



COSORI®

PREMIUM DEHIDRATOR ŽIVIL IZ
NERJAVEČEGA JEKLA CP267-FD-RXS

Recepti



Zahvaljujemo se vam za nakup!



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



Vstopi

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



Razišči

našo galerijo receptov
www.cosori.si/recepti



Uživaj

v tedensko izpostavljenih receptih pripravljenih iz strani naših izkušenih kuharjev



KONTAKTIRAJTE NAŠE KUHARJE

Naši prijazni in delavni kuharji so vam pripravljeni pomagati z vsemi vprašanji, ki jih imate!

Email: hello@cosori.si

V ime celotne Cosori ekipe,

Veselo kuhanje!

Vsebina

Kuharski nasveti

- 4 Kuharski nasveti
- 6 Navodila za dehidracijo

Jerky - dehidrirano (sušeno) meso

- 9 Goveji trakci
- 10 Kandirana sladka in pikantna slanina
- 11 Sušena govedina teriyaki
- 11 Sušena govedina na vietnamski način
- 12 Sušena slanina za zajtrk
- 13 Jerky govedina z jalapeno papriko in limeto
- 14 Jerky govedina z omako sriracha in medom
- 15 Jerky svinjina, marinirana v chipotle omaki
- 15 Jerky svinjina na karolinski način
- 16 Jerky govedina marinirana v marinadi bulgoga
- 17 Jerky govedina, marinirana v česnu in sojini omaki
- 18 Jerky svinjina, marinana v tajski curry omaki
- 19 Dimljena jerky govedina, marinirana v javorjevem sirupu
- 20 Jamaica jerky
- 21 Jerky govedina, marinirana v balzamičnem kisu in gorčici
- 21 Jerky govedina, marinirana v bivolji omaki
- 22 Brazilski BBQ Jerky
- 23 Sladko vroči goveji jerky
- 24 Poperni goveji jerky
- 25 Sladko kislja jerky svinjina
- 25 Jerky tofu s česnom in začimbarni
- 26 Ribji jerky v marinadi iz limone in kopra
- 27 Dehidrirani rumenjaki
- 28 Jerky iz dimljenega lososa
- 29 Jerky losos, mariniran v teriyaki omaki
- 30 Jerky trska s kajenskim poprom
- 30 Pikantni tofu jerky v sriracha omaki

Dehidrirano sadje

- 32 Breskve z burbonom in medom
- 33 Tuil od malin
- 33 Tuil od robid
- 34 Kožice marelice in breskve
- 35 Začinjen jabolčni čips
- 36 Kožice grozdja in slive
- 37 Kožice rdečega jagodičnega sadja
- 37 Kožice od temnega jagodičnega sadja
- 38 Banane oblite s čokolado

Prigrizki

- 40 Čips iz bučk
- 41 Shawarma čips od ohrovta
- 42 Korenčkov čips
- 43 Čips iz ohrovta in česna
- 43 Dehidriran krompirjev čips
- 44 Začinjeni sladki mandlji
- 45 Surovi koruzni čips
- 46 Krekerji s semeni
- 47 Krekerji z zeleno čebulo in česnom

Sladice

- 49 Ovseni piškoti z rozinami
- 50 Mandljevi piškoti s čokolado
- 51 Mandljevi piškoti s suhimi brusnicami
- 52 Čokoladni piškoti iz indijskih oreščkov

Kuharski nasveti

Ta praktična kuharska knjiga vam bo pokazala, kako najboljše izkoristiti vaš Cosori dehidrator hrane.

Čiščenje predalov

- Pladnje namočite v vročo milnico, da zlahka odstranite ostanke hrane med utori pladnja.
- Če nimate dovolj velikega pomivalnega korita, da bi namakali pladnje, ostanke hrane očistite z zobno ščetko.
- Za lažje čiščenje uporabite pergamentni papir za oblaganje pladnjev med dehidracijo.

Čiščenje podlage

- Odstranite vse koščke hrane, ki so morda padli na dno aparata.
- Čisto krpo navlažite s toplo vodo. S krpo za umivanje odstranite morebitne ostanke hrane z dna dehidratorja.

Uporaba ostankov hrane

- Imate stare piškote, krekerje, kosmiče ali čips? Pogrešate ta zadovoljiv hrustljavi zvok? Brez težav. Poskrbite, da bo vaša stara hrana na hiter in enostaven način spet hrustljava! Izbrano hrano položite v eno plast na pladnje dehidratorja in sušite pri 60°C 1 do 2 uri.
- Razmišljate, da bi zavrgli star kruh? Spremenite ga v krušne drobtine tako, da ga dehidrirate s sušilnikom za hrano Premium iz nerjavečega jekla.

Shranjevanje

- Dehidrirano hrano shranjujte v nepredušnih posodah, kozarcih ali celo vrečkah za zamrzovanje. Ne shranjujte neposredno v kovinski posodi.
- Če shranjujete v vrečkah za zamrzovanje, poskrbite, da odstranite čim več zraka, preden jih zaprete.
- Po dehidraciji bo hrana topla. Pustite, da se hrana ohladi od 30 minut do 1 ure, preden jo shranite.
- Če se v posodah tvori kondenz, to pomeni, da vaša hrana ni pravilno dehidrirana. Preprosto jo vrnite v dehidrator za dodatni čas dehidracije.
- Temperatura shranjevanja mora biti 10 °C (50 °F) ali nižja.
- Posušeno sadje, zelenjavo, zelišča, oreščke in kruh lahko hranite do 1 leta v hladilniku ali zamrzovalniku.
- Suho meso, perutnino in ribe lahko hranite približno 3 mesece, če jih hranite v hladilniku oziroma do 1 leta, če jih hranite v zamrzovalniku.

Kuharski nasveti (nadaljevanje)

Dehidracija hrane

- Če sadju, kot so jabolka in banane, dodate limonin sok, lahko preprečite, da bi porjaveli. Čez sadje iztisnite limonin sok ali ga pustite stati v raztopini limoninega soka in vode, 5 minut preden ga dehidrirate.
- Pri pripravi suhega mesa izberite pusto meso ali odrežite maščobo iz mastnega mesa. Maščoba lahko postane žarka in vpliva na kakovost vaše hrane.
- Ko dehidrirate zelenjavo, jo najprej blanširajte 1 minuto. Blanširanje bo pomagalo ohraniti barvo, okus in teksturo.
- Narežite hrano na enako velike kose. Tako boste zagotovili, da bodo vsi kosi dehidrirani hkrati. Za enakomerno rezanje lahko meso delno zamrznete. Za rezanje zelenjave ali sadja je najboljša mandolina.
- Izogibajte se hitrejšemu sušenju hrane s povišanjem temperature. To lahko povzroči sušenje hrane na zunanji strani in neenakomerno sušenje na notranji strani.
- Če se hrana zdi mehka ali gobasta, jo vrnite v dehidrator za dodatni čas sušenja. Idealen rezultat je suha in trda hrana.

