

COSORI®

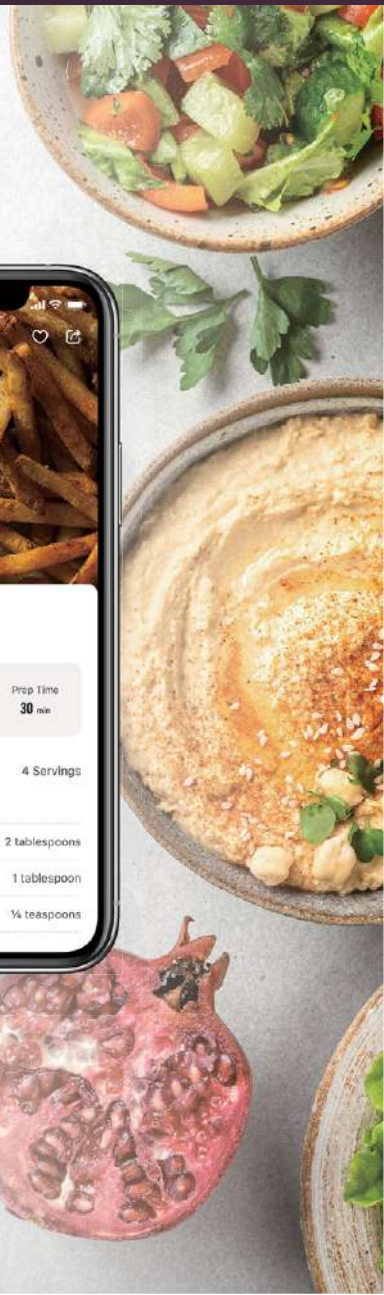
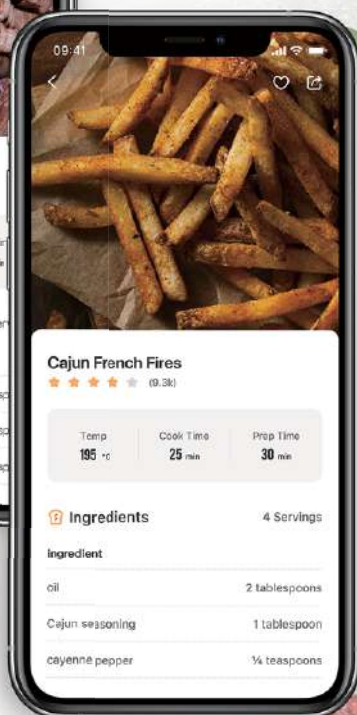
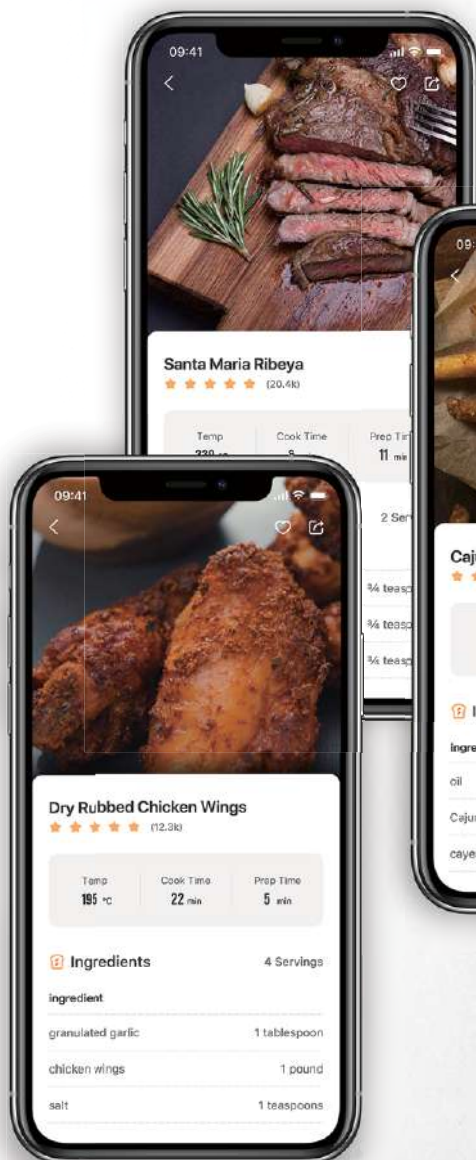
МУЛЬТИПІЧ

СЕРІЯ SAF-L501

КНИГА РЕЦЕПТІВ

УКР

Відскануйте QR-код, щоб завантажити програму VeSync і переглянути більше рецептів шеф-кухаря, які завантажуються щомісяця.



