

COSORI®

**OALĂ DE GĂTIT SUB PRESIUNE
DE 5,7 LITRI**

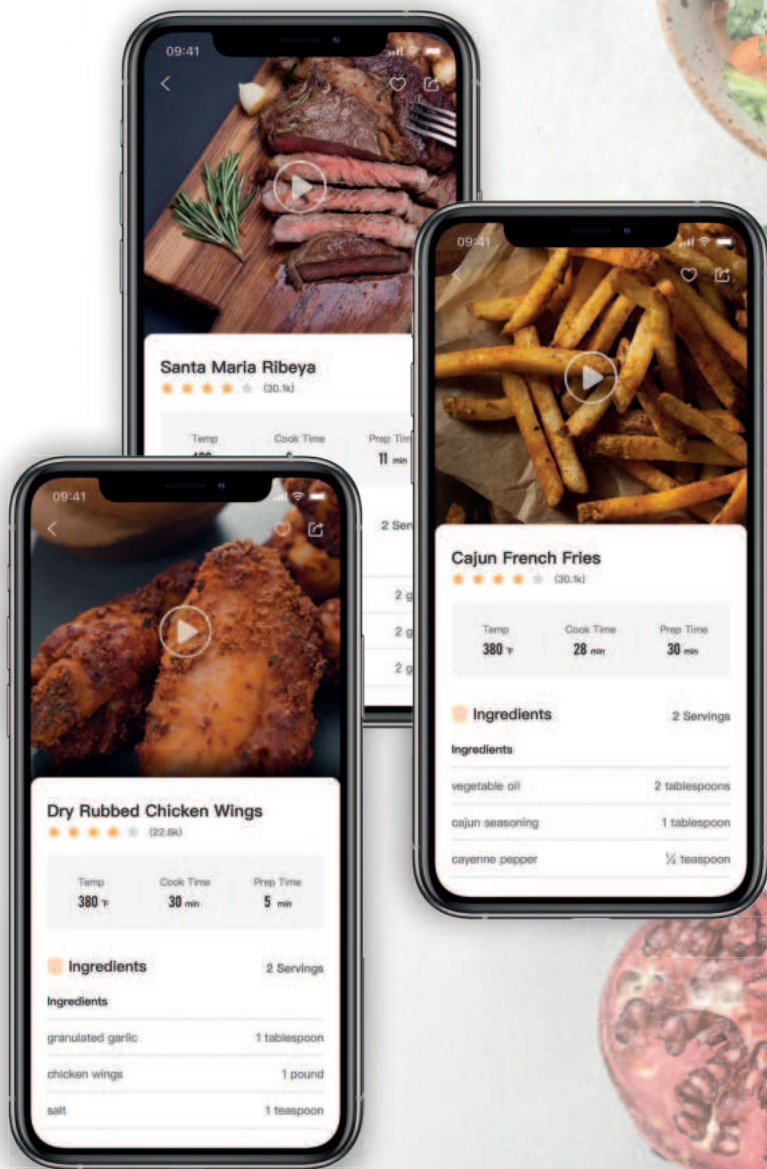
Retete



Fii creativ cu COSORI

Descarcă aplicația gratuită VeSync pentru a accesa rețete originale și tutoriale video de la bucătarii COSORI, pentru a interacționa cu comunitatea noastră online și multe altele!

Notă: Interfața aplicației VeSync se poate schimba în timp datorită permanentelor actualizări și îmbunătățiri.



Vă mulțumim
pentru achiziție!

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



Fii creativ cu COSORI

Descarcă aplicația gratuită VeSync pentru a accesa rețete originale și tutoriale video de la bucătarii COSORI, pentru a interacționa cu comunitatea noastră online și multe altele!



Explorați

galeria noastră cu rețete pe **cosori.ro**



Savurați

rețete săptămânale realizate
exclusiv de bucătarii noștri interni



CONTACTEAZĂ BUCĂTARII NOȘTRI

Bucătarii noștri interni, utili, sunt pregătiți să-ți răspundă la orice întrebări pe care le-ai putea avea!

Email: hello@cosori.ro

Din partea echipei COSORI,

Vă dorim spor la gătit!

