



COSORI

FRITEUZĂ CU AER
CALD PREMIUM
FRITEUZĂ CU AER
CALD INTELIGENTĂ

Rețete

Vă mulțumim pentru achiziție!

(Sperăm să vă placă noua friteuză cu aer cald la fel de mult cum ne place nouă.)



alăturați-vă la

Comunitatea bucătarilor Cosori pe Facebook
facebook.com/CosoriUK



explorați

galeria noastră de rețete
www.cosori.com/recipes



bucurați-vă

de rețete săptămânale, recomandate
realizate exclusiv de bucătarii noștri interni



CONTACTAȚI BUCĂTARII NOȘTRI

Bucătarii noștri interni, utili, sunt pregătiți să vă răspundă la orice întrebări pe care le-ați putea avea!

E-mail: recipes@cosori.com

În numele tuturor celor din cadrul Cosori,

O experiență de gătit plăcută!

Această carte de rețete este adecvată pentru următoarele modele de friteuze cu aer cald Cosori:
CP158-AF-RXB, CP158-AF-RXR, CP158-AF-RXW, CP137-AF-RXB, CS158-AF-RXB

Cuprins

PRESETĂRI

MIC-DEJUN

Biscuiți britanici cu cremă de căpșune	8
Biscuiți britanici cu afine și ghimbir	9
Ou copt	10
Batoane de pâine toast	11
Sandwich din brișă pentru mic-dejun	12
Brioșe cu boabe de cafea	13
Frigănele umplute	14
Șuncă BBQ	15
Pizza pentru mic-dejun	16

ANTREURI

Antricot Santa Maria	18
Vrăbioară de vită fără os cu sos chimichurri	19
Sandviș cu friptură	20
Fâșii de friptură în sos de muștar cu oțet balsamic	21
Chifteluțe italienești	22
Chifteluțe de miel mediteraneene	23
Chiftele japoneze	24
Pui rumenit cu usturoi și ierburi	25
Pui la grătar	26
Pulpe de pui inferioare cu lămâie și usturoi	27
Pulpe de pui superioare rumenite cu muștar	28
Ciocănele de pui Tikka	29
Pui cu miere și lămâie	30
Pui lipicios cu cinci condimente	31
Pui „prăjit”	32
Pui cu parmezan	33
Cotlete de porc în stil Carolina de Nord	34
Porc Katsu	35
Ruladă de porc înfășurată în prosciutto	36
Somn înnegrit în stil Cajun	37
Amestec de ton cu sos chipotle	38
Tacos cu pește în crustă de porumb	39
Somon glazurat cu sos teriyaki	40
Somon cu sos de unt și lămâie	41

5	Creveți în stil Cajun	42
	Prăjituri de crab	43
	Brânză tofu crocantă	44
	Șnițele din vinete	45
	Brânză la grătar	46
	Mușchi de pui Cajun	47
	Pizza rulată	48
	Nuggets de pește "prăjit" crocant	49
	Mini-pizza pentru petrecere	50
	Mini-pizza cu pepperoni	51
	Chifle pentru cheeseburger	52
	Burgeri din carne de curcan cu salată de varză asiatică	53

APERITIVE

18	Sparanghel învelit în prosciutto	55
19	Aripioare de pui în marinadă uscată	56
20	Aripioare de pui în stil mongol	57
	Aripioare de pui cu sos de miere și Sriracha	58
21	Aripioare de pui cu parmezan și usturoi	59
22	Aripioare de pui condimentat (pui jamaican)	60
23	Chipsuri tortilla de casă	61
24	Cărnăciori în foietaj	62
25	Ciuperci umplute cu cărnați	63
26	Baghete de mozzarella pane	64
27	Murături prăjite	65
28	Ardei jalapeno umpluți cu brânză și înveliți în bacon	66
29	Creveți înveliți în bacon	67
30	Creveți în crustă de cocos	68
31	Ou scoțian	69
32	Frigărui de pui cu usturoi și hierburi	70
33	Frigărui de pui cu iaurt	71
34	Frigărui de vită în stil coreean	72
35	Frigărui de porc în sos Teriyaki	73
36	Frigărui de miel Shawarma	74

Cuprins (continuare)


GARNITURI





Chipsuri de casă	76
Chipsuri de cartofi dulci	77
Chipsuri Cajun	78
Chipsuri de dovlecel	79
Chipsuri de avocado	80
Chipsuri grecești	81
Cartofi wedges	82
Chipsuri de cartofi	83
Inele de ceapă	84
Floare din ceapă pane	85
Cartofi Hasselback	86
Cartofi copti	87
Morcovi caramelizați în sos de miere	88
Broccoli cu usturoi prăjit	89
Morcovi cu sos de miere și soia	90
Conopidă prăjită	91
Conopidă cu turmeric prăjită	92
Porumb prăjit	93
Dovleac plăcintar prăjit	94
Vinete prăjite	95
Pâine cu usturoi	96
Brioșe cu mălai și brânză	97
Biscuiți cu brânză cheddar și lapte bătut	98
Varză de Bruxelles cu pancetta	99

DESERTURI







Rulouri cu scorțișoară	101
Sufleu de ciocolată	102
Pâine cu banane și nuci	103
Mini plăcinte cu mere	104
Tartă rustică cu pere și nuci	105
Chec cu lămâie	106
Brioșe cu afine și lămâie	107
Brioșe cu ciocolată și espresso	108
Macarons cu nucleu de cocos	109
Brioșe cu merișoare și portocale	110
Brioșe cu fulgi de ciocolată	111

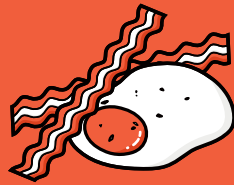
Presetările

PICTOGRAMĂ	Ingredient	Temperatură (°C)	Timp (min)	Preparare
 FRIPTURĂ	Friptură: antricot, mușchi, filet	205 °C	6 minute	În sânge
			8 minute	Mediu
			10 minute	Bine făcut
	Hamburger	205 °C	10 minute	
	Chifteluțe de vită	205 °C	8 minute	
	Cârnați	205 °C	8-12 minute	
	Cotlet de porc, fără os	205 °C	12-14 minute	
	Cotlet de porc, cu os	205 °C	16-18 minute	

PICTOGRAMĂ	Ingredient	Temperatură (°C)	Timp (min)	Scuturare
 FRUCTE DE MARE	Somon	175°C	8 minute	
	Pește tilapia	175°C	6-8 minute	
	Pește spadă	175°C	8-10 minute	
 CREVEȚI	Creveți	190°C	6-10 minute	Scuturare
	Creveți Jumbo	190°C	8-10 minute	Scuturare
 ȘUNCĂ	Șuncă	160°C	6-8 minute	
	Pancetta	160°C	10 minute	
	Șuncă de Parma	160°C	6 minute	
 PUI	Aripioare de pui	195°C	20-25 minute	Scuturare
	Pulpe de pui inferioare/ciocănele	195°C	25 minute	
	Pulpe de pui superioare, dezosate, fără piele	195°C	10-12 minute	
	Pulpe de pui superioare, cu os și piele	195°C	20-30 minute	
	Piept de pui dezosat, fără piele	180°C	12-14 minute	

Presetările (continuare)

PICTOGRAMĂ	Ingredient	Temperatură (°C)	Timp (min)	Scuturare
 CARTOFI PRĂJIȚI	Cartofi wedges	175°C	25-30 minute	Scuturare
	Cartofi noi	175°C	20-25 minute	Întoarcere
	Chipsuri, proaspete	195°C	25-30 minute	Scuturare
	Cartofi dulci	195°C	25-30 minute	Întoarcere
 LEGUME	Broccoli	150°C	8 minute	Scuturare
	Conopidă	150°C	10 minute	Scuturare
	Dovlecel	150°C	10 minute	Scuturare
 LEGUME RĂDĂCINOASE	Morcovi	205 °C	12 minute	Scuturare
	Varză de Bruxelles	205 °C	8 minute	Scuturare
	Dovleac plăcintar	205 °C	10 minute	Scuturare
	Porumb	205 °C	8-12 minute	Întoarcere
 DESERTURI	Brioșe	150°C	15 minute	
	Prăjituri	150°C	30 minute	
	Brioșe	150°C	15 minute	
	Negrese	160°C	30 minute	
 PÂINE	Turtă de mălai	150°C	25-30 minute	
	Rulouri cu scorțișoară	165°C	15 minute	
	Brânză la grătar	160°C	8 minute	
	Pâine prăjită	160°C	8 minute	
 ALIMENTE CONGELATE	Nuggets de pui	175°C	10 minute	Scuturare
	Inele de ceapă	175°C	10 minute	Scuturare



Mic-dejun



Biscuiți britanici cu cremă de căpșune PENTRU 6 BISCUIȚI BRITANICI

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 12 minute

240 g făină universală
 50 g zahăr granulat
 8 g praf de copt
 1 g sare
 85 g unt, rece, tăiat în bucăți
 84 g căpșune proaspete,
 tăiate mărunț
 120 ml smântână grasă
 2 ouă mari
 10 ml extract de vanilie
 5 ml apă

- 1 **CERNEȚI** făina, zahărul, praful de copt și sarea într-un castron mare.
- 2 **TĂIAȚI** untul în bucăți și amestecați-l cu făina folosind un blender de patiserie sau manual până când amestecul capătă aspectul unor firimituri grosiere.
- 3 **MIXAȚI** căpșunile în amestecul de făină. Puneți deoparte.
- 4 **BATEȚI** smântâna, 1 ou și extractul de vanilie într-un castron separat.
- 5 **ÎNCORPORAȚI** amestecul de smântână în amestecul de făină până când se combină, apoi rulați-l la o grosime de 38 mm.
- 6 **FOLOSIȚI** o formă rotundă de tăiat prăjituri pentru a tăia biscuiții.
- 7 **UNGEȚI** biscuiții britanici cu un amestec dintr-un ou și apă. Puneți deoparte.
- 8 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați la 175°C și apăsați Start/Pauză.
- 9 **TAPETAȚI** coșurile friteuzei preîncălzite cu hârtie de copt.
- 10 **AȘEZAȚI** biscuiții pe hârtia de copt și coaceți-i timp de 12 minute la 175°C, până se rumenesc.



Biscuiți britanici cu afine și ghimbir

PENTRU 6 BISCUIȚI BRITANICI

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 12 minute

240 g făină universală
50 g zahăr granulat
8 g praf de copt
2 g sare
85 g unt, rece, tăiat în bucăți
85 g afine proaspete
3 g ghimbir proaspăt,
mărunțit fin
113 ml smântână grasă
2 ouă mari
4 ml extract de vanilie
5 ml apă

- CERNEȚI** făina, zahărul, praful de copt și sarea într-un castron mare.
- TĂIAȚI** untul în bucăți și amestecați-l cu făina folosind un blender de patiserie sau manual până când amestecul capătă aspectul unor firimituri grosiere.
- MIXAȚI** afinele și ghimbirul în amestecul de făină. Puneți deoparte.
- BATEȚI** smântâna, 1 ou și extractul de vanilie într-un castron separat.
- AMESTECAȚI** amestecul de smântână în făină până se încorporează.
- MODELAȚI** aluatul într-o formă rotundă cu o grosime de 38 mm și tăiați-l în opt bucăți.
- UNGEȚI** biscuiții britanici cu un amestec dintr-un ou și apă. Puneți deoparte.
- SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- TAPETAȚI** coșurile din friteuza preîncălzită cu hârtie de copt și așezați biscuiții britanici deasupra.
- GĂȚIȚI** timp de 12 minute la 175°C, până când se rumenesc.



Ou copt

PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 14 minute

Spray pentru gătit nelipicios
3 ouă
6 felii de costiță afumată,
taiată cubulețe
60 g baby spanac, spălat
120 ml smântână grasă
15 g parmezan ras
Sare și piper, după gust

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați la 175°C și apăsați Start/Pauză.
- 2 PULVERIZAȚI** trei vase ramekin de 76 mm cu spray pentru gătit nelipicios.
- 3 ADĂUGAȚI** 1 ou în fiecare vas ramekin uns.
- 4 GĂȚIȚI** șunca într-o tigaie până devine crocantă, aproximativ 5 minute.
- 5 ADĂUGAȚI** spanacul și gătiți până se înmoaie, aproximativ 2 minute.
- 6 AMESTECAȚI** smântâna grasă și brânza parmezan. Gătiți timp de 2 - 3 minute.
- 7 TURNAȚI** amestecul de smântână peste ouă.
- 8 AȘEZAȚI** cele două vase ramekin în friteuza preîncălzită și gătiți timp de 4 minute la 175°C, până când albușul se gătește complet.
- 9 ASEZONAȚI** după gust cu sare și piper.



Batoane de pâine toast

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

4 felii de pâine albă, cu o grosime de 38 mm, de preferință nu proaspătă

2 ouă

60 ml lapte

15 ml sirop de arțar

2 ml extract de vanilie

Spray pentru gătit nelipicios

38 g zahăr

3 g scorțișoară măcinată

Sirop de arțar, pentru servire

Zahăr pudră, pentru presărare

- 1 TĂIAȚI** fiecare felie de pâine în trei, făcând 12 bucăți. Puneți deoparte.
- 2 BATEȚI** ouăle, laptele, siropul de arțar și vanilia.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*. Lăsați să se încălzească.
- 4 ÎNMUIAȚI** bucățile de pâine în amestecul de ou și aranjați-le în friteuza preîncălzită. Pulverizați din abundență spray pentru gătit peste bucățile de pâine toast.
- 5 GĂȚIȚI** bucățile de pâine toast timp de 10 minute la 175°C. Întoarceți bucățile la jumătatea duratei de preparare.
- 6 AMESTECAȚI** zahărul și scorțișoara într-un castron. Puneți deoparte.
- 7 ACOPERIȚI** bucățile de pâine toast cu amestecul de zahăr cu scorțișoară când acestea sunt gata.
- 8 SERVIȚI** cu sirop de arțar și presărați un strat fin de zahăr pudră.



Sandwich din brioșă pentru mic-dejun PENTRU 1 PORȚIE DE SERVIRE

TIMP DE PREGĂTIRE: 2 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

Spray pentru gătit nelipicios
1 felie de brânză cheddar albă
1 felie de șuncă canadiană
1 brioșă englezească, tăiată
15 ml apă fierbinte
1 ou mare
Sare și piper, după gust

- 1 PULVERIZAȚI** interiorul unui vas ramekin de 85 g cu spray pentru gătit și introduceți-l în friteuza cu aer cald Cosori.
- 2 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)*, reglați la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 ADĂUGAȚI** brânza și șunca canadiană pe o jumătate din brioșă englezească.
- 4 AȘEZAȚI** ambele jumătăți de brioșă în friteuza preîncălzită.
- 5 TURNAȚI** apa fierbinte și oul în vasul ramekin încălzit și condimentați cu sare și piper.
- 6 SELECTAȚI** *Pâine*, reglați timpul la 10 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 SCOATEȚI** brioșele englezești după 7 minute, lăsând oul în tot acest interval.
- 8 REALIZAȚI** sandvișul așezând oul fiert pe partea de sus a brioșei englezești și serviți.