Navodila za dehidracijo

Temperatura	Živila
35°C	Rastline in rože
57°C	Zelenjava
57°C	Lupina citrusov
63°C	Sadje in ribe
66°C	Oreščki in semena
74°C	Meso, korenasta zelenjava, sadni zvitki

Kratka navodila

Sadje	Vrste	Priprava	Tekstura	Čas sušenja (ure)
Jabolka	sadje	Olupite, odstranite sredico, narežite na kolobarje	Prilagodljiv	5-6
Marelice	sadje	Prerežemo na pol ali na rezine, odstranimo koščico	Prilagodljiv	12-24
Banane	sadje	Olupite in narežite na ¼-palčne debele rezine	Hrustljivo	8-24
Češnjje	sadje	Prerežite na pol in odstranite koščico	Kožni	8-36
Brusnice	sadje	Pustite cele	Prilagodljiv	6-30
Datiji	sadje	Odstranimo koščico in narežemo	Kožni	6-24
Fige	sadje	Narežemo na rezine	Kožni	6-24
grozdje	sadje	Pustite cele	Prilagodljiv	8-38
Mango	sadje	Odstranite kožo in narežite na 3/8-palčne debele rezine	Prilagodljiv	6-16
Nektarine	sadje	Prerežemo na pol ali na rezine, odstranimo koščico	Prilagodljiv	8-26
Breskve	sadje	Olupite, razpolovite ali narežite na rezine, odstranite koščico	Prilagodljiv	12-20
Hruške	sadje	Olupite in narežite na rezine	Prilagodljiv	10-24
Jagode	sadje	Očistite in narežite na 3/8-palčne debele rezine	Prilagodljiv	8-24
pomarančni olupek	Lupina citrusov	Olupite v dolge pramene	Krhko	8-16
Limonina lupina	Lupina citrusov	Olupite v dolge pramene	Krhko	8-16
Limetina lupina	Lupina citrusov	Olupite v dolge pramene	Krhko	8-16

Rastline	Vrste	Priprava	Tekstura	Čas sušenja (ure)
Šalotka	Rastlina	Sesekljajte	Krhko	6-10
Rožmarin	Rastlina	Pustite na stebelu	Krhko	6-10

Oreščki	Vrste	Priprava	Tekstura	Čas sušenja (ure)
Mandlji	Oreh	Namakamo 8 ur	Hrustljivo	8-24

Kratka navodila (nadaljevanje)

Zelenjava	Vrste	Priprava	Tekstura	Čas sušenja (ure)
Šparglji	zelenjava	Narežite na 2 inča dolge kose	Krhko	6-14
Brstični ohrovt	zelenjava	Kalčke odrežite s stebila, nato pa jih razpolovite	Hrustljivo	8-30
Brokoli	zelenjava	Obrežite, narežite in kuhajte na pari, dokler se ne zmežča (3-5 minut)	Krhko	6-20
Zelje	zelenjava	Izrežite sredico, obrežite in narežite na 1/8 inčne trakove	Kožni	6-14
Cvetača	zelenjava	Obrežite, narežite in kuhajte na pari, dokler se ne zmežča (3-5 minut)	Kožni	6-16
Zelena	zelenjava	Stebila narežite na ¼-palčne rezine	Krhko	6-14
Kumare	zelenjava	Narežite na ½ inča debele rezine	Kožni	6-18
Jajčevец	zelenjava	Obrežite in narežite na ¼ do ½ inčne debele rezine	Krhko	6-18
Česen	zelenjava	Odstranite kožo in odrežite koren	Krhko	6-16
Stročji fižol	zelenjava	Odrežemo konce in blanširamo na pari	Krhko	8-26
Gobe	zelenjava	Narežite, sesekljajte ali pustite cele	Kožni	6-14
Čebula	zelenjava	Narežemo na tanke rezine ali sesekljamo	Krhko	8-14
Grah	zelenjava	Blanširajte 3-5 minuta	Krhko	8-14
Paprika	zelenjava	Odstranite semena in narežite na ¼-palčne debele trakove ali kolobarje	Krhko	6-14
Rabarbara	zelenjava	Odstranite zunanjo kožo in narežite na 1/8 palca debele kose	Krhko	8-38
Špinača	zelenjava	Blanširajte na pari, dokler ne oveni	Krhko	6-16
Paradižnik	zelenjava	Odstranite kožo in narežite	Kožni	8-24
Bučka	zelenjava	Narežemo na debele rezine 1/8 palca	Hrustljivo	8-18
Rdeča pesa	Zakoreninjen zelenjava	Blanširajte, ohladite, odstranite vrhove in korenine, narežite	Krhko	8-26
Korenček	Zakoreninjen zelenjava	Obrežite, narežite in kuhajte na pari, dokler se ne zmežča (3-5 minut)	Kožni	6-12
Krompir	Zakoreninjen zelenjava	Narežemo na rezine ali kocke. Kuhajte na pari ali blanširajte 8-10 minut	Krhko	10-14



jerky
dehidrirano (sušeno) meso



GOVEJI TRAKCI

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti okroglega)

118 ml Worcestershire omake

118 ml sojine omake

21 g medu

1 g soli

- 1. Narežite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine.
- 2. Zmešajte** Worcestershire omako, sojino omako, med in sol ter mešajte, dokler se dobro ne povežejo.
- 3. Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odcedite** meso in nato zavržite marinado.
- 6. Položite** marinirane goveje zrezke enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.



KANDIRANA SLADKA IN PIKANTNA SLANINA

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

10 trakov slanine

3 ml sojine omake

38 g rjavega sladkorja

30 g čili česnove omake

5 ml sezamovega olja

2 ml mirina

- 1. Narežite** trakove slanine na polovice ali tretjine. Dajte na stran.
- 2. Zmešajte** sojino omako, rjavi sladkor, čili česnovo omako, sezamovo olje in mirin ter mešajte, dokler se vse sestavine ne povežejo .
- 3. Položite** narezano slanino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odstranite** slanino iz marinade in jo enakomerno položite med predale vašega sušilnika hrane Cosori.
- 6. Sušite** slanino na temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

SUŠENA GOVEDINA TERIYAKI

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	12 ur 10 minut
DEHIDRACIJA	6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti okroglega)

118 ml sojine omake

50 g svetlo rjavega sladkorja

0,5 g naribanega ingverja

1 strok česna, strt

60 ml ananasovega soka

1. **Narežite** meso prečno na 5 mm debele rezine.
2. **Zmešajte** sojino omako, svetlo rjavi sladkor, nariban ingver, česen in ananasov sok, da se dobro povežejo.
3. **Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
4. **Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
5. **Odcedite** govedino in nato zavrzite marinado.
6. **Položite** marinirano govedino enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
7. **Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

SUŠENA GOVEDINA NA VIETNAMSKI NAČIN

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	12 ur 10 minut
DEHIDRACIJA	6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti okroglega)

