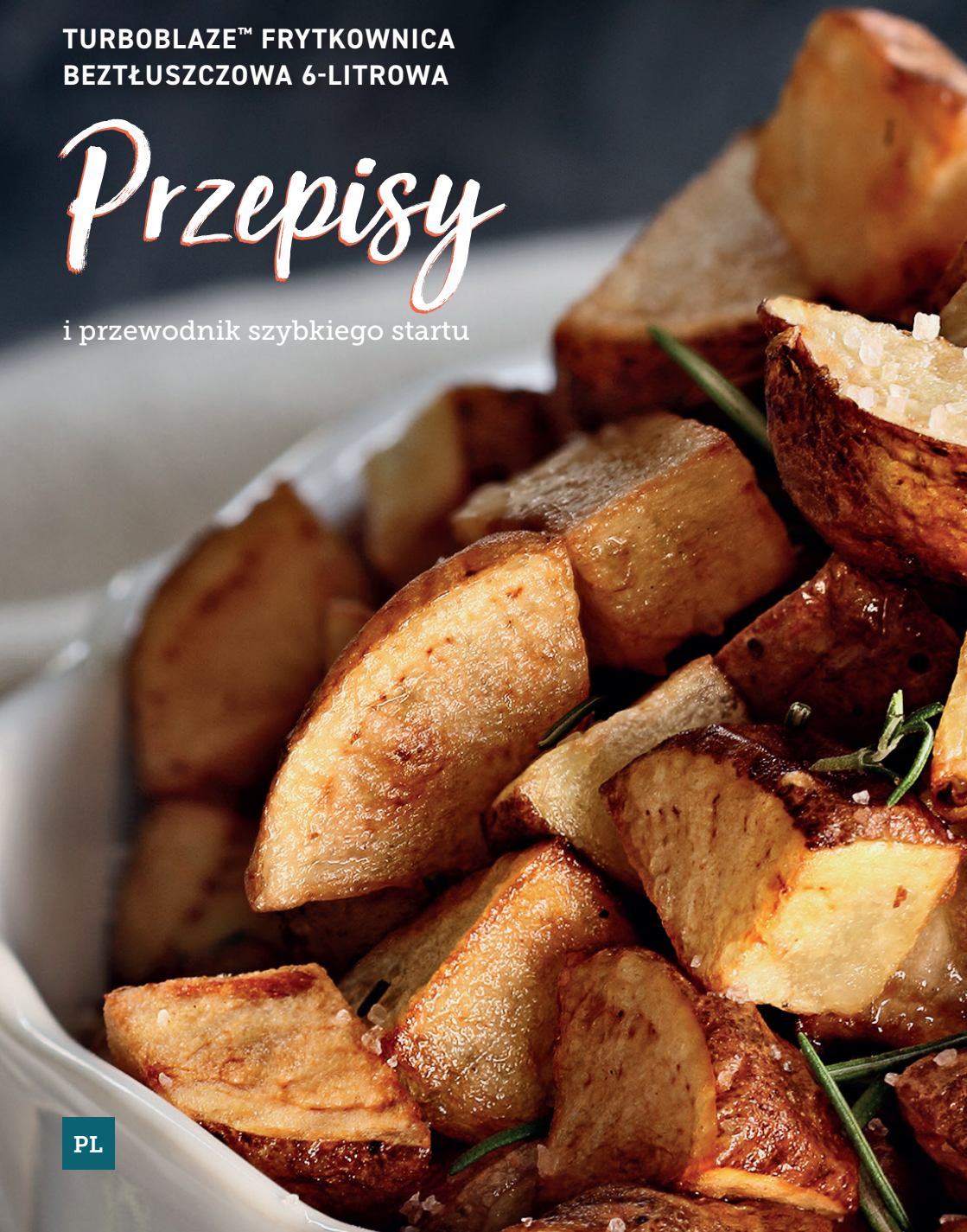


COSORI

TURBOBLAZE™ FRYTKOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA 6-LITROWA

Przepisy

i przewodnik szybkiego startu





Dziękujemy za zakup!



(Mamy nadzieję, że pokochasz swoją nową frytkownicę
beztłuszczową tak samo jak my!)



Rozwijaj kreatywność z COSORI

Pobierz darmową aplikację VeSync, aby uzyskać dostęp do oryginalnych przepisów i wideoporadników od szefów kuchni COSORI, nawiązać kontakt z naszą społecznością online i nie tylko!



Odkryj naszą galerię przepisów online
cosoripolska.pl/przepisy



Korzystaj co tydzień z polecanych przepisów stworzonych przez naszych szefów kuchni
cosoripolska.pl/przepisy



SKONTAKTUJ SIĘ Z NASZYMI SZEFAMI

Nasi pomocni, doświadczeni szefowie kuchni są gotowi odpowiedzieć na wszystkie Twoje pytania!

E-mail: sklep@cosoripolska.pl

W imieniu całego zespołu COSORI,

smacznego gotowania!

Spis treści

- 4 Pierwsze kroki
- 4 Korzystanie z frytkownicy beztuszczowej
- 5 Korzystanie z funkcji gotowania
- 10 Porady od szefa kuchni

Śniadania

- 15 Truskawkowe ciasteczka z dżemem
- 16 Opiekane cytrynowe bajgle ze słodkimi jagodami
- 17 Kajzerka śniadaniowa kanapka
- 18 Parfait z opiekaną granolą

Przystawki

- 20 Skrzydełka kurczaka w suchej marynacie Louisiana
- 21 Parówki w cieście
- 22 Pieczona Bruschetta z pomidorami
- 23 Grzyby faszerowane serem
- 24 Fileciki z kurczaka marynowane w maśle

Dania główne

- 26 Domowe cheeseburgery
- 27 Kotlety wieprzowe w glazurze z chili i klonu
- 28 Pieczony kurczak z przyprawami
- 29 Pulpety w sosie pomidorowym
- 31 Burgery z czarnej fasoli z aioli z awokado
- 32 Łosoś z koperkiem i cytryną
- 33 Stek nacierany przyprawami
- 34 Polędwica wieprzowa w musztardowo-rozmarynowej panierce

Dodatki

- 36 Pieczona fasolka szparagowa z musztardą Dijon
- 37 Marchewki w glazurze barbecue z brązowym cukrem
- 38 Chrupiące tłuczone ziemniaki z ziołowym aioli
- 39 Krążki cebulowe
- 40 Brukselka w glazurze sojowej
- 41 Dynia żółtodziowa z parmezanem i tymiankiem
- 42 Suszone plastry cytrusów
- 43 Wędzone jerky w klonowej glazurze

Desery

- 45 Czekoladowe brownie
- 47 Donuty z polewą czekoladową
- 49 Truskawkowo-cytrynowe batoniki sernikowe
- 51 Pieczone jabłka
- 52 Kawowy pudding chlebowy

PIERWSZE KROKI

Rozgrzewanie

Rozgrzej swoją frytkownicę przed gotowaniem mięsa, wypieków, chrupiących potraw i warzyw bogatych w błonnik – skraca to czas gotowania oraz pomaga uzyskać równomierne przyrumienienie i idealne ugotowanie potraw!

