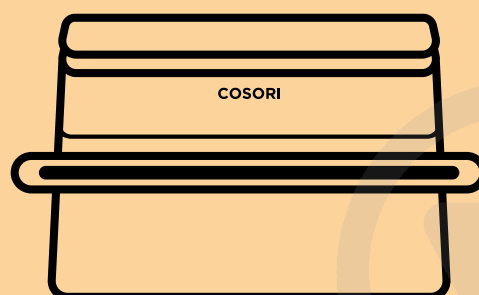


COSORI



Ласкаво просимо до *столу!*

**20 рецептів для мультиварки
Cosori Dual Blaze TwinFry.**





Автори рецептів:
Шеф-кухар
Аллан Рош Лара Сілва





Зануртесь у кухню вашого майбутнього — де діляться історіями, лунає сміх і створюються спогади. Тут, на кухонному столі, ви знайдете серце вашого дому — символ тепла, комфорту та близькості. Це місце, де народжується родина, адже родина — це завжди місце за столом.

У COSORI ми віримо в силу їжі, яка живить не лише тіло, а й душу. Їжа — це той самий особливий інгредієнт, який наповнює важливі миті життя. Перший смак м'якого шоколадного печива у дитини, недільний обід з ароматним печеним м'ясом, розділений з друзями і сусідами, останній шматочок бабусиного бананового хліба, яким ви поділились з близькою людиною. Життя відбувається саме за кухонним столом.

Але в нашому швидкоплинному світі знайти час для сімейних обідів іноді здається справжньою розкішшю. Тому ми раді поділитися з вами цією колекцією рецептів, кожен з яких створений з любов'ю і турботою, щоб полегшити вам приготування. Кожна страва була ретельно підготовлена і перевірена нашим шеф-кухарем, аби ви могли насолоджуватися смачними і корисними стравами з мінімумом зусиль. Незалежно від того, чи готуєте ви для родини, чи приймаєте гостей, кожен прийом їжі може стати магічним і щоденним святом, наповненим любов'ю і неймовірними ароматами нових рецептів: яблучного пирога, смачного карівурста і багатьох інших кулінарних чудес.

Ця історія розпочинається за тим столом, який ви накриваєте. Тож візьміть тарілку, сядьте за стіл і створюйте спогади, що залишатимуться на покоління.

З любов'ю від нашої родини до вашої,
COSORI



COSORI





Ласкаво просимо до *столу!*

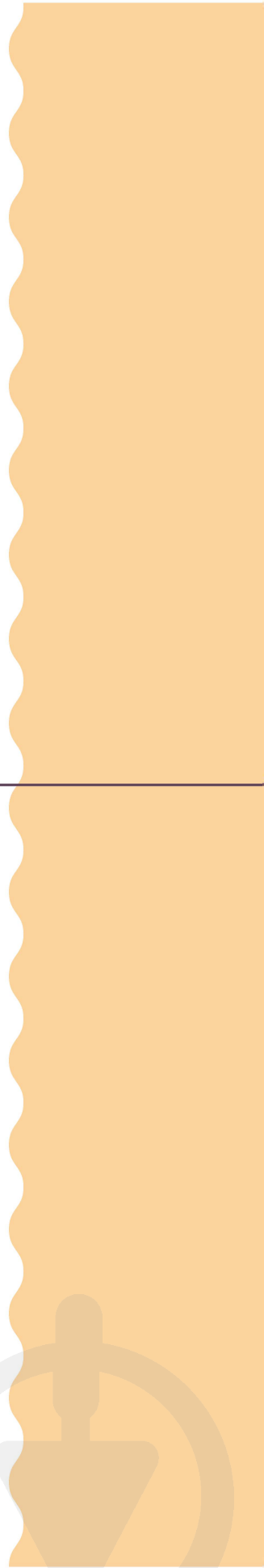
**20 рецептів для
мультипечі Cosori Dual
Blaze TwinFry.**





3MICT

COSORI



ЗАКУСКИ

- КРИЛЬЦЯ “БАФФАЛО” З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ
- СИРНІ КУЛЬКИ
- ЗАПЕЧЕНІ ЯЙЦЯ З ТОСТАМИ НА СНІДАНОК
- КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ З ЛИМОННО-ПЕРЦЕВИМ СОУСОМ
- БАКЛАЖАНИ ПІД МІСО-СОУСОМ З ЗЕЛЕНОЮ КВАСОЛЕЮ
- РАЙБЕКУХЕР
- БУЛОЧКИ З ЯЛОВИЧИНОЮ
- НЕ КЛАСИЧНІ ФРАНЦУЗЬКІ ТОСТИ З БЕКОНОМ

2 · 3

4 · 5

6 · 7

8 · 9

10 · 11

12 · 13

14 · 15

16 · 17

ОСНОВНІ БЛЮДА

- БОУЛ З КУРКОЮ, РИСОМ ТА ОВОЧАМИ
- СМАЖЕНА КУРКА З ОВОЧАМИ
- СМАЧНІ КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ З ЗАПЕЧЕНИМ БАТАТОМ
- НЕЙМОВІРНИЙ КАРІВУРСТ
- ПІКАНТНІ ТАКОСИ З СВИНИНОЮ
- НІЖНА СВИНЯЧА ВИРІЗКА З БРЮССЕЛЬСЬКОЮ КАПУСТОЮ
- РОСТЫФ
- ВЕГАН КЕБАБ

18 · 19

20 · 21

22 · 23

24 · 25

26 · 27

28 · 29

30 · 31

32 · 33

ДЕСЕРТИ

- БАБУСИН БАНАНОВИЙ КЕКС
- КЛАСИЧНИЙ МОРКВЯНИЙ ТОРТ
- ЯБЛУЧНІ ПИРІЖКИ
- ШОКОЛАДНЕ ПЕЧИВО З НІЖНОЮ ТЕКСТУРОЮ.

34 · 35

37 · 38

39 · 40

41 · 42

Отримайте доступ до відеорецептів

ВІДСКАНУЙТЕ
ЦЕЙ QR-КОД



КРИЛЬЦЯ “БАФФАЛО” З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

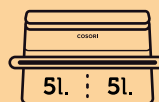
- ХРУСТКУ ЦВІТНУ КАПУСТУ
- ЧАСНИКОВИЙ СОУС



ЗАКУСКИ



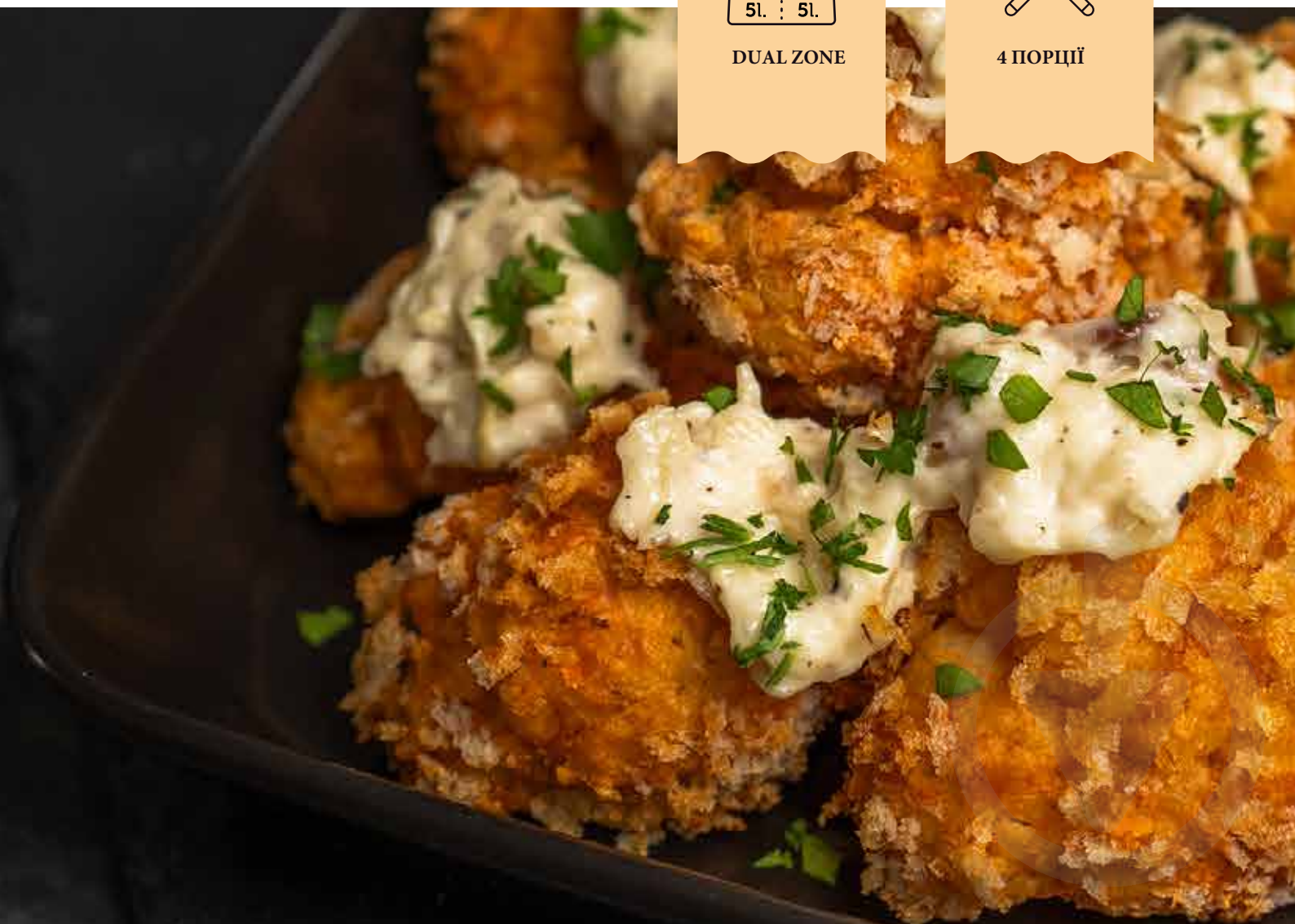
60 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  Олія в спреї
-  1 головка цвітної капусти, відварена 5 хв
-  Оливкова олія
-  80 г кукурудзяного борошна
-  120 г борошна
-  2 чайні ложки копченої паприки
-  2 чайні ложки сухого часнику
-  1 чайна ложка солі
-  1 чайна ложка перцю
-  230-345 мл води
-  Сухарі панірувальні
-  1 стакан майонезу
-  2 головки часнику
-  1 чайна ложка солі
-  1/2 чайної ложки перцю
-  1/2 склянки свіжої петрушки
-  2 чайні ложки лимонного соку.

Необхідні аксесуари: алюмінієва фольга.

ПРИГОТУВАННЯ

- Виберіть зону 1 оберіть функцію Roast “Запікання”, потім розігрійте прилад до 180°C.
- Зріжте верхівку кожної головки часнику, щоб відкрити зубчики.
- Збризніть часник оливковою олією та приправте його сіллю, перцем і свіжим чебрецем.
- Загорніть кожну головку часнику окремо в алюмінієву фольгу, щоб добре запечатати їх.
- Покладіть загорнуті головки часнику в попередньо розігрітий контейнер мультипечі і смажте їх приблизно 20 хвилин або доки зубчики часнику не стануть м'якими та карамелізованими.
- Після обсмаження вийміть часник з мультипечі і дайте йому трохи охолонути.
- Вичавіть смажені зубчики часнику з шкірки в миску для змішування.
- Смажені зубчики часнику розімніть виделкою до утворення гладкої паста.
- Додайте в миску з смаженим часником майонез.
- Змішайте смажену часникову пасту та майонез до повного поєднання.
- Приправте часниковий соус сіллю, перцем і вичавленим лимонним соком за смаком. Додайте приправи відповідно до ваших уподобань.
- Дрібно наріжте свіжу петрушку та посипте нею часниковий соус для надання смаку.
- Перекладіть часниковий соус до сервірувальної тарілки.
- Цвітну капусту розділіть на невеликі суцвіття.
- Опустіть суцвіття в киплячу воду і варіть її протягом 3 хвилини, поки вони не стануть м'якими.
- Злийте воду з цвітної капусти і перекладіть її в миску з холодною водою, щоб зупинити процес варіння. Відкладіть в сторону.
- Збризніть цвітну капусту оливковою олією та приправте сіллю за смаком, добре перемішайте та відкладіть в сторону.
- У неглибокій мисці змішайте кукурудзяне борошно, пшеничне борошно, копчену паприку, сухой часник, сіль і перець.
- Поступово додайте воду до сухих інгредієнтів, безперервно збиваючи їх, поки вони не перетворяться на однорідне тісто.
- Занурте суцвіття цвітної капусти в тісто, переконавшись, що вони рівномірно покриті тістом. Дайте стекти залишкам тіста.
- Після занурення в капусту в тісто, занурте її в панірувальні сухарі, обережно натискаючи на неї, щоб панірувальні сухарі гарно прилипили до цвітної капусти. Переконайтеся, що цвітна капуста рівномірно покрита паніруванням.
- Викладіть суцвіття цвітної капусти, на піднос, переконавшись, що вони розташовані на відстані один від одного, щоб забезпечити циркуляцію повітря між ними.
- Виберіть Grandzone і функцію Air Fry, встановіть температуру на 190°C і час на 10 хвилин і натисніть Start/Pause для попереднього розігріву.
- Збризніть олією покриті суцвіття цвітної капусти, щоб вони стали хрусткими.
- Викладіть цвітну капусту в контейнер мультипечі одним шаром.
- Готуйте цвітну капусту при 190 °C протягом 12–15 хвилин або до тих пір, поки вона не стане золотисто-коричневого кольору та хрусткою. Переверніть капусту в середині процесу приготування за допомогою щипчиків.
- Коли цвітна капуста буде повністю готовою, вийміть її з мультипечі подавайте до столу.

