

COSORI®

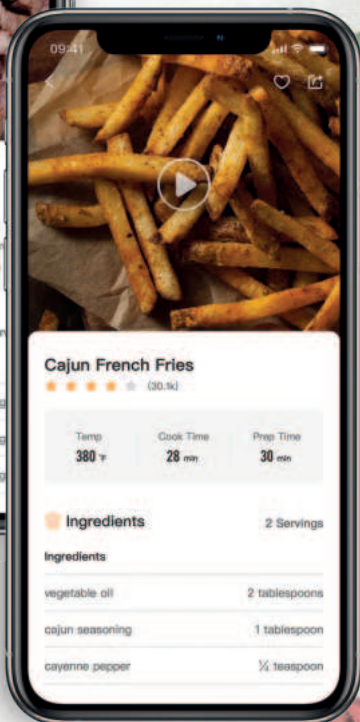
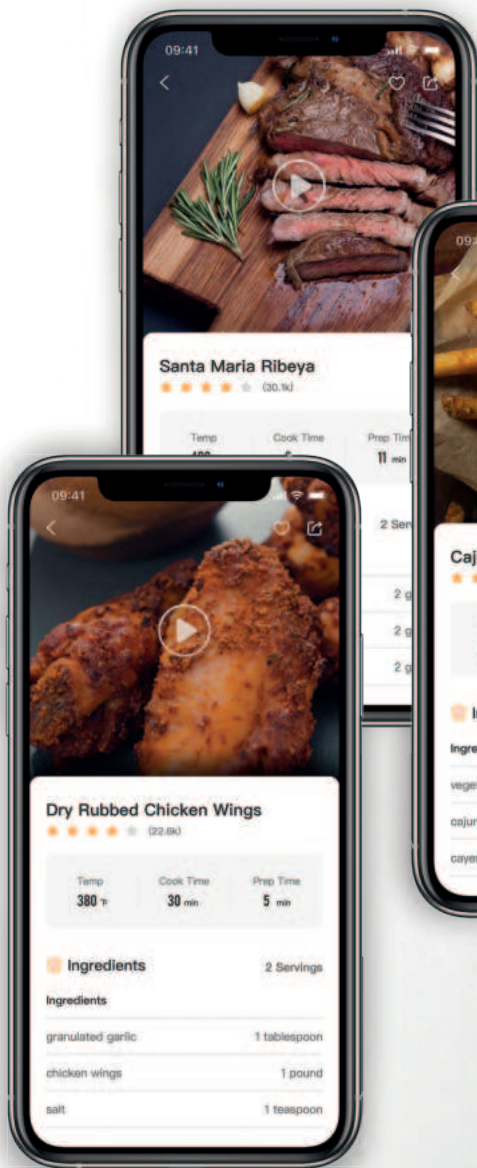
**5,7 LITERES
PRESSURE COOKER**

Receptek

Legyen kreatív a COSORI-val!

Töltse le az ingyenes VeSync alkalmazást, hogy hozzáférjen a Cosori séfék eredeti receptjeihez és oktatóvideóikhoz, illetve kapcsolatba léphessen online közösségünkkel és még sok minden másért!

Megjegyzés: A VeSync alkalmazás felülete a folyamatos fejlesztések miatt idővel változhat.





Köszönjük a vásárlást!



(Reméljük annyira szereti új gyorsfőzőjét, mint mi!)



Legyen kreatív a COSORI-val

Töltse le az ingyenes VeSync alkalmazást, hogy hozzáférjen a COSORI séfek eredeti receptjeihez és oktatóvideóihoz, illetve kapcsolatba léphessen online közösségünkkel és még sok minden másért!



Fedezze

fel receptgyűjteményünket
cosori.hu



Élvezze

heti, kiemelt receptjeinket,
kizárólag házon belüli séfjeink által készített ételekkel



KÉRDEZZE SÉFJEINKET

Segítőkéz séfjeink örömmel válaszolnak a kérdésekre!

Email: hello@cosori.hu

A Cosori munkatársainak nevében,

Boldog sütés-főzést!

