



COSORI

TLAKOVÝ HRNEC 5.7L

Kniha receptů



Obsah

Čistý kuřecí vývar
Kuřecí polévka s bylinkami
Kuřecí polévka s nudlemi
Minestrone polévka
Krůtí Chilli s bílými fazolemi
Houbový pilaf s divokou rýží
Ovesná kaše s jablky a brusinkami
Parfait s jogurtem a ovocem
Sýrová omeleta
Kuřecí Fajitas
Dušené hovězí maso
Kuřecí stehna s těstovinovou rýží
Orzo
Vepřové kotlety
Losos s koprem a citronem
Brokolicový salát



ČISTÝ KUŘECÍ VÝVAR

PORCE	6 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	25 minut

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

2 bobkové listy
2 snítky tymiánu
6 stonků petržele
3 stroužky česneku
1 lžička drceného černého pepře
1,3 kg masitých kuřecích kostí
(nohy, křídla, krky, páteř)
2 řapíkaté celery, nakrájené nahrubo
2 střední mrkve, nakrájené nahrubo
2 střední cibule, nakrájené nahrubo
1,4 l studené vody

Potřebné příslušenství

Plátno na sýr (10cm čtverec)
Provázek
Jemné síto na mouku

1. Do středu plátna na sýr vložte bobkové listy, tymián, stonky petržele, česnek a kuličky pepře. Bylinky svažte provázkem. Otočte horní část a svažte ji také provázkem.
2. Vložte všechny ingredience, včetně sáčku s bylinkami, do vnitřní nádoby tlakového hrnce COSORI.
3. Umístěte na tlakový hrnec víko.
4. Zvolte funkci **Pressure Cook**, deaktivujte funkci Keep Warm, nastavte tlak na vysoký a čas na 25 minut. Poté stiskněte **Start**.
5. Uvolněte tlak přirozeně tím, že tlakový hrnec ponecháte v klidu, dokud nebude plovákový ventil v jedné rovině s víkem. Posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy **Vent**, abyste uvolnili veškerý zbývající tlak.
6. Opatrně otevřete víko a vyjměte kuřecí kosti. Dejte je stranou, dokud nevychladnou. Poté z nich oberte maso, abyste ho mohli použít pro jiný recept, pokud chcete. Kostí vyhodte.
7. Vývar přecedíme přes síto. Veškerou zeleninu a sáček s bylinkami vyhodíme.
8. Odstraňte tuk z povrchu vývaru. Vývar můžete okamžitě podávat nebo ho skladovat v lednici až 8 dní nebo v mrazáku až 2 měsíce.



KUŘECÍ POLÉVKA S BYLINKAMI

PORCE	6-8 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	25 minut

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

8 sušených hub shiitake, umytých
15 gramů goji
100 gramů sušených jujube
1 celé kuře (cca 1,2 kg)
1,4 l studené vody nebo tolik, aby bylo
ponořeno celé kuře kromě prsou

1. Vložte všechny ingredience do vnitřní nádoby tlakového hrnce COSORI.
2. Umístěte na tlakový hrnec víko.
3. Zvolte funkci **Pressure Cook**, deaktivujte funkci Keep Warm, nastavte tlak na vysoký a čas na 25 minut. Poté stiskněte **Start**.
4. Uvolněte tlak přirozeně tím, že tlakový hrnec ponecháte v klidu, dokud nebude plovákový ventil v jedné rovině s víkem. Posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy Vent, abyste uvolnili veškerý zbývající tlak.
5. Opatrně otevřete víko. Kuře oberte. Polévku nalijte do misek a spolu s kuřecím masem ji můžete servírovat.



