

cosori

Pyszne przepisy, łatwe w przygotowaniu



Przepisy z użyciem Air Fryer
na każdy dzień



PARÓWKI W CIEŚCIE



4 porcje



Czas przygotowania
8 minut



Czas gotowania
7 minut

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 16 małych parówek (koktajlowych)
- Olej w sprayu
- Musztarda, do podania

PRZYGOTOWANIE

- 1. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- 2. Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 170°C, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 3. Rozwiń** ciasto francuskie i pokrój je na paski o szerokości 4 cm.
- 4. Umieść** parówkę na szerokim końcu każdego paska ciasta, a następnie ciasno zawiń.
- 5. Ułóż** zawinięte parówki na podgrzanym talerzu Crisper i spryskaj je olejem w sprayu.
- 6. Wybierz** funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 170°C i czas na 7 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 7. Wyjmij** parówki w cieście po zakończeniu pieczenia i podawaj z musztardą na boku.



PIECZONA BRUSCHETTA Z POMIDORAMI



4 porcje



Czas przygotowania
10 minut



Czas gotowania
15 minut

SKŁADNIKI

- 1 bagietka, pokrojona na plastry o grubości 1,25 cm
- 1 łyżka oliwy z oliwek, plus więcej do skropienia
- 3 szklanki pomidorków koktajlowych, przekrojonych na pół
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 szalotka, drobno posiekana
- 1 łyżka świeżego tymianku, posiekanego
- 1 łyżeczka soli koszernej
- ½ łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu
- 2 łyżki startego parmezanu, do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

- 1. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- 2. Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 205°C, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 3. Ułóż** plastry bagietki na podgrzanym talerzu Crisper i skrop je oliwą z oliwek.
- 4. Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 205°C i czas na 3 minuty, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 5. Wyjmij** opieczzone plastry bagietki po zakończeniu pieczenia i odłóż na bok.
- 6. Włóż** do kosza frytkownicy pomidory, czosnek, szalotkę, 1 łyżkę oliwy z oliwek, tymianek, sól i pieprz, a następnie dobrze wymieszaj, potrząsając koszem.
- 7. Wybierz** funkcję Roast (Opiekanie), ustaw temperaturę na 220°C, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 8. Wyjmij** mieszankę pomidorów po zakończeniu pieczenia i nałóż ją na opieczzone plastry bagietki, a na wierzchu posyp startym parmezanem przed podaniem.



GRZYBY FASZEROWANE SEREM



8 porcje



Czas przygotowania
15 minut



Czas gotowania
5 minut

SKŁADNIKI

- 16 pieczarek cremini, umytych
- 140 g sera Fontina, startego
- 140 g wędzonego sera Gouda, startego
- 85 g sera koziego
- 2 ząbki czosnku, starte
- ½ łyżki świeżego rozmarynu, posiekanego
- ½ łyżki świeżego tymianku, posiekanego
- 1 łyżka natki pietruszki, posiekanej
- Skórka otarta z 1 małej cytryny
- ¼ szklanki parmezanu, startego
- Oliwa z oliwek, według potrzeb
- 1 łyżeczka papryki, do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

- 1. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- 2. Usuń** nóżki z każdej pieczarki, upewniając się, że cała nóżka została usunięta z kapelusza. Nóżki wyrzucić.
- 3. Połącz** w średniej misce ser Fontina, wędzony ser Gouda, ser koziego, czosnek, świeże zioła i skórkę z cytryny. Dokładnie wymieszaj.
- 4. Napelnij** kapelusze pieczarek mieszanką serową, delikatnie układając nadzienie tak, aby lekko wystawało ponad krawędzie.
- 5. Posyp** każdą pieczarkę odrobiną startego parmezanu, a następnie skrop niewielką ilością oliwy z oliwek.
- 6. Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie) i naciśnij Start/Pause.
- 7. Umieść** kapelusze pieczarek na podgrzanym talerzu Crisper.
- 8. Wybierz** funkcję Grillowanie, ustaw czas na 5 minut i naciśnij Start/Pause.
- 9. Wyjmij** pieczarki po zakończeniu pieczenia, udekoruj papryką i podawaj.