СИРНІ КУЛЬКИ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

СИРНІ КУЛЬКИ



ЗАКУСКИ



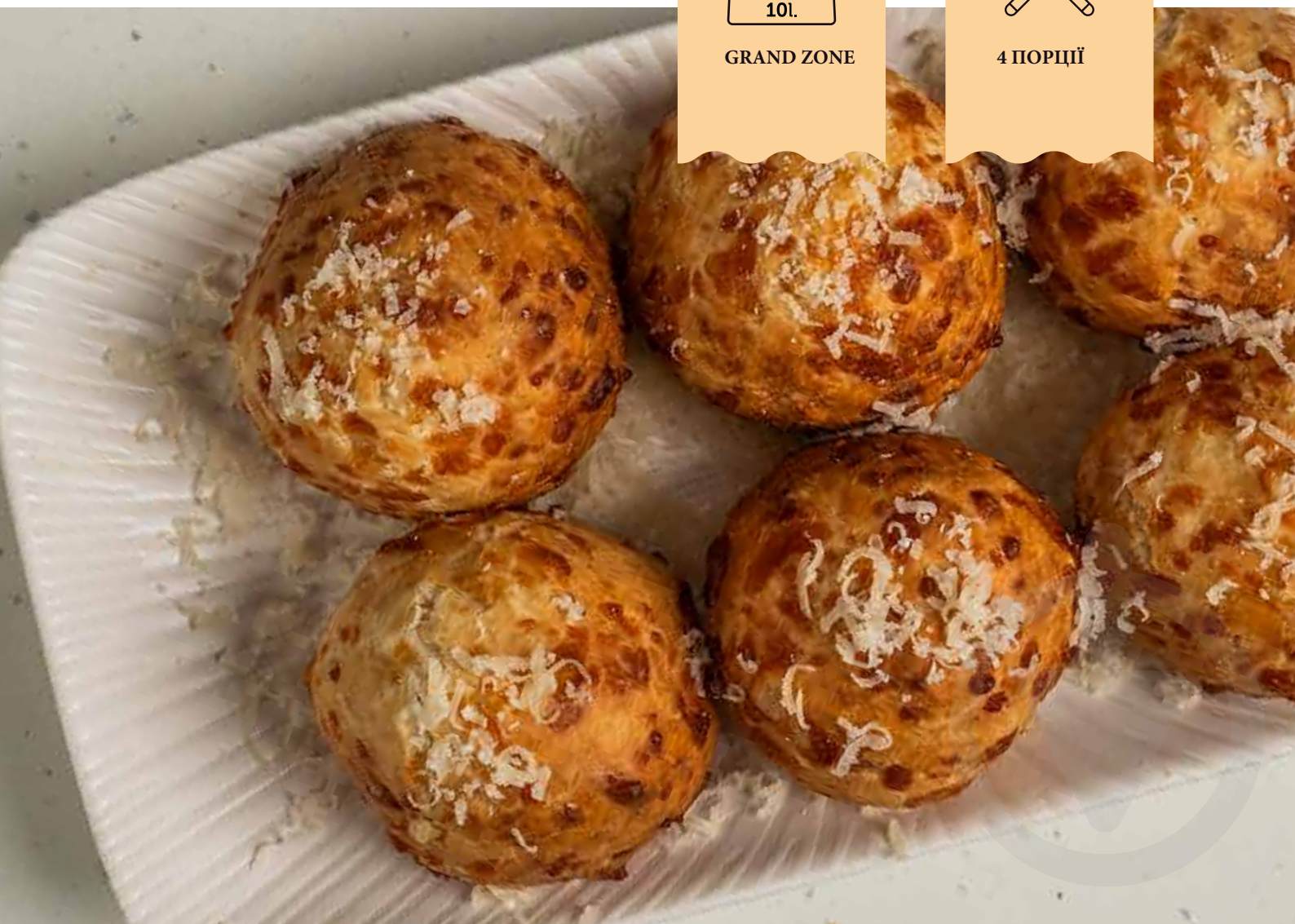
15-30 ХВ



GRAND ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

- 
- Олійний спрей
- 
- 60 г кукурудзяного борошна
- 
- 250 г моцарели
- 
- 50 г сиру Грана Падано
- 
- 2 г солі
- 
- 2 г перцю
- 
- 2 яйця

ПРИГОТУВАННЯ

Помістіть весь сир, яйця, кукурудзяне борошно, сіль та перець у велику миску.

Добре змішайте інгредієнти руками, поки не утвориться гладке тісто.

Сформуйте з суміші кульки розміром з 1,5 столові ложки.

Покладіть кульки в холодильник на 1 годину або до того, як суміш трохи загусне.

Виберіть режим Grandzone і функцію Grill

"Гриль", встановіть температуру на 240°C і час на 10 хвилин.

Збризніть сирні кульки олією.

Викладіть кульки на шматок пергаментного паперу в контейнер мультипечі, на відстані 3 сантиметрів один від одного.

Виберіть Grandzone і функцію Air Fry (Повітряне обсмаження), встановіть температуру на 190°C і час на 10 хвилин, і готуйте страву до золотистої скоринки і повної готовності.

Подавайте смачні сирні кульки до столу гарячими!



ЗАПЕЧЕНІ ЯЙЦЯ З ТОСТАМИ НА СНІДАНОК

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

- ЯЙЦЯ В РАМЕКІНАХ
- ТОСТИ З ХЛІБА



ЗАКУСКИ



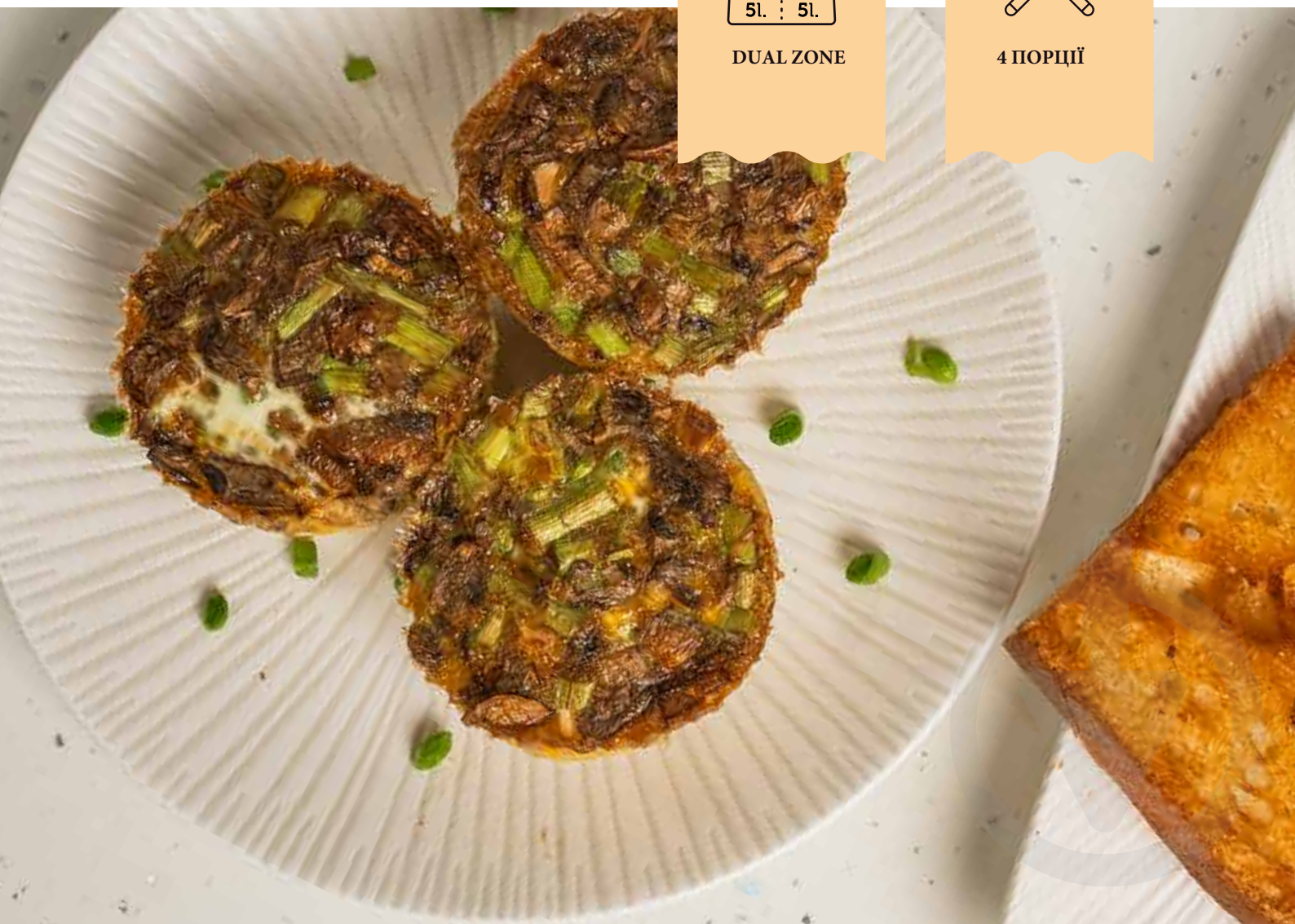
25 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  2 яйця
-  1/2 склянки грибів
-  1/3 склянки зеленої цибулі
-  1/2 чайної ложки солі
-  1/2 чайної ложки перцю
-  1 столова ложка вершкового масла

Необхідні аксесуари: маленька миска, обробна дошка, ніж, віночок, рамекіни, безпечні для духовки.

-  2 скибочки хліба на заквасці
-  1 столова ложка вершкового масла

ПРИГОТУВАННЯ

Виберіть зону 1 і функцію Air Fry (Повітряне обсмаження), встановіть температуру до 180°C і час до 5 хвилин, а потім натисніть Start/Pause для попереднього розігріву.

Збийте яйця в маленькій мисці. Приправте збиті яйця сіллю і перцем за смаком.

Подрібніть гриби і зелену цибулю.

Змастіть рамекіни вершковим маслом.

Розподіліть нарізані гриби та зелену цибулю рівномірно між рамекінами.

Вилийте приправлені збиті яйця на гриби та зелену цибулю в кожний рамекін, заповнюючи їх приблизно на 3/4.

Помістіть наповнені рамекіни в контейнер зони 1 мультиварки.

Кожну скибочку хліба на заквасці рівномірно змастіть маслом з обох сторін.

Покладіть змащені маслом скибочки хліба на заквасці в контейнер зони 2.

Виберіть зону 1 і функцію Air Fry (Повітряне обсмаження), потім встановіть температуру до 180°C і час на 12 хвилин.

Виберіть зону 2 і функцію Air Fry (Повітряне обсмаження), встановіть температуру до 180°C і час на 5 хвилин.

Виберіть функцію Sync (Синхронізація) та натисніть Start/Pause, щоб розпочати приготування.

Коли страви в обох зонах будуть готові, вийміть їх з мультиварки.

Подавайте яйця до столу гарячими в рамекінах.

Подавайте тости на заквасці разом із яйцями для смачного та ситного сніданку.



КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ З ЛИМОННО- ПЕРЦЕВИМ СОУСОМ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

- ЛИМОННО-ПЕРЦЕВИЙ СОУС
- КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ



ЗАКУСКИ



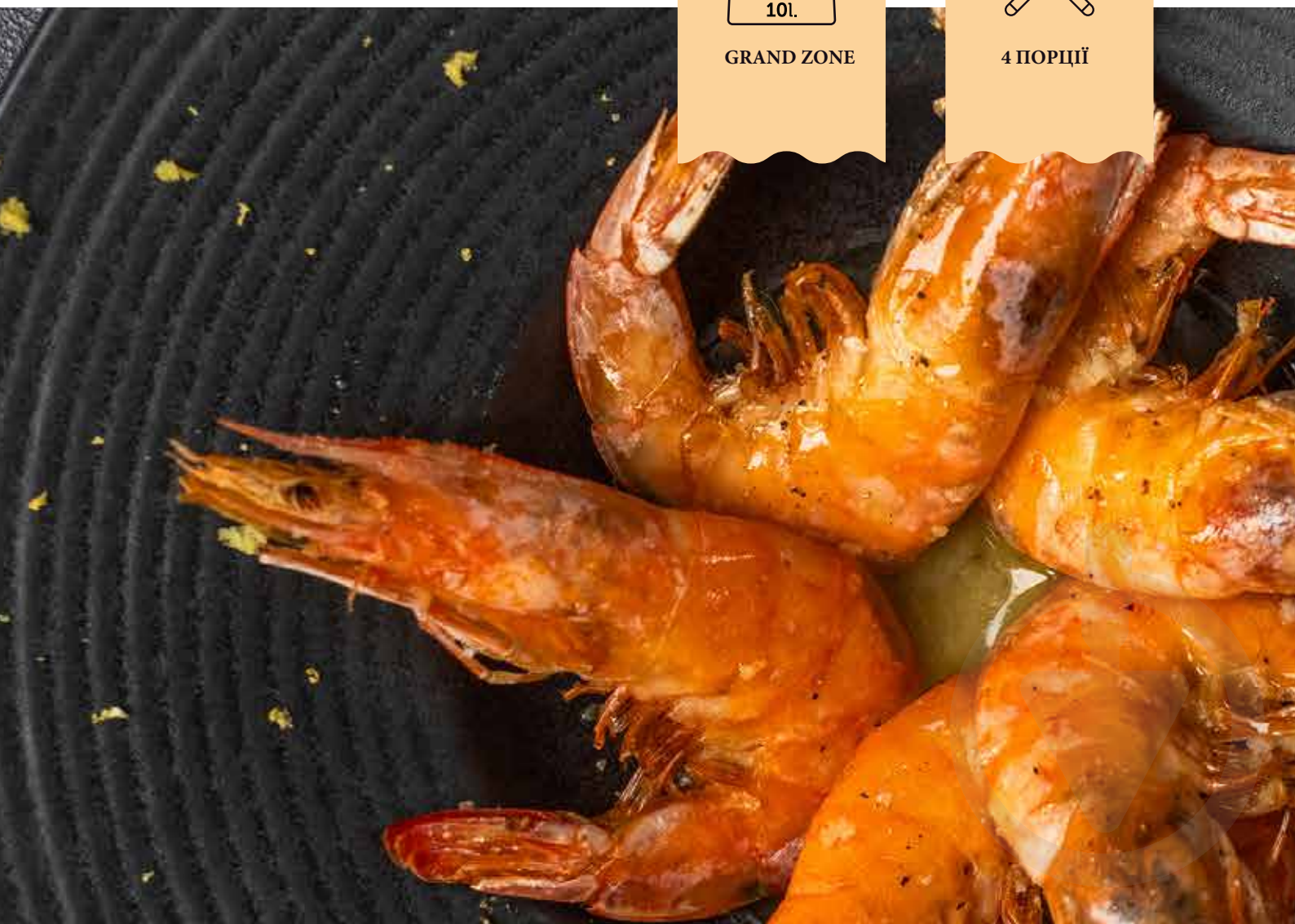
30 ХВ



GRAND ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  4 столові ложки солоного масла
-  1 лимон
-  1/4 столової ложки сухого часнику
-  1 столова ложка меленого перцю
-  2 щіпки солі

-  300 г королівських креветок
-  Сіль
-  Перець
-  Оливкова олія

ПРИГОТУВАННЯ

Розтопіть вершкове масло в маленькій каструлі на повільному вогні. Зніміть каструлю з вогню.