ЗМІСТ

СНІДАНКИ

- 8 Булочки з полуничним кремом
- 9 Смажений бекон

ОСНОВНІ СТРАВИ

- 11 Стейк Санта-Марія
- 12 Стейк з бальзамічним соусом та гірчицею
- 13 Італійські тефтели
- 14 Смажена курка з часником та травами
- 15 "Смажене курча"
- 16 Свинячі відбивні в стилі Північної Кароліни
- 17 Лосось у вершково-лимонному соусі
- 18 Шніцель з баклажанів
- 19 Хрусткі «смажені» рибні нагетси
- 20 Міні-піца пепероні
- 21 Баранячі відбивні з часником та травами
- 22 Паслтус з соусом песто
- 23 Гострі курячі флаутас
- 24 Ковбаски з перцем та картоплею
- 25 Хрустка «Смажена» Риба

ЗАКУСКИ

- 27 Курячі крильця
- 28 Креветки, загорнуті в бекон
- 29 Курячі шашлики з часником та травами

ПЕРЕКУСИ

- 31 Картопля фрі
- 32 Солодка картопля фрі
- 33 Картопляні клинки
- 34 Глазурована морква з медом
- 35 Смажена брокколі з часником
- 36 Часниковий хліб
- 37 Брюссельська капуста з панчеєю

ДЕСЕРТИ

- 39 Яблучні пиріжки
- 40 Лимонний кекс
- 41 Кокосові макаруни



Дякуємо за покупку!



(Сподіваємось, вам сподобається ваша нова мультипіч, так само, як і нам.)



Приєднуйтесь до спільноти Cosori Cooks на Facebook
facebook.com/CosoriUK



Перегляньте нашу галерею рецептів
www.cosori.com/recipes



Щопижня насолоджуйтесь новими рецептами,
запропонованими нашими власними кухарями.



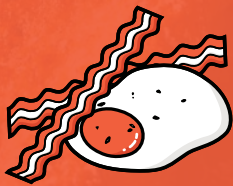
ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАШИМИ КУХАРЯМИ

Наші уважні кухарі готові допомогти вам із
будь-якими запитаннями!

Електронна пошта: recipes@cosori.com

Від імені всієї компанії Cosori, бажаємо приємного
приготування!

Смачних страв!



СНІДАНКИ



БУЛОЧКИ З ПОЛУНИЧНИМ КРЕМОМ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ВИХІД: 6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

240 грам борошна універсального
призначення
50 грам цукру
8 грам розпушувача
1 грам солі
85 грамів вершкового масла,
охолодженого, нарізати шматочками
84 грами свіжої полуниці,
120 мілілітрів жирних вершків
2 великих яйця, розділити
10 мілілітрів екстракту ванілі
5 мілілітрів води

ПРИГОТУВАННЯ

1. Просійте разом борошно, цукор, розпушувач і сіль у велику миску.
2. Подрібніть вершкове масло в борошно за допомогою блендера або руками, перемішуйте поки суміш не стане схожою на грубі крихти.
3. Змішайте полуницю з борошняною сумішшю. Відкладіть в сторону.
4. Збийте вершки, 1 яйце та ванільний екстракт в окремій мисці.
5. Змішайте вершкову суміш з борошняною сумішшю, до повного поєднання, сформуєте тісто, та розкачайте його товщиною 38 мм.
6. За допомогою круглої форми виріжте з тіста булочки.
7. Змастіть булочки яечним розчином з 1 яйця та води. Відкладіть в сторону.
8. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру до 175°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
9. Розігріту внутрішню корзину застеліть папером для випічки.
10. Викладіть булочки на папір для випікання та випікайте їх протягом 12 хвилин при температурі 175°C до золотистої скоринки.
11. Вийміть булочки після закінчення приготування та подавайте їх до столу.



СМАЖЕНИЙ БЕКОН

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин
ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

13 грам темно-коричневого цукру
5 грамів порошку перцю чилі
1 грам меленого кмину
1 грам кайенського перцю
4 скибочки бекону

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте разом приправи мисці до їх повного з'єднання.
2. Обваляйте бекон у приправах та відкаліть його в сторону.
3. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру до 160°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
4. Помістіть бекон у розігріту мультитіч.
5. Виберіть функцію Bacon (Бекон) і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
6. Після готовності вийміть бекон і подавайте його до столу.



ОСНОВНІ СТРАВИ



СТЕЙК САНТА-МАРІЯ

ПРИГОТУВАННЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 11 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин
ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 грами солі
- 2 грами чорного перцю
- 2 грами часникового порошку
- 2 грами цибульного порошку
- 2 грами сушеного орегано
- Щіпка сушеного розмарину
- Щіпка кайенського перцю
- Щіпка сушеного шавлії
- 1 стейк без кісток
- 15 мілілітрів оливкової олії

1. Виберіть функцію попереднього розігріву та налаштуйте температуру на 230°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
2. Змішайте приправи та рівномірно посипте ними стейк.
3. Збризніть стейк оливковою олією.
4. Помістіть стейк у розігріту мультиварку.
5. Виберіть функцію Steak (Стейк) і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
6. Вийміть стейк із мультиварки, коли він приготується. Дайте стейку відпочити 10 хвилин перед нарізанням і подачею до столу.



