



COSORI®

MULTI COOKER 5.0-litre
MODEL: CRC-R501-KEUR

Kniha receptů

CS

Obsah

Snídaně

Krupicová kaše a jahodový kompot s tymiánem
Kedgeree
Tamago Kake Gohan
Vejce naměkko

Předkrmy/Přílohy

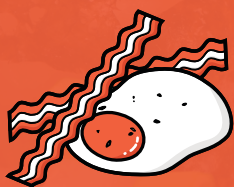
Kašovitý hrášek
Tahdig
Bylinková polenta
Kořeněná rýže s rajčaty
Pikantní tuňáková rolka
Pilaf z divoké rýže
Colcannon z brambor, mrkve a pastináku
Dušené červené zelí s jablky
Quinoa salát Tabbouleh
Harissa rýže s datlemi a pomerančem
Bramborová kaše

Hlavní chody

Těstovinová rýže Orzo s jarní zeleninou
Kořeněná mrkvovo-čočková polévka
Pomalu vařená nedělní omáčka
Penne s rajčaty a bazalkou
Polévka s citronovým kuřetem a rýží
Dušený losos s citronem, šalotkou a bylinkami
Zeleninová polévka s quinoou
Cizrna na kokosovém kari
Hrášková polévka
Pikantní Poha rýže
Smažená rýže s kuřecím masem
Hovězí stroganoff
Těstoviny Carbonara

Dezerty

Čokoládový dort s čokoládovou máslovou polevou
Rýžový puding



snídaně



KRUPICOVÁ KAŠE A JAHODOVÝ KOMPOT S TYMIÁNEM

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	23 minut

710 ml plnotučného mléka

2 lžíce másla

2 lžíce cukru nebo medu

1 špetka soli

56 g semolinové mouky

Jahodový kompot s tymiánem

907 g jahod, zbavených stopek a nakrájených na čtvrtky

6 snítek tymiánu

55 g moučkového cukru

1 citron, oloupaný a odšťavněný

½ lžičky kukuřičné mouky

1. Vložte jahody, tymián, cukr, citronovou kůru a citronovou šťávu do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI a vše důkladně zamíchejte.
2. Nastavte režim na **Jam/Sauce**, upravte čas na 15 minut a stiskněte **Start**. Během vaření nechte víko otevřené.
3. Kukuřičnou mouku na závěr vmícháme do kompotu, aby zhoustnul. Poté kompot přendáme do misky a dáme stranou. Umyjte a osušte vnitřní hrnec.
4. Polovinu mléka spolu s máslem, cukrem a solí dejte do vnitřního hrnce.
5. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 3 minuty a stiskněte **Start**.
6. Když se mléčná směs začne vařit, přidejte zbývající mléko. Poté za stálého šlehání plynule přidávejte semolinovou mouku.
7. Vyberte funkci **Grains**, nastavte ji na **Porridge**, upravte čas na 5 minut a stiskněte **Start**.
8. Nechte víko otevřené a kaši šlehejte zhruba každou minutu.
9. Kaši podávejte přelitou jahodovým kompotem.



KEDGEREE

PORCE

DOBA PŘÍPRAVY

DOBA VAŘENÍ

6 porcí

10 minut

46 minut

2 velká vejce

453 g uzené tresky

3 lžice ghí

½ žluté cibule, nakrájené nadrobno

¼ lžičky čerstvého zázvoru (2,5 cm dlouhý), oloupaný a nastrouhaný

2 lusky kardamomu

1 lžička kari

½ lžičky mletého koriandru

¼ lžičky mleté kurkumy

1 tyčinka skořice

1 sušený bobkový list

2 šálky rýže basmati, opláchnuté

Kuřecí vývar, dle potřeby

Sůl a pepř, podle chuti

1 citron, nakrájený na měsíčky

2 lžice ploché listové petrželky,

jemně nasekané, na ozdobu

Potřebné příslušenství

Jemné síto

1. Naplňte vnitřní hrnec rýžovaru COSORI vodou, dokud nedosáhne rysky **STEAM**.
2. Vložte vejce a tresku do parního koše a poté vložte parní koš do rýžovaru.
3. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 12 minut a stiskněte **Start**.
4. Po dokončení vaření vyjměte vejce a vložte je do misky s ledovou vodou, aby se ochladila. Tresku přendejte na talíř.
5. Vyjměte parní koš a vypusťte z vnitřního hrnce zbývající vodu. Vnitřní hrnec osušte a poté ho vraťte do rýžovaru.
6. Pomocí odměrky přidejte 2 šálky rýže basmati do jemného síta.
7. Omyjte a scedte rýži pomocí jemného síta, dokud voda nebude čirá. Poté rýži prozatím odložte stranou.
8. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 4 minuty a stiskněte **Start**.
9. Přidejte ghí, následně cibuli a vařte 3 minuty. Poté vmíchejte koření a vařte ještě 1 minutu. Přidejte rýži a zalijte ji kuřecím vývarem, dokud nedosáhne odpovídající rysky 2 šálků.
10. Vyberte funkci **White Rice**, nastavte ji na **Long Grain** a stiskněte **Start**.
11. Vejce oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Tresku nakrájejte na velké kusy pomocí vidličky.
12. Hotovou rýži dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou podle chuti. Ozdobte ji nasekanou petrželkou, položte na ni kousky tresky a vejce a podávejte.



CS TAMAGO KAKE GOHAN

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	35 minut

2 odměrky krátkozrnné bílé rýže
4 žloutky
4 lžičky sójové omáčky
2 lžičky rýžového vína mirin, k podávání
(volitelně)
Sůl, podle chuti
Furikake koření, k podávání
1 špetka glutamátu sodného,
pro podávání (volitelně)
Instantní vývar Hondashi, k podávání
(volitelně)

Potřebné příslušenství
Jemné síto

1. Pomocí odměrky nasypejte 2 šálky krátkozrnné bílé rýže do jemného síta.
2. Promyjte a scedte rýži pomocí jemného síta, dokud voda nevyteče čirá, a poté rýži vložte do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI.
3. Naplňte vnitřní hrnec vodou, dokud nedosáhne odpovídající rysky pro naplnění 2 šálků.
4. Vyberte funkci **White Rice**, nastavte jin a **Short Grain** a stiskněte **Start**.
5. Teplou uvařenou rýži rozdělte do servírovacích misek a do středu každého kopečku rýže udělejte důlek. Do každého důlku vložte vaječný žloutek a kolem žloutku nakapejte lžičku sójové omáčky a případně ½ čajové lžičky mirinu.
6. Hůlkami vmíchejte žloutek do rýže a dobře promíchejte, aby rýže byla krémová. Rýži dochutěte solí, kořením Furikake, glutamátem sodným a instantním vývarem Hondashi a poté podávejte.