Зніміть цедру з лимона та вичавіть сік прямо в розтоплене масло.

Змішайте сіль, перець і сухий часник та перемішайте все до однорідності.

Виберіть Grandzone і функцію Grill (Гриль), встановіть температуру до 240°C і час на 5 хвилин.

Вийміть креветки з упаковки і перекладіть їх на тарілку або обробну дошку.

Обсушіть креветки за допомогою паперового рушника.

Приправте креветки оливковою олією, сіллю та перцем.

Смажте креветки в мультипечі протягом 5 хвилин, перевертаючи їх всередині процесу приготування.

Викладіть обсмажені креветки в миску.

Змастіть креветки лимонно-перцевим соусом, добре перемішайте і подавайте до столу.



БАКЛАЖАНИ ПІД МІСО-СОУСОМ З ЗЕЛЕНОЮ КВАСОЛЕЮ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

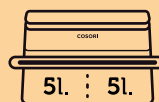
- МІСО БАКЛАЖАН
- АЗІЙСЬКУ ЗЕЛЕНУ КВАСОЛЮ



ЗАКУСКИ



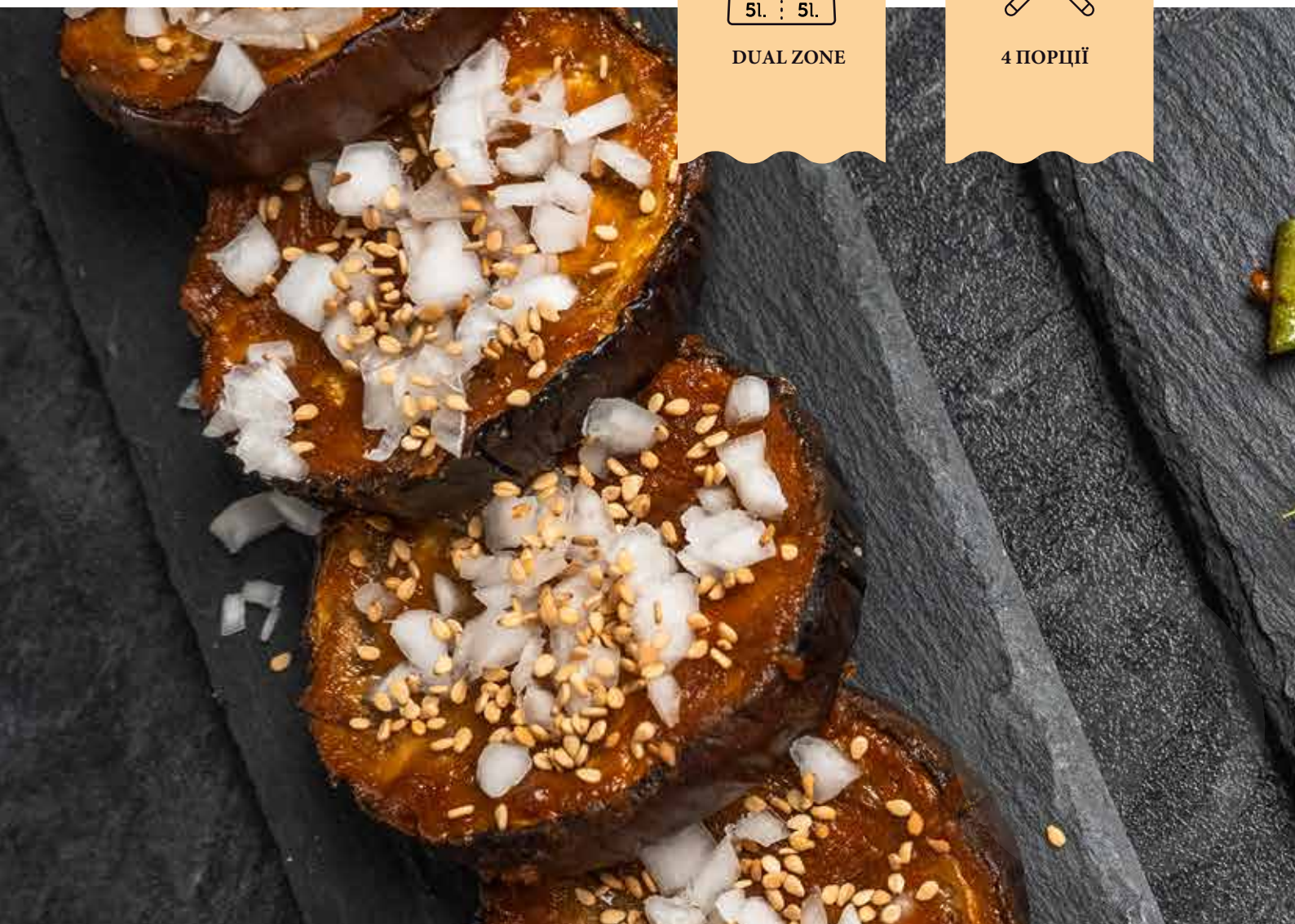
50 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ

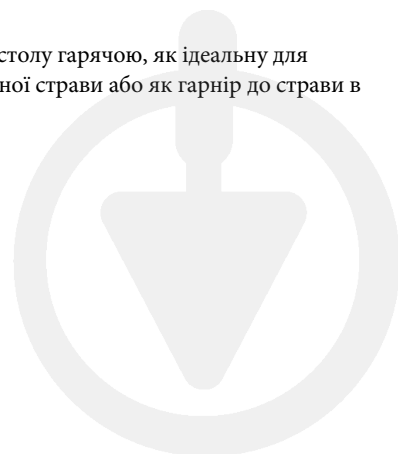


ІНГРЕДІЄНТИ

-  2 склянки зеленої квасолі
-  4 зубчики часнику
-  2 ст. л. соєвого соусу
-  1 ч. л. сухих пластівців перцю чилі
-  кілька крапель кунжутної олії
-  2 баклажани
-  1 ст. л. олії рослинної
-  1 щіпка солі
-  2 ст. л. меду
-  3 ст. л. міріна
-  2 ст. л. місо
-  1 ст. л. соєвого соусу
-  1 нарізана зелена цибуля
-  1 чайна ложка підсмаженого насіння кунжуту

ПРИГОТУВАННЯ

- Подрібніть зелену цибулю і помістіть її в миску.
- У невеликій мисці змішайте соєвий соус, подрібнений часник і сушений перець чилі. Додайте кунжутну олію за смаком.
- Перемішайте все з зеленою квасолею та відкладіть в сторону
- Зробіть хрестообразні розрізи на баклажанах гострим ножом. Порізані баклажани збризніть рослинним маслом і трохи посоліть.
- Попередньо розігрійте мультипеч, виберіть функцію Grill (Гриль). Покладіть баклажани в мультипеч розрізами догори і грилюйте їх 15 хвилин.
- У невеликій мисці збийте мірін, місо, мед і соєвий соус до однорідності. Відрегулюйте кількість інгредієнтів за смаком.
- За допомогою пензлика або ложки рясно нанесіть соус місо на баклажани.
- Покладіть баклажани в контейнер зони 1 стороною з надрізами вгору.
- Викладіть змащену соусом зелену квасолі в контейнер зони 2.
- Виберіть GrandZone і функцію Grill (Гриль), встановіть час на 10 хвилин і натисніть Start/Pause..
- Після завершення приготування страв, викладіть їх на блюдо для подачі.
- Прикрасьте баклажани подрібненою зеленою цибулею і підсмаженим кунжутом.
- Подавайте страву до столу гарячою, як ідеальну для вегетаріанської основної страви або як гарнір до страви в азійському стилі!



РАЙБЕКУХЕР

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

● КАРТОПЛЯНІ ДЕРУНІ



ЗАКУСКИ



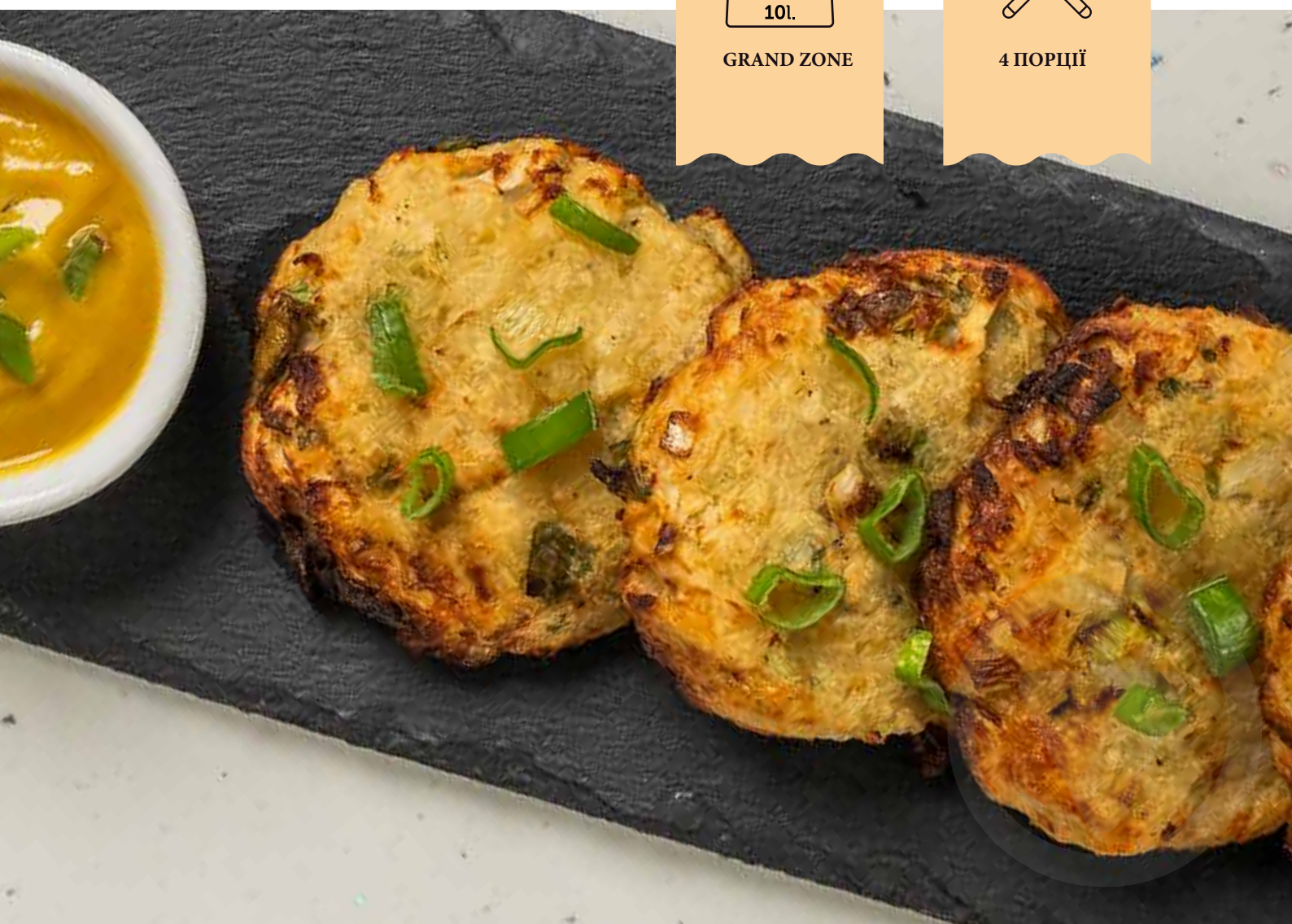
45 ХВ



GRAND ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  4 картоплини (великі)
-  1 цибулина (невелика)
-  2 яйця
-  1 чайна ложка солі
-  1 чайна ложка перцю
-  2 столові ложки зеленої цибулі
-  Олія

Необхідні аксесуари: миска, терка, марля або тонке ситечко.

ПРИГОТУВАННЯ

- Картоплю помити і почистити.
- Натріть картоплю у велику миску.
- Помістіть терту картоплю в дрібне сито або марлю.
- Вичавіть з картоплі зайву вологу, і ретельно злийте її за допомогою ситечка. Цей крок допоможе запобігти розмоканню дерунів.
- Очистіть і дрібно наріжте цибулю.
- Додайте нарізану цибулю в миску з тертою картоплею.
- Додайте до них яйця, сіль, перець і зелену цибулю.
- Змішайте все інгредієнти до повного з'єднання.
- Суміш повинна бути однорідною.
- Розігрійте мультипіч до 200°C протягом 5 хвилин.
- Сформуйте з картопляної суміші плоскі круглі котлети. Ви можете регулювати розмір дерунів відповідно до ваших уподобань.
- Щоб уникнути прилипання дерунів до контейнера, злегка збризніть контейнер мултипечі олією.
- Помістіть деруни в контейнер мултипечі одним шаром, залишаючи трохи місця між ними для рівномірного приготування.
- Смажте деруни в мултипечі при 200°C приблизно 12 хвилин, перевертаючи їх всередині процесу приготування, щоб вони рівномірно пропеклися з обох сторін.
- Коли деруни набудуть золотисто-коричневого кольору та стануть хрусткими зовні, вийміть їх із мултипечі.
- Подавайте страву до столу гарячою, з начинками та соусами на власний смак.



