

COSORI

PREMIUM CVRTNIK
NA VROČ ZRAK

Recepti





Zahvaljujemo se vam za nakup!



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



Vstopi

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



Razišči

našo galerijo receptov
www.cosori.si/recepti



Uživaj

v tedenskih, predstavljenih receptih, katere pripravljajo naši izkušeni kuharji



KONTAKTIRAJTE NAŠE KUHARJE

Naši prijazni in delavni kuharji so vam pripravljeni pomagati pri kakršnih koli vprašanjih!

Email: hello@cosori.si

V ime celotne Cosori ekipe,

Veselo kuhanje!

Vsebina

NAVODILA ZA PEKO HRANE

ZAJTRK

Pogačice z jagodno kremo	8
Pogačice z ingverjem in borovnicami	9
Jajca pečena v keramični skledi	10
Francoske toast palčke	11
Muffin Sendvič za zajtrk	12
Streusel mafini	13
Polnjeni francoski toast	14
Slanina na žaru	15
Zajtrk pica	16

GLAVNE JEDI

Santa Maria Ribeye (goveji zrezek)	18
Newyorški zrezek z omako Chimichurri	19
Sendvič z zrezkom	20
Flank steak z balzamičnim kisom in gorčico	21
Italijanske mesne kroglice	22
Sredozemske jagnječje mesne kroglice	23
Japonske mesne kroglice	24
Pečen piščanec s česnom in zelišči	25
Piščanec na žaru	26
Piščančje krače s česnom in limono	27
Piščančija stegna v gorčični omaki	28
Piščančje Tikka krače	29
Piščanec z medom in limono	30
Lepjivi piščanec s petimi začimbami	31
Ocvrti piščanec	32
Piščanec s parmezanom	33
Svinjski kotleti v slogu Severne Karoline	34
Svinjski katsu	35
Svinjska rolada zavita s pršutom	36
Cajun-črni som	37
Stopljena tuna v Chipotle omaki	38
Ribji takosi s koruzno moko	39
Losos glaziran s Teriyaki omako	40
Losos z limoninim maslom	41

Kozice na kajunski način	42
Pogače iz rakov	43
Hrustljavi tofu	44
Zrezki iz jajčevcev	45
Sir na žaru	46
Nežen piščanec v omaki Cajun	47
Stromboli	48
Hrustljavi ocvrti ribji nuggetsi	49
Mini pice Fiesta	50
Mini pica s feferoni	51
Cheeseburger	52
Puranji burgerji z azijsko solato	53

PREDJEDI

Šparglji zaviti s pršuto	55
Suhe naribane piščančje peruti	56
Mongolske piščančje peruti	57
Piščančje peruti v marinadi iz medu in sriracha omaki	58
Piščančje peruti s česnom in parmezanom	59
Jerk piščančje peruti	60
Domači tortilja čips	61
Prašiči v odeji	62
Gobe polnjene s klobasami	63
Ocvrti grizljaji mocarele	64
"Ocvrte" kisle kumarice	65
Polnjene Jalapeños paprike zavite s slanino	66
Kozice zavite s slanino	67
Kokosove kozice	68
Škotska jajca	69
Piščančja nabodala s česnom in zelišči	70
Piščančja nabodala iz jogurta	71
Goveja nabodala na korejski način	72
Svinjska nabodala teriyaki	73
Jagnječja shawarma nabodala	74

Vsebina


PRILOGE





Domači čips	76
Čips iz sladkega krompirja	77
Pomfri z začimbo Cajun	78
Bučkin čips	79
Avokadov čips	80
Grški čips	81
Krompirjeve rezine	82
Krompirjev čips	83
Čebulni obročki	84
Cvetoča čebula	85
Krompir Hasselback	86
Pražen krompir	87
V medu pečeno korenje	88
Pražen brokoli z česnom	89
Korenje z medom in sojo	90
Pečena cvetača	91
Pražena cvetača s kurkumo	92
Pražena koruza	93
Pražena maslena buča	94
Pečeni jajčevci	95
Česnov kruh	96
Mafini iz koruznega kruha s sirom	97
Cheddar piškoti s pinjencem	98
Brstični ohrovt s panceto	99

SLADICE







Cimetovi zvitki	101
Čokoladni sufle	102
Bananin in orehov kruh	103
Mini jabolčne pite	104
Rustikalna hruškova pita z orehi	105
Limonina torta	106
Mafini z borovnicami in limono	107
Čokoladni espresso mafini	108
Kokosovi makaroni	109
Mafini s pomarančo in brusnicami	110
Mafini s koščki čokolade	111

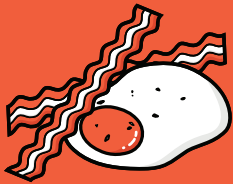
Navodila za peko hrane

IKONA	Hrana	Temperatur (°C)	Čas (min)	Pečenje
 ZREZEK	Zrezek: rebula, pečenka, filet	205°C	6 minut	Premalo kuhano
			8 minut	Srednje pečena
			10 minut	Močnejše zapečen
	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	Temperatur (°C)	Čas (min)	Stresite ali obrnite
 MORSKI SADEŽI	Losos	175°C	8 minut	
	Tilapija	175°C	6-8 minut	
	Mečarica	175°C	8-10 minut	
 KOZICE	Kozica	190°C	6-10 minut	Stresite
	Velika kozica	190°C	8-10 minut	Stresite
 SLANINA	Slanina	160°C	6-8 minut	
	Panceta	160°C	10 minut	
	Parma šunka	160°C	6 minut	
 PIŠČANEC	Piščančja krilca	195°C	20-25 minut	Stresite
	Piščančja krača	195°C	25 minut	
	Piščančja bedra brez kosti in kože	195°C	10-12 minut	
	Piščančja krača, s kostmi, s kožo	195°C	20-30 minut	
	Piščančje prsi, brez kosti, kože	180°C	12-14 minut	

Navodila za peko hrane

IKONA	Hrana	Temperatur (°C)	Čas (min)	Stresite ali obrnite
 POMFRI	Krompirjeve rezine	175°C	25-30 minut	Stresite
	Krompir, manjši	175°C	20-25 minut	Obrnite
	Čips, svež	195°C	25-30 minut	Stresite
	Sladki krompir	195°C	25-30 minut	Obrnite
 ZELENJAVA	Brokoli	150°C	8 minut	Stresite
	Cvetača	150°C	10 minut	Stresite
	Bučke	150°C	10 minut	Stresite
 KORENINKA	Korenček	205°C	12 minut	Stresite
	Brstični ohrov	205°C	8 minut	Stresite
	Butternut buča	205°C	10 minut	Stresite
	Koruza	205°C	8-12 minut	Obrnite
 SLADICE	Mafini	150°C	15 minut	
	Torta	150°C	30 minut	
	Piškotki	150°C	15 minut	
	Browniji	160°C	30 minut	
 KRUH	Korozni kruh	150°C	25-30 minut	
	Cimetove zvitke	165°C	15 minut	
	Pečen sir	160°C	8 minut	
	Popečen kruh	160°C	8 minut	
 ZMRZNJENA HRANA	Piščancji medaljoni	175°C	10 minut	Stresite
	Čebulni obročki	175°C	10 minut	Stresite



ZAJTRK



POGAČICE Z JAGODNO KREMO

6 KOLAČKOV

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 12 minut

240 g večnamenske moke

50 g granuliranega sladkorja

8 g pecilnega praška

1 g soli

85 g masla, hladnega, narezanega
na koščke

84 g svežih jagod, sesekljanih

120 ml sladke smetane

2 veliki jajci

10 ml vanilijevega ekstrakta

5 ml vode

- 1 PRESEJETE** v večji skledi moko, sladkor, pecilni prašek in sol.
- 2 NAREŽITE** maslo v moko in mešajte dokler zmes ne postane podobna grobim drobtinam.
- 3 VMEŠAJTE** jagode v mešanico moke. Dajte na stran.
- 4 STEPITE** v ločeni skledi smetano, 1 jajce in vanilijev ekstrakt.
- 5 VMEŠAJTE** smetanovo zmes v moko in mešajte dokler se ne združi, nato pa razvaljajte na 38 mm debelo.
- 6 UPORABITE** okrogel modelček za piškote za rezanje kolačkov.
- 7 PREMAŽITE** pogačice z jajčno mešanico iz 1 jajca in vode. Dajte na stran.
- 8 IZBERITE** na cvrtniku funkcijo PREHEAT, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 9 OBLOŽITE** segrete košarice cvrtnika s papirjem za peko.
- 10 POLOŽITE** pogačke na peki papir in pecite 12 minut na 175 °C, dokler ne postanejo zlato rjave.



POGAČICE Z INGVERJEM IN BOROVNICAMI

6 KOLAČKOV

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 12 minut

240 g večnamenske moke

50 g granuliranega sladkorja

8 g pecilnega praška

2 g soli

85 g masla, hladnega, narezanega na koščke

85 g svežih borovnic

3 g svežega ingverja, drobno naribanega

113 ml sladke smetane

2 veliki jajci

4 ml vanilijevega ekstrakta

5 ml vode

- PRESEJTE** moko, sladkor, pecilni prašek in sol v večjo skledo.
- NAREŽITE** maslo z mešalnikom za testo ali rokami v moko in mešajte, dokler zmes ne postane podobna grobim drobtinam.
- VMEŠAJTE** jagode v mešanico moke. Dajte na stran.
- STEPITE** smetano, 1 jajce in vanilijev ekstrakt v ločeni skledi.
- VMEŠAJTE** smetanovo zmes v moko in mešajte dokler se ne združi.
- NAREŽITE** pogačice z okroglim modelčkom za piškote debeline 38mm.
- PREMAŽITE** pogačice z jajčno mešanico iz 1 jajca in vode. Dajte na stran.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- OBLOŽITE** segrete košarice cvrtnika s papirjem za peko.
- POLOŽITE** pogačice na peki papir in pecite 12 minut na 175 °C, dokler ne postanejo zlato rjavi.



JAJCA PEČENA V KERAMIČNI SKLEDI

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 14 minut

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

3 jajca

6 rezin prekajene slanine
narezanih na kocke

60 g mlade špinače, oprane

120 ml sladke smetane

15 g naribanega parmezana

Sol in poper po okusu

- 1 IZBERITE** na cvrtniku funkcijo PREHEAT , nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 2 POPRŠITE** tri 76 mm keramične ponve s pršilom proti prijemanju za kuhanje (peko).
- 3 DODAJTE** po 1 jajce v vsak pomaščen pekač .
- 4 PRAŽITE** slanino v ponvi, da postane hrustljava, približno 5 minut.
- 5 DODAJTE** špinačo in kuhajte, dokler ne oveni, približno 2 minuti.
- 6 PRIMEŠAJTE** smetano in parmezan. Kuhajte 2 do 3 minute.
- 7 VLIJTE** mešanico špinače, smetane, parmezana in slanine na vrh jajc.
- 8 POSTAVITE** posodo v segret cvrtnik in pecite 4 minute pri 175 °C, dokler se beljak popolnoma ne strdi.
- 9 ZAČINITE** po okusu s soljo in poprom ter postrezite toplo.



FRANCOSKE TOAST PALČKE

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 10 minut

4 rezine 38 mm debelega belega kruha, po možnosti starega

2 jajci

60 ml mleka

15 ml javorjevega sirupa

2 ml vanilijevega ekstrakta

38 g sladkorja

3 g mletega cimeta

Javorjev sirup, za serviranje

Sladkor v prahu, za posipanje

Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

- 1 NAREŽITE** vsako rezino kruha na tretjine, tako da dobite 12 kosov. Dajte na stran.
- 2 ZMEŠAJTE** jajca, mleko, javorjev sirup in vanilijo.
- 3 IZBERITE** na cvrtniku funkcijo PREHEAT, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE. Pustite, da se cvrtnik segreje.
- 4 POMOČITE** kruhove palčke v jajčno zmes in jih položite v segret cvrtnik. Palčke francoskega toasta izdatno popršite s pršilom za kuhanje (peko).
- 5 PECITE** palčke 10 minut na 175 °C. Na polovici kuhanja jih obrnite.
- 6 ZMEŠAJTE** sladkor in cimet v skledi. Dajte na stran.
- 7 PREMAŽITE** palčke francoskega toasta z mešanico cimeta in sladkorja, ko končate.
- 8 POTRESITE** s sladkorjem v prahu in postrezite z javorjevim sirupom.



MUFFIN SENDVIČ ZA ZAJTRK

1 PORCIJA

PRIPRAVA: 2 minuti

PEKE: 10 minut

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

1 rezina belega cheddar sira

1 rezina kanadske slanine

1 angleški mafin, prepolovljen

15 ml tople vode

1 veliko jajce

Sol in poper po okusu

- 1 POŠKROPITE** notranjost 85 g torte s pršilom za kuhanje in jo položite v Cosori Air Fryer.
- 2 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosora Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 3 DODAJTE** sir in kanadsko slanino 1 polovici angleškega muffina.
- 4 POLOŽITE** obe polovici mafina v segret cvrtnik.
- 5 VLIJTE** v segret ramekin vročo vodo in jajce ter začinite s soljo in poprom.
- 6 IZBERITE** BREAD (kruh), nastavite čas na 10 minut in pritisnite START/PAUSE.
- 7 ODSTRANITE** angleške mafine po 7 minutah, jajce pa ves čas pustite notri.
- 8 SESTEVITE** svoj sendvič tako, da na vrh angleškega mafina položite kuhano jajce in postrezite.



STREUSEL MAFINI

6 MAFINOV

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 12 minut

DROBTIN PRELIV

- 13 g belega sladkorja
- 16 g svetlo rjavega sladkorja
- 1 g cimeta
- 2 g soli
- 14 g nesoljenega masla, stopljenega
- 24 g večnamenske moke

MUFINI

- 90 g večnamenske moke
- 53 g svetlo rjavega sladkorja
- 4 g pecilnega praška
- 1 g sode bikarbone
- 2 g cimeta
- 1 g soli
- 112 g kisle smetane
- 42 g nesoljenega masla,
- 1 jajce, stepeno
- 4 ml vanilijevega ekstrakta
- Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

- DAJTE** vse sestavine za drobtin preliv v skledo in mešajte toliko časa, da dobite grobe drobtine. Dajte na stran.
- ZMEŠAJTE** moko, rjavi sladkor, pecilni prašek, sodo bikarbono, cimet in sol v veliki skledi.
- ZMEŠAJTE** v ločeni skledi kisló smetano, maslo, jajce in vanilijo, dokler se dobro ne povežejo.
- DODAJTE** mokre sestavine k suhim sestavinam in mešajte, dokler se dobro ne povežejo.
- IZBERITE** na cvrtniku Cosora Air Fryer funkcijo PREHEAT, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- PREMAŽITE** modelčke za mafine s pršilom za kuhanje (peko) in vlijte testo, dokler modelčki niso napolnjeni do $\frac{3}{4}$.
- PRELIJTE** z drobtin prelivom po vrhu mafinov.
- POSTAVITE** modelčke za muffine v segret cvrtnik. Če vse porcije mafinov ne gredo v cvrtnik, jih boste morali peči v serijah.
- PECITE** mafine 12 minut pri temperaturi 175 °C.



