



**COSORI**™

FRITEUZĂ CU AER CALD

CP258-AF-DEU

*Retete  
de deshidratare*



## Roșii deshidratate

1-2 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**DESHIDRATARE:** 4 ore

192 g de roșii tăiate în jumătate

- 1 Așezați** roșiile cherry tăiate în jumătate în Cosori Air Fryer.
- 2 Selectați** funcția de Dehydrate/deshidratare, setați temperatura la 90°C și timpul la 4 ore, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 3 Scoateți** roșiile deshidratate, dacă sunt gata.
- 4 Se servește** imediat sau se păstrează într-un recipient ermetic.



## Chips de banană

1-2 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**DESHIDRATARE:** 6 ore

14 g zeamă de lămâie

42 g apă

1 banană tăiată în felii de 6 mm

- 1 **Amestecați** într-un bol mic zeama de lămâie cu apa.
- 2 **Se scufundă** feliile de banane în apa cu lămâie.
- 3 **Așezați** feliile de banane în Cosori Air Fryer.
- 4 **Selectați** funcția Dehydrate/deshidratare, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 5 **Scoateți** feliile de banană, dacă sunt gata.
- 6 **Se servește** imediat sau se păstrează într-un recipient ermetic.



## Beef Jerky

1-2 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 3-6 ore

**DESHIDRATARE:** 4 ore

1 carne de vită neagră  
(226 g) tăiate felii subțiri  
60 ml sos Worcestershire  
30 ml sos de soia  
15 ml de miere  
4 g boia de ardei iute afumat  
2 g praf de usturoi  
2 g praf de ceapă  
2 g piper negru

- 1 **Se pun** toate ingredientele într-un bol sau într-o pungă și se lasă la marinat în frigider timp de 3-6 ore.
- 2 **Aruncați** lichidul de marinare și puneți feliile de carne în Cosori Air Fryer.
- 3 **Selectați** funcția de Dehydrate/Deshidratare, setați temperatura la 60°C și timpul la 4 ore, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 4 **Întoarceți** feliile la fiecare 2 ore pentru a asigura o deshidratare uniformă.
- 5 **Scoateți** feliile de carne atunci când sunt gata.
- 6 **Se servește** imediat sau se păstrează într-un recipient ermetic.



## Bacon confiat

2 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 3-6 ore

**DESHIDRATARE:** 4-5 ore

5 felii de bacon

30 ml sos de soia

32 g zahăr brun

30 ml de oțet de orez

30 ml de sos de usturoi și chili

- 1 **Se pun** toate ingredientele într-un bol sau într-o pungă și se lasă la marinat în frigider timp de 3-6 ore.
- 2 **Aruncați** lichidul de marinare și puneți baconul în Cosori Air Fryer.
- 3 **Selectați** funcția de Dehydrate/Deshidratare, setați temperatura la 60°C și timpul la 5 ore, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 4 **Întoarceți** feliile de bacon la fiecare 2 ore jumătate pentru a asigura o deshidratare uniformă.
- 5 **Scoateți** feliile de bacon atunci când sunt gata.
- 6 **Se servește** imediat sau se păstrează într-un recipient ermetic.



## Afine deshidratate

1-2 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**DESHIDRATARE:** 10 ore

192 g afine proaspete

- 1 Așezați** afinele în Cosori Air Fryer.
- 2 Selectați** funcția de Dehydrate/Deshidratare, setați timpul la 10 ore, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 3 Scoateți** afinele atunci când sunt gata.
- 4 Se servește** imediat sau se păstrează într-un recipient ermetic.



## Căpșuni deshidratate

1-2 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**DESHIDRATARE:** 10 ore

192 g căpșuni proaspete, tăiate în felii de 12 mm

- 1 **Așezați** căpșunile în Cosori Air Fryer.
- 2 **Selectați** funcția de Dehydrate/Deshidratare, setați timpul la 10 ore, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 3 **Întoarceți** căpșunile la avertismentul de 5 ore pentru a se deshidrata uniform.
- 4 **Scoateți** căpșunile atunci când sunt gata.
- 5 **Se servește** imediat sau se păstrează într-un recipient ermetic.



## Chipsuri din varză Kale cu gust de Nachos

1-2 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**DESHIDRATARE:** 6 ore

113 g de varză kale, tăiată mărunt

9 ml ulei

5 ml suc de lămâie

14 g drojdie

12 g de condimente pentru taco

Sare, după gust

- 1 **Puneți** toate ingredientele într-un bol sau într-o pungă, cu excepția sării, și amestecați până când varza este complet acoperită.
- 2 **Așezați** chipsul de varză în Cosori Air Fryer.
- 3 **Selectați** funcția de Dehydrate/Deshidratare, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 4 **Întoarceți** chipsurile de varză la avertismentul de 5 ore pentru a asigura o deshidratare uniformă.
- 5 **Scoateți** chipsul de varză atunci când este gata.
- 6 **Se servește** imediat sau se păstrează într-un recipient ermetic.





## Chipsuri de mere condimentate

2 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 10 minute

**DESHIDRATARE:** 6–8 ore

1 măr roșu

6 g zahăr

3 g scorțișoară măcinată

3 ml extract de vanilie

- 1 **Se curăță** merele de coajă și de miez, apoi se taie în felii de 6 mm grosime.
- 2 **Amestecați** toate ingredientele într-un bol și amestecați până când feliile de mere sunt complet acoperite.
- 3 **Așezați** chipsul de mere în Cosori Air Fryer.
- 4 **Selectați** funcția de Dehydrate/Deshidratare, setați temperatura la 55°C, timpul la 8 ore, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 5 **Întoarceți** chipsurile la jumătatea timpului de gătire pentru a asigura o deshidratare uniformă.
- 6 **Scoateți** chipsul de mere atunci când este gata.
- 7 **Se servește** imediat sau se păstrează într-un recipient ermetic.



## Chipsuri de dovlecel

1-2 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**DESHIDRATARE:** 6 ore

1 dovlecel, tăiat în felii de 6 mm

3 ml ulei de măsline

1 g sare

1 g piper negru

- 1 **Puneți** toate ingredientele într-un bol și amestecați bine.
- 2 **Așezați** feliile de dovlecel în Cosori Air Fryer.
- 3 **Selectați** funcția de Dehydrate/Deshidratare, setați temperatura la 60°C, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 4 **Întoarceți** chipsurile de dovlecel la jumătatea timpului de gătire pentru a asigura o deshidratare uniformă.
- 5 **Scoateți** chipsul de dovlecel atunci când este gata.
- 6 **Se servește** imediat sau se păstrează într-un recipient ermetic.



## Ciuperci deshidratate

1-2 PORȚII

**PREGĂTIRE:** 5 minute

**DESHIDRATARE:** 4 ore

128 g hribi

- 1 **Curățați** ușor ciupercile. Nu le curățați cu apă, deoarece acest lucru le va împiedica deshidratarea.
- 2 **Tăiați** ciupercile pe felii de 1 cm.
- 3 **Așezați** feliile de ciuperci în Cosori Air Fryer.
- 4 **Selectați** funcția de Dehydrate/Deshidratare, setați temperatura la 50°C, iar timpul la 4 ore, apoi apăsați butonul Start/Pause.
- 5 **Scoateți** chipsul de ciuperci atunci când este gata.
- 6 **Se servește** imediat sau se păstrează într-un recipient ermetic.

**COSORI™**

**Aveți întrebări, observații?**

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