

Pečenje kolača –
Pečenje mesa –
Priprema

u pećnici s mikrovalovima



Dragi ljubitelji
ukusnih jela,

kad se sastanemo uz jelo tada započinjemo prijateljski razgovori i lijepi trenutci. Zajednički okus povezuje – posebno onda kad oduševljava na svim razinama. Svakoga dana kao i u posebnim prilikama.

Vaša nova pećnica s mikrovalovima pruža Vam baš takav potencijal: kao stvarni svestrani talent s ovom ćete pećnicom pripremati ne samo uobičajena jela brzo i zdravo, već i kulinarske jelovnike na najvišoj razini.

Ova će Vam knjiga pritom biti prava pomoć. U našoj su Miele eksperimentalnoj kuhinji svaki dan prisutni znanje i znanstvenika, iskustvo i neočekivanost – stoga smo za Vas razvili korisne savjete kao i recepte koji će Vam sigurno uspjeti.

Više recepata, inspiracije i intrigirajućih tema naći ćete također u našoj Miele@mobile aplikaciji.

Imate li pitanja ili želje? Radujemo se čuti Vaša iskustva. Naše kontakt podatke pronaći ćete na kraju knjige.

Želimo Vam posebne trenutke uživanja u jelima.

Vaša Miele eksperimentalna kuhinja

Sadržaj

Predgovor	3
O ovoj kuharici	7
Pregled načina rada	10
Važne i korisne informacije	14
Miele pribor	18
Kolači	20
Fini kolač s jabukama.....	21
Prekriveni kolač s jabukama.....	22
Kolači na šalice	23
Biskvitna podloga.....	24
Punjenja biskvitnih podloga	26
Biskvitna kora	28
Punjenja biskvitnih kora.....	30
Kolač s maslacem	32
Kolač od jogurta s narančom	33
Kolač od sira.....	34
Mramorni kolač.....	35
žprevrnuti kolač s šljivama	36
Pješčani kolač	38
Mrvičasti kolač s voćem.....	39
Mokri kolač s limunom	40
Pecivo	42
Kolačići iz modlica.....	43
Muffini s borovnicama	44
Makroni s bademima.....	45
Mali kolačići.....	46
Vanilin kiflice	47
Muffini s orasima	48
Kruh	49
Baguette	50
Lepinja	51
Pletenica.....	52
Kruh sa sjemenkama.....	54
Bijeli kruh (u kalupu)	56
Bijeli kruh (na limu)	57
Slatki kruh.....	58

Pizza i slično	59
Pizza (dizano tijesto)	60
Pizza (tijesto od sira i ulja)	62
Quiche Lorraine	64
Meso	65
Patka (punjena)	66
Guska (bez nadjeva)	67
Pile	68
Pileća prsa u umaku od senfa	69
Pileća prsa s patlidžanima	70
Pileći bataci	72
Pura (punjena)	74
Pureći bataci	76
Teleći file (priprema jela na niskim temperaturama)	77
Teleći file (pečenje)	78
Teleći but	79
Teleći hrbat (pečenje)	80
Teleći hrbat (priprema jela na niskim temperaturama)	81
Teleće pečenje u loncu	82
Janjeći but	83
Janjeći hrbat (pečenje)	84
Janjeći hrbat (priprema jela na niskim temperaturama)	85
Goveđi file (pečenje)	86
Goveđi file (priprema jela na niskim temperaturama)	87
Mljevena govedina (goveđi haše)	88
Goveđe pečenje	89
Rozbif (pečenje)	90
Rozbif (priprema jela na niskim temperaturama)	91
Mesna štruca	92
Dimljena svinjetina (pečenje)	93
Dimljena svinjetina (priprema jela na niskim temperaturama)	94
Okruglice Königsberger	95
Pečenje od buta	96
Svinjski file (pečenje)	97
Svinjski file (priprema jela na niskim temperaturama)	98
Svinjski file u Roquefort umaku	99
Zečji but	100
Kunić	101
Jelenji hrbat	102
Srneći hrbat	104

Sadržaj

Riba	106
Riblji curry.....	107
Pastrva	108
Šaran	109
Morska pastrva.....	110
Filet lososa	111
Složenci i zapečena jela	112
Zapečena cikorija	113
Pašteta od piletine i šampinjona	114
Zapečeni krumpir sa sirom.....	116
Lazanje	118
Složenc od tjestenine	120
Paella	121
Musaka s tikvicama.....	122
Prilozi i povrće	123
Pečeni krumpir	124
Grah u umaku od timijana	125
Mrkva u vrhnju s krasuljicom.....	126
Krumpir u ljusci.....	127
Riža.....	128
Slani krumpir	129
Rižoto s rajčicom	130
Juhe i variva	131
Kockice od jaja za juhu.....	132
Juha od bundeve.....	133
Minestrone.....	134
Juha od rajčice	135
Varivo od bijelog kupusa	136
Desert	137
Slatki nabujak od kruha.....	138
Crème Caramel.....	139
Voćni crumble.....	140
Nabujak od sira	141
Čokoladne tortice	142

Prije no što počnemo imamo nekoliko napomena vezanih za korištenje ove kuharice.

