

COSORI

TURBOBLAZE™ 6 LITERES FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

Receptkönyv

és gyors üzembehelyezési útmutató



HU



Köszönjük a vásárlást!



(Reméljük, hogy annyira megszereti új air fryerét, mint mi!)



Légy kreatív a COSORI-val

Töltsd le ingyenes VeSync alkalmazásunkat, hogy hozzáférj az eredeti receptekhez és videós oktatóanyagokhoz a COSORI séfjeitől, és kapcsolatba léphess online közösségünkkel és még sok máshoz!



Fedezd fel

a Cosori online receptkönyveket
cosori.hu/receptkonyvek



Nézd meg

hetente frissülő receptjeinket
házi séfjeinktől
cosori.hu/receptek



LÉPJ KAPCSOLATBA A SÉFÜNKKEL

A séfjeink szívesen fogadják kérdéseid!

Email: hello@cosori.hu

A Cosori csapat nevében,

*Boldog
sütes - főzést!*

Tartalomjegyzék

- 4 Üzembe helyezés
- 4 Az air fryer használata
- 5 A sütési funkciók használata
- 10 Típek a Sétől

Reggeli

- 15 Eperlekváros pirított sütemények
- 16 Pirított fahéjas bagel édes bogyós gyümölcsökkel
- 17 Császárszemle reggeli szendvics
- 18 Pirított müzli parfé

Előétel

- 20 Louisianai fűszeres csirkeszárnyc
- 21 Kolbászos tekercs
- 22 Pirított paradicsomos bruschetta
- 23 Sajttal töltött gombák
- 24 Kefirben pácolt csirke csikok

Főétel

- 26 Házi sajtburger
- 27 Chilis juharszirupos sertésszeletek
- 28 Fűszeres grillcsirke
- 29 Húsgombóc paradicsomszósszal
- 31 Fekete babos hamburgerek avokádós fokhagymás szósszal
- 32 Kapros - citromos lazac
- 33 Fűszeres steak
- 34 Mustáros - rozsmaringos sertésszűz

Köreték

- 36 Pirított dijoni zöldbab
- 37 Barnacukros barbecue répák
- 38 Ropogós zúzott burgonya fűszeres fokhagymaszósszal
- 39 Hagymakarikák
- 40 Ragacsos szójás mázzal bevont kelbimbó
- 41 Parmezános tök
- 42 Száritott citrus karikák
- 43 Füstös juharszirupos száritott hús

Desszert

- 45 Szaftos brownie
- 47 Csokoládé mázas fánk
- 49 Epres limonádé sajtorta szeletek
- 51 Sült alma
- 52 Kávés kenyérpuding

ÜZEMBE HELYEZÉS

Előmelegítés

Melegítsd elő a forrólevegős sütőt, amikor húsokat, péksüteményeket, ropogós ételeket vagy rostos zöldségeket készítesz—ez lerövidíti a sütési időt, és segít az ételek barnulásában és egyenletes átsülésében!

Crisper Plate - Sütőrács

A sütőrács megemeli az ételt, lehetővé téve a 360°-os légáramlást, hogy tökéletes ropogósságot érjünk el. A legtöbb recepthez és ételhez használható, de eltávolítható nagyobb méretű ételek vagy speciális receptek elkészítésekor.

AZ AIR FRYER HASZNÁLATA

A COSORI forrólevegős sütő DC motorral működik, amely gyorsabban felmelegíti a készüléket, gyorsabban süt, és precíz hőmérséklet- és ventilátorszabályozást tesz lehetővé, így az étel pontosan úgy készül el, ahogyan szeretnéd.

Funkciók

A sütési funkciók előre beállított ideális időekkel és hőmérsékletekkel vannak programozva, hogy megkönnyítsék az ételled. A sütési funkciókat te is testre szabhatod hőmérséklet és/vagy sütési idő alapján, így a forrólevegős sütőt szabadon is használhatod – csak állítsd be, ahogy szeretnéd, és nyomj rá a ►|| Indítás gombra!

Megjegyzés: Az eredmények változhatnak. Receptötletekért és inspirációért nézd meg a VeSync alkalmazást vagy a Receptkönyvet.





Turbo módok

A Turbo módok sütési funkciói (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) a legmagasabb ventilátor sebességet (5) használva gyorsan elkészítik az ételeket.

Javasoljuk, hogy minden Turbo mód használatakor tedd be a perforált sütőtálcát, hogy maximálisan kihasználhasd a 360°-os légáramlást sütés közben.

Hogyan melegítsd elő

Ajánlott az air fryer előmelegítése, mielőtt behelyeznéd az ételt, hacsak a készülék már nem forró. Előmelegítés nélkül az étel nem fog megfelelően átsülni.





1. Nyomd meg a  az eszköz bekapcsolásához.
2. Nyomd meg a **PREHEAT** funkciót. Az eszköz 205°C-ot és 4 percet fog mutatni.
3. Opcionálisan nyomd meg a  vagy  a hőmérséklet változtatásához. Az idő automatikusan módosul.
4. Nyomd meg  az előmelegítés elindításához.
5. Amikor az idő lejárt, a forrólevegős sütő sípol, és a kijelzőn az **"End"** felirat jelenik meg.



Megjegyzés:

- Ha 30 percig nem nyomsz meg egyetlen gombot sem, a forrólevegős sütő törli az összes beállítást és kikapcsol.
- A hőmérséklet beállításakor az idő automatikusan módosul az alábbi táblázat alapján.

Hőmérséklet	Idő (perc)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

A SÜTÉSI FUNKCIÓK HASZNÁLATA

Sütési funkció	Kiegészítő	Alapértelmezett idő (percben)	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklet-tartomány	Idősáv (perc)	Ventilátor sebessége
AIR FRY Egy általános sütési funkció, amely ideális olyan ételekhez, mint a csirkeszárm, hamburger, hasábburgonya és sok más finomság.	 Crisper plate	10	195°C / 385°F	150°–230°C / 300°–450°F	1–60	5 (Turbo Modes)
ROAST Enyhén magasabb hőmérsékletet használ, hogy olyan ételeknek, mint a zöldségek, sült ízt és textúrát adjon.	 Crisper plate	12	220°C / 425°F	175°–230°C / 350°–450°F	1–60	5 (Turbo Modes)
GRILL Magas hőmérsékletet használ ételek befejezéséhez, sajtok olvasztásához, piritáshoz vagy húsok kérgesítéséhez.	 Crisper plate	5	230°C / 450°F	220°–230°C / 425°–450°F	1–30	5 (Turbo Modes)
FROZEN Magas hőmérsékletet használ az olyan ételek ropogósra sütéséhez, mint a krokett, sült krumpli és csirke falatok.	 Crisper plate	14	200°C / 390°F	150°–230°C / 300°–450°F	1–30	5 (Turbo Modes)
REHEAT Tökéletes a megmaradt étel újramelegítéséhez.		5	200°C / 390°F	150°–220°C / 300°–425°F	1–60	4

Sütési funkció	Kiegészítő	Alapértelmezett idő (percben)	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklet-tartomány	Idősáv (perc)	Ventilátor sebessége
BAKE Ideális muffinokhoz, tortákhoz és süteményekhez.	 Crisper plate	20	165°C / 330°F	125°–205°C / 260°–400°F	1–60	3
Dehydrate (DRY) olyan ételek szárítására, mint a gyümölcsök és húsok.	 Crisper plate	6 óra	55°C / 135°F	35°–95°C / 100°–200°F	15 min–24 hours	1
PROOF A kelesztő funkció élesztős tészták kelesztésére használható sütés előtt, vagy joghurt erjesztésére.		1 óra	30°C / 90°F	30°–45°C / 90°–110°F	15 min–12 hours	1
PREHEAT Segít abban, hogy az étel egyenletesebben süljön meg.		4 (automatikus beállítás)	205°C / 400°F	75°–230°C / 170°–450°F	-	4
Keep Warm (WARM) Tartja az ételt az ideális hőmérsékleten a tálalás előtt.		30	75°C / 170°F	-	1–60	2

Megjegyzés: Minden sütési funkció ideje és hőmérséklete módosítható. Az alapértelmezett beállítások visszaállításához nyomd meg és tartsd lenyomva a sütési funkció gombját a kijelzőn.