FILECIKI Z KURCZAKA MARYNOWANE W MAŚLANCE



4 porcje



Czas przygotowania
4 godziny 20 minut



Czas gotowania
10 minut

SKŁADNIKI

- 700 g polędwiczek z kurczaka
- 2 szklanki maślanek
- 2½ łyżeczki papryki, podzielone
- 2½ łyżeczki soli koszernej, podzielone
- 1½ łyżeczki suszonego koperku
- 1 łyżeczka sproszkowanego czosnku
- 1 łyżeczka sproszkowanej cebuli
- 1½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu, podzielone
- ⅔ szklanki mąki uniwersalnej
- 2 łyżeczki suszonej pietruszki
- ½ łyżeczki pieprzu cayenne
- 2 duże jajka, roztrzepane
- 2 szklanki bułki tartej panko
- Olej w sprayu

PRZYGOTOWANIE

1. Umieść polędwiczki z kurczaka, maślanek, 1½ łyżeczki papryki, 1½ łyżeczki soli, suszony koperek, sproszkowany czosnek, sproszkowaną cebulę i 1 łyżeczkę czarnego pieprzu w dużej misce. Wymieszaj, przykryj i marynuj przez 4 godziny w lodówce.

2. Umieść talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.

3. Wybierz funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 200°C i naciśnij Start/Pause.

4. Przygotuj stację panierowania: w jednej misce wymieszaj mąkę, pozostałą łyżeczkę papryki, suszoną pietruszkę i pieprz cayenne; w drugiej misce umieść roztrzepane jajka; w trzeciej misce wymieszaj bułkę tartą panko, pozostałą łyżeczkę soli i pozostałe ½ łyżeczki czarnego pieprzu.

Ciąg dalszy na następnej stronie!





FILECIKI Z KURCZAKA MARYNOWANE W MAŚLANCE



4 porcje



Czas przygotowania
4 godziny 20 minut



Czas gotowania
10 minut

SKŁADNIKI

- 700 g polędwiczek z kurczaka
- 2 szklanki maślanki
- 2½ łyżeczki papryki, podzielone
- 2½ łyżeczki soli koszernej, podzielone
- 1½ łyżeczki suszonego koperku
- 1 łyżeczka sproszkowanego czosnku
- 1 łyżeczka sproszkowanej cebuli
- 1½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu, podzielone
- ⅔ szklanki mąki uniwersalnej
- 2 łyżeczki suszonej pietruszki
- ½ łyżeczki pieprzu cayenne
- 2 duże jajka, roztrzepane
- 2 szklanki bułki tartej panko
- Olej w sprayu

PRZYGOTOWANIE

5. Wyjmij polędwiczki z marynaty. Obtocz każdą z nich najpierw w mące, potem w jajkach, a na końcu w bułce tartej, strząsając nadmiar panierki. Powtarzaj, aż wszystkie polędwiczki będą pokryte panierką.

6. Ułóż jedną warstwę polędwiczek na podgrzanym talerzu Crisper i spryskaj je olejem w sprayu z obu stron.

7. Wybierz funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 200°C i czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.

8. Wyjmij polędwiczki po zakończeniu pieczenia i podawaj.



DOMOWE CHEESEBURGERY



4 porcje



Czas przygotowania
10 minut



Czas gotowania
10 minut

SKŁADNIKI

- 450 g mielonego mięsa wołowego (z łopatki)
- 1½ łyżeczki soli koszernej
- 1 łyżeczka świeżo mielonego czarnego pieprzu
- 4 plastry sera amerykańskiego
- 4 bułki z sezamem
- Ketchup, do podania
- Musztarda żółta, do podania
- Ogórki kiszane, do podania

