

FINSMAKARE KULINARISK



Recepšu grāmata

Saturs

Gatavošanas tabulas	3	Putnu Gaļa	23
Automātiskās programmas	17	Zivs	25
Atkausēšana	18	Kūka	27
Gatavošana/Kausēšana	18	Pica/pīrāgi/maize	34
Cūkas/Teļa Gaļa	19	Sautējums Terīnē	38
Liellopa/Medījuma/Jēra Gaļa	21	Deserti	43

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Gatavošanas tabulas

Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

Siltuma Uzturēšana

Šī funkcija ļauj jums uzturēt ēdienu siltu. Temperatūra ir automātiski iestatīta līdz 80°C.

Trauku Uzsildīšana

Šī funkcija ļauj jums uzsildīt šķīvjus un traukus pirms ēdiena pasniegšanas. Temperatūra ir automātiski iestatīta līdz 70°C.

Izvietojiet šķīvjus un ēdienus vienmērīgi uz restotā plaukta. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni. Kad pagājusi pusi no uzsildīšanas laika, apmainiet tos vietām.

Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja. Nepārklājiet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Cepšana

- Pirmajā reizē izmantojiet zemāko temperatūru.
- Cepšanas laiku var pagarināt par 10 – 15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.
- Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.
- Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami brūna.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.

Cepšanas rezultāti	Iespējamie iemesli	Risinājums
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir kunkuļaina, noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk īss cepšanas laiks.	Palieliniet cepšanas laiku. Cepšanas laiku nevar samazināt, iestatot augstāku temperatūru.
	Maisījumā ir pārāk daudz ūdens.	Lietojiet mazāk šķidruma. Rūpīgi ievērojiet jaukšanai atvēlēto laiku, it īpaši, ja izmantojat mikseri.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka apbrūninājusies nevienmērīgi.	Temperatūra krāsnī ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Iestatiet zemāku temperatūru cepeškrāsnī un palieliniet cepšanas laiku
	Mīkla nav izklāta vienmērīgi.	Izklājiet mīklu cepšanas formā vienmērīgi.
Kūka nav gatava noteiktajā laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.

Cepšana vienā cepeškrāsns līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss un brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Ar citronu un Madeiras vīnu piesūcināts kēkss / augļu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Biskvītkūka	Ventilatora Karsēšana	140 - 150	35 - 50	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sponge cake / Biskvītķūka	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Pamatnes biskvīts — smilšu mīkla ¹⁾	Ventilatora Karsēšana	170 - 180	10 - 25	1
Pamatnes biskvīts — no biskvītķūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Ventilatora Karsēšana	160	70 - 90	1
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1
Siera kūka, paplāte ²⁾	Augš./Apakškarsēšana	160 - 170	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maizes uz cepamās plātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maize / kliņģeris no rauga mīklas	Augš./Apakškarsēšana	170 - 190	30 - 40	2
Ziemassvētku pīrāgs ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	160 - 180	50 - 70	2
Maize (rudzu maize) ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana			2
vispirms		230	20	
pēc tam		160 - 180	30 - 60	
Krēmkūkas / eklēri ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	190 - 210	20 - 35	2
Biskvīta rulete ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	180 - 200	10 - 20	2

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Drumstalu maize (sausā)	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	1
Sviesta mandeļu kūka / cukura kūkas ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210	20 - 30	2
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	35 - 55	1
Valējie augļu pīrāgi (no rauga/biskvītkūkas mīklas) ²⁾	Augš./Apakš-karsēšana	170	35 - 55	1
Valējie augļu pīrāgi no smilšu mīklas	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	40 - 80	1
Rauga mīklas kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu) ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 180	40 - 80	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	Ventilatora Karsēšana	140	20 - 35	1
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160	20 - 30	2
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	15 - 20	1
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	Ventilatora Karsēšana	80 - 100	120 - 150	1

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Mandeļcepumi	Ventilatora Karsēšana	100 - 120	30 - 50	1
Cepumi no rauga mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	20 - 40	1
Kārtainās mīklas maizītes ¹⁾	Ventilatora Karsēšana	170 - 180	20 - 30	1
Maizīte ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Mazas kūciņas ¹⁾	Ventilatora Karsēšana	160	20 - 35	3
Small cakes / Mazas kūciņas ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	170	20 - 35	2

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Sacepumi

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	25 - 40	1
Dārzeņu sacepums ¹⁾	Infratermiskā Grilēšana	210 - 230	10 - 20	1
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	15 - 30	1
Piena rīsi	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	40 - 60	1
Zivju sacepumi	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	30 - 60	1
Pildīti dārzeņi	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Kūkas/konditorejas izstrādājumi/maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Krēmkūkas/eklēri ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Sausa drupaču kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni.

Cepumi/mazas kūkas/smalkmaizītes/maizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Smilšu mīklas/konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	1 / 3
No biskvīt kūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 3
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Lēna Cepšana

Izmantojiet šo funkciju liesas, mīkstas gaļas un zivs gabalu pagatavošanai. Šī funkcija nav piemērota sautētai gaļai vai taukainiem cūkas cepešiem.



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

Pirmajās 10 minūtēs var iestatīt cepeškrāsns temperatūru no 80 °C līdz 150 °C.

Noklusējums ir 90 °C. Pēc temperatūra iestatīšanas cepeškrāsns turpina gatavot

pie 80 °C. Neizmantojiet šo funkciju mājputnu gatavošanai.



Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. Apcepiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.
2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepšanas pannu cepeškrāsnī uz restotā plaukta.
3. Izvēlieties funkciju: Lēna Cepšana.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Teļa cepetis	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steiks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Picas Uztādījumi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica (plāna garoza) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pica (ar bagātīgu garnējumu) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tortes	180 - 200	40 - 55	3
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (pikantā torte)	170 - 190	45 - 55	3
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	3
Siera torte	140 - 160	60 - 90	3
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	3
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	3
Neraudzēta maize ¹⁾	230	10 - 20	3
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām ¹⁾	230	12 - 20	3
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsi.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Lielus cepeša gabalus cepiet cepešpannā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepešpannas.

Ielejiet nedaudz ūdens cepešpannā, lai gaļas sula vai tauki neaizdegotos.

Lai iegūtu gaļu ar kraukšķīgu garozu, cepiet to cepamajā traukā bez vāka.

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.

Lai gaļa būtu sulīga:

- cepiet liesus gaļas gabalus cepamajā traukā zem vāka vai izmantojiet maisu cepšanai.
- cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).
- Cepšanas laikā vairākas reizes aplaistiet lielus cepeša gabalus un putnu gaļas gabalus ar cepeša sulām.

Gaļas cepšanas tabulas

Liellopa Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	Augš./ Apakš-karsēšana	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Cūkgaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	Infratermiskā Grilēšana	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Gaļas rulete	Infratermiskā Grilēšana	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	Infratermiskā Grilēšana	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Teļa Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepe-tis	Infrater-miskā Grilēša-na	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Teļa locī-tava	Infrater-miskā Grilēša-na	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jēra Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	Infra-termi-skā Grilē-šana	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Putnu Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	Infrater-miskā Grilēša-na	0,2 - 0,25 katra	200	200 - 220	20 - 35	1
Vista, puse	Infrater-miskā Grilēša-na	0,4 - 0,5 katra	200	190 - 210	25 - 40	1
Vista, broi-leris	Infrater-miskā Grilēša-na	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Pile	Infrater-miskā Grilēša-na	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	Augš./ Apakš- karsēša- na	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Ēdieni

Ēdiens	Funkcija	Daudzums (kg)	Jauda (W)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldie ēdieni	Ventila- tora Karsē- šana	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Pikantie ēdieni ar vārītām sastāvdaļām (nūdeles, dārzeņi)	Ventila- tora Karsē- šana	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Pikantie ēdieni ar nevārītām sastāvdaļām (kartupeļi, dārzeņi)	Ventila- tora Karsē- šana	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grilēšana

- Grilējiet, izmantojot maksimālo temperatūras iestatījumu.
- Ievietojiet plauktu pozīcijā, kas ieteikta grilēšanas tabulā.
- Vienmēr novietojiet pannu tauku savākšanai pirmajā plaukta pozīcijā.
- Grilējiet tikai plakanus gaļas vai zivs gabalus.

- Lietojot grilēšanas funkciju, vienmēr no sākuma uzsildiet tukšu cepeškrāni 5 minūtes.



UZMANĪBU! Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

Grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
		Viena puse	Otra puse	
Liellopu gaļas cepetis, vidējs	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Liellopu gaļas fileja, vidēja	230	20 - 30	20 - 30	1
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Veselas zivis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Ātrā Grilēšana

Ēdiens	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Burgers / Burgeri	9 - 13	8 - 10	3
Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10	2
Desiņas	10 - 12	6 - 8	3
Filejas steiks / teļa steiks	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Grauzdiņš	1 - 3	1 - 3	3
Grauzdiņš ar garnējumu	6 - 8	-	2

Saldēta pārtika

- Noņemiet pārtikas iepakojumu. Uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

- Neapsedziet to ar blodu vai šķīvi. Tas var paildzināt atkausēšanas laiku.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	3
Amerikāņu pica, saldēta	190 - 210	20 - 25	3
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	3

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	3
Kartupeļi frī, tievi ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketes ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Kannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Vistas spārniņi	190 - 210	20 - 30	3

1) Cepšanas laikā 2 vai 3 reizes apgrieziet.

Saldētu gatavu ēdienu tabula

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Saldēta pica ¹⁾	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	2
Frī kartupeļi ²⁾ (300 - 600 g)	Augš./Apakškar-sēšana vai Infra-termiskā Grilēšana	200 - 220	pēc ražotāja norādījumiem	2
Franču maize ³⁾	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	2
Augļu torte	Augš./Apakškar-sēšana	pēc ražotāja norādījumiem	pēc ražotāja norādījumiem	2

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

2) Gatavošanas laikā 2 vai 3 reizes apgrieziet.

3) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

Atkausēšana

- Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

- Izmantojiet pirmo plaukta pozīciju no apakšas.
- Nepārklājiet pārtiku ar blodu vai šķīvi, jo tas var pagarināt atkausēšanas laiku.

Ēdiens	Daudzums	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1 kg	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1 kg	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	500 g	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1,4 kg	60	60	-

Konservēšana

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

Burciņas nedrīkst saskarties.

Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.

Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsni vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Mīksti augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Zemenes/mellenes/avenes/gatavas ērkšķogas	160 - 170	35 - 45	-

Augļi ar kauliņiem

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļoša- na (min)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Bumbieri, cidonijas, plūmes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Dārzeņi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļoša- na (min)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Burkāni ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurķi	160 - 170	50 - 60	-
Jaukti marinēti dār- zeņi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolrābji/zirņi/spar- ģeļi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Atstājiet cepeškrāsni, kad tā izslēgta.

Žāvēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija
Pupas	60 - 70	6 - 8	3
Pipari	60 - 70	5 - 6	3
Dārzeņi zupai	60 - 70	5 - 6	3
Sēnes	50 - 60	6 - 8	3
Zaļumi	40 - 50	2 - 3	3
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3

Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	180 - 200	40 - 60	2
Bagete	200 - 220	35 - 45	2
Brioši	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rudzu Maize	180 - 200	50 - 70	2
Tumšā maize	180 - 200	50 - 70	2
Pilngraudu maize	170 - 190	60 - 90	2

Automātiskās programmas

 **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Automātiskās programmas

Automātiskās programmas sniedz optimālus iestatījumus katram gaļas veidam vai citām receptēm.

- Gaļas programmas ar funkciju: Automātisks Svars (izvēlne: Gatavošanas Palīgs) — Šī funkcija automātiski aprēķina cepšanas laiku. Lai to izmantotu, ir jāievada produkta svars.
- Automātiskās Receptes (izvēlne: Gatavošanas Palīgs) — Šī funkcija ēdienam izmanto iepriekš norādītas vērtības.