Brioșe cu boabe de cafea

PENTRU 6 BRIOȘE

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 12 minute

TOPPINGUL SFĂRĂMICIOS

13 g zahăr alb
 16 g zahăr brun deschis
 1 g scorțișoară
 2 g sare
 14 g unt nesărat, topit
 24 g făină universală

BRIOȘE

90 g făină universală
 53 g zahăr brun deschis
 4 g praf de copt
 1 g bicarbonat de sodiu
 2 g scorțișoară
 1 g sare
 112 g smântână
 42 g unt nesărat, topit
 1 ou
 4 ml extract de vanilie
 Spray pentru gătit
 nelipicios

- MIXAȚI** toate ingredientele pentru toppingul sfărâmicios împreună până când se formează firimituri grosiere. Puneți deoparte.
- AMESTECAȚI** făina, zahărul brun, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, scorțișoara și sarea într-un castron mare.
- BATEȚI** smântâna, untul, oul și vanilia împreună într-un castron separat până se amestecă bine.
- AMESTECAȚI** ingredientele lichide cu cele uscate până când se omogenizează.
- SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- UNGEȚI** formele de brioșe cu spray pentru gătit și turnați compoziția până când cupele sunt $\frac{3}{4}$ pline.
- PRESĂRAȚI** topping-ul sfărâmicios peste partea de sus a brioșelor.
- AȘEZAȚI** formele de brioșe în friteuza preîncălzită. Este posibil să fie nevoie să le preparați în mai multe tranșe.
- GĂȚIȚI** brioșele la 175°C timp de 12 minute.



Frigănele umplute

PENTRU 1 PORȚIE DE SERVIRE

TIMP DE PREGĂTIRE: 4 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

1 felie de pâine brioșă, cu o grosime de 64 mm, de preferat nu proaspătă

113 g cremă de brânză
2 ouă

15 ml lapte

30 ml smântână grasă

38 g zahăr

3 g scorțișoară

2 ml extract de vanilie

Spray pentru gătit nelipicios

Fistic, mărunțit, pentru topping

Sirop de arțar, pentru servire

- 1 SELECTAȚI** Preheat (Preîncălzire) pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați Pornire/Pauză.
- 2 TĂIAȚI** o fantă în mijlocul feliei de brioșă.
- 3 UMPLEȚI** interiorul tăieturii din pâine cu crema de brânză. Puneți deoparte.
- 4 BATEȚI** ouăle, laptele, smântâna, zahărul, scorțișoara și extractul de vanilie.
- 5 ÎNMUIAȚI** pâinea toast umplută în amestecul de ouă timp de 10 secunde pe fiecare parte.
- 6 PULVERIZAȚI** fiecare parte a pâinii toast cu spray pentru gătit.
- 7 AȘEZAȚI** pâinea toast în friteuza preîncălzită și lăsați la preparat timp de 10 minute la 175°C.
- 8 SCOATEȚI** pâinea toast cu grijă cu o spatulă când este gata.
- 9 SERVIȚI** acoperit cu fistic mărunțit și sirop de arțar.



Șuncă BBQ

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 2 minute

TIMP DE PREPARARE: 8 minute

13 g zahăr brun închis

5 g praf de chili

1 g chimen măcinat

1 g ardei de Cayenne

4 felii de șuncă, tăiate pe jumătate

- 1 AMESTECAȚI** condimentele până când sunt bine mixate.
- 2 TRECETI** șunca prin condimente până când este acoperită complet. Puneți deoparte.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 AȘEZAȚI** șunca în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Șuncă* și apăsați *Pornire/Pauză*.



Pizza pentru mic-dejun

PENTRU 1-2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

10 ml ulei de măsline
1 aluat de pizza prefabricat
(178 mm)
28 g brânză mozzarella cu
umiditate scăzută
2 felii de șuncă afumată
1 ou
2 căței de usturoi, mărunțiți
2 g coriandru, tocat

- 1 UNGEȚI** partea de sus a aluatului de pizza prefabricat cu ulei de măsline.
- 2 ADĂUGAȚI** brânza mozzarella și șunca afumată pe aluat.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 AȘEZAȚI** pizza în friteuza preîncălzită și gătiți timp de 8 minute la 175°C.
- 5 SCOATEȚI** coșurile după 5 minute și spargeți oul pe partea de sus a pizzei.
- 6 REINTRODUCEȚI** coșurile în friteuză și încheiați programul de gătit. Ornați cu coriandru tocat și serviți.



Antreuri



Antricot Santa Maria

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 11 minute
TIMP DE PREPARARE: 6 minute

2 g sare Kosher
2 g piper negru măcinat fin
2 g praf de usturoi
2 g praf de ceapă
2 g oregano uscat
Un vârf de cuțit de rozmarin uscat
Un vârf de cuțit de ardei de Cayenne
Un vârf de cuțit de salvie uscată
1 antricot (453 g), fără os
15 ml ulei de măsline

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 AMESTECAȚI** condimentele și presărați-le uniform peste friptură.
- 3 STROPIȚI** ulei de măsline pe friptură.
- 4 AȘEZAȚI** friptura în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Friptură* și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 SCOATEȚI** friptura din friteuză la încheierea programului de gătit. Lăsați-o să se răcească timp de 10 minute înainte de a o felia și servi.



Vrăbioară de vită fără os cu sos chimichurri

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 6 minute

SOSUL CHIMICHURRI

60 ml ulei de măsline extra-virgin
20 g busuioc proaspăt
20 g coriandru
20 g pătrunjel
4 fileuri de anșoa
1 șalotă mică
2 căței de usturoi, decojiți
1 lămâie, stoarsă
Un vârf de linguriță de piper
roșu măcinat

FRIPTURA

12 ml ulei vegetal
1 vrăbioară de vită fără os (473 g)
Sare și piper, după gust

- 1 AMESTECAȚI** toate ingredientele sosului chimichurri într-un blender până când obțineți consistența dorită.
- 2 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 FRECAȚI** ulei vegetal pe friptură și asezonați cu sare și piper.
- 4 AȘEZAȚI** friptura în friteuza preîncălzită. Selectați *Friptură*, reglați timpul la 6 minute (carnea va fi preparată mediu) și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 LĂSAȚI** friptura să se răcească timp de 5 minute după ce este gata. Apoi, tăiați-o în felii, turnați deasupra sos chimichurri și serviți.



Sandviș cu friptură

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 6 minute

1 antricot (473 g), fără os
20 ml ulei de măsline
5 g sare
1 g piper negru
110 g smântână
40 g hrean alb preparat, scurs
2 g arpagic, proaspăt tocat
1 șalotă mică, tocată
½ lămâie, stoarsă
Sare și piper, după gust
Chifle prăjite cu semințe de susan, pentru servire
Baby rucola, pentru servire
Șalotă, tăiată, pentru servire

- 1 SELECTAȚI** Preheat (Preîncălzire) pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați Pornire/Pauză.
- 2 UNGEȚI** friptura cu ulei de măsline și asezonați cu sare și piper.
- 3 AȘEZAȚI** friptura în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** Friptură și apăsați Pornire/Pauză.
- 5 AMESTECAȚI** smântâna, crema de hrean, arpagicul, șalota și sucul de lămâie într-un castron mic.
- 6 ASEZONAȚI** crema de hrean cu sare și piper după gust.
- 7 SCOATEȚI** carnea din friteuză la încheierea programului de gătit și lăsați să se răcească timp de 5 - 10 minute înainte de feliere.
- 8 ÎNCROPIȚI** un sandviș prin adăugarea unei părți din crema de hrean pe chifla de jos, împreună cu baby rucola, șalota tăiată și friptura feliată.



Fâșii de friptură în sos de muștar cu oțet balsamic PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 2 ore și
10 minute

TIMP DE PREPARARE: 6 minute

60 ml ulei de măsline

60 ml oțet balsamic

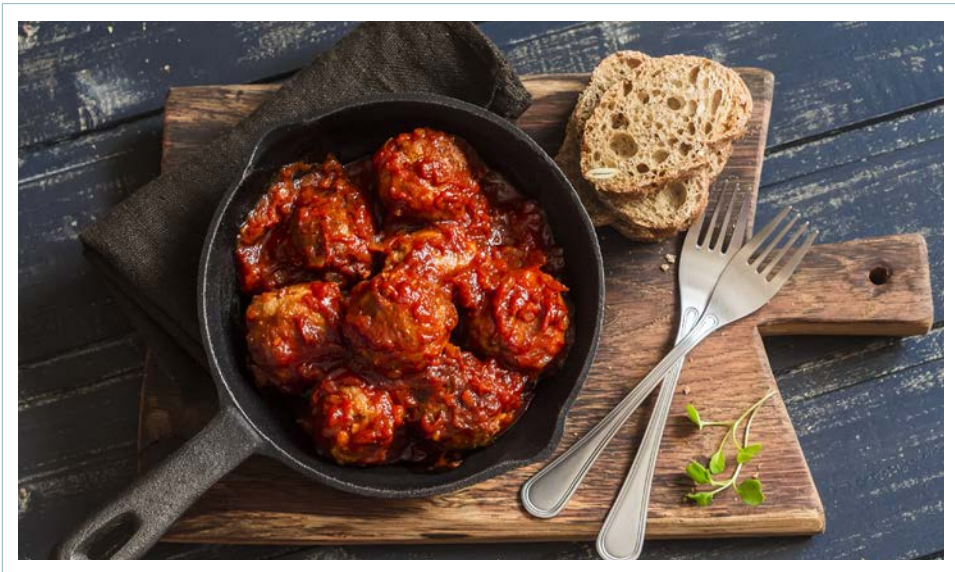
36 g muștar Dijon

473 g fâșii de fleică

Sare și piper, după gust

4 frunze de busuioc, tăiate

- 1 AMESTECAȚI** uleiul de măsline, oțetul balsamic și muștarul. Mixați pentru a face o marinadă.
- 2 AȘEZAȚI** friptura direct în marinadă. Acoperiți cu folie de plastic și lăsați la marinat în frigider timp de 2 ore sau peste noapte.
- 3 SCOATEȚI** de la frigider și lăsați să ajungă la temperatura camerei.
- 4 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald *Cosori* și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 AȘEZAȚI** friptura în friteuza preîncălzită, selectați *Friptură*, și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 TĂIAȚI** dintr-un unghi care vă permite să tranșați mușchiul în partea mai dură. Condimentați cu sare și piper, apoi ornați cu busuioc și serviți.



Chifteluțe italienești

PENTRU 1-2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 15 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

227 g carne de vită tocată
(75/25)
28 g pesmet panko
30 ml lapte
1 ou
3 g praf de usturoi
2 g praf de ceapă
2 g oregano uscat
2 g pătrunjel uscat
Sare și piper, după gust
15 g parmezan ras, plus puțin
mai mult pentru servire
Spray pentru gătit nelipicios
Sos marinara, pentru servire

- 1 AMESTECAȚI** carnea de vită tocată, pesmetul, laptele, oul, condimentele, sarea, piperul și parmezanul și mixați bine.
- 2 RULAȚI** amestecul de carne în bile de dimensiuni medii. Puneți-le la frigider timp de 10 minute.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 SCOATEȚI** chifteluțele din frigider și adăugați-le în coșurile friteuzei preîncălzite. Pulverizați chifteluțele cu spray pentru gătit și gătiți la 205°C timp de 8 minute.
- 5 SERVIȚI** cu sos marinara și mai mult parmezan ras.



Chifteluțe de miel mediteraneene

PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 35 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

454 g carne de miel tocată
3 căței de usturoi, mărunțiți
5 g sare
1 g piper negru
2 g mentă, proaspăt tocată
2 g chimen măcinat
3 ml sos iute
1 g praf de chili
1 praz, mărunțit
8 g pătrunjel, tocat fin
15 ml suc proaspăt de lămâie
2 g coajă de lămâie
10 ml ulei de măsline

- 1 AMESTECAȚI** carnea de miel, usturoiul, sarea, piperul, menta, chimenul, sosul iute, praful de chili, prazul, pătrunjelul, sucul de lămâie și coaja de lămâie până se combină bine.
- 2 MODELAȚI** carnea de miel în 9 bile și lăsați la răcit în frigider timp de 30 de minute.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald *Cosori* și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 UNGEȚI** chifteluțele cu ulei de măsline și introduceți-le în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Friptură*, reglați timpul la 10 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.



Chiftele japoneze

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 15 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

473 g carne de vită tocată
15 ml ulei de susan
18 ml pastă miso
10 frunze de mentă proaspătă,
tocate fin
4 praji, tăiați mărunț
5 g sare
1 g piper negru
45 ml sos de soia
45 ml sos mirin
45 ml apă
3 g zahăr brun

- 1 AMESTECAȚI** carnea de vită tocată, uleiul de susan, pasta miso, frunzele de mentă, prazul, sarea și piperul până când totul se încorporează.
- 2 ADĂUGAȚI** o cantitate mică de ulei de susan pe mâini și formați chifteluțe de 51 mm. Ar trebui să rezulte aproximativ 8 chifteluțe.
- 3 LĂSAȚI** chifteluțele la frigider timp de 10 minute.
- 4 PREPARAȚI** glazura pentru chifteluțe amestecând sosul de soia, sosul mirin, sake, apa și zahărul brun. Puneți deoparte.
- 5 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 ARANJAȚI** chifteluțele răcite în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECTAȚI** *Friptură*, reglați timpul la 10 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 8 PERIAȚI DUPĂ PREFERINȚĂ** chifteluțele cu glazură la intervale de 2 minute.



Pui rumenit cu usturoi și ierburi

PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 35 minute
TIMP DE PREPARARE: 20 minute

3 pulpe de pui superioare, cu os și piele

3 pulpe de pui inferioare, cu piele

30 ml ulei de măsline

20 g praf de usturoi

6 g sare

1 g piper negru

1 g cimbru uscat

1 g rozmarin uscat

1 g tarhon uscat

- UNGETI** pulpele de pui superioare și inferioare cu ulei de măsline și toate condimentele. Lăsați la marinat timp de 30 minute.
- SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- AȘEZAȚI** puiul în friteuza preîncălzită.
- SELECTAȚI** *Pui*, reglați timpul la 20 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.



Pui la grătar

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 30 minute
TIMP DE PREPARARE: 20 minute

2 g boia afumată
5 g praf de copt
3 g praf de ceapă
4 g praf de chili
7 g zahăr brun
18 g sare Kosher
2 g chimen
1 g ardei de Cayenne
1 g piper negru
1 g piper alb
454 g pulpe de pui inferioare,
cu piele
227 g aripioare de pui
Sos de grătar, pentru ungere
și servire

- 1 AMESTECAȚI** toate condimentele împreună într-un castron mic.
- 2 PRESĂRAȚI** condimentele peste pui și lăsați la marinat timp de 30 de minute.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 AȘEZAȚI** aripioarele în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Pui*, reglați timpul la 20 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 UNGEȚI** puiul cu puțin sos de grătar la intervale de 5 minute.
- 7 SCOATEȚI** puiul din friteuză la încheierea programului de gătit.
- 8 SERVIȚI** cu puțin mai mult sos de grătar separat.



Pulpe de pui inferioare cu lămâie și usturoi PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 20 minute

30 ml ulei de măsline
1 lămâie, stoarsă și cu coaja rasă
10 g praf de usturoi
5 g boia de ardei
9 g sare
1 g oregano uscat
1 g piper negru
2 g zahăr brun
6 pulpe de pui inferioare,
cu piele

- 1 AMESTECAȚI** uleiul de măsline, sucul de lămâie, coaja de lămâie, praful de usturoi, boiaua de ardei, sarea, oregano, piperul negru și zahărul brun într-un castron mic.
- 2 ÎNMUIAȚI COMPLET** pulpele de pui în marinadă și lăsați-le la marinat timp de 30 de minute.
- 3 SELECȚAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 AȘEZAȚI** pulpele de pui inferioare în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECȚAȚI** *Pui*, reglați timpul la 20 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.