Tartalomjegyzék

- 5** Házi csirkehúsleves
- 6** Zöldséges csirkehúsleves
- 7** Csirkés tésztaleves
- 8** Minestrone ökörfarokkal
- 9** Pulyka fehérbabos chilivel
- 10** Gombás vadrizses piláf
- 11** Almás-áfonyás zabkása
- 12** Joghurt parfé bogyós gyümölcsökkel
- 13** Szuvidált omlett
- 14** Csirkés fajitas
- 16** Marhapörkölt
- 17** Rozmaringos fokhagymás csirkecomb,
krémes citromos orzóval
- 18** Sertéskaraj
- 19** Citromos kapros lazac
- 20** Brokkoli saláta



HU HÁZI CSIRKEHÚSLEVES

MENNYISÉG | 6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 10 perc
FŐZÉSI IDŐ | 25 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

2 babérlevél
2 szál kakukkfű
6 szál petrezselyem
3 gerezd fokhagyma
1 teáskanál fekete bors, összezsúvva
1,3 kg csontos csirkehús (lábak, szárnyak, nyak, gerinc)
2 zeller, durvára vágva
2 közepes sárgarépa, durvára vágva
2 közepes hagyma, durván felaprítva
1,4 liter hideg víz

Szükséges eszközök

Sajtvászon (10 centiméteres négyzet alakú)
Zsineg
Hálós szita

1. **Tegyük** a babérleveleket, a kakukkfűvet, a petrezselymet, a fokhagymát és a borsszemet a vászon közepébe. Csomagoljuk össze a fűszernövényeket, csomózzuk össze a tetejét egy zsineggel.
2. **Tegyük** az összes hozzávalót, beleértve a fűszernövényes zsákocskát is, a COSORI gyorsfőző belső edényébe.
3. **Helyezzük** a fedelet a gyorsfőző tetejére.
4. **Válasszuk** ki a Pressure Cook (Gyorsfőző) funkciót, kapcsoljuk ki a Keep Warm (Melegen tartás) funkciót, állítsuk a nyomást magasra, az időt pedig 25 percre, majd nyomjuk meg a Start gombot.
5. **Hagyjuk** a nyomást lecsökkenni természetes módon úgy, hogy a gyorsfőzőt magára hagyjuk, amíg az úszószelep a fedéllel egy szintbe nem kerül. A maradék nyomás megszüntetéséhez toljuk a gőzkioldó kapcsolót a Vent állásba.
6. **Nyissuk** ki óvatosan a fedelet és vegyük ki a csirkét. Tegyük félre, amíg lehül, majd távolítsuk el a húst a csontokról, hogy felhasználhassuk egy másik recepthez, a csontokat dobjuk ki.
7. **Szűrjük** át a levest egy szitán, vegyük ki az összes zöldséget és a fűszernövényes zsákocskát.
8. **Leszedjük** a felszínéről a zsírt és tálaljuk. A hűtőszekrényben 8 napig tárolhatjuk vagy a fagyasztóban 2 hónapig.



HU ZÖLDSÉGES CSIRKEHÚSLEVES

MENNYISÉG	6–8 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	25 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

8 szárított shiitake gomba, megmosva és rehidratálva
5 gramm goji bogyó
100 gramm szárított jujuba
1 egész fiatal, barna csirke (kb. 1,2 kg)
1,4 liter hideg víz, vagy annyi, hogy a mell kivételével az egész csirke a víz alá kerüljön

1. **Helyezzük** az összes hozzávalót a COSORI gyorsfőző belső edényébe.
2. **Helyezzük** a fedőt a gyorsfőző tetejére.
3. **Válasszuk** ki a gyorsfőzés funkciót, kapcsoljuk ki a Melegen tartás funkciót, állítsuk a nyomást magasra, az időt 25 percre, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
4. **Hagyjuk** a nyomást lecsökkenni természetes módon, úgy hogy a gyorsfőzőt magára hagyjuk, amíg az úszószelep a fedéllel egy szintbe nem kerül. A maradék nyomás megszüntetéséhez toljuk a gőzkioldó kapcsolót a *Vent* állásba.
5. **Nyissuk** ki óvatosan a fedőt, öntsük tálakba a levest és a hozzávalókat, majd tálaljuk.



HU CSIRKÉS TÉSZTALEVES

MENNYISÉG	6–8 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	15 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

2 teáskanál extra szűz olívaolaj
2 csontos csirkecomb
2 csirkemell
2 közepes sárgarépa, meghámozva és apró kockákra vágva
2 zellerszár, megtisztítva és apró kockákra vágva
1,4 liter csirkeleves
½ teáskanál só, plusz még több, ízlés szerint
½ teáskanál őrölt fekete bors
227 gramm közepes méretű tojásos tészta, megfőzve
Petrezselyem, apróra vágva, a díszítéshez

