

**COSORI®**

**DUAL BLAZE™ 6.4-LITRSKI PAMETNI CVRTNIK NA VROČ ZRAK**

# *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, katere 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

---

## Zajtrk

- 5 Zajtrk Pica
- 6 Slanina in jajca v "skodelici"
- 7 Polnjeni francoski toast

## Predjedi

- 9 Suho naribane piščančje peruti
- 10 Kokosove kozice
- 11 Šparglji zaviti s pršutom
- 12 Veganske mesne kroglice

## Glavne jedi

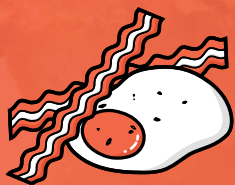
- 14 Bratwurst klobase s papriko
- 16 Kubanski začinjeni črni fižol in burgerji iz kvinoje
- 17 Pečene piščančje prsi
- 18 Stopljena tuna v Chipotle omaki
- 19 Santa Maria Ribeye (goveji zrezek)
- 20 Piščanec s parmezanom

## Priloge

- 22 Hrustljivo začinjen čips
- 23 Domači tortilja čips
- 24 Ocvrti jajčevci in gobe
- 25 Avokadov čips

## Sladice

- 28 Mini jabolčne pite
- 30 Streusel mafini
- 31 Španski churros z mehiško čokoladno omako



*zajtrk*



## Zajtrk Pica

<b>PORCIJ</b>	1–2 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	5 minut
<b>PEČENJE</b>	9 minut

9 ml oljčnega olja  
1 predhodno pripravljeno testo za  
pico premera 18 cm  
28 g sira mocarela z nizko vsebnostjo  
vlage  
2 rezini prekajene šunke  
1 jajce  
21 g sesekljanih koriandrovih listov,  
za okras

- 1. Premažite** z oljnim oljem prej pripravljeno testo za pico .
- 2. Dodajte** mocarelo in prekajeno šunko v testo.
- 3. Položite** pico neposredno v košaro cvrtnika Cosori Air Fryer brez krožnika za hrustljanje.
- 4. Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite temperaturo na 200 °C in čas na 5 minut, nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5. Odstranite** košarico za pico po 5 minutah in razbijte jajce na vrh pice.
- 6. Vrnite** košarice v cvrtnik,
- 7. Pritisnite** funkcijo BROIL, nastavite čas na 4 minute in pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 8. Odstranite** pečeno pico in jo okrasite s sesekljanim koriandrom ter postrežite.



## Slanina in jajca v "skodelici"

<b>PORCIJ</b>	6 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	5 minut
<b>PEČENJE</b>	8 minut

6 rezin slanine

6 jajc

Sol in poper po okusu

2 zeleni čebuli, drobno sesekljeni, za okras

### Obvezni dodatki

6 posameznih modelčkov za mafine

- 1. Ovijte** vsak kos slanine po notranjosti pekača za mafine tako da oblikujete obroč slanine.
- 2. Razbijte** jajce v vsak s slanino oviti modelček.
- 3. Položite** krožnik za hrustljanje v košarico Cosori Air Fryerja, nato pa nanj položite modelčke s slanino in jajci.
- 4. Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite čas na 8 minut in pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5. Vzemite** ven krožnik z modelčki, ko je pripravljeno in odstranite modelčke. Slanino in jajca okrasite s sesekljano čebulo in postrežite.



## Poljnjeni francoski toast

<b>PORCIJ</b>	1 porcija
<b>PRIPRAVA</b>	4 minute
<b>PEČENJE</b>	8 minut

1 rezina brioche kruha (francoski sladki kruh), 64 mm debela, po možnosti stara

113 g kremnega sira

2 jajci

30 ml mleka

30 ml sladke smetane

42 g sladkorja

5 g cimeta

2 g vanilijevega ekstrakta

Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

Pistacije, sesekljanke za okras

Javorjev sirup za preliv

1. **Naredite** zarezo na sredini rezine kruha .
2. **Prekrijte** notranjost reže s kremnim sirom. Dajte na stran.
3. **Zmešajte** jajca, mleko, smetano, sladkor, cimet in vanilijev ekstrakt.
4. **Pomočite** nadevane toaste v jajčno mešanico, na vsaki strani za 10 sekund.
5. **Popršite** vsako stran toasta s pršilom za kuhanje (peko).
6. **Položite** toast neposredno v košarico Cosori Air Fryer brez krožnika za hrustljanje.
7. **Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite temperaturo na 200 °C in čas na 8 minut, nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
8. **Obrnite** toast na polovici pečenja .
9. **Odstranite**, ko je končano
10. **Postrežite** prelito s sesekljanimi pistacijami in javorjevim sirupom.



