



COSORI™

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
DUAL BLAZE™ 6.4 L SMART

Recepty

Obsah

Předvolby

Snídaně

- 10 Snídaňová pizza
- 11 Slaninové košíčky s vejcem
- 12 Plněný francouzský toast

Chuťovky

- 14 Kuřecí křídla třená nasucho
- 15 Kokosové krevety
- 16 Chřest zabalený v prosciuttu
- 17 Veganské "masové" kuličky

Hlavní chody

- 19 Klobásy paprikami
- 21 Kubánské kořeněné burgery z černých fazolí a quinoj
- 22 Pečená kuřecí prsa
- 23 Chipotle sendvič s tuňákem
- 24 Ribeye steak Santa Maria
- 25 Parmazánové kuře

Přílohy

- 27 Křupavé kořeněné hranolky
- 28 Domácí tortilla chipsy
- 29 Restované houby s lílkem
- 30 Avokádové hranolky

Dezerty

- 33 Mini jablečné koláče
- 35 Kávové muffiny s drobenkou
- 36 Churros s čokoládovou omáčkou

Předvolby

Funkce	Výchozí teplota	Výchozí čas (minuty)
Chicken / Kuře	200°C	20
Steak / Steak	205°C	8
Seafood / Mořské plody	190°C	8
Veggies / Zelenina	195°C	6
Fries / Hranolky*	195°C	20
Frozen / Mražené jídlo*	200°C	12
Air Fry / Horký vzduch	180°C	10
Reheat / Ohřátí	175°C	5
Roast / Rožnění	205°C	10
Keep Warm / Udržení v teple	80°C	30
Bake / Pečení	160°C	20
Broil / Grilování	205°C	10



Snídaně



Snídaňová pizza

PORCE	1-2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	9 minut

9 ml olivového oleje

1 předem připravené těsto na pizzu
(18 cm)

28 g sýru mozzarella

2 plátky uzené šunky

1 vejce

2 g nasekaného koriandru,
nasekaného, na ozdobu

1. **POMAŽTE** předem připravené těsto na pizzu olivovým olejem.
2. **PŘIDEJTE** na těsto mozzarellu a uzenou šunku.
3. **VLOŽTE** ozdobenou pizzu přímo do koše horkovzdušné fritézy, bez crisper talíře.
4. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte teplotu na 200°C a čas na 5 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
5. **VYJMĚTE** pizzu jakmile časovat zhasne a rozklepněte na ní vejce.
6. **VLOŽTE** fritovací koš s pizzou zpět do horkovzdušné fritézy.
7. **ZVOLTE** funkci "Grilování", nastavte čas na 4 minuty a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
8. **VYJMĚTE** pizzu z fritézy po dokončení pečení, ozdobte ji nasekaným koriandrem a podávejte.



Slaninové košíčky s vejcem

PORCE	6 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	8 minut

6 plátků slaniny
6 vajec
Sůl a pepř, podle chuti
2 jarní cibulky, na ozdobu

Potřebné příslušenství
6 košíčků na muffiny

1. **OBTOČTE** 1 plátek slaniny kolem vnitřku každého košíčku na muffiny, abyste vytvořili kroužky.
2. **ROZKLEPNĚTE** 1 vejce do středu každého proužku slaniny. Všechny vejce dochuťte solí a pepřem.
3. **UMÍSTĚTE** crisper talíř do koše horkovzdušné fritézy. Poté umístěte košíčky na muffiny na crisper talíř.
4. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte čas na 8 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
5. **VYJMĚTE** košíčky z fritézy po dokončení pečení, ozdobte je nakrájenou jarní cibulkou a podávejte.



Plněný francouzský toast

PORCE	1 porce
DOBA PŘÍPRAVY	4 minuty
DOBA VAŘENÍ	8 minut

1 plátek brioškového chleba
(6,5 cm silný), nejlépe starší
113 g smetanového sýru
2 vejce
30 ml mléka
30 ml husté smetany
42 g cukru
5 g skořice
2 g vanilkového extraktu
Olej ve spreji
Pistácie, nasekané, na polevu
Javorový sirup, k podávání

