



**COSORI**™

AIR FRYER

CP258-AF-DEU

*Recepti*

# Zahvaljujemo se vam za nakup!

(Upamo, da vam je vaš novi cvrtnik všeč tako kot nam!)



## Vstopi

v kuharsko skupnost Cosori na Facebooku  
<https://www.facebook.com/cosori.si>



## Razišči

našo galerijo receptov  
[www.cosori.si/recepti](http://www.cosori.si/recepti)



## Uživaj

v tedenskih, predstavljenih receptih, ki jih pripravljajo naši izkušeni kuharji



## KONTAKTIRAJTE NAŠE KUHARJE

Naši izkušeni in prijazni kuharji so vam pripravljeni pomagati pri morebitnih vprašanjih!

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

V imenu vseh nas v Cosoriju,

# Veselo kuhanje!

## Vsebina

### 4 NAVODILA ZA PEKO HRANE

#### PREDJEDI

- 7 Santa Maria Ribeye (goveji zrezek)
- 8 Japonske mesne kroglice
- 9 Hrustljavi "ocvrti" ribji nuggetsi
- 10 Pečen piščanec s česnom in zelišči
- 11 Mini pizza s feferoni
- 12 Cajun-črni som

#### PRILOGE

- 14 Praženi brokoli s česnom
- 15 Domači krompirček
- 16 Pražen krompir


#### SLADICE





- 18 Limonina torta

#### DEHIDRACIJA ŽIVIL - RECEPTI





- 20 Posušeni paradižniki
- 21 Bananin čips
- 22 Posušena govedina
- 23 Kandirana slanina
- 24 Posušene borovnice
- 25 Posušene jagode
- 26 Ohrovtov čips z nacho sirom
- 27 Začinjeni jabolčni čips
- 28 Bučkin čips
- 29 Posušene gobe

## Navodila za peko hrane

IKONA	Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Pečenje
 <b>ZREZEK</b>	Zrezek: Bržolni zrezek, pečenka, filet	205°C	6 minut	Slabo pečen
			8 minut	Srednje pečen
			10 minut	Dobro pečen
	Hamburger	205°C	10 minut	
	Goveje mesne kroglice	205°C	8 minut	
	Klobase	205°C	8-12 minut	
	Svinjski kotlet (brez kosti)	205°C	12-14 minut	
Svinjski kotlet (s kostmi)	205°C	16-18 minut		

IKONA	Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Stresite ali obrnite
 <b>MORSKI SADEŽI</b>	Losos	175°C	8 minut	
	Tilapija	175°C	6-8 minut	
	Mečarica	175°C	10 minut	
 <b>SHRIMP</b>	Kozica	185°C	6-10 minut	Stresite
	Velika kozica	185°C	8-10 minut	Stresite
 <b>SLANINA</b>	Slanina	160°C	6-8 minut	
	Panceta	160°C	10 minut	
	Parma šunka	160°C	6 minut	
 <b>PIŠČANEC</b>	Piščančja krilca	190°C	20-25 minut	Stresite
	Piščančja krača	190°C	25 minut	
	Piščančja bedra (brez kosti in kože)	190°C	10-12 minut	
	Piščančja bedra (s kostmi, s kožo)	190°C	20-30 minut	
	Piščančje prsi (brez kosti, kože)	180°C	12-14 minut	

## Navodila za peko hrane (nadaljevanje)

IKONA	Hrana	Temperatura (°C)	Čas (min)	Pečenje
 POMFRI	Krompirjeve rezine	175°C	25-30 minut	Stesite
	Mladi krompir	175°C	20-25 minut	Stesite
	Pomfri (svež)	190°C	25-30 minut	Stesite
	Sladki krompir (svež)	205°C	25-30 minut	Stesite
 ZELENJAVA	Brokoli	150°C	8 minut	Stesite
	Cvetača	150°C	10 minut	Stesite
	Bučke	150°C	10 minut	Stesite
 SLADICE	Mafini	150°C	15 minut	
	Torta	150°C	30 minut	
	Piškotki	150°C	15 minut	
	Browniji	160°C	30 minut	
 ZMRZNJENA HRANA	Piščancji medaljoni	175°C	10 minut	Stesite
	Čebulni obročki	175°C	10 minut	Stesite



