

FINSMAKARE KULINARISK



Receptkönyv

Tartalom

Ételkészítési táblázatok	3	Szárnycsőrök	23
Automatikus programok	17	Hal	25
Kiolvasztás	17	Sütemény	27
Főzés/Olvasztás	18	Pizza/Sütemény/Kenyér	34
Sertés/Borjú	19	Zöldség/Hús Felfűjtak	38
Marha/Vad/Bárány	21	Desszertek	44

A változtatások jogát fenntartjuk.

Ételkészítési táblázatok

Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

Ezzel a funkcióval melegen tarthatja az ételt. A hőmérséklet automatikusan 80 °C-ra áll be.

Edény Melegítés

Ezzel a funkcióval felmelegítheti az ételeket a tálalás előtt. A hőmérséklet automatikusan 70 °C-ra áll be.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. Az első polcszintet használja. A melegítési idő felénél rendezze át az edényeket.

Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra. Ne takarja le

az ételt, mert ezzel megnövelheti a felolvasztási időt. Az első polcszintet használja.

Tésztasütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

Sütés egyetlen sütőpolcon

Sütés sütőformákban

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Formatorta vagy kalács	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Piskóta-tészta	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Piskóta-tészta	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tortalap - omlós tészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180	10 - 25	1
Tortalap - kevert tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	70 - 90	1
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Alsó + felső sü- tés	180	70 - 90	1
Sajjtorta, tepsi ²⁾	Alsó + felső sü- tés	160 - 170	60 - 90	1

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsi.

Sütőtálcán sütött sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sü- tés	170 - 190	30 - 40	2
Karácsonyi stollen ¹⁾	Alsó + felső sü- tés	160 - 180	50 - 70	2
Kenyer (rozskenyér) ¹⁾	Alsó + felső sü- tés			2
első		230	20	
majd		160 - 180	30 - 60	
Krémes felfújt / képviselőfánk ¹⁾	Alsó + felső sü- tés	190 - 210	20 - 35	2
Keksztekercs ¹⁾	Alsó + felső sü- tés	180 - 200	10 - 20	2
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	1

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Vajas mandulatorta / cukros tortácskák ¹⁾	Alsó + felső sütés	190 - 210	20 - 30	2
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	35 - 55	1
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	170	35 - 55	1
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	40 - 80	1
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) ¹⁾	Alsó + felső sütés	160 - 180	40 - 80	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140	20 - 35	1
Short bread / Linzer / omlós tészták ¹⁾	Alsó + felső sütés	160	20 - 30	2
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 20	1
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	80 - 100	120 - 150	1
Puszedli	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	100 - 120	30 - 50	1
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	1

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Leveles tészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180	20 - 30	1
Péksütemény ¹⁾	Alsó + felső sü- tés	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Aprósüte- mények ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	20 - 35	3
Small cakes / Aprósüte- mények ¹⁾	Alsó + felső sü- tés	170	20 - 35	2

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Tészták és felfújtak

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Alsó + felső sü- tés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Alsó + felső sü- tés	180 - 200	25 - 40	1
Csóben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés	210 - 230	10 - 20	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Tejberizs	Alsó + felső sü- tés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	Alsó + felső sü- tés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán süttött sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Krémes felfújt / képviselőfánk ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Melegítse elő a sütőt.

Teasütemény / aprósütemény / tészták / péksütemény

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 3
Aprósütemény kevert piskótatésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült.



FIGYELMEZTETÉS! Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C.

A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagas- ság
Marha hátszín	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Marhafilé	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Borjú roston	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizzasütés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (gazdag feltéttel) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	3
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (sós le- pény)	170 - 190	45 - 55	3
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	3
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	3
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	3
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	3
Élesztő nélküli kenyér ¹⁾	230	10 - 20	3
Leveles tésztából készült lepény ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Kenyérlángos ¹⁾	230	12 - 20	3
Pirog (a calzone orosz változata) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Melegítse elő a sütőt.
2) Használjon mély tepsit.

Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötte lévő huzalpolcon süssse.

Tegyen egy kis vizet a tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen rá.

Ha ropogós külsejű húst kíván sütni, helyezze a hússütő tepsibe, és ne tegyen rá fedőt.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a süttöt húst.

Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:

- a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
- a húst vagy halat nagyobb darabokban (legalább 1 kg-os) süsse.
- hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

Hússütési táblázat

Marhahús

Ételek	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	Alsó + felső sütés	1 - 1,5	200	230	60 - 80	1

Sertés

Ételek	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	Infrasütés	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1
Fasírt	Infrasütés	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Sertés csülök (előfőzött)	Infrasütés	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Borjú

Ételek	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú rostton	Infrasütés	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Borjúcsülök	Infrasütés	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Bárány

Ételek	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	Infrasütés	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Szárnyasok

Ételek	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Infrasütés	Egyenként 0,2 - 0,25 kg	200	200 - 220	20 - 35	1
Fél csirke	Infrasütés	Egyenként 0,4 - 0,5 kg	200	190 - 210	25 - 40	1
Csirke jérce	Infrasütés	1 - 1,5	200	190 - 210	30 - 45	1
Kacsa	Infrasütés	1,5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Hal (párolt)

Ételek	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	Alsó + felső sütés	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Ételek

Ételek	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Édességek	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Ételek	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pikáns ételek főtt hozzávalókkal (nudlik, zöldségek)	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Pikáns ételek nyers hozzávalókkal (burgonya, zöldségek)	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.
- Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.



VIGYÁZAT! Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín, közepes	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Marhaszelet, közepes	230	20 - 30	20 - 30	1
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Bárány hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill + Felső Sütés

Ételek	Idő (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
Burgers / Hamburgerek	9 - 13	8 - 10	3
Sertésszelet	10 - 12	6 - 10	2
Kolbászok	10 - 12	6 - 8	3
Bélszín / borjúszeletek	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Píritós	1 - 3	1 - 3	3
Píritós kenyér feltéttel	6 - 8	-	2

Fagyasztott ételek

- Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.

- Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	3
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	3
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	3
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	3
Sült burgonya, vékony ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Zöldségek / kroketek ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Píritott vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / cannelloni, fagy.	160 - 180	40 - 60	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csirke szárny	190 - 210	20 - 30	3

1) Sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

Mélyhűtött készételek táblázat

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyasztott pizza ¹⁾	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	2
Hasábburgonya ²⁾ (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	200 - 220	a gyártó utasításai szerint	2
Bagett ³⁾	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	2
Gyümölcskenyér	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

3) Melegítse elő a sütőt.

Kiolvasztás

- Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.
- Használja az alulról számított első polcszintet.

- Ne fedje le az ételt tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama.

Ételek	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy nagyobb tányérba helyezett, felfordított csészéalátétre. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.

Ételek	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Pisztráng	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1,4 kg	60	60	-

Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.

Az üvegeket azonos szintig tölts fel, és zárja le kapoccsal.

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

Amikor a folyadék rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Földieper / áfonya / málna / érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcs

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Körte / birsalma / szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

Aszalás

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság
Bab	60 - 70	6 - 8	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6	3
Gomba	50 - 60	6 - 8	3
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3
Szilva	60 - 70	8 - 10	3
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3
Körte	60 - 70	6 - 9	3

Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér Kenyér	180 - 200	40 - 60	2
Bagett	200 - 220	35 - 45	2
Briós	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Rozskenyér	180 - 200	50 - 70	2
Barna kenyér	180 - 200	50 - 70	2
Sokmagvas kenyér	170 - 190	60 - 90	2

Automatikus programok

 **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Automatikus programok

Az automatikus programok optimális beállításokat biztosítanak különböző húsokhoz vagy egyéb receptekhez.

- Húsprogramok a következő funkcióval: Súlyautomatika (menü: Előre Programozott Sütés) — Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adnia az étel tömegét.
- Programozott Receptek (menü: Előre Programozott Sütés) — A funkció előre meghatározott értékeket használ az ételhez.

Ételek a következő funkcióval: Súlyautomatika
Sertés roston
Borjú roston
Párolt hús

Ételek a következő funkcióval: Súlyautomatika
Vad roston
Bárány roston
Csirke egészben
Pulyka egészben
Kacsa egészben
Liba egészben

Kategóriák

A Előre Programozott Sütés menüben az ételeket több kategóriába soroltuk:

- Kiolvasztás
- Főzés/Olvasztás
- Sertés/Borjú
- Marha/Vad/Bárány
- Szárnyasok
- Hal
- Sütemény
- Pizza/Sütemény/Kenyér
- Zöldség/Hús Felfűjtak
- Desszertek

Kiolvasztás

Hal Kiolvasztása

Helyezze a fagyasztott halat egy felfordított tányérra, majd tegye be a tányért egy edénybe, hogy az olvadékvíz a

mikrohullámú sütő belsejének szennyezése nélkül távozzon a halból.

Az ételt rendszeresen ellenőrizze a felolvasztás során, és többször fordítsa

meg. Amennyiben a hal tömbbe van fagyva, a felolvasztás során óvatosan válassza külön a részeit.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ
 - Polcsint: Bottom glass plate
- Felolvasztás után hagyja állni az ételt a felolvasztás időtartamához hasonló ideig szobahőmérsékleten.