Za svaki automatski program postoji odgovarajući recept, koji Vam olakšava početak korištenja Vaše Miele pećnice s mikrovalovima.

U brojnim automatskim programima možete individualno za sebe odabrati optimalni rezultat pripreme – stupanj zapečenosti kruha i peciva i stupanj pripreme mesa.

Kako bi bilo jednostavnije u nastavku ćemo Vašu pećnicu s mikrovalovima nazivati pećnicom.

O automatskim programima

- Automatski programi nisu raspoloživi u svakom modelu. Možete pripremiti sve recepte, čak i kada Vaša pećnica nije opremljena odgovarajućim automatskim programom. U tom slučaju koristite ručne postavke. Razlike su navedene u tekstu za pripremu jela.
- U svakom ćete receptu s automatskim programom u podacima za podešavanje pronaći naputak za odabir automatskog programa.
- Za automatske programe je tvornički uvijek navedeno srednje trajanje programa. Stvarno trajanje za brojne programe ovisi o željenom stupnju pripreme. Stupanj pripreme birate prije početka automatskog programa.

O ovoj kuharici

O sastojcima

- Kada iza pojedinog sastojka stoji zarez (,), tekst koji dolazi iza tog zareza opisuje namirnicu. U većini slučajeva namirnica se u tom stanju može kupiti, primjerice pšenično brašno, tipa 405; jaja, veličine M; mlijeko, 3,5% mliječne masti.
- Ukoliko iza pojedinog sastojka stoji okomita crta (|), opis se u tom slučaju odnosi na obradu namirnice, koja se u pravilu vrši pri kuhanju. Ovakav korak obrade namirnice se u tekstu pripreme jela više ne spominje. Primjerice sir, pikantan | nariban; luk | sitno nasjeckan; mlijeko, 3,5% mliječne masti | mlako
- Uz meso je uvijek navedena težina ako ne postoji druga oznaka.
- Za voće i povrće se navod težine načelno odnosi na njihovu neoguljenu težinu i neočišćeno od koštica.
- Voće i povrće se prije pripreme uvijek mora očistiti/oprati ili, po potrebi, oguliti. Ovo se kao tekst pripreme neće više ponavljati kao neki od koraka pripreme.

Posebnosti pojedinih modela pećnice

- Ukoliko Vaša pećnica ne raspolaže načinom rada Gornji i donji grijač, odaberite način rada Vrući zrak plus.
- Ukoliko Vaša pećnica ne raspolaže posebnim primjenama „Dizanje tijesta“, umjesto toga odaberite način rada Vrući zrak plus i temperaturu od 35°C. Pokrijte tijesto – kako je opisano u receptu – s vlažnom krpom.

O postavkama

- Temperature i vremena: navedene su temperature i vremenski rasponi. Ravnajte se načelno prema nižim postavkama s opcijom podešavanja dužeg vremena trajanja pripreme, nakon uvida ili probe tijekom pripreme.
- Razine: razine za prihvat limova ili rešetki broje se odozdo prema gore.
- Posuđe: ovisno o načinu rada, posuđe mora biti prikladno za rad s mikrovalovima te temperaturno postojano. Obavezno obratite pažnju na upute o načinu korištenja posuđa u Uputama za uporabu i ugradnju.

Pregled načina rada

Načini rada bez mikrovalova

Vrući zrak plus

Za pečenje mesa i kolača. Jelo možete istovremeno pripremati na više razina. Možete pripremati na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornji/donji grijač, jer se toplina odmah raspoređuje u prostoru za pripremu jela.

Gornji i donji grijač

Za pečenje prema tradicionalnim receptima, pripremu nabujaka i pripremu jela na niskim temperaturama. Za recepte iz starijih kuharica podesite temperaturu za 10°C niže od one koja je navedena u receptu. Vrijeme pripreme se ne mijenja.

Intenzivno pečenje

Za pečenje kolača s vlažnim preljevom, a čija donja kora mora ostati prhka. Ovaj način rada nemojte upotrebljavati za pečenje tankog peciva ni za pečenje, jer pecivo i sok od pečenja postanu previše tamni.

