

KULINARISK

Recepšu grāmata

Saturs

Gatavošanas tabulas	3	Kūka	36
Automātiskās programmas	24	Deserti	42
Cūkas/Teļa Gaļa	25	Pica/pīrāgi/maize	44
Liellopa/Medījuma/Jēra Gaļa	28	Sautējums Terīnē	48
Putnu Gaļa	31	Piedevas	52
Zivs	33	Lietošanas Ērtībai	54

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Gatavošanas tabulas

Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

Siltuma Uzturēšana

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

Trauku Uzsildīšana

Šī funkcija ļauj jums uzsildīt šķīvjus un traukus pirms ēdiena pasniegšanas. Temperatūra ir automātiski iestafīta 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. Nepārkļājiēt ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku. Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Gatavošana ar tvaiku

Izmantojiet tikai karstuma un korozijas izturīgus vai hromēta tērauda ēdiena gatavošanas traukus.

Gatavojot vairāk nekā vienā līmenī, pārliecinieties, ka starp plauktiem ir pietiekošs atstatums, lai tvaiks varētu cirkulēt.

Sāciet gatavot aukstā cepeškrāsnī, ja vien cepeškrāsns uzkarsēšana nav ieteikta tabulā zemāk.

Tvaika ūdens tabula

Laiks (min.)	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Tikai Tvaicēšana



BRĪDINĀJUMS! Neveriet cepeškrāsns durvis laikā, kad aktivizēta funkcija. Var gūt apdegumus.

Funkcija ir piemērota visiem ēdiena veidiem - kā svaigiem, tā arī saldētiem. Ir iespējams gatavot, uzsildīt, atkausēt, gatavot, vārot šķidrumā, blanšēt dārzeņus, gaļu, zivis, makaronus, rīsus, kukurūzu, mannun un olas.

Jūs varat pagatavot visu maltīti uzreiz. Lai pareizi pagatavotu katru ēdienu, gatavojiet

tādus, kuru gatavošanas laiks ir gandrīz vienāds. Pievienojiet lielāko daudzumu ūdens, kas nepieciešams kādam no gatavojamajiem ēdieniem. Ievietojiet ēdienus pareizajos ēdiena gatavošanas traukos un ievietojiet traukus plauktos. Izkārtojiet atstarpi starp ēdiena gatavošanas traukiem, lai tvaiks varētu cirkulēt.

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Artišoki	96	50 - 60	1	800
Baklažāni	96	15 - 25	1	450
Ziedkāposti, veseli	96	35 - 45	1	600
Ziedkāposti, ziedkopas	96	25 - 30	1	500
Brokoļi, veseli	96	30 - 40	1	550
Brokoļi, ziedkopas	96	20 - 25	1	400
Sēņu šķēlītes	96	15 - 20	1	400
Zirņi	96	20 - 25	1	450
Fenhelis	96	35 - 45	1	600
Burkāni	96	35 - 45	1	600
Kolrābji, strēmeles	96	30 - 40	1	550
Paprika, salmiņi	96	15 - 20	1	400
Puravi, ripiņas	96	25 - 35	1	500
Zaļās pupas	96	35 - 45	1	550
Lauka salāti (baldiriņi), ziedkopas	96	20 - 25	1	450

Sterilizēšana ar funkciju: Tikai Tvaicēšana

- Ar šo funkciju var sterilizēt traukus uzglabāšanai (piem., bērnu pudelītes).
- Ievietojiet tīros traukus plaukta centrā pirmajā līmenī. Novietojiet tos tā, lai atvere būtu vērsta uz leju nelielā leņķī.
- Iepildiet atvilktnē maksimālo ūdens daudzumu un iestatiet laiku uz 40 min.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Briseles kāposti	96	30 - 40	1	550
Bietes	96	70 - 90	1	800 + 400
Melnā sakne	96	35 - 45	1	600
Selerija, kubiņos	96	20 - 30	1	500
Spargeļi, zaļie	96	25 - 35	1	500
Spargeļi, baltie	96	35 - 45	1	600
Spināti, svaigi	96	15	1	350
Nolobīti tomāti	96	15	1	350
Baltās kāršu pupas	96	25 - 35	1	500
Virziņkāposti	96	20 - 25	1	400
Cukini, šķēlītēs	96	15	1	350

Piedevas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Rauga mīklas klimpas	96	30 - 40	1	600
Kartupeļu klimpas	96	35 - 45	1	600
Kartupeļi ar mizu, vidēja lieluma	96	45 - 55	1	750
Rīsi (ūdens / rīsu attiecība 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600
Vārīti kartupeļi, daiviņās	96	35 - 40	1	600
Maizes klimpa	96	35 - 45	1	600

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Svaigi Tagliatelle makaroni	96	20 - 25	1	450
Polenta (šķidruma/polentas attiecība 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Zivs

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Forele, aptuveni 250 g	85	30 - 40	1	550
Garneles, svaigas	85	20 - 25	1	450
Garneles, saldētas	85	30 - 40	1	550
Laša filejas	85	25 - 35	1	500
Taimiņš, aptuveni 1000 g	85	40 - 45	1	600
Divvāku Gliemeži	96	20 - 30	1	500
Butes fileja	80	15	1	350

Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Vārīts šķiņķis, 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Vārīta vistas krūtiņa	90	25 - 35	1	500
Vista, apvārīta, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Teļa/cūkas fileja bez kājām, 800 -1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Kasseler gaļas cepetis, apvārīts	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (vārīts liellops)	96	110 - 120	1	800 + 700
Cūkgaļas Sardelītes	80	15 - 20	1	400

Olas

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Ūdens daudzums (ml) ūdens atvilktnē
Olas, mīkstas	96	10 - 12	1	400
Olas, vidēji cietas	96	13 - 16	1	450
Olas, cietas	96	18 - 21	1	500

Ventilatora Karsēšana un Tikai Tvaicēšana secīgi

Apvienojot funkcijas, Jūs varat pagatavot gaļu, dārzeņu un piedevas citu pēc cita. Visus ēdienus varēs pasniegt vienlaikus.

- Lai sākotnēji ceptu ēdienu, izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana .
- Sagatavotos dārzeņus un piedevas lieciet cepeškrāsnij paredzētos traukos. Lieciet cepeškrāsnī ar cepeti.
- Atdzesējiet cepeškrāsnī līdz aptuveni 80 °C temperatūrai. Lai atdzēsētu ierīci ātrāk, atveriet cepeškrāsns durvis uz pirmo pozīciju aptuveni 15 minūtes.
- Ieslēdziet funkciju: Tikai Tvaicēšana. Gatavojiet visu kopā, līdz gatavs.

 Maksimālais ūdens daudzums ir 650 ml.

Augsts mitrums

Pievienojiet apm. 300 ml ūdens.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pudiņš/krēms ar glazūru mazos traukos	90	35 - 40
Ceptas olas	90	30 - 40
Terīnes	90	40 - 50

Ēdiens	Tempera-tūra (°C)	Laiks (min.)
Plāna zivs fileja	85	15 - 25
Bieza zivs fileja	90	25 - 35
Maza zivs līdz 0,35 kg	90	25 - 35
Vesela zivs līdz 1 kg	90	35 - 45

Uzsildīšana

Ēdiens	Tempera-tūra (°C)	Laiks (min.)
Klimpas	85	25 - 35

Ēdiens	Tempera-tūra (°C)	Laiks (min.)
Makaroni	85	20 - 25
Rīsi	85	20 - 25
Viena šķīvja ēdieni	85	20 - 25

Zems mitrums

Pievienojiet apm. 300 ml ūdens.