Szárnycs Kiolvasztása

Helyezze a felolvasztandó ételt egy felfordított tányérra, majd tegye be a tányért egy edénybe, hogy az olvadékvíz a készülék belsejének szennyezése nélkül távozzon az ételből.

Az ételt rendszeresen ellenőrizze a felolvasztás során, és többször fordítsa meg. A zsíros vagy túlmelegedésre hajlamos részeket, mint például a lábakat és szárnyvégeket fedje le alufóliával.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ
 - Polcsint: Bottom glass plate
- Felolvasztás után hagyja állni az ételt a felolvasztás időtartamához hasonló ideig szobahőmérsékleten.

Hús kiolvasztása

Helyezze a fagyasztott ételt egy felfordított tányérra, majd tegye be a tányért egy

edénybe, hogy az olvadékvíz a készülék belsejének szennyezése nélkül távozzon az ételből.

Az ételt rendszeresen ellenőrizze a felolvasztás során, és többször fordítsa meg. Amennyiben a hús tömbbe van fagyva, a felolvasztás során válassza szét a húsdarabokat egymástól.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ
 - Polcsint: Bottom glass plate
- Felolvasztás után hagyja állni az ételt a felolvasztás időtartamához hasonló ideig szobahőmérsékleten.

Kenyér Kiolvasztása

Helyezze a kenyeret egy tányérra.

A kenyeret a felolvasztás során többször fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ
 - Polcsint: Bottom glass plate
- Felolvasztás után hagyja állni az ételt a felolvasztás időtartamához hasonló ideig szobahőmérsékleten.

Főzés/Olvasztás

Friss zöldségek

Helyezze a feldarabolt zöldséget egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, és adjon hozzá körülbelül 50 ml vizet. Fedje le az edényt (fedővel vagy mikrohullámú sütőben használható, megszurkált fóliával).

A zöldségeket a főzés során többször fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ

- Polcsint: Bottom glass plate
- Tipp: Amennyiben a zöldségek nagyon frissek, állítson be alacsonyabb súlyt. Amennyiben a zöldségek nagyon puhák, állítson be magasabb súlyt.

Fagyasztott zöldségek

Helyezze a fagyasztott zöldséget egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, és adjon hozzá körülbelül 50 ml

vizet. Fedje le az edényt (fedővel vagy mikrohullámú sütőben használható, megszurkált fóliával).

A zöldségeket a főzés során többször fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ
- Polcszint: Bottom glass plate

Tipp: Amennyiben a zöldségek nagyon frissek, állítson be alacsonyabb súlyt. Amennyiben a zöldségek nagyon puhák, állítson be magasabb súlyt.

Hagyma dinsztelés

Szeletelje fel a hagymát, és helyezze egy mikrohullámú sütőben használható edénybe 1 evőkanál vajjal vagy olajjal. Fedje le az edényt (fedővel vagy mikrohullámú sütőben használható, megszurkált fóliával).

A zöldségeket a főzés során többször fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ
- Polcszint: Bottom glass plate

Héjában sült burgonya

Helyezze a burgonyát egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, és adjon hozzá körülbelül 100 ml vizet. Fedje le az edényt (fedővel vagy mikrohullámú sütőben használható, megszurkált fóliával).

A burgonyákat a főzés során többször fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ

- Polcszint: Bottom glass plate

Zöldséges rizs

Helyezze az előfőzött rizst egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, és adjon hozzá 1: 2 arányban vizet (100 g rizs és 200 ml víz). Ízlés szerint ízesítse. Adjon hozzá vajdarabkákat, párolt hagymát vagy zöldfűszereket. Fedje le az edényt fedővel vagy mikrohullámú sütőben használható, megszurkált fóliával.

A rizst a főzés során többször keverje meg.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ
- Polcszint: Bottom glass plate

Csokoládé olvasztása

Törje a csokoládét darabokra, és helyezze egy edénybe.

A csokoládét felolvaszás közben többször keverje meg.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ
- Polcszint: Bottom glass plate

Vaj Olvasztása

Vágja a vajat darabokra, és helyezze egy edénybe. Fedje le az edényt (fedővel vagy mikrohullámú sütőben használható, megszurkált fóliával).

A vajat felolvaszás közben többször keverje meg.

- Időtartam a készülékben: súlytól függ
- Polcszint: Bottom glass plate

Sertés/Borjú

Sertés roston

Beállítások:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000 - 2000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 20-40 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc után fordítsa meg.

- Polcszint: 1

Borjú roston**Beállítások:**

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000 - 2000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcsint: 1

Csontos Borjúláb**Hozzávalók:**

- 4 evőkanál vaj a pirításhoz
- 4 borjúlábszár szelet, kb. 3 - 4 cm vastag (a csonthoz képest keresztbe szeletelve)
- 4 közepes méretű sárgarépa, apró kockára vágva
- 4 közepes méretű zeller, apró kockára vágva
- 1 kg érett paradicsom, hámozva, félbe vágva, a magokat kiszedve és apró kockára vágva
- 1 csomag petrezselyem, megmosva és durvára aprítva
- 4 evőkanál vaj
- 2 evőkanál liszt a bevonathoz
- 6 evőkanál olívaolaj
- 250 ml fehérbor
- 250 ml húsleves
- 3 közepes méretű vöröshagyma, megtisztítva és felaprítva
- 3 hámozott és vékonyra szeletelt fokhagymagerezd
- 1/2 teáskanál kakukkfű és oregánó
- 2 babérlevél
- 2 szegfűszeg
- só, frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

Olvasszon meg 4 evőkanál vajat egy tepsiben, és párolja meg benne a

zöldségeket. Vegye ki a zöldségeket a tepsiből.

Mossa és szárítsa meg a borjúláb-szeleteket, fűszerezze és forgassa meg lisztben. Távolítsa el a felesleges lisztet. Forrósítsa fel az olívaolajat, és pirítsa aranybarnára a szeleteket közepes hőfokon. Vegye ki a hússzeleteket, és öntse ki a maradék olajat a tepsiből.

Öntse fel a tepsiben maradt hússzafotot 250 ml borral, öntse át egy serpenyőbe, és lassú tűzön forralja egy ideig. Adja hozzá a 250 ml húslevest, a petrezselymet, kakukkfűt, oregánót és a felaprított paradicsomot. Sóval és borssal fűszerezze. Ezután forralja fel ismét.

Tegye a zöldségeket a tepsibe, helyezze rá a húst, és öntse rá a szószt. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 120 perc
- Polcsint: 2

Borjú Csülök**Hozzávalók:**

- 1 db hátsó borjúcsülök, 1,5 - 2 kg
- 4 szelet főtt sonka
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (280 g)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

Elkészítés:

Tegyen 8 hosszanti vágást a csülök bőrére. Vágjon félbe 4 szelet főtt sonkát, és helyezze a hosszanti hasítékokba. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy hússütő tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adjon a borjúcsülökhöz leveszöldséget és vizet. Az edény alján

10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 160 perc
- Polcsint: 1

Zöldfűszeres fasírt

Hozzávalók 4 adaghoz:

- apróra vágott, és kevés meleg vízzel megpuhított kenyérszeletek
- 1 fej apróra vágott vöröshagyma kevés vajon megpirítva
- 1 szét nyomott fokhagymagerezd
- 300 g darált marhahús
- 300 g darált sertéshús
- 1 tojás
- 1 teáskanál só
- bors
- paprika
- 1 evőkanál aprított petrezselyem
- 1 teáskanál apróra vágott rozmaring
- 1 teáskanál kakukkfű
- 4 szelet bacon szalonna a lefedéshez

Elkészítés:

Az összes hozzávalót jól keverje össze, formázza fasírt alakúra, és helyezze egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Helyezze a tetejére a bacon szalonna csíkokat.

- Időtartam a készülékben: 35 perc

- Polcsint: 2

Skandináv Húsok

Hozzávalók:

- 200 g aszalt szilva
- 150 ml fehérbor
- 1,5 kg sertés-, bárány- vagy borjúkaraj (csont nélkül)
- 1 közepes vöröshagyma
- alma
- só, bors és paprika

Elkészítés:

Áztassa be 2 órára a szilvát fehérborba. Öblítse le vízzel a húst, majd törölje szárazra. A hús alsó felét irdalja be, majd a vágatokba tűzzön egy-egy szilvát, nyomja be, amennyire csak lehet. Fűszerezze a húst, és tegye a tepsibe úgy, hogy a szilvák nélküli oldala nézzen felfelé. Hámozza meg a hagymákat és az almát, vágja nyolc felé, és helyezze a hús köré. A szilvaáztatás után megmaradt fehérbort keverje el negyed liter vízzel, és öntse a hústra. A hozzáálló köretek: krokett, burgonyafelfújt, brokkoli és hasonló.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 2

Marha/Vad/Bárány

Párolt hús



Ezt a programot ne használja marha hátszínből és karajból készült fogásokhoz.

