

# COSORI®

Friteuză cu Aer Cald Cosori Premium II Chef Edition de 6,2 litri

# Retete



Vă mulțumim  
pentru achiziție!

(Sperăm că veți iubi noua noastră friteuză cu aer cald la fel de mult ca noi.)



### Fiți creativi cu COSORI

Descărcați aplicația gratuită VeSync pentru a accesa funcțiile smart, rețetele originale de la bucătarii Cosori, și altele!



### Descoperiți

colecția noastră de rețete Cosori online!  
[cosori.ro/cartideretete](https://cosori.ro/cartideretete)



### Savurați

rețetele unice apărute săptămânal, create  
de șefii noștri!  
[cosori.ro/retete](https://cosori.ro/retete)



### CONTACTAȚI ECHIPA NOASTRĂ!

Suntem mereu gata să vă răspundem la toate întrebările apărute!

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

În numele echipei Cosori, vă urăm,

Spor la  
gătit!

# Cuprins

- 4** Ouă în coș
- 5** Sandwich pentru mic dejun cu brișă englezească
- 6** Pâine prăjită franceză cu sos de alune și ciocolată
- 7** BBQ Bacon
- 9** Biscuiți cu căpșuni
- 10** Pizza pentru mic dejun versiunea reloaded
- 11** Aripioare de pui cu condimente dry-rub
- 13** Empanadas cu vită și brânză
- 14** Batoane de mozzarella cu sos marinara
- 15** Bruschete cu roșii prăjite
- 16** Creveți înveliți în bacon
- 17** Frigărui de pui tikka
- 18** Cârnați cu ardei și ceapă
- 19** Pui întreg rotisat
- 20** Somon dijon picant
- 21** New york strip cu chimichurri
- 22** Chifteluțe picante făcute în casă
- 23** Cheeseburgeri făcuți în casă
- 24** Cotlete de miel marinate cu usturoi
- 25** Broccoli cu pesmet de capere
- 26** Varză de bruxelles confiată cu bacon
- 27** Cartofi copti cu rozmarin
- 28** Cartofi prăjiți crocanți
- 29** Macaroane cu brânză
- 31** Conopidă buffalo cu dressing de susan
- 32** Roșii prăjite cu ierburi și usturoi
- 33** Legume rădăcinoase prăjite
- 35** Rulouri cu scorțișoară
- 37** Chec cu lămâie
- 38** Lava cake



## RO OUĂ ÎN COȘ

### PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE

TIMP DE GĂTIRE

2 porții  
5 minute  
8 minute

Spray de ulei

2 bucăți de pâine integrală sau pâine  
multicereale

2 ouă medii

Sare și piper, după gust

### Ustensile necesare

Tăietor rotund cu diametrul de la 38mm  
până la 50mm

1. **Scoateți** placa crisper din coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Pulverizați** interiorul coșului cu ulei.
3. **Selectați** funcția Steak, reglați temperatura la 195°C și timpul la 8 minute, apăsați Shake pentru a elimina mementoul automat de agitare, apăsați Start/Pauză pentru a preîncălzi.
4. **Tăiați** un cerc în centrul fiecărei felii de pâine folosind un tăietor rotund.
5. **Puneți** bucățile de pâine tăiate în coș, apoi spargeți un ou în gaura din centrul fiecărei felii. Pulverizați pâinea și ouăle cu ulei.
6. **Scoateți** pâinea prăjită când este gata, condimentați după gust cu sare și piper, apoi serviți.



## RO SANDWICH PENTRU MIC DEJUN CU BRIOȘĂ ENGLEZEASCĂ

### PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE

TIMP DE GĂTIRE

1 porție  
2 minute  
9 minute

Spray de ulei

1 ou mare

Sare și piper, după gust

1 felie de bacon canadian

1 brioșă englezească tăiată

1 felie de brânză americană

### Ustensile necesare

Vas ramekin de 85 grame

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Pulverizați** interiorul unui ramekin de 85 de grame cu ulei și puneți-l în coș.
3. **Selectați** funcția Steak, reglați temperatura la 170°C și timp până la 8 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru preîncălzire.
4. **Spargeți** oul în ramekinul preîncălzit și asezonați-l cu sare și piper, apoi puneți bacon canadian lângă ramekin.
5. **Adăugați** brioșa englezească la jumătatea timpului de gătit. Mementoul Shake vă va permite să știți când.
6. **Puneți** felia de bacon canadian și brânza pe o jumătate de brioșă englezească.
7. **Setați** temperatura la 175°C și timpul la 1 minut, apoi apăsați *Start/Pauză*.
8. **Scoateți** oul când este gata, apoi puneți-l deasupra brioșei englezești, închideți sandvișul și serviți.



## RO PÂINE PRĂJITĂ FRANCEZĂ CU SOS DE ALUNE ȘI CIOCOLATĂ

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

5 minute

### TIMP DE GĂTIRE

10 minute

2 ouă mari

118 mililitri de lapte integral

1 linguriță de extract de vanilie

1 linguriță de scorțișoară

½ linguriță de sare

4 felii de brișă (grosime de 1 inch)

Spray de ulei

80 de grame de cremă de ciocolată-alune

80 de mililitri de frișcă lichidă

Zahăr pudră, pentru ornat

Fructe de pădure proaspete, pentru decor

- 1. Amestecați** ouăle, laptele, vanilia, scorțișoara, și sarea într-un castron mediu. Bateți până se omogenizează.
- 2. Înmuiati** feliile de brișă în amestecul de ouă și scuturați orice exces.
- 3. Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- 4. Selectați** funcția Prăjire, reglați timpul la 10 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
- 5. Pulverizați** placa preîncălzită cu ulei, apoi așezați feliile de brișă umezite pe ea.
- 6. Combinați** crema de ciocolată-alune și frișca lichidă într-o cratiță mică. Amestecați cu un tel timp de câteva minute pe foc mediu spre mic până se subțiază consistența. Luați de pe foc când este gata.
- 7. Întoarceți** pâinea prăjită la jumătatea timpului de gătit. Mementoul Shake vă va permite să știți când.
- 8. Scoateți** pâinea prăjită atunci când este gata, și serviți cu sosul de ciocolată-alune pusă deasupra și ornați cu zahăr pudră și fructe de pădure proaspete.



