

COSORI

FORRÓLEVEGŐS
SÜTŐ

Receptek





Köszönjük a vásárlást!



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



csatlakozz

facebook közösségünkhöz

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



fedezd fel

a receptes gyűjteményünket

www.cosori.hu/receptek



élvezd

a hetente frissülő receptjeinket a házi
chefjeinktől



LÉPJ KAPCSOLATBA A CHEFÜNKKEL

A chefjeink szívesen fogadják kérdéseiteket!

Email: hello@cosori.hu

A Cosori csapat nevében,

Boldog sütés-főzést!

A receptkönyv az alábbi Cosori modellekhez tartalmaz hasznos recepteket:
CP158-AF-RXB, CP158-AF-RXR, CP158-AF-RXW, CP137-AF-RXB, CS158-AF-RXB

Tartalomjegyzék

BEÁLLÍTÁSOK

REGGELI

Epres Scones	5
Gyömbéres Áfonyás Scones	8
Tálkában Sült Tojás	9
Francia Piritós Rudacskák	10
Reggeli Angol Muffin	11
Morzsa Kávés Muffin	12
Töltött Francia Piritós	13
BBQ Bacon	14
Reggeli Pizza	15

FŐFOGÁSOK

Santa Maria Ribeye Steak	18
Steak Chimichurri Szósszal	19
Steak Szendvics	20
Balzsamos Mustáros Flank Steak	21
Olaszos Húsgombóc	22
Mediterrán Húsgombóc	23
Japán Húsgombóc	24
Fokhagymás, Zöldfűszeres Csirke	25
Barbecue Csirke	26
Fokhagymás Citromos Csirke	27
Mustáros Sült Csirkecombok	28
Csirke Tikka Combból	29
Mézes Citromos Csirke	30
Öt Fűszeres Ragacsos Csirke	31
Sült Csirke	32
Parmezános Csirke	33
Észak-karolinai Sertésszelet	34
Katsu Sertéshús	35
Prosciuttos Sertés Rolád	36
Cajun Harcsa	37
Olvadós Tonhal Chipotle Szósszal	38
Kukoricalisztes Hal Taco	39
Teriyaki Szószos Lazac	40
Citromos Vajás Lazac	41

Cajun Stílusú Garnélarák	42
Rák Sütik	43
Ropogós Tofu	44
Rántott Padlizsán	45
Grillezett Sajt	46
Cajun Fűszerezésű Csirke	47
Stromboli	48
Ropogós Sült Hal Falatok	49
Fiesta Mini Pizza	50
Pepperoni Mini Pizza	51
Sajtburger	52
Pulykaburger Ázsiai Salátával	53

ELŐÉTELEK

Prosciuttoba Tekert Spárga	55
Szárazra Dörzsölt Csirkeszárnyak	56
Mongol Csirkeszárnyak	57
Mézes Sriracha Szószos Szárnyak	58
Parmezános Csirkeszárnyak	59
Jamaicai Csirkeszárnyak	60
Házi Tortilla Chips	61
Leveles Tésztába Göngyölt Virsli	62
Kolbászos Gomba	63
Sült Mozzarella Falatok	64
Sült Uborka	65
Baconbe Csavart Töltött Jalapeno	66
Baconbe Csavart Garnélarák	67
Kókuszos Garnélarák	68
Skót Tojás	69
Fűszeres Fokhagymás Csirkenyárs	70
Joghurtos Csirkenyárs	71
Koreai Stílusú Marhanyárs	72
Teriyaki Sertésnyárs	73
Bárány Shawarma Nyárs	74

Tartalomjegyzék


KÖRETEK

Házi Chips	76
Édesburgonya Chips	77
Cajun Fűszerezésű Francia Chips	78
Cukkini Chips	79
Avokádó Chips	80
Görög Fűszerezésű Chips	81
Burgonyaszeletek	82
Burgonya Chips	83
Hagymakarika	84
Virágzó Hagyma	85
Hasselback Burgonya	86
Sült Burgonya	87
Mézben Sült Sárgarépa	88
Sült Fokhagymás Brokkoli	89
Mézes-Szójas Sárgarépa	90
Sült Karfiol	91
Sült Kurkumás Karfiol	92
Sült Kukorica	93
Sült Vajtök	94
Sült Padlizsán	95
Fokhagymás Kenyér	96
Sajtos Kukoricás Muffinok	97
Cheddaros Keks	98
Kelbimbó Pancettával	99

DESSZERTEK







Fahéjas Csigák	101
Csokoládé Szufflé	102
Banános Diós Kenyér	103
Mini Almás Piték	104
Rusztikus Körtetorta Dióval	105
Citromos Font Torta	106
Áfonyás Citromos Muffinok	107
Csokoládés Kávés Muffin	108
Kókuszgolyók	109
Narancsos Áfonyás Muffin	110
Csokis Muffin	111

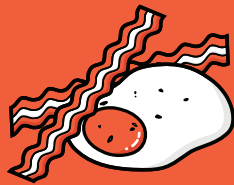
Beállítások

ICON	Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Sütés módja
 STEAK	Steak: ribeye, hátszín, filé	205°C	6 perc	Véres
			8 perc	Közepesen Átsült
			10 perc	Átsütött
	Hamburger	205°C	10 perc	
	Marha húsgombóc	205°C	8 perc	
	Kolbász	205°C	8-12 perc	
	Sertésszelet, csont nélkül	205°C	12-14 perc	
Sertésszelet, csontos	205°C	16-18 perc		

ICON	Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Rázni
 HALAK	Lazac	175°C	8 perc	
	Tilapia	175°C	6-8 perc	
	Kardhal	175°C	8-10 perc	
 GARNÉLARÁK	Garnélarák	190°C	6-10 perc	Rázni
	Jumbo Garnélarák	190°C	8-10 perc	Rázni
 BACON	Bacon	160°C	6-8 perc	
	Pancetta	160°C	10 perc	
	Pámai sonka	160°C	6 perc	
 CSIRKE	Csirkeszárnyak	195°C	20-25 perc	Rázni
	Csirkeláb/comb	195°C	25 perc	
	Csirkecomb, csont nélkül, bőr nélküli	195°C	10-12 perc	
	Csirkecomb, csontos, bőrös	195°C	20-30 perc	
	Csirkemell, csont nélkül, bőr nélküli	180°C	12-14 perc	

Beállítások

ICON	Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Rázni
 SÜLT KRUMPLI	Krumpli hasábok	175°C	25-30 perc	Rázni
	Újkrumpli	175°C	20-25 perc	Fordítsd meg
	Chips	195°C	25-30 perc	Rázni
	Édesburgonya	195°C	25-30 perc	Fordítsd meg
 ZÖLDSÉGEK	Brokkoli	150°C	8 perc	Rázni
	Karfiol	150°C	10 perc	Rázni
	Cukkini	150°C	10 perc	Rázni
 GYÖKÉR-ZÖLDSÉGEK	Répa	205°C	12 perc	Rázni
	Kelbimbó	205°C	8 perc	Rázni
	Vajtök	205°C	10 perc	Rázni
	Kukorica	205°C	8-12 perc	Fordítsd meg
 DESSZERTEK	Muffin	150°C	15 perc	
	Torta	150°C	30 perc	
	Cupcake	150°C	15 perc	
	Brownie	160°C	30 perc	
 KENYÉR	Kukoricakenyér	150°C	25-30 perc	
	Fahéjas csiga	165°C	15 perc	
	Grillezett sajt	160°C	8 perc	
	Piritóskenyér	160°C	8 perc	
 FAGYASZTOTT ÉTELEK	Csirkefalatok	175°C	10 perc	Rázni
	Hagymakarika	175°C	10 perc	Rázni



Reggelik



EPRES SCONES

6 ADAG

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 12 perc

240 g finomliszt

50 g kristálycukor

8 g sütőpor

1 g só

85 g hideg vaj, szeletekre vágva

84 g apróra vágott friss eper

120 ml tejszín

2 nagy tojás

10 ml vanília kivonat

5 ml víz

- SZITÁLJUK** egy nagy tálba a lisztet, a cukrot, a sütőport és a só.
- ADJUK** a liszthez a darabokra vágott vajat, majd kézzel vagy egy keverő segítségével gyúrjuk morzsás állagúvá.
- KEVERJÜK** az epret a lisztkeverékhez. Majd tegyük félre.
- KEVERJÜK** össze a tejszín, 1 tojást és a vanília kivonatot egy külön tálban.
- FORGASSUK** bele a tejszínes keveréket a lisztes keverékbe, keverjük addig, amíg össze nem áll a tészta, majd nyújtsuk ki 38 mm vastagságúra.
- SZAGGASSUK** ki pogácsaszaggatóval egyforma méretűre a süteményeket.
- KENJÜK** be a sütemények tetejét tojás és víz keverékével. Pihentessük kicsit.
- INDÍTSUK** el az elsütési funkciót a Cosori forrólevegős fritőzön és állítsuk be 175 fokra.
- TEGYÜNK** sütőpapírt a kosárba.
- HELYEZZÜK** a süteményeket a sütőpapírra és süssük őket 12 percig 175 fokon, amíg aranybarnára sülnek.



GYÖMBÉRES ÁFONYÁS SCONES

6 ADAG

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 12 perc

240 g finomliszt

50 g kristálycukor

8 g sütőpor

2 g só

85 g hideg vaj, szeletekre vágva

85 g friss áfonya

3 g friss, finoman reszelt gyömbér

113 ml tejszín

2 nagy tojás

4 ml vanília kivonat

5 ml víz

- SZÍTÁLJUK** egy nagy tálba a lisztet, a cukrot, a sütőport és a só.
- ADJUK** a liszthez a darabokra vágott vajat, majd kézzel vagy egy keverő segítségével gyúrjuk morzsás állagúvá.
- KEVERJÜK** az áfonyát és a gyömbért a lisztkeverékhez. Majd tegyük félre.
- KEVERJÜK** össze a tejszínt, 1 tojást és a vanília kivonatot egy külön tálban.
- FORGASSUK** bele a tejszínes keveréket a lisztes keverékbe, keverjük addig, amíg össze nem áll a tészta.
- TERÍTSÜK** ki kb 38 mm vastagságúra, majd szeleteljük fel egyenlő részekre.
- KENJÜK** be a sütemények tetejét tojás és víz keverékével. Pihentessük kicsit.
- INDÍTSUK** el az elősütési funkciót a Cosori forrólevegős fritőzön és állítsuk be 175 fokra.
- TEGYÜNK** sütőpapírt a kosárba és helyezzük a süteményeket a sütőpapírra.
- SÜSSÜK** őket 12 percig 175 fokon, amíg aranybarnára sülnek.



TÁLKÁBAN SÜLT TOJÁS

3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 14 perc

Olajspray

3 tojás

6 szelet füstölt szalonna,
felkockázva

60 g bébispénót, megmosva

120 ml tejszín

15 g reszelt parmezán sajt

Ízlés szerint só és bors

- VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk 175 fokra és indítsuk el.
- OLAJOZZUNK** be 3 szufflé-készítő tálat.
- TEGYÜNK** mindegyik tálba egy-egy tojást.
- PIRÍTUNK** meg a szalonnát egy serpenyőben, kb 5 percig.
- ADJUK** hozzá a spenótot is, majd fonnyadásig süssük, kb 2 perc.
- KEVERJÜK** hozzá a tejszínt és a parmezán sajtot, majd kevergessük 2-3 percig.
- ÖNTÜK** a tejszínes masszát a tojásokra.
- HELYEZZÜK** el a tálkákat az előmelegített forrólevegős fritőzbe és süssük 4 percig 175 fokon, amíg a tojás teljesen kész nem lesz.
- FÜSZEREZZÜK** ízlés szerint.



FRANCIA PIRÍTÓS RUDACSKÁK

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 10 perc

4 szelet fehér kenyér, kb 38 mm
vastagságú, lehetőleg nem friss

2 tojás

60 ml tej

15 ml juharszirup

2 ml vanília kivonat

Olajspray

38 g cukor

3 g őrölt fahéj

Juharszirup a tálaláshoz

Porcukor a tetejére

- VÁGJUK** fel a kenyérszeleteket, hogy összesen 12 db rudat kapjunk. Tegyük félre.
- KEVERJÜK** össze a tojást, tejet, juharszirupot és a vanília kivonatot.
- VÁLASSZUK** ki az elősütési funkciót a COSORI AIR Fryer gépünkön, kapcsoljuk be 175 fokra és indítsuk el. Hagyjuk, hogy felmelegedjen.
- MÁRTSUK** a kenyér rudakat a tojásos keverékbe, majd helyezzük el az elősütött sütőbe. Fűjjük be a kenyér darabokat olajsprayvel.
- SÜSSÜK** a francia pirítós darabkákat 10 percig 175 fokon és fordítsuk meg őket félidőben.
- KEVERJÜK** össze a cukrot és a fahéjat egy tálban. Tegyük félre.
- FORGASSUK** meg a rudakat a cukros fahéjas keverékben mikor megsültek.
- TÁLALJUK** juharsziruppal és szórjuk meg porcukorral.



REGGELI ANGOL MUFFIN

1 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 2 perc

SÜTÉS: 10 perc

Olajspray

1 szelet fehér cheddar sajt

1 szelet bacon

1 angol muffin félbevágva

15 ml meleg víz

1 nagy tojás

Só és bors ízlés szerint

- 1 OLAJOZZUNK** be egy szufflé tálat és helyezzük el a Cosori Air Fryer-ben.
- 2 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót, állítsuk be 160 fokra és indítsuk el.
- 3 TEGYÜK** a sajtot és a szalonnát a félbevágott muffinra.
- 4 HELYEZZÜK** a muffin mindkét felét az előmelegített forrólevegős fritőzbe.
- 5 ÖNTSÜK** a meleg vizet és a tojást a felmelegített szufflé tálba és fűszerezzük meg sóval és borssal.
- 6 VÁLASSZUK** a kenyér menüpontot, állítsuk be 10 percre és indítsuk el.
- 7 VEGYÜK** ki az angol muffinokat 7 perc után, de a tojásokat hagyjuk bent végig.
- 8 ÁLLÍTSUK** össze a szendvicünket úgy, hogy a megsütött tojásokat az angol muffin tetejére helyezzük és végül tálaljuk.



