

**COSORI**

**FRITEUZĂ  
CU AER CALD**

*Retete*





Vă mulțumim pentru achiziție!



(Sperăm că vă place noua dvs. friteuză la fel de mult ca și nouă!)



**Alăturați-vă** comunității Cosori pe Facebook!  
<https://www.facebook.com/cosori.ro>



**Descoperiți** colecția noastră de rețete!  
[www.cosori.ro/rețete](http://www.cosori.ro/rețete)



**Savurați** rețetele unice create de șefii noștri, care apar săptămânal!



**INTRĂ ÎN CONTACT CU BUCĂTARUL NOSTRU!**

Bucătarii noștri îți răspund cu drag la întrebări.

Email: [hello@cosori.ro](mailto:hello@cosori.ro)

Vă urăm bun venit la Cosori!

Vă dorim spor la gătit!

# Cuprins

## SETĂRI

### MIC DEJUN

Scones cu căpșuni	8
Scones de afine cu ghimbir	9
Ou prăjit în bol	10
Pâine prăjită franțuzească	11
Brioșă englezească pentru mic dejun	12
Brioșă de cafea cu firimituri	13
Pâine franțuzească umplută	14
BBQ Bacon	15
Pizza pentru mic dejun	16

### FELURI PRINCIPALE

Steak Santa Maria Ribeye	18
Steak cu sos Chimichurri	19
Sendviș cu steak	20
Steak Flank cu Muștar Balsamic	21
Chiftele italienești	22
Chiftele mediteraneene	23
Chiftele japoneze	24
Pui cu usturoi și ierburi	25
Pui Barbecue	26
Pulpe de pui cu usturoi și lămâie	27
Pulpe de pui prăjite cu muștar	28
Pui din pulpă de pui Tikka	29
Pui cu lămâie și miere	30
Pui caramelizat cu cinci condimente	31
Pui prăjit	32
Pui cu parmezan	33
Cotlete de porc de Carolina de Nord	34
Carne de porc Katsu	35
Ruladă de porc cu prosciutto	36
Somn Cajun	37
Ton cu sos Chipotle	38
Taco de pește cu făină de porumb	39
Somon cu sos Teriyaki	40
Somon cu lămâie și unt	41

5	Creveți în stil Cajun	42
	Biscuiți cu creveți	43
	Tofu crocant	44
	Vinete pane	45
8	Brânză grill	46
9	Pui condimentat Cajun	47
10	Stromboli	48
11	Fish fingers crocante	49
12	Mini Pizza Fiesta	50
13	Mini Pizza Pepperoni	51
14	Cheeseburger	52
15	Burger de curcan cu salată asiatică	53
16		

### APERITIVE

	Sparanghel învelit în prosciutto	55
18	Aripioare uscate	56
19	Aripioare mongoliene	57
20	Aripioare cu sos sriracha și miere	58
21	Aripioare cu parmezan	59
22	Aripioare jamaicane	60
23	Tortilla chips de casă	61
24	Cârnați înfășurați în foietaj	62
25	Ciuperci cu cârnați	63
26	Gustări de mozzarella prăjite	64
27	Castravete prăjit	65
28	Jalapeno umplut înfășurat în bacon	66
29	Creveți înfășurați în bacon	67
30	Creveți cu cocos	68
31	Ouă scoțiene	69
32	Frigărui de pui condimentat cu usturoi	70
33	Frigărui de pui cu iaurt	71
34	Frigărui de carne de vită în stil coreean	72
35	Frigărui de porc Teriyaki	73
36	Frigărui de miel Shawarma	74
37		
38		
39		
40		
41		

# Cuprins


## GARNITURI





Chipsuri de casă	76
Chipsuri de cartofi dulci	77
Chipsuri franțuzești cu condimente cajun	78
Chipsuri din dovlecel	79
Chipsuri Avocado	80
Chipsuri condimentate în stil grecesc	81
Felii de cartofi	82
Chipsuri de cartofi	83
Inele de ceapă	84
Floare de ceapă pane	85
Cartofi Hasselback	86
Cartofi prăjiți	87
Morcovi prăjiți în miere	88
Broccoli prăjit cu usturoi	89
Morcovi cu miere și soia	90
Conopidă prăjită	91
Conopidă prăjită cu turmeric	92
Porumb prăjit	93
Dovleac prăjit	94
Vinete prăjite	95
Pâine cu usturoi	96
Brioșe cu mălai și brânză	97
Biscuiți cu brânză cheddar	98
Varză de Bruxelles cu Pancetta	99

## DESERTURI







Melci cu scortîșoară	101
Sufleu de ciocolată	102
Pâine cu banane și nuci	103
Mini plăcinte cu mere	104
Tort rustic de pere cu nuci	105
Tort font de lămâie	106
Brioșe cu lămâie și afine	107
Brioșe cu cafea și ciocolată	108
Bile de cocos	109
Brioșe cu afine și portocale	110
Brioșe cu ciocolată	111

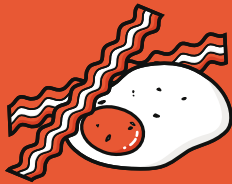
## Setări

ICON	Mâncare	Temperatură (°C)	Timp (minute)	Mod de prăjire
 <b>STEAK</b>	Steak: ribeye, antricot, fileu	205°C	6 minute	În sânge
			8 minute	Medium
			10 minute	Prăjit
	Hamburger	205°C	10 minute	
	Chiftele de carne de vită	205°C	8 minute	
	Cârnați	205°C	8-12 minute	
	Cotlet de porc, fără os	205°C	12-14 minute	
	Cotlet de porc, cu os	205°C	16-18 minute	

ICON	Mâncare	Temperatură (°C)	Timp (minute)	Scuturați
 <b>PEȘTE</b>	Somon	175°C	8 minute	
	Tilapia	175°C	6-8 minute	
	Pește-spadă	175°C	8-10 minute	
 <b>CREVEȚI</b>	Creveți	190°C	6-10 minute	Scuturați
	Creveți Jumbo	190°C	8-10 minute	Scuturați
 <b>BACON</b>	Bacon	160°C	6-8 minute	
	Pancetta	160°C	10 minute	
	Șuncă Parma	160°C	6 minute	
 <b>PUI</b>	Aripioare	195°C	20-25 de minute	Scuturați
	Pulpe de pui	195°C	25 de minute	
	Pulpe de pui, fără os, fără piele	195°C	10-12 minute	
	Pulpe de pui, cu os, cu piele	195°C	20-30 de minute	
	Piept de pui, fără os, fără piele	180°C	12-14 minute	

## Setări

ICON	Mâncare	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Scuturați
 <b>CARTOFI PRĂJIȚI</b>	Cartofi prăjiți	175°C	25-30 de minute	Scuturați
	Cartofi noi	175°C	20-25 de minute	Întoarceți
	Chips	195°C	25-30 de minute	Scuturați
	Cartof dulce	195°C	25-30 de minute	Întoarceți
 <b>LEGUME</b>	Broccoli	150°C	8 minute	Scuturați
	Conopidă	150°C	10 minute	Scuturați
	Dovlecel	150°C	10 minute	Scuturați
 <b>LEGUME RĂDĂCINOASE</b>	Morcov	205°C	12 minute	Scuturați
	Varză de Bruxelles	205°C	8 minute	Scuturați
	Dovleac	205°C	10 minute	Scuturați
	Porumb	205°C	8-12 minute	Întoarceți
 <b>DESERTURI</b>	Brioșă	150°C	15 minute	
	Tort	150°C	30 de minute	
	Cupcake	150°C	15 minute	
	Brownie	160°C	30 de minute	
 <b>PÂINE</b>	Pâine de mălai	150°C	25-30 de minute	
	Melc cu scortșoară	165°C	15 minute	
	Brânză de grill	160°C	8 minute	
	Pâine prăjită	160°C	8 minute	
 <b>ALIMENTE CONGELATE</b>	Nuggets de pui	175°C	10 minute	Scuturați
	Înele de ceapă	175°C	10 minute	Scuturați



Mic dejun





## SCONES CU CĂPȘUNI

6 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 12 minute

240 g făină

50 g zahăr

8 g praf de copt

1 g sare

85 g unt rece, tăiat în felii

84 g căpșuni proaspete tăiate  
mărunt

120 ml de smântână

2 ouă mari

10 ml extract de vanilie

5 ml apă

- 1 CERNEȚI** într-un castron mare făina, zahărul, praful de copt și sarea.
- 2 ADĂUGAȚI** la făină untul tăiat în bucăți, apoi se frământă cu mâna sau cu un mixer până se fărâmițează.
- 3 ÎNCORPORAȚI** căpșunile în amestecul de făină. Apoi se lasă deoparte.
- 4 AMESTECAȚI** smântâna, 1 ou și extractul de vanilie într-un bol separat.
- 5 ÎNCORPORAȚI** amestecul de smântână în amestecul de făină, se amestecă până când aluatul devine omogen, apoi se întinde la o grosime de 38 mm.
- 6 TĂIAȚI** prăjiturile cu un tăietor de patiserie la aceeași dimensiune.
- 7 UNGEȚI** partea de sus a prăjiturilor cu amestecul de ou și apă. Se lasă să se odihnească pentru o vreme.
- 8 PORNIȚI** funcția de preîncălzire pe friteuza cu aer cald Cosori și setați-o la 175 de grade.
- 9 AȘEZAȚI** hârtia de copt în coș.
- 10 AȘEZAȚI** prăjiturile pe hârtia de copt și coaceți-le timp de 12 minute la 175 de grade, până când devin aurii.





## SCONES DE AFINE CU GHIMBIR

6 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 12 minute

240 g făină

50 g zahăr tos

8 g praf de copt

2 g sare

85 g unt rece, tăiat în felii

85 g afine proaspete

3 g ghimbir proaspăt, ras fin

113 ml de smântână

2 ouă mari

4 ml extract de vanilie

5 ml apă

- 1 CERNEȚI** împreună într-un castron mare făina, zahărul, praful de copt și sarea.
- 2 ADĂUGAȚI** la făină untul tăiat în bucăți, apoi frământați cu mâna sau cu un mixer până se frământă.
- 3 ÎNCORPORAȚI** afinele și ghimbirul în amestecul de făină. Apoi se lasă deoparte.
- 4 AMESTECAȚI** smântâna, 1 ou și extractul de vanilie într-un bol separat.
- 5 ÎNCORPORAȚI** amestecul de smântână în amestecul de făină, se amestecă până când aluatul devine omogen.
- 6 ÎNTINDEȚI** aluatul la o grosime de 38 mm, după care se taie în felii egale
- 7 UNGEȚI** prăjitura cu amestecul de ou și apă. Se lasă să se odihnească pentru o vreme
- 8 PORNIȚI** funcția de preîncălzire pe friteuza cu aer cald Cosori și setați-o la 175 de grade.
- 9 AȘEZAȚI** hârtia de copt în coș și așezați prăjiturile pe hârtia de copt.
- 10 COACEȚI** prăjiturile timp de 12 minute la 175 de grade, până când devin aurii.



## OU PRĂJIT ÎN BOL

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 14 minute

Spray de ulei

3 ouă

6 felii de bacon afumat, tăiat în cubulețe

60 g spanac baby, spălat

120 ml smântână

15 g parmezan ras

Sare și piper după gust

- 1 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza cu aer Cosori, setați-o la 175 de grade și porniți aparatul.
- 2 UNGEȚI CU ULEI** 3 boluri de preparat soufflé.
- 3 PUNEȚI** câte un ou în fiecare bol.
- 4 PRĂJIȚI** baconul într-o tigaie timp de aproximativ 5 minute.
- 5 ADĂUGAȚI** spanacul și prăjiți-l până se ofilește, aproximativ 2 minute.
- 6 ADĂUGAȚI** smântâna și parmezanul și amestecați timp de 2-3 minute.
- 7 TURNAȚI** amestecul de smântână peste ouă.
- 8 AȘEZAȚI** bolurile în friteuza cu aer cald preîncălzită și prăjiți-le timp de 4 minute la 175 de grade, până când ouăle sunt complet fierte.
- 9 CONDIMENTAȚI** după gust.



## PÂINE PRĂJITĂ FRANȚUZEASCĂ

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

4 felii de pâine albă, de aproximativ  
38 mm grosime, de preferință nu  
proaspătă

2 ouă

60 ml lapte

15 ml sirop de arțar

2 ml extract de vanilie

Spray de ulei

38 g zahăr

3 g scorțișoară măcinată

Sirop de arțar pentru servire

Zahăr pudră pentru topping

- TĂIAȚI** feliile de pâine, astfel să obțineți un total de 12 batoane. Se pune deoparte.
- AMESTECAȚI** oul, laptele, siropul de arțar și extractul de vanilie.
- SELECTAȚI** funcția de preîncălzire a friteuzei cu aer cald COSORI AIR Fryer, setați la 175 de grade și porniți aparatul. Se lasă să se încălzească.
- ÎNMUIAȚI** bastonașele de pâine în amestecul de ou și puneți-le în friteuza preîncălzită. Pulverizați bucățile de pâine cu spray de ulei.
- PRĂJIȚI** bucățile de pâine prăjită timp de 10 minute la 175 de grade și întoarceți-le la jumătatea timpului.
- AMESTECAȚI** zahărul și scorțișoara într-un bol. Se pune deoparte.
- DAȚI** bastonașele de pâine prăjite în amestecul de zahăr și scorțișoară.
- SERVIȚI** cu sirop de arțar și presărați cu zahăr pudră.



## BRIOȘĂ ENGLEZEASCĂ PENTRU MIC DEJUN

PENTRU 1 PERSOANĂ

**PREGĂTIRE:** 2 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

Spray de ulei

1 felie de brânză Cheddar alb

1 felie de bacon

1 brioșă englezescă tăiată în două

15 ml apă caldă

1 ou mare

Sare și piper după gust

- 1 UNGEȚI CU ULEI** un bol de sufleu și puneți-l în friteuza Cosori Air Fryer.
- 2 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire, setați aparatul la 160 de grade și porniți-l.
- 3 AȘEZAȚI** brânza și baconul pe jumătățile de brioșe.
- 4 AȘEZAȚI** ambele jumătăți de brioșă în friteuza cu aer cald preîncălzită.
- 5 TURNAȚI** apa caldă și ouăle în vasul de sufleu încălzit și condimentați cu sare și piper.
- 6 SELECTAȚI** meniul de pâine, setați 10 minute și porniți aparatul.
- 7 SCOATEȚI** brioșele englezești după 7 minute, dar lăsați ouăle înăuntru tot timpul.
- 8 PREGĂȚI** sendvișul prin așezarea oului deasupra brioșei englezești și într-un final serviți.





