

A collage of various dried fruits including orange slices, raisins, and dried apple or pear pieces, arranged on a dark background.

COSORI®

PRÉMIUM ROZSDAMENTES ACÉL
ASZALÓ CP267-FD-RXS

Receptek



Köszönjük a vásárlást!



(Reméljük, legalább annyira imádod a Cosori aszalódat, mint mi!)



csatlakozz

facebook közösségünkhöz

<https://www.facebook.com/cosorimagyarország>



fedezd fel

a receptes gyűjteményünket

www.cosori.hu/receptek



élvezd

a hetente frissülő receptjeinket a házi
séfjeinktől



LÉPJ KAPCSOLATBA A SÉFÜNKKEL

A séfjeink szívesen fogadják kérdéseiteket!

Email: hello@cosori.hu

A Cosori csapat nevében,

**Boldog
sütés-főzést!**

Tartalomjegyzék

Tippek a séftől

- 4 Tippek a séftől
- 6 Gyors Segédlet

Jer kies

- 9 Marha Jerky
- 10 Kandírozott Édes-Csípős Bacon
- 11 Marha Teriyaki Jerky
- 11 Vietnámi Marha Jerky
- 12 Reggeli Bacon Jerky
- 13 Jalapeno Lime Jerky
- 14 Sriracha Mézes Jerky
- 15 Chipotle Sertés Jerky
- 15 Carolinai Sertés Jerky
- 16 Marha Bulgogi Jerky
- 17 Fokhagymás Szójaszószos Jerky
- 18 Thai Curry Jerky
- 19 Füstös Juhar Jerky
- 20 Jamaican Jerk Jerky
- 21 Balzsamos Mustáros Marha Jerky
- 21 Buffalo Marha Jerky
- 22 Brazíliai BBQ Jerky
- 23 Édes Meleg Jerky
- 24 Borsos Jerky
- 25 Édes-Savanyú Sertés Jerky
- 25 Fokhagymás Fűszeres Tofu Jerky
- 26 Citromos Kapros Hal Jerky
- 27 Aszalt Tojássárgája
- 28 Füstölt Lazac Jerky
- 29 Lazac Teriyaki Jerky
- 30 Cajun Tőkehal Jerky
- 30 Fűszeres Sriracha Tofu Jerky

Gyümölcsök

- 32 Mézes Bourbonos Barack
- 33 Málnás Tuile
- 33 Szedres Tuile
- 34 Sárga & Őszibarack Gyümölcsbőr
- 35 Fűszeres Alma Chips
- 36 Szőlő & Szilva Gyümölcsbőr
- 37 Piros Bogyós Gyümölcsbőr
- 37 Fekete & Kék Bogyós Gyümölcsbőr
- 38 Csokival Bevont Banán

Snackek

- 40 Cukkini Chips
- 41 Shawarma Kelkáposzta Chips
- 42 Ranch Sárgarépa Chips
- 43 Fokhagymás Kelkáposzta Chips
- 43 Aszalt Burgonya Chips
- 44 Édes-Csípős Mandula
- 45 Kukorica Chips
- 46 Magos Keksz
- 47 Zöldhagymás-Fokhagymás Keksz

Desszertek

- 49 Zabpelyhes Mazsolás Süti
- 50 Csokis Mandulás Süti
- 51 Mandulás Aszalt Áfonyás Keksz
- 52 Csokoládés Kesudiós Süti

Tippek a séftől

Ez a praktikus szakácskönyv bemutatja, hogyan hozhatod ki a legtöbbet a Cosori aszalógépéből.

Tálcák tisztítása

- Áztasd a tálcákat forró, mosószeres vízbe, hogy könnyen eltávolítsd az ételmaradékokat a tálca hornyos részei közül.
- Ha nincs elég nagy mosogatód a tálcák áztatásához, használj fogkefét az ételmaradékok eltávolításához.
- A tisztítás megkönnyítése érdekében sütőpapírral béeld ki a tálcákat a szárítás közben.

Készülék tisztítása

- Távolítsuk el az ételmaradékokat, amelyek az edény aljára estek.
- Nedvesíts meg egy tiszta törölkendőt meleg vízzel. Majd ennek segítségével távolítsd el a szárító alján található ételmaradékokat.

Régebbi ételek újrafrissítése

- Van régi sütid, kekszed, gabonapelyhed vagy chipsed? Hiányzik a különlegesen ropogó hang? Nem probléma. Könnyedén ropogóssá varázsolhatod régi ételeidet! Helyezd őket egy rétegben az aszaló tálcákra, és szárítsd 60 °C-on 1-2 órán keresztül.
- Azon gondolkodsz, hogy kidobd a régi száraz kenyeret? Csinálj belőle zsemlemorzst a kenyér kiszáritásával.

Tárolás

- Tárold kiszáradt élelmiszereidet légmentesen záródó edényekben, befőttesüvegekben vagy akár fagyasztózsákokban. Ne tárolod közvetlenül fém edényben.
- Ha fagyasztózsákot használsz, győződj meg róla, hogy a lehető legtöbb levegőt kiszorítottad belőle.
- Az aszalás után az étel meleg lesz. Tárolás előtt hagyd hűlni az ételt 30-60 percig.
- Ha páralecsapódás képződik a tároló felületén, az azt jelenti, hogy az étel nem lett megfelelően kiszáritva. Egyszerűen helyezd vissza az aszalóba több időre.
- A tárolási hőmérséklet 10°C (50°F) vagy alacsonyabb lehet.
- Az aszalt gyümölcsöket, zöldségeket, fűszernövényeket, dióféléket és kenyeret legfeljebb 1 évig tárolhatod hűtőszekrényben vagy fagyasztóban.
- A szárított, aszalt húsokat, baromfit és halat csak 3 hónapig szabad tárolni a hűtőszekrényben, vagy legfeljebb 1 évig a fagyasztóban.

Tippek a séftől (folytatás)

Az aszalt élelmiszer

- Ha a gyümölcsökhöz citromlevet adsz, például az almához és a banánhoz, megakadályozhatod, hogy megbarnuljanak. Facsarj citromlevet a gyümölcsre, vagy hagyd állni citromlé és víz oldatában 5 percig, mielőtt kiszáritanád.
- Válassz sovány húsokat vagy vágd le a zsírt a zsíros húsokból, amikor jerky-t készítesz. A zsír avasodhat és befolyásolhatja az étel minőségét.
- A zöldségek aszalásakor először 1 percig blansírozzuk őket. A blansírozás segít megőrizni színüket, ízüket és állagukat.
- Egyenlő méretre vágjuk fel az alapanyagokat. Ez biztosítja, hogy minden darab egyszerre kerül kiszáritásra. A húst részben lefagyaszthatod az egyforma szeletelés érdekében. A mandolin a leginkább alkalmas zöldségek vagy gyümölcsök szeletelésére.
- Kerüljük az élelmiszer gyorsabb szárítását a hőmérséklet emelésével. Ez a külső rész túlszáradáshoz és a belső rész egyenetlenséghez vezethet.
- Ha az étel puhának vagy szivacsosnak tűnik, helyezd vissza az ételt az aszalóba a további szárítás céljából. Az ideális eredmény száraz és kemény.