1. **Válasszuk** ki a COSORI gyorsfőzőn a Sauté funkciót, állítsuk a hőmérsékletet magasra, az időt 5 percre és nyomjuk meg a *Start* gombot.
2. **Tegyünk** olajat a belső edénybe, majd pirítsuk meg a csirkecombokat és -melleket. Nyomjuk meg a *Cancel* gombot, ha kész.
3. **Tegyük** a sárgarépát, a zellert és a húslevest a belső edénybe. Keverjük meg óvatosan, hogy ne ragadjon le semmi se az edény aljára.
4. **Helyezzük** a fedelet a gyorsfőzőre.
5. **Válasszuk** ki a Pressure Cook funkciót, kapcsoljuk ki a Keep Warm (Melegen tartás) funkciót, állítsuk be a nyomást magasra, az időt 10 percre, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
6. **Hagyjuk** a nyomást lecsökkenni természetes módon, úgy hogy a gyorsfőzőt magára hagyjuk, amíg az úszószелеp a fedéllel egy szintbe nem kerül. A maradék nyomás megszüntetéséhez toljuk a gőzkioldó kapcsolót a Vent állásba.
7. **Nyissuk** fel óvatosan a fedelet, és ízesítsük a levest sóval és borssal.
8. **Osszuk** a tojásos tésztát 4 részre, mindegyik tál tetejére tegyünk csirkehúst és húslevest. Díszítsük petrezselyemmel, és tálaljuk.



HU MINISTRONE MARHAFAROKKAL

MENNYISÉG | 4–6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 10 perc
FŐZÉSI IDŐ | 40 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

2 teáskanál szőlőmagolaj
8 közepes darab marhafarok (kb. 1,3-1,8 kilogramm)
28 gramm paradicsompüré
1 hagyma, meghámozva és apróra vágva
2 közepes sárgarépa, meghámozva és feldarabolva
3 zellerszár, megtisztítva és felaprítva
½ közepes fejés káposzta, durvára vágva
2 kis burgonya, meghámozva és feldarabolva
5 Lucillus paradicsom, apróra vágva
710 milliliter csirkehús alaplé vagy víz
Só, ízlés szerint

1. **Válasszuk** ki a COSORI gyorsfőzőn a Sauté funkciót, állítsuk a hőmérsékletet magasra, az időt 10 percre és nyomjuk meg a *Start* gombot.
2. **Öntsünk** olajat a belső edénybe.
3. **Adjuk** hozzá a marhafarok darabokat és mindkét oldalukon pirítsuk meg, majd tegyük hozzá a paradicsompürét és barnítsuk meg, kb. 5 perccig. Ha kész, nyomjuk meg a *Cancel* gombot.
4. **Tegyük** a hagymát, a sárgarépát, a zellert, a káposztát, a burgonyát, a paradicsomot és a húsleveszt a belső edénybe. Keverjük meg, hogy ne ragadjon le.
5. **Helyezzük** a fedelet a gyorsfőzőre.
6. **Válasszuk** ki a Pressure Cook funkciót, kapcsoljuk ki a Keep Warm (Melegen tartás) funkciót, állítsuk a nyomást magasra, az időt 30 percre, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
7. **Hagyjuk** a nyomást lecsökkenni természetes módon, úgy hogy a gyorsfőzőt magára hagyjuk, amíg az úszószelep a fedéllel egy szintbe nem kerül. A maradék nyomás megszüntetéséhez toljuk a gőzkioldó kapcsolót a Vent állásba.
8. **Nyissuk** fel óvatosan a fedelet és ízesítsük a levest, ízlés szerint sóval.
9. **Tegyük** az marhafarok darabokat 4 tálkába, a tetejükre helyezzünk zöldségeket és húsleveszt, majd tálaljuk.



HU PULYKA FEHÉRBABOS CHILIVEL

MENNYISÉG | 4–6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 10 perccel
FŐZÉSI IDŐ | 30 perccel

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

454 gramm darált pulykahús
1 teáskanál só, plusz még ízlés szerint
½ teáskanál őrölt fekete bors
2 teáskanál szőlőmagolaj
1 közepes hagyma, apró kockákra vágva
4 Lucullus paradicsom, apróra vágva
1 jalapeno, kimagozva és felaprítva
2 teáskanál fokhagyma, apróra vágva
2 teáskanál szárított oregánó
10 gramm chilipor
2 konzerv cannellini bab (egyenként 425 gramm)
710 milliliter csirkehúsleves
236 milliliter víz
2 szál friss kakukkfű
2 babérlevél
83 gramm reszelt cheddar sajt (nem kötelező)

