

COSORI

FRITEUZĂ CU AER CALD TURBOBLAZE™ DE 6.0 LITRI

Retete

și Ghid de referință rapidă



RO

Vă mulțumim
pentru achiziție!

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



Fii creativ cu COSORI

Descarcă aplicația gratuită VeSync pentru a accesa rețetele și tutorialele video de la bucătarii COSORI, pentru a intra în contact cu comunitatea online și multe altele!



Descoperiți

colecția noastră de rețete Cosori online!
cosori.ro/cartideretete



Savurați

rețetele unice apărute săptămânal, create
de șefii noștri!
cosori.ro/retete



CONTACTAȚI BUCĂTARII NOȘTRI

Bucătarii noștri sunt gata să vă răspundă
la toate întrebările!

Email: hello@cosori.ro

În numele echipei Cosori, vă urăm

Spor la gătit!

Cuprins

- 4 Noțiuni introductive
- 4 Utilizarea friteuzei cu aer cald
- 5 Utilizarea funcțiilor de gătit
- 10 Sfaturi de la bucătar

Mic-dejun

- 15 Pateuri toaster cu gem de căpșuni
- 16 Covrigi prăjiți cu scorțișoară și fructe de pădure dulci
- 17 Sandwich pentru micul dejun Kaiser Roll
- 18 Parfait cu granola prăjită

Aperitive

- 20 Aripioare de pui cu condimente uscate în stil Louisiana
- 21 Purcei în păturică
- 22 Bruschetta cu roșii coapte
- 23 Ciuperci umplute cu brânză
- 24 Bucăți de pui frăgezite în lapte bătut

Antreuri

- 26 Cheeseburgeri în stil tradițional
- 27 Cotlete de porc cu chili și sirop de arțar
- 28 Pui rotisat condimentat
- 29 Chifteluțe cu sos de roșii
- 31 Burgeri din fasole neagră cu aioli de avocado
- 32 Somon cu mărar și lămâie
- 33 Friptură de vită cu condimente
- 34 Cotlet de porc cu crustă de muștar și rozmarin

Garnituri

- 36 Fasole verde coaptă cu muștar Dijon
- 37 Morcovi la grătar cu zahăr brun și sos barbecue
- 38 Cartofi zdrobiți crocanți cu aioli de ierburi
- 39 Inele de ceapă
- 40 Varză de Bruxelles glazurată cu sos de soia lipicios
- 41 Dovleac cu parmezan și cimbru
- 42 Felii de citrice deshidratate
- 43 Jerky afumat cu sirop de arțar

Desert

- 45 Brownies cremoase și dense
- 47 Gogoși glazurate cu ciocolată
- 49 Prăjiturile cu cheesecake de lămâie și căpșuni
- 51 Mere coapte
- 52 Budincă de pâine cu cafea

NOȚIUNI INTRODUCTIVE

Preîncălzire

Preîncălziți friteuza cu aer atunci când gătiți carne, produse de patiserie, preparate crocante și legume fibroase—acest lucru accelerează timpul de gătire și ajută alimentele să se rumenească și să se gătească uniform!

Placă de prăjire

Placa de prăjire ridică alimentele, permițând un flux de aer de 360°, pentru a obține o textură perfect crocantă. Ar trebui utilizată pentru majoritatea rețetelor și alimentelor, deși poate fi îndepărtată atunci când gătiți alimente mai mari sau rețete speciale.

UTILIZAREA FRITEUZEI CU AER CALD

Friteuza ta cu aer COSORI folosește un motor DC care încălzește friteuza mai rapid, gătește mai repede și permite un control precis al temperaturii și al ventilatorului, astfel încât mâncarea ta să fie gătită exact așa cum îți dorești.

Funcții de gătit

Funcțiile de gătit sunt programate cu timpi și temperaturi ideale pentru a-ți face viața mai ușoară. Aceste funcții pot fi personalizate prin ajustarea temperaturii și/sau a timpului de gătire, astfel încât friteuza cu aer să poată fi folosită și în mod liber—alege setările preferate și apasă butonul ►||!

Notă: Rezultatele pot varia. Pentru rețete și inspirație culinară, consultă aplicația VeSync și cartea de rețete.

Funcții de gătit Turbo Modes

Funcțiile de gătit Turbo Modes (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) gătesc rapid alimentele folosind cea mai mare viteză a ventilatorului (5).

Recomandăm utilizarea plăcii de prăjire pentru toate funcțiile Turbo Modes, pentru a beneficia pe deplin de fluxul de aer la 360° în timpul gătitului.

Preîncălzire

Recomandăm preîncălzirea friteuzei cu aer înainte de a pune alimentele în interior, cu excepția cazului în care friteuza este deja fierbinte. Alimentele nu se vor găti uniform fără preîncălzire.

1. Atinge butonul  pentru a porni afișajul.
2. Atinge **PREHEAT**. Afișajul va arăta "205°C" și "4 min".
3. Opțional, atinge butoanele  sau  pentru a modifica temperatura. Timpul se va ajusta automat.
4. Atinge butonul ►|| pentru a începe preîncălzirea.
5. Când timpul s-a scurs, friteuza va emite un semnal sonor, iar afișajul va arăta "End".

Notă:

- Dacă nu se apasă niciun buton timp de 30 de minute, friteuza cu aer va reseta toate setările și se va opri automat.
- Când ajustați temperatura, timpul se va ajusta automat conform tabelului de mai jos.

Temperatură	Timp (Minute)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIT

Funcții de gătit	Accesoriu	Timp implicit (minute)	Temperatură implicită	Interval de temperatură	Interval de timp (Minute)	Viteza ventilatorului
AIR FRY (PRĂJIRE CU AER) este o funcție generală de gătit; ideală pentru preparate precum aripioare de pui, burgeri, cartofi prăjiți și multe altele.	 Placă de prăjire	10	195°C / 385°F	150°–230°C / 300°–450°F	1–60	5 (Turbo Modes)
ROAST (PRĂJIRE) folosește o temperatură ușor mai ridicată pentru a oferi alimentelor, precum legumele, o aromă și o textură specifice prăjirii.	 Placă de prăjire	12	220°C / 425°F	175°–230°C / 350°–450°F	1–60	5 (Turbo Modes)
GRILL (GRĂȚAR) folosește o temperatură ridicată pentru a finaliza preparatele, a topi brânzeturile, a prăji sau a rumeni carnea.	 Placă de prăjire	5	230°C / 450°F	220°–230°C / 425°–450°F	1–30	5 (Turbo Modes)
FROZEN (CONGELAT) folosește o temperatură mai ridicată pentru a oferi o textură crocantă preparatelor precum crochetele de cartofi, cartofii prăjiți și bucățile de pui pane.	 Placă de prăjire	14	200°C / 390°F	150°–230°C / 300°–450°F	1–30	5 (Turbo Modes)
REHEAT (REÎNCĂLZIRE) este excelent pentru încălzirea resturilor de mâncare.		5	200°C / 390°F	150°–220°C / 300°–425°F	1–60	4

Funcții de gătit	Accesoriu	Timp implicit (minute)	Temperatură implicită	Interval de temperatură	Interval de timp (Minute)	Viteza ventilatorului
BAKE (COACERE) este ideală pentru preparate precum briose, prăjituri și produse de patiserie.	 Placă de prăjire	20	165°C / 330°F	125°–205°C / 260°–400°F	1–60	3
Dehydrate (DRY) (Deshidratare) este folosită pentru a deshidrata alimente precum fructele, carnea și jerky.	 Placă de prăjire	6 de ore	55°C / 135°F	35°–95°C / 100°–200°F	15 min–24 hours	1
PROOF (FERMENTARE) este folosită pentru a dospi aluatul cu drojdie înainte de coacere sau pentru fermentarea iaurtului.		1 de ore	30°C / 90°F	30°–45°C / 90°–110°F	15 min–12 hours	1
PREHEAT (PREÎNCĂLZIRE) ajută la gătirea uniformă a alimentelor.		4 (ajustare automată)	205°C / 400°F	75°–230°C / 170°–450°F	-	4
Keep Warm (WARM) (Menținere la cald) menține alimentele la o temperatură ideală înainte de servire.		30	75°C / 170°F	-	1–60	2

Notă: Timpul și temperatura tuturor funcțiilor de gătit pot fi ajustate. Pentru a reveni la setările implicite, apăsați și mențineți apăsat butonul funcției de gătit de pe afișaj.