БУЛОЧКИ З ЯЛОВИЧИНОЮ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

- ПОДРІБНЕНУ ЯЛОВИЧИНУ
- М'ЯКІ БУЛОЧКИ
- МАРИНОВАНУ ЧЕРВОНУ ЦИБУЛЮ



ЗАКУСКИ



240 ХВ



GRAND ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг яловичини	Цибуля-порей, подрібнена
1 чайна ложка солі	Біла цибуля, нарізана
2 столові ложки гірчиці	Томат, нарізаний
1 чайна ложка перцю	3 зубчики часнику
1 чайна ложка паприки	3 гілочки свіжого чебрецю
500 г борошна	2 яйця
1 столова ложка цукру	1 столова ложка розтопленого вершкового масла
1 чайна ложка солі	1 чашка води
1/4 чайної ложки дріжджів	майонез
2 червоних цибулі	За смаком спецій (наприклад, перець горошком, гірчиця, насіння коріандру тощо)
1 чашка води	
1 чашка оцту	
1 столова ложка цукру	

ПРИГОТУВАННЯ

- Обсушіть яловичину паперовими рушниками, щоб видалити з нього зайву вологу.
- Змастіть яловичину гірчицею, до рівномірного покриття.
- У невеликій мисці змішайте сіль, перець і паприку. Натріть цією сумішшю всю яловичину.
- Змішайте нарізану цибулю-порей, білу цибулю, томати, подрібнений часник і свіжий чебрець у ємності та викладіть суміш поверх яловичини.
- Щільно загорніть деко алюмінієвою фольгою.
- Вставте деко у контейнер мультиварки без розділювача.
- Виберіть Grandzone і функцію Roast (Запікання), встановіть температуру на 160°C і час на 3 години 30 хвилин і натисніть «Start/Pause».
- У великій мисці змішайте борошно, цукор, сіль і дріжджі. Додайте яйце, розтоплене вершкове масло та воду в миску та добре перемішайте, поки з інгредієнтів не утвориться липке тісто.
- Використовуйте техніку без розминання з розтягуванням і згинаннями тіста кожні 20 хвилин. близько години, поки тісто не стане гладким і еластичним.
- Дайте тісту піднятися, поки яловичина повільно смажиться. Тісто має збільшитися в розмірі вдвічі.
- У каструлі змішайте воду, оцет, сіль, цукор і цілі спеції. Доведіть суміш розсолу до кипіння, помішуючи, поки сіль і цукор повністю не розчиняться.
- Помістіть тонко нарізану червону цибулю в чисту банку або контейнер. Залийте її гарячим розсолом, переконавшись, що вона повністю занурена в рідину.
- Дайте маринованій цибулі охолонути до кімнатної температури, потім накрийте її кришкою та поставте в холодильник принаймні на кілька годин перед подачею.
- Коли яловичина буде готова, вийміть її з мультиварки та дайте їй відпочити при кімнатній температурі, поки ви випікаєте булочки.
- Розділіть тісто на 8 кульок однакового розміру.
- Вистеліть контейнер мультиварки зсередини пергаментним папером, щоб тісто не прилипло до дна контейнера.
- Покладіть кульки тіста в контейнер і дайте їм піднятися, поки вони не збільшаться вдвічі.
- Змастіть булочки яйцем, що залишилось.
- Виберіть Grandzone і функцію BAKE «Випічка», встановіть температуру на 170°C і час на 25 хвилин і натисніть Start/Pause.
- Випікайте булочки протягом 25 хвилин або доки вони не набудуть золотисто-коричневого кольору.
- Вийміть яловичину з фольги.
- За допомогою двох виделок наріжте яловичину невеликими шматочками, змішайте її з відвареними овочами та зеленню на деці.

ЗБЕРІТЬ БУЛОЧКИ

- Свіжоспечені булочки розріжте навпіл.
- Обидві половинки хліба рясно змастіть майонезом.
- На одну половину булочки викладіть подрібнену яловичину.
- Поверх подрібненої яловичини викладіть мариновану цибулю.
- Покладіть іншу половину булочки зверху, щоб сформувати бутерброд.
- Подавайте та насолоджуйтесь смачними бутербродами з подрібненою яловичиною!

НЕ КЛАСИЧНІ • ФРАНЦУЗЬКІ ТОСТИ З БЕКОНОМ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

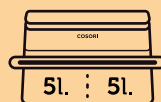
- ФРАНЦУЗЬКІ ТОСТИ
- ХРУСТКИЙ БЕКОН



ЗАКУСКИ



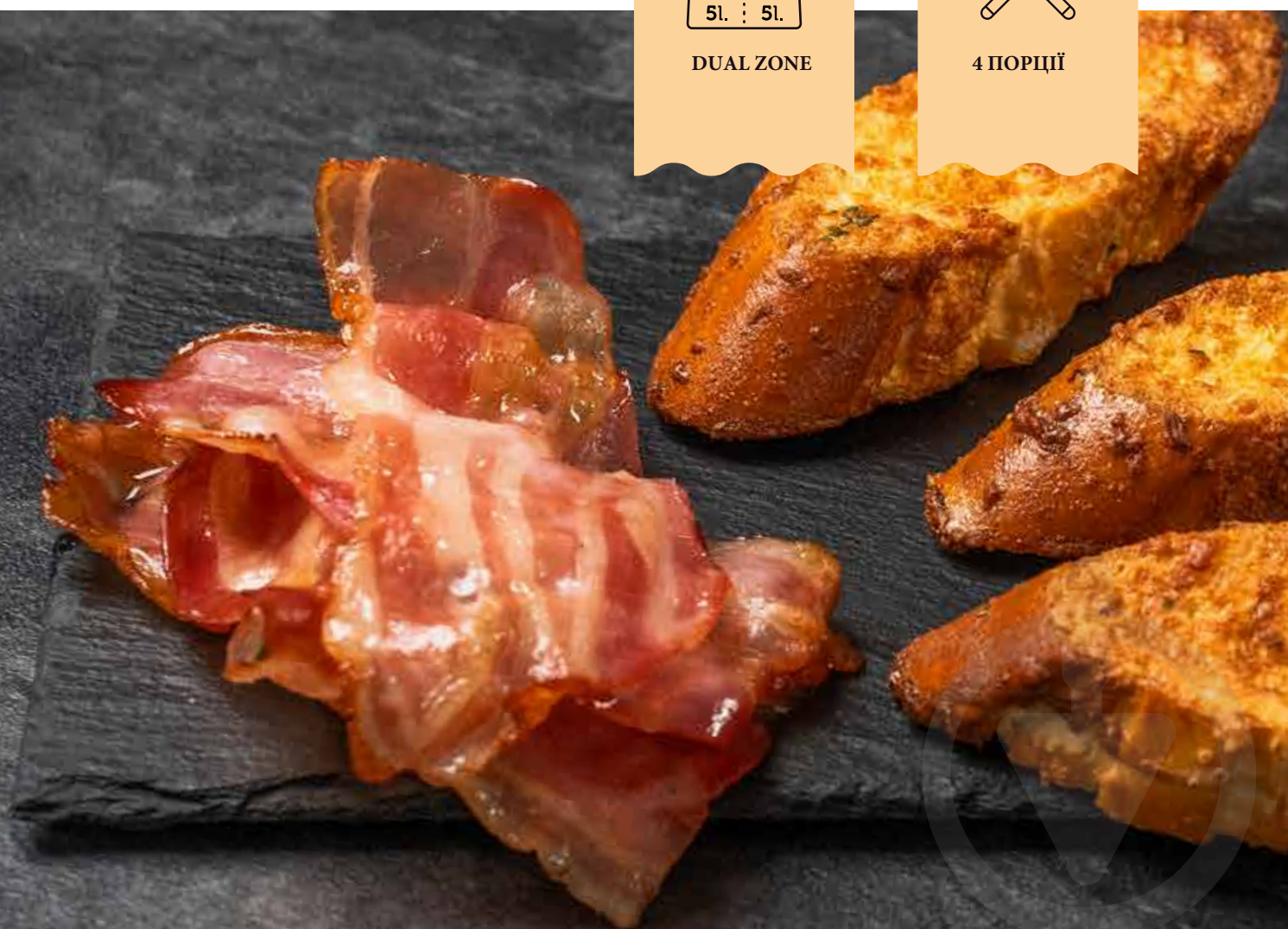
30 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

- 4-6 скибочок черствого хліба
- 1/2 склянки жирних вершків
- 2 яйця
- 1/4 чайної ложки солі
- 1/4 чайної ложки перцю
- 1/4 склянки тертого сиру грана падано
- 1/4 склянки тертого сиру (чеддер або грюйер)
- 2 чайні ложки петрушки, подрібненої
- 8-12 смужок бекону

ПРИГОТУВАННЯ

Помістіть смужки бекону в контейнер зони 2 мультипечі, залишаючи простір між кожною смужкою.

Виберіть зону 2 і функцію Air Fry (Повітряне обсмаження), налаштуйте температуру на 200°C і встановіть час на 6 хвилин, а потім натисніть Start/Pause.

Кожній скибочці хліба надайте бажану форму, наприклад, трикутника або прямокутника. Відкладіть в сторону.

Збийте вершки, яйця, сіль, перець, сир Грана Падано, натертий сир і подрібнену петрушку в мисці до однорідності.

Занурте хліб у суміш, переконавшись, що він добре покритий сумішшю з обох сторін. Дайте стекти надлишку суміші з хліба.

Розкладіть скибочки хліба, одним шаром в один контейнері мультипечі, переконавшись, що вони не нашаровуються.

Виберіть зону 1 і функцію Air Fry (Повітряне обсмаження), налаштуйте температуру на 180°C і встановіть час на 8 хвилин, а потім натисніть Start/Pause.

Смажте скибочки французьких тостів, перевертаючи їх всередині процесу приготування, доки вони не стануть золотисто-коричневого кольору, хрусткими зовні та не просмажаться всередині.

Коли скибочки французьких тостів і смужки бекону приготуються до повної готовності, вийміть їх із мультипечі.

Подавайте французькі тости гарячими разом із хрусткими смужками бекону.



БОУЛ З КУРКОЮ, РИСОМ ТА ОВОЧАМИ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

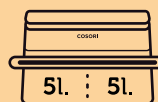
- РИС
- КУРЯЧУ ГРУДКУ
- ОВОЧІ



ОСНОВНІ СТРАВИ



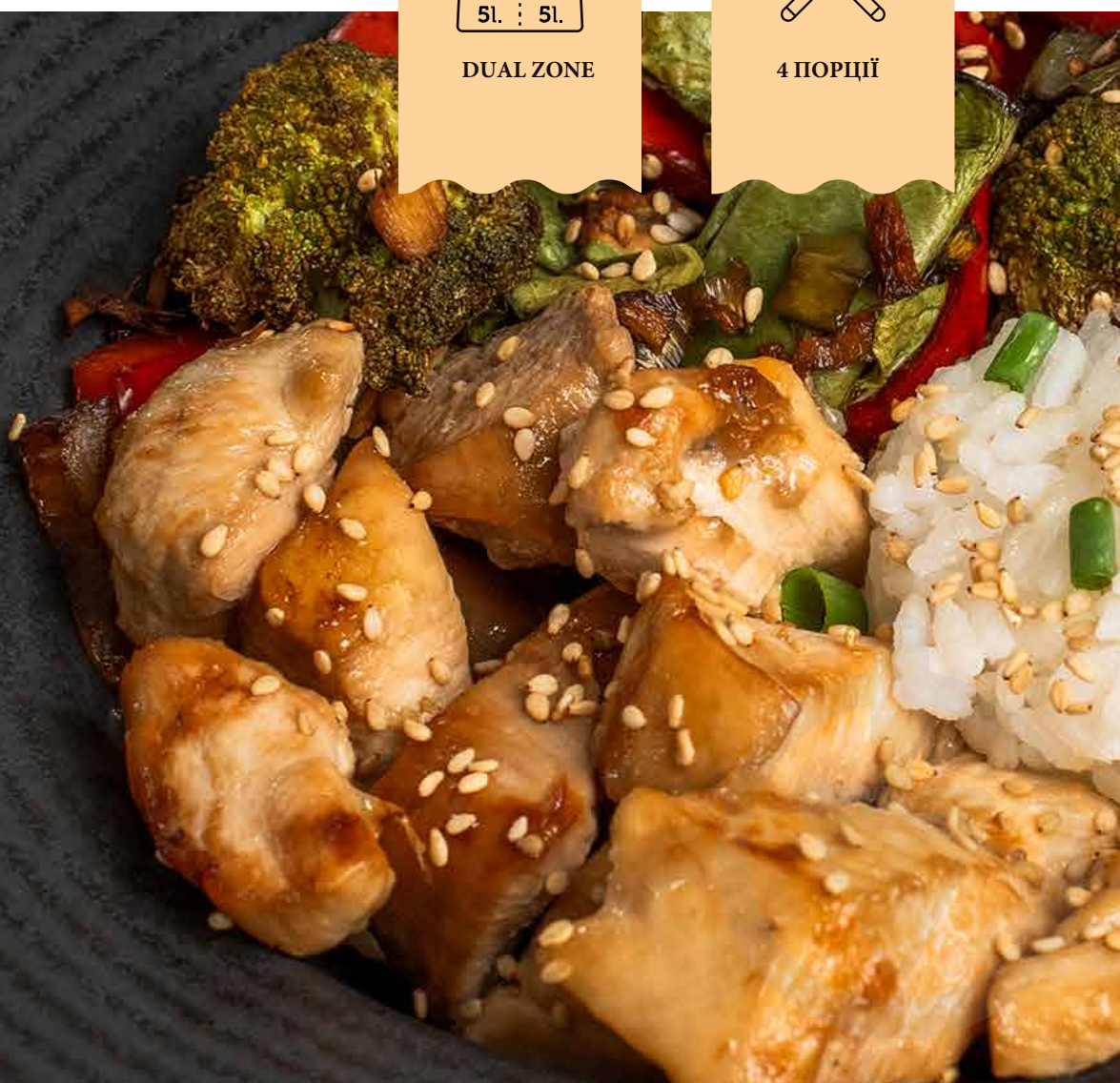
40 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  1 чашка японського клейкого рису
-  2 склянки води

Необхідні предмети: каструля або рисоварка, ситечко.

-  2 цілі курячі грудки, без кісток та шкіри
-  2 столові ложки соєвого соусу
-  1 столова ложка міріна
-  1 столова ложка рисового оцту
-  1 чайна ложка кунжутної олії
-  1 чайна ложка цукру
-  1 головка брокколі
-  250 г червоного болгарського перцю
-  1 біла цибуля
-  1 шт. Бок- Чой
-  100 г стручкової квасолі
-  6-10 грибів
-  2 зубця часнику
-  1 ст. л. імбиру
-  1/3 склянки зеленої цибулі
-  1 столова ложка соєвого соусу
-  1 ст. л. насіння кунжуту

ПРИГОТУВАННЯ

Промийте рис у холодній воді, поки вода не стане прозорою.