VEJCE NAMĚKKO

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	6 minut

473 ml vody

2 velká vejce, studená

2 krajíce opečeného toastového chleba, namazané máslem a nakrájené na proužky

Sůl a čerstvě mletý černý pepř

1. Do vnitřní nádoby rýžovaru COSORI nalijte 473 ml vody.
2. Vložte parní koš do vnitřního hrnce.
3. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 6 minut a stiskněte **Start**.
4. Vložte vejce do parního koše. Poté zavřete víko, aby se vejce začaly v páře vařit.
5. Po uvaření ihned přemístěte vejce do ledové lázně na jednu minutu, aby se zastavil proces vaření.
6. Vejce uvařená naměkko podáváme v kalíšku spolu s nakrájeným a namazaným toustovým chlebem. Vejce před podáváním podle potřeby osolte a opepřete.



předkrmy/přílohy



KAŠOVITÝ HRÁŠEK

PORCE	3 porce
DOBA PŘÍPRAVY	12 hodin
DOBA VAŘENÍ	30 minut

1 balení dřeňového hrášku (200 g)
1 lžička sody Bikarbóna
Sůl, podle chuti
Cukr, podle chuti
Sladový ocet, k podávání (volitelně)

1. Dřeňový hrášek propláchněte ve vodě a vložte do velké mísy. Dejte vařit 650 ml vody. Jakmile je uvařená, nalijte ji na hrášek a přidejte sodu Bikarbóna.
2. Nechte hrášek namočený při pokojové teplotě po dobu 12 hodin nebo přes noc.
3. Hrášek po namočení důkladně propláchněte.
4. Vložte propláchnutý hrášek a 473 ml vody do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI.
5. Nastavte režim na **Jam/Sauce**, upravte čas na 30 minut a stiskněte **Start**. Nechte víko otevřené, zatímco se hrášek dusí, aby se voda mohla vařit, když hrášek změkne.
6. Uvařený hrášek dochuťte solí a cukrem podle chuti.
7. Kašovitý hrášek podávejte se sladovým octem.



TAHDIG

PORCE

6 porcí

DOBA PŘÍPRAVY

5 minut

DOBA VAŘENÍ

40 minut

2 kopečky rýže basmati

32 g řeckého jogurtu

½ lžičky šafránových nitek

1 lžice vody

1½ lžičky soli

3 lžice nesoleného másla

Potřebné příslušenství

Jemné síto

1. Pomocí odměrky nasype 2 šálky rýže basmati do jemného síta.
2. Promyjte a scedte rýži pomocí jemného síta, dokud voda nebude čirá. Poté rýži vložte do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI.
3. Přidávejte vodu, dokud nedosáhne odpovídající rysky pro basmati rýži.
4. Ponořte všechna zrnka rýže krouživým pohybem tekutiny, abyste případně zachytili i přilepenou rýži.
5. Vyberte funkci **White Rice**, nastavte ji na **Long Grain** a stiskněte **Start**.
6. Uvařenou rýži přendejte do misky.
7. Řecký jogurt, šafránové nitky a vodu prošlehejte v samostatné misce.
8. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 8 minut a stiskněte **Start**.
9. Do vnitřního hrnce přidejte máslo a nechte ho rozpustit, poté dejte 1 lžici rozpuštěného másla do mísy s jogurtovou směsí spolu s 245 g uvařené rýže.
10. Rýži obalenou jogurtem rozprostřete na dno vnitřního hrnce v rovnoměrné vrstvě. Zbývající rýži rozprostřete navrch a pomocí lžice nebo špachtle udělejte do rýže 5 nebo 6 zářezů (to pomůže uniknout páře a spodní vrstva bude křupavá).
11. Zavřete víko a nechte rýži vařit po zbytek času.
12. Když je rýže hotová, obraťte ji na talíř tak, aby křupavé dno bylo stranou nahoru, a poté podávejte.



CS BYLINKOVÁ POLENTA

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	7 minut

125 g polenty mleté v kamenné misce

473 ml vody

236 ml plnotučného mléka

1 lžíce nesoleného másla

57 g sýra mascarpone

½ lžíce červeného vinného octa

Sůl, podle chuti

1 lžíce čerstvé petrželky, nasekané,
na ozdobu

1 lžíce čerstvých lístků bazalky,
nasekaných, na ozdobu

1. Do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI vložte namletou polentu, vodu, mléko a máslo a míchejte, aby se vše důkladně spojilo.
2. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 7 minut a stiskněte **Start**.
3. Po dokončení vaření vmíchejte do polenty sýr mascarpone a červený vinný ocet. Poté dochuťte solí dle potřeby.
4. Podávejte ozdobené nasekanou petrželkou a bazalkou.



KOŘENĚNÁ RÝŽE S RAJČATY

PORCE

6 porcí

DOBA PŘÍPRAVY

10 minut

DOBA VAŘENÍ

34 minut

5 keříčkových rajčat Roma
2 odměrky dlouhozrnné bílé rýže
1 lžíce rostlinného oleje
½ bílé cibule, nakrájené nadrobno
2 stroužky česneku, nasekané
16 g čerstvého koriandru, nasekaného
1½ lžičky soli
1 bobkový list
1 lžička sušeného oregana
1 lžička mletého koriandru
½ lžičky mletého kmínu
¼ lžičky kajenského pepře
⅛ lžičky šafránových nitek
Kuřecí vývar, podle potřeby

Potřebné příslušenství

Struhadlo
Jemné síto

1. Rajčata nastrouhejte pomocí struhadla do misky. Poté rajčata scedte a vodu z rajčat přelejte misky.
2. Pomocí odměrky nasypejte 2 šálky dlouhozrnné bílé rýže do jemného síta.
3. Omyjte a scedte rýži pomocí jemného síta, dokud voda nebude čirá.
4. Do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI nalijte rostlinný olej.
5. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 4 minuty a stiskněte **Start**.
6. Přidejte cibuli a česnek a vařte 2 minuty. Poté vmíchejte polovinu čerstvého koriandru, sůl, bobkový list, oregano, mletý koriandr, kmín, kajenský pepř, šafránové nitky a nakonec rýži.
7. 2 minuty opékejte rýži s kořením. Poté zalijte rýži vodou z rajčat a dostatečným množstvím kuřecího vývaru, dokud nedosáhne odpovídající rysky 2 šálků na vnitřním hrnci.
8. Ponořte všechna zrnka rýže krouživým pohybem tekutiny, abyste případně zachytili i přilepenou rýži.
9. Vyberte funkci **White Rice**, nastavte ji na **Long Grain** a stiskněte **Start**.
10. Po dokončení vaření ozdobte zbylým koriandrem a můžete ji podávat.



