



COSORI®

MULTI COOKER 5.0-litre

MODEL: CRC-R501-KEUR

Kniha receptov

SK

Obsah

Raňajky

Krupicová kaša a jahodový kompót s tymiánom
Kedgeree
Tamago Kake Gohan
Vajcia namätko

Predjedlá/Prílohy

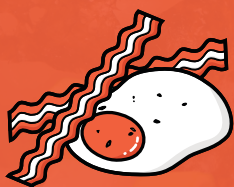
Kašovitý hrášok
Tahdig
Bylinková polenta
Korenistá ryža s paradajkami
Pikantná tuniaková rolka
Pilaf z divokej ryže
Colcannon zo zemiakov, mrkvy a pastináka
Dusená červená kapusta s jablkami
Quinoa šalát Tabbouleh
Harissa ryža s datľami a pomarančom
Zemiaková kaša

Hlavné chody

Cestovinová ryža Orzo s jarnou zeleninou
Korenená mrkvovo-šošovková polievka
Pomaly varená nedeľná omáčka
Penne s paradajkami a bazalkou
Polievka s citrónovým kuraťom a ryžou
Dusený losos s citrónom, šalotkou a bylinkami
Zeleninová polievka s quinoou
Cícer na kokosovom kari
Hrášková polievka
Pikantná Poha ryže
Vyprážaná ryža s kuracím mäsom
Hovädzie stroganoff
Cestoviny Carbonara

Dezerty

Čokoládová torta s čokoládovou maslovou polevou
Ryžový puding



raňajky



KRUPICOVÁ KAŠA A JAHODOVÝ KOMPOT S TYMIÁNOM

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	10 minút
DOBA VARENIA	23 minút

710 ml plnotučného mlieka
2 lyžice masla
2 lyžice cukru alebo medu
1 štipka soli
56 g semolínovej múky

Jahodový kompót s tymiánom

907 g jahôd, zbavených stopiek a
nakrájaných na štvrtky
6 vetvička tymiánu
55 g práškového cukru
1 citrón, olúpaný a odšťavený
½ lyžičky kukuričnej múky

1. Vložte jahody, tymian, cukor, citrónovú kôru a citrónovú šťavu do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI a všetko dôkladne zamiešajte.
2. Nastavte režim na **Jam/Sauce**, upravte čas na 15 minút a stlačte **Start**. Počas varenia nechajte veko otvorené.
3. Kukuričnú múku na záver vmiešame do kompótu, aby zhustol. Potom kompót preložíme do misky a dáme bokom. Umyte a osušte vnútorný hrniec.
4. Polovicu mlieka spolu s maslom, cukrom a soľou dajte do vnútorného hrnca.
5. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 3 minúty a stlačte **Start**.
6. Keď sa mliečna smes začne variť, pridajte zvyšné mlieko. Potom za stáleho šľahania plynule pridávajte semolinovú múku.
7. Vyberte funkciu **Grains**, nastavte ju na **Porridge**, upravte čas na 5 minút a stlačte **Start**.
8. Nechajte veko otvorené a kašu šľahajte zhruba každú minútu.
9. Kašu podávajte preliatu jahodovým kompótom.



KEDGEREE

PORCIE

6 porcií

DOBA PRÍPRAVY

10 minút

DOBA VARENIA

46 minút

2 veľké vajcia

453 g údené tresky

3 lyžice ghí

½ žltej cibule, nakrájané nadrobno

½ lyžičky čerstvého zázvoru (2,5 cm dlhý), olúpaný a nastrúhaný

2 struky kardamómu

1 lyžička kari

½ lyžičky mletého koriandra

¼ lyžičky mletej kurkumy

1 tyčinka škoric

1 sušený bobkový list

2 šálky ryže basmati, opláchnuté

Kurací vývar, podľa potreby

Sof a korenie, podľa chuti

1 citrón, nakrájaný na mesiačky

2 lyžice plochej listovej petržlenovej vňate, jemne nasekané, na ozdobu

Potrebné príslušenstvo

Jemné sito

1. Naplňte vnútorný hrniec ryžovaru COSORI vodou, kým nedosiahne rysky **STEAM**.
2. Vložte vajcia a tresku do parného koša a potom vložte parný kôš do ryžovaru.
3. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 12 minút a stlačte **Start**.
4. Po dokončení varenia vyberte vajcia a vložte ich do misky s ťadovou vodou, aby sa ochladila. Tresku preložte na tanier.
5. Vyberte parný kôš a vypustite z vnútorného hrnca zostávajúcu vodu. Vnútorný hrniec osušte a potom ho vráťte do ryžovaru.
6. Pomocou odmerky pridajte 2 šálky ryže basmati do jemného sita.
7. Umyte a scedte ryžu pomocou jemného sita, kým voda nebude číra. Potom ryžu zatiaľ odložte bokom.
8. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 4 minúty a stlačte **Start**.
9. Pridajte ghí, následne cibuľu a varte 3 minúty. Potom vmiešajte korenie a varte ešte 1 minútu. Pridajte ryžu a zalejte ju kuracím vývarom, kým nedosiahne zodpovedajúce rysky 2 šálok.
10. Vyberte funkciu **White Rice**, nastavte ju na **Long Grain** a stlačte **Start**.
11. Vajcia olúpeme a nakrájame na mesiačky. Tresku nakrájajte na veľké kusy pomocou vidličky.
12. Hotovú ryžu dochuťte soľou, korením a citrónovou šťavou podľa chuti. Ozdobte ju nasekanou petržlenovou vňatou, položte na ňu kúsky tresky a vajcia a podávajte.



CS TAMAGO KAKE GOHAN

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	10 minút
DOBA VARENIA	35 minút

2 odmerky krátkozrnej bielej ryže

4 žĺtky

4 lyžičky sójovej omáčky

2 lyžičky ryžového vína mirin,
na podávanie (voliteľne)

Soľ, podľa chuti

Furikake korenie, na podávanie

1 štipka glutamanu sodného,
pre podávanie (voliteľne)

Instantný vývar Hondashi, na podávanie
(voliteľné)

Potrebné prísľušenstvo

Jemné sito

1. Pomocou odmerky nasypete 2 šálky krátkozrnej bielej ryže do jemného sita.
2. Premyte a scedte ryžu pomocou jemného sita, kým voda nevytečie číra, a potom ryžu vložte do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI.
3. Naplňte vnútorný hrniec vodou, kým nedosiahne zodpovedajúce rysky pre naplnenie 2 šálok.
4. Vyberte funkciu **White Rice**, nastavte jin a **Short Grain** a stlačte **Start**.
5. Teplú uvarenú ryžu rozdeľte do servírovacích misiek a do stredu každého kopčeka ryže urobte jamku. Do každej jamky vložte vaječný žĺtok a okolo žltka nakvapkajte lyžičku sójovej omáčky a prípadne ½ čajovej lyžičky mirinu.
6. Prútkmi vmiešajte žĺtok do ryže a dobre premiešajte, aby ryža bola krémová. Ryžu dochuťte soľou, korením Furikake, glutamátom sodným a instantným vývarom Hondashi a potom podávajte.