MORZSÁS KÁVÉS MUFFIN

6 ADAG

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 12 perc

MORZSÁS TETŐ

13 g fehér cukor

16 g barna cukor

1 g fahéj

2 g só

14 g olvasztott sóltan vaj

24 g fehérliszt

MUFFIN

90 g fehérliszt

53 g barna cukor

4 g sütőpor

1 g szódadikarbóna

2 g fahéj

1 g só

112 g tejföl

42 g olvasztott, sóltan vaj

1 tojás

4 ml vanília kivonat

Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze az összes alapanyagot a muffin tetejéhez, amíg meg nem kapjuk a durva morzsás állagot.
- 2 KEVERJÜK** össze a lisztet, a barna cukrot, a sütőport, a szódadikarbónát, a fahéjat és a só egy nagy tálban.
- 3 KEVERJÜK** össze a tejfölt, vajat, tojást és a vanília kivonatot egy külön tálban, addig, amíg jól össze nem állnak az összetevők.
- 4 ÖNTSÜK** a folyékony hozzávalókat a száraz hozzávalókhoz és keverjük jól össze.
- 5 VÁLASSZUK** ki az elősütés menüpontot a COSORI Air Fryer-en, állítsuk 175 fokra és indítsuk el.
- 6 OLAJOZZUK** be a muffin formákat és öntsük a tésztákat a tál $\frac{3}{4}$ -ig.
- 7 SZÓRJUK** meg a muffinok tetejét a morzsás keverékkel.
- 8 HELYEZZÜK** a muffin formákat az előmelegített forrólevegős fritőzbe. Lehet, hogy több körben fogod tudni csak kivitelezni.
- 9 SÜSSÜK** a muffinokat 175 fokon 12 percig.



TÖLTÖTT FRANCIA PIRÍTÓS

1 ADAG

ELŐKÉSZÍTÉS: 4 perc

SÜTÉS: 10 perc

1 szelet kalács, 64 mm vékony és száraz

113 g krémsajt

2 tojás

15 ml tej

30 ml tejszín

38 g cukor

3 g fahéj

2 ml vanília kivonat

Olajspray

Apróra vágott pisztácia a tetejére
Juharszirup a tálaláshoz

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési menüpontot a COSORI forrólevegős fritőzünkön és állítsuk be 175 fokra, majd indítsuk el.
- 2 VÁGJUK** be a kalács közepét.
- 3 TÖLTŚÜK** meg a bevágást krémsajttal. Tegyük félre.
- 4 KEVERJÜK** össze a tojást, tejet, tejszínt, cukrot, fahéjat és vanília kivonatot.
- 5 MÁRTSUK** bele 10-10 mp-re a megtöltött francia pirítós mindkét oldalát a tojásos keverékbe.
- 6 FÚJJUK** be olajsprayvel mindkét oldalát.
- 7 HELYEZZÜK** a pirítósokat az előmelegített sütőbe és süssük 10 percig 175 fokon.
- 8 VEGYÜK** ki óvatosan egy spatulával, mikor elkészült.
- 9 TÁLALJUK** a tetején pisztácia darabokkal és juharsziruppal.



BBQ BACON

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 2 perc

SÜTÉS: 8 perc

13 g barna cukor

5 g chili por

1 g őrölt kömény

1 g cayenne bors

4 szelet felezett bacon

- 1 KEVERJÜK** össze a fűszereket.
- 2 HINTSÜK** be a szalonnát a fűszerekkel, amíg teljesen be nem fedi. Tegyük félre.
- 3 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a sütőnkön, állítsuk be 160 fokra és indítsuk el.
- 4 HELYEZZÜK** a szalonnát az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Bacon menüpontot és indítsuk el.



REGGELI PIZZA

ADAG 1-2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 8 perc

10 ml olívaolaj

1 előkészített pizza tészta adag,
amely 178 mm vastagságú

28 g alacsony zsírtartalmú
mozzarella sajt

2 szelet füstölt sonka

1 tojás

2 gerezd fokhagyma, szeletelve

2 g koriander, apróra vágva

- 1 KENJÜK** be olívaolajjal az előkészített pizza tésztánk tetejét.
- 2 TEGYÜK** rá a mozzarella sajtot és a sonkát a tésztára.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési menüpontot a COSORI Air Fryer gépen és állítsuk be 175 fokra and indítsuk el.
- 4 HELYEZZÜK** a pizzát az előmelegített sütőbe és süssük 8 percig 175 fokon.
- 5 EMELJÜK** ki a kosarat 5 perc után és törjünk egy tojást a pizza tetejére.
- 6 TEGYÜK** vissza a kosarat és folytassuk a sütést. Díszítsük apróra vágott korianderrel és tálaljuk.



FŐFOGÁSOK



SANTA MARIA RIBEYE STEAK

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 11 perc

SÜTÉS: 6 perc

2 g kóser só
2 g finoman őrölt fekete bors
2 g fokhagymapor
2 g hagymapor
2 g szárított oregano
1 csipetnyi szárított rozmaryng
1 csipetnyi cayenne bors
1 csipetnyi zsálya
1db (453 g) csont nélküli ribeye
steak
15 ml olívaolaj

- 1 VÁLASSZUK** az elősütési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és indítsuk el.
- 2 KEVERJÜK** össze a fűszereket és jól hintsük be a steaket.
- 3 SZÓRJUNK** egy kis olívaolajat a steakre.
- 4 HELYEZZÜK** a steaket az előmelegített fritőzbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a steak opciót és indítsuk el.
- 6 VEGYÜK** ki a steaket a fritőzből amikor elkészült. Hagyjuk 10 percre pihenni, mielőtt felszeleteljük és tálaljuk.



STEAK CHIMICHURRI SZÓSSzal

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 6 perc

CHIMICHURRI SZÓSZ

60 ml extra szűz olívaolaj

20 g friss bazsalikom

20 g koriander

20 g petrezselyem

4 szardella filé

1 kis hagyma

2 hámozott fokhagyma gerezd

1 kifacsart citrom

1 csipetnyi pirospaprika

STEAK

12 ml növényi olaj

1 New York steak (473 g)

Só és bors ízlés szerint

- 1 KEVERJÜK** össze a szószhoz való összetevőket egy turmixgépben addig, amíg a kívánt állagot elérjük.
- 2 VÁLASSZUK** ki az elősütés opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start gombot.
- 3 DÖRZSÖLJÜK** be növényi olajjal a steaket és szórjuk meg sóval és borssal.
- 4 HELYEZZÜK** a steaket az előmelegített fritőzbe. Válasszuk ki a Steak opciót és állítsuk be 6 percre (körülbelül közepesen átsütött lesz) és indítsuk el.
- 5 HAGYJUK** a steaket pihenni 5 percig mikor elkészült. Aztán vágjuk fel, tegyünk a tetejére a szószból és tálaljuk.



STEAK SZENDVICS

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 6 perc

1 ribeye steak (473 g) csont nélkül

20 ml olívaolaj

5 g só

1 g fekete bors

110 g tejföl

40 g előkészített, reszelt torma

2 g metélőhagyma, frissen vágva
apróra

1 apróra vágott kis hagyma

Fél citrom, kifacsarva

Só és bors, ízlés szerint

Szezámos magos zsemle a
tálaláshoz

Rukkola a tálaláshoz

Felszeletelt hagyma a tálaláshoz

- VÁLASSZUK** ki az elősütés opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start menüpontot.
- ÖNTÖZZÜK** meg a steaket olívaolajjal és fűszerezzük meg sóval és borssal.
- HELYEZZÜK** a steaket az előmelegített sütőbe.
- VÁLASSZUK** ki a Steak menüpontot és nyomjuk meg a Start/ Pause gombot.
- KEVERJÜK** össze a tejfölt, a tormát, a metélőhagymát, a hagymát és a citromlevet egy kis tálban.
- FŰSZEREZZÜK** meg a tormás krémet sóval és borssal ízlés szerint.
- VEGYÜK** ki a húst a fritőzből mikor kész és hagyjuk pihenni 5-10 percig mielőtt felszeleteljük.
- ÁLLÍTSUNK** össze egy szendvicset úgy, hogy a tormás krémmel a zsemle alsó részét kenjük meg, adunk hozzá egy kis rukkolát, egy kis szeletelt hagymát, majd rátesszük a húst.



BALZSAMOS MUSTÁROS FLANK STEAK

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 2 óra 10 perc

SÜTÉS: 6 perc

60 ml olívaolaj

60 ml balsamecet

36 g dijoni mustár

473 g-os oldalas

Só és bors, ízlés szerint

4 bazsalikom levél, felszeletelve

- 1 KEVERJÜK** össze az olívaolajat, balsamecetet és mustárt. Keverjük addig, amíg egy pácot kapunk.
- 2 HELYEZZÜK** a steaket közvetlenül a pácba. Fedjük le műanyag fóliával és pácoljuk minimum 2 órát vagy egy éjszakán át a hűtőszekrényben.
- 3 VEGYÜK** ki, majd hagyjuk, hogy szobahőmérsékletűre melegedjen fel.
- 4 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start gombot.
- 5 HELYEZZÜK** a steaket az előmelegített fritőzbe, válasszuk ki a Steak menüpontot, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 SZELETELJÜK** kicsit ferdén, hogy az izmokat hosszában metsszük be. Fűszerezük meg sóval és borssal, majd szórjuk meg egy kis bazsalikkal és szolgáljuk fel.



OLASZOS HÚSGOMBÓC

1-2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 15 perc

SÜTÉS: 8 perc

227 g darált hús
28 g pankó morzsa
30 ml tej
1 tojás
3 g fokhagymapor
2 g hagymapor
2 g szárított oregano
2 g szárított petrezselyem
Só és bors, ízlés szerint
15 g reszelt parmezán sajt, egy
kicsi a tálaláshoz is
Olajspray
Marinara szósz a tálaláshoz

- 1 KEVERJÜK** jól össze a darált húst, a morzsát, a tejet, a tojást, a fűszereket, a sót, a borsot és a parmezán sajtot.
- 2 CSINÁLJUNK** közepes méretű húsgombócokat a húsos keverékből. Tegyük be a hűtőszekrénybe 10 percre.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 VEGYÜK** ki a húsgombócokat a hűtőszekrényből és tegyük be az előmelegített sütőbe. Szórjuk meg a húsgombócokat egy kis olajjal és süssük 8 percig 205 fokon.
- 5 TÁLALJUK** marinara szósszal és egy kis parmezán sajtjal.



MEDITERRÁNOS HÚSGOMBÓC

3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 35 perc

SÜTÉS: 10 perc

454 g darált bányahús
3 gerezd fokhagyma, szeletelve
5 g só
1 g fekete bors
2 g menta, frissen szeletelve
2 g őrölt kömény
3 ml csipős szósz
1 g chili por
1 hagyma, szeletelve
8 g petrezselyem, finomra
szeletelve
15 ml friss citromlé
2 g citromhéj
10 ml olívaolaj

- 1 KEVERJÜK** össze a bányahúst, fokhagymát, sót, borsot, mentát, köményt, csipős szószot, chili port, hagymát, petrezselymet, citromlevet és a citromhéjat, amíg jól össze nem áll.
- 2 KÉSZÍTÜNK** a keverékből 9 húsgombócot és tegyük be a hűtőszekrénybe 30 percre.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer gépen és nyomjuk meg a Start gombot.
- 4 SPRICCELJÜK** meg olívaolajjal a húsgombócokat és helyezzük az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Steak menüpontot és állítsuk be 10 percre és indítsuk el a programot.



JAPÁN HÚSGOMBÓC

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 15 perc

SÜTÉS: 10 perc

473 g darált hús
15 ml szezámolaj
18 ml miso paszta
10 friss mentalevél, finomra vágva
4 hagyma, finomra vágva
5 g só
1 g fekete bors
45 ml szójaszószt
45 ml mirin
45 ml víz
3 g barnacukor

- 1 KEVERJÜK** össze a darált húst, a szezámolajat, a miso pasztát, a menta leveleket, a hagymákat, a sót, a borsot addig, amíg jól összeérnek.
- 2 ADJUNK** hozzá egy kis adag szezámolajat a kezünkhöz és készítsünk kb 51 mm-es húsgombócokat. Körülbelül 8 darab jön ki belőle.
- 3 HAGYJUK** a húsgombócokat a hűtőszekrénybe 10 percre.
- 4 KÉSZÍTÜNK** egy mázat a húsgombócoknak, összekeverve a szójaszószt, a mirint, a vizet és a barnacukrot. Tegyük félre.
- 5 VÁLASSZUK** az elősütési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 HELYEZZÜK** el a lehűtött húsgombócokat az előmelegített sütőben.
- 7 VÁLASSZUK** ki a Steak menüpontot, állítsuk be 10 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 8 KENJÜK** meg a mázzal a húsgombócokat minden második percben.



FOKHAGYMÁS, ZÖLDFÜSZERES CSIRKE

3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 35 perc

SÜTÉS: 20 perc

3 csirkecomb, csont nélkül, bőrrel

3 csirkeláb, bőrrel

30 ml olívaolaj

20 g fokhagymapor

6 g só

1 g fekete bors

1 g szárított kakukkfű

1 g szárított rozmaring

1 g szárított tárkony

- 1 FORGASSUK** meg a csirkecombokat és lábakat az olívaolajban és a fűszerekben. Hagyjuk pácolódni 30 percig.
- 2 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer gépen, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 3 HELYEZZÜK** a csirkét az előmelegített sütőbe.
- 4 VÁLASSZUK** a Chicken menüpontot, állítsuk be 20 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



BARBECUE CSIRKE

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 30 perc

SÜTÉS: 20 perc

2 g füstölt paprika

5 g porcukor

3 g hagymapor

4 g chili por

7 g barnacukor

18 g kóser só

2 g kőmény

1 g cayenne bors

1 g fekete bors

1 g fehér bors

454 g csirkeláb, bőrrel

227 g csirkeszárnyak

Barbecue szósz a páchoz és a
felszolgáláshoz is

- 1 KEVERJÜK** össze a fűszereket egy kis tálban.
- 2 KENJÜK** be a csirkét a páccal és hagyjuk így 30 percig.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer gépen, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 HELYEZZÜK** a szárnyakat az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Csirke menüpontot, állítsuk be 20 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot
- 6 KENJÜK** be a csirkét némi barbecue szósszal 5 percenként.
- 7 VEGYÜK** ki a csirkét, ha a sütés véget ért.
- 8 TÁLALJUK** egy kis plusz barbecue szósszal.



FOKHAGYMÁS CITROMOS CSIRKELÁBAK 3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 20 perc

30 ml olívaolaj
1 citrom, kifacsarva és citromhéjjal
10 g fokhagymapor
5 g paprika
9 g só
1 g szárított oregano
1 g fekete bors
2 g barnacukor
6 csirkeláb, bőrrel

- 1 KEVERJÜK** össze az olívaolajat, a citromlevet, a citromhéjat, a fokhagymaport, a paprikát, a sót, az oregánót, a fekete borsot és a barnacukrot egy kisebb tálban.
- 2 FORGASSUK** meg a csirkelábakat ebben a pácban és hagyjuk állni 30 percig.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 HELYEZZÜK** a csirkecombokat az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Chicken menüpontot, állítsuk be 20 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



MUSTÁROS SÜLT CSIRKECOMBOK

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 20 perc

30 g dijoni mustár

15 ml juharszirup

1 g hagymapor

2 g fokhagymapor

1 g paprika

2 g só

1 g fekete bors

4 csirkecomb, csont nélkül, bőrrel

- 1 KEVERJÜK** össze a mustárt, a juharszirupot, a hagymapor, a fokhagymapor, a paprikát, a sót, a fekete borsot egy kis tálban.
- 2 FORGASSUK** meg a csirkecombokat a mustáros pácban és pihentessük kicsit.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 HELYEZZÜK** a csirkecombokat az előmelegített fritőzbe és a maradék páccal locsoljuk meg.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Chicken menüpontot, állítsuk be 20 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



CSIRKE TIKKA COMBBÓL

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 1 óra

SÜTÉS: 20 perc

79 ml kókusztej
24 g paradicsom püré
3 g garam marsala
2 g kömény
3 g kurkuma
2 g kardamom
3 g fokhagymapor
25 g reszelt gyömbér
5 g só
4 csirkecomb

- 1 KEVERJÜNK** össze mindent a csirke kivételével egy tálban.
- 2 MÁRTSUK** bele a csirkecombokat a kókuszos pácba és hagyjuk így körülbelül egy órára.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 VEGYÜK** ki a csirkelábakat a hűtőszekrényből és tegyük az előmelegített sütőbe.
- 5 SÜSSÜK** 175 fokon 20 percig.
- 6 TÁLALJUK** párolt basmati rizszel.