Cuprins

- 5** Ciorbă de pui făcută în casă
- 6** Supă de pui cu ierburi
- 7** Supă de pui cu tăiței
- 8** Minestrone de coadă de vită
- 9** Chilli de curcan cu fasole albă
- 10** Pilaf de orez sălbatic și ciuperci
- 11** Terci de ovăz cu mere și merișoare
- 12** Parfait de iaurt cu fructe de pădure
- 13** Omletă Sous Vide
- 14** Fajitas de pui
- 16** Tocăniță de vită
- 17** Pulpe de pui cu rozmarin și usturoi, cu Orzo cremos cu lămâie
- 18** Cotlete de porc
- 19** Somon cu lămâie și mărar
- 20** Salată de broccoli



RO CIORBĂ DE PUI FĂCUTĂ ÎN CASĂ

PORȚII | 6 porții
PREGĂTIRE | 10 minute
TIMP DE GĂTIRE | 25 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

2 frunze de dafn
2 crenguțe de cimbru
6 rădăcini de pătrunjel
3 căței de usturoi
1 linguriță de boabe de piper negru, zdrobite
1,3 kg de oase de pui cu carne (picioare, aripi, gâturi, spinări)
2 batoane de apio, tăiate grosier
2 morcovi medii, tăiați grosier
2 cepe medii, tocate grosier
1,4 litri de apă rece

Articole necesare

Pânză de strecurat (un pătrat de 10 cm)
Sfoară
Sită

1. **Puneți** frunzele de dafn, cimbrul, rădăcinile de pătrunjel, usturoiul și boabele de piper în centrul pânzei de strecurat. Se împachetează ierburile, se răsuțește partea de sus și se leagă cu sfoară.
2. **Așezați** toate ingredientele, inclusiv săculețul de ierburi, în vasul interior al oalei de gătit sub presiune COSORI.
3. **Așezați** capacul pe oala sub presiune.
4. **Selectați** funcția Pressure Cook (Gătire sub presiune), dezactivați opțiunea Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la nivel ridicat și timpul la 25 de minute, apoi apăsați Start.
5. **Eliberați** presiunea în mod natural, lăsând oala sub presiune deoparte până când supapa de siguranță a căzut în capac. Glisați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent pentru a elibera orice presiune rămasă.
6. **Deschideți** cu grijă capacul și scoateți puiul. Puneți-l deoparte până când se răcește la atingere, apoi scoateți carnea de pe oase pentru a o folosi la o altă rețetă, dacă doriți, și aruncați oasele.
7. **Strecurați** ciorba printr-o sită de bucătărie, aruncând toate legumele și săculețul de ierburi.
8. **Îndepărtați** grăsimea de la suprafață și serviți ciorba, sau păstrați-o la frigider timp de până la 8 zile sau la congelator timp de până la 2 luni.



RO SUPĂ DE PUI CU IERBURI

PORȚII	6–8 porții
PREGĂTIRE	10 minute
TIMP DE GĂTIRE	25 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

- 8 ciuperci shiitake uscate, spălate și rehidratate
- 15 grame de boabe de goji
- 100 grame de jujubes uscate
- 1 pui întreg tânăr, de casă (aproximativ 1,2 kg)
- 1,4 litri de apă rece, sau suficient pentru a scufunda tot puiul, cu excepția pieptului

- Puneți** toate ingredientele în vasul interior al oalei de gătit sub presiune COSORI.
- Așezați** capacul pe oala sub presiune.
- Selectați** funcția Pressure Cook (Gătire sub presiune), dezactivați opțiunea Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la nivel ridicat și timpul la 25 de minute, apoi apăsați Start.
- Eliberați** presiunea în mod natural, lăsând oala sub presiune deoparte până când supapa de siguranță cade în capac. Glisați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent pentru a elibera orice presiune rămasă.
- Deschideți** capacul cu grijă și turnați supa și componentele sale în boluri, apoi serviți.



