

KULINARISK FINSMAKARE



Recepšu grāmata

Saturs

Gatavošanas tabulas	3	Cepeškrāsns Ēdieni	30
Automātiskās programmas	19	Pica/Sāļais Atvērtais Pirāgs	34
Zivs/Jūras Veltes	22	Kūka	37
Putnu Gaļa	24	Maize/Bulciņas	44
Gaļa	25		

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Gatavošanas tabulas

Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiēt labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

Pirmkārt ievērojiet norādījumus uz produkta iepakojuma. Ja norādījumi nav pieejami, skatiet tabulas.

- i** Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Padomi par cepeškrāsns īpašajām karsēšanas funkcijām

Siltuma Uzturēšana

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

Trauku Uzsildīšana

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

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

Mīklas Raudzēšana

Šī funkcija ļauj uzraudzēt rauga mīklu. Ievietojiet rauga mīklu lielā traukā un pārklājiēt to ar mitru dvieli vai virtuves plēvi. Iestatiet funkciju: Mīklas Raudzēšana un gatavošanas laiku.

Atkausēšana

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

Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

Kūkas

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūku veidnē
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	26 cm kūku veidnē
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Uz cepamās paplātes
Ievārījuma kūka	170	2	165	2 (kreisais un labais)	30 - 40	26 cm kūku veidnē
Ziemasvētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kūku veidnē. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Plūmju kūka	175	1	160	2	50 - 60	Maizes veidnē. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Cepumi/konditorejas izstrādājumi	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Uz cepamās paplātes
Bezē – viena līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Bezē – divos līmeņos	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Bulciņas	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepamās paplātes. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Eklēri – vienā līmenī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	170	1	160	2 (kreisais un labais)	30 - 50	20 cm kūku veidnē

Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmaize	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 gabali, 0,5 kg katram gabalam. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes veidnē
Tīti miltu produkti	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6-8 maizītes uz cepamās paplātes. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepamās paplātes. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.

Valēji pīrāgi

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Valējais pīrāgs ar makaroniem	200	2	180	2	40 - 50	Veidnē
Valējais dārzeņu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60	Veidnē. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 10 minūtes.

Gaļa

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopa Gaļa	200	2	190	2	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Teļa Gaļa	190	2	175	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Ar ādu

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Cūkas stilbiņš	180	2	160	2	100 - 120	2 gab.
Jēra Gaļa	190	2	175	2	110 - 130	Kājiņa
Vista	220	2	200	2	70 - 85	Vesela
Tītars	180	2	160	2	210 - 240	Vesels
Pīle	175	2	220	2	120 - 150	Vesela
Zoss	175	2	160	1	150 - 200	Vesela
Trusis	190	2	175	2	60 - 80	Sadalīts gabalos
Zaķis	190	2	175	2	150 - 200	Sadalīts gabalos
Fazāns	190	2	175	2	90 - 120	Vesels

Zivs

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Forele/ jūras asaris	190	2	175	2	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis/ lasis	190	2	175	2	35 - 60	4-6 filejas

Grilēšana



Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums		Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Gabali	Daudzums (kg)		Viena puse	Otra puse	
Filejas steiki	4	0.8	maks.	12 - 15	12 - 14	4

Ēdiens	Daudzums		Temperatūra (°C)	Laiks (min.)		Plaukta pozīcija
	Gabali	Daudzums (kg)		Viena puse	Otra puse	
Liellopu gaļas steiki	4	0.6	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Desiņas	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	0.6	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1.0	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabi	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Vistas krūtiņa	4	0.4	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgers	6	0.6	maks.	20 - 30	-	4
Zivs fileja	4	0.4	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Grauzdiņš	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Infratermiskā Grilēšana

Liellopu gaļa

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla ¹⁾	pēc biezuma cm	190 - 200	5 - 6	1 vai 2
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepta ¹⁾	pēc biezuma cm	180 - 190	6 - 8	1 vai 2

Ēdiens	Daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepta ¹⁾	pēc biezuma cm	170 - 180	8 - 10	1 vai 2

1) Iepriekš uzkaršējiet cepeškrāsnī.

Cūkgāļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Pleca, kakla, šķiņķa gabals	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vai 2
Karbonādes gabals, cūkgāļas ribiņas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vai 2
Gaļas rulete	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vai 2
Cūkas stilbs (iepriekš novārīts)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vai 2

Teļa gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Teļa cepetis	1	160 - 180	90 - 120	1 vai 2
Teļa locītava	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 vai 2

Jēra gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Jēra kāja, jēra cepetis	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vai 2
Jēra mugura	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vai 2

Putnu gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Putnu gaļas gabali	0,2 - 0,25 katrs	200 - 220	30 - 50	1 vai 2

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Vista, puse	0,4 - 0,5 katrs	190 - 210	35 - 50	1 vai 2
Vista, broileris	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vai 2
Pīle	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vai 2
Zoss	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vai 2
Tītars	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vai 2
Tītars	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vai 2

Zivs

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Zivs, vesela	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vai 2

Lēna Cepšana

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu liesus, maigus gaļas un zivs ēdienus, kuru cepeša iekšējā temperatūra nepārsniedz 65 °C. Šī funkcija nav piemērota sautētai gaļai vai taukainiem cūkas cepešiem. Jūs varat izmantot temperatūras sensoru, lai nodrošinātu, ka gaļai ir pareiza cepeša iekšējā temperatūra (skatiet Temperatūras sensora tabulu).