*predjedi*



## Suho naribane piščančje peruti

<b>PORCIJ</b>	4 porcije
<b>PRIPRAVA</b>	5 minut
<b>PEČENJE</b>	20 minut

9 g granuliranega česna  
1 kocka piščančje bujone, z manjšo količino natrija  
5 g soli  
3 g črnega popra  
2 g prekajene paprike  
1 g kajenskega popra  
3 g začimb Old Bay® z manj natrija  
3 g čebule v prahu  
1 g posušenega origana  
453 g piščančjih peruti  
Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju  
Ranch preliv za serviranje

- 1. Združite** vse začimbe v skledo in dobro premešajte.
- 2. Prihranite** polovico začimbne mešanice v ločeni skledi za posip po kuhanih piščančjih perutnicah.
- 3. Začinite** piščančje peruti s polovico začimbne mešanice in izdatno poškopite s pršilom za kuhanje (peko).
- 4. Položite** krožnik za hrustljanje v košarico Cosori Air Fryerja, nato pa nanj položite piščančje peruti.
- 5. Izberite** funkcijo PIŠČANEC in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6. Umaknite**, ko so peruti pečena. Jih prestavite v skledo in potreseste z drugo polovico začimb.
- 7. Postrežite** z Ranch omako.



## Kokosove kozice

<b>PORCIJ</b>	3 porcije
<b>PRIPRAVA</b>	8 minut
<b>PEČENJE</b>	6 minut

27 g večnamenske moke

5 g soli

1 g črnega popra

1 g česna v prahu

2 g paprike

2 veliki stepeni jajci

15 ml mleka

28 g panko drobtin

40 g nesladkanega kokosa v kosmičih

227 g velike kozice, olupljene (repe  
pustimo)

Sprej za kuhanje (pečenje) proti  
prijemanju

- 1. Zmešajte** moko in polovico začimb v skledi.
- 2. Stepite** jajca in mleko v drugi posodi.
- 3. Zmešajte** panko drobtine, kokos in drugo polovico začimb v tretji posodi.
- 4. Potresite** z moko vsako kozico, pomočite v jajce, nato povaljajte v drobtinah in kokosu. Ponovno potopite v jajce in drobtine. Dajte na stran.
- 5. Položite** krožnik za hrustljanje v košarico Cosori Air Fryerja, nato nanj položite kozice .
- 6. Poškropite** s pršilom za kuhanje.
- 7. Izberite** funkcijo SEAFOOD (morski sadeži), nastavite čas na 6 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 8. Vzemite** končane kozice iz cvrtnika in jih postrežite.



## Šparglji zaviti s pršutom

<b>PORCIJ</b>	3 porcije
<b>PRIPRAVA</b>	5 minut
<b>PEČENJE</b>	8 minut

12 kosov špargljev  
10 ml oljčnega olja  
Sol in poper po okusu  
12 rezin pršuta

- 1. Odrežite** špargljem olesene konce in jih zavrzite.
- 2. Prelijte** z oljem in obložite rezine špargljev.
- 3. Začinite** po okusu.
- 4. Ovijte** 1 rezino pršuta okoli vsake špargljeve konice, od zgoraj navzdol.
- 5. Postavite** krožnik za hrustljanje v košarico Cosori Air Fryerja, nato pa nanj položite šparglje.
- 6. Izberite** funkcijo VEGGIES (zelenjava), nastavite čas na 8 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 7. Postrežite** toplo.