POLNJENI FRANCOSKI TOAST

1 PORCIJA

PRIPRAVA: 4 minute

PEKE: 10 minut

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

113 g kremnega sira

2 jajci

15 ml mleka

30 ml sladke smetane

38 g sladkorja

3 g cimeta

2 ml vanilijevega ekstrakta

Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

Javorjev sirup za preliv

Pistacije, sesekljanke za okras

- 1 IZBERITE** na cvrtniku Cosora Air Fryer funkcijo PREHEAT in nastavite temperaturo na 175 °C, nato pritisnite funkcijo START / PAUSE.
- 2 NAREDITE** zarezo na sredini rezine kruha.
- 3 PREKRIJTE** notranjost reže s kremnim sirom. Dajte na stran.
- 4 ZMEŠAJTE** jajca, mleko, smetano, sladkor, cimet in vanilijev ekstrakt.
- 5 POMOČITE** nadevane toaste na vsaki strani za 10 sekund v jajčno mešanico.
- 6 POPRŠITE** vsako stran toasta s pršilom za kuhanje (peko).
- 7 POLOŽITE** toast v segret cvrtnik in pecite 10 minut pri temperaturi 175 °C.
- 8 ODSTRANITE** previdno toast z lopatko, ko končate s peko.
- 9 POSTREZITE** prelit s sesekljanimi pistacijami in javorjevim sirupom.



SLANINA NA ŽARU

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 2 minuti

PEKE: 8 minut

13 g temno rjavega sladkorja

5 g čilija v prahu

1 g mlete kumine

1 g kajenskega popra

4 rezine slanine

- 1 PREMEŠAJTE** dobro začimbe.
- 2 POTOPITE** slanino v začimbe, dokler ni popolnoma prekrita. Dajte na stran.
- 3 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosora Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 4 POLOŽITE** slanino v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** BACON (slanino) in pritisnite *START/PAUSE*.



ZAJTRK PICA

1-2 PORCIJI

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 8 minut

10 ml oljčnega olja

1 predhodno pripravljeno testo za
pico, premera 178 mm

28 g sira mocarela z nizko
vsebnostjo vlage

2 rezini prekajene šunke

1 jajce

2 stroka česna, nasekljana

2 g sesekljane začimbe koriander

- 1 PREMAŽITE** prej pripravljeno testo za pico z oljnim oljem.
- 2 DODAJTE** v testo mozzarella in prekajeno šunko.
- 3 IZBERITE** na cvrtniku Cosora Air Fryer funkcijo **PREHEAT**, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo **START/PAUSE**.
- 4 POLOŽITE** pico v segret cvrtnik in pecite 8 minut na 175 °C.
- 5 ODSTRANITE** po 5 minutah košarice in na vrh pice razbijte jajce.
- 6 VRNITE** košarice v cvrtnik in dokončajte kuhanje. Okrasite s sesekljanim koriandrom in postrezite.



GLAVNE JEDI



SANTA MARIJA RIBEYE (GOVEJI ZREZEK)

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 11 minut

PEKE: 6 minut

2 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 kajenskega popra

Ščepec posušenega žajblja

1 rebula (453 g), brez kosti

15 ml oljčnega olja

- 1 IZBERITE** na cvrtniku Cosora Air Fryer funkcijo PREHEAT in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 2 ZMEŠAJTE** vse začimbe enakomerno in potresite po zrezku.
- 3 POKAPLJAJTE** zrezek z oljnim oljem.
- 4 POLOŽITE** zrezek v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE STEAK** (zrezek) in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 ODSTRANITE** zrezek iz cvrtnika, ko je pečenje končano. Pustite stati 10 minut, preden ga narežete in postrežete.



NEWYORŠKI ZREZEK Z OMAKO CHIMICHURRI

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 6 minut

CHIMICURRI OMAKA

60 ml ekstra deviškega oljčnega olja

20 g sveže bazilike

20 g začimbe koriander

20 g peteršilja

4 fileje inčunov

1 majhna šalotka

2 stroka česna, olupljena

1 limona, stisnjena

Ščepec mlete rdeče paprike

ZREZEK

12 ml rastlinskega olja

1 New York zrezek (473 g)

Sol in poper po okusu

- 1 **ZMEŠAJTE** vse sestavine za chimichurri omako v mešalniku in mešajte, dokler ne dosežete zelene gostote.
- 2 **IZBERITE** na cvrtniku Cosora Air Fryer funkcijo PREHEAT in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 3 **NAMAŽITE** zrezek dobro z rastlinskim oljem ter začinite s soljo in poprom.
- 4 **POLOŽITE** zrezek v segret cvrtnik. Izberite STEAK (zrezek), nastavite čas na 6 minut (to bo srednje pečeno) in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 **PUSTITE** pečen zrezek počivati 5 minut. Nato ga narežite, prelijte s chimichurri omako in postrezite.



SENDVIČ Z ZREZKOM

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 6 minut

1 ribeye (473 g), brez kosti

20 ml olivnega olja

5 g soli

1 g črnega popra

110 g kisle smetane

40 g pripravljenega belega hrena,
odcejenega

2 g drobnjaka, sveže sesekljanega

1 majhna šalotka, mleta

½ limone, stisnjene

Sol in poper po okusu

Popečeno pecivo s sezamom,
za serviranje

Rukola, za serviranje

Čebula kozjak, narezana,
za serviranje

- 1 IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo **PREHEAT** in nato pritisnite **START/PAUSE**.
- 2 PREMAŽITE** ribeye steak z olivnim oljem ter začinite s soljo in poprom.
- 3 POLOŽITE** zrezek v segret cvrtnik.
- 4 IZBERITE STEAK** (zrezek) in nato pritisnite funkcijo **START/PAUSE**.
- 5 ZMEŠAJTE** v manjši skledici kisló smetano, hren, drobnjak, šalotko in limonin sok.
- 6 ZAČINITE** hrenovo kremo po okusu s soljo in poprom.
- 7 ODSTRANITE** meso iz cvrtnika, ko končate s peko in ga pustite počivati 5 do 10 minut, preden ga narežete.
- 8 SESTAVITE** sendvič tako, da na spodnjo žemljo dodate malo hrenove kreme skupaj z mlado rukolo, narezano šalotko in narezan zrezek.



FLANK STEAK Z BALZAMIČNIM KISOM IN GORČICO

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 2 uri in 10 minut

PEKE: 6 minut

60 ml olivnega olja

60 ml balzamičnega kisa

36 g dijonske gorčice

473 g zrezka

Sol in poper po okusu

4 liste bazilike, narezane na rezine

- 1 ZMEŠAJTE** oljčno olje, balzamični kis in gorčico. Vse skupaj stepite, da dobite marinado.
- 2 POLOŽITE** zrezek neposredno v marinado. Pokrijte s plastično folijo in marinirajte v hladilniku 2 uri ali čez noč.
- 3 ODSTRANITE** iz hladilnika in pustite, da doseže sobno temperaturo.
- 4 IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo PREHEAT in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 5 POLOŽITE** zrezek v predhodno segret cvrtnik, izberite STEAK (zrezek) in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 ODREŽITE** zrezek pod kotom, da prerežete žilavost mišice. Začinite s soljo in poprom, nato okrasite z baziliko in postrezite.



ITALIJANSKE MESNE KROGLICE

1-2 PORCIJI

PRIPRAVA: 15 minut

PEKE: 8 minut

227 g mlete govedine

28 g krušnih drobtin

30 ml mleka

1 jajce

3 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

2 g posušenega origana

2 g posušenega peteršilja

Sol in poper po okusu

15 g naribanega parmezana in še več za serviranje

Marinara omaka, za serviranje

Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

- ZMEŠAJTE** mleto govedino, drobtine, mleko, jajce, začimbe, sol, poper in parmezan ter dobro premešajte.
- OBLIKUJTE** mesno zmes v srednje velike kroglice. Postavite za 10 minut v hladilnik.
- IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo PREHEAT in nato pritisnite START/PAUSE.
- VZAMITE** mesne kroglice iz hladilnika in jih dodajte v segrete košarice cvrtnika. Poškropite polpete s pršilom za kuhanje (peko) in pecite pri 205 °C približno 8 minut.
- POSTREZITE** z omako marinara in še naribanim parmezanom.



SREDOZEMSKJE JAGNJEČJE MESNE KROGLJICE

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 35 minut

PEKE: 10 minut

454 g mlete jagnjetine

3 stroki česna, sesekljeni

5 g soli

1 g črnega popra

2 g mete, sveže sesekljane

2 g mlete kumine

3 ml pekoče omake

1 g čilija v prahu

1 mlada čebula, mleto

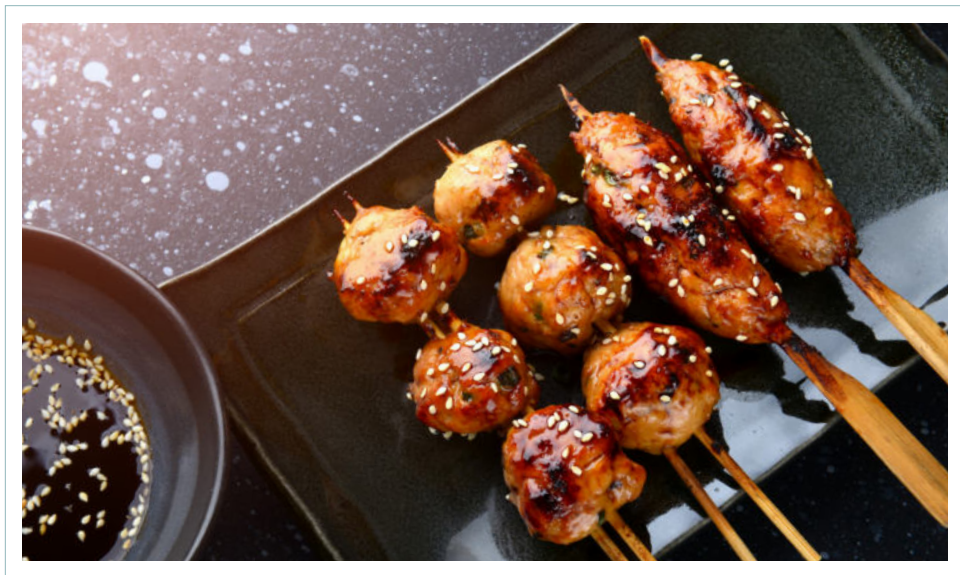
8 g peteršilja, drobno sesekljanega

15 ml svežega limoninega soka

2 g limonine lupine

10 ml olivnega olja

- 1 ZMEŠAJTE** jagnjetino, česen, sol, poper, meto, kumino, pekočo omako, čili v prahu, mlado čebulo, peteršilj, limonin sok in limonino lupinico, dokler se dobro ne premešajo.
- 2 OBLIKUJTE** jagnjetino v 9 kroglic in ohladite v hladilniku 30 minut.
- 3 IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo PREHEAT in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 4 PREMAŽITE** polpete z olivnim oljem in dajte v ogreto pečico.
- 5 IZBERITE STEAK** (zrezek), nastavite čas na 10 minut in pritisnite *START/PAUSE*.



JAPONSKE MESNE KROGLICE

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 15 minut

PEKE: 10 minut

473 g mlete govedine

15 ml sezamovega olja

18 ml 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

3 g rjavega sladkorja

- 1 ZMEŠAJTE** mleto govedino, sezamovo olje, miso pasto, liste mete, mlado čebulo, sol in poper, dokler se dobro ne premešajo.
- 2 DADAJTE** malo sezamovega olja na roke in iz zmesi oblikujte kroglice velikosti 51 mm. Morali bi dobiti približno 8 mesnih kroglic.
- 3 PUSTITE** mesne kroglice stati v hladilniku 10 minut.
- 4 PRIPRAVITE** glazuro za mesne kroglice tako, da zmešate sojino omako, mirin, vodo in rjavi sladkor. Dajte na stran.
- 5 IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo PREHEAT 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 PREMAŽITE** polpete vsaki 2 minuti z glazuro.



PEČEN PIŠČANEC S ČESNOM IN ZELIŠČI

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 35 minut

PEKE: 20 minut

3 piščančje krače s kostmi

3 piščančja bedra

30 ml olivnega olja

20 g česna v prahu

6 g soli

1 g črnega popra

1 g suhega timijana

1 g suhega rožmarina

1 g posušenega pehtrana

- 1 **PREMAŽITE** piščančje krače in stegna z olivnim oljem in vsemi začimbami. Pustite, da se marinira 30 minut.
- 2 **IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo PREHEAT 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.



PIŠČANEC NA ŽARU

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 30 minut

PEKE: 20 minut

2 g prekajene paprike

5 g prahu

3 g čebule v prahu

4 g čilija v prahu

7 g rjavega sladkorja

18 g košer soli

2 g kumine

1 g kajenskega popra

1 g črnega popra

1 g belega popra

454 g piščančjih krač s kožo

227 g piščančjih peruti

Barbecue omaka, za polivanje in serviranje

- 1 ZMEŠAJTE** vse začimbe v manjši skledi.
- 2 PREMAŽITE** piščančje krače in bedra z olivnim oljem in vsemi začimbami. Pustite, da se marinira 30 minut.
- 3 IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo *PREHEAT* 195°C in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 4 POSTAVITE** piščanca v predhodno segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** *CHICKEN* (piščanec), nastavite čas na 20 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 NANESITE** nekaj barbecue omake na piščanca vsakih 5 minut.
- 7 ODSTRANITE** piščanca iz cvrtnika, ko je pečen.
- 8 POSTREZITE** z malo barbecue omake ob strani.



PIŠČANČJE KRAČE S ČESNOM IN LIMONO

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 20 minut

30 ml olivnega olja

1 limona, iztisnjen sok in lupinica

10 g česna v prahu

5 g paprike

9 g soli

1 g posušenega origana

1 g črnega popra

2 g rjavega sladkorja

6 piščančjih krač s kožo

- 1 ZMEŠAJTE** v manjši skledi olivno olje, limonin sok, limonino lupinico, česen v prahu, papriko, sol, origano, črni poper in rjavi sladkor.
- 2 POMOČITE** piščančje krače v marinado in pustite počivati 30 minut.
- 3 IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo PREHEAT 195°C in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 4 POLOŽITE** piščančje krače v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** CHICKEN (piščanec), nastavite čas na 20 minut in pritisnite *START/PAUSE*.