CS PIKANTNÍ TUŇÁKOVÁ ROLKA

PORCE	6 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	50 minut
DOBA VAŘENÍ	30 minut

226 g čerstvého tuňáka velkookého nebo
žlutoploutvého, nakrájeného
nadrobno

2 lžíce japonské majonézy

1½ lžíce Sriracha

1 lžíce sójové omáčky

½ lžičky sezamového oleje

1 lžička rýžového octa

¼ lžičky soli

8 listů nori, půlených

1 avokádo, oloupané, vypeckované,
nakrájené na tenké plátky

1 okurka, oloupaná, nakrájená na julienne

Sushi rýže

2 odměrky krátkozrnné bílé rýže

78 ml rýžového octa

2 lžíce moučkového cukru

½ lžičky soli

Potřebné příslušenství

Struhadlo

Jemné síto

1. Smíchejte tuňáka, majonézu, srirachu, sójovou omáčku, sezamový olej a rýžový ocet v misce. Poté směs zakryjte potravinovou fólií a dejte do lednice, dokud nebudete připraveni vařit.
2. Pomocí odměrky nasype 2 šálky krátkozrnné bílé rýže do jemného síta.
3. Omyjte a scedte rýži pomocí jemného síta, dokud voda nebude čirá. Poté rýži vložte do vnitřního hrnce. Přidejte vodu do vnitřního hrnce, dokud nedosáhne odpovídající rysky naplnění 2 šálků.
4. Před vařením nechte rýži 30 minut nasáknout.
5. Vyberte funkci **White Rice**, nastavte ji na **Short Grain** a stiskněte **Start**.
6. V malém hrnci přiveďte k varu rýžový ocet, cukr a sůl a poté stáhněte hrnec z plotny.
7. Do hotové rýže vmíchejte octovou směs, dokud je rýže ještě teplá.
8. Podržte půlku listu nori v ruce a jedním rychlým pohybem rozprostřete lžici teplé rýže do středu pomocí lžice na rýži nebo stěrky. Navrch dejte lžici pikantní směsi z tuňáka, několik proužků okurky a plátek avokáda.
9. List nori přetočte přes tuňáka a pokračujte v rolování tak, abyste měli rovnoměrný tvar rolky s rýží uprostřed.
10. Opakujte proces tvarování se zbývajícími listy nori, rýží a ostatními ingrediencemi.
11. Hotové rolky podávejte.



PILAF Z DIVOKÉ RÝŽE

PORCE

4 porce

DOBA PŘÍPRAVY

15 minut

DOBA VAŘENÍ

40 minut

2 lžíce nesoleného másla
2 velké šalotky, nakrájené na tenké plátky
2 jarní cibulky, nakrájené
2 stroužky česneku, nasekané
2 lžičky lístků čerstvého tymiánu
1 mrkev, oloupaná a nakrájená nadrobno
½ lžičky soli, plus více podle chuti
Čerstvě mletý černý pepř podle chuti
65 g sušených brusinek
37 g pekanových ořechů, lehce opečených
a nakrájených
15 g čerstvé petrželové natě, nasekané
1 odměrka divoké rýže
440 ml kuřecího vývaru nebo vody s
nízkým obsahem sodíku

1. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 6 minut a stiskněte **Start**.
2. Přidejte máslo, poté šalotku, jarní cibulku, česnek, tymián, mrkev a špetku soli a pepře. Restujte 6 minut, nebo dokud zelenina nezměkne a nezačne karamelizovat.
3. Přidejte brusinky, pekanové ořechy a petržel a důkladně promíchejte, aby se vše spojilo. Poté směs nalijte do misky a přikryjte pokličkou, aby zůstala teplá. Otřete vnitřní hrnec dočista.
4. Pomocí odměrky nasype 1 šálek dlouhozrnné rýže do jemného síta.
5. Omyjte a scedte rýži pomocí jemného síta, dokud voda nebude čirá. Poté rýži vložte do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI.
6. Naplňte vnitřní hrnec kuřecím vývarem nebo vodou.
7. Ponořte všechna zrnka rýže krouživým pohybem tekutiny, abyste případně zachytili i přilepenou rýži.
8. Vyberte funkci **Grains**, nastavte ji na **Mixed** a stiskněte **Start**.
9. Po dokončení vaření přidejte do rýže směs restované zeleniny a vše dohromady důkladně promíchejte. Před podáváním dochutte solí a pepřem.



CS COLCANNON Z BRAMBOR, MRKVE A PASTINÁKU

PORCE	6 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	15 minut
DOBA VAŘENÍ	45 minut

283 g brambor, oloupaných a nakrájených na 25mm kousky
454 g mrkve, oloupané a nakrájené na 25mm kousky
454 g pastináku, oloupaného a nakrájeného na 25mm kousky
3 lžíce nesoleného másla, pokojové teploty
1 pórek (pouze bílé a světle zelené části), očištěný a nakrájený
Sůl, podle chuti
Čerstvě mletý černý pepř, podle chuti
1 lžička čerstvých lístků tymiánu, nasekaných
177 ml mléka, pokojové teploty
1 lžíce čerstvého kopru nebo petrželky, na ozdobu

Potřebné příslušenství
Šťouchadlo na brambory

1. Do vnitřní nádoby rýžovaru COSORI vložte 473 ml vody.
2. Vložte parní koš do vnitřního hrnce.
3. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 35 minut a stiskněte **Start**.
4. Přidejte brambory, mrkev a pastinák. Poté zavřete víko, aby se zelenina začala vařit v páře.
5. Vyměte zeleninu, když je měkká, a přendejte ji do misky. Poté slijte zbylou tekutinu a otřete vnitřní hrnec dočista.
6. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 10 minut a stiskněte **Start**.
7. Do vnitřního hrnce přidejte 1 lžici másla, pórek a špetku soli a pepře. Pórek smažte asi 10 minut, dokud nezměkne a nezačne karamelizovat.
8. Přidejte lístky tymiánu, mléko, zbývající 2 lžíce másla, dušenou zeleninu a špetku soli a pepře. Vše rozmačkejte šťouchadlem na brambory, poté podle potřeby dochutěte solí a pepřem.
9. Pokud chcete, ozdobte čerstvým koprem nebo petrželkou a podávejte.



DUŠENÉ ČERVENÉ ZELÍ S JABLKY

PORCE

8 porcí

DOBA PŘÍPRAVY

15 minut

DOBA VAŘENÍ

1 hodina a 10 minut

2 lžíce olivového oleje

1 cibule, nakrájená na tenké plátky

Sůl, podle chuti

4 lžíce balzamického octa

1 lžíce tmavě hnědého cukru

2 kyselá jablka, oloupaná, zbavená

jádřinců a nakrájená na tenké plátky

1 velké červené zelí, nakrájené na tenké
plátky

¼ lžičky mletého nového koření

Čerstvě mletý černý pepř, podle chuti

1. Na rýžovaru COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 10 minut a potom stiskněte **Start**.
2. Přidejte olivový olej, cibuli a špetku soli a vařte 5 minut.
3. Přidejte 2 lžíce balzamického octa a hnědý cukr a vařte 2 minuty.
4. Přidejte plátky jablek a vařte další 3 minuty.
5. Přidejte zelí, nové koření, zbývající balzamický ocet, 236 ml vody a špetku soli. Vše zamíchejte dohromady.
6. Nastavte Režim na **Slow Cook**, upravte čas na 1 hodinu a stiskněte **Start**.
7. Po dokončení vaření otevřete víko a přidejte čerstvě mletý černý pepř. Před podáváním promíchejte a dochuťte kořením podle potřeby.