75 ml azijske ribje omake

15 ml sojine omake

1 limeta, stisnjena

50 g rjavega sladkorja

1. **Narežite** meso prečno na 5 mm debele rezine. Odložite ga.
2. **Premešajte** dobro ribjo omako, sojino omako, limetin sok in rjavi sladkor.
3. **Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
4. **Marinirajte** meso v hladilniku 12 ur ali čez noč.
5. **Odcedite** govedino in zavrzite marinado.
6. **Položite** marinirano govedino enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
7. **Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

SUŠENA SLANINA ZA ZAJTRK

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

10 trakov dimljene slanine z okusom
jabolčnega lesa

0,25 g posušenega timijana

0,25 g suhega žajblja

4 g svetlo rjavega sladkorja

1 g mletih semen komarčka

0,5 g mlete rdeče paprike

1 g črnega popra

1,5 g česna v prahu

1 g čebule v prahu

1. **Narežite** trakove slanine na polovice ali tretjine. Odložite jih.
2. **Zmešajte** vse začimbe, dokler se dobro ne povežejo.
3. **Potresite** slanino obilno z začimbami na vsaki strani.
4. **Razporedite** začinjeno slanino enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
5. **Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.



JERKY GOVEDINA Z JALAPENO PAPIKO IN LIMETO

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	12 ur 10 minut
DEHIDRACIJA	6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti okroglega)

12 jalapeno paprik brez semen

4 limete, stisnjene

16 g svežega cilantra

4 zelene čebule, sesekljane

2 stroka česna

6 g soli

1,5 g mlete kumine

2 g mlete rdeče paprike

1 g črnega popra

Obvezni dodatki

Blender ali predelovalec hrane

- 1. Narežite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine. Odložite jih.
- 2. Zmešajte** jalapeno papriko, limetin sok, koriander, zeleno čebulo, česen, sol, kumino, mleto rdečo papriko in črni poper. Mešanico dodajte v mešalnik ali kuhinjski robot in mešajte, dokler zmes ne postane gladka.
- 3. Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odcedite** govedino in zavržite marinado.
- 6. Položite** marinirano govedino enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.



JERKY GOVEDINA Z OMAKO SRIRACHA IN MEDOM

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	12 ur 10 minut
DEHIDRACIJA	6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti
okroglega)
314 g omake Sriracha
126 g medu
4 ml riževega vinskega kisa
6 g soli

- 1. Narežite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine.
- 2. Zmešajte** dobro omako Sriracha, med, rižev vinski kis in sol.
- 3. Položite** govedino in marinado v vrečko, ki jo je mogoče zapreti, ter dobro premešajte meso in marinado v vrečki.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odcedite** govedino in zavržite marinado.
- 6. Položite** marinirano govedino enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

JERKY SVINJINA, MARINIRANA V CHIPOTLE OMAKI

PORCIJ | 2 porcij
PRIPRAVA | 12 ur 10 minut
DEHIDRACIJA | 6 ur

453 g svinjskega fileja (hrbet)
1 pločevinka (200 gramov) chipotle
adobo omake
14 g paradižnikove paste
4 g sladkorja
3 g česna v prahu
6 g soli

Obvezni dodatki

Blender ali predelovalec hrane

1. **Narežite** svinjski hrbet na 5 milimetrov debele rezine. Narezano meso odstavite.
2. **Zmešajte** v mešalniku chipotle adobo omako, paradižnikovo pasto, sladkor, česen v prahu in sol do gladkega.
3. **Položite** narezano svinjino in marinado iz čipotle omake v plastično vrečko, ki jo je mogoče zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
4. **Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
5. **Odstranite** svinjino iz marinade in zrezke enakomerno položite med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
6. **Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

JERKY SVINJINA NA KAROLINSKI NAČIN

PORCIJ | 2 porcij
PRIPRAVA | 12 ur 10 minut
DEHIDRACIJA | 6 ur

453 g svinjskega fileja (hrbet)
118 g kečapa
2 g prekajene paprike
3 g česna v prahu
2 g čebule v prahu
3 g čilija v prahu
2 g mlete gorčice
3 g soli
1 g popra

1. **Narežite** svinjski hrbet na 5 milimetrov debele rezine. Dajte na stran.
2. **Zmešajte** kečap, prekajeno papriko, česen v prahu, čebulo v prahu, čili v prahu, mleto gorčico, sol in poper ter mešajte, dokler se vse dobro ne poveže.
3. **Položite** narezano svinjino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
4. **Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
5. **Odstranite** meso iz marinade, odcedite in zavržite marinado.
6. **Položite** svinjske kotlete enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
7. **Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

JERKY GOVEDINA MARINIRANA V MARINADI BULGOGA

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	12 ur 10 minut
DEHIDRACIJA	6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti okroglega)

56 ml sojine omake

50 g rjavega sladkorja

15 ml sezamovega olja

10 g česna v prahu

6 g soli

- 1. Narežite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine. Dajte na stran.
- 2. Zmešajte** sojino omako, rjavi sladkor, sezamovo olje, česen v prahu in sol, da se dobro povežejo.
- 3. Položite** goveje zrezke in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** meso v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odcedite** zrezke in nato zavržite marinado.
- 6. Položite** goveje zrezke enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.



JERKY GOVEDINA MARINIRANA V ČESNU IN SOJINI OMAKI

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	12 ur 10 minut
DEHIDRACIJA	6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti okroglega)

200 ml sojine omake

16 ml Worcestershire omake

12 g česna v prahu

50 g svetlo rjavega sladkorja

3 g soli

- 1. Narezite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine. Narezane zrezke odstavite.
- 2. Zmešajte** sojino omako, Worcestershire omako, česen v prahu, svetlo rjavi sladkor in sol ter mešajte, dokler se vse dobro ne poveže.
- 3. Položite** goveje zrezke in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odstanite** meso iz marinade in zavrzite marinado.
- 6. Položite** goveje zrezke enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.



JERKY SVINJINA, MARINIRANA V TAJSKI CURRY OMAKI

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

453 g svinjskega fileja (hrbet)

85 g tajske curry rdeče paste

36 ml ribje omake

1 steblo limonske trave (samo beli del),
seseklano

1 strok česna

4 g rjavega sladkorja

30 ml vode

2 g soli

Obvezni dodatki

Blender ali predelovalec hrane

- 1. Narezite** svinjski hrbet na 5 mm debele rezine. Dajte na stran.
- 2. Zmešajte** curry pasto, ribjo omako, limonsko travo, česen, rjavi sladkor, vodo in sol v mešalniku ali kuhinjskem robotu do gladkega.
- 3. Položite** narezane zrezke in tajsko marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** meso v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odstranite** svinjske kotlete iz marinade in jih enakomerno razporedite med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 6. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.



