

cosori



Proste i szybkie
Wielkanocne przepisy



Cosori życzy wesołych Świąt Wielkanocnych!



Porcje
6



Czas
przygotowania
5 minut



Czas pieczenia
8 minut

KOSZYCZKI Z BEKONEM I JAJKIEM

SKŁADNIKI

- 6 plastrów bekonu
- 6 jajek
- sól i pieprz do smaku
- 2 cebulki dymki, cienko pokrojone (do dekoracji)

Potrzebne narzędzia:

- forma na muffiny (6 gniazd)

PRZYGOTOWANIE

- 1.**OWIŃ** wewnątrz każdej foremki na muffiny jednym plastrem bekonu, formując kształt pierścienia.
- 2.**DO KAŻDEGO** bekonowego krążka wbij po jednym jajku, następnie dopraw solą i pieprzem.
- 3.**UMIEŚĆ** wkład do pieczenia w koszu frytkownicy powietrznej Cosori, a następnie włóż formę na muffiny do środka.
- 4.**WYBIERZ** funkcję Air Fry, ustaw czas na 8 minut i naciśnij przycisk Start/Pause.
- 5.**PODAWAJ** gotowe koszyczki z bekonem i jajkiem, udekorowane pokrojoną dymką.





Porcje
12



Czas
przygotowania
80 minut



Czas pieczenia
40 minut

DOMOWY PASZTET DROBIOWY

SKŁADNIKI

- 2 ugotowane nóżki z kurczaka
- 1 ugotowana pietruszka
- Kawałek ugotowanego selera
- 1 ugotowana marchewka
- 2 kromki chleba razowego namoczonego w rosolu i odcisniętego
- 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę
- 1 mała cebula pokrojona w kostkę
- 250 g wątróbki drobiowej pokrojonej w cienkie paski
- 1 czubata łyżeczka musztardy
- 1 łyżka masła
- 1 jajko
- Smalec lub masło do posmarowania formy
- Bułka tarta do obsypania formy
- Sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

1. **PODSMAŻ** na maśle cebulę.
2. **DODAJ** wątróbkę i smaż razem.
3. **DODAJ** do miski mięso obrane z udek z kurczaka, nasączone pieczywo, wątróbkę z cebulą, pokrojoną pietruszkę, seler, czosnek, jajko, musztardę, sól i pieprz.
4. **ZBLENDUJ** wszystko blenderem ręcznym.
5. **POKRÓJ** marchewkę w kostkę i dodaj do masy, wymieszaj.
6. **POSMARUJ** formę smalcem lub masłem i obsyp bułką tartą.
7. **WYŁÓŻ** masę do formy.
8. **PIECZ** w 160 stopniach Celsjusza przez 40 minut.
9. **WYCIĄGNIJ** z formy po ostygnięciu.



Porcje
4



Czas
przygotowania
5 minut



Czas pieczenia
12 minut

MARCHEWKA Z MIODEM I SOSEM SOJOWYM

SKŁADNIKI

- 454 g młodych marchewek (przekrojonych wzdłuż na pół, obranych i osuszonych)
- 15 ml oliwy z oliwek
- 5 ml miodu
- 5 ml sosu sojowego
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

1. **WYBIERZ** opcję wstępnego nagrzewania w urządzeniu Cosori Air Fryer i naciśnij przycisk Start/Pause.
2. **POKRYJ** marchewki oliwą z oliwek i zanurz je w mieszance miodu oraz sosu sojowego.
3. **UMIEŚĆ** marchewki w nagrzanym koszu urządzenia.
4. **WYBIERZ** program „Root Vegetables” i naciśnij przycisk Start/Pause. W połowie czasu nie zapomnij wstrząsnąć koszem.
5. **DOPRAW** solą i pieprzem do smaku po przygotowaniu.