Ételcsoport	Étel fajta	Mennyiség/ Típus	Sütési funkció	Méret	Hőmérséklet (°C)	Időszak (perc)
Baromfi	Csirkemellfilé	4-6 szelet	Air Fry	220-280 g	200°C	15-18
	Csirke Alsócomb	6 szelet	Air Fry	-	200°C	14-16
	Csirkecomb (Csontos)	4 szelet	Air Fry	-	200°C	12-14
	Szárnyak	900 g	Air Fry	-	200°C	16-18
	Egész csirke	2.3 kg	Air Fry	-	180°C	55-90
Marhahús	Csontos Ribeye	340 g	Grill	2.5 cm	230°C	8
	Nyárs	450 g	Grill	2.5 cm-es kockák	230°C	6-8
	Hamburger	120 g, 6 darab	Grill	1.2-1.9 cm	225°C	7-10
	Bélszín Steak	450-900 g	Grill	2.5 cm	230°C	9-15
Sertéshús & Bárány	Sertésborda (Csontos)	4 darab	Roast	1.2-3.8 cm vastag	220°C	5-12
	Disznóhús Bélszín	450 g	Air Fry	egész	195°C	18-22
	Bacon	6 szelet	Air Fry	egész	165°C	5-7
	Húsgolyók	15-18 darab	Air Fry	5 cm	200°C	10-14
	Hot Dog	4 darab	Air Fry	2.5 cm	195°C	4-5
	Báránykaraj	5-6 darab	Air Fry	2.5 cm	195°C	6-9

Ételcsoport	Étel fajta	Mennyiség/ Típus	Sütési funkció	Méret	Hőmérséklet (°C)	Idősáv (perc)
Tengeri étel	Lazac Filé	235 g	Air Fry	2.5 cm	190°C	6–10
	Fehér húsú halfilé	170-235 g	Air Fry	2.5-5 cm vastag	195°C	8–12
	Homár farok	6 szelet	Air Fry	-	195°C	8–10
	Garnélarák	570 g	Air Fry	nagy	190°C	5
Sültkrumplik	Francia Hasábburgonya (Vékony)	700 g	Air Fry	0.6 cm	205°C	13–15
	Édes Burgonya	700 g	Air Fry	0.6 cm	200°C	11–13
	Francia Hasábburgonya (vastag)	700 g	Air Fry	1.3 cm	215°C	12–14
Zöldségek	Sült Burgonya	250- 285 g	Bake	egész	195°C	28–32
	Csöves kukorica	4 cső	Air Fry	egész	195°C	8–12
	Különböző gyökérzöldség	4 csésze	Roast	2.5 cm-es darabok	220°C	8–10
	Brokkoli	4 csésze	Roast	kisebb darabok	220°C	5–7
	Kelbimbó	700 g	Air Fry	negyedelve	215°C	8–12
	Cukkini/ Tök	4 csésze	Air Fry	2.5 cm-es szeletek	195°C	6–8

Ételcsoport	Étel fajta	Mennyiség/ Típus	Sütési funkció	Méret	Hőmérséklet (°C)	Idősáv (perc)
Fagyasztott ételek	Pizza	250 g	Bake	20 cm	165°C	10–12
	Csirkefalatkák	285-680 g	Frozen	-	195°C	7–9
	Krokett	12–16 darab	Frozen	5-7.5 cm	205°C	8–10
	Tater Tots	700 g	Frozen	-	200°C	10
	Fagyasztott hal Filé	455 g	Frozen	-	200°C	8
	Mozzarella rudak	570 g	Frozen	2.5 cm	200°C	6–7
	Hagymakarikák	450 g	Frozen	1.3 cm vastag	200°C	8
Sütemények	Fahéjas tekercs	9 darab	Bake	-	165°C	12–15
	Keksz	7.5 cm átmérő	Bake	8–9 darab	190°C	11–13
	Muffin	9 darab	Bake	-	160°C	10–13
	Gyors kenyér	Mini cipó serpenyő	Bake	7.5 × 12.5 × 5 cm	165°C	20
	Torta	20 cm	Bake	20 cm átmérő	165°C	20
	Pírtós	Fehér kenyér	Grill	4 szelet	220°C	4–6

Tippek a Sétől



Túltöltés

Csábító, hogy megpróbáljunk egyszerre minél több ételt elkészíteni. A kosár túlsúfoltsága azonban azt eredményezheti, hogy az élelmiszer nem sül meg rendszeren, és hosszabb ideig tart a sütés.



Kelesztés

A tészta kelesztéséhez használj olyan tálat, amely kényelmesen elfér az air fryer kosarában (el kell távolítani a sütőrácsot). A tálat szorosan fedd le műanyag fóliával, mielőtt a kosárba helyezed, hogy megakadályozd a tészta kemény héjának kialakulását. Ha a recept „meleg helyen” való kelesztést ír elő, állítsd a Proof funkció hőmérsékletét 30°C-ra.



Hagyd pihenni

A vastagabb húsokat hagyd pihenni szobahőmérsékleten 30 percig a sütés előtt. Ez segít abban, hogy az étel gyorsabban és egyenletesebben süljön. Miután steak-et vagy baromfihúst sütöttél az air fryerben, hagyd pihenni 5–10 percig a tálalás előtt, hogy a szaftok újra eloszoljanak, és a hús szaftos és finom legyen.



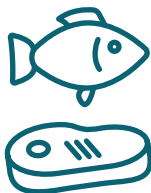
Szárítás

A Szárítás („DRY”) funkció hasonlóan működik, mint bármely más aszalógép funkciója. Használj hozzá sütőrácsot. A szárításhoz alkalmazott hőmérsékletek és időtartamok megegyeznek a hagyományos aszalógépével. Ha marinált ételeket készítesz, amelyek esetleg csepeghetnek vagy ragacsosak lehetnek, béleld ki a sütőrácsot sütőpapírral.



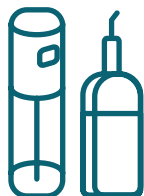
Recept átalakítása

Ha a kedvenc sütési receptjeidet szeretnéd a hagyományos sütőből air fryer-re átalakítani, használd ezt az alap képletet: csökkentsd a hőmérsékletet 4°C–10°C-kal, és rövidítsd le a sütési időt 20%-kal. Például: ha egy recept 175°C és 20 percet ír, akkor air fryer-ben 160°C-on csak 16 percig süsd.



Két étel egyszerre

Két különböző ételt is süthetsz egyszerre a forrólevegős sütőben, ha azonos hőmérsékletet és sütési időt igényelnek, és az ízeik nem keverednek.



Olajspray használata

Kerüld a propellens anyagokat tartalmazó sütőspray-k használatát. Inkább fektess be egy olajspray palackba, és használd saját olajat, vagy válassz olyan bolti spray-t, amely mentes a propellensektől. Az olajos fűjás segíti az ételt a szép pirulásban és a ropogós textúrák elérésében.



Könnyű takarítás

A könnyű takarítás érdekében béleld ki a sütőrácsot vagy a kosarat sütőpapírral. **Soha ne** helyezz sütőpapírt vagy más könnyű bélesanyagot a kosárba étel nélkül, mivel ez tűzveszélyt okozhat.



Mindig használj sütőkesztyűt

Légy óvatos, hogy elkerüld a baleseteket. Az air fryer kosara és a sütőrács forró, sütés közben és után is. Mindig viselj sütőkesztyűt, amikor megfordítod az ételt vagy eltávolítod a forró sütőrácsot.



Panírozási technika

A panírozás kulcsfontosságú lépés sok finom étel és air fryer recept esetében. Először forgasd az ételt lisztbe, majd tojásba, végül zsemlemorzsába. Ügyelj arra, hogy erősen nyomd bele a zsemlemorzsát, hogy az étel a sütés során megőrizze a panírt, így ropogós és roppanós textúrát kap.