KUŘECÍ POLÉVKA S NUDEMI

PORCE	6-8 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	15 minut

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

2 lžičky extra panenského olivového oleje
2 vykostěná kuřecí stehna
2 kuřecí prsa
2 střední mrkve, oloupané a nakrájené na malé kostičky
2 řapíkaté celer, oloupané a nakrájené na malé kostičky
1,4 l kuřecího vývaru
½ lžičky soli, plus více podle chuti
¼ lžičky mletého černého pepře
227 g středních vařených vaječných nudlí
Petržel, nasekaná, na ozdobu

1. Zvolte funkci **Sauté** na tlakovém hrnci COSORI a nastavte teplotu na vysokou. Poté nastavte čas na 5 minut a stiskněte **Start**.
2. Do vnitřního hrnce dejte olej. V něm opečte kuřecí stehna a prsa a poté stiskněte **Cancel**.
3. Vložte mrkev, celer a vývar do vnitřního hrnce. Zamíchejte a jemně oškrábejte dno hrnce, aby se nic nepřilepilo.
4. Umístěte na tlakový hrnec víko.
5. Zvolte funkci **Pressure Cook**, deaktivujte funkci Keep Warm, nastavte tlak na vysoký a čas na 10 minut. Poté stiskněte **Start**.
6. Uvolněte tlak přirozeně tím, že tlakový hrnec ponecháte v klidu, dokud nebude plovákový ventil v jedné rovině s víkem. Posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy Vent, abyste uvolnili veškerý zbývající tlak.
7. Opatrně otevřete víko a polévku dochuťte solí a pepřem podle potřeby.
8. Vaječné nudle rozdělte na 4 porce a každou misku naplňte kuřecím masem a vývarem. Ozdobte petrželkou a podávejte.



MINISTRONE POLÉVKA

PORCE	4-6 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	40 minut

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

2 lžičky hroznového oleje
8 středních kusů hovězí oháňky (asi 1,3 - 1,8 kg)
28 g rajčatové pasty
1 cibule, oloupaná a nakrájená
2 střední mrkve, oloupané a nakrájené
3 řapíkaté cely, oloupané a nakrájené
½ zeleného zelí, nakrájeného nahrubo
2 malé červené brambory, oloupané a nakrájené
5 římských rajčat, nakrájených
710 ml kuřecího vývaru nebo vody
Sůl, podle chuti

1. Zvolte funkci **Sauté** na tlakovém hrnci COSORI a nastavte teplotu na vysokou. Poté nastavte čas na 10 minut a stiskněte **Start**.
2. Nalijte olej do vnitřní nádoby.
3. Přidejte kusy hovězího oháňky a opečte je z obou stran. Poté přidejte rajčatový protlak a pečte asi 5 minut. Po dokončení stiskněte **Cancel**.
4. Do vnitřního hrnce vložte cibuli, mrkev, celer, zelí, brambory, rajčata a vývar. Vše zamíchejte a jemně oškrábejte dno hrnce, aby se nic nepřilepilo.
5. Umístěte na tlakový hrnec víko.
6. Zvolte funkci **Pressure Cook**, deaktivujte funkci Keep Warm, nastavte tlak na vysoký a čas na 30 minut. Poté stiskněte **Start**.
7. Uvolněte tlak přirozeně tím, že tlakový hrnec ponecháte v klidu, dokud nebude plovákový ventil v jedné rovině s víkem. Posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy Vent, abyste uvolnili veškerý zbývající tlak.
8. Opatrně otevřete víko a polévku dochuťte solí podle potřeby.
9. Hovězí oháňku rozdělte do 4 misek, přidejte zeleninu a vývar a podávejte.



KRŮTÍ CHILLI S BÍLYMI FAZOLEMÍ

PORCE	4-6 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	30 minut

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

454 g mletého krůtího masa
1 lžička soli, plus více podle chuti
½ lžičky mletého černého pepře
2 lžičky hroznového oleje
1 střední cibule, nakrájená na malé kostičky
4 keříčková rajčata Roma, nakrájená
1 jalapeno paprička, zbavená semínek a nasekaná
2 lžičky sušeného česneku
2 lžičky sušeného oregana
10 g chilli v prášku
2 plechovky fazolí Cannellini (každá 425 g)
710 ml kuřecího vývaru
236 ml vody
2 snítky čerstvého tymiánu
2 bobkové listy
83 g strouhaného sýra čedar (volitelně)