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Cūkas cepetis	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Liellopu cepetis	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Teļa cepetis	1 kg	180	80 - 90	1
Gaļas rulete, nesagatavota	0,5 kg	180	30 - 40	1
Kūpināta cūkas mugura (iemērkta uz 2 stundām)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Vista	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Pīle	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Kartupeļu sacepums	-	160 - 170	50 - 60	1

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Makaronu sacepums	-	190	40 - 50	1
Lazanja	-	180	45 - 55	1
Daž. maizes veidi	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Maizīte	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Cepšanai gatavās maizītes	-	200	20 - 30	2
Cepšanai gatavas bagetes	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Cepšanai gatavas saldētas bagetes	40 - 50 g	200	25 - 35	2

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 atdzisīs, 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.	Cepečkrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz zemāku cepečkrāsns 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.	Cepečkrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet augstāku cepečkrāsns 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 cepečkrāsnī un palieliniet cepšanas laiku
	Mīkla nav izklāta vienmērīgi.	Izklājiet mīklu cepšanas formā vienmērīgi.
Kūka nav gatava noteiktajā laikā.	Cepečkrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Kad nākošo reizi cepat, iestatiet nedaudz augstāku cepečkrāsns temperatūru.

Cepšana vienā cepečkrāsns līmenī

Cepšana formās

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Kēkss vai brioši	Ventilatora Karsēšana	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūkas/augļu kūkas	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 / Biskvītkūka	Augš./Apakš-karsēšana	160	35 - 50	1
Pamatnes biskvīts — smilšu mīkla ¹⁾	Ventilatora Karsēšana	170 - 180	10 - 25	2
Pamatnes biskvīts - no biskvītkūkas mīklas	Ventilatora Karsēšana	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Ventilatora Karsēšana	160	70 - 90	2
Apple pie / Ābolu kūka (2 formas Ø20 cm, diagonāli izvietotas)	Augš./Apakš-karsēšana	180	70 - 90	1
Siera kūka, paplāte ²⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 170	70 - 90	2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsi.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pītā maizīte/klīņģeris	Augš./Apakš-karsēšana	170 - 190	30 - 40	1
Ziemassvētku pīrāgs ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	160 - 180	50 - 70	1
Maize (rudzu maize) ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana			1
pirmais		230	20	
pēc tam		160 - 180	30 - 60	
Krēmkūkas/eklēri ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	190 - 210	20 - 35	2
Biskvīta rulete ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	180 - 200	10 - 20	2

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

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrānsni.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Cepumi

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

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

¹⁾ Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

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	160 - 170	15 - 30	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

Ēdiens	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pildīti dārzeņi	Ventilatora Karsēšana	160 - 170	30 - 60	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Cepšana daudzās līmeņos

Izmantojiet funkciju: Ventilatora Karsēšana.

Kūkas / konditorejas izstrādājumi / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Krēm kūkas / eklēri ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sausa Streusel kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsni.

Kūkas / mazas kūciņas / maize uz cepamās paplātes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Smilšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Smilšu mīklas / Konditorejas izstrādājumi	140	25 - 45	1 / 4
No biskvītkūkas mīklas gatavoti cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4
No olu baltuma gatavoti cepumi, bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Mandeļcepumi	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Cepumi no rauga mīklas	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Lēna Cepšana

Izmantojiet šo funkciju liesas, mīksta gaļas un zivs gabalu pagatavošanai. Šī funkcija nav piemērota sautētai gaļai vai taukainiem cūkās cepešiem. Jūs varat izmantot Pārtikas sensors, lai nodrošinātu, ka gaļas iekšpusē ir pareizā temperatūra.



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. Apcepjiet 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. Iespraudiet temperatūras sensoru gaļā.
- 4. Izvēlieties funkciju: Lēna Cepšana un iestatiet pareizo gaļas beigu iekšējo temperatūru.

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	2
Pica (ar bagātīgu garnējumu) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Tortes	180 - 200	40 - 55	1
Atvērtais spinātu pīrāgs no smilšu mīklas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (pikantā torte)	170 - 190	45 - 55	1
Šveices ābolu pīrāgs	170 - 190	45 - 55	1
Siera torte	140 - 160	60 - 90	1
Ābolu kūka, pārklāta	150 - 170	50 - 60	1
Dārzeņu pīrāgs	160 - 180	50 - 60	1
Neraudzēta maize ¹⁾	230	10 - 20	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Pīrāgs ar sieru un šķiņķi vai šokolādi un ogām ¹⁾	230	12 - 20	2
Pīrādziņi (gaļas pīrāga krievu versija) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsns.

2) Lietojiet cepamo pannu.

Cepeša cepšana

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Lielus cepeša gabalus cepiet cepeš pannā vai uz restotā plaukta, kas novietots virs cepeš pannas.

Ielejiet nedaudz ūdens cepeš pannā, lai gaļas sula vai tauki neaizdegtos.

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	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautēts cepetis	Augš./Apakškarsēšana	1 – 1,5 kg	230	120 - 150	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: pusjēla ¹⁾	Infratermiskā Grilēšana	pēc biezuma cm	190 - 200	5 - 6 pēc biezuma cm	1
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: vidēji	Infratermiskā Grilēšana	pēc biezuma cm	180 - 190	6 - 8 pēc biezuma cm	1

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja: labi izcepts	Infratermiskā Grilēšana	pēc biezuma cm	170 - 180	8 - 10 pēc biezuma cm	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Cūkgaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	Infratermiskā Grilēšana	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Karbonādes gabals, cūkgaļas ribiņas	Infratermiskā Grilēšana	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Gaļas rulete	Infratermiskā Grilēšana	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	Infratermiskā Grilēšana	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Teļa Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	Infratermiskā Grilēšana	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Teļa locītava	Infratermiskā Grilēšana	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jēra Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	Infratermiskā Grilēšana	1 – 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Jēra mugura	Infratermiskā Grilēšana	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Medījums

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zaķa muguras gabals, zaķa kāja ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	līdz 1 kg	230	30 - 40	1
Brieža mugura	Augš./Apakškarsēšana	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Brieža gurns	Augš./Apakškarsēšana	1,5 – 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Putnu Gaļa

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, cālis	Infratermiskā Grilēšana	200 – 250 g katra	200 - 220	30 - 50	1
Vista, puse	Infratermiskā Grilēšana	400 – 500 g katra	190 - 210	35 - 50	1
Putnu gaļas gabali	Infratermiskā Grilēšana	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pile	Infratermiskā Grilēšana	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Funkcija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vesela zivs	Augš./ Apakš-karsēšana	1 – 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

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 cepeškrāsi 5 minūtes.



UZMANĪBU! Grilēšanas laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

Grilēšana

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Grilēšanas 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	Grilēšanas laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Viena puse	Otra puse	
Burgers / Burgeri	9 - 13	8 - 10	3
Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10	3
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	-	3

Saldēta Pārtika

- Neapsedziet to ar blodu vai šķīvi. Tas var paildzināt atkausēšanas laiku.
- Noņemiet pārtikas iepakojumu. Uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Amerikāņu pica, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	200 - 220	20 - 30	2
Kartupeļi frī, biezi	200 - 220	25 - 35	2
Kroketes	220 - 230	20 - 35	2
Kartupeļu Pankūkas	210 - 230	20 - 30	2
Lazanja/Kannelloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Kannelloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepeškrāsnī cepts siers	170 - 190	20 - 30	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vistas Spārniņi	190 - 210	20 - 30	2

Saldēti gatavi ēdieni

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

1) Frī kartupeļus gatavošanas laikā jāapgriež 2-3 reizes.