VAJCIA NAMAKKO

PORCIE	2 porcie
DOBA PRÍPRAVY	5 minút
DOBA VARENIA	6 minút

473 ml vody
2 veľké vajcia, studená
2 krajce opečeného toastového
chleba, natreté maslom a
nakrájané na prúžky
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie

1. Do vnútornej nádoby ryžovaru COSORI nalejte 473 ml vody.
2. Vložte parný kôš do vnútorného hrnca.
3. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 6 minút a stlačte **Start**.
4. Vložte vajcia do parného koša. Potom zatvorte veko, aby sa vajcia začali v pare variť.
5. Po uvarení ihneď premiestnite vajcia do ľadového kúpeľa na jednu minútu, aby sa zastavil proces varenia.
6. Vajcia uvarené namakko podávame v kalíšku spolu s nakrájaným a natretým toastovým chlebom. Vajcia pred podávaním podľa potreby osolte a okoreňte.



predjedlá/prílohy



KAŠOVITÝ HRÁŠOK

PORCIE

3 porcie

DOBA PRÍPRAVY

12 hodín

DOBA VARENIA

30 minút

1 balenie dreňového hrášku (200 g)

1 lyžička sódy Bikarbona

Soľ, podľa chuti

Cukor, podľa chuti

Sladový ocot, na podávanie (voliteľne)

1. Dreňový hrášok prepláchnite vo vode a vložte do veľkej misy. Dajte variť 650 ml vody. Akonáhle je uvarená, nalejte ju na hrášok a pridajte sódu Bikarbona.
2. Nechajte hrášok namočený pri izbovej teplote po dobu 12 hodín alebo cez noc.
3. Hrášok po namočení dôkladne prepláchnite.
4. Vložte prepláchnutý hrášok a 473 ml vody do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI.
5. Nastavte režim na **Jam/Sauce**, upravte čas na 30 minút a stlačte **Start**. Nechajte veko otvorené, kým sa hrášok dusí, aby sa voda mohla variť, keď hrášok zmäkne.
6. Uvarený hrášok dochuťte soľou a cukrom podľa chuti.
7. Kašovitý hrášok podávajte so sladovým octom.

SK



TAHDIG

PORCIE

6 porcií

DOBA PRÍPRAVY

5 minút

DOBA VARENIA

40 minút

2 kopčeky ryže basmati

32 g gréckeho jogurtu

½ lyžičky šafranových nitiek

1 lyžica vody

1½ lyžičky soli

3 lyžice nesoleného masla

Potrebné príslušenstvo

Jemné sito

1. Pomocou odmerky nasypťte 2 šálky ryže basmati do jemného sita.
2. Premyte a scedte ryžu pomocou jemného sita, kým voda nebude číra. Potom ryžu vložte do vnútorného hrnca rýžovaru COSORI.
3. Pridávajte vodu, kým nedosiahne zodpovedajúce rysky pre basmati ryžu.
4. Ponorte všetky zrnká ryže krúživým pohybom tekutiny, aby ste prípadne zachytili aj prilepenú ryžu.
5. Vyberte funkciu **White Rice**, nastavte ju na **Long Grain** a stlačte **Start**.
6. Uvarenú ryžu preložte do misky.
7. Grécky jogurt, šafranové nitky a vodu prešľahajte v samostatnej miske.
8. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 8 minút a stlačte **Start**.
9. Do vnútorného hrnca pridajte maslo a nechajte ho rozpustiť, potom dajte 1 lyžicu rozpusteného masla do misy s jogurtovou zmesou spolu s 245 g uvarenej ryže.
10. Ryžu obalenú jogurtom rozprestrite na dno vnútorného hrnca v rovnomernej vrstve. Zostávajúcu ryžu rozprestrite navrch a pomocou lyžice alebo špachtle urobte do ryže 5 alebo 6 zárezov (to pomôže uniknúť pare a spodná vrstva bude chrumkavá).
11. Zatvorte veko a nechajte ryžu variť po zvyšok času.
12. Keď je ryža hotová, obráťte ju na tanier tak, aby chrumkavé dno bolo stranou nahor, a potom podávajte.



SK BYLINKOVÁ POLENTA

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	5 minút
DOBA VARENIA	7 minút

125 g polenty mletej v kamennej miske
473 ml vody
236 ml plnotučného mlieka
1 lyžica nesoleného masla
57 g syra mascarpone
½ lyžice červeného vínneho octu
Soľ, podľa chuti
1 lyžica čerstvej petržlenovej vňate,
nasekané, na ozdobu
1 lyžica čerstvých lístkov bazalky,
nasekaných, na ozdobu

1. Do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI vložte namletú polentu, vodu, mlieko a maslo a miešajte, aby sa všetko dôkladne spojilo.
2. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 7 minút a stlačte **Start**.
3. Po dokončení varenia vmiešajte do polenty syr mascarpone a červený vínny ocot. Potom dochuťte soľou podľa potreby.
4. Podávajte ozdobené nasekanou petržlenovou vňaťou a bazalkou.



KORENENÁ RYŽA S PARADAJKAMI

PORCIE	6 porcií
DOBA PRÍPRAVY	10 minút
DOBA VARENIA	34 minút

5 kríčkových paradajok Roma
2 odmerky dlhohrnej bielej ryže
1 lyžica rastlinného oleja
½ bielej cibule, nakrájané nadrobno
2 strúčiky cesnaku, nasekané
16 g čerstvého koriandra, nasekaného
1½ lyžičky soli
1 bobkový list
1 lyžička sušeného oregana
1 lyžička mletého koriandra
½ lyžičky mletej rasce
¼ lyžičky kajenského korenia
1/8 lyžičky šafranových nitiek
Kurací vývar, podľa potreby

Potrebné príslušenstvo
Strúhadlo
Jemné sito

1. Paradajky nastrúhajte pomocou strúhadla do misky. Potom paradajky scedte a vodu z paradajok prelejte misky.
2. Pomocou odmerky nasypete 2 šálky dlhohrnej bielej ryže do jemného sita.
3. Umyte a scedte ryžu pomocou jemného sita, kým voda nebude číra.
4. Do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI nalejte rastlinný olej.
5. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 4 minúty a stlačte **Start**.
6. Pridajte cibuľu a cesnak a varte 2 minúty. Potom vmiešajte polovicu čerstvého koriandra, soľ, bobkový list, oregano, mletý koriander, rascu, kajenské korenie, šafranové nitky a nakoniec ryžu.
7. 2 minúty opekajte ryžu s korením. Potom zalejte ryžu vodou z paradajok a dostatočným množstvom kuracieho vývaru, kým nedosiahne zodpovedajúce rysky 2 šálok na vnútornom hrnci.
8. Ponorte všetky zrnká ryže krúživým pohybom tekutiny, aby ste prípadne zachytili aj prilepenú ryžu.
9. Vyberte funkciu **White Rice**, nastavte ju na **Long Grain** a stlačte **Start**.
10. Po dokončení varenia ozdobte zvyšným koriandrom a môžete ju podávať.