PRZYGOTOWANIE

- Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 225°C, a następnie naciśnij Start/Pause.
- Uformuj** mięso wołowe w 4 równe kotlety o grubości nieco mniejszej niż 1,3 cm, a następnie przypraw je solą i pieprzem.
- Ułóż** kotlety wołowe na podgrzany talerz Crisper.
- Wybierz** funkcję Grillowanie, ustaw temperaturę na 225°C i czas na 9 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.
- Nałóż** plaster sera amerykańskiego na każdy kotlet po zakończeniu pieczenia.
- Wybierz** funkcję Grillowanie, ustaw czas na 1 minutę i naciśnij Start/Pause.
- Wyjmij** kotlety po zakończeniu pieczenia.
- Umieść** każdy kotlet na bułce z sezamem, dodaj dodatki, takie jak ketchup, musztarda i ogórki kiszane, a następnie podawaj.



KOTLETY WIEPRZOWE W GLAZURZE Z CHILI I KLONU



2 porcje



Czas przygotowania
35 minut



Czas gotowania
7 minut

SKŁADNIKI

- 2 kotlety wieprzowe z kością (o grubości 1,3cm)
- 2 ząbki czosnku, obrane i rozgniecione
- 1½ łyżki syropu klonowego
- ½ łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Sok z ½ cytryny
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka soli koszernej
- ½ łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu
- ½ łyżeczki pieprzu cayenne

PRZYGOTOWANIE

1. Umieść kotlety wieprzowe w zamykanej plastikowej torebce wraz z czosnkiem, syropem klonowym, octem jabłkowym, oliwą z oliwek, sokiem z cytryny, papryką, solą, czarnym pieprzem i pieprzem cayenne. Zamknij torebkę, usuwając nadmiar powietrza, i marynuj w lodówce przez 30 minut.

2. Umieść talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.

3. Wybierz funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 220°C i naciśnij Start/Pause.

4. Ułóż kotlety wieprzowe na podgrzanym talerzu Crisper.

5. Wybierz funkcję Roast (Opiekanie), ustaw temperaturę na 220°C i czas na 7 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.

6. Wyjmij kotlety wieprzowe po zakończeniu pieczenia i odstaw na 5 minut przed podaniem.

NIEZBĘDNE AKCESORIA

- Zamykana plastikowa torebka



PIECZONY KURCZAK Z PRZYPRAWAMI



4 porcje



Czas przygotowania
30 minut



Czas gotowania
60 minut

SKŁADNIKI

- 1 cały kurczak (1,8 kg)
- 1½ łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki soli koszernej
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka mielonego tymianku
- ½ łyżeczki sproszkowanej musztardy
- 1 łyżeczka sproszkowanego czosnku
- 1 łyżeczka sproszkowanej cebuli
- ½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 1 cytryna, pokrojona na części
- Sól morską w płatkach, do podania

PRZYGOTOWANIE

- 1. Wyjmij** kurczaka z lodówki na 30 minut przed gotowaniem.
- 2. Wyjmij** talerz Crisper z kosza frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- 3. Dokładnie** osusz kurczaka papierowymi ręcznikami, zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz, a następnie natrzyj oliwą z oliwek, również pod skórą, jeśli to możliwe.
- 4. Wymieszaj** przyprawy w małej miseczce.
- 5. Przypraw** całego kurczaka mieszanką przypraw, w tym wnętrze jamy. Do wnętrza wsuń jedną połówkę cytryny, a nogi zwiąż razem kuchennym sznurkiem.
- 6. Umieść** kurczaka piersią w dół bezpośrednio w koszu frytkownicy.

Ciąg dalszy na następnej stronie!



NIEZBĘDNE AKCESORIA

- Kuchenny sznurek



PIECZONY KURCZAK Z PRZYPRAWAMI



4 porcje



Czas przygotowania
30 minut



Czas gotowania
60 minut

SKŁADNIKI

- 1 cały kurczak (1,8 kg)
- 1½ łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki soli koszernej
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka mielonego tymianku
- ½ łyżeczki sproszkowanej musztardy
- 1 łyżeczka sproszkowanego czosnku
- 1 łyżeczka sproszkowanej cebuli
- ½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 1 cytryna, pokrojona na części
- Sól morską w płatkach, do podania

PRZYGOTOWANIE

7. Wybierz funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 185°C i czas na 30 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.