# Predjedi



## Santa Marija Ribeye (goveji zrezek)

2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 11 minut

**PEČENJE:** 8 minut

15 mililitrov oljčnega olja

1 bržolni zrezek (450 g), brez kosti

2 g soli

2 g črnega popra

2 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

2 g posušenega origana

Ščepec posušenega rožmarina

Ščepec kajenskega popra

Ščepec posušenega žajblja

- 1 **Izberite** funkcijo PREHEAT (predhodno gretje) na cvrtniku Cosori Air Fryer, nastavite temperaturo na 205 °C in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 2 **Pokaplajte** zrezek z olivnim oljem.
- 3 **Zmešajte** vse začimbe in jih enakomerno potresite po zrezku.
- 4 **Položite** steak v segreto ponev.
- 5 **Izberite** funkcijo STEAK (zrezek) in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 **Odstranite** zrezek iz cvrtnika, ko je pečen po vaši želji. Po 10 minutah ga vzemite ven, če želite, da je srednje pečen.
- 7 **Pustite** zrezek 10 minut, preden ga narežete in postrežete.



## Japonske mesne kroglice

4 PORCIJE

**PRIPRAVA:** 15 minut

**PEČENJE:** 10 minut

450 g mlete govedine

15 ml sezamovega olja

18 gr miso paste

10 listov sveže mete, drobno  
sesekljane

4 mlade čebule, drobno sesekljane

5 g soli

1 g črnega popra

45 ml sojine omake

45 ml mirina

45 ml vode

5 g rjavega sladkorja

- 1 **Zmešajte** mleto govedino, sezamovo olje, miso pasto, liste mete, mlado čebulo, sol in poper, dokler se dobro ne premešajo.
- 2 **Dodajte** na roke malo sezamovega olja in iz zmesi oblikujte kroglice velikosti 51 mm. Morali bi dobiti približno 8 mesnih kroglic.
- 3 **Pustite** stati mesne kroglice v hladilniku 10 minut.
- 4 **Pripravite** omako za namakanje tako, da zmešate sojino omako, mirin, vodo in rjavi sladkor. Dajte na stran.
- 5 **Izberite** funkcijo PREHEAT (predhodno gretje) na cvrtniku Cosori Air Fryer in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 **Razporedite** ohlajene polpete po segretem pekaču.
- 7 **Izberite** STEAK (zrezek), nastavite čas na 10 minut in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 8 **Vzemite** ven mesne kroglice, ko so pečene.
- 9 **Postrežite** z omako za namakanje.



## Hrustljavi "ocvrti" ribji nuggets

4 PORCIJE

**PRIPRAVA:** 6 minut

**PEČENJE:** 7 minut

454 g bele ribe ali druge manjše ribe, narezane na 38 x 13 mm dolge trakove

30 g večnamenske moke

7 g začimb Old Bay

2 jajci, stepeni

180 g panko drobtin

Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

Tatarska omaka, za serviranje

- 1 **Zmešajte** moko in začimbo Old Bay v skledi .
- 2 **Premažite** vsak kos ribe z začinjeno moko, nato pomočite v stepena jajca in poveljajte v drobtinah.
- 3 **Izberite** funkcijo PREHEAT (predhodno gretje) na cvrtniku Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 180 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 4 **Poškropite** premazane ribe z obeh strani s sprejem za kuhanje (peko) in položite v segret cvrtnik.
- 5 **Izberite** FROZEN FOODS (zamrznjena živila), nastavite temperaturo na 180 °C in čas na 7 minut ter pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 **Stresite** košarice na polovici pečenja (funkcija Shake Reminder (opomnik za stresanje) vas bo obvestila kdaj!).
- 7 **Odstranite** pečeno ribo in jo postrežite s tatarsko omako.



