

Miele

Peka – pečenje – kuhanje

Kuharska knjiga



Spoštovani ljubitelj
okusnih jedi,

pri skupnem obedu se razvije dober pogovor in v spominu nam ostanejo lepi trenutki. Skupno uživanje nas združuje – še posebej če nas prepriča na vseh ravneh. Tako v vsakdanjem življenju kot ob posebnih priložnostih.

Vaša nova kombinirana pečica z mikrovalovi vam nudi natanko to možnost. Kot pravi vsestranski talent lahko z njo hitro in na zdrav način pripravite običajne jedi, pa tudi vrhunske gurmanske menije.

Namen te knjižice je, da vam je pri tem v pomoč. V naši aktivni kuhinji Miele se vsak dan srečujejo znanje in radovednost, rutina in presenečenja – tu smo za vas razvili recepte za jedi, ki zanesljivo uspejo, in pripravili koristne nasvete. Še več receptov, navdiha in zanimivih tem pa lahko odkrijete v naši aplikaciji Miele@mobile.

Imate vprašanje ali željo? Veseli bomo, če se boste obrnili na nas. Naši kontaktni podatki so na koncu te knjižice.

Želimo vam prav posebne trenutke zadovoljstva.

Vaša Aktivna kuhinja Miele

Vsebina

Predgovor	3
O tej kuharski knjigi	7
Pregled načinov delovanja	10
Dobro je vedeti	14
Oprema Miele	18
Kolači	20
Fina jabolčna pita	21
Pokrita jabolčna pita.....	22
Kolač na lončke	24
Biskvitna podlaga.....	26
Nadevi za biskvitne podlage	28
Biskvitna plošča	30
Nadevi za biskvitno ploščo	32
Masleni kolač.....	34
Jogurtov kolač s pomarančami	35
Skutni kolač.....	36
Marmorni kolač.....	37
Prevrnjen slivov kolač.....	38
Peščeni kolač	40
Potresen kolač s sadjem	41
Sočni limonin kolač	42
Drobno pecivo	44
Keksi.....	45
Borovničevi mafini	46
Mandljevi makroni	47
Brizgano pecivo.....	48
Vaniljevi rogljiči	49
Orehovi mafini	50
Kruh	51
Francoska štruca	52
Lepinja	53
Pletenica.....	54
Kruh s semeni.....	56
Beli kruh (model).....	58
Beli kruh (brez modela).....	59
Sladki kruh.....	60

Pica in podobno	61
Pica (kvašeno testo)	62
Pica (skutno-oljno testo).....	64
Quiche Lorraine	66
Meso	67
Raca (nadevana).....	68
Gos (brez nadeva)	69
Piščanec	70
Piščanec v gorčični kremi.....	71
Piščanec z jajčevcem	72
Piščančja bedra	74
Puran (nadevan).....	76
Puranje stegno.....	78
Telečji file (pečenje pri nizki temperaturi).....	79
Telečji file (pečenje)	80
Telečja krača.....	81
Telečji hrbet (pečenje).....	82
Telečji hrbet (pečenje pri nizki temperaturi)	83
Dušena telečja pečenka	84
Jagnječje stegno	85
Jagnječji hrbet (pečenje)	86
Jagnječji hrbet (pečenje pri nizki temperaturi).....	87
Goveji file (pečenje)	88
Goveji file (pečenje pri nizki temperaturi).....	89
Goveji haše.....	90
Dušena goveja pečenka	92
Rostbif (pečenje).....	94
Rostbif (pečenje pri nizki temperaturi).....	95
Pečenka iz mletega mesa.....	96
Prekajena svinjska rebra (pečenje)	97
Prekajena svinjska rebra (pečenje pri nizki temperaturi).....	98
Mesne kroglice v omaki iz kaper	99
Svinjska pečenka	100
Svinjski file (pečenje)	101
Svinjski file (pečenje pri nizki temperaturi).....	102
Svinjski file v omaki z roquefortom.....	103
Zajčje stegno	104
Kunec	105
Jelenov hrbet.....	106
Srnin hrbet.....	108

Vsebina

Ribe	110
Ribji kari.....	111
Postrv	112
Krap.....	113
Morska postrv	114
Lososov file	115
Narastki in gratinirane jedi	116
Gratiniran radič	117
Piščančja pasteta z gobami	118
Gratiniran krompir s sirom	120
Lazanja	122
Narastek iz testenin	124
Paella.....	125
Musaka z bučkami	126
Priloge in zelenjavne jedi	127
Pečen krompir	128
Fižol v timijanovi omaki	129
Korenje v smetani s krebujico.....	130
Krompir v oblicah	131
Riž.....	132
Slan krompir	133
Paradižnikova rižota	134
Juhe in enolončnice	135
Jajčni sir	136
Bučna juha	137
Mineštra.....	138
Paradižnikova juha	139
Zeljna enolončnica	140
Deserti	141
Sladki kruhov narastek	142
Crème caramel	143
Sadni drobljenec	144
Skutni narastek.....	145
Čokoladne tortice.....	146

Preden začnete, vas prosimo, da preberete nekaj napotkov za uporabo te kuharske knjige.

Za vsak avtomatski program je na voljo ustrezen recept, ki vam bo olajšal vstop v uporabo vaše Mielejeve kombinirane pečice z mikrovalovi.

Pri mnogih avtomatskih programih lahko individualno izberete rezultat priprave, ki vam ustreza – stopnjo zapečenosti pri kruhu in pecivu ter stopnjo kuhanja pri ribah.

Zaradi poenostavitve je vaša kombinirana pečica z mikrovalovi v nadaljevanju poimenovana zgolj kot pečica.

O avtomatskih programih

- Avtomatski programi niso na voljo pri vseh modelih. Tudi če vaša pečica ne nudi ustreznega avtomatskega programa, lahko pripravite vse recepte. V tem primeru uporabite ročne nastavitve. V besedilu, ki opisuje pripravo, so navedene razlike.
- Pod vsakim receptom z avtomatskim programom je v podatkih o nastavitvah navedena pot za izbiro avtomatskega programa.
- Pri avtomatskih programih je tovarniško vedno vneseno srednje trajanje programa. Dejansko trajanje pa je pri številnih programih odvisno od zelene stopnje priprave. Le-to izberete pred začetkom avtomatskega programa.

O tej kuharski knjigi

O sestavinah

- Če je za posamezno sestavino vejica (.), besedilo, ki ji sledi, opisuje živilo. V večini primerov ga je mogoče kupiti v tem stanju, npr. pšenična moka, tip 400, jajca, velikost M, mleko, 3,5 % maščobe.
- Če je za posamezno sestavino navpična črta (|), se opis nanaša na obdelavo živila, ki se praviloma izvede med kuhanjem. Ta korak obdelave v opisu priprave ni več omenjen. Na primer: sir, pikanten | nariban; čebula | narezana na drobne kocke; mleko, 3,5 % maščobe | mlačno
- Pri ribah je, če ni navedeno drugače, vedno podana teža obdelanega živila.
- Pri sadju in zelenjavi se podatki o teži načeloma nanašajo na neolupljene in neizkoščičene plodove
- Sadje in zelenjavo je treba pred pripravo vedno očistiti/oprati ter po potrebi olupiti. To v besedilu, ki opisuje pripravo, ni še enkrat navedeno.

Posebnosti posameznih modelov pečic

- Če vaša pečica ne nudi načina delovanja Zgornje/spodnje gretje, izberite način delovanja Vroč zrak plus.
- Če vaša pečica ne nudi posebne uporabe „Vzhajanje testa“, namesto tega izberite način delovanja Vroč zrak plus in temperaturo 35 °C. Testo pokrijte z vlažno krpo, kot je navedeno v receptu.

O nastavitvah

- Temperature in časi: podana so temperaturna in časovna območja. Na splošno se ravnajte po nižjih nastavitvah; pozneje imate še vedno možnost, da po pregledu ali preizkusu čas nekoliko podaljšate.
- Nivoji vstavljanja: nivoji za vstavljanje pekačev in rešetk se štejejo od spodaj navzgor.
- Posoda: odvisno od načina delovanja mora biti uporabljena posoda odporna proti mikrovalovom in visokim temperaturam. Pri tem obvezno upoštevajte napotke glede primerne posode v navodilih za uporabo in montažo.

Pregled načinov delovanja

Načini delovanja brez mikrovalov

Vroč zrak plus

Za peko peciva in pečenje mesa. Jedi lahko pripravljate na več nivojih hkrati. V tem načinu delovanja lahko živila pripravljate pri nižjih temperaturah kot v načinu Zgornje/spodnje gretje, saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice.

Zgornje/spodnje gretje

Za peko peciva in pečenje mesa po tradicionalnih receptih, za pripravo suflejev in za pečenje pri nizki temperaturi. Pri receptih iz starejših kuharskih knjig nastavite za 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno. Čas priprave se ne spremeni.

Intenzivno pečenje

Za peko peciva z vlažno oblogo, pri katerem mora dno ostati hrustljivo. Tega načina delovanja ne uporabljajte za peko nizkega peciva in za pečenje mesa, saj bi pecivo in mesni sok preveč potemnela.

Avtomatsko pečenje

Za pečenje mesa. V fazi začetnega pečenja se pečica najprej avtomatsko segreje na visoko temperaturo. Takoj ko je ta temperatura dosežena, pečica samodejno preklopi na nastavljeno temperaturo nadaljnega pečenja. Tako je živilo od zunaj lepo zapečeno in se lahko nato do konca speče, ne da bi bilo treba prilagoditi način delovanja.

Spodnje gretje

Ta način delovanja izberite proti koncu postopka, če se mora živilo bolj zapeči na spodnji strani.

Žar

Za pečenje velikih količin ploščatih živil na žaru in za popečenje z vrha jedi v velikih modelih. Celoten grelnik za zgornje gretje/žar postane razbeljen, da oddaja potrebno toplotno sevanje.

Žar s kroženjem zraka

Za pečenje na žaru živil z večjim premerom (npr. piščancev). V tem načinu delovanja lahko živila pečete na žaru pri nižjih temperaturah kot v načinu Žar, saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice.

Eko vroč zrak

Za majhne količine živil, npr. zamrznjeno pico, žemljice, piškote, pa tudi za mesne jedi in pečenke. Prihranite do 30 % energije v primerjavi z običajnimi načini delovanja – pod pogojem, da so vrata med postopkom pečenja zaprta.

Način delovanja Mikrovalovi

Za odtajevanje, pogrevanje ali kuhanje. Časi kuhanja so krajši kot pri uporabi kuhalne plošče ali pečice. Poleg tega lahko jedi načeloma pripravljate brez ali z le malo tekočine ali maščobe.

Postopek kuhanja ali pogrevanja je toliko hitrejši, kolikor več vode je v živilu, saj mikrovalovi delujejo z vseh strani.

Načini delovanja z mikrovalovi

Kombinacija običajnih načinov delovanja in mikrovalov vam omogoča do 30-odstotni prihranek časa.

MV + Vroč zrak plus

Za hitro pogrevanje in kuhanje jedi ter istočasno porjavenje. V tem načinu delovanja je prihranek časa in energije največji.

MV + Avtomat. pečenje

Za začetno pečenje pri visoki temperaturi in nadaljevanje postopka pri nižjih temperaturah. Zaradi avtomatskega segrevanja na visoko začetno temperaturo se živilo lepo zapeče. Pečenje se nato nadaljuje pri nastavljeni, nižji temperaturi. Zaradi istočasne uporabe funkcije mikrovalov se živilo hitreje toplotno obdela.

MV + Žar


Za pečenje ploščatih živil na žaru ali za popečenje jedi z vrha. Površina s pečenjem na žaru dobi okusno skorjico. Mikrovalovi pa celotno živilo pogrejejo z vseh strani.

MV + Žar s krož. zraka

Za pečenje na žaru živil z večjim premerom (npr. piščancev). V tem načinu delovanja lahko živila pečete na žaru pri nižjih temperaturah kot v načinu Mikrovalovi + žar, saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice.

Pregled načinov delovanja

Praktični nasveti

Živilo	Količina/teža	Moč [W]	Čas [min]	Opombe
Topljenje masla/margarine	100 g	450	1–2	Topite nepokrito.
Topljenje čokolade	100 g	450	2–3	Topite nepokrito, vmes premešajte.
Razpustitev želatine	1 zavitek + 5 žlic vode	450	0:15–0:20	Razpustite nepokrito, vmes premešajte.
Priprava preliwa za torte	1 zavitek + 250 ml tekočine	450	4–5	Pogrejte nepokrito, vmes premešajte.
Vzhajanje testa	Kvasni nastavek iz 100 g moke	80	5–7	Pustite vzhajati pokrito.
	Testo iz 500 g moke	80	8–10	Pustite vzhajati pokrito.
Lupljenje mandljev	100 g	850	1–2	Segrevajte pokrito z malo vode.
Priprava pokovke	1 žlica (20 g) koruze za pokovko	850	5–7	Koruzo dajte v 1-litrski kozarec, jo pokrito pripravite v pečici in na koncu potresite s sladkorjem v prahu.
Priprava pokovke, namenjene za pripravo v mikrovalovni pečici	pribl. 100 g		maks. 4	Postopka ne pustite brez nadzora.
Temperiranje agrumov	150 g	150	1–2	Položite na krožnik in ne pokrijte.
Povečanje čokoladnih poljubčkov	20 g	600	0:15–0:20	Nepokrito na krožniku
Utekočinjanje kristaliziranega medu	500 g	150	2–3	Pogrejte nepokrito v kozarcu za med, vmes premešajte.
Aromatiziranje solatnih prelivov	125 ml	150	1–2	Nepokrito le rahlo pogrejte.

Pri vseh podatkih gre zgoj za orientacijske vrednosti.

Pregled načinov delovanja

Živilo	Količina/teža	Moč [W]	Čas [min]	Opombe
Pečenje rezin slanine	100 g	850	2–3	Nepokrito položite na papirnato brisačko.
Mariniranje mesa	1000 g	150	15–20	Pokrito v skledi, vmes obrnite, nato toplotno obdelajte.
Priprava sladoleda za serviranje	500 g	150	2	Nepokritega vstavite v pečico.
Namakanje suhega sadja	250 g	80	20	Pustite z malo tekočine nepokrito, da se prepoji.
Priprava ovsene kaše	250 ml mleka + 4 žlice ovsenih kosmičev	850 + 150	2–3 + 2–3	Zavrite v pokriti skledi z mlekom, nato pustite, da nabrekne, in na koncu premešajte.
Lupljenje paradižnika	3 kosi	450	7–8	Paradižnike križno zarezite pri peclju in jih segrejte pokrite in z malo vode. Nato z njih potegnite lupino. Pozor, paradižniki so lahko zelo vroči!
Žemljice odtajevanje pri peka pri	2 kosa	150 Žar, stopnja 3	1–2 3–4	Nepokrito položite na rešetko, odtajajte, po preteku polovice časa obrnite.
Priprava jajčnega sira	150 g iz 2 jajc, 4 žlic smetane, soli in muškatnega oreščka	450	3–4	Jajca razžvrkljajte s smetano, soljo in muškatnim oreščkom, nato pokrito kuhajte.
Priprava jagodne marmelade	300 g jagod 300 g želirnega sladkorja	850	7–9	Zmešajte sadje in sladkor ter kuhajte pokrito.

Pri vseh podatkih gre zgolj za orientacijske vrednosti.

Dobro je vedeti

Avtomatski izklop

Vaša pečica je opremljena z inteligentno elektroniko, ki zagotavlja kar največje udobje. Po preteku časa priprave se pečica avtomatsko izklopi.

Prednastavitev zagona

Z vnosom konkretnega časa priprave, podatkov „Konec ob“ ali „Zagon ob“ lahko postopke priprave vnaprej krmilite in nastavite avtomatski izklop ali vklop in izklop.

Časi priprave

Čas, ki je potreben za pripravo živila, lahko nastavite vnaprej. Po preteku tega časa se gretje pečice avtomatsko izklopi. Če poleg tega izberete tudi funkcijo „Predhodno segrevanje“, se čas priprave začne šele, ko je dosežena izbrana temperatura in v pečico vstavite živilo.

Predhodno segrevanje

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil. Večino živil lahko pripravite tako, da jih vložite v hladno pečico, s čimer izrabite tudi toploto, ki se razvija v fazi segrevanja pečice. Praviloma so podatki o tem v receptu. Pri naslednjih jedeh morate pečico predhodno segreti:

- kolači in peciva s krajšim časom priprave (do pribl. 30 minut)
- temno testo za kruh
- rostbif in file

Booster

Da se notranjost pečice čim hitreje segreje na želeno temperaturo, je pečica opremljena s funkcijo Booster. Če nastavite temperaturo nad 100 °C in vklopite funkcijo Booster, se hkrati vklopijo grelnik za zgornje gretje/žar, obročasti grelnik in ventilator. Tako se segrevanje izjemno pospeši.

Crisp function

Za jedi, ki morajo biti posebej hrustljave, uporabite Crisp function. Redukcija vlage v pečici omogoča, da so pomfrit, pica, quiche in podobne jedi izjemno krhke – celo koža perutnine postane hrustljava, medtem ko meso ostane sočno. Funkcijo Crisp function lahko uporabite v vseh načinih delovanja in jo vklopite po potrebi.

Lastni programi

Ustvarite, shranite in poimenujete lahko do 20 lastnih programov. Ustvarite kombinacije do 10 korakov priprave, ki vodijo do popolnega rezultata vaših najljubših receptov ali pa vam olajšajo vsakdanje življenje, tako da shranite pogosto uporabljene nastavitve. V vsakem koraku priprave izberete nastavitve, kot so način delovanja, temperatura in čas priprave ali središčna temperatura.

Termometer za živila

S termometrom za živila lahko zelo natančno nadzorujemo potek priprave in tako natančno določimo točko, do katere živilo toplotno obdelamo. Nekaj napotkov za pravilno uporabo termometra za živila:

- Pazite, da je kovinska konica v celoti zabodena v sredino najdebelejšega dela mesa.
- Če je kos mesa premajhen ali pretanek, lahko čez prosti konec termometra nataknete surov krompir.
- Konica tipala termometra se ne sme dotikati kosti, kit in slojev maščobe.
- Pri perutnini mora biti termometer za živila globoko v sprednjem, najdebelejšem območju prsi.
- Med postopkom je sprva prikazan približen čas priprave, nato pa je vse bolj natančen.
- Če želite pripraviti več kosov mesa naenkrat, morate termometer zabosti v najdebelejši kos.

Dobro je vedeti

Posebne uporabe

Odvisno od opreme vaše pečice so vam na voljo različne posebne uporabe. Tukaj predstavljamo njihov izbor.

Odtajevanje

Za nežno odtajevanje živil. Nastavite lahko temperaturo med 25 °C in 50 °C. Živilo se enakomerno in v celoti odtaja.

Pogrevanje

Za pogrevanje jedi. Izbirate lahko med različnimi kategorijami živil. Na podlagi te izbire in vnosa teže pečica nato določi optimalno nastavitvev. Določijo se tudi vsi drugi posegi, kot je obračanje ali mešanje živila, in na prikazovalniku se izpišejo ustrezni napotki.