Pulpe de pui superioare rumenite cu muștar

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 20 minute

30 g muștar Dijon
15 ml sirop de arțar
1 g praf de ceapă
2 g praf de usturoi
1 g boia de ardei
2 g sare
1 g piper negru
4 pulpe de pui superioare,
cu os și piele

- 1 AMESTECAȚI** muștarul, siropul de arțar, praful de ceapă, praful de usturoi, boiaua de ardei, sarea și piperul negru într-un castron mic.
- 2 UNGEȚI** pulpele de pui superioare cu glazura de muștar și puneți-le deoparte.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 AȘEZĂȚI** pulpele de pui superioare în friteuza preîncălzită și deasupra așezați restul de glazură.
- 5 SELECTAȚI** *Pui*, reglați timpul la 20 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.



Ciocănele de pui Tikka

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 1 oră
TIMP DE PREPARARE: 20 minute

79 ml lapte de cocos
24 g pastă de roșii
3 g garam marsala
2 g chimen
3 g turmeric
2 g nucșoară
3 g praf de usturoi
25 g ghimbir, ras
5 g sare
4 ciocănele de pui

- 1 AMESTECAȚI** toate ingredientele în afară de pui într-un castron și mixați.
- 2 ÎNMUIAȚI** pulpele de pui inferioare în marinada cu nucă de cocos și învârtiți-le până când sunt bine acoperite. Lăsați la marinat până la 1 oră.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 SCOATEȚI** pulpele de pui inferioare de la frigider și așezați-le în friteuza preîncălzită.
- 5 GĂTIȚI** la 175°C timp de 20 minute.
- 6 SERVIȚI** cu orez basmati înăbușit.



Pui cu miere și lămâie

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 1 oră

TIMP DE PREPARARE: 15 minute

45 ml miere, și o cantitate
suplimentară pentru stropire
15 ml sos de soia
1 lămâie, stoarsă
2 căței de usturoi, mărunțiți
4 pulpe de pui superioare, cu
os și piele
Sare, după gust
Felii de lămâie, pentru ornat

- 1 AMESTECAȚI** mierea, sosul de soia, sucul de lămâie și usturoiul într-un castron și mixați. Înmuiați pulpele de pui superioare în amestec și lăsați la marinat până la 1 oră.
- 2 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 AȘEZAȚI** pulpele de pui superioare în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** *Pui*, reglați timpul la 15 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 SCOATEȚI** coșurile din friteuză când mai sunt 5 minute pe cronometru. Ungeți puiul cu mai multă marinadă și așezați-l din nou în coșuri pentru a finaliza programul de gătit.
- 6 ASEZONAȚI** cu sare, stropiți cu puțină miere și ornați cu felii de lămâie.



Pui lipicios cu cinci condimente

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 2 ore și
5 minute

TIMP DE PREPARARE: 12 minute

48 g sos hoisin

18 g sos de stridii

3 căței de usturoi, mărunțiți fin

5 g pulbere chinezească
de cinci condimente

60 ml miere, împărțită

30 ml sos de soia închis la
culoare, împărțit

4 pulpe de pui superioare,
fără os, cu piele

- 1 AMESTECAȚI** sosul hoisin, sosul de stridii, usturoiul, pulberea chinezească cu cinci condimente, 30 ml miere și 20 ml sos de soia închis la culoare într-un castron mare. Adăugați pulpele de pui superioare și amestecați până sunt bine acoperite. Lăsați la marinat timp de cel puțin 2 ore.
- 2 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 AȘEZAȚI** pulpele de pui superioare în coșurile friteuzei preîncălzite.
- 4 SELECTAȚI** *Pui*, reglați timpul la 12 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 AMESTECAȚI** restul de miere și sos de soia împreună într-un castron mic.
- 6 UNGEȚI** partea superioară a puiului cu sosul de miere și soia după 8 minute de preparare, apoi așezați-l din nou în friteuză și lăsați la preparat încă 4 minute.
- 7 SERVIȚI** cu broccoli înăbușit în stil chinezesc și orez.



Pui „prăjit”

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 2 ore

TIMP DE PREPARARE: 25 minute

2 pulpe de pui inferioare
2 pulpe de pui superioare,
cu os și piele
224 ml lapte bătut
180 g făină universală
3 g praf de usturoi
3 g praf de ceapă
3 g boia de ardei
2 g piper negru sau alb
5 g sare
40 ml ulei
Spray pentru gătit nelipicios

- 1 AMESTECAȚI** pulpele de pui superioare și inferioare și laptele bătut într-o pungă cu închidere etanșă. Lăsați la marinat timp de 1-1½ ore.
- 2 AMESTECAȚI** făina, condimentele și sarea într-un castron.
- 3 LUAȚI** pulpele de pui inferioare și superioare direct din pungă și dați-le prin făină. Asigurați-vă că puiul este complet acoperit. Apoi puneți pe un grilaj de răcire timp de 15 minute.
- 4 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 ÎNMUIAȚI** o perie de bucătărie în ulei și periați ușor pulpele de pui pe fiecare parte.
- 6 AȘEZAȚI** pulpele superioare și inferioare în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECTAȚI** *Pui* și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 8 ÎNTOARCEȚI** puiul la jumătatea programului de gătit și pulverizați cu spray pentru gătit.
- 9 LĂSAȚI** să se răcească timp de 5 minute după încheierea programului de gătit, apoi serviți.



Pui cu parmezan

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 12 minute

56 g pesmet în stil italian
20 g parmezan ras
2 bucăți de piept de pui
(454 g), fără os, fără piele
60 g făină universală
2 ouă, bătute
Spray pentru gătit nelipicios
2 felii de brânză mozzarella
Sos marinara, pentru servire
2 fire de pătrunjel, proaspăt tocat, pentru ornat

- 1 SELECTAȚI** Preheat (Preîncălzire) pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 180°C și apăsați Pornire/Pauză.
- 2 AMESTECAȚI** pesmetul și brânza parmezan într-un vas.
- 3 TRECEȚI** fiecare piept de pui prin făină, apoi înmuiați în ouăle bătute și la final rostogoliți prin amestecul de pesmet.
- 4 PULVERIZAȚI** partea de sus a pieptului de pui și interiorul friteuzei preîncălzite cu spray pentru gătit și așezați bucățile de piept de pui în coșuri.
- 5 GĂTIȚI** pieptul de pui la 180°C timp de 12 minute.
- 6 AȘEZAȚI** 1 felie de brânză mozzarella pe fiecare bucată de piept când mai sunt 2 minute pe cronometru.
- 7 SERVIȚI** cu sos marinara și ornați cu pătrunjel proaspăt tocat.



Cotlete de porc în stil Carolina de Nord

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

2 cotlete de porc, fără os
15 ml ulei vegetal
25 g zahăr brun închis, ambalat
6 g boia maghiară
2 g muștar fin
2 g piper negru proaspăt măcinat
3 g praf de ceapă
3 g praf de usturoi
Sare și piper, după gust

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 UNGEȚI** cotletele de porc cu ulei.
- 3 AMESTECAȚI** toate condimentele și condimentați după preferință cotletele de porc, aproape la fel ca și cum le-ați prepara pane.
- 4 AȘEZAȚI** cotletele de porc în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Friptură*, reglați timpul la 10 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 SCOATEȚI** cotletele de porc după încheierea programului de gătit, lăsați să se răcească timp de 5 minute, apoi serviți.



Porc Katsu

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 14 minute

2 cotlete de porc (170 g), fără os
56 g pesmet panko
3 g praf de usturoi
2 g praf de ceapă
6 g sare
1 g piper alb
60 g făină universală
2 ouă, bătute
Spray pentru gătit nelipicios

- AȘEZAȚI** cotletele de porc într-o pungă cu închidere etanșă sau acoperiți-le cu folie de plastic.
- BATEȚI** carnea de porc cu un făcăleț sau un ciocan de carne până la o grosime de 13 mm.
- AMESTECAȚI** pesmetul și condimentele într-un vas. Puneți deoparte.
- TĂVĂLIȚI** fiecare cotlet de porc prin făină, apoi înmuiați în ouăle bătute și rostogoliți în amestecul cu pesmet.
- SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 180°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- PULVERIZAȚI** ambele părți ale cărnii de porc cu spray pentru gătit și introduceți în friteuza preîncălzită.
- GĂȚIȚI** cotletele de porc la 180°C timp de 14 minute.
- SCOATEȚI** din friteuză după încheierea programului de gătit și lăsați să se răcească timp de 5 minute.
- TĂIAȚI** în felii și serviți.



Ruladă de porc înfășurată în prosciutto

PENTRU 4-5 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 9 minute

6 bucăți prosciutto, tăiat în felii subțiri
 1 mușchi file de porc (454 g), tăiat în jumătate, feliat pe lungime și bătut uniform
 6 g sare
 1 g piper negru
 227 g frunze proaspete de spanac, împărțite
 4 felii de brânză mozzarella, împărțite
 18 g roșii uscate la soare, împărțite
 10 ml ulei de măsline, împărțit

- 1 **AȘEZAȚI** 3 bucăți de prosciutto pe hârtie de copt, ușor suprapuse. Puneți 1 jumătate de carne de porc pe prosciutto. Repetați cu cealaltă jumătate.
- 2 **AȘEZONAȚI** interiorul ruladelor de porc cu sare și piper.
- 3 **AȘEZAȚI ÎN STRATURI** jumătate din cantitatea de spanac, brânză și roșii uscate la soare deasupra mușchiului file de porc, lăsând o margine de 13 mm pe toate părțile.
- 4 **RULAȚI** mușchiul file în jurul umpluturii și legați strâns cu sfoară de bucătărie pentru a menține ruloul închis.
- 5 **REPETAȚI** procesul pentru celălalt mușchi de porc. Puneți ruladele în frigider.
- 6 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 **UNGEȚI** 5 ml de ulei de măsline pe fiecare mușchi înfășurat și puneți mușchiul de porc înfășurat în friteuza preîncălzită.
- 8 **SELECTAȚI** *Friptură*, reglați timpul la 9 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 9 **LĂSAȚI** ruladele să se răcească timp de 10 minute înainte de a le tăia.



Somn înnegrit în stil Cajun

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 7 minute

5 g boia de ardei
3 g praf de usturoi
2 g praf de ceapă
2 g cimbru uscat măcinat
1 g piper negru măcinat
1 g ardei de Cayenne
1 g busuioc uscat
1 g oregano uscat
2 fileuri de somn (177 g)
Spray pentru gătit nelipicios

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 AMESTECAȚI** toate condimentele împreună într-un castron.
- 3 UNGEȚI** peștele din abundență pe fiecare parte cu amestecul de azezonare.
- 4 PULVERIZAȚI** fiecare parte a peștelui cu spray pentru gătit și introduceți-l în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Fructe de mare* și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 SCOATEȚI** cu atenție atunci când programul de gătit s-a încheiat și serviți peste mămăligă albă.



Amestec de ton cu sos chipotle

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

1 conservă (142 g) de ton
45 g sos chipotle La Costeña
4 felii de pâine albă
2 felii de brânză Pepper Jack

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 AMESTECAȚI** tonul și sosul de chipotle până se omogenizează.
- 3 ÎNTINDEȚI** jumătate din amestecul de ton cu ardei chipotle pe fiecare dintre cele 2 felii de pâine.
- 4 ADĂUGAȚI** o felie de brânză Pepper Jack pe fiecare felie și deasupra restul de 2 felii de pâine, făcând 2 sandvișuri.
- 5 AȘEZAȚI** sandvișurile în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** *Pâine*, reglați timpul la 8 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 TĂIAȚI** pe diagonală și serviți.



Tacos cu pește în crustă de porumb

PENTRU 4-5 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 7 minute

454 g pește tilapia, tăiat în
 fâșii cu grosimea de 38 mm
 52 g făină de porumb galbenă
 1 g chimen măcinat
 1 g praf de chili
 2 g praf de usturoi
 1 g praf de ceapă
 3 g sare
 1 g piper negru
 Spray pentru gătit nelipicios
 Tortilla de porumb, pentru
 servire
 Sos tartar, pentru servire
 Felii de lime, pentru servire

- 1 **TĂIAȚI** peștele tilapia în fâșii cu grosimea de 38 mm.
- 2 **AMESTECAȚI** făina de porumb și condimentele împreună într-un vas cu adâncime mică.
- 3 **UNGEȚI** fâșiile de pește cu făină de porumb condimentată. Puneți deoparte în frigider.
- 4 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 **PULVERIZAȚI** peștele acoperit cu spray pentru gătit din abundență și puneți-l în friteuza preîncălzită.
- 6 **SELECTAȚI** *Fructe de mare*, reglați timpul la 7 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 **ÎNTOARCEȚI** peștele la jumătatea programului de gătit.
- 8 **SERVIȚI** peștele pe tortilla de porumb cu sos tartar și un strop de lime.



Somon glazurat cu sos teriyaki

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

SOS TERIYAKI

118 ml sos de soia
50 g zahăr
1 g ghimbir ras
1 cățel de usturoi, zdrobit
60 ml suc de portocale

SOMON

2 fileuri de somon (148 g)
20 ml ulei vegetal
Sare și piper alb, după gust

- 1 COMBINAȚI** toate ingredientele sosului teriyaki într-o oală mică de sos.
- 2 ADUCEȚI** sosul la fierbere, fierbeți până se reduce la jumătate, apoi lăsați-l să se răcească.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 UNGEȚI** somonul cu ulei și asezonați cu sare și piper alb.
- 5 AȘEZAȚI** somonul în friteuza preîncălzită, cu partea cu pielea în jos. Selectați *Fructe de mare*, reglați la 8 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 SCOATEȚI** somonul din friteuză atunci când este gata. Lăsați somonul să se răcească timp de 5 minute, apoi glazurați cu sos teriyaki.
- 7 SERVIȚI** peste un pat de orez alb sau cu legume la grătar.



Somon cu sos de unt și lămâie

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute

TIMP DE PREPARARE: 8 minute

2 fileuri de somon (177 g)

Sare și piper, după gust

Spray pentru gătit nelipicios

30 g unt

30 ml suc proaspăt de lămâie

1 cățel de usturoi, ras

6 ml sos Worcestershire

- 1 ASEZONAȚI** somonul după gust cu sare și piper.
- 2 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 PULVERIZAȚI** coșurile de friteuză preîncălzite cu spray pentru gătit și așezați peștele în interior.
- 4 SELECTAȚI** *Fructe de mare* și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 COMBINAȚI** untul, sucul de lămâie, usturoiul și sosul Worcestershire într-o tigaie mică și topiți la foc mic, timp de aproximativ 1 minut.
- 6 SERVIȚI** fileurile de somon cu orez și deasupra cu sosul de unt cu lămâie.



Creveți în stil Cajun

PENTRU 2-3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 5 minute

6 g sare
2 g boia afumată
2 g praf de usturoi
2 g condimente italienești
2 g praf de chili
1 g praf de ceapă
1 g ardei de Cayenne
1 g piper negru
1 g cimbru uscat
454 g creveți mari, curățați și decorticați
30 ml ulei de măsline
Felii de lime, pentru servire

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 190°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 COMBINAȚI** toate condimentele împreună într-un castron mare. Puneți deoparte.
- 3 UNGEȚI** creveții cu ulei de măsline până când sunt acoperiți uniform.
- 4 PRESĂRAȚI** amestecul de aseasonare pe creveți și tamponați până când aceștia sunt bine acoperiți.
- 5 AȘEZAȚI** creveții în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** *Creveți*, reglați timpul la 5 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 SCUTURAȚI** coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 8 SERVIȚI** cu felii de lime.