Talerz Crisper

Talerz Crisper unosi jedzenie, umożliwiając przepływ powietrza w 360°, co zapewnia idealną chrupkość. Powinien być używany w większości przepisów i potraw, ale można go wyjąć przy gotowaniu większych porcji lub potraw specjalnych.

KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Twoja frytkownica COSORI wykorzystuje silnik prądu stałego, który szybciej nagrzewa urządzenie, gotuje w krótszym czasie oraz umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury i pracy wentylatora, dzięki czemu potrawy przygotowywane są dokładnie tak, jak chcesz.

Funkcje gotowania

Funkcje gotowania zostały zaprogramowane z optymalnymi czasami i temperaturami, aby maksymalnie uprościć przygotowywanie posiłków. Możesz je dostosować, zmieniając temperaturę i/lub czas gotowania, co pozwala na swobodne eksperymentowanie. Wybierz własne ustawienia i naciśnij start! ▶||

Uwaga: *Rezultaty mogą się różnić. Po więcej przepisów i inspiracji kulinarnych zajrzyj do aplikacji VeSync oraz Książki z przepisami.*




Tryby Turbo

Funkcje gotowania w trybach Turbo (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) szybko przygotowują potrawy dzięki wykorzystaniu najwyższej prędkości wentylatora (5).

Zalecamy używanie talerza Crisper we wszystkich trybach Turbo, aby w pełni wykorzystać przepływ powietrza 360° podczas gotowania.

Jak rozgrzać

Zalecamy rozgrzanie frytkownicy beztłuszczowej przed umieszczeniem w niej jedzenia, chyba że urządzenie jest już nagrzane. Bez rozgrzewania potrawy mogą nie zostać odpowiednio ugotowane.

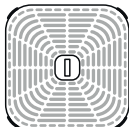
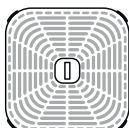
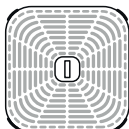

1. Dotknij przycisku , aby uruchomić wyświetlacz.
2. Dotknij przycisku **PREHEAT**. Na wyświetlaczu pojawi się "205°C" i "4min".
3. Opcjonalnie dotknij  lub , aby zmienić temperaturę. Czas dostosuje się automatycznie.
4. Dotknij ▶||, aby rozpocząć rozgrzewanie.
5. Po zakończeniu odliczania frytkownica wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End".



Uwaga:

- Jeśli przez 30 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, frytkownica wyczyści wszystkie ustawienia i wyłączy się.
- Podczas regulacji temperatury czas automatycznie dostosuje się zgodnie z poniższą tabelą.

Temperatura	Czas (minuty)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA

Funkcja gotowania	Akcesorium	Domyślny czas (minuty)	Domyślna temperatura	Zakres temperatur	Zakres czasu (minuty)	Prędkość wentylatora
AIR FRY Funkcja ogólna, idealna do potraw takich jak skrzydełka z kurczaka, burgery, frytki i inne.	 Talerz Crisper	10	195°C / 385°F	150°–230°C / 300°–450°F	1–60	5 (Tryby Turbo)
ROAST (OPIEKANIE) Używa nieco wyższej temperatury, aby nadać potrawom, takim jak warzywa, smak i teksturę pieczenia.	 Talerz Crisper	12	220°C / 425°F	175°–230°C / 350°–450°F	1–60	5 (Tryby Turbo)
GRILL Używa wysokiej temperatury do wykańczania potraw, topienia serów, opiekania lub obsmażania mięsa.	 Talerz Crisper	5	230°C / 450°F	220°–230°C / 425°–450°F	1–30	5 (Tryby Turbo)
FROZEN (MROŻONKI) Używa wyższej temperatury, aby nadać chrupkość potrawom, takim jak krokiety ziemniaczane, frytki i fileciki z kurczaka.	 Talerz Crisper	14	200°C / 390°F	150°–230°C / 300°–450°F	1–30	5 (Tryby Turbo)
REHEAT (ODGRZEWANIE) Idealny do odgrzewania resztek jedzenia.		5	200°C / 390°F	150°–220°C / 300°–425°F	1–60	4

Funkcja gotowania	Akcesorium	Domyślny czas (minuty)	Domyślna temperatura	Zakres temperatur	Zakres czasu (minuty)	Prędkość wentylatora
BAKE (PIECZENIE) Idealne do potraw takich jak muffiny, ciasta i wypieki.	 Talerz Crisper	20	165°C / 330°F	125°–205°C / 260°–400°F	1–60	3
Dehydrate (DRY) (SUSZENIE) Używane do suszenia potraw, takich jak owoce, mięsa i jerky.	 Talerz Crisper	6 godzin	55°C / 135°F	35°–95°C / 100°–200°F	15 minut–24 godziny	1
PROOF (WYRASTANIE) Używane do wyrastania ciast drożdżowych przed pieczeniem lub fermentacji jogurtu.		1 godzina	30°C / 90°F	30°–45°C / 90°–110°F	15 minut–12 godziny	1
PREHEAT (ROZGRZEWANIE) Pomaga w równomiernym gotowaniu potraw.		4 (automatyczne dostosowanie)	205°C / 400°F	75°–230°C / 170°–450°F	-	4
Keep Warm (WARM) (UTRZYMYWANIE CIEPŁA) Utrzymuje potrawy w idealnej temperaturze przed podaniem.		30	75°C / 170°F	-	1–60	2

Uwaga: Czas i temperatura wszystkich funkcji gotowania mogą być regulowane. Aby powrócić do ustawień domyślnych, przytrzymaj przycisk funkcji gotowania na wyświetlaczu.

