



KULINARISK

Receptų knyga

Turinys

Kepimo lentelės	3	Pyragas	36
Automatinės programos	25	Desertai	43
Kiauliena/Veršiena	26	Pica/Pyragas/Duona	45
Jautiena/Žvėriena/Aviena	29	Troškiniai/Apkepai	49
Paukštiena	31	Garnyrai	53
Žuvis	34	Pusfabrikačiai	55

Galimi pakeitimai.

Kepimo lentelės

Patarimai dėl specialių orkaitės kaitinimo funkcijų

Šilumos Palaikymas

Naudodami šią funkciją, galite išlaikyti maistą šiltą. Temperatūra automatiškai nustatoma iki 80 °C.

Lėkščių Pašildymas

Šia funkcija galite pašildyti lėkštes ir patiekalus, prieš juos patiekiant. Temperatūra automatiškai nustatoma iki 70 °C.

Lėkštes ir patiekalus tolygiai sukraukite ant grotelių. Naudokite pirmą lentynos padėtį. Praėjus pusei šildymo laiko, sukeiskite juos vietomis.

Atšildymas

Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę. Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atšildymo trukmė. Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Troškinimas garuose

Naudokite tik karščiui ir korozijai atsparius prikaistuvius arba chromuoto plieno indus maistui.

Kai gaminatė keliuose orkaitės lygiuose, įsitikinkite, kad yra pakankamas atstumas tarp lentynų garams cirkuliuoti.

Pradėkite kepti šaltoje orkaitėje, nebent toliau pateiktoje lentelėje būtų rekomenduojamas išankstinis įkaitinimas.

Garų vandens lentelė

Laikas (min.)	Vandens kiekis stalčiuje (ml)
15–20	300
30–40	600
50–60	800

Kepimas Garuose



ĮSPĖJIMAS! Neatidarykite orkaitės durelių, kai funkcija veikia. Galima nusideginti.

Ši funkcija tinka visokiam maistui – tiek šviežiam, tiek šaldytam. Ją galima naudoti gaminti, pašildyti, atšildyti, virti ant lengvos ugnies arba blanšiuoti daržoves, mėsą, žuvį, tešlos gaminius, ryžius, kukurūzus, manų kruopas ir kiaušinius.

Vienu kartu galite paruošti visus pageidaujamus patiekalus. Norėdami tinkamai pagaminti kiekvieną patiekalą,

naudokite tas kepimo trukmes, kurios yra beveik vienodos. Naudodami prietaisą, pripilkite didžiausią vandens kiekį, reikiamą vienam iš patiekalų paruošti. Patiekalus sudėkite į tinkamus prikaistuvius, o paskui ant grotelių. Pakoreguokite tarpus tarp prikaistuvių, kad garai galėtų cirkuliuoti.

Sterilizavimas naudojant šią funkciją
Kepimas Garuose

Daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Vandens kiekis stalčiuje (ml)
Artišokai	96	50–60	1	800
Baklažanai	96	15–25	1	450
Nepjaustyti žiediniai kopūstai	96	35–45	1	600
Smulkinti žiediniai kopūstai	96	25–30	1	500
Nepjaustyti brokoliai	96	30–40	1	550
Smulkinti brokoliai	96	20–25	1	400
Grybų griežinėliai	96	15–20	1	400
Žirniai	96	20–25	1	450
Pankoliai	96	35–45	1	600
Morkos	96	35–45	1	600
Kaliaropės juostelės	96	30–40	1	550
Paprikos juostelės	96	15–20	1	400
Porų žiedai	96	25–35	1	500
Šparaginės pupeles	96	35–45	1	550

- Naudojant šią funkciją galima sterilizuoti tarą (pvz., buteliukus kūdikiams).
- Švarius indus dėkite 1-os lentynos viduryje. Patikrinkite, ar taros angos nukreiptos žemyn nedideliais kampais.
- Į specialų stalčių įpilkite didžiausią leistiną vandens kiekį ir nustatykite 40 min. trukmę.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Vandens kiekis stalčiuje (ml)
Smulkintos su- ltenės	96	20–25	1	450
Briuseliniai ko- pūstai	96	30–40	1	550
Burokėliai	96	70–90	1	800 + 400
Valgomoji gel- teklė	96	35–45	1	600
Kubeliais pjaus- tyti salierai	96	20–30	1	500
Žalieji šparagai	96	25–35	1	500
Baltieji šparagai	96	35–45	1	600
Švieži špinatai	96	15	1	350
Pomidorai be odelių	96	15	1	350
Baltos pupelės	96	25–35	1	500
Savojinis kopūs- tas	96	20–25	1	400
Griežinėliais pjaustytos cuki- nijos	96	15	1	350

Priedai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Vandens kiekis stalčiuje (ml)
Mieliniai kukuliai	96	30–40	1	600
Bulvių kukuliai	96	35–45	1	600
Vidutinio dydžio bulvės su lupe- nomis	96	45–55	1	750
Ryžiai (van- dens / ryžių santykis 1,5: 1)	96	35–40	1	600

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Vandens kiekis stalčiuje (ml)
Virtos bulvės, ketvirčiai	96	35–40	1	600
Duonos kukuliai	96	35–45	1	600
Švieži lakštiniai	96	20–25	1	450
Polenta (skysčio / polentos santykis 3: 1)	96	40–45	1	750

Žuvis

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Vandens kiekis stalčiuje (ml)
Upėtakis, apie 250 g	85	30–40	1	550
Krevetės, šviežios	85	20–25	1	450
Krevetės, šaldytos	85	30–40	1	550
Lašišos filė	85	25–35	1	500
Lašišinis upėtakis, apie 1 000 g	85	40–45	1	600
Midijos	96	20–30	1	500
Plokščių žuvų filė	80	15	1	350

Mėsa

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Vandens kiekis stalčiuje (ml)
Virtas kumpis, 1 000 g	96	55–65	1	800 + 150
Virta viščiuko krūtinėlė	90	25–35	1	500
Virta vištiena, 1 000–1 200 g	96	60–70	1	800 + 150

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Vandens kiekis stalčiuje (ml)
Veršienos / kiaulienos nugarinė be kojos, 800–1 000 g	90	80–90	1	800 + 300
Kasseler (rūkyta kiaulienos nugarinė), virta	90	70–90	1	800 + 300
Tafelspitz (aukščiausios kokybės virta jautiena)	96	110–120	1	800 + 700
Plonos Dešrelės	80	15–20	1	400

Kiaušiniai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Vandens kiekis stalčiuje (ml)
Minkštai virti kiaušiniai	96	10–12	1	400
Vidutinio kietumo virti kiaušiniai	96	13–16	1	450
Kietai virti kiaušiniai	96	18–21	1	500

Karšto Oro Srautas ir Kepimas Garuose naudojimas paeiliui

Mėsą, daržoves ir garnyrą galite paruošti paeiliui, derindami funkcijas. Visi patiekalai paruošiami patiekti vienu metu.

- Maistui apkepti naudokite šią funkciją Karšto Oro Srautas.
- Paruoštas daržoves ir garnyrą dėkite į orkaitę gaminti skirtus indus. Įdėkite į orkaitę su kepsniu.
- Ataušinkite orkaitę iki maždaug 80 °C temperatūros. Atidarykite orkaitės dureles iki pirmos padėties maždaug 15 minučių, kad prietaisas greičiau atvėstų.

- Paleiskite funkciją Kepimas Garuose. Gaminkite kartu, kol bus paruošti.

 Didžiausias vandens kiekis – 650 ml.

Drėgmė didelė

Įpilkite maždaug 300 ml vandens.

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Pudingas / apkepas su vaisiais, sūriu mažuose dubenėliuose	90	35–40
Orkaitėje kepti kiaušiniai	90	30–40
Vyniotinis	90	40–50
Plona žuvies filė	85	15–25
Stora žuvies filė	90	25–35
Mažos žuvys iki 0,35 kg	90	25–35

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Visa žuvis iki 1 kg	90	35–45

Pašildymas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Kukuliai	85	25–35
Makaronai	85	20–25
Ryžiai	85	20–25
Vienos porcijos patiekalai	85	20–25

Drėgmė mažą

Išpilkite maždaug 300 ml vandens.

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kepta kiauliena	1 kg	160–180	90–100	1
Jautienos kepsnys	1 kg	180–200	60–90	1
Kepta veršiena	1 kg	180	80–90	1
Mėsos vyniotinis, nekeptas	0,5 kg	180	30–40	1
Rūkyta kiaulienos nugarinė (mirkyti 2 val.)	0,6–1 kg	160–180	60–70	1
Viščiukas	1 kg	180–200	50–60	1

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Antis	1,5–2 kg	180	70–90	1
Bulvių plokštainis	-	160–170	50–60	1
Makaronų apkepamas	-	190	40–50	1
Lazanija	-	180	45–55	1
Įvairių rūšių duona	0,5–1 kg	180–190	45–60	1
Bandelės	40–60 g	180–210	30–40	2
Bandelių pusfabrikačiai	-	200	20–30	2
Prancūziškųjų batonų pusgaminiai	40–50 g	200	20–30	2
Prancūziškųjų batonų pusgaminiai, šaldyti	40–50 g	200	25–35	2

Kepimas

- Pirmą kartą naudokite žemesnę temperatūrą.
- Jei pyragus kebate ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.
- Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu

skrunda nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.

- Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyragas sukrenta ir pasidaro tįsus, vandeningas, suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Per trumpa kepimo trukmė.	Nustatykite ilgesnę kepimo trukmę. Negalite mažinti kepimo trukmės, nustatydami aukštesnę temperatūrą.
	Tešloje per daug skysčio.	Naudokite mažiau skysčio. Atkreipkite dėmesį, kiek laiko reikia maišyti, ypač jeigu naudojate plakiklį.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą kepdami nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą kepdami nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai paskrunda.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Nustatykite žemesnę orkaitės temperatūrą ir ilgesnį kepimo laiką.
	Tešla netolygiai paskirstyta.	Vienodai paskirstykite tešlą ant kepimo skardos.
Pyragas neiškepa per nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.

Kepimas viename orkaitės lygyje

Kepimas skardose

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Riostainis arba sviestinės bandelės	Karšto Oro Srautas	150–160	50–70	1
Trapus pyragas / vaisių tortas	Karšto Oro Srautas	140–160	70–90	1
Sponge cake / biskvitinis pyragas	Karšto Oro Srautas	140–150	35–50	1

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Sponge cake / biskvitišnis pyragas	Tradicionis kaitinimas	160	35–50	1
Apkepas, trapus pyragas ¹⁾	Karšto Oro Srautas	170–180	10–25	2
Apkepas, biskvito tešla	Karšto Oro Srautas	150–170	20–25	2
Apple pie / obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens skardos, dedamos įstrižai)	Karšto Oro Srautas	160	70–90	2
Apple pie / obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens skardos, dedamos įstrižai)	Tradicionis kaitinimas	180	70–90	1
Sūrio pyragas, skarda ²⁾	Tradicionis kaitinimas	160–170	70–90	2

1) Įkaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilį indą.

Kepimo skardose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mielinė pynutė / riestė	Tradicionis kaitinimas	170–190	30–40	1
Kalėdinis pyragas ¹⁾	Tradicionis kaitinimas	160–180	50–70	1
Duona (ruginė duona) ¹⁾	Tradicionis kaitinimas			1
pirma		230	20	
tada		160–180	30–60	
Kreminiai / sluoksniuotos tešlos pyragaičiai ¹⁾	Tradicionis kaitinimas	190–210	20–35	2

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Biskvitinis vyniotinis ¹⁾	Tradicionis kaitinimas	180–200	10–20	2
Trupininis pyragas (sausas)	Karšto Oro Srautas	150–160	20–40	2
Sviestinis migdolų pyragas / saldūs pyragai ¹⁾	Tradicionis kaitinimas	190–210	20–30	2
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) ²⁾	Karšto Oro Srautas	150–160	35–55	2
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) ²⁾	Tradicionis kaitinimas	170	35–55	2
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	Karšto Oro Srautas	160–170	40–80	2
Mieliniai pyragai su kremu (pvz., varškės, grietinės, pieno / kiaušinių) ¹⁾	Tradicionis kaitinimas	160–180	40–80	2

1) Įkaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilų indą.

Sausainiai

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	Karšto Oro Srautas	150–160	10–20	2
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto Oro Srautas	140	20–35	2
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės ¹⁾	Tradicionis kaitinimas	160	20–30	2
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	Karšto Oro Srautas	150–160	15–20	2

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos	Karšto Oro Srautas	80–100	120–150	2
Migdoliniai Sausainiai	Karšto Oro Srautas	100–120	30–50	2
Sausainiai iš mielinės tešlos	Karšto Oro Srautas	150–160	20–40	2
Sluoksniuotos tešlos kepiniai ¹⁾	Karšto Oro Srautas	170–180	20–30	2
Bandelės ¹⁾	Karšto Oro Srautas	160	10–25	2
Bandelės ¹⁾	Tradicinis kaitinimas	190–210	10–25	2
Small cakes / maži pyragėliai ¹⁾	Karšto Oro Srautas	160	20–35	2
Small cakes / maži pyragėliai ¹⁾	Tradicinis kaitinimas	170	20–35	2

¹⁾ /kaitinkite orkaitę.

Kepiniai ir apkepai

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Makaronų apkepas	Tradicinis kaitinimas	180–200	45–60	1
Lazanija	Tradicinis kaitinimas	180–200	25–40	1
Daržovių apkepas ¹⁾	Terminis Kepin tuvas	160–170	15–30	1
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	Karšto Oro Srautas	160–170	15–30	1
Ryžiai su pienu	Tradicinis kaitinimas	180–200	40–60	1

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žuvies apkepai	Tradicionis kaitinimas	180–200	30–60	1
Įdarytos daržovės	Karšto Oro Srautas	160–170	30–60	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kepimas keliais lygiais

Naudokite šią funkciją: Karšto Oro Srautas.

Kepimo skardose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pyragaičiai su kremu / eklrai ¹⁾	160–180	25–45	1 / 4
Trupininis pyragas	150–160	30–45	1 / 4

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kepimo skardose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	1 / 4
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	140	25–45	1 / 4
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	1 / 4
Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	130–170	1 / 4
Migdoliniai sausainiai	100–120	40–80	1 / 4
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	1 / 4

Kepimas Žemoje Temp.