## BRIOȘĂ DE CAFEA CU FIRIMITURI

6 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 12 minute

### TOPPING DE FIRIMITURI

13 g zahăr alb

16 g zahăr brun

1 g scorțișoară

2 g sare

14 g unt topit nesărat

24 g făină albă

### BRIOȘĂ

90 g făină albă

53 g zahăr brun

4 g praf de copt

1 g bicarbonat de sodiu

2 g scorțișoară

1 g sare

112 g smântână

42 g unt topit nesărat

1 ou

4 ml extract de vanilie

Spray de ulei

- 1 AMESTECAȚI** toate ingredientele pentru toppingul de brișe până când obțineți o consistență sfărâncioasă.
- 2 AMESTECAȚI** făina, zahărul brun, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, scorțișoara și sarea într-un castron mare.
- 3 AMESTECAȚI** smântâna, untul, oul și extractul de vanilie într-un castron separat până când se combină bine.
- 4 ÎNCORPORAȚI** ingredientele lichide în ingredientele uscate și amestecați bine.
- 5 SELECTAȚI** meniul de preîncălzire de pe aparatul de prăjit cu aer cald COSORI, setați-o la 175 de grade și porniți aparatul.
- 6 UNGEȚI CU ULEI** formele de brișe și turnați aluatul în boluri până la 3/4 a acestora.
- 7 PRESĂRAȚI** partea de sus a brișelor cu amestecul sfărâncios.
- 8 AȘEZAȚI** formele de brișe în friteuza cu aer cald preîncălzită. Este posibil să le puteți prăji doar în mai multe etape.
- 9 PRĂJIȚI** brișele la 175 de grade timp de 12 minute.



## PÂINE FRANȚUZEASCĂ UMLUTĂ

1 PORȚIE

**PREGĂTIRE:** 4 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

1 felie de cozonac, subțire de  
64 mm și uscat

113 g de cremă de brânză

2 ouă

15 ml lapte

30 ml smântână

38 g zahăr

3 g scorțișoară

2 ml extract de vanilie

Spray de ulei

Fistic mărunțit pe deasupra

Sirop de arțar pentru servire

- 1 ALEGEȚI** meniul de preincalzire de pe friteuza cu aer cald COSORI și setați-o la 175 de grade, după care porniți aparatul.
- 2 CRESTAȚI** centrul cozonacului.
- 3 UMLEȚI** creștătura cu cremă de brânză. Se dă deoparte.
- 4 AMESTECAȚI** ouăle, laptele, smântâna, zahărul, scorțișoara și extractul de vanilie.
- 5 ÎNMUIAȚI** ambele părți ale cozonacului umplut în amestecul de ouă timp de 10-10 secunde.
- 6 PULVERIZAȚI** ambele părți cu spray de ulei.
- 7 AȘEZAȚI** cozonacul umplut în cuptorul preincalzit și coaceți-l timp de 10 minute la 175 de grade.
- 8 SCOATEȚI** cu grijă cu o spatulă cozonacul, când este gata.
- 9 SERVIȚI** cu bucăți de fistic și sirop de arțar deasupra.



## BBQ BACON

PENTRU 2 PERSOANE

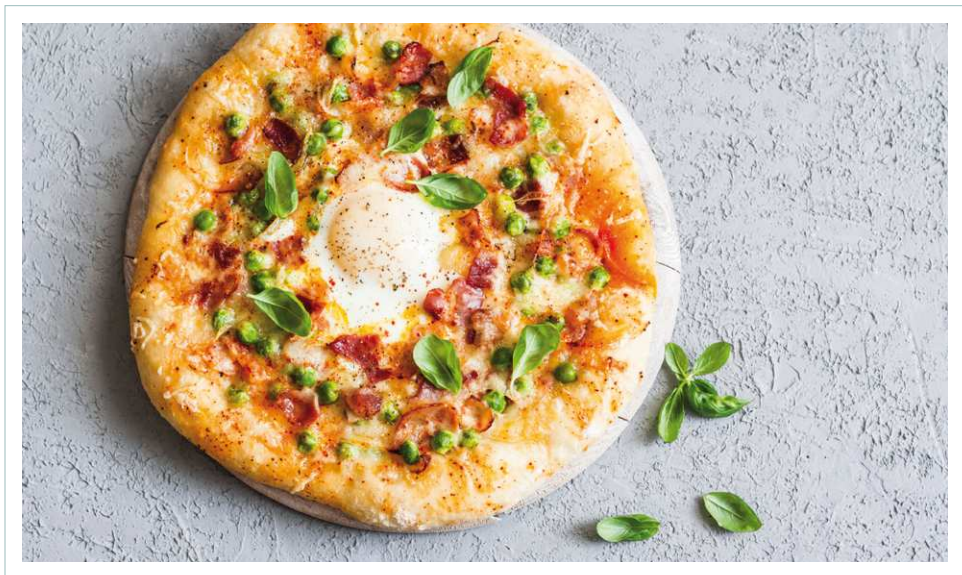
**PREGĂTIRE:** 2 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

13 g zahăr brun  
5 g praf de chili  
1 g chimen măcinat  
1 g piper cayenne  
4 felii de bacon

- 1 AMESTECAȚI** condimentele.
- 2 PRESĂRAȚI** baconul cu condimentele până când este complet acoperit. Se dă deoparte.
- 3 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire a friteuzei, setați la 160 de grade și porniți aparatul.
- 4 AȘEZAȚI** baconul în cuptorul preîncălzit.
- 5 SELECTAȚI** opțiunea de meniu Bacon și porniți.





## PIZZA PENTRU MIC DEJUN PORȚIE PENTRU 1-2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

10 ml ulei de măsline

1 porție de aluat de pizza pregătită

de 178 mm grosime

28 g mozzarella light

2 felii de șuncă afumată

1 ou

2 căței de usturoi, tăiați felii

2 g de coriandru, tăiat mărunt

- 1 UNGEȚI** cu ulei de măsline suprafața aluatului de pizza pregătit.
- 2 ACOPERIȚI** aluatul cu mozzarella și șunca.
- 3 SELECTAȚI** meniul de preîncălzire de pe friteuza cu aer COSORI și setați-o la 175 de grade, după care porniți-o.
- 4 AȘEZAȚI** pizza în friteuza preîncălzită și coaceți-o timp de 8 minute la 175 de grade.
- 5 SCOATEȚI** coșul după 5 minute și spargeți un ou peste pizza.
- 6 PUNEȚI ÎNAPOI** coșul și continuați coacerea. Se ornează cu coriandru tocat și se servește.



# FELURI PRINCIPALE



## STEAK SANTA MARIA RIBEYE

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 11 minute

**PRĂJIRE:** 6 minute

2 g de sare kosher

2 g piper negru măcinat fin

2 g praf de usturoi

2 g praf de ceapă

2 g oregano uscat

1 vârf de cuțit de rozmarin uscat

1 vârf de cuțit de piper Cayenne

1 vârf de cuțit de salvie

1 steak ribeye dezosată (453 g)

15 ml ulei de măsline

- 1 ALEGEȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza cu aer Cosori și porniți-o.
- 2 AMESTECAȚI** condimentele și se acoperă bine friptura.
- 3 UNGEȚI** friptura cu puțin ulei de măsline.
- 4 AȘEZAȚI** friptura în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** opțiunea de Steak (friptură) și începeți.
- 6 SCOATEȚI** friptura din friteuză atunci când este gata. Se lasă să se odihnească timp de 10 minute înainte de a se tăia și servi.



## STEAK CU SOS CHIMICHURRI

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 6 minute

### SOS CHIMICHURRI

60 ml ulei de măsline extravirgin

20 g busuioc proaspăt

20 g coriandru

20 g pătrunjel

4 fileuri de anșoa

1 ceapă mică

2 căței de usturoi curățați

1 lămâie stoarsă

1 vârf de cuțit de piper roșu

### STEAK

12 ml ulei vegetal

1 steak New York (473 g)

Sare și piper după gust

- 1 AMESTECAȚI** ingredientele pentru sos într-un blender până obțineți consistența dorită.
- 2 SELECȚIONAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza cu aer Cosori și apăsați butonul de pornire.
- 3 UNGEȚI** friptura cu ulei vegetal și presăreți peste ea sare și piper.
- 4 AȘEZAȚI** friptura în friteuza preîncălzită. Selectați opțiunea Steak și setați -o pentru 6 minute (va fi prăjit aproximativ mediu) și porniți.
- 5 LĂSAȚI** steakul să se odihnească timp de 5 minute când este gata. Apoi se taie felii, se acoperă cu sos și se servește.



## SENDVIȘ CU STEAK

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 6 minute

1 steak ribeye (473 g) dezosat  
20 ml ulei de măsline  
5 g sare  
1 g piper negru  
110 g smântână  
40 g hrean ras preparat  
2 g arpagic, proaspăt tocat mărunt  
1 ceapă mică tăiată mărunt  
Jumătate de lămâie, stoarsă  
Sare și piper, după gust  
Chifle cu semințe de susan pentru servire  
Ruccola pentru servire  
Ceapă tăiată în felii pentru servire

- 1 SELECȚIONAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza cu aer Cosori și apăsați Start.
- 2 UNGEȚI** friptura cu ulei de măsline și aseasonați cu sare și piper.
- 3 AȘEZAȚI** friptura în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECȚIAȚI** meniul Steak și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 AMESTECAȚI** smântâna, hreanul, arpagicul, ceapa și zeama de lămâie într-un bol mic.
- 6 AMESTECAȚI** crema de hrean cu sare și piper, după gust.
- 7 SCOATEȚI** carnea din friteuză atunci când este gata și lăsați-o să se odihnească timp de 5-10 minute înainte de a o felia.
- 8 ASAMBLĂM** un sendviș, întinzând crema de hrean pe chiflă, adăugând ruccola, puțină ceapă tăiată felii și apoi punând carnea deasupra.





## STEAK FLANK CU MUȘTAR BALSAMIC

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 2 ore și 10 minute  
**PRĂJIRE:** 6 minute

60 ml ulei de măsline  
60 ml oțet balsamic  
36 g muștar dijon  
473 g coaste  
Sare și piper, după gust  
4 frunze de busuioc, tăiate felii

- 1 AMESTECAȚI** uleiul de măsline, oțetul balsamic și muștarul. Amestecați până obțineți o marinată.
- 2 AȘEZAȚI** friptura direct în marinată. Se acoperă cu folie de plastic și se lasă la marinat timp de cel puțin 2 ore sau peste noapte în frigider.
- 3 SCOATEȚI** carnea, apoi lăsați să ajungă la temperatura camerei.
- 4 SELECȚIONAȚI** funcția de preîncălzire a friteuzei Cosori Air Fryer și apăsați butonul Start.
- 5 AȘEZAȚI** steakul în friteuza preîncălzită, selectați meniul Steak, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 6 FELIAȚI** ușor în unghi, astfel încât mușchii să fie tăiați pe lungime. Se azonează cu sare și piper, apoi se presară puțin busuioc și se servește.



## CHIFTELE ITALIENEȘTI

PENTRU 1-2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 15 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

227 g carne tocată

28 g pesmet

30 ml lapte

1 ou

3 g praf de usturoi

2 g praf de ceapă

2 g oregano uscat

2 g pătrunjel uscat

Sare și piper, după gust

15 g de parmezan ras, un pic pentru  
servire

Spray de ulei

Sos marinara pentru servire

- 1 AMESTECAȚI** carnea tocată, pesmetul, laptele, oul, condimentele, sarea, piperul și parmezanul.
- 2 FORMAȚI** chiftele de mărime medie din amestecul de carne. Se pune la frigider timp de 10 minute.
- 3 SELECȚIONAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pauză.
- 4 SCOATEȚI** chiftelele din frigider și introduceți-le în friteuza preîncălzită. Se stropesc chiftelele cu puțin ulei și se prăjesc pentru 8 minute la 205 grade.
- 5 SERVIȚI** cu sos marinara și cu un mănunchi de parmezan.





## CHIFTELE MEDITERANEENE

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 35 de minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

454 g carne tocată de miel  
3 căței de usturoi, tăiați felii  
5 g sare  
1 g piper negru  
2 g mentă, proaspăt tăiată  
2 g chimen măcinat  
3 ml sos picant  
1 g praf de chili  
1 ceapă, tăiată felii  
8 g pătrunjel, tăiat fin  
15 ml zeamă proaspătă de lămâie  
2 g coajă de lămâie  
10 ml ulei de măsline

- 1 AMESTECAȚI** mielul, usturoiul, sarea, piperul, menta, chimenul, sosul picant, pudra de chili, ceapa, pătrunjelul, zeama de lămâie și coaja de lămâie până când se combină bine.
- 2 FORMAȚI** 9 chiftele din amestec și puneți-le la frigider pentru 30 de minute.
- 3 SELECȚIONAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza cu aer Cosori și apăsați butonul de pornire.
- 4 STROPIȚI** chiftelele cu ulei de măsline și introduceți-le în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECȚIAȚI** meniul Steak (Friptură) și setați-l pentru 10 minute și porniți programul.



## CHIFTELE JAPONEZE

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 15 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

473 g carne tocată  
15 ml ulei de susan  
18 ml pastă miso  
10 frunze proaspete de mentă,  
taiate mărunt  
4 cepe, tăiate mărunt  
5 g sare  
1 g piper negru  
45 ml sos de soia  
45 ml mirin  
45 ml apă  
3 g zahăr brun

- 1 AMESTECAȚI** carnea tocată, uleiul de susan, pasta miso, frunzele de mentă, ceapa, sarea și piperul până când se combină bine.
- 2 UNGEȚI-VĂ** pe mâini cu o cantitate mică de ulei de susan și formați chiftelele cu diametrul de aproximativ 51 mm. Se fac aproximativ 8 bucăți.
- 3 DEPOZITAȚI** chiftelele în frigider timp de 10 minute.
- 4 PREPARAȚI** un sos pentru chiftelele amestecând sosul de soia, mirin, apă și zahăr brun. Se dă deoparte.
- 5 SELECȚAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pauză.
- 6 AȘEZAȚI** chiftelele răcite în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECȚAȚI** meniul Steak (Friptură), setați-l pentru 10 minute și apăsați butonul Start/Pauză.
- 8 UNGEȚI** chiftelele cu sos la fiecare două minute.



## PUI CU USTUROI ȘI IERBURI

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 35 de minute

**PRĂJIRE:** 20 minute

3 pulpe de pui, dezosate, cu piele

3 aripioare, cu piele

30 ml ulei de măsline

20 g praf de usturoi

6 g sare

1 g piper negru

1 g cimbru uscat

1 g rozmarin uscat

1 g tarhon uscat

- 1 CONDIMENTAȚI** pulpele și aripile de pui cu ulei de măsline și condimente. Se lasă la marinat timp de 30 de minute.
- 2 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori Air Fryer, setați la 195 grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 3 AȘEZAȚI** bucățile de pui în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** Chicken (Pui), setați la 20 de minute și apăsați butonul Start/Pause.



## PUI BARBECUE

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 30 de minute

**PRĂJIRE:** 20 minute

2 g ardei afumat  
5 g zahăr pudră  
3 g praf de ceapă  
4 g praf de chili  
7 g zahăr brun  
18 g sare kosher  
2 g chimen  
1 g piper cayenne  
1 g piper negru  
1 g piper alb  
454 g pulpe de pui, cu piele  
227 g aripioare de pui  
Sos barbecue pentru marinare  
și pentru servire

- 1 AMESTECAȚI** condimentele într-un bol mic.
- 2 ACOPERIȚI** puiul cu marinada și lăsați-l la marinat timp de 30 de minute.
- 3 SELECȚIONAȚI** opțiunea de prîncălzire de pe Cosori Air Fryer, setați la 195 grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 AȘEZAȚI** bucățile de pui în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECȚAȚI** Chicken (Pui), setați la 20 de minute și apăsați Start/Pauză.
- 6 UNGEȚI** puiul cu puțin sos barbeque la fiecare 5 minute.
- 7 SCOATEȚI** puiul atunci când gătitul s-a terminat.
- 8 SERVIȚI** cu încă un pic de sos de barbeque.