## Veganske mesne kroglice

<b>PORCIJ</b>	6 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	15 minut
<b>PEČENJE</b>	12 minut

340 g veganskega govejega nadomestka

½ šalotke, drobno sesekljane

3 g česna v prahu

2 g črnega popra

3 g soli

2 g gorčice

Ščepec rdeče paprike

Ščepec prekajene paprike

15 g svežega peteršilja, drobno sesekljanega

3 ml Worcestershire omake (veganska različica)

43 g mandljeve moke

Sprej za peko

64 ml veganske BBQ omake (plus več za serviranje)

Drobnjak, za okras

- Zmešajte** "govedino", šalotko, česen, poper, sol, gorčico, rdečo papriko, dimljeno papriko, peteršilj, worcestrsko omako in moko ter dobro premešajte, da se vse sestavine povežejo.
- Razdelite** zmes na 12 delov in iz vsakega oblikujte kroglico. Kroglice pustite v hladilniku počivati 10 minut.
- Položite** pripravljene kroglice neposredno v košarico Cosori Air Fryerja, brez krožnika za hrustljanje.
- Poškropite** kroglice s pršilom za kuhanje.
- Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite temperaturo na 200 °C in čas na 12 minut, nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- Odstranite** kroglice iz cvrtnika, ko so pečene.
- Segrevajte** BBQ omako v nepregorni ponvi do vrenja.
- Dodajte** mesne kroglice in mešajte toliko časa, da omaka prekrije mesne kroglice.
- Okrasite** s sesekljanim drobnjakom in postrežite.



*glavne jedi*



## Bratwurst klobase s papriko

<b>PORCIJ</b>	2 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	5 minut
<b>PEČENJE</b>	7 minut

2 rdeči papriki narežemo na približno  
2,5 cm široke rezine  
7 ml oljčnega olja  
Sol in poper po okusu  
2 klobasi Bratwurst, rahlo zarezani  
z nožem

- 1. Položite** krožnik za hrustljanje v košarico Cosori Air Fryerja, nato pa nanj položite rdečo papriko.
- 2. Pokapljajte** rahlo papriko z olivnim oljem, potresite s soljo in poprom, nato dodajte klobase.
- 3. Izberite** funkcijo ROAST (pečenje), nastavite čas na 7 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 4. Odstranite** paprike in klobase, ko so pečene ter jih postrežite tople.



## Kubanski začinjeni črni fižol in burgerji iz kvinoje

<b>PORCIJ</b>	4 porcije
<b>PRIPRAVA</b>	20 minut
<b>PEČENJE</b>	8 minut

½ česna, grobo narezanega  
2 stroka česna  
32 g listov koriandra  
1 pločevinka črnega fižola, opranega in odcejenega  
128 g kvinoje, kuhane po navodilih na embalaži  
1 limeto, naribano lupinico in iztisnjen sok  
15 g paradižnikove mezge  
10 g košer soli  
5 g posušenega origana  
3 g sveže mletega črnega popra  
3 g mletih koriandrovih semen  
3 g mlete kumine  
15 ml oljčnega olja  
Sprej za kuhanje

### Za serviranje

4 štručke za burger  
32 g svežih listov koriandra  
Rastlinska majoneza  
¼ rdeče čebule, narezane na tanke rezine  
Listi solate, oprani in posušeni  
1 Roma paradižnik, narezan na tanke rezine

### Potrebni predmeti

Kuhinjski procesor opremljen z nastavkom za rezila

- Vstavite** čebulo, česen in liste koriandra v blender ali v skledo paličnega mešalnika.
- Premešajte** na kratko, dokler zmes ne postane drobtinasta. Dodajte črni fižol in ponovno mešajte, dokler ne nastane gladka pasta. Dobljeno mešanico prestavimo v srednje veliko skledo.
- Vmešajte** kuhano kvinojo, limetino lupinico in sok, paradižnikovo mezgo, sol, origano, poper, koriander, kumino in olivno olje.
- Premešajte** zmes dobro, dokler se vse sestavine ne povežejo.
- Razdelite** zmes na štiri enake dele in vsak del oblikujte v polpet.
- Poškropite** vsak polpet s pršilom za kuhanje.
- Položite** burgerje neposredno v košaro Cosori Air Fryerja, brez krožnika za hrustljanje.
- Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite temperaturo na 195 °C, čas na 8 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- Obrnite** polpete na polovici kuhanja.
- Vzemite** pleskavice iz cvrtnika, ko so pečene. Zložite na polpetke in obogatite z majonezo, čebulo, solatnimi listi in paradižnikom.