Grup de alimente	Tip de alimente	Cantitate/ Tip	Funcții de gătit	Dimensiune	Temperatură (°C)	Interval de timp (min)
Carne de pasăre	Piept (dezosat)	4–6 bucăți	Air Fry	220-280 g	200°C	15–18
	Pulpe inferioare	6 bucăți	Air Fry	-	200°C	14–16
	Pulpe superioare (cu os)	4 bucăți	Air Fry	-	200°C	12–14
	Aripioare	900 g	Air Fry	-	200°C	16–18
	Pui întreg	2.3 kg	Air Fry	-	180°C	55–90
Carne de vită	Costiță cu os	340 g	Grill	2.5 cm	230°C	8
	Frigărui	450 g	Grill	cupuri de 2.5 cm	230°C	6–8
	Hamburger	120 g, 6 bucăți	Grill	1.2-1.9 cm	225°C	7–10
	Baveta (Flank Steak)	450-900 g	Grill	2.5 cm	230°C	9–15
Carne de porc și miel	Cotlete de porc (cu os)	4 bucăți	Roast	1.2-3.8 cm grosime	220°C	5–12
	Muşchiuleț de porc	450 g	Air Fry	Întreg	195°C	18–22
	Bacon	6 felii	Air Fry	Întreg	165°C	5–7
	Chifteluțe	15–18 bucăți	Air Fry	5 cm	200°C	10–14
	Hot Dog	4 bucăți	Air Fry	2.5 cm	195°C	4–5
	Cotlet de miel	5–6 bucăți	Air Fry	2.5 cm	195°C	6–9

Grup de alimente	Tip de alimente	Cantitate/ Tip	Funcții de gătit	Dimensiune	Temperatură (°C)	Interval de timp (min)
Fructe de mare	File de somon	235 g	Air Fry	2.5 cm	190°C	6–10
	File de pește alb	170-235 g	Air Fry	2.5-5 cm grosime	195°C	8–12
	Coadă de homar	6 bucăți	Air Fry	-	195°C	8–10
	Creveți	570 g	Air Fry	Mare	190°C	5
Cartofi prăjiți	Cartofi prăjiți (Tăiați subțire)	700 g	Air Fry	0.6 cm	205°C	13–15
	Cartofi prăjiți din cartofi dulci	700 g	Air Fry	0.6 cm	200°C	11–13
	Cartofi prăjiți (Tăiați grosier)	700 g	Air Fry	1.3 cm	215°C	12–14
Legume	Cartofi copti	250-285 g	Bake	Întreg	195°C	28–32
	Porumb știulete	4 știuleți	Air Fry	Întreg	195°C	8–12
	Legume rădăcinoase, diverse	4 căni	Roast	Cuburi de 2.5 cm	220°C	8–10
	Broccoli	4 căni	Roast	Buchețele mici	220°C	5–7
	Varză de Bruxelles	700 g	Air Fry	Tăiat în patru	215°C	8–12
	Dovlecel/ dovleac	4 căni	Air Fry	Felii de 2.5 cm	195°C	6–8

Grup de alimente	Tip de alimente	Cantitate/ Tip	Funcții de gătit	Dimensiune	Temperatură (°C)	Interval de timp (min)
Alimente congelate	Pizza de o persoană	250 g	Bake	20 cm	165°C	10–12
	Nuggets de pui	285-680 g	Frozen	-	195°C	7–9
	Croquettes	12–16 bucăți	Frozen	5-7.5 cm	205°C	8–10
	Crochete de cartofi	700 g	Frozen	-	200°C	10
	File de pește congelat	455 g	Frozen	-	200°C	8
	Batoane de mozzarella	570 g	Frozen	2.5 cm	200°C	6–7
	Inele de ceapă	450 g	Frozen	Grosime de 1.3 cm	200°C	8
Produse de patiserie	Rulouri cu scorțișoară	9 bucăți	Bake	-	165°C	12–15
	Biscuiți	Rotund de 7.5 cm	Bake	8–9 bucăți	190°C	11–13
	Brioșe	9 bucăți	Bake	-	160°C	10–13
	Pâine rapidă	Mini tavă pentru pâine	Bake	7.5 × 12.5 × 5 cm	165°C	20
	Prăjitură	20 cm	Bake	Rotund de 20 cm	165°C	20
	Pâine prăjită	Pâine albă	Grill	4 felii	220°C	4–6

Sfaturi de la Bucătar



Supraîncărcarea

Este tentant să încerci să gătești cât mai multă mâncare deodată. Totuși, supraîncărcarea coșului poate duce la o rumenire neuniformă a alimentelor și la un timp de gătire mai lung.



Dospire

Când dospieți aluatul, folosiți un bol care se potrivește cu ușurință în coșul friteuzei (va fi necesar să scoateți placa de prăjire). Înfășurați strâns bolul în folie de plastic înainte de a-l plasa în coșul friteuzei pentru a preveni formarea unei cruste dure pe aluat. Dacă rețeta specifică dospirea într-un „loc cald”, lăsați temperatura funcției Proof la 30°C.



Odihnirea

Lăsați bucățile mai groase de carne să stea la temperatura camerei timp de 30 de minute înainte de gătire. Acest lucru ajută mâncarea să se gătească mai rapid și uniform. După ce ați gătit o friptură sau o bucată de carne de pasăre în friteuza cu aer, lăsați-o să se odihnească timp de 5–10 minute înainte de servire, astfel încât sucurile să se redistribuie, iar carnea să fie suculentă și delicioasă.



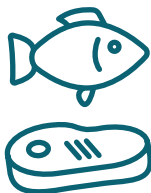
Deshidratare

Funcția Dehydrate („DRY”) (Deshidratare) funcționează asemănător oricărui alt deshidrator. Utilizați această funcție cu placa de prăjire introdusă. Se aplică temperaturile și timpii obișnuiți pentru deshidratare. Dacă pregătiți alimente marinate care ar putea picura sau fi lipicioase, tapetați placa de prăjire cu o foaie de hârtie de copt.



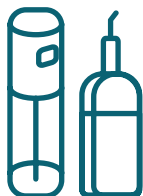
Conversia rețetelor

Pentru a adapta rețetele preferate de copt de la cuptorul tradițional la friteuza cu aer, folosiți această formulă de bază: reduceți temperatura cu 4°C–10°C și scurtați timpul de gătire cu 20%. De exemplu: dacă o rețetă cere 175°C și 20 de minute, atunci puteți găti în friteuza cu aer la 160°C timp de doar 16 minute.



Două preparate deodată

Puteți găti două preparate diferite simultan, dacă acestea necesită același timp și aceeași temperatură de gătire și nu există riscul de contaminare încrucișată în friteuza cu aer.



Pulverizați cu ulei

Evitați utilizarea spray-urilor de gătit care conțin propulsori. În schimb, investiți într-o sticlă de pulverizare pentru ulei și folosiți propriul ulei sau un spray cumpărat din magazin, fără propulsori. Pulverizarea alimentelor cu puțin ulei înainte de a le găti în friteuza cu aer va ajuta la rumenire și la obținerea unor texturi crocante.



Curățare ușoară

Pentru o curățare simplă, tapetați placa de prăjire sau coșul cu folie de aluminiu, hârtie de copt, hârtii speciale pentru friteuză sau un covoraș din silicon pentru friteuză. Nu puneți **niciodată** hârtie de copt sau alte materiale ușoare în coș fără alimente deasupra, deoarece acestea pot prezenta un risc de incendiu.