Beállítások:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000 - 2000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcsint: 1

Vad roston

Beállítások:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000 - 2000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcsint: 1

Nyúl**Hozzávalók:**

- 2 nyúlgerinc
- 6 borókabogyó (összetörve)
- só és bors
- 30 g olvasztott vaj
- 125 ml tejföl
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)

Elkészítés:

Dörzsölje be a nyúlgerincet az összetört borókabogyóval, sóval, borssal, majd kenje be olvasztott vajjal.

Helyezze a nyúlgerinceket a tepsibe, öntse rá a tejfölt, és adja hozzá a leveszöldségeket.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 2

Mustáros nyúl**Hozzávalók:**

- 2 nyúl, egyenként 800 g
- só és bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 fej vöröshagyma durván felaprítva
- 50 g kockázott szalonna
- 2 evőkanál liszt
- 375 ml csirkehúsleves
- 125 ml fehérbor
- 1 teáskanál friss kakukkfű
- 125 ml tejszín
- 2 evőkanál dijoni mustár

Elkészítés:

Vágja a nyulakat 8 hasonló méretű részre, fűszerezze sóval és paprikával, majd egy tepsiben pirítsa meg minden oldalát a tűzhelyen.

Vegye ki a húsdarabokat, majd pirítsa meg a hagymát és a szalonnát. Szórjon rá lisztet, és keverje össze. Keverje bele a tyúkhúslevest, a fehérbort és a kakukkfűvet, majd forralja fel.

Adja hozzá a tejszínt, a dijoni mustárt, tegye vissza a húsokat, tegyen rá fedőt és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcsint: 2

Vaddisznó**A pác elkészítése:**

- 1,5 l vörösbort
- 150 g zellergumó
- 150 g sárgarépa
- 2 vöröshagyma
- 5 babérlevél
- 5 szegfűszeg
- 2 csomag leveszöldség (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
Forralja fel a keveréket, majd hagyja lehűlni.
- 1,5 kg vaddisznóhús (lapocka)
Öntse a páclevet a vaddisznóhúsra mindaddig, míg el nem fedi azt, és hagyja pácolódni 3 napig.

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- leveszöldségek a pácból
- 1 kis doboz rókagomba konzerv

Elkészítés:

Vegye ki a vaddisznóhúst a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa meg minden oldalát a tűzhelyre rakott tepsiben. Adja hozzá a rókagombát és némi leveszöldséget a pácléből.

Öntse a páclevet a tepsibe. A tepsi alján 10 - 15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 140 perc
- Polcszint: 1

Báránny roston

Beállítások:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000 - 2000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-30 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcszint: 1

Báránycsülök

Hozzávalók:

- 2,7 kg báránycsülök
- 30 ml olívaolaj
- só
- bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csokor friss rozmarin (esetleg egy teáskanál szárított rozmarin)
- víz

Elkészítés:

Mossa meg a báránycsülköt, törölje szárazra, kenje be olívaolajjal, és vagdossa be a húst. Sóval és borssal fűszerezze. Tisztítsa meg és szeletelje fel a fokhagymát, majd a rozmarin-hajtásokkal együtt dugdossa be a húsbba vágott hasítékokba.

Helyezze a báránycsülköt a tepsibe, és adjon hozzá vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 165 perc
- Polcszint: 1

Szárnycsok

Csirke egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 900–2100 g.

Elkészítés:

Helyezze a csirkét egy megfelelő sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Csirke Comb

Hozzávalók:

- 4 db 250 g-os csirkecomb
- 250 g crème fraîche
- 125 ml tejszín
- 1 teáskanál só

- 1 teáskanál paprika
- 1 teáskanál curry
- 1/2 teáskanál bors
- 250 g szeletelt gomba (konzerv)
- 20 g kukoricakeményítő

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkecombokat, és helyezze egy tepsibe. Keverje össze a többi hozzávalót, és öntse rá a csirkecombokra.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 2

Vörösboros csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke
- só
- bors
- 1 evőkanál liszt
- 50 g olvasztott vaj

- 500 ml fehérbor
- 500 ml csirkehúsleves
- 4 evőkanál szójaszós
- 1/2 csokor petrezselyem
- 1 szál kakukkfű
- 150 g kockázott szalonna
- 250 g megtisztított és négy darabba vágott csiperkegomba
- 12 megtisztított mogoróhagyma
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkét, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg liszttel.

Hevítse fel az olvasztott vajat egy tepsiben, majd pirítsa meg benne a csirke minden oldalát. Öntse bele a tyúkhúslevest, a fehérbort és a szójaszószt, majd forralja fel.

Adja hozzá a petrezselymet, a kockára vágott szalonnát, a gombát, a mogoróhagymát és a fokhagymát.

Forralja fel újból, fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 1

Csirke Szárny

Hozzávalók:

- 1 kg csirkeszárny
- Páclé:

- 2 evőkanál olaj
- 2 evőkanál szójaszós
- 1 evőkanál mustár
- 1 szétnyomott fokhagymagerezd
- rozmaring
- kakukkfű
- frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

Keverje össze az olajat, a szójaszószt, a mustárt, a fokhagymát és a fűszereket egy edényben. Öntse a páclevet a csirkeszárnyakra úgy, hogy ellepje azokat, majd hagyja pácolódni 2-3 órán keresztül.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcsint: 2

Tegye a csirkeszárnyakat a bőrükkel felfele egy mikrohullámú sütőben használható sütőedénybe.

Csirke, 2 fél

Hozzávalók:

- 1 kg egész csirke félbe vágva
- só
- bors
- fűszerek az ízesítéshez
- olaj a sütéshez
- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 2

Tegye a fél csirkéket a bőrükkel felfele egy mikrohullámú sütőben használható sütőedénybe.

Töltött Csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke, 1,2 kg (aprólékkal együtt)
- 1 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1/4 teáskanál paprika
- 50 g zsemlemorzsa
- 3 - 4 evőkanál tej
- 1 fej apróra vágott vöröshagyma
- 1 köteg apróra vágott petrezselyem
- 20 g vaj
- 1 tojás
- só és bors

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkét, és hagyja megszáradni. Keverje össze az olajat, a sót és a paprikát, és dörzsölje be vele a csirkét.

Töltelék: Keverje össze a zsemlemorzását és a tejet. Tegye a felaprított hagymát, petrezselymet és a vajat egy tepsibe, és pirítsa meg. Vágja apróra a szívet, a májat és a zúját, majd adjon hozzá egy tojást. Ezután mindezt keverje össze, és fűszerezze sóval és borssal.

Helyezze a csirkét mellével lefelé egy tepsibe, majd tegye a készülékbe. Fordítsa meg 30 perc elteltével. Egy hangjelzés hallható.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcszint: 1

Narancsos sült kacsa

Hozzávalók:

- 1 kacsa (1,6 - 2,0 kg)
- só
- bors
- 3 meghámozott, kimagozott és kockára vágott narancs
- 1/2 teáskanál só
- 2 narancs leve
- 150 ml sherry

Elkészítés:

Tisztítsa meg a kacsát, majd fűszerezze sóval, borssal, és dörzsölje be narancshéjjal.

Töltse meg a kacsát a kockára vágott narancssal, sózza meg és varrja össze.

Helyezze a kacsát mellével lefelé a tepsibe.

A kifacsart narancslevet keverje össze a sherryvel, és öntse rá a kacsára.

Helyezze a kacsát a készülékbe. Fordítsa meg 30 perc elteltével. Egy hangjelzés hallható.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcszint: 1

Kacsa egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1500 - 3300 g.

Elkészítés:

Helyezze a kacsát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Liba egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 2300 - 4700 g.

Elkészítés:

Helyezze a libát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Pulyka egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1700 - 4700 g.

Elkészítés:

Helyezze a pulykát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Hal

Tejszínes halfilé

Hozzávalók 4 személy részére:

- 400 g halfilé (folyami vagy szivárvány pisztráng)

- 20 g sütóolaj
- 250 g hagyma, karikára szeletelve
- 200 g crème fraîche (tejszín)
- őrölt paprika, édes
- citrom

- só

Elkészítés:

Párolja üvegesre a hagymát az olajon egy serpenyőben. Ezután töltsé egy kivajazott sütőedénybe.

Tisztítsa meg a halfilét, szórja meg citromlével, sózza, majd helyezze a sütőedénybe, a hagymakarikák tetejére. Keverje össze ízlés szerint a tejszínt a paprikával, majd öntse ezt a szószt a halfilére. Enyhén sózza meg.

- Időtartam a készülékben: 12 perc
- Polcsint: 1

Fordítsa meg az ételt a főzési idő felénél.

Párolt Hal**Hozzávalók:**

- 400 g burgonya
- 2 csomó zöldhagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 kis doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 4 lazacfilé
- egy citrom leve
- só és bors
- 75 ml zöldségleves
- 50 ml fehérbor
- 1 szál friss rozsmaring
- 150 ml bor
- 1/2 csomó friss kakukkfű

Elkészítés:

Mossa meg a burgonyát, majd hámozza meg és vágja négyfelé. Sós vízben főzze 25 percig, majd öntse le a főzőlevet, és szeletelje fel a burgonyát.