Aszalási útmutató

Hőmérséklet	Alapanyagok
35°C	Fűszernövények
57°C	Zöldségek
57°C	Citrushéjak
63°C	Gyümölcsök és Halak
66°C	Diófélék és magvak
74°C	Húsok, Gyökérzöldségek, Gyümölcstekercsek

Gyors segédlet

Gyümölcsök	Típus	Előkészítés	Állag	Aszalási idő (óra)
Alma	Gyümölcs	Meghámozzuk, kimagozzuk, és karikákra vágjuk	Hajlítható	5-6
Sárgabarack	Gyümölcs	Vágjuk félbe, vagy szeleteljük fel és távolítsuk el a magját	Hajlítható	12-24
Banán	Gyümölcs	Hámozzuk meg és vágjuk fel 0,5 cm-es szeletekre	Ropogós	8-24
Cseresznye	Gyümölcs	Félbevágjuk és kimagozzuk	Bórszerű	8-36
Áfonya	Gyümölcs	Hagyjuk egészben	Hajlítható	6-30
Datolya	Gyümölcs	Távolítsuk el a magot és szeleteljük fel	Bórszerű	6-24
Füge	Gyümölcs	Szeleteljük fel	Bórszerű	6-24
Szőlő	Gyümölcs	Hagyjuk egészben	Hajlítható	8-38
Mango	Gyümölcs	Távolítsuk el a héját és vágjuk 1 cm-es vastag szeletekre	Hajlítható	6-16
Nektarin	Gyümölcs	Vágjuk félbe vagy szeleteljük fel, és távolítsuk el a magját	Hajlítható	8-26
Őszibarack	Gyümölcs	Meghámozzuk, kimagozzuk és szeletekre vágjuk	Hajlítható	12-20
Körte	Gyümölcs	Meghámozzuk és felszeleteljük	Hajlítható	10-24
Eper	Gyümölcs	Daraboljuk 1 cm-es vastag szeletekre	Hajlítható	8-24
Narancshéj	Citrushéj	Hámozzuk hosszú szalagokra	Roppanós	8-16
Citromhéj	Citrushéj	Hámozzuk hosszú szalagokra	Roppanós	8-16
Lime héj	Citrushéj	Hámozzuk hosszú szalagokra	Roppanós	8-16

Fűszer	Típus	Előkészítés	Állag	Aszalási idő (óra)
Metélőhagyma	Fűszer	Daraboljuk fel	Roppanós	6-10
Rozmaring	Fűszer	Hagyjuk száron	Roppanós	6-10

Diófélék	Típus	Előkészítés	Állag	Aszalási idő (óra)
Mandula	Magvak	Áztassuk 8 órán keresztül	Ropogós	8-24

Gyors segédlet (folytatás)

Zöldségek	Típus	Előkészítés	Állag	Aszalási idő (óra)
Spárga	Zöldség	Vágjuk 5 cm-es darabokra	Roppanós	6-14
Kelbimbó	Zöldség	Vágjuk le a hajtásokat a szárból, majd felezzük el	Ropogós	8-30
Brokkoli	Zöldség	Szeleteljük fel és pároljuk puhára (3-5 perc)	Roppanós	6-20
Fejes káposzta	Zöldség	Vágjuk ki a torzsáját és vágjuk fel 0,5 cm-es csíkokra	Bőrszerű	6-14
Karfiol	Zöldség	Szeleteljük fel és pároljuk puhára (3-5 perc)	Bőrszerű	6-16
Zeller	Zöldség	Vágjuk fel 0,5 cm-es szeletekre	Roppanós	6-14
Uborka	Zöldség	Vágjuk fel 1 cm-es szeletekre	Bőrszerű	6-18
Padlizsán	Zöldség	Vágjuk fel 0,5-1 cm-es szeletekre	Roppanós	6-18
Fokhagyma	Zöldség	Szedjük le a héját és vágjuk le a végeket	Roppanós	6-16
Zöldbab	Zöldség	Vágjuk le a végeket és gőzöljük	Roppanós	8-26
Gomba	Zöldség	Szeleteljük fel vagy hagyjuk egészben	Bőrszerű	6-14
Hagyma	Zöldség	Szeleteljük vékonyan vagy aprítsuk fel	Roppanós	8-14
Borsó	Zöldség	3-5 percig blansírozzuk	Roppanós	8-14
Paprika	Zöldség	Távolítsuk el a magját és vágjuk 0,5 cm-es csíkokra vagy karikákra	Roppanós	6-14
Rebarbara	Zöldség	Hámozzuk meg és vágjuk fel 3 mm-es szeletekre	Roppanós	8-38
Spenót	Zöldség	Blansírozzuk gőzben, amíg megfonnyad	Roppanós	6-16
Paradicsom	Zöldség	Távolítsuk el a héját és szeleteljük fel	Bőrszerű	8-24
Cukkini	Zöldség	Daraboljuk 3 mm-es szeletekre	Ropogós	8-18
Cékla	Gyökérzöldség	Blansírozzuk, hűtsük le, távolítsuk el a tetejét és a gyökereket, szeleteljük fel	Roppanós	8-26
Sárgarépa	Gyökérzöldség	Vágjuk fel és pároljuk puhára (3-5 perc)	Bőrszerű	6-12
Krumpli	Gyökérzöldség	Szeleteljük fel. Pároljuk vagy blansírozzuk 8-10 percig	Roppanós	10-14



jerky



MARHA JERKY

MENNYISÉG

4 adag

ELŐKÉSZÍTÉS

12 óra 10 perc

ASZALÁS

6 óra

907 g marha fehér pecsenye

118 ml Worcestershire szósz

118 ml szójaszósz

21 g méz

1 g só

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben.
2. **Keverjük** jól össze a Worcestershire-t, a szójaszószot, a mézet és a sót.
3. **Helyezzük** a marhahúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Hagyjuk** 12 órára vagy egy éjszakára a hűtőben pácolódni.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