Folosiți întotdeauna mănuși

Aveți grijă să nu vă ardeți pielea. Coșul friteuzei și placa pentru crocant sunt fierbinți în timpul și după gătire. Asigurați-vă că purtați mănuși atunci când întoarceți alimentele sau scoateți placa de prăjire fierbinte.



Tehnica de pane

Pane-ul este un pas esențial pentru multe dintre preparatele tale delicioase și rețetele pentru friteuza cu aer. Mai întâi, acoperiți alimentele în făină, apoi în ou și, la final, în pesmet. Asigurați-vă că apăsați ferm pesmetul, astfel încât alimentele să rămână bine acoperite în timpul gătitului, pentru o textură crocantă și bine prăjită.



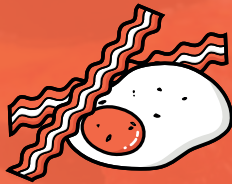
Produse congelate

Majoritatea produselor congelate, precum aripioarele, cartofii prăjiți, taquito-urile și altele, ar trebui gătite direct congelate, fără a adăuga ulei. Legumele congelate trebuie dezghețate și uscate înainte de gătire pentru a elimina excesul de umiditate; altfel, vor deveni moi și lipsite de textură crocantă.



Reîncălzire și recăpătarea texturii crocante

Cartofii prăjiți, aripioarele sau alte alimente care trebuie să-și recapete textura crocantă ar trebui reîncălzite la o temperatură mai ridicată, pentru perioade mai scurte de timp. De exemplu, cartofii prăjiți din cartofi dulci necesită, de obicei, reîncălzire la 200°C timp de 3 minute. Folosiți temperaturi joase până la medii (160°C–190°C) pentru reîncălzirea proteinelor și legumelor. Proteinele trebuie întotdeauna reîncălzite la cel puțin 75°C.



Mic-dejun



RO PATEURI TOASTER CU GEM DE CĂPȘUNI

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

15 minute

10 minute

Pateuri

½ cană gem de căpșuni

2 foi de aluat de plăcintă refrigerate,
cumpărate din magazin

1 linguriță amidon de porumb

1 ou, bătut

1 lingură apă

Glazură

2 linguri gem de căpșuni

1 lingură smântână grasă

¾ cană zahăr pudră

Ornamente dulci (sprinkles), pentru
decor

Articole necesare

Pensulă pentru patiserie

1. **Așezați** placa pentru crocant în coșul friteuzei COSORI.
2. **Amestecați** gemul de căpșuni și amidonul de porumb într-un bol mic.
3. **Presărați** puțină făină pe o suprafață curată și întindeți ambele foi de aluat. Tăiați marginile rotunjite, apoi împărțiți fiecare foaie în 4 dreptunghiuri de dimensiuni egale.
4. **Selectați** funcția Preheat, setați temperatura la 190°C și apăsați *Start/Pauză*.
5. **Puneți** 1½ – 2 linguri de gem în centrul a 4 dintre dreptunghiurile de aluat, apoi întindeți gemul, lăsând cel puțin 1,3 cm liber pe margini.
6. **Așezați** câte un alt dreptunghi de aluat peste cele cu gem. Apăsați marginile pentru a sigila, apoi striati marginile cu o furculiță și tăiați eventualele margini neuniforme.
7. **Bateți** oul împreună cu 1 lingură de apă într-un bol mic, apoi ungeți un strat subțire pe partea superioară a fiecărei patiserii.
8. **Puneți** patiseriile pe placa de prăjire preîncălzită.
9. **Selectați** funcția Bake, setați temperatura la 160°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
10. **Scoateți** patiseriile la finalizarea gătitului și lăsați-le să se răcească.
11. **Amestecați** toate ingredientele pentru glazură până obțineți o textură complet omogenă, apoi întindeți glazura pe fiecare patiserie răcită. Presărați ornamentele dulci deasupra și serviți.



RO COVRIGI PRĂJIȚI CU SCORTIȘOARĂ ȘI FRUCTE DE PĂDURE DULCI

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

5 minute

5 minute

60 g cremă de brânză, la temperatura camerei

2 linguri miere, împărțite

½ linguriță extract de vanilie

2 covrigi (bagel) simpli, tăiați pe jumătate transversal

½ linguriță scortişoară măcinată

¼ cană mure sau zmeură proaspete, plus extra pentru servire

1. **Așezați** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preheat, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Puneți** crema de brânză, o lingură de miere și extractul de vanilie într-un bol mic și amestecați până obțineți o compoziție omogenă, apoi întindeți un strat pe partea tăiată a fiecărui covrig.
4. **Presărați** scortişoară deasupra stratului de cremă de brânză, apoi așezați covrigii cu partea tăiată în sus pe placa de prăjire preîncălzită.
5. **Selectați** funcția Grill, setați timpul la 5 minute și apăsați *Start/Pauză*.
6. **Amestecați** fructele de pădure cu lingura rămasă de miere într-un bol mic până când sunt acoperite uniform.
7. **Scoateți** covrigii când sunt gata și puneți câteva fructe de pădure deasupra fiecărui înainte de servire.



RO SANDWICH PENTRU MICUL DEJUN KAISER ROLL

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

1 porție

2 minute

9 minute

Spray de ulei

1 ou mare, bătut

1 felie de bacon canadian

1 chiflă Kaiser, tăiată pe jumătate

1 felie de brânză americană

Sare și piper, după gust

Articole necesare

Ramekin ceramic de 85 g

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Pulverizați** interiorul ramekinului cu spray de ulei, apoi așezați ramekinul pe placa de prăjire.
3. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 180°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
4. **Turnați** oul bătut în ramekin și așezați felia de bacon canadian pe placa de prăjire preîncălzită.
5. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 180°C și timpul la 6 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
6. **Scoateți** ramekinul și baconul când sunt gata.
7. **Pulverizați** ulei pe părțile tăiate ale chiflei kaiser, apoi așezați-o cu partea tăiată în jos pe placa de prăjire.
8. **Selectați** funcția Grill, setați timpul la 2 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
9. **Așezați** oul, baconul și felia de brânză pe una dintre jumătățile chiflei kaiser.
10. **Selectați** funcția Air Fry, setați timpul la 1 minut, apoi apăsați *Start/Pauză*.
11. **Scoateți** sandwich-ul când este gata, condimentați cu sare și piper, apoi serviți.



RO PARFAIT CU GRANOLA PRĂJITĂ

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

8 porții

5 minute

7 minute

Granola

1 cană fulgi de ovăz integrali

1 cană migdale feliate

½ cană fulgi de cocos

½ cană semințe de dovleac prăjite

¼ cană ulei de măsline

¼ cană miere

2 linguri ulei de cocos lichid

½ linguriță sare kosher

1 linguriță scorțișoară măcinată

1 linguriță cardamom măcinat

Pentru servire

2 căni de iaurt grecesc

2 căni de fructe proaspete

Articole necesare

4 pahare înalte

1. **Scoateți** placa de prăjire din friteuza COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 175°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Puneți** toate ingredientele pentru granola într-un bol mare și amestecați până se combină bine.
4. **Așezați** granola direct în coșul preîncălzit al friteuzei.
5. **Selectați** funcția Bake (Coacere), setați temperatura la 175°C și timpul la 7 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
6. **Amestecați** granola la jumătatea timpului de gătire.
7. **Scoateți** granola când este gata și lăsați-o să se răcească.
8. **Așezați** granola în straturi, în 4 pahare înalte, alternând cu iaurt și fructe, apoi serviți.

Notă: Vă va mai rămâne granola în plus.