1. Krůtí maso osolíme a opepříme.
2. Zvolte funkci **Sauté** na tlakovém hrnci COSORI a nastavte teplotu na vysokou. Poté nastavte čas na 10 minut a stiskněte **Start**.
3. Do vnitřního hrnce přidejte olej a poté cibuli. Opečte cibuli, dokud nebude průhledná, poté přidejte krůtu a opečte ji po stranách.
4. Přidejte zbytek ingrediencí kromě sýra a poté stiskněte **Cancel**.
5. Umístěte na tlakový hrnec víko.
6. Zvolte funkci **Pressure Cook**, deaktivujte funkci Keep Warm, nastavte tlak na vysoký a čas na 20 minut. Poté stiskněte **Start**.
7. Uvolněte tlak přirozeně tím, že tlakový hrnec ponecháte v klidu, dokud nebude plovákový ventil v jedné rovině s víkem. Posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy Vent, abyste uvolnili veškerý zbývající tlak.
8. Opatrně otevřete víko a dochuťte krůtí chilli solí podle potřeby.
9. Nakonec krůtí chilli ozdobte strouhaným sýrem čedar a podávejte.



HOUBOVÝ PILAF S DIVOKOU RÝŽÍ

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	35 minut

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

1½ lžíce hroznového oleje
½ cibule, nakrájená na malé kostičky
226 g žampionů, nakrájených na plátky
2 lžičky sušeného česneku
185 g divoké rýže
473 ml zeleninového vývaru
2 lžičky soli
½ lžičky mletého černého pepře
2 snítky tymiánu
2 bobkové listy
Petržel, nasekaná, na ozdobu

1. Zvolte funkci **Sauté** na tlakovém hrnci COSORI a nastavte teplotu na vysokou. Poté nastavte čas na 15 minut a stiskněte **Start**.
2. Do vnitřního hrnce přidejte olej a poté cibuli. Smažte cibuli, dokud nezesklovatí, asi 5 minut.
3. Přidejte houby a vařte je, dokud se jejich přirozená voda neuvolní, asi 5 minut.
4. Přidejte česnek a rýži a vše dobře promíchejte. Jakmile je hrnec suchý a bez přebytečné tekutiny, přidejte zeleninový vývar, sůl, pepř, tymián a bobkové listy. Poté stiskněte **Cancel** a jemně promíchejte po dně hrnce, aby se nic nepřilepilo.
5. Umístěte na tlakový hrnec víko.
6. Zvolte funkci **Rice**, deaktivujte funkci Keep Warm, nastavte tlak na minimum a čas na 20 minut. Poté stiskněte **Start**.
7. Uvolněte tlak přirozeně tím, že tlakový hrnec ponecháte v klidu, dokud nebude plovákový ventil v jedné rovině s víkem. Posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy Vent, abyste uvolnili veškerý zbývající tlak.
8. Opatrně otevřete víko a načechrejte rýži vidličkou nebo lžící na rýži.
9. Podávejte s nasekanou petrželkou.



OVESNÁ KAŠE S JABLKY A BRUSINKAMI

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	3 minuty

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

236 ml vody
473 ml mandlového nápoje s vanilkovou příchutí
80 g ovesných vloček
1 tyčinka skořice
½ lžičky soli
30 g sušených brusinek
1 velké zelené jablko, zbavené jádřinců a
nahrubo nakrájené
Med, na dochucení

1. Vložte všechny přísady do vnitřní nádoby tlakového hrnce COSORI.
2. Umístěte víko na tlakový hrnec.
3. Zvolte funkci **Oatmeal/Porridge**, deaktivujte funkci Keep Warm, nastavte tlak na vysoký tlak a čas na 3 minuty. Poté stiskněte **Start**.
4. Uvolněte tlak přirozeně tím, že tlakový hrnec ponecháte v klidu, dokud nebude plovákový ventil v jedné rovině s víkem. Posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy Vent, abyste uvolnili veškerý zbývající tlak.
5. Opatrně otevřete víko a zamíchejte ovesnou kaši.
6. Ovesnou kaši podávejte dochucenou kapkou medu.