KANDÍROZOTT ÉDES-CSÍPŐS BACON

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

4 adag
12 óra 10 perc
6 óra

10 csík bacon
3 ml szója szósz
38 g barna cukor
30 g fokhagymás chili szósz
5 ml szezámolaj
2 ml mirin

1. **Vágjuk** félbe vagy harmadba a szalonnacsíkokat. Tegyük félre.
2. **Tegyük** az összes hozzávalót egy tálba és keverjük jól össze.
3. **Helyezzük** a felvágott szalonnát és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Hagyjuk** 12 órára vagy egy éjszakára a hűtőbe pácolódni.
5. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a bacont a Cosori aszaló tálcái között.
6. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

MARHA TERIYAKI JERKY

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	12 óra 10 perc
ASZALÁS	6 óra

907 g marha fehér pecsenye
118 ml szójaszószt
50 g világosbarna cukor
0,5 g gyömbér reszelve
1 gerezd fokhagyma, összetörve
60 ml ananászlé

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben.
2. **Keverjük** össze a szójaszószt, a világos barna cukrot, a reszelt gyömbért, a fokhagymát és az ananászlevet, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a marhahúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba, és jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük a pácolt marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

VIETNÁMI MARHA JERKY

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	12 óra 10 perc
ASZALÁS	6 óra

907 g marha fehér pecsenye
75 ml ázsiai halszószt
15 ml szójaszószt
1 lime leve
50 g barna cukor

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a halszószt, a szójaszószt, a lime levét és a barna cukrot, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a marhahúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le és dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

REGGELI BACON JERKY

MENNYISÉG

4 adag

ELŐKÉSZÍTÉS

10 perc

ASZALÁS

6 óra

10 csík almafán füstölt bacon

0,25 g szárított kakukkfű

0,25 g szárított zsálya

4 g világosbarna cukor

1 g őrölt édesköménymag

0,5 g tört pirospaprika

1 g fekete bors

1,5 g fokhagyma por

1 g hagymapor

1. **Vágjuk** félbe vagy harmadára a bacon csíkokat. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze az összes fűszert, amíg jól össze nem keveredik.
3. **Szórjuk** meg bőven a szalonna mindkét oldalát fűszerekkel.
4. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a bacont a Cosori aszaló tálcái között.
5. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



JALAPENO LIME JERKY

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

4 adag
12 óra 10 perc
6 óra

907 g marha fehér pecsenye
12 jalapeno maggal
4 lime leve
16 g friss koriander
4 zöldhagyma, apróra vágva
2 gerezd fokhagyma
6 g só
1,5 g őrölt kömény
2 g tört pirospaprika
1 g fekete bors

Szükséges eszközök

Turmixgép vagy konyhai robotgép

- 1. Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostíránnal keresztben. Tegyük félre.
- 2. Turmixoljuk** simára a jalapenot, a lime levét, a koriandert, a zöldhagymát, a fokhagymát, a sót, a köményt, a tört pirospaprikát és a fekete borsot turmixgépben vagy robotgépben.
- 3. Tegyük** a marhahúst és a pácot egy lezárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
- 4. Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
- 5. Csöpögtessük** le és dobjuk ki a pácot.
- 6. Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
- 7. Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



SRIRACHA MÉZES JERKY

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	12 óra 10 perc
ASZALÁS	6 óra

907 g marha fehér pecsenye
314 g Sriracha
126 g méz
4 ml rizsborecet
6 g só

- 1. Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben.
- 2. Keverjük** össze a Srirachát, a mézet, a rizsborecet és a sót, amíg jól össze nem áll.
- 3. Tegyük** a marhahúst és a pácot egy zárható zacskóba. Jól keverjük össze.
- 4. Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
- 5. Csöpögtessük** le és dobjuk ki a pácot.
- 6. Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
- 7. Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

CHIPOTLE SERTÉS JERKY

MENNYISÉG

2 adag

ELŐKÉSZÍTÉS

12 óra 10 perc

ASZALÁS

6 óra

453 g sertés szűzpecsenye
1 doboz (200 g) chipotle adobo szósz
14 g paradicsompüré
4 g cukor
3 g fokhagyma por
6 g só

Szükséges eszközök

Turmixgép

1. **Vágjuk** a szűzpecsenyét 5 milliméter vastag szeletekre. Tegyük félre.
2. **Turmixoljuk** simára a chipotle adobo szósz, a paradicsompürét, a cukrot, a fokhagymaport és a sót egy turmixgépben.
3. **Tegyük** a felszeletelt szűzpecsenyét és a chipotle pácot zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a sertéshúst a Cosori aszaló tálcái között.
6. **Szárítsuk** 70°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

CAROLINAI SERTÉS JERKY

MENNYISÉG

2 adag

ELŐKÉSZÍTÉS

12 óra 10 perc

ASZALÁS

6 óra

453 g sertés szűzpecsenye
118 g ketchup
2 g füstölt fűszerpaprika
3 g fokhagyma por
2 g hagymapor
3 g chili por
2 g őrölt mustár
3 g só
1 g bors

1. **Vágjuk** a szűzpecsenyét 5 milliméter vastag szeletekre. Tegyük félre.
2. **Keverjük** jól össze a ketchupot, a füstölt paprikát, a fokhagymaport, a hagymaport, a chiliport, az őrölt mustárt, a sót és a borsot.
3. **Tegyük** a felszeletelt sertéshúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le és dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a sertéshúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 70°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

MARHA BULGOGI JERKY

MENNYISÉG

4 adag

ELŐKÉSZÍTÉS

12 óra 10 perc

ASZALÁS

6 óra

907 g marha fehér pecsenye

56 ml szójaszósz

50 g barna cukor

15 ml szezámolaj

10 g fokhagyma por

6 g só

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben.
2. **Keverjük** össze a szójaszószt, a barna cukrot, a szezámolajat, a fokhagymaport és a sót, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a marhahúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a pácolt marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



FOKHAGYMÁS SZÓJASZÓSZOS JERKY

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

4 adag
12 óra 10 perc
6 óra

907 g marha fehér pecsenye
200 ml szójaszószt
16 ml Worcestershire szósz
12 g fokhagymapor
50 g világosbarna cukor
3 g só

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a szójaszószt, a Worcestershire-t, a fokhagymaport, a világos barna cukrot és a sót, amíg jól össze nem áll.
3. **Tegyük** a marhahúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le és dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