Відваріть рис у рисоварці або каструлі відповідно до інструкції на упаковці. Відставте в сторону.

У мисці змішайте соєвий соус, мірін, рисовий оцет, кунжутну олію та цукор, щоб приготувати маринад для курки.

Наріжте куряче філе на однакові шматочки.

Покладіть курку в маринад і залиште мариноватися щонайменше на 30 хвилин або на ніч у холодильнику для максимального смаку.

Наріжте брокколі на судзвіття. Поріжте червоний болгарський перець, білу цибулю та гриби. Дрібно наріжте бок-чой і зелену квасолю.

Приправте овочі подрібненим часником, імбиром, зеленою цибулею та соєвим соусом.

Покладіть мариновану курку в контейнер Зони 1 мультипечі. Виберіть «Зона 1» та функцію Air Fry (Повітряне обсмаження), потім встановіть температуру 180°C і час 10 хвилин.

В інший контейнер мультипечі покладіть підготовлені овочі.

Виберіть Зона 2 та функцію Air Fry (Повітряне обсмаження), встановіть температуру 180°C і час 8 хвилин.

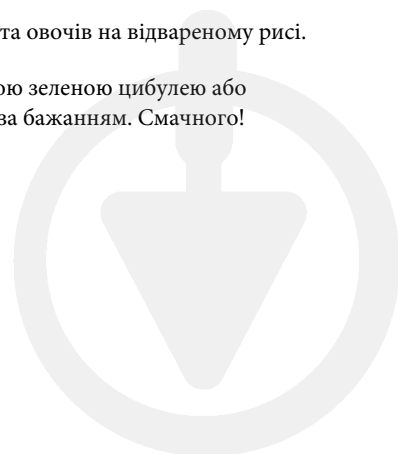
Натисніть Sync (Синхронізація), щоб страви в обох зонах були готові одночасно.

Натисніть Start/Pause, щоб розпочати приготування.

Коли курка та овочі будуть готові, змішайте їх у мисці та акуратно перемішайте.

Подайте суміш курки та овочів на відвареному рисі.

Прикрасьте додатковою зеленою цибулею або кунжутним насінням за бажанням. Смачного!



• СМАЖЕНА КУРКА З ОВОЧАМИ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

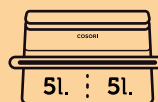
- КУРЯЧІ СТЕГЕНЦЯ
- ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ



ОСНОВНІ СТРАВИ



15-30 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  4 курячих стегна
-  Сіль за смаком
-  Перець за смаком
-  1 чайна ложка перцю
-  1 чайна ложка сухого часнику

-  2 чашки суцвіть брокколі
-  2 склянки нарізаної моркви
-  2 склянки суцвіть цвітної капусти
-  1 велика цибуля, нарізана скибочками
-  2 столові ложки оливкової олії
-  Сіль за смаком
-  Перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Щедро приправте курячі стегна сіллю, перцем, паприкою та часником, рівномірно обмазуючи їх з обох сторін. Відставте в сторону.

Відваріть суцвіття брокколі, нарізану моркву та цвітну капусту в підсоленій киплячій воді протягом 3-6 хвилин.

Промийте овочі та опустіть їх у холодну воду.

У мисці змішайте суцвіття брокколі, нарізану моркву, цвітну капусту та нарізану цибулю з оливковою олією, сіллю та перцем за смаком.

Викладіть приправлені курячі стегна в контейнер Зони 1 мультиварки донизу.

Рівномірно розподіліть приправлені овочі у контейнері Зони 2 мультиварки.

Встановіть для обох зон функція Roast (Запікання) обреть режим Match (Поєднання контейнерів), температуру 200°C і час 20 хвилин, потім натисніть Start/Pause.

Готуйте інгредієнти протягом 10 хвилин.

Через 10 хвилин призупиніть роботу мультиварки, переверніть курку та перемішайте овочі.

Встановіть контейнер назад в мультиварку та продовжуйте приготування.

Коли курячі стегна та запечені овочі будуть готові, вийміть їх з мультиварки та подавайте до столу. Смачного!



СМАЧНІ КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ З ЗАПЕЧЕНИМ БАТАТОМ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

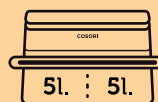
- КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ
- СОЛОДКУ КАРТОПЛЮ
ФРІ



ОСНОВНІ СТРАВИ



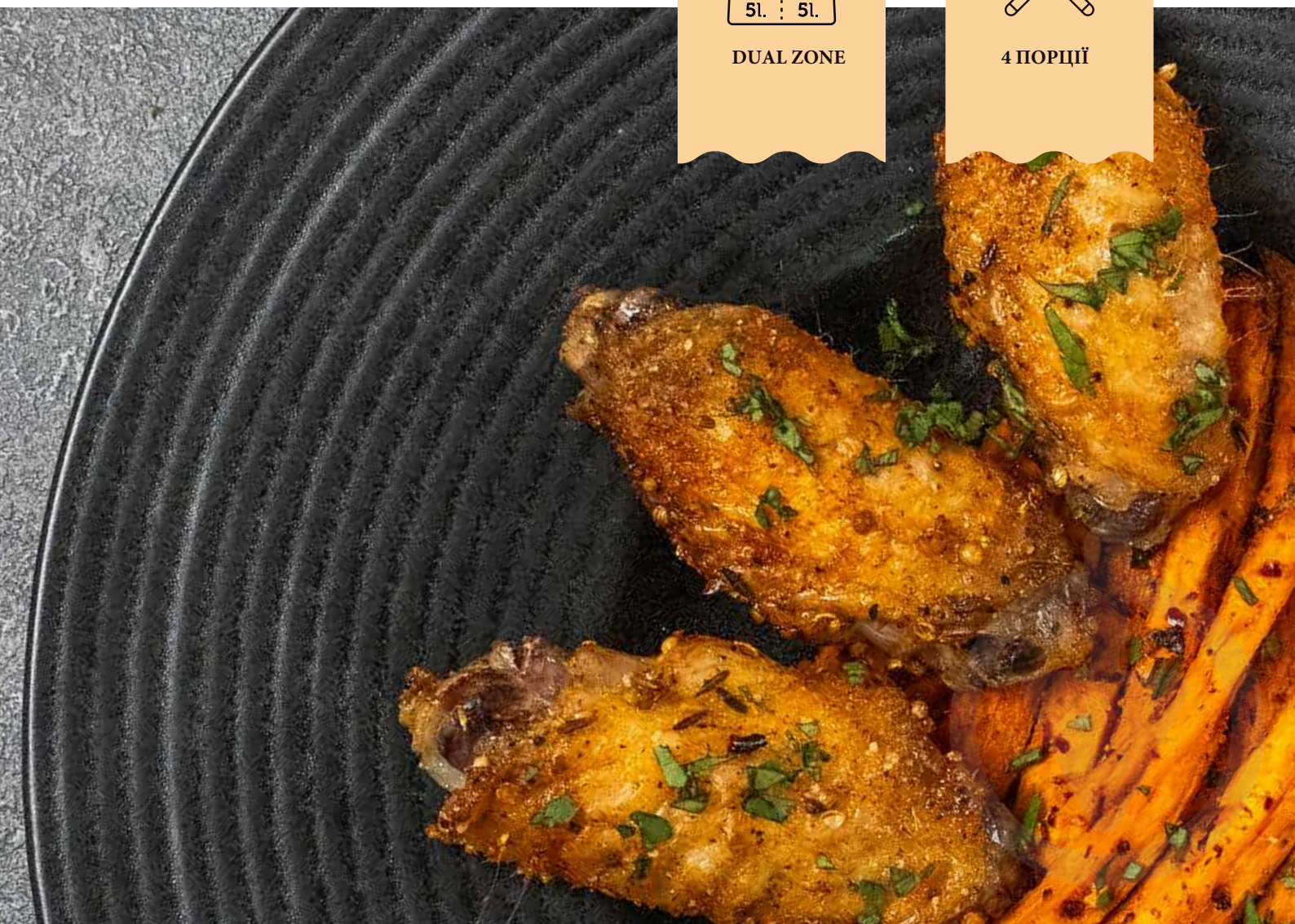
15-30 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  500 г курячих крилець
-  1 чайна ложка солі
-  1/2 чайної ложки перцю
-  1/2 чайної ложки солодкої паприки
-  1/4 чайної ложки порошку каррі
-  2-3 великих батати
-  1 столова ложка оливкової олії
-  1 чайна ложка солі
-  1/2 чайної ложки перцю
-  1/2 чайної ложки копченої паприки
-  1/2 чайної ложки сухого часнику
-  1/4 чайної ложки кайенського перцю (за бажанням)
-  1/2 лимона
-  1 чашка свіжого коріандру

Необхідні аксесуари: велика миска, нарізка дошка, ніж, тарілка.

ПРИГОТУВАННЯ

Висушіть курячі крильця паперовими рушниками, щоб видалити зайву вологу.

Щедро приправте крильця сіллю, перцем, солодкою паприкою та карі. Дайте спеціям увібратися щонайменше 10 хвилин або, для кращого смаку, замаринуйте їх у холодильнику на ніч.

Розігрійте мультитіч до 120°C.

Викладіть приправлені курячі крильця в контейнер мультитічі та готуйте при 120°C протягом 20 хвилин, щоб вони добре пропеклися.

Після приготування дістаньте крильця з мультитічі та охолодіть їх в холоді протягом 15 хвилин. Це допоможе зробити шкірку більш хрусткою під час наступного приготування.

Почистіть батат і наріжте його у формі картоплі фрі.

У мисці змішайте батат із оливковою олією, сіллю, перцем, копченою паприкою, часниковим порошком та кайенським перцем (за бажанням), до рівномірного та повного покриття.

Після охолодження крилець помістіть їх назад у Зону 1 контейнера мультитічі.

Викладіть приправлений батат у Зону контейнера мультитічі.

Встановіть для Зони 1 функцію Air Fry (Повітряне обсмаження), температуру 200°C і час 8 хвилин.

Встановіть для Зони 2 температуру 190°C і час 14 хвилин.

Натисніть кнопку Sync (Синхронізація), щоб страви в обох зонах були готові одночасно.

Натисніть Start/Pause.

Коли крильця та батат-фрі будуть готові, дістаньте їх з мультитічі.

Подавайте страву до столу гарячою, прикрасивши її подрібненою петрушкою та кількома краплями лимонного соку. Смачного!

НЕЙМОВІРНИЙ КАРІВУРСТ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

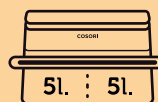
- СОУС КАРІ
- КАРІ ВУРСТ



ОСНОВНІ СТРАВИ



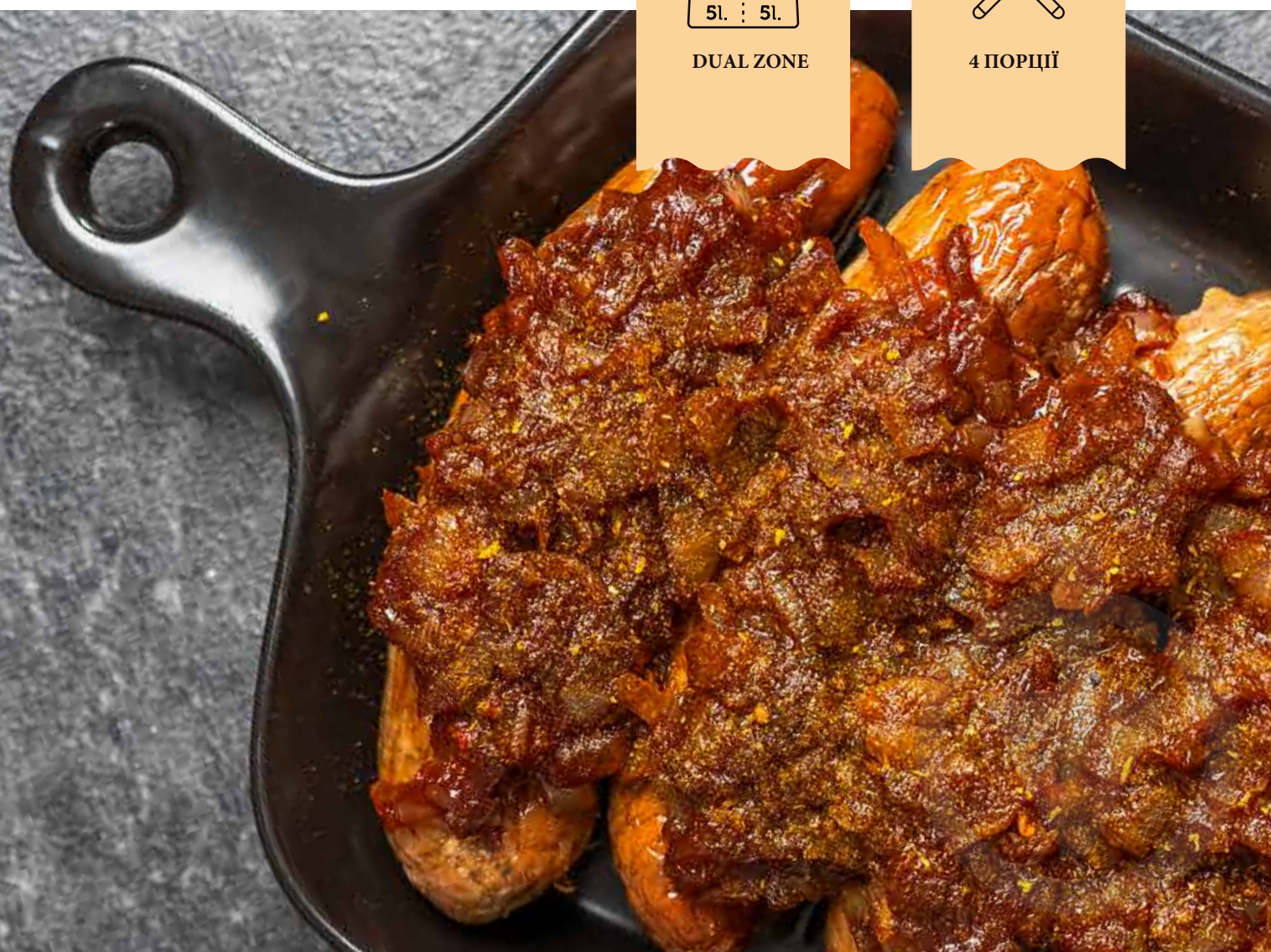
35 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  1 столова ложка оливкової олії
 -  2 маленькі білі цибулини
 -  500 г кетчупу
 -  1 столова ложка томатної пасту
 -  5 столових ложок бальзамічного оцту
 -  1 столова ложка соєвого соусу
 -  2 столові ложки меду
 -  2 столові ложки порошку каррі
-
-  4 шматки ковбаси бротвурст
 -  4-6 столових ложок соусу каррі

