

**COSORI®**

Cosori Premium II Chef Edition 6,2 literes Forrólevegős Sütő

# Receptek



# Köszönjük a vásárlást!



(Reméljük, legalább annyira szeretni fogja új forrólevegős sütőjét, 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

a Cosori online receptkönyveket  
[cosori.hu/receptkonyvek](https://cosori.hu/receptkonyvek)



## Nézze meg

hetente frissülő receptjeinket  
házi séfjeinktől  
[cosori.hu/receptek](https://cosori.hu/receptek)



## KÉRDEZZE SÉFJEINKET

Segítőkész séfjeink örömmel válaszolnak a kérdésekre!

Email: [hello@cosori.hu](mailto:hello@cosori.hu)

A Cosori munkatársainak nevében,

# Boldog sütés-főzést!

# Tartalomjegyzék

- 4** Tojás kosárban
- 5** Reggeli angol muffin
- 6** Bundáskenyér csokoládés-mogyorós krémmel
- 7** BBQ Bacon
- 9** Epres Scones
- 10** Újragondolt reggeli pizza
- 11** Száraz-dörzsölt csirkeszárnyak
- 13** Húsos-sajtos empanadák
- 14** Mozzarella pálcák marinara szósszal
- 15** Sült paradicsomos bruschetta
- 16** Baconbe tekert garnélarák
- 17** Csirkés tikka nyársak
- 18** Kolbász borssal és hagymával
- 19** Rotisserie Stílusú Egész Csirke
- 20** Csípős dijoni lazac
- 21** New York-i hátszín chimichurrival
- 22** Csípős házi húsgolyók
- 23** Házi készítésű sajtburger
- 24** Fokhagymában pácolt báránykaraj
- 25** Brokkoli kapribogyós morzsával
- 26** Ropogós Cukrozott Kelbimbó Baconnel
- 27** Sült Rozmaringos Burgonya
- 28** Ropogós sültkrumpli
- 29** Mac'n'cheese Air Fryerben
- 31** Buffalo Karfiol Szezámragos Ranch Öntettel
- 32** Gyógynövényes és Fokhagymás Sült Paradicsom
- 33** Sült Gyökérzöldségek
- 35** Fahéjas csiga
- 37** Citromos Kalács
- 38** Csokoládés lávatorta



## HU TOJÁS KOSÁRBAN

**MENNYISÉG**  
**ELŐKÉSZÍTÉS**  
**SÜTÉS**

2 adag  
5 perc  
8 perc

Olaj spray  
2 darab teljes kiörlésű, vagy sokmagvas  
kenyér  
2 közepes tojás  
Só és bors, ízlés szerint

**Szükséges eszközök**  
38-50 milliméteres körvágó

1. **Vegyük** ki a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarából.
2. **Permetezzük** meg a COSORI Air Fryer kosarát olaj spray-vel.
3. **Válasszuk** ki a Steak funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 195 °C-ra és az időt 8 percre, nyomjuk meg a Shake (rázás) opciót, hogy kikapcsoljuk az automata rázási emlékeztetőt, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
4. **Vágjunk** ki egy kört a szeletek közepéből a körvágó segítségével.
5. **Helyezzük** a kivágott kenyérdarabokat az előmelegített air fryer kosarának aljába, majd törjünk egy tojást a szeletek kivágott közepébe. Spricceljük meg a kenyér és tojás tetejét olaj spray-vel.
6. **Vegyük** ki a pirítósokat amikor elkészültek, fűszerezzük ízlés szerint sóval és borssal, majd tálaljuk.



## HU REGGELI ANGOL MUFFIN

**MENNYISÉG** | 1 adag  
**ELŐKÉSZÍTÉS** | 2 perc  
**SÜTÉS** | 9 perc

Olaj spray  
1 nagy tojás  
Só és bors, ízlés szerint  
1 szelet Kanadai bacon  
1 Angol muffin félbevágva  
1 szelet Amerikai sajt

**Szükséges eszközök**  
85 grammos kerámia ramekin

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
2. **Permetezzük** meg a 85 grammos ramekin belsejét olaj spray-vel és helyezzük a sütőtálcára.
3. **Válasszuk** ki a Steak funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 170 °C-ra és az időt 8 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
4. **Törjük** fel a tojást az előmelegített ramekinbe, ízesítsük sóval és borssal, majd helyezzük a Kanadai bacon az edény mellé, a sütőtálcára.
5. **Helyezzük** be az Angol muffint a sütési idő felénél. A rázási emlékeztető segít, hogy mikor.
6. **Tegyük** a Kanadai bacont és a sajtszeleteket az Angol muffin egyik felére.
7. **Állítsuk** a hőmérsékletet 175 °C-ra, az időt 1 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre.
8. **Vegyük** ki a tojást amikor kész, majd tegyük az Angol muffin tetejére, zárjuk le a szendvicset, majd tálaljuk.



## HU BUNDÁSKENYÉR CSOKOLÁDÉS- MOGYORÓS KRÉMMEL

**MENNYISÉG** | 4 adag  
**ELŐKÉSZÍTÉS** | 5 perc  
**SÜTÉS** | 10 perc

2 nagy tojás  
118 milliliter zsíros tej  
1 teáskanál vaníliakivonat  
1 teáskanál fahéj  
¼ teáskanál kóser só  
4 szelet briós (2,5 centiméter vastag)  
Olaj spray  
80 gramm csokoládés-mogyorókrém  
80 milliliter habtejszín  
Porcukor, a díszítéshez  
Friss bogys gyümölcsök, a díszítéshez

- 1. Keverjük** össze a tojásokat, a tejet a vaníliát, a fahéjat és a sőt egy közepes tálban. Habverővel keverjük, amíg teljesen össze nem áll.
- 2. Mártsuk** a briós szeleteket a tojáskeverékbe és csepegtessük le a felesleget.
- 3. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 4. Válasszuk** ki a Roast funkciót, állítsuk be az időt 10 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőséget az előmelegítéshez.
- 5. Permetezzük** le az előmelegített sütőtálcát olaj spray-vel, majd helyezzük bele a beáztatott briósokat.
- 6. Keverjük** össze a csokoládés-mogyorókrémet és a habtejszint egy kis lábasban. Közepes-alacsony hőfokon keverjük néhány percig, amíg a keverék hígabb nem lesz. Ha elkészült, vegyük le a tűzről.
- 7. Fordítsuk** meg a bundáskenyeret a sütési idő felénél. A rázási emlékeztető jelzi, hogy mikor.
- 8. Vegyük** ki a bundáskenyeret, ha elkészült, és tálaljuk a csokoládés-mogyorókrémmel meglocsolva. Szórjuk meg porcukorral, és díszítsük friss bogys gyümölcsökkel.