## Pečen piščanec s česnom in zelišči

3 PORCIJE

**PRIPRAVA:** 35 minut

**PEČENJE:** 20 minut

3 piščančja stegna s kostmi in kožo

3 piščančje krače s kožo

45 ml oljčnega olja

20 g česna v prahu

4 g soli

1 g črnega popra

1 g suhega timijana

1 g suhega rožmarina

- 1 **Premažite** piščančje stegna z oljnim oljem in vsemi začimbami. Pustite, da se marinira 30 minut.
- 2 **Izberite** funkcijo PREHEAT (predhodno gretje) na cvrtniku Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 3 **Postavite** piščanca v predhodno segret cvrtnik.
- 4 **Izberite** CHICKEN (piščanec), nastavite čas na 20 minut in pritisnite *Start/Pause*.
- 5 **Obrnite** piščanca na polovici pečenja .
- 6 **Umaknite** piščanca na koncu pečenja.



## Mini pica s feferoni

1 PORCIJA

**PRIPRAVA:** 5 minut

**PEČENJE:** 10 minut

1 že narejena skorja za pico  
(177 mm široka in 13 mm debela)

Olivno olje, za premazovanje

60 ml marinara omake

5-6 rezin feferonov

85 g mocarele, sesekljane

25 g parmezana

- 1 **Izberite** funkcijo PREHEAT (predhodno gretje) na cvrtniku Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 **Premažite** vrh skorje pice z olivnim oljem.
- 3 **Položite** pica skorjo v segret cvrtnik.
- 4 **Nastavite** temperaturo na 160 °C in čas na 10 minut ter pritisnite *START/PAUSE*.
- 5 **Dodajte** marinara omako, rezine feferonov, mocarelo in parmezan 5 minut pred koncem kuhanja.
- 6 **Odstranite** pico, ko je pripravljena in jo postrežite.



## Cajun-črni som

2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 3 minute

**PEČENJE:** 8 minut

5 g paprike

3 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

2 g mletega suhega timijana

1 g mletega črnega popra

1 g kajenskega popra

1 g posušene bazilike

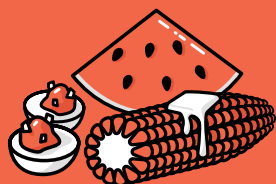
1 g posušenega origana

2 fileja soma (po 170 g)

Sprej za kuhanje (pečenje) proti  
prijemanju

Zdrob, za serviranje

- 1 **Izberite** funkcijo PREHEAT (predhodno gretje) na cvrtniku Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 **Zmešajte** vse začimbe v skledi.
- 3 **Premažite** obilno ribe z vsake strani z začimbno mešanico.
- 4 **Poškropite** vsako stran ribe s pršilom za kuhanje (peko) in položite v segret cvrtnik.
- 5 **Izberite** SEAFOOD (morski sadeži) in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 **Odstranite** previdno, ko je končano, potem postrežite posute z zdrobom.



# Priloge



## Praženi brokoli s česnom

3 PORCIJE

**PRIPRAVA:** 3 minute

**PEČENJE:** 12 minut

1 večja glava brokolija, narezana  
na cvetove

20 ml oljčnega olja

3 g česna v prahu

3 g soli

1 g črnega popra

2 grama mlete rdeče paprike

- 1 **Izberite** funkcijo PREHEAT (predhodno gretje) na cvrtniku Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 **Pokapajte** cvetove brokolija z oljčnim oljem in mešajte, dokler niso vsi enakomerno premazani.
- 3 **Preteresite** brokoli z začimbami.
- 4 **Dodajte** brokoli v segret cvrtnik .
- 5 **Izberite** VEGETABLES (zelenjava), nastavite čas na 12 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 **Odstranite** brokoli, ko je končan in potem postrežite.