**SK**

PIKANTNÁ TUNIAKOVÁ ROLKA

PORCIE	6 porcií
DOBA PRÍPRAVY	50 minút
DOBA VARENIA	30 minút

226 g čerstvého tuniaka veľkookého
alebo žltoplutvého, nakrájaného
nadrobno
2 lyžice japonskej majonézy
1½ lyžica Sriracha
1 lyžica sójovej omáčky
½ lyžičky sezamového oleja
1 lyžička ryžového octu
¼ lyžičky soli
8 listov nori, poľných
1 avokádo, olúpané, vykôstkované,
nakrájané na tenké plátky
1 uhorka, olúpaná, nakrájaná na julienne

Sushi ryža

2 odmerky krátkozrnnej bielej ryže
78 ml ryžového octu
2 lyžice práškoveho cukru
½ lyžičky soli

Potrebné prísľušenstvo

Strúhadlo
Jemné sito

1. Zmiešajte tuniaka, majonézu, srirachu, sójovú omáčku, sezamový olej a ryžový ocot v miske. Potom zmes zakryte potravinovou fóliou a dajte do chladničky, pokiaľ nebudete pripravení variť.
2. Pomocou odmerky nasypťte 2 šálky krátkozrnnej bielej ryže do jemného sita.
3. Umyte a sceďte ryžu pomocou jemného sita, kým voda nebude číra. Potom ryžu vložte do vnútorného hrnca. Pridajte vodu do vnútorného hrnca, kým nedosiahne zodpovedajúce rysky naplnenie 2 šálok.
4. Pred varením nechajte ryžu 30 minút nasiaknuť.
5. Vyberte funkciu **White Rice**, nastavte ju na **Short Grain** a stlačte **Start**.
6. V malom hrnci privedte do varu ryžový ocot, cukor a soľ a potom stiahnite hrniec z platne.
7. Do hotovej ryže vmiešajte octovú zmes, kým je ryža ešte teplá.
8. Podržte polovicu listu nori v ruke a jedným rýchlym pohybom rozprestrite lyžicu teplej ryže do stredu pomocou lyžice na ryžu alebo stierky. Navrch dajte lyžicu pikantnej zmesi z tuniaka, niekoľko prúžkov uhorky a plátok avokáda.
9. List nori pretočte cez tuniaka a pokračujte v rolovaní tak, aby ste mali rovnomerný tvar rolky s ryžou uprostred.
10. Opakujte proces tvarovania so zvyšnými listami nori, ryžou a ostatnými ingredienciami.
11. Hotové rolky podávajte.



PILAF Z DIVOKEJ RYŽE

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	15 minút
DOBA VARENIA	40 minút

2 lyžice nesoleného masla
2 veľké šalotky, nakrájané na tenké plátky
2 jarné cibulky, nakrájané
2 strúčiky cesnaku, nasekané
2 lyžičky lístkov čerstvého tymiánu
1 mrkva, olúpaná a nakrájaná nadrobno
½ lyžičky soli, plus viac podľa chuti
Čerstvo mleté čierne korenie podľa chuti
65 g sušených brusníc
37 g pekanových orechov, ľahko
opečených a nakrájaných
15 g čerstvej petržlenovej vňate,
nasekané 1 odmerka divokej ryže
440 ml kuracieho vývaru alebo vody s
nízkym obsahom sodíka

1. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 6 minút a stlačte **Start**.
2. Pridajte maslo, potom šalotku, jarnú cibuľku, cesnak, tymian, mrkva a štipku soli a korenia. Restujte 6 minút, alebo kým zelenina nezmäkne a nezačne karamelizovať.
3. Pridajte brusnice, pekanové orechy a petržlen a dôkladne premiešajte, aby sa všetko spojilo. Potom zmes nalejte do misy a prikryte pokrievkou, aby zostala teplá. Utrite vnútorný hrniec dočista.
4. Pomocou odmerky nasypťe 1 šálku dlhozrnnej ryže do jemného sita.
5. Umyte a scedte ryžu pomocou jemného sita, kým voda nebude číra. Potom ryžu vložte do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI.
6. Naplňte vnútorný hrniec kuracím vývarom alebo vodou.
7. Ponorte všetky zrnká ryže krúživým pohybom tekutiny, aby ste prípadne zachytili aj prílepenú ryžu.
8. Vyberte funkciu **Grains**, nastavte ju na **Mixed** a stlačte **Start**.
9. Po dokončení varenia pridajte do ryže zmes restovanej zeleniny a všetko dohromady dôkladne premiešajte. Pred podávaním dochuťte soľou a korením.



SK COLCANNON ZO ZEMIAKOV, MRKVY A PASTINÁKA

PORCIE	6 porcií
DOBA PRÍPRAVY	15 minút
DOBA VARENIA	45 minút

283 g zemiakov, olúpaných a nakrájaných na 25mm kúsky
454 g mrkvy, olúpané a nakrájané na 25mm kúsky
454 g pastiera, olúpaného a nakrájaného na 25mm kúsky
3 lyžice nesoleného masla, izbovej teploty
1 pór (len biele a svetlo zelené časti), očistený a nakrájaný
Soľ, podľa chuti
Čerstvo mleté čierne korenie, podľa chuti
1 lyžička čerstvých lístkov tymiánu, nasekaných
177 ml mlieka, izbovej teploty
1 lyžica čerstvého kôpru alebo petržlenovej vňate, na ozdobu

Potrebné príslušenstvo
Šťuchadlo na zemiaky

1. Do vnútornej nádoby ryžovaru COSORI vložte 473 ml vody.
2. Vložte parný kôš do vnútorného hrnca.
3. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 35 minút a stlačte **Start**.
4. Pridajte zemiaky, mrkvu a pastinák. Potom zatvorte veko, aby sa zelenina začala variť v pare.
5. Vyberte zeleninu, keď je mäkká, a preložte ju do misky. Potom zlejte zvyšnú tekutinu a utrite vnútorný hrniec dočista.
6. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 10 minút a stlačte **Start**.
7. Do vnútorného hrnca pridajte 1 lyžicu masla, pór a štipku soli a korenia. Pór smažte asi 10 minút, kým nezmäkne a nezačne karamelizovať.
8. Pridajte lístky tymiánu, mlieko, zvyšné 2 lyžice masla, dusenú zeleninu a štipku soli a korenia. Všetko rozotlačte šťouchadlom na zemiaky, potom podľa potreby dochuťte soľou a korením.
9. Ak chcete, ozdobte čerstvým kôprom alebo petržlenovou vňaťou a podávajte.