MÉZES CITROMOS CSIRKE

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 1 óra

SÜTÉS: 15 perc

45 ml méz, plusz egy kicsi későbbre

15 ml szójaszósz

1 citrom leve

2 fokhagymagerezd, szeletelve

4 csirkecomb, csont nélkül, bőrrel

Só ízlés szerint

Citrom szeletek a díszítéshez

- 1 KEVERJÜK** össze a mézet, a szójaszószot, a citromlevet, a fokhagymát egy tálban. Mártuk bele a csirkelábakat és pácoljuk 1 órán át.
- 2 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 3 HELYEZZÜK** a csirkelábakat az előmelegített sütőbe.
- 4 VÁLASSZUK** ki a Chicken menüpontot, állítsuk be 15 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 VEGYÜK** ki a kosarat 5 perccel a sütés vége előtt és a maradék páccal locsoljuk meg a csirkét, majd tegyük vissza.
- 6 FÜSZEREZZÜNK** sóval, egy kis plusz mézzel és helyezzük a csirkére a citromszeleteket.



ÖT FŰSZERES RAGACSOS CSIRKE

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 2 óra 5 perc

SÜTÉS: 12 perc

48 g hoisin szósz

18 g osztriga szósz

3 gerezd fokhagyma, finomra
reszelve

5 g kínai ötfűszer keverék

60 ml méz, két részletben

30 ml szójaszósz, két részletben

4 csirkecomb, csont nélkül, bőrrel

- 1 KEVERJÜK** össze a hoisin szószot, az osztriga szószot, a fokhagymát, a kínai ötfűszer keveréket, a 30 ml mézet, a 20 ml szójaszószot egy nagy tálban. Adjuk hozzá a csirkelábakat és forgassuk bele jól a pácba. Hagyjuk benne 2 órán át.
- 2 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 3 HELYEZZÜK** a csirkelábakat az előmelegített sütőbe.
- 4 VÁLASSZUK** ki a Chicken menüpontot, állítsuk be 12 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 KEVERJÜK** össze a maradék mézet és szójaszószot egy kis tálban.
- 6 VIGYÜK** fel a maradék méz-szójaszósz pácot a csirke tetejére 8 perc sütés után, majd tegyük vissza a fritőzbe és süssük még 4 percig.
- 7 TÁLALJUK** párolt kínai brokkolival és rizzsel.



SÜLT CSIRKE

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 2 óra

SÜTÉS: 25 perc

2 csirkeláb

2 csirkecomb, csont nélkül, bőrrel

224 ml író

180 g finomliszt

3 g fokhagymapor

3 g hagymapor

3 g paprika

2 g fekete és fehér bors

5 g só

40 ml olaj

Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze a csirkelábakat, combokat és az írókat egy jól záródó tasakban. Hagyjuk pácolódni 1-1,5 órát.
- 2 KEVERJÜK** össze a lisztet, a fűszereket és a sót egy tálban.
- 3 VEGYÜK** ki a csirkét a tasakból és forgassuk meg a lisztes keverékben. Fedjük be teljesen. Majd pihentessük 15 percig a hűtőszekrényben.
- 4 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 MÁRTSUNK** egy konyhai ecsetelőt olajban és óvatosan kenjük meg a csirkelábakat és combokat mindegyik oldalon.
- 6 HELYEZZÜK** őket az előmelegített sütőbe.
- 7 VÁLASSZUK** ki a csirke menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 8 VEGYÜK** ki a csirkét a sütési idő félidejénél és fűjük le olajsprayvel.
- 9 HAGYJUK** kihűlni egy 5 perces tálalás előtt.



PARMEZÁNOS CSIRKE

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 12 perc

56 g olaszos zsemlemorzsa
20 g reszelt parmezán sajt
2 csirkemell (454 g), csont és bőr nélkül
60 g finomliszt
2 tojás, felverve
Olajspray
2 szelet mozzarella sajt
Marinara szósz a tálaláshoz
2 csokor petrezselyem, frissen vágva a tálaláshoz

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 180 fokra és nyomjuk meg a Start/ Pause gombot.
- 2 KEVERJÜK** össze a zsemlemorzsát és a parmezán sajtot egy tálban.
- 3 FORGASSUK** meg mindegyik csirkemellet a lisztben, majd mártsuk bele a felvert tojásba, majd forgassuk meg a zsemlemorzsa-parmezános keverékben.
- 4 FÚJJUK** le a csirke tetejét egy kis olívaolajjal és a kosár belsejét is olajozzuk be, majd helyezzük a csirkemelleket a kosárba.
- 5 SÜSSÜK** 180 fokon 12 percig.
- 6 HELYEZZÜNK** egy szelet mozzarella sajtot mindegyik csirkemellre 2 perccel a sütés vége előtt.
- 7 TÁLALJUK** marinara szósszal és díszítsük frissen vágott petrezselyemmel.



ÉSZAK-KAROLINAI SERTÉSSZELET

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 10 perc

2 sertésszelet, csont nélkül
15 ml növényi olaj
25 g barna cukor
6 g magyar pirospaprika
2 g őrölt mustár
2 g frissen őrölt fekete bors
3 g hagymapor
3 g fokhagymapor
Só és bors ízlés szerint

- 1 **VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 **FEDJÜK** be a sertésszeleteket olajjal.
- 3 **KEVERJÜK** össze a fűszereket és jól kenjük meg a sertésszeleteket, szinte mint egy panírként.
- 4 **HELYEZZÜK** a sertésszeleteket az előmelegített sütőbe.
- 5 **VÁLASSZUK** ki a Steak opciót, állítsuk be 10 percre és indítsuk el.
- 6 **VEGYÜK** ki a sertésszeleteket, ha lejárt a program, majd pihentessük 5 percig tálalás előtt.



KATSU SERTÉSHÚS

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 14 perc

2 sertésszelet (170 g), csont nélkül

56 g panko morzsa

3 g fokhagymapor

2 g hagymapor

6 g só

1 g fehérbors

60 g finomliszt

2 tojás, felverve

Olajspray

- 1 HELYEZZÜK** a sertésszeleteket egy jól záródó tasakba vagy fedjük le műanyag fóliával.
- 2 KALAPÁLJUK** a húst egy klopfolóval addig, amíg 13 mm vastagságú nem lesz.
- 3 KEVERJÜK** össze a zsemlemorzst és a fűszereket egy tálban. Tegyük félre.
- 4 FORGASSUK** meg a sertés szeleteket a lisztben, majd mártjuk a felvert tojásba és forgassuk meg a zsemlemorzszs keverékben.
- 5 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön, állítsuk be 180 fokra és nyomjuk be a Start/Pause gombot.
- 6 FÚJJUK** le olajjal a hús mindkét oldalát és helyezzük az előmelegített sütőbe.
- 7 SÜSSÜK** a sertés szeleteket 14 percig 180 fokon.
- 8 VEGYÜK** ki, amikor lejárt a sütési idő és hagyjuk pihenni 5 percig.
- 9 SZELETELJÜK** fel és tálaljuk.



PROSCIUTTOS SERTÉS ROLÁD

4-5 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 9 perc

6 szelet prosciutto, vékonyra szeletelve

1 sertés szűzpecsenye (454 g), félbevágva és laposra kalapálva

6 g só

1 g fekete bors

227 g friss spenót, 2 részre osztva

4 szelet mozzarella sajt, 2 részre osztva

18 g szárított paradicsom, 2 részre osztva

10 ml olívaolaj, 2 részre osztva

- 1 FEKTESSÜNK** le 3 szelet prosciuttot egy sütőpapírra, egymáson kicsit átfedve. Helyezzünk egy fél sertésszeletet a sonkára, majd ismételjük meg.
- 2 FÜSZERezzÜK** meg a sertés rolád belsejét egy kis sóval és borssal.
- 3 FEKTESSÜK** rá a fele adag spenótot, sajtot és szárított paradicsomot a húsrá, a szélén kihagyva egy 13 mm széles részt mindkét oldalon.
- 4 TEKERJÜK** fel a húst óvatosan, hogy a tölték ne jöjjön ki és szorosan zárjuk le a végén.
- 5 ISMÉTELJÜK** meg ugyanezt a másik hússzelettel. Helyezzük a roládokat a hűtőszekrénybe.
- 6 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépen és indítsuk el.
- 7 ECSETELJÜNK** 5 ml olívaolajat a feltekert hús roládokra és helyezzük az előmelegített sütőbe.
- 8 VÁLASSZUK** ki a Steak menüpontot, állítsuk be 9 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 9 HAGYJUK** pihenni a roládokat 10 percig a tálalás előtt.



CAJUN HARCSEA

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 7 perc

5 g paprika
3 g fokhagymapor
2 g hagymapor
2 g őrölt szárított kakukkfű
1 g őrölt fekete bors
1 g cayenne bors
1 g szárított bazsalikom
1 g szárított oregano
2 harcsa filé (177 g)
Olajspray

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 KEVERJÜK** össze az összes fűszert egy tálban.
- 3 FEDJÜK** be bőségesen a hal mindkét oldalát a fűszeres keverékkel.
- 4 FÚJJUK** be olajsprayvel a hal mindkét oldalát, majd helyezzük az előmelegített fritőzbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Seafood menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 VEGYÜK** ki óvatosan, mikor elkészült és tálaljuk búzadara kásával.



OLVADÓS TONHAL CHIPOTLE SZÓSSzal 2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 8 perc

1 konzerv tonhal (142 g)

45 g La Costena Chipotle szósz

4 szelet fehér kenyér

2 szelet paprikás trappista sajt

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 160 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 KEVERJÜK** össze a tonhalat a szósszal, amíg jól össze nem áll.
- 3 KENJÜK** a szósz felét 2 kenyérszeletre.
- 4 ADJUNK** egy kis sajtot a tetejükre és tegyük rá a maradék kenyérszeleteket.
- 5 HELYEZZÜK** a szendvicseket az előmelegített fritőzbe.
- 6 VÁLASSZUK** ki a Bread menüpontot, állítsuk be 8 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 SZELETELJÜK** fel átlósan, majd tálaljuk.



KUKORICALISZTES HAL TACO

4-5 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 7 perc

Tilápia hal (454 g), kb 38 mm
széles csíkokra vágva

52 g kukoricaliszt

1 g őrölt kömény

1 g chili por

2 g fokhagymapor

1 g hagymapor

3 g só

1 g fekete bors

Olajspray

Kukoricás tortilla lapok

Tartármártás

Citromszeletek a tálaláshoz

- 1 VÁGJUK** fel a halat 38 mm széles csíkokra.
- 2 KEVERJÜK** össze a kukoricadarát a fűszerekkel egy alacsony peremű tálban.
- 3 FORGASSUK** meg a hal csíkokat a keverékben, majd tegyük be pihenni a hűtőszekrénybe.
- 4 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 FÚJJUK** be olajsprayvel a hal mindkét oldalát, majd helyezzük az előmelegített fritőzbe.
- 6 VÁLASSZUK** a Seafood menüpontot, állítsuk be 7 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 FORDÍTUK** meg a halat félidőben.
- 8 TÁLALJUK** a halat kukoricás tortilla lapokon, tartármártással és citrom gerezdekkel.



TERIYAKI SZÓSZOS LAZAC

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 8 perc

TERIYAKI SZÓSZ

118 ml szójaszós

50 g cukor

1 g reszelt gyömbér

1 gerezd fokhagyma, összetörve

60 ml narancslé

LAZAC

2 lazacszelet (148 g)

20 ml növényi olaj

Só és fehér bors, ízlés szerint

- 1 KEVERJÜK** össze a szósz összetevőit egy kis tálban.
- 2 FORRALJUK** fel a szósz, felezzük meg, majd hagyjuk kihűlni.
- 3 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 FÚJJUK** be olajjal és a lazacot és fűszerezzük meg sóval és fehér borssal.
- 5 HELYEZZÜK** a lazacot az előmelegített fritőzbe bőrrel lefelé. Válasszuk ki a Seafood opciót, állítsuk be 8 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 VEGYÜK** ki a lazacot a fritőzből, amint lejárt. Hagyjuk pihenni 5 percet, majd fedjük be a szósszal.
- 7 TÁLALJUK** rizzsel vagy párolt zöldségekkel.



CITROMOS VAJAS LAZAC

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 8 perc

2 lazacszelet (177 g)

Só és bors ízlés szerint

Olajspray

30 g vaj

30 ml citromlé

1 gerezd fokhagyma, reszelve

6 ml Worestershire szósz

- 1 FŰSZEREZZÜK** meg a lazacot ízlés szerint.
- 2 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 3 FÚJJUK** be a fritóz kosarát olajjal és helyezzük bele a lazacokat.
- 4 VÁLASSZUK** ki a Seafood opciót és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 KEVERJÜK** össze a vaját, a citromlevet, a fokhagymát, a Worestershire szósz egy kis edénybe és olvasszuk meg alacsony lángon, nagyjából 1 percen át.
- 6 TÁLALJUK** a lazacot rizszel és a tetején a vajás citromos szósszal.



CAJUN STÍLUSÚ GARNÉLARÁK

2-3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 5 perc

6 g só

2 g füstölt paprika

2 g fokhagymapor

2 g olaszos fűszerkeverék

2 g chilipor

1 g hagymapor

1 g cayenne bors

1 g fekete bors

1 g szárított kakukkfű

454 grammos garnélarák, hámozva
és kidolgozva

30 ml olívaolaj

Citromszeletek a tálaláshoz

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 190 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 KEVERJÜK** össze a fűszerkeverékeket egy nagy tálban és tegyük félre.
- 3 HINTSÜK** meg a garnélarákot olívaolajjal, amíg teljesen be nem fedjük.
- 4 SZÓRJUK** a fűszerkeveréket a garnélarákra és jól fedjük be vele.
- 5 HELYEZZÜK** a garnélarákot az előmelegített fritőzbe.
- 6 VÁLASSZUK** a Shrimp (garnélarák) menüpontot, állítsuk be 5 percre majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 RÁZZUK** meg a kosarat félidőnél (az emlékeztető figyelmeztetni fog, hogy mikor).
- 8 TÁLALJUK** citrom gerezdekkel.