Ēdieni ar funkciju: Automātisks Svars
Cūkas cepetis
Teļa cepetis
Sautēta gaļa
Medījuma cepetis

Ēdieni ar funkciju: Automātisks Svars
Jēra cepetis
Vesela vista
Vesels fītars
Vesela pīle
Vesela zoss

Kategorijas

Gatavošanas Palīgs izvēlnē ēdieni iedalīti vairākās kategorijās:

- Atkausēšana
- Gatavošana/Kausēšana
- Cūkas/Teļa Gaļa
- Liellopa/Medījuma/Jēra Gaļa
- Putnu Gaļa
- Zivs
- Kūka
- Pica/pīrāgi/maize
- Sautējums Terīnē
- Desertī

Atkausēšana

Zivs atkausēšana

Novietojiet sasaldēto zivi uz otrādi apgriezta šķīvja un ievietojiet šķīvi traukā, lai ļautu ūdenim notecēt, nesasmērējot mikroviļņu krāsns iekšpusi.

Regulāri pārbaudiet produktu atkausēšanas laikā un vairākas reizes to apgrieziet. Kad zivs sāk atkust, uzmanīgi sadaliet to, ja tā ir sasaldēta lielā gabalā.

- Laiks ierīcē: atkarībā no svara
 - Plaukta līmenis: Bottom glass plate
- Pēc atkausēšanas atstājiet produktu istabas temperatūrā aptuveni tikpat ilgu laiku, cik ilgi notika atkausēšana.

Putnu Gaļas Atkausēšana

Novietojiet atsaldējamo pārtiku uz otrādi apgriezta šķīvja un ievietojiet šķīvi traukā, lai ļautu ūdenim notecēt, nesasmērējot ierīci.

Regulāri pārbaudiet produktu atkausēšanas laikā un vairākas reizes to apgrieziet. Apsedziet valējas taukainas vietas, piemēram, kājas un spārnu galus, ar alumīnija foliju.

- Laiks ierīcē: atkarībā no svara
 - Plaukta līmenis: Bottom glass plate
- Pēc atkausēšanas atstājiet produktu istabas temperatūrā aptuveni tikpat ilgu laiku, cik ilgi notika atkausēšana.

Gaļas atkausēšana

Novietojiet sasaldēto gaļu uz otrādi apgriezta šķīvja un ievietojiet šķīvi traukā, lai ļautu ūdenim notecēt, nesasmērējot ierīci.

Regulāri pārbaudiet produktu atkausēšanas laikā un vairākas reizes to apgrieziet. Kad pārtika sāk atkust, uzmanīgi sadaliet to, ja tā ir sasaldēta lielā gabalā.

- Laiks ierīcē: atkarībā no svara
 - Plaukta līmenis: Bottom glass plate
- Pēc atkausēšanas atstājiet produktu istabas temperatūrā aptuveni tikpat ilgu laiku, cik ilgi notika atkausēšana.

Maizes Atkausēšana

Novietojiet maizi uz plāts.

Atkausēšanas laikā vairākas reizes apgrieziet maizi.

- Laiks cepeškrāsnī: atkarīgs no svara
 - Plaukta stāvoklis: Bottom glass plate
- Pēc atkausēšanas atstājiet produktu istabas temperatūrā aptuveni tikpat ilgu laiku, cik ilgi notika atkausēšana.

Gatavošana/Kausēšana

Svaigi dārzeņi

Ievietojiet sasmalcinātus dārzeņus lietošanai mikroviļņu krāsnī paredzētā traukā un pielejiet aptuveni 50 ml ūdens. Apsedziet trauku (ar vāku vai pārdurtu mikroviļņu krāsnij paredzētu pārtikas plēvi).

Gatavošanas laikā vairākas reizes samaisiet dārzeņus.

- Laiks cepeškrāsnī: atkarīgs no svara
 - Plaukta stāvoklis: Bottom glass plate
- Padoms: Ja dārzeņi ir ļoti kraukšķīgi, nosakiet zemāku svaru. Ja dārzeņi ir pārāk mīksti, nosakiet lielāku svaru.

Saldēti dārzeņi

Ievietojiet sasaldētus dārzeņus lietošanai mikroviļņu krāsnī paredzētā traukā un pielejiet aptuveni 50 ml ūdens. Apsedziet trauku (ar vāku vai pārdurtu mikroviļņu krāsnij paredzētu pārtikas plēvi).

Gatavošanas laikā vairākas reizes samaisiet dārzeņus.

- Laiks cepeškrāsnī: atkarīgs no svara
 - Plaukta stāvoklis: Bottom glass plate
- Padoms: Ja dārzeņi ir ļoti kraukšķīgi, nosakiet zemāku svaru. Ja dārzeņi ir pārāk mīksti, nosakiet lielāku svaru.

Sautēti sīpoli

Sagrieziet sīpolus šķēlītēs un ievietojiet lietošanai mikroviļņu krāsnī paredzētā traukā, pievienojot 1 ēdamkaroti sviesta vai eļļas. Apsedziet trauku (ar vāku vai pārdurtu mikroviļņu krāsnij paredzētu pārtikas plēvi).

Gatavošanas laikā vairākas reizes samaisiet dārzeņus.

- Laiks cepeškrāsnī: atkarīgs no svara
- Plaukta stāvoklis: Bottom glass plate

Kartupeļi mundierī

Ievietojiet kartupeļus lietošanai mikroviļņu krāsnī paredzētā traukā un pielejiet aptuveni 100 ml ūdens. Apsedziet trauku (ar vāku vai pārdurtu mikroviļņu krāsnij paredzētu pārtikas plēvi).

Gatavošanas laikā vairākas reizes apmaisiet kartupeļus.

- Laiks cepeškrāsnī: atkarīgs no svara
- Plaukta stāvoklis: Bottom glass plate

Rīsi ar dārzeņiem

Lieciet tvaicētos rīsus uz mikroviļņu droša trauka un pievienojiet ūdeni līdz attiecībai 1: 2 (100 g rīsu un 200 ml ūdens).

Pievienojiet garšvielas pēc garšas.

Pievienojiet sviesta piciņas, tvaicētus sīpolus vai garšaugus. Pārklājiet trauku ar vāku vai pārdurtu mikroviļņu krāsnij paredzētu plēvi.

Gatavošanas laikā vairākas reizes samaisiet rīsus.

- Laiks cepeškrāsnī: atkarīgs no svara
- Plaukta stāvoklis: Bottom glass plate

Šokolādes kausēšana

Sagrieziet šokolādi gabalos un ievietojiet traukā.

Kausēšanas laikā vairākas reizes samaisiet šokolādi.

- Laiks cepeškrāsnī: atkarīgs no svara
- Plaukta stāvoklis: Bottom glass plate

Sviesta Kausēšana

Sagrieziet sviestu gabalos un ievietojiet traukā. Apsedziet trauku (ar vāku vai pārdurtu mikroviļņu krāsnij paredzētu pārtikas plēvi).

Kausēšanas laikā vairākas reizes samaisiet sviestu.

- Laiks cepeškrāsnī: atkarīgs no svara
- Plaukta stāvoklis: Bottom glass plate

Cūkas/Teļa Gaļa

Cūkas cepetis

Iestatītie parametri:

Svara automātika. Iestatījumu diapazons svaram ir no 1000 līdz 2000 g.

Metode:

pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas un ielieciet to ugunsizturīgā traukā. Pielejiet ūdeni vai citu šķidrumu; apakšai jābūt

nosegtai ar 20 - 40 mm šķidruma slāni. Apgrieziet gaļu otrādi pēc aptuveni 30 minūtēm.

- Plaukta līmenis: 1

Teļa cepetis

Iestatītie parametri:

Svara automātika. Iestatījumu diapazons svaram ir no 1000 līdz 2000 g.

Metode:

pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas un ielieciet to ugunsizturīgā traukā. Pielejiet ūdeni vai citu šķidrumu; apakšai jābūt nosegtai ar 10–20 mm šķidruma slāni. Uzlieciet vāku.

- Plaukta līmenis: 1

Ossobuco

Sastāvdaļas:

- 4 ēdamkarotes sviesta apbrūnināšanai
- 4 teļa kājas šķēles, apmēram 3 - 4 cm biezās (grieztas šķērsām kaulam)
- 4 vidēja lieluma burkāni, sagriezti mazos kubiciņos
- 4 selerijas kāti, sagriezti mazos kubiciņos
- 1 kg gatavu tomātu, kas ir nomizoti, sagriezti uz pusēm, ar izņemtām sēdēm un sagriezti kubiciņos
- 1 bunte pētersīļu, nomazgātu un rupji sagrieztu
- 4 ēdamkarotes sviesta
- 2 ēdamkarotes miltu apkaisīšanai
- 6 ēdamkarotes olīveļļas
- 250 ml baltvīna
- 250 ml gaļas buljona
- 3 vidēja lieluma sīpoli, nomizotu un sasmalcinātu
- 3 ķiploka daiviņas, notīrītu un sagrieztu plānās šķēlītēs
- 1/2 tējkarotes timiāna un oregano (raudenes)
- 2 lauru lapas
- 2 krustnagliņas
- sāls, svaigi malti melnie pipari

Metode:

Izkausējiet 4 ēdamkarotes sviesta cepešpannā un sautējiet tajā dārzeņus. Izceliet dārzeņus no dziļās cepešpannas.

Nomazgājiet teļa kājas šķēles, nožāvējiet, nosusiniet, apkaisiet ar sāli un pipariem, tad apkaisiet ar miltiem. Norausiet liekos miltus. Sakarsējiet olīveļļu un apbrūniniet šķēlītes uz vidēji lielas uguns, līdz tās kļūs zeltainas. Izņemiet gaļu un izlejiet lieko olīveļļu no cepešpannas.

Pievienojiet gaļas sulai cepešpannā 250 ml vīna, ielejiet to katlīnā un ļaujiet kādu laiku vārīties uz lēnas uguns. Pielejiet 250 ml gaļas buljona un pieberiet pētersīļus, timiānu, oregano (raudeni) un sagrieztos tomātus. Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus. Tad atkal uzvāriet.

Ielieciet dārzeņus dziļajā cepešpannā, uzlieciet tiem virsū gaļu un pārlejiet ar mērci. Uzlieciet cepešpannai vāku un ielieciet to cepeškrāsnī.

- Laiks ierīcē: 120 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Teļa Locītava

Sastāvdaļas:

- 1 teļa aizmugurējā locītava 1,5 - 2 kg
- 4 šķēles vārīta šķiņķa
- 2 ēdamkarotes eļļas
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote saldās sarkanās paprikas
- 1/2 tējkarotes bazilika
- 1 maza sagrieztu sēņu konservu kārbā (280 g)
- zupas dārzeņi (burkāni, puravs, selerija, pētersīļi)
- ūdens

Metode:

Veiciet 8 gareniskus iegriezumus visapkārt teļa locītavai. Sagrieziet četras vārītā šķiņķa šķēles uz pusēm un ielieciet tās iegriezumos.

Sajauciet eļļu, sāli, papriku un baziliku un uzklājiēt uz teļa stilbiņa. Ielieciet teļa stilbiņu cepešpannā un uzlieciet tam pa virsu sēnes. Pievienojiet teļa locītavai zupas dārzenus un ūdeni. Apakšai jābūt nosegtai ar 10–15 mm šķidruma slāni. Apgrieziēt gaļu otrādi pēc aptuveni 30 minūtēm.

- Laiks ierīcē: 160 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Falšais zaķis ar garšaugiem

Sastāvdaļas 4 porcijām:

- plānas maizes šķēlēs, kas viegli izmērcētas karstā ūdenī
- 1 sīpols, smalki sagriežts un apcepts nelielā sviesta daudzumā
- 1 sasmalcināta ķiploka daiviņa
- 300 g maltas liellopu gaļas
- 300 g maltas cūkgaļas
- 1 ola
- 1 tējkarote sāls
- pipari
- paprika
- 1 ēdamkarote smalki sagrieztu pētersīļu
- 1 tējkarote smalki sagriežta rozmarīna
- 1 tējkarote timiāna lapu
- 4 bekona šķēles apklāšanai

Metode:

Kārtīgi sajauciet kopā visas sastāvdaļas, izveidojiet gaļas ruli un ievietojiet mikroviļņu krāsnī izmantojamā traukā. Pārklājiēt ar bekona šķēlēm.

- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 2

Zviedru Svētku Cepetis

Sastāvdaļas:

- 200 g žāvētu plūmju
- 150 ml baltvīna
- 1,5 kg cūkgaļas filejas vai teļa muguras (bez kauliem)
- 1 vidējs sīpols
- āboli
- sāls, pipari un paprika

Metode:

Plūmes uz divām stundām iemērciet baltvīnā. Gaļu noskalojiet ar ūdeni un pēc tam nosusiniet. Gaļas apakšpusē izveidojiet divus iegriezumus un katrā iegriezumā ievietojiet plūmi, iespiežot to pēc iespējas dziļāk gaļā. Ļaujiet gaļai mazliet nostāvēties un ievietojiet to dziļajā cepešpannā tā, lai puse, kurā nav plūmju, atrastos ar skatu uz augšu. Nomizojiet sīpolus un ābolu, sagrieziēt astoņās daļās un novietojiet apkārt cepetim. Vīna, kurā tika mērcētas plūmes, atlikumam pielejiet ceturtdaļu litra ūdens un pārlejiēt cepetim. Piemērotas piedevas ir kroketes, kartupeļu sacepums, brokoli vai tamlīdzīgi.

- Laiks ierīcē: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Liellopa/Medijuma/Jēra Gaļa

Sautēta gaļa

-  Neizmantojiēt šo programmu liellopu gaļas cepetim un filejas ēdieniem.

Iestaļītiē parametri:

Svara automātika. Iestaļījumu diapazons svaram ir no 1000 līdz 2000 g.

Metode:

pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas un ielieciet to ugunsizturīgā traukā. Pielejiēt ūdeni vai citu šķidrumu; apakšai jābūt nosegtai ar 10–20 mm šķidruma slāni. Uzlieciet vāku.

- Plaukta līmenis: 1

Medijuma cepetis

Iestaļītiē parametri:

Svara automātika. Iestatījumu diapazons svaram ir no 1000 līdz 2000 g.

Metode:

pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas un ielieciet to ugunsizturīgā traukā. Pielejiet ūdeni vai citu šķidrumu; apakšai jābūt nosegtai ar 10–20 mm šķidruma slāni. Uzlieciet vāku.

- Plaukta līmenis: 1

Trusis**Sastāvdaļas:**

- 2 truša muguras
- 6 kadiķogas (saspiestas)
- sāls un pipari
- 30 g kausēta sviesta
- 125 ml skābā krējuma
- zupas dārzeņi (burkāni, puravs, selerija, pētersīļi)

Metode:

Ieberziet truša muguriņas ar saspiestajām kadiķogām, sāli un pipariem un apsmērējiet ar kausētu sviestu.

Ielieciet truša muguriņas dziļajā pannā, pārlejiet ar skābo krējumu un pievienojiet zupas dārzeņus.

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Trusis sinepēs**Sastāvdaļas:**

- 2 truši, 800 g katrs
- sāls un pipari
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 2 rupji sagriezti sīpoli
- 50 g sagriezta bekona
- 2 ēdamkarotes miltu
- 375 ml vistas buljona
- 125 ml baltvīna
- 1 tējkarote svaiga timiāna
- 125 ml krējuma
- 2 ēdamkarotes Dižonas sinepju

Metode:

Sagrieziet trušus 8 līdzīga izmēra gabalos, apkaisiet ar sāli un pipariem un apbrūniniet no visām pusēm dziļajā cepešpannā uz sildriņķa.

Izņemiet truša gabaliņus un apbrūniniet sīpolus un bekonu. Pārkaisiet ar miltiem un samaisiet. Pamazām pielejiet vistas buljonu, baltvīnu, pieberiet timiānu un uzvāriet.

Pievienojiet krējumu un Dižonas sinepes, ielieciet gaļu atpakaļ, nosedziet ar vāku un ievietojiet cepeškrāsnī.

- Laiks ierīcē: 90 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Meža Cūka**Lai pagatavotu marinādi:**

- 1,5 l sarkanvīna
 - 150 g selerijas sakņu
 - 150 g burkānu
 - 2 sīpoli
 - 5 lauru lapas
 - 5 krustnagliņas
 - 2 saujas zupas dārzeņu (burkāni, puravi, selerijas, pētersīļi)
- Uzvāriet visu un tad ļaujiet atdzist.
- 1,5 kg meža cūkas cepeša gabala (plecs)
- Pārlejiet gaļai marinādi, līdz tā ir pilnībā nosepta, un atstājiet marinēties uz 3 dienām.

Cepeša sastāvdaļas:

- sāls
- pipari
- zupas dārzeņi no marinādes
- 1 maza konservu bundža gaiļeņu

Metode:

Izņemiet meža cūkas cepeša gabalu no marinādes un nosusiniet. Pārkaisiet ar sāli un pipariem un apbrūniniet no visām pusēm dziļajā cepešpannā uz sildriņķa. Pievienojiet gaiļenes un nedaudz zupas dārzeņu no marinādes.

Ielejiet dziļajā cepešpannā marinādi. Apakšai jābūt nosegtai ar 10 - 15 mm šķidruma slāni. Uzlieciet cepešpannai vāku un ielieciet to cepeškrāsnī.

- Laiks ierīcē: 140 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Jēra cepetis

Iestatītie parametri:

Svara automātika. Iestatījumu diapazons svaram ir no 1000 līdz 2000 g.

Metode:

pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas un ielieciet to ugunsizturīgā traukā. Pielejiet ūdeni vai citu šķidrumu; apakšai jābūt nosegtai ar 10–30 mm šķidruma slāni. Uzlieciet vāku.

- Plaukta līmenis: 1

Jēra kāja

Sastāvdaļas:

- 2,7 kg jēra kājas
- 30 ml olīveļļas
- sāls
- pipari
- 3 ķiploku daiviņas
- 1 buntīte svaiga rozmarīna (var lietot 1 tējkaroti žāvēta rozmarīna)
- ūdens

Metode:

Nomazgājiet jēra kāju un nosusiniet to, ierīvējiet ar olīveļļu un veiciet iegriezumus gaļā. Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus. Notīriet ķiploka daiviņas un sagrieziet šķēlītēs, ielieciet iegrieztajā gaļā sagrieztās ķiploku šķēlītes kopā ar rozmarīna zariņiem.

Ievietojiet jēra kāju dziļajā cepešpannā un pielejiet ūdeni. Apakšai jābūt nosegtai ar 10–15 mm šķidruma slāni. Apgriežiet gaļu otrādi pēc aptuveni 30 minūtēm.

- Laiks ierīcē: 165 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Putnu Gaļa

Vesela vista

Iestatītie parametri:

Svara automātika. Iestatījumu diapazons svaram ir no 900 līdz 2100 g.

Metode:

Ielieciet vistu ugunsizturīgā traukā un pēc garšas pievienojiet garšvielas. Pēc aptuveni 30 minūtēm apgriežiet gaļu otrādi. Displejs rāda atlikušo laiku.

- Plaukta līmenis: 1

Vistas Kājiņas

Sastāvdaļas:

- 4 vistas kājiņas, 250 g katra
- 250 g creme fraiche
- 125 ml krējuma

- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote paprika
- 1 tējkarote karija
- 1/2 tējkarote piparu
- 250 g sagrieztu konservētu sēņu konservu kārbā
- 20 g kukurūzas cietes

Metode:

Notīriet vistas kājiņas un ielieciet dziļajā cepešpannā. Sajauciet pārējās sastāvdaļas un pārlejšiet vistas kājiņām.

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Vistas gaļas sautējums sarkanvīnā

Sastāvdaļas:

- 1 vista

- sāls
- pipari
- 1 ēdamkarote miltu
- 50 g attīrītā sviesta
- 500 ml baltvīna
- 500 ml vistas buljona
- 4 ēdamkarotes sojas mērces
- 1/2 buntīte pētersīļu
- 1 timiāna zariņš
- 150 g sagriežta bekona
- 250 g brūno šampinjonu, notīrītu un sagrieztu četrās daļās
- 12 šalotes sīpolu, nomizotu
- 2 ķiploka daiviņas, notīrītas un saspiestas

Metode:

Notīriet vistu, pārkaisiet ar sāli un pipariem un tad ar miltiem.

Uzkarsējiet attīrīto sviestu dziļajā cepešpannā uz sildriņķa, apbrūniniet vistu no visām pusēm. Pielejiet baltvīnu, vistas buljonu un sojas mērci un uzvāriet.

Pievienojiet pētersīļus, timiānu, sagrieztu bekonu, sēnes, šalotes sīpolus un ķiplokus.

Atkal uzvāriet, uzlieciet vāku un ielieciet ierīcē.

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Vistas Spārniņi**Sastāvdaļas:**

- 1 kg vistas spārniņu
- Marināde:
- 2 ēdamkarotes eļļas
 - 2 ēdamkarotes sojas mērces
 - 1 ēdamkarote sinepju
 - 1 sasmalcināta ķiploka daiviņa
 - rozmarīns
 - timiāns
 - svaigi malti melnie pipari

Metode:

Sajauciet kopā eļļu, sojas mērci, sinepes, ķiploku un garšaugus. Aplājiņiet vistas

spārniņus ar marinādi un atstājiet iemarinēties uz 2 – 3 stundām.

- Laiks cepeškrāsnī: 25 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 2

levietojiet vistas spārniņus mikroviļņu krāsnij paredzētā traukā ar ādas pusi uz augšu.

Vista, 2 puses**Sastāvdaļas:**

- 1 kg veselas vistas, sadalīta uz pusēm
- sāls
- pipari
- garšaugi pēc garšas
- eļļa apslacīšanai
- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 2

levietojiet vistas puses mikroviļņu krāsnij paredzētā traukā ar ādas pusi uz augšu.

Pildīta Vista**Sastāvdaļas:**

- 1 vista, 1,2 kg (ar ķidām)
- 1 ēdamkarote eļļas
- 1 tējkarote sāls
- 1/4 tējkarotes paprikas
- 50 g rīvmaizes
- 3 - 4 ēdamkarotes piena
- 1 sīpols, sīki sagriežts
- 1 buntīte pētersīļu, smalki sagrieztu
- 20 g sviesta
- 1 ola
- sāls un pipari

Metode:

Notīriet un nosusiniet vistu. Sajauciet eļļu, sāli un papriku un ierīvējiet ar šo maisījumu vistu.

Pildījums: Sajauciet rīvmaizi un pienu. Ielieciet pannā sagrieztu sīpolu, pētersīļus un sviestu un sautējiet. Smalki sagriežiet vistas sirdi, aknas un kuņģi un pievienojiet olu. Tad sajauciet visu kopā un pievienojiet sāli un piparus.

Ielieciet vistu ar krūtiņu uz leju dziļajā cepešpannā, ielieciet to cepeškrāsnī. Pēc 30 minūtēm apgrieziet. Atskan skaņas signāls.

- Laiks ierīcē: 90 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Pīles cepetis ar apelsīniem

Sastāvdaļas:

- 1 pīle (1,6–2,0 kg)
- sāls
- pipari
- 3 apelsīni, nomizoti, bez sēkliņām un sagrieztī kubiciņos
- 1/2 tējkarote sāls
- 2 apelsīni sulai
- 150 ml šerija

Metode:

Notīriet pīli, pārkaisiet ar sāli un pipariem un ierīvējiet ar apelsīnu miziņu.

Piepildiet pīli ar apelsīniem, kuriem pievienots sāls, un nofiksējiet atveri ar adatu un diegu.

Ielieciet pīli dziļajā cepešpannā ar krūtiņu uz leju.