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	-

Ēdiens	Daudzums	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
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 cepeškrāsnī 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 burbuļošana (min)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Bumbieri, cidonijas, plūmes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Dārzeni

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks, līdz sākas burbuļošana (min)	Jāturpina vārīt pie 100° C (min.)
Burkāni ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurķi	160 - 170	50 - 60	-
Jaukti marinēti dārzeni	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolrābji/zirņi/sparģeļi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Atstājiet cepeškrāsnī, kad tā izslēgta.

Žāvēšana

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

Maizes Cepšana

Iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama.

Pievienojiet 100 ml ūdens atvilktnēi.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Baltmaize	180 - 200	40 - 60	1
Bagete	200 - 220	35 - 45	1
Brioši	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Rudzu Maize	190 - 210	50 - 70	1
Tumšā maize	180 - 200	50 - 70	1
Pilngraudu maize	170 - 190	60 - 90	1

Temperatūras sensora tabula

Lielopa Gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Ribiņas / filejas steiks: pusjēls	45 - 50
Ribiņas / filejas steiks: vidēji	60 - 65
Ribiņas / filejas steiks: labi izcepts	70 - 75

Cūkgaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Cūkas pleca / šķiņķa / kakla gabals	80 - 82
Cūkgaļas (muguras) karbonāde / žāvēta cūkas fileja	75 - 80
Gaļas rulete	75 - 80

Teļa Gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Teļa cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90

Aitas / jēra gaļa

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Aitas kāja	80 - 85
Auna muguras gabals	80 - 85
Jēra cepetis / jēra kāja	70 - 75

Medījums

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Zaķa mugura	70 - 75
Zaķa stilbiņš	70 - 75
Vesels zaķis	70 - 75
Brieža mugura	70 - 75
Brieža kāja	70 - 75

Zivs

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Lasis	65 - 70
Foreles	65 - 70

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.
- Gaļas programmas ar funkciju: Automātisks pārtikas sensors (izvēlne: Gatavošanas Palīgs) — Šī funkcija automātiski aprēķina cepšanas laiku. Lai to izmantotu, jāievada cepeša iekšējā temperatūra. Kad programma būs beigusies, atskanēs skaņas signāls.
- 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
Jēra cepetis
Vesela vista
Vesels fīters

Ēdieni ar funkciju: Automātisks Svars
Vesela pīle
Vesela zoss

Ēdieni ar funkciju: Automātisks pārtikas sensors
Cūkas mugura
Liellopu Gaļas Cepetis
Skandināvu Liellopu Gaļa
Medījuma mugura
Jēra plecs, vidēji gatavs
Cāļa Krūtiņa
Vesela Zivs

Kategorijas

Gatavošanas palīgs izvēlnē ēdieni iedalīti vairākās kategorijās:

- Cūkas/Teļa Gaļa
- Liellopa/Medījuma/Jēra Gaļa
- Putnu Gaļa
- Zivs
- Kūka
- Deserti
- Pica/pīrāgi/maize
- Sautējums Terīnē
- Piedevas
- Lietošanas Ērtībai

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

Cūkas mugura

Iestatītie parametri:

Automātiskais cepeša iekšējās temperatūras sensors, cepeša iekšējā temperatūra 75 °C.

Metode:

Pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas, ievietojiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru un ielieciet ugunsizturīgā traukā.

- Plaukta līmenis: 1

Cūkas Stilbs

Sastāvdaļas:

- 1 cūkas aizmugurējais stilbs 0,8 - 1,2 kg;
- 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:

Iegrieziet ādu uz visa cūkas stilba. Sajauciet eļļu, sāli, papriku un baziliku un pārklājiet cūkas stilbu ar maisījumu. Ievietojiet cūkas stilbu dziļajā cepešpannā un pārklājiet ar sēnēm. Pievienojiet zupas dārzeņus un ūdeni. Apakšai jābūt nosegtai ar 10–15 mm šķidruma slāni. Apgrieziet gaļu otrādi pēc aptuveni 30 minūtēm.

- Laiks cepeškrāsnī: 160 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Cūkas Plecs

Sastāvdaļas:

- 1,5 kg cūkas (no jaunas cūciņas) pleca ar ādu;
- sāls
- pipari
- 2 ēdamkarotes olīveļļas

- 150 g smalki sagrieztu seleriju
- 1 puravs, sagriezts
- 1 maza tomātu konservu kārbā, smalki sagrieztu (400 g)
- 250 ml krējuma
- 2 ķiploka daiviņas, notīrītas un saspīestas
- svaigs rozmarīns un timiāns

Metode:

Ar asu nazi iegrieziet ādā rombus. Ieberziet ar sāli un pipariem un apbrūniniet no visām pusēm olīveļļā uz dziļās cepešpannas, pēc tam izņemiet. Cepešpannā sautējiet selerijas un puravus nelielā eļļas daudzumā, tad pievienojiet tomātus, krējumu, ķiploku daiviņas, rozmarīnu un timiānu, samaisiet un uzlieciet maisījumam pa virsu cūkas plecu. Ielieciet cepeškrāsnī.

- Laiks cepeškrāsnī: 130 minūtes
- 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

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 dārzeni (burkāni, puravs, selerija, pētersīļi)
- ūdens

Metode:

Veiciet 8 gareniskus iegriezumus visapkārt teļa locītavai. Sagrieziet četras vārtā šķiņķa šķēles uz pusēm un ielieciet tās iegriezumos. Sajauciet eļļu, sāli, papriku un baziliku un uzklājiet 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. Apgrieziet gaļu otrādi pēc aptuveni 30 minūtēm.

- Laiks ierīcē: 160 minūtes
- 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, nofīrītu 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 dārzenus. Izceliet dārzenus 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 dārzenus dziļajā cepešpannā, uzlieciet tiem virsū gaļu un pārlejiet ar mērci. Uzlieciet cepešpannai vāku un ielieciet to cepeškrāsnī.

- Laiks ierīcē: 120 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Pildīta Teļa Krūtiņa**Sastāvdaļas:**

- 1 bulciņa
- 1 ola
- 200 g maltās gaļas
- sāls, pipari
- 1 sīpols, sīki sagriezts
- sasmalcināti pētersīļi
- 1 kg teļa krūtiņas (ar iegrieztu „kabatu”)
- zupas dārzeni (burkāni, puravs, selerija, pētersīļi)
- 50 g bekona
- 250 ml ūdens

Metode:

Izmērcējiet bulciņu ūdenī un tad izspiediet ūdeni. Sajauciet olu, malto gaļu, sāli, piparus, smalki sagrieztu sīpolu un pētersīļus.

Apkaisiet teļa krūtiņu (arī iegriezto „kabatu”) ar sāli un pipariem un piepildiet „kabatu” ar pildījumu. Aizšūniet atveri.

Ielieciet teļa krūtiņu dziļajā cepešpannā, pievienojiet zupas dārzeņus, bekonu un ūdeni. Pēc aptuveni 30 minūtēm apgrieziet cepeti.

- Laiks cepeškrāsnī: 100 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Gaļas Rulete

Sastāvdaļas:

- 2 sausas bulciņas
- 1 sīpols
- 3 ēdamkarotes smalki sagrieztu pētersīļu
- 750 g maltās gaļas (jaukta cūkgaļa un liellopu gaļa)

- 2 olas
- sāls, pipari un paprika
- 100 g bekona šķēļu

Metode:

Izmērcējiet maizītes ūdenī un tad izspiediet ūdeni. Nomizojiet sīpolu un smalki sagrieziet, tad sautējiet un pievienojiet sagrieztos pētersīļus.