1. **Fűszerezzük** a pulykát sóval és borssal.
2. **Válasszuk** ki a COSORI gyorsfőzőn a Sauté funkciót, állítsuk a hőmérsékletet magasra, az időt 10 percre és nyomjuk meg a *Start* gombot.
3. **Öntsük** a belső edénybe az olajat, majd tegyük bele a hagymát. Pároljuk a hagymát, amíg áttetszővé válik, majd adjuk hozzá a pulykát, és minden oldalról pirítsuk meg.
4. **Adjuk** hozzá a többi hozzávalót, kivéve a sajtot, majd nyomjuk meg a *Cancel* gombot, ha kész.
5. **Helyezzük** a fedelet a gyorsfőzőre.
6. **Válasszuk** ki a Pressure Cook funkciót, kapcsoljuk ki a Keep Warm (Melegen tartás) funkciót, állítsuk a nyomást magasra, az időt 20 percre, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
7. **Hagyjuk** a nyomást lecsökkenni természetes módon, úgy hogy a gyorsfőzőt magára hagyjuk, amíg az úszószelep a fedéllel egy szintbe nem kerül. A maradék nyomás megszüntetéséhez toljuk a gőzkioldó kapcsolót a Vent állásba.
8. **Nyissuk** ki óvatosan a fedelet, és ízesítsük ízlés szerint.
9. **Díszítsük** reszelt cheddar sajttal és tálaljuk.



HU GOMBÁS VADRIZSES PILÁF

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	35 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

1½ evőkanál szőlőmagolaj
½ hagyma, apró kockákra vágva
226 gramm gomba, szeletelve
2 teáskanál fokhagyma, apróra vágva
185 gramm vadrizs
473 milliliter zöldségalaplé
2 teáskanál só
½ teáskanál őrölt fekete bors
2 szál kakukkfű
2 babérlevél
Petrezselyem, apróra vágva, a
díszítéshez

1. **Válasszuk** ki a COSORI gyorsfőzőn a Sauté funkciót, állítsuk a hőmérsékletet magasra, az időt 15 percre és nyomjuk meg a *Start* gombot.
2. **Tegyük** az olajat és a hagymát a belső edénybe. Pároljuk a hagymát, amíg áttetszővé válik, körülbelül 5 percig.
3. **Adjuk** hozzá a gombát és főzzük addig, amíg a benne lévő vizet ki nem engedi, kb. 5 percig.
4. **Adjuk** hozzá a fokhagymát és a rizst. Keverjük jól össze. Ha az edényből kipárolgott a felesleges folyadék, adjuk hozzá a zöldségalaplevet, a sót, a borsot, a kakukkfűvet és a babérlevelet. Ha kész, nyomjuk meg a *Cancel* gombot és óvatosan keverjük át a fazék alját, hogy semmi ne ragadjon le.
5. **Helyezzük** a fedelet a gyorsfőzőre.
6. **Válasszuk** ki a Rice (Rizs) funkciót, kapcsoljuk ki a Keep Warm (Melegen tartás) funkciót, állítsuk a nyomást alacsonyra, az időt 20 percre, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
7. **Hagyjuk** a nyomást lecsökkenni természetes módon úgy, hogy a gyorsfőzőt magára hagyjuk, amíg az úszószelep a fedéllel egy szintbe nem kerül. A maradék nyomás megszüntetéséhez toljuk a gőzkioldó kapcsolót a Vent állásba.
8. **Nyissuk** ki óvatosan a fedelet és villával vagy rizslapáttal keverjük át a rizst.
9. **Tálaljuk** petrezselyemmel díszítve.



HU ALMÁS-ÁFONYÁS ZABKÁSA

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
FŐZÉSI IDŐ	3 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

236 milliliter víz
473 milliliter vaníliás mandulatej
80 gramm őrölt zab
1 fahéjrúd
½ teáskanál só
30 gramm szárított áfonya
1 nagy zöld alma, kimagozva és nagy
szemekre vágva
Méz, a tetejére csurgatva

1. **Tegyük** az összes hozzávalót a COSORI gyorsfőző belső edényébe.
2. **Helyezzük** a fedőt a gyorsfőző tetejére.
3. **Válasszuk** ki a Oatmeal/Porridge (Zabpohely/ Kása) funkciót, kapcsolja ki a Keep Warm (Melegen tartás) funkciót, állítsuk a nyomást magasra, az időt 3 percre, majd nyomjuk meg a Start gombot.
4. **Hagyjuk** a nyomást lecsökkenni természetes módon úgy, hogy a gyorsfőzőt magára hagyjuk, amíg az úszószelep a fedéllel egy szintbe nem kerül. A maradék nyomás megszüntetéséhez toljuk a gőzkioldó kapcsolót a Vent állásba.
5. **Nyissuk** ki óvatosan a fedelet, és keverjük össze a zabkását.
6. **Tálaljuk** egy kis mézzel leöntve.