Aperitive



RO ARIPIOARE DE PUI CU CONDIMENTE USCATE ÎN STIL LOUISIANA

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

5 minute

16 minute

1 lingură usturoi granulat
1 linguriță pudră de ceapă
1 cub de supă de pui (cu conținut redus
de sodiu)
1 linguriță sare
1 linguriță piper negru
1 linguriță boia afumată
½ linguriță pudră de ardei cayenne
½ linguriță pătrunjel uscat
½ linguriță cimbru uscat
½ linguriță oregano uscat
700 g aripioare de pui

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 200°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Puneți** toate condimentele într-un bol mare și amestecați bine, apoi adăugați aripioarele de pui și amestecați până sunt complet acoperite.
4. **Așezați** aripioarele de pui pe placa de prăjire preîncălzită.
5. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 200°C și timpul la 16 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
6. **Scoateți** aripioarele de pui când sunt gata, apoi serviți.



RO PURCEI ÎN PĂTURICĂ

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

8 minute

7 minute

1 pachet de aluat de patiserie

16 cârnați cocktail

Spray de ulei

Muștar, pentru servire

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 170°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Desfaceți** aluatul de patiserie și tăiați-l în fâșii de 4 cm lățime.
4. **Așezați** câte un cârnaț pe capătul lat al fiecărei bucăți de aluat, apoi rulați-le strâns.
5. **Puneți** cârnații înveliți pe placa de prăjire preîncălzită și pulverizați-i cu spray de ulei.
6. **Selectați** funcția Bake, setați temperatura la 170°C și timpul la 7 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
7. **Scoateți** rulourile purceii în păturică când sunt gata și serviți-le alături de muștar.



RO BRUSCHETTA CU ROȘII COAPTE

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

10 minute

15 minute

1 baghetă, tăiată în felii de 1,5 cm
1 lingură de ulei de măsline, plus extra pentru stropire
3 căni de roșii cherry, tăiate în jumătate
3 căței de usturoi, tocați mărunt
1 șalotă, tocată mărunt
1 lingură de frunze de cimbru proaspăt, tocate
1 linguriță sare kosher
½ linguriță piper negru, proaspăt măcinat
2 linguri de parmezan ras, pentru decor

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 205°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Așezați** feliile de baghetă pe placa de prăjire preîncălzită și stropiți-le cu ulei de măsline.
4. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 205°C și timpul la 3 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
5. **Scoateți** feliile de baghetă prăjite când sunt gata și puneți-le deoparte.
6. **Puneți** roșiile, usturoiul, șalota, 1 lingură de ulei de măsline, cimbrul, sarea și piperul direct în coșul friteuzei și amestecați bine agitând coșul.
7. **Selectați** funcția Roast (Friptură), setați temperatura la 220°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
8. **Scoateți** amestecul de roșii când este gata și puneți-l peste feliile de baghetă prăjite, apoi decorați cu parmezan ras înainte de servire.



RO CIUPERCI UMLUTE CU BRÂNZĂ

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

8 porții

15 minute

5 minute

16 ciuperci cremini, spălate

140 g brânză Fontina, rasă

140 g brânză Gouda afumată, rasă

85 g brânză de capră

2 căței de usturoi pișați

½ lingură rozmarin proaspăt, tocat

½ lingură cimbru proaspăt, tocat

1 lingură pătrunjel, tocat

Coaja rasă de la o lămâie mică

¼ cană parmezan, ras

Ulei de măsline, după nevoie

1 linguriță boia, pentru decor

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Scoateți** codițele de la fiecare ciupercă, asigurându-vă că sunt îndepărtate complet până în interiorul pălăriei. Aruncați codițele.
3. **Combinați** brânza Fontina, Gouda, brânza de capră, usturoiul, ierburile proaspete și coaja de lămâie într-un bol mediu și amestecați bine.
4. **Umpleți** fiecare pălărie de ciupercă cu amestecul de brânză, formând o grămăjoară deasupra ciupercii.
5. **Presărați** fiecare ciupercă cu puțin parmezan ras, apoi stropiți-le cu o cantitate mică de ulei de măsline.
6. **Selectați** funcția Preîncălzire, apoi apăsați *Start/Pauză*.
7. **Așezați** pălăriile de ciuperci pe placa de prăjire preîncălzită.
8. **Selectați** funcția Grill, setați timpul la 5 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
9. **Scoateți** ciupercile când sunt gata, decorați-le cu boia, apoi serviți.



RO BUCĂȚI DE PUI FRĂGEZITE ÎN LAPTE BĂTUT

PORȚII

4 porții

TIMP DE PREPARARE

4 ore

20 de minute

TIMP DE GĂTIRE

10 minute

700 g piept de pui (fileuri)
2 cani de lapte bătut
2½ lingurițe boia, împărțite
2½ lingurițe sare kosher, împărțite
1½ linguriță mărar uscat
1 linguriță pudră de usturoi
1 linguriță pudră de ceapă
1½ linguriță piper negru măcinat,
împărțit
¾ cană făină universală
2 lingurițe pătrunjel uscat
½ linguriță pudră de ardei cayenne
2 ouă mari, bătute
2 cani pesmet panko
Spray cu ulei

- 1. Puneți** fileurile de pui, laptele bătut, 1½ linguriță boia, 1½ linguriță sare, mărarul uscat, pudra de usturoi, pudra de ceapă și 1 linguriță piper negru într-un bol mare și amestecați bine. Acoperiți și lăsați la marinat timp de 4 ore în frigider.
- 2. Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
- 3. Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 200°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
- 4. Pregătiți** o pane-ul: într-un bol amestecați făina cu lingurița rămasă de boia, pătrunjelul uscat și pudra de cayenne. Într-un alt bol, puneți ouăle bătute, iar în al treilea bol, amestecați pesmetul panko cu lingurița rămasă de sare și ½ linguriță de piper negru.
- 5. Scoateți** fiecare bucată de pui din marinadă și treceți-o mai întâi prin făină, apoi prin ouă, iar la final prin pesmet, scuturând excesul. Repetați procesul până când toate bucățile de pui sunt acoperite.
- 6. Așezați** fileurile de pui într-un singur strat pe placa de prăjire preîncălzită și pulverizați-le pe ambele părți cu spray de ulei.
- 7. Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 200°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
- 8. Scoateți** fileurile de pui când sunt gata și serviți.



Antreuri



RO CHEESEBURGERI ÎN STIL TRADIȚIONAL

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

10 minute

10 minute

450 g carne tocată de vită (cu conținut ridicat de grăsime)

1½ linguriță sare kosher

1 linguriță piper negru, proaspăt măcinat

4 felii de brânză American

4 chifle cu semințe de susan

Ketchup, pentru servire

Muștar galben, pentru servire

Castraveți murați, pentru servire

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 225°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Formați** din carnea tocată 4 chiftele de dimensiuni egale, puțin mai subțiri de 1,3 cm, apoi asezonați-le cu sare și piper.
4. **Așezați** chiftelele de carne pe placa de prăjire preîncălzită.
5. **Selectați** funcția Grill, setați temperatura la 225°C și timpul la 9 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
6. **Puneți** câte o felie de brânză American pe fiecare dintre ele, când chiftelele sunt gata.
7. **Selectați** funcția Grill, setați timpul la 1 minut, apoi apăsați *Start/Pauză*.
8. **Scoateți** chiftelele de burger când sunt gata.
9. **Așezați** fiecare chiftea pe o chiflă cu semințe de susan, adăugați condimentele (ketchup, muștar) și castraveții murați, apoi serviți.