8. Obróć kurczaka piersią do góry.

9. Wybierz funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 180°C i czas na 30 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.

10. Wyjmij kurczaka po zakończeniu pieczenia i odstaw na 10 minut, aby odpoczął.

11. Pokrój kurczaka, udekoruj solą morską w płatkach i podawaj.

NIEZBĘDNE AKCESORIA

- Kuchenny sznurek



PULPECIKI W SOSIE POMIDOROWYM



2 porcje



Czas przygotowania
15 minut



Czas gotowania
10 minut

SKŁADNIKI

Pulpeciki

- ½ szklanki bułki tartej panko
- 1 łyżka mleka
- 230 g mielonej wołowiny
- 230 g mielonej wieprzowiny
- 1 duże jajko
- ½ szklanki + 2 łyżki parmezanu, podzielone
- 3 ząbki czosnku, bardzo drobno posiekane
- 1 łyżka pancetty, drobno posiekanej
- 1 łyżeczka świeżej natki pietruszki, drobno posiekanej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli koszernej
- ½ łyżeczki mielonego kopru włoskiego

PRZYGOTOWANIE

- 1. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- 2. Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 200°C, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 3. Wsyp** bułkę tartą do dużej miski, polej mlekiem i odstaw na 2 minuty, aby się nasączyła.
- 4. Dodaj** do miski z bułką tartą wołowinę, wieprzowinę, jajko, ½ szklanki parmezanu, czosnek, pancettę, natkę pietruszki, koncentrat pomidorowy, oliwę z oliwek, sól i mielony koper włoski. Delikatnie wymieszaj rękami, uważając, aby nie przemieszać mięsa.
- 5. Uformuj** z masy 12 małych pulpecików, o średnicy około 5 cm.
- 6. Ułóż** pulpeciki na podgrzanym talerzu Crisper.

Ciąg dalszy na następnej stronie!





PULPECIKI W SOSIE POMIDOROWYM



2 porcje



Czas przygotowania
15 minut



Czas gotowania
10 minut

SKŁADNIKI

Sos

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżeczka płatków chili
- 1 puszka pomidorów krojonych (425 g)
- ¼ szklanki świeżych liści bazylii, porwanych
- ½ łyżeczki soli koszernej

PRZYGOTOWANIE

7. Wybierz funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 200°C i czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.

8. Przygotuj sos w międzyczasie: podgrzej wszystkie składniki w małym rondlu na średnim ogniu, często mieszając, przez około 5 minut, a następnie odstaw.

9. Wyjmij pulpeciki po zakończeniu pieczenia.

10. Polej pulpeciki sosem i posyp pozostałym parmezanem, a następnie podawaj.



ŁOSOŚ Z KOPERKIEM I CYTRYNĄ



2 porcje



Czas przygotowania
6 minut



Czas gotowania
7 minut

SKŁADNIKI

- 1 duży filet z łososia atlantyckiego ze skórą (340-400 g)
- 1 łyżeczka soli koszernej
- ½ łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu
- ½ łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka masła, roztopionego
- 1 łyżka świeżego koperku, posiekanego
- 2 ząbki czosnku, starte lub drobno posiekane
- ½ cytryny, pokrojonej na plasterki o grubości 0,3 cm
- Olej w sprayu

PRZYGOTOWANIE

- 1. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- 2. Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 190°C i naciśnij Start/Pause.
- 3. Dopraw** stronę mięsa filetu z łososia równomiernie solą i pieprzem.
- 4. Wymieszaj** w małej miseczce oliwę z oliwek, masło, koperek i czosnek, a następnie posmaruj mieszanką stronę mięsa łososia. Na wierzchu ułóż plasterki cytryny.
- 5. Spryskaj** podgrzany talerz Crisper olejem w sprayu, a następnie umieść łososia skórą do dołu na talerzu Crisper.
- 6. Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 190°C i czas na 7 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 7. Wyjmij** łososia po zakończeniu pieczenia i podawaj.