## PULPE DE PUI CU USTUROI ȘI LĂMÂIE

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 20 minute

30 ml ulei de măsline

1 lămâie, stoarsă și cu coajă

10 g praf de usturoi

5 g ardei

9 g sare

1 g oregano uscat

1 g piper negru

2 g zahăr brun

6 pulpe de pui, cu piele

- 1 AMESTECAȚI** uleiul de măsline, sucul de lămâie, coaja de lămâie, praful de usturoi, paprika, sarea, oregano, piperul negru și zahărul brun într-un bol mic.
- 2 PUNEȚI** pulpele de pui în această marinată și lăsați-le să stea 30 de minute.
- 3 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori Air Fryer, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 AȘezaȚI** pulpele de pui în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** Chicken (Pui), setați la 20 de minute și apăsați Start/Pause.



## PULPE DE PUI PRĂJITE CU MUȘTAR

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 20 minute

30 g muștar dijon

15 ml sirop de arțar

1 g praf de ceapă

2 g praf de usturoi

1 g ardei

2 g sare

1 g piper negru

4 pulpe de pui, dezosate, cu piele

- 1 AMESTECAȚI** într-un bol mic muștarul, siropul de arțar, pudra de ceapă, pudra de usturoi, paprika, sarea și piperul negru.
- 2 AȘEZAȚI** pulpele de pui în marinada de muștar și lăsați să odihnească puțin.
- 3 SELECȚIONAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe Cosori Air Fryer, setați la 195 grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 AȘEZAȚI** pulpele de pui în friteuza preîncălzită și stropiți-le cu marinata rămasă.
- 5 SELECȚAȚI** programul Chicken (Pui), setați la 20 de minute și apăsați Start/Pause.



## PUI DIN PULPĂ DE PUI TIKKA

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 1 oră

**PRĂJIRE:** 20 minute

79 ml lapte de cocos  
24 g piure de roșii  
3 g garam marsala  
2 g chimen  
3 g turmeric  
2 g cardamom  
3 g praf de usturoi  
25 g ghimbir ras  
5 g sare  
4 pulpe de pui

- 1 AMESTECAȚI** totul, cu excepția puiului, într-un bol.
- 2 SCUFUNDAȚI** pulpele de pui în marinada de nucă de cocos și lăsați la marinat timp de aproximativ o oră.
- 3 SELECȚIONAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe Cosori Air Fryer, setați la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 SCOATEȚI** pulpele de pui din frigider și introduceți-le în friteuza preîncălzită.
- 5 PRĂJIȚI** la 175 de grade timp de 20 de minute.
- 6 SERVIȚI** cu orez basmati fiert la aburi.





## PUI CU LĂMÂIE ȘI MIERE

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 1 oră

**PRĂJIRE:** 15 minute

45 ml miere, un pic pentru mai târziu

15 ml sos de soia

Zeama de la 1 lămâie

2 căței de usturoi, tăiați felii

4 pulpe de pui, dezosate, cu piele

Sare după gust

Felii de lămâie pentru decorare

- 1 AMESTECAȚI** într-un bol mierea, sosul de soia, zeama de lămâie și usturoiul. Se scufundă pulpele de pui în amestec și se lasă la marinat timp de 1 oră.
- 2 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza cu aer Cosori, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 3 AȘEZAȚI** pulpele de pui în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** Chicken (Pui), setați la 15 minute și apăsați Start/Pause.
- 5 SCOATEȚI** coșul cu 5 minute înainte de sfârșitul timpului de gătire și ungeți puiul cu restul de marinată, apoi puneți-l din nou în coș.
- 6 ASEZONAȚI** cu sare, puțină miere în plus și așezați felii de lămâie deasupra puiului.



## PUI CAMELIZAT CU CINCI CONDIMENTE

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 2 ore și 5 minute  
**PRĂJIRE:** 12 minute

48 g sos hoisin  
18 g sos de stridii  
3 căței de usturoi, ras fin  
5 g amestec de cinci condimente  
chinezești  
60 ml de miere, în două părți  
30 ml sos de soia, în două părți  
4 pulpe de pui dezosate, cu piele

- 1 AMESTECAȚI** într-un castron mare sosul hoisin, sosul de stridii, usturoiul, amestecul chinezesc de cinci condimente, 30 ml miere, 20 ml sos de soia. Se adaugă pulpele de pui și se amestecă bine în marinată. Se lasă timp de 2 ore.
- 2 SELECȚIONAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe Cosori Air Fryer, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 3 AȘEZAȚI** pulpele de pui în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** programul Chicken (Pui), setați la 12 minute și apăsați Start/Pause.
- 5 AMESTECAȚI** restul de miere și sosul de soia într-un bol mic.
- 6 UNGEȚI** puiul cu restul de marinată cu sos de miere-sos de soia după 8 minute de prăjire, apoi puneți-l din nou în friteuză și prăjiți încă 4 minute.
- 7 SERVIȚI** cu broccoli chinezesc gătit la aburi și orez.



## PUI PRĂJIT

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 2 ore  
**PRĂJIRE:** 25 de minute

2 aripioare de pui  
2 pulpe de pui, dezosate, cu piele  
224 ml lapte bătut  
180 g făină fină  
3 g praf de usturoi  
3 g praf de ceapă  
3 g de ardei  
2 g piper alb și negru  
5 g sare  
40 ml ulei  
Spray de ulei

- 1 AMESTECAȚI** pulpele, aripioarele și laptele bătut într-o pungă care se poate închide ermetic. Se lasă la marinat timp de 1-1,5 ore.
- 2 AMESTECAȚI** făina, condimentele și sarea într-un castron.
- 3 SCOATEȚI** puiul din pungă și tăvăliți-l în amestecul de făină. Se acoperă complet. Apoi se lasă să se odihnească timp de 15 minute la frigider.
- 4 SELECȚIONAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe Cosori Air Fryer, setați la 195 grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 ÎNMUIAȚI** o pensulă de bucătărie în ulei și ungeți ușor pulpele și aripioarele de pui pe fiecare parte.
- 6 AȘEZAȚI** bucățile de pui în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECȚIAȚI** meniul pentru pui și apăsați butonul Start/Pause.
- 8 SCOATEȚI** puiul la jumătatea timpului de gătire și stropiți-l cu spray de ulei.
- 9 LĂSAȚI** să se răcească timp de 5 minute înainte de servire.



## PUI CU PARMEZAN

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 12 minute

56 g pesmet în stil italian

20 g de parmezan ras

2 buc. de piept de pui (454 g), fără os și piele

60 g făină

2 ouă, bătute

Spray de ulei

2 felii de brânză mozzarella

Sos marinara pentru servire

2 mănunchi de pătrunjel, proaspăt tăiat pentru servire

- 1 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire pe friteuza Cosori, setați-o la 180 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 AMESTECAȚI** într-un castron pesmetul și parmezanul.
- 3 ACOPERIȚI** fiecare piept de pui cu făină, apoi dați-l în oul bătut și tăvăliți-l în amestecul de pesmet și parmezan.
- 4 STROPIȚI** puiul cu puțin ulei de măsline și ungeți interiorul coșului cu ulei, apoi așezați bucățile de piept de pui în coș.
- 5 PRĂJIȚI** la 180 de grade timp de 12 minute.
- 6 PUNEȚI** o felie de brânză mozzarella pe fiecare piept de pui cu 2 minute înainte de finalul gătitului.
- 7 SERVIȚI** cu sos marinara și ornați cu pătrunjel proaspăt tocat.





## COTLETE DE PORC DE CAROLINA DE NORD

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

2 cotlete de porc, dezosate

15 ml ulei vegetal

25 g zahăr brun

6 g ardei roșu unguresc

2 g muștar măcinat

2 g piper negru proaspăt măcinat

3 g praf de ceapă

3 g praf de usturoi

Sare și piper după gust

- 1 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 UNGEȚI** cotletele de porc cu ulei.
- 3 AMESTECAȚI** condimentele și acoperiți bine cotletele de porc, aproape ca un pesmet.
- 4 AȘEZAȚI** cotletele de porc în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** opțiunea STEAK, setați pentru 10 minute și porniți.
- 6 SCOATEȚI** cotletele de porc atunci când programul s-a terminat și lăsați-le să se odihnească timp de 5 minute înainte de a le servi.



## CARNE DE PORC KATSU

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 14 minute

2 cotlete de porc (170 g), dezosate  
56 g pesmet

3 g praf de usturoi

2 g praf de ceapă

6 g sare

1 g piper alb

60 g făină

2 ouă, bătute

Spray de ulei

- AȘEZAȚI** cotletele de porc într-o pungă sigilabilă sau acoperiți-le cu folie de plastic.
- BATEȚI** carnea cu un frâgezitör până când aceasta are o grosime de 13 mm.
- AMESTECAȚI** într-un castron pesmetul și condimentele. Se dă deoparte.
- ÎNVĂRTIȚI** cotletele de porc în făină, apoi înmuiți-le în oul bătut și tăvăliți-le în amestecul de pesmet.
- SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 180 de grade și apăsați butonul Start/ Pause.
- UNGEȚI** ambele părți ale cărnii cu ulei și introduceți-o în friteuza preîncălzită.
- PRĂJIȚI** cotletele de porc timp de 14 minute la 180 de grade.
- SCOATEȚI** când s-a terminat timpul de gătire și lăsați să se odihnească timp de 5 minute.
- TĂIAȚI** în felii și serviți.



## RULADĂ DE PORC CU PROSCIUTTO

PENTRU 4-5 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 9 minute

6 felii de prosciutto, tăiate în felii  
subțiri  
1 bucată de mușchiuleț de porc  
(454 g), tăiat în jumătate și frăgezit  
6 g sare  
1 g piper negru  
227 g spanac proaspăt, împărțit în  
două  
4 felii de mozzarella, împărțite în  
2 părți  
18 g roșii uscate, împărțite în 2  
porții  
10 ml ulei de măsline, împărțit în 2  
porții

- 1 AȘEZAȚI** 3 felii de prosciutto pe o hârtie de copt, ușor suprapuse una peste alta. Puneți o jumătate de felie de porc peste prosciutto, apoi repetați.
- 2 CONDIMENTAȚI** interiorul ruladei de porc cu puțină sare și piper.
- 3 ACOPERIȚI** carnea cu jumătate din spanac, brânză și roșiile uscate, lăsând un spațiu de 13 mm lățime în jurul marginii pe fiecare parte.
- 4 ÎNFĂȘURAȚI** carnea cu grijă, astfel încât să nu iasă umplutura și închideți bine capetele.
- 5 REPETAȚI** același lucru cu cealaltă bucată de carne. Puneți rulourile în frigider.
- 6 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire pe friteuza Cosori și porniți-o.
- 7 STROPIȚI** cu 5 ml de ulei de măsline rulourile de carne rulate și introduceți-le în friteuza preîncălzită.
- 8 SELECTAȚI** meniul Steak (Friptură), setați-l pentru 9 minute și apăsați butonul Start/Pause.
- 9 LĂSAȚI** rulourile să se odihnească 10 minute înainte de servire.





## SOMN CAJUN

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 7 minute

5 g ardei  
3 g praf de usturoi  
2 g praf de ceapă  
2 g cimbru uscat măcinat  
1 g piper negru măcinat  
1 g piper cayenne  
1 g busuioc uscat  
1 g de oregano uscat  
2 fileuri de somn (177 g)  
Spray de ulei

- 1 SELECȚIONAȚI** funcția de preîncălzire pe friteuza cu aer Cosori, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 AMESTECAȚI** toate condimentele într-un bol.
- 3 ACOPERIȚI** generos ambele părți ale peștelui cu amestecul de condimente.
- 4 STROPIȚI** pe ambele părți ale peștelui cu spray de ulei și puneți peștele în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** programul Seafood (Fructe de mare) și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 SCOATEȚI** peștele cu grijă când este gata și serviți cu terci de griș.



## TON CU SOS CHIPOTLE

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

1 conservă de ton (142 g)

45 g sos La Costena Chipotle

4 felii de pâine albă

2 felii de brânză Trapist cu ardei

- 1** **SELECTAȚI** funcția de preîncălzire pe friteuza Cosori, setați-o la 160 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2** **AMESTECAȚI** tonul cu sosul până se combină bine.
- 3** **ÎNȚINDEȚI** jumătate din sos pe 2 felii de pâine.
- 4** **ADĂUGAȚI** puțină brânză deasupra și acoperiți cu restul feliilor de pâine.
- 5** **AȘEZAȚI** sendvișurile în friteuza preîncălzită.
- 6** **SELECTAȚI** meniul Bread (Pâine), setați-l pentru 8 minute și apăsați butonul Start/Pause.
- 7** **TĂIAȚI** în diagonală și serviți.



## TACO DE PEȘTE CU FĂINĂ DE PORUMB

PENTRU 4-5 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 7 minute

Pește tilapia (454 g), aproximativ  
38 mm, se taie în fâșii late

52 g făină de porumb

1 g chimen măcinat

1 g praf de chili

2 g praf de usturoi

1 g praf de ceapă

3 g sare

1 g piper negru

Spray de ulei

Foi de tortilla cu porumb

Sos tartar

Felii de lămâie pentru servire

- 1 TĂIAȚI** peștele în fâșii de 38 mm lățime.
- 2 AMESTECAȚI** mălaiul cu condimentele într-un castron de mică adâncime.
- 3 TĂVĂLIȚI** fâșiile de pește în acest amestec și puneți-le la frigider pentru a se odihni.
- 4 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 STROPIȚI** pe ambele părți ale peștelui cu ulei și introduceți-le în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** meniul Seafood (Fructe de mare), setați la 7 minute și apăsați Start/Pause.
- 7 ÎNTOARCEȚI** peștele la jumătatea timpului.
- 8 SERVIȚI** peștele pe foi de tortilla de porumb cu sos tartar și felii de lămâie.



## SOMON CU SOS TERIYAKI

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

### SOS TERIYAKI

118 ml sos de soia

50 g zahăr

1 g ghimbir ras

1 cățel de usturoi, zdrobit

60 ml suc de portocale

### SOMON

2 felii de somon (148 g)

20 ml ulei vegetal

Sare și piper alb după gust

- 1 AMESTECAȚI** ingredientele pentru sos într-un bol mic.
- 2 FIERBEȚI** sosul, înjumătățiti și lăsați să se răcească.
- 3 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 UNGEȚI** somonul cu ulei și condimentați cu sare și piper alb.
- 5 AȘEZAȚI** somonul cu pielea în jos în friteuza preîncălzită. Selectați opțiunea Seafood (Fructe de mare), setați pentru 8 minute și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 SCOATEȚI** somonul din friteuză imediat ce este gata. Se lasă să se odihnească timp de 5 minute, apoi se acoperă cu sosul.
- 7 SERVIȚI** cu orez sau legume gătite la abur.