PIŠČANČJA STEGNA V GORČIČNI OMAKI

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 20 minut

30 g dijonske gorčice

15 ml javorjevega sirupa

1 g čebule v prahu

2 g česna v prahu

1 g paprike

2 g soli

1 g črnega popra

4 piščančja stegna s kostmi in kožo

- 1 ZMEŠAJTE** v majhni skledi gorčico, javorjev sirup, čebulo v prahu, česen v prahu, papriko, sol in črni poper.
- 2 PREMAŽITE** piščančja stegna z gorčično omako in odstavite.
- 3 IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo PREHEAT 195°C in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 4 POLOŽITE** piščančja stegna v segret cvrtnik in jih prelijte s preostalo omako.
- 5 IZBERITE** CHICKEN (piščanec), nastavite čas na 20 minut in pritisnite *START/PAUSE*.



PIŠČANČJE TIKKA KRAČE

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 1 ura

PEKE: 20 minut

79 ml kokosovega mleka
24 g paradižnikove paste
3 g začimbe garam masala
2 g kumine
3 g kurkume
2 g kardamoma
3 g česna v prahu
25 g naribanega ingverja
5 g soli
4 piščančje krače

- 1 ZDRUŽITE** vse razen piščanca v skledo in premešajte.
- 2 POMOČITE** piščančje krače v kokosovo marinado in mešajte, dokler niso krače dobro obložene. Marinirajte do 1 ure.
- 3 IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo PREHEAT 175°C, in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- 4 VZAMITE** piščančje krače iz hladilnika in jih položite v segret cvrtnik.
- 5 PECITE** pri temperaturi 175 °C 20 minut.
- 6 POSTREZITE** z dušenim rižem basmati.



PIŠČANEC Z MEDOM IN LIMONO

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 1 ura

PEKE: 15 minut

45 ml medu, plus še za pokapljati

15 ml sojine omake

1 limona, stisnjena

2 stroka česna, nasekljana

4 piščančja bedra s kostmi in kožo

Sol, po okusu

Rezine limone, za okras

- ZMEŠAJTE** v skledi med, sojino omako, limonin sok in česen. Namočite piščančje bedro v to marinado in jih marinirajte do 1 ure.
- IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo PREHEAT 195°C, in nato pritisnite *START/PAUSE*.
- POLOŽITE** piščančja bedra v segret cvrtnik.
- IZBERITE** CHICKEN (piščanec), nastavite čas na 15 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- ODSTRANITE** košarice iz cvrtnika, ko na časovniku ostane 5 minut. Piščanca namažite z več marinade in vrnite košarice, da se kuhanje konča.
- POSOLITE**, pokaplajte z malo medu in okrasite z rezinami limone.



LEPLJIVI PIŠČANEC S PETIMI ZAČIMBAMI

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 2 uri in 5 minut

PEKE: 12 minut

48 g hoisin omake (kitajska omaka)

18 g ostrigine omake

3 stroki česna, drobno nariban

5 g kitajskega prahu petih začimb

60 ml medu

30 ml temne sojine omake

4 piščančje bedre brez kosti in kože

- ZMEŠAJTE** v veliki skledi omako hoisin, omako iz ostrig, česen, pet kitajskih začimb v prahu, 30 ml medu in 20 ml temne sojine omake. Dodajte piščančje bedre in mešajte, dokler niso dobro prekrte. Marinirajte vsaj 2 uri.
- IZBERITE** na cvrtniku Cosori Air Fryer funkcijo PREHEAT. Nastavite na temperaturo 195 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- POLOŽITE** piščančje bedre v segrete košarice cvrtnika.
- IZBERITE** CHICKEN (piščanec), nastavite čas na 12 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- ZMEŠAJTE** v majhni skledi preostali med in sojino omako.
- NAMAŽITE** vrh piščanca z medom in sojino omako po 8 minutah kuhanja, nato vrnite v cvrtnik in po 4 minutah dokončajte kuhanje.
- POSTREZITE** s parjenim kitajskim brokolijem in rižem.



OCVRTI PIŠČANEC

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 2 uri

PEKE: 25 minut

2 piščančji krači

2 piščančji bedri s kostmi in kožo

224 ml pinjenca

180 g večnamenske moke

3 g česna v prahu

3 g čebule v prahu

3 g paprike

2 g črnega ali belega popra

5 g soli

40 ml olja

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- 1 ZMEŠAJTE** piščančje krače, bedra in pinjenec v vrečki z zadrgo. Marinirajte 1-1½ ure.
- 2 ZMEŠAJTE** moko, začimbe in sol v skledi.
- 3 VZEMITE** piščančje krače in bedra naravnost iz vrečke in jih povaljajte v moko. Prepričajte se, da je piščanec popolnoma pokrit. Nato za 15 minut postavite na rešetko za hlajenje.
- 4 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer, nastavite na temperaturo 195 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 POMOČITE** v olje kuhinjski čopič in na vsaki strani nežno premažite piščančje krače in bedra.
- 6 POLOŽITE** krače in bedra v segret cvrtnik.
- 7 IZBERITE** CHICKEN (piščanec), nastavite čas na 12 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 8 OBRNITE** piščanca na polovici pečenja in popršite s pršilom za kuhanje (pečenje).
- 9 PUSTITE**, da se ohladi 5 minut, ko je gotovo. Nato postrezite.



PIŠČANEC S PARMEZANOM

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 12 minut

56 g krušnih drobtin

20 g parmezana, naribanega

2 kosa piščančjih prsi (454 g),
brez kosti in kože

60 g večnamenske moke

2 jajci, stepeni

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

2 rezini mocarele

Marinara omaka, za serviranje

2 vejici peteršilja, sveže sesekljan,
za okras

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer. Nastavite na temperaturo 180 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 ZMEŠAJTE** drobtine in parmezan v skledi.
- 3 POMOČITE** vsak kos piščančjih prsi v moko, nato pomočite v stepena jajca in povaljajte v mešanici krušnih drobtin.
- 4 POŠKROPITE** gornji del piščančjih prsi in notranjost ogretega cvrtnika s sprejem za kuhanje (peko) in položite piščančje prsi v košarice.
- 5 PECITE** piščančje prsi 12 minut pri temperaturi 180 °C.
- 6 POLOŽITE** 1 rezino mocarele na vsak kos piščančjih prsi, ko na časovniku ostaneta še 2 minuti.
- 7 POSTREZITE** z omako marinara in okrasite s sveže sesekljanim peteršiljem.



SVINJSKI KOTLETI V SLOGU SEVERNE KAROLINE

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 10 minut

2 svinjska kotleta brez kosti
15 ml rastlinskega olja
25 g temno rjavega sladkorja
6 g madžarske paprike
2 g mleže gorčice
2 g sveže mletega črnega popra
3 g čebule v prahu
3 g česna v prahu
Sol in poper po okusu

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 PREMAŽITE** svinjske kotlete z oljem.
- 3 Premešajte** vse sestavine in svinjske kotlete obilno pomočite, kot bi jih panirali.
- 4 POLOŽITE** svinjske zrezke v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** STEAK (zrezek), nastavite čas na 10 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 VZEMITE** svinjske kotlete iz cvrtnika, ko so pečeni. Pustite jih počivati 5 minut, nato jih postrezite.



SVINJSKI KATSU

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 14 minut

2 svinjska kotleta (170 g),
brez kosti

56 g krušnih drobtin

3 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

6 g soli

1 g belega popra

60 g večnamenske moke

2 jajci, stepeni

Sprej za kuhanje (pečenje)
proti prijemanju

- 1 POLOŽITE** svinjske kotlete v vrečko z zadrgo ali pokrijte s plastično folijo.
- 2 PRETLAČITE** svinjino s kladivom za meso, dokler ni debela 13 mm.
- 3 ZMEŠAJTE** drobtine in začimbe v skledi. Dajte na stran.
- 4 POMOČITE** vsak svinjski kotlet v moko, nato pa v stepena jajca in povaljajte v mešanici krušnih drobtin.
- 5 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer. Nastavite na temperaturo 180 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 6 POŠKROPITE** obe strani svinjine s sprejem za kuhanje (pečenje) in položite v segret cvrtnik.
- 7 PEČITE** svinjske kotlete na 180 °C približno 14 minut.
- 8 ODSTRANITE** iz cvrtnika, ko končate s peko in pustite stati 5 minut.
- 9 NAREŽITE** na kose in postrezite.



SVINJSKA ROLADA ZAVITA S PRŠUTOM

4-5 PORCIJ

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 9 minut

6 kosov pršuta, narezanega na tanke rezine

1 svinjski file (454 g), prerezan na pol, pretlačen s kladivom za meso

6 g soli

1 g črnega popra

227 g svežih špinacnih listov, narezanih na majhne koščke

4 rezine mocarele, prerezane na pol ali grobo naribane

18 g posušenih paradižnikov, narezanih na majhne koščke

10 ml olivnega olja

- 1 POLOŽITE** 3 kose pršuta na peki papir nekoliko enega čez drugega. Na pršut položimo 1 svinjsko polovico pretlačeno s kladivom za meso. Ponovite z drugo polovico.
- 2 ZAČINITE** notranjost svinjskih zvitkov s soljo in poprom.
- 3 RAZPOREDITE** polovico špinacije, sira in posušene paradižnike po svinjskem fileju, tako da na vseh straneh pustite 13 mm rob.
- 4 ZVIJTE** meso tesno okoli nadeva in zavežite s kuhinjsko vrstico, da ostane zvitek zaprt.
- 5 PONOVI**te postopek z drugim svinjskim filejem. Zvitke postavite v hladilnik.
- 6 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 7 PREMAŽITE** s 5 ml olivnega olja vsako zvito rolado in položite v segret cvrtnik.
- 8 IZBERITE** STEAK (zrezek), nastavite čas na 10 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 9 PUSTITE** počivati zrezke 10 minut pred rezanjem.



CAJUN- ČRNI SOM

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 7 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 (177 g)

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer, 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 kuhanje končano. Postrezite z zdrobom.



STOPLJENA TUNA V CHIPOTLE OMAKI 2 PORCIJI

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 8 minut

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

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 2 ZMEŠAJTE** tunino omako in omako iz chipotle in mešajte dokler se ne združita.
- 3 NAMAŽITE** polovico mešanice čipotle tune na vsako od 2 rezini kruha.
- 4 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.
- 5 POLOŽITE** sendviče v segret cvrtnik.
- 6 IZBERITE** BREAD (kruh), nastavite čas na 8 minut in pritisnite START/PAUSE.
- 7 PREREŽITE** diagonalno in postrezite.



RIBJI TACOS S KORUZNO MOKO

4-5 PORCIJ

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 7 minut

454 g ribe tilapije, narezane na
38 mm debele trakove
52 g rumene koruzne moke
1 g mlete kumine
1 g čilija v prahu
2 g česna v prahu
1 g čebule v prahu
3 g soli
1 g črnega popra
Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju
Koruzne tortilje
Tatarska omaka, za serviranje
Rezine limete, za okras

- 1 NAREŽITE** ribo tilapijo na trakove debeline 38 mm.
- 2 ZMEŠAJTE** koruzni zдроб in začimbe v plitvi skledi.
- 3 OBLOŽITE** ribje trakove z začinjeno koruzno moko. Odložite v hladilnik.
- 4 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 POŠKROPITE** premazane ribe izdatno s sprejem za kuhanje (peko) in položite v segret cvrtnik.
- 6 IZBERITE** SEAFOOD (morski sadeži), nastavite čas na 7 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 7 OBRNITE** ribo na polovici pečenja
- 8 POSTREZITE** ribo na koruznih tortiljah s tatarsko omako in kančkom limete.



LOSOS GLAZIRAN S TERIYAKI OMAKO

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 8 minut

TERIYAKI OMAKA

118 ml sojine omake

50 g sladkorja

1 g naribanega ingverja

1 strok česna, strt

60 ml pomarančnega soka

LOSOS

2 fileja lososa (148 g)

20 ml rastlinskega olja

Sol in beli poper, po okusu

- ZMEŠAJTE** vse sestavine omake teriyaki v majhnem lončku za omako.
- ZAVRITE** omako, zmanjšajte na polovico in pustite, da se ohladi.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- PREMAŽITE** lososa z oljem in začinite s soljo in belim poprom.
- POLOŽITE** lososa v segret cvrtnik s kožo navzdol. Izberite SEAFOOD (morski sadeži), nastavite čas na 8 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- ODSTRANITE** losos in cvrtnika, ko je končan. Pustite losos počivati 5 minut, nato ga posteklenite z omako teriyaki.
- POSTREZITE** na posteljici iz belega riža ali z zelenjavo na žaru.



LOSOS Z LIMONINIM MASLOM

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 8 minut

2 fileja lososa (177 g)

Sol in poper po okusu

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

30 g masla

30 ml svežega limoninega soka

1 strok česna, nariban

6 ml Worcestershire omake

- 1 **ZAČINITE** lososa po okusu s soljo in poprom.
- 2 **IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 3 **POŠKROPITE** predgrete košare cvrtnika s pršilom za kuhanje in vstavite ribe.
- 4 **IZBERITE** SEAFOOD (morski sadeži) in pritisnite *START/PAUSE*.
- 5 **ZMEŠAJTE** maslo, limonin sok, česen in Worcestershire omako v majhni ponvi ter talite na majhnem ognju približno 1 minuto.
- 6 **POSTREZITE** lososove fileje z rižem in jih pokapajte z limonino masleno omako.



KOZICE NA KAJUNSKI NAČIN

2-3 PORCIJE

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 5 minut

6 g soli

2 g prekajene paprike

2 g česna v prahu

2 g italijanskih začinb

2 g čilija v prahu

1 g čebule v prahu

1 g kajenskega popra

1 g črnega popra

1 g suhega timijana

454 g velikih kozic, olupljenih in
očiščenih

30 ml olivnega olja

Rezine limete za serviranje

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 190 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 ZMEŠAJTE** vse začimbe v veliki skledi. Dajte na stran.
- 3 PREMAŽITE** kozice z olivnim oljem, dokler niso enakomerno prevlečene.
- 4 POTRESITE** začinbno mešanico po kozicami in premešajte, dokler niso dobro prekrte.
- 5 POLOŽITE** kozice v segret cvrtnik.
- 6 IZBERITE** SHRIMP (kozice), nastavite čas na 5 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 7 PRETRESITE** košarico na polovici pečenja (funkcija Shake Reminder (opomnik za pretresanje) vas bo obvestila, kdaj!).
- 8 POSTREZITE** z rezinami limete.