Mossa meg a zöldhagymát, és vágja apróra. Hámozza meg a fokhagymagerezdeket, és aprítsa fel. Keverje össze a vöröshagymát és a fokhagymát a felaprított paradicsommal.

Hintse be citromlével a lazacfilét, és hagyja pácolódni. Szárítsa meg, majd fűszerezze sóval és borssal.

Keverje össze a zöldségeket és a burgonyát, és helyezze egy kizsirozott tűzálló edénybe. Ízlés szerint fűszerezze, majd helyezze rá a lazacot.

Öntse rá a zöldséglevest és a fehérbort, majd egyenletesen szórja rá a rozsmaringot és a kakukkfűvet.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 2

Nyelvhalfelfűjt**Hozzávalók:**

- 4 nyelvhál vagy lepényhal filé
- egy fél citrom leve
- só, frissen őrölt fekete bors
- 100 g leveles, fagyasztott spenót kiolvasztva
- 1 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál fehérbor
- 50 ml tejszín
- 1 tojássárgája

Elkészítés:

A halfilékre csepegtessen citromlevet, majd fűszerezze sóval, borssal. Csavarja ki a vizet a spenótból, majd fűszerezze fokhagymával. A nyelvhál filéket fedje le spenóttal, majd tekerje henger formájúra. Helyezze egy kivajazott tepsibe, és ügyeljen arra, hogy a filék vékonyabbik vége alulra kerüljön. Csepegtessen fehérbort a tekeresekre.

Finoman keverje össze egymással a tejszínt, a tojássárgáját és a sót. Ezt kanalazza a haltekeresekre.

- Időtartam a készülékben: 17 perc
- Polcsint: 2

Halfilé**Hozzávalók:**

- 600 - 700 g süllő-, lazac- vagy tengeri pisztráng-filé
- 150 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín

- 50 g zsemlemorzsa
- 1 teáskanál tárkony
- apróra vágott petrezselyem
- só, bors
- citrom
- vaj

Elkészítés:

Locsolja meg citromlével a halfilét, és egy ideig hagyja pácolódni. Ezután papírtörülővel itassa fel a felesleges citromlevet. Sózza és borsozza meg a halfilé mindkét oldalát. Tegye ezután a halfilét a vajjal kikent, tűzálló edénybe.

Keverje össze a reszelt sajtot, a tejszínt, a zsemlemorzsát, a tárkonyt és az apróra

vágott petrezselymet. Azonnal terítse rá az elegyet a halszeletekre, majd tegye rá az apró kockákra vágott vajat is.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 2

Fagyasztott halfilé

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Sütemény

Édes Tészta**Hozzávalók:**

- 2 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyzetletesre kinyújtva)
- 50 g őrölt mogoró
- 1,2 kg alma
- 3 tojás
- 300 ml tejszín
- 70 g cukor

Elkészítés:

Tegye a tésztát egy jól kizsírozott tepsibe, és az alját mindenhol jól szurkálja át villával. Ossa el egyenletesen a mogorót a tésztán. Hámozza meg az almákat, távolítsa el a magházat, és vágja 12 szeletre. Ossa el az almaszeleteket egyenletesen a tésztán. Alaposan keverje össze a tojásokat, a tejszínt és a vaníliacukrot, majd öntse az almaszeletekre.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 3

Citromtorta**Hozzávalók a krémhez:**

- 250 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 4 tojás
- 150 g liszt
- 150 g keményítő
- 1 teáskanál sütőpor
- 2 citrom reszelt héja

A máz hozzávalói:

- 125 ml citromlé
- 100 g porcukor

Egyéb:

- 30 cm hosszú, szögletes sütőforma
- Margarin a tepszi zsírozásához
- Zsemlemorzsa a tepszi béleléséhez

Elkészítés:

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a citromhéjat, a vaníliacukrot és a sót egy keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre.

A liszttel és keményítővel elkevert sütőport adja a krémes masszához, és hajtogassa bele.

Tegye a tésztát a kizsírozott és zsemlemorzsával megszórt sütőformába, simítsa el, és rakja be a készülékbe.

Sütés után keverje össze a citromlevet és a porcukrot. A megsült tortát borítsa egy alufóliára.

Az alufóliát a torta széleinél hajtsa fel úgy, hogy ne folyhasson ki a máz. A tortát szűrje át egy fapálcikával, és ecsettel kenje rá a mázat. Ezután pihentesse kicsit a tortát.

- Időtartam a készülékben: 75 perc
- Polcsint: 2

Répatorta

Hozzávalók a krémhez:

- 150 ml napraforgóolaj
- 100 g barnacukor
- 2 tojás
- 75 g szirup
- 175 g liszt
- 1 teáskanál fahéj
- 1/2 teáskanál őrölt gyömbér
- 1 teáskanál sütőpor
- 200 g finomra reszelt sárgarépa
- 75 g mazsola (sultanas)
- 25 g kókuszreszelék

Hozzávalók a feltéthez:

- 50 g vaj
- 150 g krémsajt
- 40 g kristálycukor
- őrölt mogoró

Egyéb:

- 22 cm átmérőjű kerek, rugós tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Keverje össze a napraforgóolajat, a barnacukrot, a tojásokat és a szirupot. A többi hozzávalót hajtogassa bele a masszába.

Tegye a masszát a kizsírozott tepsibe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 2

Sütés után:

Keverje össze a vajat, a krémsajtot és a kristálycukrot (ha szükséges, adjon hozzá némi tejet, hogy könnyebben keverhető legyen).

Miután a tészta kihűlt, öntse rá a keveréket, és szórja meg őrölt mogoróval.

Kelttészta

Hozzávalók a tésztához:

- 650 g liszt
- 20 g élesztő
- 200 ml tej
- 40 g cukor
- 5 g só
- 5 tojássárgája
- 200 g puha vaj

Hozzávalók a töltelékhez:

- 250 g aprított dió
- 20 g zsemlemorzsza
- 1 teáskanál őrölt gyömbér
- 50 ml tej
- 60 g méz
- 30 g olvasztott vaj
- 20 ml rum

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej
- 50 g szeletelt mandula

Elkészítés:

Szítálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a liszt, valamint a cukor egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Szórja a maradék cukrot a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Ezután egy meleg helyen addig kelesse a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Keverje össze a töltelék alapanyagait. Ossza három egyenlő részre a tésztát, és nyújtsa el hosszú, szögletes alakúra. Mindegyik négyszögre helyezzen egyharmad mennyiségű tölteléket, és sodorja fel a négyszögeket.

Fonja össze a három összesodort tésztát. Kenje be a tészta külsejét tojássárgája és tej keverékével, majd szórja meg szeletelt mandulával.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 2

Forma Torta

Hozzávalók az alaphoz:

- 500 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 80 g porcukor
- 150 g vaj
- 3 tojás
- 2 csapott teáskanál só
- 150 ml tej
- 70 g mazsola (előzetesen 1 óráig 20 ml cseresznyepárlatban (kirsch) áztatva)

Hozzávalók a bevonathoz:

- 50 g hámozott, egész mandula

Elkészítés:

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, porcukrot, vaját, tojást, sót és tejet egy keverőedénybe, és keverje sima tésztává. Fedje le a tésztát a tálban, és hagyja kelni 1 óráig.

Kézzel gyúrja bele a beáztatott mazsolát a tésztába.

Helyezze egyenként a mandulákat a kizsirozott, liszttel beszórt kuglófforma mélyedéseibe.

Ezután formázza a tésztát kolbász alakúra, majd helyezze a kuglófformába. Fedje le, és hagyja kelni további 45 percig.

- Időtartam a készülékben: 60 perc

- Polcsint: 2

Csokoládés Sütemények

Hozzávalók:

- 250 g táblás csokoládé
- 250 g vaj
- 375 g cukor
- 2 csomag vaníliás cukor (körülbelül 16 g)
- 1 csipet só
- 5 evőkanál víz
- 5 tojás
- 375 g dió
- 250 g liszt
- 1 teáskanál sütőpor

Elkészítés:

Törje nagyobb darabokra a csokoládét, és forró vízfürdőben olvassza meg.

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot, a sót és a vizet, majd adja hozzá a tojásokat és az olvasztott csokoládét.

Törje durvára a diót, keverje el a liszttel és a sütőporral, majd hajtogassa bele a csokis masszába.

Béleljen ki sütőpapírral egy mély tepsit, majd helyezze bele, és simítsa el a masszát.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcsint: 3

Sütés után:

Hagyja lehűlni, vegye ki a sütőpapírt, és vágja négyszögletes darabokra a süteményt.

Muffin

Hozzávalók:

- 150 g vaj
- 150 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- viaszmentes citrom héja
- 2 tojás
- 50 ml tej
- 25 g keményítő

- 225 g liszt
- 10 g sütőpor
- 1 bögre meggy (375 g)
- 225 g reszelt csokoládé

Egyéb:

- Kb. 7 cm átmérőjű papír muffinformák

Elkészítés:

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaniliacukrot, a sót és a citromhéjat. Adja hozzá a tojásokat és keverje krémesre.

Keverje össze a keményítőt, a lisztet és a sütőport, majd hajtogassa bele a masszába a tejjel.