Fagyasztott ételek

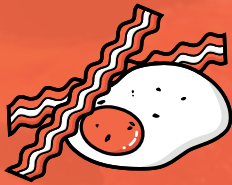
A legtöbb fagyasztott étel, mint például a szárnyakat, sült krumplit, taquitos stb., fagyott állapotban kell sütni, olaj hozzáadása nélkül. A fagyasztott zöldségeket fel kell olvasztani és megszáritani sütés előtt, hogy eltávolítsuk a nedvességet, különben puhává válhatnak.



Újramelegítés és ropogósítás

A sült krumplit, szárnyakat vagy egyéb ételt, amelyek vissza akarják nyerni a ropogós textúrájukat, magasabb hőmérsékleten, rövidebb ideig kell újramelegíteni. Például, a batátás sült krumplit általában 200°C-on, 3 percig kell ropogósítani. A fehérjéket és zöldségeket alacsony -közepes hőmérsékleten (160°C-190°C) érdemes újramelegíteni. A fehérjéket mindig legalább 75°C-ra kell újramelegíteni.





Reggeli



HU EPERLEKVÁROS PIRÍTOTT SÜTEMÉNYEK

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
SÜTÉSI IDŐ	10 perc

Tészta

½ csésze eperlekvár
2 bolti, fagyasztott pitélesztza
1 teáskanál kukoricakeményítő
1 tojás, felverve
1 evőkanál víz

Máz

2 evőkanál eperlekvár
1 evőkanál tejszín
¾ csésze porcukor
Szórócsukor díszítéshez

Szükséges eszközök:

Cukrász ecset

- Helyezzük** a rácsot a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- Keverjük** össze az eperlekvárt és a kukoricakeményítőt egy kis tálban.
- Terítsük** ki lisztezett felületen a pitélesztzát, vágjuk le a tészta kerek széleit, majd vágjuk négy egyforma téglalagra.
- Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 190°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Helyezzünk** 1,5-2 evőkanálnyi lekvárt a négy tészta darab közepére, hagyjunk szabadon körülbelül 1,3 cm-t a szélén.
- Fedjük** le a lekváros tésztákat egy másik tészta darabbal, majd villával zárjuk le a széleket.
- Keverjük** össze a tojást és az 1 evőkanál vizet egy kis tálban, és kenjük meg a tészták tetejét.
- Helyezzük** a tésztákat az előmelegített sütőrácsra.
- Válasszuk** ki a Bake (sütés) funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 160°C-ra az időt pedig 10 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a süteményeket amikor készen vannak és hagyjuk őket lehűlni.
- Keverjük** össze a máz hozzávalóit, amíg teljesen sima állaga nem lesz, majd kenjük a lehűlt süteményekre. Szórjuk meg a tetejét szórócsukorral és tálaljuk.



HU PIRÍTOTT FAHÉJAS BAGEL ÉDES BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKKEL

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
SÜTÉSI IDŐ	5 perc

60 g krémsajt, szobahőmérsékleten
2 evőkanál méz, elosztva
½ teáskanál vanília kivonat
2 sima bagel, félbevágva
½ teáskanál őrölt fahéj
⅓ csésze friss szeder vagy málna, plusz
még a tálaláshoz

1. **Helyezzük** a sütőrácsot a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
3. **Tegyük** a krémsajtot, az egy evőkanál mézet és a vanília kivonatot egy kicsi tálba és keverjük krémesre őket, majd kenjük a bagelek vágott felére.
4. **Szórjunk** fahéjat a sajtkrémes felületre, majd helyezzük a bageleket az előmelegített sütőrácsra.
5. **Válasszuk** ki a Grill funkciót, állítsuk az időt 5 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
6. **Keverjük** össze a bogyós gyümölcsöket a maradék egy evőkanál mézzel egy kis tálban, addig, hogy a méz egyenletesen befedje a gyümölcsöket.
7. **Vegyük** ki a bageleket amikor készen vannak és tálalás előtt helyezzük a bogyókat a bagelek tetejére.



HU CSÁSZÁRZEMLE REGGELI SZENDVICS

MENNYISÉG	1 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	2 perc
SÜTÉSI IDŐ	9 perc

Olajspray

1 nagy tojás, felverve
1 szelet bacon szalonna
1 császárszemle, kettévágva
1 szelet lapkasajt
Só és bors ízlés szerint

Szükséges eszközök:

85 g-os kerámia tálka

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- Permetezzük** be a kerámia tálka belsejét olajsprayvel, és helyezzük a rácsra.
- Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 180°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Öntsük** a felvert tojást a kerámia tálkába és tegyük a baconszeleteket az előmelegített sütőtálcára.
- Válasszuk** ki az Air Fry funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 180°C-ra, az időt pedig 6 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a tálat és a bacont amikor készen vannak.
- Permetezzünk** olajat a zsemle belső oldalaira, és helyezzük azokat vágott oldalukkal felfelé a sütőtálcára.
- Válasszuk** ki a Grill funkciót és állítsuk az időt két percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Tegyük** a tojást, a bacont és a sajtszeleteket a zsemle vágott felére.
- Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk az időt 1 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a szendvicseket amikor készen vannak és ízesítsük sóval-borssal, majd tálaljuk.



HU PIRÍTOTT MÜZLI PARFÉ

MENNYISÉG | 8 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 5 perc
SÜTÉSI IDŐ | 7 perc

Müzli

1 csésze teljes kiőrlésű zabpehely
1 csésze szeletelt mandula
½ csésze reszelt kókusz
½ csésze pirított tökmag
¼ csésze olívaolaj
¼ csésze méz
2 evőkanál folyékony kókuszolaj
½ teáskanál só
1 teáskanál őrölt fahéj
1 teáskanál őrölt kardamom

Tálaláshoz

2 csésze görög joghurt
2 csésze friss gyümölcs

Szükséges eszközök:

4 magas pohár

1. **Vegyük** ki a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarából.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
3. **Tegyük** a müzli hozzávalóit egy nagy tálba és keverjük jól össze.
4. **Tegyük** a müzlit az előmelegített air fryer kosarába.
5. **Válasszuk** ki a Bake (sütés) funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 175°C-ra, az időt pedig 7 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
6. **Keverjük** meg a sütési idő felénél a müzlit.
7. **Vegyük** ki a müzlit, ha kész és hagyjuk lehűlni.
8. **Rétegezzük** a müzlit a 4 magas üvegbe a joghurttal és a gyümölcsökkel, majd tálaljuk.

Megjegyzés: Lesz megmaradt müzli.



Előétel



HU LOUISIANAI FŰSZERES CSIRKESZÁRNYAK

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
SÜTÉSI IDŐ	16 perc

1 evőkanál fokhagymapor
1 teáskanál hagymapor
1 csirke húsleves kocka
(csökkentett nátriumtartalmú)
1 teáskanál só
1 teáskanál fekete bors
1 teáskanál füstölt paprika
½ teáskanál cayenne bors
½ teáskanál szárított petrezselyem
½ teáskanál szárított kakukkfű
½ teáskanál szárított oregánó
700 g csirkeszárny

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevégős sütő kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 200°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
3. **Tegyük** az összes fűszert egy nagy tálba és keverjük jól össze, majd forgassuk bele alaposan a csirkeszárnyakat.
4. **Tegyük** a szárnyakat az előmelegített sütőtálcára.
5. **Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, majd állítsuk a hőmérsékletet 200°C-ra, az időt pedig 16 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
6. **Vegyük** ki a csirkeszárnyakat, ha készen vannak, majd tálaljuk.