POGAČE IZ RAKOV

4 PIŠKOTI

PRIPRAVA: 35 minut

PEKE: 8 minut

REMULADA OMAKA

55 g majoneze

15 g kaper, opranih in odcejenih

5 g sladkih kislih kumaric, mletih

5 g rdeče čebule, drobno sesekljane

8 ml limoninega soka

8 g dijonske gorčice

Sol in poper po okusu

RAKOVİ PIŠKOTI

1 veliko jajce, stepeno

17 g majoneze

11 g dijonske gorčice

5 ml Worcestershire omake

2 g začimb Old Bay

2 g soli

Ščepec belega popra

Ščepec kajenskega popra

26 g drobno sesekljane zelene

45 g drobno sesekljane rdeče

paprike

8 g svežega peteršilja, drobno

sesekljanega

227 g rakovega mesa

28 g panko drobtin

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- 1 **MEŠAJTE** vse sestavine za remulado omako toliko časa, da se vse lepo poveže. Dajte na stran.
- 2 **ZMEŠAJTE** jajca, majonezo, gorčico, Worcestershire omako, začimbe Old Bay, sol, beli poper, kajenski list, zeleno, papriko in peteršilj.
- 3 **VMESAJTE** nežno rakovo meso v jajčno mešanico, dokler se dobro ne premeša.
- 4 **PRETRESITE** čez mešanico rakov krušne drobtine in nežno mešajte, dokler se drobtine dobro ne povežejo.
- 5 **OBLIKUJTE** mešanico rakov v 4 polpete in jih za 30 minut ohladite v hladilniku.
- 6 **IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 7 **OBLOŽITE** segrete košarice s papirjem za peko. Rakovice poskropite s sprejem za kuhanje (peko) in jih nežno položite na papir.
- 8 **PECITE** rakove pogače pri 205°C 8 minut, dokler niso zlato rjave.
- 9 **OBRNITE** pogačice z rakovicami na polovici pečenja.
- 10 **POSTREZITE** z omako remulada.



HRUSTLJAVI TOFU

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 15 minut

PEKE: 18 minut

225 g trdega tofu sira, narezanega
na 25 mm velike kocke

30 ml sojine omake

10 ml riževega kisa

10 ml sezamovega olja

40 g koruznega škroba

- ZMEŠAJTE** tofu sir, sojino omako, rižev kis in sezamovo olje v plitvi skledi. Pustite, da se marinira 10 minut.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryerj, nastavite temperaturo na 190 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- ODCEDITE** tofu iz marinade, nato pa ga vmešajte v koruzni škrob do gladkega.
- POLOŽITE** tofu v segret cvrtnik.
- IZBERITE** SHRIMP (kozice), nastavite čas na 18 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- PRETRESITE** košarice na polovici kuhanja (funkcija Shake Reminder (opomnik za pretresanje) vas bo obvestila, kdaj!)



ZREZKI IZ JAJČEVCEV

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 8 minut

PEKE: 8 minut

1 jajce, stepeno

15 ml mleka

112 g italijanskih drobtin

3 g soli

1 g črnega popra

1 japonski jajčevец, narezan na 13

mm debele rezine

60 g večnamenske moke

Olivno olje

- 1 STEPITE** jajca v plitvi skledi in dodajte mleko. V ločeni skledi zmešajte panko drobtine, sol in poper.
- 2 NAREŽITE** jajčevец na rezine debeline 13 mm.
- 3 POTRESITE** rezine jajčevca z moko, nato pomočite v jajce in povaljajte v drobtinah. Ponovno potopite v jajce in drobtine.
- 4 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 PREMAŽITE** vsako stran rezin jajčevcev z olivnim oljem.
- 6 ZLOŽITE** panirane jajčevce v eni plasti v segret cvrtnik. Pecite pri temperaturi 205 °C približno 8 minut. Če vsi jajčevci ne gredo v cvrtnik naenkrat, boste morali peči dvakrat.
- 7 OBRNITE** jajčevce na polovici pečenja.



SIR NA ŽARU

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 8 minut

43 g masla, stopljenega

4 rezine belega kruha

57 g ostrega cheddar sira,
sesekljanega

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 NAMAŽITE** rezine kruha z maslom na vsaki strani.
- 3 PORAZDELITE** sir enakomerno med 2 rezini kruha in pokrijte s preostalimi rezinami, da dobite 2 sendviča.
- 4 POLOŽITE** sendviče s sirom v predhodno segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** BREAD (kruh) in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 PREREŽITE** diagonalno in postrezite.



NEŽEN PIŠČANEC V OMAKI CAJUN

2-4 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 ur 15 minut

PEKE: 10 minut

454 g piščančjih filejev

355 ml pinjenca

10 ml pekoče omake Louisiana

180 g večnamenske moke

15 g soli

4 g črnega popra

7 g česna v prahu

5 g čebule v prahu

5 g paprike

3 g mlete gorčice

2 g kajenskega popra

12 g koruznega škroba

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- MARINIRAJTE** piščančje fileje v pinjencu in pekoči omaki 4 ure ali čez noč.
- DODAJTE** vse preostale sestavine v veliko skledo in dobro premešajte.
- POVALJAJTE** marinirane piščančje fileje v mešanici za paniranje in jih otresite odvečne mešanice.
- VMEŠAJTE** v začinjeno moko 1/3 marinade in dobro premešajte.
- PUSTITE** piščanca stati eno uro, dokler premaz ni lepljiv. Fileje ponovno povaljajte v mešanici moke in marinade. Dajte na stran.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- NAPRŠITE** izdatno plast razpršila za kuhanje (peko) na vsako stran piščančjih filejev in jih položite v predhodno segret cvrtnik.
- PECITE** fileje pri 205 °C približno 10 minut, dokler niso zlato rjavi in hrustljavi.



STROMBOLI

4-5 PORCIJ

PRIPRAVA: 35 minut

PEKE: 20 minut

283 g testa za pico, ohlajenega
Večnamenska moka, za posipanje

8 rezin kuhane šunke

3 rezine sira provolone

3 rezine mocarele

50 g pražene rdeče paprike,
sesekljane

1 g italijanske začimbe

1 jajce, stepeno

15 ml mleka

1 g soli

1 g posušenega origana

1 g česna v prahu

1 g črnega popra

- 1 PUSTITE** počivati testo na sobni temperaturi približno 30 minut.
- 2 POTRESITE** testo z moko in razvaljajte na 6 mm debelo.
- 3 POLOŽITE** šunko, sir, papriko in italijanske začimbe na polovico testa ter testo zvijemo v svaljek.
- 4 ZMEŠAJTE** jajce in mleko. Premažite testo po vrhu z mešanico jajc in mleka.
- 5 POTRESITE** sol, origano, česen v prahu in poper po vrhu. Dajte na stran.
- 6 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 7 POLOŽITE** strombolije v predhodno ogret cvrtnik.
- 8 PECITE** pri 175 °C 20 minut. Strombolije med peko obrnite vsakih 5 minut.



HRUSTLJAVI OCVRTI RIBJI NUGGETSI

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 6 minut

PEKE: 6 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 NAREŽITE** ribo na trakove dolžine 38 x 13 mm.
- 2 ZMEŠAJTE** moko in začimbo Old Bay v skledi.
- 3 PREMAŽITE** vsak kos ribe z začinjeno moko, nato pomočite v stepena jajca in povaljajte v drobtinah.
- 4 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 POŠKROPITE** premazane ribe z obeh stranih s sprejem za kuhanje (peko) in položite v segret cvrtnik.
- 6 IZBERITE** FROZEN FOODS (zamrznjena živila), nastavite čas na 6 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 7 PRETRESITE** košarice na polovici kuhanja (funkcija Shake Reminder (opomnik za pretresanje) vas bo obvestila, kdaj!).
- 8 POSTREZITE** s tatarsko omako.



MINI PICE FIESTA

1 PORCIJA

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 10 minut

1 že pripravljena skorja za pico
(178 mm)

Olivno olje

57 g salsa omake

85 g mešanega mehiškega sira,
sesekljanega

20 g koruze, zamrznjene
(pred uporabo odmrznite)

30 g kuhanega črnega fižola

8 g zamrznjenega graha
(pred uporabo odmrznite)

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 PREMAŽITE** vrh skorje testa za pico z olivnim oljem.
- 3 POLOŽITE** pica skorjo v segret cvrtnik in pecite 10 minut na 160 °C.
- 4 DODAJTE** salso omako, sir, korožo, črni fižol in grah 5 minut pred koncem kuhanja.



MINI PICA S FEFERONI

1 PORCIJA

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 10 minut

1 že pripravljena skorja za pica
(178 mm)

Olivno olje, za premazovanje

60 g marinara omake

5-6 rezin feferonov

85 g mocarele, sesekljane

25 g parmezana

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer, 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 in pecite 10 minut na 160 °C.
- 4 DODAJTE** marinara omako, rezine feferona, mocarelo in parmezan 5 minut pred koncem kuhanja.



CHEESEBURGER

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 1 ura 5 minut

PEKE: 8 minut

454 g mlete govedine

3 g soli

1 g črnega popra

6 ml Worcestershire omake

5 g dijonske gorčice

1 majhna čebula, naribana

1 jajce, stepeno

40 ml olivnega olja

4 rezine cheddar sira

Žemlje, za serviranje

- ZMEŠAJTE** mleto govedino, sol, črni poper, Worcestershire omako, dijonsko gorčico, naribano čebulo in jajce, dokler se dobro ne povežejo.
- OBLIKUJTE** goveje meso v 4 enake polpete in za 1 uro ohladite v hladilniku.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- NAMAŽITE** polpete z olivnim oljem in postavite v ogreto pečico.
- IZBERITE STEAK** (zrezek), nastavite čas na 8 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- OBRNITE** burgerje na polovici kuhanja, da se enakomerno zapečejo.
- DODAJTE** vsakemu od hamburgerjev rezine sira čedar in nadaljujte s peko.
- POSTREZITE** na majhnih žemljicah.



PURANJI BURGERJI Z AZIJSKO SOLATO

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 35 minut

PEKE: 10 minut

AZIJSKA SOLATA

175 g sesekljane zelja
 ¼ drobno narezane rdeče čebule
 ½ korenčka, naribanega
 2 zeleni čebuli, narezani na tanke rezine

2 g cilantra, sesekljane
 30 ml riževega vinskega kisa
 30 ml sojine omake
 28 g rjavega sladkorja
 15 ml sezamovega olja
 14 g majoneze
 Sol in poper po okusu

PLESKAVICE

454 g mletega purana
 2 stroka česna, nasekljana
 Nariban kos ingverja 25 mm
 2 zeleni čebuli, sesekljani
 32 g hoisin omake
 15 ml sojine omake
 10 g omake sambal oelek
 3 g soli
 1 g črnega popra
 90 g panko drobtin

AZIJSKA SOLATA

- ZMEŠAJTE** zelje, čebulo, korenje, zeleno čebulo in koriander v veliki skledi.
- ZMEŠAJTE** kis, sojino omako, rjavi sladkor, sezamovo olje, majonezo, sol in poper v majhni skledi.
- PRELIJTE** zelenjavo s kisovim prelivom in pustite azijsko sol, da se marinira 30 minut.

PLJESKAVICE

- ZMEŠAJTE** vse sestavine za polpete v veliki skledi, dokler se ne združijo.
- OBLIKUJTE** 4 polpete od puranje mešanice in postavite v hladilnik, da se ohladi.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- POLOŽITE** puranje polpete v segret cvrtnik.
- PECITE** 10 minut pri 205 °C.
- POSTREZITE** na zvitkih z azijsko solato.



PREDJEDI



ŠPARGLJI ZAVITI S PRŠUTO

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 10 minut

12 kosov špargljev

12 rezin pršuta

12 ml olivnega olja

Sol in poper po okusu

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 ODREŽITE** špargljem olesenele konce in jih zavržite.
- 3 PRELIJETE** z oljem in premažite rezine špargljev. Posolite in popoprajte.
- 4 OVIJTE** po 1 rezino pršuta okoli vsake špargljeve konice, od zgoraj navzdol, in položite v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** VEGETABLES (zelenjava), nastavite čas na 10 minut in pritisnite *START/PAUSE*.



SUHE NARIBANE PIŠČANČJE PERUTI

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 30 minut

9 g granuliranega česna

1 kocka piščančje bujone, z manjšo količino natrija

5 g soli

3 g črnega popra

1 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 **IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 **ZDRUŽITE** začimbe v skledo in dobro premešajte.
- 3 **ZAČINITE** piščančje peruti s polovico začimbne mešanice in izdatno poškopite s pršilom za kuhanje (peko).
- 4 **POLOŽITE** piščančje peruti v segret cvrtnik.
- 5 **IZBERITE** CHICKEN (piščanec), nastavite čas na 30 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 **STRESITE** košarice na polovici peke.
- 7 **PRESTAVITE** perutnice v skledo in jih potresite z drugo polovico začimb.
- 8 **POSTREZITE** z Ranch omako.



MONGOLSKE PIŠČANČJE PERUTI

2-4 PORCIJE

PRIPRAVA: 15 minut

PEKE: 25 minut

680 g piščančjih peruti

30 ml rastlinskega olja

Sol in poper, po okusu

60 ml sojine omake, z manjšo

količino natrija

85g medu

20 ml riževega vinskega kisa

15 g Sriracha

3 stroka česna, nasekljana

4 g svežena ingverja, naribanega

1 mlada čebula, sesekljana,

za okras

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku Cosori Air Fryer, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 ZMEŠAJTE** piščančije peruti, olje, sol in poper dokler se dobro ne prekrijejo.
- 3 VSTAVITE** obložene piščančije peruti v segret cvrtnik.
- 4 IZBERITE** CHICKEN (piščanec), in pritisnite *START/PAUSE*.
- 5 ZMEŠAJTE** sojino omako, med, rižev vinski kis, Sriracha, česen in ingver v lonec.
- 6 KUHAJTE** na zmernem ognju dokler se okusi ne stopijo in glazura mal zmanjša, okoli 10 minut.
- 7 PREMEŠAJTE** po 20-tih minutah v veliki skledi in jih prelijte z glazuro.
- 8 VRNITE** peruti v košaro cvrtnika in dokončajte kuhanje preostalih 5 minut.
- 9 OKRASITE** z zeleno čebulo in postrezite.