**TIP: TOTO JÍDLO JE DRUHÝ DEN CHUTNĚJŠÍ, PROTOŽE
CHUTĚ MAJÍ VÍCE ČASU NA ROZVINUTÍ.**



CS QUINOA SALÁT TABBOULEH

PORCE

6 porcí

DOBA PŘÍPRAVY

30 minut

DOBA VAŘENÍ

40 minut

170 gramů nevařeně quinoi, opláchnuté
½ lžičky soli, plus více podle chuti
3 lžice čerstvé citronové šťávy
1 stroužek česneku, nasekaný
118 ml extra panenského olivového oleje
Čerstvě mletý černý pepř, podle chuti
1 velká salátová okurka, nakrájená na
6mm kousky
341 g cherry rajčat, rozpůlených
40 g čerstvé petrželky, nasekané
8 g čerstvé máty, nasekané
1 šalotka, nakrájená na tenké plátky

1. Vložte quinoi, ½ lžičky soli a 473 ml vody do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI.
2. Všechnu quinoi ponořte krouživým pohybem vody, abyste případně zachytili i přilepenou quinoi.
3. Vyberte funkci **Grains**, nastavte ji na **Quinoa** a stiskněte **Start**.
4. Po dokončení vaření otevřete víko rýžovaru, quinoi přendejte do velké mísy a nechte 20 minut chladit.
5. V malé misce prošlehejte citronovou šťávu a česnek. Postupně zašlehejte olivový olej. Zálivku podle chuti dochuťte solí a pepřem.
6. Smíchejte 60 ml zálivky s quinoou a promíchejte tak, aby se vše důkladně spojilo dohromady.
7. Přidejte okurky, rajčata, bylinky a nakrájenou šalotku a vše důkladně promíchejte. Dochuťte solí a pepřem podle potřeby. Navrch nakapejte zbývající zálivku a znovu vše promíchejte.
8. Salát podávejte při pokojové teplotě nebo vychlazený.



HARISSA RÝŽE S DATLEMI A POMERANČEM

PORCE

8 porcí

DOBA PŘÍPRAVY

30 minut

DOBA VAŘENÍ

50 minut

45 ml olivového oleje

1 cibule, nakrájená na kostičky

½ lžičky soli, plus více podle chuti

2 stroužky česneku, nasekané

1 bobkový list

2 lžice pasty Harissa

185 g nevařené rýže basmati,
opláchnuté

6 datlí Medjool, vypeckovaných a
nakrájených na kostičky

1 pomeranč, oloupaný a odšťavněný

1. Na rýžovaru COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 10 minut a potom stiskněte **Start**.
2. Přidejte olivový olej, cibuli a špetku soli a restujte 8 minut.
3. Přidejte nasekaný česnek a bobkový list a restujte další 2 minuty.
4. Přidejte pastu Harissa, rýži basmati, datle, pomerančovou kůru a ½ lžičky soli a vše důkladně promíchejte.
5. Přidejte šťávu z jednoho pomeranče do odměrky. Poté přidejte tolik vody, abyste vytvořili celkem 315 ml tekutiny. Tuto tekutinu nalijte do rýže.
6. Ponořte všechna zrnka rýže krouživým pohybem vody, abyste případně zachytili i přilepenou rýži.
7. Vyberte funkci **White Rice**, nastavte ji na **Long Grain** a stiskněte **Start**.
8. Hotovou rýži podávejte pomocí lžice na rýži.



CS BRAMBOROVÁ KAŠE

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	21 minut

453 g brambor Maris Piper nebo King
Edward, nakrájených na čtvrtky
3 lžíce nesoleného másla
118 ml mléka
Sůl a pepř, podle chuti

Potřebné příslušenství
Lis na brambory

1. Naplňte vnitřní hrnec rýžovaru COSORI vodou, dokud nedosáhne rysky **STEAM**.
2. Vložte brambory do parního koše a poté vložte parní koš do vnitřního hrnce.
3. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 16 minut a stiskněte **Start**.
4. Po dokončení vaření vyjměte parní koš z rýžovaru a vypusťte zbylou vodu z vnitřního hrnce.
5. Nastavte režim na **Sauté** a poté stiskněte **Start**.
6. Přidejte máslo a mléko a míchejte, dokud se máslo nerozpustí. Poté pomocí lisu na brambory rozmačkejte brambory do vnitřního hrnce. Brambory vmíchejte do mléka a másla a před podáváním dochutíme solí a pepřem.



hlavní jídla



CS TĚSTOVINOVÁ RÝŽE ORZO S JARNÍ ZELENINOU

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	9 minut

½ lžice olivového oleje
1 malá šalotka, mletá
2 stroužky česneku, nakrájené na
tenké plátky
170 g těstovinové rýže Orzo, suché
60 ml bílého vína
355 ml kuřecího vývaru
73 g hrášku
134 g chřestu nakrájeného na
12mm kousky
2 lžice nesoleného másla
1 citron, oloupaný a odšťavněný
Sůl, podle chuti
6 až 7 čerstvých lístků máty,
nasekaných, na ozdobu
3 g sýru chevre, rozdrobeného,
na ozdobu

1. Vložte olivový olej do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI.
2. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 2 minuty a potom stiskněte **Start**.
3. Přidejte šalotku a česnek do vnitřního hrnce a restujte 1 minutu. Vmíchejte těstovinovou rýži Orzo a následně víno a nechte zredukovat na polovinu. Nalijte vývar do vnitřního hrnce, po dokončení stiskněte **Cancel** a zavřete víko.
4. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 7 minut a stiskněte **Start**.
5. Jakmile na časovači zbývají 3 minuty, vmíchejte hrášek, chřest, máslo, citronovou kůru, citronovou šťávu a sůl podle chuti.
6. Těstovinovou rýži Orzo podávejte ozdobenou lístky máty a sýrem chevre.