RO SUPĂ DE PUI CU TĂIȚEI

PORȚII | 6–8 porții
PREGĂTIRE | 10 minute
TIMP DE GĂTIRE | 15 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

2 lingurițe de ulei de măsline extravirgin
2 pulpe de pui cu os
2 piepturi de pui
2 morcovi medii, curățați de coajă și tăiați în cubulețe mici
2 batoane de țelină, decojite și tăiate mărunț
1.4 litri de supă de pui
½ linguriță de sare, plus mai multă după gust
½ linguriță de piper negru măcinat
227 grame de tăiței de ou medii, fierți
Pătrunjel, tocat, pentru decorare

1. **Selectați** funcția Saute pe oala de gătit sub presiune COSORI și reglați setarea temperaturii la nivel ridicat, apoi reglați timpul la 5 minute și apăsați Start.
2. **Puneți** uleiul în vasul interior, apoi rumeniți pulpele și piepturile de pui. Apăsați Cancel (Anulare) atunci când este gata.
3. **Puneți** morcovii, țelina și supa în vasul interior. Amestecați și răzuiți ușor fundul oalei pentru a vă asigura că nu se lipește nimic.
4. **Așezați** capacul pe oala sub presiune.
5. **Selectați** funcția Pressure Cook (Gătire sub presiune), dezactivați opțiunea Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la nivel ridicat și timpul la 10 minute, apoi apăsați Start.
6. **Eliberați** presiunea în mod natural, lăsând oala sub presiune deoparte până când supapa de siguranță cade în capac. Glisați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent pentru a elibera orice presiune rămasă.
7. **Deschideți** cu grijă capacul și asezonați supa cu sare și piper.
8. **Împărțiți** tăițeiii cu ou între 4 porții și completați fiecare bol cu pui și supă. Ornați cu pătrunjel și serviți.



RO MINISTRONE DE COADĂ DE VITĂ

PORȚII | 4–6 porții
PREGĂTIRE | 10 minute
TIMP DE GĂTIRE | 40 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

2 lingurițe de ulei din semințe de struguri
8 bucăți medii de coadă de vită
(aproximativ 1,3 la
1,8 kilograme)
28 de grame de pastă de tomate
1 ceapă, curățată și tocată mărunt
2 morcovi medii, curățați de coajă și tocați
mărunt
3 batoane de țelină, decojite și tocate
mărunt
½ varză verde medie, tăiată grosier
2 cartofi roșii mici, curățați de coajă și
tocați mărunt
5 roșii Roma, tăiate mărunt
710 mililitri de supă de pui sau apă
Sare, după gust

1. **Selectați** funcția Saute pe oala de gătit sub presiune COSORI și reglați temperatura la nivel înalt, apoi reglați timpul la 10 minute și apăsați Start.
2. **Puneți** uleiul în vasul interior.
3. **Adăugați** bucățile de coadă de vită și rumeniți-le pe ambele părți, apoi adăugați pasta de roșii și rumeniți-le, aproximativ 5 minute. Apăsați Cancel (Anulare) atunci când este gata.
4. **Așezați** ceapa, morcovii, țelina, varza, cartofii, roșiile și bulionul în oala interioară. Amestecați și răzuiți ușor fundul oalei pentru a vă asigura că nu se lipește nimic.
5. **Așezați** capacul pe oala sub presiune.
6. **Selectați** funcția Pressure Cook (Gătire sub presiune), dezactivați opțiunea Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la nivel ridicat și timpul la 30 de minute, apoi apăsați Start.
7. **Eliberați** presiunea în mod natural, lăsând oala sub presiune deoparte până când supapa de siguranță cade în capac. Glisați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent pentru a elibera orice presiune rămasă.
8. **Deschideți** capacul cu grijă și asezonați supa cu sare după gust.
9. **Împărțiți** cozile de vită între 4 boluri și completați cu legume și supă, apoi serviți.



RO CHILLI DE CURCAN CU FASOLE ALBĂ

PORȚII

4–6 porții

PREGĂTIRE

10 minute

TIMP DE GĂTIRE

30 minute

Țiimpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Țiimpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

454 grame carne tocată de curcan

1 linguriță de sare, plus mai multă după gust

½ linguriță de piper negru măcinat

2 lingurițe de ulei din semințe de struguri

1 ceapă medie, tăiată mărunt

4 roșii Roma, tăiate mărunt

1 jalapeno, curățat de semințe și tocat mărunt

2 lingurițe de usturoi, tocat mărunt

3 lingurițe de oregano uscat

10 grame de pudră de ardei iute

2 cutii de fasole cannellini (425 grame fiecare)

710 mililitri de supă de pui

236 mililitri de apă

2 crenguțe de cimbru proaspăt

2 frunze de dafn

83 grame de brânză Cheddar mărunțită
(optional)