Šią funkciją naudokite liesos, minkštos mėsos ir žuvies gabalams ruošti. Ši funkcija nenaudojama šiems receptams: apkeptos mėsos troškinimas arba riebios kiaulienos kepimas. Galite naudoti Maisto termometras, kad užtikrintumėte tinkamą mėsos kepimo temperatūrą.



ISPĖJIMAS! Žr. skyrių „Patarimai“.

Galite nustatyti, kad pirmąsias 10 minučių orkaitėje būtų kepama 80 °C–150 °C temperatūroje. Numatytoji nuostata yra 90 °C. Nustačius temperatūrą, orkaitėje

patiekalas toliau kepamas 80 °C temperatūroje. Nenaudokite šios funkcijos paukštienai kepti.



Visuomet kepkite be dangčio, jei naudojate šią funkciją.

1. Apkepkite mėsą iš abiejų pusių 1–2 minutes labai įkaitintoje keptuvėje.
2. Dėkite karštą kepimo indą su mėsa į orkaitę ant grotelių.
3. Įkiškite kepimo termometrą į mėsą.
4. Pasirinkite funkciją Kepimas Žemoje Temp. ir nustatykite tinkamą pabaigos kepimo temperatūrą.

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Jautienos kepsnys	1–1,5	150	120–150	1
Jautienos filė	1–1,5	150	90–110	1
Kepta veršiena	1–1,5	150	120–150	1
Kepsniai	0,2–0,3	120	20–40	1

Pica

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica (plonapadė) ¹⁾	200–230	15–20	2
Pica (su dideliu kiekiu garnyro) ²⁾	180–200	20–30	2
Apkepai	180–200	40–55	1
Špinatų apkepas	160–180	45–60	1
Lotaringiškas apkepas (aštrus pyragas)	170–190	45–55	1
Biskvitinis apkepas	170–190	45–55	1
Varškės pyragas	140–160	60–90	1

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Amer. obuolių pyragas	150–170	50–60	1
Daržovių pyragas	160–180	50–60	1
Nerauginta duona ¹⁾	230	10–20	2
Sluoksniuotos tešlos apkepas ¹⁾	160–180	45–55	2
Flammekuchen ¹⁾	230	12–20	2
Piroggen (rusiška perlenktos picos versija) ¹⁾	180–200	15–25	2

1) Jkaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilų indą.

Kepsnių kepimas

Naudokite orkaitės skirtus karščiui atsparius indus.

Kepsnius kepkite tiesiai skardoje arba ant virš skardos padėtų grotelių.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad mėsos sultys ar riebalai nepridegtų.

Mėsą su plutele galima iškepti kepimo skardoje be dangčio.

Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.

Kad mėsa būtų sultingesnė:

- liesą mėsą kepkite kepimo skardoje su dangčiu arba naudokite kepimo maišelį;
- mėsą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (sveriančiais ne mažiau kaip 1 kg);
- kepimo metu keletą kartų palaistykite didelius kepsnius ir paukštieną jų sultimis.

Kepimo lentelės

Jautiena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Troškinta mėsa	Tradicinis kaitinimas	1–1,5 kg	230	120–150	1
Jautienos kepsnys arba filė: su krauju ¹⁾	Terminis Kepintuvas	storio cm	190–200	5–6 cm storio	1

Patiekalas	Funkcija	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Jautienos kepsnys arba filė: vidutiniškai iškeptas	Terminis Kepintuvas	storio cm	180–190	6–8 cm storio	1
Jautienos kepsnys arba filė: gerai iškeptas	Terminis Kepintuvas	storio cm	170–180	8–10 cm storio	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kiauliena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė, sprandinė, kumpis	Terminis Kepintuvas	1–1,5 kg	160–180	90–120	1
Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai	Terminis Kepintuvas	1–1,5 kg	170–180	60–90	1
Mėsos vyniotinis	Terminis Kepintuvas	750 g–1 kg	160–170	50–60	1
Kiaulės koja (apvirta)	Terminis Kepintuvas	750 g–1 kg	150–170	90–120	1

Veršiena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kepta veršiena	Terminis Kepintuvas	1 kg	160–180	120–150	1
Veršienos kulninė	Terminis Kepintuvas	1,5–2 kg	160–180	120–150	1

Aviena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ėriuko koja, kepta aviena	Terminis Kepintuvas	1–1,5 kg	150–180	100–120	1
Ėrienos nugarinė	Terminis Kepintuvas	1–1,5 kg	160–180	40–60	1

Žvėriena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kiščio nugarinė, kiščio šlaunelė 1)	Tradicinis kaitinimas	iki 1 kg	230	30–40	1
Elnienos nugarinė	Tradicinis kaitinimas	1,5–2 kg	210–220	35–40	1
Elnienos kumpis	Tradicinis kaitinimas	1,5–2 kg	180–200	60–90	1

1)) kaitinkite orkaitę.

Paukštiena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas, jauniklis viščiukas	Terminis Kepintuvas	200–250 g porcija	200–220	30–50	1
Pusė viščiuko	Terminis Kepintuvas	400–500 g porcija	190–210	35–50	1
Vištiena gabalais	Terminis Kepintuvas	1–1,5 kg	190–210	50–70	1

Patiekalas	Funkcija	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Antis	Terminis Kepintuvas	1,5–2 kg	180–200	80–100	1

Žuvis (troškinta)

Patiekalas	Funkcija	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žuvis	Tradicinis kaitinimas	1–1,5 kg	210–220	45–60	1

Mažasis kepinuvas

- Kepdami griliu, visada nustatykite didžiausią temperatūrą.
- Lentyną dėkite į kepinimo grilio lentelėje nurodytą padėtį.
- Pirmoje lentynos padėtyje visada padėkite indą nuvarvėjusiems riebalams surinkti.

- Grilyje kepkite tik plokščius mėsos arba žuvies gabalus.
- Prieš kepimą visada pasirinkite grilio funkciją ir pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 5 minutes.



DĖMESIO Maistą visada ruoškite uždarę orkaitės dureles.

Mažasis kepinuvas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Kepimo grilyje laikas (min.)		Lentynos padėtis
		Viena pusė	Antra pusė	
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	210–230	30–40	30–40	1
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta	230	20–30	20–30	1
Kiaulienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	1
Veršienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	1
Avienos nugarinė	210–230	25–35	20–35	1

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Kepimo grilyje laikas (min.)		Lentynos padėtis
		Viena pusė	Antra pusė	
Žuvis, 500–1 000 g	210–230	15–30	15–30	1

Didysis Kepintuvas

Patiekalas	Kepimo grilyje laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Viena pusė	Antra pusė	
Burgers / mėsainiai	9–13	8–10	3
Kiaulienos filė	10–12	6–10	3
Dešrelės	10–12	6–8	3
Filė žlėgtainiai, veršienos žlėgtainiai	7–10	6–8	3
Toast / skrebučiai	1–3	1–3	3
Skrebutis su garnyru	6–8	-	3

Šaldytas Maistas

- Nuimkite maisto pakuotę. Padėkite maistą ant lėkštės.

- Neuždenkite nei dubeniu, nei lėkšte. Tai gali pailginti atšildymo laiką.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica, šaldyta	200–220	15–25	2
Amerikietiška pica, šaldyta	190–210	20–25	2
Pica, atvėsinta	210–230	13–25	2
Picos užkandžiai, šaldyti	180–200	15–30	2
Gruzdintos bulvytės, plonai pjaustytos	200–220	20–30	2
Gruzdintos bulvytės, stambiai pjaustytos	200–220	25–35	2
Kroketai	220–230	20–35	2
Paskrudintos Bulvės	210–230	20–30	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Lazanija / įdaryti makaronai vamzdučiai, švieži	170–190	35–45	2
Lazanija / įdaryti makaronai vamzdučiai, šaldyti	160–180	40–60	2
Orkaitėje keptas sūris	170–190	20–30	2
Viščiuko Sparneliai	190–210	20–30	2

Užšaldyti pusgaminiai

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Šaldyta pica	Tradicionis kaitinimas	pagal gamintojo nurodymus	pagal gamintojo nurodymus	2
Skrudintos bulvytės ¹⁾ (300–600 g)	Tradicionis kaitinimas arba Terminis Kepintuvas	200–220	pagal gamintojo nurodymus	2
Prancūziškieji batonai	Tradicionis kaitinimas	pagal gamintojo nurodymus	pagal gamintojo nurodymus	2
Vaisinis pyragas	Tradicionis kaitinimas	pagal gamintojo nurodymus	pagal gamintojo nurodymus	2

1) Kepdami skrudintas bulvytes 2–3 kartus apverskite.

Atšildymas

- Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę.
- Naudokite pirmą lentynos padėtį nuo apačios.

- Neuždenkite maisto dubeniu ar lėkšte, nes gali pailgėti atšildymo trukmė.

Patiekalas	Kiekis	Atšildymo laikas (min.)	Likusi atšildymo trukmė (min.)	Pastabos
Viščiukas	1 kg	100–140	20–30	Viščiuką uždėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1 kg	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	500 g	90–120	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis	150 g	25–35	10–15	-
Braškės	300 g	30–40	10–20	-
Sviestas	250 g	30–40	10–15	-
Grietinė-lė	2 x 200 g	80–100	10–15	Grietinėlę plakite ne visiškai atitirpdytą.
Didelis puošnus tortas	1,4 kg	60	60	-

Konservavimas

Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.

Šiai funkcijai naudokite pirmą lentynų lygį nuo apačios.

Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.

Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.

Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.

Į kepimo padėklą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.

Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).

Minkšti vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.)
Žemuogės / mėlynės / avietės / prinokę agrastai	160–170	35–45	-

Kaulavaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.)
Kriaušės / svarainiai / slyvos	160–170	35–45	10–15

Daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.)
Morkos ¹⁾	160–170	50–60	5–10
Agurkai	160–170	50–60	-
Marinuotos daržovės	160–170	50–60	5–10
Kaliaropės / žirniai / šparagai	160–170	50–60	15–20

1) Palikite orkaitėje, kai ją išjungsiate.

Džiovinimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis
Pupos	60–70	6–8	2
Pipirai	60–70	5–6	2
Daržovės sriubai	60–70	5–6	2
Grybai	50–60	6–8	2
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3	2
Slyvos	60–70	8–10	2
Abrikosai	60–70	8–10	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	2
Kriaušės	60–70	6–9	2

Duona

Iš anksto įkaitinti nerekomenduojama.

Į vandens stalčių įpilkite 100 ml vandens.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Balta Duona	180–200	40–60	1
Prancūziškasis Bato- nas	200–220	35–45	1
Sviestinė Bandelė	180–200	40–60	1
Čiabata	200–220	35–45	1
Ruginė Duona	190–210	50–70	1
Juoda duona	180–200	50–70	1
Nesmulkintų grūdų duona	170–190	60–90	1

Mėsos termometro lentelė

Jautiena

Patiekalas	Maisto kepimo tem- peratūra (°C)
Šonkauliukai / filė kepsnys: Lengvai iš- keptas	45–50
Šonkauliukai / filė kepsnys: vidutiniškai iškeptas	60–65
Šonkauliukai / filė kepsnys: gerai iš- keptas	70–75

Kiauliena

Patiekalas	Maisto kepimo tem- peratūra (°C)
Mentė / kumpis / kiaulienos sprandi- nė	80–82
Kotletas (nugari- nės) / rūkyta kiau- lienos nugarinė	75–80
Maltos mėsos keps- nys	75–80

Veršiena

Patiekalas	Maisto kepimo tem- peratūra (°C)
Kepta veršiena	75–80

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Veršienos kulninė	85–90

Aviena / ėriena

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Avies koja	80–85
Avienos nugarinė	80–85
Kepta aviena / Ėriuko koja	70–75

Žvėriena

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Kiškio nugarinė	70–75

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Kiškio šlaunelė	70–75
Nepjaustytas kiškis	70–75
Elnienos nugarinė	70–75
Elnio koja	70–75

Žuvis

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Lašiša	65–70
Upėtakiai	65–70

Automatinės programos

 **ISPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Automatinės programos

Šių automatinių programų nuostatos yra optimalios bet kokios rūšies mėsa arba kitiems receptams.

- Mėsos programos su funkcija: Automatinės Svorio Progr. (menu: Kepimo Vadovas). Ši funkcija automatiškai apskaičiuoja kepimo laiką. Jeigu norite ją naudoti, įveskite maisto svorį.
- Mėsos programos su funkcija: Automatinis maisto termometras (menu: Kepimo Vadovas). Ši funkcija automatiškai apskaičiuoja kepimo laiką. Jeigu norite ją naudoti, įveskite kepimo temperatūrą. Programai pasibaigus, pasigirsta signalas.
- Receptai (menu: Kepimo Vadovas). Taikant šią funkciją patiekalui naudojamos iš anksto nustatytos vertės.

Patiekalai su funkcija: Automatinės Svorio Progr.
Kepta kiauliena
Kepta veršiena
Troškinta mėsa
Kepta žvėriena
Kepta aviena
Viščiukas
Kalakutas
Antis
Žąsis

Patiekalai su funkcija: Automatinis maisto termometras
Kiaulienos nugarinė
Jautienos Kepsnys
Skandinaviška Jautiena
Žvėrienos nugarinė
Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta
Viščiuko/Kalakuto Krūtinėlė
Visa Žuvis

Kategorijos

Menu „Kepimo vadovas“ patiekalai suskirstyti į kelias kategorijas:

- Kiauliena/Veršiena
- Jautiena/Žvėrieną/Aviena
- Paukštiena
- Žuvis
- Pyragas
- Desertai
- Pica/Pyragas/Duona
- Troškiniai/Apkepai
- Garnyrai
- Pusfabrikačiai

Kiauliena/Veršiena

Kepta kiauliena

Nuostatos:

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 000 g iki 2 000 g nustatymas.

Ruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėsą prieskoniais ir įdėkite į karščiui atsparią kepmo formą. Įpilkite vandens arba kitokio skysčio. Patiekalas turi būti apsemtas 20–40 mm. Apverskite kepsnį maždaug po 30 minučių.