THAI CURRY JERKY

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

4 adag
12 óra 10 perc
6 óra

453 g sertés szűzpecsenye
85 g thai red curry pástétom
36 ml halszószt
1 citromfű szár, csak fehér része,
felaprítva
1 gerezd fokhagyma
4 g barna cukor
30 ml víz
2 g só

Szükséges eszközök

Turmixgép vagy konyhai robotgép

1. **Vágjuk** a szűzpecsenyét 5 milliméter vastag szeletekre. Tegyük félre.
2. **Turmixoljuk** simára a curry pástétomot, a halszószt, a citromfűvet, a fokhagymát, a barna cukrot, a vizet és a sót egy turmixgépben vagy konyhai robotgépben.
3. **Tegyük** a felszeletelt szűzpecsenyét és a thai pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a sertéshúst a Cosori aszaló tálcái között.
6. **Szárítsuk** 70°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



FÜSTÖS JUHAR JERKY

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

4 adag
12 óra 10 perc
6 óra

907 g marha fehér pecsenye
130 ml juharszirup
50 ml szójaszószt
5 ml folyékony füst
3 g fokhagyma por
2 g hagymapor
3 g só
0,5 g fekete bors

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a juharszirupot, a szójaszószt, a folyékony füstöt, a fokhagymaport, a hagymaport, a sót és a fekete borsot, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a marhahúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



JAMAICAI JERK JERKY

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

4 adag
12 óra 10 perc
6 óra

907 g marha pecsenye
120 ml friss limele
62 ml desztillált fehéracet
25 g sötétbarna cukor
4 g őrölt fekete bors
12 g só
4 g hagymapor
2 g szárított kakukkfű
4 gramm gyömbér, lereszelve
2 g őrölt szegfűbors
2 g cayenne bors
1,5 g őrölt fahéj
1 g füstölt fűszerpaprika
4 gerezd fokhagyma, lereszelve

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostíránnal keresztben. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze az összes összetevőt, amíg egységes állagú nem lesz.
3. **Helyezzük** a marhahúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

BALZSAMOS MUSTÁROS MARHA JERKY

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	12 óra 10 perc
ASZALÁS	6 óra

907 g marha fehér pecsenye
250 ml balzsamecet
28 ml olíva olaj
16 g dijoni mustár
2 gerezd fokhagyma, összetörve
6 g só

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben.
2. **Keverjük** jól össze a balzsamecetet, az olívaolajat, a dijoni mustárt, a fokhagymát és a sót.
3. **Tegyük** a marhahúst és a pácot egy lezárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

BUFFALO MARHA JERKY

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	12 óra 10 perc
ASZALÁS	6 óra

907 g marha fehér pecsenye
30 ml buffalo csirkeszárny szósz
6 g só

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben.
2. **Keverjük** össze a buffalo csirkeszárny szószát és a sót, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a marhahúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

BRAZILIAI BBQ JERKY

MENNYISÉG

4 adag

ELŐKÉSZÍTÉS

12 óra 10 perc

ASZALÁS

6 óra

907 g marha pecsenye

4 g őrölt kömény

4 g szárított oregánó

2 g hagymapor

2 g őrölt koriander

6 g só

2 g fekete bors

4 gerezd fokhagyma, lereszelve

128 ml lime leve

70 ml olíva olaj

2 g tört pirospaprika

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a köményt, az oregánót, a hagymaport, a koriandert, a sót, a fekete borsot, a fokhagymát, a lime levét, az olívaolajat és a tört pirospaprikát, amíg jól össze nem áll.
3. **Tegyük** a marhahúst és a pácot egy lezárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



ÉDES MELEG JERKY

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

2 adag
12 óra 10 perc
6 óra

907 g marha fehér pecsenye
120 ml szójaszósz
60 ml Worcestershire szósz
60 g ketchup
20 g dijoni mustár
75 g világosbarna cukor
8 g füstölt fűszerpaprika
8 g chili por
5 g cayenne bors
3 g fokhagyma por
2 g hagymapor
6 g só

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a szójaszószt, a Worcestershire szósz, a ketchupot, a mustárt, a barna cukrot, a füstölt paprikát, a chiliport, a cayenne borsot, a fokhagymaport, a hagymaport és a sót, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a marhahúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



BORSOS JERKY

MENNYISÉG

ELŐKÉSZÍTÉS

ASZALÁS

4 adag
12 óra 10 perc
6 óra

907 g marha pecsenye

120 ml szójaszósz

62 ml Worcestershire szósz

5 g fekete bors

1 g fehér bors

1. **Vágjuk** a marhahúst 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a szójaszószt, a Worcestershire szószt, a fekete borsot, és a fehér borsot, amíg jól össze nem áll.
3. **Tegyük** a marhahúst és a pácot egy lezárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a marhahúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 75°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

ÉDES-SAVANYÚ SERTÉS JERKY

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	12 óra 10 perc
ASZALÁS	6 óra

453 g sertés szűzpecsenye
36 ml halszószt
62 ml limelé
50 g világosbarna cukor
1 közepes moggyoróhagyma, reszelve
2 gerezd fokhagyma, lereszelve
1 g fekete bors
2 g só

1. **Vágjuk** a szűzpecsenyét 5 mm-es szeletekre rostiránnyal keresztben. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a halszószt, a lime levét, a barna cukrot, a medvehagymát, a fokhagymát, a fekete borsot és a sót, amíg jól össze nem áll.
3. **Tegyük** a felszeletelt sertéshúst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a sertéshúst a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 70°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

FOKHAGYMÁS FÚSZERES TOFU JERKY

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	12 óra 10 perc
ASZALÁS	6 óra

453 g extrakemény tofu
62 ml balsamecet
3 g fokhagyma por
2 g hagymapor
1 g szárított bazsalikom
1 g szárított oregánó
1 g tört pirospaprika
2 g fekete bors
3 g só

1. **Vágjuk** a tofut 6 mm vastag szeletekre. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a balsamecet, a fokhagymaport, a hagymaport, a bazsalikomot, az oregánót, a tört pirospaprikát, a fekete borsot és a sót, amíg jól össze nem áll.
3. **Tegyük** a tofut és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán át vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a tofut a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 70°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

CITROMOS KAPROS HAL JERKY

MENNYISÉG

2 adag

ELŐKÉSZÍTÉS

4 óra 5 perc

ASZALÁS

8 óra

453 g alaszakai tőkehal filé

1 citrom leve

2 g citromhéj

28 ml olívaolaj

2 g kapor

1 gerezd fokhagyma, felaprítva
csipet só

1. **Vágjuk** a halat 6 mm vastag szeletekre. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a citromlevet, a citromhéjat, az olívaolajat, a kaprot, a fokhagymát és a sót, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a halat és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 4 órán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a halat a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 65°C-on 8 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