Izspiediet no apelsīniem sulu, sajauciet ar šeriju un pārlejiet pīli.

Ievietojiet pīli ierīcē. Apgrieziet pēc 30 min. Atskan skaņas signāls.

- Laiks ierīcē: 90 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Vesela pīle

Iestatītie parametri:

Svara automātika. Iestatījumu diapazons svaram ir no 1500 līdz 3300 g.

Metode:

Ielieciet pīli ugunsizturīgā traukā un pēc garšas pievienojiet garšvielas. Pēc aptuveni 30 minūtēm apgrieziet gaļu otrādi. Displejs rāda atlikušo laiku.

- Plaukta līmenis: 1

Vesela zoss

Iestatītie parametri:

Svara automātika. Iestatījumu diapazons svaram ir no 2300 līdz 4700 g.

Metode:

Ielieciet zosi ugunsizturīgā traukā un pēc garšas pievienojiet garšvielas. Pēc aptuveni 30 minūtēm apgrieziet gaļu otrādi. Displejs rāda atlikušo laiku.

- Plaukta līmenis: 1

Vesels tītars

Iestatītie parametri:

Svara automātika. Iestatījumu diapazons svaram ir no 1700 līdz 4700 g.

Metode:

Ielieciet tītaru ugunsizturīgā traukā un pēc garšas pievienojiet garšvielas. Pēc aptuveni 30 minūtēm apgrieziet gaļu otrādi. Displejs rāda atlikušo laiku.

- Plaukta līmenis: 1

Zivs

Zivs fileja krējuma mērcē

Sastāvdaļas 4 cilvēkiem:

- 400 g zivs filejas (strauta vai varavīksnes foreles)
- 20 g pārtikas eļļas

- 250 g sīpolu, sagrieztī ripiņās
- 200 g creme fraiche (skāba krējuma)
- saldās paprikas pulveris
- citrons
- sāls

Metode:

Sautējiet sīpolus pannā ar eļļu, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Tad ievietojiet ar sviestu iezīstā cepamā traukā.

Izīrīet zivs filejas, apslakiet ar citronu, uzberiet sāli un ievietojiet traukā virs sīpolu rīpiņām. Sajauciet creme fraiche ar papriku pēc garšas un uzlejiet šo mērci virs zivs filejām. Mazliet uzberiet sāli.

- Laiks cepeškrāsnī: 12 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 1

Apgrieziet trauku uz otru pusi, kad pagājusi puse laika.

Tvaicēta Zivs (Lasis)

Sastāvdaļas:

- 400 g kartupeļu
- 2 buntītes lociņus
- 2 ķiploku daiviņas
- 1 sagrieztu tomātu konservu kārbā (400 g)
- 4 laša filejas
- viena citrona sula
- sāls un pipari
- 75 ml dārzeņu buljona
- 50 ml baltvīna
- 1 zariņš svaiga rozmarīna
- 150 ml vīna
- 1/2 buntītes svaiga timiāna

Metode:

Nomazgājiet un nomizojiet kartupeļus, sagrieziet četrās daļās un vāriet sālsūdenī 25 minūtes, tad nolejiet ūdeni un sagrieziet šķēlītēs.

Nomazgājiet un smalki sagrieziet lociņus. Notīrīet ķiploka daiviņas un sagrieziet gabaliņos. Sajauciet sīpolus un ķiplokus ar smalki sagrieztajiem tomātiem.

Apslokiet laša filejas ar citrona sulu un atstājiet marinēties. Tad nosusiniet un pārkaisiet ar sāli un pipariem.

Sajauciet dārzeņus un kartupeļus un ielieciet ietaukotā karstumizturīgā traukā,

pārkaisiet ar sāli un pipariem un uzlieciet virsū lasi.

Pārlejiet ar dārzeņu buljonu un baltvīnu, izklājiet pa virsu rozmarīnu un timiānu.

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Jūrasmeles tīteņi

Sastāvdaļas:

- 4 paltusa filejas vai plekstes fileja
- puscitrona sula
- sāls, svaigi malti melnie pipari
- 100 g saldētu spinātu lapu, atkausētu
- 1 ķiploku daiviņa
- 2 ēdamkarotes baltvīna
- 50 ml krējuma
- 1 olas dzeltenums

Metode:

Apslakiet zivs filejas ar citrona sulu un uzberiet sāli un piparus. Izspiediet spinātus un pievienojiet ķiploku. Uzlieciet spinātus uz paltusa filejām un sarullējiet tīteņus. Kārtojiet tīteņus ar sviestu iezīstā cepamā traukā un aizlokiet ciet to plānos galus. Apslakiet tīteņus ar baltvīnu.

Sakuliet krējumu ar olas dzeltenumu un nedaudz pievienojiet sāli. Pārlejiet zivju tīteņus.

- Laiks cepeškrāsnī: 17 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 2

Zivs fileja

Sastāvdaļas:

- 600 - 700 g zandarta, laša vai taimiņa filejas
- 150 g rīvēta siera
- 250 ml krējuma
- 50 g rīvmaizes
- 1 tējkarote estragona
- sasmalcināti pētersīļi
- sāls, pipari
- citrons
- sviests

Metode:

Apslakiet zivju filejas ar citronu sulu un atstājiet marinēties uz kādu laiku, tad ar papīra dvieli nosusiniet lieko sulu. Apkaisiet zivju filejas no abām pusēm ar sāli un pipariem. Ielieciet zivju filejas ar sviestu iezīstā ugunsizturīgā traukā.

Samaisiet rīveto sieru, krējumu, rīvmaizi, estragonu un smalki sagrieztos pētersīļus. Nekavējoties izklājiel maisījumu uz zivju

filejām un uzlieciet uz maisījuma mazas sviesta piciņas.

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Saldēta zivs fileja

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Kūka**Saldā Torte****Sastāvdaļas:**

- 2 loksnes oriģinālās Šveices kārtainās mīklas vai parastās kārtainās mīklas (izvēlnētas četrstūrī)
- 50 g maltu lazdu riekstu
- 1,2 kg ābolu
- 3 olas
- 300 ml krējuma
- 70 g cukura

Metode:

Uzlieciet kārtaino mīklu uz labi ietaukotas cepamās paplātes un caurduriet pamatni ar dakšu. Vienmērīgi izklājiel samaltos lazdu riekstus uz mīklas. Nomizojiet ābolus, izgrieziet serdes un sagrieziet 12 šķēlēs. Vienmērīgi izklājiel šķēles uz mīklas. Sajauciet olas, krējumu, cukuru un vaniļas cukuru un uzklājiel uz āboliem.

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Citrona Kēkss**Maisījuma sastāvdaļas:**

- 250 g sviesta
- 200 g cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 8 g)
- 1 šķipsna sāls
- 4 olas

- 150 g miltu
- 150 g kukurūzas miltu
- 1 tējkarote cepamā pulvera bez kaudzes
- sarīvētas 2 citronu mizas

Sastāvdaļas glazūrai:

- 125 ml citronu sulas
- 100 g pūdercukura

Citi:

- Četrstūrainā forma, 30 cm gara
- Margarīns ietaukošanai
- Rīvmaize, lai uzkaisītu formai

Metode:

Ielieciet bļodā sviestu, cukuru, citronu mizas, vaniļas cukuru un sāli un uzputojiet. Pēc tam pa vienai pievienojiet olas un vēlreiz uzputojiet.

Piejauciet cepamo pulveri, kas sajaukts ar miltiem un kukurūzas miltiem, uzputotai masai.

Ielieciet mīklu ietaukotā un ar rīvmaizi apkaisītā cepamā formā, nogludiniet līdzenu un ielieciet krāsni.

Pēc cepšanas sajauciet citronu sulu un pūdercukuru. Izcepto kūku apgāziet uz alumīnija folijas.

Gar kūkas malām uzlociet alumīnija foliju uz augšu, lai glazūra nevarētu notecēt. Ar koka irbuli caurduriet kūku un ar otu

uzklājiet glazūru. Pēc tam ļaujiet kūkai mazliet ievilkties.

- Laiks ierīcē: 75 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Burkānu Torte

Maisījuma sastāvdaļas:

- 150 ml saulespuķu eļļas
- 100 g brūnā cukura
- 2 olas
- 75 g sīrupa
- 175 g miltu
- 1 tējkarote kanēļa
- 1/2 tējkarote malta ingvera
- 1 tējkarote cepamā pulvera
- 200 g smalki sarīvētu burkānu
- 75 g rozīņu bez kauliņiem
- 25 g rīvēta kokosrieksta

Garnējuma sastāvdaļas:

- 50 g sviesta
- 150 g krējuma siera
- 40 g cukura kristālu
- malti lazdu rieksti

Citi:

- Ietaukota 22 cm veidne ar noņemamu sānu daļu

Metode:

Saputojiet saulespuķu eļļu, brūno cukuru, olas un sīrupu. Iecilājiet atlikušās sastāvdaļas masā.

Ielieciet masu ietaukotā formā.

- Laiks cepeškrāsnī: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Pēc cepšanas:

Sajauciet sviestu, krējuma sieru un cukura kristālus (ja nepieciešams, pielejiet nedaudz piena, lai masu varētu vieglāk uzklāt).

Uzklājiet masu kūkai, kad tā atdzisusi, un pārkaisiet ar lazdu riekstiem.

Rauga Briedināšana

Mīklas sastāvdaļas:

- 650 g miltu
- 20 g rauga
- 200 ml piena
- 40 g cukura
- 5 g sāls
- 5 olu dzeltenumi
- 200 g mīksta sviesta

Pildījuma sastāvdaļas:

- 250 g sasmalcinātu valriekstu
- 20 g rīvmaizes
- 1 tējkarote malta ingvera
- 50 ml piena
- 60 g medus
- 30 g kausēta sviesta
- 20 ml ruma

Sastāvdaļas noformējumam:

- 1 olas dzeltenums
- nedaudz piena
- 50 g mandeļu skaidiņu

Metode:

Iesijājiet blodā miltus, izveidojiet centrā iedobīti. Sasmalciniet raugu un ielieciet iedobītē, sajauciet ar pienu un nelielu daudzumu cukura un miltu, kas sakrājušies gar malām, pārkaisiet ar miltiem un ļaujiet siltā vietā rūgt tik ilgi, kamēr uz mīklas uzkaisītajiem miltiem veidojas plaisas.

Uzberiet atlikušo cukuru uz miltiem. Samīciet visas sastāvdaļas, līdz izveidojas mīksta rauga mīkla. Nolieciet mīklu siltā vietā, lai tā uzrūgtu, līdz tās apjoms dubultojies.

Lai pagatavotu pildījumu, sajauciet visas sastāvdaļas. Sadaliet mīklu trijās vienādās daļās un izrullējiet, veidojot garus taisnstūrus. Izklājiet trešdaļu pildījuma uz katra taisnstūra un sarullējiet mīklas gabalus.

Izveidojiet pīni no visiem trijiem mīklas gabaliem. Noziediet pīnes virsmu ar olas dzeltenuma un piena maisījumu un uzberiet mandeļu skaidiņas.

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Kēkss**Sastāvdaļas pamatnei:**

- 500 g miltu
- 1 maza sausā rauga paciņa (8 g sausā rauga vai 42 g sausā rauga)
- 80 g pūdercukura
- 150 g sviesta
- 3 olas
- 2 tējkarotes sāls bez kaudzes
- 150 ml piena
- 70 g rozīņu (iepriekš vienu stundu izmērcējiet 20 ml Kirsch (ķiršu brendija))

Sastāvdaļas noformējumam:

- 50 g veselas nolobītas mandeles

Metode:

Ielieciet miltus, sauso raugu, pūdercukuru, sviestu, olas, sāli un pienu bļodā un samīciet, lai izveidotos rauga mīkla. Pārklājiet mīklu bļodā un atstājiet, lai uzbrīst, uz 1 stundu.

Ar rokām iemīciet mīklā izmērcētās rozīnes.

Uzlieciet katru mandeli atsevišķi katrā iedobītē ar miltiem pārkaisītā kēksa veidnē.