PIŠČANČJE PERUTI V MARINADI IZ MEDU IN SRIRACHA OMAKI

2-4 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 30 minut

2 g prekajene paprike
2 g česna v prahu
2 g čebule v prahu
2 g soli
2 g črnega popra
25 g koruznega škroba
453 g piščančjih peruti
90 g medu
100 g omake Sriracha
15 ml riževega vinskega kisa
5 ml sezamovega olja
Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 ZMEŠAJTE** dimljeno papriko, česen v prahu, čebulo v prahu, sol, črni poper in koruzni škrob.
- 3 POVALJAJTE** peruti v začinjennem koruznem škrobu, dokler niso enakomerno prekrte.
- 4 POŠKROPITE** peruti s pršilom za kuhanje in premetavajte, dokler niso vse prevlečene z oljem.
- 5 POLOŽITE** jih v segret cvrtnik.
- 6 IZBERITE** CHICKEN (piščanec), nastavite čas na 30 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 7 STRESITE** košarice na polovici kuhanja.
- 8 ZMEŠAJTE** z metlico med, omako sriracha, riževinski kis in sezamovo olje v večji skledi.
- 9 POVALJAJTE** pečene peruti v omako, dokler niso dobro prekrte in postrezite.



PIŠČANČJE PERUTI S ČESNOM IN PARMEZANOM

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 25 minut

25 g koruznega škroba

20 g parmezana, naribanega

9 g česna v prahu

Sol in poper po okusu

680 g piščančjih peruti

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 ZMEŠAJTE** koruzni škrob, parmezan, česen v prahu, sol in poper v skledi.
- 3 POVALJAJTE** piščančje peruti v začimbe, dokler niso peruti dobro prevlečene.
- 4 POŠKROPITE** košarice cvrtnika s sprejem za kuhanje (peko) in dodajte peruti, poškopite tudi vrh perutnic.
- 5 IZBERITE** CHICKEN (piščanec) in pritisnite *START/PAUSE*. Košarice na polovici peke obvezno stresemo.
- 6 PRETRESITE** s preostankom mešanice parmezana in postrezite.



JERK PIŠČANČJE PERUTI

2-3 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 25 minut

1 g mletega timijana
1 g suhega rožmarina
2 g pimenta
4 g mletega ingverja
3 g česna v prahu
2 g čebule v prahu
1 g cimeta
2 g paprike
2 g čilija v prahu
1 g muškatalega oreščka
Sol, po okusu
30 ml rastlinskega olja
0,5–1 kg piščančjih peruti
1 limeta, stisnjena

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 ZMEŠAJTE** vse začimbe in olje v posodi, da naredite marinado.
- 3 POVALJAJTE** piščančje peruti v marinadi, dokler niso peruti dobro prevlečene.
- 4 POLOŽITE** piščančje peruti v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** CHICKEN (piščanec) in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 STRESITE** košarice na polovici peke.
- 7 VZAMITE** perutnice iz cvrtnika in položite na servirni krožnik.
- 8 STISNITE** svež limetin sok čez piščančje peruti in postrezite.



DOMAČI TORTILJA ČIPS

2-3 PORCIJE

PRIPRAVA: 2 minuti

PEKE: 8 minut

3 koruzne tortilje (152 mm),
vsaka razrezana na 8 kosov

20 ml olivnega olja

2 g soli

Salsa, za serviranje

- 1 PREREŽITE** tortilje na pol in nato vsako polovico na četrtine, tako da skupaj dobite 8 kosov na tortilijo.
- 2 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 3 POVALJAJTE** tortilje v olivnem olju in soli, dokler niso vsi čipsi dobro obloženi.
- 4 POLOŽITE** tortilje v segret cvrtnik in pecite 8 minut na 150 °C.
- 5 STRESITE** košarice na polovici peke.
- 6 POSTREZITE** s salso omako.



PRAŠIČI V ODEJI

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 10 minut

½ lista listnatega testa,
odmrznjenega
16 majhnih dimljenih klobas
(35-40 mm)
15 ml mleka

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 NAREŽITE** listnato testo na trakove velikosti 64 x 38 mm.
- 3 POLOŽITE** klobaso na en konec listnatega testa in testo ovijte okoli klobase ter zvijte testo.
- 4 PREMAŽITE** zavite klobase po zgornji strani (s spoji navzdol) z mlekom in jih položite v segret cvrtnik.
- 5 PECITE** pri 205 °C 10 minut oziroma do zlato rjave barve.



GOBE POLNJENE S KLOBASAMI

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 23 minut

6 večji jurčki cremini
 45 ml olivnega olja, razdeljeno
 ½ velike čebule, narezane na
 kocke
 1 strok česna, zmlet
 113 g sladke italijanske klobase
 brez kože
 14 g italijanskih krušnih drobtin
 58 g mocarele, sesekljane, plus še
 za preliv
 20 g parmezana, naribanega
 4 g peteršilja, sveže sesekljanega
 Sol in poper po okusu

- 1 **ODSTRANITE** klobuke gobovim pečljem. Zmeljite stebela in odstavite.
- 2 **IZDOLBITE** notranjost gobjih klobukov z žlico, da naredite več prostora za nadev. Dajte na stran.
- 3 **SEGREJTE** ponev na srednjem ognju in pustite, da se segreje.
- 4 **DODAJTE** 20 ml olivnega olja, zmleta stebela gob in na kocke narezano čebulo. Dušite 5 minut.
- 5 **DODAJTE** česen in kuhajte še 1 minuto.
- 6 **DODAJTE** italijanske klobase in kuhajte do zlato rjave barve, približno 5 minut. Dajte na stran.
- 7 **PRIMEŠAJTE** klobasam drobtine, mocarelo, parmezan in peteršilj.
- 8 **ZAČINITE** s soljo in poprom po okusu.
- 9 **NADEVAJTE** gobe, dokler niso polne, in jih potresite s še mocarelo.
- 10 **POKAPLJAJTE** po gobah preostanek olja.
- 11 **IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 12 **DAJTE** nadevane gobe v segret cvrtnik.
- 13 **PECITE** gobe na 160 °C približno 12 minut, dokler se sir ne zapeče.



OCVRTI GRIŽLJAJI MOCARELE

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 8 minut

6 kosov sira narežemo na debelejšje rezine

16 g večnamenske moke

3 g koruznega škroba

3 g soli

1 g črnega popra

2 jajci, stepeni

15 ml mleka

50 g panko drobtin

2 g posušenih listov peteršilja

Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

Marinara omaka ali ranch omaka za postrežbo

- 1 NAREŽITE** narezan sir na tretjine, tako da dobite 18 kosov.
- 2 ZMEŠAJTE** moko, koruzni škrob, sol in poper v skledi. V ločeni posodi stepite jajca in mleko. V ločeni skledi zmešajte panko drobtine in liste peteršilja.
- 3 POTRESITE** z moko vsak kos sira, pomočite v jajce in povaljajte v drobtinah. Ponovno potopite v jajce in drobtine.
- 4 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 POSTAVITE** koščke mocarele v zamrzovalnik, medtem ko se cvrtnik predgreje.
- 6 POLOŽITE** koščke mocarele v segret cvrtnik in obilno poškoprite s pršilom za kuhanje (peko).
- 7 IZBERITE** FROZEN FOODS (zamrznjena živila), nastavite čas na 8 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 8 STRESITE** košarice na polovici pečenja (funkcija opomnika za stresanje vas bo obvestila, kdaj!).
- 9 POSTREZITE** z vašo najljubšo marinara omako ali še boljše ranch omako.



"OCVRTE" KISLE KUMARICE

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 8 minut

4 velike kisle kumare

60 g večnamenske moke

2 jajci, stepeni

25 g krušnih drobtin

2 g paprike

1 g kajenskega popra

Sprej za kuhanje (pečenje) proti

prijemanju

Sol in poper po okusu

- POSUŠITE** dobro kumarice s čisto kuhinjsko krpo in jih narežite na palčke.
- PRIPRAVITE** 3 plitke posode. Prvo posodo napolnite z moko. V drugi posodi stepite jajce. Nato v zadnji skledi zmešajte drobtine in začimbe, da se dobro povežejo.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 180 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- PRIPRAVITE** kisle kumarice za peko tako, da jih najprej povaljate v moki, nato v jajcih in nato v drobtinah, ki jih z rokami nežno potlačite. Obložene kumarice zložite na pladenj in jih z vseh strani poškopite s sprejem za kuhanje (peko).
- DODAJTE** kumarice v segret cvrtnik in pecite na 180 °C 10 minut, na polovici pečenja jih obrnite in po potrebi še enkrat rahlo poškopite.
- POSTREZITE** s svojo najljubšo omako.



POLNJENE JALAPEŃOS PAPIRIKE ZAVITE S SLANINO

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 16 minut

6 srednje velikih paprik jalapeño,
prepolovljenih po dolžini in
brez semen

112 g mlete svinjine

57 g sira čedar

Sol in poper po okusu

6 trakov slanine, prerezanih na
pol

- 1 PREREŽITE** Jalapeño papriko po dolžini na pol in ji odstranite vsa semena. Dajte na stran.
- 2 DODAJTE** mleto svinjino, čedar, sol in poper v skledo ter mešajte, dokler se vse dobro ne združi.
- 3 DODAJTE** v vsako polovico jalapeño paprike z žlico približno 20 ml svinjske mešanice.
- 4 SESTAVITE** polovice paprike in vsako ovijte s slanino.
- 5 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 6 POLOŽITE** zavite jalapeño paprike v segret cvrtnik.
- 7 IZBERITE** BACON (slanino), nastavite čas na 16 minut in pritisnite START/PAUSE.
- 8 POSTREZITE** s svojo najljubšo omako.



KOZICE ZAVITE S SLANINO

4-5 PORCIJ

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 16 minut

16 večjih kozic, olupljenih in
očiščenih

3 g česna v prahu

2 g paprike

2 g čebule v prahu

1 g mletega črnega popra

8 trakov slanine, prerezanih po
dolžini

- 1 DAJTE** kozice v skledo in jih začinite z začimbami.
- 2 OVIJTE** slanino okoli kozice, začenši od konice proti repu, in jo pritrđite z zobotrebcji.
- 3 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 4 DODAJTE** polovico kozic v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** BACON (slanina) in pritisnite START/PAUSE. Ko je peka končana, odstavite.
- 6 PONOVIDE** z drugo serijo kozic.
- 7 ODCEDITE** odvečno maščobo na papirnati brisači in postrezite.



KOKOSOVE KOZICE

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 8 minut

PEKE: 8 minut

30 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 (repi pusti)

Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

- ZMEŠAJTE** moko in polovico začimb v eni skledi. V posebni skledi stepite jajca in dodajte mleko.
- ZMEŠAJTE** panko drobtine, kokos in drugo polovico začimb v dodatni skledi.
- PREMAŽITE** kozice z moko in pomočite v jajca, potem pa povaljajte v drobtinami in kokosu. Ponovno pomočite v jajca in drobtine. Dajte na stran.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 175°C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- DODAJTE** kozice enakomerno v predhodno segret cvrtnik in poškopite s sprejem za kuhanje proti prijemanju.
- IZBERITE** FROZEN FOODS (zamrznjena živila), nastavite čas na 8 minut in pritisnite START/PAUSE.
- OBRNITE** kozice na polovici peke (funkcija Shake Reminder vas bo obvestila kdaj!)



ŠKOTSKA JAJCA

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 15 minut

283 g mlete svinjske klobase

2 g česna v prahu

1 g čebule v prahu

1 g suhega žajblja

2 g soli

1 g črnega popra

4 jajca, srednje kuhana, olupljena

60 g večnamenske moke

1 jajce, stepeno

40 g italijanskih krušnih drobtin

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- ZMEŠAJTE** klobaso, česen v prahu, čebulo v prahu, žajbelj, sol in poper. Razdelite na štiri kroglice.
- OVIJTE** klobaso okoli vsakega olupljenega srednje kuhanega jajca, dokler ni jajce popolnoma prekrito.
- PREMAŽITE** z moko vsako jajce, pokrito s klobaso, nato pomočite v stepeno jajce in povaljajte v drobtinah. Ponovno potopite v jajce in drobtine.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer , nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- POŠKROPITE** jajca izdatno s pršilom za kuhanje (peko).
- POLOŽITE** jajca v predhodno segret cvrtnik.
- IZBERITE FROZEN FOODS** (zamrznjena živila), nastavite čas na 15 minut in pritisnite *START/PAUSE*. Ne pozabite, da ste jajca obrnili na polovici *KUHANJA* (funkcija opomnika za stresanje vas bo obvestila, kdaj!).



PIŠČANČJA NABODALA S ČESNOM IN ZELIŠČI

2-4 PORCIJE

PRIPRAVA: 1 ura 5 minut

PEKE: 10 minut

60 ml olivnega olja

3 stroki česna, nastrgani

2 g posušenega origana

1 g suhega timijana

2 g soli

1 g črnega popra

1 limona, stisnjena

454 g piščančjih beder brez kosti

in kože, narezanih na 38 mm

velike kose

2 leseni nabodali, prerezani na pol

- 1 ZMEŠAJTE** v veliki skledi olivno olje, česen, origano, timijan, sol, črni poper in limonin sok.
- 2 DODAJTE** v marinado piščanca in ga marinirajte 1 uro.
- 3 IZBERITE** funkcijo **PREHEAT** na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo **START/PAUSE**.
- 4 NAREŽITE** mariniranega piščanca na 38 mm velike kose in napeljite na razpolovljena nabodala.
- 5 POLOŽITE** nabodala v segret cvrtnik.
- 6 IZBERITE** **CHICKEN** (piščanec), nastavite čas na 10 minut in pritisnite **START/PAUSE**.