Szárítsa meg a meggyet, és a reszelt csokoládéval együtt hajtogassa bele a masszába.

Tegye a tésztát a papírfomákba, majd azokat a tepsibe, és rakja be a készülékbe. Lehetőség szerint használjon muffinsütő tepsit.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcsint: 3

Teasütemény**Hozzávalók:**

- 4 tojás
- 2 evőkanál forró víz
- 50 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 100 g cukor
- 100 g liszt
- 100 g keményítő
- 2 csapott teáskanál sütőpor

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral bélelve

Elkészítés:

Válassza szét a tojásfehérjét és a sárgáját. Keverje krémesre a tojássárgáját, a forró vizet, az 50 g cukrot, a vaniliacukrot és a

sót. Készítsen kemény habot a tojásfehérjéből és a 100 g cukorból.

Szítálja át együtt a lisztet, a keményítőt és a sütőport.

Gondosan keverje össze a tojásfehérjéket és a tojássárgákat. Ezután gondosan hajtogassa bele a tésztába. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcsint: 2

Briós**Hozzávalók a tésztához:**

- 350 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 75 g cukor
- 100 g vaj
- 5 tojássárgája
- 1/2 teáskanál só
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 125 ml tej

Sütés után:

- 375 ml víz
- 200 g cukor
- 100 ml szilva brandy vagy 100 ml narancslikőr

Elkészítés:

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, cukrot, vaját, tojássárgáját, sót, vaniliacukrot és tejet egy keverőedénybe, és keverje sima tésztává. Fedje le a tésztát a tálban, és hagyja kelni 1 óráig. Ezután helyezze a tésztát egy kizsirozott, kör alakú tortaformába, és hagyja kelni további 45 percre.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 1

Sütés után:

Forralja fel a vizet és a cukrot, majd hagyja lehűlni.

Öntse hozzá a szilva brandyt vagy a narancslikört a cukros vízhez, és keverje össze.

Amikor a torta lehűlt, több helyen szurkálja meg hurkapálcával, majd hagyja, hogy a folyadék egyenletesen átitassa.

Streusel Torta

Hozzávalók a tésztához:

- 375 g liszt
- 20 g élesztő
- 150 ml langyos tej
- 60 g cukor
- 1 csipet só
- 2 tojássárgája
- 75 g puha vaj

Hozzávalók a morzsához:

- 200 g cukor
- 200 g vaj
- 1 teáskanál fahéj
- 350 g liszt
- 50 g aprított dió
- 30 g olvasztott vaj

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Tegye a cukrot, a tojássárgáját, a vaját és a sót a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel. Ezután nyújtsa ki a tésztát és tegye egy kizsirozott tepsibe, és hagyja újból kelni.

Keverje krémesre a vaját, a cukrot és a fahéjat egy keverőedényben.

Elegyítse a lisztet és a diót úgy, hogy morzsalékos elegyet kapjon.

Egyenletesen ossza el a vaját a megkelt tésztán, majd szórja rá a diós feltétet.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 3

Svéd Torta

Hozzávalók:

- 5 tojás
- 340 g cukor
- 100 g olvasztott vaj
- 360 g liszt
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 200 ml hideg víz

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral bélelve

Elkészítés:

A cukrot, tojásokat, vaníliacukrot és sót tegye keverőtálba, és 5 percig keverje krémesre. Ezután adja hozzá a tésztához, és hajtogassa bele az olvasztott vaját.

A liszttel elkevert sütőport adja a krémes tésztához, és keverje bele.

Végül adja hozzá a hideg vizet, és alaposan dolgozza át a masszát. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 2

Almás sütemény

Hozzávalók:

- 250 g vaj
- 250 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 100 g marcipán
- 5 tojás
- 500 g liszt
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)

- 1 tasak mézeskalács-fűszerkeverék (kb. 20 g)
- 50 g kakaópor
- 150 ml vörösbort
- 1,2 kg alma

Elkészítés:

Keverje habosra a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot és a sőt egy keverőedényben. Adja hozzá az apró kockákra felvágott marcipánt, és jól keverje el. Adja hozzá egyesével a tojásokat, és keverje habosra. Adja a masszához a lisztet, a sütőport, a mézeskalács-fűszerkeveréket és a kakaóport. Keverje el benne a vörösbort. Tegye a tésztát egy sütőpapírral bélelt mély sütőedénybe, és simítsa el a tetejét. Hámozza meg az almát, távolítsa el a magházát, és vágja fel 0,5 cm vastag szeletekre. Szilvapüré: Rendezze el az almaszeleteket a tészta tetején, és a magház helyén lévő mélyedéseket töltsse meg szilvapürével. Ezután helyezze be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcsint: 3
- A sütés után hagyja a süteményt lehűlni, majd távolítsa el a sütőpapírt.

Öntet:

- 250 ml almalé
- 1 tasak átlátszó tortamáz
- A sütés után hagyja a süteményt lehűlni, majd távolítsa el a sütőpapírt.

Keverje össze az almalevet és a tasak tortamázatát, majd oszlassa el a torta tetején.

Mandulás Sütemény**Hozzávalók a krémhez:**

- 5 tojás
- 200 g cukor
- 100 g marcipán
- 200 ml olívaolaj
- 450 g liszt
- 1 evőkanál fahéj
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)

- 50 g aprított piztácia
- 125 g őrölt mandula
- 300 ml tej

Hozzávalók a feltételhez:

- 200 g sárgabarack lekvár
- 5 evőkanál porcukor
- 1 teáskanál fahéj
- 2 evőkanál forró víz
- szeletelt mandula

Egyéb:

- 28 cm-es rugós sütőforma

Elkészítés:

Keverje krémesre a tojásokat, a cukrot és a marcipánt (5 percig), majd fokozatosan adja hozzá az olívaolajat.

Szítálja át a lisztet, a fahéjat és a sütőport, majd keverje a hozzá az aprított piztáciát és őrölt mandulát. Ezután gondosan hajtogassa bele a tojásos masszába a tejjel.

Tegye a sütőformába, melyet előzőleg már megszórt zsemlemorzssával.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcsint: 2

Sütés után:

Melegítse fel a sárgabaracklekvárt, majd egy ecsettel kenje rá a tortára. Ezután hagyja kihűlni. Keverje össze a porcukrot, a fahéjat és a forró vizet, majd öntse rá a tortára. Ezt követően azonnal szórja rá a szeletelt mandulát a torta fényes bevonatára.

Fagyasztott almáspite

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Túrótorta**Hozzávalók az alaphoz:**

- 150 g liszt

- 70 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 tojás
- 70 g puha vaj

Hozzávalók a túrókrémhez:

- 3 tojásfehérje
- 50 g mazsola
- 2 evőkanál rum
- 750 g sovány túró
- 3 tojássárgája
- 200 g cukor
- egy citrom leve
- 200 g crème fraîche
- 1 csomag vanília ízesítésű pudingpor (40 g vagy 500 ml tejhez szükséges pudingpor)

Egyéb:

- Kerek, 26 cm átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy tálba. Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és egy kézi mixerrel keverje simára. Ezután tegye be a tésztát 2 órára a hűtőszekrénybe.

A tészta kb. kétharmadával borítsa be a rugós sütőforma alját, és több helyen szúrja meg villával.

A tészta maradékával készítsen egy kb. 3 cm magas peremet.

Kézi mixerrel verje kemény habbá a tojásfehérjéket. Mossa meg a mazsolákat, alaposan szárítsa meg, locsolja meg rummal, melyet hagyjon felszívódni.

A sovány túró, tojássárgáját, cukrot, citromlevet, crème fraîche-t és a pudingport tegye keverőtálba, és jól keverje össze.

Végül hajtogassa a túros elegybe a felvert tojásfehérjével összekevert mazsolákat.

- Időtartam a készülékben: 85 perc
- Polcsint: 2

Gyümölcskenyér**Hozzávalók:**

- 200 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 3 tojás
- 300 g liszt
- 1/2 csomag sütőpor (körülbelül 8 g)
- 125 g ribizli
- 125 g mazsola
- 60 g aprított mandula
- 60 g kandírozott citrom- vagy narancshéj
- 60 g aprított, kandírozott cseresznye
- 70 g blansírozott, egész mandula

Egyéb:

- 24 cm-es átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva
- Margarin a tepszi zsírozásához
- Zsemlemorzsa a tepszi béleléséhez

Elkészítés:

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaniliacukrot és a sót egy keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre. A liszttel elkevert sütőport adja a krémes masszához, majd hajtogassa bele.

A gyümölcsöket is keverje a masszába.

Helyezze a masszát az előkészített formába, és húzza fel a masszát a széleknél. A blansírozott, egész mandulával díszítse a torta szélét és közepét. Tegye a készülékbe a tortát.

- Időtartam a készülékben: 100 perc
- Polcsint: 2

Gyümölcstorta**Hozzávalók a tésztához:**

- 200 g liszt
- 1 csipet só
- 125 g vaj
- 1 tojás

- 50 g cukor
- 50 ml hideg víz

Hozzávalók a töltelékhez:

- Szezonális gyümölcsök (400 g alma, őszibarack, meggy stb.)
- 90 g őrölt mandula
- 2 tojás
- 100 g cukor
- 90 g puha vaj

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű lapos tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Szitáljon lisztet egy keverőedénybe, és adjon hozzá sót és apró vajdarabokat.