RO COTLETE DE PORC CU CHILI ȘI SIROP DE ARȚAR

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

2 porții

35 de minute

7 minute

2 cotlete de porc cu os (1,3 cm grosime)
2 căței de usturoi, curățați și zdrobiți
1½ lingură sirop de arțar
½ lingură oțet de mere
1 lingură ulei de măsline
Sucul de la ½ lămâie
1 linguriță boia
1 linguriță sare kosher
½ linguriță piper negru, proaspăt
măcinat
½ linguriță pudră de ardei cayenne

Articole necesare

Pungă de plastic resigilabilă

1. **Puneți** cotletele de porc într-o pungă de plastic resigilabilă, împreună cu usturoiul, siropul de arțar, oțetul de mere, uleiul de măsline, sucul de lămâie, boiaua, sarea, piperul negru și pudra de ardei cayenne. Sigilați punga și eliminați excesul de aer. Lăsați la marinat în frigider timp de 30 de minute.
2. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
3. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 220°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
4. **Așezați** cotletele de porc pe placa de prăjire preîncălzită.
5. **Selectați** funcția Roast, setați temperatura la 220°C și timpul la 7 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
6. **Scoateți** cotletele de porc când sunt gata și lăsați-le să se odihnească timp de 5 minute înainte de servire.



RO PUI ROTISAT CONDIMENTAT

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

30 de minute

60 de minute

1 pui întreg (1,8 kg)
1½ lingură ulei de măsline
2 lingurițe sare kosher
1 linguriță boia
1 linguriță cimbru măcinat
½ linguriță pudră de muștar
1 linguriță pudră de usturoi
1 linguriță pudră de ceapă
½ linguriță piper negru măcinat
1 lămâie, tăiată în felii
Fulgi de sare, pentru servire

Articole necesare

Sfoară de bucătărie

1. **Scoateți** puiul din frigider cu 30 de minute înainte de gătit.
2. **Scoateți** placa de prăjire din coșul friteuzei COSORI.
3. **Ștergeți** puiul foarte bine cu prosoape de hârtie, atât pe interior, cât și pe exterior, apoi ungeți-l cu ulei de măsline pe toată suprafața, inclusiv sub piele, dacă este posibil.
4. **Amestecați** condimentele într-un bol mic.
5. **Asezonați** tot puiul cu amestecul de condimente, inclusiv interiorul cavității. Introduceți o jumătate de lămâie în cavitate, apoi legați picioarele puiului folosind sfoară de bucătărie.
6. **Așezați** puiul cu pieptul în jos direct în coșul friteuzei.
7. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 185°C și timpul la 30 de minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
8. **Rotiți** puiul astfel încât pieptul să fie orientat în sus.
9. **Selectați** din nou funcția Air Fry, setați temperatura la 180°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.
11. **Tăiați** puiul rotisit, decorați cu sare fulgi și serviți.



RO CHIFTELUȚE CU SOS DE ROȘII

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

2 porții

15 minute

10 minute

Chifteluțe

½ cană pesmet panko

1 lingură lapte

230 g carne de vită tocată

230 g carne de porc tocată

1 ou mare

½ cană + 2 linguri parmezan, împărțit

3 căței de usturoi, tocați foarte mărunț

1 lingură pancetta, tocată fin

1 linguriță pătrunjel proaspăt, tocat fin

1 lingură pastă de roșii

1 linguriță ulei de măsline

1 linguriță sare kosher

½ linguriță fenicul măcinat

Sos

1 lingură ulei de măsline

3 căței de usturoi, tocați mărunț

1 linguriță fulgi de ardei roșu iute

1 conservă de roșii zdrobite (425 g)

¼ cană frunze de busuioc proaspăt,
rupte

½ linguriță sare kosher

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 200°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Puneți** pesmetul într-un bol mare, turnați laptele peste el și lăsați să se înmoaie timp de 2 minute.
4. **Adăugați** în bol carnea de vită, carnea de porc, oul, ½ cană de parmezan, usturoiul, pancetta, pătrunjelul, pasta de roșii, uleiul de măsline, sarea și feniculul măcinat. Amestecați ușor cu mâinile, având grijă să nu lucrați excesiv amestecul.
5. **Formați** 12 chifteluțe mici, de aproximativ 5 cm în diametru.
6. **Așezați** chifteluțele pe placa de prăjire preîncălzită.
7. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 200°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
8. **Gătiți** ingredientele pentru sos într-o crăticioară mică, la foc mediu, amestecând des, timp de aproximativ 5 minute, apoi lăsați deoparte.
9. **Scoateți** chifteluțele când sunt gata.
10. **Acoperiți** chifteluțele cu sos și presărați parmezanul rămas, apoi serviți.



RO BURGERI DIN FASOLE NEAGRĂ CU AIOLI DE AVOCADO

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

10 minute

11 minute

Burgeri

1 conservă de fasole neagră, scursă și clătită

¼ ceapă, tocată

2 căței de usturoi, zdrobiți

½ cană pesmet panko

½ cană brânză Oaxaca, proaspăt rasă

1 linguriță sare kosher

½ linguriță coriandru măcinat

½ linguriță boia

¼ linguriță pudră de ardei cayenne

½ linguriță piper negru, proaspăt măcinat

Sucul de la 1 lime

Spray cu ulei

4 chifle pentru burgeri, pentru servire

Salată, roșii și ceapă, pentru servire

Aioli de avocado

½ avocado copt, curățat de coajă

½ cană maioneză

1 cățel de usturoi, dat pe răzătoare

Sare, după gust

Articole necesare

Robot de bucătărie echipat cu lama pentru tăiere

1. **Scoateți** placa de prăjire din coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Puneți** fasolea direct în coșul friteuzei preîncălzite.
4. **Selectați** funcția Air Fry, setați timpul la 5 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
5. **Scoateți** fasolea când este gata și transferați-o în bolul unui robot de bucătărie echipat cu lama pentru tăiere. Lăsați fasolea să se răcească timp de 5 minute.
6. **Adăugați** în bolul robotului ceapa, usturoiul, pesmetul panko, brânza, sarea, coriandru, boiaua, pudră de cayenne, piperul negru și sucul de lime. Mixați pulsând de câteva ori, până când amestecul devine sfărâmicios, dar uniform, apoi transferați-l într-un bol.
7. **Formați** din amestec 4 chiftele de dimensiuni egale.
8. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei și pulverizați-o cu spray de ulei. Așezați chiftelele pe placa de prăjire și pulverizați-le, de asemenea, cu spray de ulei.
9. **Selectați** funcția Air Fry, setați timpul la 6 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
10. **Amestecați** într-un robot de bucătărie avocado, maioneza și usturoiul până când obțineți o textură fină. Asezonați cu sare, după gust, apoi întindeți acest sos pe interiorul chiftelelor pentru burgeri.
11. **Scoateți** burgerii din friteuză când sunt gata și așezați-i în chifle.
12. **Adăugați**, după preferință, salată, ceapă și roșii, apoi serviți.



RO SOMON CU MĂRAR ȘI LĂMÂIE

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

2 porții

6 minute

7 minute

1 file mare de somon Atlantic cu piele
(340-400 g)

1 linguriță sare kosher

½ linguriță piper negru, proaspăt
măcinat

½ lingură ulei de măsline

1 lingură unt, topit

1 lingură mărar proaspăt, tocat

2 căței de usturoi, dați pe răzătoare sau
tocați mărunt

½ lămâie, tăiată în felii de 0,3 cm
grosime

Spray cu ulei

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 190°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Asezonați** uniform partea cărnosă a fileului de somon cu sare și piper.
4. **Amestecați** uleiul de măsline, untul, mărarul și usturoiul într-un bol mic, apoi ungeți acest amestec pe partea cărnosă a somonului. Așezați felii de lămâie deasupra.
5. **Pulverizați** placa de prăjire preîncălzită cu spray de ulei, apoi așezați somonul cu pielea în jos pe placa de prăjire.
6. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 190°C și timpul la 7 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
7. **Scoateți** somonul când este gata și serviți.