DIMLJENA JERKY GOVEDINA, MARINIRANA V JAVORJEVEM SIRUPU

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	12 ur 10 minut
DEHIDRACIJA	6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti okroglega)

130 ml javorjevega sirupa

50 ml sojine omake

5 ml tekočega dima

3 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

3 g soli

0,5 g črnega popra

- 1. Narežite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine. Odložite ga.
- 2. Zmešajte** javorjev sirup, sojino omako, tekoči dim, česen v prahu, čebulo v prahu, sol in črni poper ter mešajte, dokler se vse sestavine dobro ne povežejo.
- 3. Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** meso v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odstranite** goveje meso iz marinade, odcedite in nato zavržite marinado.
- 6. Položite** goveje zrezke enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.



JAMAJKA JERKY

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti okroglega)

120 ml svežega limetinega soka

62 ml destiliranega belega kisa

25 g temno rjavega sladkorja

4 g mletega črnega popra

12 g soli

4 g čebule v prahu

2 g posušenega timijana

4 g naribanega ingverja

2 g mletega pimenta

2 g kajenskega popra

1,5 g mletega cimeta

1 g prekajene paprike

4 stroki česna, nastrgani

- 1. Narežite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine. Odložite ga.
- 2. Zmešajte** vse sestevine in mešajte dokler se dobro ne povežejo.
- 3. Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** meso v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odstranite** goveje meso iz marinade, odcedite in nato zavrzite marinado.
- 6. Položite** goveje zrezke enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

JERKY GOVEDINA MARINIRANA V BALZAMIČNEM KISU IN GORČICI

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti
okroglega)

250 ml balzamičnega kisa

28 ml oljčnega olja

16 g Dijon gorčice

2 strta stroka česna

6 g soli

- Narežite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine. Odložite ga.
- Zmešajte** balzamični kis, oljčno olje, Dijon gorčico, česen in sol, dokler se vse sestavine dobro ne povežejo.
- Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- Marinirajte** meso v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- Odstranite** goveje meso iz marinade, odcedite in nato zavržite marinado.
- Položite** goveje zrezke enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

JERKY GOVEDINA MARINIRANA V BIVOLJI OMAKI

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti
okroglega)

30 ml Buffalo omake

6 g soli

- Narežite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine. Odložite ga.
- Zmešajte** Buffalo omako in sol ter mešajte, dokler se vse sestavine dobro ne povežejo.
- Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- Odstranite** goveje meso iz marinade, odcedite in nato zavržite marinado.
- Položite** goveje zrezke enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

BRAZILSKI BBQ JERKY

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti
okroglega)

4 g mlete kumine

4 g posušenega origana

2 g čebule v prahu

2 g mletega koriandra

6 g soli

2 g črnega popra

4 stroki česna, nastrgani

128 ml limetinega soka

70 ml oljčnega olja

2 g mlete rdeče paprike

- 1. Narežite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine. Odložite ga.
- 2. Zmešajte** kumino, origano, čebulo v prahu, koriander, sol, črni poper, česen, limetin sok, oljčno olje in mleto rdečo papriko ter premešajte, dokler se dobro ne povežejo.
- 3. Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odstranite** goveje meso iz marinade, odcedite in nato zavržite marinado.
- 6. Položite** goveje zrezke enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.



SLADKO VROČI GOVEJI JERKY

PORCIJ	2 porciji
PRIPRAVA	12 ur 10 minut
DEHIDRACIJA	6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti okroglega)

120 ml sojine omake

60 ml Worcestershire omake

60 g kečapa

20 g dijonske gorčice

75 g svetlo rjavega sladkorja

8 g prekajene paprike

8 g čilija v prahu

5 g kajenskega popra

3 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

6 g soli

- 1. Narežite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine. Odložite ga.
- 2. Zmešajte** sojino omako, Worcestershire omako, kečap, gorčico, rjavi sladkor, dimljeno papriko, čili v prahu, kajenski poper, česen v prahu, čebulo v prahu in sol ter mešajte, dokler se dobro ne povežejo.
- 3. Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odstranite** goveje meso iz marinade, odcedite in nato zavržite marinado.
- 6. Položite** goveje zrezke enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.



POPERNI GOVEJI JERKY

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

907 g govejega mesa (po možnosti okroglega)

120 ml sojine omake

62 ml Worcestershire omake

5 g črnega popra

1 g belega popra

- 1. Narezite** goveje meso prečno na 5 mm debele rezine. Odložite ga.
- 2. Zmešajte** sojino omako, Worcestershire omako, črni in beli poper ter mešajte, dokler se dobro ne povežejo.
- 3. Položite** govedino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
- 5. Odstranite** goveje meso iz marinade, odcedite in nato zavržite marinado.
- 6. Položite** goveje zrezke enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

SLADKO KISLA JERKY SVINJINA

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

453 g svinjskega fileja
36 ml ribje omake
62 ml limetnega soka
50 g svetlo rjavega sladkorja
1 srednja šalotka, naribana
2 stroka česna, nastrgan
1 g črnega popra
2 g soli

1. **Narežite** svinjski file na rezine debeline 5 milimetrov. Odložite ga.
2. **Zmešajte** ribjo omako, limetin sok, rjavi sladkor, šalotko, česen, črni poper in sol ter mešajte, dokler se dobro ne povežejo.
3. **Položite** svinjino in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Meso in marinado v vrečki dobro premešajte.
4. **Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
5. **Odstranite** svinjino iz marinade, odcedite in nato zavržite marinado.
6. **Položite** svinjske kotlete enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
7. **Sušite** meso pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler ni gotovo.

JERKY TOFU S ČESNOM IN ZAČIMBAMI

PORCIJ

2 porciji

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

453 g ekstra čvrstega sira tofu
62 ml balzamičnega kisa
3 g česna v prahu
2 g čebule v prahu
1 g posušene bazilike
1 g posušenega origana
1 g mlete rdeče paprike
2 g črnega popra
3 g soli

1. **Narežite** tofu sir na 6 mm debele rezine. Odložite ga.
2. **Zmešajte** balzamični kis, česen v prahu, čebulo v prahu, baziliko, origano, mleto rdečo papriko, črni poper in sol ter mešajte, dokler se dobro ne povežejo.
3. **Položite** tofu in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Tofu in marinado v vrečki dobro premešajte.
4. **Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
5. **Odstranite** tofu iz marinade, odcedite in nato zavržite marinado.
6. **Položite** rezine sira enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
7. **Sušite** jih pri temperaturi 75 °C približno 6 ur oziroma dokler niso pripravljene.

RIBJI JERKY V MARINADI IZ LIMONE IN KOPRA

PORCIJ

2 porciji

PRIPRAVA

4 ure 5 minut

DEHIDRACIJA

8 ur

453 g fileja aljaške trske

1 limona, stisnjena

2 g limonine lupine

28 ml oljčnega olja

2 g kopra

1 strok česna, mlet

Ščepec soli

- 1. Narežite** ribo na rezine debeline 6 milimetrov. Odložite jo.
- 2. Zmešajte** limonin sok, limonino lupinico, olivno olje, koper, česen in sol ter mešajte, dokler se vse dobro ne poveže.
- 3. Položite** ribo in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 4 ure.
- 5. Odstranite** ribo iz marinade, odcedite in nato zavrzite marinado.
- 6. Položite** narezane ribje fileje enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** jih pri temperaturi 65 °C približno 8 ur oziroma dokler niso pripravljene.