Ezután adjon hozzá tojást, cukrot és hideg vizet, majd gyúrja tésztává.

Hűtse a tésztát 2 óráig a hűtőszekrényben. Nyújtsa ki a hűtött tésztát, tegye egy kikent tortaformába, és alaposan szurkálja át villával. Tisztítsa meg a gyümölcsöket, vegye ki a magokat és a szárazakat, majd apró darabokra vagy szeletekre vágva tegye a tésztára. Tegye az őrölt mandulát, a tojásokat, a cukrot és az olvasztott vajat egy keverőedénybe, és keverje krémesre. Öntse a gyümölcsök tetejére, és simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcsint: 2

Pizza/Sütemény/Kenyér

Pizza**Hozzávalók a tésztához:**

- 14 g élesztő
- 200 ml víz
- 300 g liszt
- 3 g só
- 1 evőkanál olaj

Hozzávalók a feltéthez:

- 1/2 kis doboz aprított paradicsomkonzerv (200 g)
- 200 g reszelt sajt
- 100 g szalámi
- 100 g főtt sonka
- 150 g gomba (konzerv)
- 150 g Feta-sajt
- oregánó

Egyéb:

- Zsírozott teps

Elkészítés:

Tördelje egy tálba az élesztőt, és oldja fel vízben. Öntse rá a lisztet a hozzákevert sóval és olajjal.

Addig gyúrja a hozzávalókat, míg az edény széléről leváló, nyújtható tészta nem lesz

belőle. Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze a zsírozott tepsibe, és szurkálja meg villával.

A feltét hozzávalóit egymás után, a megfelelő sorrendben tegye a tésztára.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcsint: 2

Amerikai mirelit pizza

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Hideg pizza

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Fagyasztott pizza

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán találhatók. Kövesse a gyártó utasításait.

Mirelit pizza szelet

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán találhatók. Kövesse a gyártó utasításait.

Hagymakarikás Tészta

Hozzávalók a tésztához:

- 300 g liszt
- 20 g élesztő
- 125 ml tej
- 1 tojás
- 50 g vaj
- 3 g só

Hozzávalók a feltéthez:

- 750 g hagyma
- 250 g szalonna
- 3 tojás
- 250 g crème fraîche
- 125 ml tej
- 1 teáskanál só
- 1/2 teáskanál őrölt bors

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén.

Darabolja fel az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel, és némi liszttel a széléről. Szórja meg liszttel, és hagyja kelni meleg helyen mindaddig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté nem válik.

Tegye a tojást és a vajat a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Időközben tisztítsa meg és vágja négyfelé a hagymákat, majd vágja őket vékony szeletekre.

Kockázza fel a szalonnát, és a hagymával pirítás nélkül dinsztelje meg. Hagyja lehűlni.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze egy zsírozott tepsibe, szurkálja meg a tetejét villával, és húzza fel a széleinél. Hagyja még egyszer kelni.

Keverje össze a tojásokat, a crème fraîche-t, a tejet, a sót és a borsot. Terítse el a lehűtött hagymát és a szalonnát a tésztán. Ezután tegye rá a feltétet, és simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcsint: 3

Quiche Lorraine

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g liszt
- 2 tojás
- 100 g vaj
- 1/2 teáskanál só
- csipetnyi bors
- 1 csipet szerecsendió

Hozzávalók a feltéthez:

- 150 g reszelt sajt
- 200 g főtt sonka vagy sovány szalonna
- 2 tojás
- 250 g tejföl
- só, bors és szerecsendió

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsi, zsírozva

Elkészítés:

Keverje sima tésztává a lisztet, a vajat, a tojásokat és a fűszereket egy keverőedényben. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe.

Ezután nyújtsa ki és tegye egy kikent fekete tepsibe a tésztát. Villával szurkálja meg a tésztát.

Ossza el a szalonnát a tésztán.

Az öntethez keverje össze a tojásokat, a tejfölt és a fűszereket. Ezután adja hozzá a sajtot.

Öntse rá a szalonnára az öntetet.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcsint: 2

Sajtos Linzer

Hozzávalók:

- 1,5 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyzögletesre kinyújtva)
- 500 g reszelt sajt
- 200 ml tejszín
- 100 ml tej
- 4 tojás
- só, bors és szerecsendió

Elkészítés:

Helyezze a tésztát egy jól kikent tepsibe. A tésztát egy villával alaposan szurkálja meg.

Ossza el egyenletesen a sajtot a tésztán. Keverje össze a tejszínt, a tejet és a tojásokat, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval. Keverje össze alaposan újból, és öntse rá a sajtra.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcsint: 3

Sajtos Rakott Tészta

Hozzávalók:

- 400 g Feta-sajt
- 2 tojás
- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- fekete bors
- 80 ml olívaolaj
- 375 g rétestészta

Elkészítés:

Keverje össze a Feta-sajtot, a tojásokat, a petrezselymet és a borsot. A rétestésztát takarja be nedves ruhával, nehogy kiszáradjon. Rétegezzon egymásra 4

levelet, mindegyiket vékonyan bekenve olajjal.

Vágja négy, egyenként kb. 7 cm-es csíkra.

Mindegyik csík sarkára tegyen 2 púpozott evőkanálnyi fetakeveréket, és átlósan hajtsa össze háromszögformára.

Tegye fejfelé egy tepsibe, és kenje be olajjal.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcsint: 2

Pirog (30 kis darab)

Hozzávalók a tésztához:

- 250 g tönkölyliszt
- 250 g vaj
- 250 g sovány túró
- só

Hozzávalók a töltelékhez:

- 1 kis fej fehérkáposzta (400 g)
- 50 g szalonna
- 2 evőkanál olvasztott vaj
- só, bors és szerecsendió
- 3 evőkanál tejföl
- 2 tojás

Egyéb:

- Tepsi, sütőpapír

Elkészítés:

Gyúrjon tésztát a tönkölylisztből, a vajból, a sovány túróból és egy csipet sóból, és tegye a hűtőszekrénybe.

Vágja vékony csíkokra a káposztát.

Kockázza fel a szalonnát, és süsse meg az olvasztott vajban. Adja hozzá a káposztát, és párolja puhára. Fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval, és keverje bele a tejfölt.

Folytassa a dinsztelést mindaddig, míg az összes folyadék el nem párolog.

Főzze keményre a tojásokat, hűtse le, majd vágja kockára és keverje bele a káposztába. Hagyja lehűlni.

Nyújtsa ki a tésztát, és vágjon ki belőle 8 cm-es körformákat.

Mindegyik körforma közepére helyezzen egy kevés töltelékot, és hajtogassa össze. A széleit nyomja össze villával, hogy megfelelően záródjon.

Az így elkészült pirogot tegye a sütőpapírral bélelt tepsibe, és kenje be tojássárgájával.

- Időtartam a készülékben: 20 perc
- Polcsint: 3

Fehér Kenyér

Hozzávalók:

- 1000 g liszt
- 40 g friss élesztő vagy 20 g szárított élesztő
- 650 ml tej
- 15 g só

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt teps

Elkészítés:

Tegyen lisztet és sőt egy nagy tálba. Oldja fel az élesztőt langyos tejben, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. A liszt minőségétől függően előfordulhat, hogy a megfelelő tészta eléréséhez kicsivel több teire van szükség.

Kelessze kétszeresre a tésztát.

Vágja kétfelé a tésztát, és két hosszú formára nyújtva tegye be a kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a kenyereket.

Sütés előtt szórjon rájuk egy kis lisztet, és egy éles késsel ejtsen rajtuk 3 - 4 átlós, legalább 1 cm mély vágást.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 2

Parasztkenyér

Hozzávalók:

- 500 g búzaliszt
- 250 g rozsliszt
- 15 g só
- 1 kis csomag szárított élesztő
- 250 ml víz
- 250 ml tej

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt teps

Elkészítés:

Tegyen búzalisztet, rozslisztet, sőt és szárított élesztőt egy nagy tálba.

Keverje össze a vizet, a tejet és a sőt, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Kelessze kétszeresre a tésztát.

Hosszúcs cipőformára nyújtva tegye be a tésztát a zsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a cipót. Sütés előtt enyhén szórja meg liszttel.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 2

Vajas Sütemények

Hozzávalók a tésztához:

- 750 g liszt
- 30 g élesztő
- 400 ml tej
- 10 g cukor
- 15 g só
- 1 tojás
- 100 g puha vaj

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej

Elkészítés:

Szítálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje

össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a cukor, valamint a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Tegye a maradék cukrot, sót, tojást és vaját a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Válassza szét három egyenlő méretű részre a tésztát, és nyújtsa vékony hurkává. Fonja össze a három hurkát.