DUSENÁ ČERVENÁ KAPUSTA S JABLKAMI

PORCIE

8 porcií

DOBA PRÍPRAVY

15 minút

DOBA VARENIA

1 hodina a 10 minút

2 lyžice olivového oleja

1 cibuľa, nakrájaná na tenké plátky

Sol', podľa chuti

4 lyžice balzamického octu

1 lyžica tmavo hnedého cukru

2 kyslé jablká, olúpané, zbavené

jadrovníka a nakrájaná na tenké plátky

1 veľká červená kapusta, nakrájaná na
tenké plátky

¼ lyžičky mletého nového korenia

Čerstvo mleté čierne korenie, podľa chuti

1. Na ryžovare COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 10 minút a potom stlačte **Start**.
2. Pridajte olivový olej, cibuľu a štipku soli a varte 5 minút.
3. Pridajte 2 lyžice balzamického octu a hnedý cukor a varte 2 minúty.
4. Pridajte plátky jablák a varte ďalšie 3 minúty.
5. Pridajte kapustu, nové korenie, zvyšný balzamický ocot, 236 ml vody a štipku soli. Všetko zamiešajte dohromady.
6. Nastavte Režim na **Slow Cook**, upravte čas na 1 hodinu a stlačte **Start**.
7. Po dokončení varenia otvorte veko a pridajte čerstvo mleté čierne korenie. Pred podávaním premiešajte a dochuťte korením podľa potreby.

**TIP: TOTO JEDLO JE DRUHÝ DEŇ CHUTNEJŠÍ, PRETOŽE
CHUTO MAJÚ VIAC ČASU NA ROZVINUTIE.**

SK



SK

QUINOA ŠALÁT TABBOULEH

PORCIE

6 porcií

DOBA PRÍPRAVY

30 minút

DOBA VARENIA

40 minút

170 gramov nevarené quino, opláchnuté

½ lyžičky soli, plus viac podľa chuti

3 lyžice čerstvej citrónovej šťavy

1 strúčik cesnaku, nasekaný

118 ml extra panenského olivového oleja

Čerstvo mleté čierne korenie, podľa chuti

1 veľká šalátová uhorka, nakrájaná na

6mm kúsky

341 g cherry paradajok, rozpolených

40 g čerstvej petržlenovej vňate,

nasekané

8 g čerstvej mäty, nasekané

1 šalotka, nakrájaná na tenké plátky

1. Vložte quinu, ½ lyžičky soli a 473 ml vody do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI.
2. Všetku quinu ponorte krúživým pohybom vody, aby ste prípadne zachytili aj prilepenú quinu.
3. Vyberte funkciu **Grains**, nastavte ju na **Quinoa** a stlačte **Start**.
4. Po dokončení varenia otvorte veko ryžovaru, quinu preložte do veľkej misy a nechajte 20 minút chlaď.
5. V malej miske prešľahajte citrónovú šťavu a cesnak. Postupne zašľahávajte olivový olej. Zálievku podľa chuti dochuťte soľou a korením.
6. Zmiešajte 60 ml zálievky s quinoou a premiešajte tak, aby sa všetko dôkladne spojilo dohromady.
7. Pridajte uhorky, paradajky, bylinky a nakrájanú šalotku a všetko dôkladne premiešajte. Dochuťte soľou a korením podľa potreby. Navrch nakvapkajte zostávajúcu zálievku a znovu všetko premiešajte.
8. Šalát podávajte pri izbovej teplote alebo vychladený.



HARISSA RYŽA S DATLMÍ A POMARANČOM

PORCIE	8 porcií
DOBA PRÍPRAVY	30 minút
DOBA VARENIA	50 minút

45 ml olivového oleja
1 cibuľa, nakrájaná na kocky
½ lyžičky soli, plus viac podľa chuti
2 strúčiky cesnaku, nasekané
1 bobkový list
2 lyžice pasty Harissa
185 g nevarenej ryže basmati,
opláchnuté
6 datlí Medjool, vykôstkovaných a
nakrájaných na kocky
1 pomaranč, olúpaný a odšťavený

1. Na ryžovare COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 10 minút a potom stlačte **Start**.
2. Pridajte olivový olej, cibuľu a štipku soli a restujte 8 minút.
3. Pridajte nasekaný cesnak a bobkový list a restujte ďalšie 2 minúty.
4. Pridajte pastu Harissa, ryžu basmati, datle, pomarančovú kôru a ½ lyžičky soli a všetko dôkladne premiešajte.
5. Pridajte šťavu z jedného pomaranča do odmerky. Potom pridajte toľko vody, aby ste vytvorili celkom 315 ml tekutiny. Túto tekutinu nalejte do ryže.
6. Ponorte všetky zrnká ryže krúživým pohybom vody, aby ste prípadne zachytili aj prilepenú ryžu.
7. Vyberte funkciu **White Rice**, nastavte ju na **Long Grain** a stlačte **Start**.
8. Hotovú ryžu podávajte pomocou lyžice na ryžu.



SK ZEMIAKOVÁ KAŠA

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	5 minút
DOBA VARENIA	21 minút

453 g zemiakov Maris Piper alebo King
Edward, nakrájaných na štvrtky
3 lyžice nesoleného masla
118 ml mlieka
Soľ a korenie, podľa chuti

Potrebné príslušenstvo
Lis na zemiaky

1. Naplňte vnútorný hrniec ryžovaru COSORI vodou, kým nedosiahne rysky **STEAM**.
2. Vložte zemiaky do parného koša a potom vložte parný kôš do vnútorného hrnca.
3. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 16 minút a stlačte **Start**.
4. Po dokončení varenia vyberte parný kôš z ryžovaru a vypustite zvyšnú vodu z vnútorného hrnca.
5. Nastavte režim na **Sauté** a potom stlačte **Start**.
6. Pridajte maslo a mlieko a miešajte, kým sa maslo nerozpustí. Potom pomocou lisu na zemiaky roztláčajte zemiaky do vnútorného hrnca. Zemiaky vmiešame do mlieka a masla a pred podávaním dochutíme soľou a korením.



hlavné jedlá



SK CESTOVINOVÁ RYŽA ORZO S JARNOU ZELENINOU

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	10 minút
DOBA VARENIA	9 minút

½ lyžice olivového oleja
1 malá šalotka, mletá
2 strúčiky cesnaku, nakrájané na
tenké plátky
170 g cestovinej ryže Orzo, suché
60 ml bieleho vína
355 ml kuracieho vývaru
73 g hrášku
134 g špargle nakrájanej na 12mm
kúsky
2 lyžice nesoleného masla
1 citrón, olúpaný a odšťavený
Soľ, podľa chuti
6 až 7 čerstvých lístkov mäty,
nasekaných, na ozdobu
3 g syra chevre, rozdrobeného,
na ozdobu

1. Vložte olivový olej do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI.
2. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 2 minúty a potom stlačte **Start**.
3. Pridajte šalotku a cesnak do vnútorného hrnca a restujte 1 minútu. Vmiešajte cestovinovú ryžu Orzo a následne víno a nechajte zredukovať na polovicu. Nalejte vývar do vnútorného hrnca, po dokončení stlačte **Cancel** a zatvorte veko.
4. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 7 minút a stlačte **Start**.
5. Akonáhle na časovači zostávajú 3 minúty, vmiešajte hrášok, špargľu, maslo, citrónovú kôru, citrónovú šťavu a soľ podľa chuti.
6. Cestovinovú ryžu Orzo podávajte ozdobenú lístkami mäty a syrom chevre.