HU JOGHURT PARFÉ BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKKEL

MENNYISÉG | 12–15 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 6 óra
FŐZÉSI IDŐ | 10 óra 15 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

1,8 liter teljes tej
46 gramm natúr joghurt, "élő, aktív kultúrákat tartalmazó" felirattal ellátva
1 teáskanál vaníliakivonat (nem kötelező)
76 gramm cukrozott sűrített tej (nem kötelező)
330 gramm friss bogyós gyümölcsök, plusz szükség szerint még több
218 gramm müzli, plusz szükség szerint több

Szükséges eszközök

Maghőmérő
Üvegtálak

1. **Öntsük** a tejet a COSORI gyorsfőző belső edényébe.
2. **Válasszuk** ki a Yoghurt (Joghurt) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 82°C-ra, nyomjuk meg a *Start* gombot. A fedelet levéve időnként keverjük át a keveréket, és hagyjuk, hogy a tej hőmérséklete elérje a 82°C-ot.
3. **Hagyjuk** lehűlni a keveréket 43°C-ra, miután elérte a kívánt 82°C-ot. Ez akár egy órát is igénybe vehet. A gyorsabb lehűlés érdekében a keveréket jégfürdő fölé is állíthatjuk.
4. **Öntsünk** 118 ml tejet egy tálba, és keverjük hozzá a natúr joghurtot, a vanília-kivonatot és az édesített sűrített tejet, ha szükséges. A keveréket visszaöntjük a belső edénybe, és jól elkeverjük.
5. **Helyezzük** a fedelet a gyorsfőzőre, és csúsztassuk a gőzkioldó kapcsolót a Vent állásba.
6. **Válasszuk** ki a Yoghurt (Joghurt) funkciót, állítsuk be az időt 10 órára, a hőmérsékletet 43°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
7. **Nyissuk** ki óvatosan a fedelet, és ellenőrizzük, hogy a joghurt megdermedt-e, és ízlésünk szerint fanyar-e. A joghurtot akár 24 órán keresztül is erjeszthetjük, ilyenkor sűrűbb és zamatosabb joghurtot kapunk.
8. **Hűtsük** le a joghurtot szobahőmérsékletűre, majd fedjük le az edényt fóliával, és hagyjuk legalább 6 órán át hűlni a hűtőszekrényben.
9. **Állítsuk** össze a parfé úgy, hogy egy pohárba joghurtot, friss bogyós gyümölcsöket és müzlit rakunk. Az utolsó réteg legyen sima joghurt. A tetejét díszítsük további bogyós gyümölcsökkel és granolával.



HU SZUVIDÁLT OMLETT

MENNYISÉG	1 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
FŐZÉSI IDŐ	18 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

- 3 tojás
- 1 teáskanál só
- 20 gramm reszelt cheddar sajt
- 1 evőkanál petrezselyem, apróra vágva,
plusz még több a díszítéshez

Szükséges eszközök

Visszazárható, fagyasztásra alkalmas
műanyag zacskó vagy sous vide
tasakok

- Keverjük** simára a tojásokat egy kis sóval egy nagy táliban, majd öntsük bele a sajtot és a petrezselymet.
- Öntsük** a tojásos keveréket egy csúszózáras műanyag tasakba. A tojásokkal az alján, nyomjuk ki a lehető legtöbb levegőt a zacskóból, mielőtt teljesen lezárjuk.
- Hajtsuk** össze a zacskót úgy, hogy a tojások a zacskó alján téglalap alakot vegyenek fel. Helyezzük az összehajtogatott zacskót a COSORI Pressure Cooker belső edényébe, megtartva a tojások téglalap formáját, majd helyezzük a belső edénybe a gőzölő állványt, mely így lenyomja a tojásokat.
Megjegyzés: Egyszerre több omlettet is készíthetünk, mivel akár 4 zacskót is egymásra helyezhetünk a belső edényben.
- Töltsük** meg a belső edényt vízzel, amíg a zacskót teljesen be nem fedi, majd vegyük ki a zacskót és tegyük félre.
- Zárjuk** le a fedelet, majd húzzuk el a gőzkioldó kapcsolót Vent állásba.
- Válasszuk** ki a Sous Vide funkciót, állítsuk be az időt 18 percre, a hőmérsékletet 74°C-ra, majd nyomjuk meg a Start gombot az előmelegítéshez. Amikor az előmelegítés befejeződött, óvatosan nyissuk ki a fedelet, és helyezzük vissza a zacskót a belső edénybe, fektessük le, majd a gőzölő állványt helyezzük rá.
- Zárjuk** le a gyorsfőző tetejét, majd húzzuk el a gőzkioldó kapcsolót Vent állásba.
- Nyissuk** ki a fedelet, majd óvatosan vegyük ki a műanyag zacskót.
- Nyomkodjuk** össze a tojásokat omlett alakúra még a műanyag zacskóban, majd helyezzük át egy tányérra.
- Szórjuk** meg extra petrezselyemmel és tálaljuk.