## SOMON CU LĂMÂIE ȘI UNT

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

2 felii de somon (177 g)

Sare și piper după gust

Spray de ulei

30 g unt

30 ml suc de lămâie

1 cățel de usturoi, ras

6 ml sos Worestershire

- 1 CONDIMENTAȚI** somonul după gust.
- 2 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 3 UNGEȚI** coșul de prăjit cu ulei și puneți somonul în el.
- 4 SELECTAȚI** opțiunea Seafood (Fructe de mare) și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 AMESTECAȚI** untul, sucul de lămâie, usturoiul, sosul Worestershire într-o cratiță mică și topiți -le la foc mic timp de aproximativ 1 minut.
- 6 SERVIȚI** somonul cu orez și acoperiți-l cu sosul de lămâie cu unt.





## CREVEȚI ÎN STIL CAJUN

PENTRU 2-3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 5 minute

6 g sare

2 g ardei afumat

2 g praf de usturoi

2 g amestec de condimente în stil italian

2 g praf de chili

1 g praf de ceapă

1 g piper cayenne

1 g piper negru

1 g cimbrisor uscat

454 g creveți, decojiți și tăiați

30 ml ulei de măsline

Felii de lămâie pentru servire

- 1 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire pe friteuza Cosori, setați-o la 190 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 AMESTECAȚI** condimentele într-un bol mare și lăsați-l deoparte.
- 3 STROPIȚI** creveții cu ulei de măsline până când sunt complet acoperiți.
- 4 PRESĂRAȚI** amestecul de condimente peste creveți și acoperiți bine cu ele.
- 5 AȘEZAȚI** creveții în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** programul Shrimp (Creveteți), setați pentru 5 minute și apăsați Start/Pause.
- 7 SCUTURAȚI** coșul la jumătatea timpului (avertismentul de scuturare vă va avertiza când se scutură).
- 8 SERVIȚI** cu felii de lămâie.



## BISCUIȚI CU CREVEȚI

4 BUCĂȚI

**PREGĂTIRE:** 35 de minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

### SOS

55 g maioneză

15 g capere, spălate și scurse

5 g murături dulci

5 g ceapă roșie, tăiată în cubulețe

8 ml suc de lămâie

8 g muștar Dijon

Sare și piper după gust

### BISCUIȚI CU CREVEȚI

1 ou mare, bătut

17 g maioneză

11 g de muștar dijon

5 ml sos Worcestershire

2 g amestec de condimente Old Bay

2 g sare

1 vârf de cuțit de piper alb

1 vârf de cuțit de piper cayenne

26 g țelină, tăiată în felii

45 g de ardei roșu de California, cubulețe

8 g pătrunjel proaspăt, tăiat fin

227 g carne de crab

28 g de pesmet

Spray de ulei

- 1 **AMESTECAȚI** ingredientele pentru sos până se omogenizează, apoi puneți-l deoparte.
- 2 **AMESTECAȚI** oul, maioneza, muștarul, sosul Worcestershire, condimentele Old Bay, sarea, piperul alb, piperul Cayenne, țelina, ardeii gras de California și pătrunjelul.
- 3 **ROSTOGOLIȚI** carnea de crab în amestecul de ouă până se acoperă bine.
- 4 **PRESĂRAȚI** pesmetul în amestecul de crab și amestecați.
- 5 **FORMAȚI** 4 turte din amestecul de crab și puneți-le la frigider pentru 30 de minute.
- 6 **SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 7 **INSERAȚI** o hârtie de copt în coș. Pulverizați prăjiturile de crab cu spray de ulei și așezați-le cu grijă pe hârtia de copt.
- 8 **PRĂJIȚI** chiftelele la 205 grade timp de 8 minute, până când devin aurii.
- 9 **ÎNTOERCEȚI** chiftelele la jumătatea timpului de prăjire.
- 10 **SERVIȚI** cu sos.



## TOFU CROCANȚ

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 15 minute

**PRĂJIRE:** 18 minute

225 g tofu, tăiat în cuburi de 25 mm

30 ml sos de soia

10 ml de oțet de orez

10 ml ulei de susan

40 g amidon de porumb

- 1 AMESTECAȚI** bucățile de tofu, sosul de soia, oțetul de orez și uleiul de susan într-un bol și lăsați la marinat timp de 10 minute.
- 2 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 190 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 3 SCURGEȚI** restul de marinată rămasă de pe tofu și rostogoliți-l în amidonul de porumb pentru a-l acoperi pe toată suprafața.
- 4 AȘezaȚI** bucățile de tofu în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** meniul Shrimp (Creveți), setați-l pentru 18 minute și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 SCUTURAȚI** coșul la jumătatea timpului (avertismentul de scuturare vă va avertiza la timpul potrivit).



## VINETE PANE

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 8 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

1 ou, bătut

15 ml lapte

112 g pesmet în stil italian

3 g sare

1 g piper negru

1 vânăță, tăiate în felii de 13 mm

60 g făină

Ulei de măsline

- 1 AMESTECAȚI** ouăle și laptele într-un bol. Într-un castron separat, amestecați pesmetul, sarea și piperul.
- 2 TĂIAȚI** vinetele în fâșii de 13 mm lățime.
- 3 TAPETAȚI** feliile de vinete cu făină, înmuiati-le în ou, pe urmă dați prin pesmet. Apoi repetați din nou.
- 4 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 UNGEȚI** ambele părți ale vinetelor cu ulei de măsline.
- 6 AȘEZAȚI** feliile pane în friteuza preîncălzită și prăjiți-le la 205 grade timp de 8 minute.
- 7 ÎNTOARCEȚI** vinetele la jumătatea timpului de prăjire.





## BRÂNZĂ GRILL

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

43 g unt topit

4 felii de pâine albă

57 g brânză Cheddar, tăiată în felii

- 1** **SELECTAȚI** funcția de preîncălzire a friteuzei Cosori, setați-o la 160 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2** **UNGEȚI** cu unt ambele părți ale feliilor de pâine.
- 3** **AȘEZAȚI** brânza feliată uniform între 2 felii și se acoperă cu alte 2 felii.
- 4** **AȘEZAȚI** sendvișurile în friteuza preîncălzită.
- 5** **SELECTAȚI** meniul Bread (Pâine) și apăsați butonul Start/Pause.
- 6** **TĂIAȚI** în diagonală și serviți.





## PUI CONDIMENTAT CAJUN

PENTRU 2-4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 ore și 15 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

454 g carne de pui  
355 ml de lapte bătut  
10 ml sos picant Louisiana  
180 g făină  
15 g sare  
4 g piper negru  
7 g praf de usturoi  
5 g praf de ceapă  
5 g ardei  
3 g muștar măcinat  
2 g piper cayenne  
12 g amidon de porumb

- MARINAȚI** puiul în laptele bătut și sosul picant timp de cel puțin 4 ore sau peste noapte.
- ADAUGAȚI** restul ingredientelor într-un castron mare și amestecați bine.
- ÎNTOARCEȚI** bucățile de pui în pesmet și amestecați bine.
- ADĂUGAȚI** 1/3 din sos la făina condimentată și amestecați bine.
- LĂSAȚI** carnea să se odihnească timp de aproximativ o oră, până când stratul de pe carne devine lipicios. Apoi dați din nou carnea în făina condimentată.
- SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- STROPIȚI** ambele părți ale puiului cu spray de ulei și introduceți carnea în friteuza preîncălzită.
- PRĂJIȚI** carnea la 205 grade timp de 10 minute, până când devine aurie și crocantă.



## STROMBOLI

PENTRU 4-5 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 35 de minute

**PRĂJIRE:** 20 minute

283 g aluat de pizza, refrigerat

Făină albă pentru presărat

8 felii de șuncă fiartă

3 felii de brânză provolone

3 felii de brânză mozzarella

50 g de ardei roșu California prăjit,  
feliat

1 g de condimente în stil italian

1 ou, bătut

15 ml lapte

1 g sare

1 g de oregano uscat

1 g praf de usturoi

1 g piper negru

- 1 LĂSAȚI** aluatul la temperatura camerei timp de 30 de minute.
- 2 PUDRAȚI** aluatul cu făină și întindeți-l la o grosime de 6 mm.
- 3 ACOPERIȚI** jumătate din aluat cu șuncă, brânză și ardei și presărați cu amestecul de condimente italiene, apoi acoperiți cu cealaltă jumătate.
- 4 AMESTECAȚI** ouăle cu laptele și ungeți cu acest amestec aluatul.
- 5 ASEZONAȚI** deasupra cu sare, oregano, praf de usturoi și piper. Lăsați aluatul deoparte pentru a se odihni.
- 6 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 7 AȘezați** stromboli în friteuza preîncălzită.
- 8 PRĂJIȚI** la 175 de grade timp de 20 de minute. Întoarceți stromboli la fiecare 5 minute în timpul coacerii.



## FISH FINGERS CROCANTE

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 6 minute

**PRĂJIRE:** 6 minute

454 g de pește alb sau pește  
sălbatic similar, feliat în fâșii de  
38x13 mm lungime  
30 g făină albă  
7 g amestec de condimente Old Bay  
2 ouă, bătute  
180 g de pesmet  
Spray de ulei  
Sos tartar pentru servire

- 1 **TĂIAȚI** peștele în fâșii de 38x13 mm.
- 2 **AMESTECAȚI** făina și condimentele Old Bay într-un bol.
- 3 **ROSTOGOLIȚI** toate feliile de pește prin făină condimentată, apoi prin ou și tăvăliți-le în pesmet.
- 4 **SELECȚIONAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe Cosori Air Fryer, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 **UNGEȚI** peștele pane cu ulei și introduceți-le în friteuza preîncălzită.
- 6 **SELECTAȚI** meniul Frozen Foods (Alimente congelate), setați la 6 minute și apăsați Start/Pause.
- 7 **SCUTURAȚI** coșul la jumătatea timpului de prăjire (avertismentul de scuturare vă va avertiza la momentul potrivit).
- 8 **SERVIȚI** cu sos tartar.



## MINI PIZZA FIESTA

PENTRU 1 PERSOANĂ

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

Aluat de pizza (178 mm) pregătit  
în avans

Ulei de măsline pentru ungere

57 g salsa

85 g amestec de brânză mexicană,  
tocat

20 g de porumb congelat,  
decongelat

30 g fasole neagră gătită

8 g mazăre congelată, decongelată

- 1** **SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 160 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2** **UNGEȚI** partea de sus a aluatului de pizza cu ulei de măsline.
- 3** **AȘEZAȚI** pizza în friteuza preîncălzită și coaceți-o la 160 de grade timp de 10 minute.
- 4** **ADĂUGAȚI** salsa, brânza, porumbul, fasolea neagră și piperul cu 5 minute înainte de finalul gătitului.





## MINI PIZZA PEPPERONI

PENTRU 1 PERSOANĂ

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

Aluat de pizza (178 mm) pregătit  
în avans

Ulei de măsline pentru ungere

60 g sos marinara

5-6 bucăți de pepperoni

85 g de brânză mozzarella,  
mărunțită

25 g de brânză parmezan

- 1 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 160 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 UNGEȚI** partea de sus a aluatului de pizza cu ulei de măsline.
- 3 AȘEZAȚI** pizza în friteuza preîncălzită și coaceți-o la 160 de grade timp de 10 minute.
- 4 ADĂUGAȚI** sosul marinara, feliile de pepperoni, mozzarella și parmezanul cu 5 minute înainte de finalul gătitului.





## CHEESEBURGER

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 1 oră și 5 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

454 g carne tocată de vită (80/20)

3 g sare

1 g piper negru

6 ml sos Worcestershire

5 g muștar Dijon

1 ceapă mică, rasă

1 ou, bătut

40 ml ulei de măsline

4 felii de brânză Cheddar

Chiftele de hamburger pentru a servi

- 1 AMESTECAȚI** carnea de vită tocată, sarea, piperul negru, sosul Worcestershire, muștarul Dijon, ceapa rasă și oul până când se combină bine.
- 2 FORMAȚI** 4 chiftele din carne și puneți-le la frigider să se răcească timp de o oră.
- 3 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 UNGEȚI** chiftelele cu ulei înainte de a le pune în friteuză.
- 5 SELECTAȚI** meniul Steak (Friptură), setați-l la 8 minute și apăsați Start/Pause.
- 6 ÎNTOARCEȚI** chiftelele la jumătatea timpului.
- 7 AȘEZAȚI** brânza cheddar pe chiftelele cu 1 minut înainte de sfârșitul timpului de gătit.
- 8 SERVIȚI** pe chifle.



## BURGER DE CURCAN CU SALATĂ ASIATICĂ

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 35 de minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

### SALATĂ ASIATICĂ

175 g de varză, mărunțită  
 ½ ceapă mică, tăiată felii subțiri  
 ½ morcov, ras  
 2 cepe verzi, tăiate felii subțiri  
 2 g de coriandru, tăiat mărunt  
 30 ml oțet din vin de orez  
 30 ml sos de soia  
 28 g zahăr brun  
 15 ml ulei de susan  
 14 g maioneză  
 Sare și piper după gust

### CHIFTELE

454 g carne tocată de curcan (85/15)  
 2 căței de usturoi, rași  
 25 mm ghimbir, ras  
 2 cepe verzi, tăiate mărunt  
 32 g de sos hoisin  
 15 ml sos de soia  
 10 g de sos sambal oelek  
 3 g sare  
 1 g piper negru  
 90 g pesmet

### SALATĂ ASIATICĂ

- AMESTECAȚI** varza, ceapa, morcovul, ceapa verde și coriandru într-un castron mare.
- AMESTECAȚI** oțetul, sosul de soia, zahărul brun, uleiul de susan, maioneza, sarea și piperul într-un bol mic.
- ASEZONAȚI** legumele cu oțet și lăsați la marinat timp de 30 de minute.

### CHIFTELE

- AMESTECAȚI** toate ingredientele pentru chiftele într-un castron mare, până se combină bine.
- FORMAȚI** 4 chiftele din carne și puneți-le la frigider să se răcească.
- SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- AȘEZAȚI** chiftelele de curcan în friteuza preîncălzită.
- PRĂJIȚI** timp de 10 minute la 205 grade.
- SERVIȚI** pe chifle cu salată asiatică.



APERITIVE



## SPARANGHEL ÎNVELIT ÎN PROSCIUTTO

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

12 bucăți de sparanghel

12 ml ulei de măsline

Sare și piper după gust

12 felii de șuncă prosciutto

- 1** **SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2** **TĂIAȚI** partea lemnoasă a sparanghelului și aruncați-o.
- 3** **UNGEȚI** sparanghelul cu ulei și asezonați-l cu sare și piper.
- 4** **ÎNFĂȘURAȚI** câte o felie de șuncă peste fiecare sparanghel și așezați-le în friteuza preîncălzită.
- 5** **SELECTAȚI** meniul Vegetables (Legume), setați pentru 10 minute și apăsați Start/Pause.