## RO BBQ BACON

### PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE

TIMP DE GĂTIRE

2 porții

5 minute

12 minute

1 lingură de zahăr brun

2 lingurițe de pudră de chili

¼ linguriță de chimen măcinat

¼ linguriță de piper cayenne

4 felii de bacon tăiat gros, tăiate în jumătate

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Amestecați** condimentele într-un bol mediu apoi adăugați baconul și acoperiți uniform.
3. **Așezați** baconul în coșul friteuzei.
4. **Selectați** funcția Bacon, reglați timpul la 12 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
5. **Scoateți** baconul când este gata, apoi serviți.



# RO BISCUIȚI CU CĂPȘUNI

## PORȚII

8 porții

## TIMP DE PREGĂTIRE

10 minute

## TIMP DE GĂTIRE

12 minute

250 de grame de făină universală  
50 de grame plus 2 lingurițe de zahăr  
granulat, împărțit  
2 lingurițe de praf de copt  
¼ linguriță de sare  
85 grame de unt, foarte rece  
8 căpșuni proaspete cu tulpinile  
îndepărtate și tocate mărunț  
120 mililitri de frișcă lichidă, rece  
2 ouă mari  
2 lingurițe de extract de vanilie  
1 linguriță de apă

## Ustensile necesare

răzătoare  
pensulă de bucătărie

- Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- Selectați** funcția Coacere, reglați temperatura la 175°C și timpul la 12 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru preîncălzire.
- Amestecați** făina, 1/4 cană de zahăr, praful de copt și sarea într-un castron mare.
- Răzuiți** untul în făină folosind partea cea mare a unei răzătoare, apoi sfărâmați ușor untul și căpșunile în amestec până când sunt amestecate uniform .
- Amestecați** frișca lichidă , 1 ou și extractul de vanilie într-un castron mediu separat.
- Turnați** amestecul de frișcă lichida în amestecul de făină și amestecați până se formează un aluat lipicios, apoi scoateți aluatul pe o suprafață ușor înfăinată.
- Bateți** oul rămas și apă într-un vas mic.
- Formați** aluatul într-un aluat de 22-25 de centimetri diametru, formă rotundă de 3,8 centimetri grosime, apoi ungeți blatul cu ouă și presărați cu zahărul granulat rămas.
- Tăiați** aluatul în 8 felii de dimensiuni egale.
- Așezați** feliile în coșul preîncălzit, ușor distanțate.
- Scoateți** biscuiții când sunt gata, lăsați să se răcească 5 minute, apoi serviți.



## RO PIZZA PENTRU MIC DEJUN VERSIUNEA RELOADED

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

5 minute

### TIMP DE GĂTIRE

9 minute

1 tub de aluat de pizza cumpărată din magazin, negăt

Spray de ulei

Sare și piper, după gust

2 lingurițe de ulei de măsline, împărțit în jumătate

60 de grame de brânză mozzarella, mărunțită, împărțită în jumătate

2 ouă medii, împărțite în jumătate

2 felii de prosciutto, împărțite în jumătate

1 avocado, feliat subțire, împărțit în jumătate

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Selectați** funcția Coacere, reglați temperatura la 170°C și timpul la 4 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru preîncălzire.
3. **Desfaceți** aluatul de pizza și tăiați-l în jumătate.
4. **Pulverizați** placa preîncălzită cu ulei, așezați bucățile de aluat pe placa crisper, apoi pulverizați din nou cu ulei și presărați cu sare și piper.
5. **Stropiți** aluatul cu 1 linguriță de ulei de măsline, apoi închideți friteuza pentru a începe gătitul.
6. **Presărați** jumătate de brânză peste crusta gătită și spargeți un ou în centru, apoi rupeți o felie de prosciutto în jumătate și așezați bucățile în colțuri opuse.
7. **Setați** temperatura la 205°C și timpul la 5 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
8. **Scoateți** pizza când este gata și decorați cu avocado feliat și sare și piper după gust.
9. **Repetati** procesul de gătit cu bucata de aluat rămasă.
10. **Tăiați** fiecare pizza în 4 felii și serviți.



## RO ARIPIOARE DE PUI CU CONDIMENTE DRY-RUB

**PORȚII**

**TIMP DE PREGĂTIRE**

**TIMP DE GĂTIRE**

4 porții

5 minute

20 minute

1 linguriță de praf de usturoi  
1 linguriță de praf de ceapă  
1 linguriță de sare  
1 linguriță de piper negru  
1 linguriță de boia afumată  
½ linguriță de piper cayenne  
½ linguriță de pătrunjel uscat  
½ linguriță de cimbru uscat  
½ linguriță de oregano uscat  
454 grame de aripioare de pui tăiate în 2  
Dressing ranch, pentru servire

- 1. Combinați** toate ingredientele într-un castron mare și saltați aripioarele până când sunt complet acoperite.
- 2. Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- 3. Selectați** funcția Pui, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru preîncălzire.
- 4. Puneți** aripioarele de pui în coșul preîncălzit.
- 5. Scoateți** aripioarele când sunt gata, apoi serviți cu dressing ranch.