СТЕЙК З БАЛЬЗАМІЧНИМ СОУСОМ ТА ГІРЧИЦЕЮ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 години 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЕНТИ

60 мілілітрів оливкової олії

60 мілілітрів бальзамічного оцту

36 грам діжонської гірчиці

Біфштекс

Сіль і перець за смаком

4 листочки базилика

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте оливкову олію, бальзамічний оцет і гірчицю. Збийте інгредієнти разом, щоб зробити маринад.
2. Викладіть тейк прямо в маринад. Накрийте поліетиленовою плівкою та замаринуйте в холодильнику на 2 години або на ніч.
3. Вийміть стейк з холодильника та дайте йому нагрітись до кімнатної температури.
4. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру на 230°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
5. Покладіть стейк у попередньо розігріту мультиварку, виберіть функцію Steak (Стейк) і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза). Вийміть стейк, коли він приготується за вашим смаком. Дайте стейку відпочити 5 хвилин.
6. Розріжте стейк, приправте сіллю та перцем, потім прикрасьте базиликом і подавайте до столу.



ІТАЛІЙСЬКІ ТЕФТЕЛІ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ВИХІД: 1-2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

227 грам яловичого фаршу (75/25)

28 грам панірувальних сухарів

30 мілілітрів молока

1 яйце

3 грами часникового порошку

2 грами цибульного порошку

2 грами сушеного орегано

2 грами сушеної петрушки

Сіль і перець за смаком

15 грамів сиру Пармезан,

натертого

Кулінарний спрей

Соус Маринара, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. З'єднайте яловичий фарш, панірувальні сухарі, молоко, яйце, спеції, сіль, перець і пармезан і добре перемішайте.
2. З м'ясної суміші скачайте кульки середнього розміру. Відставте їх в холодильник на 10 хвилин.
3. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
4. Вийміть фрикадельки з холодильника та додайте їх в попередньо розігрітий кошик мультипечі. Збризніть фрикадельки кулінарним спреєм і готуйте при температурі 205°C 8 хвилин.
5. Подавайте тефтели з соусом маринара і тертим пармезаном.



СМАЖЕНА КУРКА З ЧАСНИКОМ ТА ТРАВАМИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 35 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 30 хвилин
ВИХІД: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

3 курячих стегенця без кістки та шкірки
3 курячі ніжки
30 мілілітрів оливкової олії
20 грамів часникового порошку
6 грам солі
1 грам чорного перцю
1 грам сушеного чебрецю
1 грам сушеного розмарину
1 грам сушеного естрагону

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть курячі стегенця і гомілки оливковою олією з усіма приправами. Дайте їм промаринуватися протягом 30 хвилин.
2. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру на 195°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
3. Помістіть курку в розігріту мультипіч.
4. Виберіть функцію Chicken (Курка), встановіть час на 20 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
5. Після приготування подавайте страву до столу гарячою.



СМАЖЕНЕ КУРЧА ПРИГОТУВАННЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 години

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 25 хв

ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 курячі ніжки

2 курячих стегенця без кісток і шкіри

224 мілілітри пахти

180 грам борошна універсального призначення

3 грами часникового порошку

3 грами цибульного порошку

3 грами паприки

2 грами чорного або білого перцю

5 грам солі

40 мілілітрів рослинного масла

Кулінарний спрей

1. Змішайте курячі ніжки, стегенця та пахту в поліетиленовому пакеті, на застібці. Маринуйте протягом 1-1/2 години.
2. Змішайте в місці борошно, спеції та сіль.
3. Візьміть курячі ніжки і стегенця прямо з пакета і покрийте їх борошном. Переконайтеся, що курка повністю покрита. Потім поставте на решітку для охолодження та помістіть її в холодильник на 15 хвилин.
4. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру на 195°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
5. Змочіть кулінарну щіточку в олії та обережно нанесіть її на курячі ніжки та стегна з кожного боку.
6. Помістіть гомілки і стегенця в розігріту мультипіч.
7. Виберіть функцію Chicken (Курка) і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
8. Переверніть курку в середині процесу приготування та збризніть кулінарним спреєм.
9. Після приготування дайте страві охолонути протягом 5 хвилин, а потім подавайте до столу.



СВИНЯЧІ ВІДБИВНІ В СТИЛІ ПІВНІЧНОЇ КАРОЛІНИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин
ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 свинячі відбивні без кісток
15 мілілітрів рослинної олії
25 грам темно-коричневого цукру
6 грамів угорської паприки
2 грами меленої гірчиці
2 грами свіжомеленого чорного
перцю
3 грами цибулевого порошку
3 грами часникового порошку
Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру на 230°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
2. Змастіть свинячі відбивні олією.
3. З'єднайте всі спеції і щедро приправте свинячі відбивні.
4. Помістіть свинячі відбивні в розігріту мультиварку.
5. Виберіть функцію Steak (Стейк), встановіть час на 10 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
6. Після приготування вийміть свинячі відбивні з мультиварки та дайте їм відпочити протягом 5 хвилин, а потім подавайте до столу.