## ARIPIOARE USCATE

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 30 de minute

9 g usturoi granulat  
1 cub de supă de pui  
5 g sare  
3 g piper negru  
1 g ardei afumat  
1 g piper cayenne  
3 g amestec de condimente Old Bay  
3 g praf de ceapă  
1 g de oregano uscat  
453 g aripioare de pui  
Spray de ulei  
Sos Ranch pentru servire

- 1** **SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2** **AMESTECAȚI** condimentele într-un bol.
- 3** **ACOPERIȚI** aripioarele de pui cu jumătate din condimente și ungeți-le cu ulei.
- 4** **AȘezați** aripioarele de pui în friteuza preîncălzită.
- 5** **SELECTAȚI** meniul Chicken (Pui), setați pentru 30 de minute și apăsați Start/Pause.
- 6** **SCUTURAȚI** coșul la jumătatea timpului de gătire.
- 7** **TRANSFERAȚI** aripioarele de pui într-un bol și asezonați-le bine cu restul de condimente.
- 8** **SERVIȚI** cu sos ranch.





## ARIPIOARE MONGOLIENE

PENTRU 4-5 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 15 minute

**PRĂJIRE:** 25 minute

680 g aripioare de pui

30 ml ulei vegetal

Sare și piper după gust

60 ml ulei de soia cu conținut scăzut de sodiu

85 g miere

20 ml oțet din vin de orez

15 g sos Sriracha

3 căței de usturoi

4 g ghimbir proaspăt, ras

1 ceapă verde, tăiată felii pentru servire

- 1 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 UNGEȚI** aripioarele de pui cu ulei, sare și piper.
- 3 AȘEZAȚI** aripioarele de pui în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** meniul Chicken (Pui) și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 AMESTECAȚI** sosul de soia, mierea, oțetul de vin de orez, sosul Sriracha, usturoiul și ghimbirul într-o cratiță mică.
- 6 FIERBEȚI** până când aromele se combină și glazura se îngroașă, aproximativ 10 minute.
- 7 TRANSFERAȚI** aripioarele de pui într-un bol mare după 20 de minute și turnați sosul peste ele.
- 8 AȘEZAȚI** aripioarele înapoi în coș și terminați gătitul cu cele 5 minute rămase.
- 9 ASEZONAȚI** cu ceapă verde și serviți.



## ARIPIOARE CU SOS SRIRACHA ȘI MIERE

PENTRU 2-4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 30 de minute

2 g ardei afumat  
2 g praf de usturoi  
2 g praf de ceapă  
2 g sare  
2 g piper negru  
25 g amidon de porumb  
453 g aripioare de pui  
Spray de ulei  
90 g miere  
100 g sos Sriracha  
15 ml oțet din vin de orez  
5 ml ulei de susan

- 1 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 195 grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 AMESTECAȚI** paprika afumată, praful de usturoi, praful de ceapă, sarea, piperul negru și amidonul de porumb.
- 3 DAȚI** aripioarele în amidonul de porumb condimentat până când totul este bine acoperit.
- 4 PULVERIZAȚI** aripioarele cu spray-ul de ulei și amestecați bine până când toate sunt acoperite.
- 5 AȘEZAȚI** aripioarele în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** meniul Chicken (Pui), setați pentru 30 de minute și apăsați butonul Start/Pause.
- 7 SCUTURAȚI** coșul la jumătatea timpului de gătire.
- 8 AMESTECAȚI** mierea, sosul Sriracha, oțetul de vin de orez și uleiul de susan într-un bol mare.
- 9 ROSTOGOLIȚI** aripioarele prăjite în sos până când sunt bine acoperite, apoi serviți.



## ARIPIOARE CU PARMEZAN

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 25 de minute

25 g amidon de porumb

20 g parmezan, ras

9 g praf de usturoi

Sare și piper, după gust

680 g aripioare de pui

Spray de ulei

- 1 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 AMESTECAȚI** într-un bol amidonul de porumb, parmezanul, praful de usturoi, sarea și piperul.
- 3 AMESTECAȚI** aripioarele în condimente până când sunt bine acoperite.
- 4 PULVERIZAȚI** coșul de prăjit cu spray de ulei și așezați aripioarele în el, după care pulverizați ulei și pe partea superioară a aripioarelor.
- 5 SELECTAȚI** meniul Chicken (Pui) și apăsați butonul Start/Pause. Scuturați coșul la jumătatea timpului de gătire.
- 6 PRESĂRAȚI** cu restul de parmezan și serviți.



## ARIPIOARE JAMAICANE

PENTRU 2-3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 25 de minute

1 g cimbrisor măcinat  
1 g rozmarin uscat  
2 g amestec de ierburi aromatice  
4 g ghimbir uscat  
3 g praf de usturoi  
2 g praf de ceapă  
1 g scoarță de portocală  
2 g ardei iute  
2 g praf de chili  
1 g de nucșoară  
Sare, după gust  
30 ml ulei vegetal  
0,5-1 kg aripioare de pui  
Sucul de la 1 lămâie

- 1 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 195 grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 AMESTECAȚI** condimentele și uleiul într-un bol pentru a face marinada.
- 3 DAȚI** aripioarele de pui în marinată până când sunt bine acoperite.
- 4 AȘEZAȚI** aripioarele de pui în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** meniul Chicken (Pui) și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 SCUTURAȚI** coșul la jumătatea timpului de gătire.
- 7 SCOATEȚI** aripioarele și serviți.
- 8 STOARCEȚI** puțină zeamă de lămâie peste aripi.





## TORTILLA CHIPS DE CASĂ

PENTRU 2-3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 2 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

3 foi de tortilla cu porumb, feliate  
în 8 bucăți

20 ml ulei de măsline

2 g sare

Salsa pentru servire

- 1 **TĂIAȚI** foile de tortilla în 8 părți egale.
- 2 **SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe Cosori Air Fryer, setați la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 3 **UNGEȚI** chipsurile de tortilla în ulei și sare până când sunt acoperite pe toate părțile.
- 4 **AȘEZAȚI** chipsurile în friteuza preîncălzită și prăjiți-le timp de 8 minute la 150 de grade.
- 5 **SCUTURAȚI** coșul la jumătatea timpului de gătit.
- 6 **SERVIȚI** cu sos salsa.





## CÂRNAȚI ÎNFĂȘURAȚI ÎN FOIETAJ

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

Jumătate de porție de foietaj,  
decongelat

16 cârnați cocktail

15 ml lapte

- 1 SELECTAȚI** meniul de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 TĂIAȚI** foietajul în fâșii de 64x38 mm.
- 3 AȘEZAȚI** cârnațul de cocktail într-un capăt al aluatului, apoi înfășurați aluatul pe deasupra, tapotând capătul cu puțină apă.
- 4 AȘEZAȚI** cârnații, cu partea lipită în jos, în coș și ungeți-i cu puțin lapte.
- 5 PĂRJIȚI** la 205 grade timp de 10 minute sau până când se rumenesc.



## CIUPERCI CU CÂRNAȚI

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 23 de minute

6 ciuperci crimini foarte mari  
45 ml ulei de măsline, împărțit  
½ ceapă mare, tăiată în cubulețe  
1 cățel de usturoi, tăiat mărunt  
113 g de cârnați italieni dulci  
14 g de pesmet în stil italian  
58 g de brânză mozzarella, rasă  
plus încă un pic pentru topping  
20 g de parmezan, ras  
4 g pătrunjel, proaspăt tocat  
Sare și piper, după gust

- 1 SCOATEȚI** tulpinile ciupercilor din pălării. Se taie tulpina și se pune deoparte.
- 2 SCOATEȚI** cu o lingură interiorul capacelor de ciuperci pentru a face mai mult loc pentru umplutură. Se dă deoparte.
- 3 ÎNCINGEȚI** o tigaie la foc mediu spre mare și lăsați să se încălzească.
- 4 ADĂUGAȚI** 20 ml de ulei de măsline, ciupercile feliate și ceapa tăiată în cubulețe. Se fierbe timp de 5 minute.
- 5 ADĂUGAȚI** usturoiul și gătiți timp de 1 minut.
- 6 ADĂUGAȚI** cârnații și gătiți până se rumenesc, aproximativ 5 minute, apoi se pune deoparte.
- 7 AMESTECAȚI** cârnații cu pesmetul, mozzarella, parmezanul și pătrunjelul.
- 8 CONDIMENTAȚI** cu sare și piper după gust.
- 9 UMPLEȚI** complet ciupercile și acoperiți-le cu brânză mozzarella.
- 10 STROPIȚI** ciupercile cu restul de ulei de măsline.
- 11 ALEGEȚI** meniul de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați la 160 de grade și lăsați-o să se încălzească.
- 12 AȘEZAȚI** ciupercile umplute în friteuza preîncălzită.
- 13 PRĂJIȚI** ciupercile la 160 de grade timp de 12 minute, până când brânza devine aurie.



## GUSTĂRI DE MOZZARELLA PRĂJITE

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

6 bucăți de brânză

16 g făină

3 g amidon de porumb

3 g sare

1 g piper negru

2 ouă, bătute

15 ml lapte

50 g pesmet

2 g pătrunjel uscat

Spray de ulei

Sos marinara sau ranch, pentru servire

- TĂIAȚI** feliiile de brânză în câte trei bucăți pentru a obține în total 18 bucăți.
- AMESTECAȚI** într-un castron făina, mălaiul, sarea și piperul. Într-un castron separat, se amestecă oul și laptele. Într-un al treilea castron, se amestecă pesmetul și pătrunjelul uscat.
- ACOPERIȚI** brânza cu făină, apoi treceți în ou și tăvăliți în pesmet. Se repetă rândurile de ou și pesmet.
- SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe Cosori Air Fryer, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- PUNEȚI** brânzeturile în congelator în timp ce se încălzește friteuza.
- AȘEZAȚI** brânzeturile în friteuză de îndată ce sunt calde și stropiți-le cu ulei.
- SELECTAȚI** meniul Frozen Foods (Alimente congelate), setați la 8 minute și apăsați Start/Pause.
- SCUTURAȚI** coșul la jumătatea timpului de gătire (prin setarea avertismentului de scuturare nu se uită acest pas).
- SERVIȚI** cu sos marinara sau ranch.



## CASTRAVETE PRĂJIT

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

4 castraveți cu mărar  
60 g făină fină  
2 ouă, bătute  
25 g pesmet  
2 g de ardei  
1 g piper cayenne  
Spray de ulei  
Sare și piper, după gust

- USCAȚI** castraveții cu un prosop curat de bucătărie și tăiați pe lungime.
- PREPARAREA PANADEI.** Într-un castron se pune făina, într-un alt castron se bate oul, iar în ultimul se amestecă pesmetul și condimentele.
- SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 180 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- DAȚI** castraveții, mai întâi în făină, apoi în ou, apoi în pesmet. Se așază pe o tavă și se pulverizează cu ulei spray.
- INTRODUCEȚI** în friteuza preîncălzită timp de 10 minute la 180 de grade. Întoarceți-le la jumătate și stropiți-le cu ulei dacă este necesar.
- SERVIȚI** cu sosul preferat.





## JALAPENO UMLUT ÎNFĂȘURAT ÎN BACON

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 16 minute

6 ardei jalapeno medii, tăiați în  
jumătate  
pe lungime și fără miez  
112 g carne de porc tocată  
57 g de brânză Cheddar  
Sare și piper după gust  
6 fâșii de bacon, tăiate în două

- 1 **TĂIAȚI** ardeii jalapeño în jumătate pe lungime și îndepărtați toate semințele. Se dă deoparte.
- 2 **AMESTECAȚI** carnea de porc măcinată, brânza Cheddar, sarea și piperul într-un castron, până când se combină bine.
- 3 **PUNEȚI** cu o lingură 20 ml din amestecul de carne de porc în fiecare jumătate de jalapeño.
- 4 **PUNEȚI** la loc cealaltă jumătate de ardei jalapeño și înfășurați fiecare ardei cu bacon.
- 5 **SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori Air Fryer, setați la 160 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 **AȘEZAȚI** ardeii jalapeño în friteuza preîncălzită.
- 7 **SELECTAȚI** meniul Bacon, setați 16 minute și apăsați butonul Start/Pause.
- 8 **SERVIȚI** cu sosul preferat.





## CREVEȚI ÎNFĂȘURAȚI ÎN BACON

PENTRU 4-5 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 16 minute

16 creveți jumbo, decojiți și prelucrate

3 g praf de usturoi

2 g ardei iute

2 g praf de ceapă

1 g piper negru măcinat

8 fâșii de bacon

- 1 AȘEZAȚI** creveții într-un bol și asezonați-i.
- 2 ÎNFĂȘURAȚI** creveții în bacon, începând de sus și terminând la coadă și fixați-i cu o scobitoare.
- 3 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori Air Fryer, setați-o la 160 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 AȘEZAȚI** jumătate de porție de creveți în friteuză.
- 5 SELECTAȚI** opțiunea Bacon și apăsați Start/Pause. După ce s-a terminat programul, se lasă deoparte.
- 6 REPETAȚI** cu a doua jumătate de creveți.
- 7 SCURGEȚI** grăsimea pe un prosop de hârtie și serviți.



## CREVEȚI CU COCOS

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 8 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

30 g făină

5 g sare, împărțită

1 g piper negru, împărțit

1 g praf de usturoi, împărțit

2 g ardei, împărțită

2 ouă mari, bătute

15 ml lapte

28 g de pesmet

40 g fulgi de nucă de cocos  
neîndulcită

227 g creveți mari, decojite  
(cu coadă)

Spray de ulei

- 1 AMESTECAȚI** făina și jumătate din condimente într-un bol. Amestecați oul și laptele într-un castron separat.
- 2 AMESTECAȚI** pesmetul, nuca de cocos și cealaltă jumătate din condimente într-un bol separat.
- 3 TRECEȚI** toți creveții prin făină, apoi dați prin ou și tăvăliți prin pesmet și fulgi de nucă de cocos. Apoi se trec din nou prin ou și pesmet.
- 4 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 AȘEZAȚI** creveții în friteuza preîncălzită și pulverizați-i cu ulei.
- 6 SELECTAȚI** opțiunea Frozen Foods (Alimente congelate), setați la 8 minute și apăsați Start/Pause.
- 7 SCUTURAȚI** creveții la jumătatea timpului de gătire (setați avertismentul de scuturare).



## OUĂ SCOȚIENE

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 15 minute

283 g de cârnați de porc  
2 g praf de usturoi  
1 g praf de ceapă  
1 g salvie uscată  
2 g sare  
1 g piper negru  
4 ouă, fierte mediu, decojite  
60 g făină fină  
1 ou, bătut  
40 g pesmet în stil italian  
Spray de ulei

- 1 AMESTECAȚI** cârnații, praful de usturoi, praful de ceapă, salvia, sarea și piperul. Se pun în 4 boluri separate.
- 2 ÎNFĂȘURAȚI** amestecul de cârnați în jurul ouălor decojite pentru a le acoperi complet.
- 3 TAPETAȚI** fiecare cu făină, apoi dați în oul bătut și tăvăliți în pesmet. Se trec în ou și apoi din nou în pesmet.
- 4 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 PULVERIZAȚI** ouăle cu spray de ulei.
- 6 AȘEZAȚI** ouăle în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECTAȚI** Frozen Foods (Alimente congelate), setați pentru 15 minute și apăsați Start/Pause. La jumătatea timpului, întoarceți ouăle (setați avertismentul de scuturar și nu veți uita de ea).