PARFAIT S JOGURTEM A OVOCEM

PORCE	12-15 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	6 hodin
DOBA VAŘENÍ	10 hodin a 15 minut

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

1,8 l plnotučného mléka
46 g bílého jogurtu se živými kulturami
1 lžička vanilkového extraktu (volitelně)
76 g slazeného kondenzovaného mléka (volitelné)
330 g čerstvých malin nebo borůvek,
a více podle potřeby
218 g granoly, plus více podle potřeby

Potřebné příslušenství

Kuchyňský teploměr
Zavařovací sklenice

1. Nalijte mléko do vnitřní nádoby tlakového hrnce COSORI.
2. Zvolte funkci **Yoghurt**, upravte nastavení teploty na 82°C a stiskněte **Start**. Se sundaným víkem mléko občas zamíchejte a nechte ho zahřát na 82°C.
3. Po dosažení 82°C nechte mléko vychladnout na 43°C. To může trvat až hodinu. Pro rychlejší vychlazení můžete mléko umístit na ledovou lázeň.
4. Do mísy nalijte 118 ml mléka a zašlehejte do něj bílý jogurt, vanilkový extrakt a případně slazené kondenzované mléko. Směs nalijte zpět do vnitřního hrnce a dobře prošlehejte.
5. Umístěte víko na tlakový hrnec a posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy **Vent**.
6. Zvolte funkci **Yoghurt**, nastavte čas na 10 hodin a teplotu na 43°C. Poté stiskněte **Start**.
7. Po dokončení vaření opatrně otevřete víko a zkontrolujte, zda jogurt ztuhl a chutná podle vašich představ. Jogurt můžete fermentovat až 24 hodin, výsledkem bude hustší a kyselejší jogurt.
8. Jogurt nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Poté hrnec přikryjte potravinářskou fólií a nechte jogurt chladit v lednici alespoň 6 hodin.
9. Sestavte parfait vrstvením jogurtu, čerstvého ovoce a granoly do zavařovacích sklenic. Poslední vrstvou by měl být bílý jogurt. Vrch ozdobte extra ovocem a granolou.

SÝROVÁ OMELETA

PORCE	1 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	18 minut

Doba vaření **nezahrnuje** dobu předehtívání.
Doba předehtívání se na displeji **neobrazuje**.

3 vejce
1 lžička soli
20 g strouhaného sýra čedar
1 lžice nasekané petrželky, další na ozdobu

Potřebné příslušenství

Znovu uzavíratelný plastový sáček nebo sous vide sáček vhodný do mrazáku



1. Ve velké míse ušlehejte vejce a sůl do hladka. Poté vmíchejte sýr a petržel.
2. Vaječnou směs nalijte do znovu uzavíratelného plastového sáčku vhodného do mrazáku. Před úplným uzavřením odstraňte co nejvíce přebytečného vzduchu a vejce ponechte na dně sáčku.
3. Sáček přeložte na třetiny a vejce ponechte na dně sáčku, abyste vytvořili obdélníkový tvar. Umístěte složený sáček naplocho do vnitřní nádoby tlakového hrnce COSORI, přičemž vejce udržujte ve tvaru obdélníku. Poté umístěte nahoru na sáček napařovací mřížku, aby se vejce vyvážila.
Poznámka: Můžete vařit více omelet najednou naskládáním až 4 sáčků na sebe.
4. Naplňte vnitřní nádobu vodou, dokud není sáček zcela ponořený. Poté sáček vyjměte a odložte stranou.
5. Umístěte víko na tlakový hrnec a posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy **Vent**.
6. Zvolte funkci **Sous Vide** a upravte čas na 18 minut a teplotu na 74°C. Poté stiskněte **Start** pro předehtátí. Po dokončení předehtátí opatrně otevřete víko a vložte sáček s vaječnou směsí zpět do vnitřní nádoby a znovu na sáček umístěte napařovací mřížku.
7. Umístěte víko na tlakový hrnec a posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy **Vent**.
8. Otevřete víko a opatrně vyjměte plastový sáček.
9. Vejce ještě v plastovém sáčku roztláče do tvaru omelety a přendejte na servírovací talíř.
10. Hotovou omeletu ozdobte petrželkou a podávejte.