## Domači krompirček

4 PORCIJE

**PRIPRAVA:** 30 minut

**PEČENJE:** 28 minut

2 rdeča krompirja, narezana  
na trakove velikosti 100 x 13  
milimetrov

1 liter mrzle vode (za namakanje  
krompirja)

15 mililitrov olja

5 gramov začimbe Cajun

1 gram limoninega popra

Sol in poper po okusu

Kečap ali ranch omaka za postrežbo

- 1 **Narežite** krompir na trakove velikosti 100 x 13 milimetrov in jih za 15 minut namočite v vodo.
- 2 **Odcedite** krompir, splaknite z mrzlo vodo in posušite s papirnatimi brisačkami.
- 3 **Dodajte** krompirju olje, začimbe, sol in poper ter vse skupaj mešajte toliko časa, da se krompir in začimbe povežejo.
- 4 **Izberite** funkcijo PREHEAT (predhodno gretje) na cvrtniku Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 205 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 **Dodajte** krompir v predhodno segret cvrtnik.
- 6 **Izberite** funkcijo FRIES (krompirček), nastavite temperaturo na 205 °C, čas na 20 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 7 **Stresite** košarice na polovici pečenja (funkcija Shake Reminder (opomnika za stresanje) vas bo obvestila, kdaj!).
- 8 **Odstranite** krompirček, ko je končan.
- 9 **Postrežite** s kečapom ali ranch omako.



## Pražen krompir

4 PORCIJE

**PRIPRAVA:** 3 minute

**PEČENJE:** 20 minut

227 g majhnega mladega krompirja,  
olupljenega in prerezanega na pol

30 ml oljčnega olja

3 g soli

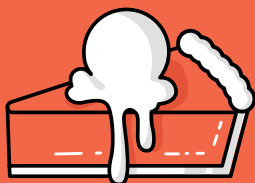
1 g črnega popra

2 g česna v prahu

1 g suhega timijana

1 g suhega rožmarina

- 1 **Izberite** funkcijo PREHEAT (predhodno gretje) na cvrtniku Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 **Premažite** razpolovljene krompirje z olivnim oljem in potresite z začimbami.
- 3 **Položite** krompir v segret cvrtnik.
- 4 **Izberite** funkcijo FRIES (krompirček), nastavite čas na 20 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 5 **Stresite** košarice na polovici pečenja (funkcija Shake Reminder (opomnika za stresanje) vas bo obvestila, kdaj!).
- 6 **Odstranite** krompir, ko je končan in ga postrežite.



Sladice



## Limonina torta

1 MALA TORTICA

**PRIPRAVA:** 10 minut

**PEČENJE:** 35 minut

120 g večnamenske moke

4 g pecilnega praška

Ščepec soli

84 g nesoljenega masla,  
zmečkanega

130 g granuliranega sladkorja

1 veliko jajce

15 ml svežega limoninega soka

1 limona, olupljena

56 ml pinjenca

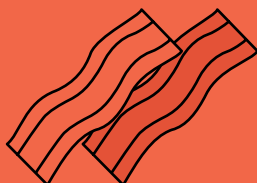
Pomokan sprej za kuhanje (pečenje)

### POTREBNI PREDMETI

Električni ročni mešalnik s pripeto metlico

Mini pekač za štruce (približno  
14.5 x 8.4 x 4.7 cm)

- 1 **Zmešajte** moko, pecilni prašek in sol v skledi. Dajte na stran.
- 2 **Dodajte** maslo in sladkor v veliko posodo za mešanje.
- 3 **Stepajte** maslo in sladkor z električnim ročnim mešalnikom z nastavkom za stepanje, dokler ne postanejo blede in puhasti, približno 3 minute.
- 4 **Dodajte** jajce, limonin sok, limonino lupino in pinjenec v skledo ter mešajte dokler se popolnoma ne združijo.
- 5 **Vmešajte** mešanico moke v testo, dokler se ne združijo.
- 6 **Premažite** mini pekač s pomokanim sprejem za kuhanje (peko).
- 7 **Napolnite** mini pekač do 3/4. Morda vam bo ostalo nekaj testa.
- 8 **Izberite** funkcijo PREHEAT (predhodno gretje) na cvrtniku Cosori Air Fryer, nastavite temperaturo na 145 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 9 **Položite** mini pekač v predhodno segret cvrtnik.
- 10 **Nastavite** temperaturo na 145 °C in čas na 35 minut ter pritisnite *START/PAUSE*.
- 11 **Odstranite** torto, ko zobotrebec ali tester za torto, vstavljen v sredino, postane čist.
- 12 **Pustite**, da se torta popolnoma ohladi, preden jo razrežete in postrežete.