Grupa żywności	Rodzaj żywności	Ilość / Rodzaj	Funkcja gotowania	Kształt / Rozmiar	Temperatura (°C)	Zakres czasu (min)
Drób	Piersi (Bez kości)	4-6 sztuk	Air Fry	220-280 g	200°C	15-18
	Nóżki kurczaka	6 sztuk	Air Fry	-	200°C	14-16
	Udka (Z kością)	4 sztuk	Air Fry	-	200°C	12-14
	Skrzydółka	900 g	Air Fry	-	200°C	16-18
	Cały kurczak	2.3 kg	Air Fry	-	180°C	55-90
Wołowina	Antrykot z kością	340 g	Grill	2.5 cm	230°C	8
	Szaszłyki	450 g	Grill	Kostki 2.5 cm	230°C	6-8
	Hamburger	120 g, 6 sztuk	Grill	1.2-1.9 cm	225°C	7-10
	Stek z taty	450-900 g	Grill	2.5 cm	230°C	9-15
Wieprzowina & jagnięcina	Kotlety wieprzowe (Z kością)	4 sztuk	Roast	1.2-3.8 cm grubości	220°C	5-12
	Poławdziczka wieprzowa	450 g	Air Fry	W całości	195°C	18-22
	Bekon	6 plastrów	Air Fry	W całości	165°C	5-7
	Pulpeciki	15-18 sztuk	Air Fry	5 cm	200°C	10-14
	Hot Dogi	4 sztuk	Air Fry	2.5 cm	195°C	4-5
	Kotleciki jagnięce	5-6 sztuk	Grill	2.5 cm	195°C	6-9

Grupa żywności	Rodzaj żywności	Ilość / Rodzaj	Funkcja gotowania	Kształt / Rozmiar	Temperatura (°C)	Zakres czasu (min)
Owoce morza	Filet z łososia	235 g	Air Fry	2.5 cm	190°C	6-10
	Filet z białej ryby	170-235 g	Air Fry	Grubość 2.5-5 cm	195°C	8-12
	Ogony homara	6 sztuk	Air Fry	-	195°C	8-10
	Krewetki	570 g	Air Fry	Duże	190°C	5
Frytki	Frytki (Cienko krojone)	700 g	Air Fry	0.6 cm	205°C	13-15
	Frytki z batatów	700 g	Air Fry	0.6 cm	200°C	11-13
	Frytki (Grubo krojone)	700 g	Air Fry	1.3 cm	215°C	12-14
Warzywa	Ziemniaki pieczone	250-285 g	Bake	W całości	195°C	28-32
	Kolby kukurydzy	4 sztuki	Air Fry	W całości	195°C	8-12
	Warzywa korzeniowe, różne	4 porcje	Roast	Kostki 2.5 cm	220°C	8-10
	Brokuły	4 porcje	Roast	Małe różyczki	220°C	5-7
	Brukselka	700 g	Air Fry	Pokrojona na ćwiartki	215°C	8-12
	Cukinia / Dynia	4 porcje	Air Fry	Plasterki 2.5 cm	195°C	6-8

Grupa żywności	Rodzaj żywności	Ilość / Rodzaj	Funkcja gotowania	Kształt / Rozmiar	Temperatura (°C)	Zakres czasu (min)
Mrożone jedzenie	Pizza indywidualna	250 g	Bake	20 cm	165°C	10–12
	Nuggetsy z kurczaka	285-680 g	Frozen	-	195°C	7–9
	Krokiety	12–16 sztuk	Frozen	5-7.5 cm	205°C	8–10
	Placki ziemniaczane	700 g	Frozen	-	200°C	10
	Mrożone filety rybne	455 g	Frozen	-	200°C	8
	Paluszki mozzarella	570 g	Frozen	2.5 cm	200°C	6–7
	Krażki cebulowe	450 g	Frozen	Grubość 1.3 cm	200°C	8
Wyroby pieczone	Buteczki cyjanonowe	9 sztuk	Bake	-	165°C	12–15
	Herbatniki	Okrągłe, 7,5 cm	Bake	8–9 sztuk	190°C	11–13
	Babeczki / Muffiny	9 sztuk	Bake	-	160°C	10–13
	Chleb btykawiczny	Mała forma	Bake	7.5 × 12.5 × 5 cm	165°C	20
	Ciasto	20 cm	Bake	Okrągłe, 20 cm	165°C	20
	Tost	Biały chleb	Grill	4 kromki	220°C	4–6

Porady od Szefa Kuchni



Przepętnianie kosza

Kuszące jest próbowanie przygotowania jak największej ilości jedzenia naraz. Jednak przepętnienie kosza może sprawić, że jedzenie nie będzie się odpowiednio rumienić i będzie wymagało dłuższego czasu gotowania.



Wyrastanie ciasta

Podczas wyrastania ciasta użyj miski, która łatwo mieści się w koszu frytkownicy (należy usunąć talerz Crisper). Miskę szczelnie owiń folią spożywczą przed umieszczeniem jej w koszu frytkownicy, aby zapobiec tworzeniu się twardej skórki na cieście. Jeśli przepis zaleca wyrastanie w „ciepłym miejscu”, pozostaw temperaturę funkcji Proof (Wyrastanie) na poziomie 30°C.



Pozwól mięsu odpocząć

Pozwól grubszym kawałkom mięsa osiągnąć temperaturę pokojową przez 30 minut przed gotowaniem. Dzięki temu mięso ugotuje się szybciej i bardziej równomiernie. Po usmażeniu steku lub drobiu w frytkownicy beztłuszczowej odczekaj 5–10 minut przed podaniem, aby soki mogły się rozprowadzić, dzięki czemu mięso będzie soczyste i smaczne.



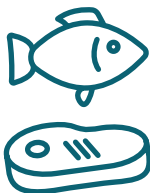
Suszenie

Funkcja Suszenie („DRY”) działa podobnie jak w tradycyjnym dehydratorze. Używaj tej funkcji z zamontowanym talerzem Crisper. Obowiązują standardowe temperatury i czasy suszenia w dehydratorze. Jeśli przygotowujesz marynowane produkty, które mogą kapać lub być lepkie, wyłóż talerz Crisper arkuszem papieru do pieczenia.



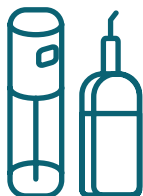
Konwertowanie przepisów

Aby dostosować swoje ulubione przepisy pieczenia z tradycyjnego piekarnika do frytkownicy beztłuszczowej, zastosuj podstawową formułę: obniż temperaturę o 4°C–10°C i skróć czas gotowania o 20%. Na przykład: jeśli przepis wymaga 175°C i 20 minut, możesz użyć frytkownicy beztłuszczowej ustawionej na 160°C przez jedynie 16 minut.



Dwa produkty jednocześnie

Możesz przygotować dwa różne produkty jednocześnie, jeśli wymagają tego samego czasu i temperatury gotowania oraz nie będą się wzajemnie zanieczyszczać w frytkownicy beztłuszczowej.



Spryskiwanie olejem

Unikaj używania sprayów do gotowania zawierających propelenty. Zamiast tego zainwestuj w butelkę do spryskiwania olejem i użyj własnego oleju lub kup spray bez propelentów. Spryskanie jedzenia niewielką ilością oleju przed smażeniem w frytkownicy beztłuszczowej pomoże uzyskać rumianą skórę i chrupiącą teksturę.