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

Noklusējums ir 90 °C. Pēc temperatūra iestatīšanas cepeškrāsns turpina gatavot pie 80 °C. Neizmantojiet šo funkciju mājputnu gatavošanai.

 Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.

1. Apcepjiet gaļu pannā uz plīts produktu no abām pusēm 1-2 min. ļoti karstā temperatūrā.

2. Ievietojiet gaļu kopā ar karsto cepšanas pannu cepeškrāsnī uz restotā plaukta.
3. Iespraudiet temperatūras sensoru gaļā.
4. Izvēlieties funkciju: Lēna Cepšana un iestatiet pareizo gaļas beigu iekšējo temperatūru.

Iestatiet temperatūru uz 120 °C.

Ēdiens	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Liellopu gaļas cepetis, 1-1,5 kg	120 - 150	1
Liellopu gaļas fileja, 1-1,5 kg	90 - 150	3
Teļa gaļas cepetis, 1-1,5 kg	120 - 150	1
Steiki, 0,2-0,3 kg	20 - 40	3

Atkausēšana

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1.0	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1.0	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	0.5	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Torte	1.4	60	60	-

Konservēšana

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojot šo funkciju, lietojiet pirmo plauktu no apakšas.

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

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

Burciņas nedrīkst saskarties.

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

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

Mīksti augļi

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

Augļi ar kauliņiem

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

Dārzeni

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

1) Atstājiet cepeškrāsni, kad tā izslēgta.

Žāvēšana

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika,

Dārzeni

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
Pupas	60 - 70	6 - 8

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeni skābēšanai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3

Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Ventilatora + tvaiks

Kūkas un smalkmaizītes

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Ābolkūka ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm kūku veidnē
Tortes	175	30 - 40	2	26 cm kūku veidnē
Augļu torte	160	80 - 90	2	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	160	35 - 45	2	26 cm kūku veidnē
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm kūku veidnē
Plūmju pīrāgs ¹⁾	160	40 - 50	2	Maizes traukā
Kūciņas	150 - 160	25 - 30	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Cepumi	150	20 - 35	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes
Saldas maizītes ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Uz cepamās paplātes
Brioši ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 un 4)	Uz cepamās paplātes

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsi 10 minūtes.

Valēji pīrāgi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Ar dārzeņu pildījumu	170 - 180	30 - 40	1	Veidnē
Lazaņa	170 - 180	40 - 50	2	Veidnē
Kartupeļu sacepums	160 - 170	50 - 60	1 (2 un 4)	Veidnē

Gaļa

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Cūkas cepetis	1.0	180	90 - 110	2	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	1.0	180	90 - 110	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - pusjēls	1.0	210	45 - 50	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - vidēji izcepts	1.0	200	55 - 65	2	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis - pilnībā izcepts	1.0	190	65 - 75	2	Uz restota plaukta
Jēra gaļa	1.0	175	110 - 130	2	Stilbs
Vista	1.0	200	55 - 65	2	Vesela
Titars	4.0	170	180 - 240	2	Vesela
Pīle	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Vesela
Zoss	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Vesela
Trusis	-	170 - 180	60 - 90	2	Sadalīts gabalos

Zivs.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Forele	1.5	180	25 - 35	2	3-4 zivis

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Tuncis	1.2	175	35 - 50	2	4-6 filejas
Heks	-	200	20 - 30	2	-

Picas Uztādījumi

 Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Pica (plāna ga-roza)	200 - 220	15 - 25	1	Uz cepamās pa-plātes
Pica (ar bagātī-gu garnējumu)	200 - 220	20 - 30	1	Uz cepamās pa-plātes
Mini pica	200 - 220	15 - 20	1	Uz cepamās pa-plātes
Ābolkūka	150 - 170	50 - 70	1	20 cm kūku veid-nē
Plātsmaize	170 - 190	35 - 50	1	26 cm kūku veid-nē
Sīpolu pīrāgs	200 - 220	20 - 30	2	Uz cepamās pa-plātes

Reģenerācija

 Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Sautējums/Sacepums	130	15 - 25	2
Makaroni un mērce	130	10 - 15	2
Piedevas (piemēram, rīsi, kartupeļi, makaroni)	130	10 - 15	2

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija
Viena šķīvja ēdieni	130	10 - 15	2
Gaļa	130	10 - 15	2
Dārzeņi	130	10 - 15	2

Maizes Cepšana

-  Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Plaukta pozīcija	Komentāri
Baltmaize	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Maizīte	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 un 4)	6 - 8 maizītes uz cepamās paplātes
Rudzu maize	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Uz cepamās paplātes

Temperatūras sensora tabula

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Teļa cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	45 - 50

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	60 - 65
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	70 - 75
Cūkas plecs	80 - 82

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Cūkas stilbiņš	75 - 80
Jēra Gaļa	70 - 75
Vista	98
Zaķis	70 - 75

Ēdiens	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)
Forele/jūras asaris	65 - 70
Tuncis/lasis	65 - 70

Automātiskās programmas

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

Automātiskās programmas

Izvēlne: Gatavošanas Palīgs— piedāvā optimālus iestatījumus katram ēdiena veidam. Varat noregulēt tos atbilstoši savām vēlmēm.

Automātisks Svars— automātiski aprēķina gatavošanas ilgumu pēc pārtikas svara ievadīšanas.

Automātisks pārtikas sensors— automātiski aprēķina gatavošanas ilgumu pēc iekšējās temperatūras ievadīšanas.