1. **VYŘÍZNĚTE** zářez uprostřed plátku brioškového chleba.
2. **VYPLŇTE** vnitřek zářezu smetanovým sýrem.
3. **VYŠLEHEJTE** spolu vejce, mléko, hustou smetanu, cukr, skořici a vanilkový extrakt.
4. **NAMOČTE** plněné francouzské toasty z každé strany na 10 sekund do vaječné směsi.
5. **POSTŘÍKEJTE** každou stranu francouzského toastu olejem ve spreji.
6. **VLOŽTE** francouzský toast přímo do koše horkovzdušné fritézy, bez crisper talíře.
7. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte čas na 8 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
8. **OTOČTE** francouzský toast v polovině pečení.
9. **VYJMĚTE** francouzský toast z fritézy po dokončení pečení.
10. **PODÁVEJTE** francouzský toast přelitý javorovým sirupem a posypaný nasekanými pistáciemi.



Chuťovky



Kuřecí křídla třená nasucho

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	20 minut

9 g sušeného česnekového prášku
1 kostka kuřecího bujonu, zredukovaná
5 g soli
3 g černého pepře
2 g uzené papriky
1 g kajenského pepře
3 g koření Old Bay
3 g sušené mleté cibule
1 g sušeného oregana
453 g kuřecích křídél
Olej ve spreji
Farmářský dresink, k podávání

- 1. SMÍCHEJTE** všechno koření v misce a dobře promíchejte.
- 2. PONECHTE** si polovinu směsi koření v samostatné misce na posypání upečených kuřecích křídél.
- 3. OKOŘEŇTE** kuřecí křídla polovinou směsi koření a pořádně je postříkejte olejem ve spreji.
- 4. VLOŽTE** crisper talíř do fritovacího koše horkovzdušné fritézy a poté na crisper talíř položte kuřecí křídélka.
- 5. ZVOLTE** funkci "Kuře" a stiskněte Start/Pauza.
- 6. VYJMĚTE** kuřecí křídla po dokončení pečení a posypte je zbylou polovinou směsí koření, dokud nebudou dobře obalená.
- 7. PODÁVEJTE** s farmářským dresinkem.



Kokosové krevety

PORCE	3 porce
DOBA PŘÍPRAVY	8 minut
DOBA VAŘENÍ	6 minut

27 g hladké mouky
5 g soli
1 g černého pepře
1 g sušeného česnekového prášku
2 g červené papriky
2 vejce velikosti L, rozšlehaná
15 ml mléka
28 g panko strouhanky
40 g neslazeného strouhaného kokosu
227 g velkých krevet, oloupaných
(s ocásky) a zbavených žilek
Olej ve spreji

1. **SMÍCHEJTE** v míse mouku a polovinu koření.
2. **VYŠLEHEJTE** vejce a mléko v samostatné misce.
3. **SMÍCHEJTE** panko strouhanku, kokos a druhou polovinu koření ve třetí misce.
4. **OBALTE** každou krevet v mouce, namočte do rozšlehaného vejce a poté obalte ve strouhankové směsi. Druhý a třetí krok opakujte - znovu namočte krevety do rozšlehaného vejce a obalte ve strouhankové směsi.
5. **VLOŽTE** crisper talíř do fritovacího koše horkovzdušné fritézy a poté na crisper talíř umístěte krevety.
6. **POSTŘÍKEJTE** krevety olejem ve spreji.
7. **ZVOLTE** funkci "Mořské plody", nastavte čas na 6 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
8. **VYJMĚTE** krevety z fritézy po dokončení pečení a podávejte.



Chřest zabalený v prosciuttu

PORCE	3 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	8 minut

12 ks chřestu
10 ml olivového oleje
Sůl a pepř, podle chuti
12 plátků prosciutta

1. **ODŘÍZNĚTE** dřevnaté konce chřestu a vyhoďte je.
2. **POSTŘÍKEJTE** chřest olejem ve spreji.
3. **DOCHUŤTE** solí a pepřem podle chuti.
4. **OMOTEJTE** 1 plátek prosciutta kolem každého chřestu (shora dolů).
5. **VLOŽTE** crisper talíř do fritovacího koše horkovzdušné fritézy. Poté položte zabalený chřest na crisper talíř.
6. **ZVOLTE** funkci "Zelenina", nastavte čas na 8 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
7. **VYJMĚTE** chřest z horkovzdušné fritézy po dokončení pečení a podávejte.