Prăjituri de crab

PENTRU 4 PRĂJITURI DE CRAB

TIMP DE PREGĂTIRE: 35 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

SOS RÉMOULADE

55 g maioneză
 15 g capere, spălate și scurse
 5 g murături dulci, tocate
 5 g ceapă roșie, tăiată fin
 8 ml suc de lămâie
 8 g muștar Dijon
 Sare și piper, după gust

PRĂJITURI DE CRAB

1 ou mare, bătut
 17 g maioneză
 11 g muștar Dijon
 5 ml sos Worcestershire
 2 g condimente Old Bay
 2 g sare
 Un vârf de cuțit de piper alb
 Un vârf de cuțit de ardei de Cayenne
 26 g țelină, tăiată în cuburi mărunte
 45 g ardei gras roșu, tăiat în cuburi mărunte
 8 g pătrunjel proaspăt, tocat fin
 227 g carne de crab
 28 g pesmet panko
 Spray pentru gătit nelipicios

- 1 **AMESTECAȚI** ingredientele sosului rémoulade până când totul se omogenizează. Puneți deoparte.
- 2 **BATEȚI** oul, maioneza, muștarul, sosul Worcestershire, condimentele Old Bay, sarea, piperul alb, ardeii de Cayenne, țelina, ardeii gras și pătrunjelul.
- 3 **AȘEZAȚI UȘOR** carnea de crab în amestecul de ou și frământați bine până se omogenizează complet.
- 4 **PRESĂRAȚI** pesmetul peste amestecul de crab și frământați ușor până când pesmetul se încorporează în amestec.
- 5 **MODELAȚI** amestecul de crab în 4 forme rotunde și lăsați-le la răcit în frigider timp de 30 de minute.
- 6 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 **TAPETAȚI** coșurile de gătit preîncălzite cu o foaie de hârtie de copt. Pulverizați prăjiturile de crab cu spray pentru gătit și așezați-le ușor pe hârtie.
- 8 **GĂTIȚI** prăjiturile de crab la 205°C timp de 8 minute, până se rumenesc.
- 9 **ÎNTOARCEȚI** prăjiturile de crab la jumătatea programului de gătit.
- 10 **SERVIȚI** cu sos rémoulade.



Brânză tofu crocantă

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 15 minute
TIMP DE PREPARARE: 18 minute

225 g brânză tofu tare, tăiată
în cuburi de 25 mm
30 ml sos de soia
10 ml oțet de orez
10 ml ulei de susan
40 g amidon de porumb

- 1 AMESTECAȚI** brânza tofu, sosul de soia, oțetul de orez și uleiul de susan împreună într-un vas de mică adâncime. Lăsați la marinat timp de 10 minute.
- 2 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 190°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 SCURGEȚI** brânza tofu de marinadă și apoi rostogoliți-o în amidon de porumb până se acoperă uniform.
- 4 AȘezaȚI** brânza tofu în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Creveți*, reglați timpul la 18 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 SCUTURAȚI** coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).



Șnițele din vinete

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 8 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

1 ou bătut
15 ml lapte
112 g pesmet în stil italian
3 g sare
1 g piper negru
1 vânăță japoneză, tăiată în
felii cu grosimea de 13 mm
60 g făină universală
Ulei de măsline, pentru ungere

- BATEȚI** oul și laptele într-un vas cu adâncime mică. Amestecați pesmetul panko, sarea și piperul într-un vas separat.
- TĂIAȚI** vânăta în felii cu grosimea de 13 mm.
- ACOPERIȚI** feliile de vânăță cu făină, apoi înmuiiați în ou și rostogoliți prin pesmet. Introduceți din nou în ou și pesmet.
- SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- UNGEȚI** fiecare parte a feliilor de vânăță cu ulei de măsline.
- AȘEZAȚI** vinetele date prin pesmet în friteuza preîncălzită, într-un singur strat și gătiți la 205°C timp de 8 minute. Este posibil să fie nevoie să le preparați în mai multe tranșe.
- ÎNTOARCEȚI** vinetele la jumătatea programului de gătit.



Brânză la grătar

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

43 g unt topit
4 felii de pâine albă
57 g brânză cheddar cu aromă
ascuțită, rasă, împărțită

- 1 SELECȚAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 UNGEȚI** cu unt feliile de pâine pe fiecare parte.
- 3 ÎMPĂRȚIȚI** brânza în mod uniform pe 2 felii de pâine și deasupra așezați feliile rămase, pentru a prepara 2 sandvișuri.
- 4 AȘEZAȚI** sandvișurile cu brânză la grătar în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECȚAȚI** *Pâine* și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 TĂIAȚI** pe diagonală și serviți.



Mușchi de pui Cajun

PENTRU 2-4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 ore și
15 minute

TIMP DE PREPARARE: 10 minute

454 g mușchi file de pui
355 ml lapte bătut
10 ml sos iute Louisiana
180 g făină universală
15 g sare
4 g piper negru
7 g praf de usturoi
5 g praf de ceapă
5 g boia de ardei
3 g muștar fin
2 g ardei de Cayenne
12 g amidon de porumb
Spray pentru gătit nelipicios

- MARINAȚI** mușchiul de pui în lapte bătut și sos iute timp de 4 ore sau peste noapte.
- ADĂUGAȚI** toate ingredientele rămase într-un castron mare și amestecați bine.
- TĂVĂLIȚI** mușchiul de pui marinat prin amestecul de ingrediente și scuturați orice exces.
- AMESTECAȚI** 1/3 din marinadă în făina condimentată și mixați bine. Astfel, veți crea fulgi mici.
- LĂSAȚI** puiul să stea timp de o oră până când învelișul devine lipicios și apoi tăvăliți mușchiul din nou prin făină. Puneți deoparte.
- SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- PULVERIZAȚI** un strat generos de spray pentru gătit pe fiecare parte a mușchiului de pui și așezați-l în friteuza preîncălzită.
- GĂȚIȚI** mușchiul file la 205°C timp de 10 minute, până devine maro-auriu și crocant.



Pizza rulată

PENTRU 4-5 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 35 minute
TIMP DE PREPARARE: 20 minute

283 g aluat de pizza, congelat

Făină universală, pentru
 presărare

8 felii de șuncă gătită

3 felii de brânză provolone

3 felii de brânză mozzarella

50 g ardei grași roșii copti,
 mărunțiți

1 g condimente italienești

1 ou bătut

15 ml lapte

1 g sare

1 g oregano uscat

1 g praf de usturoi

1 g piper negru

- 1 **LĂSAȚI** aluatul să dospească la temperatura camerei timp de 30 de minute.
- 2 **PRESĂRAȚI** aluatul cu făină și întindeți-l până la o grosime de 6 mm.
- 3 **AȘEZAȚI ÎN STRATURI** șunca, brânzeturile, ardeii și condimentele italienești pe jumătate din aluat. Rulați peste cealaltă jumătate pentru a etanșa.
- 4 **AMESTECAȚI** oul și laptele împreună. Ungeți partea de sus a aluatului cu oul bătut cu apă.
- 5 **PRESĂRAȚI** sare, oregano, praf de usturoi și piper deasupra. Puneți deoparte.
- 6 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 **AȘEZAȚI** pizza rulată în friteuza preîncălzită.
- 8 **GĂȚIȚI** la 175°C timp de 20 minute. Întoarceți pizza rulată la intervale de 5 minute în timpul gătitului.



Nuggets de pește "prăjit" crocant

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 6 minute
TIMP DE PREPARARE: 6 minute

454 g pește alb sau alt pește slab, tăiat în fâșii cu lungimea de 38 x 13 mm
30 g făină universală
7 g condimente Old Bay
2 ouă, bătute
180 g pesmet panko
Spray pentru gătit nelipicios
Sos tartar, pentru servire

- 1 TĂIAȚI** peștele în fâșii cu lungimea de 38 x 13 mm.
- 2 AMESTECAȚI** făina și condimentele Old Bay într-un castron.
- 3 ACOPERIȚI** fiecare bucată de pește cu făină condimentată, apoi înmuiați-le în ouă bătute și rulați-le prin pesmet.
- 4 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 PULVERIZAȚI** peștele îmbrăcat în făină și pesmet pe ambele părți cu spray pentru gătit și introduceți-l în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** *Alimente congelate*, reglați timpul la 6 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 SCUTURAȚI** coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 8 SERVIȚI** cu sos tartar.



Mini-pizza pentru petrecere

PENTRU 1 PORȚIE DE SERVIRE

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

1 blat de pizza prefabricat
(178 mm)

Ulei de măsline, pentru ungere
57 g salsa

85 g amestec de brânză
mexicană, mărunțit
20 g porumb congelat,
dezghețat

30 g fasole neagră fiartă
8 g mazăre congelată,
dezghețată

- 1 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 **UNGEȚI** partea de sus a blatului de pizza cu ulei de măsline.
- 3 **AȘEZAȚI** blatul de pizza în friteuza preîncălzită și gătiți timp de 10 minute la 160°C.
- 4 **ADĂUGAȚI** salsa, brânză, porumb, fasole neagră și mazăre cu 5 minute înainte de finalizarea programului de gătit.



Mini-pizza cu pepperoni

PENTRU 1 PORȚIE DE SERVIRE

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

1 blat de pizza prefabricat
(178 mm)

Ulei de măsline, pentru ungere

60 g sos de marinadă

5-6 felii de ardei pepperoni

85 g brânză mozzarella, rasă

25 g brânză parmezan

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 UNGEȚI** partea de sus a blatului de pizza cu ulei de măsline.
- 3 AȘEZAȚI** blatul de pizza în friteuza preîncălzită și gătiți timp de 10 minute la 160°C.
- 4 ADĂUGAȚI** sosul de marinadă, feliile de ardei pepperoni, mozzarella și parmezanul cu 5 minute înainte de finalizarea programului de gătit.



Chifle pentru cheeseburger

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 1 oră și
5 minute

TIMP DE PREPARARE: 8 minute

454 g carne de vită tocată
(80/20)

3 g sare

1 g piper negru

6 ml sos Worcestershire

5 g muștar Dijon

1 ceapă mică, rasă

1 ou bătut

40 ml ulei de măsline

4 felii de brânză cheddar

Chifle de hamburgeri,
pentru servire

- 1 AMESTECAȚI** carnea de vită tocată, sarea, piperul negru, sosul Worcestershire, muștarul Dijon, ceapa rasă și oul până se omogenizează.
- 2 MODELAȚI** carnea de vită în 4 burgeri uniformi și lăsați-i în frigider timp de 1 oră să se răcească.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 FRECAȚI** chiftelele cu ulei de măsline și așezați burgerii în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Friptură*, reglați timpul la 8 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 ÎNTOARCEȚI** burgerii la jumătatea programului de gătit, pentru a asigura o rumenire uniformă.
- 7 ADĂUGAȚI** felii de brânză cheddar la fiecare dintre burgeri cu timp rămas de gătit de 1 minut.
- 8 SERVIȚI** pe chifle mici.



Burgeri din carne de curcan cu salată de varză asiatică PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 35 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

SALATĂ DE VARZĂ ASIATICĂ

175 g varză, mărunțită
 ¼ ceapă roșie mică, feliată subțire
 ½ morcov, ras
 2 cepe verzi, feliate subțire
 2 g coriandru, tocat
 30 ml oțet din vin de orez
 30 ml sos de soia
 28 g zahăr brun
 15 ml ulei de susan
 14 g maioneză
 Sare și piper, după gust

BURGER

454 g carne de curcan tocată (85/15)
 2 căței de usturoi, mărunțiți
 ghimbir de 25 mm, ras
 2 cepe verzi, tăiate mărunt
 32 g sos hoisin
 15 ml sos de soia
 10 g sos Sambal Oelek
 3 g sare
 1 g piper negru
 90 g pesmet panko

SALATĂ DE VARZĂ ASIATICĂ

- 1 **MIXAȚI** varza, ceapa, morcovii, ceapa verde și coriandrul într-un castron mare.
- 2 **AMESTECAȚI** oțetul, sosul de soia, zahărul brun, uleiul de susan, maioneza, sarea și piperul într-un castron mic.
- 3 **UNGEȚI** legumele cu sos de oțet și lăsați salata de varză asiatică la marinat timp de 30 de minute.

BURGER

- 1 **AMESTECAȚI** toate ingredientele pentru burger împreună într-un castron mare până se omogenizează.
- 2 **MODELAȚI** amestecul din carne de curcan în 4 burgeri și puneți-i în frigider să se răcească.
- 3 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 **AȘEZAȚI** burgerii din curcan în friteuza preîncălzită.
- 5 **GĂTIȚI** timp de 10 minute la 205°C.
- 6 **SERVIȚI** pe chifle cu salată de varză asiatică.



Aperitive



Sparanghel învelit în prosciutto

PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

12 fire de sparanghel
12 ml ulei de măsline
Sare și piper, după gust
12 fâșii de prosciutto

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 TĂIAȚI** capetele lemnoase ale firelor de sparanghel și aruncați-le.
- 3 STROPIȚI ȘI UNGEȚI** firele de sparanghel cu ulei. Condimentați cu sare și piper.
- 4 ÎNFĂȘURAȚI** 1 fâșie de prosciutto în jurul fiecărui fir de sparanghel, de sus în jos, și așezați în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Legume*, setați durata pentru 10 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.



Aripioare de pui în marinadă uscată

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 30 minute

9 g usturoi granulat
1 cub de supă de pui, cu
conținut redus de sodiu
5 g sare
3 g piper negru
1 g boia afumată
1 g ardei de Cayenne
3 g condimente Old Bay,
cu puțin sodiu
3 g praf de ceapă
1 g oregano uscat
453 g aripioare de pui
Spray pentru gătit nelipicios
Sos ranch, pentru servire

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 COMBINAȚI** condimentele într-un castron și amestecați bine.
- 3 ASEZONAȚI** aripioarele de pui cu jumătate din amestecul de condimente și pulverizați din abundență cu spray pentru gătit.
- 4 AȘEZAȚI** aripioarele de pui în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Pui*, reglați timpul la 30 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*
- 6 SCUTURAȚI** coșurile la jumătatea programului de gătit.
- 7 TRANSFERAȚI** aripioarele într-un castron și presărați peste ele cealaltă jumătate din condimente până când sunt bine acoperite.
- 8 SERVIȚI** cu sos ranch.



Aripioare de pui în stil mongol

PENTRU 2-4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 15 minute
TIMP DE PREPARARE: 25 minute

680 g de aripioare de pui
30 ml ulei vegetal
Sare și piper, după gust
60 ml sos de soia cu conținut scăzut de sodiu
85 g miere
20 ml oțet din vin de orez
15 g sos Sriracha
3 căței de usturoi, mărunțiți
4 g ghimbir proaspăt, ras
1 ceapă verde, tăiată mărunt, pentru decorare

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 UNGEȚI** aripioarele de pui cu ulei, sare și piper până când sunt bine acoperite.
- 3 AȘEZAȚI** aripioarele de pui unse în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** *Pui* și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 COMBINAȚI** sosul de soia, mierea, oțetul din vin de orez, sosul Sriracha, usturoiul și ghimbirul într-o cratiță.
- 6 ADUCEȚI** la fierbere la foc mic până când aromele se amestecă și glazura se reduce ușor, aproximativ 10 minute.
- 7 TRANSFERAȚI** aripioarele, după 20 de minute, într-un castron mare și înmuiați-le în glazură.
- 8 REINTRODUCEȚI** aripioarele în coșurile friteuzei cu aer cald și finalizați procesul de gătit pentru cele 5 minute rămase.
- 9 DECORAȚI** cu ceapă verde și serviți.