## HU BBQ BACON

**MENNYISÉG**  
**ELŐKÉSZÍTÉS**  
**SÜTÉS**

2 adag  
5 perc  
12 perc

1 evőkanál barnacukor  
2 teáskanál chili por  
½ teáskanál őrölt római kömény  
¼ teáskanál cayenne bors  
4 szelet vastagra szeletelt bacon,  
félbevágva

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
2. **Tegyük** a fűszereket egy közepes tálba és keverjük össze, majd adjuk hozzá a baconot és vonjuk be egyenletesen.
3. **Tegyük** a baconoket a sütőtálcára.
4. **Válasszuk** a bacon funkciót, állítsuk be az időt 12 percre, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (Indítás/szünet) lehetőséget.
5. **Vegyük** ki a baconot, ha kész, majd tálaljuk.





## HU EPRES SCONES

<b>MENNYISÉG</b>	8 darab
<b>ELŐKÉSZÍTÉS</b>	10 perc
<b>SÜTÉS</b>	12 perc

250 gramm univerzális liszt  
50 gramm plusz 2 teáskanál  
kristálycukor, szétosztva  
2 teáskanál sütőpor  
¼ teáskanál só  
85 gramm nagyon hideg vaj  
8 friss eper, eltávolított szárral, apróra  
vágva  
120 milliliter hideg tejszín  
2 nagy tojás  
2 teáskanál vaníliakivonat  
1 teáskanál víz

### Szükséges eszközök

Dobozos reszelő  
Cukrász ecset

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a Bake funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 175°C-ra és az időt 12 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Szünet/Indítás) opcióra az előmelegítéshez.
- Keverjük** össze a lisztet, ¼ csésze cukrot, a sütőport és a sót egy nagy tálban.
- Reszeljük** bele a vajat a lisztbe egy nagylyukú reszelő segítségével, majd morzsoljuk össze a vajat és az epret a keverékben, amíg egyenletesen el nem oszlanak.
- Keverjük** össze a habtejszínt, 1 tojást és a vanília kivonatot egy külön közepes tálban.
- Forgassuk** bele a tejszínes keveréket a lisztes keverékbe, és keverük össze, amíg ragacsos tészta nem lesz belőle, majd tegyük a tésztát enyhén lisztezett felületre.
- Keverjük** össze a maradék tojást és a vizet egy kis tálban.
- Formáljuk** a tésztát egy 22-25 centiméter átmérőjű, 3,8 centiméter magas kerek formára, majd kenjük meg a tetejét a tojásos keverékkel, és szórjuk meg a maradék kristálycukorral.
- Vágjuk** a tésztát 8 egyenlő méretű szeletre.
- Helyezzük** a szeleteket az előmelegített sütőlapra, kissé távol egymástól.
- Vegyük** ki a scone-okat, ha készen vannak, majd tálaljuk.



## HU ÚJRAGONDOLT REGGELI PIZZA

**MENNYISÉG** | 4 adag  
**ELŐKÉSZÍTÉS** | 5 perc  
**SÜTÉS** | 9 perc

1 csomag kész, boltban vásárolt  
pizzatészta (nyers)  
Olaj spray  
Só és bors, ízlés szerint  
2 teáskanál olívaolaj, elosztva  
60 gramm reszelt mozzarella sajt,  
elosztva  
2 közepes tojás, elosztva  
2 szelet prosciutto, elosztva  
1 avokádó, vékonyra szeletelve,  
elosztva

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Bake funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 170°C-ra és az időt 4 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
3. **Terítsük** ki a pizzatésztát, és vágjuk félbe.
4. **Permetezzük** be az előmelegített sütőtálcát olajspray-vel, terítsük ki az egyik tésztadarabot a sütőlapra, majd ismét fújjuk be olajspray-vel, és szórjuk meg sóval és borssal.
5. **Csorgassuk** meg a tésztát 1 teáskanál olívaolajjal, majd zárjuk be az air fryert, hogy megkezdjük a sütést.
6. **Szórjuk** a sajt felét a sült tésztára, majd üssünk egy tojást a közepére. Tépjük félbe egy prosciutto szeletet, és helyezzük a darabokat a tészta ellentétes sarkaiba.
7. **Állítsuk** be a hőmérsékletet 205°C-ra és az időt 5 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre.
8. **Vegyük** ki a pizzát, amikor kész, és díszítsük avokádószeletekkel, valamint ízlés szerint sóval és borssal.
9. **Ismételjük** meg a sütési folyamatot a maradék tésztadarabbal.
10. **Vágjuk** fel mindkét pizzát 4 szeletre, és tálaljuk.



## HU SZÁRAZRA DÖRZSÖLT CSIRKESZÁRNYAK

**MENNYISÉG** | 4 adag  
**ELŐKÉSZÍTÉS** | 5 perc  
**SÜTÉS** | 20 perc

1 teáskanál fokhagymapor  
1 teáskanál hagymapor  
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 oregano  
454 gramm csirkeszárny  
Ranch szósz, a tálaláshoz

- 1. Keverjük** össze az összes hozzávalót egy nagy tálban, és forgassuk bele a csirkeszárnyakat, amíg teljesen be nem vonja őket a fűszerkeverék.
- 2. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 3. Válaszszuk** ki a Chicken (Csirke) funkciót, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 4. Helyezd** a csirkeszárnyakat az előmelegített sütőtálcára.
- 5. Vegyük** ki a szárnyakat, ha elkészültek, majd tálaljuk ranch szósszal.