Veganské "masové" kuličky

PORCE	6 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	15 minut
DOBA VAŘENÍ	12 minut

340 g mletého rostlinného masa
½ střední šalotky,
nakrájené na kostičky
3 g sušeného česnekového prášku
2 g černého pepře
3 g soli
2 g sušené mleté hořčice
Špetka kajenského pepře
Špetka uzené papriky
15 g čerstvé petrželky, nasekané
3 ml worcesterské omáčky (vegan)
43 g mandlové mouky
Olej ve spreji
64 ml veganské BBQ omáčky,
plus další k podávání
Pažitka, nakrájená, na ozdobu

1. **SMÍCHEJTE** ve velké míse mleté rostlinné maso se šalotkou, česnekovým práškem, pepřem, solí, sušenou mletou hořčicí, kajenským pepřem, paprikou, petrželkou, worcesterskou omáčkou a mandlovou moukou, dokud se vše dobře nespojí.
2. **ROZDĚLTE** směs na 12 porcí a vytvarujte kuličky. Hotové kuličky dejte alespoň na 10 minut odležet do lednice.
3. **VLOŽTE** masové kuličky přímo do fritovacího koše horkovzdušné fritézy, bez crispér talíře.
4. **POSTŘÍKEJTE** kuličky olejem ve spreji.
5. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte teplotu na 200°C a čas na 12 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **VYJMĚTE** hotové kuličky z fritézy po dokončení pečení.
7. **ZAHŘEJTE** BBQ omáčku v hrnci, dokud se nerozvaří, a poté do ní přidejte kuličky.
8. **PROMÍCHEJTE**, aby se kuličky rovnoměrně obalily.
9. **SUNDEJTE** z ohně, ozdobte pažitkou a podávejte.



Hlavní chody



Klobásy s paprikami

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	7 minut

2 červené papriky, zbavené jádřinců,
nakrájené
7 ml olivového oleje
Sůl a pepř, podle chuti
2 klobásy, napíchané nožem

1. **UMÍSTĚTE** crisper talíř do fritovacího koše horkovzdušné fritězy. Poté položte plátky papriky na crisper talíř.
2. **POKAPEJTE** plátky paprik olivovým olejem, dochuťte solí a pepřem a poté vložte klobásy.
3. **ZVOLTE** funkci "Pečení", nastavte čas na 7 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
4. **VYJMĚTE** klobásy s paprikami po dokončení pečení a podávejte teplé.



Kubánské kořeněné burgery z černých fazolí a quino

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	20 minut
DOBA VAŘENÍ	8 minut

½ bílé cibule, nakrájené nahrubo
2 stroužky česneku
32 g čerstvého koriandru
1 plechovka černých fazolí,
scezená a propláchnutá
128 g quinoi, uvařené podle návodu
na obalu
1 limetka, šťáva
15 g rajčatového protlaku
10 g soli
5 g sušeného oregana
3 g čerstvě mletého černého pepře
3 g mletých semínek koriandru
3 g mletého kmínu
15 ml olivového oleje
Olej ve spreji

K podávání

4 burgerové housky
32 g čerstvého koriandru
Majonéza na rostlinné bázi
¼ červená cibule, nakrájená na tenké
plátky
Salát, natrhaný, omytý a osušený
1 rajče, nakrájené na tenké plátky

Potřebné příslušenství

Kuchyňský robot vybavený čepelovým
nožem

1. **VLOŽTE** cibuli, česnek a lístky koriandru do mísy kuchyňského robota vybaveného čepelovým nožem.
2. **ZAPNĚTE** několikrát kuchyňský robot, dokud není směs jemně nasekaná. Poté přidejte černé fazole a ještě několikrát zapněte robot, dokud nevznikne hladká pasta. Přendejte směs do misky.
3. **PŘIDEJTE** do směsi černých fazolí quinou, kůru a šťávu z limetky, rajčatový protlak, sůl, oregano, pepř, mletá semínka koriandru, kmín a olivový olej.
4. **MÍCHEJTE** směs, dokud se vše rovnoměrně nepromíchá.
5. **VYTVARUJTE** ze směsi 4 stejné velké karbanátky a dobře je propracujte, aby se během pečení nerozpadly.
6. **POSTŘÍKEJTE** karbanátky z obou stran olejem ve spreji.
7. **VLOŽTE** karbanátky přímo do fritovacího koše horkovzdušné fritézy, bez crispér talíře.
8. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte teplotu na 195°C a čas na 8 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
9. **OTOČTE** karbanátky v polovině pečení.
10. **VYJMĚTE** karbanátky z fritézy po dokončení pečení a podávejte je v burgerových houskách s čerstvým koriandrem, rostlinnou majonézou, plátky cibule, hlávkovým salátem a nakrájenými rajčaty.