- Lentynos padėtis: 1

Kiaulienos nugarinė

Nuostatos:

Automatinis mėsos termometras, kepmo temperatūra – 75 °C.

Ruošimas:

Pagal skonį mėsą pagardinkite prieskoniais, įkiškite mėsos termometrą ir ją įdėkite į karščiui atsparų indą.

- Lentynos padėtis: 1

Kiaulės Koją

Ingredientai:

- 1 užpakalinė kiaulės koja 0,8–1,2 kg
- 2 valgomojo šaukšto aliejaus
- 1 arbatinis šaukštėlis druskos
- 1 arbatinis šaukštėlis saldžiosios paprikos
- 1/2 arbatinio šaukštelio baziliko
- 1 maža pjaustyta grybų skardinė (280 g)
- daržovių sultinio (morkos, porai, salierai, petražolės)
- vandens

Ruošimas:

Aplink kiaulės koją apipjaukite odą. Sumaišykite aliejų, druską, papriką, baziliką ir šiuo mišiniu apibarstykite kiaulės koją. Kiaulės koją padėkite ant kepsnių skardos ir ant jos paskleiskite grybus. Sudėkite sriubos daržoves ir įpilkite vandens. Patiekalas turi būti apsemtas 10–15 mm. Apverskite kepsnį maždaug po 30 minučių.

- Laikas prietaise: 160 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Kiaulės Mentė

Ingredientai:

- 1,5 kg kiaulės mentės su oda, jauno paršiuko
- druska
- pipirai
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 150 g smulkiai supjaustyto saliero
- 1 supjaustytas poras
- 1 maža smulkiai supjaustytų pomidorų skardinė (400 g)
- 250 ml grietinės
- 2 nuluptos ir sutrintos česnako skiltelės
- šviežio rozmarino ir čiobrelės

Ruošimas:

Aštrių peiliu odoje įpjaukite rombus. Pabarstykite druska ir pipirais bei visus šonus apskrudinkite kepamojoje skardoje su alyvuogių aliejumi ant kaitvietės; po to nuimkite. Kepsnių skardoje su trupučiu aliejaus patroškinkite salierus ir porus, po to pridėkite pomidorų, grietinės, česnako skilteles, rozmarino ir čiobrelės, sumaišykite ir ant viršaus padėkite kiaulės mentę. Įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 130 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Kepta veršiena**Nuostatos:**

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 000 g iki 2 000 g nustatymas.

Ruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėsą prieskoniais ir įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą. Įpilkite vandens arba kitokio skysčio. Patiekalas turi būti apsemtas 10–20 mm. Patiekalą uždenkite.

- Lentynos padėtis: 1

Veršiuko Koja**Ingredientai:**

- 1 užpakalinė veršiuko koja 1,5–2 kg
- 4 griežinėlių virto kumpio
- 2 valgomojo šaukšto aliejaus

- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis saldžiosios paprikos
- 1/2 arbatinio šaukštelio baziliko
- 1 maža pjaustytų grybų skardinė (280 g)
- daržovių sultinio (morkos, porai, salierai, petražolės)
- vandens

Ruošimas:

Padarykite 8 įpjovas išilgai veršiuko kojos. Keturis griežinėlius virto kumpio perpjaukite per pusę ir šiuos gabalėlius sudėkite į įpjovas. Sumaišykite aliejų, druską, papriką, baziliką ir šį mišinį užtepkite ant veršiuko kojos. Veršiuko koją įdėkite į kepimo formą ir ant kepsnio paskleiskite grybus. Sudėkite sriubos daržoves ir užpilkite vandens ant veršiuko kojos. Patiekalas turi būti apsemtas 10–15 mm. Apverskite kepsnį maždaug po 30 minučių.

- Laikas prietaise: 160 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Ossobucco**Ingredientai:**

- 4 valgomieji šaukštai sviesto skrudinimui
- 4 veršienos karkos griežinėliai, maždaug 3–4 cm storio (atpjauti įstrižai kaulo)
- 4 vidutinio dydžio morkos, supjaustytos mažais kubeliais
- 4 salierai, supjaustyti mažais kubeliais
- 1 kg sunokusių pomidorų; nulupti, perpjauti per pusę, išpjauti šerdis ir supjaustyti kubeliais
- 1 ryšelis nuplautų ir susmulkintų petražolių
- 4 šaukštų sviesto
- 2 šaukštai miltų padengimui
- 6 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 250 ml balto vyno
- 250 ml mėsos sultinio
- 3 vidutinio dydžio svogūnai, nulupti ir smulkiai supjaustyti
- 3 nuluptos ir plonai supjaustytos česnako skiltelės

- po 1/2 arbatinio šaukštelio čiobrelių ir raudonėlio
- 2 lauro lapai
- 2 gvazdikėliai
- druska, šviežiai sumalti juodieji pipirai

Ruošimas:

Kepsnių skardoje ištirpinkite 4 šaukštus sviesto ir patroškinkite daržoves. Daržoves išimkite iš kepsnių skardos.

Veršienos karkos griežinėlius nuplaukite, nusauskinkite, pabarstykite prieskoniais ir padenkite miltų sluoksniu. Miltų perteklių nukratykite. Įkaitinkite alyvuogių aliejų ir griežinėlius ant vidutinio kaitrumo ugnies, paskrudinkite, kol jie bus aukso spalvos. Mėsą išimkite ir iš kepsnių skardos išpilkite alyvuogių aliejaus perteklių.

Mėsos sultis kepsnių skardoje sumaišykite su 250 ml vyno, supilkite į prikaistuvį ir kurį laiką lėtai virinkite. Įpilkite 250 ml mėsos sultinio, sudėkite petražoles, čiobrelį, raudonėlį ir kubeliais supjaustytus pomidorus. Pabarstykite druska ir pipirais. Dar kartą užvirkite.

Į kepsnių skardą sudėkite daržoves, ant viršaus padėkite mėsą ir užpilkite padažu. Kepimo skardą uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 120 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Įdaryta Veršienos Krūtinėlė**Ingredientai:**

- 1 duonos bandelė
- 1 kiaušinis
- 200 g faršo
- druska, pipirai
- 1 smulkintas svogūnas
- smulkintos petražolės
- 1 kg veršienos krūtinėlės (su įpjova)
- daržovių sultinio (morkos, porai, salierai, petražolės)

- 50 g bekono
- 250 ml vandens

Ruošimas:

Bandelę išmirkykite vandenyje; po to vandenį nuspauskite. Tada įmaišykite kiaušinį, faršą, druską, pipirus, susmulkintą svogūną ir petražoles.

Veršienos krūtinėlę (su įpjova) pabarstykite prieskoniais ir į įpjovą sudėkite mėsos įdarą. Angą užsiūkite.

Veršienos krūtinėlę padėkite ant kepsnių skardos, sudėkite sriubos daržoves, kumpį ir įpilkite vandens. Po 30 minučių kepsnį apverskite.

- Laikas prietaise: 100 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Mėsos Ruletas**Ingredientai:**

- 2 sausos duonos bandelės
- 1 svogūnas
- 3 šaukštai susmulkintų petražolių
- 750 g jautienos ir kiaulienos faršo mišinio
- 2 kiaušiniai
- druska, pipirai ir paprika
- 100 g bekono griežinėlių

Ruošimas:

Sausas bandeles išmirkykite vandenyje; po to vandenį nuspauskite. Nulupkite svogūną, jį smulkiai supjaustykite, patroškinkite ir sudėkite smulkintas petražoles.

Sumaišykite faršą, kiaušinius, nuspaustas bandeles ir svogūną. Pagardinkite druska, pipirais ir paprika, sudėkite į stačiakampę kepsimo skardą ir padenkite bekono griežinėliais. Įpilkite truputį vandens ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 70 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Jautiena/Žvėriena/Aviena

Jautienos Kepsnys

Nuostatos:

Automatinis mėsos termometras. Kepimo temperatūra:

- Su krauju – 48 °C
- Vidutiniškai iškepęs – 65 °C
- Gerai iškepęs – 70 °C

Ruošimas:

Pagal skonį mėsą pagardinkite prieskoniais, įkiškite mėsos termometrą ir ją įdėkite į karščiui atsparų indą.

- Lentynos padėtis: 1

Skandinaviška Jautiena

Nuostatos:

Automatinis mėsos termometras. Kepimo temperatūra:

- Su krauju – 50 °C
- Vidutiniškai iškepęs – 65 °C
- Gerai iškepęs – 70 °C

Ruošimas:

Pagal skonį mėsą pagardinkite prieskoniais, įkiškite mėsos termometrą ir ją įdėkite į karščiui atsparų indą.

- Lentynos padėtis: 1

Troškinta mėsa



Nenaudokite šios programos jautienos kepsniams ir nugarinės patiekalams.

Nuostatos:

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 000 g iki 2 000 g nustatymas.

Ruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėsą prieskoniais ir įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą.

Įpilkite vandens arba kitokio skysčio. Patiekalas turi būti apsemtas 10–20 mm. Patiekalą uždenkite.

- Lentynos padėtis: 1

Marinuota Jautiena

Ingredientai marinatui:

- 1 l vandens
- 500 ml vyno acto
- 2 arbatiniai šaukšteliai druskos
- 15 pipiro grūdelių
- 15 kadagio uogų
- 5 lauro lapai
- 2 ryšeliai sriubos daržovių (morkos, porai, salierai, petražolės)
- Viską užvirinkite ir palikite atvėsti.
- 1,5 kg jautienos kapotinio
- Ant jautienos marinadą pilkite tol, kol marinadas mėsą apsems; marinuokite 5 dienas.

Kepsnio ingredientai

- druska
- pipirai
- sriubos daržovės iš marinato

Ruošimas:

Jautienos kapotinį išimkite iš marinado ir nusausinkite. Pabarstykite druska ir pipirais, visus šonus apskrudinkite kepamojoje skardoje ant kaitvietės; sudėkite sriubos daržoves iš marinato.

Įpilkite šiek tiek marinato į kepamąją skardą. 10–15 mm nuo apačios turi būti apsemta. Kepamąją skardą uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 150 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Žvėrienos nugarinė

Nuostatos:

Automatinis mėsos termometras. Kepimo temperatūra: 70 °C.

Ruošimas:

Pagal skonį mėsą pagardinkite prieskoniais, įkiškite mėsos termometrą ir ją įdėkite į karščiui atsparų indą.

- Lentynos padėtis: 1

Kepta žvėriena**Nuostatos:**

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 000 g iki 2 000 g nustatymas.

Ruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėsą prieskoniais ir įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą. Įpilkite vandens arba kitokio skysčio. Patiekalas turi būti apsemtas 10–20 mm. Patiekalą uždenkite.

- Lentynos padėtis: 1

Triušiena**Ingredientai:**

- 2 kiškių nugarinės
- 6 kadagio uogų (sutrintų)
- druska ir pipirai
- 30 g ištirpinto sviesto
- 125 ml grietinės
- daržovių sultinio (morkos, porai, salierai, petražolės)

Ruošimas:

Kiškių nugarines ištrinkite sutrintomis kadagio uogomis, druska ir pipirais, sutepkite ištirpintu sviestu.

Kiškių nugarines padėkite ant kepsnių skardos, supilkite grietinėlę ir sudėkite sriubos daržoves.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Triušis garstyčių padaže**Ingredientai:**

- 2 triušiai, po 800 g
- druska ir pipirai
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 2 stambiai pjaustyti svogūnai
- 50 g kubeliais pjausyto kumpio
- 2 valgomąjo šaukšto miltų
- 375 ml vištienos sultinio
- 125 ml balto vyno
- 1 arbatinis šaukštelis šviežio čiobrelio
- 125 ml grietinės
- 2 valgomieji šaukštai „Dijon“ garstyčių

Ruošimas:

Triušius supjaustykite į 8 panašaus dydžio gabalus, pabarstykite druska ir pipirais, visus šonus apskrudinkite kepanojoje skardoje ant kaitvietės.

Triušienos gabalus išimkite ir apskrudinkite svogūnus ir kumpį. Apibarstykite miltais ir sumaišykite. Įmaišykite vištienos sultinio, baltojo vyno ir čiobrelių; užvirkite.

Sudėkite grietinėlę ir „Dijon“ garstyčias, įdėkite mėsą, uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 90 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Šernas**Ingredientai marinatui:**

- 1,5 l raudono vyno
 - 150 g šakniavaisinio saliero
 - 150 g morkų
 - 2 svogūnų
 - 5 lauro lapai
 - 5 gvazdikėliai
 - 2 ryšeliai sriubos daržovių (morkos, porai, salierai, petražolės)
- Viską užvirkite ir palikite atvėsti.
- 1,5 kg šernienos kapotinio (mentės)
- Ant mėsos marinatą pilkite tol, kol marinatas mėsą apsems; marinuokite 3 dienas.

Kepsnio ingredientai

- druska
- pipirai
- sriubos daržovės iš marinato
- 1 maža voveraičių skardinė

Ruošimas:

Šernienos kapotinį išimkite iš marinato ir nusauskite. Pabarstykite druska ir pipirais bei visus šonus apskrudinkite kepamojoje skardoje ant kaitvietės. Įdėkite voveraičių ir šiek tiek sriubos daržovių iš marinato.

Supilkite marinatą į kepamąją skardą. 10–15 mm nuo apačios turi būti apsemta. Kepamąją skardą uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 140 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Kepta aviena**Nuostatos:**

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 000 g iki 2 000 g nustatymas.

Ruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėsą prieskoniais ir įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą. Įpilkite vandens arba kitokio skysčio. Patiekalas turi būti apsemtas 10–30 mm. Patiekalą uždenkite.

- Lentynos padėtis: 1

Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta**Nuostatos:**

Automatinis mėsos termometras. Kepimo temperatūra: 70 °C.

Ruošimas:

Pagal skonį mėsą pagardinkite prieskoniais, įkiškite mėsos termometrą ir ją įdėkite į karščiui atsparų indą.