ASZALT TOJÁSSÁRGÁJA

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

6 adag
96 óra
3 óra

250 g cukor
490 g kóser só
6 tojássárgája

Szükséges eszközök
15 x 15 cm tepsí

1. **Keverjük** össze a cukrot és a sót egy tálban, amíg jól össze nem keveredik.
2. **Szórjuk** a só és cukor keverékének felét a tepsibe.
3. **Csináljunk** egy evőkanállal vagy mérőedény aljával 6 bemélyedést.
4. **Tegyünk** 1-1 tojássárgáját minden bemélyedésbe, majd fedjük be a maradék só és cukor keverékkel.
5. **Fedjük** le a tepsit műanyag fóliával szorosan és pihentessük a hűtőben 3-4 napig.
6. **Vegyük** ki a tojássárgákat a sóágyból óvatosan és tegyük egy tál vízbe.
7. **Szedjük** le a felesleges sót és cukrot finoman.
8. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a tojássárgáját a Cosori aszaló tálcái között.
9. **Szárítsuk** 60°C-on 3 órán át.
10. **Tartsuk** légmentesen záródó edényben, vagy reszeljük azonnal tésztára vagy zöldségre.



FÜSTÖLT LAZAC JERKY

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

2 adag
4 óra 10 perc
8 óra

680 g lazac
120 ml szójaszószt
20 g melasz
14 ml citromlé, frissen facsart
4 g frissen őrölt feketebors
5 ml folyékony füst

1. **Vágjuk** a halat 6 mm vastag szeletekre. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a szójaszószt, a melaszt, a citromlevet, a fekete borsot és a folyékony füstöt, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a lazacot és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 4 órán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a lazacot a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 65°C-on 8 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



LAZAC TERIYAKI JERKY

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

2 adag
4 óra 10 perc
8 óra

453 g lazac
120 ml szójaszószt
50 g cukor
1 g gyömbér, lereszelve
1 gerezd fokhagyma, összetörve
65 ml narancslé

1. **Vágjuk** a halat 6 mm vastag szeletekre. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a szójaszószt, a cukrot, a reszelt gyömbért, a fokhagymát és a narancslevet, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a lazacot és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 4 órán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a lazacot a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 65°C-on 8 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

CAJUN TŐKEHAL JERKY

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	4 óra 10 perc
ASZALÁS	8 óra

680 g alaszakai tőkehalfilé
1 citrom leve
3 g fokhagyma por
2 g paprika
2 g hagymapor
0,5 g cayenne bors
1 g fekete bors
csipet só

1. **Vágjuk** a halat 6 mm vastag szeletekre. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a citromlevet, a fokhagymaport, a paprikát, a hagymaport, a cayenne-i borsot, a fekete borsot és a sót, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a halat és a pácot egy zárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 4 órán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a halat a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 65°C-on 8 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

FÚSZERES SRIRACHA TOFU JERKY

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	12 óra 10 perc
ASZALÁS	6 óra

453 g extra kemény tofu
60 ml szójaszósz
30 g Sriracha
42 g méz
3 g fokhagyma por

1. **Vágjuk** a tofut 6 mm vastag szeletekre. Tegyük félre.
2. **Keverjük** össze a szójaszószot, a Srirachát, a mézet és a fokhagymaport, amíg jól össze nem áll.
3. **Helyezzük** a tofut és a pácot egy lezárható műanyag zacskóba. Jól keverjük össze.
4. **Pácoljuk** a hűtőben 12 órán keresztül vagy egy éjszakán át.
5. **Csöpögtessük** le, majd dobjuk ki a pácot.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a tofut a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 70°C-on 6 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



gyümölcsök



MÉZES BOURBONOS BARACK

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

1 adag
4 óra 10 perc
16 óra

1 őszibarack meghámozva és
kimagozva
60 ml forró víz
60 ml méz
3 ml bourbon

1. **Szeleteljük** fel az őszibarackot 1,2 mm vastagra, és tegyük egy zárható műanyag zacskóba.
2. **Keverjük** össze a forró vizet és a mézet, hogy a méz feloldódjon. Ezután hozzáadjuk a bourbont.
3. **Adjuk** hozzá a mézes bourbon keveréket az őszibarackhoz, és pácoljuk 4 órán át.
4. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el az őszibarackot a Cosori aszaló tálcái között.
5. **Szárítsuk** 60°C-on 12-16 óráig, vagy amíg elkészül.

MÁLNÁS TUILE

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
ASZALÁS	5 óra

680 g málna
26 g kristálycukor

Szükséges eszközök

Turmixgép
Finomszűrő

1. **Turmixoljuk** simára a málnát és a cukrot alacsony sebességgel.
2. **Szűrjük** le a gyümölcskeveréket, hogy megszabaduljunk a magoktól.
3. **Öntsük** vissza a turmixgépbe, és nagy sebességgel turmixoljuk folyósra.
4. **Öntsük** a pürésített gyümölcsöt a sütőpapírral bélelt Cosori gyümölcsaszaló lapra. Előfordulhat, hogy némi püré marad.
5. **Szárítsuk** 75°C-on 3-5 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

SZEDRES TUILE

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
ASZALÁS	5 óra

680 g szeder
26 g kristálycukor

Szükséges eszközök

Turmixgép

1. **Turmixgépben** alacsony fordulatszámon simára turmixoljuk a szedret és a cukrot.
2. **Szűrjük** le a gyümölcskeveréket, hogy megszabaduljunk a magoktól.
3. **Öntsük** vissza a turmixgépbe, és nagy sebességgel turmixoljuk folyósra.
4. **Öntsük** a pürésített gyümölcsöt a sütőpapírral bélelt Cosori gyümölcsaszaló lapra. Előfordulhat, hogy némi püré marad.
5. **Szárítsuk** 75°C-on 3-5 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

SÁRGA & ŐSZIBARACK GYÜMÖLCSBŐR

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	20 perc
ASZALÁS	12 óra

3 sárgabarack meghámozva és kimagozva

3 őszibarack meghámozva és kimagozva

13 g kristálycukor

Szükséges eszközök

Botturmix vagy turmixgép

1. **Tegyük** a sárgabarackot, az őszibarackot és a cukrot egy serpenyőbe.
2. **Főzzük** a barackot kis lángon 10-15 percre, amíg megpuhulnak.
3. **Turmixoljuk** botturmixszal. Ha hagyományos turmixgépet használunk, alacsony sebességgel turmixoljuk össze a gyümölcsöket, és fokozatosan emeljük a sebességet.
4. **Öntsük** a pürésített gyümölcsöt a sütőpapírral bélelt Cosori gyümölcsaszaló lapra. Előfordulhat, hogy némi püré marad.
5. **Szárítsuk** 75°C-on 8-12 órán keresztül, vagy amíg kész.
6. **Vegyük** fel a gyümölcsbőrt óvatosan a sütőpapírról 6 óra után.
7. **Helyezzük** a megszilárdult gyümölcsbőrt közvetlenül a tálcára, és aszaljuk a fennmaradó ideig.