DEHIDRIRANI RUMENJAKI

PORCIJ	6 porcij
PRIPRAVA	96 ur
DEHIDRACIJA	3 ure

250 g sladkorja
490 g košer soli
6 rumenjakov

Obvezni dodatki
Pekač (pekač) velikosti
15 x 15 centimetrov

- Zmešajte** v skledi sladkor in sol, dokler se dobro ne združita.
- Razporedite** polovico mešanice soli in sladkorja po pekaču.
- Naredite** 6 vdolbin s hrbtno strano žlice ali drugega primernega pripomočka.
- Dajte** v vsako jamico po 1 rumenjak, nato pa rumenjake pokrijte s preostalo mešanico soli in sladkorja.
- Zavijte** pekač tesno v plastično folijo in pustite v hladilniku 3 do 4 dni.
- Poberite** previdno rumenjake iz osoljene skute in jih potopite v posodo z vodo.
- Odstranite** nežno odvečno sol in sladkor.
- Razporedite** rumenjake enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- Sušite** pri temperaturi 60 °C 3 ure.
- Shranite** rumenjake v nepredušno zaprti posodi ali jih takoj naribajte po testeninah ali zelenjavi.



JERKY IZ DIMLJENEGA LOSOSA

PORCIJ

2 porciji

PRIJAVA

4 ure 10 minut

DEHIDRACIJA

8 ur

680 g lososa

120 ml sojine omake

20 g melase

14 ml sveže stisnjene limoninega
soka

4 g sveže mletega črnega popra

5 ml tekočega dima

- 1. Narezite** lososa na 6 mm debele rezine. Odložite ga.
- 2. Zmešajte** sojino omako, melaso, limonin sok, črni poper in tekoči dim ter premešajte, dokler se dobro ne povežejo.
- 3. Položite** lososa in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Vse skupaj dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 4 ure.
- 5. Odcedite** rezine lososa in zavržite marinado.
- 6. Položite** narezane rezine lososa enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** pri temperaturi 65 °C 8 ur.



JERKY LOSOS MARINIRAN V TERIYAKI OMAKI

PORCIJ	2 porcij
PRIPRAVA	4 ure 10 minut
DEHIDRACIJA	8 ur

453 g lososa
120 ml sojine omake
50 g sladkorja
1 g nastrganega ingverja
1 strok česna, strt
65 ml pomarančnega soka

- 1. Narežite** ribo na rezine debeline 6 milimetrov. Dajte na stran.
- 2. Zmešajte** sojino omako, sladkor, nariban ingver, česen in pomarančni sok, da se dobro povežejo.
- 3. Položite** lososa in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Dobro premešajte.
- 4. Marinirajte** v hladilniku 4 ure.
- 5. Odcedite** lososa in zavržite marinado.
- 6. Položite** narezane rezine lososa enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 7. Sušite** pri temperaturi 65 °C 8 ur.

JERKY TRSKA S KAJENSKIM POPROM

PORCIJ

2 porcij

PRIPRAVA

4 ure 10 minut

DEHIDRACIJA

8 ur

680 g fileja aljaške trske

1 limona, stisnjena

3 g česna v prahu

2 g paprike

2 g čebule v prahu

0,5 g kajenskega popra

1 g črnega popra

Ščepec soli

1. **Narežite** trsko na 6 milimetrov debele rezine. Odložite jo.
2. **Zmešajte** limonin sok, česen v prahu, papriko, čebulo v prahu, kajenski poper, črni poper in sol ter mešajte, dokler se dobro ne povežejo.
3. **Položite** fileje trske in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Dobro premešajte.
4. **Marinirajte** v hladilniku 4 ure.
5. **Odcedite** ribo in zavrzite marinado.
6. **Položite** narezane rezine trske enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
7. **Sušite** pri temperaturi 65 °C 8 ur.

PIKANTNI TOFU JERKY V SRIRARCHA OMAKI

PORCIJ

2 porcij

PRIPRAVA

12 ur 10 minut

DEHIDRACIJA

6 ur

453 g ekstra čvrstega sira tofu

60 ml sojine omake

30 g omake Sriracha

42 g medu

3 g česna v prahu

1. **Narežite** tofu sir na 6 mm debele rezine. Odložite ga.
2. **Zmešajte** sojino omako, omako Sriracha, med in česen v prahu ter premešajte, dokler se dobro ne povežejo.
3. **Položite** sir tofu in marinado v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti. Vse skupaj dobro premešajte.
4. **Marinirajte** v hladilniku 12 ur ali čez noč.
5. **Odcedite** tofu in zavrzite marinado.
6. **Položite** narezane rezine sira tofu enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
7. **Sušite** pri 70 °C 6 ur ali dokler ni končano.



dehidrirano sadje



BRESKVE Z BURBONOM IN MEDOM

PORCIJ

1 porcija

PRIPRAVA

4 ure 10 minut

DEHIDRACIJA

16 ur

1 breskev, olupljena in brez koščic

60 ml tople vode

60 ml medu

3 ml burbona

- 1. Narežite** breskev na 1,2 milimetra debele rezine. Rezine breskev položite v plastično vrečko, ki jo je mogoče ponovno zapreti.
- 2. Zmešajte** vročo vodo in med, dokler se med ne raztopi. Nato dodajte burbon.
- 3. Dodajte** breskvam mešanico burbona in medu ter jih marinirajte 4 ure.
- 4. Položite** narezane rezine breskev enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 5. Sušite** jih pri temperaturi 60 °C 12 do 16 ur oziroma dokler niso gotove.

TUILE OD MALIN

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	10 minut
DEHIDRACIJA	5 ur

680 g malin
26 g granuliranega sladkorja

Obvezni dodatki

Mešalnik
Cedilo s fino mrežico

1. **Zmešajte** maline in sladkor, zmes dajte v blender in mešajte na nizki hitrosti, dokler zmes ni gladka.
2. **Precedite** sadno mešanico, da se znebite pečk.
3. **Vrnite** v mešalnik in mešajte na visoki hitrosti, dokler zmes ne postane tekoča.
4. **Vlijte** pasirano sadje na nastavek za sadne zvitke, obložen s pergamentnim papirjem. Lahko vam ostane nekaj pireja.
5. **Sušite** pri temperaturi 75 °C 3 do 5 ur oziroma dokler ni gotovo.