Izvēlne: Receptes — izmanto iepriekš sagatavotus iestatījumus ēdienam. Pagatavojiet ēdienu saskaņā ar recepti no šīs grāmatas.

Gatavošanas Palīgs

Pārtikas kategorija: Zivs/Jūras Veltes

Ēdiens	
Zivs	Cepta zivs
	Zivju Pirkstiņi
	Saldēta zivs fileja
	Vesela maza zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta
	Vesela zivs, grilēta 
Lasis, Vesels	-

Pārtikas kategorija: Putnu Gaļa

Ēdiens	
Cāļa Krūtiņa	-

Ēdiens	
Vista	Vistas spārniņi, svaigi
	Vistas spārniņi, saldēti
	Vistas kājiņas, svaigas
	Vistas kājiņas, saldētas
	Vista, 2 puses

Pārtikas kategorija: Gaļa

Ēdiens	
Liellopa Gaļa	Sautēta gaļa 
	Gaļas Rulete
Liellopu Gaļas Cepetis	Pusjēls
	Pusjēls 
	Vidēji
	Vidēji 
	Labi Izcepts
	Labi Izcepts 
Skandināvu Liellopu Gaļa	Pusjēls 
	Vidēji 
	Labi Izcepts 

Ēdiens	
Cūkgaļa	Cūkgaļas Ribiņas
	Cūkas stilbs, iepriekš pagatavots
	Cūkas Cepetis
	Cūkas mugura
	Cūkas Kakls
	Cūkas Plecs
Teļa Gaļa	Teļa Locītava
	Teļa mugura
	Teļa cepetis 
Jēra Gaļa	Jēra kāja
	Jēra mugura
	Jēra plecs, vidēji gatavs
Medījums	Zaķis • Zaķa kāja • Zaķa mugura
	Stirnas/Brieža Gaļa • Brieža gurns • Stirnas/brieža mugura
	Medījuma cepetis 
	Medījuma mugura 

Pārtikas kategorija: Cepeškrāsns Ēdieni

Ēdiens	
Lazanja/Kannello-ni, saldēti	-
Dārzeņu sacepums	-

Ēdiens	
Saldie Ēdieni	-

Pārtikas kategorija: Pica/Sāļais Atvērtais Pīrāgs

Ēdiens	
Pica	Pica, plāna
	Pica ar papildu gar-nējumu
	Pica, saldēta
	Amerikāņu pica, saldēta
	Pica, atdzesēta
	Picas uzkodas, sal-dētas
Bagešu sacepums	-
Tarte Flambée	-
Šveices pīrāgs, sāļš	-
Quiche Lorraine	-
Pikantais Pīrāgs	-

Pārtikas kategorija: Kūka/Cepumi

Ēdiens	
Kēkss	-
Ābolu kūka, pārklā-ta	-
Biskvītkūka	-
Ābolu Pīrāgs	-
Siera Kūka, Trauks	-
Brioši	-
Madeiras Kūka	-

Ēdiens	
Torte	-
Šveices kūka, salda	-
Mandeļu Kūka	-
Mufini	-
Konditorejas Izstrā-dājumi	-
Konditorejas Izstrā-dājumi	-
Krēmķūkas	-
Kārtainās Mīklas Maizīte	-
Eklēri	-
Mandeļcepumi	-
Smilšu Mīklas Cepu-mi	-
Ziemassvētku Pīrāgs	-
Ābolu strūdele, sal-dēta	-
Kūkas paplāte	Biskvītmīkla
	Rauga Mīkla
Siera Kūka, Paplāte	-
Šok. Kekss Ar Riek-stiem	-
Rulete	-
Rauga Kūka	-
Drumstalu Maize	-
Cukura Kūka	-

Ēdiens	
Pīrāga Pamatne	Smilšu Mīkla
	Biskvītk.Maisīj.Pīrāga Pam.
Augļu Kūka	Smilšu Mīklas Vaļ.Augļu Pīr.
	Biskvītk.Mai-sīj.Vaļ.Augļu Pīr.
	Rauga Mīkla

Pārtikas kategorija: Maize/Bulciņas

Ēdiens	
Maizīte	Maizītes, sasaldētas
Ciabatta	-
Maize	Kliņģeris
	Rauga Briedināšana
	Neraudzēta Maize

Pārtikas kategorija: Piedevas

Ēdiens	
Kartupeļi frī, smalki	-

Ēdiens	
Kartupeļi frī, biezi	-
Kartupeļi frī, saldēti	-
Kroketes	-
Kroketes	-
Kartupeļu Pankūkas	-

i Kad nepieciešams mainīt ēdiena svaru vai temperatūru, izmantojiet grozāmo regulatoru, lai iestatītu jaunas vērtības.

Receptes

Ēdieni tiek iedalīti vairākās kategorijās:

- Zivs/Jūras Veltes
- Putnu Gaļa
- Gaļa
- Cepeškrāsns Ēdieni
- Pica/Sāļais Atvērtais Pīrāgs
- Kūka/Cepumi
- Maize/Bulciņas

Zivs/Jūras Veltes

Žāvēta Zivs

Sastāvdaļas:

- 800 g žāvētas mencas
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 2 lieli sīpoli
- 6 ķiploka daiviņas, notīrītas
- 2 puravi
- 6 sarkanie pipari
- 1/2 sagrieztu tomātu konservu kārbas (200 g)
- 200 ml baltvīna
- 200 ml zivju buljona

- pipari, sāls, timiāns, raudene

Metode:

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

Ielejiet pannā olīveļļu un uzsildiet. Nomizojiet sīpolus un sagrieziet plānās šķēlītēs, saspiediet notīrītās ķiploka daiviņas, sagrieziet un nomazgājiet

puravus. Ielieciet visu karstajā eļļā un nedaudz pasautējiet. Izņemiet piparu serdes un sagrieziet salmiņos. Ielieciet kastrolīti ar sasmalcinātajiem tomātiem.