FÚSZERES ALMA CHIPS

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

4 adag
10 perc
12 óra

2 piros alma
½ citrom leve
13 g cukor
3 g őrölt fahéj
1 g szerecsendió
2 ml vaníliakivonat

1. **Meghámozzuk** és kimagozzuk az almát, majd 6 milliméter vastag szeletekre vágjuk.
2. **Keverjük** össze a citromlevet, a cukrot, a fahéjat, a szerecsendőt, a vaníliakivonatot és a szeletelt almát, amíg az alma nincs egyenletesen befedve.
3. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el az almaszeleteket a Cosori aszaló tálcái között.
4. **Szárítsuk** 65°C-on 6-12 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



SZŐLŐ & SZILVA GYÜMÖLCSBŐR

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

4 adag
20 perc
12 óra

5 szilva kimagozva
1 fűrt vörös szőlő, mag nélküli
26 g kristálycukor

Szükséges eszközök
Botturmix vagy turmixgép

1. **Tegyük** a szilvát, a szőlőt és a cukrot egy fazékba.
2. **Főzzük** a szilvát és a szőlőt a tűzhelyen kis lángon 10-15 percig, amíg a szilva és a szőlő megpuhul.
3. **Turmixoljuk** botturmixszal. Ha hagyományos turmixgépet használunk, alacsony sebességgel turmixoljuk össze a gyümölcsöket, és fokozatosan emeljük a sebességet.
4. **Öntsük** a pürésített gyümölcsöt a sütőpapírral bélelt Cosori gyümölcsaszaló lapra. Előfordulhat, hogy némi püré marad.
5. **Szárítsuk** 75°C-on 8-12 órán keresztül, vagy amíg kész.
6. **Vegyük** fel a gyümölcsbőrt óvatosan a sütőpapírról 6 óra után.
7. **Helyezzük** a megszilárdult gyümölcsbőrt közvetlenül a tálcára, és aszaljuk a fennmaradó ideig.

PIROS BOGYÓS GYÜMÖLCSBŐR

MENNYISÉG 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS 10 perc
ASZALÁS 12 óra

453 g eper
62 g málna
4 ml vanília kivonat

Szükséges eszközök
Turmixgép

1. **Turmixoljuk** simára az összes hozzávalót turmixgépben alacsony sebességgel.
2. **Szűrjük** le a gyümölcskeveréket, hogy megszabaduljon a magoktól.
3. **Öntsük** vissza a turmixgépbe, és nagy sebességgel turmixoljuk folyós állagúra.
4. **Öntsük** a pürésített gyümölcsöt a sütőpapírral bélelt Cosori gyümölcsaszaló lapra. Előfordulhat, hogy némi püré marad.
5. **Szárítsuk** 75°C-on 8-12 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

FEKETE & KÉK BOGYÓS GYÜMÖLCSBŐR

MENNYISÉG 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS 10 perc
ASZALÁS 12 óra

453 g áfonya
72 g szeder

Szükséges eszközök
Turmixgép
Finomszűrő

1. **Turmixoljuk** simára az összes hozzávalót turmixgépben alacsony sebességgel.
2. **Szűrjük** le a gyümölcskeveréket, hogy megszabaduljunk a magoktól.
3. **Öntsük** vissza a turmixgépbe, és nagy sebességgel turmixoljuk tovább.
4. **Öntsük** a pürésített gyümölcsöt a sütőpapírral bélelt Cosori gyümölcsaszaló lapra. Előfordulhat, hogy némi püré marad.
5. **Szárítsuk** 75°C-on 8-12 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

CSOKIVAL BEVONT BANÁN

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
ASZALÁS	16 óra

1 banán, vékonyra szeletelve
112 gramm keserű csokoládé
Tengeri só, szóráshoz

1. **Helyezzük** a szeletelt banánt egyenletesen a Cosori aszaló tálcákra.
2. **Szárítsuk** 65°C-on 12-16 órán keresztül, vagy amíg kész.
3. **Olvasszuk** fel a csokoládét egy mikrohullámú sütőben használható tálban 30 másodperces időközökkel. Minden szünetben keverjük meg, ismételjük addig, amíg a csokoládé teljesen fel nem olvad.
4. **Mártasuk** a szárított banánszeleteket az olvasztott csokoládéba.
5. **Szórjuk** meg a csokoládéval bevont banánt tengeri sóval, és hagyjuk kihűlni és megkeményedni.



snackek



CUKKINI CHIPS

MENNYISÉG 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS 10 perc
ASZALÁS 12 óra

2 cukkini
14 ml olívaolaj
3 g fokhagyma por
2 g hagymapor
2 g paprika
1 g fekete bors
3 g só

1. **Vágjuk** a cukkinit 6 milliméter vastag szeletekre.
2. **Keverjük** jól össze a cukkinivel az összes hozzávalót egy tálba.
3. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a cukkini szeleteket a Cosori aszaló tálcái között.
4. **Szárítsuk** 75°C-on 12 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



SHAWARMA KELKÁPOSZTA CHIPS

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
ASZALÁS	13 óra

115 g kelkáposzta apróra vágva

10 ml olívaolaj

2 g kömény

2 g fokhagyma por

1 g fahéj

1 g őrölt koriander

1 g füstölt fűszerpaprika

3 g só

0,5 g őrölt kardamom

1. **Keverjük** jól össze a hozzávalókat egy tálban.
2. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a kelkáposztát a Cosori aszaló tálcái között.
3. **Szárítsuk** 55°C-on 12-13 órán keresztül, vagy amíg elkészül.
4. **Tároljuk** légmentesen záródó edényben legfeljebb 1 hétig.



RANCH SÁRGARÉPA CHIPS

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

6 adag
8 perc
12 óra

3 nagy sárgarépa, meghámozva
22 ml víz
1 csomag ranch öntet fűszer

1. **Hámozzuk** a sárgarépát hosszú szalagokra egy zöldséghámozóval, és helyezzük a sárgarépa szalagokat egy nagy táliba.
2. **Dobjuk** fel a sárgarépát vízzel és a ranch öntet fűszerrel.
3. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a sárgarépa szalagokat a Cosori aszaló tálcái között.
4. **Szárítsuk** 65°C-on 8-12 órán keresztül, vagy amíg elkészül.

