу сразу же или дайте им как следует остыть, а затем используйте в другом блюде.



ГРИБЫ С ЧЕСНОКОМ

НА 3 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

8 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

340 г шампиньонов, без ножек, нарезанных на 4 части

6 измельченных зубчиков чеснока

1,5 ч. л. мелко нарезанной петрушки

1,5 ст. л. оливкового масла

½ ст. л. соли

- 1. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2. Совместите** грибы, чеснок, петрушку, оливковое масло и соль в крупной миске и как следует перемешайте.
- 3. Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 4. Выложите** грибы на разогретый сетчатый противень.
- 5. Выберите** программу «Овощи», установите температуру 210 °С, время приготовления – 5 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6. Перемешайте** грибы в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 7. Достаньте** грибы, когда они будут готовы, и подавайте к столу.



ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ ИЗ ТОРТИЛЬИ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

2 минуты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

10 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

5 кукурузных тортилий (диаметром 15 см)

Спрей для жарки

Соль

Соус сальса для подачи

- 1. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3. Сбрызните** каждую тортилью с обеих сторон спреем для жарки, затем порежьте на 6 одинаковых секторов.
- 4. Положите** порезанные кусочки тортильи на разогретый сетчатый противень и посыпьте солью.
- 5. Установите** температуру 155 °С, время приготовления – 10 минут. Включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6. Переверните** чипсы из тортильи в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 7. Достаньте** чипсы, когда они будут готовы, и посыпьте их солью. Чипсы будут хрустящими, даже когда остынут.
- 8. Подавайте** чипсы с соусом сальса.



ЖАРЕНАЯ МОРКОВЬ С ЧИЛИ И ЛАЙМОМ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 пучок разноцветной моркови

Цедра 2 лаймов

1 ст. л. сока лайма

1 ст. л. оливкового масла

2 ч. л. соли

1,5 ч. л. порошка чили

¼ ч. л. кайенского перца

Соль в форме хлопьев для подачи

- 1.** Вставьте сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2.** Выберите функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3.** Поместите морковь, цедру лайма, сок лайма, оливковое масло, соль, порошок чили и кайенский перец в большую миску и перемешайте так, чтобы равномерно покрыть морковь.
- 4.** Положите морковь на разогретый сетчатый противень.
- 5.** Установите температуру 210 °С, время приготовления – 12 минут. Включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6.** Перемешайте морковь в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 7.** Достаньте морковь, когда она будет готова, посыпьте хлопьями соли и подавайте к столу.



ЖАРЕНЫЕ КОРНЕПЛОДЫ

НА 2 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

14 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 небольшие разноцветные моркови
с отрезанными кончиками

1 небольшая картофелина, порезанная
ломтиками по 2,5 см

2 небольшие свеклы, порезанные на
4 части

1 сладкий (ялтинский) лук, порезанный
на 4 части

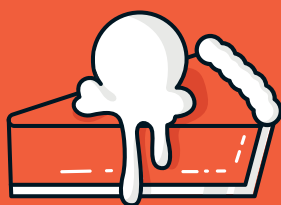
4 веточки свежего тимьяна

2 ст. л. оливкового масла

2 ч. л. соли

1 ч. л. свежемолотого черного перца

1. **Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
2. **Выберите** функцию «Предварительный разогрев» и нажмите кнопку «Старт/пауза».
3. **Поместите** все ингредиенты в большую миску и перемешайте.
4. **Положите** овощи на разогретый сетчатый противень.
5. **Выберите** программу «Овощи», установите температуру 205 °С, время приготовления – 14 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
6. **Перемешайте** овощи в середине процесса приготовления. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
7. **Достаньте** овощи, когда они будут готовы, и подавайте к столу.