Porcje
4



Czas
przygotowania
5 minut



Czas pieczenia
15 minut

SZPARAGI ZAWIJANE W BOCZEK Z SOSEM HOLENDERSKIM

SKŁADNIKI

- 500 g szparagów
- 200 g boczku
- 100 g masła
- 3 żółtka
- 0,5 dl octu jabłkowego

PRZYGOTOWANIE

- 1.**ODKRÓJ** twardsze końcówki szparagów.
- 2.**OWIŃ** 3–4 szparagi jednym plastrem boczku.
- 3.**PIECZ** szparagi w temperaturze 200°C przez około 10 minut.
- 4.**PRZYGOTUJ** sos holenderski: zagotuj wodę w małym garnku, a w metalowej misce mieszaj żółtka nad parą wodną, aż osiągną temperaturę 80°C.
- 5.**ROZPUŚĆ** masło i powoli dodawaj je do bazy z żółtek, następnie dopraw solą i sokiem z cytryny według smaku.





Porcje
4



Czas
przygotowania
10 minut



Czas pieczenia
15-20 minut

ZAPIEKANA BIAŁA KIEŁBASA W SOSIE ŚMIETANOWO-CHRZANOWYM

SKŁADNIKI

- 1 kg surowej białej kiełbasy,
- 2 białe cebule,
- 250 ml śmietany 30%,
- 2 łyżki tartego chrzanu,
- 1 szczypta soli,
- 1 pieprzu grubo zmielonego,
- 1 łyżeczka musztardy francuskiej,
- 1 łyżeczka świeżego tymianku,
- 1 łyżka masła

PRZYGOTOWANIE

1. **OBIERZ** cebulę i pokrój na cienkie piórka.
2. **PRZEŁÓŻ** kiełbasę do naczynia żaroodpornego.
3. **ROZGRZEJ** na patelni masło z olejem, dodaj cebulę, lekko posól, smaż cały czas mieszając przez 3-4 minut, aż cebula lekko się zeszkli.
4. **DODAJ** do cebuli śmietankę, chrzan i listki tymianku, dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj i zagotuj.
5. **ZAŁEJ** sosem kiełbasę.
6. **WSTAW** naczynie do urządzenia nagrzanego do 190 stopni i zapiekaj przez 25-30 minut, aż sos zgęstnieje, a kiełbasa ładnie się przyrumieni.
7. **PODAWAJ** ze świeżym pieczywem, ćwikłą i piklami.





Porcje
15 porcji



Czas
przygotowania
30 minut



Czas pieczenia
90 minut

SZYNKA W GLAZURZE BORÓWKOWO-POMARAŃCZOWEJ Z BOURBONEM

SKŁADNIKI

- 1 szklanka syropu kukurydzianego
- ½ szklanki soku pomarańczowego
- ½ szklanki borówek
- ½ szklanki brązowego cukru
- ⅜ szklanki bourbonu (podzielone)
- ½ łyżki skrobi kukurydzianej
- 1 szynka bez kości (2,7kg), nacięta w kratkę

PRZYGOTOWANIE

1. **WYMIESZAJ** wszystkie składniki oprócz szynki i ⅛ szklanki bourbonu w średnim rondlu, następnie gotuj na średnio-niskim ogniu, aż borówki całkowicie się rozpadną.
2. **ZMISKSUJ** mieszankę borówkową na gładko za pomocą blendera ręcznego, potem przelej do miski i wstaw do lodówki.
3. **NATNIJ** szynkę po skosie, aby uzyskać wzór kratki.
4. **WYJMIJ** płytę crisper z kosza air fryera, owiń szynkę folią aluminiową i umieść bezpośrednio w koszu.
5. **WYBIERZ** funkcję Bake, ustaw temperaturę na 175°C i czas na 60 minut, następnie uruchom urządzenie.



Ciąg dalszy na następnej stronie!



Cosori życzy wesołych Świąt Wielkanocnych!