POŁĘDWICA WIEPRZOWA W MUSZTARDOWO-ROZMARYNOWEJ PANIERCE



6 porcje



Czas przygotowania
20 minut



Czas gotowania
35 minut

SKŁADNIKI

- 1 polędwica wieprzowa (0,9–1,1 kg)
- 1 łyżka neutralnego oleju (np. z pestek winogron lub awokado)
- Sól koszerne, do smaku
- Czarny pieprz, do smaku
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 2 łyżki musztardy ziarnistej
- 2 łyżki świeżego rozmarynu, drobno posiekanego
- 3 ząbki czosnku, starte lub bardzo drobno posiekane
- 1 łyżka brązowego cukru
- 2 łyżeczki białego wina

PRZYGOTOWANIE

- 1. Wyjmij** polędwicę wieprzową z lodówki na 30 minut przed gotowaniem.
- 2. Obwiąż** polędwicę sznurkiem rzeźniczym, aby nadać jej stabilność, a następnie skrop ją olejem i przypraw solą oraz pieprzem.
- 3. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- 4. Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 190°C i naciśnij Start/Pause.
- 5. Połóż** polędwicę na talerzu Crisper po podgrzaniu.
- 6. Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 190°C i czas na 20 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 7. Wymieszaj** w międzyczasie w miseczce musztardę Dijon, musztardę ziarnistą, rozmaryn, czosnek, brązowy cukier i białe wino.

Ciąg dalszy na następnej stronie!



NIEZBĘDNE AKCESORIA

- Sznurek rzeźniczy



POŁĘDWICA WIEPRZOWA W MUSZTARDOWO-ROZMARYNOWEJ PANIERCE



6 porcje



Czas przygotowania
20 minut



Czas gotowania
35 minut

SKŁADNIKI

- 1 polędwica wieprzowa (0,9–1,1 kg)
- 1 łyżka neutralnego oleju (np. z pestek winogron lub awokado)
- Sól koszerne, do smaku
- Czarny pieprz, do smaku
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 2 łyżki musztardy ziarnistej
- 2 łyżki świeżego rozmarynu, drobno posiekanego
- 3 ząbki czosnku, starte lub bardzo drobno posiekane
- 1 łyżka brązowego cukru
- 2 łyżeczki białego wina

PRZYGOTOWANIE

8. Obróć polędwicę na drugą stronę i posmaruj ją z każdej strony przygotowaną mieszanką musztardy.

9. Wybierz funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 190°C i czas na 15 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.

10. Wyjmij polędwicę po zakończeniu pieczenia i odstaw na 10 minut, aby odpoczęła. Usuń sznurek, pokrój na plastry i podawaj.

NIEZBĘDNE AKCESORIA

- Sznurek rzeźniczy



CHRUPIĄCE TŁUCZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁOWYM AIOLI



4 porcje



Czas przygotowania
30 minut



Czas gotowania
8 minut

SKŁADNIKI

Ziemniaki

- 700 g małych ziemniaków creamer
- 3 łyżki oleju z awokado
- ¼ łyżeczki pieprzu cayenne
- ½ łyżeczki sproszkowanego czosnku
- 1 łyżka czarnego pieprzu
- 2 łyżeczki soli koszernej
- ¼ łyżeczki wędzonej papryki (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE

- 1. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- 2. Wymieszaj** w małej miseczce składniki ziołowego aioli i schłódź w lodówce.
- 3. Napełnij** średni garnek zimną osoloną wodą i doprowadź do wrzenia, następnie dodaj ziemniaki i gotuj, aż widelec lub nóż z łatwością przechodzi przez środek bez oporu.
- 4. Odcedź** ziemniaki i pozostaw do ostygnięcia, aby łatwiej je było obrabiać.
- 5. Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 210°C i naciśnij Start/Pause.
- 6. Wymieszaj** w małej miseczce pozostałe składniki do ziemniaków, następnie dodaj ugotowane ziemniaki i obtocz je w mieszance.