Łatwe sprzątanie

Aby ułatwić sprzątanie, wyłóż talerz Crisper lub kosz folią aluminiową, papierem do pieczenia, wkładkami do frytkownicy lub silikonową matą do frytkownicy. **Nigdy** nie wkładaj papieru do pieczenia ani innych lekkich wkładek do kosza bez jedzenia na wierzchu, ponieważ może to stanowić zagrożenie pożarowe.



Zawsze używaj rękawic kuchennych

Uważaj, aby nie poparzyć skóry. Kosz frytkownicy i talerz Crisper są gorące podczas i po gotowaniu. Pamiętaj, aby zakładać rękawice kuchenne przy przewracaniu jedzenia lub wyjmowaniu talerza Crisper.



Technika panierowania

Panierowanie to kluczowy etap w przygotowywaniu wielu smacznych potraw, w tym tych w frytkownicy beztłuszczowej. Najpierw obtocz jedzenie w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Upewnij się, że dokładnie dociskasz bułkę tartą, aby panierka pozostała na miejscu podczas gotowania i nadała potrawie chrupiącą teksturę.



Produkty mrożone

Większość mrożonych produktów, takich jak skrzydełka, frytki, taquitos i inne, należy gotować bezpośrednio w stanie zamrożonym, bez dodawania oleju. Mrożone warzywa powinny być rozmrożone i osuszone przed gotowaniem, aby usunąć nadmiar wilgoci, inaczej mogą stać się rozmoczone.



Odgrzewanie i przywracanie chrupkości

Frytki, skrzydełka lub inne potrawy wymagające ponownego uzyskania chrupiącej tekstury należy odgrzewać w wyższej temperaturze przez krótszy czas. Na przykład frytki z batatów najlepiej przywracać do chrupkości w temperaturze 200°C przez 3 minuty. Do podgrzewania protein i warzyw używaj niskiego lub średniego zakresu temperatur (160°C–190°C). Proteiny zawsze powinny być odgrzewane do co najmniej 75°C.





Śniadania



PL TRUSKAWKOWE CIASTECZKA Z DŻEMEM

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

15 minut

CZAS GOTOWANIA

10 minut

Ciasteczka

½ szklanki dżemu truskawkowego
2 gotowe schłodzone arkusze ciasta
kruchoego
1 łyżeczka skrobi kukurydzianej
1 jajko, roztrzepane
1 łyżka wody

Lukier

2 łyżki dżemu truskawkowego
1 łyżka śmietanki kremówki
¾ szklanki cukru pudru
Posypka, do dekoracji

Niezbędne akcesoria

Pędzelek cukierniczy

1. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
2. **Wymieszaj** w małej miseczce dżem truskawkowy ze skrobią kukurydzianą.
3. **Oprósz** czystą powierzchnię odrobiną mąki i rozłóż oba arkusze ciasta kruchego na płasko. Odetnij zaokrąglone krawędzie ciasta, a następnie podziel każde ciasto na 4 równe prostokąty.
4. **Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 190°C i naciśnij *Start/Pause*.
5. **Nałóż** 1½–2 łyżki dżemu na środek 4 kawałków ciasta, rozprowadzając go, ale pozostawiając około 1,3 cm marginesu przy krawędziach.
6. **Przykryj** każdy kawałek z dżemem drugim kawałkiem ciasta. Zaciśnij brzegi, aby je zamknąć, a następnie zagnieć je widelcem i odetnij nierówne krawędzie.
7. **Roztrzep** jajko z 1 łyżką wody w małej miseczce, a następnie nałóż cienką warstwę na wierzch każdego ciasteczka za pomocą pędzelka cukierniczego.
8. **Umieść** ciasteczka na podgrzanym talerzu Crisper.
9. **Wybierz** funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 160°C i czas na 10 minut, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
10. **Wyjmij** ciasteczka po zakończeniu pieczenia i pozostaw do ostygnięcia.
11. **Wymieszaj** wszystkie składniki lukru na gładką masę, a następnie rozprowadź ją na ostudzonych ciasteczkach. Posyp posypką i podawaj.



PL OPIEKANE CYNAMONOWE BAJGLE ZE SŁODKIMI JAGODAMI

LICZBA PORCJI	4 porcje
CZAS PRZYGOTOWANIA	5 minut
CZAS GOTOWANIA	5 minut

60 g serka śmietankowego w temperaturze pokojowej
2 łyżki miodu, podzielone
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
2 zwykłe bajgle, przekrojone wzdłuż na pół
½ łyżeczki mielonego cynamonu
½ szklanki świeżych jeżyn lub malin,
3 plus dodatkowe do podania

1. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztluszczowej COSORI.
2. **Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), a następnie naciśnij Start/Pause.
3. **Wymieszaj** w małej miseczce serek śmietankowy, jedną łyżkę miodu i ekstrakt waniliowy, aż masa będzie gładka, a następnie rozprowadź ją na przeciętej stronie każdego bajgla.
4. **Posyp** warstwę serka śmietankowego cynamonem, a następnie umieść bajgle przeciętą stroną do góry na podgrzanym talerzu Crisper.
5. **Wybierz** funkcję Grillowanie, ustaw czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.
6. **Wymieszaj** w małej miseczce owoce z pozostałą łyżką miodu, aż będą równomiernie pokryte.
7. **Wyjmij** bajgle po zakończeniu pieczenia i nałóż na każdy kilka owoców przed podaniem.



PL KAJZERKA ŚNIADANIOWA KANAPKA

LICZBA PORCJI

CZAS PRZYGOTOWANIA

CZAS GOTOWANIA

1 porcje

2 minuty

9 minut

Olej w sprayu

1 duże jajko, roztrzepane

1 plaster kanadyjskiego boczku

1 kajzerka, przekrojona na pół

1 plaster sera amerykańskiego

Sól i pieprz, do smaku

Niezbędne akcesoria

Małe ceramiczne naczynie (85 g)

1. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
2. **Spryskaj** wnętrze ceramicznego naczynia olejem w sprayu, a następnie umieść je na talerzu Crisper.
3. **Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 180°C i naciśnij *Start/Pause*.
4. **Wlej** roztrzepane jajko do naczynia i umieść plaster kanadyjskiego boczku na podgrzonym talerzu Crisper.
5. **Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 180°C i czas na 6 minut, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
6. **Wyjmij** naczynie i boczek po zakończeniu pieczenia.
7. **Spryskaj** olejem w sprayu przecięte strony kajzerki, a następnie umieść je przeciętą stroną do góry na talerzu Crisper.
8. **Wybierz** funkcję Grillowanie, ustaw czas na 2 minuty i naciśnij *Start/Pause*.
9. **Ułóż** jajko, boczek i plaster sera na jednej połowie kajzerki.
10. **Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw czas na 1 minutę i naciśnij *Start/Pause*.
11. **Wyjmij** kanapkę po zakończeniu pieczenia, dopraw solą i pieprzem, a następnie podawaj.