Sajauciet malto gaļu, olas, maizītes, no kurām ir izspiests ūdens, un sīpolu. Pievienojiet sāli, piparus un papriku, ielieciet taisnstūrīnā cepamajā formā un nosedziet ar bekona šķēlītēm. Pielejiet nedaudz ūdens un ielieciet cepeškrāsnī.

- Laiks cepeškrāsnī: 70 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Liellopa/Medījuma/Jēra Gaļa

Liellopu Gaļas Cepetis

Iestatītie parametri:

Automātisks cepeša iekšējās temperatūras sensors. Cepeša iekšējā temperatūra:

- Pusjēlam - 48 °C
- Vidēji gatavam - 65 °C
- Labi izceptam - 70 °C

Metode:

Pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas, ievietojiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru un ielieciet ugunsizturīgā traukā.

- Plaukta līmenis: 1

Skandināvu Liellopu Gaļa

Iestatītie parametri:

Automātisks cepeša iekšējās temperatūras sensors. Cepeša iekšējā temperatūra:

- Pusjēlam - 50 °C
- Vidēji gatavam - 65 °C
- Labi izceptam - 70 °C

Metode:

Pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas, ievietojiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru un ielieciet ugunsizturīgā traukā.

- Plaukta līmenis: 1

Sautēta gaļa



Neizmantojiet šo programmu liellopu gaļas cepetim un filejas ēdieniem.

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

Marinēta liellopu gaļa**Lai pagatavotu marinādi:**

- 1 l ūdens
- 500 ml vīna etiķa
- 2 tējkarotes sāls
- 15 piparu graudi
- 15 kadiķa ogas
- 5 lauru lapas
- 2 saujas zupas dārzeņu (burkāni, puravi, selerijas, pētersīļi)
Uzvāriet visu un tad ļaujiet atdzist.
- 1,5 kg liellopu gaļas cepeša gabala
Pārlejiet liellopu gaļai marinādi, līdz tā pilnībā nosegtā, un atstādiet marinēties uz piecām dienām.

Cepeša sastāvdaļas:

- sāls
- pipari
- zupas dārzeņi no marinādes

Metode:

Izņemiet liellopu gaļas cepeša gabalu no marinādes un nosusiniet. Pievienojiet sāli un piparus un apbrūniniet no visām pusēm dziļajā pannā, tad pievienojiet nedaudz zupas dārzeņu no marinādes.

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

- Laiks cepeškrāsnī: 150 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Medījuma mugura**Iestatītie parametri:**

Automātisks cepeša iekšējās temperatūras sensors. Cepeša iekšējā temperatūra 70 °C.

Metode:

Pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas, ievietojiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru un ielieciet ugunsizturīgā traukā.

- Plaukta līmenis: 1

Medījuma 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

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: 1

Trusis sinepēs**Sastāvdaļas:**

- 2 truši, 800 g katrs
- sāls un pipari
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 2 rupji sagrieztī sīpoli
- 50 g sagrieztā 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: 1

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 atstājiēt marinēties uz 3 dienām.

Cepeša sastāvdaļas:

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

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 gailenes 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 plecs, vidēji gatavs**Iestatītie parametri:**

Automātisks cepeša iekšējās temperatūras sensors. Cepeša iekšējā temperatūra 70 °C.

Metode:

Pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas, ievietojiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru un ielieciet ugunsizturīgā traukā.

- Plaukta līmenis: 1

Jēra kāja**Sastāvdaļas:**

- 2,7 kg jēra kājas
- 30 ml olīveļļas
- sāls
- pipari
- 3 ķiploku daiviņas

- 1 bunīte 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. Noīrīet 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. Apgrieziet 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 apgrieziet gaļu otrādi. Displejs rāda atlikušo laiku.

- Plaukta līmenis: 1

Vesels fīters**Iestatītie parametri:**

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

Metode:

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

- 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

Čaļa Krūtiņa**Iestatītie parametri:**

Automātiskais cepeša iekšējās temperatūras sensors, cepeša iekšējā temperatūra 75 °C.

Metode:

Pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas, ievietojiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru un ielieciet ugunsizturīgā traukā.

- Plaukta līmenis: 1

Vistas Kājiņas**Sastāvdaļas:**

- 4 vistas kājiņas, 250 g katra
- 250 g creme fraiche
- 125 ml krējuma
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote paprikas
- 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 pārlejiet vistas kājiņām.

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

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 sagrieztā 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

Pīles cepetis ar apelsīniem**Sastāvdaļas:**

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

Metode:

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

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 pīlei.

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

- Laiks ierīcē: 90 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

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 sagriezt
- 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

Vārīta vistas krūtiņa**Sastāvdaļas:**

- 4 vistas krūtiņas filejas, bez kauliem
- sāls, pipari, paprika un karija pulveris

Metode:

Pārkaisiet vistas krūtiņas ar garšvielām un ielieciet stikla bļodā ierīcē.

- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 450 ml ūdens ūdens tvertnē

Zivs

Vesela Zivs**Iestatītie parametri:**

Automātiskais cepeša iekšējās temperatūras sensors, cepeša iekšējā temperatūra 65 °C.

Metode:

Pēc garšas pievienojiet gaļai garšvielas, ievietojiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru un ielieciet ugunsizturīgā traukā.

- Plaukta līmenis: 1

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 dvieļi nosusiniet lieko sulu. Apkaisiet zivju filejas no abām pusēm ar sāli un pipariem. Ielieciet zivju filejas ar sviestu iezīstā ugunsizturīgā traukā.

Samaisiet rīvēto sieru, krējumu, rīvmaizi, estragonu un smalki sagrieztos pētersīļus. Nekavējoties izklājiet maisījumu uz zivju filejām un uzlieciet uz maisījuma mazas sviesta piciņas.

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Žāvēta Zivs**Sastāvdaļas:**

- 800 g žāvētas mencas
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 2 lieli sīpoli
- 6 ķiploka daiviņas, notīrītas
- 2 puravi
- 6 sarkanie pipari

- 1/2 sagrieztu tomātu konservu kārbas (200 g)
- 200 ml baltvīna
- 200 ml zivju buljona
- pipari, sāls, timiāns, raudene

Metode:

Izmērcējiet žāvēto mencu visu nakti. Nākamajā dienā nolejiet ūdeni un ielieciet žāvēto mencu katlīnā ar svaigu ūdeni, uzlieciet katliņu uz sildriņķa un uzvāriet. Noņemiet no sildriņķa un ļaujiet atdzist.

Ielejiet pannā olīveļļu un uzsildiet. Nomizojiet sīpolus un sagrieziet plānās šķēlītēs, saspiediet notīrītās ķiploka daiviņas, sagrieziet un nomazgājiet puravus. Ielieciet visu karstajā eļļā un nedaudz pasautējiet. Izņemiet piparu serdes un sagrieziet salmiņos. Ielieciet kastrolīti ar sasmalcinātajiem tomātiem.

Pielejiet baltvīnu un zivju buljonu un ļaujiet vārīties uz mazas uguns. Pievienojiet papriku, sāli, timiānu un oregano (raudeni) un atstājiet vārīties uz mazas uguns vēl 15 minūtes.

Izņemiet no kastroļa atdzisušo žāvēto mencu un nosusiniet ar papīra dvieli. Noņemiet ādu, asakas un spuras. Sadaliet zivi plēksnēs un ielieciet tās karstumizturīgā traukā, sajaucot ar dārzeņiem.