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

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

- Laiks cepeškrāsnī: 30 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Zivs fileja

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

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

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Zivs sāli

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

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

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

- Laiks cepeškrāsnī: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Laša fileja

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

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

Apslokiet laša filejas ar citrona sulu un atstājiel marīnēties. Tad nosusiniet un pārkaisiet ar sāli un pipariem.

Sajauciet dārzeņus un kartupeļus un ielieciet ietaukotā karstumizturīgā traukā, pārkaisiet ar sāli un pipariem un uzlieciet virsū lasi.

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

- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Pildīti kalmāri

Sastāvdaļas:

- 1 kg vidēja izmēra kalmāru, nofirītu
- 1 liels sīpols
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 90 g vārītu gargraudu rīsu
- 4 ēdamkarotes ciedru riekstu
- 4 ēdamkarotes žāvētu jāņogu (vai rozīņu)
- 2 ēdamkarotes smalki sagrieztu pētersīļu
- sāls, pipari

- viena citrona sula
- 4 ēdamkarotes olīveļļas
- 150 ml vīna
- 500 ml tomātu sulas

Metode:

Intensīvi ierīvējiel kalmāru ar sāli un tad nomazgājiel zem tekoša ūdens.

Nomizojiel sīpolu, smalki sagrieziel un sautējiel ar divām ēdamkarotēm olīveļļas, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiel sīpoliem gargraudu rīsus, ciedru riekstus, žāvētās jāņogas un smalki sagrieztos pētersīļus un pieberiel sāli, piparus un pielejiel citronu sulu. Viegli sapildiel kalmāru ar pildījumu, aizšujiel atveri.

Ielejiel četras ēdamkarotes olīveļļas cepešpannā un apcepiel kalmāru uz sildriņķa. Pielejiel vīnu un tomātu sulu.

Uzlieciet cepešpannai vāku un ielieciet to cepeškrāsnī.

- Laiks cepeškrāsnī: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Putnu Gaļa

Vistas Kājiņas

Sastāvdaļas:

- 4 vistas kājiņas, 250 g katra
- 250 g creme fraiche
- 125 ml krējuma
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote paprikas
- 1 tējkarote karija
- 1/2 tējkarote piparu
- 250 g sagrieztu konservētu sēņu konservu kārbā
- 20 g kukurūzas cietes

Metode:

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

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Vistas gaļas sautējums sarkanvīnā

Sastāvdaļas:

- 1 vista
- sāls
- pipari
- 1 ēdamkarote miltu
- 50 g attīrītā sviesta
- 500 ml baltvīna
- 500 ml vistas buljona
- 4 ēdamkarotes sojas mērces
- 1/2 buntīte pētersīļu
- 1 timiāna zariņš
- 150 g sagriezta bekona
- 250 g brūno šampinjonu, nofirītu un sagrieztu četrās daļās

- 12 šalotes sīpolu, nomizotu
- 2 ķiploka daiviņas, notīrītas un saspiestas

Metode:

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

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

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

Atkal uzvāriet, uzlieciet vāku un ielieciet ierīcē.

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Pildīta Vista**Sastāvdaļas:**

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

Metode:

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

Pildījums: Sajauciet rīvmaizi un pienu. Ielieciet pannā sagrieztu sīpolu, pētersīļus

un sviestu un sautējiet. Smalki sagrieziet vistas sirdi, aknas un kuņģi un pievienojiet olu. Tad sajauciet visu kopā un pievienojiet sāli un piparus.

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

- Laiks ierīcē: 90 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Pīles cepetis ar apelsīniem**Sastāvdaļas:**

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

Metode:

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

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

Ielieciet pīli dziļajā cepešpannā ar krūtiņu uz leju.

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

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

- Laiks ierīcē: 90 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Gaļa**Liellopu Gaļas Sautējums****Sastāvdaļas:**

- 600 g liellopu gaļas

- sāls un pipari
- milti
- 10 g sviesta
- 1 sīpols

- 330 ml tumšā alus
- 2 tējkarotes brūnā cukura
- 2 tējkarotes tomātu pastas
- 500 ml liellopu gaļas buljona

Metode:

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

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

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

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

Uzlieciet vāku un ielieciet cepeškrāsnī.

- Laiks ierīcē: 120 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Marinēta liellopu gaļa**Lai pagatavotu marinādi:**

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

Cepeša sastāvdaļas:

- sāls
- pipari
- zupas dārzeņi no marinādes

Metode:

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

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

- Laiks cepeškrāsnī: 150 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Gaļas Rulete**Sastāvdaļas:**

- 2 sausas bulciņas
- 1 sīpols
- 3 ēdamkarotes smalki sagrieztu pētersīļu
- 750 g maltās gaļas (jaukta cūkgaļa un liellopu gaļa)
- 2 olas
- sāls, pipari un paprika
- 100 g bekona šķēļu

Metode:

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

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

- Laiks cepeškrāsnī: 70 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Cūkas Stilbs**Sastāvdaļas:**

- 1 cūkas aizmugurējais stilbs 0,8 - 1,2 kg;
- 2 ēdamkarotes eļļas
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote saldās sarkanās paprikas
- 1/2 tējkarotes bazilika