# RO EMPANADAS CU VITĂ ȘI BRÂNZĂ

## PORȚII

12 porții

## TIMP DE PREGĂTIRE

1 oră

30 minute

## TIMP DE GĂTIRE

8 minute

1 lingură de ulei de măsline

14 grame de ceapă galbenă, rasă

3 căței de usturoi, tocați

½ chili serrano, fără semințe și tocat (opțional)

226 grame de carne de vită tocată

1 lingură de pastă de roșii

1 linguriță de sare

1 linguriță de coriandru măcinat

1 linguriță de boia

1 linguriță de oregano uscat

½ linguriță de chimen măcinat

1 lingură de coriandru, tocat,

plus mai mult pentru servire

120 de grame de brânză Monterey Jack, proaspăt mărunțit

120 grame de Oaxaca sau mozzarella proaspătă, proaspăt mărunțită

Crema Mexicana sau smântână, pentru servire

## Aluat de empanada

384 de grame de făină universală, plus mai mult

pentru înfăinare

½ linguriță de sare

142 grame de unt nesărat, înmuiat până la

temperatura camerei

2 ouă, împărțite

Apă, la nevoie

## Ustensile necesare

Robot de bucătărie

Vergea (sucitor)

Folie de plastic

Pensulă de patiserie

1. Încălziți uleiul de măsline într-o tigaie mare la foc mediu-mare. Adăugați ceapa și gătiți timp de 2 până la 3 minute, amestecând des, până când s-au înmuiat. Adăugați usturoiul și chili serrano și amestecați pentru a se combina, apoi amestecați carnea de vită, sfărâmând-o cu o lingură sau o spatulă, până se rumenește și se gătește.
2. **Amestecați** pasta de roșii, condimentele și coriandru cu carnea de vită până la omogenizare, apoi fierbeți timp de 5 minute sau până când cea mai mare parte a umidității s-a redus. Scoateți tigaia de pe foc pentru a se răci ușor.
3. **Puneți** făina și sarea în bolul unui robot de bucătărie și pulsați pentru a le combina pentru începerea aluatului de empanada, apoi adăugați untul și pulsați de mai multe ori. Amestecați un ou și apă și încorporați câte puțin din amestec după nevoie, până la formarea unui aluat zdrențuros.
4. **Puneți** aluatul pe o suprafață ușor înfăinată și adunați aluatul împreună folosind mâinile, adăugând câte puțină apă rece după cum este necesar. Frământați până devine omogen și nu lipicios, dar nici sfărâmicos, nici uscat. Puneți la frigider, învelit în folie de plastic timp de 1 oră.
5. **Scoateți** aluatul din frigider și împărțiți aluatul în 12 porții, păstrându-le acoperite până când sunt gata de utilizare.
6. **Bateți** celălalt ou și 1 lingură de apă într-un castron mic.
7. **Amestecați** cele 2 brânzeturi într-un bol.
8. **Întindeți** porțiile de aluat până la 3-6 milimetri grosime folosind un sucitor, pe o suprafață înfăinată.
9. **Umpleți** fiecare bucată de aluat cu 2 linguri de umplutură de vită și 2 linguri de brânză amestecată, apoi pliați aluatul peste umplutură. Îndoiiți marginile aluatului una peste alta, începând de la un capăt și terminând la celălalt, formând un sigiliu. Alternativ, apăsați marginile aluatului împreună cu vârful unei furculițe pentru a sigila complet.
10. **Ungeți** empanadas cu amestecul de ou.
11. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
12. **Selectați** funcția Coacere, reglați temperatura la 195°C și timpul la 8 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru preîncălzire.
13. **Puneți** empanadas în coșul preîncălzit.
14. **Scoateți** empanadas când sunt gata și ungeți din nou ușor cu amestecul de ou și apă cât sunt încă foarte fierbinți, apoi serviți cu cremă Mexicană sau smântână.



## RO BATOANE DE MOZZARELLA CU SOS MARINARA

### PORȚII

12 batoane

### TIMP DE PREGĂTIRE

1 oră

15 minute

### TIMP DE GĂTIRE

6 minute

110 grame de făină universală

4 ouă, bătute bine

238 de grame de pesmet în stil italian

1½ lingurițe de sare, împărțită

1 linguriță de pătrunjel uscat

1 linguriță de praf de usturoi

1 linguriță de praf de ceapă

12 batoane de brânză de mozzarella

Spray de ulei

Sos marinara, pentru servire

### Ustensile necesare

O tavă mică tapetată cu hârtie de copt

- 1. Puneți** făina într-un bol, ouăle bătute într-un al doilea castron și pesmetul, ¾ linguriță sare, pătrunjel, praf de usturoi și praf de ceapă amestecate împreună într-un bol final.
- 2. Ungeți** fiecare baton de brânză cu făină, urmat de ouăle bătute și, în cele din urmă, treceți prin amestecul de pesmet, scuturând excesul la fiecare pas. Repetați ultimii 2 pași, apoi așezați bețișoarele de brânză pane pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.
- 3. Congelați** batoanele de brânză pane timp de 1 oră.
- 4. Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- 5. Selectați** funcția Alimente Congelate, reglați timpul la 6 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
- 6. Puneți** bețișoarele de mozzarella congelate pe placa preîncălzită și stropiți-le cu ulei.
- 7. Întoarceți** batoanele de mozzarella la jumătatea gătirii și pulverizați din nou cu ulei. Mementoul Shake vă va anunța când.
- 8. Scoateți** batoanele de mozzarella când sunt gata, apoi serviți cu sos marinara.