## Pečene piščančje prsi

<b>PORCIJ</b>	4 porcije
<b>PRIPRAVA</b>	10 minut
<b>PEČENJE</b>	12 minut

9 g prekajene paprike  
6 g česna v prahu  
6 g čebule v prahu  
2 g cayenne bors  
5 g črnega popra  
4 g soli  
454 g tanko narezanih piščančjih prsi  
brez kosti in kože  
Sprej za kuhanje  
2 limeti, za serviranje in dekoracijo

- 1. Zmešajte** v manjši skledi dimljeno papriko, čebulo in česen v prahu, rdečo papriko, poper in sol.
- 2. Vtrite** dobro pripravljeno mešanico začimb v narezane kose piščančjih prsi.
- 3. Poškropite** obe strani piščančjih filejev s pršilom za kuhanje.
- 4. Položite** krožnik za hrustljanje v košarico Cosori Air Fryerja, nato pa nanj položite piščanca.
- 5. Izberite** funkcijo CHICKEN, nastavite čas na 12 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6. Vzemite** piščanca ven iz cvrtnika, ko je končan.
- 7. Pokapljajte** z limetinim sokom in postrežite.



## Stopljena tuna v Chipotle omaki

<b>PORCIJ</b>	2 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	5 minut
<b>PEČENJE</b>	8 minut

1 pločevinka (142 gramov) tune  
42 g omake La Costeña® Chipotle  
4 rezine belega kruha  
2 rezini sira s papriko

- 1. Mešajte** tunino omako in omako iz chipotle, dokler se ne združita.
- 2. Namažite** polovico mešanice čipotle tune na vsako od 2 rezin kruha.
- 3. Dodajte** rezino sira s papriko na vsako s tunino obloženo rezino kruha in na vrh položite preostali 2 rezini kruha, tako da dobite 2 sendviča.
- 4. Postavite** pripravljene sendviče neposredno v košaro Cosori Air Fryerja, brez krožnika za hrustljanje.
- 5. Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite čas na 8 minut in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 6. Obrnite** sendviče na polovici kuhanja .
- 7. Odstranite**, ko so sendviči pečeni, jih posevno prerežite in postrežite.



## Santa Marija Ribeye (goveji zrezek)

<b>PORCIJ</b>	2 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	30 minut
<b>PEČENJE</b>	10 minut

1 zrezek rebula (450 gramov), brez kosti

5 g košer soli

2 g drobno mletega črnega popra

2 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

2 g posušenega origana

Ščepec posušenega rožmarina

Ščepec rdeče paprike

Ščepec posušenega žajblja

15 ml oljčnega olja

- 1. Vzemite** zrezek iz hladilnika 30 minut pred pečenjem.
- 2. Popivnjajte** steak s kuhinjskim papirjem, da vpije odvečno tekočino.
- 3. Zmešajte** vse začimbe in enakomerno potresite po zrezku.
- 4. Pokapljajte** zrezek z olivnim oljem.
- 5. Položite** pripravljen zrezek neposredno v košaro Cosori Air Fryerja, brez krožnika za hrustljanje.
- 6. Izberite** funkcijo STEAK, nastavite čas na 10 minut in nato pritisnite *START/PAUSE*. Po 10 minutah pečenja bo steak srednje pečen.
- 7. Odstranite** zrezek iz cvrtnika, ko je pečenje končano.
- 8. Pustite** stati 5 minut, preden ga narezete in postrežete.

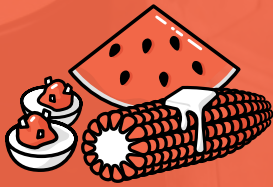


## Piščanec s parmezanom

<b>PORCIJ</b>	2 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	10 minut
<b>PEČENJE</b>	12 minut

56 g krušnih drobtin  
20 g parmezana, naribanega  
1 jajce, pretepeno  
60 g večnamenske moke  
2 kosa piščančjih prsi brez kosti in kože (tenko narezani)  
Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju  
2 rezini mocarele  
Marinara omaka, za serviranje  
2 vejici peteršilja, sveže sesekljan, za okras

- 1. Zmešajte** v skledi drobtine in parmezan, v drugi stepite jajce in V tretjo skledo vlijte moko.
- 2. Pomočite** kos piščančjih prsi v moko, nato pomočite v stepena jajca in povaljajte v mešanici krušnih drobtin.
- 3. Popršite** vsako stran piščančjih prsi s pršilom za kuhanje.
- 4. Položite** krožnik za hrustljanje v košarico Cosori Air Fryerja, nato pa nanj položite piščanca.
- 5. Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite čas na 12 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6. Položite** 1 rezino mocarele na vsak kos piščančjih prsi, ko na časovniku ostaneta še 2 minuti.
- 7. Odstranite**, ko je končano
- 8. Postrežite** z omako marinara in okrasite s sveže sesekljanim peteršiljem.