Vzhajanje testa

Za varno in preprosto vzhajanje kvašenega testa. Izberete lahko temperaturo med 30 °C in 50 °C. Testo pustite vzhajati, dokler se njegov volumen ne podvoji.

Pečenje pri nizki temperaturi

Za izjemno nežno pripravo mesa. Zaradi nizke temperature in zelo dolgega časa priprave se meso popolno toplotno obdela in je neprekosljivo mehko.

Program Sabbath

Program Sabbath je namenjen za potrebe religiozne rabe. Potem ko izberete program Sabbath, izberite način delovanja in temperaturo. Program se zažene šele po tem, ko odprete in zaprete vrata pečice:

ABC kuhanja

Izraz	Pojasnilo
Razkoščičen	Ribe ali meso, iz katerih so bile odstranjene kosti.
Pripravljen za kuhanje	Živila, ki so že očiščena, vendar še niso pripravljena za uživanje. Na primer meso, s katerega so odstranjene maščoba in kite, riba brez lusk in drobovine ali sadje in zelenjava, ki sta že očiščena in olupljena.

Količine in mere

žlička = čajna žlička

žlica = jedilna žlica

g = gram

kg = kilogram

ml = mililiter

noževa konica = količina, ki jo lahko zajamemo s konico noža

1 žlička ustreza približno:

- 3 g pecilnega praška
- 5 g soli/sladkorja/vaniljevega sladkorja
- 5 g moke
- 5 ml tekočine

1 žlica ustreza približno:

- 10 g moke/jedilnega škroba/drobtin
- 10 g masla
- 15 g sladkorja
- 10 ml tekočine
- 10 g gorčice

Oprema Miele

Oprema

Širok izbor opreme vam pomaga doseči najboljše rezultate. Vsak kos opreme je po merah in funkciji posebej prilagojen pečicam Miele in intenzivno preizkušen po Mielejevih standardih. Vse izdelke lahko preprosto naročite v spletni prodajalni Miele ali jih kupite v trgovini z opremo Miele.

PerfectClean

Čiščenje še nikoli ni bilo tako enostavno: edinstvena prevleka PerfectClean, s katero je opremljena notranjost pečice, omogoča preprosto odstranjevanje sveže umazanije.

Ta posebna tehnologija je uporabljena tudi pri Mielejevih pekačih in modelih – papir za peko je tako v večini primerov odveč. Kruh, žemljice in piškoti se skoraj ne primejo površine in zlahka zdrsnejo s pekača.

Izredno odporna površina celo omogoča, da pico, kolače in podobne jedi režemo neposredno na pekaču. In po uporabi jo samo še obrišemo.

Okrogli model za peko

Okrogli model je primeren za vse jedi, ki jih pripravljamo v okrogli obliki, na primer pico, quiche in pito.

Prevleka PerfectClean zagotavlja, da dodatna namastitev ali uporaba papirja za peko ni potrebna. Za optimalno uporabo peke s paro je okrogli model na voljo tudi z luknjičastim dnom.

Pekač Miele Gourmet

Pekač Miele Gourmet je bil razvit za optimalno združitev kuhalne plošče in pečice. Najprej ga uporabimo na kuhalni plošči, nato pa ga preprosto vstavimo na stranska vodila v pečico.

Pekač Gourmet je opremljen s prevleko proti prijemanju in je primeren za pripravo dušenih jedi, mesa, juh, omak, narastkov in celo sladic. Na voljo so tudi ustrezni pokrovi.

Stekleni pladenj

Stekleni pladenj je primeren za vse načine delovanja v kombinirani pečici z mikrovalovi. Uporabimo ga lahko za vse postopke s čisto funkcijo mikrovalov. Poleg tega ga lahko skupaj z rešetko uporabimo tudi za začetno pečenje ali pečenje mesa pri nizki temperaturi ter za peko pečiva.

Izdelki za nego

Z rednim čiščenjem in nego boste lahko uživali v optimalnem delovanju in dolgi življenjski dobi svoje pečice. Originalni Mielejevi izdelki za nego so kar najbolj prilagojeni pečicam Miele. Te izdelke lahko preprosto naročite v spletni prodajalni Miele ali jih kupite v trgovini z opremo Miele.

Mielejevo čistilo za pečice

Mielejevo čistilo za pečice se odlikuje z izjemno močjo sproščanja maščobe in enostavno uporabo. S svojo konsistenco gela se prime tudi na stene pečice. Posebna formula poleg tega omogoča, da pečico po kratkem času namakanja in brez segrevanja zlahka očistite.

Komplet Miele MicroCloth

S tem kompletom brez težav odstranite prstne odtise in rahlo umazanijo. Sestavljajo ga univerzalna krpa, krpa za steklo in krpa za poliranje. Izjemno trpežne krpe iz fino tkanih mikrovlakn se odlikujejo z izvrstno učinkovitostjo čiščenja.

Kolači

Slastni koščki majhnih radosti

Torte in kolači spadajo k druženju ob kavi ali prijetni čajanki tako kot lepo pogrnjena miza in poživljajoč klepet. Kdor želi svoje goste razvajati z okusnim domačim pecivom, se najprej poda v mučno izbiro različnih vrst testa, sestavin in oblog. Ali naj bo sadno? Se je bolje odločiti za smetanovo? Morda raje hrustljivo? Najbolje vsakega po malem. Velja namreč, da sladko poboža našo dušo, zato vsak prav rad poskusi še drugi košček.

Fina jabolčna pita

Čas priprave: 75 minut

Za 12 kosov

Za oblogo

500 g jabolk, kiselkastih

Za testo

150 g masla | zmehčanega

150 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

3 jajca, velikost M

2 žlici limoninega soka

150 g pšenične moke, tip 400

½ žličke pecilnega praška

Za model

1 žlička masla

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm

Rešetka

Sito, drobno

Priprava

Jabolka olupite in narežite na četrtine.

Na zaobljeni strani naredite zareze

približno 1 cm narazen. Jabolka

zmešajte z limoninim sokom in

postavite na stran.

Namastite tortni model.

Maslo, sladkor in vaniljev sladkor

mešajte približno 2 minuti, da nastane

kremasta masa. Postopoma dodajte

jajca, pri čemer vsako jajce mešajte

½ minute.

Moko zmešajte s pecilnim praškom in jo

primešajte drugim sestavinam.

Testo enakomerno porazdelite po

tortnem modelu. Jabolka z izbočenim

delom navzgor rahlo pritisnite v testo.

Model položite na rešetko v pečici in

pito zlatorumeno zapecite.

Pito pustite v modelu 10 minut, da se

ohladi. Nato jo sprostite iz modela,

po položite na rešetko in pustite, da se do

konca ohladi. Potresite s sladkorjem v

prahu.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Fina jabolčna pita

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 170 °C

Moč: 80 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 40–50 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Namesto tega, da pito potresete s

sladkorjem v prahu, jo lahko tudi

premažete z rahlo pogreto, razmešano

marelično marmelado.

Kolači

Pokrita jabolčna pita

Čas priprave: 100 minut

Za 12 kosov

Za testo

200 g masla | zmehčanega

100 g sladkorja

16 g vaniljevega sladkorja

1 jajce, velikost M

350 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

1 ščepec soli

Za nadev

1,25 kg jabolk

50 g rozin

1 žlica calvadosa

1 žlici limoninega soka

½ žličke cimeta, zmletega

50 g sladkorja

Za model

1 žlička masla

Za premaz

100 g sladkorja v prahu

2 žlici vode | tople

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm

Rešetka

Prozorna folija za živila

Priprava

Penasto vmešajte maslo, sladkor, vaniljev sladkor in jajce. Dodajte moko, pecilni prašek in sol ter zgnete testo. Testo postavite za eno uro v hladilnik.

Jabolka olupite in narežite na krhleje. Zmešajte jih z rozinami, calvadosom, limoninim sokom in cimetom.

Namastite tortni model.

Testo razdelite na tri dele. Prvi del razvaljajte na dno tortnega modela. Sestavite model. Iz drugega dela testa oblikujte dolg zvitek in ga pritisnite ob rob modela približno 4 cm visoko. Dno večkrat prebodite z vilicami. Tretji del testa položite med dve plasti folije in ga razvaljajte na velikost modela.

Med jabolka zmešajte sladkor in jih razporedite po dnu testa. Po vrh položite pripravljeno ploščo testa in jo stisnite ob robu.

Model položite na rešetko v pečici in pito pecite.

Pito pustite v modelu 10 minut, da se ohladi. Nato jo sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi.

V vodi razmešajte sladkor v prahu in s tem premažite pito.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Pokrita jabolčna pita

Trajanje programa: 70 minut

Ročno

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 160 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 70 minut

Nivo vstavljanja: 1

Kolači

Kolač na lončke

Čas priprave: 60 minut

Za 12 kosov

Sestavine

4 jajca, velikost M

250 g masla

250 g sladkorja

1 žlička soli

250 g pšenične moke, tip 400

3 žličke pecilnega praška

100 g čokoladnih kapljic

1 žlička cimeta, zmletega

Za model

1 žlička masla

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Rumenjake ločite od beljakov. Penasto vmešajte maslo, sladkor, sol in rumenjake.

Iz beljakov stepite čvrst sneg. Polovico ga previdno vmešajte v mešanico sladkorja in rumenjakov. Moko zmešajte s pecilnim praškom in jo dodajte mešanici. Rahlo vmešajte še preostali sneg.

Primešajte čokoladne kapljice in cimet.

Tortni model namastite in vanj nadevajte testo.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Model vstavite v pečico in kolač zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Kolač na lončke

Trajanje programa: 60 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 190 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

2. korak priprave

Temperatura: 150–180 °C

Čas priprave: 60–65 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Za intenzivnejši okus lahko 50 g sladkorja nadomestite z medom. Testo lahko po želji izboljšate s suhim sadjem, sesekljanimi oreščki ali vaniljevo aromo.

Kolači

Biskvitna podlaga

Čas priprave: 75 minut

Za 16 kosov

Za testo

4 jajca, velikost M

4 žlice vode | vroče

175 g sladkorja

200 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

Za model

1 žlička masla

Oprema

Sito, drobno

Tortni model, Ø 26 cm

Papir za peko

Rešetka

Priprava

Rumenjake ločite od beljakov. Iz beljakov in vode stepite čvrst sneg. Počasi dodajajte sladkor. Razžvrkljajte rumenjake in jih vmešajte v sneg.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Moko zmešajte s pecilnim praškom, jo presejte čez jajčno mešanico in rahlo vmešajte z metlico.

Dno tortnega modela namastite in obložite s papirjem za peko. Testo nadevajte v model in zgladite.

Vstavite v pečico in zlatorumeno zapecite.

Ko je biskvit pečen, ga pustite v modelu 10 minut, da se ohladi. Nato ga sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi. Biskvit dvakrat vodoravno prerežite, tako da dobite tri plasti.

Namažite s pripravljenim nadevom.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Biskvitna podlaga

Trajanje programa: 29 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 170–190 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 30–35 minut

Nasvet

Za pripravo čokoladne biskvitne podlage dodajte moki 2–3 žličke kakava.

Kolači

Nadevi za biskvitne podlage

Čas priprave: 30 minut

Za skutno-smetanov nadev

500 g skute, 20 % maščobe v suhi snovi
100 g sladkorja
100 ml mleka, 3,5 % maščobe
8 g vaniljevega sladkorja
1 limona | samo sok
6 listov želatine, bele
500 g smetane

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Za kapučinov nadev

100 g čokolade, temne
500 g smetane
6 listov želatine, bele
80 ml ekspresa
80 ml kavnega likerja
16 g vaniljevega sladkorja
1 žlica kakava

Za premaz

3 žlice smetane

Za posip

1 žlica kakava

Oprema

Krožnik za torte
Sito, drobno

Priprava skutno-smetanovega nadeva

Skuto zmešajte s sladkorjem, mlekom, vaniljevim sladkorjem in limoninim sokom. Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči.

V želatino vmešajte malo skutne mase.

To mešanico dodajte v preostalo skutno maso, premešajte in postavite v hladilnik. Smetano čvrsto stepite in jo vmešajte v skutno maso.

Na krožnik za torte položite prvo biskvitno podlago, jo premažite s skutno maso in pokrijte z drugo podlago. Tudi to premažite s skutno maso in na vrh položite še tretjo biskvitno podlago.

Torto dobro ohladite. Pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava kapučinovega nadeva

Raztopite čokolado. Smetano čvrsto stepite. Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči. Pustite, da se nekoliko ohladi.

Polovico ekspresa in kavnega likerja zmešajte v želatino in narahlo dodajte v smetano.

Smetanovo maso razpolovite. V polovico vmešajte vaniljev sladkor, v drugo polovico pa čokolado in kakav.

Na krožnik za torte položite prvo biskvitno podlago, jo namočite z malo kavnega likerja in ekspresa in premažite s temno smetano. Na to položite drugo biskvitno podlago, jo pokapajte s preostalo tekočino in premažite s svetlo smetano. Na vrh položite tretjo podlago, jo premažite s smetano in potresite s kakavom.

Nasvet

Za sadno različico skutno-smetanovega nadeva v pripravljeno maso vmešajte malo naribane limonine lupinice in 300 g odcejenih krhlev mandarine ali koščkov marelic.

Kolači

Biskvitna plošča

Čas priprave: 55 minut

Za 16 kosov

Za testo

150 g sladkorja

1 žlička vaniljevega sladkorja

1 ščepec soli

100 g pšenične moke, tip 400

55 g jedilnega škroba

1 žlička pecilnega praška

3 jajca, velikost M

3 žlice vode | vroče

Za model

1 žlička masla

Oprema

Sito, drobno

Papir za peko

Stekleni pladenj

Kuhinjska krpa

Priprava

V skledi zmešajte sladkor, vaniljev sladkor in sol. V drugi skledi zmešajte moko, jedilni škrob in pecilni prašek.

Rumenjake ločite od beljakov. Iz beljakov in vroče vode stepite čvrst sneg. Počasi dodajte sladkorno mešanico in zmešajte. Enega za drugim vmešajte rumenjake.

Na jajčno maso presejte mešanico z moko. Narahlo vmešajte z redko metlico.

Stekleni pladenj namastite in ga obložite s papirjem za peko. Nanj nadevajte testo in ga zgladite.

Biskvitno ploščo vstavite v pečico in pecite.

Če boste biskvitno ploščo uporabili za rulado, jo takoj, ko je pečena, prevrnite na navlaženo kuhinjsko krpo, z nje potegnite papir za peko in jo zvijte. Pustite, da se ohladi.

Namažite s pripravljenim nadevom.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Biskvitna plošča

Trajanje programa: 25 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 25 minut

Nivo vstavljanja: 1

Kolači

Nadevi za biskvitno ploščo

Čas priprave: 30 minut

Za smetanov nadev z jajčnim likerjem

2 lista želatine, bele
125 ml jajčnega likerja
400 g smetane

Za smetanov nadev z brusnicami

400 g smetane
12 g vaniljevega sladkorja
200 g brusnic iz kozarčka

Za smetanov nadev z mangom

2 manga, zrela (po 300 g)
½ pomaranče, neškropljene | samo lupina | naribana
100 g sladkorja
2 pomaranči | samo sok (po 100 ml)
3 žlice limetinega soka
6 listov želatine, bele
400 g smetane

Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

Oprema

Krožnik za torte
Sito, drobno

Priprava smetanovega nadeva z jajčnim likerjem

Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči. Pustite, da se nekoliko ohladi.

V želatino vmešajte malo jajčnega likerja. To dodajte v preostali jajčni liker in zmešajte. Maso dajte v hladilnik, da se zgosti.

Smetano čvrsto stepite. Ko se mešanica z jajčnim likerjem toliko strdi, da so sledovi mešanja dobro vidni, previdno vmešajte smetano. Kremo postavite v hladilnik za približno 30 minut, da se zgosti.

Na koncu kremo razmažite po biskvitni plošči. Ploščo zvijte po daljši stranici in rulado shranite v hladilniku, dokler je ne postrežete.

Tik pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava smetanovega nadeva z brusnicami

Smetano čvrsto stepite z vaniljevim sladkorjem.

Brusnice razmažite po biskvitni plošči. Nato vse skupaj premažite s smetano. Ploščo zvijte po daljši stranici in rulado shranite v hladilniku, dokler je ne postrežete.

Tik pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Priprava smetanovega nadeva z mangom

Mango pirirajte skupaj s pomarančno lupinico, sladkorjem ter pomarančnim in limetinim sokom.

Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči. Pustite, da se nekoliko ohladi. Nekaj mangovega pireja dodajte v želatino, zmešajte in vse skupaj dodajte k preostalemu mangovemu pireju ter zmešajte. Maso dajte v hladilnik, da se zgosti.

Smetano čvrsto stepite. Ko se mangova mešanica toliko strdi, da so sledovi mešanja dobro vidni, previdno vmešajte smetano. Kremo postavite v hladilnik za približno 30 minut, da se zgosti.

Na koncu kremo razmažite po biskvitni plošči. Ploščo zvijte po daljši stranici in rulado shranite v hladilniku, dokler je ne postrežete.

Tik pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

Kolači

Masleni kolač

Čas priprave: 95 minut

Za 16 kosov

Za testo

42 g kvasa, svežega

160 ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega

400 g pšenične moke, tip 400

40 g sladkorja

1 ščepec soli

40 g masla

1 jajce, velikost M

Za oblogo

80 g masla | zmešanega

8 g vaniljevega sladkorja

100 g sladkorja

80 g mandljevih lističev

Za model

1 žlica masla

Oprema

Stekleni pladenj

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku.

S preostalimi sestavinami gnetite

3–4 minute, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. To postavite v pečico in pokrijte z vlažnim prtičem. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Namastite stekleni pladenj. Testo na rahlo pregnetite in razvaljajte na stekleni pladenj. Pokrijte z vlažnim prtičem in pustite vzhajati skladno z nastavitvami za 2. korak vzhajanja.

Pripravite oblogo: zmešajte maslo, vaniljev sladkor in polovico sladkorja. S prsti naredite jamice v testo. V jamice

dajte masleno-sladkorno mešanico. Preostali sladkor in mandljeve lističe razporedite po testu.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in pecivo vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati 10 minut pri sobni temperaturi. Pecivo nato vstavite v pečico in zlatorumeno zapecite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. in 2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: vsakič po 20 minut

Peka maslenega kolača

Avtomatski program

Kolači | Masleni kolač

Trajanje programa: 28 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 25–30 minut

Nivo vstavljanja: 2

Jogurtov kolač s pomarančami

Čas priprave: 60 minut

Za 10 kosov

Za testo

4 jajca, velikost M

250 g masla | zmehčanega

250 g sladkorja

1 pomaranča, neškropljena | samo lupina | naribana

180 g pšeničnega zdroba, drobnega

150 g pšenične moke, tip 400

8 g sode bikarbone

250 g grškega jogurta

Za preliv

5 pomaranč | samo sok (450 ml)

250 g sladkorja

Oprema

Tortni model, Ø 24 cm

Rešetka

Lesena palčka

Priprava

Rumenjake ločite od beljakov. Penasto zmešajte maslo, sladkor in pomarančno lupinico. Postopoma vmešajte rumenjake. Zmešajte moko, pecilni prašek, zdrob in sodo bikarbono. Skupaj z jogurtom jih vmešajte v preostalo maso.