- Lentynos padėtis: 1

Ėriuko koja**Ingredientai:**

- 2,7 kg ėriuko kojos
- 30 ml alyvuogių aliejaus
- druska
- pipirai
- 3 česnako skiltelės
- 1 ryšulėlio šviežio rozmarino (arba 1 arb. š. džiovinto rozmarino)
- vandens

Ruošimas:

Ėriuko koją nuplaukite, patapšnodami nusauskite, įtrinkite alyvuogių aliejų ir įpjaukite galias įpjovas. Pabarstykite druska ir pipirais. Česnako skilteles nulupkite, supjaustykite, kartu su rozmarino šakelėmis sukiškite į įpjovas mėsoje.

Įdėkite ėriuko koją į kepamąją skardą ir įpilkite vandens. Patiekalas turi būti apsemtas 10–15 mm. Apverskite kepsnį maždaug po 30 minučių.

- Laikas prietaise: 165 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Paukštiena**Viščiukas****Nustatymai:**

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 900 g iki 2 100 g nustatymas.

Ruošimas:

Viščiuką įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais. Maždaug po 30 minučių kepsnį apverskite. Ekrane rodomas priminimas.

- Lentynos padėtis: 1

Kalakutas**Nustatymai:**

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 700 iki 4 700 g nustatymas.

Ruošimas:

Kalakutą įdėkite į karščiui atsparų indą ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais. Maždaug po 30 minučių kepsnį apverskite. Ekrane rodomas priminimas.

- Lentynos padėtis: 1

Antis**Nustatymai:**

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 500 iki 3 300 g nustatymas.

Ruošimas:

Antį įdėkite į karščiui atsparų indą ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais. Maždaug po 30 minučių kepsnį apverskite. Ekrane rodomas priminimas.

- Lentynos padėtis: 1

Žąsis**Nustatymai:**

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 2 300 iki 4 700 g nustatymas.

Ruošimas:

Žąsį įdėkite į karščiui atsparų indą ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais. Maždaug po 30 minučių kepsnį apverskite. Ekrane rodomas priminimas.

- Lentynos padėtis: 1

Viščiuko/Kalakuto Krūtinėlė**Nuostatos:**

Automatinis mėsos termometras, kepimo temperatūra – 75 °C.

Ruošimas:

Pagal skonį kalakutienos krūtinėlę (be kaulo) pagardinkite prieskoniais, įkiškite mėsos termometrą ir ją įdėkite į karščiui atsparų indą.

- Lentynos padėtis: 1

Viščiuko Šlaunelės**Ingredientai:**

- 4 viščiuko šlaunelės po 250 g
- 250 g „crème fraîche“ (raugintos grietinėlės)
- 125 ml grietinėlės
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis paprikos
- 1 arbatinis šaukštelis kario
- 1/2 arbatinio šaukštelio pipirų
- 250 g supjaustytų grybų (konservuotų)
- 20 g kukurūzų krakmolo

Ruošimas:

Viščiuko blauzdeles nuvalykite ir sudėkite į kepamąjį skardą. Sumaišykite visus ingredientus ir juos užpilkite ant viščiuko blauzdelių.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Vyne troškinta vištiena**Ingredientai:**

- 1 viščiukas
- druska
- pipirai
- 1 šaukštas miltų
- 50 g valyto sviesto
- 500 ml balto vyno
- 500 ml vištienos sultinio
- 4 šaukštai sojos padažo
- 1/2 ryšelio petražolių
- 1 čiobrelės šakelė
- 150 g kubeliais pjaustyto kumpio
- 250 g nuvalytų ir į keturias dalis supjaustytų pievagrybių
- 12 nuluptų askaloninių česnakų
- 2 nuluptos ir sutrintos česnako skiltelės

Ruošimas:

Vištieną nuvalykite, pabarstykite druska ir pipirais, apibarstykite miltais.

Kepsnių skardoje ant kaitvietės įkaitinkite išvalytą sviestą; apskrudinkite visus vištienos šonus. Įpilkite baltojo vyno, vištienos sultinio ir sojos padažo; užvirkite.

Sudėkite petražoles, čiobrelį, kubeliais supjaustytą kumpį, grybus, askaloninį česnaką ir česnaką.

Vėl užvirkite, uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Kepta antis su apelsiniais

Ingredientai:

- 1 antis (1,6–2,0 kg)
- druska
- pipirai
- 3 apelsinai; nulupti, be sėklų, supjaustyti kubeliais
- 1/2 arbatinio šaukštelio druskos
- 2 apelsinai sultims išspausti
- 150 ml cheroso (ispaniškas baltas vynas)

Ruošimas:

Antį nuvalykite, pabarstykite druska ir pipirais, įtrinkite apelsinų žievelę.

Įdarykite druska pabarstytais apelsinų kubeliais ir užsiūkite.

Antį įdėkite į kepsnių skardą krūtinėlę nukreipta žemyn.

Iš apelsinų išspauskite sultis, sumaišykite su cheresu ir užpilkite ant anties.

Įdėkite antį į prietaisą. Apverskite po 30 minučių. Pasigirsta garso signalas.

- Laikas prietaise: 90 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Įdarytas Viščiukas

Ingredientai:

- 1 viščiukas, 1,2 kg (su kogalviais)
- 1 valg. šaukštai aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1/4 arbatinio šaukštelio paprikos
- 50 g džiovėsėlių
- 3–4 valg. šaukštai pieno
- 1 smulkintas svogūnas
- 1 ryšelis smulkintų petražolių
- 20 g sviesto
- 1 kiaušinis
- druska ir pipirai

Ruošimas:

Viščiuką nuvalykite ir nusausinkite.

Sumaišykite aliejų, druską, papriką ir įtrinkite į viščiuką.

Įdaras: Sumaišykite tarkuotus džiovėsėlius ir pieną. Į prikaistųjį sudėkite susmulkintą svogūną, petražoles ir sviestą; patroškinkite. Smulkiai supjaustykite širdį, kepenis, skrandį ir įmuškite kiaušinį. Viską sumaišykite ir pabarstykite druska bei pipirais.

Viščiuką krūtinėlę žemyn įdėkite į kepsnių skardą ir skardą įdėkite į prietaisą. Apverskite po 30 minučių. Pasigirsta garso signalas.

- Laikas prietaise: 90 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Virta viščiuko krūtinėlė

Ingredientai:

- 4 viščiukų krūtinėlių filė be kaulų
- druska, pipirai, paprika ir kario milteliai

Ruošimas:

Įtrinkite viščiukų krūtinėles prieskoniais, dėkite jas į stiklo indą ir pašaukite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 450 ml vandens

Žuvis

Visa Žuvis

Nuostatos:

Automatinis mėsos termometras, kepimo temperatūra – 65 °C.

Ruošimas:

Pagal skonį žuvį pagardinkite prieskoniais, įkiškite mėsos termometrą ir ją įdėkite į karščiui atsparų indą.

- Lentynos padėtis: 1

Žuvies file

Ingredientai:

- 600–700 g ešerio, lydekos, lašišos arba upėtakio file
- 150 g tarkuoto sūrio
- 250 ml grietinėlės
- 50 g džiovintų petražolių
- 1 arbatinis šaukštelis peletrūno
- smulkintos petražolės
- druska, pipirai
- citrinos
- sviestas

Ruošimas:

Žuvies file apšlakstykite citrinos sultimis ir kuriam laikui palikite marinuoti; po to virtuviniu popieriumi nušluostykite sulčių perteklių. Žuvies file iš abiejų pusių apibarkstykite druska bei pipirais. Po to file sudėkite į sviestu išteptą, karščiui atsparią kepimo formą.

Sumaišykite tarkuotą sūrį, grietinę, tarkuotus džiovintus petražolius, peletrūną ir smulkintas petražoles. Mišinį nedelsdami užtepkite ant žuvies file, o ant mišinio padėkite mažus sviesto gumulėlius.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Džiovinta Menkė

Ingredientai:

- 800 g džiovintos menkės
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 2 dideli svogūnai
- 6 nuluptos česnako skiltelės
- 2 porai
- 6 raudonieji pipirai
- 1/2 mažos supjaustytų pomidorų skardinės (200 g)
- 200 ml balto vyno
- 200 ml sultinio
- pipirų, druskos, čiobrelių, raudonėlių

Ruošimas:

Per naktį mirkykite džiovintą menkę. Kitą dieną nuo džiovintos menkės nupilkite vandenį ir ją įdėkite į prikaistuvį su šviežiu vandeniu; prikaistuvį pastatykite ant kaitvietės ir užvirkite. Po to nuimkite nuo kaitvietės ir palikite atvėsti.

Į keptuvę įpilkite alyvuogių aliejaus ir įkaitinkite. Nulupkite svogūnus, smulkiai supjaustykite, sugrūskite nuluptas česnako skilteles, supjaustykite porus ir juos nuplaukite. Viską sudėkite į karštus riebalus ir trumpai pakepinkite. Iš pipirų išpjaukite šerdis ir supjaustykite juos juostelėmis. Pipirus sudėkite į keptuvę kartu su supjaustytais pomidorais.

Įpilkite balto vyno bei sultinio ir kurį laiką lėtai virinkite. Įberkite pipirų, druskos, čiobrelio ir raudonėlio; lėtai virinkite keptuvėje dar 15 minučių.

Iš prikaistuvio išimkite atvėsusią džiovintą menkę ir nusauskite virtuviniu popieriumi. Pašalinkite odą, kaulus ir visus pelekus. Žuvį susmulkinkite ir, ją sumaišę su daržovėmis, sudėkite į karščiui atsparų indą.

- Laikas prietaise: 30 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Žuvis druskos patale

Ingredientai:

- visa žuvis, maždaug 1,5–2 kg
- 2 nevaškuotos citrinos
- 1 pankolio galvutė
- 4 šviežio čiobrelio šakelės
- 3 kg akmens druskos

Ruošimas:

Žuvį nuvalykite ir ją ištrinkite dviejų nevaškuotų citrinų sultimis.

Pankolį supjaustykite plonais griežinėliais ir jais bei šviežio čiobrelio šakelėmis įdarykite žuvį.

Į kepimo indą suberkite pusę kiekio akmens druskos ir ant jos padėkite žuvį. Ant žuvies suberkite kitą pusę akmens druskos ir stipriai apspaudykite.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Įdaryti Kalmarai

Ingredientai:

- 1 kg vidutinio dydžio išdarinėto kalmaro
- 1 didelis svogūnas
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 90 g virtų ilgagrūdžių ryžių
- 4 šaukštai kedro riešutų
- 4 šaukštai besėklių razinų
- 2 šaukštai susmulkintų petražolių
- druska, pipirai
- grynų citrinų sultys
- 4 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 150 ml vyno
- 500 ml pomidorų sulčių

Ruošimas:

Kalmarą stipriai įtrinkite druska; po to nuplaukite po tekančio vandens srove.

Nulupkite svogūną, smulkiai supjaustykite ir troškinkite dviejuose šaukštuose alyvuogių aliejaus, kol taps permatomas. Ilgagrūdžius ryžius, kedro riešutus, besėkles razinas ir susmulkintas petražoles sumaišykite su

svogūnais, pabarstykite druskos, pipirų, supilkite citrinų sultis. Šiuo mišiniu įdarykite kalmarą (įdaro smarkiai negrūskite); angą užsiūkite.

Į kepimo skardą įpilkite keturis šaukštus alyvuogių aliejaus ir kalmarą apskrudinkite ant kaitvietės. Supilkite vyną ir pomidorų sultis.

Kepimo skardą uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Žuvis Kepta Garuose

Ingredientai:

- 400 g bulvių
- 2 ryšeliai svogūnų laiškų
- 2 česnako skiltelės
- 1 maža pjaustyta pomidorų skardinė (400 g)
- 4 lašišų filė
- grynų citrinų sultys
- druska ir pipirai
- 75 ml daržovių sultinio
- 50 ml balto vyno
- 1 šviežio rozmarino šakelė
- 150 ml vyno
- 1/2 ryšelio šviežio čiobrelio

Ruošimas:

Bulves nuplaukite, nuskusite, supjaustykite ketvirčiais ir 25 minutes virkite sūdytame vandenyje; po to nusauskinkite ir supjaustykite griežinėliais.

Nuplaukite svogūnų laiškus ir smulkiai supjaustykite. Nulupkite česnako skilteles ir supjaustykite gabalėliais. Svogūnus ir česnaką sumaišykite su supjaustytais pomidorais.

Citrinų sultimis apšlakstykite lašišų filė ir palikite marinuoti. Po to nusauskinkite ir pabarstykite druska bei pipirais.

Daržoves sumaišykite su bulvėmis ir viską sudėkite į riebalais išteptą karščiui atsparų indą, suberkite prieskonius ir ant viršaus padėkite lašišą.

Užpilkite daržovių sultiniu ir baltu vynu, ant viršaus paskleiskite rozmariną ir čiobrelį.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Bulvių Apkepas Su Ančioviais

Ingredientai:

- 8–10 bulvių
- 2 svogūnų
- 125 g ančiuvų filė
- 300 ml grietinėlės
- 2 šaukštai tarkuotų džiovintų čiobrelėlių
- pipirai
- šviežiai susmulkintas čiobrelis
- 2 šaukštų sviesto

Ruošimas:

Bulves nuplaukite, nuskusite ir supjaustykite plonomis juostelėmis. Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juostelėmis.

Sviestu sutepkite karščiui atsparų kepimo indą. Į šį indą sudėkite trečdalį bulvių ir svogūnų. Ant viršaus sudėkite pusę ančiuvų filė, o ant jos sudėkite kitą trečdalį svogūnų

ir bulvių. Ant viršaus paskirstykite likusią ančiuvų filė. Ant viršaus sudėkite likusius svogūnus bei bulves; viršutinį sluoksnį turi sudaryti bulvės.

Ant viršaus pabarstykite pipirų ir smulkintų čiobrelių.

Ant kepinio užpilkite sūrymą nuo ančiuvų ir supilkite grietinėlę. Apibarstykite tarkuotais džiovintais čiobreliais ir ant viršaus uždėkite nedidelių sviesto gabalėlių.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Virta žuvis (upėtakis)

Ingredientai:

- 1 citrina
- žuvis

Ruošimas:

Žuvį nuplaukite, nusauskinkite ir jos vidų bei išorę apšlakstykite citrinos sultimis. Palikite, kad pasimarinuotų, paskui pagardinkite druska ir pipirais. Įdėkite žuvį į nerūdijančio plieno indą su perforuotu įdėklu.