1. **Condimentați** carnea de curcan cu sare și piper.
2. **Selectați** funcția Saute (Saltare) de pe oala de gătit sub presiune COSORI și reglați setarea temperaturii la nivel ridicat, apoi reglați timpul la 10 minute și apăsați Start.
3. **Adăugați** ulei în vasul interior, urmat de ceapă. Sotați ceapa până devine translucidă, apoi adăugați carnea de curcan și rumeniți-o pe toate părțile.
4. **Adăugați** restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului, apoi apăsați Cancel când este gata.
5. **Așezați** capacul pe oala sub presiune.
6. **Selectați** funcția Pressure Cook (Gătire sub presiune), dezactivați Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la nivel ridicat și timpul la 20 de minute, apoi apăsați Start.
7. **Eliberați** presiunea în mod natural, lăsând oala sub presiune deoparte până când supapa de siguranță cade în capac. Glisați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent pentru a elibera orice presiune rămasă.
8. **Deschideți** capacul cu grijă și asezonați chilli după gust cu sare.
9. **Se ornează** cu brânză Cheddar rasă și se servește.



RO PILAF DE OREZ SĂLBATIC ȘI CIUPERCI

PORȚII | 4 porții
PREGĂTIRE | 10 minute
TIMP DE GĂTIRE | 35 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

1½ linguri de ulei din semințe de struguri
¼ ceapă, tăiată mărunt
226 grame de ciuperci, tăiate felii
2 lingurițe de usturoi, tocat mărunt
185 grame orez sălbatic
473 mililitri de supă de legume
2 lingurițe de sare
½ linguriță de piper negru măcinat
2 crenguțe de cimbru
2 frunze de dafin
Pătrunjel tocat, pentru decorare

1. **Selectați** funcția Saute pe oala de gătit sub presiune COSORI și reglați setarea temperaturii la nivel ridicat, apoi reglați timpul la 15 minute și apăsați Start.
2. **Adăugați** ulei în vasul interior, urmat de ceapă. Sotați ceapa până când devine translucidă, aproximativ 5 minute.
3. **Adăugați** ciupercile și gătiți-le până când își eliberează apa naturală, aproximativ 5 minute.
4. **Adăugați** usturoiul și orezul și amestecați bine. Odată ce oala este uscată și nu mai conține lichid în exces, adăugați supa de legume, sarea, piperul, cimbrul și frunzele de dafin. Apăsați Cancel (Anulare) când este gata și amestecați ușor pe fundul oalei pentru a vă asigura că nu se lipește nimic.
5. **Așezați** capacul pe oala sub presiune.
6. **Selectați** funcția Rice (Orez), dezactivați Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la scăzută și timpul la 20 de minute, apoi apăsați Start.
7. **Eliberați** presiunea în mod natural, lăsând oala sub presiune deoparte până când supapa de siguranță cade în capac. Glisați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent pentru a elibera orice presiune rămasă.
8. **Deschideți** capacul cu grijă și suflecați orezul cu o furculiță sau cu o paletă pentru orez.
9. **Se servește** decorat cu pătrunjel.



RO TERCI DE OVĂZ CU MERE ȘI MERIȘOARE

PORȚII

2 porții

PREGĂTIRE

5 minute

TIMP DE GĂTIRE

3 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

236 mililitri de apă

473 mililitri lapte de migdale cu vanilie

80 de grame de fulgi de ovăz

1 baton de scorțișoară

½ linguriță de sare

30 de grame de merișoare uscate

1 măr verde mare, curățat de coajă și tăiat grosier

Miere, pentru stropire

1. **Puneți** toate ingredientele în vasul interior al oalei de gătit sub presiune COSORI.
2. **Puneți** capacul pe oala sub presiune.
3. **Selectați** funcția Oatmeal/ Porridge (Fulgi de ovăz/Terci de ovăz), dezactivați opțiunea Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la nivel ridicat și timpul la 3 minute, apoi apăsați Start.
4. **Eliberați** presiunea în mod natural, lăsând oala sub presiune deoparte până când supapa de siguranță cade în capac. Glišați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent pentru a elibera orice presiune rămasă.
5. **Deschideți** capacul cu grijă și amestecați terciul.
6. **Serviți** decorat cu un strop de miere.