Beljake stepite v čvrst sneg in jih previdno vmešajte v testo. Testo nadevajte v model. Model položite na rešetko v pečici in specite.

Za preliv zavrite pomarančni sok in sladkor. Pustite, da rahlo vre približno 5 minut, dokler se pomarančni sok ne zgosti.

Še tople kolač večkrat prebodite z leseno palčko in ga enakomerno premažite s pomarančnim prelivom.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Jogurtov kolač s pomarančami

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 150 °C

Moč: 80 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 40 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Ohlajen kolač servirajte s stepeno smetano.

Kolači

Skutni kolač

Čas priprave: 150 minut

Za 12 kosov

Za testo

150 g pšenične moke, tip 400

2 žlički pecilnega praška

80 g sladkorja

1 jajce, velikost M | samo rumenjaki

80 g masla

Za oblogo

2 jajci, velikost M

1 jajce, velikost M | samo beljak

200 g sladkorja

1½ žličke vaniljevega sladkorja

34 g omake v prahu za kuhanje (vanilja)

1 steklenička arome, limona ali maslena vanilja

1 kg puste skute

Za model

1 žlička masla

Oprema

Tortni model, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Za dno kolača zgnetite krhko testo. Za eno uro ga postavite v hladilnik.

Namastite tortni model.

Testo razvaljajte na dno tortnega modela. Sestavite tortni model. Iz testa oblikujte približno 2 cm visok rob. Dno večkrat prebodite z vilicami.

Zmešajte vse sestavine za oblogo, jih nadevajte na testo in zgladite.

Model položite na rešetko v pečici. Specite.

Po koncu peke kolač pustite še 5 minut v izklopljeni pečici.

Nastavitev

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 90 minut

Nivo vstavljanja: 1

Marmorni kolač

Čas priprave: 80 minut

Za 18 kosov

Za testo

250 g masla | zmehčanega

200 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

4 jajca, velikost M

200 g kisle smetane

400 g pšenične moke, tip 400

16 g pecilnega praška

1 ščepec soli

3 žlice kakava

Za model

1 žlička masla

Oprema

Model v obliki venca, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Penasto vmešajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor. Eno za drugim dodajte jajca in vsakega mešajte ½ minute. Dodajte kisko smetano. Moko zmešajte s pecilnim praškom in soljo ter vmešajte v preostale sestavine.

Namastite model in vanj nadevajte polovico testa.

V drugo polovico testa vmešajte kakav. Temno testo razporedite po svetlem. Z vilicami potegnite skozi plasti testa v obliki spirale.

Model položite na rešetko v pečici in kolač specite.

Kolač pustite v modelu še 10 minut. Nato ga sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Marmorni kolač

Trajanje programa: 60 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 60–70 minut

Nivo vstavljanja: 1

Kolači

Prevrnjen slivov kolač

Čas priprave: 50 minut

Za 10 porcij

Za oblogo

6 sliv | narezanih na osem kosov
2 kosa ingverja, vložnega | narezanega
na drobne koščke
2 žlici sirupa od vložnega ingverja

Za karamelno omako

150 g sladkorja, rjavega
60 g masla
150 g smetane

Za testo

175 g pšenične moke, tip 400
2 žlički pecilnega praška
150 g masla
125 g sladkorja, rjavega
2 jajci, velikost L
2 žlici mleka, 3,5 % maščobe
½ žlice ingverja, zmletega
½ žličke mešanice začimb Mixed Spice

Za model

1 žlička masla

Oprema

Model za flan, primeren za uporabo z
mikrovalovi, Ø 25 cm
Papir za peko
Rešetka

Priprava

Za karamelno omako v posodi zavrite
sladkor, maslo in smetano. Pustite, da
rahlo vre še nadaljnji 2 minuti. Omako
prelijte v skledo in pustite, da se ohladi.

Model za flan namastite in ga obložite s
papirjem za peko. Dno modela prekrijte
s 4 žlicami karamelne omake in po njej
enakomerno razporedite slive, ingver in
ingverjev sirup.

Moko zmešajte s pecilnim praškom.
Maslo in sladkor penasto vmešajte in
izmenično dodajajte jajca, moko, mleko
in začimbe.

Testo razporedite po slivah in ga gladko
razmažite.

Avtomatski program:

Model položite na rešetko v pečici in
kolač specite.

Ročno:

Model položite na rešetko v pečici in
kolač specite skladno s 1. do 3.
korakom priprave.

Še topel kolač prevrnite na servirni
krožnik in po vrhu porazdelite preostalo
karamelno omako.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Prevrnjen slivov kolač

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 170 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

2. korak priprave

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 170 °C

Moč: 80 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 15 minut

Nivo vstavljanja: 1

3. korak priprave

Temperatura: 170 °C

Moč: 150 W

Čas priprave: 10 minut

Nasvet

Mixed Spice je mešanica začimb, ki se pogosto uporablja v Veliki Britaniji.

Zmešajte naslednje zmlete začimbe:

4 žličke koriandra, 4 žličke cimeta,

1 žličko pimenta, 4 žličke muškarnega

oreščka, 2 žlički ingverja, 1 žličko

klinčkov. Dobra alternativa za to

mešanico je začimbna mešanica za

medenjake.

Kolači

Peščeni kolač

Čas priprave: 90 minut

Za 18 kosov

Za testo

250 g masla | zmehčanega

250 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

4 jajca, velikost M

2 žlici ruma

200 g pšenične moke, tip 400

100 g jedilnega škroba

2 žlički pecilnega praška

1 ščepec soli

Za model

1 žlička masla

1 žlica drobtin

Oprema

Pravokotni model, dolžina 30 cm

Rešetka

Priprava

Model namastite in potresite z drobtinami.

Penasto vmešajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor. Postopoma dodajte jajca in rum.

Moko zmešajte z jedilnim škrobom, pecilnim praškom in soljo ter vmešajte v preostale sestavine.

Model napolnite s testom in ga vzdolžno položite na rešetko v pečici. Specite.

Kolač pustite v modelu še 10 minut. Nato jo sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Peščeni kolač

Trajanje programa: 85 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 150–170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 60–80 minut

Nivo vstavljanja: 1

Potresen kolač s sadjem

Čas priprave: 150 minut

Za 16 kosov

Za testo

42 g kvasa, svežega

150 ml mleka, 3,5 % maščobe | mlačnega

450 g pšenične moke, tip 400

50 g sladkorja

90 g masla | zmehčanega

1 jajce, velikost M

Za oblogo

1,25 kg jabolk

Za drobtine testa

240 g pšenične moke, tip 400

150 g sladkorja

16 g vaniljevega sladkorja

1 žlička cimeta

150 g masla | zmehčanega

Za model

1 žlica masla

Oprema

Nož za odstranjevanje peščišča

Stekleni pladenj

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku.

Skupaj z moko, sladkorjem, maslom in jajcem zgnetite gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. To postavite v pečico in pokrijte z vlažnim prtičem. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Jabolka olupite, jim odstranite peščišča in jih narežite na krhleje.

Namastite stekleni pladenj.

Testo na rahlo pregnetite in razvaljajte na stekleni pladenj. Po testu enakomerno porazdelite jabolka. Zmešajte moko, sladkor, vaniljev sladkor in cimet ter skupaj z maslom zgnetite drobtinasto testo. Porazdelite ga po vrhu jabolk.

Kolač vstavite v pečico in ga zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 30 minut

Peka kolača

Avtomatski program

Kolači | Potresen kolač s sadjem

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 170–180 °C

Moč: 150 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Namesto jabolk lahko uporabite tudi

1 kg razkoščičenih sliv ali češenj.

Kolači

Sočni limonin kolač

Čas priprave: 50 minut

Za 16 kosov

Za kolač

225 g masla | zmehčanega

225 g sladkorja

4 jajca, velikost M

2 limoni, neškropljeni | samo lupina | naribani

225 g pšenične moke, tip 400

2 žlički pecilnega praška

Za preliv

2 limoni | samo sok

90 g sladkorja

Za model

1 žlička masla

Oprema

Steklen pravokotni model dolžine

25 cm

Papir za peko

Stekleni pladenj

Lesena palčka

Priprava

Pravokoten stekleni model namastite in ga obložite s papirjem za peko.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Penasto vmešajte maslo in sladkor in postopoma dodajajte jajca.

Moko zmešajte s pecilnim praškom in jo skupaj z limonino lupinico vmešajte v jajčno maso.

Testo nadevajte v stekleni model in zgladite.

Avtomatski program:

Stekleni model položite na stekleni pladenj in ga vstavite v pečico. Specite.

Ročno:

Stekleni model položite na stekleni pladenj in ga vstavite v pečico. Pecite skladno z 2. in 3. korakom priprave.

Iz limoninega soka in sladkorja pripravite gost preliv.

Še topel kolač z leseno palčko večkrat prebodite in ga premažite z limoninim prelivom.

Pustite, da se ohladi v modelu.

Nastavitev

Avtomatski program

Kolači | Sočni limonin kolač

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 160 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

2. korak priprave

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 160 °C

Moč: 80 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 1

3. korak priprave

Temperatura: 160 °C

Moč: 150 W

Čas priprave: 10 minut

Drobno pecivo

Drobne sladkosti

Naj bodo mafini, piškoti ali vetrci, vsakdo z veseljem poseže po njih. Včasih resnično velja „majhen, vendar slasten“. Sladkanje z majhnimi dobrotami je v posebno veselje velikim in malim, starim in mladim.

Keksi

Čas priprave: 135 minut
Za 35 kosov (1 stekleni pladenj)

Za piškote

125 g pšenične moke, tip 400
½ žličke pecilnega praška
40 g sladkorja
5 g vaniljevega sladkorja
½ stekleničke rumove arome
3 žličke vode
60 g masla | zmehčanega

Za model

1 žlička masla

Oprema

Valjar
Modelčki za piškote
Stekleni pladenj

Priprava

Zmešajte moko, pecilni prašek, sladkor in vaniljev sladkor. Skupaj s preostalimi sestavinami jih na hitro zgnetite v gladko testo, ki naj počiva na hladnem vsaj eno uro.

Namastite stekleni pladenj. Testo razvaljajte približno 3 mm debelo, izrežite piškote in jih položite na stekleni pladenj.

Kekse vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Keksi
Trajanje programa: 25 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Izklop
Predgretje: Izklop
Crisp function: Izklop
Čas priprave: 20–30 minut
Nivo vstavljanja: 2

Drobno pecivo

Borovničevi mafini

Čas priprave: 50 minut

Za 12 kosov

Sestavine

225 g pšenične moke, tip 400

110 g sladkorja

8 g pecilnega praška

8 g vaniljevega sladkorja

1 ščepec soli

1 žlica medu

2 jajci, velikost M

100 ml pinjenca

60 g masla | zmehčanega

250 g borovnic

1 žlica pšenične moke, tip 400

Oprema

Pekač za 12 mafinov po Ø 5 cm

12 papirnatih modelčkov, Ø 5 cm

Rešetka

Priprava

Zmešajte moko, sladkor, pecilni prašek, vaniljev sladkor in sol. Dodajte med, jajci, pinjenec in maslo ter na hitro zmešajte.

Borovnice zmešajte z moko in jih previdno vmešajte v testo.

V pekač za mafine vložite papirnate modelčke. Z dvema jedilnima žlicama testo enakomerno porazdelite po modelčkih.

Mafine položite na rešetko v pečici in jih specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Borovničevi mafini

Trajanje programa: 35 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–170

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35 minut

Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Najprimernejše so ameriške borovnice. Zamrznjene borovnice uporabite v zamrznjenem stanju.

Mandljevi makroni

Čas priprave: 35 minut

Za 30 kosov

Sestavine

100 g grenkih mandljev, olupljenih

200 g mandljev, sladkih, olupljenih

600 g sladkorja

1 ščepec soli

4 jajca, velikost M | samo beljaki

Oprema

Stekleni pladenj

Papir za peko

Brizgalna vrečka z okroglim tulcem

Priprava

Mandlje zmeljite v dveh korakih skupaj s približno tretjino sladkorja.

Primešajte preostali sladkor, sol in toliko beljakov, da nastane gosto tekoče testo.

Stekleni pladenj obložite s papirjem za peko. Z brizgalno vrečko na stekleni pladenj nabrizgajte majhne kroglice testa.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Navlažite žlico in z njeno hrbtno stranjo sploščite kroglice.

Avtomatski program:

Makrone vstavite v pečico in zlatorjavo zapecite.

Ročno:

Makrone vstavite v pečico in jih specite skladno z 2. in 3. korakom priprave.

Mandljeve makrone pustite na papirju za peko, da se ohladijo, nato jih odstranite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Mandljevi makroni

Trajanje programa: 17 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

2. korak priprave

Temperatura: 190 °C

Čas priprave: 12 minut

Nivo vstavljanja: 2

3. korak priprave

Temperatura: 180 °C

Čas priprave: 1–7 minut

Nasvet

Grenke mandlje lahko nadomestite s sladkimi in polovico stekleničke arome grenkih mandljev.

Drobno pecivo

Brizgano pecivo

Čas priprave: 35 minut

Za 25 kosov (1 stekleni pladenj)

Za testo

80 g masla | zmehčanega

30 g sladkorja, rjavega

30 g sladkorja v prahu

1 žlička vaniljevega sladkorja

1 ščepec soli

110 g pšenične moke, tip 400

1 jajce, velikost M | samo beljak

Za model

1 žlička masla

Oprema

Brizgalna vrečka

Zvezdasti tulec, 9 mm

Stekleni pladenj

Priprava

Penasto vmešajte maslo. Dodajte sladkor, sladkor v prahu, vaniljev sladkor in sol ter mešajte, dokler ne nastane mehka masa. Vmešajte moko in nazadnje še beljak.

Namastite stekleni pladenj. Testo nadevajte v brizgalno vrečko in na stekleni pladenj nabrizgajte približno 5–6 cm dolge trakove.

Brizgano pecivo vstavite v pečico in zlatorumeno zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Brizgano pecivo

Trajanje programa: 25 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 20–35 minut

Nivo vstavljanja: 2

Vaniljevi rogljiči

Čas priprave: 110 minut
Za 45 kosov (1 stekleni pladenj)

Za testo

140 g pšenične moke, tip 400
100 g masla | zmehčanega
40 g sladkorja
50 g mandljev, zmletih

Za posip

40 g vaniljevega sladkorja

Za model

1 žlica masla

Oprema

Stekleni pladenj

Priprava

Moko, maslo, sladkor, in mandlje zgnete v gladko testo. Postavite v hladilnik za 30 minut.

Namastite stekleni pladenj. Testo razdelite na majhne koščke po pribl. 7 g. Oblikujte jih v zvitke, nato jih upognite v rogljičke in položite na stekleni pladenj.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Vaniljeve rogljičke vstavite v pečico in svetlorumeno zapecite.

Rogljčke še tople povaljajte v vaniljevem sladkorju.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Vaniljevi rogljiči
Trajanje programa: 30 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Izklop
Predgretje: Vkllop
Crisp function: Izklop
Čas priprave: 20–30 minut
Nivo vstavljanja: 2

Drobno pecivo

Orehovi mafini

Čas priprave: 95 minut

Za 12 kosov

Sestavine

80 g rozin

40 ml ruma

120 g masla | zmehčanega

120 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

2 jajci, velikost M

140 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

120 g orehov | grobo sesekljanih

Oprema

Rešetka

Pekač za 12 mafinov po \varnothing 5 cm

Papirnati modelčki, \varnothing 5 cm

Priprava

Rozine poškopite z rumom in jih pustite približno 30 minut, da se prepojijo.

Penasto vmešajte maslo. Postopoma dodajte sladkor, vaniljev sladkor in jajci. Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju vmešajte v masleno maso. Dodajte orehe. Nazadnje vmešajte še rozine z rumom.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V pekač za mafine vložite papirnate modelčke. Testo enakomerno porazdelite po modelčkih.

Mafine položite na rešetko v pečici in jih specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Drobno pecivo | Orehovi mafini

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 30–45 minut

Nivo vstavljanja: 2

Hrustljava skorja – mehka sredica

Sveže pečen, še topel kruh je bržkone ena najpreprosteje pripravljenih dobrot. Ob koncu tedna za zajtrk, obilno namazan z maslom in marmelado, ali po dolgem delovnem dnevu kot krepka malica – (skoraj) vsak pozna kruh in ga ima rad.

Kruh

Francoska štruca

Čas priprave: 75 minut
Za 2 štručki po 10 rezin

Za testo

21 g kvasa, svežega
270 ml vode | hladne
500 g pšenične moke, tip 400
2 žlički soli
½ žličke sladkorja
1 žlica masla | zmehčanega

Za premaz

1 žlica vode

Za model

1 žlička masla

Oprema

Stekleni pladenj

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Testo oblikujte v kroglo, pokrijte z vlažnim prtičem, dajte v pečico in pustite vzhajati skladno z nastavitvami za 1. korak vzhajanja.

Namastite stekleni pladenj. Testo razpolovite, ga oblikujte v dve 35 cm dolgi štručki in položite prečno na stekleni pladenj. Štručki premažite z vodo in ju večkrat poševno zarežite.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in štručki vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Nato štručki specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 30 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Francoska štruca

Trajanje programa: 48 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35 minut

Nivo vstavljanja: 2

Lepinja

Čas priprave: 85 minut
Za 1 lepinjo po 8 porcij

Za testo

42 g kvasa, svežega
200 ml vode | hladne
375 g pšenične moke, tip 400
1½ žličke soli
2 žlici oljčnega olja

Za premaz

Voda
½ žlice oljčnega olja

Za posip

½ žlice črne kumine

Za model

1 žlička masla

Oprema

Stekleni pladenj

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Z moko, soljo in oljem ga gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. To postavite v pečico in pokrijte z vlažnim prtičem. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami.

Namastite stekleni pladenj. Testo razvaljajte v krog s premerom približno 25 cm in ga položite na stekleni pladenj.

Na tanko ga premažite z vodo, potresite s kumino in pritisnite. Premažite z oljčnim oljem.

Pri sobni temperaturi naj vzhaja nadaljnjih 10 minut.

Kruh vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

Posebne uporabe | Vzhajanje testa
Temperatura: 30 °C
Čas vzhajanja: 30 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Lepinja
Trajanje programa: 35 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus
Temperatura: 180 °C
Booster: Izklop
Predgretje: Izklop
Crisp function: Izklop
Čas priprave: 30–40 minut
Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

V testo vgnetite 50 g pražene čebule in 2 žlički provansalskih zelišč ali 50 g sesekljanih črnih oliv, 1 žlico sesekljanih pinjol in 1 žličko rožmarina.