Pečená kuřecí prsa

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	12 minut

9 g uzené papriky
6 g sušeného česnekového prášku
6 g sušené mleté cibule
2 g kajenského pepře
5 g černého pepře
4 g soli
454 g kuřecích prsou, bez kosti,
bez kůže, nakrájených
na tenké plátky
Olej ve spreji
2 limetky, rozpůlené, k podávání

1. **SMÍCHEJTE** v misce uzenou papriku, česnekový prášek, cibulový prášek, kajenský pepř, černý pepř a sůl.
2. **OKOŘEŇTE** plátky kuřecích prsou z obou stran směsí koření, aby byly celé rovnoměrně obalené.
3. **POSTŘÍKEJTE** olejem ve spreji obě strany plátků kuřecích prsou.
4. **VLOŽTE** crisper talíř do fritovacího koše horkovzdušné fritézy. Poté na crisper talíř položte plátky kuřecích prsou.
5. **ZVOLTE** funkci "Kuře", nastavte čas na 12 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **Vyjměte** upečená kuřecí prsa z fritézy po dokončení pečení.
7. **PODÁVEJTE** kuřecí prsa pokapaná šťávou z limetky.



Chipotle sendvič s tuňákem

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	8 minut

1 konzerva tuňáka (142 g)
42 g chipotle omáčky La Costefia
4 plátky bílého toastového chleba
2 plátky sýra Pepper Jack

1. **SMÍCHEJTE** tuňáka a chipotle omáčku v míse, dokud se dobře nespojí.
2. **ROZETŘEJTE** na dva plátky bílého toastového chleba směs tuňáka a chipotle omáčky.
3. **POLOŽTE** plátky sýra na plátky chleba s rozetřenou tuňákovou směsí a přiklopte je zbývajícými dvěma plátky toastového chleba.
4. **VLOŽTE** hotové sendviče přímo do fritovacího koše horkovzdušné fritézy, bez crisper talíře.
5. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte čas na 8 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **OBRAŤTE** sendviče v polovině pečení.
7. **VYJMĚTE** hotové sendviče z fritézy po dokončení pečení, šikmo je rozkrojte a podávejte.



Ribeye steak Santa Maria

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	30 minut
DOBA VAŘENÍ	10 minut

- 1 Ribeye steak (450 g), bez kosti
- 5 g soli
- 2 g mletého černého pepře
- 2 g sušeného česnekového prášku
- 2 g sušené mleté cibule
- 2 g sušeného oregana
- Špetka sušeného rozmarýnu
- Špetka kajenského pepře
- Špetka sušené šalvěje
- 15 ml olivového oleje

1. **VYJMĚTE** steak z chladničky 30 minut před pečením a nechte ho ohřát na pokojovou teplotu.
2. **OSUŠTE** steak papírovou utěrkou a z obou stran ochuťte solí a pepřem.
3. **SMÍCHEJTE** všechno koření a rovnoměrně posypte steak.
4. **POKAPEJTE** steak olivovým olejem.
5. **VLOŽTE** steak přímo do fritovacího koše horkovzdušné fritézy, bez crisper talíře.
6. **ZVOLTE** funkci "Steak", nastavte čas na 10 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza. Tím docílíte propečení Medium.
7. **VYJMĚTE** steak z fritézy po dokončení pečení.
8. **NECHTE** steak 5 minut odpočívat před krájením a podáváním.