## FRIGĂRUI DE PUI CONDIMENTAT CU USTUROI

PENTRU 2-4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 1 oră și 5 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

60 ml ulei de măsline

3 căței de usturoi, rași

2 g de oregano uscat

1 g cimbru uscat

2 g sare

1 g piper negru

Sucul de la 1 lămâie

454 g pulpe de pui dezosate, fără  
piele, tăiate în bucăți de 38 mm

2 țepușe de lemn, tăiate în două

- 1 AMESTECAȚI** uleiul de măsline, usturoiul, oregano, cimbrul, sarea, piperul și zeama de lămâie într-un bol mare.
- 2 ACOPERIȚI** puiul cu marinada și lăsați la marinat timp de 1 oră.
- 3 SELECȚAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori Air Fryer, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 TĂIAȚI** puiul marinat în bucăți de 38 mm și așezați-le pe țepușe.
- 5 AȘEZAȚI** frigăruile în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECȚAȚI** opțiunea de meniu Chicken (Pui), setați pentru 10 minute și apăsați butonul Start/Pause.





## FRIGĂRUI DE PUI CU IAURT

PENTRU 2-4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 4 ore și 10 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

123 g iaurt grecesc

20 ml ulei de măsline

2 g ardei

1 g chimen

1 g ardei roșu zdrobit

Sucul și coaja de la 1 lămâie

5 g sare

1 g piper negru proaspăt măcinat

4 căței de usturoi, mărunțiți

454 g pulpe de pui dezosate, fără

piele, tăiate în bucăți de 38 mm

2 țepușe de lemn, tăiate în două

Spray de ulei

- 1 AMESTECAȚI** într-un castron mare iaurtul, uleiul de măsline, paprika, chimenul, ardeii roșu, zeama și coaja de lămâie, sarea, piperul și usturoiul.
- 2 ACOPERIȚI** puiul cu marinadă și lăsați la odihnit la frigider pentru cel puțin 4 ore.
- 3 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 TĂIAȚI** pulpele de pui marinate în bucăți de 38 mm și așezați-le pe țepușe.
- 5 AȘEZAȚI** frigăruiile în friteuza preîncălzită și stropiți-le cu ulei.
- 6 PRĂJIȚI** la 205 grade timp de 10 minute.





## FRIGĂRUI DE CARNE DE VITĂ ÎN STIL COREEAN

PENTRU 2-4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 1 oră și 5 minute

**PRĂJIRE:** 6 minute

20 g ssamjang

20 g gochujang

15 ml sos de soia

15 ml ulei de susan

15 ml de miere

5 ml oțet din vin de orez

454 g carne de vită, se taie în bucăți  
de 38 mm

2 țepușe de lemn, tăiate în două

- 1 AMESTECAȚI** într-un bol ssamjang, gochujang, sosul de soia, uleiul de susan, mierea și oțetul.
- 2 ACOPERIȚI** carnea feliată cu marinată și lăsați la odihnit timp de 1 oră.
- 3 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 ÎNȘIRAȚI** bucățile de carne pe țepușe și introduceți-le în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** meniul Steak (Friptură) și apăsați butonul Start/Pause.



## FRIGĂRUI DE PORC TERIYAKI

PENTRU 2-4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 35 de minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

8 g amidon de porumb

118 ml apă

60 ml sos de soia

55 g zahăr brun deschis

1 cățel de usturoi, tocat mărunt

2 g ghimbir ras

Piper negru, după gust

454 g pulpă de porc, 38 mm tăiate  
în cuburi

2 țepușe de lemn, tăiate în două

Spray de ulei

Sare și piper, după gust

- 1 AMESTECAȚI** amidonul de porumb și apa.
- 2 COMBINAȚI** într-o cratiță mică apa cu amidonul de porumb, sosul de soia, zahărul brun, usturoiul și ghimbirul. Gătiți sosul la foc mare până când începe să fiarbă și să se îngroașe, aproximativ 5 minute.
- 3 CONDIMENTAȚI** sosul cu piper negru după gust și lăsați să se răcească.
- 4 ÎNFINGEȚI** carnea de porc în mod egal pe țepușe.
- 5 MARINAȚI** carnea de porc de pe bețele de frigărui în puțin sos teriyaki timp de aproximativ 30 de minute.
- 6 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 7 AȘEZAȚI** frigăruiile în friteuza preîncălzită și pulverizați-le cu spray de ulei.
- 8 SELECTAȚI** meniul Steak (Friptură), setați-l pentru 8 minute și apăsați butonul Start/Pause.
- 9 UNGEȚI** frigăruiile cu sos teriyaki la fiecare 2 minute în timpul gătitului.
- 10 CONDIMENTAȚI** cu sare și piper după gust și serviți.



## FRIGĂRUI DE MIEL SHAWARMA

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 12 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

340 g carne tocată de miel

2 g chimen

2 g ardei

3 g praf de usturoi

2 g praf de ceapă

1 g scorțișoară

1 g turmeric

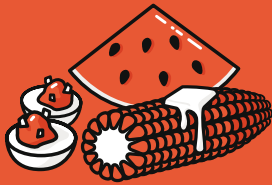
1 g semințe de fenicul

1 g semințe de coriandru măcinate

3 g sare

4 țepușe de bambus (229 mm)

- 1 **AMESTECAȚI** bine toate ingredientele într-un castron.
- 2 **ÎNFINGEȚI** 85 g de carne pe fiecare bețișor de frigăruie și așezați-o în frigider timp de 10 minute.
- 3 **ALEGEȚI** opțiunea de preîncălzire pe friteuza Cosori Air Fryer și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 **AȘEZAȚI** frigăruile în friteuza preîncălzită, selectați opțiunea Steak (Friptură), setați pentru 8 minute și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 **SERVIȚI** cu dressing de iaurt cu lămâie sau ca atare.



# GARNITURI





## CHIPSURI DE CASĂ

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 30 de minute

**PRĂJIRE:** 28 de minute

2 cartofi, se taie în felii de 76 x 25 mm

1 l de apă rece pentru a înmuia  
cartofii

15 ml ulei

3 g praf de usturoi

2 g ardei

Sare și piper, după gust

Ketchup sau ranch, pentru a servi

- 1 TĂIAȚI** cartofii în felii de 76x25 mm și lăsați-le la înmuiat în apă timp de 15 minute.
- 2 SCURGEȚI** excesul de apă de pe cartofi, clătiți-i cu apă rece și ștergeți-i cu un prosop de hârtie uscat.
- 3 ADĂUGAȚI** uleiul și condimentele la cartofi și amestecați până când sunt complet acoperiți.
- 4 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori Air Fryer, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 PUNEȚI** cartofii în friteuza preîncălzită.
- 6 ALEGEȚI** meniul French Fries (Cartofi prăjiți), setați la 28 de minute și apăsați Start/Pause. La jumătatea timpului de gătire, scuturați coșul (setați avertismentul de scuturare)!
- 7 SCOATEȚI** coșurile din friteuză când sunt gata și asezonați chipsurile cu sare și piper.
- 8 SERVIȚI** cu ketchup sau sos ranch.





## CHIPSURI DE CARTOFI DULCI

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

2 cartofi dulci mari, tăiați în bucăți  
de 25 mm grosime

15 ml ulei

10 g sare

2 g piper negru

2 g ardei

2 g praf de usturoi

2 g praf de ceapă

- 1 TĂIAȚI** cartofii dulci în felii de 25 mm.
- 2 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 3 PUNEȚI** feliile de cartofi dulci tăiate într-un castron mare și turnați uleiul peste ele până când toate feliile de cartofi dulci sunt acoperite.
- 4 CONDIMENTAȚI** cu sare, piper negru, paprika, praf de usturoi și praf de ceapă și amestecați bine.
- 5 AȘEZAȚI** chipsurile în coșurile preîncălzite și coaceți-le timp de 10 minute la 205 grade. La jumătatea timpului, scuturați coșurile.



## CHIPSURI FRANȚUZEȘTI CU CONDIMENTE CAJUN

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 30 de minute

**PRĂJIRE:** 28 de minute

2 cartofi, curățați de coajă  
și se taie în felii de 76 x 25 mm  
1 l apă rece  
15 ml ulei  
7 g amestec de condimente Cajun  
1 g piper cayenne  
Ketchup sau ranch, pentru a servi

- TĂIAȚI** cartofii în felii de 76x25 mm și lăsați-le la înmuiat în apă timp de 15 minute.
- SCURGEȚI** excesul de apă de pe cartofi, clătiți-i cu apă rece și ștergeți-i cu un prosop de hârtie uscat.
- SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori Air Fryer, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- ADĂUGAȚI** uleiul la cartofi și amestecați până când sunt complet acoperiți.
- PUNEȚI** cartofii în friteuza preîncălzită.
- ALEGEȚI** meniul French Fries (Cartofi prăjiți), setați la 28 de minute și apăsați Start/Pause. La jumătatea timpului de gătire, scuturați coșul (setați avertismentul de scuturare)!
- SCOATEȚI** coșurile din friteuză când sunt gata și asezonați chipsurile cu condimentele Cajun și piperul Cayenne.
- SERVIȚI** cu ketchup sau sos ranch.



## CHIPSURI DIN DOVLECEL

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

2 dovlecei medii, tăiați în felii  
de 19 mm grosime

60 g făină

12 g sare

2 g piper negru

2 ouă, bătute

15 ml lapte

84 g pesmet italian condimentat

25 g de parmezan, ras

Spray de ulei

Sos Ranch pentru servire

- TĂIAȚI** dovleceii în bastonașe subțiri de 19 mm.
- AMESTECAȚI** făina, sarea și piperul într-un bol. Amestecați oul și laptele într-un alt bol. Amestecați pesmetul și parmezanul într-un al treilea bol.
- ACOPERIȚI** fiecare bucată de dovlecel cu făină, apoi înmuiați în ou și tăvăliți-i în pesmet. Se dă deoparte.
- SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- AȘEZAȚI** dovleceii pane în friteuza preîncălzită și pulverizați-i cu spray de ulei.
- SELECTAȚI** Frozen Foods (Alimente congelate), setați la 8 minute și apăsați Start/Pause.
- SCUTURAȚI** coșul la jumătatea timpului de gătire (avertismentul de scuturare vă va atenționa).
- SERVIȚI** cu sos ranch.



## CHIPSURI AVOCADO

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 15 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

2 avocado, tăiate în cușoare cu o grosime de 25 mm

50 g pesmet

2 g praful de usturoi

2 g praful de ceapă

1 g ardei iute afumat

1 g boia de ardei iute

Sare și piper, după gust

60 g de făină integrală

2 ouă, bătute

Spray de ulei

Ketchup sau ranch, pentru a servi

- 1 TĂIAȚI** avocado în felii subțiri de 25 mm.
- 2 AMESTECAȚI** într-un castron pesmetul, praful de usturoi, praful de ceapă, paprika afumată, piperul Cayenne, sarea și piperul.
- 3 ACOPERIȚI** fiecare bastonaș de avocado cu făină, apoi înmuiați-i în oul bătut și, la final, tăvăliți-i în amestecul de pesmet.
- 4 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 AȘEZAȚI** chipsurile de avocado în friteuza preîncălzită, stropiți-le cu spray de ulei și prăjiți-le la 205 grade timp de 10 minute.
- 6 SCUTURAȚI** chipsurile de avocado la jumătatea timpului de gătire și stropiți-le cu mai mult spray de ulei.
- 7 SERVIȚI** cu ketchup sau sos ranch.





## CHIPSURI CONDIMENTATE ÎN STIL GRECESC

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 30 de minute

**PRĂJIRE:** 28 de minute

2 cartofi, se taie în felii de 76 x 13mm

1 l apă rece, pentru înmuierea cartofii

40 ml ulei vegetal

3 g praf de usturoi

2 g ardei

56 g brânză feta, fărâmițată

4 g pătrunjel, tăiat mărunt

3 g de oregano proaspăt

Sare și piper, după gust

Felii de lămâie, pentru a servi

- 1 TĂIAȚI** cartofii în felii subțiri de 76x13 mm și înmuiați-le în apă timp de 15 minute.
- 2 SPĂLAȚI** cartofii în apă rece și scurgeți excesul de apă.
- 3 ADĂUGAȚI** uleiul, pudra de usturoi și paprika la cartofi, amestecând pentru a-i acoperi pe toți.
- 4 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 AȘEZAȚI** cartofii în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** French Fries (Cartofi prăjiți), setați temperatura la 28 de minute și apăsați Start/Pause. Scuturați coșul la jumătatea timpului de prăjire (setați avertismentul de scuturare).
- 7 SCOATEȚI** cartofii din friteuză când sunt gata și asezonați chipsurile cu brânză feta, pătrunjel, oregano, sare și piper.
- 8 SERVIȚI** cu felii de lămâie.





## FELII DE CARTOFI

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 20 minute

2 cartofi mari, clătiți, tăiate în felii lungi de 102 mm

23 ml ulei de măsline

3 g praf de usturoi

1 g praf de ceapă

3 g sare

1 g piper negru

5 g de parmezan, ras

Ketchup sau ranch, pentru a servi

- 1 TĂIAȚI** cartofii în felii de 102 mm.
- 2 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 3 UNGEȚI** cartofii cu ulei și asezonați-i cu condimentele și parmezanul pentru a-i acoperi bine.
- 4 AȘEZAȚI** cartofii în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** meniul French Fries (Cartofi prăjiți), setați la 20 minute și apăsați Start/Pause.
- 6 SCUTURAȚI** coșul la jumătatea timpului de prăjire (vă va atenționa avertismentul de scuturare).
- 7 SERVIȚI** cu ketchup sau sos ranch.



## CHIPSURI DE CARTOFI

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 40 de minute

**PRĂJIRE:** 25 de minute

2 l de apă

15 g sare

2 cartofi mari, tăiați în felii subțiri

20 ml ulei de măsline

Sare și piper, după gust

- 1 AMESTECAȚI** apa și sarea într-un bol mare până când sarea se dizolvă.
- 2 TĂIAȚI** cartofii în felii subțiri. Folosiți un peeler (se recomandă o lamă de 1,5 mm).
- 3 ÎNMUIAȚI** cartofii în apă timp de 30 de minute.
- 4 SCURGEȚI** cartofii și uscați-i.
- 5 SELECTAȚI** meniul de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-l la 165 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 PULVERIZAȚI** feliile de cartofi cu ulei de măsline.
- 7 PUNEȚI** feliile de cartofi în friteuza preîncălzită.
- 8 PRĂJIȚI** cartofii timp de 25 de minute la 165 de grade. Agitați coșul de mai multe ori în timpul coacerii.
- 9 CONDIMENTAȚI** cartofii cu sare și piper când sunt gata.