ЛОСОСЬ У ВЕРШКОВО- ЛИМОННОМУ СОУСІ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 8 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин
ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 філе лосося
Сіль і перець за смаком
Кулінарний спрей
30 грам вершкового масла
30 мілілітрів свіжого лимонного соку
1 зубчик часнику, тертий
6 мілілітрів вустерширського соусу

ПРИГОТУВАННЯ

1. Приправте лосось за смаком сіллю та перцем.
2. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру на 175°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
3. Розпиліть на розігрітий кошик мультиварки кулінарний спрей і помістіть рибу всередину нього.
4. Виберіть функцію Seafood (Морепродукти) та натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
5. Змішайте масло, лимонний сік, часник і вустерширський соус у маленькій каструлі та розтопіть їх на повільному вогні приблизно 1 хвилину.
6. Подавайте філе лосося з рисом до столу, полийте лимонно-масляним соусом.



ШНИЦЕЛЬ З БАКЛАЖАНІВ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин
ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 яйце, збите
15 мілілітрів молока
112 грам італійських сухарів
3 грами солі
1 грам чорного перцю
1 баклажан, нарізаний скибочками товщиною 13 мм
60 грам борошна універсального призначення
Оливкова олія, для змащування

ПРИГОТУВАННЯ

1. Збийте разом яйце та молоко в неглибокій тарілці. В окремому посуді змішайте панірувальні сухарі, сіль і перець.
2. Наріжте баклажани скибочками товщиною 13 мм.
3. Скибочки баклажанів занурте в борошно, потім вмочіть в яйце і обваляйте в панірувальних сухарях. Потім знову вмочіть в яйце і сухарі.
4. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
5. Змастіть кожен шматочок баклажанів оливковою олією.
6. Викладіть паніровані баклажани в розігріту фритюрницю в один шар і готуйте при 205°C протягом 8 хвилин.
7. Переверніть баклажани в середині процесу приготування.



ХРУСТКІ РИБНІ НАГЕТСИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 6 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин
ВИХІД: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

454 г риби сига або іншої м'якої риби, нарізаної смужками 38 x 13 мм.
30 грам борошна універсального призначення
7 грамів приправи Old Bay
2 яйця, збити
180 грам панірувальних сухарів
Кулінарний спрей
Соус тартар, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте рибу смужками 38 x 13 мм.
2. Змішайте борошно та приправу Old Bay у мисці.
3. Кожен шматочок риби обваляйте в борошні, потім занурте у збиті яйця і обваляйте в панірувальних сухарях.
4. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру на 175°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
5. Збризніть покриту рибу з обох боків кулінарним спреєм і покладіть у попередньо розігріту мультитіч.
6. Виберіть функцію «Frozen Foods (Заморожені продукти), встановіть час на 6 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
7. Струсіть кошик в середині процесу приготування. Нагадування про необхідність струшування повідомить вам, коли це необхідно буде зробити.
8. Подавайте до столу з соусом тартар.



МІНІ-ПІЦА ПЕПЕРОНІ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ВИХІД: 1 ПОРЦІЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 готове тісто для піци (17 мм)

Оливкова олія

60 грамів соусу маринара

5-6 скибочок пепероні

85 грам подрібненого сиру
моцарела

25 грам сиру Пармезан

ПРИГОТУВАННЯ

1. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру на 160°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
2. Змастіть верх тіста для піци оливковою олією.
3. Помістіть тісто у попередньо розігріту мультипіч та готуйте 10 хвилин при температурі 160°C.
4. Додайте поверх тіста соус маринара, скибочки пепероні, моцарелу та пармезан, коли на таймері залишиться 5 хвилин до кінця приготування, а потім завершіть приготування.
5. Подавайте піцу до столу гарячою.



БАРАНЯЧІ ВІДБИВНІ З ЧАСНИКОМ ТА ТРАВАМИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 30 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин
ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 зубчики часнику, подрібнені
17 грам свіжого листя розмарину
5 грам свіжого листя чебрецю
Одна каре баранини з 4 ребрами
Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть часник, розмарин і чебрець у кухонний комбайн і подрібніть їх.
2. Щедро приправте баранину сіллю та перцем. Натріть сумішшю часнику та трав і дайте баранині постояти при кімнатній температурі 20 хвилин.
3. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) встановіть температуру на 205°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
4. Викладіть баранячі відбивні в попередньо розігрітий кошик мультиварки.
5. Виберіть функцію Steak (Стейк), встановіть температуру на 205°C і час на 15 хвилин, потім натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
6. Вийміть баранячі відбивні, коли їх внутрішня температура досягне 62,7°C. Дайте страві відпочити 10 хвилин перед нарізанням і подачею до столу.