- Laikas prietaise: 30 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Pyragas

Biskvitinis Citrinų Pyragas

Tešlos ingredientai:

- 250 g sviesto
- 200 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- žiupsnelio druskos
- 4 kiaušinių
- 150 g miltų
- 150 g krakmolo
- 1 nubrauktas arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- tarkuota 2 citrinų žievelė

Glajui:

- 125 ml citrinų sulčių
- 100 g cukraus pudros

Papildomai reikės:

- kvadratinė kepimo skarda, 30 cm ilgio
- Margarino skardai patepti
- džiovintų čiobrelėlių skardai pabarstyti

Ruošimas:

Sviestą, cukrų, citrinų žievelę, vanilinį cukrų bei druską supilkite į dubenį ir gerai išmaišykite. Tada po vieną įmuškite kiaušinius ir vėl gerai išmaišykite.

Sumaišytus miltus, krakmolą ir kepimo miltelius suberkite į išsuktą masę ir išmaišykite.

Tešlą supilkite į riebalais išteptą ir tarkuotais džiovėsėliais apibarstytą kepamąją skardą, paviršių išlyginkite ir įdėkite į prietaisą.

Baigus kepti, sumaišykite citrinų sultis su cukraus pudra. Iškeptą pyragą išverskite ant aliuminio folijos.

Aliuminio folijos kraštus aplink pyragą užlenkite į viršų taip, kad pyragą apliejant nebėgtų pro šalį. Pasmaigstykite pyragą medine lazdele ir tepuku užtepkite glajų. Po to pyragą kuriam laikui palikite, kad įsigertų glajus.

- Laikas prietaise: 75 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Švediškas Pyragas

Ingredientai:

- 5 kiaušinių
- 340 g cukraus
- 100 g ištirpinto sviesto
- 360 g miltų
- 1 pakelis kepimo miltelių (maždaug 15 g)
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- žiupsnelio druskos
- 200 ml šalto vandens

Papildomai reikės:

- Apvali išardoma 28 cm juoda kepimo forma, apačia padengta kepimo popieriumi

Ruošimas:

Kiaušinius, sviestą, cukrų, vanilinį cukrų bei druską supilkite į dubenį ir 5 min. maišykite. Tada į mišinį atsargiai pridėkite ištirpdyto sviesto. Į mišinį supilkite ištirpintą sviestą ir išmaišykite.

Į išsuktą masę supilkite miltus, kuriuose įmaišyti kepimo milteliai, ir išmaišykite.

Galiausiai įpilkite vandens ir gerai išmaišykite. Tešlą supilkite į kepimo formą, paviršių išlyginkite ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Sausainiai

Ingredientai:

- 4 kiaušinių
- 2 šaukštai karšto vandens
- 50 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- žiupsnelio druskos
- 100 g cukraus
- 100 g miltų
- 100 g krakmolo
- 2 nubraukti arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

Papildomai reikės:

- Apvali išardoma 28 cm juoda kepimo forma, apačia padengta kepimo popieriumi

Ruošimas:

Atskirkite trynius nuo baltymų. Kiaušinių trynius sumaišykite su karštu vandeniu, 50 g cukraus, vaniliniu cukrumi ir druska. Kiaušinių baltymus plakite su 100 g cukraus, kol susiformuos putos.

Kartu išsijokite miltus, kukurūzinius miltus ir kepimo miltelius.

Kiaušinių baltymus atsargiai sumaišykite su kiaušinių tryniais. Po to atsargiai įmaišykite į miltų tešlą. Tešlą supilkite į kepimo formą, paviršių išlyginkite ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Varškės Pyragas

Pagrindo ingredientai:

- 150 g miltų
- 70 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- 1 kiaušinis
- 70 g minkštinto sviesto

Sūrio kremo ingredientai:

- 3 kiaušinių baltymai
- 50 g razinų
- 2 šaukštai romo
- 750 g šviežio, lieso nebrandinto sūrio (varškės)
- 3 kiaušinių tryniai
- 200 g cukraus
- Vienos citrinos sultys
- 200 g „crème fraîche“ (raugintos grietinėlės)
- 1 pakelis kremo miltelių, vanilės (40 g arba atitinkamas kiekis miltelių pudingui iš 500 ml pieno)

Papildomai reikės:

- Juoda, išardoma, 26 cm skersmens kepimo forma, ištepta riebalais

Ruošimas:

Pasijokite miltų į dubenį. Pridėkite likusius ingredientus ir sumaišykite rankiniu plaktuvu. Tada mišinį 2 valandoms padėkite į šaldytuvą.

2/3 mišinio uždėkite ant riebaluoto išardomos kepimo formos dugno ir kelis kartus įbeskite šakute.

Suformuokite apie 3 cm aukščio kraštą lyginant su likusia mišinio dalimi.

Rankiniu plaktuvu plakite kiaušinių baltymus, kol susiformuos putos. Nuplaukite razinas, leiskite vandeniui nuo jų nuvarvėti, pašlakstykite romu ir palikite įsigerti.

Varškę, trynius, cukrų, citrinų sultis, „crème fraîche“ ir kremo miltelius supilkite į dubenėlį ir gerai išmaišykite.

Pabaigoje atsargiai įdėkite išplaktus kiaušinių baltymus ir razinas į varškės mišinį.

- Laikas prietaise: 85 minutės

- Lentynos padėtis: 1

Vaisių Pyragas**Ingredientai:**

- 200 g sviesto
- 200 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- žiupsnelio druskos
- 3 kiaušinių
- 300 g miltų
- 1/2 pakelio kepimo miltelių (maždaug 8 g)
- 125 g serbentų
- 125 g razinų
- 60 g smulkintų migdolų
- 60 g cukruotų citrinos arba apelsino žievelių
- 60 g smulkintų cukruotų vyšnių
- 70 g sveikų blanširuotų migdolų

Papildomai reikės:

- Juoda, 24 cm išardoma kepimo forma
- Margarino skardai patepti
- Džiūvėsėlių skardai pabarstyti

Ruošimas:

Sviestą, cukrų, vanilinį cukrų bei druską supilkite į dubenį ir išsukite. Tada po vieną sudėkite kiaušinius ir mišinį vėl išsukite. Miltus, sumaišytus su kepimo milteliais, suberkite į išsuktą masę ir išmaišykite.

Į mišinį įmaišykite vaisių.

Įdėkite mišinį į paruoštą formą ir jį kraštuose pakelkite, kad kraštai būtų truputį aukščiau nei vidurys. Papuoškite pyrago kraštus ir vidurį sveikais blanširuotais migdolais. Įdėkite pyragą į prietaisą.

- Laikas prietaise: 100 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Pyragas Su Trupiniais**Tešlos ingredientai:**

- 375 g miltų
- 20 g mielių

- 150 ml drungno pieno
- 60 g cukraus
- žiupsnelio druskos
- 2 kiaušinių tryniai
- 75 g minkštinto sviesto

Trupinių ingredientai:

- 200 g cukraus
- 200 g sviesto
- 1 arbatinis šaukštelis cinamono
- 350 g miltų
- 50 g smulkintų riešutų
- 30 g ištirpinto sviesto

Ruošimas:

Išsijokite miltus į maišymo dubenį; viduryje padarykite įdubą. Mieles sutrupinkite, suberkite į įdubą, išmaišykite su pienu ir šiek tiek miltų iš kraštų, paskui dar apibarstykite miltais ir pastatę šiltoje vietoje palaukite, kol ant tešlos ruošinio užberti miltai pradės trūkinėti.

Įdėkite cukraus, kiaušinių baltymų, sviesto ir druskos ant miltų krašto. Išminkykite visus ingredientus taip, kad gautųsi vientisa mielinė tešla.

Palikite tešlą kilti šiltoje vietoje tol, kol ji padidės maždaug dvigubai. Tada iškočiokite tešlą, padėkite ant riebalais išteptos kepimo skardos ir palikite kilti toliau.

Į dubenį įdėkite cukraus, sviesto ir cinamono ir sumaišykite.

Pridėkite miltų ir riešutų, išminkykite kartu, kad gautumėte trupinių mišinį.

Užtepkite sviestą ant iškilusios tešlos ir vienodai užtepkite trupinių mišinį.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Mielinė Pynutė

Tešlos ingredientai:

- 650 g miltų
- 20 g mielių

- 200 ml pieno
- 40 g cukraus
- 5 g druskos
- 5 kiaušinių tryniai
- 200 g minkštinto sviesto

Įdaro ingredientai:

- 250 g kapotų graikinių riešutų
- 20 g džiovėsėlių
- 1 arbatinis šaukštelis malto imbiero
- 50 ml pieno
- 60 g medaus
- 30 g ištirpinto sviesto
- 20 ml romo

Papuošimo ingredientai:

- 1 kiaušinio trynys
- truputis pieno
- 50 g migdolų drožlių

Ruošimas:

Išsijokite miltus į maišymo dubenį; viduryje padarykite įdubą. Supjaustykite mieles, padėkite įduboje ir sumaišykite su pienu ir trupučiu cukraus bei aplinkui kraštą esančiais miltais, apibarstykite miltais, palikite kilti šiltoje vietoje tol, kol ant mišinio barstytuose miltuose pasimatys įtrūkimai.

Įdėkite likusį cukrų miltų krašte. Išminkykite visus ingredientus taip, kad gautųsi vientisa mielinė tešla. Palikite tešlą kilti šiltoje vietoje tol, kol ji padidės maždaug dvigubai.

Įdarui sumaišykite visus ingredientus kartu. Padalykite tešlą į tris lygias dalis ir iškočiokite į ilgus stačiakampius. Paskleiskite po trečdaliį įdaro ant kiekvieno stačiakampio ir tešlos gabalus suvyniokite.

Padarykite pynę iš trijų tešlos gabalų. Padenkite pynės paviršių mišiniu iš kiaušinio baltymo ir pieno ir apibarstykite migdolų drožlėmis.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Riestainis

Pagrindo ingredientai:

- 500 g miltų
- 1 mažas pakelis sausų mielių (8 g sausų mielių arba 42 g šviežių mielių)
- 80 g cukraus pudros
- 150 g sviesto
- 3 kiaušinių
- 2 arbatiniai šaukšteliai be kaupo druskos
- 150 ml pieno
- 70 g razinų (prieš tai jas 1 valandą pamirkykite 20 ml vyšninėje)

Papuošimo ingredientai:

- 50 g sveikų nuvalytų migdolų

Ruošimas:

Į maišymo dubenį sudėkite miltus, džiovintas mieles, cukraus pudrą, sviestą, kiaušinius, druską bei pieną ir užminkykite minkštą mielinę tešlą. Tešlą dubenyje uždenkite ir palikite kilti 1 valandą.

Išmirkytas razinas rankomis įminkykite į tešlą.

Migdolus po vieną sudėkite į riebalais išteptos ir miltais pabarstytos kekso formos ertmę.

Tada suformuokite iš tešlos dešros formą, dėkite į kekso formą. Uždenkite ir palikite kilti 45 minutes.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Biskvitinis Pyragas**Tešlos ingredientai:**

- 350 g miltų
- 1 mažas pakelis sausų mielių (8 g sausų mielių arba 42 g šviežių mielių)
- 75 g cukraus
- 100 g sviesto
- 5 kiaušinių tryniai
- 1/2 arbatinio šaukštelio druskos
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- 125 ml pieno

Baigus kepti:

- 375 ml vandens

- 200 g cukraus
- 100 ml slyvų brendžio arba 100 ml apelsinų likerio

Ruošimas:

Į maišymo dubenį sudėkite miltus, džiovintas mieles, cukrų, sviestą, kiaušinių trynius, druską, vanilinį cukrų bei pieną ir užminkykite minkštą mielinę tešlą. Tešlą dubenyje uždenkite ir palikite kilti 1 valandą. Po to tešlą įdėkite į riebalais išteptą žiedo formos pyrago skardą, uždenkite ir vėl palikite kilti 45 minutes.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Baigus kepti:

Vandenį su cukrumi užvirinkite ir palikite atvėsti.

Į cukrinį vandenį supilkite slyvų brendį arba apelsinų likerį ir išmaišykite.

Pyragui atvėsus, į jį keliuose vietose įbeskite medinį iešmelį ir leiskite mišiniui tolygiai įsigerti į pyragą.

Šokoladiniai Sausainėliai**Ingredientai:**

- 250 g paprasto šokolado
- 250 g sviesto
- 375 g cukraus
- 2 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 16 g)
- žiupsnelio druskos
- 5 šaukštai vandens
- 5 kiaušinių
- 375 g graikinių riešutų
- 250 g miltų
- 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

Ruošimas:

Šokoladą sulaužykite dideliais gabalais ir išlydykite puode.

Išsukite sviestą, cukrų, vanilinį cukrų, druską ir vandenį, įmuškite kiaušinius ir supilkite išlydytą šokoladą.

Stambiai susmulkinkite graikinius riešutus, juos sumaišykite su miltais ir kepimo milteliais ir įmaišykite į šokolado mišinį.

Gilią keпамąją skardą iškllokite pergamentiniu popieriumi, sudėkite mišinį ir išlyginkite.

- Laikas prietaise: 50 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Baigus kepti:

Leiskite atvėsti, nuimkite keпамąją pergamentinį popierių ir supjaustykite keturkampiais.

Keksiukai

Ingredientai:

- 150 g sviesto
- 150 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- žiupsnelio druskos
- nevaškuotos citrinos žievelė
- 2 kiaušinių
- 50 ml pieno
- 25 g krakmolo
- 225 g miltų
- 10 g kepimo miltelių
- 1 stiklainis rūgščių vyšnių (375 g)
- 225 g šokolado drožlių

Papildomai reikės:

- Popierinių formelių, maždaug 7 cm skersmens

Ruošimas:

Išmaišykite sviestą, cukrų, vanilinį cukrų, druską ir vienos nevaškuotos citrinos žievelės. Įmuškite kiaušinius ir išplakite.

Sumaišykite kukurūzinius miltus, miltus, kepimo miltelius ir juos į mišinį įmaišykite kartu su pienu.

Nuo rūgščių vyšnių nusunkite skystį ir jas į mišinį įmaišykite kartu su šokoladiniais traškučiais.