RO PARFAIT DE IAURT CU FRUCTE DE PĂDURE

PORȚII

12–15 porții

PREGĂTIRE

6 ore

TIMP DE GĂTIRE

10 ore 15 minute

Țiimpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Țiimpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

1,8 litri de lapte integral

46 grame iaurt simplu, etichetat cu "conține culturi vii"

1 linguriță de extract de vanilie (opțional)

76 grame de lapte condensat îndulcit (opțional)

330 de grame de fructe de pădure proaspete, plus altele, după cum este necesar

218 grame de granola, plus cât este necesar

Articole necesare

Termometru pentru alimente

Recipiente de sticlă

- 1. Adăugați** laptele în vasul interior al oalei de gătit sub presiune COSORI.
- 2. Selectați** funcția Yoghurt (Iaurt), reglați setarea temperaturii la 82°C, apoi apăsați Start. Cu capacul scos, mixați amestecul din când în când și permiteți ca temperatura laptelui să ajungă la 82°C.
- 3. Lăsați** amestecul să se răcească la 43°C după ce a atins 82°C. Acest lucru poate dura mai mult de o oră. Puteți așeza amestecul deasupra unei băi de gheață pentru a-l răci mai repede.
- 4. Turnați** 118 mililitri de lapte într-un castron și adăugați iaurtul simplu, extractul de vanilie și laptele condensat îndulcit, dacă îl folosiți. Se toarnă amestecul înapoi în vasul interior și se amestecă bine.
- 5. Așezați** capacul pe oala sub presiune și glisați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent.
- 6. Selectați** funcția Yoghurt (Iaurt), reglați timpul la 10 ore și setarea temperaturii la 43°C, apoi apăsați Start
- 7. Deschideți** cu grijă capacul când este gata și verificați dacă iaurtul s-a întărit și este acrișor, după gustul dumneavoastră. Puteți fermenta iaurtul timp de până la 24 de ore, ceea ce va duce la un iaurt mai gros și mai acrișor.
- 8. Răciți** iaurtul la temperatura camerei, apoi acoperiți vasul cu folie alimentară și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 6 ore la frigider.
- 9. Asamblați** parfait-urile așezând într-un recipient de sticlă iaurtul, fructele de pădure proaspete și granola. Ultimul strat trebuie să fie iaurt simplu. Se ornează partea de sus cu fructe de pădure și granola suplimentar.



RO OMLETĂ SOUS VIDE

PORȚII | 1 porție
PREGĂTIRE | 5 minute
TIMP DE GĂTIRE | 18 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

3 ouă
1 linguriță de sare
20 de grame de brânză Cheddar mărunțită
1 lingură de pătrunjel, tocat, plus mai mult pentru decorare

Articole necesare

Pungă de plastic resigilabilă, rezistentă la congelator sau pungi sous vide

1. **Bateți** ouăle împreună cu sarea până la omogenizare într-un castron mare, apoi încorporați brânza și pătrunjelul.
2. **Turnați** amestecul de ouă într-o pungă de plastic resigilabilă, rezistentă la congelator. Îndepărtați cât mai mult aer în exces înainte de a închide complet, păstrând ouăle la fundul pungii.
3. **Îndoțiți** punga în trei, păstrând ouăle în partea de jos a pungii, creând o formă dreptunghiulară. Așezați punga împăturită plat în vasul interior al aparatului de gătit sub presiune COSORI, păstrând ouăle în formă dreptunghiulară, apoi așezați grătarul de gătit la abur deasupra pentru a apăsa ouăle. Notă: Puteți găti mai multe omlete deodată, așezând până la 4 pungi una peste alta.
4. **Umpleți** vasul interior cu apă până când punga este complet scufundată, apoi scoateți punga și lăsați-o deoparte.
5. **Așezați** capacul pe oala sub presiune și glesați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent.
6. **Selectați** funcția Sous Vide și reglați timpul la 18 minute și temperatura la 74°C, apoi apăsați Start pentru a preîncălzi. Când preîncălzirea este gata, deschideți cu grijă capacul și puneți punga înapoi în oala interioară, așezând-o la orizontală și îngreunând-o din nou cu grătarul de gătit la abur.
7. **Așezați** capacul pe oala sub presiune și glesați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent.
8. **Deschideți** capacul și scoateți cu grijă punga de plastic.
9. **Împingeți** ouăle împreună în formă de omletă cât timp se află încă în punga de plastic, apoi transferați-le pe o farfurie de servire.
10. **Ornați** cu pătrunjel suplimentar și serviți..