KORENENÁ MRKVOVO-ŠOŠOVICOVÁ POLIEVKA

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	15 minút
DOBA VARENIA	51 minút

2 lyžice olivového oleja
1 lyžička semienok rasce
1 bobkový list
½ lyžičky červených čili vločiek
1 lyžička mletého koriandra
½ lyžičky mletej kurkumy
½ lyžičky mletého zázvoru
1 cibuľa, nakrájaná
3 strúčiky cesnaku, nasekané
Soľ, podľa chuti
Čerstvo mleté čierne korenie, podľa chuti
600 g mrkvý, nahrubo nakrájané
140 g červené šošovky
1 l zeleninového vývaru
125 ml kokosového mlieka

Potrebné prísľušenstvo
Mixér

1. Na ryžovare COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 6 minút a potom stlačte **Start**.
2. Pridajte olivový olej, rascu, bobkový list a vločky červeného chilli a varte 1 minútu.
3. Pridajte mletý koriander, kurkumu, zázvor, cibuľu, cesnak a štipku soli a korenia. Varte 5 minút.
4. Pridajte mrkvu, šošovicu, zeleninový vývar a kokosové mlieko.
5. Nastavte Režim na **Soup**, upravte čas na 45 minút a stlačte **Start**.
6. Horúcu polievku opatrne rozmixujte pomocou mixéra a potom ju nalejte späť do hrnca. Dochuťte soľou a korením a potom podávajte.



POMALY VARENÁ NEDELNÁ OMÁČKA

PORCIE

10 porcií

DOBA PRÍPRAVY

30 minút

DOBA VARENIA

4 hodiny a 30 minút

907 g vykosené hovädzie okrúhle plece,
nakrájané na veľké 76mm kúsky

1 lyžička soli, plus viac podľa potreby

½ lyžičky čierneho korenia, čerstvo
mletého, plus viac podľa potreby

2 lyžice olivového oleja

2 pikantné klobásky

1 veľká cibuľa, nakrájaná na kocky

5 strúčikov cesnaku, nasekaných

½ lyžičky červených čili vločiek

1 lyžička cukru kryštál

3 lyžice paradajkového pretlaku

10 g čerstvých lístkov bazalky

2 plechovky celých lúpaných paradajok
(každá 793 g), najlepšie San Marzano

Varená polenta alebo varené cestoviny,
na podávanie

Parmezán, čerstvo nastrúhaný,
na podávanie

Čerstvá bazalka, nasekaná, na podávanie

1. Na ryžovare COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 30 minút a potom stlačte **Start**.
2. Kúsky hovädzieho pleca zľahka osolte a okoreňte.
3. Pridajte olivový olej, polovicu kúskov hovädzieho pleca a opekajte 5 minút z každej strany. Vyberte mäso a vložte ho do misky. Potom rovnakým spôsobom opečte zvyšné kúsky hovädzieho pleca.
4. Pridajte klobásky a opekajte ich 2 minúty z každej strany. Potom ich vyberte a vložte do misky.
5. Pridajte cibuľu, cesnak, červené čili vločky a štipku soli a korenia. Vymažte 5 minút.
6. Pridajte cukor kryštál, paradajkový pretlak a čerstvú bazalku a varte 3 minúty.
7. Pridajte celé lúpané paradajky a ich šťavu. Pri pridávaní paradajok do hrnca ich v ruke rozdrvte. Do každej konzervy nalejte trochu vody a všetko nalejte do hrnca, aby ste získali čo najviac šťavy z oboch konzerv.
8. Pridajte 1 lyžičku soli a ½ lyžičky korenia. Potom všetko dôkladne premiešajte.
9. Nastavte režim na **Slow Cook**, upravte čas na 4 hodiny a potom stlačte **Start**.
10. Po dokončení varenia otvorte veko ryžovaru a skontrolujte, či je mäso mäkké. Dochuťte soľou a korením.
11. Mäso a klobásku preložte na čistú doštičku. Mäso nakrájajte dvoma na kúsky veľkosti sústa a klobásky nakrájajte šikmo na silné plátky. Všetko potom vráťte späť do omáčky.
12. Omáčku podávajte s polentou alebo cestovinami a ozdobte ju čerstvo nastrúhaným parmezánom a čerstvou bazalkou.



PENNE S PARADAJKMI A BAZALKOU

PORCIE	6 porcií
DOBA PRÍPRAVY	30 minút
DOBA VARENIA	1 hodina

Sol', podľa potreby
226 g cestovín penne
2 lyžice olivového oleja
¼ cibule, nakrájaná nadrobno
4 strúčiky cesnaku, nasekané
½ lyžičky červených čili vločiek (voliteľne)
Čerstvo mleté čierne korenie, podľa potreby
1 plechovka celých lúpaných paradajok (794 gramov), najlepšie San Marzano
12 lístkov čerstvej bazalky, natrhaných
¾ šálky parmezánu, čerstvo nastrúhaného

1. Naplňte vnútorný hrniec ryžovaru COSORI do 2/3 vodou a štipkou soli. Zatvorte veko.
2. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 30 minút a potom stlačte **Start**.
3. Privedte vodu do varu, pridajte cestoviny penne a varte ich podľa návodu na obale.
4. Cestoviny po uvarení scedte a dajte ich bokom. Vnútorný hrniec utrite dočista.
5. Nastavte režim na **Sauté** a potom stlačte **Start**.
6. Pridajte olivový olej, cibuľu, cesnak, červené čili vločky a štipku soli a korenia. Vymažte 5 minút.
7. Pridajte celé lúpané paradajky a šťavu. Pri pridávaní paradajok do hrnca ich v ruke rozdrvte. Do každej konzervy nalejte trochu vody a všetko nalejte do hrnca, aby ste získali čo najviac šťavy z oboch konzerv.
8. Pridajte štipku soli, korenia a polovicu natrhaných lístkov bazalky a všetko dôkladne premiešajte.
9. Nastavte režim na **Jam/Sauce**, upravte čas na 25 minút a stlačte **Start**. Občas omáčku premiešajte.
10. Hotové uvarené cestoviny preložte do omáčky a pridajte polovicu strúhaného parmezánu a všetko premiešajte.
11. Ochutnajte cestoviny a podľa potreby ich dochuťte.
12. Cestoviny podávajte v miskách, posypané zvyšným nastrúhaným parmezánom a lístkami bazalky.