Aripioare de pui cu sos de miere și Sriracha PENTRU 2-4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 30 minute

2 g boia afumată
2 g praf de usturoi
2 g praf de ceapă
2 g sare
2 g piper negru
25 g amidon de porumb
453 g aripioare de pui
Spray pentru gătit nelipicios
90 g miere
100 g sos Sriracha
15 ml oțet din vin de orez
5 ml ulei de susan

- 1 SELECTAȚI** Preheat (Preîncălzire), reglați la 195°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 MIXAȚI** boiaua afumată, praful de usturoi, praful de ceapă, sarea, piperul negru și amidonul de porumb.
- 3 ÎNMUIAȚI** aripioarele în amestecul de aseasonare cu amidon de porumb până când toate aripioarele sunt acoperite uniform.
- 4 PULVERIZAȚI** aripioarele cu spray pentru gătit și amestecați-le până când toate aripioarele sunt acoperite cu ulei.
- 5 AȘEZAȚI** aripioarele în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** *Pui*, reglați timpul la 30 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 SCUTURAȚI** coșurile la jumătatea programului de gătit.
- 8 AMESTECAȚI** mierea, sosul Sriracha, oțetul din vin de orez și uleiul de susan într-un castron mare.
- 9 ÎNMUIAȚI** aripioarele preparate în sos până când sunt bine acoperite și serviți.



Aripioare de pui cu parmezan și usturoi

PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute

TIMP DE PREPARARE: 25 minute

25 g amidon de porumb

20 g parmezan ras

9 g praf de usturoi

Sare și piper, după gust

680 g de aripioare de pui

Spray pentru gătit nelipicios

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 AMESTECAȚI** amidonul de porumb, parmezanul, praful de usturoi, sarea și piperul într-un castron.
- 3 ÎNMUIAȚI** aripioarele de pui în amestecul de aseasonare și dați-le prin acest amestec până când sunt bine acoperite.
- 4 PULVERIZAȚI** coșurile friteuzei cu spray pentru gătit și adăugați aripioarele, stropind și partea de sus a acestora.
- 5 SELECTAȚI** *Pui* și apăsați *Pornire/Pauză*. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit.
- 6 PRESĂRAȚI** amestecul cu parmezanul rămas și serviți.



Aripioare de pui condimentat (pui jamaican) PENTRU 2-3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 25 minute

1 g cimbru măcinat
 1 g rozmarin uscat
 2 g ienibahar
 4 g ghimbir măcinat
 3 g praf de usturoi
 2 g praf de ceapă
 1 g scorțișoară
 2 g boia de ardei
 2 g praf de chili
 1 g nucșoară
 Sare, după gust
 30 ml ulei vegetal
 0,5 – 1 kg aripioare de pui
 1 lime, stors

- 1 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 **AMESTECAȚI** toate condimentele și uleiul împreună într-un castron pentru a face o marinadă.
- 3 **ÎNMUIAȚI** aripioarele de pui în marinadă până când acestea sunt bine acoperite.
- 4 **AȘEZAȚI** aripioarele de pui în friteuza preîncălzită.
- 5 **SELECTAȚI** *Pui* și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 **SCUTURAȚI** coșurile la jumătatea programului de gătit.
- 7 **SCOATEȚI** aripioarele și așezați-le pe un platou de servit.
- 8 **STOARCEȚI** suc proaspăt de lime peste aripioare și serviți.



Chipsuri tortilla de casă

PENTRU 2-3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 2 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

3 tortilla de porumb (152 mm),
tăiate în 8 bucăți fiecare
20 ml ulei de măsline
2 g sare
Sos salsa, pentru servire

- 1 **TĂIAȚI** tortilla în jumătate, apoi fiecare jumătate în sferturi, făcând un total de 8 bucăți pe fiecare tortilla.
- 2 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 **ÎNMUIAȚI** tortilla în uleiul de măsline și sare până când toate chipsurile sunt bine acoperite.
- 4 **AȘEZAȚI** chipsurile tortilla în friteuza preîncălzită și lăsați la preparat timp de 8 minute la 150°C.
- 5 **SCUTURAȚI** coșurile la jumătatea programului de gătit.
- 6 **SERVIȚI** cu sos salsa.



Cârnăciori în foietaj

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

½ foaie de aluat pufos,
dezghețat
16 cârnăciori afumați de
cocktail
15 ml lapte

- 1 SELECTAȚI** Preheat (Preîncălzire) pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați Pornire/Pauză.
- 2 TĂIAȚI** aluatul de foi în fâșii de 64 x 38 mm.
- 3 AȘEZAȚI** un cârnăcior de cocktail la un capăt al aluatului pufos și înfășurați aluatul în jurul cârnăciorului, sigilând aluatul la capăt cu puțină apă.
- 4 UNGEȚI** partea superioară a cârnăciorilor înveliți (partea cu prinderea în jos) cu lapte și puneți-i în friteuza preîncălzită.
- 5 GĂȚIȚI** la 205°C timp de 10 minute sau până se rumenesc.



Ciuperci umplute cu cârnați

PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 23 minute

6 ciuperci crimini mari
45 ml ulei de măsline, împărțit
¼ ceapă mare, tăiată cubulețe
1 cățel de usturoi, mărunțit
113 g cârnăciori dulci
italienești, fără piele
14 g pesmet în stil italian
58 g brânză mozzarella, rasă,
și o cantitate în plus pentru
topping
20 g parmezan ras
4 g pătrunjel, proaspăt tocat
Sare și piper, după gust

- 1 ÎNDEPĂRTAȚI** codițele ciupercilor. Tăiați mărunț codițele și puneți-le deoparte.
- 2 SCOATEȚI CU O LINGURĂ** interiorul ciupercilor pentru a crea mai mult spațiu pentru umplutură. Puneți deoparte.
- 3 ÎNCĂLZIȚI** o tigaie la foc mediu spre mare și lăsați-o să se încingă.
- 4 ADĂUGAȚI** 20 ml ulei de măsline, codițele de ciuperci mărunțite și ceapa tăiată cubulețe. Gătiți 5 minute.
- 5 ADĂUGAȚI** usturoiul și gătiți timp de 1 minut.
- 6 ADĂUGAȚI** cârnații italienesești și gătiți până se rumenesc, cam 5 minute. Puneți deoparte.
- 7 MIXAȚI** cârnații cu pesmet, mozzarella, parmezan și pătrunjel.
- 8 ASEZONAȚI** după gust cu sare și piper.
- 9 UMPLEȚI** ciupercile până sus și faceți un capac din brânză mozzarella.
- 10 STROPIȚI** restul uleiului pe ciuperci.
- 11 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și lăsați-o să se încălzească.
- 12 AȘezaȚI** ciupercile umplute în friteuza preîncălzită.
- 13 GĂȚIȚI** ciupercile la 160°C timp de 12 minute, până când brânza se rumenește și face bule.



Baghete de mozzarella pane

PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

6 batoane de brânză
 16 g făină universală
 3 g amidon de porumb
 3 g sare
 1 g piper negru
 2 ouă, bătute
 15 ml lapte
 50 g pesmet panko
 2 g fulgi de pătrunjel uscat
 Spray pentru gătit nelipicios
 Sos marinara sau ranch,
 pentru servire

- 1 **TĂIAȚI** batoanele de brânză în trei, făcând 18 bucăți.
- 2 **MIXAȚI** făina, amidonul de porumb, sarea și piperul într-un castron. Bateți ouăle și laptele într-un castron separat. Amestecați pesmetul panko și fulgii de pătrunjel într-un castron suplimentar.
- 3 **ACOPERIȚI** fiecare bucată de brânză cu făină, apoi înmuiați în ou și rostogoliți prin pesmet. Introduceți din nou în ou și pesmet.
- 4 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 **PUNEȚI** baghetele de mozzarella în frigider în timp ce friteuza cu aer cald se preîncălzește.
- 6 **AȘEZAȚI** baghetele de mozzarella în friteuza preîncălzită și pulverizați din abundență cu spray pentru gătit.
- 7 **SELECTAȚI** *Alimente congelate*, setați durata pentru 8 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 8 **SCUTURAȚI** coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 9 **SERVIȚI** cu sosul preferat marinara, sau chiar mai bine, cu sos ranch.



Murături prăjite

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

4 murături mari
60 g făină universală
2 ouă, bătute
25 g pesmet
2 g boia de ardei
1 g ardei de Cayenne
Spray pentru gătit nelipicios
Sare și piper, după gust

- USCAȚI** murăturile foarte bine cu un prosop de bucătărie curat și tăiați-le în bucăți alungite.
- AȘEZAȚI ÎN LINIE** 3 boluri de mică adâncime. Umpleți primul bol cu făină. În cel de-al doilea bol bateți oul. Apoi, amestecați pesmetul și condimentele până când se încorporează în ultimul vas.
- SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 180°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- ACOPERIȚI** murăturile trecându-le mai întâi prin făină, apoi prin ou, și apoi prin pesmet, apăsând firimiturile ușor cu mâinile. Puneți murăturile date prin amestec pe o tavă și stropiți-le pe toate părțile cu spray pentru gătit.
- ADĂUGAȚI** murăturile în friteuza preîncălzită și gătiți la 180°C timp de 10 minute, întorcându-le la jumătatea programului de gătit și stropindu-le ușor din nou, dacă este necesar.
- SERVIȚI** cu sosul preferat de înmuiat.



Ardei jalapeno umpluți cu brânză și înveliți în bacon PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 16 minute

6 ardei jalapeno medii, tăiați
în jumătate pe lungime și
fără semințe
112 g carne de porc tocată
57 g brânză cheddar
Sare și piper, după gust
6 felii de bacon, tăiate pe
jumătate

- 1 TĂIAȚI** ardeii jalapeno în jumătate, pe lungime, și scoateți toate semințele. Puneți deoparte.
- 2 AMESTECAȚI** carnea de porc tocată, brânza cheddar, sarea și piperul într-un castron și mixați până se omogenizează bine.
- 3 TURNAȚI CU O LINGURĂ** aproximativ 20 ml de amestec de carne de porc în fiecare jumătate de ardei jalapeno.
- 4 UNIȚI** jumătățile de ardei jalapeno la loc și înfășurați fiecare ardei jalapeno în bacon.
- 5 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 AȘezați** ardeii jalapeno înveliți în bacon în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECTAȚI** *Șuncă*, reglați timpul la 16 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 8 SERVIȚI** cu sosul preferat de înmuiat.



Creveți înveliți în bacon

PENTRU 4-5 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 16 minute

16 creveți Jumbo, curățați și decorticați
3 g praf de usturoi
2 g boia de ardei
2 g praf de ceapă
1 g piper negru măcinat
8 fâșii de bacon, feliate pe lungime

- AȘEZAȚI** creveții Jumbo într-un castron și asezonați cu condimente.
- ÎNFĂȘURAȚI** baconul în jurul creveților, începând de la vârf și terminând la coadă, și fixați fâșiile de bacon cu scobitori.
- SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- ADĂUGAȚI** jumătate din creveți în friteuza preîncălzită.
- SELECTAȚI** *Șuncă* și apăsați *Pornire/Pauză*. Când se încheie programul de gătit, puneți deoparte.
- REPETAȚI** procesul cu cealaltă jumătate de creveți.
- SCURGEȚI** orice grăsime în exces pe un prosop de hârtie și serviți.



Creveți în crustă de cocos

PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 8 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

30 g făină universală
 5 g sare, împărțită
 1 g piper negru, împărțit
 1 g praf de usturoi, împărțit
 2 g boia de ardei, împărțită
 2 ouă mari, bătute
 15 ml lapte
 28 g pesmet panko
 40 g fulgi de nucă de cocos
 neîndulciți
 227 g creveți mari, curățați
 (cu cozi) și decorticați
 Spray pentru gătit nelipicios

- 1 **MIXAȚI** făina și jumătate din condimentele și amestecul de azezonare într-un castron. Bateți ouăle și laptele într-un castron separat.
- 2 **AMESTECAȚI** pesmetul panko, nuca de cocos și cealaltă jumătate a condimentelor și amestecului de azezonare într-un castron suplimentar.
- 3 **ACOPERIȚI** fiecare crevetă cu făină, apoi înmuiați în ou, și apoi treceți prin pesmet și nuca de cocos. Înmuiați din nou în ou și pesmet. Puneți deoparte.
- 4 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 **ADĂUGAȚI** creveții uniform în friteuza preîncălzită și pulverizați spray pentru gătit nelipicios.
- 6 **SELECTAȚI** *Alimente congelate*, reglați timpul la 8 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 **ÎNTOARCEȚI** crevețele la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).



Ou scoțian

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 15 minute

283 g amestec din carne de porc tocată
 2 g praf de usturoi
 1 g praf de ceapă
 1 g salvie uscată
 2 g sare
 1 g piper negru
 4 ouă, fierte mediu, curățate de coajă
 60 g făină universală
 1 ou bătut
 40 g pesmet în stil italian
 Spray pentru gătit nelipicios

- 1 **MIXAȚI** amestecul de carne, praful de usturoi, praful de ceapă, salvia, sarea și piperul. Împărțiți în patru bile.
- 2 **ÎNFĂȘURAȚI** amestecul de carne în jurul fiecărui ou fiert mediu curățat de coajă până când oul este complet acoperit.
- 3 **ÎNVELIȚI** fiecare ou acoperit cu amestecul de carne în făină, apoi înmuiați în ou bătut și rostogoliți prin pesmet. Introduceți din nou în ou și pesmet.
- 4 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 **PULVERIZAȚI** ouăle din abundență cu spray pentru gătit.
- 6 **AȘEZAȚI** ouăle în friteuza preîncălzită.
- 7 **SELECTAȚI** *Alimente congelate*, reglați timpul la 15 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*. Asigurați-vă că întoarceți ouăle la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).



Frigărui de pui cu usturoi și hierburi

PENTRU 2-4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 1 oră și
5 minute

TIMP DE PREPARARE: 10 minute

60 ml ulei de măsline
3 căței de usturoi, mărunțiți fin
2 g oregano uscat
1 g cimbru uscat
2 g sare
1 g piper negru
1 lămâie, stoarsă
454 g pulpe de pui superioare,
fără os, fără piele, tăiate în
bucăți de 38 mm
2 bețe de frigărui din lemn,
tăiate pe jumătate

- 1 MIXAȚI** uleiul de măsline, usturoiul, oregano, cimbrul, sarea, piperul negru și sucul de lămâie într-un castron mare.
- 2 ADĂUGAȚI** puiul la marinadă și lăsați la marinat timp de 1 oră.
- 3 SELECȚAȚI** *Preheat (Preîncălzire)*, reglați la 195°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 TĂIAȚI** puiul marinat în bucăți de 38 mm și introduceți-l pe bețele de frigărui tăiate în jumătate.
- 5 AȘEZAȚI** frigăruiile în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECȚAȚI** *Pui*, setați durata pentru 10 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.



Frigărui de pui cu iaurt

PENTRU 2-4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 4 ore și
10 minute

TIMP DE PREPARARE: 10 minute

123 g iaurt grecesc din lapte
integral simplu
20 ml ulei de măsline
2 g boia de ardei
1 g chimen
1 g piper roșu măcinat
1 lămâie, stoarsă și cu coaja
rasă
5 g sare
1 g piper negru proaspăt
măcinat
4 căței de usturoi, mărunțiți
454 g pulpe de pui superioare,
fără os, fără piele, tăiate în
bucăți de 38 mm
2 bețe de frigărui din lemn,
tăiate pe jumătate
Spray pentru gătit nelipicios

- 1 **MIXAȚI** iaurtul, uleiul de măsline, boiaua de ardei, chimenul, piperul roșu, sucul de lămâie, coaja de lămâie, sarea, piperul și usturoiul într-un castron mare.
- 2 **ADĂUGAȚI** puiul în marinadă și lăsați la marinat în frigider timp de cel puțin 4 ore.
- 3 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 **TĂIAȚI** pulpele de pui superioare marinate în bucăți de 38 mm și introduceți-le pe bețele de frigărui tăiate în jumătate.
- 5 **AȘEZAȚI** frigăruiile în friteuza preîncălzită și pulverizați cu spray pentru gătit.
- 6 **GĂTIȚI** la 205°C timp de 10 minute.