Ciąg dalszy na następnej stronie!





CHRUPIĄCE TŁUCZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁOWYM AIOLI



4 porcje



Czas przygotowania
30 minut



Czas gotowania
8 minut

SKŁADNIKI

Ziołowe aioli

- ½ szklanki majonezu light (niskotłuszczowego)
- 1 łyżka natki pietruszki, posiekanej
- 1 łyżka bazylii, pokrojonej w cienkie paski (chiffonade)
- 1 łyżka szczypiorku, posiekanego
- 1 łyżka koperku, posiekanego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka lekkiej kwaśnej śmietany
- ¼ łyżeczki skórki z cytryny
- Sól i pieprz, do smaku

PRZYGOTOWANIE

7. Spłaszcz delikatnie ziemniaki dłońią, nie zgniatając ich całkowicie, aby zachowały swój kształt.

8. Przełóż ziemniaki na podgrzany talerz Crisper.

9. Wybierz funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 210°C i czas na 8 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.

10. Wyjmij ziemniaki po zakończeniu pieczenia i podawaj z ziołowym aioli jako dodatek.



CZEKOLADOWE BROWNIE



8 porcje



Czas przygotowania
10 minut



Czas gotowania
16 minut

SKŁADNIKI

- 12 łyżek niesolonego masła, roztopionego
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- $\frac{2}{3}$ szklanki jasnego brązowego cukru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- $\frac{1}{2}$ szklanki mąki uniwersalnej
- $\frac{1}{2}$ szklanki kakao w proszku
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli koszernej
- 170 g kawałków gorzkiej czekolady

NIEZBĘDNE AKCESORIA

- Metalowa forma do pieczenia (20 × 20 cm)
- Papier do pieczenia

PRZYGOTOWANIE

- 1. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- 2. Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 160°C i naciśnij Start/Pause.
- 3. Ubij** roztopione masło z cukrami w średniej misce, aż masa będzie gładka i jaśniejsza w kolorze, następnie dodawaj jajka, jedno po drugim, ubijając po każdym dodaniu, a na koniec wmieszaj wanilię.
- 4. Przesiej** mąkę, kakao i sól do miski z masą cukrową, delikatnie wymieszaj, a następnie dodaj kawałki czekolady i mieszaj tylko do połączenia składników.
- 5. Wyłóż** metalową formę do pieczenia (20 × 20 cm) papierem do pieczenia i wlej ciasto.
- 6. Umieść** formę na podgrzanym talerzu Crisper.
- 7. Wybierz** funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 160°C i czas na 16 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 8. Wyjmij** brownie z piekarnika, gdy będą gotowe, pozostaw do ostygnięcia na 10–15 minut, a następnie wyjmij z formy, podnosząc za papier do pieczenia.
- 9. Pokrój** brownie na kwadraty i podawaj.



TRUSKAWKOWO-CYTRYNOWE BATONIKI SERNIKOWE



6 porcje



Czas przygotowania
4 godziny 20 minut



Czas gotowania
17 minut

SKŁADNIKI

Spód

- 1¼ szklanki pokruszonych herbatników graham
- 4 łyżki niesolonego masła, roztopionego
- ¼ szklanki cukru

Masa sernikowa

- 450 g serka śmietankowego w temperaturze pokojowej
- ½ szklanki cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego sok z ½ cytryny
- 1 duże jajko