Izveidojiet no mīklas desiņu un ievietojiet to kēksa veidnē. Pārklājiet un ļaujiet sacelties 45 minūtes.

- Laiks ierīcē: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Šok. Kēkss Ar Riekstiem**Sastāvdaļas:**

- 250 g parastas šokolādes
- 250 g sviesta
- 375 g cukura
- 2 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 16 g)
- 1 šķipsna sāls
- 5 ēdamkarotes ūdens
- 5 olas
- 375 g valriekstu
- 250 g miltu
- 1 tējkarote cepamā pulvera

Metode:

Salauziet šokolādi lielos gabalos un izkausējiet uz ūdens bāzes.

Saputojiet sviestu, cukuru, vaniļas cukuru, sāli un ūdeni, pievienojiet olas un izkausēto šokolādi.

Rupji sasmalciniet valriekstus, piejauciet miltiem un cepamajam pulverim un iecilājiet šokolādes maisījumā.

Izklājiet dziļu pannu ar cepamo papīru, uzlieciet uz tā maisījumu un izlīdziniet.

- Laiks ierīcē: 50 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Pēc cepšanas:

Ļaujiet atdzist, noņemiet cepamo papīru un sagrieziet kvadrātiņos.

Mufini**Sastāvdaļas:**

- 150 g sviesta
- 150 g cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 8 g)
- 1 šķipsna sāls
- viena ar vasku neapstrādāta citrona miziņa
- 2 olas
- 50 ml piena
- 25 g kukurūzas miltu
- 225 g miltu
- 10 g cepamā pulvera
- 1 skābu ķiršu burciņa (375 g)
- 225 g šokolādes skaidiņas

Citi:

- Papīra formiņas, diametrs apmēram 7 cm

Metode:

Saputojiet sviestu, cukuru, vaniļas cukuru, sāli un viena ar vasku neapstrādāta citrona miziņu. Pievienojiet olas un atkal saputojiet.

Sajauciet kukurūzas miltus, miltus un cepamo pulveri un iecilājiet maisījumā ar pienu.

Noteciniet šķidrumu no ķiršiem un iecilājiēt maisījumā ar šokolādes skaidiņām.

Ielieciet maisījumu papīra formiņās, uzlieciet formiņas uz cepamās paplātes un ielieciet ierīcē. Izmantojiet mufinu paplāti, ja jums tāda ir.

- Laiks ierīcē: 40 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Biskvīts

Sastāvdaļas:

- 4 olas
- 2 ēdamkarotes karsta ūdens
- 50 g cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 8 g)
- 1 šķipsna sāls
- 100 g cukura
- 100 g miltu
- 100 g kukurūzas miltu
- 2 tējkarotes cepamā pulvera bez kaudzes

Citi:

- 28 cm apaļa cepamā forma ar noņemamu dibenu, melna, pamatne izklāta ar cepamo pergamentu

Metode:

Atdaliet olu baltumus no dzeltenumiem. Uzputojiet olu dzeltenumus ar karstu ūdeni, 50 g cukura, vaniļas cukuru un sāli. Uzputojiet olu baltumus ar 100 g cukura, līdz masa kļūst cieta.

Iesijājiēt kopā miltus, kukurūzas miltus un cepamo pulveri.

Rūpīgi sajauciet olu baltumus ar dzeltenumiem. Tad uzmanīgi iecilājiēt miltu maisījumu. Ielieciet mīklu cepamā formā, nogrudiniet līdzenu un ielieciet ierīcē.

- Laiks ierīcē: 45 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Savarin Kūka

Mīklas sastāvdaļas:

- 350 g miltu
- 1 maza sausā rauga paciņa (8 g sausā rauga vai 42 g sausā rauga)
- 75 g cukura
- 100 g sviesta
- 5 olu dzeltenumi
- 1/2 tējkarote sāls
- 1 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 8 g)
- 125 ml piena

Pēc cepšanas:

- 375 ml ūdens
- 200 g cukura
- 100 ml plūmju brendija vai 100 ml apelsīnu liķiera

Metode:

Ielieciet miltus, sauso raugu, cukuru, sviestu, olu dzeltenumus, sāli, vaniļas cukuru un pienu bļodā un samīciet, lai izveidotos gluda rauga mīkla. Pārklājiēt mīklu bļodā un atstājiēt, lai uzbriest, uz 1 stundu. Tad ielieciet mīklu ietaukotā riņķveida kūku formā, pārklājiēt un ļaujiēt sacelties 45 minūtes.

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Pēc cepšanas:

Uzvēriēt ūdeni un cukuru un tad ļaujiēt atdzist.

Pievienojiēt plūmju brendiju vai apelsīnu liķieri cukurūdenim un sajauciet.

Kad kūka atdzisusi, caurduriēt to vairākas reizes ar koka irbuli un ļaujiēt maisījumam vienmēriģi iesūkties kūkā.

Streusel Kūka

Mīklas sastāvdaļas:

- 375 g miltu
- 20 g rauga
- 150 ml remdena piena
- 60 g cukura
- 1 šķipsna sāls
- 2 olu dzeltenumi
- 75 g mīksta sviesta

Sastāvdaļas drupaču maisījumam:

- 200 g cukura
- 200 g sviesta
- 1 tējkarote kanēļa
- 350 g miltu
- 50 g sasmalcinātu riekstu
- 30 g kausēta sviesta

Metode:

Iesijājiēt bļodā miltus, izveidojiēt centrā iedobīti. Sasmalciniet raugu un ielieciēt iedobītē, sajauciet ar pienu un nelielu daudzumu miltu, kas sakrājušies gar malām, pārkaisiet ar miltiem un ļaujiet siltā vietā rūgt tik ilgi, kamēr uz mīklas uzkaisītajiem miltiem veidojas plaisas.

Uzberiet cukuru, olu dzeltenumus, sviestu un sāli uz miltiem. Samīciēt visas sastāvdaļas, līdz izveidojas mīksta rauga mīkla.

Nolieciēt mīklu siltā vietā, lai tā uzrūgtu, līdz tās apjoms dubultojies. Izveltnējiēt mīklu un ielieciēt ietaukotā veidnē, tad atstājiēt uz laiku, lai tā atkal uzbriestu.

Bļodā sajauciet cukuru, sviestu un kanēli.

Pievienojiēt miltus un riekstus un samīciēt kopā, lai izveidotos drupaču maisījums.

Uzklājiēt sviestu uz uzbriedušās mīklas un vienmēriģi izklājiēt drupaču maisījumu.

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Zviedru Pīrāģis**Sastāvdaļas:**

- 5 olas
- 340 g cukura
- 100 g kausēta sviesta
- 360 g miltu
- 1 paciņa cepamā pulvera (aptuveni 15 g)
- 1 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 8 g)
- 1 šķipsna sāls
- 200 ml auksta ūdens

Citi:

- 28 cm apaļa cepamā forma ar noņemamu dibenu, melna, pamatne izklāta ar cepamo pergamentu

Metode:

Ieberiet bļodā cukuru, olas, vaniļas cukuru un sāli un 5 minūtes uzputojiēt. Pēc tam pievienojiēt izkausēto sviestu un iecilājiēt.

Pieberiet miltus ar piejauktu cepamo pulveri uzputotajai masai un samaisiet to.

Pielejiēt aukstu ūdeni un kārtīgi visu samaisiet. Ielieciēt mīklu cepamā formā, nogludiniet līdzenu un ielieciēt ierīcē.

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Vecmāmiņas ābolu kūka**Sastāvdaļas:**

- 250 g sviesta
- 250 g cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 8 g)
- 1 šķipsna sāls
- 100 g marcipāna
- 5 olas
- 500 g miltu
- 1 paciņa cepamā pulvera (aptuveni 15 g)
- 1 maisiņš piparkūku garšvielai (apmēram 20 g)
- 50 g kakao pulvera
- 150 ml sarkanvīna
- 1,2 kg ābolu

Metode:

Ielieciēt bļodā sviestu, cukuru, vaniļas cukuru un sāli un uzputojiēt. Pievienojiēt 100 g marcipāna, kas sagriezts smalkos gabaliņos, un vienmēriģi saputojiēt. Pakāpeniski pievienojiēt 5 olas un saputojiēt. Pievienojiēt maisījumam miltus, cepamo pulveri, piparkūku garšvielas un kakao pulveri. Pielejiēt sarkanvīnu. Ieklājiēt mīklu dziļā cepamajā paplātē, kas izklāta ar cepamo papīru, un nogludiniet virsmu. Nomizojiēt ābolus, izgrieziet serdes un

sagrieziet 0,5 cm biezās šķēlēs. Plūmju biezenis: Izkārtojiet ābolu šķēles uz mīklas un starpas aizpildiet ar plūmju biezeni. Pēc tam ielieciet cepeškrāsnī.

- Laiks ierīcē: 40 minūtes
- Plaukta līmenis: 3
- Pēc izcepšanas ļaujiet kūkai atdzist un noņemiet cepamo papīru.

Glazūra:

- 250 ml ābolu sulas
- 1 paciņa fīras kūku glazūras
- Pēc izcepšanas ļaujiet kūkai atdzist un noņemiet cepamo papīru.

Sajauciet glazūru no ābolu sulas un paciņas kūku glazūras un pārziediet kūku.

Mandelu Kūka

Maisījuma sastāvdaļas:

- 5 olas
- 200 g cukura
- 100 g marcipāna
- 200 ml olīveļļas
- 450 g miltu
- 1 tējkarote kanēļa
- 1 paciņa cepamā pulvera (aptuveni 15 g)
- 50 g sasmalcinātu pistāciju
- 125 g maltu mandeļu
- 300 ml piena

Garnējuma sastāvdaļas:

- 200 g aprikožu ievārījuma
- 5 tējkarotes pūdercukura
- 1 tējkarote kanēļa
- 2 ēdamkarotes karsta ūdens
- mandeļu skaidiņas

Citi:

- 28 cm veidne ar noņemamu sānu daļu

Metode:

Putojiet olas, cukuru un marcipānu 5 minūtes, tad lēnām pielejiet olīveļļu olu maisījumam.

Iesijājiet miltus, kanēli un cepamo pulveri, tad iejauciet sasmalcinātās pistācijas un

maltās mandeles miltos. Tad uzmanīgi iecilājiet olu maisījumā ar pienu.

Ielieciet veidnē ar noņemamu sānu daļu, kuras pamatne ir apkaisīta ar rīvmaizi.

- Laiks ierīcē: 70 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Pēc cepšanas:

Uzsildiet aprikožu ievārījumu un izklājiet uz kūkas, izmantojot otiņu. Ļaujiet kūkai atdzist. Sajauciet pūdercukuru, kanēli un karstu ūdeni; izklājiet uz kūkas. Uzreiz uzberiet uz glazētās kūkas virsmas mandeļu skaidiņas.

Ābolu strūdele, saldēta

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Siera Kūka

Sastāvdaļas pamatnei:

- 150 g miltu
- 70 g cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 8 g)
- 1 ola
- 70 g mīksta sviesta

Sastāvdaļas siera krēmam:

- 3 olu baltumi
- 50 g rozīņu
- 2 ēdamkarotes ruma
- 750 g biezpiena ar mazu tauku saturu
- 3 olu dzeltenumi
- 200 g cukura
- viena citrona sula
- 200 g creme fraiche
- 1 paciņa olu vaniļas mērces pulvera (40 g vai 500 ml piena atbilstošais pulvera daudzums)

Citi:

- Melna ietaukota 26 cm veidne ar noņemamu sānu daļu

Metode:

Iesijājiēt bļodā miltus. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas un sajauciet ar rokas mikseri. Pēc tam ielieciet mīklu uz 2 stundām ledusskapī.

Ieklājiēt ietaukotas veidnes dibenā apmēram 2/3 mīklas un vairākas reizes ieduriet ar dakšiņu.

Izveidojiēt aptuveni 3 cm augstu maliņu, izmantojot atlikušo mīklu.