*priloge*



## Hrustljivo začinjen čips

<b>PORCIJ</b>	3 porcije
<b>PRIPRAVA</b>	10 minut
<b>PEČENJE</b>	17 minut

2 rdeča krompirja  
15 g koruznega ali krompirjevega škroba  
21 ml rastlinskega olja  
8 g košer soli  
5 g čebule v prahu  
5 g česna v prahu  
5 g paprike  
2 g čilija v prahu  
2 g kajenskega popra

1. **Olupite** krompir in odrežite tanke dele (nepravilne vrhove).
2. **Prerežite** krompir prečno in nato vsak del narežite na 6 mm široke palčke.
3. **Dajte** narezan krompir v skledo, potresite z začimbami in dobro premešajte, da se začimbe povežejo s krompirjem.
4. **Položite** krožnik za hrustljanje v košaro cvrtnika Cosori Air Fryer, nato pa nanj položite krompir.
5. **Izberite** funkcijo FRIES (pomfri), nastavite čas na 17 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
6. **Odstranite**, ko je krompir pečen. Po želji ga posolite in takoj postrežite.



## Domači tortilja čips

<b>PORCIJ</b>	2 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	2 minuti
<b>PEČENJE</b>	9 minut

6 koruznih tortilj (premera 15 cm),  
vsako narežemo na 6 kosov  
30 ml nevtralnega olja, kot je olje  
ogrščice ali grozdnih pečk  
8 g soli  
Salsa, za serviranje

1. **Narežite** tortilje na kose (po 6 kosov).
2. **Povaljajte** tortilje v oljčnem olju in soli, dokler niso vsi kosi dobro obloženi. Krožnik za hrustljanje postavite v košarico Cosori Air Fryerja, nato pa nanj položite tortilje.
3. **Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite čas na 9 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
4. **Postrežite** s salso omako.



## Ocvrti jajčevci in gobe

<b>PORCIJ</b>	2 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	10 minut
<b>PEČENJE</b>	12 minut

½ velikega jajčevca, narezanega na 25 milimetrske kocke

7 Cremini gob, narezanih na četrtine

30 ml sojine omake

15 g hoisin omake

15 g medu

7 ml riževega vinskega kisa

1 g sezamovega olja

Kuhan riž (za prilogo)

1 mlada čebula, sesekljana, za okras

- 1. Dajte** v skledo vse sestavine, razen riža in čebulnih obročkov.
- 2. Marinirajte** jajčevce in gobe približno 10 minut na sobni temperaturi.
- 3. Odcedite** sestavine iz marinade in zavržite marinado.
- 4. Položite** jajčevce in gobe neposredno v košaro cvrtnika Cosori Air Fryer brez krožnika za hrustljanje.
- 5. Izberite** funkcijo VEGGIES, nastavite čas na 12 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6. Odstranite** jajčevce in gobe iz cvrtnika, postrežite na kuhanem rižu in okrasite s sesekljano mlado čebulo.

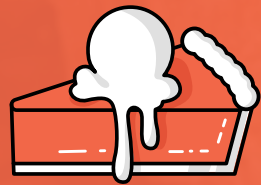


## Avokadov čips

<b>PORCIJ</b>	2 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	15 minut
<b>PEČENJE</b>	9 minut

- 62 g večnamenske moke
- 2 g česna v prahu
- 2 g čebule v prahu
- 1 g prekajene paprike
- 1 g kajenskega popra
- 2 jajci, stepeni
- 106 g panko drobtin
- 43 g naribanega parmezana
- Sol in poper po okusu
- 2 avokada, narezana na 25 mm debele rezine
- Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju
- Kečap ali ranch, za postrežbo

- Zmešajte** moko, drobtine, česen v prahu, čebulo v prahu, dimljeno papriko in feferon. V drugi posodi stepite jajca. V tretji skledi zmešajte drobtine, parmezan, sol in poper.
- Pomočite** vsako rezino avokada v moko, nato pomočite v stepena jajca in povaljajte v mešanici krušnih drobtin.
- Razporedite** avokadove kolobarje po pladnju in vsak kolobar z vseh strani poškopite z jedilnim oljem.
- Položite** krožnik za hrustljanje v košarico Cosori Air Fryerja, nato pa nanj položite rezine avokada.
- Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite temperaturo na 180 °C in čas na 9 minut ter pritisnite *START/PAUSE*.
- Odstranite** avokado iz cvrtnika, ko je končan in ga postrežite s svojo najljubšo omako.