Parmazánové kuře

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	12 minut

56 g strouhanka italského typu
20 g strouhaného parmazánu
1 vejce, rozšlehané
60 g hladké mouky
2 kuřecí prsa, bez kosti, bez kůže,
nakrájené na tenké plátky
Olej ve spreji
4 plátky sýru mozzarella
Omáčka Marinara, k podávání
2 snítky petrželky, čerstvě nasekané,
na ozdobu

1. **SMÍCHEJTE** v míse strouhanku a parmazán. V další míse rozšlehejte vejce a do třetí mísy nasypete mouku.
2. **OBALTE** každý kus kuřecího prsa v mouce, ponořte do rozšlehaného vejce a nakonec obalte ve strouhankové směsi.
3. **POSTŘÍKEJTE** všechny strany kuřecích prsou olejem ve spreji.
4. **VLOŽTE** crisper talíř do fritovacího koše horkovzdušné fritézy. Poté položte kuřecí prsa na crisper talíř.
5. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte čas na 12 minut a poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **POLOŽTE** na každé prso 1 plátek sýru mozzarella po 10 minutách pečení.
7. **VYJMĚTE** hotové kuřecí plátky z fritézy po dokončení pečení.
8. **PODÁVEJTE** s omáčkou Marinara a ozdobené čerstvě nasekanou petrželkou.



Přílohy



Křupavé kořeněné hranolky

PORCE	3 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	17 minut

2 brambory

15 g kukuřičného nebo bramborového škrobu

21 ml rostlinného oleje

8 g soli, plus další na dochucení

5 g sušené mleté cibule

5 g sušené česnekového prášku

5 g červené papriky

2 g chili v prášku

2 g kajenského pepře

- 1. OLOUPEJTE** brambory a nakrájejte je na hranolky široké 6 mm.
- 2. SMÍCHEJTE** nakrájené brambory se zbývajícimi ingrediencemi ve velké míse a vše pořádně promíchejte tak, aby byly hranolky rovnoměrně pokryté.
- 3. VLOŽTE** crisper talíř do fritovacího koše horkovzdušné fritézy. Poté na crisper talíř položte nakrájené a okořeněné hranolky.
- 4. ZVOLTE** funkci "Hranolky", nastavte čas na 17 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
- 5. VYJMĚTE** hranolky z fritézy po dokončení pečení. Podle chuti můžete hranolky ještě osolit a ihned je teplé podávat.



Domácí tortilla chipsy

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	2 minuty
DOBA VAŘENÍ	9 minut

6 kukuřičných tortill (průměr 15 cm),
každou nakrájíme na 6 kusů
30 ml neutrálního oleje, jako je řepkový
nebo hroznový
8 g soli
Salsa, k podávání

1. **VHOĎTE** nakrájené tortilly do směsi oleje a soli, dokud nebudou dobře obalené.
2. **VLOŽTE** crisper talíř do fritovací koše horkovzdušné fritézy. Pooté položte tortilla chipsy na crisper talíř.
3. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte čas na 9 minut a stiskněte tlačítko Start/Pauza.
4. **VYJMĚTE** tortilla chipsy z fritézy po dokončení pečení a podávejte s vaší oblíbenou salsou.



Restované houby s lilkem

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	12 minut

½ velkého lilku, nakrájeného na
25mm kostky
7 hub Cremini, nakrájených na čtvrtky
30 ml sójové omáčky
15 g omáčky Hoisin
15 g medu
7 ml rýžového vinného octa
1 ml sezamového oleje
Rýže, vařená, k podávání
1 jarní cibulka, nakrájená na kolečka,
k podávání

1. **SMÍCHEJTE** všechny ingredience kromě rýže a jarní cibulky v uzavratelném plastovém sáčku.
2. **MARINUJTE** lilek a houby cca 10 minut při pokojové teplotě.
3. **SCEĎTE** marinádu a vylijte ji.
4. **VLOŽTE** marinovaný lilek a žampiony přímo do fritovacího koše, bez crispér talíře.
5. **ZVOLTE** funkci "Zelenina", nastavte čas na 12 minut a poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **VYJMĚTE** lilek a houby z fritézy po dokončení pečení a podávejte je s rýží, ozdobené jarní cibulkou.