Uzputojiēt olu baltumus ar rokas mikseri, līdz masa kļūst cieta. Nomazgājiēt rozīnes, ļaujiēt ūdenim notecēt, aplaistiēt tās ar rumu un atstājiēt kādu laiku, lai tās izmirkst.

Bļodā labi samaisiēt biezpienu, olu dzeltenumus, cukuru, citrona sulu, creme fraiche un pudiņa pulveri.

Beigās rūpīgi iecilājiēt uzputotos olu baltumus un rozīnes biezpiena maisījumā.

- Laiks ierīcē: 85 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Augļu Torte

Sastāvdaļas:

- 200 g sviesta
- 200 g cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 8 g)
- 1 šķipsna sāls
- 3 olas
- 300 g miltu
- 1/2 paciņa cepamā pulvera (aptuveni 8 g)
- 125 g žāvētu jāņogu
- 125 g rozīņu
- 60 g sasmalcinātu mandeļu
- 60 g iecukurotu citrona vai apelsīnu miziņu
- 60 g sasmalcinātu iecukurotu ķiršu
- 70 g veselu blanšētu mandeļu

Citi:

- Melna 24 cm veidne ar noņemamu sānu daļu
- Margarīns ietaukošanai
- Rīvmaize, lai uzkaisītu formai

Metode:

Ielieciet bļodā sviestu, cukuru, vaniļas cukuru un sāli un uzputojiet. Pēc tam pa vienai pievienojiet olas un vēlreiz uzputojiet. Piejauciet cepamo pulveri, kas sajaukts ar miltiem, uzputotai masai un iecilājiēt to.

Piejauciet maisījumam arī augļus.

Ielieciet mīklu sagatavotajā veidnē un izklājiēt to vairāk mīklai gar malām nekā centrā. Dekorējiēt kūkas malu un vidu ar veselām blanšētām mandelēm. Ielieciet kūku cepeškrāsnī.

- Laiks ierīcē: 100 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Augļu Kūka

Mīklas sastāvdaļas:

- 200 g miltu
- 1 šķipsna sāls
- 125 g sviesta
- 1 ola
- 50 g cukura
- 50 ml auksta ūdens

Pildījuma sastāvdaļas:

- Sezonas augļi (400 g ābolu, persiki, skābi ķirši utt.)
- 90 g maltu mandeļu
- 2 olas
- 100 g cukura
- 90 g mīksta sviesta

Citi:

- 28 cm apaļa sekla veidne, ietaukota

Metode:

Iesijājiēt bļodā miltus, piejauciet miltiem sāli un mazās piciņās sagrieztu sviestu. Tad pievienojiet olu, cukuru un aukstu ūdeni un samīciēt, lai izveidotu mīklu.

Atdziēsējiēt mīklu 2 stundas ledusskapī. Izrullējiēt atdziēsēto mīklu, ielieciet to ietaukotā veidnē un caurduriēt ar dakšu. Notīriēt augļus, izņemiet kauliņus un serdes,

sagrieziet mazos gabaliņos vai šķēlēs un uzlieciet uz mīklas. Ielieciet bļodā maltas mandeles, olas, cukuru un mīksto sviestu un saputojiet. Uzlieciet masu uz augļiem un izlīdziniet.

- Laiks ierīcē: 50 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Pica/pīrāgi/maize

Pica

Mīklas sastāvdaļas:

- 14 g rauga
- 200 ml ūdens
- 300 g miltu
- 3 g sāls
- 1 ēdamkarote eļļas

Garnējuma sastāvdaļas:

- 1/2 mazas sasmalcinātu konservētu tomātu kārbas (200 g)
- 200 g rīvēta siera
- 100 g salami
- 100 g vārīta šķiņķa
- 150 g sēņu (konservētu)
- 150 g Feta siera
- oregano (raudene)

Citi:

- Ietaukota cepamā paplāte

Metode:

Sadrupiniet bļodā raugu un izšķīdiniet to ūdenī. Iejauciet miltos sāli, pieliet eļļu un ielieciet masu bļodā.

Mīciet sastāvdaļas tik ilgi, kamēr ir izveidojusies mīksta mīkla, kas atdalās no bļodas. Tad ļaujiet mīklai siltā vietā uzrūgt, līdz tās apjoms palielināties divas reizes.

Izveltnējiet mīklu un ielieciet ar sviestu iesmērētā cepeš pannā, caurdurot pamatni ar dakšu.

Uzlieciet uz pamatnes garnējuma sastāvdaļas norādītajā secībā.

- Laiks cepeškrāsnī: 25 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Amerikāņu pica, saldēta

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Pica, atdzesēta

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Pica, saldēta

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Picas uzkodas, saldētas

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Sīpolu Pīrāgs

Mīklas sastāvdaļas:

- 300 g miltu
- 20 g rauga
- 125 ml piena
- 1 ola
- 50 g sviesta
- 3 g sāls

Garnējuma sastāvdaļas:

- 750 g sīpolu
- 250 g bekona
- 3 olas
- 250 g creme fraiche
- 125 ml piena
- 1 tējkarote sāls

- 1/2 tējkarote maltu piparu

Metode:

Iesijājiet bļodā miltus, izveidojiet centrā iedobīti.

Sagrieziet raugu, ielieciet iedobītē, sajauciet ar pienu un nedaudz miltu, kas uzkrājušies gar malām. Pārkaisiet ar miltiem, ļaujiet uzrūgt siltā vietā, līdz miltos, kuri uzkaisīti uz mīklas, parādās plaisas.

Uzlieciet uz miltiem olu un sviestu. Samīciet visas sastāvdaļas, līdz izveidojas mīksta rauga mīkla.

Nolieciet mīklu siltā vietā, lai tā uzrūgtu, līdz tās apjoms dubultojies.

Pa to laiku nomizojiet sīpolus un sadaliet tos četrās daļās, tad sagrieziet plānās šķēlītēs.

Sagrieziet bekonu kubiciņos un viegli to apcepjiet kopā ar sīpoliem bez apbrūnināšanas. Atstājiet atdzist.

Izveltnējiet mīklu un uzlieciet uz ietaukotas paplātes, ieduriet pamatnē ar dakšu un saspiediet malas uz augšu. Ļaujiet mīklai vēlreiz uzrūgt.

Sajauciet olas, creme fraiche, pienu, sāli un piparus. Izklājiet atdzisušos sīpolus un bekonu uz mīklas pamatnes. Uzklājiet pa virsu maisījumu un izlīdziniet.

- Laiks cepeškrāsnī: 45 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Quiche Lorraine**Mīklas sastāvdaļas:**

- 200 g miltu
- 2 olas
- 100 g sviesta
- 1/2 tējkarote sāls
- nedaudz piparu
- 1 šķipsniņa muskatrieksts

Garnējuma sastāvdaļas:

- 150 g rīveta siera
- 200 g vārīta šķiņķa vai liesa bekona

- 2 olas
- 250 g skābā krējuma
- sāls, pipari un muskatrieksts

Citi:

- Melna ietaukota 28 cm veidne

Metode:

Ielieciet miltus, sviestu, olas un garšvielas bļodā un maisiet, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Ielieciet mīklu uz dažām stundām ledusskapī.

Pēc tam izveltnējiet mīklu un ielieciet ietaukotā melnā cepamā formā. Caurduriet pamatni ar dakšu.

Uzlieciet uz mīklas pamatnes bekonu.

Lai pagatavotu pildījumu, sajauciet olas, skābo krējumu un garšvielas. Pievienojiet sieru.

Pārlejiet bekonu ar pildījumu.

- Laiks cepeškrāsnī: 40 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Siera Pīrāgs**Sastāvdaļas:**

- 1,5 loksnes oriģinālās Šveices kārtainās mīklas vai parastās kārtainās mīklas (izveltnētas četrstūrī)
- 500 g rīveta siera
- 200 ml krējuma
- 100 ml piena
- 4 olas
- sāls, pipari un muskatrieksts

Metode:

Uzlieciet mīklu uz labi ietaukotas cepešpannas. Kārtīgi caurduriet mīklu ar dakšīņu.

Vienmērīgi izklājiet sieru uz mīklas. Sajauciet krējumu, pienu un olas un pievienojiet sāli, piparus un muskatriekstu. Kārtīgi visu sajauciet un pārlejiet pāri sieram.

- Laiks cepeškrāsnī: 45 minūtes

- Plaukta līmenis: 3

Siera Cepumi

Sastāvdaļas:

- 400 g Feta siera
- 2 olas
- 3 ēdamkarotes smalki sagrieztu pētersīļu
- melnie pipari
- 80 ml olīveļļas
- 375 g filo mīklas

Metode:

Sajauciet Feta sieru, olas, pētersīļus un piparus. Pārklājiel filo mīklu ar mitru drānu, lai tā neizkalst. Uzklājiel 4 sloksnes vienu uz otras, viegli iesmērējot katru ar eļļu.

Sagrieziet 4 sloksnēs, katru 7 cm garu.

Uz katras sloksnes viena stūra uzlieciel 2 pilnas ēdamkarotes Feta maisījuma un salociel pa diagonāli, veidojot trīsstūri.

Novietojiel otrādi cepamajā paplātē un nosmērējiel ar eļļu.

- Laiks cepeškrāsnī: 25 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Pelmeņi (30 mazi gabali)

Mīklas sastāvdaļas:

- 250 g kviešu miltu
- 250 g sviesta
- 250 g biezpiena ar mazu tauku saturu
- sāls

Pildījuma sastāvdaļas:

- 1 baltā kāpostgalviņa (400 g)
- 50 g bekona
- 2 ēdamkarotes attīrītā sviesta
- sāls, pipari un muskatrieksts
- 3 ēdamkarotes skābā krējuma
- 2 olas

Citi:

- Cepamā paplātē ar cepamo papīru

Metode:

Samīciel kviešu miltus, sviestu, biezpienu ar zemu tauku saturu un nedaudz sāls mīklā un ievietojiel ledusskapī.

Sagrieziet kāpostgalvu smalkos salmiņos. Sagrieziet bekonu kubiciņos un cepiet attīrītajā sviestā. Pievienojiel kāpostus un sautējiel, līdz tie kļūst mīksti. Pievienojiel sāli, piparus un muskatriekstu un iecilājiel skābo krējumu.

Turpiniel sutināt, līdz viss šķidrums ir iztvaikojis.

Cieti novāriel olas, atdzesējiel un pēc tam sagrieziet kubiciņos, sajauciet ar kāpostiem un ļaujiel atdzist.

Izveltnējiel mīklu un izgrieziet no tās aplus ar 8 cm diametru.

Ielieciel katra apla iekšpusē nedaudz pildījuma un pārlociel uz pusēm. Nostipriniel maliņas, saspiežot tās kopā ar dakšiņu.

Uzlieciel pīrāgus uz cepešpannas, kas pārsegta ar cepamo papīru, un apsmērējiel tos ar olas dzeltenumu.

- Laiks cepeškrāsnī: 20 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Baltmaize

Sastāvdaļas:

- 1000 g miltu
- 40 g svaiga rauga vai 20 g sausā rauga
- 650 ml piena
- 15 g sāls

Citi:

- Ietaukota vai ar cepamo papīru pārklāta cepamā paplātē

Metode:

Ieberiel miltus un sāli lielā bļodā. Izšķīdiniel raugu remdenā pienā un pievienojiel to miltiem. Samīciel visas sastāvdaļas, līdz izveidojis mīksta mīkla. Atkarībā no miltu

kvalitātes var būt nepieciešams pieliet nedaudz piena, lai izveidotos mīksta mīkla.

Ļaujiet mīklai uzrūgt, līdz tās apjoms ir dubultojies.

Sadaliet mīklu divās daļās, izveidojiet divus garenus klaipiņus un uzlieciet tos uz ietaukotas vai ar cepamo papīru pārklātas pannas.

Ļaujiet klaipiem vēlreiz uzbriest, līdz to apjoms ir dubultojies.