# HU HÚSOS-SAJTOS EMPANADÁK

## MENNYISÉG

12 adag

## ELŐKÉSZÍTÉS

1 óra 30 perc

## SÜTÉS

8 perc

1 evőkanál olívaolaj  
14 gramm sárgahagyma, lereszelve  
3 gerezd fokhagyma, felaprítva  
1/2 serrano paprika, kimagozva és felaprítva (opcionális)  
226 gramm darált marhahús  
1 evőkanál paradicsomszószt  
1 teáskanál kóser só  
1 teáskanál őrölt koriander  
1 teáskanál paprika  
1 teáskanál szárított oregano  
1/2 teáskanál őrölt kömény  
1 evőkanál koriander, apróra vágva, plusz a tálaláshoz  
120 gramm Monterey Jack sajt, frissen reszelve  
120 gramm Oaxaca vagy friss mozzarella sajt, frissen reszelve  
Crema Mexicana vagy tejföl, a tálaláshoz

## Empanada tészta

384 gramm univerzális liszt, plusz még a szóráshoz  
1/2 teáskanál kóser só  
142 gramm sótlan vaj, szobahőmérsékleten  
2 tojás, elosztva  
víz, ha szükséges

## Szükséges eszközök

Konyhai robotgép  
Sodrófa  
Műanyag csomagolást  
Cukrász ecset

- Melegítsük** fel az olívaolajat egy nagy serpenyőben közepesen magas hőfokon. Adjuk hozzá a hagymát, és főzzük 2-3 percig, gyakran kevergetve, amíg megpuhul. Adjuk hozzá a fokhagymát és a serrano chilit, majd keverjük össze. Ezután adjuk hozzá a darált húst, és egy kanál vagy spatula segítségével törd szét, amíg barnára és teljesen átűrtre nem fő.
- Keverjük** bele a paradicsompürét, a fűszereket és a koriandert a húshoz, amíg teljesen be nem vonja, majd pároljuk 5 percig, vagy amíg a nedvesség nagy része elpárolog. Vegyük le a serpenyőt a tűzről, és hagyjuk kissé hűlni.
- Tegyük** a lisztet és a sót egy konyhai robotgép táljába, és keverjük össze. Adjuk hozzá a vajat, és többször pulzálva keverjük össze. Adjuk hozzá az egyik tojást és szükség szerint vizet, apránként, amíg a tészta összeáll és szaggatott állagú lesz.
- Borítsuk** ki a tésztát egy enyhén lisztezett felületre, és kézzel gyúrjuk össze a tésztát, szükség szerint egy kevés vizet hozzáadva. Gyúrjuk simára és nem ragacosra, de se nem morzsálékos, se nem szárazra. Csomagoljuk be fóliába, és tedd hűtőbe 1 órára.
- Vegyük** ki a tésztát a hűtőből, és osszuk 12 részre, ügyelve arra, hogy a használatig fedve legyenek.
- Verjük** fel a másik tojást és az 1 evőkanál vizet egy kis tálban, hogy tojásmázát készítsünk.
- Keverjük** össze a kétféle sajtot egy tálban.
- Nyújtuk** ki a tésztadarabokat 3-6 milliméter vastagságú kőrökre egy lisztezett felületen.
- Töltünk** meg minden tésztadarabot 2 evőkanál húsos töltelékkel és 2 evőkanál sajttal, majd hajtsuk félbe a tésztát a tölték felett. Hajtsuk át a tészta széleit egymás fölé, az egyik végétől kezdve a másikig, hogy lezárjuk. Alternatív megoldásként a tészta széleit egy villa fogai segítségével nyomkodjuk össze.
- Kenjük** meg az empanadák tetejét a tojásmázzal.
- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 195°C-ra és az időt 8 percre, majd koppintsunk a Start/Pause (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzük** az empanadákat az előmelegített sütőlapra.
- Vegyük** ki, amikor az empanadák megsültek, és még forrón ismét kenjük meg őket vékonyan tojásmázzal a fényes hatás érdekében. Tálaljuk crema Mexicana vagy tejföl kíséretében.



## HU MOZARELLA PÁLCÁK MARINARA SZÓSSZAL

<b>MENNYISÉG</b>	12 darab
<b>ELŐKÉSZÍTÉS</b>	1 óra
	15 perc
<b>SÜTÉS</b>	6 perc

110 gramm univerzális liszt  
4 tojás, jól felverve  
238 gramm olasz-stílusú zsemlemorzsa  
1½ teáskanál kóser só, elosztva  
1 teáskanál szárított petrezselyem  
1 teáskanál fokhagyma granulátum  
1 teáskanál hagymapor  
12 mozzarella sajtrúd  
Olaj spray  
Marinara szósz, a tálaláshoz

**Szükséges eszközök**  
Sütőpapírral bélelt kis tálca

- Készítsünk** elő egy panírozó állomást: az egyik tálban legyen a liszt, a második tálban a felvert tojások, és az utolsó tálban a zsemlemorzsa,  $\frac{3}{4}$  teáskanál kóser só, petrezselyem, fokhagymapor és hagymapor keveréke.
- Forgassuk** meg minden sajtrudat először a lisztben, majd a felvert tojásokban, végül a zsemlemorzsa keverékében, minden kör után lerázva a felesleget. Ismételjük meg a tojás és panko lépéseket, majd helyezzük a bepanírozott sajtrudakat egy sütőpapírral bélelt tálcára vagy tányérra.
- Fagyasszuk** le a bepanírozott sajtrudakat 1 órára.
- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a Frozen Foods funkciót, állítsuk be az időt 6 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzük** a fagyasztott mozzarellarudakat az előmelegített sütőlapra, és fűjjük be őket olaj spray-vel.
- Vegyük** ki a mozzarellarudakat amikor elkészültek, és tálaljuk marinara mártással.
- Vegyük** ki a mozzarellarudakat, amikor elkészültek, és tálaljuk marinara mártással.



## HU SÜLT PARADICSOMOS BRUSCHETTA

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
SÜTÉS	15 perc

- 1 bagett, fél centiméter vastag szeletekre vágva
- 1 evőkanál olívaolaj, plusz szükség szerint több is
- 445 gramm koktélpáradicsom, félbevágva
- 3 gerezd fokhagyma, apróra vágva
- 1 mogoróhagyma, apróra vágva
- 1 evőkanál friss kakukkfűlevél, apróra vágva
- 1 teáskanál kóser só
- ½ teáskanál frissen őrölt fekete bors
- 10 friss bazsalikomlevél, nagyon vékonyra szeletelve
- 2 evőkanál reszelt parmezán sajt