Kruh

Pletenica

Čas priprave: 145 minut

Za 16 rezin

Za testo

42 g kvasa, svežega

150 ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega

500 g pšenične moke, tip 400

70 g sladkorja

100 g masla

1 jajce, velikost M

1 žlička limonine lupinice

2 ščepca soli

Za premaz

2 žlici mleka, 3,5 % maščobe

Za posip

20 g mandljev, narezanih na palčke

20 g grobo mletega sladkorja

Za model

1 žlica masla

Oprema

Stekleni pladenj

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku. Dodajte moko, sladkor, maslo, jajce, limonino lupinico in sol ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. To postavite v pečico in pokrijte z vlažnim prtičem. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Namastite stekleni pladenj. Iz testa oblikujte tri trakove po 300 g dolžine 40 cm. Iz trakov spletite kito in jo položite na stekleni pladenj.

Pletenico premažite z mlekom in potesite z mandljevimi palčkami in grobim sladkorjem.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in pletenico vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Predhodno segrejte pečico. Pletenico vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 30 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 15 minut

Peka

Avtomatski program

Kruh | Pletenica

Trajanje programa: 50 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 150–170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35–45 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Po želji lahko v testo vgnete 100 g rozin.

Kruh

Kruh s semeni

Čas priprave: 110 minut

Za 25 rezin

Za testo

42 g kvasa, svežega

420 ml vode | hladne

400 g ržene moke, tip 1250

200 g pšenične moke, tip 400

3 žlički soli

1 žlička medu

150 g kislega testa, tekočega

20 g lanenih semen

50 g sončničnih semen

50 g sezama

Za posip

1 žlica sezama

1 žlica lanenih semen

1 žlica sončničnih semen

Za premaz

1 žlička vode

Za model

1 žlička masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 30 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi.

Moko, sol, med in kislo testo gnetite

3–4 minute, da nastane mehko testo.

Dodajte laneno, sončnično in sezamovo seme ter gnetite še 1–2 minuti.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. To postavite v pečico in pokrijte z vlažnim prtičem. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Namastite pravokotni model. Testo na hitro pregnetite in ga nadevajte v model. Površino zgladite z vlažno gumijasto lopatico, premažite z vodo in potresite z mešanico semen.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in kruh vstavite v pečico.

Ročno:

Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja. Predhodno segrejte pečico, vanjo vstavite kruh in pecite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 30 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Kruh s semeni

Trajanje programa: 80 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 200 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 50 minut

Nivo vstavljanja: 1

Kruh

Beli kruh (model)

Čas priprave: 90 minut

Za 25 rezin

Za testo

21 g kvasa, svežega

290 ml vode | hladne

500 g pšenične moke, tip 400

2 žlički soli

½ žličke sladkorja

1 žlica masla

Za model

1 žlica masla

Oprema

Pravokotni model, dolžina 30 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi.

Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter

gnetite 6–7 minut, da nastane gladko

testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. To postavite v pečico in pokrijte z vlažnim prtičem. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Namastite pravokotni model. Testo na hitro pregnetite, ga oblikujte v približno 28 cm dolg zvitek in položite v model. Vzdolžno ga zarežite pribl. 1 cm globoko.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program in kruh vstavite v pečico.

Ročno:

Pokrijte z vlažnim prtičem in pustite vzhajati skladno z nastavitvami za 2. korak vzhajanja.

Testo premažite z vodo in specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 30 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Beli kruh | Model

Trajanje programa: 70 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 40 minut

Nivo vstavljanja: 1

Beli kruh (brez modela)

Čas priprave: 90 minut

Za 20 rezin

Za testo

21 g kvasa, svežega

260 ml vode | hladne

500 g pšenične moke, tip 400

2 žlički soli

½ žličke sladkorja

1 žlica masla

Za model

1 žlička masla

Oprema

Stekleni pladenj

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi.

Dodajte moko, sol, sladkor in maslo ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. To postavite v pečico in pokrijte z vlažnim prtičem. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Namastite stekleni pladenj. Testo na hitro pregnetite, ga oblikujte v približno 25 cm dolgo štruco in položite prečno na stekleni pladenj. Večkrat zarezite 1 cm globoko.

Pokrijte z vlažnim prtičem in pustite vzhajati skladno z nastavitvami za 2. korak vzhajanja.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico. Testo premažite z vodo.

Kruh vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 30 minut

2. faza vzhajanja

Posebne uporabe | Vzhajanje testa

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 15 minut

Peka kruha

Avtomatski program

Kruh | Beli kruh | Brez modela

Trajanje programa: 70 minut

Ročno

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 160 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35–45 minut

Nivo vstavljanja: 2

Kruh

Sladki kruh

Čas priprave: 70 minut

Za 15 rezin

Za kruh

25 g kvasa, svežega

100 ml mleka, 3,5 % maščobe |
mlačnega

500 g pšenične moke, tip 400

1 noževa konica soli

90 g masla

2 jajci, velikost M

3 žlice ingverjevega sirupa

40 g ingverja, vložena | sesekljanega

1 žlička cimeta

100 g grobo mletega sladkorja

Za model

1 žlica masla

1 žlica sladkorja

Oprema

Pravokotni model, dolžina 25 cm

Rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku. Skupaj z moko, soljo, maslom, jajci in ingverjevim sirupom zgnetite gladko testo. Testo oblikujte v kroglo, ga dajte v skledo in pustite, da pri sobni temperaturi vzhaja 60 minut.

Model namastite in potresite s sladkorjem.

V testo vgnete ingver, cimet in kandis sladkor. Testo primerno oblikujte, ga dajte v model in pustite vzhajati nadaljnjih 15 minut.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Površino kruha potresite s sladkorjem.

Avtomatski program:

Kruh vstavite v pečico in zlatorjavo zapecite.

Ročno:

Kruh vstavite v pečico in ga zlatorjavo zapecite skladno z 2. in 3. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Kruh | Sladki kruh

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 190 °C

Čas priprave: 25 minut

3. korak priprave

Temperatura: 170 °C

Čas priprave: 5–10 minut

Najbolj slastne postranske stvari na svetu

Pice, pite, pastete in podobne jedi so za mnoge nesporni favoriti za vsako priložnost – naj gre za nasiten obrok v družinskem krogu, samopostrežne zalogaje na zabavah ali pa večerni prigrizek pred televizijo ali ob igri. Rahlo testo, obloženo s krepkimi dodatki, ali spretno izpeljanke klasičnih kuharskih receptov – ti pikantni grižljaji z lahkoto vzbudijo naše poželenje in z nekaj domiselnosti jih lahko postrežemo v vedno novi različici.

Pica in podobno

Pica (kvašeno testo)

Čas priprave: 95 minut

Za 4 porcije (stekleni pladenj), za 2 porciji (model za peko)

Za testo (stekleni pladenj)

21 g kvasa, svežega
140 ml vode | mlačne
250 g pšenične moke, tip 400
1 žlička sladkorja
1 žlička soli
½ žličke timijana, zdrobljenega
1 žlička origana, zdrobljenega
1 žlička olja

Za oblogo (stekleni pladenj)

2 čebuli
1 strok česna
400 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega, v koščkih
2 žlici paradižnikove mezge
1 žlička sladkorja
1 žlička origana, zdrobljenega
1 lovorov list
1 žlička soli
Poper
100 g mocarele
100 g gavde, naribane

Za praženje

1 žlica oljčnega olja

Za testo (model za peko)

10 g kvasa, svežega
70 ml vode | mlačne
130 g pšenične moke, tip 400
½ žličke sladkorja
½ žličke soli
1 žlička olja
Timijan, zdrobljen
½ žličke origana, zdrobljenega

Za oblogo (model za peko)

1 čebula
½ stroka česna
200 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega, v koščkih
1 žlica paradižnikove mezge
½ žličke sladkorja
½ žličke origana, zdrobljenega
½ lovorovega lista
½ žličke soli
Poper
60 g mocarele
60 g naribane gavde

Za praženje

1 žlička oljčnega olja

Za model

1 žlička masla

Oprema

Valjar
Stekleni pladenj ali okrogli model za peko in rešetka

Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sladkor, sol, timijan, origano in olje ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Testo oblikujte v kroglo, ga dajte v skledo in pokrijte z vlažnim prtičem. Pustite, da pri sobni temperaturi vzhaja 20 minut.

Čebulo in česen narežite na drobne kocke. V ponvi segrejte olje. Na njem popražite čebulo in česen, tako da posteklenita. Dodajte paradižnik, paradižnikovo mezgo, sladkor, origano, lovorov list in sol.

Omako zavrite in jo pri nizki nastavitvi kuhajte še nekaj minut.

Odstranite lovorov list ter solite in poprajte. Mocarelo narežite na rezine.

Namastite stekleni pladenj. Testo razvaljajte in ga položite na stekleni pladenj oziroma okrogli model za peko. Pokrijte ga z vlažnim prtičem in pustite, da pri sobni temperaturi vzhaja 10 minut.

Omako porazdelite po testu, pri čemer pustite približno 1 cm roba. Obložite z mocarelo in potresite z gavdo.

Pico vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Pica | Kvašeno testo |
Stekleni pladenj / Okrogli model
Trajanje programa: 38 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus
Temperatura: 180 °C
Moč: 150 W
Booster: Izklop
Predgretje: Izklop
Crisp function: Izklop
Čas priprave: 35–45 minut
Nivo vstavljanja: 2

Nasvet

Po želji lahko pico obložite tudi s šunko, salamo, šampinjoni, čebulo ali tunino.

Pica in podobno

Pica (skutno-oljno testo)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije (stekleni pladenj), za 2 porciji (model za peko)

Za testo (stekleni pladenj)

100 g skute, 20 % maščobe v suhi snovi

3 žlice mleka, 3,5 % maščobe

3 žlice olja

2 jajci, velikost M | samo rumenjaka

1 žlička soli

1 žlička pecilnega praška

200 g pšenične moke, tip 400

Za oblogo (stekleni pladenj)

2 čebuli

1 strok česna

400 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega, v koščkih

2 žlici paradižnikove mezge

1 žlička sladkorja

1 žlička origana, zdrobljenega

1 lovorov list

1 žlička soli

Poper

100 g mocarele

100 g gavde, naribane

Za praženje

1 žlica oljčnega olja

Za testo (model za peko)

50 g skute, 20 % maščobe v suhi snovi

2 žlici mleka, 3,5 % maščobe

2 žlici olja

½ žličke soli

1 jajce, velikost M | samo rumenjaka

1 žlička pecilnega praška

110 g pšenične moke, tip 400

Za oblogo (model za peko)

1 čebula

½ stroka česna

200 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega, v koščkih

1 žlica paradižnikove mezge

½ žličke sladkorja

½ žličke origana, zdrobljenega

½ lovorovega lista

½ žličke soli

Poper

60 g mocarele

60 g naribane gavde

Za praženje

1 žlička oljčnega olja

Za model

1 žlička masla

Oprema

Valjar

Stekleni pladenj ali okrogli model za peko in rešetka

Priprava

Čebulo in česen narežite na drobne kocke. V ponvi segrejte olje. Na njem popražite čebulo in česen, tako da posteklenita. Dodajte paradižnik, paradižnikovo mezgo, sladkor, origano, lovorov list in sol.

Omako zavrite in jo pri nizki nastavitvi kuhajte še nekaj minut.

Odstranite lovorov list. Solite in poprajte. Mocarelo narežite na rezine.

Za testo zmešajte skuto, mleko, olje, rumenjaki in sol. Moko zmešajte s pecilnim praškom. Polovico je vmešajte v testo. Preostalo polovico vgnete.

Namastite stekleni pladenj. Testo razvaljajte in ga položite na stekleni pladenj oziroma okrogli model za peko.

Omako porazdelite po testu. Pri tem pustite približno 1 cm roba. Obložite z mocarelo in potresite z gavdo.

Pico vstavite v pečico in pecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Pica | Skutno-oljno testo | Stekleni pladenj / Okrogli model
Trajanje programa: 45 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 170 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 40–55 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Po želji lahko pico obložite tudi s šunko, salamo, šampinjoni, čebulo ali tunino.

Pica in podobno

Quiche Lorraine

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Za testo

125 g pšenične moke, tip 400

40 ml vode

50 g masla

Za oblogo

25 g slanine, mastne, prekajene

75 g kmečkega pršuta

100 g šunke, kuhane

1 strok česna

25 g peteršilja, svežega

100 g gavde, naribane

100 g ementalca, naribanega

Za preliv

125 g smetane

2 jajci, velikost M

Muškatni orešček

Oprema

Valjar

Model za peko, okrogel

Rešetka

Priprava

Iz moke, masla in vode zgnetite gladko testo. Postavite ga v hladilnik za 30 minut.

Slanino, kmečki pršut in šunko narežite na kocke. Seseklajte česen in peteršilj. V ponvi s prevleko proti prijemanju popražite slanino. Dodajte pršut in šunko ter dušite. Na koncu vmešajte česen in peteršilj in pustite, da se ohladi.

Za preliv zmešajte smetano, jajci in muškatni orešček.

Testo razvaljajte in ga položite na okrogli model za peko. Pri tem naredite malo višji rob. Po testu razporedite mešanico s slanino in potresite s sirom. Prelijte s pripravljenim prelivom.

Quiche položite na rešetko v pečici in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Pica in podobno | Quiche Lorraine

Trajanje programa: 42 minut

Ročno

Načini delovanja: Intenzivno pečenje

Temperatura: 180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 40–45 minut

Nivo vstavljanja: 1

Meso na tisoč in en način

Če si občasno privoščimo svinjino, govedino, jagnjetino ali divjačino, potem živimo zdravo, pestro in brez odrekanja užitek. Uživanje perutnine pa je še posebej priporočljivo za dobro počutje. Meso je mogoče pripraviti na neskončno veliko načinov; z dodatkom začimb, z različnimi omakami in prilogami dobi povsem nov okus in s to raznolikostjo – zdaj eksotično in drugič povsem vsakdanjo – povezuje celo kulture.

Meso

Raca (nadevana)

Čas priprave: 135 minut

Za 4 porcije

Za raco

1 raca (2 kg), pripravljena za kuhanje

1 žlička soli

Poper

1 žlička timijana

Za nadev

2 pomaranči | narezani na kocke

1 jabolko | narezano na kocke

1 čebula | narezana na kocke

½ žličke soli

Poper

1 žlička timijana, zdrobljenega

1 lovorov list

Za omako

350 ml perutninske osnove

125 ml belega vina

125 ml pomarančnega soka

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Poper

Oprema

Steklen pekač

Rešetka

Termometer za živila

4 igle za rulado

Priprava

Raco solite, poprajte in začinite s timijanom.

Pripravite nadev: zmešajte pomarančne, jabolčne in čebulne kocke. Začinite jih s soljo, poprom, timijanom in lovorjem.

S pripravljeno mešanico nadevajte raco in jo zaprite z iglami za rulado.

Raco s prsno stranjo navzgor položite v steklen pekač. Vstavite termometer za živila. Pekač položite na rešetko v pečici in raco specite.

Po 30 minutah prilijte 250 ml perutninske osnove.

Po koncu pečenja odstranite raco. Po potrebi posnemite maščobo in pečenkin sok prelijte v posodo. Dodajte preostalo perutninsko osnovo, belo vino in pomarančni sok.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Nato omako zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Raca

Trajanje programa: približno 70 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat. pečenje

Temperatura: 180 °C

Moč: 150 W

Središčna temperatura: 95 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: približno 60 minut

Nivo vstavljanja: 1

Gos (brez nadeva)

Čas priprave: 335 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 gos, pripravljena za kuhanje (4,5 kg)

2 žlici soli

500 ml zelenjavne osnove

Oprema

Pekač Gourmet

Termometer za živila

Stekleni pladenj

Priprava

Gos od zunaj in znotraj natrite s soljo.

S prsno stranjo navzgor jo položite v pekač Gourmet. Vstavite termometer za živila. Pekač Gourmet položite na stekleni pladenj v pečici.

Po 30 minutah prilijte zelenjavno osnovo, nato vsakih 30 minut zalijte s pečenkinim sokom.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Gos | Brez nadeva

Trajanje programa: približno 85 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat.
pečenje

Temperatura: 170 °C

Moč: 150 W

Središčna temperatura: 95 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave:

Čas priprave: približno 85 minut

Nivo vstavljanja: 2

Meso

Piščanec

Čas priprave: 75 minut

Za 2 porciji

Sestavine

1 piščanec, pripravljen za kuhanje

(1,2 kg)

2 žlici olja

1½ žličke soli

2 žlički paprike v prahu, sladke

1 žlička karija

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Kuhinjski sukanec

Priprava

Olje zmešajte s soljo, papriko v prahu in karijem ter s tem premažite piščanca.

Piščančja stegna zvežite skupaj s kuhinjskim sukancem in piščanca s prsno stranjo navzgor položite na rešetko. Vstavite termometer za živila.

Rešetko postavite na stekleni pladenj in ju skupaj vstavite v pečico tako, da so stegna obrnjena proti vratom. Piščanca specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec | Celo

Trajanje programa: 50 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat.
pečenje

Temperatura: 180 °C

Moč: 300 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 40–55 minut

Nivo vstavljanja: 1

Piščanec v gorčični kremi

Čas priprave: 30 minut

Za 4 porcije

Sestavine

250 g crème fraîche

1 strok česna | strt

4 žlice gorčice, sladke

1½ žličke soli

½ žličke žajblja | zdrobljenega

4 piščančji fileji (po 200 g), pripravljene za kuhanje

Oprema

Steklen pekač s pokrovom

Stekleni pladenj

Priprava

Za omako zmešajte crème fraîche, česen, gorčico, sol in žajbelj.

Piščančje fileje zložite v steklen pekač in čeznje porazdelite omako.

Pekač postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali kuhajte pokrito skladno s 1. korakom priprave.

Ročno:

Piščančje fileje obrnite in jih prelijte z omako. Kuhajte naprej skladno z 2. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec v gorčični kremi

Trajanje programa: 21 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 4 minute

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 450 W

Čas priprave: 17 minut

Nasvet

Alternativno lahko uporabite zrnat gorčico.

Meso

Piščanec z jajčevcem

Čas priprave: 70 minut + 4 ure za mariniranje
Za 4 porcije

Za piščančja prsa

4 piščančji fileji, pripravljene za kuhanje
5 žlic oljčnega olja
2 stroka česna | drobno sesekljana
10 g ingverja, svežega | drobno
nastrganega
1¼ žličke rimske kumine
1 žlička kurkume
1¼ žličke paprike v prahu, sladke
1 čebula | narezana na tanke rezine
1 jajčevac, majhen | narezan na kocke
2½ žlice medu
8 datljev, svežih | narezanih na četrtine
2½ žlice limoninega soka
Sol
Poper
125 g jogurta, 3,5 % maščobe

Za posip

2½ žlice peteršilja, drobno sesekljanega

Oprema

Stekleni pladenj
Model za narastke, primeren za
uporabo z mikrovalovi

Priprava

Piščančje fileje razrežite na polovice.
Polovico olja zmešajte s česnom,
ingverjem, rimsko kumino, kurkumo in
papriko in v tej marinadi pustite meso
najmanj 4 ure v hladilniku.