RO FRIPTURĂ DE VITĂ CU CONDIMENTE

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

3 porții

35 de minute

8 minute

2 fripturi ribeye (fiecare de 2,5 cm grosime)

1 linguriță sare kosher

1 linguriță zahăr brun

½ linguriță pudră de muștar

½ linguriță coriandru măcinat

½ linguriță boia

½ linguriță pudră de espresso

½ linguriță piper negru, proaspăt măcinat

¼ linguriță pudră de chili

2 linguri unt nesărat

Fulgi de sare, pentru servire

1. **Scoateți** fripturile din frigider cu 30 de minute înainte de gătit.
2. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
3. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 230°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
4. **Amestecați** toate ingredientele, cu excepția untului și a sării fulgi, într-un bol mic. Presărați amestecul de condimente uniform pe ambele părți ale fripturilor, apăsând condimentele pe suprafață pentru a le ajuta să adere.
5. **Așezați** fripturile pe placa de prăjire preîncălzită și puneți câte 1 lingură de unt deasupra fiecărei fripturi.
6. **Selectați** funcția Grill, setați timpul la 8 minute pentru un grad de gătire mediu-în-sânge (medium rare), apoi apăsați *Start/Pauză*.
7. **Scoateți** fripturile când sunt gata și lăsați-le să se odihnească timp de 5 minute. Tăiați-le felii și serviți-le decorate cu fulgi de sare.



RO COTLET DE PORC CU CRUSTĂ DE MUȘTAR ȘI ROZMARIN

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

6 porții

20 de minute

35 de minute

1 mușchi de porc (0,9-1,1 kg)
1 lingură ulei neutru (precum ulei de struguri sau avocado)
Sare kosher, după gust
Piper negru, după gust
2 linguri muștar Dijon
2 linguri muștar cu boabe întregi
2 linguri rozmarin proaspăt, tocat fin
3 căței de usturoi, dați pe răzătoare sau tocați foarte mărunț
1 lingură zahăr brun
2 lingurițe vin alb

Articole necesare

Sfoară de bucătărie

1. **Scoateți** mușchiul de porc din frigider cu 30 de minute înainte de gătit.
2. **Legăți** mușchiul de porc cu sfoară de bucătărie pentru a-i oferi stabilitate, apoi stropiți-l cu ulei și asezonați-l cu sare și piper.
3. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
4. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 190°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
5. **Așezați** mușchiul de porc pe placa de prăjire preîncălzită.
6. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 190°C și timpul la 20 de minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
7. **Amestecați** într-un bol mic muștarul Dijon, muștarul cu boabe întregi, rozmarinul, usturoiul, zahărul brun și vinul alb.
8. **Întoarceți** mușchiul de porc, apoi ungeți toate părțile cu amestecul de muștar.
9. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 190°C și timpul la 15 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
10. **Scoateți** mușchiul de porc când este gata și lăsați-l să se odihnească timp de 10 minute. Îndepărtați sfoara, tăiați-l felii și serviți.



Garnituri



RO FASOLE VERDE COAPTĂ CU MUȘTAR DIJON

PORȚII

4 porții

TIMP DE PREPARARE

5 minute

TIMP DE GĂTIRE

3 minute

4 căni de fasole verde, curățată
1 lingură muștar Dijon
2 lingurițe ulei de măsline
2 lingurițe oțet de vin roșu
2 lingurițe tarhon proaspăt, tocat
½ linguriță pudră de usturoi
1 linguriță sare kosher
½ linguriță piper

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Amestecați** fasolea verde cu muștarul Dijon, uleiul de măsline, oțetul, tarhonul, pudra de usturoi, sarea și piperul.
4. **Așezați** fasolea verde pe placa de prăjire preîncălzită.
5. **Selectați** funcția Roast, setați temperatura la 210°C și timpul la 3 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
6. **Scoateți** fasolea verde când este gata, apoi serviți.



RO MORCOVI LA GRĂȚAR CU ZAHĂR BRUN ȘI SOS BARBECUE

PORȚII

3 porții

TIMP DE PREPARARE

10 minute

TIMP DE GĂTIRE

7 minute

1 legătură de morcovi curcubeu, spălați,
curățați și cu capetele tăiate
2 linguri zahăr brun
1 lingură unt nesărat, topit
½ lingură ulei neutru (precum ulei de
struguri sau avocado)
½ lingură oțet de mere
1 cățel de usturoi, dat pe răzătoare
1 linguriță boia
1 linguriță sare kosher
½ linguriță pudră de ceapă
½ linguriță pudră de chili
¼ linguriță pudră de muștar
¼ linguriță pudră de ardei cayenne
Sare afumată, pentru decor

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 210°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Puneți** toate ingredientele, cu excepția sării afumate, într-un bol mare și amestecați bine.
4. **Așezați** morcovii pe placa de prăjire preîncălzită.
5. **Selectați** funcția Roast, setați temperatura la 210°C și timpul la 7 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
6. **Scoateți** morcovii când sunt gata, presărați sare afumată deasupra, apoi serviți.



RO CARTOFI ZDROBIȚI CROCANȚI CU AIOLI DE IERBURI

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții
30 de minute
8 minute

Cartofi

700 g cartofi creamer mici
3 linguri ulei de avocado
¼ linguriță pudră de ardei cayenne
½ linguriță pudră de usturoi
1 lingură piper negru
2 lingurițe sare kosher
¼ linguriță boia afumată (opțional)

Aioli de ierburi

½ cană maioneză light
1 lingură pătrunjel, tocat
1 lingură busuioc, tăiat chiffonade
1 lingură arpagic, tocat
1 lingură mărar, tocat
1 lingură suc de lămâie
2 lingurițe ulei de măsline
1 linguriță smântână light
¼ linguriță coajă de lămâie rasă
Sare și piper, după gust

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Amestecați** ingredientele pentru aioli de ierburi într-un bol mic și puneți-le la rece în frigider.
3. **Umpleți** o oală medie cu apă rece sărată și aduceți-o la fierbere. Adăugați cartofii și fierbeți până când un cuțit pătrunde ușor în ei fără rezistență.
4. **Scurgeți** cartofii și lăsați-i să se răcească pentru a putea fi manevrați ușor.
5. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 210°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
6. **Combinați** restul ingredientelor pentru cartofi într-un bol mic și adăugați cartofii. Amestecați pentru a-i acoperi uniform.
7. **Aplatizați** ușor cartofii cu palma, zdrobindu-i doar pe jumătate, astfel încât să rămână întregi.
8. **Așezați** cartofii pe placa de prăjire preîncălzită.
9. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 210°C și timpul la 8 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
10. **Scoateți** cartofii când sunt gata și serviți-i alături de aioli.



RO INELE DE CEAPĂ

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

2 porții

10 minute

6 minute

½ cană făină universală

2 ouă

1 cană lapte bătut

1 cană pesmet

1 linguriță boia afumată

1 linguriță sare kosher

1 ceapă albă, tăiată în rondele de 1,3 cm
grosime și separate în inele

Spray cu ulei

- 1. Pregătiți** pane-ul: într-un bol, puneți făina, într-al doilea bol, bateți ouăle împreună cu laptele bătut, într-un al treilea bol, combinați pesmetul, boiaua și sarea.
- 2. Treceți** fiecare inel de ceapă prin făină, apoi prin amestecul de ouă și lapte bătut, iar la final prin pesmet. Scuturați excesul de fiecare dată între pași.
- 3. Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI. Așezați inelele de ceapă pe placa de prăjire și pulverizați-le cu spray de ulei. Dacă este necesar, lucrați în tranșe.
- 4. Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 200°C și timpul la 6 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
- 5. Scoateți** inelele de ceapă când sunt gata și serviți imediat.