Pirms cepšanas nedaudz apkaisiet klaipus ar miltiem un iegrieziet 3 - 4 diagonālas līnijas vismaz 1 cm dziļumā.

- Laiks cepeškrāsnī: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Kviešu Maize

Sastāvdaļas:

- 500 g kviešu miltu
- 250 g rudzu miltu
- 15 g sāls
- 1 maza paciņa sausā rauga
- 250 ml ūdens
- 250 ml piena

Citi:

- Ietaukota vai ar cepamo papīru pārklāta cepamā paplāte

Metode:

Ielieciet lielā bļodā kviešu miltus, rudzu miltus, sāli un sauso raugu.

Sajauciet ūdeni, pienu un sāli un pievienojiet miltiem. Samīciet visas sastāvdaļas, līdz izveidojas mīksta mīkla. Ļaujiet mīklai uzrūgt, līdz tās apjoms ir dubultojies.

Izveidojiet no mīklas garenu klaipiņu un uzlieciet to uz ietaukotas vai ar cepamo papīru pārklātas paplātes.

Ļaujiet klaipam vēlreiz uzbriest, līdz tā apjoms dubultojies. Pirms cepšanas uzkaisiet nedaudz miltu.

- Laiks cepeškrāsnī: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Sviesta Kūka

Mīklas sastāvdaļas:

- 750 g miltu
- 30 g rauga
- 400 ml piena
- 10 g cukura
- 15 g sāls
- 1 ola
- 100 g mīksta sviesta

Sastāvdaļas noformējumam:

- 1 olas dzeltenums
- nedaudz piena

Metode:

Iesijājiet bļodā miltus, izveidojiet centrā iedobīti. Sasmalciniet raugu un ielieciet iedobītē, sajauciet ar pienu un nelielu daudzumu cukura, kā arī ar miltiem, kas sakrājušies gar malām, pārkaisiet ar miltiem un ļaujiet siltā vietā rūgt tik ilgi, kamēr uz mīklas uzkaisītajiem miltiem veidojas plaisas.

Uzberiet atlikušo cukuru, sāli, olu un sviestu uz miltiem. Samīciet visas sastāvdaļas, līdz izveidojas mīksta rauga mīkla.

Nolieciet mīklu siltā vietā, lai tā uzrūgtu, līdz tās apjoms dubultojies.

Sadaliet mīklu trijās vienādās daļās un izveidojiet no katras garu virvi. Sapiniet visas trīs virves pīnē.

Pārklājiet un atstājiet, lai uzbriest vēl kādu pusstundu. Noziediet pīnes virsmu ar olas dzeltenuma un piena maisījumu un ielieciet cepeškrāsnī.

- Laiks cepeškrāsnī: 50 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Maize/Bulciņas

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Saldēti tīti miltu produkti

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Sautējums Terīnē**Pildītas sēnes**

Sastāvdaļas 3 cilvēkiem:

- 6–8 lielas sēnes
- sāls
- pipari
- citronu sula
- 1 mazs kapāts tomāts (apm. 150 g)
- 1/2 buntīte pētersīļu, sasmalcinātu
- dažas bazilika lapas, sasmalcinātas
- 1 baltmaizes šķēle, saplēsta gabalos
- 75 g Gorgonzola siera, kubiciņos
- 3 ēdamkarotes saldā krējuma

Metode:

Notīriet sēnes. Tad izņemiet kātiņus un sagrieziet tos mazos kubiciņos. Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus un apslakiet ar citrona sulu.

Sajauciet sēņu kātiņus (apbērtus ar garšvielām) ar tomātu, pētersīli un baziliku, maizi, Gorgonzola sieru un saldo krējumu, tad pēc garšas pievienojiet sāli un piparus. Piepildiet sēņu cepurītes un izkārtējiet tās ar sviestu ieziestā cepamā traukā (mikroviļņu krāsnij piemērotā).

- Laiks cepeškrāsnī: 33 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 1

Pildīti tomāti

Sastāvdaļas 2 cilvēkiem:

- 4 lieli tomāti, katrs aptuveni 300 g
- 1 mazs cukīni, aptuveni 80 g
- 60 g sēņu
- 1 šalotes sīpols
- 2 ēdamkarotes eļļas
- 100 g vārītu rīsu
- 50 ml dārzeņu buljona

- 75 g mocarellas
- 1 ēdamkarote smalki sagrieztu pētersīļu
- sāls
- svaigi malti melnie pipari

Metode:

Nogrieziet katram tomātam "cepurīti". Izmantojot tējkaroti, izņemiet tomāta mīkstumu, atstājot aptuveni 1 cm biezu malu. Smalki sasmalciniet tomāta mīkstumu. Sagatavojiet cukīni un sagrieziet kubiciņos. Sagrieziet sēnes šķēlēs. Nomizojiet un smalki sasmalciniet šalotes sīpolu.

Uzkarsējiet pannā eļļu. Sautējiet sīpolu. Pievienojiet cukīni un sēnes un sautējiet īsu brīdi. Pievienojiet rīsus, sasmalcinātus tomātus un buljonu un sautējiet 5 minūtes. Sagrieziet mocarellu mazos gabaliņos. Pievienojiet mocarellu un pētersīļus rīsiem un pēc garšas pievienojiet sāli un piparus. Piepildiet tomātus ar rīsiem un uzlieciet to "cepurītes". Ievietojiet tomātus ar sviestu ieziestā cepamā traukā (mikroviļņu krāsnij piemērotā).

- Laiks cepeškrāsnī: 15 minūtes
 - Plaukta stāvoklis: Bottom glass plate
- Apgrīziet trauku uz otru pusi, kad pagājuši puse laika.

Kartup.un cukīni sacepi.

Sastāvdaļas 2 cilvēkiem:

- 250 g kartupeļu
- 200 g cukīni
- sāls
- svaigi malti baltie pipari
- 130 g rīveta siera maisījuma (piemēram, pīcas maisījuma)

- 1 maza anšovu kārba (60 g)
- 1 sasmalcināta ķiploka daiviņa
- 1 šalotes sīpols, smalki sagriezts
- 150 ml saldā krējuma
- svaigi garšaugi (piemēram, baziliks, majorāns, raudene, timiāns) vai garšvielu maisījums
- nedaudz olīveļļas

Metode:

Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet plānās šķēlēs.

Nomazgājiet cukīni un rūpīgi nosusiniet ar virtuves dvieli. Sagrieziet plānās šķēlēs.

Viegli ieeļļojiet cepamo trauku (mikroviļņu krāsnij piemērotu) ar olīveļļu.

Sajauciet kopā kartupeļu un cukīni šķēles un pēc garšas pievienojiet sāli un piparus. Iejaučiet 100 g siera, ķiplokus un sīpolu un izklājiet cepamā traukā pa kārtām dārzeņus un anšovus.

Sajauciet saldo krējumu ar atlikušo sieru. Pievienojiet sīki sasmalcinātus garšaugus vai garšvielu maisījumu. Kārtīgi sajauciet un pārlejiet pār cepamo trauku.

- Laiks cepeškrāsnī: 33 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 1

Siera sacepums

Sastāvdaļas 3 cilvēkiem:

- 8 baltmaizes šķēles
- 100 ml baltvīna
- 1 sīpols, sagriezts ripiņās
- 100 g rīveta siers (Šveices griljēna vai Alpu siers)
- 400 ml piena
- 3 olas
- sāls
- svaigi malti melnie pipari
- muskatrieksts, svaigi samalts
- 100 g kūpināta bekona, kubiciņos
- 40 g sviesta skaidiņu
- 1 buntīte lociņu

Metode:

Sagrieziet maizi pa diagonāli abos virzienos, lai sanāktu 32 trīsstūri. Izkārtojiet lēzenā cepamā traukā (mikroviļņu krāsnij piemērotā) kārtām maizi un sīpolu ripiņas. Aplakiet ar baltvīnu.

Sakuliet kopā sieru, pienu un olas. Pēc garšas pievienojiet garšvielas un pārlejiet maizi ar šo maisījumu. Pārklājiet ar bekonu, virsū uzkaisot sviesta skaidiņas.

Pirms pasniegšanas uzberiet lociņus.

- Laiks cepeškrāsnī: 30 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 1

Puravu sautējums

Sastāvdaļas 2-3 cilvēkiem:

- 500 g puravu
- 250 g vājpiena biezpiena (pustrekna)
- 50 ml creme fraiche
- 1 ola
- 50 g rīveta siera, piemēram, parmezāna siera
- 1 ķiploku daiviņa
- sāls
- svaigi malti melnie pipari
- 2 – 3 šķiņķa šķēles
- 1 ēdamkarote ar kaudzi rīvmaizes
- sviesta skaidas

Metode:

Puravus sagrieziet 1 cm biezās riņķīšos un vāriet vārošā sālsūdenī 5 minūtes. Nolejiet ūdeni un kārtīgi noteciniet. Sagrieziet šķiņķi strēmelēs.

Sajauciet biezpienu, creme fraiche, olas un 2/3 siera. Iespiediet ķiploku maisījumā un iemaisiet to. Pievienojiet puravus un šķiņķi. Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus. Uzreiz ievietojiet ar sviestu iezīstā cepamā traukā (mikroviļņu krāsnij piemērotā).

Samaisiet kopā atlikušo sieru un rīvmaizi un uzberiet uz ēdiena. Kārtīgi nokaisiet ar sviesta skaidiņām.

- Laiks cepeškrāsnī: 40 minūtes

- Plaukta stāvoklis: 1

Pildīti kaneloni

Kā pirmais ēdiens 4 cilvēkiem

Kā pamatēdiens – 2 cilvēkiem

Sastāvdaļas:

- 1 sīpols, sīki sagriezts
- 1 tējkarote margarīna
- 1 ķiploku daiviņa
- 1 iepakojums saldētu spināta lapu (300 g)
- 150 g rīveta siera
- 1 tomātu konservu kārba (400 g)
- 10 kaneloni makaroni (nevārīti)
- buljona kubiciņi
- sāls
- baltie pipari
- oregano (raudene)
- paprika
- muskatrieksts

Metode:

Sautējiet sīpolus margarīnā uz pannas. Pievienojiet saldētus spinātus un palaikam apmaisiet, jo spināti kusīs. Turpiniet sildīt aptuveni 5 minūtes, pievienojiet 50 g malta siera, baltos piparus, buljona kubiciņus, sasmalcinātu ķiploku daiviņu un muskatriekstu. Kad sāk vārīties, turpiniet vēl vārīt 3 – 4 minūtes. Piepildiet kaneloni makaronus ar šo maisījumu.

Lai pagatavotu tomātu pamatu, ielejiet konservu kārbas saturu cepamā traukā (mikrovilņu krāsnij piemērotā), saspaidiet tomātus ar dakšu un pēc garšas pievienojiet sāli, baltos piparus, raudeni un papriku. Izņemiet pusi no tomātu pamata atsevišķā traukā.

Ielejiet pusi no tomātu pamata cepamajā traukā un novietojiet tiem pa virsu kaneloni, pārklājiet ar pārējo tomātu pamatu.

- Laiks cepeškrāsnī: 26 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 1

Kartupeļu Sacepums

Sastāvdaļas:

- 1000 g kartupeļu
- 1 tējkarote sāls, piparu un muskatrieksta
- 2 ķiploku daiviņas
- 200 g rīveta siera
- 200 ml piena
- 200 ml krējuma
- 4 ēdamkarotes sviesta

Metode:

nomizojiet kartupeļus, sagrieziet plānās šķēlītēs, nosusiniet un uzberiet garšvielas.

Ierīvējiet ugunsizturīgu veidni (mikrovilņu krāsnij piemērotu) ar ķiploku daiviņu un pēc tam ieziediet ar nedaudz sviesta.

Izklājiet pusi no garšvielām klātajām kartupeļu šķēlītēm traukā un apkaisiet tās ar rīvētu sieru. Izklājiet atlikušās kartupeļu šķēlītes un pārkaisiet tās ar atlikušo rīveto sieru.