V model za narastke dajte čebulo,
jajčevac in preostalo olje.

Model postavite na stekleni pladenj v
pečico. Zaženite avtomatski program ali
kuhajte skladno s 1. korakom priprave.

Avtomatski program:

Dodajte med, datlje in piščanca,
premešajte in nepokrito postavite nazaj
v pečico.

Ročno:

Dodajte med, datlje in piščanca,
premešajte in nepokrito specite skladno
z 2. korakom priprave.

Pred serviranjem dodajte polovico
limoninega soka. Solite in poprajte.
Pustite 5 minut, da se prepoji.

Jogurt zmešajte s preostalim limoninim
sokom in ga prelijte preko piščanca.
Okrasite s peteršiljem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec z
jajčevcem

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 600 W

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: MV + Žar s krož.
zraka

Temperatura: 180 °C

Moč: 300 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 20 minut

Nasvet

K tej jedi se prileže kuskus ali riž.

Meso

Piščančja bedra

Čas priprave: 75 minut

Za 4 porcije

Za piščančja bedra

2 žlici olja

1½ žličke soli

Popper

1 žlička paprike v prahu

4 piščančja bedra (po 200 g),

priljubljena za kuhanje

Za zelenjavo

4 žlice olja

1 paprika, rdeča | narezana na večje, enako velike kose

1 paprika, rumena | narezana na večje, enako velike kose

1 jajčevец | narezan na večje, enako velike kose

1 bučka | narezana na večje, enako velike kose

2 čebuli, rdeči | narezani na večje kocke

2 stroka česna | rahlo stisnjena

2 vejici rožmarina, svežega

4 vejice timijana, svežega

200 g češnjevčega paradižnika | polovičke

200 ml paradižnika, pretlačenega

100 ml zelenjavne osnove

½ žličke soli

Popper

1 žlička sladkorja

Paprika v prahu, pekoča

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Pekač Gourmet

Priprava

Zmešajte olje, sol, poper in papriko in s tem premažite piščančja stegna.

Položite jih na rešetko. Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Po 17 minutah stegna obrnite in pecite naprej.

V pekaču Gourmet na kuhalni plošči segrejte olje pri srednji do visoki stopnji moči. Na njem med stalnim mešanjem popražite papriko in jajčevец. Dodajte še bučke, čebulo in česen ter pražite pri srednji nastavitvi. Večkrat premešajte.

Rožmarin in timijan zvežite skupaj. Dodajte zelišča, polovičke paradižnikov, pretlačen paradižnik in zelenjavno osnovo ter na hitro zavrite na srednji do visoki nastavitvi. Pustite, da pri srednji nastavitvi približno 15 minut počasi vre, medtem večkrat premešajte.

Začinite s soljo, poprom, sladkorjem in papriko v prahu.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Piščanec | Piščančje
stegno

Trajanje programa: 35 minut

Ročno

Načini delovanja: Žar s kroženjem zraka

Temperatura: 200 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35 minut

Nivo vstavljanja: 2

Meso

Puran (nadevan)

Čas priprave: 75 minut

Za 8 porcij

Za nadev

125 g rozin

2 žlici desertnega vina (madeira)

3 žlice olja

3 čebule | narezane na kocke

100 g riža parboiled

150 ml vode

½ žličke soli

100 g pistacij, olupljenih

Sol

Popper

Kari

Garam masala (mešanica začimb)

Za purana

1 puran (5 kg), pripravljen za kuhanje

1 žlica soli

2 žlički popra

500 ml kokošje osnove

Za omako

250 ml vode

150 g crème fraîche

2 žlici jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Sol

Popper

Oprema

Pekač Gourmet

Termometer za živila

6 zobotrebcev

Kuhinjski sukanec

Stekleni pladenj

Priprava

Rozine pokapajte z vinom. Na olju popražite čebulo. Dodajte riž, na hitro popražite in zalijte z vodo. Solite. Na hitro zavrite in pustite, da riž pri nizki nastavitvi nabrekne. Dodajte pistacije in rozine ter zmešajte. Začinite s soljo, poprom, karijem in garam masalo.

Purana solite in poprajte. Napolnite ga z nadevom in zaprite z zobotrebci in kuhinjskim sukancem. Stegna po potrebi rahlo zvežite skupaj. Purana s prsno stranjo navzgor položite v pekač Gourmet in namestite termometer za živila.

Pekač položite na stekleni pladenj v pečici. Specite.

Po 30 minutah prilijte kokošjo osnovo, nato vsakih 30 minut zalijte s pečenkinim sokom.

Purana vzemite iz pekača in pečenkin sok zalijte z vodo. Dodajte crème fraîche. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Nato omako zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Puran | Celo

Trajanje programa: 160 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat.

pečenje

Temperatura: 160 °C

Moč: 150 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vkllop

Čas priprave: 140–170 minut

Nivo vstavljanja: 1

Meso

Puranje stegno

Čas priprave: 125 minut

Za 4 porcije

Za puranje stegno

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 puranje stegno (1,2 kg), pripravljeno za kuhanje

250 ml vode

Za omako

1 pločevinka polovic marelic (280 g) | odcejenih

150 ml vode

200 g smetane

200 g mangovega čatnija

Sol

Poper

Oprema

Stekleni pladenj

Pekač Gourmet

Termometer za živila

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite stegno. Puranje stegno položite v pekač Gourmet, tako da je stran s kožo zgoraj, in namestite termometer za živila. Pekač položite na stekleni pladenj v pečici. Specite.

Po 30 minutah zalijte z vodo in pecite naprej. Medtem narežite marelice na koščke.

Odstranite puranje stegno. Za omako pečenkini usedlini prilijte vodo. Dodajte smetano in čatni ter na hitro prevrite.

V omako dodajte koščke marelic. Solite in poprajte. Pustite, da še enkrat zavre.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Perutnina | Puran | Puranje stegno

Trajanje programa: 120 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat. pečenje

Temperatura: 160 °C

Moč: 150 W

Središčna temperatura: 85 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Vklop

Čas priprave: 120 minut

Nivo vstavljanja: 1

Telečji file (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 120 minut

Za 4 porcije

Za telečji file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg telečjega fileja, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite telečji file, po 1 minuto na vsaki strani.

Odstranite meso in namestite termometer za živila.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

File položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečji file | Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: 100 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 100 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 90 °C

Središčna temperatura: 57 °C

Čas priprave: približno 100 minut

Meso

Telečji file (pečenje)

Čas priprave: 90 minut

Za 4 porcije

Za telečji file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg telečjega fileja, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Za omako

30 g mavrahov, posušenih

300 ml vode | vrele

1 čebula

30 g masla

150 g smetane

30 ml belega vina

3 žlice vode | hladne

1 žlica jedilnega škroba

Sol

Poper

Sladkor

Oprema

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Sito, drobno

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite telečji file, po 1 minuto na vsaki strani.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Meso položite na stekleni pladenj in namestite termometer za živila. Stekleni pladenj vstavite v pečico in meso specite.

Mavrahe prelijte z vodo in jih pustite 15 minut namakati.

Čebulo narežite na kocke. Mavrahe odcedite na cedilu, pri čemer vodo prihranite. Gobe stisnite in jih narežite na drobne kocke.

Čebulo pražite na maslu 5 minut. Dodajte mavrahe in pražite še 5 minut.

Dodajte vodo od gob, smetano in vino ter zavrite. Jedilni škrob zmešajte z mrzlo vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečji file | Pečenje

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 200 °C

Središčna temperatura: 57 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: približno 35 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Namesto suhih mavrahov lahko uporabite tudi jurčke.

Telečja krača

Čas priprave: 125 minut

Za 4 porcije

Za telečjo kračo

2 žlici olja

1½ žličke soli

½ žličke popra

1 telečja krača (1,5 kg), pripravljena za kuhanje

1 čebula

1 klinček

2 korenčka

80 g zelene

1 žlica paradižnikove mezge

800 ml telečje osnove

Za omako

75 g smetane

1½ žlice jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Sol

Popper

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Palični mešalnik

Sito, drobno

Priprava

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite telečjo kračo.

Čebulo narežite na četrtine in pretaknite s klinčkom. Zeleno in korenje olupite in narežite na večje kocke.

Zelenjavo, paradižnikovo mezgo in telečjo kračo dajte v pekač Gourmet. Vstavite termometer za živila. Pekač položite na stekleni pladenj v pečici. Pecite pokrito.

Po 35 minutah odstranite pokrov, čez nadaljnjih 30 minut prilijete četrtino osnove. To ponovite vsakih 30 minut.

Kračo in zelenjavo vzemite iz pekača. Klinček odstranite iz čebule.

Zelenjavo in pečenkin sok dajte v posodo in pirirajte. Pire pretlačite skozi sito, dodajte smetano in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečja krača

Trajanje programa: 100 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 180 °C

Središčna temperatura: 76 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: približno 100–130 minut

Nivo vstavljanja: 1

Meso

Telečji hrbet (pečenje)

Čas priprave: 150 minut

Za 4 porcije

Za telečji hrbet

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg telečjega hrbta, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Termometer za živila

Rešetka

Stekleni pladenj

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite telečji hrbet, po 1 minuto na vsaki strani.

Meso vzemite iz ponve. Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite telečji hrbet.

Vstavite termometer za živila. Meso položite na rešetko. Rešetko postavite na stekleni pladenj, vstavite v pečico in specite meso.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso Teletina | Telečji hrbet | Pečenje

Trajanje programa: 60 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 200 °C

Središčna temperatura: 57 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: približno 50–80 minut

Nivo vstavljanja: 1

Telečji hrbet (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 150 minut

Za 4 porcije

Za telečji hrbet

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg telečjega hrbita, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite telečji hrbet, po 1 minuto na vsaki strani.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite telečji hrbet.

Odstranite meso in namestite termometer za živila.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Meso položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Telečji hrbet | Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: 60 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 100 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 90 °C

Središčna temperatura: 54 °C

Čas priprave: približno 50 minut

Meso

Dušena telečja pečenka

Čas priprave: 150 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

2 žlici olja

1 žlička soli

Popper

1 kg teletine (stegno ali oreh),
pripravljene za kuhanje

2 korenčka | narezana na večje kocke

2 paradižnika | narezana na večje kocke

2 čebuli | narezani na večje kocke

2 mozgovi kosti (telečji ali goveji)

500 ml telečje osnove

250 ml vode

Za omako

250 g smetane

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Popper

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Pekač Gourmet

Palični mešalnik

Sito, drobno

Priprava

V pekaču Gourmet segrejte olje in na njem močno popecite teletino, po 1 minuto na vsaki strani.

Teletino vzemite iz pekača. Zmešajte olje, sol in popper ter s tem premažite meso.

V pekaču popražite zelenjavo. Dodajte kosti in meso. Prilijte vodo in polovico telečje osnove. Pekač Gourmet položite na rešetko v pečici. Pecite pokrito.

Po 30 minutah odstranite pokrov.

Odstranite meso, kosti in polovico zelenjave. Preostalo zelenjavo in pečenkin sok dajte v posodo in pirirajte. Pire pretlačite skozi sito, dodajte smetano in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Teletina | Dušena telečja
pečenka

Trajanje programa: 90 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 95 minut

Nivo vstavljanja: 1

Jagnječje stegno

Čas priprave: 135 minut

Za 6 porcij

Za jagnječje stegno

3 žlice olja

1½ žličke soli

½ žličke popra

2 stroka česna | stisnjena

3 žličke provansalskih zelišč

1 jagnječje stegno (1,5 kg), pripravljeno za kuhanje

Za preliv

100 ml rdečega vina

400 ml zelenjavne osnove

Za omako

500 ml vode

50 g crème fraîche

3 žlice vode | hladne

3 žlice jedilnega škroba

Sol

Poprer

Oprema

Steklen pekač s pokrovom

Termometer za živila

Rešetka

Priprava

Olje zmešajte s soljo, poprom, česnom in zelišči ter s tem premažite jagnječje stegno.

Stegno položite v steklen pekač in namestite termometer za živila.

Pekač vstavite na rešetko v pečici. Pecite pokrito.

Po 30 minutah odstranite pokrov. Zalijte z rdečim vinom in zelenjavno osnovo ter pecite naprej.

Odstranite meso in pečenino usedlino razredčite z vodo. Dodajte crème fraîche in na hitro zavrite. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnječje stegno

Trajanje programa: 100 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat.
pečenje

Temperatura: 180 °C

Moč: 80 W

Središčna temperatura: 76 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: približno 90–120 minut

Nivo vstavljanja: 1

Meso

Jagnječji hrbet (pečenje)

Čas priprave: 55 minut

Za 4 porcije

Za jagnječji hrbet

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

3 jagnječji hrbti brez kosti (po 300 g),
pripravljeni za kuhanje

Za praženje

1 žlica olja

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Zaženite avtomatski program ali
predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje in na njem močno
popecite meso, po 1 minuto na vsaki
strani.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem
premažite jagnjetino.

Meso položite na rešetko in namestite
termometer za živila. Rešetko postavite
na stekleni pladenj in vstavite v pečico.
Specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnječji hrbet |
Pečenje

Trajanje programa: 45 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Moč: 80 W

Središčna temperatura: 65 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: približno 35–45 minut

Nivo vstavljanja: 1

Jagnječji hrbet (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Sestavine

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

3 jagnječji hrbti brez kosti (po 300 g),
pripravljeni za kuhanje

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali 10 minut predhodno segrevajte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite jagnjetino.

V ponvi segrejte olje. Na njem močno popecite meso, po 1 minuto na vsaki strani.

Odstranite meso in namestite vanj termometer za živila.

Ročno:

Nastavitev prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Jagnjetino položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnječji hrbet |

Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: 100 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje
gretje

Temperatura: 100 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 90 °C

Središčna temperatura: 65 °C

Čas priprave: približno 100 minut

Meso

Goveji file (pečenje)

Čas priprave: 55 minut

Za 4 porcije

Za goveji file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg govejega fileja, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite goveji file, po 1 minuto na vsaki strani.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

File položite na rešetko in namestite termometer za živila. Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveji file | Pečenje

Trajanje programa: 55 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Središčna temperatura: 54 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 50 minut

Nivo vstavljanja: 1

Goveji file (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Za goveji file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg govejega fileja, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite goveji file, po 1 minuto na vsaki strani.

Odstranite meso in namestite vanj termometer za živila.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Goveji file položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveji file | Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: 60 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 100 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkljop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 90 °C

Središčna temperatura: 54 °C

Čas priprave: približno 50 minut

Meso

Goveji haše

Čas priprave: 250 minut

Za 8 porcij

Sestavine

30 g masla

3 žlice olja

1,2 kg govedine, pripravljene za kuhanje | narezane na kocke

Sol

Popper

500 g čebule | narezane na drobne kocke

2 lovorova lista

4 klinčki

1 žlica sladkorja, rjavega

2 žlici pšenične moke, tip 400

1,2 l goveje osnove

70 ml kisa

Oprema

Steklen pekač

Rešetka

Priprava

V ponvi segrejte maslo. Takoj ko se začne peniti, dodajte olje in segrejte.

Govedino solite in poprajte ter jo v ponvi z vseh strani popecite.

Dodajte čebulo, lovorova lista, klinčke in rjavi sladkor ter pražite nadaljnje 3 minute.

Meso potresite z moko in ga pražite še 2–3 minute.

Med stalnim mešanjem dodajte govejo osnovo in kis, tako da nastane gladka omaka.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Goveji haše dajte v steklen pekač.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Pekač vstavite v pečico in specite. Po polovici časa priprave premešajte.

Pred serviranjem haše ponovno solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Goveji haše

Trajanje programa: 210 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Moč: Izklop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Moč: 300 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 180 minut

Meso

Dušena goveja pečenka

Čas priprave: 135 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg govedine (stegno ali pleče), pripravljene za kuhanje

200 g korenja | narezanega na večje kocke

2 čebuli | narezani na večje kocke

50 g zelene | narezane na večje kocke

1 lovorov list

500 ml goveje osnove

250 ml vode

Za praženje

2 žlici olja

Za omako

250 ml vode

125 g crème fraîche

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Poper

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Termometer za živila

Rešetka

Sito, drobno

Palični mešalnik

Priprava

V pekaču Gourmet segrejte olje. Na njem močno popecite govedino, po 1 minuto na vsaki strani.

Govedino vzemite iz pekača. Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

V pekaču popražite zelenjavo. Dodajte govedino in lovorov list. Vstavite termometer za živila. Prilijte vodo in polovico goveje osnove.

Pekač Gourmet položite na rešetko v pečici. Specite.

Po 60 minutah odstranite pokrov, prilijte preostalo govejo osnovo in pecite naprej.

Meso, lovorov list in polovico zelenjave vzemite iz pekača. Prilijte vodo in raztopite pečenkin sok. Zelenjavo in pečenkin sok dajte v posodo in pirirajte. Pire pretlačite skozi fino sito, dodajte crème fraîche in zavrite.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Dušena goveja
pečenka

Trajanje programa: 120 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 190 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 120 minut

Nivo vstavljanja: 1

Meso

Rostbif (pečenje)

Čas priprave: 95 minut

Za 4 porcije

Za rostbif

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

1 kg rostbifa, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Za remulado

150 g jogurta, 3,5 % maščobe

150 g majoneze

2 kisl kumarici

2 žlici kaper

1 žlica peteršilja

2 šalotki

1 žlica drobnjaka

½ žličke limoninega soka

Sol

Sladkor

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite meso, po 1 minuto na vsaki strani.

Meso vzemite iz ponve. Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Rostbif položite na rešetko in namestite termometer za živila. Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Specite.

Za remulado gladko zmešajte jogurt in majonezo. Kumarici, kape in peteršilj drobno sesekljajte. Šalotki narežite na drobne kocke, drobnjak drobno narežite. Vse skupaj dajte v mešanico jogurta in majoneze.

Remulado začinite z limoninim sokom, soljo in sladkorjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Rostbif | Pečenje

Trajanje programa: 50 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 200 °C

Središčna temperatura: 54 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: približno 50 minut

Nivo vstavljanja: 1

Rostbif (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Za rostbif

2 žlici olja

1 žlička soli

Popper

1 kg rostbifa, pripravljenega za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso. V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite meso, po 1 minuto na vsaki strani.

Odstranite meso in namestite vanj termometer za živila.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Rostbif položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Govedina | Rostbif | Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: 100 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 100 °C

Središčna temperatura: 54 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 90 °C

Čas priprave: 100 minut

Meso

Pečenka iz mletega mesa

Čas priprave: 75 minut

Za 10 porcij

Sestavine

1 kg mletega mesa, svinjine

3 jajca, velikost M

200 g drobtin

1 žlička paprike v prahu

Sol

Popper

Oprema

Stekleni pladenj

Priprava

Mleto meso zmešajte z jajci, drobtinami, papriko, soljo in poprom.

Oblikujte štruco in jo položite na stekleni pladenj.

Avtomatski program:

Stekleni pladenj vstavite v pečico in meso specite.