KOŘENĚNÁ MRKVOVO-ČOČKOVÁ POLÉVKA

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	15 minut
DOBA VAŘENÍ	51 minut

2 lžíce olivového oleje
1 lžička semínek kmínu
1 bobkový list
½ lžičky červených chilli vloček
1 lžička mletého koriandru
½ lžičky mleté kurkumy
½ lžičky mletého zázvoru
1 cibule, nakrájená
3 stroužky česneku, nasekané
Sůl, podle chuti
Čerstvě mletý černý pepř, podle chuti
600 g mrkve, nahrubo nakrájené
140 g červené čočky
1 l zeleninového vývaru
125 ml kokosového mléka

Potřebné příslušenství

Mixér

1. Na rýžovaru COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 6 minut a potom stiskněte **Start**.
2. Přidejte olivový olej, kmín, bobkový list a vločky červeného chilli a vařte 1 minutu.
3. Přidejte mletý koriandr, kurkumu, zázvor, cibuli, česnek a špetku soli a pepře. Vařte 5 minut.
4. Přidejte mrkev, čočku, zeleninový vývar a kokosové mléko.
5. Nastavte Režim na **Soup**, upravte čas na 45 minut a stiskněte **Start**.
6. Horkou polévku opatrně rozmixujte pomocí mixéru a poté ji nalijte zpět do hrnce. Dochutěte solí a pepřem a poté podávejte.



POMALU VAŘENÁ NEDĚLNÍ OMÁČKA

PORCE

10 porcí

DOBA PŘÍPRAVY

30 minut

DOBA VAŘENÍ

4 hodiny a 30 minut

907 g vykostěné hovězí kulaté plece,
nakrájené na velké 76mm kousky
1 lžička soli, plus více podle potřeby
½ lžičky černého pepře, čerstvě mletého,
plus více podle potřeby
2 lžíce olivového oleje
2 pikantní klobásy
1 velká cibule, nakrájená na kostičky
5 stroužků česneku, nasekaných
½ lžičky červených chilli vloček
1 lžička cukru krystal
3 lžíce rajčatového protlaku
10 g čerstvých lístků bazalky
2 plechovky celých loupáných rajčat
(každá 793 g), nejlépe San Marzano
Vařená polenta nebo vařené těstoviny,
k podávání
Parmazán, čerstvě nastrouhaný,
k podávání
Čerstvá bazalka, nasekaná, k podávání

1. Na rýžovaru COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 30 minut a potom stiskněte **Start**.
2. Kousky hovězí plece lehce osolte a opepřete.
3. Přidejte olivový olej, polovinu kousků hovězí plece a opékejte 5 minut z každé strany. Vyjměte maso a vložte ho do misky. Poté stejným způsobem opečte zbylé kousky hovězí plece.
4. Přidejte klobásy a opékejte je 2 minuty z každé strany. Poté je vyjměte a vložte do mísy.
5. Přidejte cibuli, česnek, červené chilli vločky a špetku soli a pepře. Smažte 5 minut.
6. Přidejte cukr krystal, rajčatový protlak a čerstvou bazalku a vařte 3 minuty.
7. Přidejte celá loupáná rajčata a jejich šťávu. Při přidávání rajčat do hrnce je v ruce rozdrťte. Do každé konzervy nalijte trochu vody a vše nalijte do hrnce, abyste získali co nejvíce šťávy z obou konzerv.
8. Přidejte 1 lžičku soli a ½ lžičky pepře. Poté vše důkladně promíchejte.
9. Nastavte režim na **Slow Cook**, upravte čas na 4 hodiny a potom stiskněte **Start**.
10. Po dokončení vaření otevřete víko rýžovaru a zkontrolujte, zda je maso měkké. Dochutěte solí a pepřem.
11. Maso a klobásu přendejte na čisté prkénko. Maso nakrájejte dvěma na kousky o velikosti sousta a klobásy nakrájejte šikmo na silné plátky. Vše pak vraťte zpět do omáčky.
12. Omáčku podávejte s polentou nebo těstovinami a ozdobte ji čerstvě nastrouhaným parmazánem a čerstvou bazalkou.



PENNE S RAJČATY A BAZALKOU

PORCE

6 porcí

DOBA PŘÍPRAVY

30 minut

DOBA VAŘENÍ

1 hodina

Sůl, podle potřeby
226 g těstovin penne
2 lžice olivového oleje
¼ cibule, nakrájená nadrobno
4 stroužky česneku, nasekané
½ lžičky červených chilli vloček (volitelně)
Čerstvě mletý černý pepř, podle potřeby
1 plechovka celých loupáných rajčat
(794 gramů), nejlépe San Marzano
12 lístků čerstvé bazalky, natrhaných
¼ šálku parmazánu, čerstvě nastrouhaného

1. Naplňte vnitřní hrnec rýžovaru COSORI do 2/3 vodou a špetkou soli. Zavřete víko.
2. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 30 minut a potom stiskněte **Start**.
3. Přiveďte vodu k varu, přidejte těstoviny penne a vařte je podle návodu na obalu.
4. Těstoviny po uvaření scedte a dejte je stranou. Vnitřní hrnec otřete dočista.
5. Nastavte režim na **Sauté** a potom stiskněte **Start**.
6. Přidejte olivový olej, cibuli, česnek, červené chilli vločky a špetku soli a pepře. Smažte 5 minut.
7. Přidejte celá loupaná rajčata a šťávu. Při přidávání rajčat do hrnce je v ruce rozdrťte. Do každé konzervy nalijte trochu vody a vše nalijte do hrnce, abyste získali co nejvíce šťávy z obou konzerv.
8. Přidejte špetku soli, pepře a polovinu natrhaných lístků bazalky a vše důkladně promíchejte.
9. Nastavte režim na **Jam/Sauce**, upravte čas na 25 minut a stiskněte **Start**. Občas omáčku promíchejte.
10. Hotové uvařené těstoviny přendejte do omáčky a přidejte polovinu strouhaného parmazánu a vše promíchejte.
11. Ochutnejte těstoviny a podle potřeby je dochuťte.
12. Těstoviny podávejte v miskách, posypané zbylým nastrouhaným parmazánem a lístky bazalky.



CS POLÉVKA S CITRONOVÝM KUŘETEM A RÝŽÍ

PORCE	6 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	15 minut
DOBA VAŘENÍ	40 minut

2 lžíce extra panenského olivového oleje
1 cibule, nakrájená na kostičky
4 velké mrkve, nakrájené na kostičky
4 řapíkaté celeru, nakrájené na kostičky
4 stroužky česneku, nasekané
Sůl, podle potřeby
Čerstvě mletý černý pepř, podle potřeby
2 citrony, oloupané a odšťavněné
1,8 l kuřecího vývaru s nízkým
obsahem sodíku
1 bobkový list
2 snítky čerstvého tymiánu
1 lžička mleté kurkumy
680 g vykostěných kuřecích stehen
bez kůže
185 g rýže basmati
185 g mraženého hrášku
Čerstvá petrželka, nasekaná, na ozdobu

1. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 10 minut a potom stiskněte **Start**.
2. Přidejte olivový olej, cibuli, mrkev, celer, česnek a špetku soli a pepře. Smažte 10 minut.
3. Přidejte citronovou kůru, citronovou šťávu, kuřecí vývar, bobkový list, čerstvý tymián, kurkumu, kuřecí stehna a rýži a vše důkladně promíchejte.
4. Nastavte režim na **Soup** a potom stiskněte **Start**.
5. Hotové kuře vyjměte na talíř. Do hrnce přidejte mražený hrášek a promíchejte. Kuře naporcujte, jakmile dostatečně vychladne, aby se s ním dalo manipulovat, a poté ho přidejte zpět do hrnce. Dochutěte solí a pepřem.
6. Polévku nalijte do misek a před podáváním ozdobte čerstvou petrželkou.