HU KOLBÁSZOS TEKERCSCS

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	8 perc
SÜTÉSI IDŐ	7 perc

1 csomag kifli tészta
16 darab mini kolbász
Olaj spray
Mustár, a tálaláshoz

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevégős sütő kosarába.
- Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, majd állítsuk be a hőmérsékletet 170°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Tekerjük** ki a tésztát és vágjuk őket 4 cm széles darabokra.
- Tegyük** a kolbászokat a tészta szélesebb végére és szorosan tekerjük össze.
- Tegyük** a feltekert kolbászokat az előmelegített sütőtálcára és fűjjük le őket az olaj spray segítségével.
- Válasszuk** ki a Bake (sütés) funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 170°C-ra az időt pedig 7 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a tekercecseket, ha készen vannak és tálaljuk mustárral.



HU PIRÍTOTT PARADICSOMOS BRUSCHETTA

MENNYISÉG | 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 10 perc
SÜTÉSI IDŐ | 15 perc

1 bagett, 1,5 cm vastagra vágva
1 evőkanál olívaolaj, plusz még a
permetezéshez
3 csésze cseresznyeparadicsom, félbe
vágva
3 gerezd fokhagyma, darált
1 mogorórhagyma, aprítva
1 evőkanál vágott, friss kakukkfű levél
1 teáskanál só
½ teáskanál fekete bors, frissen őrölt
2 evőkanál reszelt parmezán sajt,
köretként

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra., majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
3. **Tegyük** a bagett darabokat az előmelegített sütőtálcára és permetezzük le őket olívaolajjal.
4. **Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 3 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
5. **Vegyük** ki a bagetteket, ha kellően megpirultak és tegyük őket félre.
6. **Tegyük** a paradicsomot, a fokhagymát és a mogorórhagymát egy evőkanál olívaolajjal, kakukkfűvel, sóval és borssal a forrólevegős sütő kosarába és jól rázzuk őket össze.
7. **Válasszuk** ki a Roast (pirítás) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 220 °C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
8. **Vegyük** ki a paradicsomos keveréket amikor elkészült, majd kanalazzuk rá a piritott bagettekre, tálalás előtt szórjuk meg parmezánnal.



HU SAJTAL TÖLTÖTT GOMBÁK

MENNYISÉG	8 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
SÜTÉSI IDŐ	5 perc

16 csiperkegomba, megmosva
140 g félkemény sajt, reszelve
140 g füstölt Gouda sajt, reszelve
85 g kecskesajt
2 gerezd fokhagyma, reszelve
½ evőkanál friss rozmaring, apróra vágva
½ evőkanál friss kakukkfű, apróra vágva
1 evőkanál petrezselyem, apróra vágva
1 kis citrom, héjas
¼ csésze parmezán sajt, reszelve
Olívaolaj, szűkség szerint
1 teáskanál paprika, köretként

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
2. **Távolítsuk** el a gombák szárát, bizonyosodjunk meg, hogy az egész szár el lett távolítva a kalapból is, majd az eltávolított szárat dobjuk ki.
3. **Keverjük** össze a félkemény sajtot, a Goudát és a kecskesajtot fokhagymával, friss fűszerekkel és citromhéjjal egy közepes méretű tálban.
4. **Tegyük** bele a gomba kalapjába a sajtos keveréket egészen a gomba tetejéig.
5. **Szórjuk** meg a gombák tetejét parmezánnal, majd permetezzük le egy kis olívaolajjal.
6. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, majd nyomjuk meg a Start/Pause (indítás/szünet) gombot.
7. **Tegyük** a gombákat az előmelegített sütőtálcára.
8. **Válasszuk** ki a Grill funkciót, állítsuk az időt 5 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause (indítás/szünet) gombot.
9. **Vegyük** ki a gombákat, ha elkészültek, ízesítsük paprikával, majd tálaljuk.



HU KEFIRBEN PÁCOLT CSIRKE CSÍKOK

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	4 óra
	20 perc
SÜTÉSI IDŐ	10 perc

700 g csirke bélszín
2 csésze kefir
2½ teáskanál paprika, elosztva
2½ teáskanál só, elosztva
1½ teáskanál szárított kapor
1 teáskanál fokhagymapor
1 teáskanál hagymapor
1½ teáskanál őrölt fekete bors, osztva
½ csésze univerzális liszt
⅓ teáskanál szárított petrezselyem
½ teáskanál cayenne bors
2 nagy tojás, felverve
2 csésze panko zsemlemorzsa
Olaj spray

- 1. Tegyük** a csirkebélszín, az író, a 1½ teáskanál paprikát, a 1½ teáskanál sót, a szárított kaport, a fokhagymaport, a hagymaport és az 1 teáskanál feketeborsot egy nagy tálba és keverjük össze. Fedjük le és tegyük hűtőbe 4 órára.
- 2. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- 3. Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 200°C-ra. majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- 4. Állítsunk** össze egy panírozó állomást: az egyik tálba tegyük a lisztet, a maradék egy teáskanál paprikát, a szárított petrezselymet és a cayenne borsot; a második tálba a felvert tojásokat; a harmadik tálba a zsemlemorzst, a maradék egy teáskanál sót és a maradék ½ teáskanál fekete borsot.
- 5. Vegyük** ki a csirkecsíkokat a pácból, és forgassuk meg először a lisztben, majd a tojásban, végül a zsemlemorzzában, közben rázzuk le a felesleget. Ismételjük meg, amíg az összes csirkecsík be nem lesz panírozva.
- 6. Helyezzük** a csirkecsíkokat egy rétegben az előmelegített sütőtálcára, és fújjuk be mindkét oldalukat olajspray-vel.
- 7. Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 200°C-ra, az időt pedig 10 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- 8. Vegyük** ki a csirkecsíkokat, ha elkészültek, majd tálaljuk.



Főétel



HU HÁZI SAJTBURGER

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
SÜTÉSI IDŐ	10 perc

450 g darált marhahús (lapocka)
1½ teáskanál só
1 teáskanál frissen őrölt fekete bors
4 szelet lapkasajt
4 szezámmagos hamburgerzsemle
Ketchup a tálaláshoz
Sárga mustár a tálaláshoz
Savanyúság a tálaláshoz

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 225°C-ra. majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
3. **Formázzuk** a darált marhahúst 4 egyforma méretű pogácsára, egy kicsit kisebb mint 1.3 cm vastagságúakra, majd ízesítsük sóval és borssal.
4. **Tegyük** a húspogácsákat az előmelegített sütőtálcára.
5. **Válasszuk** ki a Grill funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 225°C-ra, az időt pedig 9 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
6. **Tegyünk** a húspogácsák tetejére 1-1 szelet lapkasajtot amikor készen vannak.
7. **Válasszuk** ki a Grill funkciót, állítsuk az időt 1 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
8. **Vegyük** ki a húspogácsákat amikor elkészültek.
9. **Helyezzük** a húspogácsákat egy-egy szezámmagos zsemle aljára, ízesítsük a hamburgereket a szószokkal és a savanyúsággal, majd tálaljuk.



HU CHILIS JUHARSZIRUPOS SERTÉSSZELETEK

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	35 perc
SÜTÉSI IDŐ	7 perc

2 csontos sertéskaraj (1,3 cm vastag)
2 gerezd fokhagyma, hámozva és
összenyomva
1½ evőkanál juharszirup
½ evőkanál almaecet
1 evőkanál olívaolaj
½ citrom leve
1 teáskanál paprika
1 teáskanál só
½ teáskanál frissen őrölt fekete bors
½ teáskanál cayenne bors

Szükséges eszközök:
Visszazárható tasak

- 1. Tegyük** a sertéskarajokat egy visszazárható műanyag zacskóba a fokhagymával, juharsziruppal, almaecettel, olívaolajjal, citromlével, paprikával, sóval, fekete borssal és cayenne borssal együtt. Zárjuk le a zacskót, és nyomjuk ki belőle a felesleges levegőt. Pácolás céljából tegyük a hűtőbe 30 percre.
- 2. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- 3. Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 220°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- 4. Tegyük** a sertéskarajokat az előmelegített sütőtálcára.
- 5. Válasszuk** ki a Roast (pirítás) funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 220°C-ra, az időt pedig 7 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- 6. Vegyük** ki a sertéskarajokat, ha elészültek, tálalás előtt 5 percig hagyjuk pihenni.