ПАЛТУС З СОУСОМ ПЕСТО

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 шт палтуса (товщиною 25 мм)

Сіль і перець за смаком

32 грами панірувальних сухарів

1/2 лимона з цедрою

12 грам песто

Спрей оливкової олії

ПРИГОТУВАННЯ

1. Ретельно обсушіть рибу паперовими рушниками, посоліть і поперчіть.
2. Змішайте панірувальні сухарі з лимонною цедрою в окремій мисці.
3. Розподіліть песто рівномірно між шматочками палтуса і викладіть його на верхню частину кожного філе.
4. Додайте суміш панірувальних сухарів на верхню частину кожного філе, обережно притискаючи їх до палтуса. Збризніть верхівку кожного філе спреєм оливкової олії.
5. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
6. Помістіть рибу в попередньо розігріту мультипеч.
7. Виберіть функцію Fish (Риба) та натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
8. Вийміть рибу, коли її внутрішня температура досягне 60°C. Перед подачею дайте рибі відпочити протягом 5 хвилин.



ГОСТРІ КУРЯЧІ ФЛАУТИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 33 хв
ВИХІД: 8 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 велика куряча грудка
Сіль і перець за смаком
17 грамів оливкової олії
1/2 невеликої цибулини
1 зубчик часнику
5,69 г кмину
1 грам кайенського перцю
113 грамів банку чилі, нарізаного кубиками
453 грами баночки гарячої сальси
32 грами свіжої кінзи, нарізаної
1 лайм, вичавлений сік
128 грамів суміші тертого чеддера та гострого сиру
8 хлібних коржів (152 мм)
Спрей з маслом авокадо

ПРИГОТУВАННЯ

1. Приправте курячу грудку сіллю і перцем.
2. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
3. Помістіть курячу грудку в попередньо розігріту мультипіч.
4. Виберіть функцію Chicken (Курка) та натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
Вийміть курку, коли її внутрішня температура досягне 73°C. Дайте курці повністю охолонути, а потім наріжте її невеликими шматочками.
5. Розігрійте велику сковороду на середньому вогні. Додати в неї оливкову олію та цибулю, обсмажуйте 5 хвилин. Додайте до цибулі часник, кмин, кайенський перець, нарізаний кубиками чилі та обсмажуйте ще 3 хвилини. Після цього додайте сальсу, курку, кінзу, лайм і сир. Помішуйте, поки сир не розплавиться. Приправте суміш за смаком сіллю і перцем.
6. Викладіть ложку суміші на середину кожного коржика. Щільно скрутіть коржик навколо начинки і закріпіть його зубочисткою.
7. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
8. Збризніть флаути спреєм з олією авокадо та вставте їх у попередньо розігріту мультипіч.
9. Встановіть температуру 205°C, час 8 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
10. Зверху посипте флаути вашими улюбленими начинками та подавайте до столу.



КОВБАСКИ З ПЕРЦЕМ ТА КАРТОПЛЕЮ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 18 хвилин
ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 червоний болгарський перець
5 невеликих картоплин, нарізаних
шматками по 6,35 мм
9 грамів оливкової олії
Сіль і перець за смаком
2 сосиски

ПРИГОТУВАННЯ

1. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
2. Помістіть болгарський перець і картоплю в розігріту мультитіч. Збризніть їх оливковою олією та приправте сіллю та перцем.
3. Встановіть температуру 200°C, час 6 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
4. Додайте в кошик сосиски. Встановіть температуру 180°C, час 12 хвилин, натисніть клавішу Shake(Струсити) та натисніть «Start/Pause (Пуск/Пауза). Переверніть сосиски і перемішайте овочі в середині процесу приготування. Нагадування про необхідність струшування повідомить вас, коли це необхідно буде зробити.
5. Коли внутрішня температура ковбасок досягне 71°C, вийміть їх з мультитічі та подавайте до столу.



ХРУСТКА СМАЖЕНА РИБА

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хв

ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

3 великі скибки білого
бутербродного хліба, розірваного
на шматки 25 мм
28 грам несолоного вершкового
масла, розтопленого
1,42 г солі
1,42 г перцю
Сіль і перець за смаком
1 лимон з цедрою
32 грами борошна
1 велике яйце
5,69 г хрону
25 грамів майонезу
1,42 г паприки
Щіпка кайенського перцю
2 шматки філе тріски без шкіри
кожен ,товщиною 25 мм
Спрей з маслом авокадо

ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть хліб, масло, 1,42 грама солі, 1,42 грама перцю в кухонний комбайн. Перемішуйте, поки хліб не стане грубого помелу. Перекладіть суміш у велику сковороду з антипригарним покриттям і поставте на середній вогонь. Підсмажте панірувальні сухарі до золотистої скоринки, періодично помішуючи їх, щоб запобігти підгорянню, приблизно 8 хвилин. Перекладіть панірувальні сухарі на тарілку і посипте їх цедрою лимона.
2. Помістіть 32 грами борошна в окрему тарілку.
3. Збийте яйце, хрін, майонез, паприку, кайенський перець і дрібку чорного перцю в окремій тарілці. Додайте до суміші решту 17 грамів борошна та перемішайте до однорідності.
4. Ретельно обсушіть рибу паперовими рушниками та злегка приправте сіллю та перцем.
5. Обваляйте філе спочатку в борошні, потім повністю покрийте філе яєчною сумішшю, а потім – сумішшю сухарів, обережно притискаючи їх до риби, щоб товстий шар крихт прилип до риби.
6. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру на 160°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
7. Збризніть рибу спреєм з олії авокадо та вставте в попередньо розігріту мультиварку.
8. Виберіть функцію Seafood (Морепродукти), встановіть температуру на 160°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
9. Вийміть рибу з мультиварки, коли вона стане золотисто-коричневого кольору, а її внутрішня температура досягне 60°C, а потім подавайте до столу.