TUILE OD ROBID

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	10 minut
DEHIDRACIJA	5 ur

680 g robid
26 g granuliranega sladkorja

Obvezni dodatki

Mešalnik
Cedilo s fino mrežico

1. **Zmešajte** robide in sladkor, zmes dajte v mešalnik in mešajte na nizki hitrosti, dokler zmes ni gladka.
2. **Precedite** sadno mešanico, da se znebite pečk.
3. **Vrnite** v mešalnik in mešajte na visoki hitrosti, dokler zmes ne postane tekoča.
4. **Vlijte** pasirano sadje na nastavek za sadne zvitke, obložen s pergamentnim papirjem.
5. **Sušite** pri temperaturi 75 °C 3 do 5 ur oziroma dokler ni gotovo.

KOŽICE MARELICE IN BRESKVE

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

20 minut

DEHIDRACIJA

12 ur

3 marelice, olupljene in brez pečk

3 breskve, olupljene in brez pečk

13 g granuliranega sladkorja

Obvezni dodatki

Blender ali palični mešalnik

1. **Dodajte** v lonec marelice, breskve in sladkor.
2. **Kuhajte** marelice in breskve na štedilniku na srednje nizki temperaturi 10 do 15 minut, dokler se ne zmehčajo.
3. **Zmiksajte** z mešalnikom ali paličnim mešalnikom. Če boste uporabljali navaden blender, sadje najprej zmiksajte na nizki hitrosti, nato postopoma povečajte hitrost.
4. **Vlijte** pasirano sadje na s pergamentnim papirjem obložen list na dehidratorju hrane Cosora. Lahko vam ostane nekaj pireja.
5. **Sušite** pri temperaturi 75 °C od 8 do 12 ur oziroma dokler ni gotovo
6. **Odstranite** previdno kožo sadja s peki papirja po 6 urah.
7. **Položite** utrjeno sadno lupino neposredno na pladenj in sušite preostali čas.



ZAČINJEN JABOLČNI ČIPS

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	10 minut
DEHIDRACIJA	12 ur

2 rdeči jabolki
½ limone, stisnjene
13 g sladkorja
3 g mletega cimeta
1 g muškarnega oreščka
2 ml vanilijevega ekstrakta

1. **Olupite** jabolka in jim odstranite sredico ter jih narežite na 6 mm debele rezine.
2. **Zmešajte** limonin sok, sladkor, cimet, muškarni orešček, ekstrakt vanilje in narezana jabolka ter mešajte, dokler niso jabolka enakomerno obložena.
3. **Položite** narezane jabolčne rezine enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
4. **Sušite** pri temperaturi 65 °C 6 do 12 ur oziroma dokler niso gotove.



KOŽICE GROZDJA IN SLIVE

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	20 minut
DEHIDRACIJA	12 ur

5 sliv brez kože in koščic
1 grozd rdečega grozdja brez pečk
26 g sladkorja v prahu

Obvezni dodatki
Blender ali palični mešalnik

1. **Dodajte** slive, grozdje in sladkor v lonec.
2. **Kuhajte** slive in grozdje na štedilniku na srednje nizki temperaturi 10 do 15 minut, dokler se ne zmehčajo.
3. **Zmiksajte** z mešalnikom ali paličnim mešalnikom. Če uporabljate navaden mešalnik, sadje najprej zmiksajte na nizki hitrosti, nato postopoma povečujte hitrost.
4. **Vlijte** pasirano sadje na pekač, obložen s pergamentnim papirjem. Lahko vam ostane nekaj pireja.
5. **Sušite** pri 75 °C skupno 8 do 12 ur ali dokler ni gotovo.
6. **Odstranite** sadne kožice previdno s peki papirja po prvih 6 urah sušenja.
7. **Položite** utrjeno sadno lupino neposredno na pladenj in sušite preostali čas.

KOŽICE RDEČEGA JAGODIČNEGA SADJA

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	10 minut
DEHIDRACIJA	12 ur

453 g jagod
62 g malin
4 ml vanilijevega ekstrakta

Obvezni dodatki

Blender ali palični mešalnik

1. **Zmešajte** jagode, maline in vanilijev ekstrakt v mešalniku pri nizki hitrosti do gladkega.
2. **Precedite** sadno mešanico, da se znebite pečk.
3. **Vrnite** mešanico v blender in mešajte na visoki hitrosti, dokler zmes ne postane tekoča.
4. **Vlijte** pasirano sadje na pekač, obložen s pergamentnim papirjem. Lahko vam ostane nekaj pireja.
5. **Sušite** pri temperaturi 75 °C od 8 do 12 ur oziroma dokler ni gotovo.

KOŽICE TEMNEGA JAGODIČNEGA SADJA

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	10 minut
DEHIDRACIJA	12 ur

453 g borovnic
72 g robid

Obvezni dodatki

Blender ali palični mešalnik
Cedilo s fino mrežico

1. **Zmešajte** borovnice in robide v mešalniku pri nizki hitrosti do gladkega.
2. **Precedite** sadno mešanico, da se znebite pečk.
3. **Vrnite** mešanico v blender in mešajte na visoki hitrosti, dokler zmes ne postane tekoča.
4. **Vlijte** pasirano sadje na pekač, obložen s pergamentnim papirjem. Lahko vam ostane nekaj pireja.
5. **Sušite** pri temperaturi 75 °C od 8 do 12 ur oziroma dokler ni gotovo.

BANANE OBLITE S ČOKOLADO

PORCIJ

2 porciji

PRIPRAVA

10 minut

DEHIDRACIJA

16 ur

1 banana, narezana na tanke rezine

112 g grenke čokolade

Morska sol, za posipanje

- 1. Položite** narezane rezine banan enakomerno med pladnje vašega sušilnika hrane Cosori.
- 2. Sušite** pri temperaturi 65 °C 12 do 16 ur oziroma dokler ni gotovo.
- 3. Stopite** čokolado v posodi, primerni za mikrovalovno pečico, v 30-sekundnih intervalih.
- 4. Premešajte** med vsakim intervalom , dokler se čokolada popolnoma ne stopi.
- 5. Pomočite** posušene bananine rezine in obložite s stopljeno čokolado.
- 6. Potresite** z morsko soljo banane oblite s čokolado in pustite, da se ohladijo in strdijo.



prigrizki



ČIPS IZ BUČK

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

10 minut

DEHIDRACIJA

12 ur

2 bučki

14 ml oljčnega olja

3 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

2 g paprike

1 g črnega popra

3 g soli

- 1. Narežite** bučko na 6 milimetrov debele rezine.
- 2. Zmešajte** olivno olje, česen, čebulo, papriko, poper in sol v skledi. Dodajte bučke in vse skupaj dobro premešajte.
- 3. Razporedite** rezine bučk enakomerno po predali sušilnika hrane Cosori.
- 4. Sušite** pri 75 °C 12 ur ali dokler ni gotovo.