## INELE DE CEAPĂ

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 20 minute

1 ceapă albă mică, se taie în cercuri groase de 13 mm și apoi separați în inele

84 g de pesmet

2 g ardei iute afumat

5 g sare

2 ouă

224 ml lapte bătut

60 g făină

Spray de ulei

- TĂIAȚI** ceapa în rundele de 13 mm și separați inelele.
- AMESTECAȚI** într-un castron pesmetul, paprika și sarea. Se dă deoparte.
- AMESTECAȚI** bine oul și laptele bătut.
- TRECEȚI** fiecare inel de ceapă, unul câte unul, în făină, apoi în oul bătut, apoi în amestecul de pesmet.
- SELECȚAȚI** funcția de preîncălzire a friteuzei Cosori, setați-o la 190 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- PULVERIZAȚI** inelele de ceapă cu ulei.
- AȘEZAȚI** inelele de ceapă pe rând în friteuza preîncălzită și coaceți-le la 190 de grade timp de 10 minute, până când devin aurii. Nu ezitați să folosiți spray de ulei pentru a le prăji uniform.
- SERVIȚI** cu sosul preferat.



## FLOARE DE CEAPĂ PANE

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 2 ore și 15 minute

**PRĂJIRE:** 25 de minute

1 ceapă mare

120 g făină

7 g ardei

12 g sare

7 g praf de usturoi

3 g praf de chili

1 g piper negru

1 g de oregano uscat

295 ml apă

56 g pesmet în stil italian

Spray de ulei

- CURĂȚAȚI** ceapa și crestați partea de sus. Așezați partea tăiată în jos pe o planșetă de tăiat.
- TĂIAȚI** ceapa începând din centru spre jos și continuând spre exterior. Repetați cu 8 tăieturi egale în jurul cepei. Asigurați-vă că cuțitul este introdus în ceapă în toate părțile. Tăiați toate straturile de ceapă, dar lăsați ceapa atașată de centru. Se dă deoparte.
- PUNEȚI** ceapa în apă rece timp de cel puțin 2 ore, apoi uscați-o.
- AMESTECAȚI** făina, paprika, sarea, praful de usturoi, praful de ardei iute, piperul, oregano și apa până se combină.
- SELECTAȚI** funcția de preîncălzire pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- ACOPERIȚI** ceapa cu amestecul pentru pane, întindeți-l peste straturi și asigurați-vă că este bine acoperit. Se presară apoi partea superioară și inferioară a cepei cu pesmet.
- PULVERIZAȚI** coșul friteuzei cu ulei și puneți ceapa cu partea tăiată în sus. Stropiți partea de sus a cepei cu spray de ulei.
- PRĂJIȚI** ceapa la 205 grade timp de 10 minute, apoi prăjiți încă 15 minute la 175 grade.





## CARTOFI HASSELBACK

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 40 de minute

4 cartofi medii, spălați și curățați de murdărie

30 ml ulei de măsline

12 g sare

1 g piper negru

1 g praf de usturoi

28 g unt, topit

8 g pătrunjel proaspăt tocat pentru  
decorare

- 1 **SPĂLAȚI** și curățați cartofii de murdărie. Uscăți-i cu prosoape de hârtie.
- 2 **CRESTAȚI** cartofii la 6 mm, tăind până când tăiați chiar prin cartofi, la aproximativ 13 mm de la bază, astfel încât cartofii să rămână împreună în ciuda tăieturilor.
- 3 **SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 **UNGEȚI** cartofii cu ulei de măsline și condimente precum sare, piper negru și praf de usturoi.
- 5 **AȘEZAȚI** cartofii în friteuza preîncălzită și prăjiți-i timp de 30 de minute la 175 de grade.
- 6 **UNGEȚI** cartofii cu untul topit și prăjiți încă 10 minute la 175 de grade.
- 7 **PRESĂRAȚI** cu pătrunjel proaspăt tocat.





## CARTOFI PRĂJIȚI

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 20 minute

227 g cartofi noi mici, curățați și  
tăiați în două

30 ml ulei de măsline

3 g sare

1 g piper negru

2 g praf de usturoi

1 g cimbru uscat

1 g rozmarin uscat

- 1 SELETAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 195 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 UNGEȚI** cartofii tăiați în două cu ulei de măsline și presărați peste ei condimentele.
- 3 AȘEZAȚI** cartofii în friteuza preîncălzită.
- 4 SELETAȚI** meniul French Fries, setați pentru 20 de minute și apăsați Start/Pause. Scuturați coșul la jumătatea timpului de gătire (avertizmentul de scuturare vă va atenționa la momentul potrivit).



## MORCOVI PRĂJIȚI ÎN MIERE

PENTRU 2-4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 12 minute

454 g morcovi curcubeu, decojite  
și spălate

15 ml ulei de măsline

30 ml de miere

2 crenguțe de cimbrisor proaspăt

Sare și piper, după gust

- 1 USCAȚI** morcovii cu un prosop de hârtie. Se dă deoparte.
- 2 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 3 AȘEZAȚI** morcovii într-un bol și stropiți-i cu ulei de măsline, miere, cimbru, sare și piper.
- 4 PUNEȚI** morcovii în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** meniul Root Vegetables (Legume rădăcinoase) și apăsați Start/Pause. La jumătatea timpului de gătire, nu uitați să scuturați coșul (avertismentul de scuturare vă va atenționa la momentul potrivit).
- 6 SERVIȚI** cald.



## BROCCOLI PRĂJIT CU USTUROI

PENTRU 3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 3 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

1 căpățână mare de broccoli,  
separată pe flori

15 ml ulei de măsline

3 g praf de usturoi

3 g sare

1 g piper negru

- 1 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 STROPIȚI** buchețelele de broccoli cu ulei de măsline și amestecați bine pentru a le acoperi pe toate.
- 3 ASEZONAȚI** buchețelele de broccoli cu condimentele.
- 4 AȘEZAȚI** broccoli în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** meniul Vegetables (Legume) și apăsați butonul Start/Pause.



## MORCOVI CU MIERE ȘI SOIA

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 12 minute

454 g morcovi noi (152 mm lungime), spălați și curățați

15 ml ulei de măsline

5 ml de miere

5 ml sos de soia

Sare și piper după gust

- 1 SELECȚAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 UNGEȚI** morcovii cu ulei de măsline și scufundați-i în miere și sos de soia.
- 3 AȘEZAȚI** morcovii în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECȚAȚI** meniul Root Vegetables (Legume rădăcinoase) și apăsați butonul Start/Pause. La jumătatea timpului de gătire, nu uitați să scuturați coșul (avertismentul de scuturare vă va avertiza la momentul potrivit).
- 5 CONDIMENTAȚI** cu sare și piper după gust, când este gata.



## CONOPIDĂ PRĂJITĂ

PENTRU 2-3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 2 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

284 g de buchețele de conopidă

10 ml ulei de măsline

3 g sare

1 g piper negru

- 1 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 AȘEZAȚI** conopida într-un bol, stropiți-o cu ulei de măsline și asezonați-o cu sare și piper pentru a o acoperi pe toată suprafața.
- 3 AȘEZAȚI** conopida în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** meniul Vegetables (Legume) și apăsați Start/Pause.





## CONOPIDĂ PRĂJITĂ CU TURMERIC

PENTRU 2-3 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 2 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

284 g de buchețele de conopidă

10 ml ulei de măsline

2 g pudră de turmeric

2 g praf de usturoi

1 g praf de ceapă

3 g sare

1 g piper negru

- 1 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 AȘEZAȚI** conopida într-un bol, ungeți-o cu ulei de măsline, pentru a o acoperi pe toată suprafața.
- 3 CONDIMENTAȚI** conopida.
- 4 AȘEZAȚI** conopida în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** meniul Vegetables (Legume) și apăsați Start/Pause.



## PORUMB PRĂJIT

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 2 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

1 știulete de porumb, fără coajă,  
tăiat în două

14 g de unt, topit

2 g sare

- 1 ALEGEȚI** opțiunea de preîncălzire a friteuzei Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 UNGEȚI** știuleții de porumb cu unt topit și condimentați cu sare.
- 3 AȘezați** porumbul în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** Root Vegetables (Legume rădăcinoase), setați pentru 10 minute și apăsați Start/Pause.
- 5 ÎNTOARCEȚI** porumbul la jumătatea timpului de coacere (vă va avertiza avertismentul de scuturare).



## DOVLEAC PRĂJIT

PENTRU 2-4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 12 minute

1 dovleac, curățat de coajă, fără  
semințe și tăiat în cuburi de 25 mm

15 ml ulei de măsline

1 g cimbru

6 g sare

1 g piper negru

- 1 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 STROPIȚI** dovleceii tăiați felii cu ulei de măsline și condimentați cu cimbru, sare și piper.
- 3 AȘezați** dovleceii condimentați în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** meniul Root Vegetables (Legume rădăcinoase) și apăsați Start/Pause. La jumătatea timpului de gătit, nu uitați să scuturați coșul (avertismentul de scuturare vă va reaminti la momentul potrivit).
- 5 PULVERIZAȚI** ulei de măsline peste dovleceii când sunt gata de gătit și serviți.



## VINETE PRĂJITE

PENTRU 1-2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

1 vânăță, decojită și tăiată în felii  
de 13 mm grosime

30 ml ulei de măsline

3 g sare

2 g praf de usturoi

1 g piper negru

1 g praf de ceapă

1 g chimen măcinat

- 1 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 TĂIAȚI** vinetele decojite în felii subțiri de 13 mm.
- 3 AMESTECAȚI** uleiul cu condimentele într-un castron mare și amestecați vinetele în el.
- 4 AȘezați** vinetele în friteuza preîncălzită și prăjiți-le timp de 10 minute la 205°C.





## PÂINE CU USTUROI

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

1 baghetă franțuzească (305 mm),  
tăiată pe lungime și pe lățime

4 căței de usturoi, tocați mărunț

43 g unt, la temperatura camerei

15 ml ulei de măsline

10 g de parmezan, ras

8 g pătrunjel, proaspăt tocat

- FELIAȚI** bagheta în rondele.
- SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 160 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- AMESTECAȚI** usturoiul, untul și uleiul de măsline până se combină într-o pastă.
- UNGEȚI** rondelele de baghetă cu untul condimentat și presărați-le cu parmezan.
- AȘezaȚI** feliile de pâine în friteuza preîncălzită.
- SELECTAȚI** meniul Bread (Pâine) și apăsați butonul Start/Pause.
- PRESĂRAȚI-LE** cu pătrunjel proaspăt tocat atunci când sunt gata.





## BRIOȘE CU MĂLAI ȘI BRÂNZĂ

PENTRU 6 PERSOANE

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 8 minute

**PRĂJIRE:** 15 minute

60 g făină

79 g făină de mălai

38 g zahăr alb

6 g sare

7 g praf de copt

118 ml lapte

45 g de unt, topit

1 ou

165 g porumb

3 șalote, tocate mărunt

120 g brânză Cheddar, rasă

Spray de ulei

- 1 AMESTECAȚI** făina de mălai, făina, zahărul, sarea și praful de copt într-un castron.
- 2 AMESTECAȚI** laptele, untul și oul.
- 3 ÎNCORPORAȚI** ingredientele uscate în cele lichide. Apoi se adaugă porumbul, ceapa și brânza rasă.
- 4 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 160 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 UNGEȚI** formele de brioșe cu unt și umpleți-le până la  $\frac{3}{4}$  aluatul.
- 6 AȘEZAȚI** brioșele în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECTAȚI** meniul Bread (Pâine), setați pentru 15 minute și apăsați butonul Start/Pause.
- 8 SERVIȚI** brioșele cu mai mult unt sau ca atare.



## BISCUIȚI CU BRÂNZĂ CHEDDAR

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 12 minute

5 g praf de copt

5 g sare kosher

4 g zahăr

1 g bicarbonat de sodiu

210 g făină fină

113 g (1 baton) unt nesărat, răcit,

tăiat în bucăți de 6 mm

62 g brânză Cheddar, rasă

112 g de lapte bătut, răcit

Unt topit, pentru ungere

- 1 AMESTECAȚI** praful de copt, sarea, zahărul, bicarbonatul de sodiu și făina.
- 2 FRĂMÂNȚAȚI** untul rece până când acesta capătă o consistență sfărâncioasă.
- 3 AMESTECAȚI** brânza și laptele bătut până când se formează o pastă. Aluatul trebuie să fie uscat.
- 4 ÎNȚINDEȚI** aluatul într-un pătrat de 13 mm.
- 5 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire, setați la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 DECUPAȚI** fursecurile cu o formă pentru prăjituri.
- 7 TAPETAȚI** coșul cu hârtie de copt.
- 8 UNGEȚI** partea de sus a prăjiturilor cu unt topit și așezați-le pe hârtia de copt.
- 9 COACEȚI** fursecurile timp de 12 minute la 175 de grade.



## VARZĂ DE BRUXELLES CU PANCETTA

PENTRU 2-4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**PRĂJIRE:** 8 minute

284 g de varză de Bruxelles, tăiate  
în două

2 felii de pancetta, tăiate cubulețe

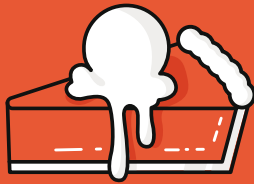
20 ml ulei de măsline

2 g praf de usturoi

Sare și piper, după gust

5 g de parmezan, proaspăt ras

- 1 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori și apăsați butonul Start/Pause.
- 2 TĂIAȚI** partea lemnoasă a bucăților de varză și tăiați-i în două.
- 3 AMESTECAȚI** bine varza de Bruxelles, pancetta tăiată cubulețe, uleiul de măsline, pudra de usturoi și piperul într-un bol mare.
- 4 PUNEȚI** acest amestec în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** Root Vegetables (Legume rădăcinoase) și apăsați Start/Pause. La jumătatea timpului de gătire, nu uitați să scuturați coșul (avertismentul de scuturare vă va reaminti să faceți acest lucru).
- 6 PRESĂRAȚI** cu parmezan și serviți.



DESERTURI



## MELCI CU SCORTIȘOARĂ

PENTRU 8-10 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 1 oră și 20 minute  
**PRĂJIRE:** 12 minute

### GLAZURĂ DE CREMĂ DE BRÂNZĂ

120 g de cremă de brânză, la  
temperatura camerei  
120 g zahăr pudră  
114 g unt nesărat, la temperatura  
camerei  
3 ml extract de vanilie

### MELCI CU SCORTIȘOARĂ

237 ml de lapte, cald  
57 g unt nesărat, topit  
50 g zahăr alb  
½ pachet de drojdie uscată activă  
280 g de făină și puțin mai mult  
pentru frământat  
2 g praf de copt  
6 g sare  
57 g unt nesărat, moale  
100 g zahăr brun  
7 g scortșișoară măcinată

- 1 AMESTECAȚI** toate ingredientele reci până când se combină bine și nu se formează cocoloașe. Se dă deoparte.
- 2 AMESTECAȚI** laptele cald, untul topit, zahărul alb și drojdia într-un bol mare și lăsați să acționeze timp de 1 minut.
- 3 ÎNCORPORAȚI** făina, acoperiți cu un prosop de bucătărie și lăsați să se odihnească timp de 1 oră într-un loc cald.
- 4 ÎNCORPORAȚI** restul de făină, praful de copt și sarea.
- 5 ÎNTINDEȚI** aluatul pe o suprafață presărată cu făină până la o grosime de 3 cm.
- 6 UNGEȚI** aluatul cu untul topit și presărați-l cu zahăr și scortșișoară.
- 7 RULAȚI** aluatul din partea mai lungă până când obțineți o rolă de aluat.
- 8 TĂIAȚI** aluatul în felii de 25-38 mm, așezați-le într-un castron tapetat cu unt și acoperiți cu un prosop de bucătărie pentru 30 de minute.
- 9 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 165 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 10 AȘEZAȚI** rulourile cu scortșișoară pe hârtie de copt în friteuza preîncălzită.
- 11 COACEȚI** melcișorii cu scortșișoară timp de 12 minute la 165 de grade.
- 12 ACOPERIȚI** partea superioară a melcilor cu glazura răcită după ce i-ați scos din friteuză.