**TIP: RÝŽE BUDE PŘI VYCHLADNUTÍ VÝVARU NADÁLE
VSTŘEBÁVAT. PŘI OHŘÍVÁNÍ PŘIDEJTE DALŠÍ VÝVAR.**



DUŠENÝ LOSOS S CITRONEM, ŠALOTKOU A BYLINKAMI

PORCE	2 porce
DOBA PŘÍPRAVY	5 minut
DOBA VAŘENÍ	16 minut

2 filety z lososa (226 g každý)
Sůl, podle chuti
Čerstvě mletý černý pepř, podle chuti
1 velká šalotka, nakrájená na tenké plátky
2 stroužky česneku, nakrájené na tenké plátky
2 lžice čerstvé petrželky, nasekané
2 lžice čerstvého kopru, nasekaného
1 citron, nakrájený na tenké plátky
1 lžice extra panenského olivového oleje
2 lžice suchého bílého vína
Bílá rýže, vařená, k podávání

Potřebné příslušenství

Pečící papír odolný proti masnotě

1. Filety lososa položte na velký čtverec pečícího papíru tak, aby bylo možné filety před vložením na parní koš do pečícího papíru zabalit. Filety osolte a opepřete.
2. Na filety lososa položte nakrájenou šalotku, česnek, petržel, kopr a plátky citronu. Vše poté pokapejte extra panenským olivovým olejem a bílým vínem.
3. Ochucené filety lososa zabalte do pečícího papíru. Ujistěte se, že jste záhyby pevně přeložili a zmáčkli, aby byl balíček dobře uzavřen, jinak bude unikat pára. Umístěte balíček na parní koš.
4. Do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI nalijte 473 ml vody.
5. Vložte parní koš do vnitřního hrnce.
6. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 16 minut a stiskněte **Start**.
7. Po dokončení vaření vyjměte lososa z fritézy, opatrně otevřete balíček a přendejte lososa i se šťávou na servírovací talíř. Podávejte spolu s miskou bílé rýže.



CS ZELENINOVÁ POLÉVKA S QUINOOU

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	57 minut

2 lžíce olivového oleje
1 cibule, nakrájená na kostičky
3 řapíkaté cely, nakrájené na kostičky
2 mrkve, nakrájené na kostičky
3 stroužky česneku, nasekané
Sůl, podle chuti
300 g máslové dýně nakrájené na kostky
¼ lžičky červených chilli vloček
1 plechovka bílých fazolí (425 g),
scezených a propláchnutých
60 g nevařené quinoi, opláchnuté
2 snítky čerstvého tymiánu
1 bobkový list
1,4 l zeleninového vývaru nebo vody
120 g čerstvých listů špenátu
Čerstvě mletý černý pepř podle chuti

1. Na rýžovaru COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 12 minut a potom stiskněte **Start**.
2. Do vnitřního hrnce přidejte olivový olej. Poté přidejte cibuli, celer, mrkev a česnek plus špetku soli. Restujte 10 minut. Poté přidejte máslovou dýni a červené chilli vločky a restujte další 2 minuty.
3. Přidejte fazole, quinou, tymián, bobkový list a vývar nebo vodu a vše důkladně promíchejte.
4. Nastavte režim na **Soup**, čas na 45 minut a potom stiskněte **Start**.
5. Po dokončení vaření otevřete víko rýžovaru, přidejte listy špenátu a zamíchejte je do polévky. Polévku dochuťte solí a pepřem podle potřeby a poté ji podáváme.



CIZRNA NA KOKOSOVÉM KARI

PORCE

4 porce

DOBA PŘÍPRAVY

15 minut

DOBA VAŘENÍ

52 minut

1 lžíce olivového oleje
1 cibule, nakrájená na tenké plátky
Sůl, podle chuti
1 lžička mleté kurkumy
2 lžičky kari
3 lžíce thajské červené kari pasty
2 lžíce rajčatového protlaku
1 plechovka neslazeného
kokosového mléka (382 g)
½ lžičky rybí omáčky
2 lžičky hnědého cukru
2 plechovky cizrny (každá 454 g),
scezené a propláchnuté
30 g čerstvého koriandru, nahrubo
nasekaného
Basmati rýže, dušená, k podávání

1. Na rýžovaru COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 12 minut a potom stiskněte **Start**.
2. Do vnitřního hrnce přidejte olej, poté cibuli a špetku soli. Smažte 10 minut.
3. Přidejte kurkumu, kari, červenou kari pastu a rajčatový protlak a vařte další 2 minuty.
4. Přidejte kokosové mléko, rybí omáčku, hnědý cukr a cizrnu a vše důkladně zamíchejte.
5. Nastavte režim na **Slow Cook**, upravte čas na 40 minut a stiskněte **Start**.
6. Otevřete víko rýžovaru a po dokončení vaření vmíchejte čerstvý koriandr. Dochutěte solí a pepřem.
7. Cizrnu podávejte s dušenou rýží basmati.



CS HRÁŠKOVÁ POLÉVKA

PORCE

6 porcí

DOBA PŘÍPRAVY

20 minut

DOBA VAŘENÍ

2 hodiny a 14 minut

3 plátky slaniny, nakrájené na kostičky

1 cibule, nakrájená na kostičky

4 řapíkaté cely, nakrájené na kostičky

1 pastinák, oloupaný a nakrájený na kostičky

3 mrkve, oloupané a nakrájené na kostičky

1 brambora, oloupaná a nakrájená na kostičky

4 stroužky česneku, nasekané

Sůl, podle chuti

Čerstvě mletý černý pepř, podle chuti

1 bobkový list

3 snítky čerstvého tymiánu

454 g suchého hrachu, propláchnutého a roztříděného

1,4 l kuřecího vývaru nebo vody s nízkým obsahem sodíku

1. Na rýžovaru COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 14 minut a potom stiskněte **Start**.
2. Přidejte na kostičky nakrájenou slaninu do vnitřního hrnce a opékejte ji 4 minuty nebo dokud nebude zlatohnědá a křupavá. Pomocí dřevané lžice přendejte opečenou slaninu do malé misky.
3. Do vnitřního hrnce vložte cibuli, celer, pastinák, mrkev, brambory a česnek spolu se špetkou soli a pepře. Vařte 10 minut.
4. Do vnitřního hrnce přidejte bobkový list, lístky tymiánu, upečenou slaninu, suchý hrach a vývar nebo vodu.
5. Nastavte režim na **Soup**, čas na 2 hodiny a potom stiskněte **Start**.
6. Hotovou polévku dochuťte podle potřeby a poté podávejte.