ЗАКУСКИ



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 22 хвилини
ВИХІД: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЕНТИ

9 грамів часникового порошку
1 кубик курячого бульйону
5 грам солі
3 грами чорного перцю
2 грами копченої паприки
1 грам кайенського перцю
3 г приправи Old Bay
3 грами цибулевого порошку
1 грам сушеного орегано
453 г курячих крилець
Кулінарний спрей
Соус Ранчо, для сервірування

ПРИГОТУВАННЯ

1. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру на 195°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
2. З'єднайте приправи в мисці і добре перемішайте їх.
3. Приправте курячі крильця половиною суміші приправ і щедро збризніть кулінарним спреєм.
4. Помістіть курячі крильця в розігріту мультипіч.
5. Виберіть функцію Chicken (Курка), встановіть час на 22 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
6. Струсіть кошики в середині процесу приготування.
7. Перекладіть крильця в миску і посипте другою половиною приправ, до їх повного покриття.
8. Подавайте з соусом ранчо.



КРЕВЕТКИ ЗАГОРНУТІ В БЕКОН

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ВИХІД: 5 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

16 великих креветок, очищених і без кісточок

3 грами часникового порошку

2 грами паприки

2 грами цибулевого порошку

1 грам чорного меленого перцю

8 смужок бекону, нарізаних уздовж

ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть креветки в миску і приправте їх спеціями.
2. Оберніть бекон навколо креветки, починаючи зверху й закінчуючи хвостом креветок, і закріпіть їх зубочистками.
3. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру на 160°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
4. Додайте половину креветок у розігріту мультиварку.
5. Виберіть функцію Bacon (Бекон) і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза). Коли приготування закінчиться, відставте їх в сторону.
6. Повторіть попередній крок з іншою партією креветок.
7. Злийте зайвий жир на паперовий рушник і подавайте до столу.



КУРЯЧІ ШАШЛИКИ З ЧАСНИКОМ ТА ТРАВАМИ

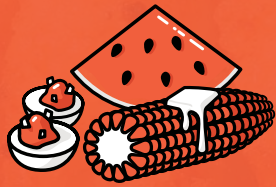
ЧАС ПІДГОТОВКИ: 1 година 5 хв
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин
ВИХІД: 2-4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

60 мілілітрів оливкової олії
3 зубчики часнику
2 грами сушеного орегано
1 грам сушеного чебрецю
2 грами солі
1 грам чорного перцю
сік 1 лимона
454 г курячих стегон без кісток і шкіри, нарізаних шматочками 38 мм
2 дерев'яні шпажки, розрізані навпіл

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте оливкову олію, часник, орегано, чебрець, сіль, чорний перець і лимонний сік у великій мисці.
2. Додайте курку в маринад і маринуйте 1 годину.
3. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру на 195°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
4. Мариновану курку наріжте шматочками 38 мм і нанизайте на шампури.
5. Помістіть шампури в розігріту мультипеч.
6. Виберіть функцію Chicken (Курка), встановіть час на 10 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
7. Після готовності вийміть страву та подавайте її до столу.



ΠΕΡΕΚΥΣΙ



КАРТОПЛЯ ФРІ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 30 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 28 хв.

ВИХІД: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 картоплини, нарізані смужками

76 x 25 мм

1 літр холодної води, для
замочування картоплі

15 мілілітрів олії

3 грами часникового порошку

2 грами паприки

Сіль і перець за смаком

Кетчуп або соус ранчо, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте картоплю смужками 76 x 25 мм і замочіть її у воді на 15 хвилин.
2. Злийте картоплю, промийте її холодною водою та обсушіть паперовими рушниками.
3. Додайте олію та спеції до картоплі, перемішуючи, до її повного покриття.
4. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру на 195°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
5. Додайте картоплю в розігріту мультипіч.
6. Виберіть функцію French Fries (Картопля фрі), встановіть час на 28 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза). Обов'язково струсіть кошики в середині процесу приготування. Нагадування про необхідність струшування повідомить вас коли це необхідно зробити.
7. Після приготування вийміть кошики з мультипічі та приправте картоплю фрі сіллю та перцем.
8. Подавайте з кетчупом або соусом ранчо до столу.