Tešlą supilkite į popierines formas, formas sudėkite ant kepimo skardos ir ją įdėkite į prietaisą. Jeigu turite, naudokite keksiukų kepimo formą.

- Laikas prietaise: 40 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Tortas

Ingredientai:

- 2 lakštai originalios šveicariškos sluoksniuotos tešlos arba sluoksniuotos tešlos (sulankstytos į kvadratą)
- 50 g maltų lazdyno riešutų
- 1,2 kg obuolių
- 3 kiaušinių
- 300 ml grietinės
- 70 g cukraus

Ruošimas:

Tešlą padėkite ant gerai riebalais išteptos keпамosios skardos ir šakute visą tešlą subadykite. Ant tešlos tolygiai paskleiskite lazdyno riešutus. Nulupkite obuolius, pašalinkite šerdis ir supjaustykite į 12 griežinėlių. Griežinėlius tolygiai išdėliokite ant tešlos. Gerai sumaišykite kiaušinius, grietinėlę, cukrų ir vanilinį cukrų ir supilkite ant obuolių.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Morkų Pyragas

Tešlos ingredientai:

- 150 ml saulėgrąžų aliejaus
- 100 g rudojo cukraus
- 2 kiaušinių
- 75 g sirupo
- 175 g miltų
- 1 arbatinis šaukštelis cinamono
- 1/2 arbatinio šaukštelio malto imbiero
- 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- 200 g smulkiai tarkuotų morkų
- 75 g besėklių razinų
- 25 g tarkuotų kokoso riešutų

Įdaro ingredientai:

- 50 g sviesto
- 150 g baltojo sūrio
- 40 g cukraus kristalų
- maltų lazdyno riešutų

Papildomai reikės:

- Apvali išardoma 22 cm skersmens kepimo forma, ištepta riebalais

Ruošimas:

Sumaišykite saulėgrąžų aliejų, rudąjį cukrų ir sirupą. Įmaišykite likusius mišinio ingredientus.

Tešlą sudėkite į riebalais išteptą kepimo formą.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Baigus kepti:

Sumaišykite sviestą, baltąjį sūrį ir cukraus kristalus (jei reikia, įpilkite truputį pieno, kad mišinį būtų lengviau paskleisti).

Paskleiskite ant atvėsusio pyrago ir pabarstykite maltais lazdyno riešutais.

Migdolų Pyragas**Tešlos ingredientai:**

- 5 kiaušinių
- 200 g cukraus
- 100 g marcipanų
- 200 ml alyvuogių aliejaus
- 450 g miltų
- 1 šaukštas cinamono
- 1 pakelis kepimo miltelių (maždaug 15 g)
- 50 g smulkintų pistacijų
- 125 g maltų migdolų
- 300 ml pieno

Įdaro ingredientai:

- 200 g abrikosų uogienės
- 5 šaukštai cukraus pudros
- 1 arbatinis šaukštelis cinamono
- 2 šaukštai karšto vandens
- migdolų drožlių

Papildomai reikės:

- 28 cm išardoma kepimo forma

Ruošimas:

5 minutes išsukite kiaušinius, cukrų ir marcipanus, po to į kiaušinių mišinį lėtai įpilkite alyvuogių aliejaus.

Kartu išsijokite miltus, cinamoną ir kepimo miltelius, į miltus įmaišykite smulkintas pistacijas ir maltus migdolus. Po to į kiaušinių mišinį įmaišykite kartu su pienu.

Formos dugną pabarstykite tarkuotais džiovintais ir sudėkite tešlą.

- Laikas prietaise: 70 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Baigus kepti:

Įkaitinkite abrikosų uogienę ir šepetėliu uogiene ištepkite pyragą. Palikite atvėsti. Sumaišykite cukraus pudrą, cinamoną ir karštą vandenį; paskleiskite ant pyrago. Glazūruotą pyrago paviršių nedelsdami apibarstykite migdolų dribsniais.

Prancūziškas Vaisių Tortas**Tešlos ingredientai:**

- 200 g miltų
- žiupsnelio druskos
- 125 g sviesto
- 1 kiaušinis
- 50 g cukraus
- 50 ml šalto vandens

Įdaro ingredientai:

- sezoninių vaisių (400 g obuolių, persikų, rūgščių vyšnių ir pan.)
- 90 g maltų migdolų
- 2 kiaušinių
- 100 g cukraus
- 90 g minkštinto sviesto

Papildomai reikės:

- 28 cm skersmens apkepo kepimo forma, ištepta riebalais

Ruošimas:

Į maišymo dubenį išsijokite miltus, į juos įmaišykite druską ir mažais gabalėliais supjaustytą sviestą. Įmuškite kiaušinį,

suberkite cukrų, įpilkite vandens ir užminkykite tešlą.

Tešlą 2 valandas šaldykite šaldytuve. Iškočiokite sušaldytą tešlą, ją įdėkite į išteptą apkepo kepimo formą ir subadykite šakute. Nuplaukite vaisius, pašalinkite šerdis, kauliukus ir, vaisius supjaustę mažais

gabalėliais arba griežinėliais, sudėkite ant tešlos. Į dubenį sudėkite maltus migdolus, kiaušinius, cukrų, suminkštintą sviestą ir išsukite. Mišinį supilkite ant vaisių ir išlyginkite.

- Laikas prietaise: 50 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Desertai

Karamelės Desertas

Tešlos ingredientai:

- 100 g cukraus
- 100 ml vandens
- 500 ml pieno
- 1 vanilės ankštis
- 100 g cukraus
- 2 kiaušinių
- 4 kiaušinių tryniai

Papildomai reikės:

- 6 maži suflė indeliai

Ruošimas:

Suberkite 100 g cukraus į puodą ir palaukite, kol cukrus ištirps bei virs šviesiai ruda karamele. Tuomet atsargiai supilkite vandenį (atsargiai – galima nusideginti) ir kaitinkite, kol užvirs. Išvirkite sirupą ir nedelsdami supilkite karamelę į 6 mažus suflė indelius, kad jų dugnas būtų padengtas karamele. Supilkite į puodą pieną, persirkite vanilės ankštį, peiliu nugrandykite sėklas ir suberkite jas į pieną. Pašildykite pieną maždaug iki 90 °C temperatūros. (Pienas neturi užvirti.) Sumaišykite kiaušinius, kiaušinių trynius ir 100 g cukraus. (Per daug nesuplakite.) Lėtai įpilkite šilto pieno į kiaušinių ir cukraus mišinį. Tada supilstykite į indelius.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 500 ml vandens

Kokosų Pudingas

Ingredientai:

- 250 ml pieno
- 370 g kokosų pieno
- 6 kiaušinių
- 120 g cukraus
- 1 skardinė konservuotų nusaustų ir pertrintų mango vaisių

Papildomai reikės:

- 6 mažos pudingų formelės

Ruošimas:

Sumaišykite pieną ir kokosų pieną. Nestipriai suplakite kiaušinius ir cukrų, supilkite kokosų pieną. Supilkite šį mišinį į mažas pudingų formas. Iškepkite, apverskite formas, išimkite pudingus ir papuoškite juos mango vaisiais.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 500 ml vandens

Kapučino Pyragas

Tešlai:

- 100 g minkštinto sviesto
- 90 g cukraus
- 2 kiaušinių tryniai
- vienos vanilės ankšties sėklos
- 2 valgomieji šaukštai tirpios kavos (ištirpintos 50 ml karšto vandens)
- 2 kiaušinių baltymai
- 50 g miltų
- 50 g krakmolo
- 1/2 arbatinio šaukštelio kepimo miltelių

Padažiui:

- 250 ml apelsinų sulčių
- 50 g cukraus
- 1 žiupsnelis cinamono
- 20 ml apelsinų likerio

Papuošimui:

- 200 ml plaktos grietinės papuošimui

Papildomai reikės:

- 6 mažos sviestu išteptos formelės arba indeliai

Ruošimas:

Suplakite sviestą, cukrų, kiaušinio trynius, vienos vanilės ankšties sėklas ir įmaišykite ištirpintą kavą. Išplakite kiaušinių baltymus. Išsijokite ir sumaišykite miltus, kukurūzų miltus ir kepimo miltelius. Paeiliui pilkite miltus ir išplaktus baltymus į mišinį ir atsargiai įmaišykite. Supilkite tešlą į mažus, sviestu išteptus indelius arba formeles.

- Laikas prietaise: 40 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 600 ml vandens

Baigus kepti:

Supilkite į prikaistuvį apelsinų sultis, cukrų, cinamoną bei apelsinų likerį ir lėtai virkite, kol padažas taps panašus į sirupą. Sudėkite šiltus pyragėlius ant desertinės lėkštės, patiekite su padažu ir grietinele.

Vyšnių Pyragas**Ingredientai:**

- 500 g duonos
- 750 ml pieno
- 1 žiupsnelio druskos
- 80 g cukraus
- 4 kiaušinių
- 2 stiklainiai rūgščių vyšnių
- 50 g sviesto

Papildomai reikės:

- Riebalais išteptas kepimo indas

Ruošimas:

Supjaustykite duoną riekelėmis. Sumaišykite pieną, druską, cukrų ir kiaušinius, užpilkite šį mišinį ant duonos, sumaišykite ir palikite, kad gerai įsigertų. Nuo vyšnių nupilkite skystį ir rūgščias uogas sudėkite į mišinį. Tešlą sudėkite į riebalais išteptą kepimo indą. Likusį sviestą mažais gumulėliais išdėliokite ant pudingo.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 400 ml vandens

Bandelės Su Slyvų Įdaru (6 vienetai)**Tešlai (ingredientai turi būti kambario temperatūros):**

- 125 ml pieno
- 20 g cukraus
- 1 mažas pakelis sausų mielių (8 g sausų mielių arba 42 g šviežių mielių)
- 300 g miltų
- 30 g cukraus
- 30 g sviesto
- 1 kiaušinio trynys
- 1 kiaušinis
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- truputis citrinos žievelės
- Slyvų uogienė

Baigus kepti:

- 50 g sviesto
- 50 g maltų aguonų sėklų
- cukraus pudros

Papildomai reikės:

- riebalais išteptas kepimo indas

Ruošimas:

Supilkite pieną ir cukrų į prikaistuvį ir truputį pašildykite ant kaitvietės. Supilkite sausas mieles ir išmaišykite. Tada palikti maždaug 30 minučių. Supilkite miltus, cukrų, sviestą, kiaušinio trynį, vanilinį cukrų ir žiupsnelį citrinų žievelių į maišymo dubenį. Įpilkite pieno ir mielių į užminkykite tešlą. Uždenkite tešlą rankšluosčiu ir palikite ją

dar 45 minutes šiltoje vietoje, kad iškiltų. Tuomet šaukštu padalykite tešlą į rutuliukus (maždaug po 80 g), suplokite juos rankomis ir uždėkite po 1 arbatinį šaukštelį slyvų uogienės. Tešlos galais uždenkite uogienę ir suformuokite rutuliuką. Dėkite rutuliukus į riebalais ištepą indą, uždenkite

rankšluosčiu ir palikite dar 45 minutėms, kad iškiltų, tuomet pašaukite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 30 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 500 ml vandens

Pica/Pyragas/Duona

Pica

Tešlos ingredientai:

- 14 g mielių
- 200 ml vandens
- 300 g miltų
- 3 g druskos
- 1 valgomas šaukštas aliejaus

Įdaro ingredientai:

- 1/2 nedidelės skardinės konservuotų pomidorų, smulkintų (200 g)
- 200 g tarkuoto sūrio
- 100 g saliamio dešros
- 100 g virto kumpio
- 150 g konservuotų grybų
- 150 g fetos sūrio
- raudonėlio

Papildomai reikės:

- riebalais išteptos kepmosios skardos

Gaminimo būdas

Sutrupinkite mieles į dubenį ir ištirpinkite vandenyje. Taip pat supilkite su druska sumaišytus miltus ir aliejų.

Minkykite ingredientus, kol jie pavirs minkšta tešla, kuri nelimpa prie dubenio. Tada palikite tešlą šiltoje vietoje, kol ji iškils dvigubai.

Išminkykite tešlą ir padėkite ant riebalais ištepato kepimo padėklo, apačią subadykite šakute.

Priedus sudėkite ant pagrindo eilės tvarka.

- Laikas prietaise: 25 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Svogūnų Pyragas

Tešlos ingredientai:

- 300 g miltų
- 20 g mielių
- 125 ml pieno
- 1 kiaušinis
- 50 g sviesto
- 3 g druskos

Įdaro ingredientai:

- 750 g svogūnų
- 250 g bekono
- 3 kiaušiniai
- 250 g „crème fraîche“ (raugintos grietinėlės)
- 125 ml pieno
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1/2 arbatinio šaukštelio maltų pipirų

Gaminimo būdas

Išsijokite miltus į maišymo dubenį; viduryje padarykite įdubą.

Supjaustykite mieles, jas sudėkite į įdubą, sumaišykite su pienu ir trupučiu miltų iš kraštų. Pabarstykite miltais ir palikite kilti šiltoje vietoje, kol ant tešlos pabarstytuose miltuose atsiras įtrūkimų.

Kiaušinį ir sviestą uždėkite ant miltų krašto. Išminkykite visus ingredientus taip, kad gautųsi vientisa mielinė tešla.

Palikite tešlą kilti šiltoje vietoje tol, kol ji padidės maždaug dvigubai.

Tuo tarpu nulupkite ir supjaustykite ketvirčiais svogūnus; supjaustykite plonais griežinėliais.

Supjaustykite kubeliais kumpį ir kepkite ant nedidelės ugnies su svogūnais, neskrudindami. Palikite atvėsti.

Iškočiokite tešlą ir padėkite ant riebalais išteptos kepimo skardos, durkite į apačią šakute ir paspauskite kraštus aukšty. Vėl leiskite iškilti.