RO VARZĂ DE BRUXELLES GLAZURATĂ CU SOS DE SOIA LIPICIOS

PORȚII

4 porții

TIMP DE PREPARARE

5 minute

TIMP DE GĂTIRE

15 minute

2 felii de bacon
700 g varză de Bruxelles, tăiată în
sferturi
1 lingură ulei vegetal
1 linguriță sare kosher, plus mai mult
după gust
⅓ linguriță piper alb
½ cană zahăr brun
2½ linguri sos de soia
1 lingură oțet de orez
Sucul de la 1 lime
½ lingură vin de gătit Shaoxing
2 lingurițe sos de pește
¼ ardei serrano, fără semințe, tocat
mărunt
1 bucățică de ghimbir proaspăt (2,5 cm),
curățat și dat pe răzătoare
2 linguri coriandru proaspăt, tocat,
pentru decor

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 195°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Așezați** feliile de bacon pe placa de prăjire preîncălzită.
4. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 195°C și timpul la 5 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
5. **Scoateți** baconul când este gata și tocați-l grosier.
6. **Puneți** varza de Bruxelles într-un bol mare, apoi adăugați 1 lingură din grăsimea de bacon colectată de la baza coșului friteuzei, uleiul vegetal, sarea kosher și piperul alb. Amestecați bine până când varza de Bruxelles este acoperită uniform și așezați-o pe placa de prăjire.
7. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 210°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
8. **Puneți** ingredientele rămase, cu excepția coriandrului, într-o crăticioară mică, la foc mediu, și aduceți la fierbere ușoară. Gătiți timp de 2-3 minute, până când sosul se reduce ușor, apoi luați-l de pe foc.
9. **Scoateți** varza de Bruxelles când este gata și amestecați-o cu sosul redus, baconul și coriandrul tocat. Asezonați cu sare, după gust, și serviți.



RO DOVLEAC CU PARMEZAN ȘI CIMBRU

PORȚII

3 porții

TIMP DE PREPARARE

5 minute

TIMP DE GĂTIRE

6 minute

1 dovleac ghindă mic
1 lingură frunze de cimbru proaspăt
1 lingură ulei de măsline
1 linguriță sare kosher
1 linguriță piper negru, proaspăt măcinat
1 lingură parmezan, proaspăt ras, pentru decor

1. **Tăiați** dovleacul ghindă în jumătate și scoateți semințele, pe care le aruncați. Tăiați jumătățile de dovleac în felii de 2,5 cm.
2. **Puneți** feliile de dovleac într-un bol mediu și amestecați-le cu cimbrul, uleiul de măsline, sarea și piperul, până sunt bine acoperite.
3. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI, apoi așezați feliile de dovleac pe placa de prăjire.
4. **Selectați** funcția Roast, setați timpul la 6 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
5. **Scoateți** dovleacul când este gata și decorați-l cu parmezan ras, apoi serviți.



RO FELII DE CITRICE DESHIDRATATE

PORȚII

12 felii
de citrice
5 minute
4 ore

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

2 portocale, lămâi sau lime

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Tăiați** fructele în felii de 0,3 cm grosime, eliminând capetele.
3. **Așezați** feliile pe placa de prăjire într-un singur strat, fără a le suprapune.
4. **Selectați** funcția Deshidratare, setați timpul la 4 ore, apoi apăsați *Start/Pauză*.
5. **Scoateți** feliile de citrice când sunt gata, lăsați-le să se răcească complet la temperatura camerei, apoi depozitați-le într-un recipient etanș până când sunt gata de utilizare.



RO JERKY AFUMAT CU SIROP DE ARȚAR

PORȚII

3 porții

TIMP DE PREPARARE

12 ore

10 minute

TIMP DE GĂTIRE

4 ore

Jerky

120 g de mușchi rotund de vită (eye of round)

Marinadă

¼ cană sirop de arțar

2 linguri sos de soia

½ linguriță aromă de fum lichid

½ linguriță pudră de usturoi

½ linguriță pudră de ceapă

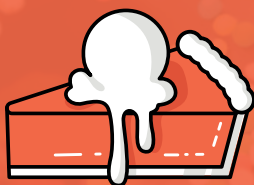
¼ linguriță sare

¼ linguriță piper negru

Articole necesare

Pungă resigilabilă de plastic

1. **Tăiați** carnea de vită de-a lungul fibrelor musculare în felii de 0,9 cm grosime și puneți-le deoparte.
2. **Amestecați** toate ingredientele pentru marinadă într-un bol până se combină bine.
3. **Puneți** feliile de carne și marinada într-o pungă resigilabilă și amestecați bine, astfel încât carnea să fie acoperită uniform.
4. **Lăsați** la marinat în frigider timp de 12 ore sau peste noapte.
5. **Scurgeți** și aruncați marinada.
6. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI, apoi așezați feliile de carne pe placa de prăjire într-un singur strat.
7. **Selectați** funcția Deshidratare, setați temperatura la 75°C și timpul la 4 ore, apoi apăsați *Start/Pauză*.
8. **Scoateți** jerky-ul când este gata; ar trebui să fie flexibil, să se îndoaie, dar să nu se rupă. Lăsați-l să se răcească la temperatura camerei, apoi depozitați-l sau serviți-l.



Desert



RO BROWNIES CREMOASE ȘI DENSE

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

8 porții

10 minute

16 minute

12 linguri de unt nesărat, topit

$\frac{3}{4}$ cană de zahăr granulat

$\frac{3}{8}$ cană de zahăr brun deschis

2 bucăți de ouă

1 linguriță de extract de vanilie

$\frac{1}{2}$ cană de făină universală

$\frac{1}{2}$ cană de pudră de cacao

$\frac{1}{2}$ linguriță de sare kosher

170 g bucăți de ciocolată semi-dulce

Articole necesare

Tavă metalică pentru copt: 20 x 20 cm

Hârtie de copt

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 160°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Bateți** împreună untul topit și zaharurile într-un bol mediu până când amestecul devine neted și ușor deschis la culoare. Adăugați ouăle unul câte unul, amestecând bine după fiecare, apoi încorporați vanilia.
4. **Cerneți** făina, pudra de cacao și sarea peste amestecul de zahăr, apoi încorporați-le cu grijă. Adăugați bucățile de ciocolată și amestecați doar până când sunt combinate.
5. **Tapetați** o tavă de copt de 20 x 20 cm cu hârtie de copt, apoi turnați compoziția în tavă și nivelați.
6. **Puneți** tava de copt pe placa de prăjire preîncălzită.
7. **Selectați** funcția Bake, setați temperatura la 160°C și timpul la 16 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
8. **Scoateți** brownies-ul când este gata și lăsați-l să se răcească timp de 10-15 minute. Ridicați-l din tavă folosind hârtia de copt.
9. **Tăiați** brownies-ul în pătrate și serviți.



RO GOGOȘI GLAZURATE CU CIOCOLATĂ

PORȚII

8 porții

TIMP DE PREPARARE

2 ore

45 de minute

TIMP DE GĂTIRE

3 minute

Donuts

2 câni + 3 linguri de făină universală, plus
extra pentru întins

3 linguri de zahăr granulat

½ linguriță de sare kosher

¼ linguriță de scorțișoară măcinată

1 ou mare, bătut

½ cană de lapte integral

½ baton (aproximativ 56 g) de unt
nesărat, topit, plus mai mult dacă este
necesar

2½ lingurițe de drojdie instant uscată

Spray cu ulei

Glazură de ciocolată

½ cană de unt nesărat

¼ cană de lapte

1 lingură sirop de porumb

110 g fulgi de ciocolată amăruie

1½ lingurițe de extract de vanilie

2 câni de zahăr pudră, cernut

Bomboane colorate pentru decor
(opțional)