Ezután fedje le, és hagyja kelni további fél óráig. Kenje be a tészta külsejét

tojássárgája és tej keverékével, majd tegye a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 50 perc
- Polcsint: 2

Kenyér/Zsemle

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Fagyasztott kenyér/zsemle

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Zöldség/Hús Felfűjtak

Töltött gomba

Hozzávalók 3 személy részére:

- 6-8 nagy gomba
- só
- bors
- citromlé
- 1 kis doboz marhahúsos aprítottparadicsom-konzerv (150 g)
- 1/2 köteg apróra vágott petrezselyem
- több bazsalikomlevél felaprítva
- 1 szelet fehér kenyér darabokra szaggatva
- 75 g gorgonzola sajt, kockákra vágva
- 3 evőkanál tejszín

Elkészítés:

Tisztítsa meg a gombákat. Ezután csavarja ki a törzsüket, és vágja fel apró kockákra. Sóval és borssal fűszerezze, majd csepegtesse rá a citromlevet.

Keverje össze a befűszerezett gomba törzseket a marhahúsos paradicsommal, petrezselyemmel és bazsalikommal, a kenyérrel, gorgonzolával és a tejszínnel,

majd fűszerezze sóval, borssal. A gombák kalapjait tölts meg a keverékkel, majd tegye egy vajjal kikent tepsibe (mikrohullámú sütőben használható).

- Időtartam a készülékben: 33 perc
- Polcsint: 1

Töltött paradicsom

Hozzávalók 2 személy részére:

- 4 nagy paradicsom, egyenként kb. 300 g
- 1 kis cukkini, kb. 80 g
- 60 g gomba
- 1 mogoróhagyma
- 2 evőkanál olaj
- 100 g főtt rizs
- 50 ml zöldséges erőleves
- 75 g mozzarella
- 1 evőkanál aprított petrezselyem
- só
- frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

Vágja le mindegyik paradicsom tetejét (mely később fedőként szolgál). Egy teáskanállal távolítsa el a paradicsom

belsejét, úgy, hogy körülbelül 1 cm vastag maradjon a héj. A paradicsom húsát vágja fel apróra. Készítse elő a cukkinit, és vágja kockákra. Szeletelje fel a gombákat. Hámozza meg és aprítsa fel a mogoróhagymát.

Hevítse fel az olajat egy serpenyőben. Pírássa meg a mogoróhagymát. Adja hozzá a cukkinit és a gombákat, és rövid ideig dinsztelje. Adja hozzá a rizst, a felaprított paradicsomot és az erőlevest, majd főzze 5 percig. Vágja fel a mozzarellát apró kockákra. Adja a rizshez a mozzarellát és a petrezselymet, majd fűszerezze sóval, borssal. Töltse meg a paradicsomokat a rizzsel, majd tegye rájuk a levágott tetejüket. Tegye a paradicsomokat egy kivajazott sütédevénybe (mikrohullámú sütőben használható).

- Időtartam a készülékben: 15 perc
 - Polcsint: Bottom glass plate
- Fordítsa meg az ételt a főzési idő felénél.

Csőben sült burgonya

Hozzávalók 2 személy részére:

- 250 g burgonya
- 200 g cukkini
- só
- frissen őrölt fehér bors
- 130 g reszelt sajt keverék, (pl.: pizza keverék)
- 1 kis szardella konzerv, 60 g
- 1 szétnyomott fokhagymagerezd
- 1 fej apróra vágott mogoróhagyma
- 150 ml teljes tejszín
- friss zöldfűszerek (pl.: bazsalikom, majoránna, oregánó, kakukkfű) vagy fűszerkeverék
- egy kevés olívaolaj

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony szeletekre.

Mossa meg a cukkinit, és háztartási papírkendővel alaposan törölje szárazra. Vágja fel vékony szeletekre. Vékonyan kenjen meg egy (mikrohullámú sütőben használható) tepsit olívaolajjal.

Keverje össze a burgonyát és a cukkinit, majd fűszerezze sóval és borssal. Keverje bele a 100 g sajtot, a fokhagymát és a mogoróhagymát, majd rétegezze a keveréket a szardellával a tepsibe.

Keverje össze a tejszínt a megmaradt sajttal. Adja hozzá az apróra vágott zöldfűszereket vagy a fűszerkeveréket. Keverje össze alaposan, és kanalazza rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 33 perc
- Polcsint: 1

Sajtos csőben sült

Hozzávalók 3 személy részére:

- 8 szelet fehér kenyér
- 100 ml fehérbor
- 1 fej vöröshagyma, vékony karikákra szeletelve
- 100 g reszelt sajt (Gruyère vagy alpesi sajt)
- 400 ml tej
- 3 tojás
- só
- frissen őrölt fekete bors
- frissen őrölt szerecsendió
- 100 g felkockázott füstölt szalonna
- 40 g vajdarabka
- 1 köteg metélőhagyma

Elkészítés:

Vágja fel átlósan a kenyeret mindkét irányból, hogy 32 háromszöget kapjon. Rétegezze felváltva a (mikrohullámú sütőben használható) lapos tepsiben a kenyérszeleteket és a hagymakarikákat. Öntözze meg fehérborral.

Verje fel a sajtot a tejjel és a tojásokkal. Az elegyet ízlés szerint fűszerezze, majd öntse

a kenyérre. Terítse el egyenletesen a húsos szalonnát, majd szórja a tetejére a vajdarabkákat.

Tálalás előtt szórja a metélőhagymát az étel tetejére.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcsint: 1

Pörés felfűjt

Hozzávalók 2 – 3 személy részére:

- 500 g póré hagyma
- 250 g közepesen zsíros túró
- 50 ml crème fraîche
- 1 tojás
- 50 g reszelt sajt, pl.: parmezán
- 1 gerezd fokhagyma
- só
- frissen őrölt fekete bors
- 2 – 3 szelet sonka
- 1 csapott evőkanál zsemlemorzsza
- vajdarabkák

Elkészítés:

Vágja fel a póré hagymát 1 cm vastag karikákra, és forrásban lévő sós vízben főzze 5 percig. Öntse le róla a vizet, és alaposan szárítsa meg. Vágja a sonkát csíkokra.

Keverje össze a túrót, a tejszínt, a tojásokat és a sajt 2/3-át. Törje a fokhagymát a keverékbe, majd keverje bele. Végül adja hozzá a póré hagymát és a sonkát. Sóval és borssal fűszerezze. Azonnal töltsé egy kivajazott sütőedénybe (mikrohullámú sütőben használható).

Keverje össze a maradék sajtot és a zsemlemorzsát, majd szórja az étel tetejére. Bőségesen szórja meg vajdarabkákkal.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcsint: 1

Töltött cannelloni

Előételként 4 személy részére

Főfogásként 2 személy részére

Hozzávalók:

- 1 fej apróra vágott vöröshagyma
- 1 teáskanál margarin
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 csomag fagyasztott spenót (300 g)
- 150 g reszelt sajt
- 1 doboz paradicsomkonzerv (400 g)
- 10 cannelloni cső (nyers)
- instant alaplé keverék
- só
- fehér bors
- oregánó
- paprika
- szerecsendió

Elkészítés:

Pirítsa meg egy serpenyőben a hagymát a margarinnal. Adja hozzá a fagyasztott spenótot, és időnként keverje meg, ahogyan a spenót kezd kiengedni. Körülbelül 5 percig folytassa a főzést, majd szórja meg 50 g reszelt sajttal, fehér borssal, az instant alaplé keverékkel, a tört fokhagymával és a szerecsendióval. Forralja fel, és lassú tűzön főzze 3 – 4 percig. Töltsé meg a cannelloni csöveket a keverékkel.

A paradicsom alap elkészítéséhez öntse a konzerv tartalmát egy (mikrohullámú sütőben használható) sütőedénybe, törje össze a paradicsomot egy villával, és fűszerezze sóval, fehér borssal, oregánóval és paprikával. A paradicsom alap felét szedje ki egy másik tálba.

Öntse a paradicsom alap felét a sütőedénybe, és tegye rá a töltött cannellonit, majd fedje le a paradicsom alap maradékával.

- Időtartam a készülékben: 26 perc
- Polcsint: 1

Burgonyafelfűjt

Hozzávalók:

- 1000 g burgonya
- 1-1 teáskanál só, bors és szerecsendió
- 2 gerezd fokhagyma
- 200 g reszelt sajt
- 200 ml tej
- 200 ml tejszín
- 4 evőkanál vaj

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony szeletekre, szárítsa meg és fűszerezze.

Egy gerezd fokhagymával dörzsöljön be, és egy kis vajjal kenjen ki egy tűzálló sütőformát (mikrohullámú sütőben használható).

A fűszerezett burgonyaszeletek egyik felét helyezze az edénybe, és szórjon rá reszelt sajtot. A többi burgonyaszeletet tegye rá rétegesen, és szórja rá a maradék reszelt sajtot.