# DEHIDRACIJA ŽIVIL - RECEPTI



## Posušeni paradižniki

1-2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 5 minut

**SUŠENJE:** 4 ure

192 gramov češnjevih paradižnikov,  
prerezanih na pol

- 1 Položite** razpolovljene češnjeve paradižnike v cvrtnik Cosori Air Fryer.
- 2 Izberite** funkcijo DEHYDRATE (dehidracija), nastavite temperaturo na 90 °C in čas na 4 ure, nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 3 Odstranite** češnjeve paradižnike, ko so gotovi.
- 4 Postrežite** takoj ali shranite v nepredušni posodi.



## Bananin čips

1-2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 5 minut

**SUŠENJE:** 6 ur

14 gramov limoninega soka

42 gramov vode

1 banana, narezana na rezine  
debeline 6 milimetrov

- 1 **Zmešajte** limonin sok in vodo v majhni skledi.
- 2 **Potopite** rezine banan v vodo z limono.
- 3 **Položite** rezine banan v cvrtnik Cosori Air Fryer.
- 4 **Izberite** funkcijo DEHYDRATE (dehidriranje) in pritisnite *START/PAUSE*.
- 5 **Odstranite** rezine banane, ko so končane.
- 6 **Postrežite** takoj ali shranite v nepredušni posodi.



## Posušena govedina

1 PORCIJA

**PRIPRAVA:** 3–6 ur

**SUŠENJE:** 4 ure

1 zgornja okrogla goveja pečenka  
(226 gramov) tenko narezana  
60 mililitrov Worcestershire omake  
30 mililitrov sojine omake  
15 mililitrov medu  
4 grame prekajene paprike  
2 grama česna v prahu  
2 grama čebule v prahu  
2 grama črnega popra

- 1 **Združite** vse sestavine v skledo ali v vrečko in dobro premešajte. Nato marinirajte v hladilniku 3 do 6 ur.
- 2 **Zavržite** marinado, nato položite goveje meso v cvrtnik Cosori Air Fryer.
- 3 **Izberite** funkcijo DEHYDRATE (dehidriranje), nastavite temperaturo na 60 °C in čas na 4 ure, nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 4 **Obrnite** govedino po 2 urah da zagotovite enakomerno dehidracijo.
- 5 **Odstranite** meso, ko je končano.
- 6 **Postrežite** takoj ali shranite v nepredušni posodi.



## Kandirana slanina

2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 3–6 ur

**SUŠENJE:** 4–5 ur

5 trakov slanine

30 mililitrov sojine omake

32 gramov rjavega sladkorja

30 mililitrov riževega kisa

30 mililitrov čili česnovе omake

- 1 **Zmešajte** vse sestavine v skledi ali vrečki in dobro premešajte. Marinirajte v hladilniku 3 do 6 ur.
- 2 **Zavržite** marinado in položite slanino v košarico cvrtnika Cosori Air Fryer.
- 3 **Izberite** funkcijo DEHYDRATE (dehidriranje), nastavite temperaturo na 60 °C in čas na 5 ur, nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 4 **Obrnite** zrezke po 2,5 urah sušenja, da zagotovite enakomerno dehidracijo.
- 5 **Odstranite** slanino, ko je končana.
- 6 **Postrežite** takoj ali shranite v nepredušni posodi.



## Posušene borovnice

1-2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 5 minut

**SUŠENJE:** 10 ur

192 gramov svežih borovnic

- 1 Položite** borovnice v cvrtnik Cosori Air Fryer.
- 2 Izberite** funkcijo DEHYDRATE (dehidriranje), nastavite čas na 10 ur, nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 3 Odstranite** borovnice, ko končate.
- 4 Postrežite** takoj ali shranite v nepredušni posodi.