RÁK SÜTIK

4 DARAB

ELŐKÉSZÍTÉS: 35 perc

SÜTÉS: 8 perc

MÁRTÁS

55 g majonéz

15 g kapribogyó, megmosva és
lecsöpögtetve

5 g édes savanyúság

5 g lilahagyma, felkockázva

8 ml citromlé

8 g dijoni mustár

Só és bors ízlés szerint

RÁK SÜTIK

1 nagy tojás, felverve

17 g majonéz

11 g dijoni mustár

5 ml Worcestershire szósz

2 g Old Bay fűszerkeverék

2 g só

1 csipetnyi fehér bors

1 csipetnyi cayenne bors

26 g zeller, felszeletelve

45 g piros kaliforniai paprika,
felkockázva

8 g friss petrezselyem, finomra
vágva

227 g darabos rákhús

28 g pankó morzsa

Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze a mártás hozzávalóit, amíg homogénné válnak, majd tegyük félre.
- 2 KEVERJÜK** össze a tojást, a majonézt, a mustárt, a Worcestershire szószot, az Old Bay fűszerkeveréket, a sót, a fehér borsot, a cayenne borsot, a zellert, a kaliforniai paprikát és a petrezselymet.
- 3 FORGASSUK** meg a rákhúst a tojásos keverékben, amíg jól be nem fedi az egészet.
- 4 SZÓRJUK** a pankó morzsát a rákos keverékbe és forgassuk össze.
- 5 FORMÁZZUNK** 4 darab süteményt a rákos keverékből és tegyük a hűtőszekrénybe 30 percre.
- 6 VÁLASSZUK** ki az elősütés opciót a Cosori Air Fryer fritőzőn és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 FEKTESSÜNK** egy sütőpapírt a kosárba. Fújjuk be a rákos sütitet olajsprayvel és tegyük őket óvatosan a sütőpapírra.
- 8 SÜSSÜK** a sütitet 205 fokon 8 percig, amíg aranybarnák nem lesznek.
- 9 FORDÍTSUK** meg a sütitet félidőben.
- 10 TÁLALJUK** a mártással.



ROPOGÓS TOFU

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 15 perc

SÜTÉS: 18 perc

225 g tofu, 25 mm-es kockákra
felvágva

30 ml szójaszósz

10 ml rizsecet

10 ml szezámolaj

40 g kukoricakeményítő

- 1 DOBJUK** a tofut, a szójaszószot, a rizsecetet, a szezámolajat egy tálba és hagyjuk 10 percig pácolódni.
- 2 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 190 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 3 CSÖPÖGTESSÜK** le a maradék pácot a tofuról és forgassuk meg a kukoricakeményítőben, hogy mindenhol jól befedje.
- 4 HELYEZZÜK** a tofut az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Shrimp menüpontot, állítsuk be 18 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 RÁZZUK** meg a kosarat félidőnél (az emlékeztető figyelmeztetni fog, hogy mikor).



RÁNTOTT PADLIZSÁN

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 8 perc

SÜTÉS: 8 perc

1 tojás, felverve

15 ml tej

112 g olasz stílusú kenyérmorzsa

3 g só

1 g fekete bors

1 padlizsán, 13 mm széles
szeletekre vágva

60 g finomliszt

Olívaolaj

- 1 KEVERJÜK** össze a tojást és a tejet egy tálban. Egy külön tálban pedig keverjük össze a panko morzsát, a sót, a borsot.
- 2 VÁGJUK** fel a padlizsánt 13 mm széles csíkokra.
- 3 FEDJÜK** be a padlizsán szeleteket liszttel, mártjuk bele a tojásba és forgassuk meg a morzsába. Majd ismételjük meg újra.
- 4 VÁLASSZUK** az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőzünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 KENJÜK** be a padlizsán mindkét oldalát olívaolajjal.
- 6 HELYEZZÜK** a panírozott szeleteket az előmelegített sütőbe és süssük 205 fokon, 8 percig.
- 7 FORDÍTUK** meg a padlizsánt félidőnél.



GRILLEZETT SAJT

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 8 perc

43 g vaj, olvasztva

4 szelet fehér kenyér

57 g cheddar sajt, felszeletelve

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 160 fokra és nyomjuk meg a Start/ Pause gombot.
- 2 KENJÜK** be vajjal a kenyérszeletek mindkét oldalát.
- 3 OSSZUK** el egyenletesen a felszeletelt sajtot 2 szelet között és másik 2 szelettel fedjük be őket.
- 4 HELYEZZÜK** a szendvicseket az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Bread menüpontot és nyomjuk meg a Start/ Pause gombot.
- 6 SZELETELJÜK** fel átlósan és tálaljuk.



CAJUN FÜSZEREZÉSŰ CSIRKE

2-4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 óra 15 perc

SÜTÉS: 10 perc

454 g csirkehús

355 ml író

10 ml Louisiana csípős szósz

180 g finomliszt

15 g só

4 g fekete bors

7 g fokhagymapor

5 g hagymapor

5 g paprika

3 g őrölt mustár

2 g cayenne bors

12 g cornstarch

Kukoricakeményítő

- PÁCOLJUK** be a csirkét az íróba és csípős szószba minimum 4 óráig vagy egy éjszakán át.
- ADJUK** hozzá a maradék hozzávalókat egy nagy tálba és jól keverjük össze.
- FORGASSUK** meg a csirke darabokat a panírban és jól rázzuk össze őket.
- KEVERJÜK** a mártás $\frac{1}{3}$ -t a fűszerezett lisztbe és jól keverjük össze.
- HAGYJUK** pihenni a húst kb egy óráig, addig amíg nem lesz ragacsos a hús bundája. Utána forgasd meg megint a húst a fűszeres lisztben.
- VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer gépen és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- FÚJJUK** be olajsprayvel a csirke mindkét oldalát és helyezzük az előmelegített sütőbe.
- SÜSSÜK** a húst 205 fokon 10 percig, amíg aranybarna és ropogós nem lesz.



STROMBOLI

4-5 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 35 perc

SÜTÉS: 20 perc

283 g pizzatészta, hűtve

Finomliszt a szóráshoz

8 szelet főtt sonka

3 szelet provolone sajt

3 szelet mozzarella sajt

50 g sült piros kaliforniai paprika,
felszeletelve

1 g olaszos fűszer

1 tojás, felverve

15 ml tej

1 g só

1 g szárított oregano

1 g fokhagymapor

1 g fekete bors

- 1 HAGYJUK** szobahőmérsékleten a tésztát 30 percig.
- 2 SZÓRJUK** be a tésztát liszttel és nyújtsuk ki 6 mm vastagságúvá.
- 3 FEKTESSÜK** le a tészta felére a sonkát, a sajtokat, a paprikát és az olaszos fűszerkeverékkel szórjuk meg, majd fektessük rá a másik felét.
- 4 KEVERJÜK** össze a tojást a tejjel és kenjük be a tészta tetejét.
- 5 SZÓRJUK** meg sóval, oregánóval, fokhagymaporral és borssal a tetejét. Tegyük félre pihenni.
- 6 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 HELYEZZÜK** a strombolit az előmelegített sütőbe.
- 8 SÜSSÜK** 175 fokon 20 percig. 5 percnként fordítsuk meg a strombolit a sütés során.



ROPOGÓS SÜLT HAL FALATOK

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 6 perc

SÜTÉS: 6 perc

454 g maréna, vagy hasonló vadhal,
felszeletelve 38x13 mm hosszú
csíkokra

30 g finomliszt

7 g Old Bay fűszerkeverék

2 tojás, felverve

180 g panko morzsa

Olajspray

Tartármártás a tálaláshoz

- VÁGJUK** fel a halat 38x13 mm hosszú csíkokra.
- KEVERJÜK** össze a lisztet és az Old Bay fűszerkeveréket egy tálban.
- MÁRTSUK** bele az összes hal szeletet a fűszeres lisztbe, majd mártsuk bele a tojásba és forgassuk meg a morzsába.
- VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- FÚJJUK** be a panírozott halat olajjal és helyezzük el az előmelegített sütőbe.
- VÁLASSZUK** ki a Frozen Foods (fagyasztott ételek) menüpontot, állítsuk be 6 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- RÁZZUK** meg a kosarat féldőnél (az emlékeztető figyelmeztetni fog, hogy mikor).
- TÁLALJUK** tartármártással.



FIESTA MINI PIZZA

1 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 10 perc

Előre elkészített (178 mm)
pizzatészta

Olívaolaj a megkenéshez

57 g salsa

85 g mexikói sajtos keverék,
felaprítva

20 g fagyasztott kukorica,
felengedve

30 g főzött fekete bab

8 g fagyasztott borsó, felengedve

- 1 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 160 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 KENJÜK** be a pizzatészta tetejét olívaolajjal.
- 3 HELYEZZÜK** a pizzát az előmelegített fritőzbe és 160 fokon süssük 10 percig.
- 4 ADJUK** hozzá a salsát, a sajtot, a kukoricát, a fekete babot és a borsot 5 perccel a sütés vége előtt.



PEPPERONI MINI PIZZA

1 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 10 perc

Előre elkészített (178 mm)
pizzatészta

Olívaolaj a megkenéshez

60 g marinara szósz

5-6 darab pepperoni

85 g mozzarella sajt, felaprítva

25 g parmezán sajt

- 1 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 160 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 KENJÜK** be a pizzatészta tetejét olívaolajjal.
- 3 HELYEZZÜK** a pizzát az előmelegített fritőzbe és 160 fokon süssük 10 percig.
- 4 ADJUK** hozzá a marinara szószot, a pepperoni szeleteket, a mozzarellát és a parmezán sajtot 5 perccel a sütés vége előtt.



SAJTBURGER

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 1 óra 5 perc

SÜTÉS: 8 perc

454 g darált marhahús (80/20)

3 g só

1 g feketebors

6 ml Worcestershire szósz

5 g dijoni mustár

1 kis hagyma, reszelve

1 tojás, felverve

40 ml olívaolaj

4 szelet cheddar sajt

Hamburger pogácsák a tálaláshoz

- 1 KEVERJÜK** össze a darált marhahúst, a sót, a feketeborsot, a Worcestershire szószot, a dijoni mustárt, a reszelt hagymát és a tojást, amíg jól össze nem áll.
- 2 FORMÁZZUNK** a húsból 4 pogácsát és tegyük be a hűtőszekrénybe egy órát hűlni.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritóz gépen és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 OLAJJOZZUK** be a pogácsákat mielőtt betesszük a fritózba őket.
- 5 VÁLASSZUK** a Steak menüt, állítsuk be 8 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 FORDÍTUK** meg a pogácsákat félidőnél.
- 7 TEGYÜK** a hűspogácsákra a cheddar sajtot 1 perccel a sütési idő lejártá előtt.
- 8 TÁLALJUK** a zsemleken.



PULYKABURGER ÁZSIAI SALÁTÁVAL

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 35 perc

SÜTÉS: 10 perc

ÁZSIAI SALÁTA

175 g káposzta, felaprítva
 ¼ kis hagyma, vékonyra szeletelve
 ½ sárgarépa, reszelve
 2 zöldhagyma, vékonyra szeletelve
 2 g koriander, apróra vágva
 30 ml rizsborecet
 30 ml szójaszósz
 28 g barnacukor
 15 ml szezámolaj
 14 g majonéz
 Só és bors ízlés szerint

POGÁCSA

454 g darált pulykahús (85/15)
 2 gerezd fokhagyma, reszelve
 25 mm-es gyömbér, reszelve
 2 zöldhagyma, apróra vágva
 32 g hoisin szósz
 15 ml szójaszósz
 10 g sambal oelek szósz
 3 g só
 1 g feketebors
 90 g pankó morzsa

ÁZSIAI SALÁTA

- KEVERJÜK** össze a káposztát, a hagymát, a répát, a zöldhagymát és a koriandert egy nagy tálban.
- KEVERJÜK** össze az ecetet, a szójaszószot, a barnacukrot, a szezám olajat, a majonézt, a sót és a borsot egy kis tálban.
- ÖNTSÜK** le a zöldségeket az ecetes öntettel és hagyjuk pácolódni 30 percig.

POGÁCSA

- KEVERJÜK** össze az összes pogácsa hozzávalót egy nagy tálban, amíg jól össze nem áll.
- FORMÁLJUNK** 4 darab pogácsát a húsból és tegyük be a hűtőszekrénybe lehűlni.
- VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- HELYEZZÜK** a pulyka pogácsákat az előmelegített fritőzbe.
- SÜSSÜK** 10 percig 205 fokon.
- TÁLALJUK** a zsemlikén az ázsiai salátával.



ELŐÉTELEK



PROSCIUTTOBA TEKERT SPÁRGA

3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 10 perc

12 darab spárga

12 ml olívaolaj

Só és bors ízlés szerint

12 szelet prosciutto sonka

- 1 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 150 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 VÁGJUK** le a fás részét a spárgának és dobjuk el.
- 3 FORGASSUK** meg a spárgákat az olajba majd fűszerezzük sóval és borssal.
- 4 TEKERJÜK** be végig mindegyik spárgát egy szelet sonkával és tegyük az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Vegetables (zöldség) menüpontot, állítsuk be 10 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



SZÁRAZRA DÖRZSÖLT CSIRKESZÁRNYAK 4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 30 perc

9 g fokhagyma granulátum
1 csirke húsleves alaplé kocka
5 g só
3 g fekete bors
1 g füstölt paprika
1 g cayenne bors
3 g Old Bay fűszerkeverék
3 g hagymapor
1 g szárított oregano
453 g csirkeszárny
Olajspray
Ranch szósz a tálaláshoz

- 1 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 KEVERJÜK** össze a fűszereket egy tálban.
- 3 FÜSZEREZZÜK** meg a csirkeszárnyakat a fűszerek felével és fűjjük be olajjal.
- 4 HELYEZZÜK** a csirke szárnyakat az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Chicken (csirke) menüpontot, állítsuk be 30 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 RÁZZUK** meg a kosarat a sütési idő felénél.
- 7 TEGYÜK** át a csirkeszárnyakat egy tálba és jól fűszerezzük be a maradék fűszerrel.
- 8 TÁLALJUK** ranch szósszal.