- Laiks cepeškrāsnī: 30 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Zivs sāli**Sastāvdaļas:**

- vesela zivs, apmēram 1,5 - 2 kg
- 2 ar vasku neapstrādāti citroni
- 1 fenheļa galviņa
- 4 svaiga timiāna zariņi
- 3 kg akmeņsāls

Metode:

Notīriet zivi un ierīvējiet ar divu ar vasku neapstrādātu citronu sulu.

Sagrieziet fenheli plānās šķēlītēs un kopā ar svaigā timiāna zariņiem iepildiet zivī.

Ielieciet pusi no akmeņsāls karstumizturīgā traukā un uzlieciet uz tā zivi. Uzlieciet atlikušo sāli uz zivs un cieši nospiediet.

- Laiks cepeškrāsnī: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Pildīti kalmāri**Sastāvdaļas:**

- 1 kg vidēja izmēra kalmāru, notīrītu
- 1 liels sīpols
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 90 g vārītu gargraudu rīsu
- 4 ēdamkarotes ciedru riekstu
- 4 ēdamkarotes žāvētu jāņogu (vai rozīnu)
- 2 ēdamkarotes smalki sagrieztu pētersīļu
- sāls, pipari
- viena citrona sula
- 4 ēdamkarotes olīveļļas
- 150 ml vīna
- 500 ml tomātu sulas

Metode:

Intensīvi ierīvējiet kalmāru ar sāli un tad nomazgājiet zem tekoša ūdens.

Nomizojiet sīpolu, smalki sagrieziet un sautējiet ar divām ēdamkarotēm olīveļļas, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet sīpoliem gargraudu rīsus, ciedru riekstus, žāvētās jāņogas un smalki sagrieztos pētersīļus un pieberiet sāli, piparus un pielejiet citronu sulu. Viegli sapildiet kalmāru ar pildījumu, aizšūjiet atveri.

Ielejiet četras ēdamkarotes olīveļļas cepešpannā un apcepjiet kalmāru uz sildriņķa. Pielejiet vīnu un tomātu sulu.

Uzlieciet cepešpannai vāku un ielieciet to cepeškrāsnī.

- Laiks cepeškrāsnī: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Tvaicēta Zivs (Lasis)**Sastāvdaļas:**

- 400 g kartupeļu
- 2 buntītes lociņu
- 2 ķiploku daiviņas
- 1 sagrieztu tomātu konservu kārba (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. Notīriet ķiploka daiviņas un sagrieziet gabaliņos. Sajauciet sīpolus un ķiplokus ar smalki sagrieztajiem tomātiem.

Apslakiet 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: 1

Marinēta Zivs**Sastāvdaļas:**

- 8 - 10 kartupeļi
- 2 sīpoli

- 125 g anšovu fileju
- 300 ml krējuma
- 2 ēdamkarotes rīvmaizes
- pipari
- smalki sagriezts svaigs timiāns
- 2 ēdamkarotes sviesta

Metode:

Nomazgājiet kartupeļus, nomizojiet un sagrieziet smalkos salmiņos. Nomizojiet sīpolus un sagrieziet salmiņos.

Iesmērējiet karstumizturīgu trauku ar sviestu. Ielieciet traukā vienu trešdaļu kartupeļu un sīpolu. Pa virsu uzlieciet pusi anšovu fileju un pārklājiet ar vēl vienu trešdaļu sīpolu un kartupeļu. Vienmērīgi izklājiet atlikušās anšovu filejas pa virsu. Pa virsu uzklājiet atlikušos sīpolus un kartupeļus tā, lai kartupeļu kārtā būtu pēdējā.

Pārkaisiet ar pipariem un smalki sagrieztu timiānu.

Pārlejiet sacepumam pāri anšovu šķidrumu un pievienojiet krējumu. Pārkaisiet ar rīvmaizi un uzlieciet pa virsu mazas sviesta pīciņas.

- Laiks cepeškrāsnī: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Verdošā ūdenī vārīta zivs (forele)**Sastāvdaļas:**

- 1 citrons
- zivs

Metode:

Nomazgājiet, nosusiniet un apslakiet ar citrona sulu zivi iekšpusē un no ārpusēs. Atstājiet kādu laiku mērcēties un tad pievienojiet sāli un piparus. Ielieciet zivi nerūsējošā tēraudā blodā ar sietu.

- Laiks cepeškrāsnī: 30 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Kūka

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 krāsnī.

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: 1

Zviedru Pīrāgs

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 uzputojiet. Pēc tam pievienojiet izkausēto sviestu un iecilājiet.

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

Pielejiet aukstu ūdeni un kārtīgi visu samaisiet. Ielieciet mīklu cepamā formā, nogludiniet līdzenu un ielieciet ierīcē.

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

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.

Iesijājiet kopā miltus, kukurūzas miltus un cepamo pulveri.

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

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

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:

Iesijājiet bļodā miltus. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas un sajauciet ar rokas mikseri.

Pēc tam ielieciet mīklu uz 2 stundām ledusskapī.

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

Izveidojiet aptuveni 3 cm augstu maliņu, izmantojot atlikušo mīklu.

Uzputojiet olu baltumus ar rokas mikseri, līdz masa kļūst cieta. Nomazgājiet rozīnes, ļaujiet ūdenim notecēt, aplaistiet tās ar rumu un atstājiet kādu laiku, lai tās izmirkst.

Bļodā labi samaisiet biezpienu, olu dzeltenumus, cukuru, citrona sulu, creme fraiche un pudīņa pulveri.

Beigās rūpīgi iecilājiet uzputotos olu baltumus un rozīnes biezpiena maisījumā.

- Laiks ierīcē: 85 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

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 iecilājiet to.

Piejauciet maisījumam arī augļus.

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

- Laiks ierīcē: 100 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

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:

Iesijājiet bļodā miltus, izveidojiet centrā iedobīti. Sasmalciniet raugu un ielieciet 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. Samīciet visas sastāvdaļas, līdz izveidojas mīksta rauga mīkla.

Nolieciet mīklu siltā vietā, lai tā uzrūgtu, līdz tās apjoms dubultojies. Izveltnējiet mīklu un ielieciet ietaukotā veidnē, tad atstājiet uz laiku, lai tā atkal uzbriestu.

Bļodā sajauciet cukuru, sviestu un kanēli.

Pievienojiet miltus un riekstus un samīciet kopā, lai izveidotos drupaču maisījums.

Uzklājiet sviestu uz uzbriedušās mīklas un vienmērīgi izklājiet drupaču maisījumu.

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

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 bļodā 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: 1

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 uzbriest, uz 1 stundu.

Ar rokām iemīciet mīklā izmērcētās rozīnes.

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

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

- Laiks ierīcē: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

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 likiera

Metode:

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

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Pēc cepšanas:

Uzvāriet ūdeni un cukuru un tad ļaujiet atdzist.

Pievienojiet plūmju brendiju vai apelsīnu likieri cukurūdenim un sajauciet.

Kad kūka atdzisusi, caurduriet to vairākas reizes ar koka irbuli un ļaujiet maisījumam vienmērīgi iesūkties kūkā.

Šok. Kekss 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: 2

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 iecilājiet 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: 2

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 izklājiet samaltos lazdu riekstus uz mīklas. Nomizojiet ābolus, izgrieziet serdes un sagrieziet 12 šķēlēs. Vienmērīgi izklājiet šķēles uz mīklas. Sajauciet olas, krējumu, cukuru un vaniļas cukuru un uzklājiet uz āboliem.

- Laiks ierīcē: 55 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 rīveta 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.

Mandeļu 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 ielieciet 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: 1

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.