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a Steak funkciót, állítsuk be az időt 3 percre, nyomjuk meg a Shake (Rázás) gombot az automatikus Shake Reminder (Rázási emlékeztető) eltávolításához, majd koppintsunk a Start/Pause (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzük** a bagettszeleteket az előmelegített sütőtálcára, és locsoljuk meg őket olívaolajjal.
- Vegyük** ki a bagettdarabokat, amikor elkészültek. Ismételjük meg a sütési folyamatot a maradék bagettdarabokkal, amíg mind megpirul.
- Vegyük** ki óvatosan a sütőlapot a légsütő kosarából és helyezzük a paradicsomokat, fokhagymát, mogoróhagymát, 1 evőkanál olívaolajat, kakukkfűvet, sót és borsot közvetlenül a kosárba. Rázzuk össze alaposan.
- Állítsuk** be a hőmérsékletet 205°C-ra és az időt 12 percre, nyomjuk meg a Shake (Rázás) gombot, majd koppintsunk a Start/Pause (Indítás/Szünet) lehetőségre.
- Rázzuk** meg a kosarat a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelezni fog, amikor itt az ideje.
- Vegyük** ki paradicsomos keveréket amikor elkészült, keverjük bele a bazsalikomot, kanalazzuk a pirított bagettszeletekre, majd tálaljuk reszelt parmezán sajttal díszítve.



## HU BACONBE TEKERT GARNÉLARÁK

MENNYISÉG	4–5 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
SÜTÉS	6 perc

16 nagy garnélarák, hámozott és tisztított  
1 teáskanál fokhagymapor  
1 teáskanál paprika  
1 teáskanál hagymapor  
½ teáskanál őrölt fekete bors  
8 szelet normál vastagságú szalonna, hosszában féltbevágva

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Shrimp (garnélarák) funkciót, majd nyomjuk meg a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) gombot az előmelegítéshez.
3. **Helyezzük** a garnélarákokat és a fűszereket egy tálba, és forgassuk össze, hogy egyenletesen bevonjuk őket.
4. **Tekerjünk** egy szelet baconot minden garnélarák köré, a tetejétől kezdve a farok felé haladva.
5. **Helyezzük** a becsomagolt garnélarákokat az előmelegített sütőtálcára
6. **Rázzuk** meg a garnélarákokat a sütés felénél. A Shake Reminder (rázás emléktető) jelezni fog, amikor itt az ideje.
7. **Vegyük** ki a garnélarákokat amikor elkészültek és tálaljuk.





## HU CSIRKÉS TIKKA NYÁRSÁK

<b>MENNYISÉG</b>	4 adag
<b>ELŐKÉSZÍTÉS</b>	35 perc
<b>SÜTÉS</b>	12 perc

2 nagy, csont nélküli, bőr nélküli csirkemell, megtisztítva 2.5 centiméteres darabokra vágva  
82 gramm natúr görög joghurt  
2 evőkanál semleges olaj  
2 evőkanál tikka masala fűszerkeverék  
½ teáskanál kóser só  
1 lime reszelt héja és leve  
2 gerezd fokhagyma, reszelve  
2 teáskanál friss gyömbér, reszelve  
1 piros kaliforniai paprika, bordák és magok eltávolítva, 2.5 centiméteres darabokra vágva  
1 sárga kaliforniai paprika, bordák és magok eltávolítva, 2.5 centiméteres darabokra vágva  
1 vöröshagyma, 2.5 centiméteres darabokra vágva

### Szükséges eszközök

4 darab fém, vagy fa nyárs

- 1. Keverjük** össze a csirkét, joghurtot, olajat, tikka massala fűszerkeveréket, sót, lime héját és levét, fokhagymát és gyömbért egy tálban, majd jól keverd össze. Fedjük le, és hagyjuk pácolódni szobahőmérsékleten 30 percig.
- 2. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 3. Válasszuk** ki a Steak funkciót, állítsuk be az időt 12 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 4. Szúrjuk** a csirkét, kaliforniai paprikát és hagymadarabokat egyenletesen, felváltva a nyársakra.
- 5. Helyezzük** a nyársakat az előmelegített sütőtálcára.
- 6. Fordítsuk** meg a nyársakat a sütés felénél. A Shake Reminder (rázás emlékeztető) jelezni fog, amikor itt az ideje.
- 7. Vegyük** ki a nyársakat amikor elkészültek, és tálaljuk.



## HU KOLBÁSZ BORSSAL ÉS HAGYMÁVAL

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
SÜTÉS	15 perc

2 édes vagy csípős olasz kolbász (680 gramm), 13 milliméteres szeletekre vágva

1 piros kaliforniai paprika, kimagozva és fél centiméteres szeletekre vágva

1 sárga hagyma, vékonyra szeletelve

1 evőkanál olívaolaj

½ teáskanál szárított oregánó

½ teáskanál só

½ teáskanál fekete bors

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Steak funkciót, állítsuk be az időt 15 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
3. **Tegyük** az összes hozzávalót egy közepes tálba.
4. **Helyezzük** a paprikát, hagymát és kolbászt az előmelegített sütőtálcára.
5. **Rázzuk** meg a paprikát és a kolbászt a sütés felénél. A Shake Reminder (rázási emlékeztető) jelezni fog, amikor itt az ideje.
6. **Vegyük** ki, ha kész és tálaljuk.



## HU ROTISSERIE STÍLUSÚ EGÉSZ CSIRKE

<b>MENNYISÉG</b>	4 adag
<b>ELŐKÉSZÍTÉS</b>	40 perc
<b>SÜTÉS</b>	70 perc

1 egész csirke (legfeljebb 2 kilogramm)  
2 teáskanál kóser só  
1 teáskanál paprika  
¼ teáskanál szárított kakukkfű  
¼ teáskanál fokhagymapor  
¼ teáskanál hagymapor  
¼ teáskanál szárított petrezselyem  
¼ teáskanál őrölt fekete bors  
½ teáskanál cayenne bors  
1½ evőkanál olívaolaj  
1 citrom, gerezdekre vágva

**Szükséges eszközök**  
Konyhai kötőzsinór

- Vegyük** ki a csirkét a hűtőből 30 perccel a sütés előtt.
- Keverjük** össze az összes fűszert egy kis tálban.
- Vegyé** ki a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarából.
- Válasszuk** a Chicken funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 185°C-ra és az időt 35 percre, nyomjuk meg a Shake gombot az automatikus rázás emlékeztető eltávolításához, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Töröljük** a csirkét nagyon szárazra papírtörülkövel, kívül-belül, majd dörzsöljük be olívaolajjal.
- Fűszerezzük** be az egész csirkét a fűszerkeverékkel. Tegyük 3 citromgerezdet a csirke üregébe, majd kössük össze a lábait konyhai kötőzsinórral.
- Helyezzük** a csirkét mellével lefelé közvetlenül az előmelegített kosárba.
- Fordítsuk** meg a csirkét, amikor elkészült.
- Állítsuk** a hőmérsékletet 190°C-ra és az időt 30 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre.
- Vegyük** ki a csirkét, amikor elkészült, és hagyjuk pihenni 10 percig, majd szeleteljük fel és tálaljuk a maradék citromgerezddel.