## Posušene jagode

1-2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 5 minut

**SUŠENJE:** 10 ur

192 gramov svežih jagod,  
narezanih na 12 milimetske  
rezine

- 1 **Položite** jagode v cvrtnik Cosori Air Fryer.
- 2 **Izberite** funkcijo DEHYDRATE (dehidriranje), nastavite čas na 10 ur, nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 3 **Obrnite** jagode po 5 urah sušenja, da zagotovite enakomerno dehidracijo.
- 4 **Odstranite** jagode, ko so končane.
- 5 **Postrežite** takoj ali shranite v nepredušni posodi.



## Ohrovtov čips z nacho sirom

1-2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 5 minut

**PEČENJE:** 6 ur

113 gramov sesekljanega ohrovt

9 mililitrov olja

5 mililitrov limoninega soka

14 gramov prehranskega kvasa

12 gramov začimb za taco

Sol, po okusu

- 1 **Zmešajte** vse sestavine razen soli v skledi in premešajte, dokler ohrovt ni enakomerno prevlečen.
- 2 **Položite** ohrovtov čips v cvrtnik Cosori Air Fryer.
- 3 **Izberite** funkcijo DEHYDRATE (dehidriranje) in pritisnite *START/PAUSE*.
- 4 **Obrnite** ohrovtov čips na oznaki 5 ur, da zagotovite enakomerno dehidracijo.
- 5 **Odstranite** ohrovtov čips, ko je pripravljen in ga začinite s soljo po okusu.
- 6 **Postrežite** takoj ali shranite v nepredušni posodi.



## Začinjeni jabolčni čips

2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 10 minut

**SUŠENJE:** 6–8 ur

1 rdeče jabolko

6 gramov sladkorja

3 grame mletega cimeta

3 mililitre vanilijevega ekstrakta

- 1 **Olupite** jabolko in ji odstranite sredico ter jo nato narežite na rezine debeline 6 milimetrov.
- 2 **Žmešajte** vse sestavine v skledi, dokler jabolka niso popolnoma obložena.
- 3 **Položite** rezine jabolk v cvrtnik Cosori Air Fryer.
- 4 **Izberite** funkcijo DEHYDRATE (dehidriranje), nastavite temperaturo na 55 °C in čas na 8 ur za bolj hrustljav čips in pritisnite *START/PAUSE*.
- 5 **Obrnite** jabolčni čips na polovici časa sušenja, da zagotovite enakomerno dehidracijo.
- 6 **Odstranite** jabolčne čipse, ko končate.
- 7 **Postrežite** takoj ali shranite v nepredušni posodi.



## Bučkin čips

1-2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 5 minut

**SUŠENJE:** 6 ur

1 bučka, narezana na 6 mm  
debele rezine

3 mililitre oljčnega olja

1 gram soli

1 gram črnega popra

- 1 **Združite** v skledo vse sestavine in mešajte, dokler se dobro ne povežejo.
- 2 **Položite** bučke v cvrtnik Cosori Air Fryer.
- 3 **Izberite** funkcijo DEHYDRATE (dehidriranje), nastavite temperaturo na 60 °C in pritisnite *START/PAUSE*.
- 4 **Obrnite** bučkin čips na polovici časa sušenja, da zagotovite enakomerno dehidracijo.
- 5 **Odstranite** bučkin čips, ko končate.
- 6 **Postrežite** takoj ali shranite v nepredušni posodi.



## Posušene gobe

1-2 PORCIJI

**PRIPRAVA:** 5 minut

**SUŠENJE:** 4 ure

128 gramov jurčkov

- 1 **Očistite** gobe rahlo s kuhinjsko krpo ali ščetko. Ne umivajte jih z vodo, ker boste preprečili proces dehidracije.
- 2 **Narežite** gobe na 1 centimeter debele rezine.
- 3 **Položite** rezine gob v cvrtnik Cosori Air Fryer.
- 4 **Izberite** funkcijo DEHYDRATE (dehidriranje), nastavite temperaturo na 50 °C in čas na 4 ure, nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 5 **Odstranite** gobe, ko končate.
- 6 **Postrežite** takoj ali shranite v nepredušni posodi.

**COSORI™**

**Vprašanja ali dvomi?**  
hello@cosori.si

EW012122AC-R1.1\_0320CS158-AF