HU CSIRKÉS FAJITAS

MENNYISÉG | 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 10 perc
FŐZÉSI IDŐ | 18 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

1 evőkanál szőlőmagolaj
½ lilahagyma, 6 milliméter vastag csíkokra vágva
½ vörshagyma, 6 milliméteres csíkokra vágva
3 paprika, 6 milliméteres csíkokra vágva
2½ teáskanál só
1,5 teáskanál őrölt fekete bors
¼ teáskanál őrölt kömény
¼ teáskanál paprika
¼ teáskanál őrölt koriander
454 gramm kicsontozott, bőr nélküli csirkemell, 13 milliméter vastag csíkokra vágva
2 gerezd fokhagyma, összezúzva
8 tetszés szerinti tortilla

1. **Válasszuk** ki a COSORI gyorsfőző Sauté funkcióját, és állítsuk a hőmérsékletet magasra, majd állítsuk be az időt 18 percre, és nyomjuk meg a *Start* gombot.
2. **Tegyünk** a belső edénybe egy kis olajat, majd adjuk hozzá a hagymát és pároljuk puhára, körülbelül 5 perc alatt. Adjuk hozzá a paprikát, és pároljuk még 5 percig, majd vegyük ki a hagymás-paprika keveréket.
3. **Keverjük** össze a sót, a borsot és a fűszereket egy kis tálban.
4. **Tegyünk** a csirkét a belső edénybe, és mindkét oldalát pirítsuk meg, majd adjuk hozzá a fokhagymát, és pároljuk, amíg zamatos nem lesz.
5. **Tegyünk** vissza a paprikát és a hagymát a belső edénybe, majd adjuk hozzá a fűszereket, és keverjük jól össze.
6. **Pároljuk**, amíg a csirke teljesen átsül, körülbelül 8-10 percig. Ha kész, nyomjuk meg a *Cancel* gombot.
7. **Tegyünk** a fajitas-t egy nagy tálra és tálaljuk felmelegített tortillákkal.



HU MARHAPÖRKÖLT

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
FŐZÉSI IDŐ	2 óra 48 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.

Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

¼ teáskanál szőlőmagolaj

170 gramm vastag húsos szalonna vagy zsírszalonna szeletekre vágva

907 gramm kicsontozott marhahús, 5 centiméteres kockákra vágva

1 nagy sárgarépa, meghámozva és durvára vágva

1 hagyma, felszeletelve

226 gramm gombát, felnegyedelve

1 teáskanál só, plusz több ízlés szerint

½ teáskanál őrölt fekete bors, plusz több ízlés szerint

31 gramm sima liszt

236 milliliter testes vörösbor (Chianti)

473 milliliter marhahúsleves

1 evőkanál paradicsompüré

2 gerezd fokhagyma, összezúzva

½ teáskanál kakukkfű

1 babérlevél

236 gramm friss vagy fagyaszott gyöngyhagyma, végeit eltávolítva és meghámozva

Petrezselyem, apróra vágva, a díszítéshez

Szükséges eszközök

Tálalókanál

- Válasszuk** ki a COSORI gyorsfőző Sauté funkciót, állítsuk a hőmérsékletet magasra, az időt 18 percre, és nyomjuk meg a *Start* gombot.
- Öntsünk** olajat a belső edénybe, majd adjuk hozzá a szalonnát. A szalonna zsíráját kiolvasztjuk, kb. 5 percig. Szedjük ki a szalonnát és tegyük félre egy papírtörlővel bélelt tányérra.
- Töröljük** szárazra papírtörlővel a szeleteket, majd egyenként tegyük a belső edénybe. A marhahúst minden oldalról süssük meg fogó segítségével. Vegyük ki a fazékból, és tegyük félre a szalonnával együtt.
- Tegyük** a sárgarépát, a hagymát és a gombát a belső edénybe, és pároljuk, amíg a hagymaszeletek áttetszővé válnak.
- Tegyük** vissza a marhahúst és a szalonnát a fazékba, adjunk hozzá sót, borsot és lisztet. Keverjük össze, majd főzzük körülbelül 3 percig.
- Adjuk** hozzá a petrezselyem kivételével a többi hozzávalót, ha kész nyomjuk meg a *Cancel* gombot.
- Helyezzük** a fedelet a gyorsfőzőre, és állítsuk a gőzkioldó kapcsolót a *Vent* állásba.
- Válasszuk** ki a Slow Cook (Lassú főzés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet magasra, az időt 2 és fél órára és nyomjuk meg a *Start* gombot.
- Nyissuk** ki óvatosan a fedelet, ha elkészült. Ízlés szerint sóval és fekete borssal fűszerezzük.
- Díszítsük** petrezselyemmel. Burgonyapürével, fehér rizspiláffel vagy tésztával tálalva a legjobb.