PIKANTNÍ POHA RÝŽE

PORCE	4 porce
DOBA PŘÍPRAVY	8 minut
DOBA VAŘENÍ	12 minut

296 g poha rýže (plochá rýže)
2 lžice rostlinného oleje
42 g arašídů
½ lžičky celého koriandru
½ lžice celého kmínu
1 lžička hořčičných semínek
8 kari listů
½ cibule, nakrájená nadrobno
1 zelená chilli paprička, nakrájená na
drobno
1 střední brambora, nakrájená na
malé kostičky
1 lžička kurkuma
1 citron, nakrájený na klínky,
k podávání
Sůl, podle chuti
Koriandr, nasekaný, na ozdobu

1. Vložte poha rýži do jemného síta a propláchněte ji pod tekoucí vodou, dokud voda bude čirá. Poté ji odložte stranou.
2. Do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI nalijte jednu lžici oleje.
3. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 12 minut a potom stiskněte **Start**.
4. Přidejte arašidy a pečte je 3 minuty. Poté je vyjměte na talíř vyložený papírovou utěrkou.
5. Do vnitřního hrnce přidejte zbývající lžici oleje, poté koriandr, kmín a hořčičná semínka a restujte 3 minuty, dokud nebudou voňavé a nezačnou prskat. Vmíchejte kari listy, cibuli a chilli papričku a vařte 4 minuty, dokud cibule nezesklovatí. Poté přidejte brambory a zavřete víko na 2 minuty, nebo dokud brambory nezměkknou.
6. Otevřete víko a přidejte kurkumu a poha rýži a vše důkladně promíchejte. Poté směs dochuťte solí a vymačkejte do ní měšičky citronu podle chuti.
7. Před podáváním ozdobte pikantní poha rýži arašidy a koriandrem.



SMAŽENÁ RÝŽE S KUŘECÍM MASEM

PORCE	2 porce
DOA PŘÍPRAVY	10 minut
DOBA VAŘENÍ	20 minut

1 lžička sezamového oleje
2 vejce, rozšlehaná
1 lžice rostlinného oleje
1 vykostěné kuřecí prso nebo stehno
bez kůže, nakrájené na kostičky
Sůl a pepř, podle potřeby
500 g vařené rýže
¼ cibule, nakrájená nadrobno
3 stroužky česneku, nasekané
½ lžice sójové omáčky
1 lžička tmavé sójové omáčky
1 špetka cukru
½ lžičky vody
2 jarní cibulky, nakrájené
1 lžička sezamových semínek,
na ozdobu

1. Nalijte sezamový olej do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI.
2. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 20 minut a potom stiskněte **Start**.
3. Nalijte rozšlehaná vejce do vnitřního hrnce a počkejte, až začnou tuhnout. Poté zatlačte okraje dovnitř pomocí nepřilnavé stěrky nebo lžice. Pokračujte ve vaření vajec, dokud nejsou dobře propečená. Rozbijte je stěrkou a poté vyndejte na talíř.
4. Do vnitřního hrnce dejte ½ lžice rostlinného oleje, přidejte kuře a bohatě ho ochuťte solí a pepřem. Kuře restujte 5 minut nebo dokud není důkladně propečené. Poté ho vyndejte na talíř.
5. Vložte uvařenou rýži do vnitřního hrnce a rozbijte ji stěrkou. Přidejte kapku vody, aby se v případě potřeby lépe rozdělila.
6. Odsuňte rýži na stranu a přidejte ½ lžice rostlinného oleje, poté přidejte cibuli a česnek. Smažte cibuli a česnek, dokud nezesklovatí, asi 1 minutu, a poté vše promíchejte spolu s rýží.
7. V malé misce prošlehejte sójovou omáčku, tmavou sójovou omáčku, cukr a vodu.
8. Rýži opět odsuňte na stranu, podlijte ji směsí sójové omáčky a nechte dvě minuty redukovat. Poté vše znovu důkladně promíchejte, aby se vše spojilo se zbytkem ingrediencí.
9. Přidejte kuře, vejce a jarní cibulku do vnitřního hrnce, vše znovu důkladně promíchejte a vařte zbývajcí čas.
10. Podle potřeby dochuťte solí a pepřem a podávejte ozdobené sezamovými semínky.



HOVĚZÍ STROGANOFF

PORCE	5 porcí
DOBA PŘÍPRAVY	15 minut
DOBA VAŘENÍ	1 hodina a 10 minut

Sůl, podle chuti

454 g širokých vaječných nudlí

4 lžíce nesoleného másla

600 g hovězího steaku z nízkého roštěnce,
nakrájeného na 5mm proužky

Čerstvě mletý černý pepř, podle chuti

3 šalotky, nakrájené na tenké plátky

454 g hub portobello, nakrájených
na plátky

4 stroužky česneku, nasekané

3 lžíce hladké mouky

354 ml kuřecího nebo hovězího vývaru

1 lžíce worcesterské omáčky

3 snítky čerstvého tymiánu

120 g zakysané smetany

1 lžíce dijonské hořčice

Petržel, čerstvě nasekaná, k podávání

1. Naplňte vnitřní hrnec rýžovaru COSORI do 2/3 vodou a špetkou soli. Zavřete víko.
2. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 40 minut a stiskněte **Start**. Zavřete víko, abyste urychlili proces varu, ale každých pár minut kontrolujte, zda se voda vaří.
3. Jakmile se voda začne vařit, vložte dovnitř vaječné a vařte je podle návodu na obalu.
4. Hotové nudle scedte. Přidejte k nim jednu lžici másla a promíchejte je, aby se obalily. Nudle omaštěné máslem dejte stranou. Vnitřní hrnec otřete dočista.
5. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 30 minut a stiskněte **Start**.
6. Hovězí nudličky lehce osolte a opepřete.
7. Do vnitřního hrnce přidejte ½ lžíce másla a poté přidejte polovinu hovězích nudliček. Nechte je 2 minuty opékat, poté je otočte a opékejte další 2 minuty. Vyndejte je na talíř, přidejte další ½ lžíce másla a opakujte postup pečení se zbylou polovinou hovězích nudliček.
8. Do vnitřního hrnce přidejte jednu lžici másla, poté přidejte šalotku a špetku soli a vařte 5 minut.
9. Přidejte zbývající máslo, houby, česnek a špetku soli a pepře a vařte 5 minut.
10. Přidejte mouku a vařte za stálého míchání jednu minutu.
11. Za stálého míchání přidejte polovinu vývaru. Po zpracování přidejte zbývající vývar, worcesterskou omáčku a snítky tymiánu.
12. Vmíchejte zakysanou smetanu a dijonskou hořčici a míchejte, dokud se vše nezpracuje.
13. Omáčku za občasného míchání 5 minut vařte, dokud mírně nezhoustne. Ochutnejte ji a podle potřeby dochuťte solí a pepřem.
14. Přidejte hovězí maso a případnou šťávu do vnitřního hrnce. Vařte jednu minutu.
15. Hovězí maso podávejte s uvařenými vaječnými nudlemi a ozdobené petrželkou.