## SUFLEU DE CIOCOLATĂ

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 13 minute

Unt, pentru tapetare

Zahăr, pentru acoperire

85 g ciocolată neagră, tăiată mărunț

28 g de unt nesărat

2 ouă, separate

3 ml extract de vanilie

18 g făină

36 g zahăr

zahăr pudră, pentru a servi

- 1 TAPETAȚI** cu unt 2 boluri de 170 g. Presărați zahăr în boluri, scuturați pentru a se acoperi bine, apoi împrăștiati excesul.
- 2 TOPIȚI** ciocolata și untul în cuptorul cu microunde timp de cel puțin jumătate de minut, până la 1 minut, până se topesc.
- 3 AMESTECAȚI** gălbenușurile de ou și extractul de vanilie în ciocolata topită, apoi amestecați totul cu făina până când se omogenizează.
- 4 BATEȚI** albușurile cu un tel electric la viteză medie.
- 5 ADĂUGAȚI** treptat zahărul și continuați să bateți, dând viteza la maxim, până când devine spumă tare.
- 6 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 165 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 7 AMESTECAȚI** aproximativ 60 de grame din amestecul de ouă în cea de ciocolată, apoi adăugați amestecul de ciocolată la albușuri și amestecați ușor.
- 8 ÎMPĂRȚIȚI** cu lingura amestecul în boluri și introduceți-le în friteuza preîncălzită.
- 9 PRĂJIȚI** sufleurile la 165 de grade timp de 13 minute.
- 10 PUDRAȚI** sufleurile cu zahăr pudră și serviți imediat.



## PÂINE CU BANANE ȘI NUCI

PENTRU O PORȚIE DE PÂINE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 40 de minute

28 g de unt moale nesărat

100 g zahăr

1 ou, bătut

2 banane coapte, pasate

2 ml extract de vanilie

20 g făină

3 g bicarbonat de sodiu

2 g sare

40 g de nuci tocate

Spray de ulei

- 1 BATEȚI** untul și zahărul împreună.
- 2 ÎNCORPORAȚI** oul, piureul de banane și vanilia. Se dă deoparte.
- 3 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 4 AMESTECAȚI** făina, bicarbonatul de sodiu și sarea.
- 5 COMBINAȚI** ingredientele uscate cu cele lichide, până când se amestecă bine. Se presară nucile tocate.
- 6 UNGEȚI** o tavă mică de copt și turnați amestecul în ea. Se introduce în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECTAȚI** meniul Desserts (Deserturi), setați-o pentru 40 de minute și apăsați butonul Start/Pause.



## MINI PLĂCINTE CU MERE

PENTRU 2 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 35 de minute

**PRĂJIRE:** 10 minute

1 măr mediu, decojit și tăiat în bucăți  
de mărimea unei mușcăturei

18 g zahăr tos

18 g de unt nesărat

2 g scorțișoară măcinată

1 g de nucșoară măcinată

1 g piper măcinat

1 foaie de aluat de plăcintă pregătit  
în prealabil

1 ou, bătut

5 ml lapte

- 1 AMESTECAȚI** merele tăiate cubulețe, zahărul granulat, untul, scorțișoara, nucșoara și condimentele într-o cratiță sau oală medie și aduceți la fierbere.
- 2 GĂȚIȚI** timp de 2 minute, apoi luați de pe foc.
- 3 LĂSAȚI** să se răcească la temperatura camerei timp de aproximativ 30 de minute.
- 4 TĂIAȚI** aluatul de plăcintă în cercuri de 127 mm.
- 5 PUNEȚI** umplutura în centrul fiecărui cerc. Folosiți degetul și puțină apă pentru a o sigila în formă de jumătate de cerc.
- 6 SIGILAȚI** bine plăcintele, apoi crestați un pic în partea de sus.
- 7 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire a friteuzei Cosori Air Fryer, apoi setați-o la 175 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 8 BATEȚI** împreună oul și laptele, apoi ungeți partea de sus a plăcintelor cu acest amestec.
- 9 AȘEZAȚI** plăcintele în friteuza preîncălzită și prăjiți-le la 175 de grade timp de 10 minute, până când devin aurii.



## TORT RUSTIC DE PERE CU NUCI

PENTRU 4 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 1 oră și 10 minute

**PRĂJIRE:** 45 de minute

### ALUAT

100 g făină

1 g sare

12 g de zahăr tos

84 g unt nesărat, rece, tăiat în  
bucăți de 13 mm

30 ml apă, rece ca gheața

1 ou, bătut

12 g zahăr turbinado

Spray de ulei

20 g miere

5 ml apă

Nuci prăjite, tocate, pentru decorare

### UMPLUTURĂ

1 pară mare, decojită, tăiată în patru  
și felii subțiri

5 g amidon de porumb

24 g zahăr brun

1 g scorțișoară măcinată

Un vârf de cuțit de sare

- 1 **AMESTECAȚI** cele 90 g de făină și zahărul într-un castron mare.
- 2 **TĂIAȚI** untul în amestec și amestecați până obțineți o consistență sfărâmcioasă.
- 3 **ADĂUGAȚI** apa rece și amestecați bine.
- 4 **FRĂMÂNȚAȚI** aluatul într-un castron, acoperiți cu folie de plastic și lăsați la odihnit la frigider timp de 1 oră.
- 5 **AMESTECAȚI** ingredientele pentru umplutură într-un bol.
- 6 **ÎNȚINDEȚI** aluatul răcit până la un diametru de 216 mm.
- 7 **PRESĂRAȚI** 10 grame de făină peste aluat, lăsând marginile nepresărate.
- 8 **AȘEZAȚI** bucățile de pară astfel încât să fie aranjate în cerc. Se repartizează restul sosului de pere peste felii. Apoi îndoiți marginile.
- 9 **UNGEȚI** marginile cu oul bătut și presărați-le cu zahăr, apoi se lasă deoparte.
- 10 **SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 160 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 11 **PULVERIZAȚI** friteuza preîncălzită cu spray de ulei și așezați prăjitura înăuntru.
- 12 **SELECTAȚI** meniul Bread (Pâine), setați-l la 45 de minute și apăsați Start/Pause.
- 13 **AMESTECAȚI** mierea și apa și ungeți tortul când este gata.
- 14 **PRESĂRAȚI** nuci tocate peste prăjitură.





## TORT FONT DE LĂMÂIE

PENTRU UN TORT

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 30 de minute

120 g făină

4 g praf de copt

Un vârf de cuțit de sare

84 g de unt moale nesărat

130 g zahăr tos

1 ou mare

15 g zeamă proaspătă de lămâie

1 coajă de lămâie

56 g de lapte bătut

- 1 AMESTECAȚI** făina, praful de copt și sarea într-un bol. Se dă deoparte.
- 2 ADĂUGAȚI** untul înmuiat și amestecați cu un mixer electric până când are o consistență sfărâmicioasă, aproximativ 3 minute.
- 3 BATEȚI** zahărul în untul bătut timp de 1 minut.
- 4 FRĂMÂNȚAȚI** amestecul de făină cu untul bătut până când nu se formează deloc cocoloașe.
- 5 ADĂUGAȚI** oul, zeama de lămâie și coaja de lămâie. Se amestecă până când nu se formează cocoloașe.
- 6 ADĂUGAȚI** încet laptele bătut în timp ce amestecați la viteză medie.
- 7 PUNEȚI** amestecul într-un castron uns cu unt, astfel să fie complet acoperit.
- 8 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 160 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 9 AȘEZAȚI** prăjitura în friteuza preîncălzită.
- 10 SELECTAȚI** meniul Bread (Pâine), setați-l la 30 de minute și apăsați Start/Pause.





## BRIOȘE CU LĂMÂIE ȘI AFINE

PENTRU 6-8 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 15 minute

5 ml zeamă de lămâie

112 g lapte de cocos sau lapte de soia

120 g făină

4 g praf de copt

2 g bicarbonat de sodiu

1 g sare

50 g zahăr tos

60 ml ulei de nucă de cocos

1 coajă de lămâie

5 ml extract de vanilie

75 g afine proaspete

Spray de ulei

- 1 AMESTECAȚI** zeama de lămâie și laptele de nucă de cocos într-un bol mic și puneți amestecul deoparte.
- 2 AMESTECAȚI** făina, praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea într-un bol separat și se lasă deoparte.
- 3 BATEȚI** împreună zahărul, uleiul de nucă de cocos, coaja de lămâie și extractul de vanilie într-un bol separat. Apoi se amestecă bine amestecul de nucă de cocos și lămâie pentru a obține un amestec bine omogenizat.
- 4 ÎNCORPORAȚI** ingredientele uscate cu lichidul până când nu se formează cocloașe. Se amestecă ușor afinele.
- 5 SELECTAȚI** opțiunea de preîncălzire pe friteuza Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 UNGEȚI** formele de briose cu unt și umpleți-le cu umplutura până la  $\frac{3}{4}$  din capacitate.
- 7 PUNEȚI** ușor briosele în friteuza preîncălzită. Selectați meniul Desserts (Deserturi), setați pentru 15 minute și apăsați Start/Pause.
- 8 SCOATEȚI** briosele când sunt gata și lăsați-le să se răcească timp de aproximativ 10 minute, apoi serviți-le.



## BRIOȘE CU CAFEA ȘI CIOCOLATĂ PENTRU 8 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 15 minute

120 g făină

60 g de pudră de cacao

150 g zahăr brun deschis

2 g praf de copt

2 g pulbere de cafea espresso

3 g bicarbonat de sodiu

1 g sare

1 ou mare

170 ml lapte

5 ml extract de vanilie

5 ml oțet de cidru de mere

80 ml ulei vegetal

Spray de ulei

- 1 AMESTECAȚI** făina, pudra de cacao, zahărul, praful de copt, espresso, bicarbonatul de sodiu și sarea într-un bol mare.
- 2 AMESTECAȚI** ouăle, laptele, vanilia, oțetul și uleiul într-un bol separat.
- 3 ÎNCORPORAȚI** ingredientele uscate în cele lichide.
- 4 UNGEȚI** formele de briose cu unt și umpleți până la  $\frac{3}{4}$  cu amestecul.
- 5 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire a friteuzei Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 PUNEȚI** ușor formele de briose în friteuza preîncălzită, puteți face mai multe rânduri.
- 7 SELECTAȚI** meniul Desserts (Deserturi), setați la 15 minute și apăsați Start/Pause.



## BILE DE COCOS

PENTRU 5-6 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 15 minute

100 g lapte condensat îndulcit

1 albuș de ou

2 ml extract de migdale

2 ml extract de vanilie

Un vârf de cuțit de sare

175 g fulgi de nucă de cocos  
neîndulciti

- 1 AMESTECAȚI** laptele condensat, albușurile, extractul de migdale, extractul de vanilie și sarea într-un bol.
- 2 ADĂUGAȚI** cele 160 g de fulgi de nucă de cocos și amestecați bine. Se amestecă până când amestecul devine omogen.
- 3 FORMAȚI** cu mâinile bile de dimensiuni egale.
- 4 TRECEȚI** bilele în fulgi de nucă de cocos într-un bol separat.
- 5 SELECȚAȚI** opțiunea de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 AȘEZAȚI** bilele de nucă de cocos în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECȚAȚI** meniul Desserts (Deserturi), setați-l pentru 15 minute și apăsați Start/Pauză.
- 8 LĂSAȚI** bilele să se răcească timp de 5-10 minute, apoi serviți.



## BRIOȘE CU AFINE ȘI CIOCOLATĂ PENTRU 6-8 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 15 minute

120 g făină

66 g zahăr

4 g praf de copt

2 g bicarbonat de sodiu

un vârf de cuțit de sare

100 g afine

1 ou

80 ml suc de portocale

60 ml ulei vegetal

1 portocală, decojită

Spray de ulei

- 1 AMESTECAȚI** făina, zahărul, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, sarea și afinele într-un castron mare.
- 2 BATEȚI** împreună oul, sucul de portocale, uleiul și coaja de portocală într-un bol separat.
- 3 ÎNCORPORAȚI** ingredientele uscate în cele lichide.
- 4 UNGEȚI** formele de briose cu unt și umpleți până la  $\frac{3}{4}$  cu amestecul.
- 5 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire a friteuzei Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 6 PUNEȚI** ușor formele de briose în friteuza preîncălzită, puteți prăji în mai multe rânduri.
- 7 SELECTAȚI** meniul Desserts (Deserturi), setați la 15 minute și apăsați Start/Pause.



## BRIOȘE CU CIOCOLATĂ

PENTRU 6-8 PERSOANE

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**PRĂJIRE:** 15 minute

50 g zahăr tos

125 ml lapte de cocos sau lapte de soia

60 ml ulei de nucă de cocos

5 ml extract de vanilie

120 g făină

14 g de pudră de cacao

4 g praf de copt

2 g bicarbonat de sodiu

un vârf de cuțit de sare

85 g picături de ciocolată neagră

25 g de fistic, zdrobit (se poate omite)

Spray de ulei

- 1 AMESTECAȚI** zahărul, laptele de cocos, uleiul de cocos și extractul de vanilie într-un bol mic și lăsați deoparte.
- 2 AMESTECAȚI** făina, pudra de cacao, praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea într-un bol separat.
- 3 ÎNCORPORAȚI** ingredientele uscate în ingredientele lichide până când se omogenizează. Apoi amestecați cu picăturile de ciocolată și fisticul.
- 4 SELECTAȚI** funcția de preîncălzire de pe friteuza Cosori, setați-o la 150 de grade și apăsați butonul Start/Pause.
- 5 TAPETAȚI** cu unt formele de briose și umpleți-le până la  $\frac{3}{4}$  cu amestecul.
- 6 PUNEȚI** ușor formele de briose în friteuza preîncălzită. Selectați meniul Desserts (Deserturi), setați pentru 15 minute și apăsați Start/Pause.
- 7 SCOATEȚI** briosele când sunt gata și lăsați-le să se răcească aproximativ 10 minute, apoi serviți-le.



# COSORI

**Întrebări, observații?**

[hello@cosori.ro](mailto:hello@cosori.ro)