ПРИГОТУВАННЯ

- Почистіть і дрібно наріжте білу цибулю.
 - Розігрійте оливкову олію в сотейнику на середньому вогні.
 - Додайте подрібнену цибулю в сотейник і обсмажуйте, поки вона не стане м'якою та прозорою.
 - Додайте кетчуп, томатну пасту, бальзамічний оцет, соєвий соус, мед і порошок карі до обсмаженої цибулі.
 - Перемішайте всі інгредієнти до однорідності.
 - Доведіть соус до кипіння і варіть 10-15 хвилин, періодично помішуючи, поки він трохи не загусне і смаки не змішаються.
 - Приправте за смаком.
-
- Увімкніть функцію Grill (Гриль), режим GrandZone та попередньо розігрійте мультипеч.
 - Викладіть ковбаски в розігрітий контейнер мультипечі.
 - За бажанням злегка змастіть ковбаски олією, щоб вони краще підрум'янилися.
 - Готуйте ковбаски, поки вони повністю не просмажаться і не набудуть апетитної скоринки, періодично перевертаючи їх для рівномірного приготування. Час приготування залежатиме від виду та товщини ковбасок
 - Після приготування дістаньте ковбаски з мультипечі та викладіть їх на сервірувальну тарілку.
 - За бажанням приправте їх карі або присипте подрібненою свіжою зеленню для додаткового смаку та красивої подачі.
 - Подавайте гарячими з улюбленими гарнірами, такими як картопля фрі або булочки, і насолоджуйтеся цим класичним німецьким стрітфудом. Смачного!

ПІКАНТНІ ТАКОСИ ЗІ СВИНИНОЮ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

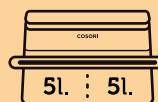
- СВИНЯЧІ СТЕЙКИ
- САЛЬСА З КУКУРУДЗИ НА ГРИЛІ
- МАЙОНЕЗ З АВОКАДО
- ТАКОС ЗІ СВИНИНОЮ



ОСНОВНІ СТРАВИ



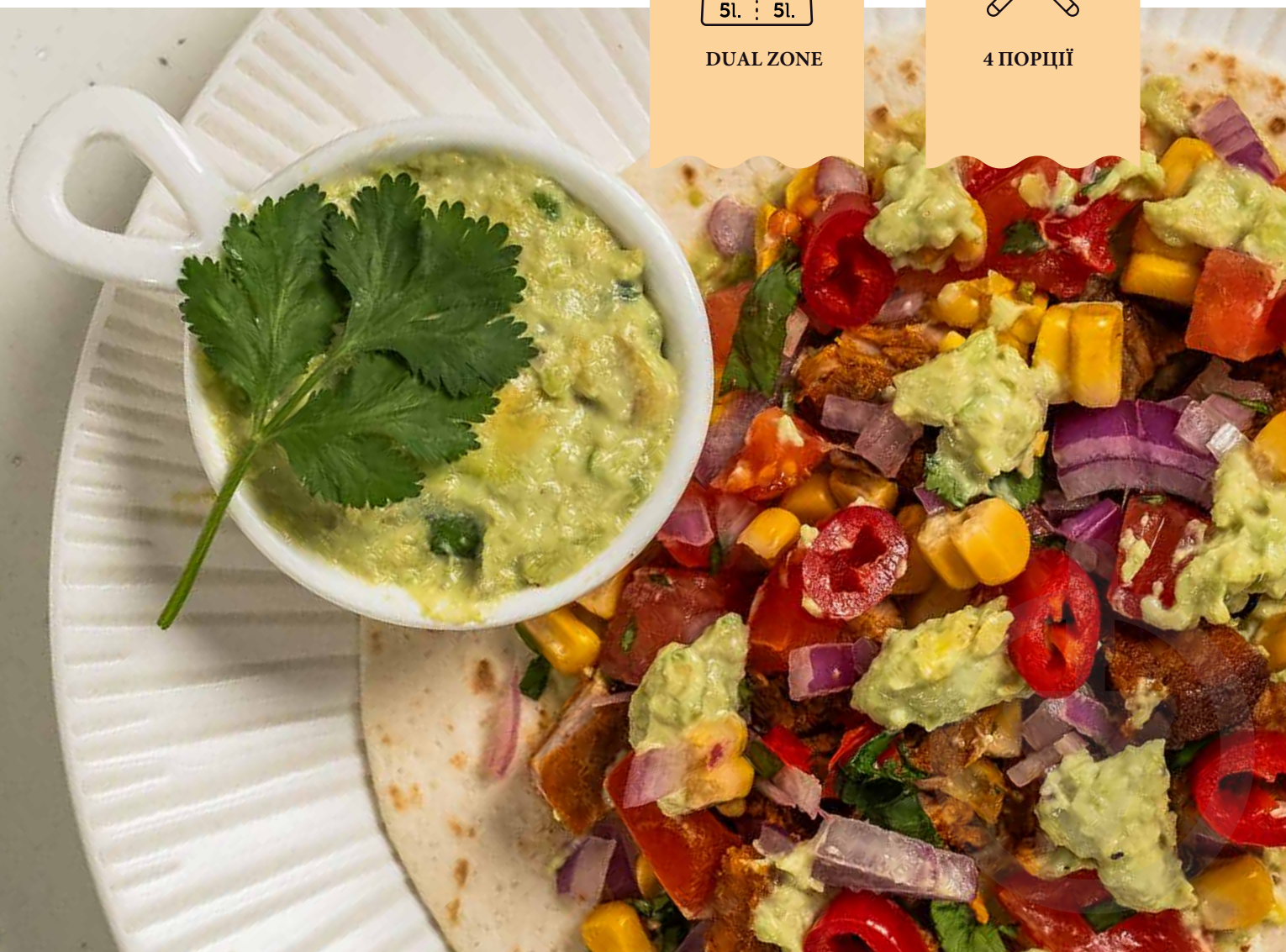
15-30 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  500 г свинячих стейків
-  2 столові ложки соусу Чіпотле
-  1 чайна ложка порошку кмину
-  1 лимонний сік
-  1 апельсиновий сік
-  1/2 чайної ложки перцю
-  1 чайна ложка солі
-  1 чайна ложка копченої паприки
-  2 качани кукурудзи
-  2 столові ложки оливкової олії
-  1 нарізаний кубиками томат
-  1/4 склянки кінзи
-  1 лимонний сік
-  1 нарізаний перець чилі
-  1 нарізана кубиками червона цибуля
-  2 авокадо
-  1 ст.л. оливкової олії
-  1/4 склянки майонезу
-  Свинячий стейк на грилі
-  Такоси
-  Кукурудзяна сальса на грилі
-  Майонез з авокадо

ПРИГОТУВАННЯ

У мисці змішайте свинячі стейки з соусом-чіпотле, меленим кмином, лимонним соком, апельсиновим соком, сіллю, перцем і копченою паприкою. Добре перемішайте, щоб рівномірно покрити м'ясо маринадом. Залиште мариноватися щонайменше 30 хвилин або залиште на ніч для кращого смаку.

Оберіть режим GrandZone, виберіть функцію Grill (Гриль) для Зони 1, встановіть температуру 240°C і час 5 хвилин, натисніть Start/Pause для розігріву.

Обсмажте мариновані свинячі стейки на грилі приблизно по 5 хвилин з кожного боку, поки вони не стануть добре просмаженими і не отримають гарну скоринку. Вийміть їх з мультипечі та дайте їм трохи відпочити перед нарізкою.

Змастіть качани кукурудзи оливковою олією та грилюйте їх при 240°C, поки вони не стануть підсмаженими з усіх боків. Дайте кукурудзі трохи охолонути, а потім зріжте зерна ножом.

У мисці змішайте зерна грильованої кукурудзи, нарізані кубиками томати, червону цибулю, подрібнену кінзу, дрібно нарізаний свіжий чилі та лимонний сік. Добре перемішайте. Приправте сіллю та перцем за смаком.

В іншій мисці розімніть авокадо до однорідної маси.

Додайте до авокадо майонез, оливкову олію, лимонний сік, сіль і перець. Перемішайте до отримання кремоподібної консистенції.

Підігрійте тортільї на сухій сковороді, поки вони не стануть теплими та злегка підрум'яненими.

Намажте на кожну тортілью ложкою майонезу з авокадо.

Викладіть зверху нарізані шматочки грильованої свинини.

Зверху викладіть сальсу з грильованої кукурудзи.

Подавайте тако до столу не зволікаючи, додаючи за бажанням ще більше сальси та майонезу. Смачного!



НІЖНА СВИНЯЧА ВИРІЗКА З БРЮССЕЛЬСЬКОЮ КАПУСТОЮ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

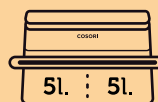
- СВИНЯЧУ ВИРІЗКУ
- БРЮССЕЛЬСЬКУ КАПУСТУ



ОСНОВНІ СТРАВИ



15-30 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  600 г свинячої вирізки
-  Сіль за смаком
-  Перець за смаком
-  2 гілочки свіжого розмарину
-  2 столові ложки діжонської гірчиці
-  2 столові ложки оливкової олії
-  2 столові ложки меду
-  2 столові ложки лимонного соку

-  2 чашки брюссельської капусти
-  2 столові ложки оливкової олії
-  Сіль за смаком
-  Перець за смаком
-  2 столові ложки бальзамічного оцту

ПРИГОТУВАННЯ

Висушіть свинячу вирізку паперовими рушниками.

У мисці змішайте сіль, перець, подрібнений свіжий розмарин, діжонську гірчицю, оливкову олію, мед і лимонний сік, щоб приготувати маринад.

Змастіть вирізку маринадом, рівномірно розподіливши його по всій поверхні.

Дайте промаринуватися щонайменше 10 хвилин при кімнатній температурі або залиште в холодильнику на ніч для більш насиченого смаку.

Покладіть мариновану вирізку в контейнер Зони 1 мультипечі

Виберіть Зону 1 та функцію Roast (Запікання), встановіть температуру 200°C і час 12-16 хвилин, залежно від бажаного ступеня прожарки.

Розріжте брюссельську капусту навпіл, видаливши погані листочки.

Перекладіть брюссельську капусту в миску, приправте оливковою олією, сіллю та перцем.

Викладіть приправлену брюссельську капусту в контейнер Зони 2 мультипечі.

Виберіть Зону 2 та функцію Grill (Гриль), встановіть температуру 240°C і час 6 хвилин.

Натисніть кнопку Sync (Синхронізація), щоб страви в обох зонах були готові одночасно.

Натисніть Start/Pause, щоб розпочати приготування.

Після завершення приготування дістаньте свинячу вирізку та брюссельську капусту з мультипечі.

Дайте вирізці відпочити кілька хвилин перед нарізкою.

Полийте брюссельську капусту бальзамічним оцтом і доярк перемішайте.

Подавайте нарізану свинячу вирізку разом із брюссельською капустою в бальзамічному соусі. Смачного!



РОСТБІФ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

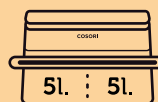
- РОСТБІФ
- ПЕЧЕНУ КАРТОПЛЮ
- ПІДЛИВУ



ОСНОВНІ СТРАВИ



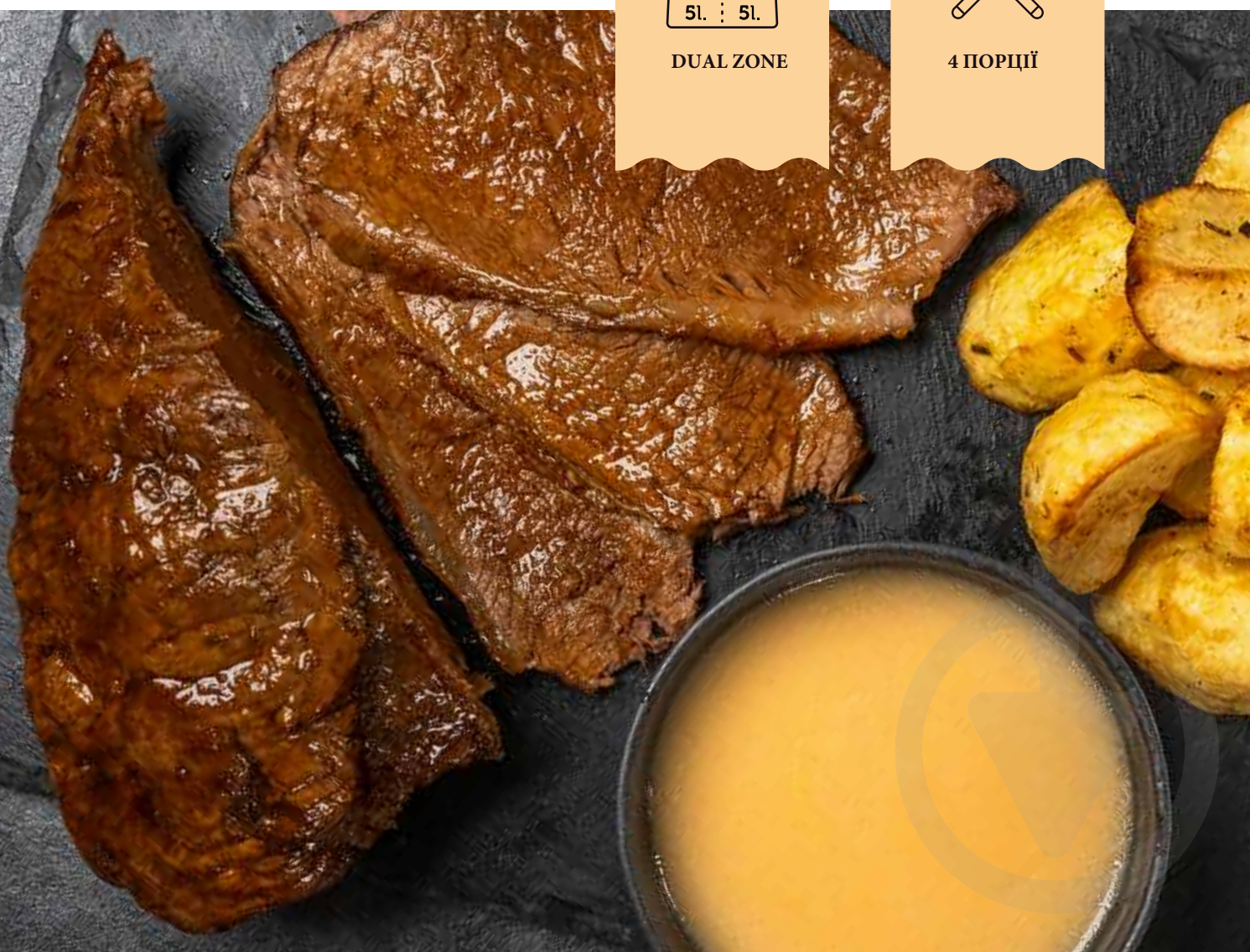
145 ХВ



DUAL ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ



1 кг яловичини



Перець за смаком



Сіль за смаком



500 г картоплі



4 столові ложки вершкового масла



1 чайна ложка солі



1/2 столової ложки перцю



1 столова ложка вершкового масла



1 столова ложка борошна

250 г яловичого бульйону



ПРИГОТУВАННЯ

Розігрійте Зону 1 мультипіч обравши функцію Grill (Гриль). Це забезпечить правильний нагрів для обсмажування яловичини.