## RO BRUSCHETE CU ROȘII PRĂJITE

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

10 minute

### TIMP DE GĂTIRE

15 minute

1 baghetă, tăiată în rondele de  $\frac{1}{4}$  inch  
1 lingură de ulei de măsline  
445 grame de roșii cherry, tăiate în jumătate  
3 căței de usturoi, tocați  
1 șalotă, tocată  
1 lingură de frunze de cimbru proaspăt, tocat  
1 linguriță de sare  
 $\frac{1}{2}$  linguriță de piper negru, proaspăt măcinat  
10 frunze de busuioc proaspăt, feliate foarte subțiri  
2 linguri de parmezan, ras

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Selectați** funcția Steak, reglați timpul la 3 minute, apăsați Shake pentru a elimina Mementoul automat de agitare, apoi apăsați Start/Pauză pentru preîncălzire.
3. **Puneți** feliele de baghetă pe placa preîncălzită și stropiți-le cu ulei de măsline.
4. **Scoateți** bucățile de baghetă când sunt gata. Repetați procesul de gătit cu bucățile de baghetă rămase până sunt toate prăjite.
5. **Scoateți** cu grijă placa crisper din coșul friteuzei și așezați roșiile, usturoiul, șalota, 1 lingură de ulei de măsline, cimbru, sare și piper direct în coș. Agitați pentru a amesteca bine.
6. **Setați** temperatura la 205°C și timpul la 12 minute, apăsați Shake, apoi apăsați Start/Pauză.
7. **Agitați** coșul la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va anunța când.
8. **Scoateți** amestecul de roșii când este gata, adăugați busuiocul, puneți cu lingura peste bagheta prăjită felii, ornați cu parmezanul ras și serviți.



## RO CREVEȚI ÎNVELIȚI ÎN BACON

### PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE

TIMP DE GĂTIRE

4-5 porții

5 minute

6 minute

16 creveți mari, decorticați

1 linguriță de praf de usturoi

1 linguriță de boia

1 linguriță de praf de ceapă

½ linguriță de piper negru măcinat

8 felii de bacon, tăiate la jumătate pe lungime

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Selectați** funcția Creveți și apăsați *Start/Pauză* pentru preîncălzire.
3. **Puneți** creveții și condimentele într-un castron și saltați pentru a amesteca.
4. **Înfășurați** baconul pe creveți, începând de la vârf și terminând la coadă.
5. **Așezați** creveții înfășurați în coșul friteuzei.
6. **Agitați** creveții la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va anunța când.
7. **Scoateți** creveții când sunt gata și serviți.



## RO FRIGĂRUI DE PUI TIKKA

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

35 minute

### TIMP DE GĂTIRE

12 minute

2 piești de pui mari dezosați și fără  
piele, tăiați în bucăți de 1 inch  
82 de grame de iaurt grecesc simplu  
2 linguri de ulei  
2 linguri de amestec de condimente  
tikka masala  
½ linguriță de sare  
1 lime ras și stors  
2 căței de usturoi, rași  
2 lingurițe de ghimbir proaspăt, ras  
1 ardei gras roșu, curățat, tăiat în cuburi  
de 1 inch  
1 ardei gras galben, curățat, tăiat în  
cuburi de 1 inch  
1 ceapă roșie, tăiată în cuburi de 1 inch

### Ustensile necesare

4 țepușe pentru frigărui din metal sau  
lemn

- 1. Amestecați** puiul, iaurtul, uleiul, amestecul de condimente tikka masala, sare, coaja și sucul de lime, usturoiul, și ghimbirul într-un castron și amestecați bine. Acoperiți și marinați la temperatura camerei timp de 30 de minute.
- 2. Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- 3. Selectați** funcția Steak, reglați timpul la 12 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
- 4. Alternați** puiul, ardeii grași și ceapa în timpul construirii frigăruilor.
- 5. Puneți** frigăruile în pe suportul de frigărui.
- 6. Întoarceți** frigăruile la jumătatea gătit. Mementoul Shake vă va permite să știți când.
- 7. Scoateți** frigăruile când sunt gata și serviți.



## RO CÂRNAȚI CU ARDEI ȘI CEAPĂ

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

5 minute

### TIMP DE GĂTIRE

15 minute

2 cârnați italieni dulci sau picanți (680 de grame), tăiați în felii de 13 milimetri

1 ardei gras roșu, curățat și tăiat felii de 1/4 inch

1 ceapă galbenă, feliată subțire

1 lingură de ulei de măsline

½ linguriță de oregano uscat

½ linguriță de sare

½ linguriță de piper negru

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Selectați** funcția Steak, reglați timpul la 15 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
3. **Amestecați** toate ingredientele într-un castron mediu.
4. **Puneți** ardeii, ceapa și cârnații în coșul preîncălzit.
5. **Agitați** ardeii și cârnații la jumătate timpului gătirii. Mementoul Shake vă permite să știți când.
6. **Scoateți** când este gata și serviți.



## RO PUI ÎNTREG ROTISAT

### PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

40 minute

70 minute

1 pui întreg (maximum 2 kilograme)

2 lingurițe de sare

1 linguriță de boia

½ linguriță de cimbru uscat

½ linguriță de pudră de usturoi

½ linguriță de praf de ceapă

½ linguriță de pătrunjel uscat

½ linguriță de piper negru măcinat

½ linguriță de piper cayenne

1½ linguri de ulei de măsline

1 lămâie, tăiată felii

### Ustensile necesare

sfoară de bucătărie

1. **Scoateți** puiul din frigider cu 30 de minute înainte de gătit.
2. **Amestecați** toate condimentele într-un castron mic.
3. **Scoateți** placa crisper din friteuza cu aer cald COSORI.
4. **Selectați** funcția Pui, reglați temperatura la 185°C și timpul la 35 de minute, apăsați pe Shake pentru a elimina funcția automată Shake Memento, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
5. **Uscați** puiul cu prosoape de hârtie, în interior și în exterior, apoi frecați pielea peste tot cu uleiul de măsline.
6. **Condimentați** întregul pui cu condimente. Introduceți 3 felii de lămâie în cavitatea puiului, apoi legați picioarele împreună folosind sfoară de bucătărie.
7. **Așezați** puiul cu pieptul în jos în coșul preîncălzit.
8. **Întoarceți** puiul când este gata.
9. **Setați** temperatura la 190°C și timpul la 30 de minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
10. **Scoateți** puiul când este gata și lăsați-l să se odihnească timp de 10 minute, apoi feliati și serviți cu feliile de lămâie rămase.