Avokádové hranolky

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	15 minut
DOBA VAŘENÍ	9 minut

62 g hladké mouky
2 g sušeného česnekového prášku
2 g sušené mleté cibule
1 g uzené papriky
1 g kajenského pepře
2 vejce, rozšlehaná
106 g panko strouhanky
43 g strouhaného parmezánu
Sůl a pepř, podle chuti
2 avokáda, oloupaná, vypeckovaná,
nakrájená na 25mm měsíčky
Olej ve spreji
Kečup nebo tatarská omáčka, k podávání

1. **SMÍCHEJTE** v misce mouku, česnekový prášek, cibulový prášek, uzenou papriku a kajenský pepř. V samostatné misce rozšlehejte vejce a ve třetí malé misce smíchejte panko strouhanku, parmezán, sůl a pepř.
2. **OBALTE** avokádové měsíčky v ochucené mouce, poté je namočte do rozšlehaného vejce a nakonec obalte ve strouhankové směsi.
3. **POLOŽTE** obalené avokádové měsíčky na táč a ze všech stran je postříkejte olejem ve spreji.
4. **VLOŽTE** crisper talíř do fritovacího koše horkovzdušné fritézy. Poté na crisper talíř položte obalené avokádové měsíčky.
5. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte teplotu na 195°C a čas na 9 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
6. **VYJMĚTE** hotové avokádové hranolky z fritézy po dokončení pečení a podávejte je s vaší oblíbenou omáčkou.



Dezerty



Mini jablečné koláče

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	35 minut
DOBA VAŘENÍ	10 minut

1 jablek, oloupané a nakrájené na kostičky
18 g cukru krystal
18 g nesoleného másla
1 g mleté skořice
Špetka mletého muškátového oříšku
Špetka mletého nového koření
1 plát předem připraveného koláčového těsta
1 vejce, rozšlehané
5ml mléka

1. **SMÍCHEJTE** na kostičky nakrájená jablka, cukr krystal, máslo, skořici, muškátový oříšek a nové koření v hrnci na středně mírném ohni přiveďte k varu.
2. **VAŘTE** 2 minuty, poté stáhněte z ohně.
3. **NECHTE** jablka vychladnout nezakrytá při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
4. **NAKRÁJEJTE** těsto na koláč na kolečka o průměru 13 cm.
5. **PŘIDEJTE** náplň do středu každého kolečka koláče a pomocí prstu naneste vodu na vnější konce. Možná vám trochu náplně zbyde.
6. **PŘELOŽTE** kolečka s náplní na půl a vytvaruje taštičky. Kraje zmáčkněte vidličkou, aby taštičky drželi zavřené. Navrchu vyřízněte malý zářez.
7. **VLOŽTE** crisper talíř do fritovacího koše horkovzdušné fritézy.
8. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte teplotu na 175°C a čas na 5 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
9. **SMÍCHEJTE** vejce s mlékem, abyste vytvořili vaječný krém a potřete vršky každého koláče.
10. **UMÍSTĚTE** jablečné koláče na crisper talíř.
11. **ZVOLTE** funkci "Pečení", nastavte teplotu na 175°C a čas na 10 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
12. **VYJMĚTE** hotové koláče z fritézy po dokončení pečení. Před podáváním je nechte 5 minut vychladnout.



Kávové muffiny s drobenkou

PORCE	6 muffinů
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	12 minut

Drobenka

- 13 g bílého cukru
- 16 g světle hnědého cukru
- 1 g skořice
- Špetka soli
- 30 g neslaného másla, rozpuštěného
- 30 g hladké mouky

Muffiny

- 100 g hladké mouky
- 49 g světle hnědého cukru
- 4 g prášku do pečiva
- 1 g jedlá soda
- 2 g skořice
- 1 g mořské soli
- 98 g zakysané smetany
- 44 g neslaného másla, rozpuštěného
- 1 vejce
- 5 ml vanilkového extraktu
- Olej ve spreji

Potřebné příslušenství

- 6 košíčků na muffiny

1. **SMÍCHEJTE** dohromady všechny ingredience na drobenku, dokud nevytvoří hrubou drobenku.
2. **SMÍCHEJTE** mouku, hnědý cukr, prášek do pečiva, jedlou sodu, skořici a sůl ve velké míse.
3. **VYŠLEHEJTE** zakysanou smetanu, máslo, vejce a vanilkový extrakt v samostatné misce, dokud se vše dobře nespojí.
4. **VMÍCHEJTE** mokré přísady do suchých, dokud se dobře nespojí.
5. **VYSTŘÍKEJTE** košíčky na muffiny olejem ve spreji a nalijte do nich těsto tak, aby byly košíčky do 3/4 plné.
6. **PŘIDEJTE** drobenku na vrch muffinů.
7. **VLOŽTE** muffiny přímo do fritovacího koše horkovzdušné fritézy, bez crisper talíře.
8. **ZVOLTE** funkci "Pečení", nastavte teplotu na 150°C a čas na 12 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
9. **VYJMĚTE** hotové muffiny z fritézy po dokončení pečení a podávejte je teplé.