Ročno:

Stekleni pladenj vstavite v pečico in meso specite skladno s 1., 2. in 3. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Mleta pečenka

Trajanje programa: 62 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 220 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 12 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Moč: 150 W

Temperatura: 160 °C

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 45 minut

3. korak priprave

Načini delovanja: Žar

Stopnja: 3

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 5–10 minut

Prekajena svinjska rebra (pečenje)

Čas priprave: 90 minut

Za 4 porcije

Za rebra

1 kg svinjskih reber (hrbtini del),
pripravljenih za kuhanje

Za pesto

50 g pinjol
60 g paradižnika, suhega, vloženega v
olju
30 g peteršilja, gladkega
30 g bazilike
1 strok česna
50 g trdega sira (parmezana),
naribanega
5 žlic sončničnega olja
5 žlic oljčnega olja

Oprema

Stekleni pladenj
Termometer za živila
Palični mešalnik

Priprava

Rebra položite na stekleni pladenj in
namestite termometer za živila. Stekleni
pladenj vstavite v pečico in specite.

V ponvi popražite pinjole. Paradižnik,
peteršilj, baziliko in česen narežite na
večje kose. Pirajte jih skupaj s
pinjolami, parmezanom in sončničnim
oljem. Vmešajte še oljčno olje.

Nastavitev

Avtomatski program

Svinjina | Prekajena svinjska rebra |
Pečenje
Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat.
pečenje

Temperatura: 180 °C

Moč: 300 W

Središčna temperatura: 63 °C

Booster: Izklop

Predgretje:

Crisp function: Izklop

Čas priprave: približno 40 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Pri suhem paradižniku, ki ni vložen v
olju, zadostuje količina 30 g. Pred
pripravo ga prelijte z vrelo vodo in ga
namakajte približno 10 minut. Nato
odlijte vodo.

Meso

Prekajena svinjska rebra (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Za rebra

1 kg svinjskih reber (hrbtini del),
pripravljenih za kuhanje

Za praženje

1 žlica olja

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

V ponvi segrejte olje. Na njem močno popecite rebra, po 1 minuto na vsaki strani.

Rebra odstranite in namestite termometer za živila.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Rebra položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Svinjina | Prekajena svinjska rebra |

Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: 110 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 100 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 90 °C

Središčna temperatura: 63 °C

Čas priprave: približno 100 minut

Mesne kroglice v omaki iz kaper

Čas priprave: 150 minut

Za 4 porcije

Za mesne kroglice

40 g drobtin

110 ml vode

1 čebula

250 g mletega mesa, svinjine

250 g mletega mesa, govedine

1 jajce, velikost M

1 žlička soli

Popper

Za omako

40 g masla | zmehčanega

40 g pšenične moke, tip 400

500 ml mesne osnove | hladne

2 žlici smetane

1 žlica kaper

1 žlička sladkorja

Oprema

Steklen pekač s pokrovom

Stekleni pladenj

Priprava

Drobtine zmešajte z vodo in pustite, da nabreknejo.

Čebulo narežite na majhne kocke.

Meso in čebulo dajte k drobtinam. Z jajcem, soljo in poprom zgnetite mesno testo. Oblikujte 8 mesnih kroglic in jih položite v steklen pekač.

Zmešajte maslo in moko in ju v majhnih porcijah razporedite poleg mesnih kroglic. Dodajte mesno osnovo.

Pekač položite na stekleni pladenj v pečico. Zaženite avtomatski program ali kuhajte pokrito skladno s 1. korakom priprave.

Avtomatski program:

Omako previdno zmešajte. Dodajte ji smetano, kape in sladkor ter kuhajte naprej.

Ročno:

Omako previdno zmešajte. Dodajte ji smetano, kape in sladkor ter kuhajte naprej skladno z 2. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Mesne kroglice v omaki iz kaper

Trajanje programa: 14 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 450 W

Čas priprave: 4 minute

Meso

Svinjska pečenka

Čas priprave: 150 minut

Za 4 porcije

Za pečenko

2 žlici olja

2 žlici gorčice

1 žlička soli

½ žličke popra

½ žličke paprike v prahu

1 kg svinjine (stegno), pripravljene za kuhanje

Za preliv

500 ml zelenjavne osnove

Za omako

300 ml vode

100 g crème fraîche

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica vode | hladne

Sol

Poper

Sladkor

Oprema

Rešetka

Steklen pekač s pokrovom

Rešetka

Termometer za živila

Priprava

Olje zmešajte z gorčico, soljo, poprom in papriko v prahu ter s tem premažite svinjino.

Meso dajte v steklen pekač in namestite termometer za živila. Pekač vstavite na rešetko v pečici. Specite.

Po 30 minutah odstranite pokrov, prilijte zelenjavno osnovo in pecite naprej.

Pečenko vzemite iz pekača. Pečenkino usedlino razredčite z vodo in prelijte v posodo. Dodajte crème fraîche in zavrite. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Svinjska pečenka

Trajanje programa: 100 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat. pečenje

Temperatura: 160 °C

Moč: 150 W

Središčna temperatura: 85 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 100 minut

Nivo vstavljanja: 1

Svinjski file (pečenje)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

3 svinjski fileji (po 350 g), pripravljene za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Za omako

500 g šalotke

20 g masla

1 žlica sladkorja

100 ml belega vina

400 ml zelenjavne osnove

4 žlice balzamičnega kisa

3 žličke medu

½ žličke soli

Poper

1½ žličke jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje. Na njem močno popecite svinjske fileje, po 1 minuto na vsaki strani.

Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Fileje položite na rešetko in namestite termometer za živila. Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Specite.

Šalotke vzdolžno razpolovite in jih narežite na tanke rezine. V ponvi segrejte maslo. Na njem pri srednji nastavitvi popražite šalotke, tako da rahlo porjavijo.

Potresite jih s sladkorjem in jih karamelizirajte pri nizki nastavitvi. Zalijte z vinom, zelenjavno osnovo in balzamičnim kisom. Pri srednji nastavitvi naj vse skupaj rahlo vre približno 30 minut.

V omako dodajte med ter solite in poprajte. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite.

Nastavitev

Avtomatski program

Svinjina | Svinjski file | Pečenje

Trajanje programa: 45 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 160 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vkllop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 40 minut

Nivo vstavljanja: 1

Meso

Svinjski file (pečenje pri nizki temperaturi)

Čas priprave: 130 minut

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

3 svinjski fileji (po 350 g), pripravljeni za kuhanje

Za praženje

2 žlici olja

Oprema

Rešetka

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Rešetko postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Olje zmešajte s soljo in poprom ter s tem premažite meso.

V ponvi segrejte olje. Na njem močno popecite svinjske fileje, po 1 minuto na vsaki strani.

Fileje vzemite iz ponve in namestite termometer za živila.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Svinjske fileje položite na rešetko in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Svinjina | Svinjski file | Pečenje pri nizki temper.

Trajanje programa: 110 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 100 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Temperatura: 90 °C

Čas priprave: 100 minut

Svinjski file v omaki z roquefortom

Čas priprave: 45 minut

Za 4 porcije

Sestavine

200 g sira z modro plesnijo (roquefort)
2 čebuli | narezani na kocke
2 žlici peteršilja | sesekljanega
125 g smetane
50 ml belega vina
3 žlice olja
½ žličke soli
Poper
1 kg svinjskega fileja, pripravljenega za kuhanje

Oprema

Steklen pekač s pokrovom
Stekleni pladenj

Priprava

Sir z modro plesnijo dajte v steklen pekač in ga zdrobite z vilicami. Dodajte čebulo in peteršilj.

Dodajte smetano, vino in olje. Solite in poprajte.

V stekleni pekač položite svinjski file in ga prelijte z omako.

Stekleni pekač postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali kuhajte pokrito skladno s 1. korakom priprave.

Ročno:

Fileje obrnite in kuhajte pokrito skladno z 2. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Svinjina | Sv. file v omaki z roquefortom

Trajanje programa: 19 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 8 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 450 W

Čas priprave: 11 minut

Meso

Zajčje stegno

Čas priprave: 80 minut + 12 ur za mariniranje
Za 6 porcij

Sestavine

2 zajčji stegni (po 400 g), pripravljene za kuhanje
500 ml pinjenca
Sol
Poper
2 žlici kuhanega masla
50 ml rdečega vina
200 g smetane
6 brinovitih jagod
2 lovorova lista
50 g slanine, mastne | narezane na rezine
250 ml mesne osnove
150 ml vode
2 žlici jedilnega škroba
2 žlici vode

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom
Stekleni pladenj

Priprava

Zajčja stegna vložite v pinjenec za približno 12 ur. Medtem jih večkrat obrnite.

Nato jih sperite s vodo, osušite in odstranite kožo. Solite in poprajte.

V pekaču Gourmet na kuhalni plošči segrejte kuhano maslo. Na njem z vseh strani močno popecite zajčja stegna. Zalijte z rdečim vinom in polovico smetane. Dodajte brinove jagode in lovorova lista. Meso obložite z rezinami slanine.

Pekač položite na stekleni pladenj v pečici. Pecite pokrito.

Po 15 minutah dodajte osnovo in pokrito pecite naprej.

Stegna vzemite iz pekača in soku pečenke prilijte preostalo smetano in vodo. Jedilni škrob zmešajte z vodo in ga dodajte omaki. Vse skupaj zavrite. Zajčja stegna položite nazaj v omako.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Zajčje stegno
Trajanje programa: 60 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje
Temperatura: 190 °C
Booster: Izklop
Predgretje: Izklop
Crisp function: Izklop
Čas priprave: 60 minut
Nivo vstavljanja: 1

Kunec

Čas priprave: 100 minut

Za 4 porcije

Za kunca

1,3 kg kunca, pripravljenega za kuhanje

1 žlička soli

Poper

2 žlici dijonske gorčice

30 g masla

100 g kmečkega pršuta, narezanega na kocke

2 čebuli, narezani na kocke

1 žlička timijana, zdrobljenega

125 ml belega vina

125 ml vode

Za omako

1 žlica dijonske gorčice

100 g crème fraîche

1 žlica jedilnega škroba

2 žlici vode

Sol

Poper

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Rešetka

Priprava

Kunca razrežite na 6 kosov. Posolite ga in poprajte ter premažite z gorčico.

V pekaču Gourmet segrejte maslo. Na njem z vseh strani popecite kmečki pršut in kose kunca. Dodajte še čebulo in timijan ter ju popražite. Zalijte z belim vinom in vodo.

Pekač Gourmet položite na rešetko v pečici in kunca pecite.

Kose mesa vzemite iz pekača. Dodajte gorčico in crème fraîche ter vse skupaj zavrite na kuhalni plošči.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgostite omako. Še enkrat na hitro zavrite. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Kunec

Trajanje programa: 35 minut

Ročno

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35 minut

Nivo vstavljanja: 1

Meso

Jelenov hrbet

Čas priprave: 110 minut + 24 ur za namakanje v kvaši

Za 4 porcije

Za kvašo

500 ml rdečega vina

250 ml vode

1 korenček | narezan na kocke

3 čebule | narezane na kocke

Za jelenov hrbet

1,2 kg jelenovega hrbta, pripravljenega za kuhanje

1 žlička soli

1 žlička popra, zdrobljenega

½ žličke žajblja, zmletega

½ žličke timijana

60 g slanine, mastne | narezane na rezine

500 ml mesne ali divjačinske osnove

Za omako

350 g višenj iz kozarca (teža odcejenih)

200 ml višnjevega soka (iz kozarca)

200 g smetane

150 ml vode ali kvaše

1 žlica jedilnega škroba

1 žlica vode ali kvaše

Sol

Poper

Sladkor

Oprema

Kuhinjski sukanec

Termometer za živila

Pekač Gourmet

Rešetka

Priprava

Zavrite vino, vodo, korenček in čebulo.

Mlačno tekočino prelijte čez jelenov hrbet in pustite v hladilniku 24 ur.

Meso vzemite iz kvaše in ga osušite. Kvašo postavite na stran. Zmešajte sol, poper in zelišča ter s tem natrite meso. Ovijte ga v rezine slanine in po potrebi povežite s kuhinjskim sukancem.

Jelenov hrbet položite v pekač Gourmet in namestite termometer za živila. Pekač Gourmet vstavite na rešetko v pečici. Specite.

Po 30 minutah prilijte mesno ali divjačinsko osnovo in pecite naprej.

Pečenkinu usedlino v pekaču Gourmet zalijte z divjačinsko osnovo. Višnje odcedite in prestrezite njihov sok. Odstranite meso in pečenkin sok zalijte z višnjevimi sokom, smetano in vodo ali kvašo.

Jedilni škrob zmešajte z vodo in ga dodajte omaki. Vse skupaj zavrite in dodajte višnje. Začinite s soljo, poprom in sladkorjem ter po želji s kvašo.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina | Jelenji hrbet

Trajanje programa: 50 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 180 °C

Središčna temperatura: 70–78 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 50 °C

Nivo vstavljanja: 1

Meso

Srnin hrbet

Čas priprave: 110 minut + 24 ur za namakanje v kvaši

Za 6 porcij

Za srnin hrbet

1,2 kg srninega hrbta, brez kosti

1½ l pinjenca

1 žlička začimb za divjačino (mešanica začimb)

1 žlička soli

Poper

Za praženje

30 g kuhanega masla

Za omako

125 ml rdečega vina

800 ml divjačinske osnove

125 g crème fraîche

1 žlica jedilnega škroba

2 žlici vode | hladne

Sol

Poper

Začimbe za divjačino (mešanica začimb)

Oprema

Pekač Gourmet s pokrovom

Stekleni pladenj

Priprava

S srninega hrbta odstranite kožo. Za 24 ur ga vložite v pinjenec. Medtem ga večkrat obrnite.

Nato ga sperite s hladno vodo in osušite. Meso začinite z začimbno mešanico za divjačino, soljo in poprom.

V pekaču Gourmet srnin hrbet močno popecite z vseh strani na kuhanem maslu. Po potrebi ločite dele mesa.

Srnin hrbet vzemite iz pekača, ga položite na stekleni pladenj in namestite termometer za živila. Stekleni pladenj vstavite v pečico. Specite.

Pečenkino usedlino v pekaču Gourmet zalijte z rdečim vinom in divjačinsko osnovo. Dodajte crème fraîche. Jedilni škrob zmešajte z vodo in s tem zgoстите omako. Zavrite. Začinite s soljo, poprom, sladkorjem in mešanico začimb za divjačino.

Nastavitev

Avtomatski program

Meso | Divjačina Srnin hrbet

Trajanje programa: 35 minut

Ročno

Načini delovanja: Avtomatsko pečenje

Temperatura: 180 °C

Središčna temperatura: 72 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: približno 35 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Za serviranje pogrejte 6 polovic hrušk iz pločevinke. Z vdolbinami navzgor jih razporedite okrog srninega hrbta in vsako napolnite z 1 žličko brusnične marmelade.

Vabljeni k mizi!

Številne slastne jedi razvajajo brbončice, a ne skrbijo za vitek stas. Pomirjajoče je torej dejstvo, da ribje jedi sodijo k slavnim izjemam, saj so tako zdrave kot okusne. Odvisno od razpoložljivosti rib, navad pri kuhanju in lokalnih značilnosti okusa se ribe po svetu pojavljajo na mizi v obliki najrazličnejših specialitet. Nekatere izmed njih vam ponujamo v naslednjem poglavju.

Ribji kari

Čas priprave: 50 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 ananas, svež (400 g)
 1 paprika, rdeča
 1 banana
 600 g fileja rdečega okuna,
 pripravljenega za kuhanje
 3 žlici limoninega soka
 125 ml belega vina
 125 ml ananasovega soka
 1½ žličke jedilnega škroba
 ½ žličke kajenskega popra
 2 žlici karija
 1½ žličke soli
 1 žlička sladkorja

Oprema

Steklen pekač s pokrovom
 Stekljeni pladenj

Priprava

Ananas olupite, narežite na četrtine in odstranite stržen. Nato ga narežite na kocke. Papriko narežite na ozke trakove in banano na rezine.

Ribo narežite na večje kocke. Stresite jih v skledo in pokapajte z limoninim sokom. Dodajte ananas, papriko in banano ter zmešajte.

Belo vino in ananasov sok zmešajte z jedilnim škrobom, kajenskim poprom, karijem, soljo in sladkorjem. Omako porazdelite po ribi.

Pekač postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico.

Avtomatski program:

Zaženite avtomatski program. Ribji kari kuhajte v pokritem pekaču.

Ročno:

Ribji kari kuhajte v pokritem pekaču skladno s 1. korakom priprave.

Previdno ga premešajte in pokritega kuhajte naprej skladno z 2. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Ribji kari

Trajanje programa: 25 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 9 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 450 W

Čas priprave: 16 minut

Nasvet

Kot priloga se prileže riž.

Ribe

Postrv

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Za ribo

4 postrvi (po 250 g), pripravljene za kuhanje

2 žlici limoninega soka

Sol

Poper

Za nadev

200 g šampinjonov, svežih

½ čebule

1 strok česna

25 g peteršilja

Sol

Poper

3 žlice masla

Za model

1 žlička masla

Oprema

Stekleni pladenj

Priprava

Postrvi pokapajte z limoninim sokom.

Zunaj in znotraj jih solite in poprajte.

Za nadev očistite šampinjone. Čebulo, česen, šampinjone in peteršilj drobno sesekljajte in zmešajte. Mešanico solite in poprajte.

Namastite stekleni pladenj. S pripravljeno mešanico napolnite postrvi in jih eno poleg druge položite na stekleni pladenj. Obložite jih s koščki masla.

Stekleni pladenj vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Postrv

Trajanje programa: 20 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat. pečenje

Temperatura: 170 °C

Moč: 150 W

Središčna temperatura: 75 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Postrvi postrezite z rezinami limone in nekoliko porjavelim maslom.

Krap

Čas priprave: 65 minut

Za 6 porcij

Sestavine

450 ml vode

50 ml kisa

50 ml belega vina

1 krap, brez drobovine, z luskami (1,5 kg), pripravljen za kuhanje

Sol

1 lovorov list

5 zrn popra

Oprema

Steklen pekač s pokrovom

Rešetka

Priprava

Na kuhalni plošči zavrite vodo s kisom in belim vinom.

Krapa z luskami previdno očistite pod vodo, ne da bi poškodovali plast sluzi.

Znotraj ga posolite in prelijte s polovico kisove vode.

Krapa položite v steklen pekač. Dodajte preostalo kisovo vodo z lovorovim listom in zni popra.

Pekač postavite na rešetko v pečici in krapa specite v pokritem pekaču.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Krap

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat. pečenje

Temperatura: 170 °C

Moč: 150 W

Središčna temperatura: 75 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 40 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Krapa postrezite z rezinami limone in nekoliko porjavelim maslom.

Ribe

Morska postrv

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Za ribo

1 morska postrv (1 kg), cela,

pripravljena za kuhanje

1 limona | samo sok

Sol

Za nadev

2 šalotki

2 stroka česna

2 rezini toasta

50 g kaper, drobnih

1 jajce, velikost M | samo rumenjaki

2 žlici oljčnega olja

Čili v prahu

Popper

Za model

1 žlička masla

Oprema

Lesene palčke

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Morsko postrv pokapajte z limoninim sokom. Zunaj in znotraj jo posolite.