СОЛОДКА КАРТОПЛЯ ФРІ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ВИХІД: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 великих батати, нарізати смужками товщиною 25 мм

15 мілілітрів олії

10 грам солі

2 грами чорного перцю

2 грами паприки

2 грами часникового порошку

2 грами цибулевого порошку

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте солодку картоплю смужками товщиною 25 мм.
2. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
3. Додайте нарізану солодку картоплю у велику миску та змішайте її з олією, доки вся солодка картопля не покриється нею рівномірно.
4. Посипте сіль, чорний перець, паприку, часниковий порошок і цибульний порошок. Добре перемішайте.
5. Покладіть картоплю фрі в розігріту мультипіч. Встановіть час на 12 хвилин і температуру на 205°C, потім натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
6. Після готовності вийміть і подавайте батат до столу.



КАРТОПЛЯНІ КЛИНКИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 30 хвилин
ВИХІД: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 великі картоплини, промити й
нарізати скибочками довжиною 102
мм
23 мілілітри оливкової олії
3 грами часникового порошку
1 грам цибульного порошку
3 грами солі
1 грам чорного перцю
5 грам сиру Пармезан, тертого
Кетчуп або соус ранчо, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте картоплю клинками довжиною 102 мм.
2. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру до 195°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
3. Змастіть картоплю оливковою олією та змішайте з приправами та сиром пармезан, до повного покриття.
4. Додайте картоплю в розігріту мультипеч.
5. Виберіть функцію French Fries (Картопля фрі), встановіть час на 20 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
6. Нагадування про необхідність струшування повідомить вас коли це необхідно зробити.
7. Подавайте з кетчупом або соусом ранчо.



ГЛАЗУРОВАНА МОРКВА З МЕДОМ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ВИХІД: 2-4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЕНТИ

454 грами моркви, очищеної та
вимитої

15 мілітрів оливкової олії

30 мілітрів меду

2 гілочки свіжого чебрецю

Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Обсушіть моркву паперовим рушником. Відкладіть її в сторону.
2. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру до 205°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
3. Змішайте моркву в мисці з оливковою олією, медом, чебрецем, сіллю та перцем.
4. Додайте моркву в розігріту мультипіч.
5. Встановіть температуру 205°C, час на 12 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза). Обов'язково струсіть кошики в середині процесу приготування. Мультипіч повідомить вас про необхідність струшування.
6. Подавайте страву до столу гарячою.



СМАЖЕНА БРОККОЛІ З ЧАСНИКОМ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ВИХІД: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 велика головка брокколі,

наріzana на суцвіття

15 мілілітрів оливкової олії

3 грами часникового порошку

3 грами солі

1 грам чорного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру до 150°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
2. Збризніть суцвіття брокколі оливковою олією та перемішайте їх до рівномірного покриття.
3. Змішайте брокколі з приправами.
4. Додайте брокколі в розігріту мультиварку.
5. Виберіть функцію Vegetables (Овочі), встановіть час на 12 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
6. Після закінчення приготування вийміть страву з мультиварки і подавайте до столу.



ЧАСНИКОВИЙ ХЛІБ ПРИГОТУВАННЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ВИХІД: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 французький багет (305 мм),
розрізаний вздовж і по ширині
4 зубчики часнику, подрібнити
43 грами вершкового масла
кімнатної температури
15 мілілітрів оливкової олії
10 грам сиру Пармезан, натертого
8 грам петрушки, нарізаної

1. Розріжте багет навпіл та вздовж, потім кожен частину навпіл по ширині, щоб утворились чотири скибочки довжиною 152 мм.
2. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру до 160°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
3. Змішайте часник, вершкове масло та оливкову олію, до утворення пасту.
4. Рівномірно викладіть пасту на хліб і посипте його зверху пармезаном.
5. Помістіть хліб у попередньо розігріту мультипеч.
6. Встановіть температуру 160°C і час 8 хвилин, потім натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
7. Після приготування прикрасьте свіжо нарізаною петрушкою та подавайте до столу.



БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА З ПАНЧЕТОЮ

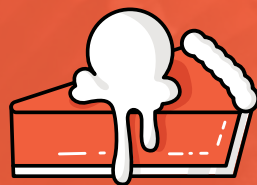
ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин
ВИХІД: 2-4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

284 грами брюссельської капусти,
розрізаної навпіл
2 смужки панчетти, нарізаної
кубиками
20 мілілітрів оливкової олії
2 грами часникового порошку
Сіль і перець за смаком
5 грам пармезану

ПРИГОТУВАННЯ

1. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів) і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
2. Зріжте стебла брюссельської капусти, потім розріжте її навпіл.
3. Змішайте в мисці половинки брюссельської капусти, нарізану кубиками панчетту, оливкову олію, часниковий порошок, сіль і перець і добре перемішайте.
4. Додайте суміш у попередньо розігріту мультипіч
5. Встановіть температуру 175°C, час 10 хвилин, натисніть кнопку Shake (Струсити), потім натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).. Обов'язково струсіть кошики в середині приготування. Нагадування про необхідність струшування повідомить вас коли це необхідно зробити.
6. Натріть сир пармезан зверху для гарніру та подавайте до столу.