RO FAJITAS DE PUI

PORȚII

4 porții

PREGĂTIRE

10 minute

TIMP DE GĂTIRE

18 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

- 1 lingură de ulei din semințe de struguri
- ½ ceapă roșie, tăiată în fâșii de 6 milimetri grosime
- ½ ceapă, tăiată în fâșii de 6 milimetri grosime
- 3 ardei, tăiați în fâșii de 6 milimetri grosime
- 2½ lingurițe de sare
- 1½ linguriță de piper negru măcinat
- ¼ linguriță de chimen măcinat
- ¼ linguriță de paprika
- ¼ linguriță de coriandru măcinat
- 454 grame piept de pui dezosat, fără piele, tăiat în fâșii de 13 milimetri grosime
- 2 căței de usturoi, zdrobiți
- 8 tortilla la alegere

- Selectați** funcția Saute pe aparatul de gătit sub presiune COSORI și reglați temperatura la nivel înalt, apoi reglați timpul la 18 minute și apăsați Start.
- Adăugați** ulei în vasul interior, apoi adăugați ceapa și sotați-o până când se înmoaie, aproximativ 5 minute. Adăugați ardeii și sotați încă 5 minute, apoi îndepărtați amestecul de ardei și ceapă.
- Amestecați** sarea, piperul și condimentele într-un bol mic.
- Puneți** puiul în vasul interior și rumeniți-l pe ambele părți, apoi adăugați usturoiul și sotați-l până când devine aromat.
- Adăugați** ardeii și ceapa înapoi în oala interioară, apoi adăugați condimentele și amestecați.
- Se sotează** până când puiul este complet gătit, aproximativ 8-10 minute. Apăsați butonul Cancel (Anulare) atunci când este gata.
- Scoateți** fajitas într-o farfurie mare de servire și serviți-le în stil familial cu tortillas încălzite.



RO TOCĂNIȚĂ DE VITĂ

PORȚII

4 porții

PREGĂTIRE

15 minute

TIMP DE GĂTIRE

2 ore și 48 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

½ linguriță de ulei din semințe de struguri

170 de grame de bacon gros sau burtă de porc, tăiată în bucăți de slănină

907 grame de antricot dezosat, tăiat în cuburi de 5 centimetri

1 morcov mare, curățat de coajă și tăiat grosier

1 ceapă, tăiată felii

226 grame de ciuperci albe, tăiate în patru

1 linguriță de sare, plus mai multă după gust

½ linguriță de piper negru măcinat, plus mai mult după gust

31 grame de făină simplă

236 mililitri de vin roșu puternic (Chianti)

473 mililitri de supă de vită

1 lingură de pastă de tomate

2 căței de usturoi, zdrobiți

½ linguriță de cimbru

1 frunză de dafin

236 grame de perlă de ceapă proaspătă sau congelată, fără vârfuri și curățată de coajă

Pătrunjel, tocat, pentru decor

Articole necesare

Lingură cu fantă

1. **Selectați** funcția Saute pe oala de gătit sub presiune COSORI și reglați setarea temperaturii la nivel ridicat, apoi reglați timpul la 18 minute și apăsați Start.
2. **Adăugați** ulei în vasul interior, apoi adăugați baconul. Rumeniți baconul, până când lasă grăsime, aproximativ 5 minute. Scoateți baconul cu o lingură cu fantă și puneți-l deoparte pe o farfurie tapetată cu prosop de hârtie.
3. **Se usucă** antricotul cu prosoape de hârtie, apoi se adaugă în oala interioară, pe rând. Se rumenește carnea pe toate părțile folosind cleștele. Se scoate din oală și se pune deoparte împreună cu baconul.
4. **Adăugați** morcovul, ceapa și ciupercile în oala interioară și sotați-le până când feliile de ceapă devin translucide.
5. **Puneți** înapoi carnea și baconul în oală, apoi adăugați sare, piper și făină. Se amestecă bine pentru a se combina, apoi se gătește timp de aproximativ 3 minute.
6. **Adăugați** restul ingredientelor, cu excepția pătrunjelului, apoi apăsați butonul Cancel (Anulare) când este gata.
7. **Puneți** capacul pe oala sub presiune și glistați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent.
8. **Selectați** funcția Slow Cook (Gătire lentă) și reglați setarea de temperatură la high (ridicată), apoi reglați timpul la 2 1/2 ore și apăsați Start (Start).
9. **Deschideți** cu grijă capacul când este gata și adăugați după gust sare și piper negru.
10. **Serviți** decorat cu pătrunjel. Se servește cel mai bine peste piure de cartofi, pilaf de orez alb sau paste.