*sladice*



## Mini jabolčne pite

<b>PORCIJ</b>	2 porcij
<b>PRIPRAVA</b>	35 minut
<b>PEČENJE</b>	10 minut

1 srednje jabolko, olupljeno in narezano na grižljaj velike koščke  
18 g granuliranega sladkorja  
18 g nesoljenega masla  
1 g mletega cimeta  
Ščepec mletega muškarnega oreščka  
Ščepec mletega pimenta  
1 list predhodno pripravljenege testa za pito  
1 jajce, stepeno  
5 ml mleka

- 1. Zmešajte** v srednji ponvi narezana jabolka, granulirani sladkor, maslo, cimet, muškarni orešek in piment ter na srednjem ognju zavrite.
- 2. Kuhajte** 2 minuti, nato odstavite z ognja.
- 3. Pustite** jabolka, da se brez pokrova ohladijo na sobni temperaturi 30 minut.
- 4. Narežite** testo za pito na 127 mm kroge.
- 5. Dodajte** nadev na sredino vsakega kroga skorje za pito in s prstom vtrite vodo v zunanje robove. Nekaj nadeva bo ostalo.
- 6. Prepognite** vsako pito, nato stisnite robove (lahko uporabite tudi okrasno orodje za stiskanje) in na vrhu zarežite majhno zarezo.
- 7. Položite** krožnik za hrustljanje v košaro cvrtnika Cosori Air Fryer.
- 8. Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite temperaturo na 175 °C in čas na 10 minut ter pritisnite *START/PAUSE*.
- 9. Zmešajte** jajce in mleko, da dobite jajčno zmes in namažite vrhove vsake pite.
- 10. Izberite** funkcijo PEKA, nastavite temperaturo na 175 °C in čas na 10 minut ter pritisnite *START/PAUSE*.
- 11. Odstrenite** pite iz cvrtnika, ko so zlato rjave barve.
- 12. Pustite**, da se ohladi 5 minut, nato postrežite.



# Streusel mafni

<b>PORCIJ</b>	6 mafinov
<b>PRIPRAVA</b>	10 minuta
<b>PEČENJE</b>	12 minut

## Drobtin preliv

13 g belega sladkorja  
16 g svetlo rjavega sladkorja  
1 g cimeta  
Ščepec soli  
30 g nesoljenega masla, stopljenega  
30 g večnamenske moke


## Mufni

100 g večnamenske moke  
49 g svetlo rjavega sladkorja  
4 g pecilnega praška  
1 g sode bikarbone  
2 g cimeta  
1 g soli  
98 g smetane  
44 g nesoljenega masla, stopljenega  
1 jajce  
5 ml vanilijevega ekstrakta  
Sprej za kuhanje (pečenje) proti  
prijemanju

## Potrebni predmeti

Silikonske podloge za mafine ali pekač  
za mafine s šestimi posodami

- Vstavite** vse sestavine za drobtin preliv v skledo in mešajte toliko časa, da dobite grobe drobtine. Dajte na stran.
- Zmešajte** v veliki skledi moko, rjavi sladkor, pecilni prašek, sodo bikarbono, cimet in sol.
- Zmešajte** kisló smetano, maslo, jajce in vanilijo, v ločeni skledi, dokler se dobro ne povežejo.
- Dodajte** mokre sestavine k suhim sestavinam in mešajte, dokler se dobro ne povežejo.
- Premažite** modelčke za mafine s pršilom za kuhanje (peko) in vlivajte testo, dokler modelčki niso napolnjeni do  $\frac{3}{4}$ .
- Prelijte** zgornji del mafinov z drobtin prelivom.
- Položite** mafine neposredno v košarico Cosori Air Fryerja, brez krožnika za hrustljanje.
- Izberite** funkcijo PEKA, nastavite temperaturo na 150 °C in čas na 12 minut ter pritisnite *START/PAUSE*.
- Odstranite** mafine iz cvrtnika, ko so pečeni in postrežite tople.