- 1 maza sagrieztu sēņu konservu kārba (280 g)
- zupas dārzeni (burkāni, puravs, selerija, pētersīļi).
- ūdens

Metode:

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

- Laiks cepeškrāsnī: 160 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Cūkas Plecs**Sastāvdaļas:**

- 1,5 kg cūkas (no jaunas cūciņas) pleca ar ādu;
- sāls
- pipari
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 150 g smalki sagrieztu seleriju
- 1 puravs, sagriezts
- 1 maza tomātu konservu kārba, smalki sagrieztu (400 g)
- 250 ml krējuma
- 2 ķiploka daiviņas, nofīrītas un saspiestas
- svaigs rozmarīns un timiāns

Metode:

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

- Laiks cepeškrāsnī: 130 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Zviedru Svētku Cepetis**Sastāvdaļas:**

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

Metode:

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

- Laiks ierīcē: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Teļa Locītava**Sastāvdaļas:**

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

Metode:

Veiciet 8 gareniskus iegriezumus visapkārt teļa locītavai. Sagrieziņiet četras vārtītā šķiņķa šķēles uz pusēm un ielieciet tās iegriezumos. Sajauciet eļļu, sāli, papriku un baziliku un uzklājiet uz teļa stilbiņa. Ielieciet teļa stilbiņu cepešpannā un uzlieciet tam pa virsu sēnes. Pievienojiet teļa locītavai zupas dārzeņus un ūdeni. Apakšai jābūt nosegtai ar 10–15 mm šķidruma slāni. Apgrieziņiet gaļu otrādi pēc aptuveni 30 minūtēm.

- Laiks ierīcē: 160 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Ossobuco

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

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

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

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

- Laiks ierīcē: 120 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Pildīta Teļa Krūtiņa

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

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

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

- Laiks cepeškrāsnī: 100 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Jēra kāja

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

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

- Laiks ierīcē: 165 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Trusis

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

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

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Trusis sinepēs

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

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

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

- Laiks ierīcē: 90 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Meža Cūka

Lai pagatavotu marinādi:

- 1,5 l sarkanvīna
- 150 g selerijas sakņu
- 150 g burkānu

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

Cepeša sastāvdaļas:

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

Metode:

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

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

- Laiks ierīcē: 140 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Cepeškrāsns Ēdieni

Lazanja

Tomātu mērces sastāvdaļas:

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

Bechamel mērces sastāvdaļas:

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

Kopā ar:

- 3 ēdamkarotes sviesta
- 250 g zaļo lazanzas plāksņu
- 50 g rīveta parmezāna siera
- 50 g rīveta neasa siera

Metode:

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

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

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

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

Iesmērējiet lielu, taisnstūrīgu karstumizturīgu formu ar 1 ēdamkaroti sviesta. Sakārtojiet traukā kārtām lazanzas

plāksnes, gaļas mērci, Bešamel mērci un sajaukto sieru. Pēdējai kārtai jābūt ar sieru apkaisītai baltajai mērcei. Atlikušo sviestu mazās piciņās uzlieciet uz ēdiena.

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Cannelloni

Pildījuma sastāvdaļas:

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

Bechamel mērces sastāvdaļas:

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

Kopā ar:

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

Metode:

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

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

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

Iesmērējiet lielu, taisnstūrīgu karstumizturīgu formu ar 1 ēdamkaroti sviesta.

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

- Laiks cepeškrāsnī: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Makaronu Sacepums

Sastāvdaļas:

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

Metode:

Uzvāriet ūdeni ar neredzams sāls. Ielieciet taljattellu verdošā sāļītā ūdenī un vāriet aptuveni 12 minūtes. Nokāšiet ūdeni.

Sagrieziet šķiņķi kubiciņos.

Uzkarsējiet pannā sviestu.

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

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

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

- Laiks ierīcē: 45 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Moussaka (10 personām)

Sastāvdaļas:

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

Bechamel mērces sastāvdaļas:

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

Kopā ar:

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

Metode:

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

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

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

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

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

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

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

- Laiks ierīcē: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Kartupeļu Sacepums

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

Ierīvējiet ugunsizturīgu veidni ar ķiploku daiviņu un pēc tam ieziediet ar nedaudz sviesta.

Izklājiet pusi no garšvielām klātajām kartupeļu šķēlītēm traukā un apkaisiet tās

ar rīvētu sieru. Izklājiet atlikušās kartupeļu šķēlītes un pārkaisiet tās ar atlikušo rīveto sieru.

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

- Laiks ierīcē: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Panna Franku Klimpām

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

- Laiks ierīcē: 75 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Kāpostu Sautējums

Sastāvdaļas:

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

- 100 g rīveta siera

Metode:

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

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

Salieciet traukā kāpostu un rīsu / maltās gaļas maisījumu kārtās.

Uzlieciet pa virsu creme fraiche un pārkaisiet ar sieru.

- Laiks cepeškrāsnī: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Cigoriņu Sacepums

Sastāvdaļas:

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

Metode:

Sagrieziet cigoriņus uz pusēm un izgrieziet rūgto serdi. Uzmanīgi nomazgājiet un tvaicējiet 15 minūtes vārošā ūdenī.

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

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

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

- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Marinēta Zivs

Sastāvdaļas:

- 8 - 10 kartupeļi
- 2 sīpoli
- 125 g anšov fileju
- 300 ml krējuma
- 2 ēdamkarotes rīvaizes
- pipari
- smalki sagriezts svaigs timiāns
- 2 ēdamkarotes sviesta

Metode:

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

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

Pārkaisiet ar pipariem un smalki sagrieztu timiānu.