ДЕСЕРТИ



ЯБЛУЧНІ ПИРІЖКИ ПРИГОТУВАННЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 35 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ВИХІД: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 середнє яблуко, очищене та нарізане шматочками

18 грам цукру

18 грам несолоного вершкового масла

2 грами меленої кориці

1 грам меленого мускатного горіха

1 грам меленого запашного перцю

1 лист готового тіста для пирога

1 яйце, збите

5 мілілітрів молока

1. Змішайте нарізані кубиками яблука, цукровий пісок, масло, корицю, мускатний горіх і духмяний перець разом у середній каструлі або сковороді та доведіть суміш до кипіння на середньому вогні.
2. Тушкуйте протягом 2 хвилини, потім зніміть з вогню.
3. Дайте яблукам охолонути, не накриваючи їх кришкою, при кімнатній температурі протягом 30 хвилин.
4. Розріжте тісто для пирога на кружечки діаметром 127 мм.
5. Додайте начинку в центр кожного кола тіста і пальцем нанесіть воду на зовнішні кінці. Трохи начинки залишиться.
6. Защипніть пиріг і виріжте невелику щілину зверху.
7. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру до 175°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
8. Змішайте разом яйце з молоком, і змастіть сумішшю верхівку кожного пирога.
9. Покладіть пиріжки в попередньо розігріту мультипечі і готуйте при 175°C 10 хвилин, поки пиріжки не стануть золотисто-коричневого кольору.
10. Після готовності вийміть пиріжки з мультипечі і подавайте їх до столу.



ЛИМОННИЙ КЕКС

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 40 хвилин

ВИХІД: 1 ПОРЦІЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

120 грам борошна універсального призначення

4 грами розпушувача

Щіпка солі

84 грами несолоного вершкового масла, розм'якшеного

130 грам цукрового піску

1 велике яйце

15 грам свіжого лимонного соку

1 лимон з цедрою

56 грам пахти

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте борошно, розпушувач і сіль у мисці. Відкладіть в сторону.
2. Додайте розм'якшене вершкове масло в електричний міксер і збивайте його до легкої та пишної маси приблизно 3 хвилини.
3. Додайте цукор у збите масло та продовжуйте збивати протягом 1 хвилини.
4. Збийте борошняну суміш з маслом до повного поєднання, приблизно 1 хвилину.
5. Додайте в суміш яйце, лимонний сік і лимонну цедру. Збивайте на слабкому рівні до повного поєднання інгредієнтів.
6. Повільно влийте в суміш пахту, збиваючи суміш на середній швидкості.
7. Додайте тісто в змащену маслом форму для хліба заповнюючи її на 3/4. Можливо, у вас тісто залишиться ще на одну порцію.
8. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру до 160°C натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
9. Помістіть кекс у попередньо розігріту мультипеч
10. Встановіть температуру 145°C, час 40 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза). Вийміть кекс, коли зубочистка або тестер для торта, вставлені в центр, будуть виходити з нього чистими. Перед подачею до столу, дайте кексу відпочити протягом 20 хвилин



КОКОСОВІ МАКАРУНИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин

ВИХІД: 5-6 порцій

ІНГРЕДІЄНТИ

1 яєчний білок

2 мілілітри екстракту мигдалю

2 мілілітри ванільного екстракту

Щіпка солі

175 грамів подрібненого

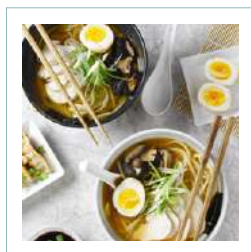
несолодкого кокосового горіха

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте згущене молоко, яєчний білок, екстракт мигдалю, екстракт ванілі та сіль у мисці.
2. Додайте в миску 150 грамів подрібненого кокосу та перемішайте до повного поєднання. Суміш повинна тримати форму.
3. Сформуєте руками кульки розміром 38 мм. В окрему тарілку додайте 25 грам подрібненого кокосу.
4. Обваляйте кокосові макарони в подрібненому кокосі, поки вони повністю не покриються кокосом.
5. Виберіть функцію Preheat (Попередній нагрів), встановіть температуру до 150°C і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
6. Додайте кокосові макарони у попередньо розігріту мультипіч.
7. Встановіть температуру 145°C, час 15 хвилин і натисніть Start/Pause (Пуск/Пауза).
8. Після готовності дайте макаронам охолонути протягом 5-10 хвилин, а потім подавайте до столу.

Хочете більшого?

Ми прагнемо, щоб створена нами спільнота могла побачити та оцінити вас, як найкращого шеф-кухаря. Діліться своїми рецептами та приєднуйтесь до розмови! Ми постійно публікуємо кумедні способи використання наших пристроїв Cosori.



Поділіться з нами своїми рецептами!

#ICOOKCOSORI

Ми будемо раді побачити, ваші кулінарні шедеври. Приєднуйтесь до зростаючої спільноти пристрасних домашніх кухарів, щоб щодня отримувати цікаві ідеї рецептів для повноцінного здорового харчування.



COSORI®

Виникли запитання?
Напишіть нам за електронною
адресою: support.eu@cosori.com

D5-D_21F30CAL-L501_KEU/KEUE