## RO SOMON DIJON PICANT

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

6 minute

### TIMP DE GĂTIRE

9 minute

4 fileuri de somon de Atlantic cu piele  
(226 grame fiecare)

½ linguriță de sare

2½ linguri de muștar de Dijon

½ lingură de ulei de măsline

1 linguriță de sos Worcestershire

1 lingură de condiment Old Bay®

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Selectați** funcția Fructe de Mare, reglați timpul la 9 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
3. **Condimentați** uniform fileurile de somon.
4. **Amestecați** muștarul de Dijon, uleiul de măsline și sosul Worcestershire într-un castron mic, apoi ungeți-l pe partea cu carne a somonului. Presărați uniform condimentul Old Bay deasupra părții cu muștar a fileurilor.
5. **Puneți** somonul cu pielea în jos în coșul friteuzei.
6. **Scoateți** somonul când este gata și lăsați să se răcească ușor, apoi serviți.



## RO NEW YORK STRIP CU CHIMICHURRI

### PORȚII

2 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

10 minute

### TIMP DE GĂTIRE

10 minute

2 bucăți new york strip (antricot vită) cu grosime de 25 mm

2 lingurițe de sare

1 linguriță de piper proaspăt măcinat

### Chimichurri

1 legătură de pătrunjel proaspăt

½ șalotă mică

2 căței de usturoi, curățați și zdrobiți

1 lămâie stoarsă

2 linguri de oțet de vin roșu

½ linguriță de ardei roșu măcinat

236 milimetri de ulei de măsline

Sare, după gust

### Ustensile necesare

Robot de bucătărie prevăzut cu lamă

1. **Scoateți** carnea din frigider cu 30 de minute înainte de gătit și asezonați ambele părți cu sare și piper.
2. **Puneți** pătrunjelul, șalota, usturoiul, zeama de lămâie, oțetul și ardeiul roșu în bolul unui robot de bucătărie echipat cu atașamentul lamă. Se blendează până când ingredientele sunt tocate fin, apoi turnați încet uleiul de măsline până la emulsionare. Adăugați sare după gust.
3. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
4. **Selectați** funcția Steak și apăsați Start/Pauză pentru a preîncălzi.
5. **Așezați** fripturile în coșul friteuzei.
6. **Întoarceți** friptura la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va anunța când.
7. **Scoateți** fripturile când sunt gata și lăsați-le la odihnit 10 minute înainte de a tăia și a servi acoperit cu chimichurri.



## RO CHIFTELUȚE PICANTE FĂCUTE ÎN CASĂ

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

20 minute

### TIMP DE GĂTIRE

10 minute

33 de grame de pesmet panko  
2 linguri de lapte  
454 grame de carne de vită tocată  
454 de grame de cârnați italieni picanți  
măcinați  
1 ou mare  
45 grame de parmezan, ras, plus mai  
mult pentru servire  
4 căței de usturoi, tocați mărunț  
1 lingură de pătrunjel proaspăt, tocat  
1 lingură de pastă de roșii  
2 lingurițe de ulei de măsline  
2 lingurițe de sare  
1 linguriță de piper negru, proaspăt  
măcinat  
1 linguriță de fenicul măcinat  
1 borcan mare de sos marinara, încălzit

- 1. Puneți** pesmetul într-un castron mare, turnați laptele peste el și lăsați la macerat 2 minute.
- 2. Adăugați** carnea de vită, cârnații, oul, 45 de grame de Parmezan, usturoi, pătrunjel, pasta de roșii, ulei de măsline, sare, piper și fenicul măcinat în vasul cu pesmet. Amestecați ușor cu mâinile, având grijă să nu suprasolicitați carnea.
- 3. Formați** amestecul în 20 de chiftele.
- 4. Așezați** farfuria pentru prăjitor în COSORI Air Coș pentru friteuză.
- 5. Selectați** funcția Roast, reglați timpul la 10 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
- 6. Așezați** chiftelele pe tocătoarea preîncălzită farfurie.
- 7. Întoarceți** chiftelele la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va permite să stăți cu mâinile libere.
- 8. Scoateți** chiftelele când sunt gata, apoi serviți acoperite de sosul marinara cald și extra parmezan.



## RO CHEESEBURGERI FĂCUȚI ÎN CASĂ

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

10 minute

### TIMP DE GĂTIRE

13 minute

454 grame de carne de vită măcinată

1 linguriță de sare kosher

½ linguriță de piper negru, proaspăt

4 felii de brânză americană

4 chifle cu susan

Ketchup, muștar și/sau maioneză,  
pentru servire

Roșii feliate, salată verde, ceapă și/sau  
murături, pentru servire

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Selectați** funcția Steak, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru preîncălzire.
3. **Formați** carnea de vită în 4 chiftele egale, puțin mai groase de 3/4-inch grosime. Condimentați cu sare și piper.
4. **Puneți** chiftelele în coșul friteuzei.
5. **Întoarceți** chiftelele de burger la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va permite să știți când.
6. **Deschideți** coșul și acoperiți fiecare chiflă cu o felie de brânză americană.
7. **Setați** temperatura la 205°C și timpul la 1 minut, apoi apăsați *Start/Pauză*.
8. **Scoateți** chiftelele de burger când sunt gata.
9. **Condimentați** chiftelele după gust, așezați fiecare chiftea pe o chiflă de jos, apoi deasupra așezați roșii feliate, salată verde, ceapă, sau murături și serviți.