Articole necesare

Mixer de bucătărie cu cârlig pentru aluat

Sucitor

Tăietor pentru gogoși sau un tăietor

rotund de 7,5 cm și unul de 2,5 cm

Pensulă de patiserie

1. **Amestecați** făina, zahărul, sarea și scorțișoara în bolul unui mixer de bucătărie echipat cu cârlig pentru aluat.
2. **Combinați** într-un alt bol oul, laptele, untul topit și drojdia. Amestecați bine, apoi turnați în mixer.
3. **Porniți** mixerul la viteză mică și frământați timp de 2-3 minute, până când aluatul se transformă într-o bilă netedă.
4. **Pulverizați** interiorul unui bol de 20 cm cu spray de ulei, puneți aluatul înăuntru și acoperiți-l strâns cu folie alimentară.
5. **Scoateți** placa de prăjire din coșul friteuzei COSORI și plasați bolul cu aluat direct în coș.
6. **Selectați** funcția Proof, setați timpul la 1 oră și 30 de minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
7. **Scoateți** aluatul, după ce a crescut, întindeți-l pe o suprafață ușor pudrată cu făină, până la o grosime de 2,5 cm, folosind un sucitor.
8. **Tăiați** gogoșile folosind un tăietor de gogoși sau un tăietor rotund de 7,5 cm pentru exterior și unul de 2,5 cm pentru interior. Formați resturile de aluat într-o bilă, acoperiți-le cu folie și lăsați-le să crească din nou timp de 30-45 de minute înainte de a tăia mai multe gogoși.
9. **Așezați** gogoșile tăiate pe o tavă unsă cu ulei, acoperiți-le cu folie alimentară și lăsați-le să crească într-un loc cald timp de 45 de minute.
10. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
11. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 180°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
12. **Periați** gogoșile pe toate părțile cu unt topit, apoi așezați-le pe placa de prăjire preîncălzită.
13. **Selectați** funcția Air Fry, setați temperatura la 180°C și timpul la 3 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
14. **Scoateți** gogoșile și puneți-le pe o tavă să se răcească complet.
15. **Puneți** untul, laptele, siropul de porumb, fulgii de ciocolată și vanilia într-o crăticioară mică. Încălziți la foc mediu-mic, amestecând constant, până când amestecul devine neted și topit. Încorporați treptat zahărul pudră, amestecând până la omogenizare.
16. **Înmuiati** partea superioară a gogoșilor complet răcite în glazura de ciocolată, decorați-le cu bomboane colorate și lăsați-le să se întărească timp de 30 de minute înainte de a le servi.



RO PRĂJITURELE CU CHEESECAKE DE LĂMÂIE ȘI CĂPȘUNI

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

6 porții

4 ore

20 de minute

17 minute

Crustă

1¼ cani firimituri de biscuiți graham

4 linguri unt nesărat, topit

¼ cană zahăr granulat

Umplutură

450 g cremă de brânză, la temperatura camerei

½ cană zahăr granulat

1 linguriță extract de vanilie

Sucul de la ½ lămâie

1 ou mare

Sos de căpșuni

½ cană căpșuni proaspete

1 linguriță amidon de porumb

3 linguri zahăr

Sucul de la ½ lămâie

Apă, după necesitate

Articole necesare

Tava pătrată (20 × 20 cm)

Mixer de bucătărie sau mixer manual cu accesoriu paletă

Procesor de alimente

Sită fină

Folie de aluminiu

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 160°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Combinați** firimiturile de biscuiți graham, untul topit și ¼ cană de zahăr granulat într-un bol mediu. Amestecați până când compoziția are consistența nisipului umed. Presați amestecul într-o tavă pătrată de 20 × 20 cm, astfel încât să aibă grosimea de 0,6 cm, folosind baza unui pahar de măsurat pentru a uniformiza marginile.
4. **Așezați** tava pe placa de prăjire preîncălzită.
5. **Selectați** funcția Bake, setați temperatura la 160°C și timpul la 5 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
6. **Scoateți** crusta când este gata și lăsați-o să se răcească ușor.
7. **Puneți** ingredientele pentru umplutură într-un mixer cu accesoriul paletă și amestecați la viteză mică până când compoziția devine omogenă. Evitați să mixați excesiv.
8. **Combinați** căpșunile, amidonul de porumb și zahărul în bolul unui procesor de alimente. Pulsează până când obțineți un amestec fin. Adăugați sucul de lămâie și apă (aproximativ 1-2 linguri) până când sosul devine fluid. Treceti sosul printr-o sită fină într-o cratiță mică.
9. **Gătiți** sosul la foc mic, amestecând des, până când începe să se îngroașe. Luați-l de pe foc și lăsați-l să se răcească complet.
10. **Turnați** încet umplutura peste crustă, apoi acoperiți tava cu folie de aluminiu.
11. **Așezați** cheesecake-ul pe placa de prăjire.
12. **Selectați** funcția Bake, setați temperatura la 155°C și timpul la 12 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
13. **Scoateți** cheesecake-ul când este gata și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Aplicați un strat de sos de căpșuni deasupra.
14. **Răciți** cheesecake-ul în frigider timp de cel puțin 4 ore înainte de a-l tăia în pătrate și a-l servi.



PORȚII**TIMP DE PREPARARE****TIMP DE GĂTIRE**

6 porții

10 minute

10 minute

½ cană zahăr brun

¼ cană ovăz

½ cană nuci macadamia, tocate

¼ cană nuci, tocate

3 linguri făină universală

1 linguriță pastă de vanilie

1 linguriță scorțișoară măcinată

1 linguriță coajă de portocală rasă

½ linguriță sare kosher

¼ linguriță cuișoare măcinate

6 mere verzi de mărime medie
(ex.: Granny Smith)

1 lingură unt nesărat

Înghețată de vanilie, pentru servire

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 190°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Combinați** zahărul brun, ovăzul, nucile (ambele tipuri), făina, pasta de vanilie, scorțișoara, coaja de portocală, sarea și cuișoarele într-un bol mediu. Amestecați bine cu o lingură.
4. **Tăiați** partea de sus a merelor la aproximativ 0,6 cm de la codiță și păstrați capacele. Folosind o linguriță sau un cuțit mic, scoateți miezul merelor, lăsând un perete de 0,6 cm grosime. Continuați să scoateți pulpa până când obțineți un gol de aproximativ ¼ cană în mijlocul fiecărui măr.
5. **Așezați** merele pe placa de prăjire preîncălzită.
6. **Selectați** funcția Bake, setați temperatura la 190°C și timpul la 6 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
7. **Scoateți** merele când sunt gata și umpleți fiecare cu amestecul pregătit, apoi adăugați deasupra un mic cub de unt. Puneți capacele înapoi pe mere și așezați-le din nou pe placa de prăjire.
8. **Selectați** funcția Bake, setați temperatura la 175°C și timpul la 4 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
9. **Scoateți** merele când sunt gata și serviți-le calde, alături de o cupă de înghețată de vanilie.



RO BUDINCĂ DE PÂINE CU CAFEA

PORȚII

TIMP DE PREPARARE

TIMP DE GĂTIRE

4 porții

10 minute

10 minute

¼ cană lapte integral
¼ cană smântână pentru frișcă
3 linguri zahăr granulat
1 lingură cafea instant
1 ou mare
1 linguriță extract de vanilie
½ linguriță scorțișoară
¼ linguriță sare kosher
8 felii de brioche, tăiate cuburi
½ cană mini chipsuri de ciocolată
Înghețată de vanilie

Articole necesare

4 ramekin-uri (capacitate între
170-230 g fiecare)

1. **Introduceți** placa de prăjire în coșul friteuzei COSORI.
2. **Selectați** funcția Preîncălzire, setați temperatura la 180°C, apoi apăsați *Start/Pauză*.
3. **Combinați** laptele, smântâna, zahărul, cafeaua, oul, vanilia, scorțișoara și sarea într-un bol mediu. Bateți bine cu un tel până când amestecul este omogen.
4. **Adăugați** bucățile de brioche și chipsurile de ciocolată în ingredientele lichide, amestecând delicat pentru a le încorpora. Împărțiți amestecul în mod egal în cele 4 ramekin-uri.
5. **Așezați** ramekin-urile pe placa de prăjire preîncălzită.
6. **Selectați** funcția Bake, setați temperatura la 180°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
7. **Scoateți** ramekin-urile când sunt gata și serviți budinca caldă, alături de o cupă de înghețată de vanilie.

COSORI

Întrebări sau nelămuiri?

hello@cosori.ro