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:

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

Atdzesējiet mīklu 2 stundas ledusskapī. Izrullējiet atdzesēto mīklu, ielieciet to ietaukotā veidnē un caurduriet ar dakšu. Notīriet 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: 1

Deserti

Karamelizēts Pīrāgs

Maisījuma sastāvdaļas:

- 100 g cukura
- 100 ml ūdens
- 500 ml piena
- 1 vaniļas pāksts
- 100 g cukura
- 2 olas
- 4 olu dzeltenumi

Citi:

- 6 mazi suflē trauki

Metode:

Ieberiet katliņā 100 g cukura un uzvāriet, līdz veidojas gaiši brūna karamele. Tad uzmanīgi pielejiet ūdeni (rīkojieties piesardzīgi, jo iespējams apdedzināties) un karsējiet, līdz masa sāk vārīties. Vāriet, līdz masa kļūst par sirupu un tad uzreiz salejiet to 6 mazos suflē traukos tā, lai apakša būtu nosepta ar karameli. Ielejiet katliņā pienu, pārlauziet vaniļas pāksti uz pusēm, ar nazi izkasiat sēkliņas un ieberiet tās pienā. Sasildiet pienu līdz aptuveni 90 °C. (Neļaujiet pienam uzvārīties.) Sajauciet olas un olu dzeltenumus ar 100 g cukura. (Nesaputojiet.) Lēnām pielejiet silto pienu

olu un cukura maisījumam. Pēc tam ielejiet traukos.

- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 500 ml ūdens ūdens tvertnē

Kokosriekstu Pudiņš

Sastāvdaļas:

- 250 ml piena
- 370 g kokosriekstu piena
- 6 olas
- 120 g cukura
- 1 konservētu mango kārba, šķidrums noliets un mango saspiesti biezenī

Citi:

- 6 mazas pudiņu formas

Metode:

Sajauciet pienu ar kokosriekstu pienu. Viegli sakuliet olas un cukuru un pievienojiet kokosriekstu pienu. Piepildiet mazās pudiņu formas ar masu. Pēc gatavošanas apgrieziet otrādi, noņemot formu, un dekorējiet ar mango.

- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 500 ml ūdens ūdens tvertnē

Kapučīno Kūka**Mīklai:**

- 100 g mīksta sviesta
- 90 g cukura
- 2 olu dzeltenumi
- vienas vaniļas pāksts sēklas
- 2 ēdamkarotes šķīstošās kafijas (izšķīdinātas 50 ml karsta ūdens)
- 2 olu baltumi
- 50 g miltu
- 50 g kukurūzas miltu
- 1/2 tējkarote cepamā pulvera

Mērcei:

- 250 ml apelsīnu sulas
- 50 g cukura
- 1 šķipsna kanēļa
- 20 ml apelsīnu liķiera

Garnējumam:

- 200 ml putukrējuma dekorēšanai

Citi:

- 6 mazi ar sviestu ietaukoti trauciņi vai tases

Metode:

Saputojiet sviestu, cukuru, olu dzeltenumus, vaniļas pāksts sēklas un pievienojiet izšķīdušajai kafijai. Saputojiet olu baltumus. Iesijājiet miltus, kukurūzas miltus un cepamo pulveri, pievienojiet maisījumam kārtās ar olu baltumiem un iecilājiet. Salieciet masu mazos ar sviestu iezīstos trauciņos vai krūzītēs.

- Laiks cepeškrāsnī: 40 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 600 ml ūdens ūdens tvertnē

Pēc cepšanas:

Ielejiet katliņā apelsīnu sulu un apelsīnu liķieri, pieberiet cukuru un kanēli un vāriet uz sildriņķa uz mazas uguns, līdz mērce pārvēršas par sīrupu. Apgrieziet siltās kūkas otrādi uz deserta paplātes un dekorējiet ar mērci un krēmu.

Ķiršu Pīrāgs**Sastāvdaļas:**

- 500 g maizes
- 750 ml piena
- 1 šķipsna sāls
- 80 g cukura
- 4 olas
- 2 burciņas skābo ķiršu
- 50 g sviesta

Citi:

- Ar sviestu iezīstos cepamais trauks

Metode:

Sagrieziet maizi šķēlēs. Sajauciet pienu, sāli, cukuru un olas, pārlejiet maizei, sajauciet un ļaujiet kārtīgi iesūkties. Nolejiet skābajiem ķiršiem sulu un pievienojiet tos maisījumam. Ielieciet maisījumu ar sviestu iezīstā cepamā traukā. Uzlieciet uz pudīņa sviesta piciņas.

- Laiks cepeškrāsnī: 45 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 400 ml ūdens ūdens tvertnē

Plūmju Klimpa (6 gab.)**Mīklai (sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā):**

- 125 ml piena
- 20 g cukura
- 1 maza sausā rauga paciņa (8 g sausā rauga vai 42 g sausā rauga)
- 300 g miltu
- 30 g cukura
- 30 g sviesta
- 1 olas dzeltenums
- 1 vesela ola
- 1 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 8 g)
- mazliet rīvētas citrona mizas
- plūmju ievārījums

Pēc gatavošanas:

- 50 g sviesta
- 50 g maltu magoņu sēkliņu
- pūdercukurs

Citi:

- ietaukots trauks

Metode:

Ielejiet katlīnā pienu, pievienojiet cukuru un nedaudz uzsildiet uz sildriņķa. Pievienojiet sauso raugu un samaisiet. Tad atstājiel uz aptuveni 30 minūtēm. Ielieciet bļodā miltus, cukuru, sviestu, olas dzeltenumu, olu, vaniļas cukuru un mazliet rīvētas citrona mizas.

Pielejiet pienu un mīciet, līdz izveidojas mīkla. Pārklājiel mīklu ar drānu un ļaujiel uzrūgt aptuveni 45 minūtes. Ar karoti no mīklas izveidojiel klimpas (apmēram 80 g),

piespiediel ar rokām, lai tās būtu plakanas, un iepildiel tajās 1 tējkaroti plūmju ievārījuma. Saceliel mīklas maliņas uz augšu, lai nosegtu ievārījumu ar mīklu, un izveidojiel bumbiņas. Salieciet bumbiņas ar sviestu ieziestajā traukā, apsedziel un ļaujiel uzrūgt 45 minūtes, pēc tam lieciet ierīcē.

- Laiks cepeškrāsnī: 30 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 500 ml ūdens ūdens tvertnē

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:

Sadrupiniel bļodā raugu un izšķīdiniel to ūdenī. Ielauciet miltos sāli, pieliet eļļu un ielieciet masu bļodā.

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

Izveltnējiel mīklu un ielieciet ar sviestu iesmērētā cepešpannā, caurdurot pamatni ar dakšu.

Uzlieciet uz pamatnes garnējuma sastāvdaļas norādītajā secībā.

- Laiks cepeškrāsnī: 25 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

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:

Iesijājiel bļodā miltus, izveidojiel 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: 1

Quiche Lorraine

Mīklas sastāvdaļas:

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

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: 1

Kazas siera pīrāgs

Mīklas sastāvdaļas:

- 125 g miltu
- 60 ml olīveļļas
- 1 šķipsna sāls
- 3 - 4 ēdamkarotes auksta ūdens

Garnējuma sastāvdaļas:

- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 2 sīpoli
- sāls un pipari
- 1 tējkarote smalki sagriežta timiāna
- 125 g rikotas siera
- 100 g kazas siera
- 2 ēdamkarotes olīvu
- 1 ola
- 60 ml krējuma

Citi:

- Melna ietaukota 28 cm veidne

Metode:

Ielieciet bļodā miltus, olīveļļu un sāli un sajauciet, līdz maisījums atgādina rīvmaizi. Pielejiet ūdeni un mīciet, līdz izveidojas mīkla. Ielieciet mīklu uz dažām stundām ledusskapī.