## RO COTLETE DE MIEL MARINATE CU USTUROI

### PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE

TIMP DE GĂTIRE

2 porții

2 ore

15 minute

8-12 minute

8 cotlete de miel francez  
2 linguri de muștar de Dijon  
5 căței de usturoi, tocați mărunt  
1½ linguri de ulei de măsline  
1½ lingurițe de sare  
1 linguriță de piper negru, proaspăt măcinat  
Sare de mare grunjoasă, pentru servire

- 1. Puneți** cotletele de miel într-un castron mare cu muștar de Dijon, usturoi și ulei de măsline. Amestecați ingredientele cu mâinile până când mielul este acoperit uniform, apoi acoperiți și marinați la frigider timp de 2 ore.
- 2. Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- 3. Selectați** funcția Steak, reglați timpul la 8 minute pentru mediu-sânge sau 12 minute pentru mediu bine sau bine făcut, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru preîncălzire.
- 4. Scoateți** mielul din marinată și asezonați peste tot cu sare și piper negru.
- 5. Puneți** cotletele de miel în coșul friteuzei.
- 6. Întoarceți** mielul la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va anunța când.
- 7. Scoateți** cotletele de miel când sunt gata și lăsați-le să se odihnească 4 minute, apoi presărați cu sare grunjoasă și serviți.



## RO BROCCOLI CU PESMET DE CAPERE

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

10 minute

### TIMP DE GĂTIRE

10 minute

360 gram de broccoli

½ linguriță de ulei de măsline

½ linguriță de sare

### Firimituri de pâine

60 de grame de pesmet panko

2 linguri de unt nesărat, topit

1 lingură de capere, clătite și tocate

1 lămâie, cu coajă

½ linguriță de sare

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Selectați** funcția Legume, reglați temperatura la 200°C și timpul la 8 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
3. **Amestecați** broccoli cu uleiul de măsline și sare într-un castron mediu.
4. **Așezați** broccoli în coșul friteuzei.
5. **Agitați** broccoli la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va anunța când.
6. **Amestecați** împreună pesmetul, untul topit, caperele, coaja de lămâie și sarea într-un castron mic.
7. **Scoateți** broccoli când este gata.
8. **Scoateți** cu grijă placa crisper din coș, apoi așezați pesmetul direct în coș.
9. **Setați** temperatura la 205°C și timpul la 2 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
10. **Scoateți** pesmetul când este gata și presărați peste broccoli, apoi serviți.



## RO VARZĂ DE BRUXELLES CONFIATĂ CU BACON

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

10 minute

### TIMP DE GĂTIRE

12 minute

454 grame de varză de Bruxelles, tăiată în sferturi

3 fâșii de bacon, tăiate în bucăți de ½ inch

1 lingură de ulei de măsline

1 linguriță de sare

1 linguriță de piper negru, proaspăt măcinat

2 linguri de marmeladă de portocale

1 lingură de muștar de Dijon

1 lingură de zahăr brun

1 linguriță de oțet de mere

85 de grame de brânză Pecorino Romano, ras

- 1. Amestecați** varza de Bruxelles cu baconul, uleiul de măsline, sare și piper.
- 2. Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- 3. Selectați** funcția Legume, reglați temperatura la 200°C și timpul la 12 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
- 4. Puneți** varza de Bruxelles în coșul friteuzei.
- 5. Bateți** împreună marmelada de portocale, muștarul de Dijon, zahărul brun și oțetul de mere într-un castron mare până se omogenizează.
- 6. Adăugați** jumătate din amestecul de marmeladă de portocale în coș și amestecați cu varza de bruxelles la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va anunța când.
- 7. Scoateți** varza de Bruxelles când este gata și amestecați cu restul de marmeladă de portocale, apoi puneți deasupra brânza Pecorino Romano rasă și serviți.



## RO CARTOFI COPTI CU ROZMARIN

### PORȚII

4 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

10 minute

### TIMP DE GĂTIRE

12 minute

454 de grame de cartofi, tăiați bucăți de 1 inch

1 crenguță cu frunze proaspete de rozmarin, îndepărtate din tulpină și tocate

1 lingură de ulei de măsline

1 linguriță de praf de usturoi

1 linguriță de sare

½ linguriță de piper negru

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Selectați** funcția Legume, reglați timpul la 12 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
3. **Puneți** toate ingredientele într-un castron și amestecați până când cartofii sunt acoperiți uniform.
4. **Puneți cartofii** în coșul friteuzei.
5. **Agitați** cartofii la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va anunța când.
6. **Scoateți** cartofii când sunt gata și serviți.



## RO **CARTOFI PRĂJIȚI CROCANȚI**

### **PORȚII**

**TIMP DE PREGĂTIRE**

**TIMP DE GĂTIRE**

2 porții

10 minute

18 minute

2 cartofi mari, spălați

1 lingură de ulei de semințe de struguri sau canola

1 linguriță de amidon de porumb sau de cartofi

1 linguriță de sare, plus mai mult după gust

- 1. Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- 2. Selectați** funcția Cartofi Prăjiți, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru preîncălzire.
- 3. Tăiați** cartofii în bastoane de 6 milimetri și puneți într-un castron mare.
- 4. Amestecați** cartofii cu uleiul de sămburi de struguri, amidonul de porumb și 1 linguriță de sare.
- 5. Puneți** cartofii în friteuză.
- 6. Agitați** cartofii prăjiți la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va anunța când.
- 7. Scoateți** cartofii prăjiți când sunt gata și amestecați cu sare kosher, apoi serviți.