PIŠČANČJA NABODALA IZ JOGURTA

2-4 PORCIJE

PRIPRAVA: 4 ura 10 minut

PEKE: 10 minut

123 g polnomastnega grškega jogurta

20 ml olivnega olja

2 g paprike

1 g kumine

1 g mlete rdeče paprike

1 limona, iztisnjen sok in lupinica

5 g soli

1 g sveže mletega črnega popra

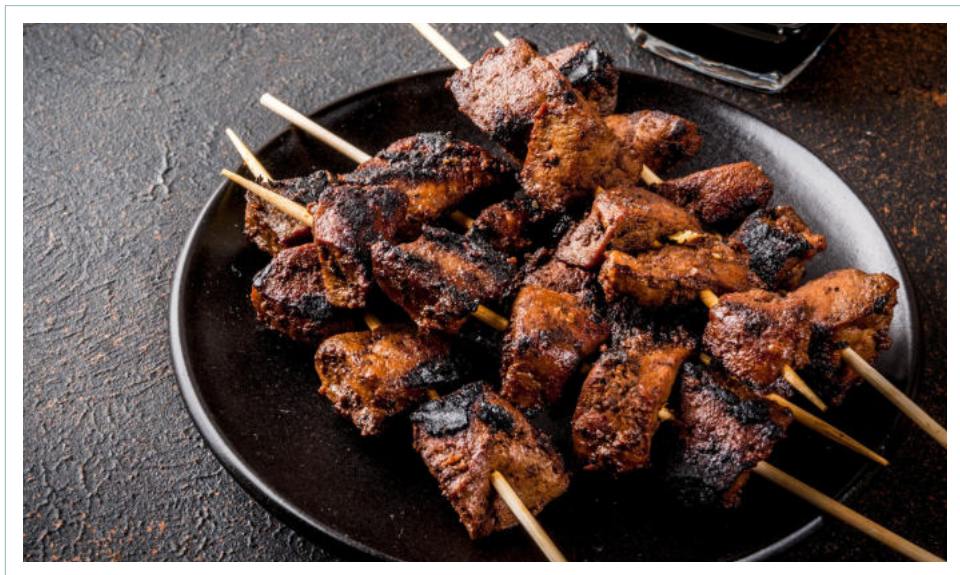
4 stroki česna, sesekljeni

454 g piščančjih beder brez kosti in kože, narezanih na 38 mm velike kose

2 leseni nabodali, prerezani na pol

Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

- ZMEŠAJTE** v veliki skledi jogurt, olivno olje, papriko, kumino, rdečo papriko, limonin sok, limonino lupinico, sol, poper in česen.
- DODAJTE** piščanca v marinado in marinirajte v hladilniku vsaj 4 ure.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- NAREŽITE** marinirane piščančje bedre na 38 mm velike kose in jih napeljite na razpolovljena nabodala.
- POLOŽITE** nabodala v segret cvrtnik in jih poškoposite s sprejem za kuhanje (peko).
- PECITE** 10 minut pri 205 °C.



GOVEJA NABODALA NA KOREJSKI NAČIN

2-4 PORCIJE

PRIPRAVA: 1 ura 5 minut

PEKE: 6 minut

20 g ssamjanga (sojina in pšenična pasta)

20 g začimbe gochujanga

15 ml sojine omake

15 ml sezamovega olja

15 ml medu

5 ml riževega vinskega kisa

454 g govejega mesa, narezanega na 38 mm kose

2 leseni nabodali, prerezan na pol

- 1 ZMEŠAJTE** pasto ssamjang, začimbo gochujang, sojino omako, sezamovo olje, med in kis v skledi.
- 2 DAJTE** narezano govedino v marinado in marinirajte 1 uro.
- 3 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 4 NANIZAJTE** kose govedine na razpolovljena nabodala in jih položite v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE STEAK** (zrezek) in pritisnite *START/PAUSE*.



SVINJSKA NABODALA TERIYAKI

2-4 PORCIJE

PRIPRAVA: 35 minut

PEKE: 8 minut

8 g koruznega škroba

118 ml vode

60 ml sojine omake

55 g svetlo rjavega sladkorja

1 strok česna, zmlet

2 g naribanega ingverja

Črni poper, po okusu

454 g svinjine, narezane na 38 mm
velike kocke

2 leseni nabodali, prerezani na pol

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

Sol in poper po okusu

- 1 ZMEŠAJTE** koruzni škrob in vodo.
- 2 ZMEŠAJTE** koruzni škrob, sojino omako, rjavi sladkor, česen in ingver v majhni ponvi. Omako kuhajte na močnem ognju, dokler ne zavre in se zgosti, približno 5 minut.
- 3 ZAČINITE** omako po okusu s črnim poprom in pustite, da se ohladi.
- 4 NATAKNITE** enakomerno svinjino na lesena nabodala.
- 5 MARINIRAJTE** narezano svinjino v nekaj pripravljene omake teriyaki 30 minut.
- 6 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryerin nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 7 POLOŽITE** nabodala v segret cvrtnik in jih poškopite s sprejem za kuhanje (peko).
- 8 IZBERITE** STEAK (zrezek), nastavite na 8 minut in pritisnite START/PAUSE.
- 9 PREMAŽITE** nabodala med peko vsaki 2 minuti z omako teriyaki.
- 10 ZAČINITE** s soljo in poprom po želji in postrezite.



JAGNJEČJA SHAWARMA NABODALA

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 12 minut

PEKE: 8 minut

340 g mlete jagnjetine

2 g kumine

2 g paprike

3 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

1 g cimeta

1 g kurkume

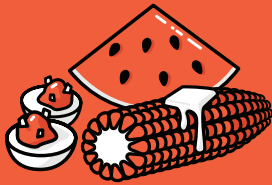
1 g semen koromača

1 g mletih koriandrovih semen

3 g soli

4 bambusove palice (229 mm)

- 1 ZDRUŽITE** vse sestavine v skledo in dobro premešajte.
- 2 DAJTE** po 85 g mesa na vsako palčko in za 10 minut postavite v hladilnik.
- 3 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 4 POLOŽITE** nabodala v predhodno segret cvrtnik. Izberite STEAK (zrezek), nastavite čas na 8 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 5 POSTREZITE** samo ali s prelivom iz limone in jogurta.



PRILOGE



DOMAČI ČIPS

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 30 minut

PEKE: 28 minut

2 rdeča krompirja, narezana na
trakove 76 x 25 mm

1 l hladne vode, za namakanje
krompirja

15 ml olja

3 g česna v prahu

2 g paprike

Sol in poper po okusu

Kečap ali ranch omaka za
postrežbo

- 1 NAREŽITE** krompir na trakove 76 x 25 mm in jih za 15 minut namočite v vodo.
- 2 ODCEDITE** krompir, splaknite s hladno vodo in posušite s papirnati brisačami.
- 3 DODAJTE** krompirju olje in začimbe ter premešajte, dokler ni enakomerno prekrit.
- 4 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 5 DODAJTE** krompir v segret cvrtnik.
- 6 IZBERITE** FRENCH FRIES (pomfri), nastavite čas na 28 minut in pritisnite START/PAUSE. Ne pozabite stresati košaric na polovici peke (funkcija Shake Reminder (opomnika za stresanje) vas bo obvestila, kdaj!).
- 7 ODSTRANITE** košarice iz cvrtnika, ko končate s kuhanjem in čips začinite s soljo in poprom.
- 8 POSTREZITE** s kečapom ali ranchom.



ČIPS IZ SLADKEGA KROMPIRJA

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 10 minut

2 velika sladka krompirja,
narezana na trakove
debeline 25 mm

15 ml olja

10 g soli

2 g črnega popra

2 g paprike

2 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

- 1 NAREŽITE** krompir na 25 mm debele trakove.
- 2 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 3 DODAJTE** narezan sladki krompir v veliko skledo in premešajte z oljem, dokler krompir ni enakomerno prevlečen.
- 4 DODAJTE** sol, črni poper, papriko, česen v prahu in čebulo v prahu. Dobro premešajte.
- 5 ZLOŽITE** čips v segrete košarice in pecite 10 minut na 205 °C. Ne pozabite stresati košaric na polovici kuhanja.



POMFRI Z ZAČIMBO CAJUN

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 30 minut

PEKE: 28 minut

2 rdeča krompirja, olupljena in
narezana na trakove 76 x 25 mm

1 l mrzle vode

15 ml olja

7 g začimbe Cajun

1 g kajenskega popra

Kečap ali ranch, za postrežbo

- 1 NAREŽITE** krompir na trakove 76 x 25 mm in jih za 15 minut namočite v vodo.
- 2 ODCEDITE**, splaknite s hladno vodo in posušite s papirnatimi brisačkami.
- 3 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 4 DODAJTE** olje na rezine krompirja in premešajte, dokler niso enakomerno prekrte.
- 5 DODAJTE** krompir v segret cvrtnik.
- 6 IZBERITE** FRENCH FRIES (pomfri), nastavite čas na 28 minut in pritisnite START/PAUSE. Ne pozabite stresati košaric na polovici peke (funkcija Shake Reminder (opomnika za stresanje) vas bo obvestila, kdaj!).
- 7 ODSTRANITE** košarice iz cvrtnika, ko je kuhanje končano in čips začinite z začimbami Cajun in kajenskim poprom.
- 8 POSTREZITE** s kečapom ali ranchom.



BUČKIN ČIPS

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 8 minut

2 srednje veliki bučki, narezani na
trakove debeline 19 mm

60 g večnamenske moke

12 g soli

2 g črnega popra

2 jajci, stepeni

15 ml mleka

84 g italijansko začinjenih panko
drobtin

25 g parmezana, naribanega

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

Ranč za postrežbo

- 1 NAREŽITE** bučke na 19 mm debele trakove.
- 2 ZMEŠAJTE** moko, sol in poper v skledi. V ločeni posodi stepite jajca in mleko. V drugi skledi zmešajte drobtine in parmezan.
- 3 POTRESITE** z moko vsak kos bučke, nato pomočite v jajce in povaljajte v drobtinah. Dajte na stran.
- 4 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 RAZPOREDITE** enakomerno obložene bučke po predhodno segretem cvrtniku in popršite s pršilom za kuhanje (peko), ki se ne sprijema.
- 6 IZBERITE** FROZEN FOODS (zamrznjena živila), nastavite čas na 8 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 7 PRETRESITE** košarice na polovici kuhanja (funkcija Shake Reminder (opomnik za pretresanje) vas bo obvestila, kdaj!).
- 8 POSTREZITE** z Ranch omako.



AVOKADOV ČIPS

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 15 minut

PEKE: 10 minut

2 avokada, narezana na 25 mm
debele rezine

50 g panko drobtin

2 g česna v prahu

2 g čebule v prahu

1 g prekajene paprike

1 g kajenske paprike

Sol in poper po okusu

60 g večnamenske moke

2 jajci, stepeni

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

Kečap ali ranch, za postrežbo

- 1 NAREŽITE** avokado na 25 mm debele kolobarje.
- 2 ZMEŠAJTE** drobtine, česen v prahu, čebulo v prahu, dimljeno papriko, pekočo papriko, sol in poper v skledi.
- 3 POMOČITE** v moko vsako rezino avokada, nato pomočite v stepena jajca in povaljajte v mešanici krušnih drobtin.
- 4 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 POLOŽITE** avokadov čips v predhodno segrete košarice cvrtnika, popršite s pršilom za kuhanje (peko) in pecite 10 minut pri 205°C.
- 6 OBRNITE** avokadov čips na polovici časa pečenja in poškoprite s pršilom za kuhanje (peko).
- 7 POSTREZITE** s kečapom ali ranch omako.



GRŠKI ČIPS

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 30 minut

PEKE: 28 minut

2 rdeča krompirja, narezana na
trakove 76 x 13 mm

1 l mrzle vode, za namakanje
krompirja

40 ml rastlinskega olja

3 g česna v prahu

2 g paprike

56 g feta sira, nadrobljenega

4 g sesekljanih peteršiljevih listov

3 g svežega origana

Sol in poper po okusu

Rezine limone, za serviranje

- 1 NAREŽITE** krompir na trakove 76 x 13 mm in ga za 15 minut namočite v vodo.
- 2 ODCEDITE** krompir, splaknite s hladno vodo in posušite s papirnatimi brisačkami.
- 3 DODAJTE** krompirju olje, česen v prahu in papriko ter premešajte, dokler ni enakomerno prevlečen.
- 4 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 5 DODAJTE** krompir v segret cvrtnik.
- 6 IZBERITE** FRENCH FRIES (pomfri), nastavite čas na 28 minut in pritisnite START/PAUSE. Pazite, da košarice stresete na polovici pečenja (funkcija Shake Reminder (opomnik za stresanje) vas bo obvestila, kdaj!).
- 7 ODSTRANITE** košare iz cvrtnika, ko končate s kuhanjem.
- 8 POSTREZITE** s rezinami limone.



KROMPIRJEVE REZINE

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 20 minut

2 velika rdeča krompirja,
oprana in narezana na
102 mm dolge rezine

23 ml olivnega olja

3 g česna v prahu

1 g čebule v prahu

3 g soli

1 g črnega popra

5 g naribanega parmezana

Kečap ali ranch omaka za
postrežbo

- 1 NAREŽITE** krompir na 102 mm dolge rezine.
- 2 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 195 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 3 PREMAŽITE** krompir z olivnim oljem in ga dobro premešajte z začimbami in parmezanom.
- 4 DODAJTE** krompir v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** FRENCH FRIES (pomfri), nastavite čas na 20 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 6 KOŠARICE** stresite na polovici pečenja (funkcija Shake Reminder (opomnika za stresanje) vas bo obvestila, kdaj!).
- 7 POSTREZITE** s kečapom ali ranch omako.



KROMPIRJEV ČIPS

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 40 minut

PEKE: 25 minut

2 litra vode

15 g soli

2 velika rdeča krompirja,
narezana na tanke rezine

20 ml olivnega olja

Sol in poper po okusu

- 1 MEŠAJTE** vodo in sol v veliki skledi, dokler se vsa sol ne raztopi.
- 2 NAREŽITE** krompir na tanke rezine. Priporočljiva je uporaba mandoline (uporabite rezilo 1,5 mm).
- 3 NAMOČITE** krompir v slani vodi 30 minut.
- 4 ODCEDITE** in posušite.
- 5 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 165 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 6 PREMAŽETE** rezine krompirja z olivnim oljem.
- 7 POLOŽITE** naoljen krompir v segret cvrtnik.
- 8 PECITE** krompir 25 minut pri 165 °C. Košarice na polovici peke obvezno stresite.
- 9 ZAČINITE** krompir s soljo in poprom, ko je pripravljen.



ČEBULNI OBROČKI

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 20 minut

1 manjša čebula narezana na kolobarje debeline 13 mm in ločena na kolobarje

84 g panko drobtin

2 g prekajene paprike

5 g soli

2 jajci

224 ml pinjenca

60 g večnamenske moke

Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

- 1 NAREŽITE** čebulo na kolobarje debeline 13 mm in ločite plasti na kolobarje.
- 2 ZMEŠAJTE** drobtine, papriko in sol v skledi. Dajte na stran.
- 3 MEŠAJTE** jajca in pinjenec, dokler se popolnoma ne združita.
- 4 POTOPITE** vsak čebulni obroč v moko, nato pomočite v stepena jajca in nato v mešanico krušnih drobtin.
- 5 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 190 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 6 POŠKROPITE** izdatno čebulne kolobarje s pršilom za kuhanje (peko).
- 7 POLOŽITE** čebulne kolobarje v enem sloju v predhodno segrete košarice cvrtnika in jih v sklopih pecite pri 190 °C 10 minut, dokler ne postanejo zlato rjave barve. Vmes obvezno uporabite pršilo za kuhanje (peko), da zagotovite enakomerno kuhanje.
- 8 POSTREZITE** s svojo najljubšo omako.