RO PULPE DE PUI CU ROZMARIN ȘI USTUROI, CU ORZO CREMOS CU LĂMÂIE

PORȚII	5 porții
PREGĂTIRE	15 minute
TIMP DE GĂTIRE	11 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

680 grame de pulpe de pui dezosate și fără piele, tăiate în bucăți de 25 de milimetri

2 lingurițe de sare

1 linguriță de piper negru măcinat

3 căței de usturoi, zdrobiți

2 crenguțe de rozmarin

473 mililitri de supă de pui

1 lingură de coajă de lămâie

44 mililitri suc de lămâie

28 grame de unt nesărat

1 lingură de ierburi de Provence

227 grame orzo nefiert

1. **Amestecați** toate ingredientele, cu excepția orzo, în vasul interior al oalei de gătit sub presiune COSORI.
2. **Așezați** capacul pe oala sub presiune.
3. **Selectați** funcția Meat/Poultry, dezactivați opțiunea Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la nivel ridicat și timpul la 8 minute, apoi apăsați Start.
4. **Eliberați** rapid presiunea prin glisarea comutatorului de eliberare a aburului pe Vent.
5. **Adăugați** orzo în amestecul de pui și amestecați pentru a se combina.
6. **Așezați** capacul înapoi pe oala sub presiune.
7. **Selectați** funcția Pressure Cook (Gătire sub presiune), dezactivați Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la scăzută și timpul la 3 minute, apoi apăsați Start.
8. **Eliberați** presiunea în mod natural timp de 4 minute, lăsând oala sub presiune deoparte, apoi glisați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent pentru a elibera rapid presiunea rămasă.
9. **Deschideți** cu grijă capacul și lăsați puiul și orzo să se odihnească timp de 8 minute.
10. **Gustați** și ajustați condimentele dacă doriți, apoi serviți.



RO COTLETE DE PORC

PORȚII

4 porții

PREGĂTIRE

20 minute

TIMP DE GĂTIRE

14 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

2 lingurițe de sare

2 lingurițe de condimente italiene

1 linguriță de piper negru măcinat

4 cotlete de porc dezosate (142 grame fiecare), cu o grosime de aproximativ 13-25 milimetri

1 lingură de ulei din semințe de struguri

354 mililitri de apă

Articole necesare

Folie de aluminiu

- 1. Combinați** sarea, condimentele italiene și piperul negru într-un bol mic.
- 2. Se condimentează** ambele părți ale cotelilor de porc cu amestecul de condimente.
- 3. Selectați** funcția Saute de pe oala de gătit sub presiune COSORI și reglați setarea de temperatură la nivel ridicat, apoi reglați timpul la 6 minute și apăsați Start.
- 4. Puneți** uleiul în vasul interior, apoi adăugați câte 2 cotlete de porc și rumeniți-le pe fiecare parte timp de 3 minute. Apăsați Cancel când este gata și scoateți cotelele de porc.
- 5. Puneți** apa în oala interioară și folosiți ușor un tel de silicon sau o spatulă pentru a elibera vasul de ce s-a prins. Păstrați apa în vasul interior.
- 6. Așezați** cotelele de porc pe o foaie de folie de aluminiu, apoi încrețiți folia pentru a forma pereți în jurul cotelilor de porc, lăsați partea de sus neacoperită. (Puteți suprapune cotelele de porc una peste alta dacă sunt prea multe pentru a încăpea într-un singur strat).
- 7. Așezați** grătarul de gătit la abur în vasul interior, apoi așezați cotelele de porc pe grătar.
- 8. Așezați** capacul pe oala sub presiune.
- 9. Selectați** funcția Meat/Poultry, dezactivați Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la nivel ridicat și timpul la 8 minute, apoi apăsați Start.
- 10. Eliberați** presiunea în mod natural timp de 5 minute, lăsând oala sub presiune deoparte, apoi glisați comutatorul de eliberare a aburului pe Vent pentru a elibera rapid presiunea rămasă.
- 11. Deschideți** cu grijă capacul și transferați cotelele de porc pe o farfurie. Lăsați cotelele de porc să se odihnească timp de 5 minute.
- 12. Serviți** alături de garniturile preferate.