KUŘECÍ FAJITAS

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	18 minut

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

1 lžice hroznového oleje
½ červené cibule, nakrájené na 6mm proužky
½ žluté cibule, nakrájené na 6mm proužky
3 papriky, nakrájené na 6mm proužky
2½ lžičky soli
1½ lžičky mletého černého pepře
¼ lžičky drčeného kmínu
¼ lžičky mleté červené papriky
¼ lžičky mletého koriandru
454 g vykostěných kuřecích prsou bez kůže,
nakrájených na 13mm silné nudličky
2 stroužky česneku, rozdrčené
8 tortil dle vlastního výběru

1. Zvolte funkci **Sauté** na tlakovém hrnci COSORI a nastavte teplotu na vysokou a čas na 18 minut. Poté stiskněte **Start**.
2. Do vnitřní nádoby tlakového hrnce přidejte olej, cibuli a opečte ji do měkka, asi 5 minut. Poté přidejte papriky a restujte je dalších 5 minut. Jakmile budete mít směs cibule a papriky opečenou, vyndejte ji a dejte do misky.
3. Smíchejte sůl, pepř a koření v malé misce.
4. Kuřecí prsa vložíme do vnitřní nádoby a opečeme je z obou stran. Poté přidáme česnek a restujeme ho tak dlouho, dokud nezačne vonět.
5. Přidejte směs cibule a paprik zpět do vnitřní nádoby ke kuřecímu masu. Poté přidejte také směs koření a vše důkladně promíchejte.
6. Vše smažte, dokud není kuřecí maso zcela propečené, asi 8 až 10 minut. Po dokončení stiskněte **Cancel**.
7. Vyjměte hotové kuřecí fajitas z tlakového hrnce a přendejte je do velké servírovací misky. Podávejte je s ohřátými tortillami.



DUŠENÉ HOVĚZÍ MASO

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	15 minut
DOBA VAŘENÍ	2 hodiny a 48 minut

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

¼ lžičky hroznového oleje
170 g nakrájené slaniny nebo vepřového bůčku
907 g hovězí kulaté plece bez kosti, nakrájené na 5cm kostky
1 velká mrkev, oloupaná a nahrubo nakrájená
1 cibule, nakrájená
226 g žampionů nakrájených na čtvrtky
1 lžička soli, plus více podle chuti
½ lžičky mletého černého pepře, plus více podle chuti
31 g hladké mouky
236 ml červeného vína (Chianti)
473 ml hovězího vývaru
1 lžíce rajčatového protlaku
2 stroužky česneku, rozdrcené
½ lžičky tymiánu
1 bobkový list
236 g čerstvé nebo mražené perlové cibule, s odstraněnými konci a oloupané
Petržel, nasekaná, na ozdobu

Potřebné příslušenství
Drážkovaná lžíce

1. Zvolte funkci **Sauté** na tlakovém hrnci COSORI, nastavte teplotu na vysokou a čas na 18 minut. Poté stiskněte **Start**.
2. Do vnitřní nádoby tlakového hrnce přidejte olej a slaninu. Ze slaniny vysmažte tuk, asi 5 minut. Osmaženou slaninu vyjměte drážkovanou lžící a dejte ji stranou na talíř vyložený papírovou utěrkou.
3. Osušte hovězí kostky papírovými utěrkami a poté je po dávkách přidávejte do vnitřní nádoby. Hovězí maso opečeme ze všech stran pomocí kleští. Opečené maso se slaninou vyndejte z hrnce a dejte stranou do misky.
4. Přidejte mrkev, cibuli a houby do vnitřní nádoby a restujte je tak dlouho, dokud plátky cibule nezesklovatí.
5. Do hrnce vraťte hovězí maso se slaninou, poté přidejte sůl, pepř a mouku. Vše důkladně promíchejte a vařte asi 3 minuty.
6. Přidejte zbývající ingredience kromě petrželky a poté stiskněte **Cancel**.
7. Umístěte víko na tlakový hrnec a posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy **Vent**.
8. Zvolte funkci **Slow Cook** a upravte nastavení teploty na vysokou a čas na 2½ hodiny. Poté stiskněte **Start**.
9. Po dokončení vaření opatrně otevřete víko a dušené hovězí maso dochuťte solí a mletým černým pepřem podle potřeby.
10. Dušené hovězí maso podávejte ozdobené petrželkou. Nejlepší je podávat ho s bramborovou kaší, pilafem z bílé rýže nebo s těstovinami.