PL PARFAIT Z OPIEKANĄ GRANOLĄ

LICZBA PORCJI

8 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

5 minut

CZAS GOTOWANIA

7 minut

Granola

- 1 szklanka pełnoziarnistych płatków owsianych
- 1 szklanka migdałów w płatkach
- ½ szklanki wiórków kokosowych
- ½ szklanki podprażonych pestek dyni
- ¼ szklanki oliwy z oliwek
- ¼ szklanki miodu
- 2 łyżki płynnego oleju kokosowego
- ½ łyżeczki soli koszernej
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu

Do podania

- 2 szklanki jogurtu greckiego
- 2 szklanki świeżych owoców

Niezbędne akcesoria

- 4 wysokie szklanki

- Wyjmij** talerz Crisper z frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 175°C, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
- Umieść** wszystkie składniki granoli w dużej misce i dokładnie wymieszaj.
- Przełóż** granolę bezpośrednio do podgrzanego kosza frytkownicy beztłuszczowej.
- Wybierz** funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 175°C i czas na 7 minut, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
- Zamieszaj** granolę w połowie pieczenia.
- Wyjmij** granolę po zakończeniu pieczenia i pozostaw do ostygnięcia.
- Ułóż** warstwowo granolę w 4 wysokich szklankach, dodając jogurt i owoce, a następnie podawaj.

Uwaga: Pozostanie nadmiar granoli.



Przystawki



PL SKRZYDEŁKA KURCZAKA W SUCHEJ MARYNACIE LOUISIANA

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

5 minut

CZAS GOTOWANIA

16 minut

1 łyżka granulowanego czosnku
1 łyżeczka sproszkowanej cebuli
1 kostka bulionowa z obniżoną zawartością sodu
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka czarnego pieprzu
1 łyżeczka wędzonej papryki
½ łyżeczki pieprzu cayenne
½ łyżeczki suszonej pietruszki
½ łyżeczki suszonego tymianku
½ łyżeczki suszonego oregano
700 g skrzydełek kurczaka

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. **Umieść** wszystkie przyprawy w dużej misce i dobrze wymieszaj, następnie dodaj skrzydełka kurczaka i obtocz je w przyprawach.
4. **Ułóż** skrzydełka kurczaka na podgrzonym talerzu Crisper.
5. **Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 200°C i czas na 16 minut, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
6. **Wyjmij** skrzydełka kurczaka po zakończeniu pieczenia i podawaj.



PL PARÓWKI W CIEŚCIE

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

8 minut

CZAS GOTOWANIA

7 minut

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

1. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztuszczowej 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 podgrzany talerz 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.



PL **PIECZONA BRUSCHETTA Z POMIDORAMI**

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

10 minut

CZAS GOTOWANIA

15 minut

- 1 bagietka, pokrojona na plastry o grubości 1,25 cm
- 1 łyżka oliwy z oliwek, plus więcej do skropienia
- 3 szklanki pomidorów 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

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 podgrzonym 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** opieczone 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 opieczone plastry bagietki, a na wierzchu posyp startym parmezanem przed podaniem.



PL GRZYBY FASZEROWANE SEREM

LICZBA PORCJI

8 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

15 minut

CZAS GOTOWANIA

5 minut

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

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 wyrzuć.
3. **Połącz** w średniej misce ser Fontina, wędzony ser Gouda, ser koziego, czosnek, świeże zioła i skórę z cytryny. Dokładnie wymieszaj.
4. **Napełnij** 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 podgrzonym 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.



PL FILECIKI Z KURCZAKA MARYNOWANE W MAŚLANCE

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

4 godziny

20 minut

CZAS GOTOWANIA

10 minut

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
¾ szklanki mąki uniwersalnej
2 łyżeczki suszonej pietruszki
½ łyżeczki pieprzu cayenne
2 duże jajka, roztrzepane
2 szklanki bułki tartej panko
Olej w sprayu

1. **Umieść** polędwiczki z kurczaka, maślankę, 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 beztuszczowej 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.
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 podgrzany talerz 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.



Dania główne



PL DOMOWE CHEESEBURGERY

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

10 minut

CZAS GOTOWANIA

10 minut

450 g mielonego mięsa wołowego (z łopatkii)
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 kiszzone, do podania

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



PL KOTLETY WIEPRZOWE W GLAZURZE Z CHILI I KLONU

LICZBA PORCJI

2 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

35 minut

CZAS GOTOWANIA

7 minut

2 kotlety wieprzowe z kością (o grubości 1,3 cm)

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

Niezbędne akcesoria

Zamykana plastikowa torebka

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 podgrzonym 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.



PL **PIECZONY KURCZAK Z PRZYPRAWAMI**

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

30 minut

CZAS GOTOWANIA

60 minut

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 cząstki
Sól morską w płatkach, do podania

Niezbędne akcesoria

Kuchenny sznurek

1. **Wyjmij** kurczaka z lodówki na 30 minut przed gotowaniem.
2. **Wyjmij** talerz Crisper z kosza frytkownicy beztuszczowej 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.
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.



PL PULPECIKI W SOSIE POMIDOROWYM

LICZBA PORCJI

2 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

15 minut

CZAS GOTOWANIA

10 minut

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

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

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 przemieszczać mięsa.
5. **Uformuj** z masy 12 małych pulpecików, o średnicy około 5 cm.
6. **Ułóż** pulpeciki na podgrzany talerzu Crisper.
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.