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

Ielejiet katlīnā 1 ēdamkaroti olīveļļas. Noīrīt sīpolus, sagriezt plānās šķēlītēs un apmēram 30 minūtes sutiniet noslēgtā pannā. Pieberiet sāli un piparus un iejauciet 1/2 tējkarotes smalki sagrieztu pētersīļu.

Ļaujiet sīpoliem nedaudz atdzist, tad izklājiet uz mīklas.

Izklājiet pa virsu rīkotas un kazas sieru un pievienojiet olīvas. Pārkaisiet ar 1/2 smalki sagrieztā timiāna.

Lai pagatavotu pildījumu, sajauciet olas un krējumu. Pārlejiet pildījumu pīrāgam.

- Laiks cepeškrāsnī: 45 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

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: 40 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

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. Pārklājiet filo mīklu ar mitru drānu, lai tā neizkalst. Uzklājiet 4 sloksnes vienu uz otras, viegli iesmērējot katru ar eļļu.

Sagrieziet 4 sloksnēs, katru 7 cm garu.

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

Novietojiet otrādi cepamajā paplātē un nosmērējiet ar eļļu.

- Laiks cepeškrāsnī: 25 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

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 paplāte

Metode:

Ieberiet miltus un sāli lielā bļodā. Izšķīdiniet raugu remdenā pienā un pievienojiet to miltiem. Samīciet visas sastāvdaļas, līdz izveidojas 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: 1
- Pielejiet 200 ml ūdens ūdens atvilktnē.

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: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 300 ml ūdens ūdens atvilktnē.

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 paplāte ar cepamo papīru

Metode:

Samīciet kviešu miltus, sviestu, biezpienu ar zemu tauku saturu un nedaudz sāls mīklā un ievietojiet ledusskapī.

Sagrieziet kāpostgalvu smalkos salmiņos. Sagrieziet bekonu kubiciņos un cepiet attīrītajā sviestā. Pievienojiet kāpostus un sautējiet, līdz tie kļūst mīksti. Pievienojiet sāli, piparus un muskatriekstu un iecilājiet skābo krējumu.

Turpiniet sutināt, līdz viss šķidrums ir iztvaikojis.

Cieti novāriet olas, atdzesējiet un pēc tam sagrieziet kubiciņos, sajauciet ar kāpostiem un ļaujiet atdzist.

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

Ielieciet katra apļa iekšpusē nedaudz pildījuma un pārlociet uz pusēm. Nostipriniet maliņas, saspiežot tās kopā ar dakšiņu.

Uzlieciet pīrāgus uz cepešpannas, kas pārsegta ar cepamo papīru, un apsmērējiet tos ar olas dzeltenumu.

- Laiks cepeškrāsnī: 20 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 uzbrīst vēl kādu pusstundu. Noziediet pīnes virsmu ar olas dzeltenuma un piena maisījumu un ielieciet cepeškrāsnī.

- Laiks cepeškrāsnī: 50 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Sautējums Terīnē**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 kārbā (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 lazijas plāksņu

- 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, noīriiet selerijas un burkānus un sagrieziet visus dārzeņus mazos kubiciņos.

Karstumizturīgā kastrolī uzkaršējiet 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 katlīnā sviestu, pievienojiet miltus un cepiet, līdz tie ir zeltaini, nepārtraukti maisot. Pakāpeniski pielejiet pienu,

nepārtraukti maisot. Pievienojiet mērcei sāli, piparus un muskatriekstu un vāriet valējā traukā uz mazas uguns apm. 10 minūtes.

Iesmērējiet lielu, taisnstūrīgu karstumizturīgu formu ar 1 ēdamkaroti sviesta. Sakārtojiet traukā kārtām lazanas plāksnes, 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: 1

Cannelloni

Pildījuma sastāvdaļas:

- 50 g sasmalcinātu sīpolu
- 30 g sviesta
- 350 g sagrieztu spinātu lapu
- 100 g creme fraiche
- 200 g svaiga kubiciņos sagriezta laša
- 200 g kubiciņos sagriezta Nīlas asara
- 150 g garšvielu
- 150 g mīdiju gaļas
- sāls, pipari

Bechamel mērces sastāvdaļas:

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

Kopā ar:

- 1 cannelloni paciņa
- 50 g rīvēta parmezāna siera
- 150 g rīvēta siera
- 40 g sviesta

Metode:

Ielieciet sagrieztos sīpolus un sviestu katlā un sautējiet, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet sagrieztās spinātu lapas un gatavojiet neilgu laiku uz mazas uguns. Pievienojiet creme fraiche, samaisiet un pēc tam ļaujiet atdzist.

Pa to laiku pagatavojiet Bechamel mērci: Izkausējiet katlīnā sviestu, pievienojiet miltus

un cepiet, līdz tie ir zeltaini, nepārtraukti maisot. Pakāpeniski pielejiet pienu, nepārtraukti maisot. Pievienojiet mērcei sāli, piparus un muskatriekstu un vāriet valējā traukā uz mazas uguns apm. 10 minūtes.

Atdzesētiem spinātiem pievienojiet lasi, asari, garšvielas, mīdiju gaļu, sāli un piparus un samaisiet.

Iesmērējiet lielu, taisnstūrīgu karstumizturīgu formu ar 1 ēdamkaroti sviesta.

Iepildiet cannelloni spinātu maisījumu un ielieciet tos cepamā traukā. Ielieciet Bechamel mērci starp katru cannelloni rindu. Pēdējai kārtai jābūt ar sieru apkaisītai baltajai mērcei. Atlikušo sviestu mazās piciņās uzlieciet uz ēdiena.

- Laiks cepeškrāsnī: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Kartupeļu Sacepums

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

Ierīvējiet ugunsizturīgu veidni 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: 70 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 1

Moussaka (10 personām)

Sastāvdaļas:

- 1 sasmalcināts sīpols
- olīveļļa
- 1,5 kg maltās gaļas
- 1 sagrieztu tomātu konservu kārbā (400 g)
- 50 g rīveta 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 rīveta 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 katlīnā 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 uzlejiet 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: 1

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 muskatrieksts
- 50 g rīveta parmezāna siera

Metode:

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

Sagriežiet šķiņķi kubiciņos.

Uzkarsējiet pannā sviestu.

Sagriežiet pētersīlus, nomizojiet un sagriežiet sīpolu. Sautējiet abus pannā.

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

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

- Laiks cepeškrāsnī: 45 minūtes
- Plaukta stāvoklis: 1

Cigoriņu Sacepums

Sastāvdaļas:

- 8 vidēja lieluma cigoriņi
- 8 šķēles vārīta šķiņķa
- 30 g sviesta
- 1.5 ēdamkarotes miltu
- 150 ml dārzeņu buljona (cigoriņu)
- 5 ēdamkarotes piena
- 100 g rīveta siera

Metode:

Sagriežiet cigoriņus uz pusēm un izgriežiet rūgto serdi. Uzmanīgi nomazgājiet un tvaicējiet 15 minūtes vārošā ūdenī.

Izņemiet cigoriņu puses no ūdens, noskalojiet ar aukstu ūdeni un salieciet atkal kopā. Ietiniet katru cigoriņu šķiņķa šķēlē un ielieciet ietaukotā karstumizturīgā traukā.