## RO MACAROANE CU BRÂNZĂ

### PORȚII

8 porții

### TIMP DE PREGĂTIRE

20 minute

### TIMP DE GĂTIRE

22 minute

112 grame de macaroane

236 milimetri de lapte

118 milimetri de smântână pentru gătit

2 căței de usturoi, rași

½ lingură de muștar de Dijon

1 linguriță de sare

½ linguriță de boia

124 de grame de brânză cheddar,  
proaspăt mărunțit, împărțit

83 de grame de brânză mozzarella,  
proaspătă mărunțit, împărțit

½ lingură de pătrunjel, tocat, pentru  
decor

### Ustensile necesare

Tavă pentru tort de 18 cm COSORI

- 1. Combinați** macaroanele, laptele, smântâna, usturoiul, muștarul de Dijon, sarea, boia de ardei și jumătate din brânzeturi în tava de tort COSORI de 7 inch și amestecați pentru a se combina.
- 2. Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- 3. Selectați** funcția Pui, reglați temperatura la 180°C și timpul la 22 de minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
- 4. Așezați** tava de tort în friteuză.
- 5. Amestecați** macaroanele și brânza și adăugați restul de brânză la jumătatea gătitului. Mementoul Shake vă va anunța când.
- 6. Scoateți** macaroanele și brânza când sunt gata, presărați cu pătrunjel, apoi serviți.



# RO CONOPIDĂ BUFFALO CU DRESSING DE SUSAN

## PORȚII

## TIMP DE PREGĂTIRE

## TIMP DE GĂTIRE

4 porții  
20 minute  
12 minute

82 grame de smântână  
1 lingură de apă  
2 lingurițe de praf de copt  
2 lingurițe de usturoi pudră  
2 lingurițe de sare  
1½ lingurițe de praf de ceapă  
1 linguriță de boia  
½ linguriță de piper cayenne  
1 capatana de conopidă, taiat buchețele  
128 grame de sos buffalo  
2 linguri de unt nesărat, topit  
1 lingură de semințe de susan, pentru decor

## Dressing cu susan

82 grame de smântână  
60 de grame de tahini  
2 căței de usturoi, tocați mărunt  
1½ linguri de mărar proaspăt, tocat mărunt  
1 lingură de pătrunjel proaspăt, fin tocat  
½ lingură de oțet de mere  
½ linguriță de sare kosher  
½ linguriță de sos Worcestershire  
½ linguriță de piper negru, proaspăt măcinat, plus mai mult după gust  
118 mililitri de apă cu gheață

1. **Bateți** smântâna, apa, praful de copt, praful de usturoi, sarea, praful de ceapă, boia de ardei și cayenne împreună într-un castron mare.
2. **Adăugați** conopida și amestecați pentru a se acoperi.
3. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
4. **Selectați** funcția Legume, reglați timpul la 12 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
5. **Puneți** conopida în coșul friteuzei.
6. **Agitați** conopida la jumătate de timp. Mementoul Shake vă va permite să știți când.
7. **Amestecați** toate ingredientele pentru dressingul de susan, cu excepția apei cu gheață, într-un castron mediu.
8. **Adăugați** apa cu gheață lingură cu lingură până când consistența este netedă, dar nu apoasă.
9. **Bateți** sosul buffalo cu untul topit într-un castron mare.
10. **Scoateți** conopida când este gata și saltați-o până când este acoperită cu sosul buffalo.
11. **Ornați** cu semințele de susan și serviți cu dressingul de susan pe lateral.



## RO ROȘII PRĂJITE CU IERBURI ȘI USTUROI

**PORȚII**

8 porții

**TIMP DE PREGĂTIRE**

5 minute

**TIMP DE GĂTIRE**

8 minute

4 roșii mari, tăiate în sferturi  
2 linguri de ulei de măsline  
3 căței de usturoi, tocați mărunt  
1½ linguri de ierburi uscate de Provence  
1 lingură de sare  
1 linguriță de piper negru, proaspăt măcinat  
5 -6 frunze de busuioc proaspăt, rupte, pentru decor

1. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
2. **Selectați** funcția Legume, reglați timpul la 8 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
3. **Așezați** roșiile cu partea tăiată în sus pe placa crisper preîncălzită, stropiți-le cu ulei de măsline, apoi stropiți-le uniform cu usturoi, ierburi de Provence, sare și piper negru.
4. **Scoateți** roșiile când sunt gata.
5. **Serviți** ornat cu frunzele de busuioc rupte.



## RO LEGUME RĂDĂCINOASE PRĂJITE

**PORȚII**

2 porții

**TIMP DE PREGĂTIRE**

10 minute

**TIMP DE GĂTIRE**

14 minute

- 3 morcovi curcubeu mici, cu capetele tăiate
- 1 cartof dulce mic, tăiat în bucăți de 1 inch
- 2 sfeclă mici, tăiate în sferturi
- 1 ceapă dulce, tăiată în sferturi
- 4 fire de cimbru proaspăt
- 2 linguri de ulei de măsline
- 2 lingurițe de sare
- 1 linguriță de piper negru, proaspăt măcinat

- Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- Selectați** funcția Legume, reglați timpul la 14 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
- Puneți** toate ingredientele într-un castron mare și saltați-le pentru a le amesteca.
- Puneți** legumele în coșul friteuzei.
- Agitați** legumele la jumătate de timp. Mementoul Shake vă va permite să știți când.
- Scoateți** când este gata și serviți.