RO SOMON CU LĂMÂIE ȘI MĂRAR

PORȚII

2 porții

PREGĂTIRE

10 minute

TIMP DE GĂTIRE

3 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

8 felii de lămâie

2 fileuri de somon fără piele (142 grame fiecare)

2 lingurițe de ulei de măsline extravirgin

2 lingurițe de sare

2 lingurițe de mărar uscat

354 mililitri de apă

Orez fiert, pentru servire (opțional)

Legume fierte, pentru servire (opțional)

Articole necesare

Folie de aluminiu

- Așezați** 2 felii de lămâie sub fiecare file de somon pe o foaie de folie de aluminiu.
- Asezonați** fileurile de somon cu ulei de măsline, sare și mărar, apoi așezați 2 felii de lămâie deasupra fiecărui file.
- Împlețiți** folia de aluminiu astfel încât să se formeze pereți în jurul somonului, lăsând partea de sus neacoperită.
- Turnați** apa în vasul interior al oalei de gătit sub presiune COSORI.
- Așezați** grătarul de gătit la abur în oala interioară, apoi așezați somonul pe grătar.
- Așezați** capacul pe oala sub presiune.
- Selectați** funcția Steam (Abur), dezactivați Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la scăzută și timpul la 3 minute, apoi apăsați Start.
- Eliberați** rapid presiunea prin glisarea comutatorului de eliberare a aburului pe Vent.
- Deschideți** cu grijă capacul și transferați somonul pe o farfurie de servire.
- Serviți** somonul cu orez sau legume, dacă doriți.



RO SALATĂ DE BROCCOLI

PORȚII

4 porții

PREGĂTIRE

3 ore și 10 minute

TIMP DE GĂTIRE

1 minute

Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire.

Timpul de preîncălzire nu apare pe afișaj.

2 căpățâni de broccoli, tăiate în buchețele

2 lingurițe de ulei de măsline extravirgin

2 lingurițe de sare, plus mai mult pentru
asezonare

354 mililitri de apă

125 grame de maioneză

50 grame de zahăr alb granulat

2 linguri de oțet de cidru de mere

2 lingurițe de piper negru măcinat

55 de grame de șuncă, gătită și fărâmițată
(opțional)

75 de grame de caju, prăjite

53 de grame de stafide roșii sau aurii

¼ ceapă roșie, tăiată în felii de 6 milimetri
grosime

Articole necesare

Folie de aluminiu

1. **Amestecați** broccoli, uleiul și sarea într-un castron mic.
2. **Așezați** buchețelele de broccoli pe o foaie de folie de aluminiu.
3. **Împlețiți** folia astfel încât să se formeze pereți în jurul broccoli, lăsând partea de sus neacoperită.
4. **Turnați** apa în vasul interior al oalei de gătit sub presiune COSORI.
5. **Așezați** grătarul de gătit la abur în oala interioară, apoi așezați broccoli pe grătar.
6. **Așezați** capacul pe oala sub presiune.
7. **Selectați** funcția Steam (Abur), dezactivați Keep Warm (Păstrare la cald), reglați presiunea la scăzută și timpul la 1 minut, apoi apăsați Start.
8. **Eliberați** rapid presiunea prin glisarea comutatorului de eliberare a aburului pe Vent.
9. **Deschideți** cu grijă capacul și transferați broccoli într-un bol mare din oțel inoxidabil. Lăsați broccoli să se răcească la temperatura camerei.
10. **Amestecați** maioneza, zahărul, oțetul de cidru de mere și piperul negru împreună într-un bol mic.
11. **Adăugați** șunca, caju, stafidele, ceapa roșie și sosul de maioneză în bolul mare cu broccoli răcit. Amestecați bine, apoi gustați și ajustați condimentele cu sare, dacă este necesar.
12. **Păstrați** la frigider până se răcește, aproximativ 3 ore, înainte de a servi.

COSORI®

Întrebări sau nelămuriri?

hello@cosori.ro

A0_23F08_eu