## HU CSÍPÓS DIJONI LAZAC

**MENNYISÉG**  
**ELŐKÉSZÍTÉS**  
**SÜTÉS**

4 adag  
6 perc  
9 perc

4 bőrös atlanti lazacfilé (egyenként 226 gramm)

½ teáskanál kóser só

2½ evőkanál dijoni mustár

½ evőkanál olívaolaj

1 teáskanál Worcestershire-szószt

1 evőkanál Old Bay® fűszerkeverék

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a Tengeri ételek funkciót, állítsuk be az időt 9 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Sózzuk** meg egyenletesen a lazacfilék húsos oldalát.
- Keverjük** össze a dijoni mustárt, olívaolajat és a Worcestershire-szószt egy kis tálban, majd kenjük meg vele a lazacfilék húsos oldalát. Szórjuk meg egyenletesen az Old Bay fűszerkeverékkel a mustáros oldalát a filéknek.
- Helyezzük** a lazacot bőrével lefelé az előmelegített ropogósító tálcára.
- Vegyük** ki a lazacot, amikor elkészült, és hagyjuk kicsit hűlni, majd tálaljuk.



## HU NEW YORK-I HÁTSZÍN CHIMICHURRIVAL

**MENNYISÉG** | 2 adag  
**ELŐKÉSZÍTÉS** | 10 perc  
**SÜTÉS** | 10 perc

2 New York hátszín szelet (25 milliméter vastag)  
2 teáskanál kóser só  
1 teáskanál frissen őrölt fekete bors

### Chimichurri

1 csokor friss petrezselyem  
½ kis salotta hagyma  
2 gerezd fokhagyma, hámozva és összetörve  
1 citrom leve  
2 evőkanál vörösbors ecet  
½ teáskanál tört piros paprika  
236 milliliter olívaolaj  
Kóser só, ízlés szerint

### Szükséges eszközök

Konyhai robotgép, késes betéttel felszerelve

1. **Vegyük** ki a steakeket a hűtőből 30 perccel a főzés előtt, és sózzuk meg mindkét oldalukat, majd borsozzuk meg.
2. **Helyezzük** a petrezselymet, a mogyoróhagymát, a fokhagymát, a citromlevet, az ecetet és a pirospaprikát az aprítógép tájába, amelyhez a penge tartozik. Keverjük addig, amíg az összetevők finomra nem apródnak, majd lassan csurgassuk bele az olívaolajat a keverőgép működése közben, amíg az összes olaj be nem emulgeálódik. Ízlés szerint sózzuk.
3. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
4. **Válasszuk** ki a steak funkciót és koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
5. **Helyezzük** a steakeket az előmelegített sütőtálcára.
6. **Fordítsuk** meg a steaket a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
7. **Vegyük** ki a steakeket, amikor elkészültek, és hagyjuk pihenni 10 percig szeletelés és tálalás előtt, tetejükön a chimichurrral.



## HU CSÍPÓS HÁZI HÚSGOLYÓ

**MENNYISÉG** | 4 adag  
**ELŐKÉSZÍTÉS** | 20 perc  
**SÜTÉS** | 10 perc

33 gramm panko morzsa  
2 evőkanál teljes tej  
454 gramm darált marhahús  
454 gramm darált csípős olasz kolbász  
1 nagy tojás  
45 gramm reszelt parmezán sajt, plusz még tálaláshoz  
4 gerezd fokhagyma, finomra vágva  
1 evőkanál friss petrezselyem, aprítva  
1 evőkanál paradicsompüré  
2 teáskanál olívaolaj  
2 teáskanál kóser só  
1 teáskanál frissen őrölt fekete bors  
1 teáskanál őrölt édeskömény  
1 nagy üveg marinara szósz, melegen

- Helyezzük** a zsemlemorzsat egy nagy tálba, öntsük rá a tejet, és hagyjuk ázni 2 percig.
- Adjuk** hozzá a marhahúst, a darált kolbászt, a tojást, 45 gramm parmezán sajtot, a fokhagymát, a petrezselymet, a paradicsompürét, az olívaolajat, a sót, a borsot és az őrölt édesköményt a tálba a zsemlemorzsaival. Kézzel óvatosan keverjük össze, ügyelve arra, hogy ne dolgozzuk túl a húst.
- Formázzunk** a keverékből 20 húsgolyót.
- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a sütés funkciót, állítsuk be az időt 10 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzük** a húsgolyókat az előmelegített sütőtálcára.
- Fordítsuk** meg a húsgolyókat a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
- Vegyük** ki a húsgolyókat, amikor elkészültek, majd tálaljuk őket meleg marinara szósszal és extra parmezán sajtjal a tetejükön.



## HU HÁZI KÉSZÍTÉSŰ SAJTBURGER

<b>MENNYISÉG</b>	4 adag
<b>ELŐKÉSZÍTÉS</b>	10 perc
<b>SÜTÉS</b>	13 perc

454 gramm darált marhahús  
1 teáskanál kóser só  
½ teáskanál frissen őrölt fekete bors  
4 szelet amerikai sajt  
4 szezámmagos zsemle  
Ketchup, mustár és/vagy majonéz a  
tálaláshoz  
Szeletelt paradicsom, saláta, hagyma  
és/vagy savanyúság a tálaláshoz

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a steak funkciót, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Formázzunk** a darált marhahúsból 4 egyenlő méretű pogácsát, kicsit kevesebb, mint 2 centiméter vastagságúra. Sózzuk és borsozzuk meg őket.
- Helyezzük** a pogácsákat az előmelegített sütőtálcára.
- Fordítsuk** meg a pogácsákat a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
- Húzzuk** ki a kosarat, és mindegyik pogácsára tegyünk egy szelet amerikai sajtot.
- Állítsuk** a hőmérsékletet 205°C-ra és az időt 1 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre.
- Vegyük** ki a burgerpogácsákat, amikor elkészültek.
- Kenjük** meg a zsemleket a választott szószokkal, helyezzük a húspogácsákat az alsó zsemlekre, majd tegyük rájuk a szeletelt paradicsomot, salátát, hagymát vagy savanyúságot ízlés szerint, és tálaljuk.