# RO RULOURI CU SCORȚIȘOARĂ

**PORȚII**  
**TIMP DE PREGĂTIRE**

8–10 rulouri  
1 oră  
20 minute  
15 minute

**TIMP DE GĂTIRE**

236 mililitri de lapte, cald  
57 grame de unt nesărat, topit  
50 de grame de zahăr alb  
½ pachet drojdie uscată activă  
285 grame de făină universală,  
împărțită în 2, plus mai mult pentru  
înfăinat  
½ linguriță de praf de copt  
1 linguriță de sare  
57 grame de unt nesărat, înmuiat  
100 de grame de zahăr brun  
2½ lingurițe de scorțișoară măcinată

## Glazura cu cremă de brânză

120 grame de cremă de brânză, la  
temperatura camerei  
120 grame de zahăr pudră  
113 grame de unt nesărat, temperatura  
camerei  
½ linguriță de extract de vanilie

## Ustensile necesare

Mixer cu bol, prevăzut cu cârlig pentru  
aluat  
Vergea (sucitor)  
Hârtie de copt

- Puneți** laptele cald, untul topit, zahărul și drojdia uscată activă în bolul mixerului prevăzut cu cârlig de aluat și lăsați 1 minut, până devine spumos.
- Adăugați** 240 de grame de făină universală și amestecați la viteză mică până se combină complet, apoi scoateți vasul, acoperiți-l cu folie de plastic sau un prosop și puneți-l într-o zonă caldă timp de 1 oră.
- Puneți** înapoi vasul în mixerul cu suport și amestecați restul de 45 de grame de făină cu praful de copt și sarea, folosind cârligul de aluat la viteză mică, apoi frământați aluatul timp de 5-6 minute.
- Scoateți** aluatul pe o suprafață ușor înfăinată, apoi întindeți cu un sucitor până când aluatul are o grosime de aproximativ 6 milimetri.
- Întindeți** untul înmuiat pe suprafața aluatului, lăsând un chenar de 6 milimetri pe margini, apoi presărați zahăr brun și scorțișoară peste unt.
- Rulați** strâns aluatul, începând de la marginea lungă, până când se formează un buștean de aluat.
- Tăiați** aluatul în bucăți cu grosimea de 25 până la 38 de milimetri și puneți-le pe o tavă ușor unsă cu unt, apoi acoperiți-le cu folie de plastic sau un prosop și așezați-le într-un loc cald pentru a dospi timp de 30 de minute până la 1 oră.
- Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- Selectați** funcția Coacere, reglați timpul la 15 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
- Puneți** o bucată de hârtie de copt placa crisper preîncălzită, apoi aranjați rulourile de scorțișoară cu partea tăiată în jos pe hârtie.
- Bateți** împreună toate ingredientele pentru glazură cu o lingură până se omogenizează.
- Scoateți** rulourile cu scorțișoară când sunt gata, întindeți deasupra glazura de brânză cremă, apoi serviți.



## RO CHEC CU LĂMÂIE

### PORȚII

2 forme mini  
cozonac

### TIMP DE PREGĂTIRE

10 minute

### TIMP DE GĂTIRE

16 minute

### Spray de ulei

120 de grame de făină universală

1 linguriță de praf de copt

¼ linguriță de sare

6 linguri de unt nesărat, înmuiat

150 de grame de zahăr granulat

1 ou mare

1 lingură de suc proaspăt de lămâie

1 lămâie netratată, cu coajă

60 mililitri de zară

### Ustensile necesare

2 mini tăvi pentru pâine (76 x 140 x 50  
milimetri)

Mixer cu bol sau mixer manual

1. **Pulverizați** interiorul mini-tăvilor cu ulei.
2. **Amestecați** făina, praful de copt și sarea într-un castron mediu.
3. **Bateți** untul înmuiat cu un mixer până devine ușor și pufos.
4. **Bateți** zahărul în untul bătut pentru 1 minut.
5. **Amestecați** amestecul de făină în unt până se omogenizează.
6. **Amestecați** oul, sucul de lămâie și coaja de lămâie la viteză mică până se încorporează complet, apoi adăugați încet zara.
7. **Împărțiți** aluatul egal în forme; ar trebui să fie ambele puțin mai mult de jumătate pline.
8. **Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
9. **Selectați** funcția Coacere, reglați temperatura la 155°C și timpul la 16 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru preîncălzire.
10. **Așezați** prăjitura în coșul friteuzei.
11. **Scoateți** prăjitura când este gata, lăsați să se răcească timp de 5 până la 10 minute, apoi scoateți din tavă, feliați și serviți.



## RO LAVA CAKE

### PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

5 minute

10 minute

113 grame de unt, cuburi, plus 2 linguri pentru ungerea ramekinelor

107 grame de fulgi de ciocolată neagră

120 de grame de zahăr pudră, plus mai mult pentru decor

½ linguriță de sare

2 ouă plus 2 gălbenușuri

½ linguriță de extract de vanilie

54 de grame de făină universală

Zahăr pudră, pentru servire

### Ustensile necesare

4 vase ramekin din ceramică (113 grame fiecare)

- 1. Topiți** 113 grame de unt și ciocolata neagră împreună într-o cratiță mică la foc mic, amestecând continuu. Se ia de pe foc când sunt omogenizate, transferați-le într-un castron mediu.
- 2. Adăugați** zahărul pudră, sarea, ouăle, gălbenușurile, și extractul de vanilie și amestecați până se omogenizează, apoi adăugați făina.
- 3. Așezați** placa crisper în coșul friteuzei cu aer cald COSORI.
- 4. Selectați** funcția Coacere, reglați temperatura la 160°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați *Start/Pauză* pentru a preîncălzi.
- 5. Acoperiți** interiorul fiecărui ramekin cu un strat de unt subțire, apoi puneți o cantitate mică de făină în partea de jos și rulați-le astfel încât făina să acopere untul eliminând orice exces.
- 6. Turnați** aluatul în ramekine.
- 7. Așezați** ramekinele în coșul friteuzei.
- 8. Scoateți** ramekinele când sunt gata și lăsați la odihnit timp de 2 până la 3 minute.
- 9. Întoarceți** ramekinele pe farfurii, apoi pudrați cu zahăr pudră și serviți.

# COSORI®

**Aveți întrebări sau nelămuriri?**

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

Program: L-V 9:00-17:00

Telefon: +40377102235

A0\_23F07\_eu