Automatsko pečenje

Za pečenje. Prostor za pripremu jela se tijekom faze prženja prvo automatski zagrijava na visoku temperaturu pečenja. Čim se dosegne ova temperatura, pećnica se samostalno regulira na prethodno podešenu temperaturu za pripremanje jela. Tako namirnica koja se priprema izvana lijepo potamni i potom se može do kraja pripremati, bez da prilagođavate način rada.

Donji grijač

Ovaj način rada upotrijebite prije završetka pečenja ako namirnice treba više zapeći s donje strane.

Roštilj

Za pečenje većih količina tankih komada na roštilju i ako jelo treba zapeći u velikim posudama. Cijeli gornji grijač/roštilj postaje užaren, kako bi se proizvela potrebna toplina.

Roštilj s kruženjem zraka

Za pečenje namirnica velikog promjera (primjerice pilića). Možete peći na nižim temperaturama nego u načinu rada Roštilj, jer se toplina odmah raspoređuje u prostoru za pripremu jela.

Eco -Vrući zrak

Za manje količine poput primjerice zamrznute pizze, gotovih zamrznutih peciva, kolačića iz modlica, ali i za jela od ribe i za pečenje. Ako tijekom postupka pripreme ne otvarate vrata pećnice, štedite do 30% energije u usporedbi s uobičajenim načinima rada.

Način rada Mikrovalovi

Za odmrzavanje, zagrijavanje ili pripremu. Vremena pripreme su kraća nego kod ploče za kuhanje ili pećnice. Ujedno se namirnice mogu načelno pripremati s malim dodatkom tekućine ili masnoće ili bez njih. Proces pripreme jela ili zagrijavanja je brži, ako namirnica sadržava više vode, jer mikrovalovi djeluju sa svih strana.

Načini rada s mikrovalovima

Kombinacija klasičnih načina rada i mikrovalova pruža uštedu vremena do 30%.

MV + Vrući zrak plus

Za brzo zagrijavanje i pripremu jela s istovremenim gratiniranjem. U ovom načinu rada najveća je ušteda vremena i energije.

MV + Auto. pečenje

Za pečenje na visokim temperaturama i nastavak pečenja na nižim temperaturama. Automatskim zagrijavanjem na visokom početnu temperaturu namirnica koja se priprema poprimiti će lijepu smeđu boju. Daljnja priprema odvija se na prethodno podešenoj, nižoj temperaturi. Namirnica se brže priprema vremenski jednakom uporabom funkcije mikrovalova.

MV + Roštilj


Za pečenje tankih komada i ako jelo treba zapeći. Pripremom na roštilju površine postaju ukusno tamne. Zahvaljujući mikrovalovima ukupna se namirnica koja se priprema sa svih strana zagrijava.

MV + Roštilj s kruženjem zraka

Za pečenje namirnica velikog promjera (primjerice pilića). Možete peći na nižim temperaturama nego u načinu rada Mikrovalovi + Roštilj, jer se toplina odmah raspoređuje u prostoru za pripremu jela.

Pregled načina rada

Praktični savjeti

Namirnica	Količina/težina	Snaga [W]	Vrijeme [min]	Napomene
Topljenje masla- ca/margarina	100 g	450	1–2	Topiti otvoreno
Otapanje čokolade	100 g	450	2–3	Topiti otvoreno, promiješati u međuvremenu
Otapanje želatine	1 paketić + 5 velikih žlica vode	450	0:15–0:20	Otapati otvoreno, promi- ješati u međuvremenu
Pripremanje gla- zure za tortu	1 paketić + 250 ml tekućine	450	4–5	Zagrijavati otvoreno, pro- miješati u međuvremenu
Dizanje tijesta s kvascem	Tijesto od 100 g brašna	80	5–7	Ostaviti da se diže pokriveno
	Tijesto od 500 g brašna	80	8–10	Ostaviti da se diže pokriveno
Guljenje badema	100 g	850	1–2	Zagrijavati poklopljeno s malo vode
Pripremanje ko- kica	1 žlica (20 g) ku- kuruza za kokice	850	5–7	Kukuruz staviti u staklenku od 1 l, pripremati pokri- veno, zatim posipati šeće- rom u prahu
Priprema kokica u mikrovalnoj	oko 100 g		maksimalno 4	Postupak ne ostavljajte bez nadzora
Temperiranje citrusa	150 g	150	1–2	Otvoreno staviti na tanjur
Povećanje čokoladnih kolačića	20 g	600	0:15–0:20	Otvoreno na tanjuru
Dekristalizacija meda	500 g	150	2–3	Zagrijavati otvoreno u staklenci za med, promi- ješati u međuvremenu
Aromatiziranje umaka za salatu	125 ml	150	1–2	Otvoreno sasvim blago zagrijati

Svi navedeni podaci su okvirne vrijednosti.