HU FŰSZERES GRILLCSIRKE

MENNYISÉG | 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 30 perc
SÜTÉSI IDŐ | 60 perc

1 egész csirke (1,8 kg)
1½ evőkanál olívaolaj
2 teáskanál só
1 teáskanál paprika
1 teáskanál őrölt kakukkfű
½ teáskanál mustárpor
1 teáskanál fokhagymapor
1 teáskanál hagymapor
½ teáskanál őrölt fekete bors
1 citrom, cikkekre vágva
Pehelyső a tálaláshoz

Szükséges eszközök:
Konyhai kötözősíneg

1. **Vegyük** ki a csirkét a hűtőből, 30 perccel a sütés előtt.
2. **Vegyük** ki a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarából.
3. **Tapogassuk** szárazra a csirkét papírtörlővel, kívül és belül, majd dörzsöljünk rá olívaolajat, beleértve a bőr alatti részeket is, ahol csak lehetséges.
4. **Keverjük** össze a fűszereket egy kis tálban.
5. **Fűszerezzük** a csirkét a fűszerkeverékkel, belülről is és helyezzünk a nyílásba egy fél citromot és kötözzük össze a lábakat egy konyhai kötözősíneggel.
6. **Tegyük** a csirkét a mell részével lefelé az air fryer kosarába.
7. **Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 185°C-ra, az időt pedig 30 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
8. **Fordítsuk** meg a csirkét, a mell részével felfelé.
9. **Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 180°C-ra, az időt pedig 30 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
10. **Vegyük** ki a csirkét, ha kész és hagyjuk pihenni 10 percet.
11. **Szeleteljük** fel a csirkét, szórjuk meg pehellyel és tálaljuk.



HU HÚSGOMBÓC PARADICSOMSZÓSSzal

MENNYISÉG | 2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 15 perc
SÜTÉSI IDŐ | 10 perc

Húsgombóc

½ csésze pankó morzsa
1 evőkanál tej
230 g darált marhahús
230 g darált sertéshús
1 nagy tojás
½ csésze + 2 evőkanál reszelt parmezán sajt, elosztva
3 gerezd fokhagyma, nagyon apróra vágva
1 evőkanál pancetta, finomra aprítva
1 teáskanál friss petrezselyem, finomra vágva
1 evőkanál paradicsompüré
1 teáskanál olívaolaj
1 teáskanál só
½ teáskanál őrölt édeskömény

Szószt

1 evőkanál olívaolaj
3 gerezd fokhagyma, aprítva
1 teáskanál piros chilipehely
1 konzerv tört paradicsom (425 g)
¼ csésze friss bazsalikomlevél, tépkedve
½ teáskanál só

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 200°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Tegyük** a zsemlemorzsát egy nagy tálba, öntsük rá a tejet és hagyjuk ázni 2 percre.
- Adjuk** hozzá a marhát, a sertéshúst, a tojást és az 1/2 pohár parmezánt, a fokhagymát, a pancettát, a petrezselymet, a paradicsomszószt, az olívaolajat, a sót és az őrölt édesköményt a zsemlemorzszás tálba. Kézzel óvatosan dolgozzuk össze, úgy, hogy ne törjük össze a húst.
- Formázzuk** össze a keveréket 12 húsgolyóra, körülbelül 5 cm átmérőjűre.
- Tegyük** a húsgolyókat az előmelegített sütőtálcára.
- Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 200°C-ra, az időt pedig 10 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Főzzük** a szószt hozzávalóit egy kis lábasban közepes hőfokon, gyakran kevergetve, kb. 5 percig, majd tegyük félre.
- Vegyük** ki a húsgolyókat, ha elkészültek.
- Tegyünk** a húsgolyók tetejére szószt és a maradék parmezánt, majd tálaljuk.



HU FEKETE BABOS HAMBURGEREK AVOKÁDÓS FOKHAGYMÁS SZÓSSZAL

MENNYISÉG | 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 10 perc
SÜTÉSI IDŐ | 11 perc

Burgerek

1 konzerv fekete bab, leöblítve és lecsepegtetve
¼ hagyma, felkockázva
2 fokhagyma gerezd, összenyomva
½ csésze pankó zsemlemorzsa
½ csésze Oaxaca sajt, frissen reszelve
1 teáskanál só
½ teáskanál őrölt koriander
½ teáskanál paprika
¼ teáskanál cayenne bors
½ teáskanál fekete bors, frissen őrölve
1 lime, kifacsarva
Olaj spray
4 hamburger zsemle, tálaláshoz
Saláta, paradicsom és hagyma, tálaláshoz

Avokádós fokhagymás szósz

½ érett avokádó, hámozva
½ csésze majonéz
1 fokhagyma gerezd, reszelve
Só, ízlés szerint

Szükséges eszközök:

Konyhai robotgép penge mellékkel

1. **Vegyük** ki a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarából.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
3. **Tegyük** a babokat az előmelegített air fryer kosarába.
4. **Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk az időt 10 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
5. **Vegyük** ki a babokat amikor elkészültek és tegyük egy pengetartozékkal felszerelt konyhai robotgép táljába és hagyjuk őket kihűlni.
6. **Adjuk** hozzá a hagymát, fokhagymát, pankó zsemlemorzsat, sajtot, sót, koriandert, paprikát, cayenne borsot, fekete borsot és lime levét a konyhai robotgép táljába a fekete babbal együtt. Pürésítsük többször, amíg a keverék morzsás, de egyenletes állagú nem lesz, majd tegyük át egy tálba.
7. **Formázzuk** a fekete babot négy egyforma nagyságú pogácsára.
8. **Tegyük** a sütőtálcát a forrólevegős sütő kosarába és fújjuk be olaj spray-vel, majd tegyük a pogácsákat a sütőtálcára és permetezzük meg olaj spray-vel.
9. **Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk az időt 6 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
10. **Keverjük** össze az avokádót, a majonézt és a fokhagymát a robotgéppel, amíg egyenletes állagot nem kapunk. Ízlés szerint sózzuk.
11. **Vegyük** ki a burgereket, ha elkészültek, majd tegyük őket a zsemleire.
12. **Tegyünk** a hamburgerekbe salátát, hagymát és paradicsomot ízlés szerint, majd tálaljuk.



HU KAPROS-CITROMOS LAZAC

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	6 perc
SÜTÉSI IDŐ	7 perc

1 nagy, bőrös Atlanti lazacfilé (340-400 g)
1 teáskanál só
½ teáskanál fekete bors, frissen őrölve
½ evőkanál olívaolaj
1 evőkanál olvasztott vaj
1 evőkanál friss kapor, felaprítva
2 fokhagyma gerezd, reszelve vagy aprítva
½ citrom, 0,3cm vékony szeletekre vágva
Olaj spray

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 190°C-ra, majd nyomjuk meg a Start/Pause (indítás/szünet) gombot.
3. **Ízesítsük** a lazacfilé húsos oldalát egyenletesen sóval és borssal.
4. **Keverjük** össze az olívaolajat, vajat, kaprot és fokhagymát egy kis tálban, majd kend a keveréket a lazac húsos oldalára, majd helyezd rá a citromszeleteket.
5. **Permetezzük** le az előmelegített sütőtálcát olaj spray-vel, majd tegyük a lazacot bőrös oldalával lefelé a sütőtálcára.
6. **Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 190°C-ra és az időt 7 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause (indítás/szünet) gombot.
7. **Vegyük** ki a lazacot amikor elkészült és tálaljuk.