FOKHAGYMÁS KELKÁPOSZTA CHIPS

MENNYISÉG 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS 5 perc
ASZALÁS 13 óra

115 gramm kelkáposzta apróra vágva
10 ml olívaolaj
6 g fokhagyma por
15 g reszelt parmezán
3 g só

1. **Keverjük** jól össze a hozzávalókat egy tálba.
2. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a kelkáposztát a Cosori aszaló tálcái között.
3. **Szárítsuk** 50°C-on 12-13 órán keresztül, vagy amíg elkészül.
4. **Tárolja** légmentesen záródó edényben legfeljebb 1 hétig.

ASZALT BURGONYA CHIPS

MENNYISÉG 2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS 40 perc
ASZALÁS 10 óra

1 nagy burgonya, meghámozva
950 ml forrásban lévő víz
5 ml citromlé
Tapadásmentes főző spray
1 g só

1. **Szeleteljük** a meghámozott burgonyát mandolinon 1 mm vastag szeletekre.
2. **Tegyük** a szeleteket egy nagy tálba forró vízzel és citromlével.
3. **Áztassuk** a burgonyaszeleteket a keverékben 30 percig.
4. **Vegyük** ki a burgonya szeleteket, és szárítsuk meg papírtörlővel.
5. **Fújjuk** be a burgonya szeleteket finoman a tapadásmentes főző spray-vel, majd hintsük be sóval.
6. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a burgonyát a Cosori aszaló tálcái között.
7. **Szárítsuk** 70°C-on 10 órán át, vagy amíg ropogós nem lesz.

ÉDES-CSÍPŐS MANDULA

MENNYISÉG

ELŐKÉSZÍTÉS

ASZALÁS

2 adag
8 óra 5 perc
24 óra

64 g mandula
950 ml víz
7 g só
13 g kristálycukor
1 g cayenne bors
1 g fekete bors

1. **Áztassuk** be a mandulát 8 órán át vízben, a vizet 6 g sóval sózzuk meg.
2. **Szűrjük** le a mandulát és töröljük szárazra.
3. **Szórjuk** be a mandulát a maradék sóval, cukorral, cayenne borssal, fekete borssal, amíg a mandula nincs egyenletesen befedve.
4. **Egyenletesen** elosztva helyezzük el a mandulát a Cosori aszaló tálcái között.
5. **Szárítsuk** 65°C-on 24 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



KUKORICA CHIPS

MENNYISÉG

4 adag

ELŐKÉSZÍTÉS

15 perc

ASZALÁS

12 óra

2 cső kukorica

112 g arany lenmag

60 ml víz

3 g só

1 g fokhagyma por

Szükséges eszközök

Turmixgép

1. **Vágjuk** le a kukoricaszemeket a csőről.
2. **Tegyük** bele a kukorica szemeket, a lenmagot, a vizet, a sót és a fokhagyma port a turmixgépbe, majd pürésítsük simára.
3. **Vágjunk** 2 darab sütőpapírt úgy, hogy azok megfeleljenek a Cosori aszaló tálcák méretének.
4. **Kenjük** a pürét a sütőpapírral bélelt tálcákon 3 mm vastagságúra.
5. **Szárítsuk** 75°C-on 8-12 órán keresztül, vagy amíg ropogós nem lesz.
6. **Óvatosan** távolítsuk el a chipset a sütőpapírról 6 óra elteltével.
7. **Helyezzük** a chipset egy sima felületre és vágjuk kisebb darabokra.
8. **Helyezzük** a chipset közvetlenül a tálcára és szárítsuk az idő hátralevő részében.



MAGOS KEKSZ

MENNYISÉG
ELŐKÉSZÍTÉS
ASZALÁS

4 adag
5 perc
12 óra

40 g lenmag
40 g chia mag
120 g tökmag
6 g só
2 g fokhagyma por
1 g hagymapor
1 g cayenne bors
1 g fekete bors
250 ml víz

1. **Keverjük** össze az összes hozzávalót egy nagy tálban.
2. **Áztassuk** a magokat vízbe, körülbelül 3 percre, vagy annyi ideig, amíg a víz felszívódik.
3. **Vágjunk** 2 darab sütőpapírt úgy, hogy azok megfeleljenek a Cosori aszaló tálcák méretének.
4. **Kenjük** a keveréket a sütőpapírral bélelt tálcákra 3 mm vastagságúra.
5. **Szárítsuk** 75°C-on 8-12 órán keresztül, vagy amíg ropogós nem lesz.
6. **Óvatosan** távolítsuk el 6 óra elteltével a kekszet a sütőpapírról.
7. **Helyezzük** a kekszet egy sima felületre és vágjuk kisebb darabokra.
8. **Helyezzük** a kekszet közvetlenül a tálcára és szárítsuk az idő hátralevő részében.

ZÖLDHAGYMÁS - FOKHAGYMÁS KEKSZ

MENNYISÉG | 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 15 perc
ASZALÁS | 12 óra

14 ml olívaolaj
5 mogyoróhagyma, a
gyökérvégeket levágva
2 gerezd fokhagyma
250 ml víz
6 g só
1 g fekete bors
300 g lenmag

Szükséges eszközök
Turmixgép

1. **Melegítsünk** egy serpenyőt a tűzhelyen közepes lángon 5 percig.
2. **Adjuk** hozzá az olívaolajat és hagyjuk melegedni 15 másodpercig, majd adjuk hozzá a mogyoróhagymát és a fokhagymagerezdeket.
3. **Süssük** a fokhagymát enyhén barnára, majd vegyük ki és tegyük félre.
4. **Süssük** a mogyoróhagyma mindkét oldalát barnára körülbelül 5 perc alatt. Tegyük félre.
5. **Turmixoljuk** simára a fokhagymát, a mogyoróhagymát, a vizet, a sót és a borsot.
6. **Adjuk** hozzá a lenmagot a turmixhoz. Tegyük félre.
7. **Vágjunk** 2 darab sütőpapírt úgy, hogy azok megfeleljenek a Cosori aszaló tálcák méretének.
8. **Kenjük** a pürét a sütőpapírral bélelt tálcákon 3 mm vastagságúra.
9. **Szárítsuk** 75°C-on 8-12 órán keresztül, vagy amíg ropogós nem lesz.
10. **Óvatosan** távolítsuk el a kekszet a sütőpapírról 6 óra elteltével.
11. **Helyezzük** a kekszet egy sima felületre és vágjuk kisebb darabokra.
12. **Helyezzük** a kekszet közvetlenül a tálcára és szárítsuk az idő hátralevő részében.