## HU FOKHAGYMÁBAN PÁCOLT BÁRÁNYKARAJ

### MENNYISÉG ELŐKÉSZÍTÉS

2 adag

2 óra

15 perc

### SÜTÉS

8–12 perc

8 bánykarajcsont (francia bányászelet)  
2 evőkanál Dijon mustár  
5 gerezd fokhagyma, finomra vágva  
1½ evőkanál olívaolaj  
1½ teáskanál kóser só  
1 teáskanál frissen őrölt fekete bors  
Pehely tengeri só a tálaláshoz

- Helyezzük** a bánykarajokat egy nagy tálba a dijoni mustárral, fokhagymával és olívaolajjal együtt. Kézzel keverjük össze az összetevőket, amíg a bány egyenletesen be nem vonódik, majd fedjük le és pácoljuk a hűtőszekrényben 2 órán át.
- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a steak funkciót, állítsuk az időt 8 percre a közepesen nyers, vagy 12 percre a közepesen átsült vagy jól átsült állag eléréséhez, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Vegyük** ki a bányt a pácból és sózzuk, borsozzuk meg minden oldalát.
- Helyezzük** a bánykarajokat az előmelegített sütőtálcára.
- Fordítsuk** meg a bányt a sütési idő felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
- Vegyük** ki a bánykarajokat, amikor elkészültek, és hagyjuk pihenni 4 percig, majd szórjuk meg pelyhes sóval és tálaljuk.





## HU BROKKOLI KAPRIBOGYÓS MORZSÁVAL

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
SÜTÉS	10 perc

360 gramm brokkoli rózsza  
½ evőkanál olívaolaj  
½ teáskanál kóser só

### Morzshoz

60 gramm panko morzsa  
2 evőkanál olvasztott sóltlan vaj  
1 evőkanál kapribogyó, öblítve és  
aprítva  
1 citrom reszelt héja  
½ teáskanál kóser só

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Vegetables (Zöldségek) funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 200°C-ra és az időt 8 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
3. **Keverjük** össze a brokkoli rózsákat egy közepes tálban az olívaolajjal és a kóser sóval.
4. **Helyezzük** a brokkolit az előmelegített sütőtálcára.
5. **Rázzuk** meg a brokkolit a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
6. **Egy** kis tálban keverjük össze a morzsát, az olvasztott vajat, a kapribogyót, a citrom reszelt héját és a sót.
7. **Vegyük** ki a brokkolit, amikor elkészült.
8. **Vegyük** ki óvatosan a sütőtálcát a forrólevegős sütő kosarából, majd helyezzük a morzsakeveréket közvetlenül a kosárba.
9. **Állítsuk** a hőmérsékletet 205°C-ra és az időt 2 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre.
10. **Vegyük** ki a morzsát, amikor elkészült, és szórjuk a brokkoli tetejére, majd tálaljuk.



## HU ROPOGÓS CUKROZOTT KELBIMBÓ BACONNEL

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
SÜTÉS	12 perc

454 gramm kelbimbó, negyedelve  
3 szelet bacon, fél centiméteres  
darabokra vágva  
1 evőkanál olívaolaj  
1 teáskanál kóser só  
1 teáskanál frissen őrölt fekete bors  
2 evőkanál narancslekvár  
1 evőkanál dijoni mustár  
1 evőkanál barna cukor  
1 teáskanál almaecet  
85 gramm reszelt Pecorino Romano sajt

- 1. Keverjük** össze a kelbimbókat a baconnel, az olívaolajjal, a sóval és a borssal.
- 2. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 3. Válasszuk** ki a Vegetables (Zöldségek) funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 200°C-ra és az időt 12 percre, majd koppintsunk a Start/Pause (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 4. Helyezzük** a kelbimbókat az előmelegített sütőtálcára.
- 5. Keverjük** össze egy nagy tálban a narancslekvárt, a dijoni mustárt, a barna cukrot és az almaecetet, amíg sima nem lesz.
- 6. Tegyük** a szósz felét a kosárba, és keverjük bele a kelbimbókkal a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
- 7. Vegyük** ki a kelbimbókat, és keverjük össze a maradék narancslekvár szósszal, majd szórjuk meg reszelt Pecorino Romano sajttal, és tálaljuk.



## HU SÜLT ROZMARINGOS BURGONYA

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
SÜTÉS	12 perc

454 gramm újkrumpli, 2,5 centiméteres darabokra vágva  
1 ág friss rozmaring levelei, leválasztva a szárától és aprítva  
1 evőkanál olívaolaj  
1 teáskanál fokhagymapor  
1 teáskanál kóser só  
½ teáskanál fekete bors

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
2. **Válasszuk** ki a Vegetables (Zöldségek) funkciót, állítsuk be az időt 12 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
3. **Keverjük** össze egy közepes tálban az összes hozzávalót, amíg a krumpli egyenletesen be nem vonódik.
4. **Helyezzük** a krumplit az előmelegített sütőtálcára.
5. **Rázzuk** meg a krumplit a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
6. **Vegyük** ki a krumplit, amikor elkészült, és tálaljuk.



## HU ROPOGÓS SÜLTKRUMPLI

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
SÜTÉS	18 perc

2 nagy russet krumpli, megmosva  
1 evőkanál szőlőmagolaj vagy repceolaj  
1 teáskanál kukoricakeményítő vagy  
burgonyakeményítő  
1 teáskanál kóser só, plusz ízlés szerint  
még

1. **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
2. **Válasszuk** ki a French Fries (Sült Krumpli) funkciót, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
3. **Vágjuk** a burgonyákat 6 milliméteres hasábokra, és tegyük egy nagy tálba.
4. **Keverjük** össze a krumplit a szőlőmagolajjal, a kukoricakeményítővel és 1 teáskanál kóser sóval.
5. **Helyezzük** a krumplit az előmelegített sütőtálcára.
6. **Rázzuk** meg a krumplit a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
7. **Vegyük** ki a krumplit, amikor elkészült, és szórjuk meg egy nagy csipet kóser sóval, majd tálaljuk.