CVETOČA ČEBULA

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 2 uri 15 minut

PEKE: 25 minut

1 velika čebula
120 g večnamenske moke
7 g paprike
12 g soli
7 g česna v prahu
3 g čilija v prahu
1 g črnega popra
1 g posušenega origana
295 ml vode
56 g italijanskih krušnih drobtin
Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- OLUPITE** čebulo in odrežite konico. Položite z odrezano stranjo navzdol na desko za rezanje.
- ODREŽITE** navzdol, od sredine navzven, vse do deske za rezanje. Ponovite, da naredite 8 enakomerno razporejenih rezov okoli pentlje. Prepričajte se, da vaša reza prereže vse plasti, vendar pustite lok spojen na sredini. Dajte na stran.
- PUSTITE** čebulo v hladni vodi vsaj 2 uri, nato jo posušite.
- ZMEŠAJTE** moko, papriko, sol, česen v prahu, čili v prahu, črni poper, origano in vodo, in mešajte dokler ne dobite testa.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- OBLOŽITE** čebulo s testom, razporedite po plasteh in pazite, da je vsaka plast prekrita s testom. Nato zgornji in spodnji del čebule potresite z drobtinami.
- POŠKROPITE** dno cvrtnika s pršilom za kuhanje (peko) in vanj položite čebulo s prerezano stranjo navzgor. Vrh čebule izdatno poškopite s pršilom za kuhanje (peko).
- PECITE** čebulo 10 minut pri 205 °C, nato še 15 minut pri 175 °C.



KROMPIR HASSELBACK

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 40 minut

4 srednje velike rdeče krompirje,
oprane in naribane

30 ml olivnega olja

12 g soli

1 g črnega popra

1 g česna v prahu

28 g masla, stopljenega

8 g sveže sesekljanega peteršilja,
za okras

- 1 OPERITE** in naribajte krompir ter posušite s papirnato brisačo.
- 2 ZAREŽITE** v krompirju zarezite, 6 mm narazen, in se ustavite tik preden zarezete do konca, tako da rezine ostanejo skupaj približno 13 mm na dnu krompirja.
- 3 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 4 PREMAŽITE** krompir z oljčnim oljem in enakomerno začinite s soljo, črnim poprom in česnom v prahu.
- 5 DAJTE** krompir v segret cvrtnik in pecite 30 minut pri 175 °C.
- 6 PREMAŽITE** krompir s stopljenim maslom in pecite še 10 minut pri 175 °C.
- 7 OKRASITE** s sveže seseklanim peteršiljem.



PRAŽEN KROMPIR

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 20 minut

227 g majhnega mladega krompirja,
olupljenega in prerezanega na pol

30 ml olivnega 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 na 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** FRENCH FRIES (pomfri), nastavite čas na 20 minut in pritisnite *START/PAUSE*.



V MEDU PEČENO KORENJE

2-4 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 12 minut

454 g podolgovatega korenja,
olupljenega in opranega

15 ml olivnega olja

30 ml medu

2 vejici svežega timijana

Sol in poper po okusu

- 1 OPERITE** korenje in osušite s papirnato brisačo. Dajte na stran.
- 2 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 3 ZMEŠAJTE** korenje v skledi skupaj z oljčnim oljem, medom, timijanom, soljo in poprom.
- 4 DADAJTE** korenje v predhodno segreto ponev.
- 5 IZBERITE** ROOT VEGETABLES in nato pritisnite *START/PAUSE*. Pazite, da košarice stresete na polovici pečenja (funkcija opomnika za stresanje vas bo obvestila, kdaj!).
- 6 POSTREZITE** toplo.



PRAŽEN BROKOLI Z ČESNOM

3 PORCIJE

PRIPRAVA: 3 minute

PEKE: 10 minut

1 večja glava brokolija, narezana
na cvetove

15 ml olivnega olja

3 g česna v prahu

3 g soli

1 g črnega popra

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer , nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 POKAPAJTE** brokoli z oljčnim oljem in premešajte, dokler ne postane gladka.
- 3 POTRESITE** brokoli z začimbami.
- 4 DODAJTE** brokoli v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** VEGETABLES (zelenjava) in nato pritisnite *START/PAUSE*.



KORENJE Z MEDOM IN SOJO

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 12 minut

454 g mladega korenja (152 mm),
oprane, očiščene in
posušenega

15 ml olivnega olja

5 ml medu

5 ml sojine omake

Sol in poper po okusu

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 PREMAŽITE** korenček z olivnim oljem in dajte v omako iz medu in soje.
- 3 POLOŽITE** korenje v segret cvrtnik.
- 4 IZBERITE** ROOT VEGETABLES in nato pritisnite *START/PAUSE*. Pazite, da košarice stresete na polovici pečenja (funkcija opomnika za stresanje vas bo obvestila, kdaj!).
- 5 ZAČINITE** s soljo in poprom, ko je pečeno.



PEČENA CVETAČA

2-3 PORCIJE

PRIPRAVA: 2 minuti

PEKE: 10 minut

284 g cvetačnih cvetov

10 ml olivnega olja

3 g soli

1 g črnega popra

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 POLOŽITE** cvetače v skledo, pokapajte z oljčnim oljem in začinite s soljo in poprom ter premešajte, da se cvetovi enakomerno prekrijejo.
- 3 DODAJTE** cvetačo v segret cvrtnik.
- 4 IZBERITE** VEGETABLES (zelenjava) in nato pritisnite *START/PAUSE*.



PRAŽENA CVETAČA S KURKUMO

2-3 PORCIJE

PRIPRAVA: 2 minuti

PEKE: 10 minut

284 g cvetačnih cvetov

10 ml olivnega olja

2 g kurkume v prahu

2 g česna v prahu

1 g čebule v prahu

3 g soli

1 g črnega popra

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 POLOŽITE** cvetače v skledo in jih pokapajte z oljčnim oljem, dokler cvetača ni dobro prekrita.
- 3 ZMEŠAJTE** cvetačo z začimbami.
- 4 DODAJTE** cvetačo v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** VEGETABLES (zelenjava) in nato pritisnite *START/PAUSE*.



PRAŽENA KORUZA

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 2 minuti

PEKE: 10 minut

1 koruznemu klasu odstranite
lupino in ga razpolovite

14 g masla, stopljenega

2 g soli

- 1 **IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 **PREMAŽITE** koruze s stopljenim maslom in jih posolimo.
- 3 **POLOŽITE** koruzo v segret cvrtnik.
- 4 **IZBERITE** ROOT VEGETABLES, nastavite čas na 10 minut in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 **OBRNITE** koruzo na polovici kuhanja (funkcija opomnika za stresanje vas bo obvestila, kdaj!).



PRAŽENA MASLENA BUČA

2-4 PORCIJE

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 12 minut

1 masleno bučo, olupljeno, brez semen in narezano na 25 mm velike kocke

15 ml olivnega olja in še več za polivanje

1 g listov timijana

6 g soli

1 g črnega popra

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 PREMAŽITE** kocke maslene buče z oljčnim oljem in začinite s timijanom, soljo in poprom.
- 3 DODAJTE** začinjene buče v predhodno segret cvrtnik.
- 4 IZBERITE** ROOT VEGETABLES in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*. Ne pozabite stresati košaric na polovici peke (funkcija Shake Reminder (opomnika za stresanje) vas bo obvestila, kdaj!).
- 5 POKAPAJTE** z oljnim oljem, ko končate s peko in postrezite.



PEČENI JAJČEVCI

1-2 PORCIJI

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 10 minut

1 japonski jajčevc, olupljen in
narezan na 13 mm debele
rezine

30 ml olivnega olja

3 g soli

2 g česna v prahu

1 g črnega popra

1 g čebule v prahu

1 g mlete kumine

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 NAREŽITE** olupljene jajčevce na 13 mm debele rezine.
- 3 ZMEŠAJTE** olje in začimbe v veliki skledi, dokler se dobro ne premešajo, dodajte jajčevce in premešajte, dokler niso vsi kosi jajčevcev dobro prekriti.
- 4 POLOŽITE** jajčevce v ogret cvrtnik in pecite 10 minut pri 205 °C.



ČESNOV KRUH

4 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 8 minut

1 francoska kruhova bageta
(305 mm), prerezana po
dolžini in širini

4 stroki česna, sesekljeni

43 g masla sobne temperature

15 ml olivnega olja

10 g naribanega parmezana

8 g peteršilja, sveže sesekljanega

- 1 PREREŽITE** bageto na pol po dolžini, nato pa vsak kos prerežite na pol po širini, tako da ustvarite štiri 152 mm dolge rezine.
- 2 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 3 ZMEŠAJTE** česen, maslo in olivno olje, da nastane pasta.
- 4 NAMAŽITE** maso enakomerno na kruh in potesite s parmezanom.
- 5 POLOŽITE** kruh v segret cvrtnik.
- 6 IZBERITE** BREAD (kruh) in pritisnite *START/PAUSE*.
- 7 OKRASITE** s sveže sesekljanim peteršiljem.



MAFINI IZ KORUZNEGA KRUHA S SIROM

6 MAFINOV

PRIPRAVA: 8 minut

PEKE: 15 minut

60 g večnamenske moke

79 g koruzne moke

38 g belega sladkorja

6 g soli

7 g pecilnega praška

118 ml mleka

45 g masla, stopljenega

1 jajce

165 g koruze

3 mlade čebule, sesekljane

120 g cheddar sira, naribanega

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- ZMEŠAJTE** moko, koruzni zdrob, sladkor, sol in pecilni prašek.
- ZMEŠAJTE** mleko, maslo in jajce, dokler se dobro ne povežejo.
- VMEŠAJTE** suhe sestavine v mokre. Dodajte koruzo, čedar in nariban sir cheddar.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- PREMAŽITE** modelčke za mafine s pršilom za kuhanje (peko) in vlijte testo, dokler modelčki niso napolnjeni do $\frac{3}{4}$.
- DODAJTE** mafine v segret cvrtnik.
- IZBERITE** BREAD (kruh), nastavite čas na 15 minut in pritisnite START/PAUSE.
- POSTREZITE** mafine z več masla ali jih uživajte takšne, kot so.



CHEDDAR PIŠKOTI S PINJENCEM

4 KOSI

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 12 minut

5 g pecilnega praška
5 g košer soli
4 g sladkorja
1 g sode bikarbone
210 g večnamenske moke, plus še
za površino
113 g (1 palčka) nesoljenega
masla, ohlajenega, narezanega
na 6 mm velike kose
62 g sira čedar, sesekljanega
112 g ohlajenega pinjenca
Maslo, stopljeno, za premaz

- PRESEJTE** skupaj pecilni prašek, sol, sladkor, sodo bikarbono in moko.
- VMEŠAJTE** ohlajeno maslo s stojnim mešalnikom ali kuhinjskim robotom, dokler ne postane podobno grobim drobtinam.
- MEŠAJTE** sir čedar in pinjenec, dokler se ne združita v testo. Testo mora izgledati suho.
- OBLIKUJTE** testo v 13 mm debel kvadrat.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- UPORABITE** okrogel modelček za piškote za rezanje piškotov.
- OBLOŽITE** s papirjem za peko segrete košarice cvrtnika.
- NAMAŽITE** biskvit po vrhu s stopljenim maslom in položite na peki papir.
- PECITE** piškote 12 minut pri 175 °C.



BRSTIČNI OHROVT S PANCETO

2-4 PORCIJE

PRIPRAVA: 5 minut

PEKE: 8 minut

284 g na pol prerezanega
brstičnega ohrovta

2 trakova pancete, narezane na
kocke

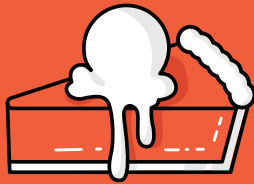
20 ml olivnega olja

2 g česna v prahu

Sol in poper po okusu

5 g sveže naribanega parmezana

- 1 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 2 ODREŽITE** stebila brstičnemu ohrovtu, nato pa brstični ohrovt prerežite na pol.
- 3 ZMEŠAJTE** v skledi polovičke brstičnega ohrovta, na kocke narezano panceto, olivno olje, česen v prahu, sol in poper ter premešajte.
- 4 DODAJTE** zmes v segret cvrtnik.
- 5 IZBERITE** ROOT VEGETABLES, nastavite čas na 8 minut, nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*. Pazite, da košarice stresete na polovici pečenja (funkcija opomnika za stresanje vas bo obvestila, kdaj!).
- 6 NARIBAJTE** parmezan za okras in postrezite še toplo.



SLADICE



CIMETOVI ZVITKI

8-10 ŽEMLJIC

PRIPRAVA: 1 ura 20 minut

PEKE: 12 minut

GLAZURA IZ KREMNEGA SIRA

120 g kremnega sira sobne temperature

120 g sladkorja v prahu

114 g nesoljenega masla sobne temperature

3 ml vanilijevega ekstrakta

CIMETOVI ZVITKI

237 ml toplega mleka

57 g nesoljenega masla, stopljenega

50 g belega sladkorja

½ paketa aktivnega suhega kvasa

280 g večnamenske moke, plus še za posip

2 g pecilnega praška

6 g soli

57 g nesoljenega masla, zmečkanega

100 g temno rjavega sladkorja

7 g mletega cimeta

- 1 MEŠAJTE** vse sestavine za glazuro toliko časa, da se dobro povežejo in ni grudic. Dajte na stran.
- 2 ZMEŠAJTE** v veliki skledi toplo mleko, stopljeno maslo, beli sladkor in aktivni suhi kvas ter pustite vzhajati 1 minuto.
- 3 ZMEŠAJTE** večnamensko moko, pecilni prašek in sol ter mešajte, dokler se dobro ne poveže.
- 4 POKRIJTE** s krpo in pustite 1 uro na toplem.
- 5 PREGNETITE** testo na pomokani površini in ga razvaljajte na ¼ palca debelo.
- 6 NAMAŽITE** testo z zmečkanim maslom, po vrhu pa potresite temno rjavi sladkor in cimet.
- 7 ZVIJTE** tesno testo v zvitke, začeni od daljšega roba.
- 8 NAREŽITE** testo na rezine od 25 do 38 mm, položite na pomaščen pekač in pokrijte s krpo za 30 minut.
- 9 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 165 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 10 POLOŽITE** cimetove zvitke na peki papir in položite v segret cvrtnik.
- 11 PECITE** cimetove zvitke 12 minut pri 165 °C.
- 12 RAZPOREDITE** glazuro iz kremnega sira po vrhu, ko končate s peko.