Pārlejiet sacelumam pāri anšov šķidrumu un pievienojiet krējumu. Pārkaisiet ar rīvaizi un uzlieciet pa virsu mazas sviesta pīciņas.

- Laiks cepeškrāsnī: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Pica/Sāļais Atvērtais Pīrāgs

Pica

Mīklas sastāvdaļas:

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

Garnējuma sastāvdaļas:

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

Citi:

- Ietaukota cepamā paplāte

Metode:

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

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

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

Uzlieciet uz pamatnes garnējuma sastāvdaļas norādītajā secībā.

- Laiks cepeškrāsnī: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Sīpolu Pīrāgs

Mīklas sastāvdaļas:

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

Garnējuma sastāvdaļas:

- 750 g sīpolu
- 250 g bekona

- 3 olas
- 250 g creme fraiche
- 125 ml piena
- 1 tējkarote sāls
- 1/2 tējkarote maltu piparu

Metode:

Iesijājiet bļodā miltus, izveidojiet centrā iedobīti.

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

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

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

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

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

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

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

- Laiks cepeškrāsnī: 45 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Quiche Lorraine**Mīklas sastāvdaļas:**

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

- 1 šķipsniņa muskatrieksta

Garnējuma sastāvdaļas:

- 150 g rīvēta siera
- 200 g vārīta šķiņķa vai liesa bekona
- 2 olas
- 250 g skābā krējuma
- sāls, pipari un muskatrieksts

Citi:

- Melna ietaukota 28 cm veidne

Metode:

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

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

Uzlieciet uz mīklas pamatnes bekonu.

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

Pārlejiet bekonu ar pildījumu.

- Laiks cepeškrāsnī: 45 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Siera Pīrāgs**Sastāvdaļas:**

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

Metode:

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

Vienmērīgi izklājiet sieru uz mīklas. Sajauciet krējumu, pienu un olas un

pievienojiet sāli, piparus un muskatriekstu. Kārīgi visu sajauciet un pārlejiet pāri sieram.

- Laiks cepeškrāsnī: 40 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Pelmeņi (30 mazi gabali)

Mīklas sastāvdaļas:

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

Pildījuma sastāvdaļas:

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

Citi:

- Cepamā paplāte ar cepamo papīru

Metode:

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

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

Turpiniet sutināt, līdz viss šķidrums ir iztvaikojis.

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

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

Ielieciet katra apla iekšpusē nedaudz pildījuma un pārlociet uz pusēm.

Nostipriniet maliņas, saspiežot tās kopā ar dakšiņu.

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

- Laiks cepeškrāsnī: 20 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Siera Cepumi

Sastāvdaļas:

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

Metode:

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

Sagrieziet 4 sloksnēs, katru 7 cm garu.

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

Novietojiet otrādi cepamajā paplātē un nosmērējiet ar eļļu.

- Laiks cepeškrāsnī: 25 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Kazas siera pīrāgs

Mīklas sastāvdaļas:

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

Garnējuma sastāvdaļas:

- 1 ēdamkarote olīveļļas
- 2 sīpoli
- sāls un pipari
- 1 tējkarote smalki sagriežta timiāna
- 125 g rikotas siera

- 100 g kazas siera
- 2 ēdamkarotes olīvu
- 1 ola
- 60 ml krējuma

Citi:

- Melna ietaukota 28 cm veidne

Metode:

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

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

Ielejiet katliņā 1 ēdamkaroti olīveļļas. Notīrīt sīpolus, sagriezt plānās šķēlītēs un

apmēram 30 minūtes sutiniet noslēgtā pannā. Pieberiet sāli un piparus un ielieciet 1/2 tējkarotes smalki sagrieztu pētersīļu.

Ļaujiet sīpoliem nedaudz atdzist, tad izklājiet uz mīklas.

Izklājiet pa virsu rikotas un kazas sieru un pievienojiet olīvas. Pārkaisiet ar 1/2 smalki sagrieztu timiānu.

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

- Laiks cepeškrāsnī: 45 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Kūka

Mandelu Kūka**Maisījuma sastāvdaļas:**

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

Garnējuma sastāvdaļas:

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

Citi:

- 28 cm veidne ar noņemamu sānu daļu

Metode:

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

Iesijājiet miltus, kanēli un cepamo pulveri, tad ielieciet sasmalcinātās pistācijas un maltās mandeles miltos. Tad uzmanīgi iecilājiet olu maisījumā ar pienu.

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

- Laiks ierīcē: 70 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Pēc cepšanas:

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

Šok. Kekss Ar Riekstiem**Sastāvdaļas:**

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

Metode:

Salauziet šokolādi lielos gabalos un izkausējiet uz ūdens bāzes.

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

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

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

- Laiks ierīcē: 50 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Pēc cepšanas:

Ļaujiet atdzist, noņemiet cepamo papīru un sagrieziet kvadrātiņos.

Burkānu Torte**Maisījuma sastāvdaļas:**

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

Garnējuma sastāvdaļas:

- 50 g sviesta
- 150 g krējuma siera

- 40 g cukura kristālu
- malti lazdu rieksti

Citi:

- Ietaukota 22 cm veidne ar noņemamu sānu daļu

Metode:

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

Ielieciet masu ietaukotā formā.