SHAWARMA ČIPS OD OHROVTA

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

5 minut

DEHIDRACIJA

13 ur

115 g sesekljanega ohrovta

10 ml oljčnega olja

2 g kumine

2 g česna v prahu

1 g cimeta

1 g mletega koriandra

1 g prekajene paprike

3 g soli

0,5 g mletega kardamoma

1. **Zmešajte** olivno olje, kumino, česen, cimet, koriander, papriko, sol in kardamom v skledi.
2. **Dodajte** drobno narezane liste ohrovta in vse skupaj dobro premešajte.
3. **Razporedite** liste ohrovta enakomerno po predalih sušilnika hrane Cosori.
4. **Sušite** pri temperaturi 55 °C 12 do 13 ur oziroma dokler ni gotovo.
5. **Shranjujte** v nepredušni posodi do 1 tedna.



KORENČKOV ČIPS

PORCIJ

6 porcij

PRIPRAVA

8 minut

DEHIDRACIJA

12 ur

3 veliki korenčki, olupljeni

22 ml vode

1 paket začimb za ranch preliv

1. **Olupite** korenje z lupilcem za zelenjavo na trakove in jih dajte v večjo skledo.
2. **Zmešajte** korenje z vodo in začimbami za ranch preliv.
3. **Porazdelite** trakove korenja enakomerno med predale sušilnika hrane Cosori.
4. **Sušite** pri temperaturi 65 °C od 8 do 12 ur oziroma dokler ni gotovo.

ČIPS IZ OHROVTA IN ČESNA

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	5 minut
DEHIDRACIJA	13 ur

115 g sesekljanega ohrovta
10 ml oljčnega olja
6 g česna v prahu
15 g naribanega parmezana
3 g soli

1. **Zmešajte** olivno olje, česen, parmezan in sol v skledi.
2. **Dodajte** drobno narezane liste ohrovta in vse skupaj dobro premešajte.
3. **Porazdelite** enakomerno začinjen, narezan ohrovt med predale sušilnika hrane Cosori.
4. **Sušite** pri temperaturi 50 °C 12 do 13 ur oziroma dokler ni gotovo.

DEHIDRIRAN KROMPIRJEV ČIPS

PORCIJ	2 porciji
PRIPRAVA	40 minut
DEHIDRACIJA	10 ur

1 velik rdeč krompir, olupljen
950 ml vrele vode
5 ml limoninega soka
Sprej za kuhanje proti prijemanju
1 g soli

1. **Narežite** olupljen krompir z mandolino na 1 milimeter velike rezine.
2. **Dodajte** rezine v veliko skledo vroče vode in limoninega soka.
3. **Namočite** rezine v mešanico krompirja in pustite stati približno 30 minut.
4. **Odstranite** rezine krompirja in jih posušite s papirnato brisačo.
5. **Popršite** krompirjeve rezine rahlo s pršilom za kuhanje, ki se ne sprijema, in jih potesite s soljo.
6. **Položite** enakomerno krompir med predale sušilnika hrane Cosori.
7. **Sušite** pri temperaturi 70 °C 10 ur oziroma dokler krompir ne postane hrustljav.

ZAČINJENI SLADKI MANDLJI

PORCIJ

2 porciji

PRIPRAVA

8 ur 5 minut

DEHIDRACIJA

24 ur

64 g surovih mandljev

950 ml vode

7 g soli

13 g granuliranega sladkorja

1 g kajenskega popra

1 g črnega popra

1. **Dajte** mandlje in 6 gramov soli v posodo ter prelijte z 950 ml vode.
2. **Pustite** stati namočene mandlje približno 8 ur, nato jih precedite in posušite.
3. **Vmešajte** preostalo sol (1 gram), sladkor, kajenski poper in črni poper v posušene mandlje in mešajte, dokler niso mandlji enakomerno prekriti.
4. **Razporedite** enakomerno začinjene mandlje po predalih sušilnika hrane Cosori.
5. **Sušite** pri temperaturi 65 °C 24 ur oziroma dokler mandlji niso gotovi.



SUROVI KORUZNI ČIPS

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	15 minut
DEHIDRACIJA	12 ur

2 klasje koruze, oluščeno
112 g zlatih lanenih semen
60 ml vode
3 g soli
1 g česna v prahu

Obvezni dodatki
Mešalnik

1. **Izrežite** zrna iz koruznega storža.
2. **Zmešajte** koruzna zrna, lanena semena, vodo, sol in česen v prahu v mešalnik ter mešajte do gladkega.
3. **Izrežite** 2 kosa pergamentnega papirja, da se ujemata z velikostjo pladnjev dehidratorja Cosori.
4. **Razporedite** testo debeline 3 milimetre po pekačih, obloženih s papirjem za peko.
5. **Sušite** testo pri temperaturi 75 °C 8 do 12 ur oziroma dokler ne postane hrustljivo.
6. **Odstranite** testo previdno s pergamentnega papirja po 6 urah.
7. **Položite** ga na ravno površino in narežite na manjše kose, v obliki čipsa ali krekerjev.
8. **Položite** ga neposredno na pladenj in sušite preostali čas.



KREKERJI S SEMENI

PORCIJ	4 porcije
PRIPRAVA	5 minut
DEHIDRACIJA	12 ur

40 g lanenih semen
40 g chia semen
120 g bučnih semen
6 g soli
2 g česna v prahu
1 g čebule v prahu
1 g kajenskega popra
1 g črnega popra
250 ml vode

1. **Zmešajte** vse sestavine v veliki skledi.
2. **Namočite** semena v vodo za približno 3 minute oziroma dokler ne vpijejo vso vodo.
3. **Izrežite** 2 kosa pergamentnega papirja, da se ujemata z velikostjo pladnjev dehidratorja Cosori.
4. **Razvaljajte** testo po pekačih, obloženih s papirjem za peko, na 3 milimetre debeline.
5. **Sušite** pri temperaturi 75 °C od 8 do 12 ur oziroma dokler testo ne postane hrustljivo.
6. **Ločite** previdno krekerje od permanentnega papirja po 6 urah.
7. **Položite** krekerje na ravno površino in jih nalomite na manjše koščke.
8. **Položite** krekerje neposredno na pladenj in jih sušite preostali čas.