Sumaišykite kiaušinius, „crème fraîche“, pieną, druską ir pipirus. Ataušusius svogūnus ir kumpį paskleiskite ant tešlos pagrindo. Ant viršaus supilkite mišinį ir išlyginkite.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Quiche Lorraine

Tešlos ingredientai:

- 200 g miltų
- 2 kiaušiniai
- 100 g sviesto
- 1/2 arbatinio šaukštelio druskos
- mažas žiupsnelis pipirų
- 1 žiupsnelis muskato riešuto

Įdaro ingredientai:

- 150 g tarkuoto sūrio
- 200 g virto kumpio arba lieso bekono
- 2 kiaušiniai
- 250 g grietinės
- druskos, pipirų, muskato riešuto

Papildomai reikės:

- Riebalais išteptos 28 cm skersmens juodos kepimo formos

Gaminimo būdas

Įdėkite miltų, sviesto, kiaušinius ir prieskonius į dubenį ir išmaišykite, kad gautumėte saldžią tešlą. Tešlą kelioms valandoms įdėkite į šaldytuvą.

Tešlą iškočiokite ir sudėkite į riebalais išteptą juodą kepamąją skardą. Pagrindą subadykite šakute.

Išdėliokite ant tešlos šoninę.

Sumaišę kiaušinius, grietinę ir prieskonius, pagaminkite užpilą. Tada įmaišykite sūrį.

Apipilkite įdarą ant bekono.

- Laikas prietaise: 40 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Apkepas su ožkos sūriu

Tešlos ingredientai:

- 125 g miltų
- 60 ml alyvuogių aliejaus
- 1 žiupsnelio druskos
- 3–4 šaukštai šalto vandens

Įdaro ingredientai:

- 1 valgomas šaukštas alyvuogių aliejaus
- 2 svogūnai
- druskos ir pipirų
- 1 arbatinis šaukštelis smulkinto čiobrelio
- 125 g rikotos sūrio
- 100 g ožkos sūrio
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių
- 1 kiaušinis
- 60 ml grietinėlės

Papildomai reikės:

- Riebalais išteptos 28 cm skersmens juodos kepimo formos

Gaminimo būdas

Į maišymo dubenį suberkite miltus, supilkite alyvuogių aliejų, suberkite druską ir maišykite, kol mišinys taps panašus į trupinius. Įpilkite vandens ir užminkykite tešlą. Tešlą kelioms valandoms įdėkite į šaldytuvą.

Tešlą iškočiokite ir sudėkite į riebalais išteptą juodą kepamąją skardą. Pagrindą subadykite šakute.

Į prikaistuvį įpilkite 1 šaukštą alyvuogių aliejaus. Nulupkite svogūnus, supjaustykite

plonais griežinėliais ir maždaug 30 minučių troškinkite aliejuje prikaistuvį uždengę dangčiu. Įberkite druskos ir pipirų, įmaišykite 1/2 arbatinio šaukštelio susmulkintų petražolių.

Svogūnams leiskite šiek tiek atvėsti; po to juos paskleiskite ant tešlos.

Po to ant viršaus paskleiskite rikotos ir ožkos sūrį ir uždėkite alyvuoges. Apibarstykite 1/2 arbatinio šaukštelio smulkinto čiobrelio.

Sumaišę kiaušinius ir grietinėlę, pagaminkite užpilą. Ant apkepo užpilkite užpilą.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Apkepas Su Sūriu

Ingredientai:

- 1,5 lakšto originalios šveicariškos sluoksniuotos tešlos arba sluoksniuotos tešlos (sulankstytos į kvadratą)
- 500 g tarkuoto sūrio
- 200 ml grietinėlės
- 100 ml pieno
- 4 kiaušiniai
- druskos, pipirų, muskato riešuto

Gaminimo būdas

Tešlą padėkite ant gerai riebalais išteptos kepamosios skardos. Visą tešlą gerai subadykite šakute.

Ant tešlos tolygiai paskleiskite sūrį. Sumaišykite grietinėlę, pieną ir kiaušinius, įberkite druskos, pipirų ir muskato riešuto. Vėl gerai išmaišykite ir užpilkite ant sūrio.

- Laikas prietaise: 40 minučių
- Lentynos padėtis: 2

Pyragaičiai Su Sūriu

Ingredientai:

- 400 g fetos sūrio
- 2 kiaušiniai
- 3 šaukštai susmulkintų plokščialapių petražolių

- juodųjų pipirų
- 80 ml alyvuogių aliejaus
- 375 g sluoksniuotos tešlos

Gaminimo būdas

Sumaišykite fetos sūrį, kiaušinius, petražoles ir pipirus. Sluoksniuotą tešlą uždenkite drėgnu audiniu, kad ji nesudžiūtų. Jos 4 lakštus sudėkite vieną ant kito kiekvieną šiek tiek sutepdami aliejumi.

Supjaustykite į 4 juostas maždaug po 7 cm ilgio.

Ant kiekvienos juostos kampo uždėkite po 2 pilnus šaukštus fetos sūrio ir kiekvieną juostą sulenkite įstrižai, kad gautumėte trikampį.

Jas apverstas sudėkite į kepamąją skardą ir sutepkite aliejumi.

- Laikas prietaise: 25 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Balta Duona

Ingredientai:

- 1 000 g miltų
- 40 g šviežių mielių arba 20 g džiovintų mielių
- 650 ml pieno
- 15 g druskos

Papildomai reikės:

- Riebalais išteptos arba kepaluotu popieriumi išklotos kepamosios skardos

Gaminimo būdas

Miltus ir druską suberkite į didelį dubenį. Mieles ištirpinkite drungname piene ir supilkite į miltus. Išminkykite visus ingredientus, kad gautųsi vientisa tešla. Priklausomai nuo miltų savybių, į tešlą gali reikėti įpilti dar truputį pieno.

Palaukite, kol tešla iškils dvigubai.

Padalinkite tešlą į dvi dalis, suformuokite du ilgus kepalus ir padėkite ant kepimo skardos, prieš tai ištepę riebalais arba padengę kepimo popieriumi.

Vėl palaukite, kol kepalai iškils perpus savo tūrio.

Prieš kepdami, apibarstykite trupučiu miltų ir aštrių peiliu padarykite po 3–4 įstrižas įpjovas, mažiausiai 1 cm gylio.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 200 ml vandens.

Kaimiška Duona

Ingredientai:

- 500 g kvietinių miltų
- 250 g ruginių miltų
- 15 g druskos
- 1 mažas pakelis džiovintų mielių
- 250 ml vandens
- 250 ml pieno

Papildomai reikės:

- Riebalais ištepotos arba kepamuoju popieriumi išklotos kepamosios skardos

Gaminimo būdas

Į didelį dubenį sudėkite kvietinius miltus, ruginius miltus, druską ir džiovintas mieles.

Sumaišykite vandenį, pieną ir druską ir supilkite į miltus. Išminkykite visus ingredientus, kad gautųsi vientisa tešla. Palaukite, kol tešla iškils dvigubai.

Iš tešlos suformuokite pailgą kepalą ir jį padėkite ant kepimo padėklo, prieš tai jį ištepę riebalais arba padengę kepamuoju popieriumi.

Vėl leiskite kepalui iškilti per pusę savo dydžio. Prieš kepdami, pabarstykite nedideliu kiekiu miltų.

- Laikas prietaise: 60 minučių
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 300 ml vandens.

Koldūnai (30 mažų vienetų)

Tešlos ingredientai:

- 250 g kvietinių spelta miltų

- 250 g sviesto
- 250 g šviežio, lieso nebrandinto sūrio (varškės)
- druskos

Įdaro ingredientai:

- 1 mažą baltojo kopūsto galvą (400 g)
- 50 g bekono
- 2 šaukštai išvalyto sviesto
- druskos, pipirų, muskato riešuto
- 3 valgomieji šaukštai grietinės
- 2 kiaušiniai

Papildomai reikės:

- Kepimo skardos su kepimo popieriumi

Gaminimo būdas

Iš kvietinių spelta miltų, sviesto, liesos varškės ir trupučio druskos užminkykite tešlą ir ją įdėkite į šaldytuvą.

Baltąjį kopūstą supjaustykite plonomis juostelėmis. Bekoną supjaustykite kubeliais ir kepkite išvalytame svieste. Sudėkite kopūstus ir kepinkite, kol jie suminkštės. Įberkite druskos, pipirų, muskato riešuto ir įmaišykite į grietinę.

Toliau troškinkite, kol išgaruos skystis.

Kietai išvirkite kiaušinius, atvėsinkite, supjaustykite kubeliais, įmaišykite į kopūstus ir palikite atvėsti.

Iškočiokite tešlą ir supjaustykite 8 cm skersmens apskritimais.

Į kiekvieno apskritimo vidurį įdėkite truputį įdaro ir apskritimų sulenkite. Kraštus sulipinkite suspausdami šakute.

Pyragėlius sudėkite ant kepamuoju popieriumi išklotos kepamosios skardos ir juos sutepkite kiaušinio tryniu.

- Laikas prietaise: 20 minučių
- Lentynos padėtis: 2

Sviestinė Pynutė

Tešlos ingredientai:

- 750 g miltų
- 30 g mielių

- 400 ml pieno
- 10 g cukraus
- 15 g druskos
- 1 kiaušinis
- 100 g minkštinto sviesto

Papuošimo ingredientai:

- 1 kiaušinio trynys
- truputis pieno

Ruošimas:

Išsijokite miltus į maišymo dubenį; viduryje padarykite įdubą. Mielės sutrupinkite, suberkite į įdubą, išmaišykite su pienu, šiek tiek cukraus ir šiek tiek miltų iš kraštų, paskui apibarstykite miltais ir pastatę šiltoje vietoje palaukite, kol ant tešlos ruošinio užberti miltai pradės trūkinėti.

Likusį cukrų, druską, kiaušinį ir sviestą sudėkite miltų krašte. Išminkykite visus

ingredientus taip, kad gautųsi vientisa mielinė tešla.

Palikite tešlą kilti šiltoje vietoje tol, kol ji padidės maždaug dvigubai.

Po to tešlą padalykite į tris lygias dalis ir jas suformuokite į virvės formas. Šias tris virveles supinkite.

Po to uždenkite ir palikite kilti dar pusę valandos. Pynės paviršių padenkite mišiniu iš kiaušinio baltymo ir pieno ir įdėkite į orkaitę.

- Laikas orkaitėje: 50 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Troškiniai/Apkepai

Lazanija**Mėsos padažo ingredientai**

- 100 g kiaulienos šoninės
- 1 svogūnas
- 1 morka
- 100 g saliero
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 400 g jautienos ir kiaulienos faršo mišinio
- 100 ml mėsos sultinio
- 1 mažos skardinės pjaustytų pomidorų (maždaug 400 g)
- Raudonėliai, čiobreliai, druska ir pipirai

Bešamelio padažo ingredientai:

- 75 g sviesto
- 50 g miltų
- 600 ml pieno
- druskos, pipirų, muskato riešuto

Mišinio ingredientai:

- 3 šaukštų sviesto
- 250 g nevirtų lazanijos lakštų
- 50 g tarkuoto parmezano sūrio
- 50 g tarkuoto kieto sūrio

Ruošimas:

Aštriu peiliu atskirkite šoninę nuo odos bei kremzlių ir supjaustykite smulkiais kubeliais. Nulupkite svogūnus ir morkas, nuvalykite salierus ir visas daržoves smulkiai supjaustykite kubeliais.

Įkaitinkite aliejų dengtame inde, kepkite kumpį ir daržoves nuolat pamaišydami.

Po truputį sudėkite faršą ir kepkite nuolat pamaišydami, kol susidarys gumulėliai. Apliekite mėsos sultiniu. Mėsos troškinį pagardinkite pomidorų pasta, žolelėmis, druska bei pipirais ir uždenę virkite ant lengvos ugnies apie 30 minučių.

Per tą laiką paruoškite bešamelio padažą. Prikaituvyje išlydykite sviestą, suberkite miltus ir nuolatos maišydami pakepinkite, kol miltai įgaus auksinį atspalvį. Nuolatos maišydami, po truputį pilkite pieną. Padažą pagardinkite druska, pipirais bei muskato

riešutu ir palikite virti neuždengtą ant nedidelės ugnies apie 10 minučių.

Didelę stačiakampę karščiui atsparią kepimo formą ištepkitė 1 valgomuoju šaukštu sviesto. Pakaitomis dėkite į formą lazanijos lakštų, mėsos troškinių, bešamelio padažo ir maišyto sūrio sluoksnius. Viršuje turi būti sūriu apibarstytas bešamelio padažo sluoksnis. Likusį sviestą mažais gumulėliais išdėliokite ant patiekalo.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Įdaryti Makaronai Kaneloni

Įdaro ingredientai:

- 50 g smulkintų svogūnų
- 30 g sviesto
- 350 g smulkintų špinatų lapų
- 100 g „crème fraîche“ (raugintos grietinės)
- 200 g šviežios lašišos, supjaustytos kubeliais
- 200 g Viktorijos ešerio, supjaustyto kubeliais
- 150 g krevečių
- 150 g išlukštentų moliuskų
- druska, pipirai

Bešamelio padažo ingredientai:

- 75 g sviesto
- 50 g miltų
- 600 ml pieno
- druskos, pipirų, muskato riešuto

Mišinio ingredientai:

- 1 pakelis kaneloni makaronų
- 50 g tarkuoto parmezano sūrio
- 150 g tarkuoto sūrio
- 40 g sviesto

Ruošimas:

Supjaustytus svogūnus ir sviestą sudėkite į prikaistuvį ir troškinkite, kol svogūnai taps permatomi. Sudėkite smulkintus špinatų lapus ir trumpai apkepinkite. Įpilkite „crème fraîche“, išmaišykite ir palikite atvėsti.

Per tą laiką paruoškite bešamelio padažą. Prikaistuvyje išlydykite sviestą, suberkite miltus ir nuolatos maišydami pakepinkite, kol miltai įgaus auksinį atspalvį. Nuolatos maišydami, po truputį pilkite pieną. Padažą pagardinkite druska, pipirais bei muskato riešutu ir palikite virti neuždengtą ant nedidelės ugnies apie 10 minučių.

Lašišą, ešerį, krevetes, midijas, druską ir pipirus sudėkite į atvėsusius špinatus ir sumaišykite.

Didelę stačiakampę karščiui atsparią kepimo formą ištepkitė 1 valgomuoju šaukštu sviesto.