SK POLÉVKA S CITRÓNOVÝM KUŘETEM A RÝŽÍ

PORCIE	6 porcií
DOBA PRÍPRAVY	15 minút
DOBA VARENIA	40 minút

2 lyžice extra panenského olivového oleja

1 cibuľa, nakrájaná na kocky

4 veľké mrkvy, nakrájané na kocky

4 stopkaté zelery, nakrájané na kocky

4 strúčiky cesnaku, nasekané

Soľ, podľa potreby

Čerstvo mleté čierne korenie, podľa potreby

2 citróny, olúpané a odšťavnené

1,8 l kuracieho vývaru s nízkym obsahom sodíka

1 bobkový list

2 vetvičky čerstvého tymiánu

1 lyžička mletej kurkumy

680 g vykostených kuracích stehien bez kože

185 g ryže basmati

185 g mrazeného hrášku

Čerstvá petržlenová vňať, nasekaná, na ozdobu

1. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 10 minút a potom stlačte **Start**.
2. Pridajte olivový olej, cibuľu, mrkvu, zeler, cesnak a štipku soli a korenia. Vymažte 10 minút.
3. Pridajte citrónovú kôru, citrónovú šťavu, kuracie vývar, bobkový list, čerstvý tymián, kurkumu, kuracie stehná a ryžu a všetko dôkladne premiešajte.
4. Nastavte režim na **Soup** a potom stlačte **Start**.
5. Hotové kurča vyberte na tanier. Do hrnca pridajte mrazený hrášok a premiešajte. Kurča naporciujte, akonáhle dostatočne vychladne, aby sa s ním dalo manipulovať, a potom ho pridajte späť do hrnca. Dochuťte soľou a korením.
6. Polievku nalejte do misiek a pred podávaním ozdobte čerstvou petržlenovou vňaťou.

TIP: RÝŽA BUDE PRI VYCHLADNUTÍ VÝVAR NAĎALEJ VSTREBÁVAŤ. PRI OHRIEVANÍ PRIDAJTE ĎALŠÍ VÝVAR.



DUŠENÝ LOSOS S CITRÓNOM, ŠALOTKOU A BYLINKAMI

PORCIE	2 porcie
DOBA PRÍPRAVY	5 minút
DOBA VARENIA	16 minút

2 filety z lososa (226 g každý)
Soľ, podľa chuti
Čerstvo mleté čierne korenie, podľa chuti
1 veľká šalotka, nakrájaná na tenké plátky
2 strúčiky cesnaku, nakrájané na tenké plátky
2 lyžice čerstvej petržlenovej vňate, nasekané
2 lyžice čerstvého kôpru, nasekaného
1 citrón, nakrájaný na tenké plátky
1 lyžica extra panenského olivového oleje
2 lyžice suchého bieleho vína
Biela ryža, varená, na podávanie

Potrebné prísľušenstvo

Pečiaci papier odolný proti masťu

1. Filety lososa položte na veľký štvorec papiera na pečenie tak, aby bolo možné filety pred vložením na parný kôš do papiera na pečenie zabaliť. Filety osolte a okoreňte.
2. Na filety lososa položte nakrájanú šalotku, cesnak, petržlen, kôpor a plátky citróna. Všetko potom pokvapkajte extra panenským olivovým olejom a bielym vínom.
3. Ochutené filety lososa zabaľte do papiera na pečenie. Uistite sa, že ste záhyby pevne preložili a stlačili, aby bol balíček dobre uzavretý, inak bude unikať para. Umiestnite balíček na parný kôš.
4. Do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI nalejte 473 ml vody.
5. Vložte parný kôš do vnútorného hrnca.
6. Nastavte režim na **Steam**, upravte čas na 16 minút a stlačte **Start**.
7. Po dokončení varenia vyberte lososa z fritézy, opatrne otvorte balíček a preložte lososa aj so šťavou na servírovací tanier. Podávajte spolu s miskou bielej ryže.



SK ZELENINOVÁ POLIEVKA S QUINOOU

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	10 minút
DOBA VARENIA	57 minút

2 lyžice olivového oleja
1 cibuľa, nakrájaná na kocky
3 stopkaté zelery, nakrájané na kocky
2 mrkvy, nakrájané na kocky
3 strúčiky cesnaku, nasekané
Soľ, podľa chuti
300 g maslovej tekvice nakrájanej na kocky
¼ lyžičky červených čili vložiek
1 plechovka bielych fazule (425 g), scedených a prepláchnutých
60 g nevarené quinoi, opláchnuté
2 vetvičky čerstvého tymiánu
1 bobkový list
1,4 l zeleninového vývaru alebo vody
120 g čerstvých listov špenátu
Čerstvo mleté čierne korenie podľa chuti

1. Na ryžovare COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 12 minút a potom stlačte **Start**.
2. Do vnútorného hrnca pridajte olivový olej. Potom pridajte cibuľu, zeler, mrkvu a cesnak plus štipku soli. Restujte 10 minút. Potom pridajte maslovú tekvicu a červené čili vložky a restujte ďalšie 2 minúty.
3. Pridajte fazuľu, quinu, tymian, bobkový list a vývar alebo vodu a všetko dôkladne premiešajte.
4. Nastavte režim na **Soup**, čas na 45 minút a potom stlačte **Start**.
5. Po dokončení varenia otvorte veko ryžovaru, pridajte listy špenátu a zamiešajte ich do polievky. Polievku dochuťte soľou a korením podľa potreby a potom ju podávame.



CIZRNA NA KOKOSOVOM KARI

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	15 minút
DOBA VARENIA	52 minút

1 lyžica olivového oleja
1 cibuľa, nakrájaná na tenké plátky
Soľ, podľa chuti
1 lyžička mletej kurkumy
2 lyžičky kari
3 lyžice thajskej červenej kari pasty
2 lyžice paradajkového pretlaku
1 plechovka nesladeného
kokosového mlieka (382 g)
½ lyžičky rybiej omáčky
2 lyžičky hnedého cukru
2 plechovky ciceru (každá 454 g),
scedené a prepláchnuté
30 g čerstvého koriandra, nahrubo
nasekaného
Basmati ryža, dusená, na
podávanie

1. Na ryžovare COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 12 minút a potom stlačte **Start**.
2. Do vnútorného hrnca pridajte olej, potom cibuľu a štipku soli. Vyprážajte 10 minút.
3. Pridajte kurkumu, kari, červenú kari pastu a paradajkový pretlak a varte ďalšie 2 minúty.
4. Pridajte kokosové mlieko, rybiu omáčku, hnedý cukor a cícer a všetko dôkladne zamiešajte.
5. Nastavte režim na **Slow Cook**, upravte čas na 40 minút a stlačte **Start**.
6. Otvorte veko ryžovaru a po dokončení varenia vmiešajte čerstvý koriander. Dochuťte soľou a korením.
7. Cícer podávajte s dusenou ryžou basmati.



SK HRÁŠKOVÁ POLIEVKA

PORCIE	6 porcií
DOBA PRÍPRAVY	20 minút
DOBA VARENIA	2 hodiny a 14 minút

3 plátky slaniny, nakrájané na kocky
1 cibuľa, nakrájaná na kocky
4 stopkaté zelery, nakrájané na kocky
1 pastinák, olúpaný a nakrájaný na kocky
3 mrkvy, olúpané a nakrájané na kocky
1 zemiaka, olúpaná a nakrájaná na kocky
4 strúčiky cesnaku, nasekané
Soľ, podľa chuti
Čerstvo mleté čierne korenie, podľa chuti
1 bobkový list
3 vetvičky čerstvého tymiánu
454 g suchého hrachu, prepláchnutého a roztrieďeného
1,4 l kuracieho vývaru alebo vody s nízkym obsahom sodíka

1. Na ryžovare COSORI nastavte režim na **Sauté**, čas na 14 minút a potom stlačte **Start**.
2. Pridajte na kocky nakrájanú slaninu do vnútorného hrnca a opekajte ju 4 minúty alebo pokiaľ nebude zlatohnedá a chrumkavá. Pomocou dierovanej lyžice preložte opečenú slaninu do malej misky.
3. Do vnútorného hrnca vložte cibuľu, zeler, paštrnák, mrkvu, zemiaky a cesnak spolu so štipkou soli a korenia. Varte 10 minút.
4. Do vnútorného hrnca pridajte bobkový list, lístky tymiánu, upečenú slaninu, suchý hrach a vývar alebo vodu.
5. Nastavte režim na **Soup**, čas na 2 hodiny a potom stlačte **Start**.
6. Hotovú polievku dochuťte podľa potreby a potom podávajte.