Izkausējiet sviestu un pievienojiet miltus. Sautējiet neilgu brīdi, tad pielejiet dārzeņu buljonu un pienu un uzvāriet.

Iemaisiet mērcē 50 g siera un uzlejiet to cigoriņiem. Pārkaisiet ar atlikušo sieru.

- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

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:

Sagriežiet 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 sagriežiet, apcepiet 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: 1

Kāpostu Sautējums

Sastāvdaļas:

- 1 kāpostgalva (800 g)
- majorāns
- 1 sīpols
- eļļa sutināšanai
- 400 g maltās gaļas
- 250 g gargraudu rīsu
- sāls, pipari un paprika
- 1 litrs gaļas buljona
- 200 ml creme fraiche
- 100 g rīveta siera

Metode:

Sagrieziet kāpostu četrās daļās un izgrieziet kacenu. Blanšējiet sālītā ūdenī, kam pievienots majorāns.

Nomizojiet sīpolu un smalki sagrieziet, maigi apcepjiet nelielā eļļas daudzumā. Pievienojiet malto gaļu un gargaudu rīsus, sautējiet un pieberiet sāli, piparus un papriku. Pievienojiet gaļas buljonu un sautējiet 20 minūtes, uzliekot uz pannas vāku.

Salieciet traukā kāpostu un rīsu / maltās gaļas maisījumu kārtās.

Uzlieciet pa virsu creme fraiche un pārkaisiet ar sieru.

- Laiks cepeškrāsnī: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Piedevas

Dārzeni Vidusjūras gaumē

Sastāvdaļas:

- 200 g cukīni
- 1 sarkanais pipars
- 1 zaļais pipars
- 1 dzeltenais pipars
- 100 g sēņu
- 2 sīpoli
- 150 g mazo tomātiņu
- zaļās un melnās olīvas

Metode:

Nomazgājiet un sagrieziet dārzeņus gabaliņos. Nomizojiet sīpolus un sagrieziet salmiņos. Ielieciet dārzeņus stikla traukā. Ievietojiet trauku ierīcē. Sagrieziet olīvas šķēlītēs. Pēc vārīšanas pēc garšas pievienojiet dāržeņiem sāli, piparus, baziliku un oregano (raudeni).

- Laiks cepeškrāsnī: 25 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 600 ml ūdens ūdens tvertnē

Dārzeni tradicionāli

Sastāvdaļas/gatavošanas metode:

Izvēlieties dārzeņus pēc patikas, kopā 750 g.

- kolrābji, nomizoti un sagriezti salmiņos
- burkāni, nomizoti un sagriezti kubiciņos

- ziedkāposti, nomazgāti un sadalīti ziedkopās
- sīpoli, nomizoti un sagriezti šķēlēs
- fenhelis, nomizots un sagriezts šķēlēs
- selerija, notīrīta un sagriezta kubiciņos
- puravi, notīrīti un sagriezti šķēlēs

Pēc gatavošanas:

- 50 g sviesta
- sāls un pipari, ja vēlaties

Metode:

Izkārtojiet dārzeņus nerūsējoša tērauda vai stikla bļodā ar sietu. Pēc gatavošanas pēc garšas pārlejiet ar izkausētu sviestu un nedaudz uzkaisiet piparus un sāli, ja vēlaties.

- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 650 ml ūdens ūdens tvertnē

Nolobīti Tomāti

Metode:

Iegrieziet krustu tomātu augšdaļā, ielieciet tvaicējamā traukā un tad ierīcē. Pēc gatavošanas laika beigām noņemiet tomātiem mizu.

- Laiks cepeškrāsnī: 10 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 150 ml ūdens ūdens tvertnē

Kartupeļi mundieri**Sastāvdaļas:**

- 1000 g vidēja lieluma kartupeļi

Metode:

Nomazgājiet kartupeļus un ievietojiet tvaicējamā traukā.

- Laiks cepeškrāsnī: 50 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Ielejiet ūdens atvilktnē 800 + 200 ml ūdens

Vārīti Kartupeļi**Sastāvdaļas:**

- 1000 g kartupeļu

Metode:

Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma ceturtdaļās. Salieciet kartupeļus tvaicējamā traukā un pievienojiet sāli.

- Laiks cepeškrāsnī: 40 minūtes.
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 800 ml ūdens ūdens tvertnē

Sāļās Klimpas**Sastāvdaļas/gatavošanas metode:**

- 300 g mīkstu sāļo cepumu
- 200 ml piena
- 3 olas
- 2 buntītes pētersīļu, smalki sagrieztu
- 2 sīpoli, smalki sagrieztu
- 10 g sviesta
- sāls, pipari, muskatrieksts

Metode:

Uzsildiet pienu. Sagrieziet sāļos cepumus 1 cm lielos gabalos, pārlejiet tiem uzsildīto pienu un ļaujiet uzbriest apmēram 5 minūtes. Saputojiet un pievienojiet olas. Mazliet apcepiet sagrieztos sīpolus sviestā, līdz tie ir caurspīdīgi, pēc tam pievienojiet pētersīļus. Ļaujiet brīdi atdzist un pievienojiet sāļo cepumu maisījumu. Pievienojiet garšvielas un tad uzmanīgi

sajauciet visu kopā. Izveidojiet no maisījuma aptuveni 6 klimpas un ielieciet seklā tvaicējamā traukā.

- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 650 ml ūdens ūdens tvertnē

Rīsi ar dārzeņiem**Sastāvdaļas:**

- 200 g gargraudu rīsu
- 50 g savvaļas rīsu
- sāls un pipari
- 1 mazs sarkanais pipars
- 400 ml buljona

Pēc gatavošanas:

- 1 maza konservētās saldās kukurūzas kārba (150 g)

Metode:

Ielieciet gargraudu rīsus, savvaļas rīsus, sāli, piparus, dārzeņu buljonu un ūdeni blodā pusstundu pirms gatavošanas. Sagatavojiet piparus, sagrieziet mazos kubiciņos, pievienojiet rīsiem un pēc tam gatavojiet.

- Laiks cepeškrāsnī: 40
- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 800 ml ūdens ūdens tvertnē

Pēc gatavošanas: Nolejiet saldās kukurūzas sulu un pievienojiet uzvārītajiem rīsiem.

Olu Sacepums (Omlete)**Sastāvdaļas:**

- 3 olas
- 100 ml piena
- 50 ml krējuma
- sāls, pipari, muskatrieksts
- sasmalcināti pētersīļi

Metode:

Kārtīgi sajauciet olas, pienu un krējumu. Neputojiet. Pēc tam pievienojiet garšvielas un sasmalcinātos pētersīļus. Salejiet ietaukotos stikla vai porcelāna traukos.

- Laiks cepeškrāsnī: 25 minūtes

- Plaukta līmenis: 1
- Pielejiet 400 ml ūdens ūdens tvertnē

Pēc gatavošanas: izņemiet Benedikta olas no traukiem un sagrieziet mazos kubiņos vai rombos.

Lietošanas Ērtībai

Ierīcei ir automātisko funkciju komplekts šādiem ēdieniem. Temperatūra un laiks ir iepriekš noteikts.

Trauks	Plaukta pozīcija
Pica, saldēta	1
Amerikāņu pica, saldēta	1
Pica, atdzesēta	1
Picas uzkodas, saldētas	1
Kartupeļi frī	2
Kroketes	2
Kartupeļu Pankūkas	2
Maize/Bulciņas	1
Saldēti fīti miltu produkti	2
Ābolu strūdele, saldēta	2
Saldēta zivs fileja	2
Vistas Spārniņi	2
Lazanja/Kannelloni, saldēti	2