KUŘECÍ STEHNA S TĚSTOVINOVOU RÝŽÍ ORZO

PORCE	5 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	15 minut
DOBA VAŘENÍ	11 minut

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

680 gvykostěných kuřecích stehen bez kůže,
nakrájených na 25mm kousky

2 lžičky soli
1 lžička mletého černého pepře
3 stroužky česneku, rozdrčené
2 snítky rozmarýnu
473 ml kuřecího vývaru
1 lžička citronové kůry
44 ml citronové šťávy
28 g nesoleného másla
1 lžíce provensálských bylinek
227 g nevařené těstovinové rýže Orzo

1. Smíchejte všechny ingredience kromě těstovinové rýže ve vnitřní nádobě tlakového hrnce COSORI.
2. Umístěte na tlakový hrnec víko.
3. Zvolte funkci **Meat/Poultry**, vypněte funkci Keep Warm, nastavte tlak na vysoký a čas na 8 minut. Poté stiskněte **Start**.
4. Rychle uvolněte tlak posunutím spínače pro uvolnění páry do polohy **Vent**.
5. Přidejte těstovinovou rýži do kuřecí směsi a vše důkladně promíchejte.
6. Nasadte víko zpět na tlakový hrnec.
7. Zvolte funkci **Pressure Cook**, vypněte funkci Keep Warm, nastavte tlak na nízký a čas na 3 minuty. Poté stiskněte **Start**.
8. Uvolňujte tlak přirozeně po dobu 4 minut tak, že tlakový hrnec ponecháte v klidu a poté posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy **Vent**, abyste rychle uvolnili zbývající tlak.
9. Opatrně otevřete víko a nechte kuře a těstovinovou rýži 8 minut odpočívat.
10. Vše ochutnejte a podle potřeby dochuťte. Poté podávejte.



VEPŘOVÉ KOTLETY

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	20 minut
DOBA VAŘENÍ	14 minut

Doba vaření **nezahrnuje** dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji **neobrazuje**.

2 lžičky soli
2 lžičky italského koření
1 lžička mletého černého pepře
4 vepřové kotlety bez kosti (každá 142 g),
asi 13 až 25 milimetrů tlusté)
1 lžíce hroznového oleje
354 ml vody

Potřebné příslušenství

Alobal

1. Smíchejte sůl, italské koření a černý pepř v malé misce.
2. Obě strany vepřových kotlet okořeníme kořenící směsí.
3. Zvolte funkci **Sauté** na tlakovém hrnci COSORI a nastavte teplotu na vysokou. Poté nastavte čas na 6 minut a stiskněte **Start**.
4. Do vnitřní nádoby tlakového hrnce nalijte olej, přidejte 2 vepřové kotlety a opékejte je 3 minuty z každé strany. Po dokončení stiskněte tlačítko **Cancel** a vyjměte vepřové kotlety.
5. Vložte vodu do vnitřní nádoby a pomocí silikonové stěrky setřete glazuru ze dna. Udržujte vodu ve vnitřní nádobě.
6. Umístěte vepřové kotlety na kus alobalu. Poté fólii na stranách zmačkejte, abyste vytvořili stěny kolem vepřových kotlet. Horní část nechte odkrytou. (Můžete naskládat vepřové kotlety na sebe, pokud je jich příliš mnoho a nevejdou se do jedné vrstvy).
7. Umístěte napařovací mřížku do vnitřní nádoby a poté na ni položte vepřové kotlety.
8. Umístěte víko na tlakový hrnec.
9. Zvolte funkci **Meat/Poultry**, vypněte funkci Keep Warm, nastavte tlak na vysoký a čas na 8 minut. Poté stiskněte **Start**.
10. Přirozeně uvolňujte tlak po dobu 5 minut tak, že tlakový hrnec ponecháte v klidu a poté posuňte spínač pro uvolnění páry do polohy **Vent**, abyste rychle uvolnili zbývající tlak.
11. Opatrně otevřete víko a přendejte vepřové kotlety na talíř. Nechte je odpočívat po dobu 5 minut.
12. Vepřové kotlety podávejte s vaší oblíbenou přílohou.