Pregled načina rada

Namirnica	Količina/težina	Snaga [W]	Vrijeme [min]	Napomene
Prženje slanine za doručak	100 g	850	2–3	Otvoreno staviti na kuhinjski papir
Mariniranje mesa	1000 g	150	15–20	Pokriveno u jednoj posudi, povremeno okrenuti, zatim pripremiti
Omekšavanje kockica leda	500 g	150	2	Otvoreno staviti u pećnicu
Namakanje suhog voća	250 g	80	20	Otvoreno ostaviti da s nešto tekućine
Priprema zobene kaše	250 ml mlijeka + 4 žlice zobениh pahuljica	850 + 150	2–3 + 2–3	U poklopljenoj posudi zakuhati mlijeko, kuhati, promiješati
Guljenje rajčice	3 komada	450	7–8	Rajčice križno urezati, pokrivene zagrijavati u malo vode, skinuti kožicu. Rajčice mogu postati jako vruće!
Žemlje	2 komada			
Odmrzavanje na		150	1–2	Odmrzavati otvorene, položene na rešetku, okrenuti
Pečenje na		Roštilj razina 3	3–4	nakon polovice vremena
Priprema kockica od jaja za juhu	150 g iz 2 jaja, 4 žlice slatkog vrhnja, soli, muškata	450	3–4	Zajedno pomiješati jaja sa slatkim vrhnjem, soli i muškatom, te prekriveno kuhati
Priprema konfiture od jagoda	300 g jagoda, 300 g želiranog šećera	850	7–9	Promiješati voće i šećer, pripremati pokriveno

Svi navedeni podaci su okvirne vrijednosti.

Važne i korisne informacije

Automatika isključivanja

Za praktično upravljanje Vaša pećnica raspolaže inteligentnom elektronikom. Po isteku vremena pripreme pećnica se automatski isključuje.

Odgoda početka programa

Unosom konkretnog vremena pripreme, vremenskim unosima „Završetak u“ ili „Početak u“ možete unaprijed upravljati postupcima pripreme jela i utjecati na automatsko isključivanje ili uključivanje i isključivanje.

Vremena pripreme

Unaprijed možete podesiti vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku ovog vremena prostor za pripremu jela se automatski isključuje. Ukoliko ste dodatno odabrali funkciju „Prethodno zagrijavanje“, vrijeme pripreme počinje tek onda kada je postignuta odabrana temperatura i kada je umetnuta namirnica koja se priprema.

Prethodno zagrijavanje

Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela potrebno je samo za malobrojnu uporabu. Većinu pripremljenih jela možete staviti u hladan prostor za pripremu jela kako bi se iskoristila toplina već i tijekom faze zagrijavanja. O tome ćete u pravilu naći naputke u receptu. Za sljedeća jela potrebno je prethodno zagrijati prostor za pripremu jela:

- kolači i sitni kolači s kratkim vremenom pripreme (do oko 30 minuta)
- tamna tijesta za kruh
- rozbif i file

Booster

Kako bi prostor za pripremu jela što prije postigao željenu temperaturu, Vaša pećnica nudi funkciju Booster. Kada postavite temperaturu iznad 100°C i uključite funkciju Booster, istovremeno se uključuju gornji/donji grijači, prstenasti grijači i ventilator. Na taj se način ubrzava zagrijavanje.

Crisp function

Za jela koja moraju biti posebno hrskava, koristite Crisp function. Jela poput prženih krumpirića, pizze, pita i slično postaju vrlo hrskava ukoliko se iz prostora za pripremu jela ukloni vlaga – isto vrijedi za kožicu od piletine, dok meso ispod kožice ostaje sočno. Crisp function se može koristiti u svakom načinu rada i prema potrebi se može uključivati.

Osobni programi

Možete izraditi, pohraniti i imenovati do 20 osobnih programa. Kombinirajte do 10 koraka u pripremi jela za savršen rezultat Vašeg omiljenog recepta ili olakšajte si svakodnevicu, tako da pohranite programe koje često koristite. U svakom koraku odaberite postavke, poput primjerice načina rada, temperature i vremena pripreme ili temperature jezgre.