Porcje
15 porcji



Czas
przygotowania
30 minut



Czas pieczenia
90 minut

SZYNKA W GLAZURZE BORÓWKOWO-POMARAŃCZOWEJ Z BOURBONEM

SKŁADNIKI

- 1 szklanka syropu kukurydzianego
- ½ szklanki soku pomarańczowego
- ½ szklanki borówek
- ½ szklanki brązowego cukru
- ⅜ szklanki bourbonu (podzielone)
- ½ łyżki skrobi kukurydzianej
- 1 szynka bez kości (ok. 6 funtów), nacięta w kratkę

PRZYGOTOWANIE

6.**OSTROŻNIE** odwróć szynkę, następnie ponownie wybierz funkcję Bake, ustaw temperaturę na 175°C i czas na 15 minut, po czym uruchom urządzenie.

7.**ROZWIŃ** ostrożnie szynkę z folii, a następnie posmaruj ją glazurą.

8.**WYBIERZ** funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 175°C i czas na 15 minut, a następnie uruchom urządzenie.

9.**WYJMIJ** kosz po 5 minutach, posmaruj szynkę glazurą i włóż z powrotem. Powtarzaj co 5 minut, aż upłynie cały czas.

10.**POZOSTAW** szynkę do ostygnięcia na 15 minut, następnie posmaruj ją glazurą i pozostałym bourbonem, po czym podawaj.





Porcje
12



Czas
przygotowania
30 minut



Czas pieczenia
60 minut

CIASTO Z RABARBAREM

SKŁADNIKI

- 5 jajek
- 140 g cukru
- 300 g przesianej mąki tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 160 ml oleju rzepakowego
- 300 g rabarbaru
- Aromat cytrynowy
- Masło do posmarowania formy
- Bułka tarta do obsypania formy
- Szczypta soli

PRZYGOTOWANIE

1. **UMYJ** i obierz rabarbar.
2. **POKRÓJ** obrany rabarbar w plasterki.
3. **ODDZIEL** białka od żółtek jaj.
4. **UBIJAJ** białka i powoli dodawaj cukier.
5. **DODAWAJ** po 1 żółtku i mieszaj.
6. **WSYP** mąkę z proszkiem do pieczenia do masy jajecznej.
7. **WYMIESZAJ** delikatnie.
8. **WLEJ** powoli olej z aromatem cytrynowym do ciasta i mieszaj.
9. **DODAJ** $\frac{3}{4}$ rabarbaru i wymieszaj.

Ciąg dalszy na następnej stronie!



Cosori życzy wesołych Świąt Wielkanocnych!



Porcje
12



Czas
przygotowania
30 minut



Czas pieczenia
60 minut

CIASTO Z RABARBAREM

SKŁADNIKI

- 5 jajek
- 140 g cukru
- 300 g przesianej mąki tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 160 ml oleju rzepakowego
- 300 g rabarbaru
- Aromat cytrynowy
- Masło do posmarowania formy
- Bułka tarta do obsypania formy
- Szczypta soli

PRZYGOTOWANIE

10. **NAGRZEJ** frytkownicę.
11. **POSMARUJ** formę do pieczenia masłem i obsyp bułką tartą.
12. **WYŁÓŻ** masę do formy i wierzch posyp pozostałym rabarbarem.
13. **PIECZ** w 160 stopniach Celsjusza przez 40 minut.
14. **SPRAWDŹ** patyczkiem, czy ciasto jest upieczone.
15. **PIECZ** kolejne 10-15 minut do suchego patyczka.
16. **WYCIĄGNIJ** z formy po ostygnięciu.



cosori

WIELKANOCNE RABATY W COSORI



5,7 litra

Pressure Cooker

~~499 zł~~

429 zł

-14%

5 litrów

Slow Cooker



~~499 zł~~

429 zł

-14%



6 litrów

Turbo Blaze

~~599 zł~~

499 zł

-17%

Rabat obowiązuje od 18.03 do 02.04 na wybrane produkty, do wyczerpania zapasów.