LOSOS S KOPREM A CITRONEM

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	3 minuty

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

8 plátků citronu
2 filety lososa bez kůže (každý 142 g)
2 lžičky extra panenského olivového oleje
2 lžičky soli
2 lžičky sušeného kopru
354 ml vody
Vařená rýže, k podávání (volitelně)
Vařená zelenina, k podávání (volitelně)

Potřebné příslušenství

Alobal

1. Na kus alobalu umístěte oba filety lososa. Pod každý filet vložte plátek citronu.
2. Filety lososa ochutíte olivovým olejem, solí a koprem a na každý filet položte 2 plátky citronu.
3. Zmačkejte alobal po stranách tak, aby se kolem lososa vytvořily stěny. Horní část nechte odkrytou.
4. Nalijte vodu do vnitřní nádoby tlakového hrnce COSORI.
5. Vložte napařovací mřížku do vnitřní nádoby a poté na mřížku položte alobal s filety lososa.
6. Umístěte na tlakový hrnec víko.
7. Zvolte funkci **Steam**, deaktivujte funkci **Keep Warm**, nastavte tlak na nízký a čas na 3 minuty. Poté stiskněte **Start**.
8. Rychle uvolněte tlak posunutím spínače pro uvolnění páry do polohy **Vent**.
9. Opatrně otevřete víko a přendejte filety lososa na servírovací talíře.
10. Pokud chcete, lososa můžete podávat s vařenou rýží nebo zeleninou, nebo s jinou přílohou.



BROKOLICOVÝ SALÁT

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	3 hodiny a 10 minut
DOBA VAŘENÍ	1minuta

*Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání.
Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.*

2 brokolice, nakrájené na růžičky
2 lžičky extra panenského olivového oleje
2 lžičky soli, plus další na dochucení
354 ml vody
125 g majonézy
50 g bílého cukru krystal
2 lžičce jablečného octa
2 lžičky mletého černého pepře
55 g slaniny, vařené a rozdrobené (volitelně)
75 g kešu oříšků, pražených
53 g rozinek
¼ červené cibule, nakrájené na plátky silné 6 mm

Potřebné příslušenství
Alobal

1. Smíchejte brokolici, olej a sůl v malé misce.
2. Položte růžičky brokolice na alobal.
3. Zmačkejte fólii po stranách tak, aby se kolem brokolice vytvořily stěny. Horní část nechte odkrytou.
4. Nalijte vodu do vnitřní nádoby tlakového hrnce COSORI.
5. Vložte napařovací mřížku do vnitřní nádoby a poté na mřížku položte alobal s brokolicí.
6. Umístěte na tlakový hrnec víko.
7. Zvolte funkci **Steam**, deaktivujte funkci Keep Warm, nastavte tlak na nízký a čas na 1 minutu. Poté stiskněte Start.
8. Rychle uvolněte tlak posunutím spínače pro uvolnění páry do polohy **Vent**.
9. Opatrně otevřete víko a přendejte brokolici do velké nerezové mísy. Brokolici nechte vychladnout na pokojovou teplotu.
10. Smíchejte majonézu, cukr, jablečný ocet a černý pepř v malé misce.
11. Do velké mísy s vychladlou brokolicí přidejte slaninu, kešu oříšky, rozinky, červenou cibuli a majonézový dressing. Vše důkladně promíchejte, poté ochutnejte a v případě potřeby dochutte solí.
12. Před podáváním dejte brokolicový salát vychladit asi na 3 hodiny do lednice.