Šalotke, česen in toast narežite na majhne kocke. Zmešajte kape, rumenjaki, oljčno olje, šalotke, česen in toast. Začinite s soljo, poprom in čilijem.

Morsko postrv nadevajte s pripravljeno maso. Odprtino zaprite z majhnimi lesenimi palčkami.

Namastite stekleni pladenj. Morsko postrv položite na stekleni pladenj in namestite termometer za živila. Stekleni pladenj vstavite v pečico in ribo pecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Morska postrv

Trajanje programa: 40 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat. pečenje

Temperatura: 170 °C

Moč: 150 W

Središčna temperatura: 75 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: približno 40 minut

Nivo vstavljanja: 1

Lososov file

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Sestavine

4 lososovi fileji (po 200 g), pripravljene za kuhanje

2 žlici limoninega soka

Sol

Poper

3 žlice masla

1 žlička kopa, seseklanega

Za model

1 žlička masla

Oprema

Stekleni pladenj

Termometer za živila

Priprava

Namastite stekleni pladenj.

Lososov file položite na stekleni pladenj. Pokapajte ga z limoninim sokom. Solite in poprajte. Kose lososa obložite s koščki masla in potresite s koprom. Vstavite termometer za živila.

Stekleni pladenj vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Ribe | Lososov file

Trajanje programa: 20 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Avtomat. pečenje

Temperatura: 170 °C

Moč: 150 W

Središčna temperatura: 75 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 1

Narastki in gratinirane jedi

Okusi, ki si jih želimo vedno znova

Le redkokatero drugo jed lahko pripravimo v toliko različicah kot narastek. Pri sestavinah lahko izbiramo in kombiniramo vse, kar nudijo trenutna sezona in naše zaloge. Ta oblika priloge je izjemno priljubljena tudi pri gostih. In če je kaj ostane, je okusna tudi po ponovnem pogrevanju.

Gratiniran radič

Čas priprave: 55 minut

Za 5 porcij

Za radič

8 glavic radiča

50 g masla

5 žličke sladkorja

Sol

Poper

8 rezin šunke (debeline 3–4 mm),

kuhane

Za sirovo omako

30 g masla

40 g pšenične moke, tip 400

750 ml mleka, 1,5 % maščobe

250 g naribanega sira

1 jajce, velikost M | samo rumenjaki

5 žličk muškarnega oreščka

Sol

Poper

1 brizg limoninega soka

Oprema

Model za narastke

Rešetka

Priprava

Odstranite trdi, grenki del radiča.

V ponvi raztopite maslo. Na njem zlatorjavo popecite radič. Nato ga 25 minut dušite pri nizki nastavitvi.

Začinite s sladkorjem, soljo in poprom.

Vsako glavico radiča zavijte v rezino šunke. Zložite jih eno poleg druge v model za narastke.

Za sirovo omako v posodi raztopite maslo. Vmešajte moko in jo rahlo porjavite. Nato med močnim mešanjem dodajte mleko in počakajte, da zavre.

Na koncu vmešajte polovico sira, rumenjaki, muškarni orešček, sol, poper in limonin sok.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Radič prelijte s sirovo omako in potesite s preostalim sirom.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Narastek vstavite v pečico in ga zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Gratiniran radič

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Zgornje/spodnje gretje

Temperatura: 200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Temperatura: 180 °C

Čas priprave: 25–40 minut

Narastki in gratinirane jedi

Piščančja pasteta z gobami

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Za pasteto

1 šalotka | drobno sesekljana
2 stroka česna | drobno sesekljana
1 por, majhen | narezan na kolobarje
8 rezin slanine, mastne | narezane na trakove
200 g šampinjonov | narezanih na pribl. 1 cm velike kocke
150 g ostrigarjev | narezanih na pribl. 1 cm velike kocke
1½ žličke timijana, posušenega
Peteršilj | drobno sesekljan
1½ žličke gorčice, zrnate
Sol
Poper
150 ml belega vina
50 g masla
60 g pšenične moke, tip 400
250 g smetane
500 ml kokošje osnove
250 g listnatega testa
2 piščančja fileja, pripravljena za kuhanje | narezana na pribl. 1 cm velike kocke
4 piščančja stegna (brez kože in kosti), pripravljena za kuhanje | narezana na pribl. 1 cm velike kocke
2 jajci, velikost M | samo rumenjaka

Za praženje

1 žlica olja

Za model

1 žlička masla

Oprema

Model, visok, okrogel, primeren za uporabo z mikrovalovi, Ø 26 cm
Rešetka

Priprava

V ponvi segrejte olje. Na njem popražite šalotko. Dodajte česen, por in slanino ter pražite, dokler ni slanina zlatorjavo zapečena.

Dodajte šampinjone in ostrigarje ter popražite.

Pripravljeno maso prestavite v skledo. Dodajte zelišča in gorčico. Solite in poprajte ter postavite na stran.

Belo vino dajte v posodo in ga pri nizki temperaturi reducirajte. Dodajte maslo in pustite, da se raztopi. Vmešajte moko, tako da nastane gladka pasta. Nato dodajte še smetano in kokošjo osnovo ter med stalnim mešanjem pustite, da zavre. Na koncu mora nastati gosta omaka. Omako prelijte v skledo.

Listnato testo obrežite tako, da prekriva model.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Gobovo maso zmešajte z omako in začinite. Primešajte ji kocke piščančjega mesa in nadevajte v model.

Rob modela premažite z rumenjacom in nanj položite listnato testo. Testo, ki gleda čez rob, odrežite. Z ostrim nožem v vrhnji sloj listnatega testa zarezite

majhne križe, da bo med pečenjem lahko izhajala para. Premažite z rumenjacom.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Piščančjo pasteto s šampinjoni vstavite v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Piščančja past. z gobami

Trajanje programa: 25 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Vklop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Moč: 300 W

Čas priprave: 25 minut

Narastki in gratinirane jedi

Gratiniran krompir s sirom

Čas priprave: 55 minut

Za 4 porcije

Za krompir

600 g krompirja, mokastega

75 g naribane gavde

Za preliv

250 g smetane

1 žlička soli

Poper

Muškatni orešček

Za posip

75 g naribane gavde

Za model

1 strok česna

Oprema

Model za narastke, Ø 26 cm

Rešetka

Priprava

Model za narastke natrite s česnom.

Za preliv zmešajte smetano, sol, poper in muškatni orešček.

Krompir olupite in ga narežite na 3–4 mm debele rezine. Krompir zmešajte s sirom in prelivom ter nadevajte v model.

Po vrhu potresite z gavdo.

Gratiniran krompir postavite na rešetko v pečici in zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Gratiniran
krompir s sirom

Trajanje programa: 28 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 170 °C

Moč: 300 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 28–35 minut

Nivo vstavljanja: 1

Narastki in gratinirane jedi

Lazanja

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Za lazanjo

8 listov za lazanjo (brez predhodnega kuhanja)

Za paradižnikovo-mesno omako

50 g slanine, mastne, prekajene | narezane na drobne kocke
2 čebuli | narezani na kocke
375 g mletega mesa, polovico govedine, polovico svinjine
800 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega
30 g paradižnikove mezge
125 ml mesne osnove
1 žlička timijana, svežega | sesekljanega
1 žlička origana, svežega | sesekljanega
1 žlička bazilike, sveže | sesekljane
Sol
Popper

Za omako iz šampinjonov

20 g masla
1 čebula | narezana na kocke
100 g šampinjonov, svežih | narezanih na rezine
2 žlici pšenične moke, tip 400
250 g smetane
250 ml mleka, 3,5 % maščobe
Sol
Popper
Muškatni orešček
2 žlici peteršilja, svežega | sesekljanega

Za posip

200 g naribane gavde

Oprema

Model za narastke, 32 cm x 22 cm
Rešetka

Priprava

Za paradižnikovo-mesno omako segrejte ponev. Na njej popecite kocke slanine, dodajte mleto meso in ga med mešanjem popražite. Dodajte čebulo in jo podušite. Narežite paradižnike. Paradižnik, paradižnikov sok, paradižnikovo mezgo in mesno osnovo dodajte k mesu. Začinite z zelišči, soljo in poprom. Približno 5 minut kuhajte na šibkem ognju.

Za omako s šampinjoni na maslu popražite čebulo. Dodajte šampinjone in jih na hitro popražite. Potresite z moko in premešajte. Prilijte smetano in mleko. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom. Omako približno 5 minut kuhajte na šibkem ognju. Na koncu dodajte še peteršilj.

Sestavite lazanjo, tako da sestavine v plasteh nadevate v model:

- 1/3 paradižnikovo-mesne omake
- 4 liste za lazanjo
- 1/3 paradižnikovo-mesne omake
- 1/2 omake s šampinjoni
- 4 liste za lazanjo
- 1/3 paradižnikovo-mesne omake
- 1/2 omake s šampinjoni

Lazanjo potresite z gavdo, jo položite na rešetko v pečici in zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Lazanja

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 180

Moč: 300 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 30 minut

Nivo vstavljanja: 1

Narastki in gratinirane jedi

Narastek iz testenin

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Za testenine

150 g testenin (peresnikov),
po navodilih na embalaži 11 minut
kuhanja

1½ l vode

3 žlički soli

Za narastek

1½ žlice masla

2 čebuli | narezani na kocke

1 paprika | 1 cm velike kocke

2 korenčka, majhna | narezana na rezine

150 g crème fraîche

75 ml mleka, 3,5 % maščobe

Sol

Poper

300 g mesnatega paradižnika |

narezanega na večje kocke

100 g šunke, kuhane | narezane na

kocke

150 g ovčjega sira z zelišči | narezanega

na kocke

Za posip

100 g gavde, naribane

Oprema

Model za narastke, 24 cm x 24 cm

Rešetka

Priprava

Testenine kuhajte 5 minut v osoljeni
vodi.

Kocke čebule popražite na maslu.

Dodajte papriko in korenje ter dušite
nadaljnjih 5 minut.

Crème fraîche zmešajte z mlekom in ga
dodajte zelenjavi. Močno solite in
poprajte.

Testenine, paradižnik, šunke in ovčji sir
nadevajte v model za narastke.

Vmešajte zelenjavno omako.

Narastek potresite z gavdo.

Model položite na rešetko v pečici.

Zlatorjavo zapecite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Narastek iz
testenin

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 180 °C

Moč: 300 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 30 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Za narastek lahko uporabite tudi 350 g
kuhanih testenin od prejšnjega dne.

Paella

Čas priprave: 120 minut

Za 8 porcij

Sestavine

2 čebuli

2 stroka česna

1 paprika, rdeča

2 paradižnika

300 g piščančjega fileja, pripravljenega za kuhanje

300 g dolgozrnatega riža

200 g graha, zamrznjenega

300 g obročkov sipe, zamrznjenih

300 g kozic, zamrznjenih

200 g mesa klapavic, zamrznjenih

1 l mesne osnove

6 žlic oljčnega olja

1 žlička paprike v prahu, sladke

½ žličke žafrana, zmletega

Sol

Popper

Oprema

Stekleni pladenj

Priprava

Čebulo in česen narežite na drobne kocke. Papriko narežite na trakove, paradižnik pa na večje kocke. Zelenjavo porazdelite po steklenem pladnju.

Piščančji file narežite na kocke. Skupaj z rižem, grahom, obročki sipe, kozicami in školjkami ga dajte k zelenjavi.

Stekleni pladenj vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali kuhajte skladno s 1. korakom priprave.

Zmešajte mesno osnovo, oljčno olje, papriko in žafran. Solite in poprajte.

Avtomatski program:

Omako porazdelite po paelli in zmešajte. Paello pecite naprej.

Ročno:

Omako porazdelite po paelli in zmešajte. Paello pecite naprej skladno z 2. korakom priprave. Vsakih 20 minut premešajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Paella

Trajanje programa: 75 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 160 °C

Moč: 150 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 20 minut

2. korak priprave

Temperatura: 160 °C

Moč: 150 W

Čas priprave: 55 minut

Narastki in gratinirane jedi

Musaka z bučkami

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Za musako

2½ žlice oljčnega olja

5 bučk | narezanih na rezine

1 čebula | narezana na rezine

2 papriki | narezani na tanke rezine

1 strok česna | drobno sesekljan

1 pločevinka paradižnika (400 g), celega

2 žlici paradižnikove mezge

35 g mete | sesekljane

Sol

Popper

150 g švicarskega sira

(npr. grojerja) | narezanega na rezine

3 žlice pšenične moke, tip 400

500 g jogurta, 3,5 % maščobe

2 jajci, velikost M

180 g sira | naribanega

Za model

1 žlica masla

Oprema

Model za narastke, primeren za uporabo z mikrovalovi

Rešetka

Priprava

V ponvi segrejte olje. Na njem eno za drugo zlatorjavo popražite rezine bučk ter jih postavite na stran.

V isto ponev dajte čebulo, česen in trakove paprike in jih pražite 4 minute. Dodajte paradižnik, paradižnikovo mezgo in meto. Solite in poprajte.

Namastite model za narastke. Dno obložite s polovico bučk, nanje nadevajte polovico paradižnikove omake in po vrhu zložite rezine sira.

Prekrijte s paradižnikovo omako in po vrhu enakomerno porazdelite preostale rezine bučk.

Zmešajte moko, jogurt, jajci in nariban sir. Pripravljeno mešanico razporedite po musaki.

Model postavite na rešetko v pečici. Musako specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Narastki in gratinirane jedi | Musaka z bučkami

Trajanje programa: 35 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Žar s krož. zraka

Temperatura: 180 °C

Moč: 300 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 35 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Bučke lahko nadomestite z jajčevci, bučo ali sladkim krompirjem.

Skrivnostni junaki

Že samo dejstvo, da krompir, riž ali testenine uživamo skoraj vsakodnevno, ne da bi se jih naveličali, kaže na njihov izjemen vpliv na naše dobro počutje in zdravo, okusno prehrano. S svojimi nešteti načini priprave so veliko več kot zgolj dodatek. Jedi predstavljajo na vedno nove načine – tako kot zelenjava, ki je na trgu vse bolj raznolika in s svojo svežino in bogastvom barv vsakemu jedilniku podari posebno vablјiv pridih.

Priloge in zelenjavne jedi

Pečen krompir

Čas priprave: 35 minut

Za 4 porcije

Sestavine

4 krompirji za pečenje (po 200 g)

1 žlica olja

Sol

Popper

Oprema

Stekleni pladenj

Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Krompirje večkrat prebodite z vilicami. Olje zmešajte s soljo in poprom in s to mešanico natrite krompirje.

Krompirje zložite na stekleni pladenj.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Stekleni pladenj vstavite v pečico.

Krompir specite.

Krompirje vzdolžno zarezite in postrezite z maslom.

Nastavitev

Avtomatski program

Priloge in zelenjava | Krompir | Pečen krompir

Trajanje programa: 27 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

2. korak priprave

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 200 °C

Moč: 300 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 25 minut

Nivo vstavljanja: 1

Fižol v timijanovi omaki

Čas priprave: 35 minut

Za 4 porcije

Sestavine

750 g fižola, stročjega, zamrznjenega

50 ml vode

150 g smetane

150 g crème fraîche

2 žlička gorčice

1½ žličke soli

1 žlička jedilnega škroba

1 žlica timijana, zdrobljenega

Popper

Oprema

Steklena posoda s pokrovom, Ø 23 cm

Stekleni pladenj

Priprava

Fižol dajte v stekleno posodo.

Zmešajte vodo, smetano crème fraîche, gorčico, sol, jedilni škrob in timijan.

Začinite s poprom.

Omako dodajte zelenjavi in premešajte.

Stekleno posodo postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico.

Avtomatski program:

Kuhajte v pokriti posodi.

Ročno:

Kuhajte v pokriti posodi skladno s 1. korakom priprave. Zelenjavo premešajte in kuhajte naprej skladno z 2. korakom priprave.

Fižol narežite na primerne kose in servirajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Priloge in zelenjava | Fižol v timijanovi omaki

Trajanje programa: 30 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 450 W

Čas priprave: 10 minut

Priloge in zelenjavne jedi

Korenje v smetani s krebuljico

Čas priprave: 35 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 kg korenja | narezanega na rezine

1 žlica masla

100 ml zelenjavne osnove

150 g smetane

2 žlici belega vina

1 žlička sladkorja

1½ žličke soli

1 žlička jedilnega škroba

1 žlička gorčice

1 žlica krebuljice, sesekljanje

Popper

Oprema

Steklena posoda s pokrovom, Ø 23 cm

Stekleni pladenj

Priprava

Korenje dajte v stekleno posodo skupaj z maslom in zelenjavno osnovo.

Smetano zmešajte z belim vinom, sladkorjem, soljo, jedilnim škrobom, gorčico in krebuljico. Začinite s poprom. Omako dodajte zelenjavi in premešajte. Stekleno posodo postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico.

Avtomatski program:

Kuhajte v pokriti posodi.

Ročno:

Kuhajte v pokriti posodi skladno s 1. korakom priprave. Zelenjavo premešajte in kuhajte naprej v pokriti posodi skladno z 2. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Priloge in zelenjava | Korenje v smet. s krebuljico

Trajanje programa: 18 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 6 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 600 W

Čas priprave: 12 minut

Krompir v oblicah

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Za krompir v oblicah

800 g krompirja, ki se ne razkuha

160 ml vode

Za zeliščno omako

1 čebula

1 strok česna

250 g puste skuto

100 g crème fraîche

2 žlici zelišč, sesekljanih

Sol

Poper

Za lososovo omako

150 g dimljenega lososa

200 g kremnega sira

100 g crème fraîche

½ žličke kopra, suhega

Sol

Poper

Oprema

Steklena posoda s pokrovom, primerna

za uporabo z mikrovalovi, Ø 23 cm

Stekleni pladenj

Priprava

Krompir operite. Z vodo in soljo ga dajte v stekleno posodo. Stekleno posodo postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico.

Avtomatski program:

Kuhajte v pokriti posodi.

Ročno:

Kuhajte v pokriti posodi skladno s 1. korakom priprave. Krompir premešajte in kuhajte naprej v pokriti posodi skladno z 2. korakom priprave.

Pripravite zeliščno omako: čebulo in česen narežite na drobne kocke. Zmešajte jih s skuto, crème fraîche in zelišči. Solite in poprajte.

Pripravite omako z lososom: lososa narežite na trakove. Zmešajte kremni sir, crème fraîche in koper. Solite in poprajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Priloge in zelenjava | Krompir v oblicah

Trajanje programa: 26 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 9 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 300 W

Čas priprave: 17 minut

Priloge in zelenjavne jedi

Riž

Čas priprave: 25 minut

Za 4 porcije

Sestavine

200 g riža parboiled

400 ml vode

1 žlička soli

Oprema

Steklena posoda s pokrovom, primerna za uporabo z mikrovalovi, Ø 23 cm

Stekleni pladenj

Priprava

Riž z vodo in soljo dajte v stekleno posodo. Stekleno posodo postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico.

Avtomatski program:

Kuhajte v pokriti posodi.