HU FŰSZERES STEAK

MENNYISÉG	3 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	35 perc
SÜTÉSI IDŐ	8 perc

2 ribeye steak (mindegyik 2,5 cm vastag)
1 teáskanál só
1 teáskanál barna cukor
½ teáskanál őrölt mustár
½ teáskanál őrölt koriander
½ teáskanál paprika
½ teáskanál eszpresszó por
½ teáskanál fekete bors, frissen őrölve
¼ teáskanál chili por
2 evőkanál sötét vaj
Sóvirág, pehelysó a tálaláshoz

- Vegyük** ki a steaket a hűtőből sütés előtt 30 perccel.
- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 230°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Keverjük** össze a hozzávalókat, kivéve a vajat és a pehelysót, egy kis tálban, majd szórjuk egyenletesen a steak mindkét oldalára, ütögető mozdulatokkal, hogy a fűszer megragadjon.
- Tegyük** a steakeket az előmelegített sütőtálcára, és a szeletekre helyezünk egy-egy evőkanál vajat.
- Válasszuk** ki az Grill funkciót, állítsuk az időt 8 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a steakeket amikor elkészültek és hagyjuk pihenni 5 percre, majd vágjuk fel és tálaljuk pehely sóval a tetején.



HU MUSTÁROS-ROZMARINGOS SERTÉSSZŰZ

MENNYISÉG | 6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 20 perc
SÜTÉSI IDŐ | 35 perc

1 sertéskaraj (0,9-1,1 kg)
1 evőkanál semleges olaj (például szőlőmagolaj vagy avokádóolaj)
Só, ízlés szerint
Fekete bors, ízlés szerint
2 evőkanál Dijon mustár
2 evőkanál teljes szemű mustár
2 evőkanál friss rozsmaring, aprítva
3 fokhagyma gerezd, reszelve vagy nagyon finomra aprítva
1 evőkanál barna cukor
2 teáskanál fehérbor

Szükséges eszközök:
Henteszsinór

1. **Vegyük** ki a sertéshúst a hűtőből sütés előtt 30 perccel.
2. **Rácsosítsuk** be a sertéshúst a húzószállal, majd dörzsöljük be a külsejét olajjal és ízesítsük sóval és borssal.
3. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
4. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 190°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
5. **Tegyük** a karajt az előmelegített sütőtálcára.
6. **Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 190°C-ra és az időt 20 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
7. **Keverjük** össze a Dijoni mustárt, a teljes kiörlésű mustárt, a rozsmaringot, a fokhagymát, a barnacukrot és a fehérbort.
8. **Fordítsuk** meg a sertéshúst, majd kenjük be mindkét oldalát a mustáros keverékkel.
9. **Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 190°C-ra és az időt 15 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
10. **Vegyük** ki a karajt, ha elkészült, hagyjuk pihenni 10 percet, távolítsuk el a henteszsinórt, vágjuk fel és tálaljuk.



Köreték



HU PIRÍTOTT DIJONI ZÖLDBAB

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
SÜTÉSI IDŐ	3 perc

4 csésze zöldbab, vége levágva
1 evőkanál Dijon mustár
2 teáskanál olívaolaj
2 teáskanál vörösborecet
2 teáskanál friss tárkony, aprítva
½ teáskanál fokhagymapor
1 teáskanál só
½ teáskanál bors

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevégős sütő kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
3. **Keverjük** össze a zöldbabot a Dijon mustárral, olívaolajjal, ecettel, tárkonnyal, fokhagymaporral, sóval és borssal.
4. **Tegyük** a zöldbabokat az előmelegített sütőtálcára.
5. **Válasszuk** ki a Roast (pirítás) funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 210°C-ra, az időt pedig 3 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
6. **Vegyük** ki a zöldbabokat, ha elkészültek és tálaljuk.



HU BARNACUKROS BARBECUE RÉPÁK

MENNYISÉG | 3 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 10 perc
SÜTÉSI IDŐ | 7 perc

1 csokor sárgarépa, megmosva,
hámozva, végek levágva
2 evőkanál barna cukor
1 evőkanál sótlan vaj, megolvasztva
½ evőkanál semleges olaj (például
szőlőmag- vagy avokádóolaj)
½ evőkanál almaecet
1 gerezd fokhagyma, reszelve
1 teáskanál paprika
1 teáskanál só
½ teáskanál hagymapor
½ teáskanál chilipor
¼ teáskanál mustárpor
¼ teáskanál cayenne bors
Füstölt só, a tálaláshoz

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevégős sütő kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 210°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
3. **Tegyük** az összes hozzávalót, kivéve a füstölt sót, egy nagy tálba és keverjük jól össze.
4. **Tegyük** a répákat az előmelegített sütőtálcára.
5. **Válasszuk** ki a Roast (pirítás) funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 210°C-ra, az időt pedig 7 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
6. **Vegyük** ki a répákat, ha elkészültek, majd ízesítsük füstölt sóval és tálaljuk.



HU ROPOGÓS ZÚZOTT BURGONYA FŰSZERES FOKHAGYMASZÓSSZAL

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	30 perc
SÜTÉSI IDŐ	8 perc

Burgonya

700 g apró krumpli (creamer fajta)
3 evőkanál avokádóolaj
¼ teáskanál cayenne bors
½ teáskanál fokhagymapor
1 evőkanál fekete bors
2 teáskanál só
¼ teáskanál füstölt paprika (opcionális)

Fűszeres fokhagymaszósz

½ csésze light majonéz
1 evőkanál petrezselyem, apróra vágva
1 evőkanál bazsalikom, csikozva
1 evőkanál snidling, apróra vágva
1 evőkanál kapor, apróra vágva
1 evőkanál citromlé
2 teáskanál olívaolaj
1 teáskanál light tejföl
¼ teáskanál citromhéj
Só és bors, ízlés szerint

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevégős sütő kosarába.
2. **Keverjük** össze az összes hozzávalót egy kis tálban a fűszeres fokhagymaszószhoz, majd tegyük hűtőbe, hogy lehűljön.
3. **Töltsünk** meg egy közepes méretű edényt sós hideg vízzel, tegyük bele a krumplit és főzzük puhára.
4. **Szűrjük** le a krumplit és hagyjuk lehűlni, hogy könnyebben kezelhető legyen.
5. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 210°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
6. **Keverjük** össze a krumpli többi hozzávalóját egy kisebb tálban, majd alaposan forgassuk bele a krumplit.
7. **Óvatosan** nyomkodjuk át a krumplit a kezünkkel, de figyeljünk, hogy ne essenek szét.
8. **Tegyük** a krumplikat az előmelegített sütőtálcára.
9. **Válasszuk** ki az Air Fry funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 210°C-ra, az időt pedig 8 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
10. **Vegyük** ki, ha elkészültek és tálaljuk fokhagymaszószsal.



HU HAGYMAKARIKÁK

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
SÜTÉSI IDŐ	6 perc

½ csésze finomliszt
2 tojás
1 csésze kefir
1 csésze zsemlemorzsa
1 teáskanál füstölt paprika
1 teáskanál só
1 fehér hagyma, 1,3 cm vastag karikákra
vágva, gyűrűkre szedve
Olaj spray

- 1. Készítsük** el a panírozó állomást: az egyik tálba tegyük a lisztet, a második tálba keverjük össze a tojásokat és a kefir, a harmadik tálba pedig a zsemlemorzst, füstölt paprikát és sót.
- 2. Mártogassuk** bele a hagymakarikákat először a lisztbe, utána a tojásba, majd a zsemlemorzsaiba. A lépések között rázzuk le a felesleget.
- 3. Tegyük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába, majd tegyük rá a hagymakarikákat és permetezzük le olaj spray-vel. Lehet hogy több adagban kell dolgozni.
- 4. Válasszuk** ki az Air Fry funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 200°C-ra, az időt pedig 6 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- 5. Vegyük** ki a hagymakarikákat, ha elkészültek, majd tálaljuk.