PIKANTNÁ POHA RYŽA

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	8 minút
DOBA VARENIA	12 minút

296 g poha ryže (plochá ryža)
2 lyžice rastlinného oleja
42 g arašidov
½ lyžičky celého koriandra
½ lyžice celej rasce
1 lyžička horčičných semienok
8 karí listov
½ cibula, nakrájaná nadrobno
1 zelená chilli paprička, nakrájaná na drobno
1 stredný zemiak, nakrájaný na malé kocky
1 lyžička kurkuma
1 citrón, nakrájaný na klinky, na podávanie
Soľ, podľa chuti
Koriander, nasekaný, na ozdobu

1. Vložte poha ryžu do jemného sita a prepláchnite ju pod tečúcou vodou, kým voda bude číra. Potom ju odložte bokom.
2. Do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI nalejte jednu lyžicu oleja.
3. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 12 minút a potom stlačte **Start**.
4. Pridajte arašidy a pečte ich 3 minúty. Potom ich vyberte na tanier vyložený papierovou utierkou.
5. Do vnútorného hrnca pridajte zvyšnú lyžicu oleja, potom koriander, rascu a horčičné semienka a restujte 3 minúty, kým nebudú voňavé a nezačnú praskať. Vmiešajte karí listy, cibuľu a čili papričku a varte 4 minúty, kým cibuľa nezosklovatí. Potom pridajte zemiaky a zatvorte veko na 2 minúty, alebo kým zemiaky nezmäknú.
6. Otvorte veko a pridajte kurkumu a poha ryžu a všetko dôkladne premiešajte. Potom zmes dochuťte soľou a vytlačte do nej mesiačky citróna podľa chuti.
7. Pred podávaním ozdobte pikantnú poha ryžu arašidy a koriandrom.



SMAŽENÁ RYŽA S KURACÍM MÄSOM

PORCIE	2 porcie
DOA PRÍPRAVY	10 minút
DOBA VARENIA	20 minút

1 lyžička sezamového oleja
2 vajcia, rozšľahané
1 lyžica rastlinného oleja
1 vykosené kuracie prsník alebo
stehno bez kože, nakrájané na
kocky
Soľ a korenie, podľa potreby
500 g varenej ryže
¼ cibule, nakrájaná nadrobno
3 strúčiky cesnaku, nasekané
½ lyžice sójovej omáčky
1 lyžička tmavej sójovej omáčky
1 štipka cukru
½ lyžičky vody
2 jarné cibuľky, nakrájané
1 lyžička sezamových semienok, na
ozdobu

1. Nalejte sezamový olej do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI.
2. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 20 minút a potom stlačte **Start**.
3. Nalejte rozšľahané vajcia do vnútorného hrnca a počkajte, až začnú tuhnúť. Potom zatlačte okraje dovnútra pomocou neprilnavej stierky alebo lyžice. Pokračujte vo varení vajec, kým nie sú dobre prepečené. Rozbíte ich stierkou a potom vyberte na tanier.
4. Do vnútorného hrnca dajte ½ lyžice rastlinného oleja, pridajte kura a bohato ho ochuťte soľou a korením. Kurča restujte 5 minút alebo pokiaľ nie je dôkladne prepečené. Potom ho vyberte na tanier.
5. Vložte uvarenú ryžu do vnútorného hrnca a rozbite ju stierkou. Pridajte kvapku vody, aby sa v prípade potreby lepšie rozdelila.
6. Odsuňte ryžu na stranu a pridajte ½ lyžice rastlinného oleja, potom pridajte cibuľu a cesnak. Smažte cibuľu a cesnak, kým nezosklovatí, asi 1 minútu, a potom všetko premiešajte spolu s ryžou.
7. V malej miske prešľahajte sójovú omáčku, tmavú sójovú omáčku, cukor a vodu.
8. Ryžu opäť odsuňte na stranu, podlejte ju zmesou sójovej omáčky a nechajte dve minúty redukovať. Potom všetko znova dôkladne premiešajte, aby sa všetko spojilo so zvyškom ingrediencií.
9. Pridajte kura, vajcia a jarnú cibuľku do vnútorného hrnca, všetko znova dôkladne premiešajte a varte zostávajúci čas.
10. Podľa potreby dochuťte soľou a korením a podávajte ozdobené sezamovými semienkami.



HOVÄDZÍ STROGANOFF

PORCIE	5 porcií
DOBA PRÍPRAVY	15 minút
DOBA VARENIA	1 hodina a 10 minút

Sol', podľa chuti

454 g širokých vaječných rezancov

4 lyžice nesoleného masla

600 g hovädzieho steaku z nízkeho
roštenca, nakrájaného na 5mm
prúžky

Čerstvo mleté čierne korenie, podľa chuti

3 šalotky, nakrájané na tenké plátky

454 g húb portobello, nakrájaných
na plátky

4 strúčiky cesnaku, nasekané

3 lyžice hladkej múky

354 ml kuracieho alebo hovädzieho
vývaru

1 lyžica worcesterskej omáčky

3 vetvičky čerstvého tymiánu

120 g kyslej smotany

1 lyžica dijonskej horčice

Petržlen, čerstvo nasekaná, na podávanie

1. Naplňte vnútorný hrniec ryžovaru COSORI do 2/3 vodou a štipkou soli. Zatvorte veko.
2. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 40 minút a stlačte **Start**. Zatvorte veko, aby ste urýchlili proces varu, ale každých pár minút kontrolujte, či sa voda varí.
3. Akonáhle sa voda začne variť, vložte dovnútra vaječné a varte ich podľa návodu na obale.
4. Hotové rezance scedte. Pridajte k nim jednu lyžicu masla a premiešajte ich, aby sa obalili. Rezance omastené maslom dajte bokom. Vnútorný hrniec utrite dočista.
5. Nastavte režim na **Sauté**, upravte čas na 30 minút a stlačte **Start**.
6. Hovädzie rezančeky zľahka osolte a okoreňte.
7. Do vnútorného hrnca pridajte ½ lyžice masla a potom pridajte polovicu hovädzích rezancov. Nechajte ich 2 minúty opekať, potom ich otočte a opekajte ďalšie 2 minúty. Vyberte ich na tanier, pridajte ďalšie ½ lyžice masla a opakujte postup pečenia so zvyšnou polovicou hovädzích rezancov.
8. Do vnútorného hrnca pridajte jednu lyžicu masla, potom pridajte šalotku a štipku soli a varte 5 minút.
9. Pridajte zvyšné maslo, huby, cesnak a štipku soli a korenia a varte 5 minút.
10. Pridajte múku a varte za stáleho miešania jednu minútu.
11. Za stáleho miešania pridajte polovicu vývaru. Po zapracovaní pridajte zvyšný vývar, worcesterskú omáčku a vetvičky tymiánu.
12. Vmiešajte kyslú smotanu a dijonskú horčicu a miešajte, kým sa všetko nezapracuje.
13. Omáčku za občasného miešania 5 minút varte, kým mierne nezhustne. Ochutnajte ju a podľa potreby dochuťte soľou a korením.
14. Pridajte hovädzie mäso a prípadnú šťavu do vnútorného hrnca. Varte jednu minútu.
15. Hovädzie mäso podávajte s uvarenými vaječnými rezancami a ozdobené petržlenovou vňaťou.