Frigărui de vită în stil coreean

PENTRU 2-4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 1 oră și
5 minute

TIMP DE PREPARARE: 6 minute

20 g pastă Ssamjang

20 g pastă Gochujang

15 ml sos de soia

15 ml ulei de susan

15 ml miere

5 ml oțet din vin de orez

454 g bavetă de vită, tăiată
în bucăți de 38 mm

2 bețe de frigărui din lemn,
tăiate pe jumătate

- 1 MIXAȚI** pasta Ssamjang, pasta Gochujang, sosul de soia, uleiul de susan, mierea și oțetul într-un castron.
- 2 ÎNMUIAȚI** carnea de vită tăiată în marinadă și lăsați la marinat timp de 1 oră.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 INTRODUCEȚI** bucățile de carne de vită pe bețele de frigărui tăiate în jumătate și așezați frigăruile în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Friptură* și apăsați *Pornire/Pauză*.



Frigărui de porc în sos Teriyaki

PENTRU 2-4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 35 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

8 g amidon de porumb
 118 ml apă
 60 ml sos de soia
 55 g zahăr brun deschis,
 presat ușor
 1 cățel de usturoi, mărunțit
 2 g ghimbir ras
 Piper negru, după gust
 454 g cotlet de porc, tăiat în
 cuburi de 38 mm
 2 bețe de frigărui din lemn,
 tăiate pe jumătate
 Spray pentru gătit nelipicios
 Sare și piper, după gust

- 1 **AMESTECAȚI** amidonul de porumb cu apă.
- 2 **AMESTECAȚI** suspensia de amidon de porumb, sosul de soia, zahărul brun, usturoiul și ghimbirul într-o tigaie mică. Dați sosul la foc mare până fierbe și se îngroașă, aproximativ 5 minute.
- 3 **ASEZONAȚI** sosul după gust cu piper negru și lăsați să se răcească.
- 4 **INTRODUCEȚI** carnea de porc în mod egal pe bețele de frigărui din lemn.
- 5 **MARINAȚI** carnea de porc așezată pe frigărui folosind o parte din sosul teriyaki timp de 30 de minute.
- 6 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 **AȘEZAȚI** frigăruiile în friteuza preîncălzită și pulverizați cu spray pentru gătit.
- 8 **SELECTAȚI** *Friptură*, reglați timpul la 8 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 9 **UNGEȚI** frigăruiile cu sosul teriyaki la fiecare 2 minute în timpul programului de gătit.
- 10 **ASEZONAȚI** după gust cu sare și piper și serviți.



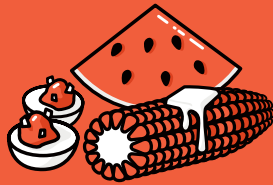
Frigărui de miel Shawarma

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 12 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

340 g carne de miel tocată
2 g chimen
2 g boia de ardei
3 g praf de usturoi
2 g praf de ceapă
1 g scortişoară
1 g turmeric
1 g semințe de fenicul
1 g semințe de coriandru
măcinate
3 g sare
4 frigărui de bambus (229 mm)

- 1 AMESTECAȚI** toate ingredientele într-un castron și mixați bine.
- 2 INTRODUCEȚI** 85 g de carne pe fiecare băț, apoi puneți la frigider timp de 10 minute.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 AȘEZAȚI** frigăruiile în friteuza preîncălzită, selectați *Friptură*, reglați timpul la 8 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 SERVIȚI** cu sos de iaurt cu lămâie sau fără sos.



Garnituri



Chipsuri de casă

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 30 minute
TIMP DE PREPARARE: 28 minute

2 cartofi Russet, tăiați în felii de 76 x 25 mm
1 l apă rece, pentru înmuierea cartofilor
15 ml ulei
3 g praf de usturoi
2 g boia de ardei
Sare și piper, după gust
Ketchup sau sos ranch, pentru servire

- 1 TĂIAȚI** cartofii în felii de 76 x 25 mm și puneți-i la înmuiat în apă timp de 15 minute.
- 2 SCURGEȚI** cartofii, clătiți-i cu apă rece și uscați prin tamponare cu prosoape de hârtie.
- 3 ADĂUGAȚI** ulei și condimente la cartofi, amestecându-i până când sunt acoperiți uniform.
- 4 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 ADĂUGAȚI** cartofii în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** *Cartofi prăjiți*, reglați timpul la 28 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 7 ÎNDEPĂRTAȚI** coșurile din friteuza cu aer cald la încheierea programului de gătit și condimentați chipsurile cu sare și piper.
- 8 SERVIȚI** cu ketchup sau sos ranch.



Chipsuri de cartofi dulci

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

2 cartofi dulci mari, tăiați în
fâșii cu grosimea de 25 mm
15 ml ulei
10 g sare
2 g piper negru
2 g boia de ardei
2 g praf de usturoi
2 g praf de ceapă

- 1 TĂIAȚI** cartofii dulci în fâșii cu grosimea de 25 mm.
- 2 SELECȚAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 ADĂUGAȚI** cartofii dulci tăiați într-un castron mare și amestecați cu uleiul până când cartofii dulci sunt acoperiți uniform.
- 4 PRESĂRAȚI** sare, piper negru, boia de ardei, praf de usturoi și praf de ceapă. Amestecați bine.
- 5 AȘEZAȚI** chipsurile în coșurile preîncălzite și gătiți timp de 10 minute la 205°C. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit.



Cartofi prăjiți Cajun

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 30 minute
TIMP DE PREPARARE: 28 minute

2 cartofi Russet, curățați și
tăiați în felii de 76 x 25 mm
1 l apă rece
15 ml ulei
7 g amestec de condimente
cajun
1 g ardei de Cayenne
Ketchup sau sos ranch,
pentru servire

- 1 **TĂIAȚI** cartofii în felii de 76 x 25 mm și înmuiați-i în apă timp de 15 minute.
- 2 **SCURGEȚI** cartofii, clătiți cu apă rece și uscați prin tamponare cu prosoape de hârtie.
- 3 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 **ADĂUGAȚI** ulei pe feliile de cartofi și amestecați până când aceștia sunt acoperiți uniform.
- 5 **ADĂUGAȚI** cartofii în friteuza preîncălzită.
- 6 **SELECTAȚI** *Cartofi prăjiți*, schimbați timpul la 28 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 7 **ÎNDEPĂRTAȚI** coșurile din friteuza cu aer cald la încheierea programului de gătit și condimentați chipsurile cu amestec de condimente cajun și piperul de Cayenne.
- 8 **SERVIȚI** cu ketchup sau sos ranch.



Chipsuri de dovlecel

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

2 dovlecei medii, tăiați în felii cu grosimea de 19 mm

60 g făină universală

12 g sare

2 g piper negru

2 ouă, bătute

15 ml lapte

84 g pesmet panko cu

condimente italienești

25 g parmezan ras

Spray pentru gătit nelipicios

Sos ranch, pentru servire

- 1 TĂIAȚI** dovleceii în felii cu grosimea de 19 mm.
- 2 MIXAȚI** făina, sarea și piperul într-un vas. Bateți ouăle și laptele într-un vas separat. Amestecați pesmetul și parmezanul în alt vas.
- 3 ÎNVELIȚI** fiecare felie de dovlecel în făină, apoi înmuiați în ou și rostogoliți prin pesmet. Puneți deoparte.
- 4 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 AȘEZAȚI** dovleceii acoperiți uniform în friteuza preîncălzită și pulverizați cu spray pentru gătit nelipicios.
- 6 SELECTAȚI** *Alimente congelate*, reglați timpul la 8 minute și apăsați *Start/Pauză*.
- 7 SCUTURAȚI** coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 8 SERVIȚI** cu sos ranch.



Chipsuri de avocado

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 15 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

2 avocado, tăiate în felii cu grosimea de 25 mm
 50 g pesmet panko
 2 g praf de usturoi
 2 g praf de ceapă
 1 g boia afumată
 1 g ardei de Cayenne
 Sare și piper, după gust
 60 g făină universală
 2 ouă, bătute
 Spray pentru gătit nelipicios
 Ketchup sau sos ranch, pentru servire

- 1 **TĂIAȚI** avocado în felii cu grosimea de 25 mm.
- 2 **AMESTECAȚI** pesmetul, praful de usturoi, praful de ceapă, boiaua afumată, ardeiul de Cayenne, sarea și piperul într-un castron.
- 3 **TRECEȚI** fiecare felie de avocado prin făină, apoi introduceți în ouăle bătute și rulați prin amestecul cu pesmet.
- 4 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 **AȘEZAȚI** chipsurile din avocado în coșurile friteuzei preîncălzite, pulverizați cu spray pentru gătit și gătiți la 205°C timp de 10 minute.
- 6 **ÎNTOARCEȚI** chipsurile din avocado la jumătatea programului de gătit și pulverizați o cantitate suplimentară de spray pentru gătit.
- 7 **SERVIȚI** cu ketchup sau sos ranch pentru înmuiere.



Chipsuri grecești

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 30 minute
TIMP DE PREPARARE: 28 minute

2 cartofi Russet, tăiați în felii de 76 x 13 mm
1 l apă rece, pentru înmuierea cartofilor
40 ml ulei vegetal
3 g praf de usturoi
2 g boia de ardei
56 g brânză feta, fărâmițată
4 g pătrunjel cu frunză plată, tocat
3 g oregano proaspăt
Sare și piper, după gust
Felii de lămâie, pentru servire

- 1 TĂIAȚI** cartofii în felii de 76 x 13 mm și puneți-i la înmuiat în apă timp de 15 minute.
- 2 SCURGEȚI** cartofii, clătiți-i cu apă rece și uscați prin tamponare cu prosoape de hârtie.
- 3 ADĂUGAȚI** uleiul, praful de usturoi și boiaua de ardei la cartofi, amestecând până când aceștia sunt acoperiți uniform.
- 4 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 ADĂUGAȚI** cartofii în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** *Cartofi prăjiți*, reglați timpul la 28 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 7 ÎNDEPĂRTAȚI** coșurile din friteuză la încheierea programului de gătit și deasupra chipsurilor așezați brânza feta, pătrunjelul, oregano, sarea și piperul.
- 8 SERVIȚI** cu felii de lămâie.



Cartofi wedges

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 20 minute

2 cartofi Russet mari, clătiți
și tăiați în felii wedges cu
lungimea de 102 mm

23 ml ulei de măsline

3 g praf de usturoi

1 g praf de ceapă

3 g sare

1 g piper negru

5 g parmezan ras

Ketchup sau sos ranch,
pentru servire

- 1 TĂIAȚI** cartofii în felii cu lungimea de 102 mm.
- 2 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 UNGEȚI** cartofii cu ulei de măsline și amestecați cu condimentele și brânza parmezan până când sunt acoperiți bine.
- 4 ADĂUGAȚI** cartofii în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Cartofi prăjiți*, setați timpul la 20 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 SCUTURAȚI** coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 7 SERVIȚI** cu ketchup sau sos ranch.



Chipsuri de cartofi

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 40 minute
TIMP DE PREPARARE: 25 minute

2 l apă
15 g sare
2 cartofi Russet mari, tăiați
în felii subțiri
20 ml ulei de măsline
Sare și piper, după gust

- 1 AMESTECAȚI** apa și sarea într-un castron mare până când toată sarea se dizolvă.
- 2 TĂIAȚI ÎN FELII SUBȚIRI** cartofii. Se recomandă utilizarea unei răzătorii mandolină (utilizați o lamă de 1,5 mm).
- 3 ÎNMUIAȚI** cartofii în apa sărată timp de 30 de minute.
- 4 SCURGEȚI** cartofii și uscați-i prin tamponare.
- 5 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 165°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 UNGEȚI** feliile de cartofi cu ulei de măsline.
- 7 AȘEZAȚI ÎN STRATURI** cartofii acoperiți cu ulei în friteuza preîncălzită.
- 8 GĂȚIȚI** cartofii la 165°C timp de 25 de minute. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit.
- 9 ASEZONAȚI** cartofii cu sare și piper la încheierea programului de gătit.



Inele de ceapă

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 20 minute

1 ceapă albă mică, tăiată în
rondele cu grosimea de
13 mm și separate în inele

84 g pesmet panko

2 g boia afumată

5 g sare

2 ouă

224 ml lapte bătut

60 g făină universală

Spray pentru gătit nelipicios

- TĂIAȚI** ceapa în rondele cu grosimea de 13 mm și așezați-le în straturi.
- AMESTECAȚI** pesmetul, boiaua de ardei și sarea într-un castron. Puneți deoparte.
- BATEȚI** ouăle și laptele bătut până când se amestecă complet.
- TRECEȚI** fiecare inel de ceapă prin făină, apoi introduceți în ouăle bătute și apoi în amestecul cu pesmet.
- SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 190°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- PULVERIZAȚI** spray pentru gătit din abundență peste inelele de ceapă.
- AȘEZAȚI** inelele de ceapă într-un singur strat în coșurile preîncălzite și gătiți în tranșe la 190°C timp de 10 minute până când se rumenesc. Asigurați-vă că utilizați spray pentru gătit între ele pentru a se rumeni uniform.
- SERVIȚI** cu sosul preferat de înmuiat.



Floare din ceapă pane

PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 2 ore și
15 minute
TIMP DE PREPARARE: 25 minute

1 ceapă mare
120 g făină universală
7 g boia de ardei
12 g sare
7 g praf de usturoi
3 g praf de chili
1 g piper negru
1 g oregano uscat
295 ml apă
56 g pesmet în stil italian
Spray pentru gătit nelipicios

- DECOJIȚI** ceapa și tăiați partea de sus. Așezați partea tăiată în jos pe tocător.
- REALIZAȚI** tăieturi în jos, de la centru spre exterior, până la tocător. Repetați până realizați 8 tăieturi la distanțe egale în jurul cepei. Asigurați-vă că tăietura trece prin toate straturile, dar lăsați ceapa conectată în centru. Puneți deoparte.
- ACOPERIȚI** ceapa cu apă cu gheață timp de cel puțin 2 ore, apoi uscați.
- AMESTECAȚI** făina, boiaua de ardei, sarea, praful de usturoi, praful de chili, piperul negru, oregano și apa până când formează o compoziție de aluat.
- SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- ACOPERIȚI** ceapa cu compoziția de aluat, distribuind-o peste straturi și asigurându-vă că fiecare strat este acoperit. Apoi presărați pesmet peste partea superioară și inferioară a cepei.
- PULVERIZAȚI** partea inferioară a friteuzei cu spray pentru gătit și așezați ceapa înăuntru, cu partea tăiată în sus. Stropiți din abundență partea de sus a cepei cu spray pentru gătit.
- GĂȚIȚI** ceapa la 205°C timp de 10 minute, apoi gătiți încă 15 minute la 175°C.