HU RAGACSOS SZÓJÁS MÁZZAL BEVONT KELBIMBÓ

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
SÜTÉSI IDŐ	15 perc

2 szelet bacon
700 g kelbimbó, negyedelve
1 evőkanál növényi olaj
1 teáskanál só, plusz ízlés szerint
½ teáskanál fehér bors
¼ csésze barna cukor
2½ evőkanál szójaszósz
1 evőkanál rizsecet
1 lime leve
½ evőkanál Shaoxing főzőbor
2 teáskanál halszósz
¼ serrano paprika, kimagozva és apróra vágva
2,5 cm friss gyömbér, meghámozva és reszelve
2 evőkanál koriander, apróra vágva a tálaláshoz

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 195°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Tegyük** a baconokat az előmelegített sütőtálcára.
- Válasszuk** ki az Air Fry funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 195°C-ra, az időt pedig 5 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a baconokat amikor elkészültek és vágjuk kisebb darabokra.
- Helyezzük** a kelbimbót egy nagy tálba, majd adjuk hozzá 1 evőkanál szalonna zsíráját a forrólevegős sütő kosarának aljáról, a növényi olajat, a sót és a fehér borsot. Forgassuk össze, amíg a kelbimbókat bevonja, majd tegyük őket a sütőtálcára.
- Válasszuk** ki az Air Fry funkciót és állítsuk a hőmérsékletet 210°C-ra, az időt pedig 10 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Tegyük** az összes többi hozzávalót, kivéve a koriandert egy kis lábasba közepes lángon, és forraljuk fel. Főzzük 2-3 percig, majd vegyük le a tűzről.
- Vegyük** ki a kelbimbót, ha elkészült és forgassuk össze a szósszal, baconnel, és az apróra vágott korianderrel, majd tálaljuk.



HU PARMEZÁNOS TÖK

MENNYISÉG	3 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
SÜTÉSI IDŐ	6 perc

1 kisebb makkos tök
1 evőkanál friss kakukkfű levél
1 evőkanál olívaolaj
1 teáskanál só
1 teáskanál frissen őrölt fekete bors
1 evőkanál frissen reszelt parmezán sajt,
a tálaláshoz

- Vágjuk** félbe a makkos tököt, majd kanalazzuk ki és dobjuk ki a magokat. Vágjuk a tök felét 2,5 cm-es cikkekre.
- Keverjük** össze a tök darabjait, kakukkfűvet, olívaolajat, sót és borsot, majd forgassuk össze, hogy bevonja őket.
- Helyezzük** a sütőrácsot a COSORI forrólevegős sütő kosarába, majd tegyük a tököt a rácsra.
- Válasszuk** ki a Roast (pirítás) funkciót és állítsuk az időt 6 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a tököket amikor elkészültek és ízesítsük parmezánnal, majd tálaljuk.



HU SZÁRÍTOTT CITRUS KARIKÁK

MENNYISÉG	12 citrusos gyümölcskarika
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
SÜTÉSI IDŐ	4 óra

2 narancs, citrom vagy lime

- 1. Helyezzük** a sütőrácsot a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- 2. Vágjuk** a gyümölcsöt 0,3 cm vékony szeletekre, a végeket hagyjuk ki.
- 3. Tegyük** a szeleteket a sütőrácsra egy rétegben.
- 4. Válasszuk** ki a Dehydrate (aszalás) funkciót, az időt állítsuk 4 órára, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- 5. Vegyük** ki a gyümölcskarikákat amikor elkészültek, majd hagyjuk őket szobahőmérsékletűre hűlni. Zárjuk őket egy légmentes tárolóba a használatig.



HU FÜSTÖS JUHARSZIRUPOS SZÁRÍTOTT HÚS

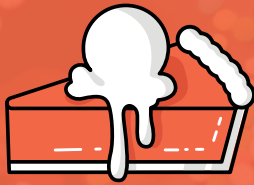
MENNYISÉG	3 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	12 óra
	10 perc
SÜTÉSI IDŐ	4 óra

Szárított hús
120 g marhahús (szemkörnyéki része)

Pácoláshoz
¼ csésze juharszirup
2 evőkanál szójaszósz
½ teáskanál folyékony füst
½ teáskanál fokhagymapor
½ teáskanál hagymapor
¼ teáskanál só
⅛ teáskanál fekete bors

Szükséges eszközök:
Zárható műanyag zacskó

- Vágjuk** a marhahúst keresztbe, 0,9 cm vastagságúra, majd tegyük félre.
- Keverjük** össze alaposan a pác összes hozzávalóját.
- Helyezzük** a szeletelt húst és a pácot egy zárható műanyag zacskóba, majd alaposan keverjük össze.
- Pácoljuk** 12 órát, vagy egy estét a hűtőben.
- Szűrjük** le és öntsük le a pácot.
- Helyezzük** a sütőrácsot a COSORI forrólevegős sütő kosarába, majd tegyük rá a szeletelt húst.
- Válasszuk** ki a Dehydrate (aszalás) funkciót, a hőmérsékletet állítsuk 75 °C-ra az időt pedig 4 órára, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a szárított húst, ha elkészültek, hajlíthatónak kell lennie, de ne törjön félbe. Hagyjuk lehűlni szobahőmérsékletűre, majd tároljuk vagy tálaljuk.



Desszert



HU SZAFTOS BROWNIE

MENNYISÉG	8 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
SÜTÉSI IDŐ	16 perc

12 evőkanál sótlan vaj, megolvasztva
¾ csésze kristálycukor
¾ csésze világos barna cukor
2 tojás
1 teáskanál vanília kivonat
½ csésze finomliszt
½ csésze kakaópor
½ teáskanál só
170 g félkeserű csokoládé darabok

Szükséges eszközök:

Fém sütőforma (20 × 20 cm)
Sütőpapír

1. **Helyezzük** a sütőrácsot a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 160°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
3. **Keverjük** össze a megolvasztott vajat és a cukrokat egy közepes tálban, amíg sima és világos színű lesz, majd adjuk hozzá egyesével a tojásokat, végül keverjük bele a vaníliát.
4. **Szítáljuk** a lisztet, a kakaóport és a sót a cukor keverékbe, majd keverés mellett adjuk hozzá a csokoládé darabokat.
5. **Béleljünk** ki egy 20 × 20 cm-es sütőformát sütőpapírral, majd öntsük bele a tésztát.
6. **Helyezzük** a sütőformát az előmelegített sütőrácsra.
7. **Válasszuk** ki a Bake (sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 160°C-ra, az időt pedig 16 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
8. **Vegyük** ki a brownie-t, amikor készen vannak és hagyjuk őket kihűlni 10-15 percre, majd emeljük ki a formából a sütőpapír segítségével.
9. **Vágjuk** fel a brownie-t kockára, majd tálaljuk.



HU CSOKOLÁDÉ MÁZAS FÁNK

MENNYISÉG	8 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	2 óra
	45 perc
SÜTÉSI IDŐ	3 perc

Fánk

2 csésze + 3 evőkanál finomliszt, plusz a lisztezéshez
3 evőkanál kristálycukor
½ teáskanál só
¼ teáskanál őrölt fahéj
1 nagy tojás, felverve
½ csésze teljes tej
½ rúd sóltan vaj, megolvasztva, plusz szükség szerint
2½ teáskanál száraz instant élesztő
Olajspray

Csokoládé máz hozzávalók:

½ csésze sóltan vaj
¼ csésze tej
1 evőkanál kukoricaszirup
110 g étcsokoládé darabok
1½ teáskanál vanília kivonat
2 csésze porcukor, átszitálva
Színes cukorkák díszítéshez (opcionális)

Szükséges eszközök:

Robotgép
Sodrófa
Fánk vágó, vagy 7,5 cm-es kerek vágó és 2,5 cm-es kerek vágó
Cukrázecsset