KREKERJI Z ZELENO ČEBULO IN ČESNOM

PORCIJ

4 porcije

PRIPRAVA

15 minut

DEHIDRACIJA

12 ur

14 ml oljčnega olja

5 kosov mlade čebule, odrežite
korenine in jih zavrzite

2 stroka česna

250 ml vode

6 g soli

1 g črnega popra

300 g lanenih semen

Obvezni dodatki

Mešalnik

- 1. Segrejte** ponev na srednjem ognju na štedilniku 5 minut.
- 2. Dodajte** olivno olje in pustite, da se segreje 15 sekund, nato dodajte mlado čebulo in stroke česna.
- 3. Popražite** česen, da rahlo porjavi. Vzemite ven in postavite na stran.
- 4. Cvrite** mlado čebulo na vsaki strani do zlato rjave barve, približno 5 minut. Odložite ga.
- 5. Zmešajte** česen, mlado čebulo, vodo, sol in poper, dokler ne nastane gladka pasta.
- 6. Dodajte** lanena semena. Premešajte in odstavite.
- 7. Izrežite** 2 kosa pergamentnega papirja, da se ujemata z velikostjo pladnjev dehidratorja Cosori.
- 8. Razvaljajte** pripravljeno testo po pekačih, obloženih s papirjem za peko, na 3 milimetre debeline.
- 9. Sušite** pri temperaturi 75 °C od 8 do 12 ur oziroma dokler testo ne postane hrustljivo.
- 10. Ločite** previdno krekerje od pergamentnega papirja po 6 urah.
- 11. Položite** kreker na ravno površino in narežite na manjše kose.
- 12. Položite** krekerje neposredno na pladenj in jih sušite preostali čas.



sladice



OVSENI PIŠKOTI Z ROZINAMI

PORCIJ	12-16 piškotov
PRIPRAVA	15 minut
DEHIDRACIJA	12 ur

80 g ovsenih kosmičev
125 g surovih pekanov
130 g rozin
30 g bučnih semen
65 ml javorjevega sirupa
30 ml kokosovega olja
1 g mletega cimeta
1 g mletega ingverja
1 g mletega pimenta
1 g zmletih nageljnovih žbic
Ščepec soli

Obvezni dodatki

Blender ali predelovalec hrane

- 1. Dajte** vse sestavine v mešalnik in mešajte, dokler se vse ne poveže.
- 2. Oblikujte** kroglice iz testa premera 2 centimetra in jih položite na peki papir.
- 3. Položite** nanj še en peki papir in testo sploščite na 6 milimetrov debeline.
- 4. Odstranite** piškote z dvojnega peki papirja, nato pa jih položite na s peki papirjem obložene pekače Cosori Food Dehydratorja.
- 5. Sušite** pri temperaturi 70 °C 12 ur oziroma dokler ni testo pečeno.
- 6. Ločite** previdno piškote od peki papirja po 8 urah.
- 7. Položite** piškote neposredno na pladenj in sušite preostali čas (približno 4 ure).
- 8. Postrežite** piškote takoj ali pa jih shranite v nepredušni posodi.



MANDLJEVI PIŠKOTI S ČOKOLADO

PORCIJ	10-12 piškotov
PRIPRAVA	15 minut
DEHIDRACIJA	12 ur

240 g mandljevega masla
70 g sesekljane kokosa
75 g pistacij
80 g temne čokolade v koščkih

Obvezni dodatki

Blender ali predelovalec hrane

- 1. Dajte** vse sestavine v blender in mešajte, dokler se vse dobro ne poveže.
- 2. Oblikujte** kroglice iz testa premera 2 centimetra in jih položite na peki papir.
- 3. Položite** nanj še en peki papir in testo sploščite na 6 milimetrov debeline.
- 4. Odstranite** piškote z dvojnega peki papirja, nato pa jih položite na s peki papirjem obložene pekače Cosori Food Dehydratorja.
- 5. Sušite** pri temperaturi 70 °C 12 ur oziroma dokler ni testo pečeno.
- 6. Odstranite** piškote previdno s peki papirja po 8 urah.
- 7. Položite** piškote direktno na pladenj in jih sušite preostali čas (4 ure).
- 8. Postrežite** piškote takoj ali pa jih shranite v nepredušni posodi.



MANDLJEVI PIŠKOTI S SUHIMI BRUSNICAMI

PORCIJ	12-16 piškotov
PRIPRAVA	15 minut
DEHIDRACIJA	12 ur

240 g mandljevega masla
70 g sesekljanega kokosa
60 g sesekljanih orehov
65 g posušenih brusnic

Obvezni dodatki

Blender ali predelovalec hrane

- 1. Dajte** vse sestavine v blender in mešajte, dokler se vse dobro ne poveže.
- 2. Oblikujte** iz testa kroglice premera 2 centimetra in jih položite na peki papir.
- 3. Položite** nanj še en peki papir in testo sploščite na 6 milimetrov debelo.
- 4. Odstranite** piškote z dvojnega peki papirja, nato pa jih položite na s peki papirjem obložene pekače Cosori Food Dehydratorja.
- 5. Sušite** pri temperaturi 70 °C 12 ur oziroma dokler ni testo pečeno.
- 6. Odstranite** previdno piškote s peki papirja po 8 urah.
- 7. Položite** piškote direktno na pladenj in jih sušite preostali čas (4 ure).
- 8. Postrežite** piškote takoj ali pa jih shranite v nepredušni posodi.



ČOKOLADNI PIŠKOTI IZ INDIJSKIH OREŠČKOV

PORCIJ	12-16 piškotov
PRIPRAVA	15 minut
DEHIDRACIJA	12 ur

300 g nesoljenih indijskih oreščkov
50 g kakava v prahu
65 ml javorjevega sirupa
1 g mletega cimeta
1 g mletega muškatnega oreščka
4 ml vanilijevega ekstrakta
3 g košer soli

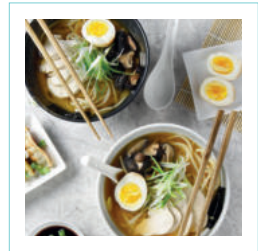
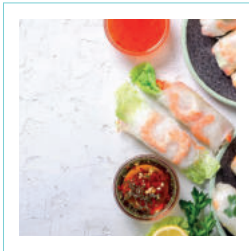
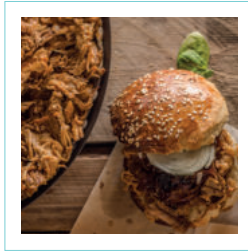
Obvezni dodatki

Blender ali predelovalec hrane

- 1. Dajte** vse sestavine v blender in mešajte, dokler se vse dobro ne poveže.
- 2. Oblikujte** kroglice iz testa premera 2 centimetra in jih položite na peki papir.
- 3. Položite** nanj še en peki papir in testo sploščite na 6 milimetrov debelo.
- 4. Odstranite** piškote z dvojnega peki papirja, nato pa jih položite na s peki papirjem obložene pekače Cosori Food Dehydratorja.
- 5. Sušite** pri temperaturi 70 °C 12 ur oziroma dokler ni testo pečeno.
- 6. Odstranite** piškote previdno s peki papirja po 8 urah.
- 7. Položite** piškote direktno na pladenj in jih sušite preostali čas (4 ure).
- 8. Postrežite** piškote takoj ali pa jih shranite v nepredušni posodi.

IŠČETE VEČ?

Predani smo temu, da vam zagotovimo kulinarčno skupnost, ki bo pokazala najboljše iz vaših kulinarčnih veščin. Delite svoje recepte in se pridružite pogovoru! Redno objavljamo zabavne ideje, s katerimi lahko doživite vse naše izdelke Cosori.



DELITE SVOJE RECEPTE Z NAMI!

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

#COSORISLOVENIJA



COSORI®



Vprašanja ali dvomi?

hello@cosori.si