MONGOL CSIRKESZÁRNYAK

2-4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 15 perc

SÜTÉS: 25 perc

680 g csirkeszárny

30 ml növényi olaj

Só és bors ízlés szerint

60 ml alacsony nátrium tartalmú szójaolaj

85 g méz

20 ml rizsborecet

15 g Sriracha szósz

3 gerezd fokhagyma

4 g friss gyömbér, reszelve

1 zöldhagyma, felszeletelve a tálaláshoz

- 1 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 FEDJÜK** be a csirkeszárnyakat olajjal, sóval és borssal.
- 3 HELYEZZÜK** a csirkeszárnyakat az előmelegített sütőbe.
- 4 VÁLASSZUK** ki a Chicken menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 KEVERJÜK** össze a szójaszószt, a mézet, a rizsborecetet, a Sriracha szószot, a fokhagymát és a gyömbért egy kis lábasban.
- 6 FORRALJUK** fel, amíg az ízek összeérnek és a máz besűrűsödik, körülbelül 10 perc.
- 7 TEGYÜK** át a csirkeszárnyakat 20 perc múlva egy nagy tálban és öntsük le a mázzal.
- 8 TEGYÜK** vissza a szárnyakat a kosárba és fejezzük be a sütet 5 perccel.
- 9 SZÓRJUK** meg zöldhagymával és tálaljuk.



MÉZES SRIRACHA SZÓSZOS SZÁRNYAK

2-4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 30 perc

2 g füstölt paprika
2 g fokhagymapor
2 g hagymapor
2 g só
2 g fekete bors
25 g kukoricakeményítő
453 g csirkeszárny
Olajspray
90 g méz
100 g Sriracha szósz
15 ml rizsborecet
5 ml szezámolaj

- 1 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 KEVERJÜK** össze a füstölt paprikát, a fokhagymaport, a hagymaport, a sót, a fekete borsot és a kukoricakeményítőt.
- 3 FORGASSUK** meg a szárnyakat a fűszerezett kukoricakeményítőben, amíg mindent jól be nem fed.
- 4 FÚJJUK** be a szárnyakat olajsprayvel és jól keverjük össze, amíg mindet be nem fedi.
- 5 HELYEZZÜK** a szárnyakat az előmelegített sütőbe.
- 6 VÁLASSZUK** ki a Chicken menüpontot, állítsuk be 30 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 RÁZZUK** meg a kosarat félidőnél.
- 8 KEVERJÜK** össze a mézet, a Sriracha szószot, a rizsborecet és a szezámolajat egy nagy tálban.
- 9 FORGASSUK** meg a kész szárnyakat a szószban, amíg jól be nem fedi, majd tálaljuk.



PARMEZÁNOS CSIRKESZÁRNYAK

3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 25 perc

25 g kukoricakeményítő
20 g parmezán, reszelve
9 g fokhagymapor
Só és bors, ízlés szerint
680 g csirkeszárny
Olajspray

- 1 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritóz gépen, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 KEVERJÜK** össze a kukoricakeményítőt, a parmezánt, a fokhagymaport, a sót, a borsot egy tálban.
- 3 FORGASSUK** bele a szárnyakat a fűszerekbe, amíg jól be nem fedi.
- 4 FÚJJUK** be a fritóz kosarat olajsprayvel és tegyük bele a szárnyakat és fűjjük be a szárnyak tetejét is.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Chicken menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Rázzuk meg a kosarat a sütési idő felénél.
- 6 SZÓRJUK** rá a maradék parmezánt tálaláskor.



JAMAICAI CSIRKESZÁRNYAK

2-3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 25 perc

1 g őrölt kakukkfű
1 g szárított rozsmaring
2 g vegyesfűszer
4 g szárított gyömbér
3 g fokhagymapor
2 g hagymapor
1 g fahéj
2 g paprika
2 g chilipor
1 g szerezsendió
Só, ízlés szerint
30 ml növényi olaj
0.5–1 kg csirkeszárny
1 citrom leve

- 1 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 KEVERJÜK** össze a fűszereket és az olajat egy tálban, hogy a pác elkészüljön.
- 3 FORGASSUK** meg a csirkeszárnyakat a pácban, amíg jól be nem vonja a csirkeszárnyakat.
- 4 HELYEZZÜK** a csirkeszárnyakat az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Chicken menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 RÁZZUK** meg a kosarat félidőnél.
- 7 VEGYÜK** ki a szárnyakat és tálaljuk fel.
- 8 FAC SARJUNK** a szárnyakra egy kis citromlevet.



HÁZI TORTILLA CHIPS

2-3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 2 perc

SÜTÉS: 8 perc

3 kukoricás tortilla lap, 8 darabra felvágva

20 ml olívaolaj

2 g só

Salsa a tálaláshoz

- 1 VÁGJUK** fel a tortilla lapokat 8 egyenlő részre.
- 2 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 150 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 3 FORGASSUK** meg a tortilla chipseket az olajba és a sóba, amíg mindenhol nem éri.
- 4 HELYEZZÜK** a chipseket az előmelegített fritőzbe és süssük 8 percig 150 fokon.
- 5 RÁZZUK** meg a kosarat félidőnél.
- 6 TÁLALJUK** salsa szósszal.



LEVELES TÉSZTÁBA GÖNGYÖLT VIRSLI

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 10 perc

Fél adag leveles tészta, felengedve

16 koktél virsli

15 ml tej

- 1 VÁLASSZUK** az elősütési menüpontot a Cosori Air Fryer fritőzön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 VÁGJUK** fel a leveles tésztát 64x38 mm-es csíkokra.
- 3 HELYEZZÜK** a koktélvirslit a tészta egyik végébe, majd tekerjük rá a tésztát, a végét pedig ragasszuk le egy kis vízzel.
- 4 HELYEZZÜK** a virsliket az összeragasztott részével lefele a fritőzbe és kenjük be egy kis tejjel.
- 5 SÜSSÜK** 205 fokon 10 percig, vagy amíg aranybarna nem lesz.



KOLBÁSZOS GOMBA

3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 23 perc

6 extra nagy krimini gomba
45 ml olívaolaj, elosztva
½ nagy hagyma, kockára vágva
1 gerezd fokhagyma, felaprítva
113 g édes olasz kolbász, a külső
része eltávolítva
14 g olasz stílusú zsemlemorzsa
58 g mozzarella sajt reszelve,
plusz még a feltéthez
20 g parmezán sajt, reszelve
4 g petrezselyem frissen aprítva
Só és bors, ízlés szerint

- TÁVOLÍTSUK** el a gomba szárát a kalapokról. Aprítsuk fel a szárát és tegyük félre.
- SZEDJÜK** ki kanállal a gomba kalapok belsejét, hogy még több legyen a hely a tölték számára. Tegyük félre.
- MELEGÍTÜNK** fel egy serpenyőt közepesen magas lángon, és hagyjuk felmelegedni.
- ADJUK** hozzá a 20 ml olívaolajat, a felszeletelt gombát és a felkockázott hagymát. Főzzük 5 percet.
- ADJUK** hozzá a fokhagymát és főzzük 1 percet.
- ADJUK** hozzá a kolbászt és főzzük addig, amíg meg nem barnul, kb. 5 percig, majd tegyük félre.
- KEVERJÜK** össze a kolbászt a zsemlemorzsaival, mozzarellával, parmezánnal és petrezselyemmel.
- FÜSZEREZZÜK** ízlés szerint sóval és borssal.
- TÖLTÜNK** meg teljesen a gombákat és a tetejére tegyünk mozzarella sajtot.
- ÖNTÜNK** a maradék olívaolajat a gombákra.
- VÁLASSZUK** az elősütési menüpontot a Cosori Air Fryer fritőzőn, állítsuk be a 160 fokot és hagyjuk felmelegedni.
- HELYEZZÜK** a töltött gombákat az előmelegített fritőzbe.
- SÜSSÜK** a gombákat 160 fokon 12 percig, amíg a sajt aranybarna nem lesz.



SÜLT MOZZARELLA FALATOK

3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 8 perc

6 db sajtszál

16 g finomliszt

3 g kukoricakeményítő

3 g só

1 g fekete bors

2 tojás, felvert

15 ml tej

50 g pankó zsemlemorzsa

2 g szárított petrezselyem

Olajspray

Marinara szósz vagy ranch, a tálaláshoz

- HARMADOLJUK** a sajt szeleteket, hogy 18 darabot kapjunk.
- KEVERJÜK** össze a lisztet, a kukoricakeményítőt, a sót, a borsot egy tálban. Egy külön tálban keverjük össze a tojást és a tejet. Egy harmadik tálban pedig keverjük össze a pankó morzsát és a szárított petrezselymet.
- FEDJÜK** be a sajtokat a liszttel, majd mártjuk bele a tojásba, és forgassuk meg a zsemlemorzsaában. Majd ismételjük meg a tojás és zsemlemorzsa kört.
- VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- TEGYÜK** a fagyasztóba a sajtokat, amíg a fritőz melegszik.
- HELYEZZÜK** el a fritőzbe a sajtokat, amint felmelegedett és fűjjük be őket olajjal.
- VÁLASSZUK** a Frozen Foods menüpontot, állítsuk be 8 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- RÁZZUK** meg a kosarat félidőnél (az emlékeztető beállításával nem felejtjük el).
- TÁLALJUK** marinara vagy ranch szósszal.



SÜLT UBORKA

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 8 perc

4 darab kapros uborka
60 g finomliszt
2 tojás, felverve
25 g zsemlemorzsza
2 g paprika
1 g cayenne bors
Olajspray
Só és bors, ízlés szerint

- 1 SZÁRÍTSUK** meg az uborkákat egy tiszta konyhai törölkendővel és vágjuk fel hosszanti irányba.
- 2 PANÍROZZUNK.** Egy tálba tegyünk lisztet, egy tálba verjük fel a tojást, majd az utolsó tálban keverjük össze a zsemlemorzsát és a fűszereket.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 180 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 FORGASSUK** meg az uborkákat, először a lisztben, majd a tojásban, majd a zsemlemorzsában. Tegyük ki őket egy tálcára és fújjuk be olajsprayvel.
- 5 TEGYÜK** be őket az előmelegített sütőbe 10 percre, 180 fokon. Félidőben forgassuk át őket, és ha szükséges fújjunk rá olajsprayt.
- 6 TÁLALJUK** a kedvenc mártogatós szószunkkal.



BACONBE CSAVART TÖLTÖTT JALAPENO 2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 16 perc

6 közepes jalapeño, félbevágva
hosszában és kimagozva

112 g darált sertéshús

57 g cheddar sajt

Só és bors, ízlés szerint

6 csík bacon, félbevágva

- VÁGJUK** félbe a jalapenót hosszában és távolítsuk el az összes magot. Tegyük félbe.
- KEVERJÜK** össze a darált sertéshúst, a cheddart, a sót és a borsot egy tálba és addig keverjük, amíg jól össze nem áll.
- KANALAZZUNK** 20 ml sertéshús keveréket mindegyik jalapeño felébe.
- TEGYÜK** vissza a jalapeño másik felét és csomagoljuk be mindegyik jalapeñót szalonnával.
- VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 160 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- HELYEZZÜK** a jalapenokat az előmelegített sütőbe.
- VÁLASSZUK** ki a Bacon menüpontot, állítsuk be 16 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- TÁLALJUK** a kedvenc mártogatós szószunkkal.



BACONBE CSAVART GARNÉLARÁK

4-5 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 16 perc

16 jumbo garnéla, hámozott és kidolgozott

3 g fokhagymapor

2 g paprika

2 g hagymapor

1 g őrölt fekete bors

8 csík bacon, hosszában felszeletelve

- 1 HELYEZZÜK** a garnélarákokat egy tálba és fűszerezzük meg őket.
- 2 CSAVARJUK** be a garnélarákokat a baconbe, kezdjük a tetejétől és a farkánál fejezzük be és rögzítsük egy fogpiszkálóval.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 160 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 TEGYÜK** a fritőzbe a fél adag garnélarákokot.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Bacon menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Mikor befejeződött a sütés, tegyük félre.
- 6 ISMÉTELJÜK** meg a másik adag garnélarákkal.
- 7 ITASSUK** le a zsirt egy papírtörőn és tálaljuk.



KÓKUSZOS GARNÉLARÁK

3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 8 perc

SÜTÉS: 8 perc

30 g finomliszt

5 g só, osztva

1 g fekete bors, osztva

1 g fokhagymapor, osztva

2 g paprika, osztva

2 nagy tojás, felverve

15 ml tej

28 g panko zsemlemorzsza

40 g cukrozatlan kókuszreszelék

227 g nagy garnélarák, hámozott és
kidolgozott (farokkal)

Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze a lisztet és a fűszerek felét egy tálban. Keverjük össze a tojást és a tejet egy külön tálban.
- 2 KEVERJÜK** össze a panko morzsát, a kókuszt és a másik felét a fűszereknek egy külön tálban.
- 3 FORGASSUK** bele az összes garnélarákot a lisztbe, majd mártjuk a tojásba és forgassuk meg a zsemlemorzsába és a kókuszreszelékbe. Majd mártjuk újra bele a tojásba és morzsába.
- 4 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 TEGYÜK** bele az előmelegített fritőzbe a garnélarákot és fűjjük be őket olajjal.
- 6 VÁLASSZUK** ki a Frozen Foods menüpontot, állítsuk be 8 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 RÁZZUK** meg a garnélarákokat félidőnél (állítsuk be az emlékeztetőt).



SKÓT TOJÁS

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 15 perc

283 g darált sertés kolbász
2 g fokhagymapor
1 g hagymapor
1 g szárított zsálya
2 g só
1 g fekete bors
4 tojás, közepesen főtt,
meghámozva
60 g finomliszt
1 tojás, felvert
40 g olasz stílusú zsemlemorzsa
Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze a kolbászt, a fokhagymaport, a hagymaport, a zsályát, a sót és a borsot. Tegyük 4 külön tálba.
- 2 TEKERJÜK** a kolbászos keveréket a meghámozott tojások köré, hogy teljesen befedje.
- 3 FEDJÜK** be mindegyiket liszttel, majd mártuk a felvert tojásba és forgassuk meg a zsemlemorzzába. Mártuk a tojásba, majd a morzsába újra.
- 4 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 FÚJJUK** be a tojásokat olajsprayvel.
- 6 HELYEZZÜK** el a tojásokat az előmelegített sütőben.
- 7 VÁLASSZUK** ki a Frozen Foods menüpontot, állítsuk be 15 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Félidőnél fordítsunk a tojásokon (az emlékeztetőt beállítva nem fogjuk elfelejteni).