PRZYGOTOWANIE

- 1. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- 2. Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 160°C i naciśnij Start/Pause.
- 3. Wymieszaj** w średniej misce pokruszone herbatniki graham, roztopione masło i ¼ szklanki cukru, aż masa osiągnie konsystencję mokrego piasku. Przełóż mieszankę do kwadratowej formy (20 × 20 cm) i równomiernie rozprowadź, dociskając dno miarką, aby uzyskać warstwę o grubości około 0,6 cm.
- 4. Umieść** formę na podgrzanym talerzu Crisper.
- 5. Wybierz** funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 160°C i czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 6. Wyjmij** spód po zakończeniu pieczenia i pozostaw do lekkiego ostygnięcia.
- 7. Umieść** składniki masy sernikowej w misie miksera planetarnego z końcówką łopatkową i miksuj na niskiej prędkości, aż masa będzie gładka. Nie miksuj zbyt długo.

Ciąg dalszy na następnej stronie!





TRUSKAWKOWO-CYTRYNOWE BATONIKI SERNIKOWE



6 porcje



Czas przygotowania
4 godziny 20 minut



Czas gotowania
17 minut

SKŁADNIKI

Truskawkowy mus

- ½ szklanki świeżych truskawek
- 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej
- 3 łyżki cukru sok z ½ cytryny
- Woda, według potrzeb

NIEZBĘDNE AKCESORIA

- Kwadratowa forma (20 × 20 cm)
- Mikser planetarny lub ręczny z końcówką łopatkową
- Malakser
- Drobne sitko
- Folia aluminiowa

PRZYGOTOWANIE

8. Umieść w malakserze truskawki, skrobię kukurydzianą i cukier, a następnie miksuj pulsacyjnie, aż składniki będą drobno rozdrobnione. Dodaj sok z cytryny i wodę (około 1–2 łyżki), aby uzyskać płynną konsystencję. Przelej przez drobne sitko do małego rondla.

9. Podgrzewaj sos na małym ogniu, często mieszając, aż zacznie gęstnieć, następnie zdejmij z ognia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

10. Wlej powoli masę sernikową na spód, a następnie przykryj formę folią aluminiową.

11. Umieść sernik na talerzu Crisper.

12. Wybierz funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 155°C i czas na 12 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.

13. Wyjmij sernik po zakończeniu pieczenia i pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, a następnie rozprowadź na wierzchu warstwę truskawkowego sosu.

14. Wstaw sernik do lodówki na co najmniej 4 godziny, następnie pokrój na kwadraty i podawaj.



PIECZONE JABŁKA



6 porcje



Czas przygotowania
10 minut



Czas gotowania
10 minut

SKŁADNIKI

- ½ szklanki brązowego cukru
- ⅓ szklanki płatków owsianych
- ⅓ szklanki orzechów makadamia, posiekanych
- ¼ szklanki orzechów włoskich, posiekanych
- 3 łyżki mąki uniwersalnej
- 1 łyżeczka pasty z wanilii
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1 łyżeczka skórki pomarańczowej
- ½ łyżeczki soli koszernej
- ¼ łyżeczki mielonych goździków
- 6 średnich zielonych jabłek
- 1 łyżka niesolonego masła
- Lody waniliowe, do podania

PRZYGOTOWANIE

1. Umieść talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.

2. Wybierz funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 190°C i naciśnij Start/Pause.

3. Wymieszaj w średniej misce brązowy cukier, płatki owsiane, oba rodzaje orzechów, mąkę, pastę waniliową, cynamon, skórkę pomarańczową, sól i goździki. Dokładnie wymieszaj łyżką.

4. Odetnij wierzchy jabłek, około 0,6 cm od łodygi, i odłóż je na bok. Za pomocą łyżki lub noża do obierania wydrąż gniazda nasienne, pozostawiając około 0,6 cm ściany wewnątrz jabłka. Kontynuuj wydrążanie, aż powstanie wnęk o objętości około ¼ szklanki.

5. Umieść jabłka na podgrzanym talerzu Crisper.

6. Wybierz funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 190°C i czas na 6 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.

Ciąg dalszy na następnej stronie!