Десерты



ТОСТЫ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

120 г греческого йогурта

1 крупное яйцо

1,5 ст. л. кленового сиропа

¼ ч. л. молотой корицы

¾ ч. л. экстракта ванили

Щепотка молотого имбиря

Щепотка соли

4 толстых ломтика бриоши

20 ягод ежевики

2 ч. л. сахарной пудры

¾ ч. л. нарезанных листьев мяты

для подачи

- 1. Взбейте** греческий йогурт, яйцо, кленовый сироп, корицу, экстракт ванили, имбирь и соль в небольшой миске.
- 2. Сделайте** выемку в центре каждого ломтика бриоши, аккуратно надавив пальцами на хлеб.
- 3. Заполните** каждую выемку йогуртовым кремом, затем положите на крем по 5 ягод ежевики.
- 4. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 5. Выберите** функцию «Предварительный разогрев», установите температуру 160 °С и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6. Положите** 2 ломтика бриоши на разогретый сетчатый противень.
- 7. Установите** температуру 160 °С, время приготовления – 8 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 8. Достаньте** тосты из аэрогриля, когда они будут готовы. Повторите процесс приготовления с 2 оставшимися ломтиками бриоши.
- 9. Украсьте** сахарной пудрой и нарезанной мятой, затем подавайте к столу.



ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ДЖЕМОМ

НА 20 ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 час 20 минут

12 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

230 г сливочного масла комнатной температуры

100 г сахарного песка

1 ч. л. экстракта ванили

240 г муки

¾ ч. л. соли

240 г инжирного, клубничного или малинового джема

ТАКЖЕ ПОТРЕБУЮТСЯ

Стационарный миксер с насадкой-лопаткой или ручной миксер

Пластиковая лопатка

Жиронепроницаемая бумага для выпечки

- 1. Взбейте** в миске масло и сахар, используя миксер с насадкой-лопаткой, до получения однородной смеси (примерно 5 минут).
- 2. Соскребите** смесь с краев миски, используя пластиковую лопатку, затем добавьте экстракт ванили и взбейте, чтобы смесь была полностью однородной.
- 3. Добавьте** в смесь муку и соль, затем взбейте на средней скорости, чтобы смешать ингредиенты.
- 4. Переложите** тесто на пищевую пленку. Скатайте тесто в рулет и плотно заверните пищевой пленкой.
- 5. Охладите** тесто в холодильнике в течение как минимум 1 часа.
- 6. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 7. Выберите** функцию «Предварительный разогрев», установите температуру 155 °С и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 8. Снимите** пищевую пленку с теста. Вырежьте из теста 4 кружочка толщиной примерно в 1 см. Положите каждый кружочек теста на жиронепроницаемую бумагу для выпечки, оставив между ними как минимум 2,5 см свободного пространства.
- 9. Положите** бумагу с печеньями на разогретый сетчатый противень.
- 10. Поставьте** оставшееся тесто в холодильник, пока не приступите к его приготовлению.
- 11. Установите** температуру 155 °С, время приготовления – 12 минут. Нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 12. Достаньте** печенье, когда оно будет готово. В центре каждого печенья сделайте выемку и положите в каждую по небольшой ложке джема, затем дайте печеньям остыть на отдельном противне.
- 13. Повторите** процесс приготовления с оставшимся тестом.



МОРОЖЕНОЕ С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ТРОПИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ

НА 4 ПОРЦИИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

7 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ст. л. топленого сливочного масла

1 ст. л. абрикосового варенья

1 ст. л. коричневого сахара

¼ ч. л. молотой корицы

Щепотка молотой гвоздики

¼ ч. л. соли

3 кольца ананаса

½ манго со снятой кожурой, нарезанного толстыми ломтиками

Ванильное мороженое для подачи

Тертый кокос, поджаренный, для подачи

- 1. Вставьте** сетчатый противень в корзину умного аэрогриля Cosori.
- 2. Выберите** функцию «Предварительный разогрев», установите температуру 220 °С и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 3. Поместите** в небольшую миску топленое сливочное масло, абрикосовое варенье, коричневый сахар, молотую корицу, гвоздику и соль. Как следует перемешайте.
- 4. Положите** кольца ананаса и ломтики манго на разогретый сетчатый противень и смажьте получившейся сладкой смесью.
- 5. Установите** температуру 220 °С, время приготовления – 7 минут. Включите Напоминание встряхнуть еду и нажмите кнопку «Старт/пауза».
- 6. Переверните** фрукты в середине процесса приготовления и смажьте сладкой смесью еще раз. Напоминание встряхнуть еду подскажет, когда именно.
- 7. Достаньте** фрукты, когда они будут готовы, и дайте им немного остыть. Подавайте с шариком ванильного мороженого, щепоткой поджаренного тертого кокоса и капельками оставшейся сладкой смеси.

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