Įdarykite kaneloni makaronus špinatų mišiniu ir sudėkite į kepimo indą. Į tarpus tarp vamzdelių eilių įpilkite bešamelio padažo. Viršuje turi būti sūriu apibarstytas bešamelio padažo sluoksnis. Likusį sviestą mažais gumulėliais išdėliokite ant patiekalo.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Bulvių Plokštainis

Ingredientai:

- 1 000 g bulvių
- po 1 arbatinį šaukštelį druskos, pipirų ir muskato riešuto
- 2 česnako skiltelės
- 200 g tarkuoto sūrio
- 200 ml pieno
- 200 ml grietinės
- 4 valgomieji šaukštai sviesto

Ruošimas:

Nuskuskite bulves, plonai supjaustykite, nudžiovinkite ir pagardinkite prieskoniais.

Karščiui atsparią kepimo formą įtrinkite česnako skiltele ir ištepkitė trupučiu sviesto.

Išsklaidykite pusę bulvių griežinėlių su prieskoniais ir ant jų pabarstykite trinto sūrio. Tada ant viršaus sudėkite likusias bulves ir tolygiai užberkite likusį trintą sūrį.

Susmulkinkite antrąją česnako skiltelę ir įplakite su pienu ir grietinėle. Šį mišinį supilkite ant bulvių, o likusį sviestą išdėliokite ant patiekalo mažais gumulėliais.

- Laikas prietaise: 70 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Musaka (10 asmenų)

Ingredientai:

- 1 supjaustytas svogūnas
- alyvuogių aliejus
- 1,5 kg maltos mėsos
- 1 smulkintų pomidorų skardinė (400 g)
- 50 g tarkuoto sūrio
- 4 arbatiniai šaukšteliai tarkuotų džiovintų vėšelių
- druska ir pipirai
- cinamonas
- 1 kg bulvių
- 1,5 kg baklažanų
- sviesto kepimui

Bešamelio padažo ingredientai:

- 75 g sviesto
- 50 g miltų
- 600 ml pieno
- druskos, pipirų, muskato riešuto

Mišinio ingredientai:

- 150 g tarkuoto sūrio
- 4 šaukštai tarkuotų džiovintų vėšelių
- 50 g sviesto

Ruošimas:

Nedideliame kiekyje alyvuogių aliejaus patroškinkite supjaustytus svogūnus, sudėkite faršą ir pamaišydami kepkite.

Sudėkite supjaustytus pomidorus, tarkuotą ementalio sūrį ir tarkuotus džiovintus vėšelius, gerai išmaišykite ir užvirkite. Įberkite druskos, pipirų ir cinamono; nuimkite nuo kaitlentės.

Nuskuskite bulves, jas supjaustykite 1 cm storio griežinėliais, nuplaukite baklažanus ir juos supjaustykite 1 cm storio griežinėliais.

Virtuviniu popieriumi visus griežinėlius nusausinkite. Po to juos paskrudinkite prikaistuvyje naudodami didelį kiekį sviesto.

Per tą laiką paruoškite bešamelio padažą. Prikaistuvyje išlydykite sviestą, suberkite miltus ir nuolatos maišydami pakepinkite, kol miltai įgaus auksinį atspalvį. Nuolatos maišydami, po truputį pilkite pieną. Padažą pagardinkite druska, pipirais bei muskato riešutu ir palikite virti neuždengtą ant nedidelės ugnies apie 10 minučių.

Bulvių griežinėlius sudėkite ant riebalais ištepto kepamojo indo dugno ir apibarstykite nedideliu kiekiu tarkuoto sūrio. Ant viršaus uždėkite baklažanų sluoksnį. Ant viršaus užpilkite šiek tiek faršo mišinio. Ant viršaus užpilkite šiek tiek bešamelio padažo.

Po to uždėkite kitą bulvių sluoksnį, tada – baklažanų sluoksnį ir vėliau faršo mišinio sluoksnį. Paskutinis turi būti bešamelio padažo sluoksnis. Ant viršaus paskleiskite likusį sūrį ir tarkuotus džiovintus vėšelius. Išlydykite sviestą ir jį užpilkite ant musakos.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Makaronų Plokštainis

Ingredientai:

- 1 litras vandens
- druskos
- 250 g lakštinių
- 250 g virto kumpio
- 20 g sviesto
- 1 ryšelio petražolių
- 1 svogūno
- 100 g sviesto
- 1 kiaušinio
- 250 ml pieno
- druskos, pipirų ir muskato riešuto
- 50 g tarkuoto parmezano sūrio

Ruošimas:

Nedideliu kiekiu druskos pasūdytą vandenį užvirinkite. Lakštinius sudėkite į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite maždaug 12 minučių. Po to vandenį nupilkite.

Kubeliais supjaustykite kumpį.

Prikaistuvyje įkaitinkite sviestą.

Supjaustykite petražoles; nulupkite svogūną ir jį taip pat supjaustykite. Abu ingredientus patroškinkite keptuvėje.

Kepamąjį indą ištepkite nedideliu kiekiu sviesto. Lakštinius, kumpį ir patroškintas petražoles bei svogūnus sumaišykite ir sudėkite į indą.

Kiaušinį sumaišykite su pienu, įberkite druskos, pipirų ir muskato riešuto ir viską supilkite ant makaronų mišinio. Po to patiekalą pabarstykite parmezano sūriu.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Cikorijos Apkepas

Ingredientai:

- 8 vidutinio dydžio cikorijos
- 8 griežinėlių virto kumpio
- 30 g sviesto
- 1,5 valgomojo šaukšto miltų
- 150 ml daržovių sultinio (nuo cikorijų)
- 5 šaukštai pieno
- 100 g tarkuoto sūrio

Ruošimas:

Cikorijas perpjaukite per pusę ir išpjaukite karčiąją šerdį. Po to atsargiai nuplaukite ir 15 minučių virkite vandenyje.

Cikorių puses išimkite iš vandens, atvėsinkite šaltu vandeniu ir puses vėl sudėkite vieną su kita. Po to kiekvieną jų suvyniokite į kumpio griežinėlių ir įdėkite į riebalais išteptą kepamąjį indą.

Ištirpinkite sviestą ir įdėkite miltų. Trumpai pakepinkite, supilkite daržovių sultinį bei pieną ir užvirkite.

Į padažą įmaišykite 50 g sūrio ir užpilkite ant cikorių. Po to patiekalą apibarstykite likusiu sūriu.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Jautienos Troškiny

Ingredientai:

- 600 g jautienos
- druska ir pipirai
- miltai
- 10 g sviesto
- 1 svogūnas
- 330 ml tamsaus alaus
- 2 arbatiniai šaukšteliai rudojo cukraus
- 2 arbatiniai šaukšteliai pomidorų pastos
- 500 ml jautienos sultinio

Ruošimas:

Jautieną supjaustykite kubeliais, pabarstykite druska ir pipirais, apibarstykite nedideliu kiekiu miltų.

Prikaistuvyje įkaitinkite sviestą ir apskrudinkite mėsos gabalėlius. Po to sudėkite į troškinių gaminimo indą.

Nulupkite svogūną ir smulkiai supjaustykite, truputį apkepinkite nedideliame kiekyje sviesto, po to sudėkite į patiekalą ant mėsos viršaus.

Sumaišykite tamsų alų, rudąjį cukrų, pomidorų pastą ir jautienos sultinį, supilkite į keptuvę ir užvirkite. Po to užpilkite ant mėsos (mėsa turi būti apsemta).

Uždenkite ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 120 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Troškinti Kopūstai

Ingredientai:

- 1 kopūstas (800 g)
- mairūnas
- 1 svogūnas
- aliejaus pakepinimui

- 400 g maltos mėsos
- 250 g ilgagrūdžių ryžių
- druska, pipirai ir paprika
- 1 litras mėsos sultinio
- 200 ml „crème fraîche“ (raugintos grietinėlės)
- 100 g tarkuoto sūrio

Ruošimas:

Kopūstą supjaustykite į ketvirčius ir išpjaukite šerdį. Apvirkite mairūnu paskanintame ir pasūdytame vandenyje.

Nulupkite svogūną ir smulkiai supjaustykite, truputį apkepinkite nedideliame kiekyje

aliejaus. Sudėkite maltą mėsą ir ilgagrūdžius ryžius, pakepinkite ir suberkite druską, pipirus ir papriką. Supilkite mėsos sultinį ir uždenę prikaistuvį 20 minučių virinkite ant silpnos ugnies.

Sluoksniais į indą sudėkite kopūstus bei ryžius ir maltos mėsos mišinį.

Ant patiekalo viršaus uždėkite „crème fraîche“ ir apibarstykite sūriu.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Garnyrai

Viduržemio jūros daržovės

Ingredientai:

- 200 g cukinijų
- 1 raudonasis pipiras
- 1 žaliasis pipiras
- 1 geltonasis pipiras
- 100 g grybų
- 2 svogūnų
- 150 g vyšninių pomidorų
- žalios ir juodos alyvuogės

Ruošimas:

Nuplaukite ir supjaustykite daržoves.

Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juostelėmis. Sudėkite daržoves į stiklinį indą. Įdėkite patiekalą į prietaisą. Supjaustykite alyvuoges žiedeliais. Baigę ruošti patiekalą, pagal skonį pagardinkite daržoves druska, pipirais, bazilikais ir raudonėliais.

- Laikas prietaise: 25 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 600 ml vandens

Tradicinės daržovės

Ingredientai / paruošimas:

Sudėkite šias daržoves (pagal savo skonį), iš viso maždaug 750 g.

- kalmaros, nuluptas ir supjaustytas juostelėmis
- morkas, nuskustas ir supjaustytas kubeliais
- žiedinius kopūstus, nuplautus ir susmulkintus į žiedelius
- svogūnus, nuluptus ir supjaustytus
- pankolius, nuluptus ir supjaustytus griežinėliais
- salierus, nuluptus ir supjaustytus kubeliais
- porus, nuplautus ir supjaustytus griežinėliais

Baigus kepti:

- 50 g sviesto
- jeigu norima, pipirų ir druskos

Ruošimas:

Sudėkite daržoves į nerūdijančio plieno arba stiklo indą su perforuotu įdėklu. Ištroškinius užpildyti lydytu sviestu ir, jeigu norima, upagardinti pipirais bei druska.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 650 ml vandens

Pomidorai Be Odelių

Ruošimas:

Pomidorų galus įpjaukite kryžiuuku, dėkite juos į troškinimo indą ir pašaukite į prietaisą. Pasibaigus kepimo laikui, nulupkite nuo pomidorų odeles.

- Laikas prietaise: 10 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 150 ml vandens

Bulvės su lupenomis

Ingredientai:

- 1 000 g vidutinio dydžio bulvių

Ruošimas:

Bulves nuplaukite ir sudėkite į troškinimo indą.

- Laikas prietaise: 50 minutės.
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 800 + 200 ml vandens

Virtos Bulvės

Ingredientai:

- 1 000 g bulvių

Ruošimas:

Bulves nuskusite ir supjaustysite į keturias lygias dalis. Sudėkite į troškinimo indą ir pabarstysite druska.

- Laikas prietaise: 40 minutės.
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 800 ml vandens

Sūrūs Kukulaičiai

Ingredientai / paruošimas:

- 300 g minkštų, druska apibarstytų riestainiukų
- 200 ml pieno
- 3 kiaušinių
- 2 ryšulėliai kapotų petražolių
- 2 smulkiais kubeliais supjaustyti svogūnai
- 10 g sviesto
- druska, pipirai, muskato riešutas

Ruošimas:

Pašildykite pieną. Druska apibarstytus riestainius supjaustysite 1 cm dydžio gabaliukais, užpilkite šiltu pienu ir palaikysite 5 min., kad išbrinktų. Išplakite ir supilkite kiaušinius. Svieste pakepinkite supjaustytus svogūnus, kol jie taps skaidrūs, tuomet sudėkite petražoles. Šiek tiek palaukite, kol atvės, tuomet supilkite į riestainiukų mišinį. Suberkite prieskonius ir viską atsargiai sumaišykite. Iš šios masės padarykite maždaug 6 kukulaičius ir sudėkite į negilų troškinimo indą.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 650 ml vandens

Ryžiai su daržovėmis

Ingredientai:

- 200 g ilgagrūdžių ryžių
- 50 g laukinių ryžių
- druska ir pipirai
- 1 mažas raudonasis pipiras
- 400 ml sultinio

Baigus kepti:

- 1 nedidelė skardinė konservuotų kukurūzų (150 g)

Ruošimas:

Pusė valandos prieš kepimą supilkite ilgagrūdžius ryžius, laikinius ryžius, pipirus, daržovių sultinį ir vandenį į dubenį. Paruoškite pipirą, supjaustysite mažais kubeliais ir sudėkite į ryžius, tuomet išvirkite.

- Laikas prietaise: 40
- Lentynos padėtis: 1
- Į vandens stalčių įpilkite 800 ml vandens

Baigus kepti: Kukurūzus nusauskite ir sudėkite į išvirtus ryžius.

Plakti Kiaušiniai

Ingredientai:

- 3 kiaušinių
- 100 ml pieno
- 50 ml grietinėlės

- druska, pipirai, muskato riešutas
- smulkintos petražolės

Ruošimas:

Gerai sumaišykite kiaušinius, pieną ir grietinėlę. Nesuplakite. Tada suberkite prieskonius ir kapotas petražoles. Supilkite į riebalais pateptus stiklinius arba porcelianinius indelius.

- Laikas prietaise: 25 minutės
 - Lentynos padėtis: 1
 - Į vandens stalčių įpilkite 400 ml vandens
- Baigus kepti: išimkite kiaušinieneį iš indų ir supjaustykite mažais kubeliais arba rombais.

Pusfabrikačiai

Prietaise yra grupė automatinų funkcijų šiems patiekalams. Temperatūra ir laikas yra iš anksto nustatyti.

Patiekalas	Lentynos padėtis
Pica, šaldyta	1
Amerikietiška pica, šaldyta	1
Pica, atvėsinta	1
Picos užkandžiai, šaldyti	1
Gruzdintos Bulvytės	2
Kroketai	2
Paskrudintos Bulvės	2
Duona/Bandelės	1
Duona / bandelės, šaldytos	2
Obuolių pyragas, šaldytas	2
Žuvies filė, šaldyta	2
Viščiuko Sparneliai	2
Lazanija / įdaryti makaronai vamzdučiai, šaldyti	2