## Španski churros z mehiško čokoladno omako

<b>PORCIJ</b>	12 palčk
<b>PRIPRAVA</b>	30 minut
<b>PEČENJE</b>	8 minut

### Mehiška čokoladna omaka

- 118 ml smetane
- 170 g sesekljane mehiške čokolade ali druge enako sladke čokolade
- 10 ml kavnega likerja
- 2 ml vanilijevega ekstrakta
- 1 g cimeta

### Churosi

- 118 ml vode
- 43 g nesoljenega masla
- 15 g granuliranega sladkorja
- Ščepec soli
- 68 g večnamenske moke
- 1 veliko jajce, sobne temperature
- 2 ml vanilijevega ekstrakta
- Sprej za peko z okusom kokosa

### Cimet in sladkor

- 100 g granuliranega sladkorja
- 5 g cimeta

### Obvezni dodatki

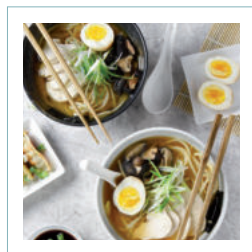
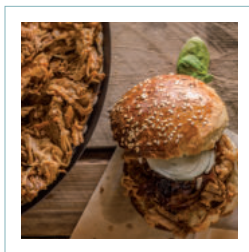
- Električni ročni ali namizni mešalnik
- Slaščičarska vrečka z odprtino v obliki zvezde

1. **Segrevajte** smetano na zmernem ognju, dokler se ne pojavijo mehurčki.
2. **Zmešajte** v ločeni posodi čokolado, kavni liker, vanilijev ekstrakt in cimet.
3. **Prelijte** vročo smetano čez čokolado, pustite 1 minuto.
4. **Mešajte**, dokler zmes ni povsem gladka. Odstavite do serviranja.
5. **Položite** krožnik za hrustljanje v košaro Cosori Air Fryer cvrtnika.
6. **Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite temperaturo na 190 °C in čas na 5 minut ter pritisnite *START/PAUSE*.
7. **Zmešajte** v ponvi vodo, maslo, sladkor in sol ter na srednjem ognju zavrite.
8. **Dodajte** moko in mešajte z leseno žlico, dokler se zmes ne oblikuje v kroglu (približno 2 minuti).
9. **Prenesite** mešanico v posodo stoječega mešalnika ali mešalno posodo z ročnim mešalnikom in pustite, da se ohladi približno 4 minute.
10. **Dodajte** jajce ohlajeni zmesi, vanilijev ekstrakt in mešajte z ročnim ali namiznim mešalnikom na najvišji hitrosti približno 3 minute oziroma dokler testo ne postane popolnoma gladko.
11. **Prenesite** testo v slaščičarsko vrečko, opremljeno z zvezdasto konico.
12. **Poškropite** krožnik s kokosovim oljem v spreju za hrustljivost.
13. **Iztisnite** testo neposredno na pekač v trakovih dolžine 10 cm. Trakove odrežite s škarjami.
14. **Popršite** nežno konice kljukic s kokosovim oljem v razpršilu.
15. **Izberite** funkcijo AIR FRY, nastavite temperaturo na 190 °C in čas na 8 minut ter pritisnite *START/PAUSE*.
16. **Zmešajte** sladkor in cimet medtem, ko se piškoti pečejo.
17. **Odstranite** iz cvrtnika piškote, ko so pečeni in takoj jih povaljajte v mešanici cimeta in sladkorja. Postopek ponovite s preostalim testom.
18. **Postrežite** piškote s pripravljenim čokoladnim prelivom.

## Iščete več?

Predani smo temu, da vam zagotovimo kulinarično skupnost, ki bo pokazala najboljše iz vaših kulinaričnih veščin.

Delite svoje recepte in se pridružite pogovoru! Redno objavljamo zabavne ideje, s katerimi lahko preizkusite vse naše naprave Cosori.



## Delite svoje recepte z nami!

### #COSORISLOVENIJA

Radi bi videli, kaj ustvarjate. Pridružite se rastoči skupnosti strastnih domačih kuharjev za ogromno receptov in zdravega navdiha za vsak dan.



**COSORI®**

**Vprašanja ali dvomi?**

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