- Keverjük** össze a finomlisztet, kristálycukrot, sót és fahéjat egy robotgép tájában, amelybe dagasztóhorog van helyezve.
- Keverjük** össze külön tálban a tojást, tejet, megolvasztott vajat és az élesztőt, majd öntsük a keverőbe.
- Kapcsoljuk** be a robotgépet alacsony sebességre, és dagasszuk a tésztát 2-3 percig, amíg az össze nem áll és sima golyót nem formál.
- Fújjuk** le egy 20 cm-es tál belsejét olaj spray-vel, majd tegyük bele a tésztát és szorosan fedjük le műanyag fóliával.
- Vegyük** ki a sütőrácsot a COSORI Air Fryer kosarából, és helyezzük közvetlenül a kosárba a tálal tésztával.
- Válasszuk** a Proof (kelesztés) funkciót, állítsuk az időt 1 óra 30 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a tésztát, amikor elkészült és terítsük ki 2,5 cm vastagságúra egy enyhén lisztezett felületen sodrófa segítségével.
- Vágjuk** ki a fánkokat egy fánk vágóval vagy egy 7,5 cm átmérőjű kerek vágóval a külső vágáshoz, és egy 2,5 cm átmérőjű kerek vágóval a belső lyukhoz. A felesleges tésztát formáljuk golyóvá, takarjuk le fóliával, és hagyjuk kelni 30-45 percig, mielőtt újabb fánkokat vágnánk.
- Helyezzük** a kivágott fánkokat egy olajozott sütőlapra, takarjuk le műanyag fóliával, majd tegyük félre egy meleg helyre, és hagyjuk kelni 45 percig.
- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 180°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Kenjük** be a fánkok tetejét olvasztott vajjal, majd tegyük őket az előmelegített sütőrácsra.
- Válasszuk** ki az Air Fry funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 180°C-ra, az időt pedig 3 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a fánkokat amikor elkészültek és hagyjuk kihűlni egy tálcán.
- Tegyük** a vajat, tejet, kukoricaszirupot, csokoládé darabokat és vaníliát egy kis lábasba, melegítsük közepes-lassú lángon, folyamatos keverés közben, amíg sima és olvasztott nem lesz, majd apránként keverjük hozzá a porcukrot.
- Mártuk** a fánkok tetejét a csokoládé szószba, díszítsük cukorkákkal, majd hagyjuk állni 30 percig tálalás előtt.



HU EPRES LIMONÁDÉ SAJTTORTA SZELETEK

MENNYISÉG	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	4 óra
	20 perc
SÜTÉSI IDŐ	17 perc

Alap

1¼ csésze graham keksz morzsa
4 evőkanál sótlan vaj, megolvasztva
¼ csésze kristálycukor

Töltelék

450 g krémsajt, szobahőmérsékletű
½ csésze kristálycukor
1 teáskanál vanília kivonat
½ citrom leve
1 nagy tojás

Eper szósz

½ csésze friss eper
1 teáskanál kukoricakeményítő
3 evőkanál cukor
½ citrom leve
Víz, szükség szerint

Szükséges eszközök:

Négyzet alakú forma (20 × 20 cm)
Robotgép vagy kézi keverő, lapát feje
Turmixgép
Finom szűrő
Alufólia

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 160°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Keverjük** össze a graham keksz morzsát, vajat és ¼ csésze kristálycukrot egy közepes tálban, majd keverjük addig, amíg a keverék nagyjából nedves homok állagú nem lesz. Nyomkodjuk bele a keveréket egy 20 × 20 cm-es négyzet alakú formába úgy, hogy körülbelül 0,6 cm vastag legyen, és egy mérőpohár aljával simítsuk el az éleket.
- Helyezzük** a formát az előmelegített sütőrácsra.
- Válasszuk** ki a Bake (sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 160°C-ra, az időt pedig 5 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot. Helyezzük a sütőformát az előmelegített sütőrácsra.
- Vegyük** ki a kekszalapot, amikor kész, és hagyjuk kissé kihűlni.
- Helyezzük** a töltelék hozzávalóit egy állókeverő táljába, amelyben lapátfej van, és keverjük alacsony sebességen, amíg sima nem lesz. Ne keverjük túl a tésztát.
- Tegyük** az epret, kukoricakeményítőt és cukrot egy keverőgép táljába, és pulzáljunk, amíg finomra nem őrödik, majd adjuk hozzá a citrom levét és vizet (kb. 1-2 evőkanál), hogy a szósz önthető legyen. Szűrjük át a szósz finom szűrőn keresztül egy kis lábasba.
- Főzzük** a szósz alacsony hőmérsékleten, gyakran kevergetve, amíg elkezd besűrűsödni, majd vegyük le a tűzről, és hagyjuk teljesen kihűlni.
- Öntsük** a tésztát a kekszalapra lassan, majd takarjuk le alumínium fóliával.
- Helyezzük** a sajtortát a sütőrácsra.
- Válasszuk** ki a Bake (sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 155°C-ra, az időt pedig 12 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki a sajtortát, amikor kész, és hagyjuk szobahőmérsékletűre hűlni, majd borítsuk le egy réteg eper szósszal.
- Hűtsük** le a sajtortát a hűtőben legalább 4 órán keresztül, majd szeleteljük fel és tálaljuk.



MENNYISÉG	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
SÜTÉSI IDŐ	10 perc

½ csésze barna cukor
¼ csésze zabpehely
¼ csésze makadámia dió, apróra vágva
¼ csésze dió, apróra vágva
3 evőkanál finomliszt
1 teáskanál vaníliarúd-pasztá
1 teáskanál őrölt fahéj
1 teáskanál narancshéj
½ teáskanál só
¼ teáskanál őrölt szegfűszeg
6 közepes zöld alma
1 evőkanál sötét vaj
Vanília fagyalt, tálaláshoz

- Helyezzük** a sütőrácsot a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
- Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 190°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Keverjük** össze a barna cukrot, zabpehelyt, mindkét diófélét, lisztet, vaníliarúd-pasztát, fahéjat, narancshéjat, sót és szegfűszeget egy közepes tálban. Alaposan keverdjük össze egy kanállal.
- Vágjuk** le az almák tetejét, körülbelül 0,6 cm-re a szárától. Tegyük félre a tetejét. Használjunk egy kanalat vagy egy hámozókést, hogy kivájjuk az almák magházát, úgy, hogy 0,6 cm-es falat hagyjunk az almák belsejében. Folytassuk az alma hújának eltávolítását, amíg körülbelül egy negyed csésze méretű üreg keletkezik az alma közepén.
- Tegyük** az almákat az előmelegített sütőrácsra.
- Válasszuk** ki a Bake (sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 190°C-ra, az időt pedig 6 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki az almákat, ha elkészültek, töltsük meg őket a töltelékkel, majd tegyünk egy kis darab vajat a tetejére. Helyezzük vissza az alma tetejét és tegyük vissza az almákat a sütőrácsra.
- Válasszuk** ki a Bake (sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 175°C-ra, az időt pedig 4 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
- Vegyük** ki az almákat, ha elkészültek és tálaljuk egy gombóc vanília fagyalttal.



HU KÁVÉS KENYÉRPUDING

MENNYISÉG | 4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS | 10 perc
SÜTÉSI IDŐ | 10 perc

¼ csésze teljes tej
¼ csésze tejszín
3 evőkanál kristálycukor
1 evőkanál instant kávé
1 nagy tojás
1 teáskanál vanília kivonat
½ teáskanál fahéj
¼ teáskanál só
8 szelet briós, felkockázva
¼ csésze mini csokidarabok
Vaníliafagylalt tálaláshoz

Szükséges eszközök:

4 darab kerámiaedény (170-230 g-os)

1. **Helyezzük** a sütőrácsot a COSORI forrólevegős sütő kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Preheat (előmelegítés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 180°C-ra, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
3. **Tegyük** a tejet, tejszínt, cukrot, kávé, tojást, vaníliát, fahéjat és sót egy közepes tálba, majd habverővel keverjük össze alaposan.
4. **Adjuk** hozzá a brióst és a csokidarabokat a nedves hozzávalókhoz, majd osszuk szét a keveréket a 4 darab kerámiaedényben.
5. **Tegyük** az edényeket az előmelegített sütőrácsra.
6. **Válasszuk** ki a "Sütés" (Bake) funkciót, állítsd a hőmérsékletet 180°C-ra és az időt 10 percre, majd nyomd meg a *Start/Pause* (indítás/szünet) gombot.
7. **Vegyük** ki az edényeket, majd tálaljuk vanília fagylalttal.

COSORI

Kérdések, észrevételek?

hello@cosori.hu