Cartofi Hasselback

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 40 minute

4 cartofi Russet medii, spălați
și cu coaja răzuită
30 ml ulei de măsline
12 g sare
1 g piper negru
1 g praf de usturoi
28 g unt topit
8 g pătrunjel proaspăt tocat,
pentru garnitură

- 1 SPĂLAȚI ȘI RĂZUIȚI COAJA** cartofilor. Uscați-i prin tamponare cu un prosop de hârtie.
- 2 REALIZAȚI** creștături la o distanță de 6 mm în cartof, oprindu-vă chiar înainte de a tăia complet cartoful, astfel încât feliile să rămână prinse cu o distanță de aproximativ 13 mm în partea de jos a cartofului.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 ACOPERIȚI** cartofii cu ulei de măsline și condimentați uniform cu sare, piper negru și praf de usturoi.
- 5 ADĂUGAȚI** cartofii în friteuza preîncălzită și gătiți timp de 30 de minute la 175°C.
- 6 UNGEȚI** cartofii cu unt topit și gătiți încă 10 minute la 175°C.
- 7 DECORAȚI** cu pătrunjel proaspăt tocat.



Cartofi copti

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 20 minute

227 g cartofi noi mici, curățați
și tăiați pe jumătate
30 ml ulei de măsline
3 g sare
1 g piper negru
2 g praf de usturoi
1 g cimbru uscat
1 g rozmarin uscat

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 195 °C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 UNGEȚI** cartofii tăiați pe jumătate în ulei de măsline și amestecați cu condimentele.
- 3 AȘEZAȚI** cartofii în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** Cartofi prăjiți, setați timpul la 20 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).



Morcovi caramelizați în sos de miere

PENTRU 2-4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 12 minute

454 g morcovi curcubeu
heirloom, decojiți și spălați
15 ml ulei de măsline
30 ml miere
2 crenguțe de cimbru proaspăt
Sare și piper, după gust

- 1 USCAȚI PRIN TAMPONARE** morcovii cu un prosop de hârtie. Puneți deoparte.
- 2 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 ÎNMUIAȚI** morcovii într-un castron cu ulei de măsline, miere, cimbru, sare și piper.
- 4 ADĂUGAȚI** morcovii în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Legume rădăcinoase* și apăsați *Pornire/Pauză*. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 6 SE SERVEȘC** calzi.



Broccoli cu usturoi prăjit

PENTRU 3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 3 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

1 căpățână mare de broccoli,
tăiată în buchețele
15 ml ulei de măsline
3 g praf de usturoi
3 g sare
1 g piper negru

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 STROPIȚI** broccoli cu ulei de măsline și amestecați până se acoperă uniform.
- 3 ÎNMUIAȚI** broccoli cu condimentele.
- 4 ADĂUGAȚI** broccoli în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Legume* și apăsați *Pornire/Pauză*.



Morcovi cu sos de miere și soia

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 12 minute

454 g morcovi tineri (152 mm),
spălați, curățați de înveliș și
uscați prin tamponare

15 ml ulei de măsline

5 ml miere

5 ml sos de soia

Sare și piper, după gust

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 UNGEȚI** morcovii cu ulei de măsline și aplicați deasupra mierea și sosul de soia
- 3 AȘEZAȚI** morcovii în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** *Legume rădăcinoase* și apăsați *Pornire/Pauză*. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 5 ASEZONAȚI** cu sare și piper la încheierea programului de gătit.



Conopidă prăjită

PENTRU 2-3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 2 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

284 g buchețele de conopidă
10 ml ulei de măsline
3 g sare
1 g piper negru

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 AȘEZAȚI** buchețele de conopidă într-un castron, stropiți cu ulei de măsline și asezonați cu sare și piper, amestecând pentru a acoperi uniform buchețelele.
- 3 ADĂUGAȚI** conopida în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** *Legume*, apoi apăsați *Pornire/Pauză*.



Conopidă cu turmeric prăjită

PENTRU 2-3 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 2 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

284 g buchețele de conopidă
10 ml ulei de măsline
2 g pulbere de turmeric
2 g praf de usturoi
1 g praf de ceapă
3 g sare
1 g piper negru

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 AȘEZAȚI** buchețele de conopidă într-un castron și stropiți cu ulei de măsline până când conopida este bine acoperită.
- 3 ÎNMUIAȚI** conopida cu condimentele.
- 4 ADĂUGAȚI** conopida în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Legume*, apoi apăsați *Pornire/Pauză*.



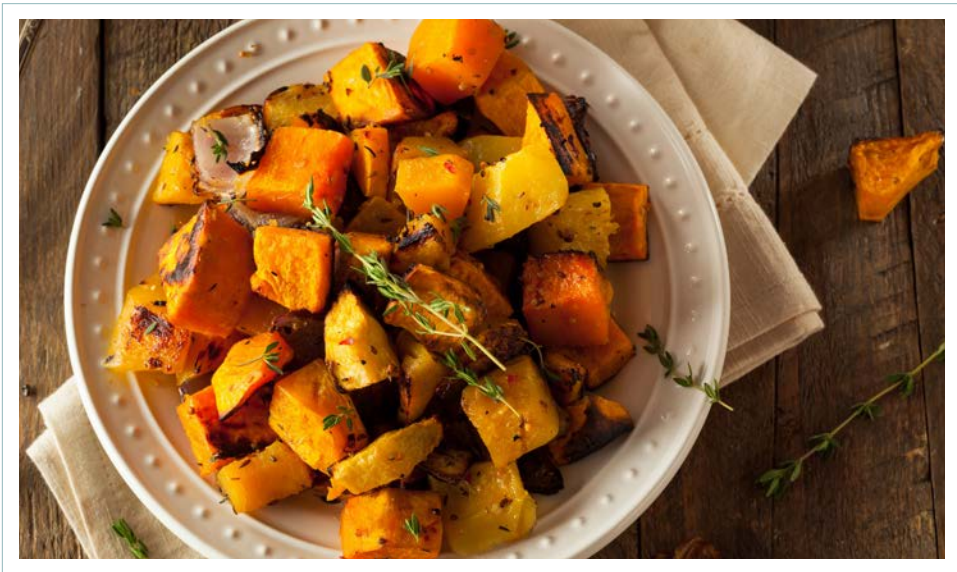
Porumb prăjit

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 2 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

1 știulete de porumb, fără pănuși
și mătase, tăiat în jumătate
14 g unt topit
2 g sare

- 1 SELECȚAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 UNGEȚI** porumbul cu unt topit și asezonați cu sare.
- 3 AȘEZĂȚI** porumbul în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECȚAȚI** Legume *rădăcinoase*, reglați timpul la 10 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 ÎNTOARCEȚI** porumbul la jumătatea programului de gătit (funcția *Memento* pentru scuturare vă va anunța când!).



Dovleac plăcintar prăjit

PENTRU 2-4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 12 minute

1 dovleac plăcintar, decojit,
fără semințe și tăiat în
cuburi de 25 mm
15 ml ulei de măsline, și o
cantitate suplimentară
pentru stropire
1 g frunze de cimbru
6 g sare
1 g piper negru

- 1 SELECTAȚI** Preheat (Preîncălzire) pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 UNGEȚI** cuburile de dovleac cu ulei de măsline și asezonați cu cimbru, sare și piper.
- 3 ADĂUGAȚI** bucățile de dovleac asezonate în friteuza preîncălzită.
- 4 SELECTAȚI** *Legume rădăcinoase* și apăsați *Pornire/Pauză*. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 5 STROPIȚI** cu ulei de măsline la încheierea programului de gătit și serviți.



Vinete prăjite

PENTRU 1-2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

1 vânăta japoneză, decojită și
tăiată în felii cu grosimea
de 13 mm

30 ml ulei de măsline

3 g sare

2 g praf de usturoi

1 g piper negru

1 g praf de ceapă

1 g chimen măcinat

- 1 SELECTAȚI** Preheat (Preîncălzire) pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați Pornire/Pauză.
- 2 TĂIAȚI** vânăta decojită în felii cu grosimea de 13 mm.
- 3 AMESTECAȚI** uleiul și condimentele într-un castron mare până când sunt bine mixate și introduceți feliile de vânăta în amestec până când acestea sunt bine acoperite.
- 4 AȘEZAȚI** vânăta în friteuza preîncălzită și gătiți la 205°C timp de 10 minute.



Pâine cu usturoi

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

1 baghetă franțuzească
(305 mm), tăiată pe
lungime și pe lățime
4 căței de usturoi, mărunțiți
43 g unt, la temperatura
camerei
15 ml ulei de măsline
10 g parmezan ras
8 g pătrunjel, proaspăt tocat

- 1 TĂIAȚI** bagheta în jumătate pe lungime, apoi fiecare bucată în jumătate pe lățime, creând patru felii cu lungimea de 152 mm.
- 2 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 3 AMESTECAȚI** usturoiul, untul și uleiul de măsline împreună pentru a forma o pastă.
- 4 ÎNTINDEȚI** pasta uniform pe pâine și presărați parmezan.
- 5 AȘEZAȚI** pâinea în friteuza preîncălzită.
- 6 SELECTAȚI** Pâine și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 DECORAȚI** cu pătrunjel proaspăt tocat la încheierea programului de gătit.



Brioșe cu mălai și brânză

PENTRU 6 BRIOȘE

TIMP DE PREGĂTIRE: 8 minute
TIMP DE PREPARARE: 15 minute

60 g făină universală
79 g mălai
38 g zahăr alb
6 g sare
7 g praf de copt
118 ml lapte
45 g unt topit
1 ou
165 g porumb
3 praji, tăiați mărunt
120 g brânză cheddar, rasă
Spray pentru gătit nelipicios

- 1 PUNEȚI** făina, mălaiul, zahărul, sarea și praful de copt într-un castron. Amestecați.
- 2 BATEȚI** laptele, untul și oul până când se omogenizează.
- 3 AMESTECAȚI** ingredientele uscate cu cele lichide. Integrați făina de porumb, prazul și brânza cheddar rasă.
- 4 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 UNGEȚI** formele de brioșe cu spray pentru gătit și turnați compoziția de aluat în forme până când acestea sunt $\frac{3}{4}$ pline.
- 6 ADĂUGAȚI** brioșele în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECTAȚI** *Pâine*, reglați timpul la 15 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 8 SERVIȚI** brioșele cu mai mult unt sau savurați-le simple.



Biscuiți cu brânză cheddar și lapte bătut

PENTRU 4 BISCUIȚI

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 12 minute

5 g praf de copt
5 g sare Kosher
4 g zahăr
1 g bicarbonat de sodiu
210 g făină universală, și o
cantitate suplimentară
pentru suprafață
113 g unt nesărat, răcit, tăiat
în bucăți de 6 mm
62 g brânză cheddar, rasă
112 g lapte bătut, răcit
Unt, topit, pentru ungere

- 1 CERNEȚI** împreună praful de copt, sarea, zahărul, bicarbonatul de sodiu și făina.
- 2 MIXAȚI** untul răcit, folosind un blender de patiserie sau un robot de bucătărie până când rezultă firimituri grosiere.
- 3 AMESTECAȚI** brânza cheddar și laptele bătut până se încorporează în aluat. Aluatul trebuie să arate uscat.
- 4 MODELAȚI** aluatul într-un pătrat cu grosimea de 13 mm.
- 5 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)*, reglați la 175°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 TĂIAȚI** biscuiții cu o formă rotundă de tăiat biscuiți/prăjituri.
- 7 TAPETAȚI** coșurile friteuzei preîncălzite cu hârtie de copt.
- 8 UNGEȚI** partea de sus a biscuiților cu unt topit și așezați-i pe hârtia de copt.
- 9 GĂTIȚI** biscuiții la 175°C timp de 12 minute.



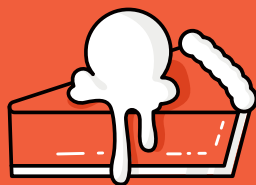
Varză de Bruxelles cu pancetta

PENTRU 2-4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 5 minute
TIMP DE PREPARARE: 8 minute

284 g varză de Bruxelles,
tăiată în jumătăți
2 felii de pancetta, tăiate în
cubulețe
20 ml ulei de măsline
2 g praf de usturoi
Sare și piper, după gust
5 g parmezan, proaspăt ras

- 1 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 2 TĂIAȚI** tulpinile verzei de Bruxelles, apoi tăiați verzele în jumătate.
- 3 AMESTECAȚI** jumătățile de varză de Bruxelles, pancetta tăiată în cubulețe, uleiul de măsline, praful de usturoi, sarea și piperul într-un castron și mixați bine.
- 4 ADĂUGAȚI** amestecul în friteuza preîncălzită.
- 5 SELECTAȚI** *Legume rădăcinoase*, reglați timpul la 8 minute, apoi apăsați *Pornire/Pauză*. Asigurați-vă că scuturați coșurile la jumătatea programului de gătit (funcția Memento pentru scuturare vă va anunța când!).
- 6 RADEȚI** parmezan pentru decorare, apoi serviți.



Deserturi



Rulouri cu scortişoară

PENTRU 8-10 RULOURI DE SCORTIȘOARĂ

TIMP DE PREGĂTIRE: 1 oră și
20 minute
TIMP DE PREPARARE: 12 minute

GLAZURĂ DIN CREAMĂ DE BRÂNZĂ

120 g brânză cremă, la
temperatura camerei
120 g zahăr pudră
114 g unt nesărat, la
temperatura camerei
3 ml extract de vanilie

RULOURI CU SCORTIȘOARĂ

237 ml lapte, cald
57 g unt nesărat, topit
50 g zahăr alb
½ pachet de drojdie uscată
activă
280 g făină universală, și o
cantitate suplimentară
pentru presărare
2 g praf de copt
6 g sare
57 g unt nesărat, moale
100 g zahăr brun închis
7 g scortişoară măcinată

- 1 AMESTECAȚI** toate ingredientele pentru glazură până se omogenizează și nu există cocoloașe. Puneți deoparte.
- 2 AMESTECAȚI** laptele cald, untul topit, zahărul alb și drojdia uscată activă într-un castron mare și lăsați să crească timp de 1 minut.
- 3 AMESTECAȚI** 6 mm de făină universală, până se omogenizează și acoperiți cu un prosop timp de 1 oră și așezați într-o zonă caldă a casei.
- 4 AMESTECAȚI** restul de făină, praf de copt și sare.
- 5 FRĂMÂNȚAȚI** aluatul pe o suprafață presărată cu făină și întindeți-l până la o grosime de ¼ inch.
- 6 ÎNTINDEȚI** untul înmuiat pe aluat și presărați deasupra zahărul brun închis și scortişoara.
- 7 RULAȚI** rulourile de scortişoară strâns începând de la marginea lungă, până când se formează o movilă de aluat.
- 8 TĂIAȚI** aluatul în fâșii de 25 până la 38 mm, puneți-l într-o tavă unsă cu un strat subțire de unt și acoperiți-l cu un prosop timp de 30 de minute.
- 9 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 165°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 10 AȘEZAȚI** rulourile de scortişoară pe hartie de copt și introduceți în friteuza preîncălzită.
- 11 GĂȚIȚI** rulourile de scortişoară la 165°C timp de 12 minute.
- 12 ÎNTINDEȚI** glazura din cremă de brânză peste partea de sus la încheierea programului de gătit.