- Laiks cepeškrāsnī: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Pēc cepšanas:

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

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

Siera Kūka**Sastāvdaļas pamatnei:**

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

Sastāvdaļas siera krēmam:

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

Citi:

- Melna ietaukota 26 cm veidne ar noņemamu sānu daļu

Metode:

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

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

Izveidojiet aptuveni 3 cm augstu maliņu, izmantojot atlikušo mīklu.

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

Bļodā labi samaisiet biezpienu, olu dzeltenumus, cukuru, citriona sulu, creme fraiche un pudiņa pulveri.

Beigās rūpīgi iecilājiet uzputotos olu baltumus un rozīnes biezpiena maisījumā.

- Laiks ierīcē: 85 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Augļu Torte

Sastāvdaļas:

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

Citi:

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

Metode:

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

Piejauciet maisījumam arī augļus.

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

- Laiks ierīcē: 100 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Augļu Kūka

Mīklas sastāvdaļas:

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

Pildījuma sastāvdaļas:

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

Citi:

- 28 cm apaļa sekla veidne, ietaukota

Metode:

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

Atdziestējiet mīklu 2 stundas ledusskapī. Izrullējiet atdziestēto mīklu, ielieciet to ietaukotā veidnē un caurduriet ar dakšu. Notīriet augļus, izņemiet kauliņus un serdes,

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

- Laiks ierīcē: 50 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Vecmāmiņas ābolu kūka

Sastāvdaļas:

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

Metode:

Ielieciet bļodā sviestu, cukuru, vaniļas cukuru un sāli un uzputojiet. Pievienojiet 100 g marcipāna, kas sagriezts smalkos gabaliņos, un vienmērīgi saputojiet. Pakāpeniski pievienojiet 5 olas un saputojiet. Pievienojiet maisījumam miltus, cepamo pulveri, piparkūku garšvielas un kakao pulveri. Pielejiet sarkanvīnu. Ieklājiet mīklu dziļā cepamajā paplātē, kas izklāta ar cepamo papīru, un nogludiniet virsmu. Nomizojiet ābolus, izgrieziet serdes un sagrieziet 0,5 cm biezās šķēlēs. Plūmjū biezenis: Izkārtējiet ābolu šķēles uz mīklas un starpas aizpildiet ar plūmjū biezeni. Pēc tam ielieciet cepeškrāsnī.

- Laiks ierīcē: 50 minūtes
- Plaukta līmenis: 3
- Pēc izcepšanas ļaujiet kūkai atdzist un noņemiet cepamo papīru.

Glazūra:

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

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

Citrona Kēkss

Maisījuma sastāvdaļas:

- 250 g sviesta
- 200 g cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura (aptuveni 8 g)
- 1 šķipsna sāls
- 4 olas
- 150 g miltu
- 150 g kukurūzas miltu
- 1 tējkarote cepamā pulvera bez kaudzes
- sarīvētas 2 citronu mizas

Sastāvdaļas glazūrai:

- 125 ml citronu sulas
- 100 g pūdercukura

Citi:

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

Metode:

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

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

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

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

Gar kūkas malām uzlociet alumīnija foliju uz augšu, lai glazūra nevarētu notecēt. Ar koka irbuli caurduriet kūku un ar otu uzklājiet glazūru. Pēc tam ļaujiet kūkai mazliet ievilkties.

- Laiks ierīcē: 75 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Mufini

Sastāvdaļas:

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

Citi:

- Papīra formiņas, diametrs apmēram 7 cm

Metode:

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

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

Noteciniet šķidrumu no ķiršiem un iecilājiet maisījumā ar šokolādes skaidiņām.

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

- Laiks ierīcē: 40 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Kēkss

Sastāvdaļas pamatnei:

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

Sastāvdaļas noformējumam:

- 50 g veselas nolobītas mandeles

Metode:

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

Ar rokām iemīciet mīklā izmērcētās rozīnes.

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

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

- Laiks ierīcē: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Savarin Kūka

Mīklas sastāvdaļas:

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

Pēc cepšanas:

- 375 ml ūdens

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

Metode:

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

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Pēc cepšanas:

Uzvāriet ūdeni un cukuru un tad ļaujiet atdzist.

Pievienojiet plūmju brendiju vai apelsīnu liķieri kukurūdenim un sajauciet.

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

Biskvītkūka**Sastāvdaļas:**

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

Citi:

- Apaļa 28 cm veidne ar noņemamu sānu daļu, melna, ar ieklātu cepamo papīru

Metode:

Atdaliet olu baltumus no dzeltenumiem. Uzputojiet olu dzeltenumus ar karstu ūdeni, 50 g cukura, vaniļas cukuru un sāli.

Uzputojiet olu baltumus ar 100 g cukura, līdz masa kļūst cieta.

Iesijājiet kopā miltus, kukurūzas miltus un cepamo pulveri.

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

- Laiks cepeškrāsnī: 30 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Streusel Kūka**Mīklas sastāvdaļas:**

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

Sastāvdaļas drupaču maisījumam:

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

Metode:

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

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

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

Blodā sajauciet cukuru, sviestu un kanēli.

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

Uzklājiet sviestu uz uzbriedušās mīklas un vienmērīgi izklājiet drupaču maisījumu.

- Laiks ierīcē: 35 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Zviedru Pīrāgs

Sastāvdaļas:

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

Citi:

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

Metode:

Ieberiet blodā cukuru, olas, vaniļas cukuru un sāli un 5 minūtes uzputojiet. Pēc tam pievienojiet izkausēto sviestu un iecilājiet.