Висушіть яловичину паперовими рушниками, щоб видалити зайву вологу.

Приправте м'ясо олією, сіллю та перцем, рівномірно втираючи спеції в поверхню.

Викладіть приправлену яловичину в контейнер Зони 1 мультипечі.

Обсмажуйте м'ясо по 5 хвилин з кожного боку, поки не утвориться золотисто-коричнева скоринка, яка допоможе зберегти соковитість та посилити смак.

Вийміть обсмажену яловичину з мультипечі та обережно загорніть її у фольгу, щоб зберегти вологу.

Поверніть загорнуту у фольгу яловичину назад у Зону 1 мультипечі

Виберіть функцію Roast (Запікання), встановіть 160°C і час 60 хвилин, натисніть Start/Pause.

Запікайте яловичину приблизно 1 годину, поки вона не досягне бажаного ступеня готовності. Використовуйте кухонний термометр для перевірки внутрішньої температури.

Очистіть картоплю від шкірки та промийте її холодною водою.

Наріжте картоплю четвертинками однакового розміру для рівномірного приготування.

Закип'ятіть у великій каструлі воду, додайте щедрю кількість солі. Опустіть картоплю у киплячу воду та варіть її протягом 10 хвилин, поки вона не стане м'якою при проколюванні виделкою.

Злийте воду, поверніть картоплю в каструлю, накрийте кришкою і залиште на 5-10 хвилин, щоб вона підсохла та стала хрусткішою при запіканні.

Додайте в каструлю вершкове масло, сіль, перець і свіжий розмарин, перемішайте.

Рівномірно розподіліть картоплю в контейнері Зони 2 мультипечі.

Виберіть функцію Roast (Запікання), встановіть 200°C і 25 хвилин, натисніть на Sync (Синхронізація), потім натисніть Start/Pause.

Запікайте картоплю, поки вона не стане золотисто-коричневою зовні і ніжною всередині.

У сотейнику розтопіть вершкове масло на середньому вогні, поки воно не почне злегка пувиритися.

Додайте до нього борошно, постійно помішуючи вінчиком або дерев'яною ложкою, щоб утворилася гладка паста (ру).

Готуйте ру, постійно помішуючи, 2-3 хвилини, щоб позбутися сирого смаку борошна.

Поступово вливайте в сотейник яловичий бульйон, постійно помішуючи, щоб уникнути грудочок.

Доведіть соус до легкого кипіння та варіть протягом 5-10 хвилин, поки він не загусне до бажаної консистенції.

Приправте підливу сіллю та перцем за смаком.

Після приготування зніміть підливу з вогню та подавайте гарячим разом із запеченою яловичиною та картоплею.

Смачного!

ВЕГАНСЬКІ КАБАБИ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

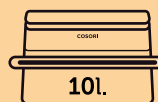
- ВЕГАНСЬКІ КАБАБИ
- КЕБАБ РОЛЛ



ОСНОВНІ СТРАВИ



15-30 ХВ



GRAND ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  1 ч.л. меленого кмину
-  1 чайна ложка меленого коріандру
-  2 зубчики часнику
-  2 столові ложки лимонного соку
-  2 столові ложки оливкової олії
-  8-10 шт. грибів
-  1 червона цибуля
-  1 склянка помідорів черрі
-  2 болгарських перцю
-  400 г твердого копченого тофу, нарізаного кубиками
-  1 чайна ложка перцю
-  1/2 чайної ложки куркуми
-  1 чайна ложка солі
-  1/4 склянки свіжої петрушки для прикраси

Необхідні аксесуари: дерев'яні або металеві шпатель, чаша для змішування.

-  Шампури з тофу
-  1 качан салату, нарізаний
-  2/4 шматка лаваша
-  1 чашка заправки з хумусу з нуту

ПРИГОТУВАННЯ

У великій мисці змішайте оливкову олію, лимонний сік, подрібнений часник, мелений кумин, мелений коріандр, паприку, мелений куркуму та сіль. Добре перемішайте.

Додайте в миску кубики тофу, болгарський перець, помідори, червону цибулю та гриби. Перемішайте, щоб овочі та тофу рівномірно покрилися маринадом.

Нанизайте маринований тофу та овочі на шпатель, чергуючи їх

Попередньо розігрійте мультипеч до 200°C протягом 10 хвилин.

Готуйте шашлики в мультипечі протягом 10-12 хвилин, перевертаючи їх на в середині процесу приготування, або до того часу, поки овочі не стануть м'якими та злегка підсмаженими

Підігрійте лаваш або піту на сковороді.

Намажте велику кількість хумусу з нуту на кожен шматок лаваша.

Викладіть на лаваш шар свіжого салату на хумус.

Зніміть вміст 1 або 2 шпатель і викладіть їх на салат.

Полийте інгредієнти додатковим хумусом з нуту, за бажанням.

Щільно загорніть лаваш.

Подавайте рол до столу відразу.

Подавайте страву з додатковим хумусом з нуту для занурення.



БАБУСИН БАНАНОВИЙ КЕКС

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

● БАНАНОВИЙ КЕКС



ДЕСЕРТИ



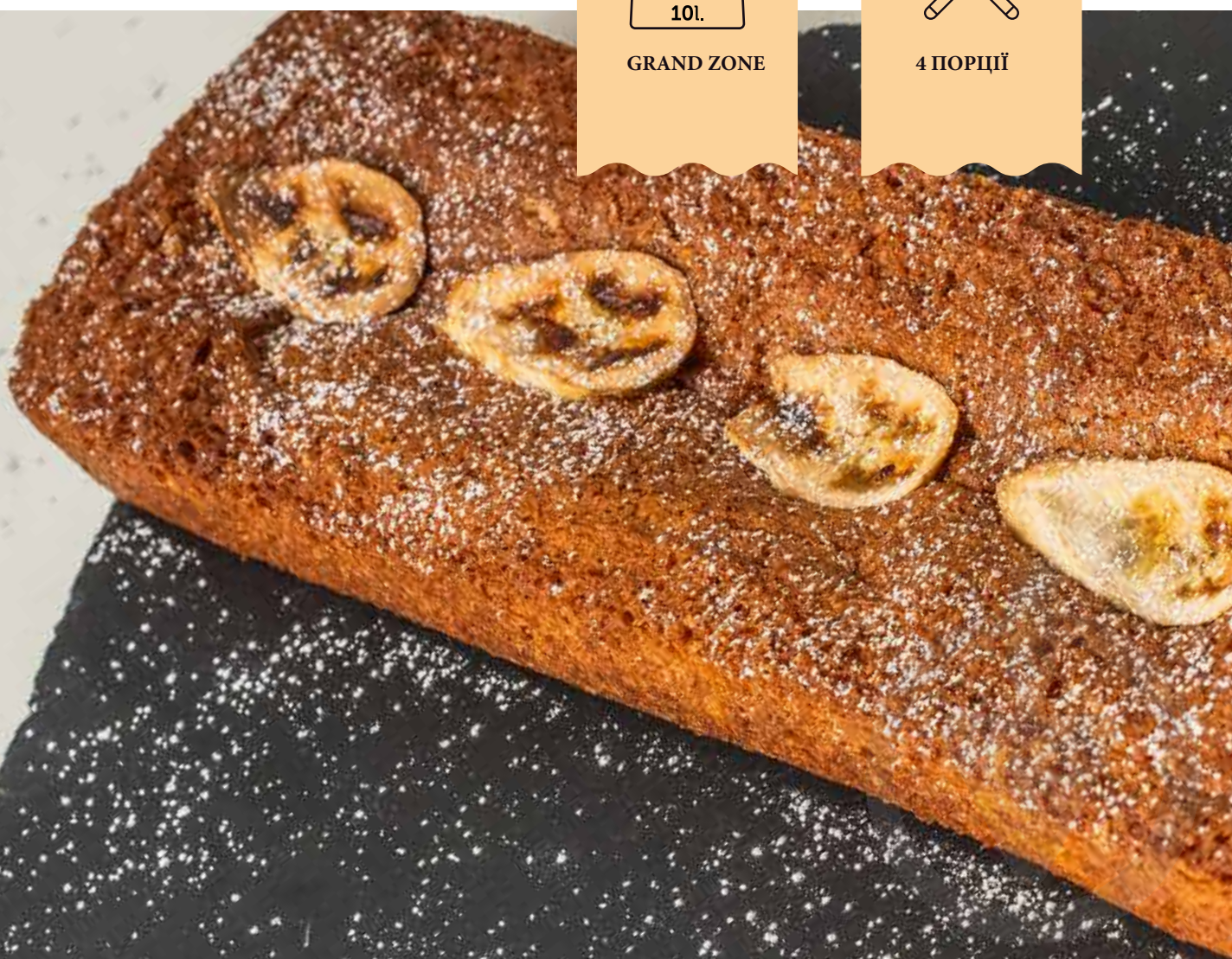
55 ХВ



GRAND ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  Олія-спрей
-  150 г борошна
-  90 г цукрової пудри
-  90 г коричневого цукру
-  60 г рослинного масла
-  60 г розтопленого вершкового масла
-  3 г розпушувача
-  2 г солі
-  120 г бананового пюре
-  1 яйце
-  2 г ванільного екстракту
-  мед (за бажанням)

Необхідні аксесуари: Форма для хліба (35 см x 14 см x 6 см) 1,8 л, миска, віночок, виделка, лопатка.

ПРИГОТУВАННЯ

Виберіть Grandzone і функцію BAKE (Випікання), налаштуйте температуру на 160°C і час на 10 хвилин, потім натисніть Start/Pause для попереднього розігріву.

Розпиліть олію всередині форми для хліба та посипте її борошном. Струсніть форму, щоб позбутися зайвого борошна.

Розімніть банани виделкою до стану пюре.

Додайте до пюре з бананів яйця, олію, масло та цукор, збивайте суміш використовуючи віночок. Перемішайте все до отримання однорідної маси.

Додайте до маси ванільний екстракт до суміші та ретельно перемішайте.

Змішайте сухі інгредієнти: борошно, сіль і розпушувач. Обережно перемішайте лопаткою, поки все не з'єднається, а потім додайте їх до мокрої суміші.

Вилийте суміш у підготовлену форму для хліба і покладіть кілька скибочок банана на тісто для прикраси.

Полийте банани медом.

Випікайте кекс протягом 35-40 хвилин. Перевіряйте його кожні 5 хвилин після 25-30 хвилин випікання, протикаючи його шпателькою (вона повинна входити та виходити чистою), оскільки час може варіюватися в залежності від форми для випічки.

Охолоджуйте кекс у формі протягом 10 хвилин, потім перенесіть його на решітку та дайте повністю охолонути перед подачею.



КЛАСИЧНИЙ МОРКВЯНИЙ ТОРТ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

- МОРКВЯНИЙ ТОРТ
- ШОКОЛАДНУ ГЛАЗУР



ДЕСЕРТИ



30-60 ХВ



GRAND ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  Олія-спрей
-  200 г борошна
-  200 г цукрової пудри
-  100 г рослинного масла
-  1 чайна ложка розпушувача
-  1/2 чайної ложки солі
-  250 г моркви
-  1 чайна ложка ванільного екстракту
-  3 яйця

Необхідні аксесуари: Форма для хліба (35 см x 14 см x 6 см) 1,8 л, миска, віночок, виделка, лопатка

-  50 г незбираного молока
-  100 г чорного шоколаду
-  50 г цукру
-  1 щіпка солі
-  50 г вершкового масла

Необхідні аксесуари: каstrуля, лопатка, блендер.

ПРИГОТУВАННЯ

Виберіть Grandzone і функцію BAKE (Випікання), налаштуйте температуру на 160°C і час на 10 хвилин, потім натисніть Start/Pause для попереднього розігріву.

Розпиліть олію всередині форми для кексу і посипте її борошном. Потрясіть форму, щоб видалити зайве борошно.

Очистіть моркву та наріжте її на маленькі шматочки.

Змішайте моркву, яйця, олію, ванільний екстракт і цукор за допомогою блендера до однорідної маси.

Змішайте сухі інгредієнти: борошно, сіль і розпушувач. Обережно додайте до їх змішаної суміші за допомогою лопатки, до повного поєднання. Має вийти гладке і блискуче тісто без грудочок борошна.

Вилийте суміш у підготовлену форму.

Випікайте страву протягом 35-40 хвилин. Перевіряйте кекс кожні 5 хвилин після 25-30 хвилин за допомогою шпательки (вона повинна виходити чистою), оскільки час може змінюватися в залежності від форми вашої форми для випічки.

Після завершення приготування дайте торту охолонути в формі протягом 10 хвилин, потім вийміть та перекладіть його на решітку.