BURGERY Z CZARNEJ FASOLI Z AIOLI Z AWOKADO

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

10 minut

CZAS GOTOWANIA

11 minut

Burgery

1 puszka czarnej fasoli, odcedzona i opłukana

¼ cebuli, posiekana

2 ząbki czosnku, rozgniecione

½ szklanki bułki tartej panko

½ szklanki świeżo startego sera Oaxaca

1 łyżeczka soli koszernej

½ łyżeczki mielonej kolendry

½ łyżeczki papryki

¼ łyżeczki pieprzu cayenne

½ łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu

Sok z 1 limonki

Olej w sprayu

4 bułki do burgerów, do podania

Salata, pomidor i cebula, do podania

Aioli z awokado

½ dojrzałego awokado, obrane

½ szklanki majonezu

1 ząbek czosnku, starty

Sól, do smaku

Niezbędne akcesoria

Malakser z ostrzem tnącym

1. **Wyjmij** talerz Crisper z kosza frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
2. **Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie) i naciśnij *Start/Pause*.
3. **Umieść** fasolę bezpośrednio w podgrzanym koszu frytkownicy.
4. **Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw czas na 5 minut i naciśnij *Start/Pause*.
5. **Przetóż** fasolę do miski malaksera z ostrzem tnącym po zakończeniu pieczenia i odstaw na 5 minut do ostygnięcia.
6. **Dodaj** do miski cebulę, czosnek, bułkę tartą panko, ser, sól, kolendrę, paprykę, pieprz cayenne, czarny pieprz i sok z limonki. Pulsuj kilka razy, aż masa będzie sypka, ale jednolita w konsystencji, a następnie przetóż ją do miski.
7. **Uformuj** z mieszanki fasoli 4 równej wielkości kotlety.
8. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy, spryskaj go olejem w sprayu, a następnie ułóż na nim kotlety i również spryskaj je olejem w sprayu.
9. **Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw czas na 6 minut i naciśnij *Start/Pause*.
10. **Zblenduj** awokado, majonez i czosnek w malakserze, aż uzyskasz gładką konsystencję. Dopraw solą do smaku, a następnie rozsmaruj na wewnętrznej stronie bułek do burgerów w ilości według uznania.
11. **Wyjmij** kotlety po zakończeniu pieczenia i umieść je na bułkach.
12. **Dodaj** sałatę, cebulę i pomidora według uznania, a następnie podawaj.



PL ŁOSOŚ Z KOPERKIEM I CYTRYNĄ

LICZBA PORCJI

CZAS PRZYGOTOWANIA

CZAS GOTOWANIA

2 porcje

6 minut

7 minut

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

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.



PL STEK NACIERANY PRZYPRAWAMI

LICZBA PORCJI

3 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

35 minut

CZAS GOTOWANIA

8 minut

2 steki ribeye (każdy o grubości 2,5 cm)

1 łyżeczka soli koszernej

1 łyżeczka brązowego cukru

½ łyżeczki mielonej musztardy

½ łyżeczki mielonej kolendry

½ łyżeczki papryki

½ łyżeczki proszku espresso

½ łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu

¼ łyżeczki chili w proszku

2 łyżki niesolonego masła

Sól morska w płatkach, do podania

1. **Wyjmij** steki z lodówki na 30 minut przed gotowaniem.
2. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztuszczowej COSORI.
3. **Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 230°C i naciśnij *Start/Pause*.
4. **Wymieszaj** w małej miseczce wszystkie składniki, z wyjątkiem masła i soli w płatkach. Przypraw równomiernie obie strony steków, delikatnie dociskając przyprawy, aby lepiej się trzymały.
5. **Ułóż** steki na podgrzonym talerzu Crisper i połóż na każdym steuku 1 łyżkę masła.
6. **Wybierz** funkcję Grillowanie, ustaw czas na 8 minut, aby uzyskać średnio krwisty stopień wysmażenia, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
7. **Wyjmij** steki po zakończeniu pieczenia i odstaw na 5 minut, aby odpoczęły. Następnie pokrój i podawaj, posypując solą w płatkach.



PL POLĘDWICA WIEPRZOWA W MUSZTARDOWO- ROZMARYNOWEJ PANIERCE

LICZBA PORCJI

6 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

20 minut

CZAS GOTOWANIA

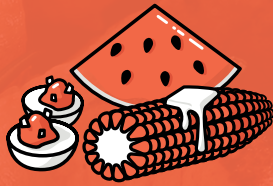
35 minut

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

Niezbędne akcesoria

Sznurek rzeźniczy

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.
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.



Dodatki



PL **PIECZONA FASOLKA SZPARAGOWA Z MUSZTARDĄ DIJON**

LICZBA PORCJI	4 porcje
CZAS PRZYGOTOWANIA	5 minut
CZAS GOTOWANIA	3 minut

4 szklanki fasolki szparagowej,
przyciętej
1 łyżka musztardy Dijon
2 łyżeczki oliwy z oliwek
2 łyżeczki octu z czerwonego wina
2 łyżeczki świeżego estragonu,
posiekanego
½ łyżeczki sproszkowanego czosnku
1 łyżeczka soli koszernej
½ łyżeczki pieprzu

1. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztuszczowej COSORI.
2. **Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie) i naciśnij *Start/Pause*.
3. **Wymieszaj** fasolkę szparagową z musztardą Dijon, oliwą z oliwek, octem, estragonem, sproszkowanym czosnkiem, solą i pieprzem.
4. **Przetóż** fasolkę na podgrzany talerz Crisper.
5. **Wybierz** funkcję Roast (Opiekanie), ustaw temperaturę na 210°C i czas na 3 minuty, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
6. **Wyjmij** fasolkę po zakończeniu pieczenia i podawaj.



PL MARCHEWKI W GLAZURZE BARBECUE Z BRĄZOWYM CUKREM

LICZBA PORCJI

3 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

10 minut

CZAS GOTOWANIA

7 minut

1 pęczek marchewek wielokolorowych,
umytych, obranych i przyciętych na
końcach

2 łyżki brązowego cukru

1 łyżka niesolonego masła,
roztopionego

½ łyżki neutralnego oleju (np. z pestek
winogron lub awokado)

½ łyżki octu jabłkowego

1 ząbek czosnku, starty

1 łyżeczka papryki

1 łyżeczka soli koszernej

½ łyżeczki sproszkowanej cebuli

½ łyżeczki chili w proszku

¼ łyżeczki sproszkowanej musztardy

¼ łyżeczki pieprzu cayenne

Sól wędzona, do dekoracji

1. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
2. **Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 210°C i naciśnij *Start/Pause*.
3. **Wymieszaj** w dużej misce wszystkie składniki, z wyjątkiem soli wędzonej, aż marchewki będą równomiernie pokryte.
4. **Przełóż** marchewki na podgrzany talerz Crisper.
5. **Wybierz** funkcję Roast (Opiekanie), ustaw temperaturę na 210°C i czas na 7 minut, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
6. **Wyjmij** marchewki po zakończeniu pieczenia, posyp solą wędzoną i podawaj.



PL **CHRUPIĄCE TŁUCZONE ZIEMNIANKI Z ZIOŁOWYM AIOLI**

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

30 minut

CZAS GOTOWANIA

8 minut

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)

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

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.
7. **Splaszcz** delikatnie ziemniaki dłonią, nie zgniatając ich całkowicie, aby zachowały swój kształt.
8. **Przetóż** 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.