## HU MAC'N'CHEESE AIR FRYERBEN

**MENNYISÉG** | 8 adag  
**ELŐKÉSZÍTÉS** | 20 perc  
**SÜTÉS** | 22 perc

112 gramm makaróni  
236 milliliter tej  
118 milliliter tejszín  
2 gerezd fokhagyma, reszelve  
½ evőkanál dijoni mustár  
1 teáskanál kóser só  
½ teáskanál paprika  
124 gramm éles cheddar sajt, frissen reszelve, elosztva  
83 gramm mozzarella sajt, frissen reszelve, elosztva  
½ evőkanál aprított petrezselyem, a díszítéshez

### Szükséges eszközök

COSORI 18 centiméter átmérőjű tortaforma kiegészítő

- 1. Keverjük** össze a makarónit, a tejet, a tejszínt, a fokhagymát, a dijoni mustárt, a sót, a paprikát és a sajt felét a COSORI 18 cm-es tortaformában.
- 2. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 3. Válasszuk** ki a Chicken (Csirke) funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 180°C-ra és az időt 22 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 4. Helyezzük** a tortaformát az előmelegített sütőtálcára.
- 5. Keverjük** meg a makarónit és a sajtot, majd adjuk hozzá a maradék sajtot a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
- 6. Vegyük** ki a makarónit és sajtot, szórjuk meg aprított petrezselyemmel, majd tálaljuk.



# HU BUFFALO KARFIOL SZEZÁMMAGOS RANCH ÖNTETTEL

**MENNYISÉG**  
**ELŐKÉSZÍTÉS**  
**SÜTÉS**

4 adag  
20 perc  
12 perc

82 gramm tejföl  
1 evőkanál víz  
2 teáskanál sütőpor  
2 teáskanál fokhagymapor  
2 teáskanál kóser só  
1½ teáskanál hagymapor  
1 teáskanál paprika  
½ teáskanál cayenne bors  
1 fej karfiol, rózsákra szedve  
128 gramm buffalo szósz  
2 evőkanál sótlan vaj, olvasztva  
1 evőkanál szezámag, a díszítéshez

## Hozzávalók a Szezámagos Ranch Öntethez

82 gramm tejföl  
60 gramm tahini (szezámpaszta)  
2 gerezd fokhagyma, finomra aprítva  
1½ evőkanál friss kapor, finomra aprítva  
1 evőkanál friss petrezselyem, finomra  
aprítva  
½ evőkanál almaecet  
½ teáskanál kóser só  
½ teáskanál Worcestershire szósz  
½ teáskanál frissen őrölt fekete bors,  
ízlés szerint több  
118 milliliter jeges víz

- 1. Keverjük** össze egy nagy tálban a tejfölt, vizet, sütőport, fokhagymaport, sót, hagymaport, paprikát és cayenne borsot.
- 2. Adjuk** hozzá a karfiolt, és keverjük össze alaposan, hogy a karfiol egyenletesen bevonódjon.
- 3. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 4. Válasszuk** ki a Vegetables (Zöldségek) funkciót, állítsuk be az időt 12 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 5. Helyezzük** a karfiolt az előmelegített sütőtálcára.
- 6. Rázzuk** meg a karfiolt a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
- 7. Keverjük** össze egy közepes tálban az összes szezámagos ranch hozzávalót, kivéve a jeges vizet.
- 8. Adjuk** hozzá fokozatosan a jeges vizet, egy evőkanál segítségével, amíg az öntet sima, de nem vízszerű állagot kap.
- 9. Keverjük** össze egy nagy tálban a buffalo szószot és az olvasztott vajat.
- 10. Vegyük** ki a karfiolt amikor kész, és keverjük össze a buffalo szósszal, hogy egyenletesen bevonódjon.
- 11. Szórjuk** meg szezámaggal, és tálaljuk a szezámagos ranch öntettel az oldalán.



## HU GYÓGYNÖVÉNYES ÉS FOKHAGYMÁS SÜLT PARADICSOM

<b>MENNYISÉG</b>	8 adag
<b>ELŐKÉSZÍTÉS</b>	5 perc
<b>SÜTÉS</b>	8 perc

4 nagy paradicsom, keresztben  
félbevágva  
2 evőkanál olívaolaj  
3 gerezd fokhagyma, finomra aprítva  
1½ evőkanál szárított herbes de  
Provence fűszerkeverék  
1 evőkanál kóser só  
1 teáskanál frissen őrölt fekete bors  
5-6 friss bazsalikomlevél, tépkedve, a  
díszítéshez

- 1. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2. Válasszuk** ki a Vegetables (Zöldségek) funkciót, állítsuk be az időt 8 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3. Helyezzük** a paradicsomokat vágott oldallal felfelé az előmelegített sütőtálcára. Locsoljuk meg őket olívaolajjal, majd egyenletesen szórjuk meg a finomra aprított fokhagymával, a herbes de Provence fűszerkeverékkel, sóval és frissen őrölt fekete borssal.
- 4. Vegyük** ki a paradicsomokat, amikor elkészültek.
- 5. Tálaljuk** a paradicsomokat a tépkedett bazsalikomlevelekkel díszítve.





## HU SÜLT GYÖKÉRZÖLDSÉGEK

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
SÜTÉS	14 perc

3 kis szivárványrépa, végeik levágva  
1 kis édesburgonya, 2,5 cm-es kockákra  
vágva  
2 kis cékla, negyedelve  
1 édes hagyma, negyedelve  
4 ág friss kakukkfű  
2 evőkanál olívaolaj  
2 teáskanál kóser só  
1 teáskanál frissen őrölt fekete bors

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a Vegetables (Zöldségek) funkciót, állítsuk be az időt 14 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Keverjük** össze egy nagy tálban az összes hozzávalót.
- Helyezzük** a zöldségeket az előmelegített sütőtálcára.
- Rázzuk** meg a zöldségeket a sütés felénél. A rázási emlékeztető jelzi majd, mikor.
- Vegyük** ki amikor kész, és tálaljuk.