CS TĚSTOVINY CARBONARA

PORCE

4 porce

DOBA PŘÍPRAVY

10 minut

DOBA VAŘENÍ

24 minut

4 velká vejce

128 g sýra Pecorino Romano, čerstvě
nastrouhaného, plus další k podávání

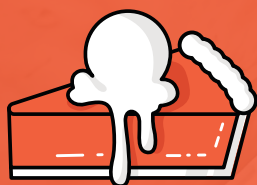
1½ lžičky čerstvě mletého černého pepře,
plus další pro podávání

Sůl, podle potřeby

453 g nevařených špaget nebo bucatini

113 g guanciale, nakrájené na malé
kostičky

1. Vejce, sýr Pecorino Romano a pepř ušlehejte ve střední misce, dokud se zcela nespojí.
2. Naplňte vnitřní hrnec rýžovaru COSORI do 2/3 vodou a bohatě dochuťte solí.
3. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 22 minut a potom stiskněte **Start**. Zavřete víko, abyste urychlili proces varu, ale každých pár minut kontrolujte, zda se voda vaří.
4. Jakmile se začne voda vařit, vložte do ní těstoviny. Těstoviny vařte, dokud nejsou al dente, a poté je vyndejte do mísy. Schovejte si ¼ šálku škrobové vody z uvařených těstovin a zbytek vylijte.
5. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 2 minuty a potom stiskněte **Start**.
6. Vložte kostičky guanciale do vnitřního hrnce a restujte je, dokud nebudou křupavé a dokud neodteče tuk. Poté přidejte uvažené špagety.
7. Nastavte režim na **Keep Warm**.
8. Nalijte směs vajec a sýra na špagety a míchejte je, dokud není směs krémová a hladká. Podle potřeby přidejte vodu z těstovin, aby se omáčka zředila.
9. Hotové těstoviny Carbonara ozdobte mletým černým pepřem a sýrem Pecorino Romano podle potřeby a poté podávejte.



dezerty



ČOKOLÁDOVÝ DORT S ČOKOLÁDOVOU MÁSLOVOU POLEVOU

PORCE

8 porcí

DOBA PŘÍPRAVY

30 minut

DOBA VAŘENÍ

1 hodina a 10 minut

Čokoládový dort

Olej ve spreji

260 g hladké mouky

75 g neslazeného kakaového prášku

150 g moučkového cukru

4 lžičky prášku do pečiva

½ lžičky soli

414 ml podmáslí

2 vejce, pokojová teplota

1 lžička vanilkového extraktu

80 ml jakéhokoli neutrálního
ochuceného oleje

56 g čokoládových lupínků

Čokoládová máslová poleva

227 g nesoleného másla, změkčlého

330 g moučkového cukru

40 g neslazeného kakaového prášku

3 lžice tučné smetany, v případě
potřeby více

2 lžičky vanilkového extraktu

¼ lžičky soli

Potřebné příslušenství

Kuchyňský robot nebo tyčový mixér

1. Nastříkejte dno a stěny vnitřního hrnce rýžovaru COSORI olejem ve spreji.
2. Ve velké míse (nebo v míse kuchyňského robota) smíchejte mouku, kakaový prášek, cukr, prášek do pečiva a sůl, dokud se dobře nespojí.
3. V samostatné misce vyšlehejte podmáslí, vejce a vanilkový extrakt, dokud se dobře nespojí.
4. Přidejte mokré ingredience k suchým a míchejte tak dlouho, dokud se vše dohromady důkladně nespojí.
5. Přidejte olej a důkladně míchejte. Nakonec vmíchejte čokoládové lupínky.
6. Těsto nalijte do vymaštěného vnitřního hrnce.
7. Nastavte režim na **Cake**, upravte čas na 70 minut a poté stiskněte **Start**.
8. Jakmile dokončíte vaření, píchnete do středu dortu špejli a zjistíte, zda je upečený. Nechte koláč 15 minut odpočívat, než jej překlopíte na talíř, aby zcela vychladl.
9. Máslovou polevu připravte tak, že vyšleháte máslo při vysoké rychlosti po dobu 3 minut pomocí tyčového mixéru nebo kuchyňského robota.
10. Přidejte moučkový cukr, kakaový prášek, tučnou smetanu, vanilkový extrakt a sůl. Šlehejte na nízkou rychlost, dokud se cukr a kakaový prášek nezačlení. Poté zrychlete na vysokou rychlost a šlehejte 3 minuty. Podle potřeby seškrábejte z mísy přebytečné ingredience, aby bylo vše dobře spojené, husté a nadýchané. V případě potřeby přidejte další lžici tučné smetany na zředění polevy.
11. Vychladlý čokoládový dort dejte vychladit do lednice a poté podávejte.



CS RÝŽOVÝ PUDING

PORCE

5 porcí

DOBA PŘÍPRAVY

5 minut

DOBA VAŘENÍ

35 minut

2 šálky krátkozrnné bílé rýže

55 g moučkového cukru

4 tyčinky skořice

1 špetka soli

237 ml odpařeného mléka

306 g slazeného kondenzovaného mléka

1 limetka, nastrohaná

1 lžička vanilkového extraktu

Potřebné příslušenství

Jemné síto

1. Pomocí odměrky nasypejte 2 šálky krátkozrnné bílé rýže do jemného síta.
2. Omyjte a scedte rýži pomocí jemného síta, dokud voda nebude čirá. Poté vložte rýži, cukr, tyčinky skořice a sůl do vnitřního hrnce rýžovaru COSORI.
3. Naplňte vnitřní hrnec vodou, dokud nedosáhne odpovídající rysky pro 2 šálky. Vše důkladně promíchejte.
4. Ponořte všechna zrnka rýže krouživým pohybem vody, abyste případně zachytili i přilepenou rýži.
5. Vyberte funkci **White Rice**, nastavte ji na **Long Grain** a stiskněte **Start**.
6. Když je rýže hotová, vmíchejte odpařené mléko, slazené kondenzované mléko, limetkovou kůru a vanilkový extrakt.
7. Rýžový puding podávejte ve sklenicích nebo miskách.