PL KRAŻKI CEBULOWE

LICZBA PORCJI

2 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

10 minut

CZAS GOTOWANIA

6 minut

½ szklanki mąki uniwersalnej

2 jajka

1 szklanka maślanki

1 szklanka bułki tartej

1 łyżeczka wędzonej papryki

1 łyżeczka soli koszernej

1 biała cebula, pokrojona w plastry o grubości 1,3 cm i rozdzielona na

krażki

Olej w sprayu

- 1. Przygotuj** stację panierowania: w jednej misce umieść mąkę, w drugiej roztrzep jajka z maślanką, a w trzeciej wymieszaj bułkę tartą, wędzoną paprykę i sól.
- 2. Obtocz** każdy krążek cebuli najpierw w mące, następnie w mieszance jajecznej, a na końcu w bułce tartej, strząsając nadmiar panierki na każdym etapie.
- 3. Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI, a następnie ułóż na nim krążki cebuli i spryskaj je olejem w sprayu. W razie potrzeby smaź partiami.
- 4. Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 200°C i czas na 6 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.
- 5. Wyjmij** krążki cebulowe po zakończeniu pieczenia i podawaj.



PL BRUKSELKA W GLAZURZE SOJOWEJ

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

5 minut

CZAS GOTOWANIA

15 minut

2 plastry bekonu
700 g brukselki, pokrojonej na ćwiartki
1 łyżka oleju roślinnego
1 łyżeczka soli koszernej, plus więcej do smaku
½ łyżeczki białego pieprzu
¼ szklanki brązowego cukru
2½ łyżki sosu sojowego
1 łyżka octu ryżowego
Sok z 1 limonki
½ łyżki chińskiego wina Shaoxing
2 łyżeczki sosu rybnego
¼ papryczki serrano, bez pestek, drobno posiekanej
1 kawałek świeżego imbiru (2,5 cm), obrany i starty
2 łyżki świeżej kolendry, posiekanej, do dekoracji

1. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztuszczowej COSORI.
2. **Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 195°C i naciśnij Start/Pause.
3. **Umieść** bekon na talerzu Crisper po podgrzaniu.
4. **Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 195°C i czas na 5 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.
5. **Wyjmij** bekon po zakończeniu pieczenia i posiekaj go na kawałki.
6. **Umieść** brukselkę w dużej misce, dodaj 1 łyżkę tłuszczu z bekonu zebranego z dna kosza frytkownicy, olej roślinny, sól koszerą i biały pieprz. Wymieszaj, aby brukselka równomiernie pokryła się przyprawami, a następnie przełóż ją na talerz Crisper.
7. **Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 210°C i czas na 10 minut, a następnie naciśnij Start/Pause.
8. **Umieść** w małym rondlu na średnim ogniu pozostałe składniki (oprócz kolendry) i doprowadź do lekkiego wrzenia. Gotuj przez 2–3 minuty, aż sos lekko zgęstnieje, a następnie zdejmij z ognia.
9. **Wyjmij** brukselkę po zakończeniu pieczenia i wymieszaj ją z przygotowanym sosem, bekonem i posiekaną kolendrą. Dopraw do smaku solą i podawaj.



PL DYNIA ŻOŁĘDZIOWA Z PARMEZANEM I TYMIANKIEM

LICZBA PORCJI

3 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

5 minut

CZAS GOTOWANIA

6 minut

1 mała dynia żółodziowa
1 łyżka świeżych listków tymianku
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżeczka soli koszernej
1 łyżeczka świeżo mielonego czarnego
pieprzu
1 łyżka świeżo startego parmezanu, do
dekoracji

1. **Przekrój** dynię żółodziową na pół, następnie usuń i wyrzuć pestki. Pokrój połówki dyni na kliny o grubości 2,5 cm.
2. **Wymieszaj** w średniej misce kawałki dyni z tymiankiem, oliwą z oliwek, solą i pieprzem, aż będą równomiernie pokryte.
3. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI, a następnie utóż na nim kawałki dyni.
4. **Wybierz** funkcję Roast (Opiekanie), ustaw czas na 6 minut i naciśnij *Start/Pause*.
5. **Wyjmij** dynię po zakończeniu pieczenia, posyp parmezanem i podawaj.



PL SUSZONE PŁASTRY CYTRUSÓW

LICZBA PORCJI

12 plastrów
cytrusów

CZAS PRZYGOTOWANIA

5 minut

CZAS GOTOWANIA

4 godziny

2 pomarańcze, cytryny lub limonki

1. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
2. **Pokrój** owoce na plastry o grubości 0,3 cm, odrzucając końcówki.
3. **Ułóż** plastry na talerzu Crisper w jednej warstwie.
4. **Wybierz** funkcję Dehydrate (Suszenie), ustaw czas na 4 godziny i naciśnij *Start/Pause*.
5. **Wyjmij** plastry cytrusów po zakończeniu suszenia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia w temperaturze pokojowej. Przechowuj w szczelnym pojemniku do momentu użycia.



PL WĘDZONE JERKY W KLONOWEJ GLAZURZE

LICZBA PORCJI

3 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

12 godziny

10 minut

CZAS GOTOWANIA

4 godziny

Jerky

120 g wołowiny (eye of round)

Marynata

¼ szklanki syropu klonowego

2 łyżki sosu sojowego

½ łyżeczki płynnego dymu

½ łyżeczki sproszkowanego czosnku

½ łyżeczki sproszkowanej cebuli

¼ łyżeczki soli

¼ łyżeczki czarnego pieprzu

Niezbędne akcesoria

Zamykana plastikowa torebka

1. **Pokrój** wołowinę w poprzek włókien na plastry o grubości 0,9 cm i odłóż na bok.
2. **Dokładnie** wymieszaj w misce wszystkie składniki marynaty.
3. **Przetóż** pokrojoną wołowinę i marynatę do zamykanej plastikowej torebki i dobrze wymieszaj, aby mięso było równomiernie pokryte.
4. **Marynuj** w lodówce przez 12 godzin lub przez noc.
5. **Odcedź** mięso i wyrzuć marynatę.
6. **Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI, a następnie ułóż plastry wołowiny na talerzu Crisper.
7. **Wybierz** funkcję Dehydrate (Suszenie), ustaw temperaturę na 75°C i czas na 4 godziny, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
8. **Wyjmij** jerky po zakończeniu suszenia – powinno się zginać, ale nie łamać na pół. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia w temperaturze pokojowej, a następnie przechowuj lub podawaj.



Desery



PL CZEKOLADOWE BROWNIE

LICZBA PORCJI

8 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

10 minut

CZAS GOTOWANIA

16 minut

12 łyżek niesolonego masła,
roztopionego

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

$\frac{3}{4}$ 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

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 włącz 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 podgrzanej 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.