PIECZONE JABŁKA



6 porcje



Czas przygotowania
10 minut



Czas gotowania
10 minut

SKŁADNIKI

- ½ szklanki brązowego cukru
- ⅓ szklanki płatków owsianych
- ⅓ szklanki orzechów makadamia, posiekanych
- ¼ szklanki orzechów włoskich, posiekanych
- 3 łyżki mąki uniwersalnej
- 1 łyżeczka pasty z wanilii
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1 łyżeczka skórki pomarańczowej
- ½ łyżeczki soli koszernej
- ¼ łyżeczki mielonych goździków
- 6 średnich zielonych jabłek
- 1 łyżka niesolonego masła
- Lody waniliowe, do podania

PRZYGOTOWANIE

7. Wyjmij jabłka po zakończeniu pieczenia, napełnij każde przygotowanym nadzieniem, a następnie na wierzchu umieść mały kawałek masła. Załóż odłożone wcześniej wierzchy jabłek i ponownie umieść je na talerzu Crisper.

8. Wybierz funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 175°C i czas na 4 minuty, a następnie naciśnij Start/Pause.

9. Wyjmij jabłka po zakończeniu pieczenia i podawaj z gałką lodów waniliowych.



KAWOWY PUDDING CHLEBOWY



4 porcje



Czas przygotowania
8 minut



Czas gotowania
7 minut

SKŁADNIKI

- ⅓ szklanki mleka pełnotłustego
- ⅓ szklanki śmietanki kremówki
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżka kawy rozpuszczalnej
- 1 duże jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- ½ łyżeczki cynamonu
- ¼ łyżeczki soli koszernej
- 8 kromek brioche, pokrojonych w kostkę
- ⅓ cup małych kawałków czekolady
- Lody waniliowe, do podania

PRZYGOTOWANIE

- 1. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy COSORI.
- 2. Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 180°C, następnie naciśnij Start/Pause.
- 3. Połącz** w średniej misce mleko, śmietanę, cukier, kawę, jajko, wanilię, cynamon i sól. Ubijaj, aż składniki dokładnie się połączą.
- 4. Dodaj** pokrojony w kostkę brioche i kawałki czekolady do mokrych składników, delikatnie wymieszaj. Następnie rozdziel mieszankę równomiernie pomiędzy 4 kokilki.
- 5. Umieść** kokilki na podgrzanym talerzu Crisper.
- 6. Wybierz** funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 180°C i czas na 10 minut, następnie naciśnij Start/Pause.
- 7. Wyjmij** kokilki po zakończeniu pieczenia i podawaj z gałką lodów waniliowych.

NIEZBĘDNE AKCESORIA

- 4 kokilki (każda o pojemności 170-230 g)

cosori

Odkryj frytkownice beztłuszczowe Cosori!

Najwyższa jakość, innowacyjna technologia i łatwa obsługa –
aby każdego dnia przygotowywać pyszne posiłki przy użyciu mniejszej ilości oleju.

TurboBlaze



- ✓ Szeroki zakres temperatur
- ✓ Energooszczędna technologia DC
- ✓ Intuicyjna obsługa

Dual Blaze TwinFry



- ✓ Górna i dolna grzałka
- ✓ Powłoka ceramiczna bez PFAS
- ✓ Funkcje SYNC i MATCH

ICONIC



- ✓ Kosz o pojemności 6,2 l
- ✓ Technologia TurboBlaze z silnikiem DC
- ✓ Możliwość sterowania za pomocą smartfona

Turbo Tower



- ✓ Dwa kosze: łączna pojemność 10,8 l
- ✓ Silnik DC i technologia Dual Blaze
- ✓ 7 programów automatycznych

Dołącz do społeczności Cosori na Facebooku!

Czerp inspirację, dziel się przepisami,
bierz udział w konkursach i zostań
częścią społeczności Cosori!



ZNAJDŹ NAS NA FACEBOOKU



Dziękujemy, że jesteś częścią
społeczności Cosori!