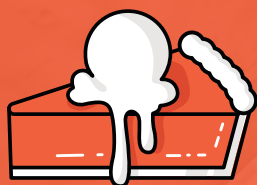


SK CESTOVINY CARBONARA

PORCIE	4 porcie
DOBA PRÍPRAVY	10 minút
DOBA VARENIA	24 minút

4 veľké vajcia
128 g syra Pecorino Romano, čerstvo
nastrúhaného, plus ďalšie na
podávanie
1½ lyžičky čerstvo mletého čierneho
korenia, plus ďalšie pre podávanie
Soľ, podľa potreby
453 g nevarených špaget alebo bucatini
113 g guanciale, nakrájané na malé kocky

1. Vajcia, syr Pecorino Romano a korenie ušľahajte v strednej miske, kým sa úplne nespoja.
2. Naplňte vnútorný hrniec ryžovaru COSORI do 2/3 vodou a bohato dochuťte soľou.
3. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 22 minút a potom stlačte **Start**. Zatvorte veko, aby ste urýchlili proces varu, ale každých pár minút kontrolujte, či sa voda varí.
4. Akonáhle sa začne voda variť, vložte do nej cestoviny. Cestoviny varte, kým nie sú al dente, a potom ich vyberte do misy. Schovajte si ¼ šálky škrobovej vody z uvarených cestovín a zvyšok vylejte.
5. Nastavte režim na **Sauté**, čas na 2 minúty a potom stlačte **Start**.
6. Vložte kocky guanciale do vnútorného hrnca a restujte ich, kým nebudú chrumkavé a kým neodtečie tuk. Potom pridajte uvarené špagety.
7. Nastavte režim na **Keep Warm**.
8. Nalejte zmes vajec a syra na špagety a miešajte ich, kým nie je zmes krémová a hladká. Podľa potreby pridajte vodu z cestovín, aby sa omáčka zriedila.
9. Hotové cestoviny Carbonara ozdobte mletým čiernym korením a syrom Pecorino Romano podľa potreby a potom podávajte.



dezerty



ČOKOLÁDOVÁ TORTA S ČOKOLÁDOVOU MASLOVOU POLEVOU

PORCIE	8 porcií
DOBA PRÍPRAVY	30 minút
DOBA VARENIA	1 hodina a 10 minút

Čokoládová torta

Olej v spreji

260 g hladkej múky

75 g nesladeného kakaového prášku

150 g práškoveho cukru

4 lyžičky prášku do pečiva

½ lyžičky soli

414 ml cmaru

2 vajcia, izbová teplota

1 lyžička vanilkového extraktu

80 ml akéhokoľvek neutrálneho
ochuteného oleja

56 g čokoládových lupienkov

Čokoládová maslová poleva

227 g nesoleného masla,
zmäknutého

330 g práškoveho cukru

40 g nesladeného kakaového prášku

3 lyžice tučnej smotany, v prípade
potreby viac

2 lyžičky vanilkového extraktu

¼ lyžičky soli

Potrebné príslušenstvo

Kuchynský robot alebo tyčový mixér

1. Nastriekajte dno a steny vnútorného hrnca ryžovaru COSORI olejom v spreji.
2. Vo veľkej mise (alebo v mise kuchynského robota) zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ, kým sa dobre nespoja.
3. V samostatnej miske vyšľahajte cmar, vajcia a vanilkový extrakt, kým sa dobre nespoja.
4. Pridajte mokré ingrediencie k suchým a miešajte tak dlho, kým sa všetko dohromady dôkladne nespojí.
5. Pridajte olej a dôkladne miešajte. Nakoniec vmiešajte čokoládové lupienky.
6. Cesto nalejte do vymasteného vnútorného hrnca.
7. Nastavte režim na **Cake**, upravte čas na 70 minút a potom stlačte **Start**.
8. Hneď ako dokončíte varenie, pichnite do stredu torty špajľu a zistíte, či je upečená. Nechajte koláč 15 minút odpočívať, než ho preklopíte na tanier, aby úplne vychladol.
9. Maslovú polevu pripravte tak, že vyšľaháte maslo pri vysokej rýchlosti po dobu 3 minút pomocou tyčového mixéra alebo kuchynského robota.
10. Pridajte práškový cukor, kakaový prášok, tučnú smotanu, vanilkový extrakt a soľ. Šľahajte na nízku rýchlosť, kým sa cukor a kakaový prášok nezačlenia. Potom zrýchlite na vysokú rýchlosť a šľahajte 3 minúty. Podľa potreby zoškrabte z misy prebytočné ingrediencie, aby bolo všetko dobre spojené, husté a nadýchané. V prípade potreby pridajte ďalšiu lyžicu tučnej smotany na zriedenie polevy.
11. Vychladnutú čokoládovú tortu dajte vychlaďť do chladničky a potom podávajte.



SK RÝŽOVÝ PUDING

PORCIE

5 porcií

DOBA PRÍPRAVY

5 minút

DOBA VARENIA

35 minút

2 šálky krátkozrnej bielej ryže

55 g práškoveho cukru

4 tyčinky škoric

1 štipka soli

237 ml odpareného mlieka

306 g sladeného kondenzovaného
mlieka

1 limetka, nastrúhaná

1 lyžička vanilkového extraktu

Potrebné príslušenstvo

Jemné sito

1. Pomocou odmerky nasypete 2 šálky krátkozrnej bielej ryže do jemného sita.
2. Umyte a sceďte ryžu pomocou jemného sita, kým voda nebude číra. Potom vložte ryžu, cukor, tyčinky škoric a soľ do vnútorného hrnca ryžovaru COSORI.
3. Naplňte vnútorný hrniec vodou, kým nedosiahne zodpovedajúce rysky pre 2 šálky. Všetko dôkladne premiešajte.
4. Ponorte všetky zrnká ryže krúživým pohybom vody, aby ste prípadne zachytili aj prilepenú ryžu.
5. Vyberte funkciu **White Rice**, nastavte ju na **Long Grain** a stlačte **Start**.
6. Keď je ryža hotová, vmiešajte odparené mlieko, sladené kondenzované mlieko, limetkovú kôru a vanilkový extrakt.
7. Rýžový puding podávajte v pohároch alebo miskách.