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

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

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 1

Saldā Torte

Sastāvdaļas:

- 2 loksnes oriģinālās Šveices kārtainās mīklas vai parastās kārtainās mīklas (izveltnētas četrstūrī)
- 50 g maltu lazdu riekstu
- 1,2 kg ābolu

- 3 olas
- 300 ml krējuma
- 70 g cukura

Metode:

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

- Laiks ierīcē: 45 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Burkānu Torte

Maisījuma sastāvdaļas:

- 4 olu baltumi
- 1 šķipsna sāls
- 80 g pūdercukura
- 120 g cukura
- 200 g smalki sarīvētu burkānu
- 200 g smalki samaltu mandeļu
- 1 citrons, sula un sarīvēta miziņa
- 1 ēdamkarote ķiršu liķiera
- 1/2 tējkarotes kanēļa
- 60 g miltu
- 1/2 tējkarote cepamā pulvera

Garnējuma sastāvdaļas:

- 150 g pūdercukura
- 1 ēdamkarote ķiršu liķiera
- 12 dekoratīvi marcipāna burkāni
- malti lazdu rieksti

Citi:

- Kūkas trauks ar noņemamu sānu daļu, 26 cm diametrā, ietaukots, kurā ieklāts cepamais papīrs.

Metode:

Saputojiet olbaltumus ar sāli, līdz tie sāk cietēt, tad pievienojiet pūdercukuru un putojiet, līdz masa kļūst pavisam cieta. Sajauciet olu dzeltenumu un cukuru, līdz veidojas viendabīga masa, un tad

pievienojiet citas sastāvdaļas. Pievienojiet ceturtdaļu saputoto olbaltumu olu dzeltenumiem un tad rūpīgi iecilājiet pārējos olbaltumus maisījumā. Ievietojiet mīklu sagatavotajā veidnē un izlīdziniet.

- Laiks cepeškrāsnī: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Pēc cepšanas:

Maize/Bulciņas

Maizītes, saldas

Sastāvdaļas:

- 420 g miltu
- 60 g sviesta
- 50 g cukura
- šķipsna vaniļas cukura
- rīvēta citrona miziņa
- šķipsna sāls
- 200 ml remdena piena
- 30 g rauga
- 2 olu dzeltenumi
- 100 g rozīņu

Metode:

Iesijājiet miltus bļodā, izveidojiet centrā iedobīti. Iedobītē ielieciet raugu kopā ar pienu un cukuru. Iejauciet nedaudz miltus no malām. Pārkaisiet ar miltiem un atstājiet siltā vietā, līdz miltu kārtiņa uz mīklas sāk plaisāt.

Pievienojiet mīklai atlikušo cukuru, sāli, vaniļas cukuru, citrona miziņu, olas un sviestu. Samīciet visas sastāvdaļas viendabīgā mīklā.

Atstājiet mīklu siltā vietā, līdz tā ir uzbriedusi apmēram divkārsi.

Pēc tam pievienojiet mīklai nomazgātas rozīnes un izveidojiet 12 vienāda lieluma maizītes.

Uzlieciet tās uz pannas, kas izklāta ar cepamo papīru, un atstājiet pārklātas uz pusstundu.

Ļaujiet kūkai atdzist. Iesakām veikt sagatavošanas darbus vienu vai divas dienas iepriekš un turēt to apsegtu ledusskapī. Glazūrai sajauciet pūdercukuru ar ķiršu liķieri. Ja nepieciešams, pievienojiet ūdeni. Pārklājiet kūku ar glazūru un dekorējiet ar marcipāna burkāniem.

- Laiks cepeškrāsnī: 20 minūtes
- Plaukta līmenis: 2

Kviešu Maize

Sastāvdaļas:

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

Citi:

- Ietaukota vai ar cepamo papīru pārklāta cepamā paplāte

Metode:

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

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

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

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

- Laiks cepeškrāsnī: 60 minūtes
- Plaukta līmenis: 2
- Pielejiet 300 ml ūdens ūdens atvilktnē.

Baltmaize**Sastāvdaļas:**

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

Citi:

- Ietaukota vai ar cepamo papīru pārklāta cepamā paplāte

Metode:

Ieberiet miltus un sāli lielā bļodā. Izšķīdiniet raugu remdenā pienā un pievienojiet to miltiem. Samīciet visas sastāvdaļas, līdz izveidojas mīksta mīkla. Atkarībā no miltu kvalitātes var būt nepieciešams pieliet nedaudz piena, lai izveidotu mīksta mīkla.

Ļaujiet mīklai uzrūgt, līdz tās apjoms ir dubultojies.

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

Ļaujiet klaipiem vēlreiz uzbriest, līdz to apjoms ir dubultojies.

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

- Laiks cepeškrāsnī: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 2
- Pielejiet 200 ml ūdens ūdens atvilktnē.

Rauga Briedināšana**Mīklas sastāvdaļas:**

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

Pildījuma sastāvdaļas:

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

Sastāvdaļas noformējumam:

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

Metode:

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

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

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

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

- Laiks ierīcē: 55 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

Sviesta Kūka**Mīklas sastāvdaļas:**

- 750 g miltu
- 30 g rauga
- 400 ml piena
- 10 g cukura
- 15 g sāls

- 1 ola
- 100 g mīksta sviesta

Sastāvdaļas noformējumam:

- 1 olas dzeltenums
- nedaudz piena

Metode:

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

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

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

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

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

- Laiks cepeškrāsnī: 50 minūtes
- Plaukta līmenis: 3