DONUTY Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

LICZBA PORCJI

8 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

2 godziny

45 minut

CZAS GOTOWANIA

3 minut

Donuty

2 szklanki + 3 łyżki mąki uniwersalnej,
plus więcej do podsypywania

3 łyżki cukru

½ łyżeczki soli koszernej

¼ łyżeczki mielonego cynamonu

1 duże jajko, roztrzepane

½ szklanki pełnego mleka

½ kostki niesolonego masła,
roztopionego, plus więcej w razie
potrzeby

2½ łyżeczki suchych drożdży instant
olej w sprayu

Polewa czekoladowa

½ szklanki niesolonego masła

¼ szklanki mleka

1 łyżka syropu kukurydzianego

110 g gorzkiej czekolady, posiekanej

1½ łyżeczki ekstraktu waniliowego

2 szklanki cukru pudru, przesianego

kolorowa posypka, do dekoracji
(opcjonalnie)

Niezbędne akcesoria

mikser planetarny z hakiem do ciasta

wałek do ciasta

wykrawacz do donutów lub wykrawacz

okrągły 7,5 cm i 2,5 cm

pędzelek cukierniczy

- Wymieszaj** w misie miksera mąkę uniwersalną, cukier, sól i cynamon.
- Połącz** w osobnej misce jajko, mleko, roztopione masło i drożdże, a następnie wlej do miksera.
- Włącz** mikser na niską prędkość i wyrabiaj ciasto przez 2–3 minuty, aż powstanie gładka kula.
- Spryskaj** wnętrze miski o średnicy 20 cm olejem w sprayu, umieść w niej ciasto i szczelnie przykryj folią spożywczą.
- Wymij** talerz Crisper z kosza frytkownicy beztłuszczowej COSORI i włóż miskę z ciastem bezpośrednio do kosza.
- Wybierz** funkcję Proof (Wyrastanie), ustaw czas na 1 godzinę 30 minut i naciśnij *Start/Pause*.
- Wymij** ciasto po zakończeniu wyrastania i rozwałkuj na grubość 2,5 cm na lekko oprószonej mąką powierzchni.
- Wykrawaj** donuty za pomocą wykrawacza do donutów lub używając okrągłej foremki o średnicy 7,5 cm do zewnętrznego kształtu i 2,5 cm do środka. Nadmiar ciasta ponownie uformuj w kulę, przykryj folią i pozostaw do ponownego wyrastania na 30–45 minut przed kolejnym wykrawaniem.
- Ułóż** wycięte donuty na natłuszczonej blasze, przykryj folią spożywczą i odstaw w ciepłe miejsce na 45 minut do ponownego wyrośnięcia.
- Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej.
- Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 180°C i naciśnij *Start/Pause*.
- Posmaruj** donuty roztopionym masłem, a następnie umieść je na podgrzany talerz Crisper.
- Wybierz** funkcję Air Fry, ustaw temperaturę na 180°C i czas na 3 minuty, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
- Wymij** donuty po zakończeniu pieczenia i pozostaw na kratce do całkowitego ostygnięcia.
- Podgrzej** w małym rondlu na małym ogniu masło, mleko, syrop kukurydziany, czekoladę i wanilię, mieszając cały czas, aż masa stanie się gładka i jednolita. Następnie stopniowo dodawaj cukier puder, ubijając do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Zanurz** wierzch każdego donuta w polewie czekoladowej, udekoruj posypką i pozostaw na 30 minut do zastygnięcia przed podaniem.



TRUSKAWKOWO- CYTRYNOWE BATONIKI SERNIKOWE

LICZBA PORCJI

6 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

4 godziny

20 minut

CZAS GOTOWANIA

17 minut

Spód

1/4 szklanki pokruszonych herbatników graham

4 łyżki niesolonego masła, roztopionego

1/4 szklanki cukru

Masa sernikowa

450 g serka śmietankowego w temperaturze pokojowej

1/2 szklanki cukru

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

sok z 1/2 cytryny

1 duże jajko

Truskawkowy mus

1/2 szklanki świeżych truskawek

1 łyżeczka skrobi kukurydzianej

3 łyżki cukru

sok z 1/2 cytryny

woda, według potrzeb

Niezbędne akcesoria

kwadratowa forma (20 × 20 cm)

mikser planetarny lub ręczny z

końcówką łopatkową

malakser

drobne sitko

folia aluminiowa

- Umieść** talerz Crisper w koszu frytkownicy beztłuszczowej COSORI.
- Wybierz** funkcję Preheat (Podgrzewanie), ustaw temperaturę na 160°C i naciśnij *Start/Pause*.
- Wymieszaj** w średniej misce pokruszone herbatniki graham, roztopione masło i 1/4 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.
- Umieść** formę na podgrzany talerz Crisper.
- Wybierz** funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 160°C i czas na 5 minut, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
- Wyjmij** spód po zakończeniu pieczenia i pozostaw do lekkiego ostygnięcia.
- Umieść** składniki masy sernikowej w misie miksera planetarnego z końcówką łopatkową i miksuj na niskiej prędkości, aż masa będzie gładka. Nie miksuj zbyt długo.
- 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.
- Podgrzewaj** sos na małym ogniu, często mieszając, aż zacznie gęstnieć, następnie zdejmij z ognia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- Wlej** powoli masę sernikową na spód, a następnie przykryj formę folią aluminiową.
- Umieść** sernik na talerzu Crisper.
- Wybierz** funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 155°C i czas na 12 minut, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
- Wyjmij** sernik po zakończeniu pieczenia i pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, a następnie rozprowadź na wierzchu warstwę truskawkowego sosu.
- Wstaw** sernik do lodówki na co najmniej 4 godziny, następnie pokrój na kwadraty i podawaj.



LICZBA PORCJI

CZAS PRZYGOTOWANIA

CZAS GOTOWANIA

6 porcje
10 minut
10 minut

- ½ szklanki brązowego cukru
- ½ szklanki płatków owsianych
- ½ 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

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 wnęka o objętości około ¼ szklanki.
5. **Umieść** jabłka na podgrzany talerzu Crisper.
6. **Wybierz** funkcję Bake (Pieczenie), ustaw temperaturę na 190°C i czas na 6 minut, a następnie naciśnij *Start/Pause*.
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.



PL KAWOWY PUDDING CHLEBOWY

LICZBA PORCJI

4 porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA

10 minut

CZAS GOTOWANIA

10 minut

½ szklanki mleka pełnotłustego
½ 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
½ cup małych kawałków czekolady
Lody waniliowe, do podania

Niezbędne akcesoria

4 kokilki (każda o pojemności
170-230 g)

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 podgrzonym 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.

COSORI

Pytania lub wątpliwości?

sklep@cosoripolska.pl