HU ROZMARINGOS FOKHAGMÁS CSIRKECOMB, KRÉMES CITROMOS ORZÓVAL

MENNYISÉG	5 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
FŐZÉSI IDŐ	11 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

680 gramm kicsontozott, bőr nélküli
csirkecomb, 25 milliméteres
darabokra vágva

2 teáskanál só

1 teáskanál őrölt fekete bors

3 gerezd fokhagyma, összezúzva

2 szál rozmaring

473 milliliter csirkehúsleves

1 evőkanál citromhéj

44 milliliter citromlé

28 gramm sóltan vaj

1 evőkanál provence-i fűszernövény

227 gramm főzés nélküli orzo

- Keverjük** össze a COSORI gyorsfőző belső edényében az összes hozzávalót, kivéve az orzo-t.
- Helyezzük** a fedelet a gyorsfőző tetejére.
- Válasszuk** ki a Meat/Poultry (Hús/baromfi) funkciót, kapcsoljuk ki a Keep Warm (Melegen tartás) funkciót, állítsuk a nyomást magasra, az időt 8 percre, majd nyomjuk meg a Start gombot.
- Engedjük** ki a nyomást a gőzkioldó kapcsoló Vent állásba való csúsztatásával.
- Adjuk** hozzá az orzo-t a csirkés keverékhez, és keverjük össze.
- Tegyük** vissza a fedelet a gyorsfőző tetejére.
- Válasszuk** ki a Pressure Cook funkciót, kapcsoljuk ki a Keep Warm (Melegen tartás) funkciót, állítsuk be a nyomást alacsonyra, az időt 3 percre, majd nyomjuk meg a Start gombot.
- Engedjük** ki a nyomást természetes módon úgy, hogy 4 percig a gyorsfőzőt magára hagyjuk, majd csúsztassuk a gőzkioldó kapcsolót Vent állásba a maradék nyomás gyors kiengedéséhez.
- Nyissuk** ki óvatosan a fedelet, és hagyjuk a csirkét és az orzo-t 8 percig pihenni.
- Kóstoljuk** meg, ha szükséges ízlés szerint fűszerezzük még, majd tálaljuk.



HU SERTÉSKARAJ

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	20 perc
FŐZÉSI IDŐ	14 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

- 2 teáskanál só
- 2 teáskanál olasz fűszer
- 1 teáskanál őrölt fekete bors
- 4 csont nélküli sertéskaraj (egyenként 142 gramm), körülbelül 13-25 milliméter vastagságú karajszelét
- 1 evőkanál szőlőmagolaj
- 354 milliliter víz

Szükséges eszközök

Alufólia

- Keverjük** össze egy kis tálba a sót, az olasz fűszereket és a fekete borsot.
- Fűszerezzük** a sertésszelet mindkét oldalát a fűszerkeverékkel.
- Válasszuk** ki a COSORI gyorsfőző Sauté funkcióját, állítsuk a hőmérsékletet magasra, az időt 6 percre, és nyomjuk meg a **Start** gombot.
- Tegyünk** olajat a belső edénybe, majd adjunk hozzá egyszerre 2 sertésszeletet, és mindkét oldalát 3 percig pirítsuk. Ha kész, nyomjuk meg a **Cancel** gombot, és vegyük ki a sertésszeleteket.
- Öntsünk** kis vizet a belső edénybe és használjunk egy szilikon lapátot vagy spatulát, hogy a letapadt részt eltávolítsuk. Hagyjuk a vizet a belső edényben.
- Helyezzük** a sertésszeleteket alufóliára, majd a fólia szélét gyűrjük össze, hogy falat képezzen a sertésszelet körül, a tetejét hagyjuk fedetlenül. (A sertésszeleteket egymásra is rakhatjuk, ha túl sok van belőlük és egy rétegben nem férnének el).
- Helyezzük** a gőzáteresztő állványt a belső edénybe, majd tegyük rá a sertésszeleteket.
- Helyezzük** a fedelet a gyorsfőző tetejére.
- Válasszuk** a Meat/Poultry (Hús/baromfi) funkciót, kapcsoljuk ki a **Keep Warm** (Melegen tartás) funkciót, állítsuk a nyomást magasra, az időt 8 percre, majd nyomjuk meg a **Start** gombot.
- Engedjük** ki a nyomást természetes módon úgy, hogy 5 percig a gyorsfőzőt magára hagyjuk, majd csúsztassuk a gőzkioldó kapcsolót **Vent** állásba a maradék nyomás gyors kiengedéséhez.
- Nyissuk** fel óvatosan a fedelet, és tegyük át a sertésszeleteket egy tányérra. Hagyjuk a sertésszeleteket 5 percig pihenni.
- Tálaljuk** kedvenc köretünkkel együtt.