FŰSZERES FOKHAGYMÁS CSIRKENYÁRS 2-4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 1 óra 5 perc

SÜTÉS: 10 perc

60 ml olívaolaj

3 gerezd fokhagyma, lereszelve

2 g szárított oregánó

1 g szárított kakukkfű

2 g só

1 g fekete bors

1 citrom levében

454 g csirkecomb csont nélkül,
bőr nélkül, 38 mm-es darabokra
vágva

2 fa nyárs, félbevágva

- 1 KEVERJÜK** össze az olívaolajat, a fokhagymát, az oregánót, a kakukkfűvet, a sót, a borsot és a citromlevet egy nagy tálban.
- 2 ADJUK** a pácot a csirkéhez és pácoljuk 1 órán át.
- 3 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 VÁGJUK** a pácolt csirkét 38 mm-es darabokra és tegyük a nyársra őket.
- 5 HELYEZZÜK** a nyársakat az előmelegített sütőbe.
- 6 VÁLASSZUK** ki a Chicken menüpontot, állítsuk be 10 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



JOGHURTOS CSIRKENYÁRS

2-4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 4 óra 10 perc

SÜTÉS: 10 perc

123 g görög joghurt

20 ml olívaolaj

2 g paprika

1 g kömény

1 g tört pirospaprika

1 citromlé és héja

5 g só

1 g frissen őrölt fekete bors

4 gerezd fokhagyma, felaprítva

454 g csirkecomb csont nélkül,
bőr nélkül, 38 mm-es darabokra
vágva

2 fa nyárs, félbevágva

Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze a joghurtot, az olívaoljat, a paprikát, a köményt, a piros paprikát, a citromlevet és héját, a sót, a borsot és a fokhagymát egy nagy tálban.
- 2 ADJUK** a csirkéhez a pácot és tegyük hűtőszekrénybe legalább 4 órát.
- 3 VÁLASSZUK** az előmelegítési opciót és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 VÁGJUK** a pácolt csirkecombokat 388 mm-es darabokra és tűzzük fel őket a nyársra.
- 5 HELYEZZÜK** a nyársakat az előmelegített fritőzbe és fűjjük be olajjal.
- 6 SÜSSÜK** 205 fokon 10 percre.



KOREAI STÍLUSÚ MARHANYÁRS

2-4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 1 óra 5 perc

SÜTÉS: 6 perc

20 g ssamjang

20 g gochujang

15 ml szójaszósz

15 ml szezámolaj

15 ml méz

5 ml rizsborecet

454 g marhahús, 38 mm-es

darabokra vágva

2 fa nyárs, félbevágva

- 1 KEVERJÜK** össze a ssamjangot, gochujangot, a szójaszószot, a szezámolajat, a mézet és az ecetet egy tálban.
- 2 FORGASSUK** meg a felszeletelt húst a pácban és hagyjuk benne 1 órán keresztül.
- 3 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 FÜZZÜK** fel a húsdarabokat a nyársra és tegyük bele az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Steak menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



TERIYAKI SERTÉSNYÁRS

2-4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 35 perc

SÜTÉS: 8 perc

8 g kukoricakeményítő

118 ml víz

60 ml szójaszósz

55 g világos barna cukor

1 gerezd fokhagyma, felaprítva

2 g reszelt gyömbér

Fekete bors, ízlés szerint

454 g sertéskaraj, 38 mm-es

kockákra vágva

2 fa nyárs, félbevágva

Olajspray

Só és bors, ízlés szerint

- 1 KEVERJÜK** össze a kukoricakeményítőt és a vizet.
- 2 KEVERJÜK** össze a kukoricakeményítés vizet, a szójaszószot, a barna cukrot, a fokhagymát és a gyömbért egy kis lábasban. Főzzük a szószot magas hőfokon, amíg formi és besűrűsödni nem kezd, kb. 5 perc után.
- 3 FÜSZEREZZÜK** meg a szószot ízlés szerint fekete borssal és hagyjuk kihűlni.
- 4 NYÁRSALJUK** fel a sertéshúst egyenletesen a nyársra.
- 5 PÁCOLJUK** a felnyársalt sertéshúst egy kis teriyaki szószban, körülbelül 30 percig.
- 6 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 HELYEZZÜK** a nyársat az előmelegített fritőzbe és fűjjük le olajsprayvel.
- 8 VÁLASSZUK** ki a Steak menüpontot, állítsuk be 8 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 9 KENJÜK** be a nyársakat teriyaki szósszal 2 percenként a sütési idő alatt.
- 10 FÜSZEREZZÜK** ízlés szerint sóval és borssal, majd tálaljuk.



BÁRÁNY SHAWARMA NYÁRS

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 12 perc

SÜTÉS: 8 perc

340 g darált bárány

2 g kömény

2 g paprika

3 g fokhagymapor

2 g hagymapor

1 g fahéj

1 g kurkuma

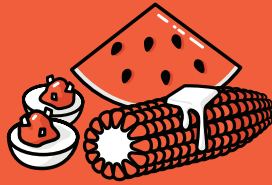
1 g édesköménymag

1 g őrölt koriandermag

3 g só

4 bambusz nyárs (229 mm)

- 1 KEVERJÜNK** össze jól minden hozzávalót egy tálban.
- 2 HÚZZUNK** fel minden rúd nyársra 85 g húst, majd helyezzük a hűtőszekrénybe 10 percre.
- 3 VÁLASSZUK** az elősütési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 HELYEZZÜK** a nyársakat az előmelegített fritőzbe, válasszuk ki a Steak opciót, állítsuk be 8 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 TÁLALJUK** citromos joghurt dresszingsel vagy magában.



KÖRETEK



HÁZI CHIPS

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 30 perc

SÜTÉS: 28 perc

2 burgonya, 76 x 25 mm-es
gerezdekre felvágva

1 l hideg víz, a krumpli áztatásához

15 ml olaj

3 g fokhagymapor

2 g paprika

Só és bors, ízlés szerint

Ketchup vagy ranch, tálaláshoz

- VÁGJUK** fel a krumplikat 76x25 mm-es gerezdekre, majd áztassuk be vízbe 15 percre.
- ITASSUK** fel a fölösleges vizet a krumplikról, öblítsük át hideg vízzel és törölgessük le száraz papírtörővel.
- ADJUNK** olajat és fűszereket a krumplikhoz és forgassuk amíg be nem fedi teljesen.
- VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer fritőz gépen, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- TEGYÜK** a krumplikat az előmelegített sütőbe.
- VÁLASSZUK** a French Fries menüpontot, állítsuk be a 28 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Félidőben rázzuk meg a kosarat (állítsuk be az emlékeztetőt!)
- VEGYÜK** ki a kosarakat a fritőzből mikor kész és fűszerezzük a chipset sóval és borssal.
- TÁLALJUK** ketchuppal vagy ranch szósszal.



ÉDESBURGONYA CHIPS

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 10 perc

2 nagy édesburgonya, apróra
vágva, 25 mm vastag gerezdekre
15 ml olaj
10 g só
2 g fekete bors
2 g paprika
2 g fokhagymapor
2 g hagymapor

- 1 VÁGJUK** fel az édesburgonyákat 25 mm-es gerezdekre.
- 2 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépen és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 3 TEGYÜK** a felvágott édesburgonya szeleteket egy nagy tálba és öntsük le olajjal, amíg az összes gerezdet be nem fedjük.
- 4 SZÓRJUK** meg sóval, fekete borssal, paprikával, fokhagymaporral és hagymaporral, majd keverjük jól össze.
- 5 HELYEZZÜK** a chipseket az előmelegített kosarakba és süssük 10 percig 205 fokon. Félidőnél rázzuk meg a kosarakat.



CAJUN FÜSZEREZÉSŰ FRANCIA CHIPS

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 30 perc

SÜTÉS: 28 perc

2 db burgonya, meghámozva
és 76 x 25 mm-es gerezdekre
vágva

1 l hideg víz

15 ml olaj

7 g Cajun fűszerkeverék

1 g cayenne bors

Ketchup vagy ranch, tálaláshoz

- 1 VÁGJUK** fel az burgonyákat 76x25 mm-es gerezdekre és áztassuk be a vízbe őket 15 percre.
- 2 ITASSUK** fel a fölösleges vizet a krumplikról, öblítsük át hideg vízzel és törölgesük le száraz papírtörővel.
- 3 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépen, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 ADJUNK** olajat a krumplikhoz és forgassuk amíg be nem fedti teljesen.
- 5 TEGYÜK** a krumplikat az előmelegített sütőbe.
- 6 VÁLASSZUK** a French Fries menüpontot, állítsuk be a 28 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Félidőben rázzuk meg a kosarat (állítsuk be az emlékeztetőt).
- 7 VEGYÜK** ki a kosarakat a fritőzből mikor kész és fűszerezzük a chipset a Cajun fűszerkeverékkel és cayenne borssal.
- 8 TÁLALJUK** ketchuppal vagy ranch szósszal.



CUKKINI CHIPS

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 8 perc

2 közepes cukkini, 19 mm-es vastag csíkokra vágva

60 g finomliszt

12 g só

2 g fekete bors

2 tojás, felverve

15 ml tej

84 g olasz fűszerezett panko zsemlemorzsa

25 g parmezán sajt, reszelve

Olajspray

Ranch szósz a tálaláshoz

- VÁGJUK** a cukkiniket 19 mm vékony rudakra.
- KEVERJÜK** össze a lisztet, a sót és a borsot egy tálban. Keverjük össze a tojást és a tejet egy másik tálban. És keverjük össze a zsemlemorzsát és a parmezánt egy harmadik tálban.
- FEDJÜK** be mindegyik darab cukkinit liszttel, majd mártsuk a tojásba és forgassuk meg a zsemlemorzzában. Tegyük félre.
- VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- HELYEZZÜK** a panírozott cukkinikat az előmelegített sütőbe és fűjjük le olajsprayvel.
- VÁLASSZUK** ki a Frozen Foods opciót, állítsuk be 8 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- RÁZZUK** meg a kosarat félidőben (az emlékeztető figyelmeztetni fog).
- TÁLALJUK** ranch szósszal.



AVOKÁDÓ CHIPS

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 15 perc

SÜTÉS: 10 perc

2 avokádó, 25 mm vastagságúra
gerezdekre vágva

50 g panko zsemlemorzsza

2 g fokhagymapor

2 g hagymapor

1 g füstölt paprika

1 g cayenne

Só és bors, ízlés szerint

60 g univerzális liszt

2 tojás, felverve

Olajspray

Ketchup vagy ranch, tálaláshoz

- VÁGJUK** fel az avokádókat 25 mm-es vékony gerezdekre.
- KEVERJÜK** össze a zsemlemorzsát, a fokhagymaport, a hagymaport, a füstölt paprikát, a cayenne borsot, a sót és a borsot egy tálban.
- FORGASSUNK** meg minden avokádó gerezdet a lisztben, majd mártsunk a felvert tojásba, és végül forgassuk meg a zsemlemorzsás keverékben.
- VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- HELYEZZÜK** az avokádó chipseket az előmelegített fritőzbe, fűjjük le őket olajsprayvel és süssük 205 fokon 10 percig.
- RÁZZUK** meg az avokádó chipseket félidőben és fűjjük be még olajsprayvel.
- TÁLALJUK** ketchuppal vagy ranch szósszal.



GÖRÖG FÚSZERESZÉSŰ CHIPS

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 30 perc

SÜTÉS: 28 perc

2 burgonya, 76 x 13 mm-es
gerezdekre vágva

1 l hideg víz, a burgonya
áztatásához

40 ml növényi olaj

3 g fokhagymapor

2 g paprika

56 g feta sajt, morzsolva

4 g petrezselyem apróra vágva

3 g friss oregánó

Só és bors, ízlés szerint

Citromszeletek, tálaláshoz

- VÁGJUK** a krumplikat 76x13 mm vékony gerezdekre és áztassuk be 15 percre vízbe.
- MOSSUK** át hideg vízzel a krumplikat, majd itassuk le a fölösleges vizet.
- ADJUNK** olajat, fokhagymaport és paprikát a krumplikhoz, forgassuk bele, hogy mindenhol érje őket.
- VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- HELYEZZÜK** a krumplikat az előmelegített sütőbe.
- VÁLASSZUK** a French Fries menüpontot, állítsuk be a 28 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Félidőben rázzuk meg a kosarat (állítsuk be az emlékeztetőt).
- VEGYÜK** ki a krumplikat a fritőzből mikor kész és fűszerezzük a chipset feta sajttal, petrezselyemmel, oregánóval, sóval és borsal.
- TÁLALJUK** citromkarikákkal.



BURGONYASZELETEK

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 20 perc

2 nagy burgonya, leöblítve, 102 mm
hosszú gerezdekre vágva

23 ml olívaolaj

3 g fokhagymapor

1 g hagymapor

3 g só

1 g fekete bors

5 g parmezán sajt, reszelve

Ketchup vagy ranch, tálaláshoz

- 1 VÁGJUK** fel a krumplikat 102 mm hosszú szeletekre.
- 2 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és állítsuk be 195 fokra és nyomjuk be a Start/Pause gombot.
- 3 FEDJÜK** be a krumplikat olajjal és szórjuk rá a fűszereket és a parmezánt, hogy jól befedje.
- 4 TEGYÜK** be a krumplikat az előmelegített fritőzbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a French Fries menüpontot, állítsuk be 20 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 RÁZZUK** meg a kosarat a sütési idő felénél (az emlékeztető majd figyelmeztetni fog).
- 7 TÁLALJUK** ketchuppal vagy ranch szósszal.



BURGONYA CHIPS

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 40 perc

SÜTÉS: 25 perc

2 l víz

15 g só

2 nagy burgonya, vékonyan szeletelve

20 ml olívaolaj

Só és bors, ízlés szerint

- 1 KEVERJÜK** össze a vizet és a sót egy nagy tálban, amíg a só fel nem olvad.
- 2 VÁGJUK** fel vékony szeletekre a krumplit. Használjunk hámozt (1,5 mm-es pengével ajánlott).
- 3 ÁZTASSUK** be a vízbe a krumplikat 30 percig.
- 4 CSÖPÖGTESSÜK** le a krumplikat és töröljük őket szárazra.
- 5 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési menüpontot a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 165 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 FORGASSUK** meg az olívaolajban a krumpli szeleteket.
- 7 FEKTESSÜK** a krumpli szeleteket az előmelegített sütőbe.
- 8 SÜSSÜK** a krumplikat 25 percig 165 fokon. Sütés közben rázzuk meg többször a kosarat.
- 9 FÜSZEREZZÜK** be a krumplikat sóval és borssal mikor elkészült.



HAGYMAKARIKA

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 20 perc

1 kis fehér hagyma, 13 mm-es
vastag körökre vágva majd
szétszedve gyűrűkre

84 g panko zsemlemorzsa

2 g füstölt paprika

5 g só

2 tojás

224 ml író

60 g finomliszt

Olajspray

- 1 VÁGJUK** fel a hagymákat 13 mm-es karikákra és a gyűrűket szedjük szét.
- 2 KEVERJÜK** össze a zsemlemorzst, a paprikát és a sót egy tálban. Tegyük félre.
- 3 KEVERJÜK** jól össze a tojást és az író.
- 4 MÁRTSUK** bele mindegyik hagymakarikát egyesével a lisztbe, majd mártsuk a felvert tojásba, majd a zsemlemorzszs keverékbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 190 fokra és nyomjuk meg a Start/ Pause gombot.
- 6 FÚJJUK** be olajjal a hagymakarikákat.
- 7 HELYEZZÜK** egy sorba a hagymakarikákat az előmelegített sütőbe és süssük 190 fokon 10 percig, amíg aranybarna nem lesz. Használjunk nyugodtan olajsprayt, hogy egyenletesen süljenek.
- 8 TÁLALJUK** a kedvenc mártogatóssal.