Churros s čokoládovou omáčkou

PORCE	12 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	30 minut
DOBA VAŘENÍ	8 minut

Mexická čokoládová omáčka

- 118 ml husté smetany
- 170 g nasekané čokolády, polosladké
- 10 ml kávového likéru
- 2 ml vanilkového extraktu
- 1 g skořice

Churros

- 118 ml vody
- 43 g neslaného másla
- 15 g cukru krystal
- Špetka soli
- 68 g hladké mouky
- 1 vejce velikosti L, pokojové teploty
- 2 ml vanilkového extraktu
- Kokosový olej ve spreji

Skořicový cukr

- 100 g cukru krystal
- 5 g skořice

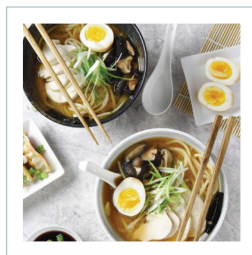
Potřebné příslušenství

- Elektrický ruční šlehač nebo tyčový mixér
- Cukrářský sáček s velkou hvězdicovou špičkou

1. **ZAHŘEJTE** hustou smetanu v hrnci na středně nízkou teplotu, dokud nezačne bublat.
2. **SMÍCHEJTE** čokoládu, kávový likér, vanilku a skořici v misce.
3. **ZALIJEME** čokoládu horkou smetanou a necháme 1 minutu odstát.
4. **ŠLEHEJTE** dokud není omáčka zcela hladká. Nechte stranou, dokud nebudete připraveni k servírování.
5. **VLOŽTE** crisper talíř do fritovacího koše horkovzdušné fritézy.
6. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte teplotu na 190°C a čas na 5 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
7. **SMÍCHEJTE** vodu, máslo, cukr a sůl v hrnci a vařte na středně vysokou teplotu.
8. **VYPNĚTE** plotýnku, jakmile se máslo rozpustí a začne se vařit. Přidejte mouku a intenzivně míchejte vařečkou, dokud se ze směsi nevytvoří koule (asi 2 minuty).
9. **PŘENDEJTE** hotovou směs do mísy tyčového mixéru nebo velké mixovací nádoby a nechte 4 minuty vychladnout.
10. **PŘIDEJTE** do mísy vejce a vanilkový extrakt během šlehání na vysokou rychlost po dobu 3 minut pomocí elektrického ručního šlehače nebo tyčového mixéru, nebo dokud není vejce zcela vmícháno a těsto vypadá hladce.
11. **PŘENDEJTE** hotové těsto do cukrářského sáčku s velkou hvězdicovou špičkou.
12. **POSTŘÍKEJTE** crisper talíř kokosovým olejem ve spreji.
13. **VYTVARUJTE** z těsta pomocí sáčku 10 cm dlouhé proužky přímo na postříkaný crisper talíř.
14. **LEHCE POSTŘÍKEJTE** vrchní část churros kokosovým olejem ve spreji.
15. **ZVOLTE** funkci "Horký vzduch", nastavte teplotu na 190°C a čas na 8 minut. Poté stiskněte tlačítko Start/Pauza.
16. **SMÍCHEJTE** v misce cukr a skořici během pečení churros v horkovzdušné fritéze.
17. **VYJMĚTE** hotové churros z fritézy po dokončení pečení a ihned je vložte do směsi skořicového cukru. Opakujte proces pečení a obalování se zbývajících churros (pokud se vám nevešly všechny do fritézy v jedné várce).
18. **PODÁVEJTE** churros s čokoládovou omáčkou (stranou k podávání).

Hledáte více inspirace?

Zavázali jsme se, že vám poskytneme komunitu, která ve vás vzbudí toho nejlepšího kuchaře pro domácí vaření. Podělte se o své recepty a zapojte se do konverzace! Neustále zveřejňujeme zábavné způsoby, jak používat všechny naše produkty Cosori.



Podělte se s námi o své recepty!

#ICOOKCOSORI

Rádi uvidíme, co jste vytvořili. Připojte se k rostoucí komunitě vášnivých domácích kuchařů a získejte každý den nápady na recepty a zdravou inspiraci.