Sufleu de ciocolată

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 13 minute

Unt, pentru ungere
Zahăr, pentru acoperire
85 g ciocolată amăruie,
tăiată bucățele
28 g unt nesărat
2 ouă, cu gălbenușurile
separate de albușuri
3 ml extract de vanilie pură
18 g făină universală
36 g zahăr
Zahăr pudră, pentru
presărare

- 1 UNGEȚI** două vase ramekin de 170 g cu unt. Tapetați cu zahăr vasele ramekin, agitând pentru a-l împrăștia uniform, apoi scuturați excesul.
- 2 TOPIȚI** ciocolata și untul în cuptorul cu microunde, în intervale de 30 de secunde, până când ciocolata este topită complet, timp de aproximativ 30 de secunde până la 1 minut.
- 3 AMESTECAȚI** gălbenușurile și extractul de vanilie cu ciocolata topită, amestecând cu vigoare, pentru a preveni formarea de cocoloașe. Adăugați amestecând făina până când nu mai există cocoloașe și lăsați deoparte pentru a se răci.
- 4 MIXAȚI** albușurile de ou într-un castron mare cu un mixer electric la viteză medie, până când devin spumă.
- 5 ADĂUGAȚI** zahărul, puțin câte puțin, continuând să mixați la viteză medie, apoi crescând la viteză mare până când albușurile devin spumă. Puneți deoparte.
- 6 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 165°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 MIXAȚI** aproximativ 60 g de albuș în amestecul de ciocolată pentru a-l dilua. Apoi, adăugați amestecul de ciocolată la albușurile rămase, omogenizând ușor, dar bine.
- 8 TURNAȚI CU O LINGURĂ** aluatul în vasele ramekin și introduceți-le în friteuza preîncălzită.
- 9 COACEȚI** sufleurile la 165°C timp de 13 minute.
- 10 PRESĂRAȚI** zahăr pudră peste sufleuri și serviți imediat.



Pâine cu banane și nuci

PENTRU 1 MINI-PÂINE

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 40 minute

28 g unt nesărat, moale
100 g zahăr
1 ou bătut
2 banane foarte coapte, piure
2 ml extract de vanilie
20 g făină universală
3 g bicarbonat de sodiu
2 g sare
40 g nuci tocate
Spray pentru gătit nelipicios

- 1 REALIZAȚI O PASTĂ** din unt și zahăr.
- 2 AMESTECAȚI** oul, banana piure și vanilia. Puneți deoparte.
- 3 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 4 CERNEȚI** împreună făina, bicarbonatul de sodiu și sarea.
- 5 AMESTECAȚI** ingredientele uscate cu cele lichide până la omogenizare. Adăugați nucile tocate.
- 6 UNGEȚI** 1 tavă de chec și apoi umpleți cu compoziția de aluat. Introduceți în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECTAȚI** *Deserturi*, reglați timpul la 40 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.



Mini plăcinte cu mere

PENTRU 2 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 35 minute
TIMP DE PREPARARE: 10 minute

1 măr mediu, decojit și tăiat
în cubulețe mici
18 g zahăr granulat
18 g unt nesărat
2 g scorțișoară măcinată
1 g nucșoară măcinată
1 g ienibahar măcinat
1 foaie de aluat de plăcintă
prefabricat
1 ou bătut
5 ml lapte

- 1 AMESTECAȚI** merele tăiate cubulețe, zahărul granulat, untul, scorțișoara, nucșoara și ienibaharul într-o cratiță medie sau o tigaie la temperatură medie spre mică. Aduceți la fierbere la foc mic.
- 2 FIERBEȚI LA FOC MIC** timp de 2 minute, apoi luați de pe foc.
- 3 LĂSAȚI** merele să se răcească, neacoperite la temperatura camerei, timp de 30 de minute.
- 4 TĂIAȚI** aluatul de plăcintă în cercuri de 127 mm.
- 5 ADĂUGAȚI** umplutura în centrul fiecărui cerc de crustă pe plăcintă și folosiți degetul pentru a aplica apă pe capetele exterioare. O parte din umplutură va rămâne pe dinafară.
- 6 SIGILAȚI** plăcinta și tăiați o mică fantă pe partea de sus.
- 7 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 175°C și apăsați *Pornire/apăsare*.
- 8 AMESTECAȚI** oul și laptele pentru a prepara un amestec de ou și periați partea de sus a fiecărei plăcinte.
- 9 AȘEZAȚI** plăcintele în friteuza preîncălzită și gătiți la 175°C timp de 10 minute, până când plăcintele se rumenesc.



Tartă rustică cu pere și nuci

PENTRU 4 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 1 oră și
10 minute
TIMP DE PREPARARE: 45 minute

ALUAT DE FOI

100 g făină universală
1 g sare
12 g zahăr granulat
84 g unt nesărat, rece, tăiat
în bucăți de 13 mm
30 ml apă, rece ca gheața
1 ou bătut
12 g zahăr Turbinado
Spray pentru gătit nelipicios
20 g miere
5 ml apă
Nuci prăjite, tocate, pentru
decorare

UMPLUTURĂ

1 pară mare, decojită, tăiată
în patru sferturi și feliată
subțire
5 g amidon de porumb
24 g zahăr brun
1 g scorișoară măcinată
Un vârf de cuțit de sare

- 1 **AMESTECAȚI** 90 g de făină, sarea și zahărul granulat într-un castron mare până se omogenizează.
- 2 **ÎNCORPORAȚI** untul în amestec folosind un blender de patiserie sau un robot de bucătărie până când capătă aspectul unor firimituri grosiere.
- 3 **ADĂUGAȚI** apa rece și amestecați până când se încorporează.
- 4 **MODELAȚI** aluatul într-un castron, acoperiți cu folie de plastic și lăsați la răcit în frigider timp de 1 oră.
- 5 **AMESTECAȚI** ingredientele pentru umplutură într-un castron până se omogenizează.
- 6 **RULAȚI** aluatul răcit până când ajunge la un diametru de 216 mm.
- 7 **ADĂUGAȚI** cele 10 g de făină pe partea de sus a aluatului, lăsând o porțiune de 38 mm fără făină.
- 8 **AȘEZAȚI** feliile de pere în cercuri decorative, suprapuse peste partea presărată cu făină a crustei. Puneți cu lingura sucul de pere rămas peste felii. Pliati marginea peste umplutură.
- 9 **ACOPERIȚI** marginile cu oul bătut și presărați zahărul Turbinado peste întreaga tartă. Puneți deoparte.
- 10 **SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 11 **PULVERIZAȚI** friteuza preîncălzită cu spray pentru gătit și introduceți tarta.
- 12 **SELECTAȚI** *Pâine*, reglați timpul la 45 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 13 **AMESTECAȚI** mierea și apa și ungeți tarta cu acest amestec la încheierea programului de gătit.
- 14 **DECORAȚI** cu nuci tocate prăjite.



Chec cu lămâie

PENTRU 1 MINI-PÂINE

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 30 minute

120 g făină universală
4 g praf de copt
Un vârf de cuțit de sare
84 g unt nesărat, moale
130 g zahăr granulat
1 ou mare
15 g suc proaspăt de lămâie
1 lămâie, cu coaja rasă
56 g lapte bătut

- 1 AMESTECAȚI** făina, praful de copt și sarea într-un castron. Puneți deoparte.
- 2 ADĂUGAȚI** untul moale într-un mixer electric și mixați până devine cremos și pufos, timp de aproximativ 3 minute.
- 3 MIXAȚI** zahărul în untul bătut timp de 1 minut.
- 4 MIXAȚI** amestecul de făină în unt până se încorporează complet, timp de aproximativ 1 minut.
- 5 ADĂUGAȚI** oul, sucul de lămâie și coaja de lămâie rasă. Amestecați la viteză scăzută până se încorporează bine.
- 6 TURNAȚI** laptele bătut încet în timp ce amestecați la viteză medie.
- 7 ADĂUGAȚI** compoziția de aluat într-o tavă de chec unsă până la marginea superioară. Este posibil să vă mai rămână compoziție.
- 8 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 160°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 9 AȘEZAȚI** checul în friteuza preîncălzită.
- 10 SELECTAȚI** *Pâine*, reglați timpul la 30 de minute și apăsați *Pornire/Pauză*.



Brioșe cu afine și lămâie

PENTRU 6-8 PORTII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 15 minute

5 ml suc de lămâie
112 g lapte de cocos sau
lapte de soia
120 g făină universală
4 g praf de copt
2 g bicarbonat de sodiu
1 g sare
50 g zahăr granulat
60 ml ulei de cocos, lichid
1 lămâie, cu coaja rasă
5 ml extract de vanilie
75 g afine proaspete
Spray pentru gătit nelipicios

- 1 AMESTECAȚI** sucul de lămâie și laptele de cocos într-un castron mic, apoi lăsați deoparte.
- 2 MIXAȚI** făina, praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea într-un castron separat și puneți deoparte.
- 3 AMESTECAȚI** zahărul, uleiul de cocos, coaja de lămâie și extractul de vanilie într-un castron suplimentar. Apoi, combinați cu amestecul de nucă de cocos și lămâie și mixați pentru omogenizare.
- 4 MIXAȚI** amestecul uscat în cel umed, treptat, până când se omogenizează. Încorporați ușor afinele.
- 5 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 UNGEȚI** formele de brioșe cu spray pentru gătit și turnați compoziția de aluat în forme până când acestea sunt $\frac{3}{4}$ pline.
- 7 AȘEZĂȚI** formele de brioșe cu atenție în friteuza preîncălzită. Selectați *Deserturi*, reglați timpul la 15 minute, apoi apăsați *Pornire/Pauză*.
- 8 SCOATEȚI** brioșele la încheierea programului de gătit și lăsați-le să se răcească timp de 10 minute. Apoi serviți.



Brioșe cu ciocolată și espresso

PENTRU 8 BRIOȘE

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 15 minute

120 g făină universală
60 g cacao pudră
150 g zahăr brun deschis
2 g praf de copt
2 g de pulbere espresso
3 g bicarbonat de sodiu
1 g sare
1 ou mare
170 ml lapte
5 ml extract de vanilie
5 ml oțet din cidru de mere
80 ml ulei vegetal
Spray pentru gătit nelipicios

- 1 AMESTECAȚI** făina, pudra de cacao, zahărul, praful de copt, praful espresso, bicarbonatul de sodiu și sarea într-un castron mare.
- 2 AMESTECAȚI** oul, laptele, vanilia, oțetul și uleiul într-un castron separat.
- 3 AMESTECAȚI** ingredientele lichide cu cele uscate până se omogenizează.
- 4 UNGEȚI** formele de brioșe cu spray pentru gătit și turnați untul în acestea până când sunt $\frac{3}{4}$ pline.
- 5 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 AȘEZAȚI** formele de brioșe cu atenție în friteuza preîncălzită. Este posibil să fie nevoie să le preparați în mai multe tranșe.
- 7 SELECTAȚI** *Deserturi*, reglați timpul la 15 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.



Macarons cu nucă de cocos

PENTRU 5-6 PORȚII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 15 minute

100 g lapte condensat îndulcit
1 albuș de ou
2 ml extract de migdale
2 ml extract de vanilie
Un vârf de cuțit de sare
175 g nucă de cocos rasă,
neîndulcită

- 1 MIXAȚI** laptele condensat, albușul de ou, extractul de migdale, extractul de vanilie și sarea într-un castron.
- 2 ADĂUGAȚI** 160 g de nucă de cocos rasă și amestecați până se încorporează. Amestecul trebuie să-și păstreze forma.
- 3 MODELAȚI** bile de 38 mm cu mâinile. Pe o farfurie separată, adăugați 25 g de nucă de cocos rasă.
- 4 ROSTOGOLIȚI** macarons în nucă de cocos rasă până când acestea sunt acoperite complet.
- 5 SELECȚAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 ADĂUGAȚI** macarons cu nucă de cocos în friteuza preîncălzită.
- 7 SELECȚAȚI** *Deserturi*, reglați timpul la 15 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 8 LĂSAȚI** macarons să se răcească timp de 5 până la 10 minute după ce sunt gata, apoi serviți.



Brioșe cu merișoare și portocale

PENTRU 6-8 BRIOȘE

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 15 minute

120 g făină universală
66 g zahăr
4 g praf de copt
2 g bicarbonat de sodiu
Un vârf de cuțit de sare
100 g merișoare
1 ou
80 ml suc de portocale
60 ml ulei vegetal
1 portocală, cu coaja rasă
Spray pentru gătit nelipicios

- 1 MIXAȚI** făina, zahărul, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, sarea și merișoarele într-un castron mare.
- 2 AMESTECAȚI** oul, sucul de portocale, uleiul și coaja de portocală într-un castron separat.
- 3 MIXAȚI** ingredientele lichide cu cele uscate până se omogenizează.
- 4 UNGEȚI** formele de brioșe cu spray pentru gătit și turnați untul în acestea până când sunt $\frac{3}{4}$ pline.
- 5 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 6 AȘEZAȚI** formele de brioșe cu atenție în friteuza preîncălzită. Este posibil să fie nevoie să le preparați în mai multe tranșe.
- 7 SELECTAȚI** *Deserturi*, reglați timpul la 15 minute și apăsați *Pornire/Pauză*.



Brioșe cu fulgi de ciocolată

PENTRU 6-8 PORTII

TIMP DE PREGĂTIRE: 10 minute
TIMP DE PREPARARE: 15 minute

50 g zahăr granulat
125 ml lapte de cocos sau
lapte de soia
60 ml ulei de cocos, lichid
5 ml extract de vanilie
120 g făină universală
14 g cacao pudră
4 g praf de copt
2 g bicarbonat de sodiu
Un vârf de cuțit de sare
85 g bucățele de ciocolată
neagră
25 g fistic, fără coajă (opțional)
Spray pentru gătit nelipicios

- 1 AMESTECAȚI** zahărul, laptele de cocos, uleiul de cocos și extractul de vanilie într-un castron mic, apoi puneți deoparte.
- 2 MIXAȚI** făina, pudra de cacao, praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea într-un castron separat și puneți deoparte.
- 3 MIXAȚI** ingredientele uscate cu cele lichide, treptat, până când se omogenizează. Apoi, încorporați bucățelele de ciocolată și fisticul.
- 4 SELECTAȚI** *Preheat (Preîncălzire)* pe friteuza cu aer cald Cosori, reglați temperatura la 150°C și apăsați *Pornire/Pauză*.
- 5 UNGEȚI** formele de brioșe cu spray pentru gătit și turnați compoziția de aluat în forme până când acestea sunt $\frac{3}{4}$ pline.
- 6 AȘEZAȚI** formele de brioșe cu atenție în friteuza preîncălzită. Selectați *Deserturi*, reglați timpul la 15 minute, apoi apăsați *Pornire/Pauză*.
- 7 SCOATEȚI** brioșele când sunt gata și lăsați-le să se răcească timp de 10 minute înainte de a le servi.

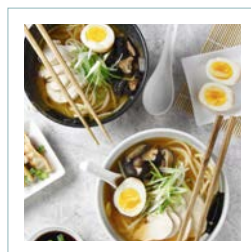
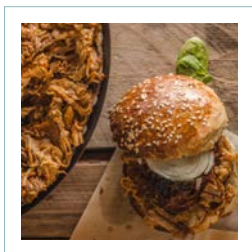


Mai multe produse Cosori

Dacă sunteți mulțumit de această friteuză, gama mai include și alte produse. Accesați www.cosori.com pentru a vedea gama de vase de gătit cu un design excelent și fiabil. S-ar putea să fie deja acasă în bucătăria voastră!

Căutați mai multe rețete?

Ne-am asumat angajamentul de a vă oferi o comunitate pentru a scoate la iveală cea mai bună variantă a bucătarului amator din voi. Împărtășiți rețetele voastre și participați la conversații! Publicăm în mod constant moduri distractive de a folosi toate aparatele noastre Cosori.



Împărtășiți rețetele voastre cu noi!

#ICOOKCOSORI

Am dori să vedem ce preparate creați. Alăturați-vă comunității în creștere de bucătari amatori pasionați pentru idei de rețete și inspirație sănătoasă în fiecare zi.



COSORI

Aveți întrebări sau nelămuriri?
support.eu@cosori.com

PL0120CY-R1_1219CP158-AF-RXB_eu