Ročno:

Kuhajte v pokriti posodi skladno s 1. korakom priprave. Riž premešajte in kuhajte naprej v pokriti posodi skladno z 2. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Priloge in zelenjava | Riž

Trajanje programa: 20 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 5 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 150 W

Čas priprave: 15 minut

Slan krompir

Čas priprave: 40 minut

Za 4 porcije

Sestavine

900 g krompirja, ki se ne razkuha

120 ml vode

1 žlička soli

Oprema

Steklena posoda s pokrovom, primerna za uporabo z mikrovalovi, Ø 23 cm

Stekleni pladenj

Priprava

Krompir olupite in operite. Z vodo in soljo ga dajte v stekleno posodo.

Stekleno posodo postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico.

Avtomatski program:

Kuhajte v pokriti posodi.

Ročno:

Kuhajte v pokriti posodi skladno s 1. korakom priprave. Krompir premešajte in kuhajte naprej v pokriti posodi skladno z 2. korakom priprave.

Nastavitev

Avtomatski program

Priloge in zelenjava | Slan krompir

Trajanje programa: 21 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 8 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 300 W

Čas priprave: 14 minut

Priloge in zelenjavne jedi

Paradižnikova rižota

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

Sestavine

1 čebula, rdeča | narezana na drobne kocke
125 g španske salame (chorizo) | narezane na drobne kocke
2 ½ žlice oljčnega olja
1 pločevinka paradižnika (400 g), sesekljanega
375 ml kokošje osnove
200 g riža za rižote
1 bučka | narezana na drobne kocke
30 g masla
50 g trdega sira (parmezana), naribanega
2 žlici peteršilja | sesekljanega
100 g črnih oliv (kalamata), brez koščic | drobno sesekljanih
2 žlici drobnjaka | sesekljanega
60 g kozjega sira
50 g listkov bazilike | osmukanih

Oprema

Model za narastke s pokrovom, primeren za uporabo z mikrovalovi
Stekleni pladenj

Priprava

Čebulo, salamo in oljčno olje dajte v model za narastke.

Model postavite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Zaženite avtomatski program ali kuhajte skladno s 1. korakom priprave.

Avtomatski program:

Dodajte paradižnik, kokošjo osnovo in riž ter kuhajte naprej.

Ročno:

Dodajte paradižnik, kokošjo osnovo in riž ter kuhajte naprej skladno z 2. korakom priprave.

Avtomatski program:

Dodajte bučke, dobro premešajte in kuhajte naprej.

Ročno:

Dodajte bučke, dobro premešajte in kuhajte naprej skladno s 3. korakom priprave.

Rižoto pustite 2 minuti, da se prepoji. Dodajte maslo in parmezan.

Pred serviranjem v rižoto vmešajte še peteršilj, olive in drobnjak. Okrasite s kozjim sirom in baziliko.

Nastavitev

Avtomatski program

Priloge in zelenjava | Paradižnikova rižota

Trajanje programa: 21 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 3 minute

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 850 W

Čas priprave: 8 minut

3. korak priprave

Moč: 850 W

Čas priprave: 10 minut

Blagodejna skodelica dobrega okusa

Lahka juha je idealen začetek okusnega menija, lahko pa je tudi glavni obrok, ki ga brez slabe vesti zaužijejo tudi tisti, ki pazijo na vnos kalorij. Krompir, zelenjava, ribe in drugo – skoraj vse, kar bogati našo vsakdanjo prehrano, se čudovito spoji in v povezavi z jušno osnovo – kot juha, pravilno začinjena in po potrebi kremasto obogatena – pokaže svojo raznovrstnost okusov. To pa še ni vse. Psihologi zatrjujejo, da ima juha celo poživiljajoč učinek: njeno uživanje nas spravi v dobro voljo in pomiri napete živce.

Juhe in enolončnice

Jajčni sir

Čas priprave: 45 minut

Za 6 porcij

Za jajčni sir

6 jajc, velikost M

300 ml mleka, 3,5 % maščobe

¼ žličke soli

Za model

1 žlička masla

Oprema

Model za narastke, primeren za uporabo z mikrovalovi, 20 cm x 20 cm
Prozorna folija za živila, odporna proti vročini

Rešetka

Priprava

Zmešajte jajca in mleko, pri čemer pazite, da se masa ne speni. Nato posolite.

Namastite model za narastke. Vanj nadevajte jajčno maso in pokrijte s folijo.

Model postavite na rešetko v pečici. Specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Juhe in enolončnice | Jajčni sir

Trajanje programa: 19 minut

Ročno

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 95 °C

Moč: 150 W

Crisp function: Izklop

Predgretje: Izklop

Čas priprave: 19–24 minut

Nivo vstavljanja: 1

Bučna juha

Čas priprave: 55 minut

Za 6 porcij

Za juho

750 g buče (hokaido) | samo meso | narezano na kocke

1 čebula | narezana na kocke

125 ml mleka, 3,5 % maščobe

375 ml zelenjavne osnove

1½ žličke soli

2 žličke sladkorja

1 žlica masla

1 žlica crème fraîche

Popper

Za okras

6 žlic smetane

1 žlica bučnih semen | grobo sesekljanih

Oprema

Palični mešalnik

Stekleni pladenj

Steklena posoda s pokrovom, primerna za uporabo z mikrovalovi, Ø 23 cm

Priprava

Meso buče in čebulne kocke dajte v stekleno posodo.

Dodajte mleko, zelenjavno osnovo, sol in sladkor ter premešajte. Pekač položite na stekleni pladenj v pečico. Zaženite avtomatski program ali kuhajte pokrito skladno s 1. korakom priprave.

Ročno:

Juho premešajte in kuhajte naprej v pokriti posodi skladno z 2. korakom priprave.

Avtomatski program:

Juho premešajte in jo pokrito kuhajte naprej.

Juho pretlačite, pri čemer dodajte še maslo in crème fraîche. Začinite s poprom.

Preden jo postrežete, juho okrasite s smetano in bučnimi semeni.

Nastavitev

Avtomatski program

Juhe in enolončnice | Bučna juha

Trajanje programa: 22 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 450 W

Čas priprave: 12 minut

Juhe in enolončnice

Mineštra

Čas priprave: 40 minut

Za 4 porcije

Sestavine

50 g kmečkega pršuta
1 čebula
150 g zelene
2 paradižnika
150 g korenja
100 g fižola, stročjega, zamrznjenega
100 g graha, zamrznjenega
50 g testenin (školjkic)
1 žlica italijanske mešanice zelišč,
zamrznjene
100 ml zelenjavne osnove
100 g trdega sira (parmezana), v kosu

Oprema

Stekleni pladenj
Steklena posoda s pokrovom, primerna
za uporabo z mikrovalovi, Ø 23 cm

Priprava

Kmečki pršut in čebulo narežite na kocke. Zeleno in paradižnik narežite na kocke, korenje pa na rezine. Vse skupaj dajte v stekleno posodo.

Dodajte fižol, grah, testenine in zelišča ter zelenjavno osnovo in premešajte. Posodo postavite na stekleni pladenj. Zaženite avtomatski program ali kuhajte pokrito skladno s 1. korakom priprave.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Enolončnico premešajte in jo pokrito kuhajte naprej.

Naribajte parmezan in ga potresite po enolončnici.

Nastavitev

Avtomatski program

Juhe in enolončnice | Mineštra

Trajanje programa: 25 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 450 W

Čas priprave: 15 minut

Nasvet

Namesto testenin lahko uporabite 150 g krompirja, narezanega na kocke.

Paradižnikova juha

Čas priprave: 35 minut

Za 4 porcije

Za juho

250 g korenja | narezanega na rezine

1 čebula | narezana na kocke

1 žlica masla

850 g paradižnika iz pločevinke (teža odcejjenega)

350 ml zelenjavne osnove

1 žlička soli

1 žlička sladkorja

Popper

Za okras

100 g smetane

12 listov bazilike

Oprema

Steklena posoda s pokrovom, primerna za uporabo z mikrovalovi, Ø 23 cm

Stekleni pladenj

Palični mešalnik

Priprava

Rezine korenja, kocke čebule, maslo, paradižnik, zelenjavno osnovo, sol in sladkor dajte v stekleno posodo.

Posodo položite na stekleni pladenj v pečico. Zaženite avtomatski program ali kuhajte pokrito skladno s 1. korakom priprave.

Avtomatski program:

Juho premešajte in jo kuhajte naprej.

Ročno:

Juho premešajte in kuhajte naprej skladno z 2. korakom priprave.

Juho pretlačite. Začinite s poprom.

Smetano na pol čvrsto stepite, baziliko seseklajte. Juho pred serviranjem okrasite s smetano in baziliko.

Nastavitev

Avtomatski program

Juhe in enolončnice | Paradižnikova juha

Trajanje programa: 35 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 11 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 450 W

Čas priprave: 24 minut

Juhe in enolončnice

Zeljna enolončnica

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

Sestavine

200 g mletega mesa, govedine
½ žličke soli
½ žličke paprike v prahu, sladke
Poper
1 čebula
250 g krompirja
100 g pora
250 g zelja
250 g rdeče pese
250 ml goveje osnove
1½ žličke soli
150 g crème fraîche
1 žlica peteršilja | sesekljanega
2 žlici rdečega vinskega kisa

Oprema

Ribežen, grob
Stekleni pladenj
Steklena posoda s pokrovom, primerna za uporabo z mikrovalovi, Ø 23 cm

Priprava

Meso zgnetite s soljo, papriko in poprom. Oblikujte majhne mesne kroglice in jih položite v stekleno posodo.

Čebulo in krompir narežite na kocke. Por narežite na kolobarje. Naribajte zelje. Nastrgajte rdečo peso.

Zelenjavo naložite po plasteh čez mesne kroglice. Dodajte govejo osnovo in sol. Posodo položite na stekleni pladenj v pečico. Zaženite avtomatski program ali kuhajte pokrito skladno s 1. korakom priprave.

Avtomatski program:

Enolončnico premešajte in jo pokrito kuhajte naprej.

Ročno:

Enolončnico premešajte in kuhajte naprej v pokriti posodi skladno z 2. korakom priprave.

Vmešajte crème fraîche in peteršilj. Začinite z vinskim kisom.

Nastavitev

Avtomatski program

Juhe in enolončnice | Zeljna enolončnica
Trajanje programa: 30 minut

Ročno

1. korak priprave
Načini delovanja: Mikrovalovi
Moč: 850 W
Čas priprave: 10 minut
Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave
Moč: 450 W
Čas priprave: 20 minut

Konec dober, vse dobro

Za okusen desert se vedno najde še nekaj prostora v želodcu. Le malokdo se namreč lahko po slastni jedi upre prav tako zapeljivemu zaključku obroka.

Po sladoledu, narastku, sadnem posladku ali podobnem sladkem doživetju bodo gostje prav gotovo zadovoljni vstali od mize, za nameček pa je izdelava teh čudovitih sladkih razvad pogosto povsem enostavna.

Deserti

Sladki kruhov narastek

Čas priprave: 20 minut + 20 minut mirovanja

Za 10 porcij

Sestavine

14 rezin belega kruha
70 g masla, nesoljenega | zmeščanega
8 jajc, velikost M | samo rumenjaki
150 g sladkorja
1 strok vanilje
300 ml mleka, 3,5 % maščobe
300 g smetane
100 g rozin

Za posip

1 žlica sladkorja

Za model

1 žlica masla

Oprema

Model za narastke, plitev
Rešetka

Priprava

Namastite model za narastke.

S kruha odrežite skorjo. Rezine kruha namažite z maslom in diagonalno prerežite.

Zmešajte rumenjake in sladkor.

Vaniljev strok vzdolžno prerežite in ga skupaj z mlekom in smetano segrejte v posodi.

Odstranite vaniljev strok in mleko počasi, med stalnim mešanjem, dodajte jajčno-sladkorni mešanici.

Polovico kruha enakomerno porazdelite v model za narastke. Po kruhu potresite rozine in nanje zložite preostale rezine kruha.

Toplo jajčno mleko enakomerno prelijte po narastku in pustite 20 minut, da se prepoji.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico skladno s 1. korakom priprave.

Na koncu potresite s sladkorjem.

Ročno:

Nastavitve prilagodite skladno z 2. korakom priprave.

Kruhov narastek dajte v pečico in specite.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Sladki kruhov narastek
Trajanje programa: 30 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: Vroč zrak plus

Temperatura: 190 °C

Booster: Vklop

Predgretje: Vklop

Crisp function: Izklop

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 190 °C

Moč: 80 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 25 minut

Crème caramel

Čas priprave: 65 minut + 4–5 ur za hlajenje
Za 10 porcij

Za karamel

150 g sladkorja
80 ml vode

Za kremo

1 strok vanilje
500 ml mleka, 3,5 % maščobe
75 g sladkorja
250 g smetane
2 jajci, velikost M
4 jajca, velikost M | samo rumenjaki

Oprema

Steklen model za narastke, Ø 22 cm
Prozorna folija za živila, odporna proti vročini
Rešetka

Priprava

Za pripravo karamela sladkor in vodo mešajte v posodi in toliko časa kuhajte, da masa postane zlatorumena do zlatorjava. Pazite, da karamel preveč ne porjavi, sicer bo grenkega okusa.

Karamel zlijte v model za narastke in pustite, da se ohladi.

Za kremo vzdolžno zarezite vaniljev strok in z nožem postrgajte sredico. Zavrite mleko skupaj s sladkorjem, vaniljevo sredico in strokom.

Dodajte smetano in pustite, da se masa ohladi na pribl. 60 °C.

Zmešajte jajca in rumenjake in jih primešajte mlečno-smetanovi masi. Odstranite vaniljev strok.

Mešanico vlijte v model in pokrijte s folijo. Model postavite na rešetko v pečici. Specite.

Kremo pustite 4–5 ur, da se ohladi, in jo po možnosti čez noč postavite v hladilnik.

Da se krema in karamel lažje ločita od modela, ga za pribl. 2–3 minute postavite v vročo vodo. Kremo previdno ločite od roba in jo prevrnite na krožnik.

Nastavitev

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus
Temperatura: 95 °C
Moč: 150 W
Booster: Izklop
Predgretje: Izklop
Crisp function: Izklop
Čas priprave: 25 minut
Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Kremo postrezite z malo stepene smetane in s svežim jagodičjem.

Deserti

Sadni drobljenec

Čas priprave: 40 minut

Za 6 porcij

Za narastek

800 g jabolk | narezanih na rezine

65 g sladkorja

200 g borovnic, svežih

75 g pšenične moke, tip 400

90 g sladkorja, rjavega

2 žlički cimeta, zmletega

60 g masla

50 g ovsenih kosmičev

50 g orehov pekan

Za model

1 žlica masla

Oprema

Model za narastke, primeren za uporabo z mikrovalovi, Ø 25 cm

Stekleni pladenj

Priprava

Namastite model za narastke.

Jabolčne rezine dajte v model za narastke in potresite s sladkorjem.

Model postavite na stekleni pladenj.

Zaženite avtomatski program ali pecite skladno s 1. korakom priprave.

Medtem zmešajte moko, sladkor in cimet. Dodajte maslo, ovsene kosmiče in orehe pekan. Iz vseh sestavin zgnetite drobtinasto testo.

Avtomatski program:

Po jabolkih najprej razporedite borovnice in nato še drobtine testa. Ponovno vstavite v pečico in pecite naprej.

Ročno:

Po jabolkih najprej razporedite borovnice in nato še drobtine testa. Pecite naprej skladno z 2. korakom priprave.

Sadni drobljenec pustite 10 minut, da se ohladi.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Sadni drobljenec

Trajanje programa: 24 minut

Ročno

1. korak priprave

Načini delovanja: MV + Žar s krož. zraka

Moč: 300 W

Temperatura: 180 °C

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

2. korak priprave

Moč: 300 W

Temperatura: 180 °C

Čas priprave: 14 minut

Nasvet

Namesto jabolk lahko uporabite tudi hruške, marelice, breskve ali podobno sadje. Borovnice lahko zamenjate z malinami, črnim ribezom, jagodami ali bananinimi rezinami. Sadni drobljenec postrezite s stepeno smetano ali grškim jogurtom.

Skutni narastek

Čas priprave: 20 minut

Za 4 porcije

Sestavine

500 g puste skute

2 jajci, velikost M

100 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

4 žlici limoninega soka

125 g rozin

37 g pudinga v prahu za kuhanje
(vanilja)

½ žličke pecilnega praška

2 žlici drobtin

30 g masla

Oprema

Model za narastke, primeren za
uporabo z mikrovalovi, Ø 22 cm

Stekleni pladenj

Priprava

Zmešajte skuto, jajci, sladkor, vaniljev
sladkor, limonin sok in rozine.

Zmešajte puding in pecilni prašek ter ju
vmešajte v pripravljeno maso. Maso
nadevajte v model za narastke, jo
potresite z drobtinami in po njej
porazdelite koščke masla.

Model postavite na stekleni pladenj v
pečico. Skutni narastek skuhajte.

Nastavitev

Avtomatski program

Deserti | Skutni narastek

Trajanje programa: 10 minut

Ročno

Načini delovanja: Mikrovalovi

Moč: 850 W

Čas priprave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 1

Nasvet

Varianta: vaniljev puding zamenjajte s
125 g zdroba.

Deserti

Čokoladne tortice

Čas priprave: 70 minut

Za 8 porcij

Za testo

70 g čokolade, temne

70 g masla

70 g sladkorja

4 jajca, velikost M | samo rumenjaki

70 g mandljev | zmletih

20 g drobtin

500 ml vaniljeve omake

200 g smetane

Za posip

40 g sladkorja v prahu

Za model

1 žlička masla

Oprema

8 porcijskih modelčkov, Ø 6 cm

Stekleni pladenj

Priprava

V posodi pri nizki nastavitvi raztopite čokolado in jo pustite, da se nekoliko ohladi.

Kremasto zmešajte maslo, sladkor in rumenjake. Nato rahlo vmešajte še čokolado, mandlje in drobtine.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Beljake stepite v čvrst sneg in jih narahlo vmešajte v čokoladno maso.

Porcijske modelčke namastite. Nadevajte jih s pripravljeno maso.

Modelčke zložite na stekleni pladenj in vstavite v pečico. Čokoladne tortice specite.

Smetano čvrsto stepite in jo vmešajte v vaniljevo omako. Enakomerno jo porazdelite po desertnih krožnikih.

Čokoladne tortice z nožem ločite od roba modelčkov. Prevrnite jih vsako na svoj desertni krožnik. Potresite s sladkorjem v prahu in postrezite še mlačne.

Nastavitev

Načini delovanja: MV + Vroč zrak plus

Temperatura: 150 °C

Moč: 80 W

Booster: Izklop

Predgretje: Izklop

Crisp function: Izklop

Čas priprave: 17–25 minut

Nivo vstavljanja: 1

Miele

Miele d.o.o.
Trgovina in servis
Brnčičeva ulica 41 g
1231 Ljubljana - Črnuče
Telefon: 01 292 63 33
E-pošta: info@miele.si
www.miele.si

Nemčija
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