# HU FAHÉJAS CSIGA

## MENNYISÉG

8–10

darab

## ELŐKÉSZÍTÉS

1 óra 20 perc

## SÜTÉS

15 perc

236 milliliter meleg tej  
57 gramm sóltan vaj, olvasztva  
50 gramm fehér cukor  
½ csomag aktív száraz élesztő  
285 gramm általános liszt, plusz még a  
nyújtáshoz  
½ teáskanál sütőpor  
1 teáskanál só  
57 gramm sóltan vaj,  
szobahőmérsékleten  
100 gramm sötétbarna cukor  
2½ teáskanál őrölt fahéj

## Krémsajtos Máz

120 gramm krémsajt,  
szobahőmérsékleten  
120 gramm porcukor  
113 gramm sóltan vaj,  
szobahőmérsékleten  
½ teáskanál vaníliakivonat

## Szükséges eszközök

Álló mixer dagasztóhoroggal  
Nyújtófa  
Sütőpapír

- Helyezzük** a meleg tejet, az olvasztott vajat, a fehér cukrot és az aktív száraz élesztőt egy álló mixer táljába, amely dagasztóhoroggal van felszerelve. Hagyjuk állni 1 percig, amíg habos lesz.
- Adjuk** hozzá a 240 gramm általános lisztet, és keverjük alacsony sebességen, amíg teljesen össze nem keveredik. Ezután vegyük ki a tálát, takarjuk le műanyag fóliával vagy konyharuhával, és helyezzük meleg helyre 1 órára.
- Tegyük** vissza a tálát az álló mixerbe, és keverjük hozzá a maradék 45 gramm lisztet a sütőporral és a sóval alacsony sebességen, majd dagasszuk a tésztát 5-6 percig.
- Fordítsuk** a tésztát egy enyhén lisztezett felületre, majd nyújtjuk ki nyújtófaival, amíg a tészta körülbelül 6 milliméter vastag lesz.
- Kenjük** el a puha vajat a tészta felületén, hagyva 6 milliméteres peremet a széleken, majd szórjuk meg a barnacukorral és a fahéjjal.
- Tekerjük** fel a tésztát szorosan, kezdve a hosszú oldalánál, amíg egy hengert formálunk.
- Vágjuk** a tésztát 25-38 milliméter vastag darabokra, és helyezzük őket egy enyhén vajazott tepsire. Fedjük le őket műanyag fóliával vagy konyharuhával, és tegyük meleg helyre keleszteni 30 percre vagy 1 órára.
- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk be az időt 15 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzünk** el egy darab sütőpapírt az előmelegített sütőtálcára, majd rendezzük el rajta a fahéjas csiga darabokat vágott oldallal lefelé.
- Keverjük** össze a máz összes hozzávalóját egy kanállal, amíg teljesen sima lesz.
- Vegyük** ki a fahéjas csigákat, kenjük meg a krémsajtos mázzal, majd tálaljuk.



# HU CITROMOS KALÁCS

## MENNYISÉG ELŐKÉSZÍTÉS SÜTÉS

2 mini kalács

10 perc

16 perc

Olajspray

120 gramm finomliszt

1 teáskanál sütőpor

¼ teáskanál só

6 evőkanál sóltan vaj, lágyított

150 gramm kristálycukor

1 nagy tojás

1 evőkanál friss citromlé

1 citrom reszelt héja

60 milliliter író

### Szükséges eszközök

2 mini veknisütőforma (76 x 140 x 50 milliméter)

Álló mixer vagy kézi mixer

- 1. Permetezzük** be a mini veknisütőformák belsejét olajspray-vel.
- 2. Keverjük** össze a lisztet, a sütőport és a sót egy közepes méretű tálban.
- 3. Verjük** fel az olvasztott vaját egy álló mixerrel vagy kézi mixerrel, amíg könnyű és habos nem lesz.
- 4. Adjuk** hozzá a cukrot a felvert vajhoz, és keverjük egy percig.
- 5. Keverjük** hozzá a lisztkeveréket a vajhoz, amíg morzsás nem lesz.
- 6. Keverjük** össze a tojást, a citromlevet és a citromhéjat alacsony sebességen, amíg teljesen össze nem keveredik, majd lassan adjuk hozzá az író, miközben a habverő jár.
- 7. Osszuk** el a tésztát egyenletesen a mini veknisütőformák között; mindkettőnek kicsivel több mint félig kell megtelnie.
- 8. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 9. Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsd be a hőmérsékletet 155°C-ra és az időt 16 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 10. Helyezzük** a süteményt az előmelegített sütőtálcára.
- 11. Vegyük** ki amikor a sütemény elkészült, hagyjuk hűlni 5-10 percig, majd vegyük ki a veknisütőformából, szeleteljük fel, és tálaljuk.



## HU CSOKOLÁDÉS LÁVATORTA

**MENNYISÉG** | 4 adag  
**ELŐKÉSZÍTÉS** | 5 perc  
**SÜTÉS** | 10 perc

113 gramm vaj, kockázva, plusz 2 evőkanál a ramekinek kikenéséhez  
107 gramm étcsokoládé csepp  
120 gramm porcukor, plusz több a szóráshoz  
½ teáskanál só  
2 tojás és 2 tojássárgája  
½ teáskanál vanília kivonat  
54 gramm finomliszt  
Porcukor a tálaláshoz

**Szükséges eszközök**  
4 kerámia ramekin (113 grammos)

- 1. Olvasszuk** meg az 113 gramm vaját és az étcsokoládét egy kis lábasban alacsony hőfokon, folyamatosan kevergetve. Amikor épphogy összeolvadtak, vegyük le a tűzről, és öntsük át egy közepes tálba.
- 2. Adjuk** hozzá a porcukrot, a sót, a tojásokat, a tojássárgájákat és a vanília kivonatot a csokoládéhoz, majd habverővel keverjük össze. Végül óvatosan keverjük hozzá a lisztet.
- 3. Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 4. Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 160°C-ra és az időt 10 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/Szünet) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 5. Kenjük** ki mindegyik ramekin belsejét vékonyan vajjal, majd helyezzünk egy kis mennyiségű lisztet az aljába, és forgassuk körbe, hogy egyenletesen befedje a vaját. Üssük ki a felesleget.
- 6. Öntsük** a tésztát a ramekinekbe.
- 7. Helyezd** a ramekineket az előmelegített sütőtálcára.
- 8. Vegyük** ki amikor elkészültek, és hagyjuk pihenni 2-3 percig.
- 9. Fordítsuk** a ramekineket tányérokra, majd szórjuk meg porcukorral és tálaljuk.

# COSORI®

**Kérdések vagy észrevételek?**

[hello@cosori.hu](mailto:hello@cosori.hu)

Nyitvatartás: h-p 9-17

Telefon: +3614518821