VIRÁGZÓ HAGYMA

3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 2 óra 15 perc

SÜTÉS: 25 perc

1 nagy hagyma
120 g finomliszt
7 g paprika
12 g só
7 g fokhagymapor
3 g chili por
1 g fekete bors
1 g szárított oregánó
295 ml víz
56 g olasz stílusú zsemlemorzsa
Olajspray

- HÁMOZZUK** meg a hagymát és vágjuk fel a tetejét. Helyezzük a vágott oldalával lefelé a vágódeszkára.
- VÁGJUK** a hagymát lefelé indulva a közepétől kifelé. Ismételjük meg 8 egyenletes vágással a hagyma körül. Győződjünk meg arról, hogy a kés a hagyma minden rétegét átvágja, de hagyja a hagymát kapcsolódni a közepéhez. Tegyük félre.
- TEGYÜK** a hagymát hideg vízbe legalább 2 órára, majd szárítsuk meg.
- KEVERJÜK** össze a lisztet, a paprikát, a sót, a fokhagymaport, a chili port, a borsot, az oregánót és a vizet, amíg össze nem áll.
- VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- VONJUK** be a hagymát a masszával, terítsük szét a rétegeken és ügyeljünk arra, hogy jól befedje. Azután a hagyma tetejét és alját szórjuk meg zsemlemorzzával.
- FÚJJUK** be a fritóz alját olajjal és helyezzük el benne a hagymát vágott oldalával felfelé. Fújjuk be a hagyma tetejét olajsprayvel.
- SÜSSÜK** a hagymát 205 fokon 10 percig, majd süssük még 15 percig 175 fokon.



HASSELBACK BURGONYA

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 40 perc

4 közepes burgonya, megmosva és ledörzsölve

30 ml olívaolaj

12 g só

1 g fekete bors

1 g fokhagyma por

28 g vaj, olvasztott

8 g petrezselyem frissen aprítva a díszítéshez

- 1 MOSSUK ÉS DÖRZSÖLJÜK** le a krumplikat. Szárítsuk meg papírtörülővel.
- 2 VÁGJUNK** 6 mm-es réseket a krumplikba, addig vágva, míg pont át nem vágjuk a krumplit, körülbelül az aljától számítva 13 mm-re, így a krumpli egybe marad a bevágások ellenére is.
- 3 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/ Pause gombot.
- 4 FEDJÜK** be a krumplikat olívaolajjal és fűszerekkel, mint a só, fekete bors és a fokhagymapor.
- 5 TEGYÜK** be a krumplikat az előmelegített fritőzbe és süssük 30 percig 175 fokon.
- 6 KENJÜK** meg az olvasztott vajjal a krumplikat és süssük még 10 percig 175 fokon.
- 7 SZÓRJUK** meg frissen vágott petrezselyemmel.



SÜLT BURGONYA

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 20 perc

227 g kis újburgonya, megtisztítva
és felezve

30 ml olívaolaj

3 g só

1 g fekete bors

2 g fokhagymapor

1 g szárított kakukkfű

1 g szárított rozsmaring

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer fritőzön, állítsuk be 195 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 FEDJÜK** be a félbevágott krumplikat olívaolajjal és szórjuk meg a fűszerekkel.
- 3 TEGYÜK** be a krumplikat az előmelegített sütőbe.
- 4 VÁLASSZUK** ki a French Fries menüpontot, 20 percre állítsuk be és nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Rázzuk meg a kosarat a sütési idő felénél (az emlékeztető figyelmeztetni fog majd).



MÉZBEN SÜLT SÁRGARÉPA

2-4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 12 perc

454 g szivárvány sárgarépa,
hámozva és mosva

15 ml olívaolaj

30 ml méz

2 szál friss kakukkfű

Só és bors, ízlés szerint

- 1 TÖRÖLJÜK** szárazra a répákat papírtörővel. Tegyük félre.
- 2 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 3 TEGYÜK** a répákat egy tálba és öntsük le olívaolajjal, mézzel, kakukkfűvel, sóval és borssal.
- 4 TEGYÜK** a répákat az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** a Root Vegetables menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Félidőnél ne felejtsük el megrázni a kosarat (az emlékeztető figyelmeztet erre minket).
- 6 TÁLALJUK** melegen.



SÜLT FOKHAGYMÁS BROKKOLI

3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 3 perc

SÜTÉS: 10 perc

1 nagy fej brokkoli, apróra vágva

15 ml olívaolaj

3 g fokhagymapor

3 g só

1 g fekete bors

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 150 fokra, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 LOCSOLJUK** meg a brokkoli rózsákat olívaolajjal és keverjük össze jól, hogy mindenhol befedje.
- 3 SZÓRJUK** meg a brokkoli rózsákat fűszerekkel.
- 4 TEGYÜK** a brokkolikat az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Vegetables menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



MÉZES-SZÓJÁS SÁRGARÉPA

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 12 perc

454 g fiatal sárgarépa (152 mm
hosszúak), leöblítve, tisztára
dörzsölve

15 ml olívaolaj

5 ml méz

5 ml szójaszósz

Só és bors, ízlés szerint

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 FEDJÜK** be a sárgarépákat olívaolajjal és mártsuk bele a mézbe és a szójaszószba.
- 3 HELYEZZÜK** a répákat az előmelegített sütőbe.
- 4 VÁLASSZUK** ki a Root Vegetables menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Félidőnél ne felejtsük el megrázni a kosarat. (az emlékeztető figyelmeztet erre minket).
- 5 FŰSZEREZZÜK** meg sóval és borssal ízlés szerint, ha kész.



SÜLT KARFIOL

2-3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 2 perc

SÜTÉS: 10 perc

284 g karfiolrózsa

10 ml olívaolaj

3 g só

1 g fekete bors

- 1 VÁLASSZUK** az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 150 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 HELYEZZÜK** a karfiolokat egy tálba, öntsük le olívaolajjal és fűszerezzük sóval és borssal, hogy mindenhol jól befedje.
- 3 TEGYÜK** a karfiolokat az előmelegített fritőzbe.
- 4 VÁLASSZUK** ki a Vegetables menüpontot, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



SÜLT KURKUMÁS KARFIOL

2-3 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 2 perc

SÜTÉS: 10 perc

284 g karfiolrósza

10 ml olívaolaj

2 g kurkuma por

2 g fokhagymapor

1 g hagymapor

3 g só

1 g fekete bors

- 1 VÁLASSZUK** az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 150 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 HELYEZZÜK** a karfiolokat egy tálba, öntsük le olívaolajjal, hogy mindenhol jól befedje.
- 3 FÚSZEREZZÜK** meg a karfiol rózsákat.
- 4 TEGYÜK** a karfiolokat az előmelegített fritőzbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Vegetables menüpontot, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



SÜLT KUKORICA

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 2 perc

SÜTÉS: 10 perc

1 kukoricacső, héját eltávolítjuk,
félbevágjuk

14 g vaj, olvasztott

2 g só

- 1 VÁLASSZUK** az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 150 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 KENJÜK** szét az olvasztott vajat a kukoricacsőn és fűszerezzük sóval.
- 3 HELYEZZÜK** a kukoricát az előmelegített sütőbe.
- 4 VÁLASSZUK** a Root Vegetables menüpontot, állítsuk be 10 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 FORDÍTSUK** meg a kukoricát a sütési idő félidejénél (az emlékeztető majd figyelmeztetni fog).



SÜLT VAJTÖK

2-4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 12 perc

1 vajtök, meghámozva, kimagozva
és 25 mm-es kockákra vágva

15 ml olívaolaj

1 g kakukkfű

6 g só

1 g fekete bors

- VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- ÖNTÖZZÜK** meg a felszeletelt tököket olívaolajjal és fűszerezzük kakukkfűvel, sóval és borssal.
- TEGYÜK** a fűszerezett tököket az előmelegített sütőbe.
- VÁLASSZUK** ki a Root Vegetables menüpontot, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Félidőnél ne felejtsük el megrázni a kosarat (az emlékeztető figyelmeztet erre minket).
- HINTSÜK** meg olívaolajjal mikor kész a sütés és tálaljuk.



SÜLT PADLIZSÁN

1-2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 10 perc

1 padlizsán, meghámozva és
feldarabolva 13 mm vastag
szeletekre

30 ml olívaolaj

3 g só

2 g fokhagymapor

1 g fekete bors

1 g hagymapor

1 g őrölt kömény

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 VÁGJUK** 13 mm-es vékony szeletekre a meghámozott padlizsánt.
- 3 KEVERJÜK** össze az olajat a fűszerekkel egy nagy tálban és forgassuk bele a padlizsánokat.
- 4 HELYEZZÜK** a padlizsánokat az előmelegített sütőbe és süssük 10 percig 205 fokon.



FOKHAGYMÁS KENYÉR

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 8 perc

1 francia bagett (305 mm), felvágva
hosszában és széltejben

4 gerezd fokhagyma, felaprítva

43 g vaj, szobahőmérsékleten

15 ml olívaolaj

10 g parmezán sajt, lereszelve

8 g petrezselyem frissen aprítva

- 1 SZELETELJÜK** fel a baguettet karikákra.
- 2 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 160 fokra és nyomjuk be a Start/Pause gombot.
- 3 KEVERJÜK** össze a fokhagymát, vajat és olívaolajat, amíg össze nem áll kencévé.
- 4 KENJÜK** el a kencét a baguette karikákon, majd szórjuk meg parmezán sajjal.
- 5 HELYEZZÜK** a kenyereket az előmelegített sütőbe.
- 6 VÁLASSZUK** ki a Bread menüpontot és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 SZÓRJUK** meg frissen vágott petrezselyemmel, amint kész.



SAJTOS KUKORICÁS MUFFINOK

6 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 8 perc

SÜTÉS: 15 perc

60 g finomliszt
79 g kukoricadara
38 g fehér cukor
6 g só
7 g sütőpor
118 ml tej
45 g vaj, olvasztott
1 tojás
165 g kukorica
3 mogoróhagyma, apróra vágva
120 g cheddar sajt, reszelve
Olajspray

- 1 KEVERJÜK** jól össze a kukoricadarát, a lisztet, a cukrot, a sót és a sütőport egy tálban.
- 2 KEVERJÜK** jól össze a tejet, a vajat és a tojást.
- 3 KEVERJÜK** bele a száraz összetevőket a folyékony összetevőkbe. Majd tegyük még bele a kukoricát, a hagymát és a reszelt sajtot.
- 4 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 160 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 VAJAZZUK** ki a muffin sütőket és a masszával töltjük fel $\frac{3}{4}$ -ig.
- 6 TEGYÜK** a muffinokat az előmelegített sütőbe.
- 7 VÁLASSZUK** ki a Bread menüpontot, állítsuk be 15 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 8 SZOLGÁLJUK** fel a muffinokat extra adag vajjal vagy csak úgy magában.



CHEDDAROS KEKSZ

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 12 perc

5 g sütőpor

5 g kóser só

4 g cukor

1 g szódaikarbóna

210 g finomliszt

113 g (1 rúd) sóltalan vaj, lehűtve, 6
mm-es darabokra vágva

62 g cheddar sajt, reszelve

112 g író, hűtve

Olvasztott vaj, kenéshez

- 1 KEVERJÜK** össze a sütőport, a sót, a cukrot, a szódaikarbónát és a lisztet.
- 2 TÖRJÜK** össze a hideg vajat morzsás állagúvá.
- 3 KEVERJÜK** össze a sajtot és az írót, amíg masszává nem állnak össze. A tészta legyen száraz.
- 4 FORMÁZZUNK** a tésztából 13 mm-es vékony négyzetet.
- 5 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót, állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 SZAGGASSUK** ki sütikiszűrővel a sütitket.
- 7 BÉLELJÜK** ki a kosarat sütőpapírral.
- 8 KENJÜK** meg olvasztott vajjal a sütemények tetejét és helyezzük a sütőpapírra.
- 9 SÜSSÜK** a sütitket 12 percig 175 fokon.



KELBIMBÓ PANCETTÁVAL

2-4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 5 perc

SÜTÉS: 8 perc

284 g kelbimbó, félbevágva

2 csík pancetta, felkockázva

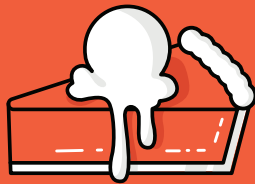
20 ml olívaolaj

2 g fokhagymapor

Só és bors, ízlés szerint

5 g parmezán sajt, frissen reszelve

- 1 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 2 VÁGJUK** le a kelbimbó fás részét, majd vágjuk félbe.
- 3 KEVERJÜK** jól össze a kelbimbókat, a felkockázott pancettát, az olívaolajat, a fokhagymaport és a borsot egy nagy tálban.
- 4 TEGYÜK** be ezt a keveréket az előmelegített sütőbe.
- 5 VÁLASSZUK** ki a Root Vegetables menüpontot, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Félidőnél ne felejtsük el megrázni a kosarat. (Az emlékeztető figyelmeztet erre minket.)
- 6 SZÓRJUK** meg parmezán sajttal, majd tálaljuk.



Desszertek



FAHÉJAS CSIGÁK

8-10 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 1 óra 20 perc
SÜTÉS: 12 perc

KRÉMSAJTOS CUKORMÁZ

120 g krémsajt,
szobahőmérsékleten
120 g porcukor
114 g sóltlan vaj,
szobahőmérsékleten
3 ml vanília kivonat

FAHÉJAS CSIGÁK

237 ml tej, meleg
57 g sóltlan vaj, olvasztott
50 g fehér cukor
½ csomag aktív száraz élesztő
280 g finomliszt és egy kis plusz a
gyúráshoz
2 g sütőpor
6 g só
57 g sóltlan vaj, puha
100 g barna cukor
7 g őrölt fahéj

- 1 KEVERJÜK** jól össze, csomómentesre az összes hideg hozzávalót. Tegyük félre.
- 2 KEVERJÜK** össze a meleg tejet, az olvasztott vajat, a fehér cukrot és az élesztőt egy nagy tálban, majd hagyjuk dolgozni 1 percre.
- 3 KEVERJÜK** bele a finomlisztet, majd egy konyharuhával lefedve hagyjuk pihenni 1 órán át valami meleg helyen.
- 4 KEVERJÜK** bele a maradék lisztet, sütőport és só.
- 5 NYÚJTUK** ki a tésztát egy lisztezett felületen negyed hüvelyknyi vastagságúra.
- 6 KENJÜK** el a megolvadt vajat a tésztán, majd szórjuk meg cukorral és fahéjjal.
- 7 TEKERJÜK** fel a tésztát a hosszabb oldalától, addig, amíg egy tészta gurigát nem kapunk.
- 8 VÁGJUK** fel a tésztát 25-38 mm-es szeletekre, helyezzük egy kivajazott tálra, majd fedjük le egy konyhai törölronggyal 30 percre.
- 9 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 165 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 10 HELYEZZÜK** a fahéjas csigákat sütőpapíron az előmelegített sütőbe.
- 11 SÜSSÜK** a fahéjas csigákat 12 percre 165 fokon.
- 12 KENJÜK** be a csigák tetejét a lehűtött cukormázzal miután kivettük őket a sütőből.