Törje át a maradék fokhagymagerezdet, majd keverje el a tejjel és a tejszínnel. A keveréket öntse a burgonyára, és tegye rá szétosztva a feldarabolt maradék vajat.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcsint: 1

Zöldséges nokedli

Hozzávalók 2 személy részére:

- 250 g friss nokedli
- 2 közepes zellerszár, körülbelül 100 g
- 1 nagy sárgarépa, körülbelül 150 g
- 1 evőkanál vaj
- 50 ml erőleves
- 100 g savótlán krémsajt vagy fűszeres krémsajt (pl.: Cantadou)
- só
- frissen őrölt fekete bors
- 1/2 köteg metélőhagyma
- 30 g reszelt sajt, pl.: Sbrinz vagy parmezán
- 100 ml főzőtejszín

Elkészítés:

Tegye a nokedlit egy kivajazott sütőedénybe (mikrohullámú sütőben használható).

Készítse elő és kockázza fel a zellert és a sárgarépát. Vajban pirítsa a serpenyőben. Adja hozzá az erőlevest, majd fedje le, és főzze a zöldségeket 5 percig. Vegye le a serpenyőt a tűzről. Keverje bele a krémsajtot. A zöldségeket sóval és borssal fűszerezze.

Öntse a zöldséges szószt a nokedlire. Ollóval aprítsa rá a metélőhagymát az ételre. Szórja rá a reszelt sajtot, és csepegtesse rá a tejszín.

- Időtartam a készülékben: 16 perc
- Polcsint: 2

Tészta Felfűjt**Hozzávalók:**

- 1 liter víz
- só
- 250 g tagliatelle (vékonymetélt)
- 250 g főtt sonka
- 20 g vaj
- 1 köteg petrezselyem
- 1 vöröshagyma
- 100 g vaj
- 1 tojás
- 250 ml tej
- só, bors és szerecsendió
- 50 g reszelt parmezán sajt

Elkészítés:

Csipetnyi sót hozzáadva forraljon vizet egy edényben. Tegye a forrásban lévő vízbe a vékonymetéltet, és főzze kb. 12 percig. Ezután szűrje le a tésztát.

Kockázza fel a sonkát.

Hevítse fel a vajat egy serpenyőben.

Aprítsa fel a petrezselymet, majd hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát. Mindkettőt párolja a serpenyőben.

Kevés vajjal kenjen ki egy tepsit. Keverje össze a vékonymetéltet, a sonkát, a párolt petrezselymet és hagymát, majd helyezze a tepsibe.

Keverje össze a tojást és a tejet, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval, és öntse rá a tésztára. Szórja rá egyenletesen a parmezánsajtot.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcsint: 2

Hús Felfűjtak

Hozzávalók:

- 600 g marhahús
- só és bors
- liszt
- 10 g vaj
- 1 vöröshagyma
- 330 ml barna sör
- 2 teáskanál barnacukor
- 2 teáskanál paradicsomszós
- 500 ml marhahúsleves

Elkészítés:

Kockázza fel a marhahúst, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg kevés liszttel.

Hevítse fel a vajat egy serpenyőben, és pirítsa meg a húsdarabokat. Ezután helyezze egy tűzálló edénybe.

Hámozza meg a hagymát, vágja apróra, pirítsa meg kevés vajban, majd tegye az edénybe, a hús tetejére.

Keverje össze a barna sört, a barnacukrot, a paradicsomszószt és a marhahúsleves, majd helyezze egy serpenyőbe, és forralja fel. A kész öntetet öntse rá a húsról (a lé fedje el a húst).

Tegye rá a fedőt, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 120 perc
- Polcsint: 2

Lasagne

A húsragu hozzávalói:

- 100 g húsos szalonna
- 1 vöröshagyma
- 1 sárgarépa
- 100 g zeller
- 2 evőkanál olívaolaj
- 400 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 100 ml húsleves
- 1 kis doboz aprított paradicsom-konzerv (400 g)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

A beszamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 3 evőkanál vaj
- 250 g zöld lasagne lap
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 50 g reszelt friss sajt

Elkészítés:

Éles késsel válassza le a szalonnáról a bőrt és a porcot, majd vágja apró kockára. Tisztítsa meg a vöröshagymát, a sárgarépát és a zellert, és vágja apróra az összes zöldséget.

Serpenyőben hevítse fel az olajat, és folyamatos kevergetés mellett párolja meg a szalonnát és a zöldséget.

Fokozatosan adja hozzá a darált húst, kevergetve párolja, és öntse rá a húsleves. Paradicsomlével, zöldfűszerekkel, sóval és borssal fűszerezze a húsrágot, majd fedje le, és alacsony hőmérsékleten párolja mintegy 30 percig.

Közben készítse el a beszamelmártást: Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adjon hozzá lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval

fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát. Rakjon egymásra egy-egy réteg tésztalapot, húragut, beszemelmártást és vegyes sajtot. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórt beszemelmártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 2

Lasagne/cannelloni, fagy.

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Muszaka (10 személy részére)

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma felaprítva
- olívaolaj
- 1,5 kg darált hús
- 1 doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 50 g reszelt sajt
- 4 teáskanál zsemlemorzsa
- só és bors
- fahéj
- 1 kg burgonya
- 1,5 kg padlizsán
- vaj a sütéshez

A beszemelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 150 g reszelt sajt
- 4 evőkanál zsemlemorzsa
- 50 g vaj

Elkészítés:

Egy kevés olívaolajban párolja meg a hagymát, majd adja hozzá a darált húst, és kevergetve főzze.

Adja hozzá a feldarabolt paradicsomot, a reszelt emmentáli sajtot és a zsemlemorzsát, alaposan keverje össze, és forralja fel. Ezután fűszerezze sóval, borssal és fahéjjal, majd vegye le a tűzhelyről.

Hámozza meg a burgonyát, és vágja 1 cm vastag szeletekre. Mossa meg a padlizsánt, és vágja 1 cm vastag szeletekre.

Papírtörülővel szárítsa meg a szeleteket. Bő vajban, egy serpenyőben pirítsa barnára a szeleteket.

Közben készítse el a beszemelmártást: olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adja hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

Helyezze a burgonyaszeleteket egy kizsírozott tepszi aljára, és szórjon rá kevés reszelt sajtot. A tetejére helyezzen egy réteg padlizsánszeletet. Ennek a tetejére pedig a darált húsmassza egy részét helyezze. Erre öntse rá a beszemelmártás egy részét.

Készítsen még egy réteg burgonyát, erre padlizsánt, majd darált húst. A legfelső réteg a beszemelmártás legyen. A tetejére szórja rá a maradék sajtot és a zsemlemorzsát. Olvassza meg a vajat és öntse a muszaka tetejére.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 2

Edényben Kelesztett Tészta

Hozzávalók:

- Kb. 1000 g csíkokra vágott pulykahús
- 1 kis konzervgomba (aprófejű)
- 500 g vöröshagyma felaprítva
- 1 kg galuskatészta
- 400 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín

Elkészítés:

Fűszerezze a pulykacsikokat sóval, borssal, paprikával stb. Párolja meg a felaprított vöröshagymát. Alaposan csepegtesse le a gombát. Ezután keverje össze a húst, hagymát, gombát és tegye egy hőálló edénybe. Keverje össze a tésztát és a sajtot, majd borítsa be vele a pulykás keveréket. Öntse rá a tejszínt.

- Időtartam a készülékben: 75 perc
- Polcsint: 2

Sült Burgonya

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék

csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Pirított Vagdaltak

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Zöldségek/Krokettek

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Desszertek**Kajszikrém**

Hozzávalók 2 személy részére:

- 250 g kajszibarack
- 100 ml fehérbor
- 2 – 3 evőkanál cukor
- 150 g mascarpone vagy túró (krémsajt)
- 250 ml tejszín
- 2 evőkanál kajszibarack- vagy cseresznye likőr

Elkészítés:

Keverje össze a kajszibarackokat a fehérborral és a cukorral egy tálban, és válassza a Kajszikrém programot. Hagyja lehűlni.

Törje össze a kajszibarack kompótot, vagy pürésítse egy kézi mixerrel, hogy jól elkeveredjen. Kanalanként keverje a mascarpone-t vagy a túró-t a pürébe.

Verje keményre a tejszínt, és óvatosan keverje bele a kajszikrémbe. Öntse hozzá a kajszibarack- vagy cseresznyelikőrt, hogy a kajszikrémet még kellemesebb illatúvá tegye.

Tegye a krémet hűvös helyre.

- Időtartam a készülékben: 6 perc
- Polcsint: Bottom glass plate

Őszibarack és Amaretto

Hozzávalók 2 személy részére:

- 4 konzerv felezett őszibarack
- 50 g mandula
- 1 csapott evőkanál cukor (1)
- 1 evőkanál kakaópor
- 1 evőkanál Vin Santo (olasz desszertbor) vagy Grand Marnier
- vajdarabkák
- 100 ml crème fraîche

- 1 evőkanál cukor (2)

Elkészítés:

Alaposan szárítsa meg az őszibarackokat, majd tegye egy vajjal kikent tepsibe. Törje össze a mandulás kekszeket, majd keverje össze a cukorral (1) és a kakaóporral.

Adjon hozzá Vin Santo bort, hogy tésztaszerű elegyet kapjon. Formázza 4 labdácskává, és helyezze a felezett őszibarackokba.

A meleg őszibarackokat cukrozott tejszínnel (2) tálalja.

- Időtartam a készülékben: 5 perc
- Polcsint: Bottom glass plate