ČOKOLADNI SUFLE

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 13 minut

Maslo, za mazanje

Sladkor, za oblaganje

85 g grenke čokolade, sesekljanje

28 g nesoljenega masla

2 jajci, rumenjake ločimo od beljakov

3 ml čistega vanilijevega ekstrakta

18 g večnamenske moke

36 g sladkorja

Sladkor v prahu, za posipanje

- 1 NAMASTITE** z maslom dva 170 g pekača (majhna pekača). V drobtine stresite sladkor, potresite, da se razporedi po maslu, nato pa odvečno otresite.
- 2 STOPITE** čokolado in maslo skupaj v mikrovalovni pečici v intervalih 30 sekund, dokler se čokolada popolnoma ne stopi, približno 30 sekund do 1 minute.
- 3 VMEŠAJTE** rumenjake in vaniljev ekstrakt močno v stopljeno čokolado. Vmešajte moko in mešajte, dokler ni gladka in brez grudic. Pustite na strani, da se ohladi.
- 4 STEPITE** beljake v veliki skledi z mešalnikom.
- 5 DODAJAJTE** sladkor, po malem, med nadaljnjim stepanjem na srednji hitrosti, nato stopnjujte na visoko, dokler beljaki niso popolnoma čvrsti. Dajte na stran.
- 6 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 165 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 7 VMEŠAJTE** v čokoladno zmes približno 60 g beljakovega snegu. Nato čokoladno mešanico dodajte preostalim beljakom in nežno, a temeljito premešajte.
- 8 NADENITE** maso z žlico v mafine in položite v segret cvrtnik.
- 9 PECITE** 13 minut pri 165 °C.
- 10 POTRESITE** sufle s sladkorjem v prahu in takoj postrezite.



BANANIN IN OREHOV KRUH

1 MANJŠA ŠTRUCA KRUHA

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 40 minut

28 g nesoljenega masla,
zmečkanega

100 g sladkorja

1 jajce, stepeno

2 zreli banani, pretlačeni

2 ml vanilijevega ekstrakta

20 g večnamenske moke

3 g sode bikarbone

2 g soli

40 g seseklanih orehov

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- 1 UMEŠAJTE** maslo in sladkor penasto.
- 2 ZMEŠAJTE** jajce, pretlačene banane in vanilijo. Dajte na stran.
- 3 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 4 PRESEJTE** skupaj moko, sodo bikarbono in sol.
- 5 MEŠAJTE** suhe sestavine v mokre sestavine, dokler se ne povežejo. Dodajte sesekljane orehe.
- 6 NAMASTITE** 1 manjši pekač za kruh in ga napolnite s testom. Položite v segret cvrtnik.
- 7 IZBERITE** DESSERTS (sladice), nastavite na 40 minut in pritisnite *START/PAUSE*.



MINI JABOLČNE PITE

2 PORCIJI

PRIPRAVA: 35 minut

PEKE: 10 minut

1 srednje jabolko, olupljeno in narezano na grizljaj velike koščke

18 g granuliranega sladkorja

18 g nesoljenega masla

2 g mletega cimeta

1 g mletega muškatanega oreščka

1 g mletega pimenta

1 list predhodno pripravljene testa za pito

1 jajce, stepeno

5 ml mleka

- ZMEŠAJTE** v srednji ponvi na kocke narezana jabolka, granulirani sladkor, maslo, cimet, muškatani orešček in piment ter na srednjem ognju zavrite.
- KUHAJTE** 2 minuti, nato odstavite z ognja.
- PUSTITE** jabolka, da se brez pokrova ohladijo na sobni temperaturi 30 minut.
- NAREŽITE** testo za pito na 127 mm kroge.
- DODAJTE** nadev na sredino vsakega kroga skorje za pito in s prstom vtrite vodo v zunanje robove. Nekaj nadeva bo ostalo.
- PREPOGNITE** vsako pito, nato stisnite robove (lahko uporabite tudi okrasno orodje za stiskanje) in na vrhu zarezite majhno zarezo.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 175 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- ZMEŠAJTE** jajce in mleko, da dobite jajčno zmes in namažite vrhove vsake pite.
- DAJTE** pite v ogret cvrtnik in pecite pri 175 °C 10 minut, da se pite zlato zapečejo.



RUSTIKALNA HRUŠKOVA PITA Z OREHI 4 PORCIJE

PRIPRAVA: 1 ura 10 minut

PEKE: 45 minut

TESTO

100 g večnamenske moke

1 g soli

12 g turbinado granuliranega sladkorja (rjavi grobi sladkor)

84 g nesoljenega masla, hladnega, narezanega na 13 mm velike kose

30 ml vode, ledeno mrzle

1 jajce, stepeno

12 g sladkorja

Sprej za kuhanje (pečenje) proti prijemanju

20 g medu

5 ml vode

Praženi orehi, sesekljeni, za okras

NADEV

1 velika hruška, olupljena, narezana na četrtine in na tanke rezine

5 g koruznega škroba

24 g rjavega sladkorja

1 g mletega cimeta

Ščepc soli

- 1 **ZMEŠAJTE** 90 g moke, soli in granuliranega sladkorja v veliki skledi, da se dobro povežejo.
- 2 **NAREŽITE** maslo v mešanico s pomočjo stojnega mešalnika ali kuhinjskega robota, dokler ne dobite grobih drobtin.
- 3 **DODAJTE** hladno vodo in mešajte, dokler se ne združi.
- 4 **OBLIKUJTE** testo, ga pustite v skledi, pokrijte s plastično folijo in ohladite v hladilniku za 1 uro.
- 5 **ZMEŠAJTE** sestavine za nadev v skledi in mešajte dokler se dobro ne povežejo.
- 6 **RAZVALJAJTE** ohlajeno testo na premer 216 mm.
- 7 **DODAJTE** 10 g moke v testo, pri čemer pustite 38 mm roba nepomokanega.
- 8 **POLOŽITE** rezine hrušk v okrasne kroge, ki prekrivajo pomokan del skorje. Preostanek hruškovega soka z žlico prelijte po rezinah. Rob zapognite čez nadev.
- 9 **PREMAŽITE** robove s stepenim jajcem in torto potresite s turbinado sladkorjem. Dajte na stran.
- 10 **IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 11 **POŠKROPITE** s sprejem za kuhanje (peko) predgret cvrtnik in vanj položite torto.
- 12 **IZBERITE** BREAD (kruh), nastavite čas na 45 minut in pritisnite START/PAUSE.
- 13 **ZMEŠAJTE** med in vodo ter premažite torto, ko je pripravljena.
- 14 **OKRASITE** s prepraženimi sesekljanimi orehi.



LIMONINA TORTA

1 MALA TORTICA

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 30 minut

120 g večnamenske moke

4 g pecilnega praška

Ščepec soli

84 g nesoljenega masla,
zmečkanega

130 g granuliranega sladkorja

1 veliko jajce

15 g svežega limoninega soka

1 limona, olupljena

56 g pinjenca

- 1 ZMEŠAJTE** moko, pecilni prašek in sol v skledi. Dajte na stran.
- 2 DODAJTE** v električni mešalnik zmečcano maslo in stepajte, dokler ni svetlo in puhasto, približno 3 minute.
- 3 VMEŠAJTE** sladkor v penasto stepeno maslo in mešajte 1 minuto.
- 4 DODAJTE** maslu mešanico moke in mešajte, dokler ni popolnoma združena, približno 1 minuto.
- 5 DODAJTE** jajce, limonin sok in limonino lupinico. Mešajte pri nizki temperaturi, dokler ni popolnoma združena.
- 6 VLIVAJTE** počasi pinjenec medtem, ko mešate srednje hitro.
- 7 DODAJTE** testo na vrh pomaščenege pekača. Morda vam ostane nekaj testa.
- 8 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na Cosori Air Fryerju, nastavite temperaturo na 160 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 9 POLOŽITE** torto v segret cvrtnik.
- 10 IZBERITE** BREAD (kruh), nastavite čas na 30 minut in pritisnite *START/PAUSE*.



MAFINI Z BOROVNICAMI IN LIMONO

6-8 PORCIJ

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 15 minut

5 ml limoninega soka

112 g kokosovega ali sojinega
mleka

120 g večnamenske moke

4 g pecilnega praška

2 g sode bikarbone

1 g soli

50 g granuliranega sladkorja

60 ml kokosovega olja, stopljenega

1 limona, olupljena

5 ml vanilijevega ekstrakta

75 g svežih borovnic

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- ZMEŠAJTE** limonin sok in kokosovo mleko v majhni skledi, nato pa odstavite na stran.
- ZMEŠAJTE** moko, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol v ločeni skledi ter odstavite.
- ZMEŠAJTE** sladkor, kokosovo olje, limonino lupinico in vanilijev ekstrakt v dodatni skledi. Nato zmešajte z mešanico kokosa in limone ter premešajte, da se vse poveže.
- DODAJTE** suho zmes mokri in postopoma mešajte, dokler ne postane gladka. Nežno vmešajte borovnice.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- PREMAŽITE** modelčke za mafine s pršilom za kuhanje (peko) in vlijte testo, dokler modelčki niso napolnjeni do $\frac{3}{4}$.
- POLOŽITE** previdno modelčke za mafine v segret cvrtnik. Izberite DESSERTS (sladice), nastavite čas na 15 minut, nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- ODSTRANITE** mafine, ko so gotovi in jih pustite, da se ohladijo 10 minut. Nato postrezite.



ČOKOLADNI ESPRESSO MAFINI

8 MAFINOV

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 15 minut

120 g večnamenske moke

60 g kakava v prahu

150 g svetlo rjavega sladkorja

2 g pecilnega praška

2 g praška za espresso

3 g sode bikarbone

1 g soli

1 veliko jajce

170 ml mleka

5 ml vanilijevega ekstrakta

5 ml jabolčnega kisa

80 ml rastlinskega olja

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- ZMEŠAJTE** moko, kakav v prahu, sladkor, pecilni prašek, espresso prašek, sodo bikarbono in sol v veliki skledi.
- STEPITE** jajce, mleko, vanilijo, kis in olje v ločeni skledi dokler ne dobite penasto zmes.
- DODAJTE** mokre sestavine k suhim sestavinam in mešajte, dokler se ne povežejo.
- PREMAŽITE** pekače za mafine s pršilom za kuhanje (peko) in vlijte maso do $\frac{3}{4}$.
- IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- POLOŽITE** previdno modelčke za mafine v segret cvrtnik. Morda boste morali delati v serijah.
- IZBERITE** DESSERTS (SLADICE), nastavite čas na 15 minut in pritisnite *START/PAUSE*.



KOKOSOVI MAKARONI

5-6 PORCIJ

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 15 minut

100 g sladkanega kondenziranega
mleka

1 beljak

2 ml mandljevega ekstrakta

2 ml vanilijevega ekstrakta

Ščepec soli

175 g sesekljanega, nesladkanega
kokosa

- 1 ZMEŠAJTE** kondenzirano mleko, jajčni beljak, mandljev ekstrakt, vanilijev ekstrakt in sol v skledi.
- 2 DODAJTE** 160 g naribanega kokosa in mešajte, dokler se vse ne poveže. Mešanica mora ohraniti obliko.
- 3 OBLIKUJTE** kroglice premera 38 mm rokarni. Na poseben krožnik dodajte 25 g naribanega kokosa.
- 4 POVALJAJTE** piškote v nastrganem kokosu.
- 5 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 6 DODAJTE** kokosove piškote v predhodno segret cvrtnik.
- 7 IZBERITE** DESSERTS (sladice), nastavite čas na 15 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 8 PUSTITE**, da se piškoti ohladijo 5 do 10 minut, ko so pripravljeni, nato jih postrezite.



MAFINI S POMARANČO IN BRUSNICAMI

6-8 MAFINOV

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 15 minut

120 g večnamenske moke

66 g sladkorja

4 g pecilnega praška

2 g sode bikarbone

Ščepec soli

100 g brusnic

1 jajce

80 ml pomarančnega soka

60 ml rastlinskega olja

1 pomaranča, olupljena

Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- 1 ZMEŠAJTE** moko, sladkor, pecilni prašek, sodo bikarbono, sol in brusnice v veliki skledi.
- 2 ZMEŠAJTE** jajca, pomarančni sok, olje in pomarančno lupinicco v ločeni skledi.
- 3 DODAJTE** mokre sestavine k suhim sestavinam in mešajte, dokler se ne povežejo.
- 4 PREMAŽITE** modelčke za mafine s pršilom za kuhanje (peko) in vlivajte maso, dokler modelčki niso napolnjeni do $\frac{3}{4}$.
- 5 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo START/PAUSE.
- 6 POSTAVITE** previdno modelčke za mafine v segret cvrtnik. Morda boste morali delati v serijah.
- 7 IZBERITE** DESSERTS (sladice), nastavite čas na 15 minut in pritisnite START/PAUSE.



MAFINI S KOŠČKI ČOKOLADE

6-8 MAFINOV

PRIPRAVA: 10 minut

PEKE: 15 minut

50 g granuliranega sladkorja
125 ml kokosovega ali sojinoga
mleka
60 ml kokosovega olja
5 ml vanilijevega ekstrakta
120 g večnamenske moke
14 g kakava v prahu
4 g pecilnega praška
2 g sode bikarbone
Ščepc soli
85 g koščkov temne čokolade
25 g seseklanih pistacij (po želji)
Sprej za kuhanje (pečenje) proti
prijemanju

- 1 ZMEŠAJTE** sladkor, kokosovo mleko, kokosovo olje in vanilijev ekstrakt v majhni skledi, nato pa odstavite.
- 2 ZMEŠAJTE** moko, kakav v prahu, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol v ločeni skledi ter odstavite.
- 3 DODAJTE** suhe sestavine k mokrim in postopoma mešajte, dokler zmes ne postane gladka. Nato vmešajte še koščke čokolade in pistacije.
- 4 IZBERITE** funkcijo PREHEAT na cvrtniku COSORI Air Fryer, nastavite temperaturo na 150 °C in nato pritisnite funkcijo *START/PAUSE*.
- 5 PREMAŽITE** modelčke za mafine s pršilom za kuhanje (peko) in vlivajte testo, dokler modelčki niso napolnjeni do $\frac{3}{4}$.
- 6 POLOŽITE** previdno modelčke za mafine v segret cvrtnik. Izberite DESSERTS (sladice), nastavite čas na 15 minut in pritisnite *START/PAUSE*.
- 7 ODSTRANITE** mafine, ko so pripravljene in jih pustite, da se shladijo 10 minut, preden jih postrežete.

COSORI

Vprašanja ali dvomi?

hello@cosori.si

PL0120CY-R1_1219CP158-AF-RXB_eu