Saspiediet otro ķiploku daiviņu un saputojiet to kopā ar pienu un krējumu. Pārlejiet kartupeļus ar šo maisījumu un izvietojiet atlikušo sviestu uz sacepuma mazās piciņās.

- Laiks cepeškrāsnī: 45 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 1

Dārzeņu spaetzle

Sastāvdaļas 2 cilvēkiem:

- 250 g svaigas olu nūdeles
- 2 vidēji selerijas kāti, aptuveni 100 g
- 1 liels burkāns, aptuveni 150 g
- 1 ēdamkarote sviesta
- 50 ml buljona
- 100 g liesa svaigā siera vai svaigā siera ar zaļumiem (piemēram, Cantadou)
- sāls
- svaigi malti melnie pipari
- 1/2 buntīte lociņu
- 30 g rīveta siera, piemēram, Sbrinz vai parmezāna siers
- 100 ml salda krējuma

Metode:

levietojiet olu nūdeles ar sviestu ieziestā cepamā traukā (mikroviļņu krāsnij piemērotā).

Sagatavojiet un sagrieziet kubiciņos seleriju un burkānu. Sautējiet īsu brīdi sviestā uz pannas. Pievienojiet buljonu, uzlieciet vāku un sautējiet dārzeņus 5 minūtes. Noņemiet pannu no plīts. Samaisiet svaigo sieru. Dārzeņiem pēc garšas pievienojiet sāli un piparus.

Uzlejiet dārzeņu mērci uz olu nūdelēm. Izmantojot šķēres, sagrieziet uz ēdiena lociņus. Uzberiet rīvētu sieru un apslakiet ar saldo krējumu.

- Laiks cepeškrāsnī: 16 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 2

Makaronu Sacepums**Sastāvdaļas:**

- 1 litrs ūdens
- sāls
- 250 g taljatelles
- 250 g vārīta šķiņķa
- 20 g sviesta
- 1 buntīte pētersīļu
- 1 sīpols
- 100 g sviesta
- 1 ola
- 250 ml piena
- sāls, pipari un muskatieksts
- 50 g rīvēta parmežāna siera

Metode:

uzvāriet ūdeni ar nedaudz sāls. Ielieciet taljatelles makaronus verdošā sālītā ūdenī un vāriet aptuveni 12 minūtes. Nokāšiet ūdeni.

Sagrieziet šķiņķi kubiciņos.

Uzkarsējiet pannā sviestu.

Sagrieziet pētersīļus, nomizojiet un sagrieziet sīpolu. Sautējiet abus pannā.

Ietaukojiet karstumizturīgu trauku ar nelielu daudzumu sviesta. Sajauciet taljatelles makaronus, šķiņķi, sautētos pētersīļus un sīpolus un ielieciet traukā.

Sajauciet olu ar pienu un pievienojiet sāli, piparus un muskatiekstu un pārlejiet makaronu maisījumam. Vienmērīgi uzklājiet uz ēdiena parmežāna sieru.

- Laiks cepeškrāsnī: 45 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 2

Liellopu Gaļas Sautējums**Sastāvdaļas:**

- 600 g liellopu gaļas
- sāls un pipari
- milti
- 10 g sviesta
- 1 sīpols
- 330 ml tumšā alus
- 2 tējkarotes brūnā cukura
- 2 tējkarotes tomātu pastas
- 500 ml liellopu gaļas buljona

Metode:

Sagrieziet liellopu gaļu kubiciņos, pārkaisiet ar sāli un pipariem un uzberiet nedaudz miltu.

Uzsildiet pannā sviestu un apbrūniniet gaļas gabalus. Tad ielieciet karstumizturīgā traukā.

Nomizojiet sīpolu un smalki sagrieziet, apcepviet nedaudz sviestā, tad ielieciet traukā uz gaļas.

Sajauciet tumšo alu, brūno cukuru, tomātu pastu un liellopu gaļas buljonu, ielejiet pannā un uzvāriet. Pārlejiet gaļai (gaļai jābūt pārklātai).

Uzlieciet vāku un ielieciet cepeškrāsnī.

- Laiks ierīcē: 120 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Lazanja**Tomātu mērces sastāvdaļas:**

- 100 g caurauguša bekona
- 1 sīpols
- 1 burkāns
- 100 g selerijas
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 400 g maltās gaļas (jaukta cūkgaļa un liellopu gaļa)
- 100 ml gaļas buljona
- 1 maza konservētu tomātu kārba (apm. 400 g)
- oregano (raudene), timiāns, sāls un pipari

Bechamel mērces sastāvdaļas:

- 75 g sviesta
- 50 g miltu
- 600 ml piena
- sāls, pipari un muskatrieksts

Kopā ar:

- 3 ēdamkarotes sviesta
- 250 g zaļo lazanjas plākšņu
- 50 g rīvēta parmezāna siera
- 50 g rīvēta neasa siera

Metode:

Ar asu nazi atdaliet speķi no ādas un skrimšļiem un sagrieziet mazos kubiciņos. Nomizojiet sīpolus, notīriet selerijas un burkānus un sagrieziet visus dārzeņus mazos kubiciņos.

Karstumizturīgā kastrolī uzkarsējiet eļļu un sautējiet tajā cūkgaļu un dārzeņu kubiciņus, nepārtraukti maisot.

Pakāpeniski pievienojiet malto gaļu un sutiniet, nepārtraukti maisot, lai sadrupinātu gaļu, tad piejauciet gaļas buljonu. Pievienojiet gaļas mērcei tomātu pastu, zaļumus, sāli un piparus un vāriet noslēgtā traukā uz mazas uguns apm. 30 minūtes.

Pa to laiku pagatavojiet Béchamel mērci: Izkausējiet katliņā sviestu, pievienojiet miltus un cepiet, līdz tie ir zeltaini, nepārtraukti maisot. Pakāpeniski pielejiet pienu, nepārtraukti maisot. Pievienojiet mērcei sāli, piparus un muskatriekstu un vāriet vaļējā traukā uz mazas uguns apm. 10 minūtes.

Iesmērējiet lielu, taisnstūrīgu karstumizturīgu formu ar 1 ēdamkaroti sviesta. Sakārtojiet traukā kārtām lazanjas plākšnes, gaļas mērci, Bešamel mērci un sajaukto sieru. Pēdējai kārtai jābūt ar sieru apkaisītai baltajai mērcei. Atlikušo sviestu mazās piciņās uzlieciet uz ēdiena.

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Lazanja/Kannelloni, saldēti

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Moussaka (10 personām)

Sastāvdaļas:

- 1 sasmalcināts sīpols
- olīveļļa
- 1,5 kg maltās gaļas
- 1 sagrieztu tomātu konservu kārba (400 g)
- 50 g rīvēta siera
- 4 tējkarotes rīvmaizes
- sāls un pipari
- kanēlis
- 1 kg kartupeļu
- 1,5 kg baklažānu
- sviests cepšanai

Bechamel mērces sastāvdaļas:

- 75 g sviesta
- 50 g miltu
- 600 ml piena
- sāls, pipari un muskatrieksts

Kopā ar:

- 150 g rīvēta siera
- 4 ēdamkarotes rīvmaizes
- 50 g sviesta

Metode:

Sautējiet smalki sagrieztu sīpolu nelielā daudzumā olīveļļas, tad pievienojiet malto gaļu un cepiet maisot.

Pievienojiet sagrieztos tomātus, rīveto Emmentaler sieru un rīvmaizi, kārtīgi samaisiet un uzvāriet. Tad pievienojiet sāli, piparus un kanēli un noņemiet no plīts.

Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet 1 cm biezās šķēlēs, nomazgājiet baklažānus un sagrieziet 1 cm biezās šķēlēs.

Nosusiniet katru šķēli ar papīra dvieli. Apbrūniniet, izmantojot labi daudz sviesta, pannā.

Pa to laiku pagatavojiet Bešamel mērci: izkausējiet katliņā sviestu, pievienojiet miltus un cepiet, līdz tie ir zeltaini, nepārtraukti maisot. Pakāpeniski pielejiet pienu, nepārtraukti maisot. Pievienojiet mērcei sāli, piparus un muskatriekstu un vāriet vaļējā traukā uz mazas uguns apm. 10 minūtes.

Ielieciet kartupeļu šķēles ietaukotā karstumizturīgā traukā, apkaisiet ar nedaudz rīveta siera. Pārklājiet to ar baklažānu kārtu. Tad uzlieciet virsū nedaudz maltās gaļas maisījuma. Pa virsu uzlieciet nedaudz Bechamel mērces.

Tad uzlieciet vēl vienu kartupeļu kārtu, baklažānus un malto gaļu. Pēdējai kārtai jābūt Bechamel mērcei. Pa virsu uzlieciet atlikušo sieru un rīvmaizi. Izkausējiet sviestu un pārlejiet pāri moussaka.

- Laiks ierīcē: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Panna Franku Klimpām

Sastāvdaļas:

Deserti

Aprikožu krēms

Sastāvdaļas 2 cilvēkiem:

- 250 g aprikožu
- 100 ml baltvīna
- 2 - 3 ēdamkarotes cukura

- Apt. 1000 g tītara gaļas strēmeļu
- 1 maza konservu kārba sēņu (mazas cepurītes)
- 500 g sasmalcinātu sīpolu
- 1 kg klimpu mīklas
- 400 g rīveta siera
- 250 ml krējuma

Metode:

Tītara gaļas strēmelēm pievienojiet sāli, piparus, papriku utt. Sautējiet sasmalcinātos sīpolus. Pilnīgi nosusiniet sēnes. Pēc tam samaisiet gaļu, sīpolus un sēnes un ievietojiet masu ugunsizturīgā traukā. Sajauciet klimpu mīklu un sieru un uzlieciet to virs tītara gaļas maisījuma. Pēc tam pārlejiet krējumu.

- Laiks ierīcē: 75 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Kartupeļi frī

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Kartupeļu Pankūkas

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

Kroketes

Instrukcijas par gatavošanas laiku un temperatūru atrodas uz iepakojuma. Ievērojiet ražotāju norādījumus.

- 150 g maskarpone vai biezpiena
- 250 ml krējuma
- 2 ēdamkarotes aprikožu likiera vai ķiršu brendija

Metode:

Sajauciet aprikozes ar baltvīnu un cukuru bļodā un izvēlieties Aprikožu krēma programmu. Atstājiet atdzist.

Sakuliet aprikožu kompotu līdz vienmērīgai masai vai biezenim ar rokas blenderi. Iemaisiet maskarpone vai biezpienu biezenī pa vienai karotei.

Sakuliet krējumu, kamēr tas sabiezē un rūpīgi iemaisiet aprikožu krēmā. Pievienojiet aprikožu liķieri vai ķiršu brendiju, lai piešķirtu aprikožu krēmam vieglu aromātu.

Novietojiet krēmu vēsā vietā.

- Laiks cepeškrāsnī: 6 minūtes
- Plaukta stāvoklis: Bottom glass plate

Persiki ar Amaretto

Sastāvdaļas 2 cilvēkiem:

- 4 konservētas persiku pusītes
- 50 g amaretti
- 1 ēdamkarote ar kaudzi cukura (1)
- 1 ēdamkarote kakao pulvera
- 1 ēdamkarote Vin Santo (itāļu deserta vīna) vai Grand Marnier
- sviesta skaidas
- 100 ml creme fraîche
- 1 ēdamkarote cukura (2)

Metode:

Noteciniet no persikiem šķidrumu un ievietojiet tos ar sviestu labi ieziestā cepamajā paplātē. Sadaliet amaretti cepumus un sajauciet tos ar cukuru (1) un kakao pulveri. Pievienojiet Vin Santo, kamēr izveidojas bieza pasta. Izveidojiet 4 lodītes un novietojiet uz persiku pusītēm.

Pasniedziet siltus ar crème fraîche un cukuru (2).

- Laiks ierīcē: 5 minūtes
- Plaukta līmenis: Bottom glass plate