HU CITROMOS KAPROS LAZAC

MENNYISÉG | 2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 10 perc
FŐZÉSI IDŐ | 3 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

8 szelet citrom
2 bőr nélküli lazacfilé (egyenként 142 gramm)
2 teáskanál extra szűz olívaolaj
2 teáskanál só
2 teáskanál szárított kapor
354 milliliter víz
Főtt rizs a tálaláshoz (nem kötelező)
Főtt zöldségek, a tálaláshoz (nem kötelező)

Szükséges eszközök

Alufólia

1. **Helyezzünk** a lazacfilék alá 2 szelet citromkarikát egy alufóliára.
2. **Fűszerezzük** a lazacfiléket olívaolajjal, sóval és kapporral, majd tegyünk mindegyik filé tetejére 2 szelet citromot.
3. **Gyűrjük** össze az alufóliát úgy, hogy falat képezzen a lazac körül, a tetejét fedetlenül hagyva.
4. **Öntsük** a vizet a COSORI gyorsfőző belső edényébe.
5. **Helyezzük** a gőzáteresztő állványt a belső edénybe, majd helyezzük rá a lazacot.
6. **Helyezzük** a fedelet a gyorsfőzőre.
7. **Válasszuk** ki a Steam (Gőz) funkciót, kapcsolja ki a Keep Warm (Melegen tartást), állítsuk a nyomást alacsonyra, az időt 3 percre, majd nyomjuk meg a Start gombot.
8. **Engedjük** ki gyorsan a nyomást a gőzkioldó kapcsoló Vent állásba csúsztatásával.
9. **Nyissuk** fel óvatosan a fedelet, és tegyük át a lazacot egy tányérra.
10. **Tálaljuk** a lazacot ízlés szerint rizzsel vagy zöldségekkel.



HU BROKKOLI SALÁTA

MENNYISÉG | 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 3 óra 10 perc
FŐZÉSI IDŐ | 1 perc

A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt.
Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

2 fej brokkoli, virágokra vágva
2 teáskanál extra szűz olívaolaj
2 teáskanál só, plusz még ízlés szerint
354 milliliter víz
125 gramm majonéz
50 gramm fehér kristálycukor
2 evőkanál almaecet
2 teáskanál őrölt fekete bors
55 gramm szalonna, főzve és apróra vágva (nem kötelező)
75 gramm kesudió, pírítva
53 gramm vörös vagy arany színű mazsola
¼ lilahagyma, 6 milliméter vastagra vágva

Szükséges eszközök

Alufólia

1. **Keverjük** össze a brokkolit, az olajat és a sót egy kis tálban.
2. **Helyezzük** a brokkoli virágokat egy alufóliára.
3. **Gyűrjük** össze az alufóliát úgy, hogy falat képezzen a brokkoli körül, a tetejét hagyjuk fedetlenül.
4. **Öntsünk** vizet a COSORI gyorsfőző belső edényébe.
5. **Helyezzük** a gőzáteresztő állványt a belső edénybe, majd tegyük rá a brokkolit.
6. **Helyezzük** a fedelet a gyorsfőzőre.
7. **Válasszuk** ki a Steam (Gőz) funkciót, kapcsoljuk ki a Keep Warm (Melegen tartás) funkciót, állítsuk a nyomást alacsonyra, az időt 1 percre, majd nyomjuk meg a Start gombot.
8. **Engedjük** ki gyorsan a nyomást a gőzkioldó kapcsoló Vent állásba csúsztatásával.
9. **Nyissuk** fel óvatosan a fedelet és tegyük át a brokkolit egy nagy rozsdamentes acél tálba. Hagyjuk, hogy a brokkoli szobahőmérsékletűre hűljön.
10. **Keverjük** össze a majonézt, a cukrot, az almaecetet és a fekete borsot egy kis tálban.
11. **Tegyük** a bacon, a kesudiót, a mazsolát, a lilahagymát és a majonézes öntetet egy nagy tálba a kihűlt brokkolival együtt. Alaposan keverjük össze, majd kóstoljuk meg, és ha szükséges, sóval ízesítsük.
12. **Tegyük** hűtőbe 3 órán át, hogy kihűljön, majd tálaljuk.

COSORI®

Kérdései vagy észrevételei vannak?

hello@cosori.hu

A0_23F08_eu