desszertek



ZABPELYHES MAZSOLÁS SÜTI

MENNYISÉG	12-16 süti
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
ASZALÁS	12 óra

80 g zabpehely
125 g nyers pekándió
130 g mazsola
30 g tökmag
65 ml juharszirup
30 ml kókuszolaj
1 g őrölt fahéj
1 g őrölt gyömbér
1 g őrölt szegfűbors
1 g őrölt szegfűszeg
csipet só

Szükséges eszközök
Konyhai robotgép

1. **Tegyük** az összes hozzávalót aprítógépbe, és turmixoljuk össze.
2. **Formázzunk** a masszából 2 centis golyókat, majd tegyük sütőpapírra.
3. **Helyezzünk** rá egy másik sütőpapírt, és simítsuk el 6 mm vastagságúra.
4. **Távolítsuk** el a sütit a dupla sütőpapírról, majd helyezzük a sütőpapírral bélelt Cosori aszaló tálcákra.
5. **Szárítsuk** 70°C-on 12 órán keresztül, vagy amíg kész.
6. **Óvatosan** távolítsuk el a sütit a sütőpapírról 8 óra elteltével.
7. **Helyezzük** a sütit közvetlenül a tálcára, és szárítsuk a fennmaradó ideig.
8. **Tároljuk** a sütit légmentesen záródó edényben, vagy azonnal tálaljuk.



CSOKIS MANDULÁS SÜTI

MENNYISÉG	10-12 süti
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
ASZALÁS	12 óra

240 g mandulavaj
70 g kókuszreszelék
75 g pisztácia
80 g étcsokoládé-reszelék

Szükséges eszközök
Konyhai robotgép

1. **Tegyük** az összes hozzávalót aprítógépbe, és turmixoljuk össze.
2. **Formázzunk** a tésztából 2 centis golyókat, majd sütőpapírra tesszük.
3. **Helyezzünk** rá egy másik sütőpapírt, és simítsuk el 6 milliméter vastagságúra.
4. **Távolítsuk** el a sütit a dupla sütőpapírról, majd helyezzük a sütőpapírral bélelt Cosori aszaló tálcákra.
5. **Szárítsuk** 70°C-on 12 órán keresztül, vagy amíg kész.
6. **Távolítsuk** el óvatosan a sütit a sütőpapírról 8 óra elteltével.
7. **Helyezzük** a sütit közvetlenül a tálcára, és szárítsuk a fennmaradó ideig.
8. **Tároljuk** a sütit légmentesen záródó edényben, vagy azonnal tálaljuk.



MANDULÁS ASZALT ÁFONYÁS KEKSZ

MENNYISÉG	12-16 süti
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
ASZALÁS	12 óra

240 g mandulavaj
70 g kókuszreszelék
60 g dió, apróra vágva
65 g szárított áfonya

Szükséges eszközök
Konyhai robotgép

1. **Tegyük** az összes hozzávalót aprítógépbe, és turmixoljuk össze.
2. **Formázzunk** a tésztából 2 centis golyókat, majd sütőpapírra tesszük.
3. **Helyezzünk** rá egy másik sütőpapírt, és simítsuk el 6 milliméter vastagságúra.
4. **Távolítsuk** el a sütit a dupla sütőpapírról, majd helyezzük a sütőpapírral bélelt Cosori aszaló tálcákra.
5. **Szárítsuk** 70°C-on 12 órán keresztül, vagy amíg elkészül.
6. **Távolítsuk** el óvatosan a sütit a sütőpapírról 8 óra elteltével.
7. **Helyezzük** a sütit közvetlenül a tálcára, és szárítsuk a fennmaradó ideig.
8. **Tároljuk** a sütit légmentesen záródó edényben, vagy azonnal tálaljuk.



CSOKOLÁDÉS KESUDIÓS SÜTI

MENNYISÉG	12-16 süti
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
ASZALÁS	12 óra

300 g sötét kesudió
50 g kakaópor
65 ml juharszirup
1 g őrölt fahéj
1 g őrölt szerecsendió
4 ml vaníliakivonat
3 g kóser só

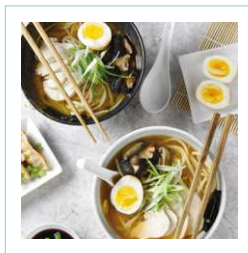
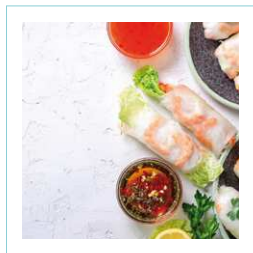
Szükséges eszközök
Konyhai robotgép

1. **Tegyük** az összes hozzávalót aprítógépbe, és turmixoljuk össze. Maradhat némi kisebb méretű kesudió darabka.
2. **Formázzunk** a tésztából 2 centis golyókat, majd sütőpapírra tesszük.
3. **Helyezzünk** rá egy másik sütőpapírt, és simítsuk el 6 milliméter vastagságúra.
4. **Távolítsuk** el a sütit a dupla sütőpapírról, majd helyezze sütőpapírral bélelt Cosori aszaló tálcákra.
5. **Szárítsuk** 70°C-on 12 órán keresztül, vagy amíg elkészül.
6. **Távolítsuk** el óvatosan a sütit a sütőpapírról 8 óra elteltével.
7. **Helyezzük** a sütit közvetlenül a tálcára, és szárítsa a fennmaradó ideig.
8. **Tároljuk** a sütit légmentesen záródó edényben, vagy azonnal tálaljuk.

MÉG TÖBBRE VÁGYSZ?

Elköteleztük magunkat abban, hogy egy olyan közösséget hozzunk létre, ami mindenkiből a legjobb szakács vénáját hozza elő. Ossz meg te is recepteket és lépj kapcsolatba velünk.

Folyamatosan azon vagyunk, hogy jobbnál-jobb tippekkel lássunk el.



OSZD MEG VELÜNK A RECEPTEKET!

Szeretnénk látni, hogy mit készítetek! Csatlakozz a közösségünkhöz, mely elkötelezett, hogy napi rendszerességgel tippeket és tanácsokat osszon meg a főzés és az egészséges életmód terén.

#COSORIMAGYARORSZAG



COSORI®

Kérdések, észrevételek?

hello@cosori.hu