Наріжте шоколад на дрібні шматочки.

Розтопіть масло в каstrулі на повільному вогні.

Додайте нарізаний шоколад до розтопленого масла і перемішайте все до повного розчинення шоколаду та утворення однорідної маси.

Додайте цукор-пісок до шоколадної та масляної суміші, постійно помішуючи її до повного розчинення цукру.

Поступово вливайте молоко в суміш, постійно помішуючи її, поки глазур не стане гладкою і блискучою.

Зніміть каstrулю з вогню та дайте глазури охолонути 10 хвилин.

Нанесіть глазур на морквяний торт і подавайте до столу.

ЯБЛУЧНІ ПИРІЖКИ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

- ЯБЛУЧНА НАЧИНКА
- ЯБЛУЧНІ ПИРІЖКИ



ДЕСЕРТИ



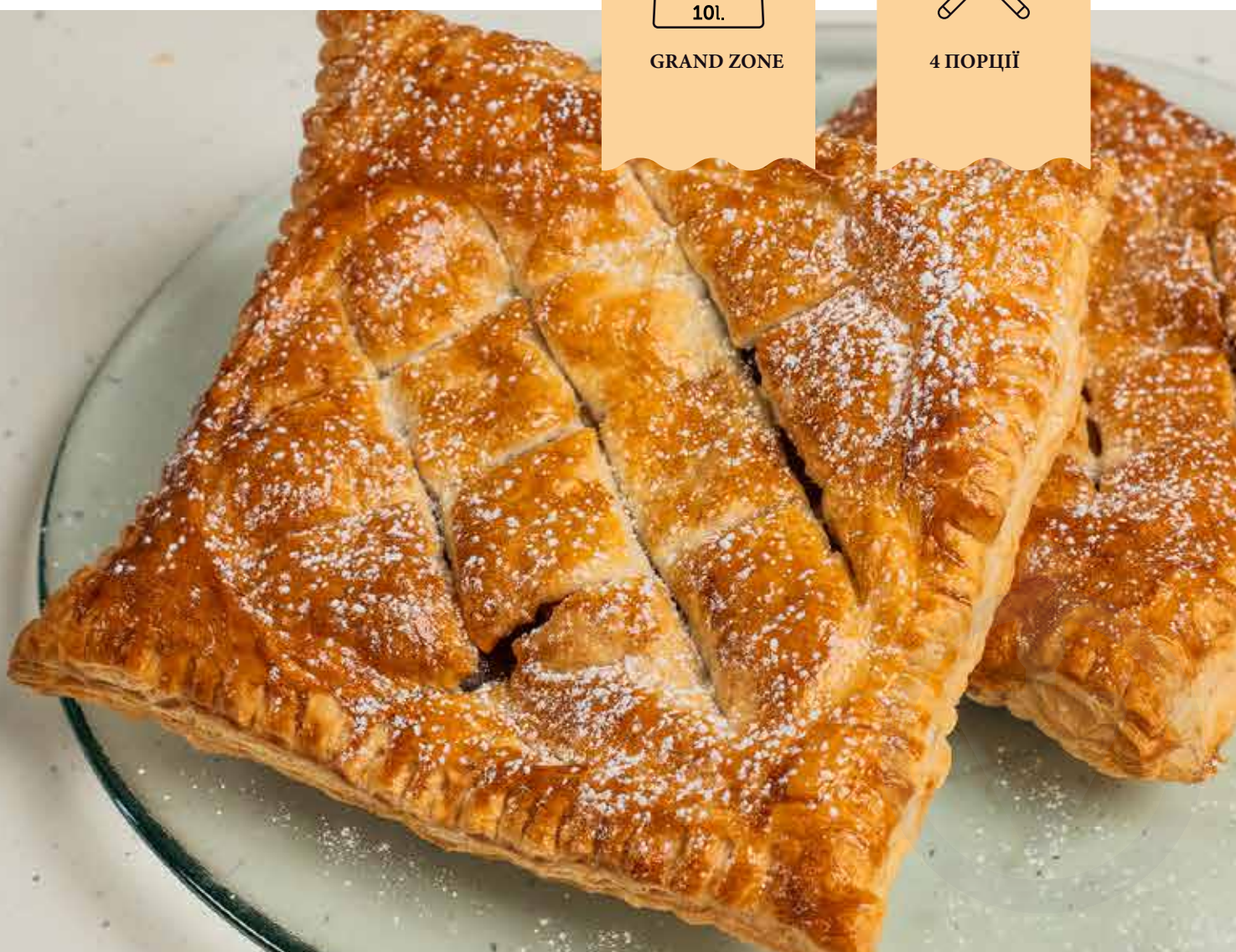
65 ХВ



GRAND ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

- 4-5 шт. яблук, тонко нарізаних
- 200 г коричневого цукру
- 4 г меленої кориці
- 2 г меленого мускатного горіха
- 4 г солі
- (1 лимон) Лимонний сік
- 1 столова ложка кукурудзяного крохмалю
- 2 столові ложки води

Необхідні предмети: Овочечистка, ніж, миска для змішування, кастрюля.

- 375 г листкового тіста
- 2 склянки яблучної начинки
- 1 яйце
- 1 столова ложка цільного молока
- 4 столові ложки цукру
- 2 столові ложки кориці
- 1 чайна ложка мускатного горіха
- 4 ст.ложки борошна

Необхідні аксесуари: маленька миска, пергамент папір, ніж або різак для піци, виделка, пензлик для тіста.

ПРИГОТУВАННЯ

У мисці змішайте тонко нарізані яблука з цукром. Залиште суміш на 10 хвилин, щоб цукор витягнув сік з яблук.

Перекладіть яблучну суміш у кастрюлю і поставте на слабкий вогонь.

Додайте до яблук мелену корицю та мускатний горіх, та обережно нагрівайте суміш близько 5 хвилин, поки цукор не розчиниться, а яблука трохи розм'якшаться.

У маленькій мисці приготуйте загусник, змішавши кукурудзяний крохмаль з 1 столовою ложкою води до однорідності.

Повільно вливайте загусник з кукурудзяного крохмалю в кастрюлю з яблучною сумішшю, постійно помішуючи протягом 1-2 хвилин, поки суміш не загусне.

Зніміть кастрюлю з вогню і дайте яблучній начинці трохи охолонути перед тим, як використовувати її для начинки для листкового тіста.

Виберіть Grandzone і функцію BAKE (Випікання), налаштуйте температуру на 190°C і час на 10 хвилин, потім натисніть Start/Pause для попереднього розігріву.

На присипаному борошном столі розкачайте готове листкове тісто до товщини близько 3 мм. Для цього можна використовувати качалку.

Змішайте яйце та 1 столову ложку молока, щоб зробити яйцеву суміш для глазурі.

За допомогою ножа або ножа для піци наріжте розкатане листкове тісто на квадрати розміром 10 x 10 см.

Покладіть ложку підготовленої яблучної начинки на одну половину кожного квадрата тіста, залишаючи бортик в 0,5 см по краях.

Змастіть яйцевою сумішшю краї, складіть кожен квадрат тіста, таким чином, щоб з нього утворився трикутник, і використовуйте виделку, щоб защепити краї. Це запобігатиме витіканню начинки під час приготування.

Гострим ножом зробіть 2 надрізи на верхній частині кожного пиріжка. Це допоможе пару виходити під час випікання.

Змішайте цукор та спеції в маленькій мисці.

Змастіть верх пиріжків яйцевою сумішшю і посипте щедрою кількістю цукрової суміші.

Покладіть готові яблучні пиріжки в попередньо розігрітий контейнер мультипечі в один шар, переконавшись, що вони не торкаються один одного.

Виберіть функцію Grandzone і функцію BAKE (Випікання), налаштуйте температуру на 190°C і час на 12 хвилин, потім натисніть Start/Pause. Випікайте пиріжки до золотистої скоринки і бажаної хрусткості.

Після випікання яблучних пиріжків, вийміть їх з мультипечі і дайте їх трохи охолонути перед подачею.

За бажанням, перед подачею посипте пиріжки цукровою пудрою або подавайте їх з кулькою ванільного морозива для смачного десерту!



ШОКОЛАДНЕ ПЕЧИВО З НІЖНОЮ ТЕКСТУРОЮ

ГОТУЄМО

КОЛЬОРОВИЙ
ІНДИКАТОР

● ТІСТО ДЛЯ ПЕЧИВА



ДЕСЕРТИ



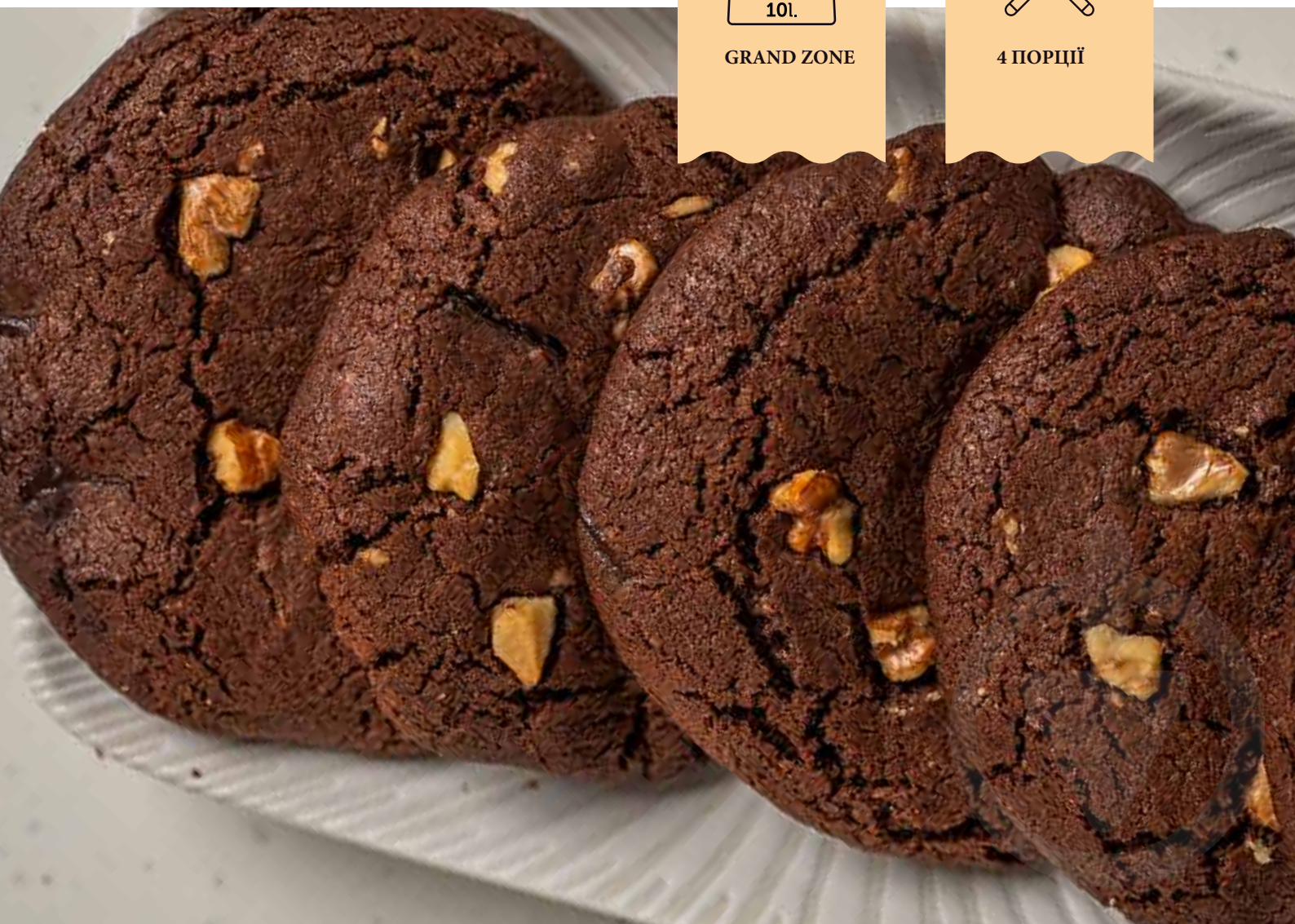
45 ХВ



GRAND ZONE



4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

-  1/2 склянки вершкового масла
-  1/2 склянки цукрової пудри
-  1/2 чашки коричневого цукру
-  1 яйце
-  1 чайна ложка екстракту ванілі
-  1 склянка борошна універсального призначення
-  1 щіпка солі
-  2/3 чашки какао-порошку
-  1 чайна ложка розпушувача
-  1 чашка нарізаного чорного шоколаду
-  1/2 чашки подрібнених горіхів

Необхідні аксесуари: папір для випічки, 2 великі миски, лопатка, віночок.

ПРИГОТУВАННЯ

- Дозвольте маслу нагрітися до кімнатної температури, поки воно не стане достатньо м'яким для збивання.
- Змішайте м'яке масло, цукор-пісок та коричневий цукор у мисці до легкого та пухнастого стану.
- Додайте яйця до суміші.
- Додайте ванільний екстракт до суміші.
- Збивайте інгредієнти до повного поєднання.
- Просійте борошно, какао-порошок, сіль та розпушувач у окрему миску.
- Змішайте сухі інгредієнти до рівномірного розподілу.
- Поступово додайте сухі інгредієнти до вологої суміші в мисці.
- Перемішуйте тісто до утворення однорідної маси.
- Додайте до тіста нарізаний темний шоколад і подрібнені горіхи, ретельно перемішуючи їх.
- Покладіть тісто в холодильник на 2 години або на ніч.
- Розкачайте порції тіста в кульки або трохи притисніть їх, щоб отримати бажаний розмір і форму печива.
- Виберіть функцію Grandzone та функцію BAKE (Випікання), налаштуйте температуру на 175°C і час на 5 хвилин, потім натисніть Start/Pause для попереднього розігріву.
- Покладіть сформовані кульки тіста в контейнер мультипечі залишаючи відстань 1-2 сантиметри між кожним печивом.
- Випікайте печиво при температурі 175°C близько 8-10 хвилин, або поки воно не стане твердим і трохи пружним на дотик.
- Коли печиво буде готове, вийміть його з мультипечі і дайте йому охолонути на решітці перед подачею.





COSORI

Живіть зі смаком.

cosori.com