CSOKOLÁDÉ SZUFFLÉ

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 13 perc

Vaj, kenéshez

Cukor, bevonáshoz

85 g keserű csokoládé, apróra
vágva

28 g sóltan vaj

2 tojás, elválasztva

3 ml vanília kivonat

18 g finomliszt

36 g cukor

Porcukor, tálaláshoz

- 1 VAJAZZUNK** ki 2 darab 170 grammos tálalt. Hintsünk cukrot a tálakba, rázzuk meg, hogy jól befedje, majd szórjuk ki a felesleget.
- 2 OLVASSZUK** meg a csokoládét és a vajat mikrohullámú sütőbe téve minimum fél percre, maximum 1 percre, amíg fel nem olvad.
- 3 KEVERJÜK** bele a tojássárgáját és a vanília kivonatot az olvasztott csokoládéba, majd a masszát keverjük a lisztbe, amíg csomómentes nem lesz.
- 4 VERJÜK** fel a tojásfehérjét egy elektromos habverővel közepes fokozaton.
- 5 ADJUNK** hozzá fokozatosan cukrot, folytassuk a hab felferését, magasabb fokozatra kapcsolva, egészen addig, amíg jó kemény nem lesz.
- 6 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 165 fokra, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 KEVERJÜNK** kb 60 grammnyit a tojásos masszából a csokoládéba, majd adjuk hozzá a csokis masszát a tojásfehérjéhez és óvatosan dolgozzuk össze.
- 8 KANALAZZUK** a masszát a tálakba és helyezzük az előmelegített sütőbe.
- 9 SÜSSÜK** a szufflékat 165 fokon 13 percig.
- 10 SZÓRJUK** meg porcukorral a szufflékat és tálaljuk azonnal.



BANÁNOS DIÓS KENYÉR

1 KENYÉRNyi

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 40 perc

28 g sótlan puha vaj

100 g cukor

1 tojás, felverve

2 túlérett banán, pépesítve

2 ml vanília kivonat

20 g finomliszt

3 g szódadikarbóna

2 g só

40 g darált dió

Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze a vaját és a cukrot.
- 2 KEVERJÜK** bele a tojást, az összetört banánt és a vaniliát. Tegyük félre.
- 3 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 150 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 4 KEVERJÜK** össze a lisztet, a szódadikarbónát és a só.
- 5 KEVERJÜK** a száraz hozzávalókat a folyékonyba és jól dolgozzuk össze. Szórjuk bele az apróra vágott diót.
- 6 VAJAZZUNK** ki egy kis kenyérsütő tálat, majd töltsük meg a masszával. Helyezzük az előmelegített sütőbe.
- 7 VÁLASSZUK** ki a Desserts menüpontot, állítsuk be 40 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



MINI ALMÁS PITÉK

2 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 35 perc

SÜTÉS: 10 perc

1 közepes alma, meghámozva és felkockázva falatnyi darabokra

18 g kristálycukor

18 g sóltan vaj

2 g őrölt fahéj

1 g őrölt szerecsendió

1 g őrölt szegfűbors

1 lap előre elkészített pite tészta

1 tojás, felverve

5 ml tej

- 1 KEVERJÜK** össze a felkockázott almákat, a kristálycukrot, a vajat, a fahéjat, a szerecsendiót és a szegfűborsot egy közepes lábasban vagy serpenyőben, majd forraljuk fel.
- 2 FORRALJUK** 2 percig, majd vegyük le a tűzről.
- 3 HAGYJUK** kihűlni szobahőmérsékleten kb 30 percig.
- 4 VÁGJUK** fel a pitélesztákat 127 mm-es körökre.
- 5 TEGYÜK** bele a tölteléket mindegyik kör közepére. Az ujjunkkal és egy kis vízzel zárjuk össze félkörre.
- 6 ZÁRJUK** le jól a pitéket, majd vágjunk egy kis hasítást a tetejükre.
- 7 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, majd állítsuk be 175 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 8 KEVERJÜK** össze a tojást és a tejet, majd a masszával kenjük be a piték tetejét.
- 9 HELYEZZÜK** a pitéket az előmelegített sütőbe és süssük 175 fokon 10 percig, amíg aranybarnára nem sülnek.



RUSZTIKUS KÖRTETORTA DIÓVAL

4 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 1 óra 10 perc

SÜTÉS: 45 perc

TÉSZTA

100 g finomliszt

1 g só

12 g kristálycukor

84 g sóltan vaj, hideg, 13 mm-es darabokra vágva

30 ml víz, jéghideg

1 tojás, felverve

12 g turbinado cukor

Olajspray

20 g méz

5 ml víz

Pírított dió, apróra vágva, a díszítéshez

TÖLTELÉK

1 nagy körte meghámozva, negyedelve és vékonyra szeletelve

5 g kukoricakeményítő

24 g barna cukor

1 g őrölt fahéj

Egy csipet só

- 1 **KEVERJÜK** össze jól a 90 g lisztet és a cukrot egy nagy tálban.
- 2 **VÁGJUK** a vajat a keverékbe majd keverjük morzsás állagúra.
- 3 **ADJUK** hozzá a hideg vizet és jól keverjük össze.
- 4 **FORMÁZZUK** meg a tésztát egy tálban, fedjük le műanyag fóliával és tegyük be a hűtőszekrénybe 1 órára.
- 5 **KEVERJÜK** össze a töltelék hozzávalóit egy tálban.
- 6 **NYÚJTUNK** ki a lehűtött tésztát 216 mm-es átmérőjűvé.
- 7 **SZÓRJUNK** 10 grammnyi lisztet a tésztára, a szélét lisztezetlenül hagyva.
- 8 **FEKTESSÜK** el a körte darabokat úgy, hogy kör alakban helyezkedjenek el. Kanalazzuk rájuk a maradék körte szószt a szeletekre. Majd hajtsuk fel a széleket.
- 9 **FEDJÜK** be a széleket a felvert tojással és szórjuk meg a cukorral, majd pihentessük.
- 10 **VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 160 fokra, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 11 **OLAJUZZUK** be az előmelegített sütőt olajsprayvel és helyezzük el benne a tortát.
- 12 **VÁLASSZUK** ki a Bread menüpontot, állítsuk be 45 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 13 **KEVERJÜK** össze a mézet és a vizet és kenjük be a tortát mikor kész.
- 14 **SZÓRJUK** meg apróra vágott dióval.



CITROMOS FONT TORTA

1 TORTÁNYI

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 30 perc

120 g finomliszt

4 g sütőpor

Egy csipet só

84 g sóltan puha vaj

130 g kristálycukor

1 nagy tojás

15 g friss citromlé

1 citrom héjastól

56 g író

- 1 KEVERJÜK** össze a lisztet, a sütőport és a só egy tálban. Tegyük félre.
- 2 ADJUK** hozzá a puha vajat, majd keverjük össze egy elektromos keverővel, amíg morzsás állagú nem lesz, kb. 3 percig.
- 3 VERJÜK** 1 percig a cukrot a felvert vajba.
- 4 VERJÜK** a lisztes keveréket a felvert vajba, amíg teljesen csomómentes nem lesz.
- 5 ADJUK** hozzá a tojást, a citromlevet, a citromhéjat. Keverjük, amíg csomómentes nem lesz.
- 6 ÖNTSÜK** bele lassan az író, mialatt közepes fokozaton keverjük.
- 7 TEGYÜK** a masszát egy kivajazott tálba, hogy teljesen befedje.
- 8 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépen, állítsuk be 160 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 9 HELYEZZÜK** a tortát az előmelegített sütőbe.
- 10 VÁLASSZUK** ki a Bread menüpontot, állítsuk be 30 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



ÁFONYÁS CITROMOS MUFFINOK

6-8 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 15 perc

5 ml citromlé
112 g kókusztej vagy szójatej
120 g finomliszt
4 g sütőpor
2 g szódadikarbóna
1 g só
50 g kristálycukor
60 ml kókuszolaj
1 citrom héjastól
5 ml vanília kivonat
75 g friss áfonya
Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze a citromlevet és a kókusztejet egy kis tálban, majd tegyük félre.
- 2 KEVERJÜK** össze a lisztet, a sütőport, a szódadikarbónát és a sót egy külön tálba és tegyük félre.
- 3 KEVERJÜK** össze a cukrot, a kókuszolajat, a citromhéjat, a vanília kivonatot egy másik tálban. Majd keverjük jól össze a kókuszos citromos masszát, hogy csomómentes legyen.
- 4 KEVERJÜK** össze a száraz hozzávalókat a folyékonnal, amíg csomómentes nem lesz. Óvatosan keverjük bele az áfonyákat is.
- 5 VÁLASSZUK** ki az elősütési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 150 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 VAJAZZUK** ki a muffinos csészéket és töltsük meg őket a töltelékkel, amíg a $\frac{3}{4}$ -et el nem érjük.
- 7 HELYEZZÜK** a muffinokat óvatosan az előmelegített sütőbe. Válasszuk ki a Desserts menüpontot, állítsuk be 15 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 8 VEGYÜK** ki a muffinokat, mikor kész és hagyjuk hűlni kb. 10 percre, majd tálaljuk.



CSOKOLÁDÉS KÁVÉS MUFFIN

8 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 15 perc

120 g finomliszt
60 g kakaópor
150 g világos barna cukor
2 g sütőpor
2 g espresso kávépor
3 g szódadikarbóna
1 g só
1 nagy tojás
170 ml tej
5 ml vanília kivonat
5 ml almaecet
80 ml növényi olaj
Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport, az esszopot, a szódadikarbónát és a sót egy nagy tálban.
- 2 KEVERJÜK** össze a tojást, a tejet, a vaníliát, az ecetet és az olajat egy külön tálba.
- 3 KEVERJÜK** össze a folyékony hozzávalókat a száraz hozzávalókhöz.
- 4 VAJAZZUK** ki a muffin csészéket és töltsük $\frac{3}{4}$ -ig a masszával.
- 5 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 150 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 HELYEZZÜK** a muffin csészéket óvatosan az előmelegített sütőbe, lehet több körben.
- 7 VÁLASSZUK** ki a Desserts menüpontot, állítsuk be 15 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



KÓKUSZGOLYÓK

5-6 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 15 perc

100 g édesített sűrített tej

1 tojásfehérje

2 ml mandula kivonat

2 ml vanília kivonat

Egy csipet só

175 g cukrozatlan kókuszreszelék

- 1 KEVERJÜK** össze a sűrített tejet, a tojásfehérjét, a mandula kivonatot, a vanília kivonatot és a sót egy tálban.
- 2 ADJUK** hozzá a 160 g kókuszreszeléket és jól keverjük össze. A keverék álljon össze egy masszává.
- 3 FORMÁZZUNK** egyenlő méretű golyókat a kezünkkel.
- 4 FORGASSUK** kókuszreszelékbe a gombócokat egy külön tálban.
- 5 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési opciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 150 fokra, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 TEGYÜK** az előmelegített sütőbe a kókuszgolyókat.
- 7 VÁLASSZUK** ki a Desserts menüpontot, állítsuk be 15 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 8 HAGYJUK** a golyókat hűlni 5, 10 percig, majd szolgáljuk fel.



NARANCOSOS ÁFONYÁS MUFFIN

6-8 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 15 perc

120 g finomliszt
66 g cukor
4 g sütőpor
2 g szóda bikarbóna
Egy csipet só
100 g áfonya
1 tojás
80 ml narancslé
60 ml növényi olaj
1 narancs, meghámozva
Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze a lisztet, a cukrot, a sütőport, a szóda bikarbónát, a só és az áfonyát egy nagy tálban.
- 2 KEVERJÜK** össze a tojást, a narancslevet, az olajat és a narancs héját egy külön tálban.
- 3 KEVERJÜK** a folyékony hozzávalókat a száraz hozzávalókhöz.
- 4 VAJAZZUK** ki a muffin csészéket és töltsük $\frac{3}{4}$ -ig a masszával.
- 5 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 150 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 6 HELYEZZÜK** a muffin csészéket óvatosan az előmelegített sütőbe, lehet több körben.
- 7 VÁLASSZUK** ki a Desserts menüpontot, állítsuk be 15 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.



CSOKIS MUFFIN

6-8 FŐRE

ELŐKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉS: 15 perc

50 g kristálycukor

125 ml kókusztej vagy szójatej

60 ml kókuszolaj

5 ml vanília kivonat

120 g finomliszt

14 g kakaópor

4 g sütőpor

2 g szódabikarbóna

Egy csipet só

85 g étcsokoládé csepp

25 g pisztácia, törve (elhagyható)

Olajspray

- 1 KEVERJÜK** össze a cukrot, a kókusztejet, a kókuszolajat, a vanília kivonatot egy kis tálban, majd tegyük félre.
- 2 KEVERJÜK** össze a lisztet, a kakaóport, a sütőport, a szódabikarbónát és a söt egy külön tálban.
- 3 KEVERJÜK** a száraz hozzávalókat a folyékony hozzávalókhoz, amíg csomómentes nem lesz. Majd forgassuk bele a csoki cseppeket és a pisztáciát.
- 4 VÁLASSZUK** ki az előmelegítési funkciót a Cosori Air Fryer gépünkön, állítsuk be 150 fokra és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 5 VAJAZZUK** ki a muffin csészéket és töltsük $\frac{3}{4}$ -ig a masszával.
- 6 HELYEZZÜK** a muffin csészéket óvatosan az előmelegített sütőbe. Válasszuk ki a Desserts menüpontot, állítsuk be 15 percre és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.
- 7 VEGYÜK** ki a muffinokat, mikor kész és hagyjuk hűlni kb. 10 percig, majd tálaljuk.

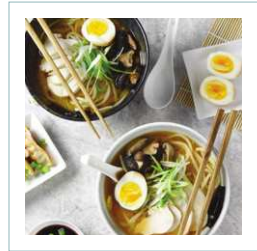
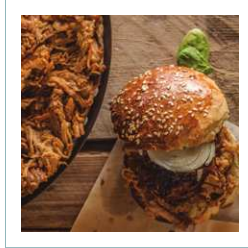


MÉG TÖBB COSORI TERMÉK

Ha elégedett a fritőzzel, akkor itt ne álljon meg! A www.cosori.hu oldalon további professzionális és gyönyörű designnal készült termékeket találhat. Talán pont hiányzik valamelyik otthonról!

MÉG TÖBBRE VÁGYSZ?

Elköteleztetek vagyunk abban, hogy egy olyan közösséget hozunk létre, ami mindenkiből a legjobb szakács vénáját hozza elő. Össz meg te is recepteket és lépj kapcsolatba velünk. Folyamatosan azon vagyunk, hogy jobbnál-jobb tippekkel lássunk el.



OSZD MEG VELÜNK A RECEPTEKET!

#COSORIMAGYARORSZAG

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



COSORI



Kérdések, észrevételek?

hello@cosori.hu

PL0120CY-R1_1219CP158-AF-RXB_eu