Termometar za hranu

Pomoću termometra za mjerenje temperature hrane možete nadzirati postupak pripreme hrane uz precizno određivanje temperature i tako točno odrediti točku pripreme. Ovdje je nekoliko napomena za ispravnu uporabu termometra za mjerenje temperature hrane:

- Pazite da je metalni vrh termometra potpuno umetnut u najdeblji dio mesa.
- Ukoliko je komad mesa premalen ili suviše tanak, na slobodni dio termometra možete nataknuti sirovi krumpir.
- Vrh termometra ne smije dodirivati kosti, žilice i masne dijelove.
- Kod peradi je potrebno termometar za hranu postaviti u prednji najdeblji dio mesa na prsima.
- U toku pripreme jela prikazuje se očekivano procijenjeno vrijeme pripreme koje se na kraju prilagođava.
- Ako želite peći više komada mesa istovremeno, termometar umetnite u najdeblji komad mesa.

Važne i korisne informacije

Posebne primjene

Ovisno o opremi Vaša pećnica dodatno raspolaže brojnim posebnim primjenama. Predstavljamo Vam mogući izbor.

Odmrzavanje

Za nježno odmrzavanje namirnica. Možete podesiti temperaturu od 25°C i 50°C. Zamrznuta namirnica odmrzava se ravnomjerno i potpuno.

Zagrijavanje

Za zagrijavanje jela. Možete odabrati između različitih kategorija namirnica. Pećnica s mikrovalovima odabire optimalne postavke ovisno o prethodnom odabiru i unosu težine. Sve ostale radnje, poput okretanja ili miješanja namirnica, navedene su tijekom pripreme na zaslonu uređaja.

Dizanje tijesta

Za jednostavno i sigurno dizanje tijesta. Možete podesiti temperaturu između 30°C i 50°C. Ostavite tijesto da se diže dok ne postigne svoj dvostruki volumen.

Priprema na niskoj temp.

Za nježnu pripremu posebno sočnog mesa. Zbog niske temperature i posebno dugog vremena pripreme, meso je savršeno pripremljeno i neodoljivo mekano.

Šabat program

Program Šabat služi u svrhu podržavanja vjerskih običaja. Nakon što se odabrali program Šabat, odaberite način rada i temperaturu. Program se pokreće tek otvaranjem i zatvaranjem vrata.

Abeceda kuhanja

Pojam	Tumačenje
Otkošćeno	Riba ili meso, iz kojih su uklonjene kosti.
Spremno za pripremu	Namirnice koje su već oprane, ali još nisu pripremljene. Na primjer meso, koje je očišćeno od masnoća i žilica, riba koja je očišćena od ljuskica i iznutrica ili voće i povrće koje je očišćeno i oguljeno.

Količine i mjere

TL = žličica

EL = žlica

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitar

vn. = vršak noža

1 žličica odgovara otprilike

- 3 g praška za pecivo
- 5 g soli/šećera/vanilin šećera
- 5 g brašna
- 5 ml tekućine

1 žlica odgovara otprilike

- 10 g brašna/gustina/brašna za paniranje
- 10 g maslaca
- 15 g šećera
- 10 ml tekućine
- 10 g senfa

Miele pribor

Pribor

S našim velikim izborom dodatnog pribora pomažemo Vam u ostvarenju najboljih rezultata kuhanja. Svaki dio je u funkciji prilagođen prvenstveno Miele pećnicama i ispitan je prema intenzivnim Miele standardima. Svi proizvodi mogu se jednostavno naručiti u Miele internet trgovini, putem telefonske podrške kupcima ili na Miele ovlaštenim prodajnim mjestima.

PerfectClean

Čišćenje nikada nije bilo lakše: zahvaljujući jedinstvenom PerfectClean sloju u prostoru za pripremu jela, svježi tragovi nečistoće mogu se vrlo jednostavno očistiti.

Ova tehnologija koristi se kod Miele limova i posuda za pečenje – tako da je korištenje papira za pečenje nepotrebno. Kruh, peciva i keksi se neće zapeći i gotovo će sami skliznuti s posuđa za pečenje.

Površina otporna na rezanje omogućuje Vam da direktno na limu za pečenje izrežete pizzu, kolač i slično. Nakon korištenja u jednom brisanju površine su opet čiste.

Okrugli lim za pečenje

Za sve namirnice koje se peku u okruglom obliku, primjerice za pizzu, Quiche i otvorene pite (Tart), prikladan je okrugli lim za pečenje.

Uz PerfectClean sloj nije potrebno namasiti površinu ili koristiti papir za pečenje. Za optimalno korištenje klimatskog pečenja dostupan je okrugli lim s perforacijom.

Miele Gourmet pekač

Za optimalan spoj ploče za kuhanje i ugradbenog uređaja razvijen je Miele Gourmet pekač. Nakon što se jelo zapeče na kuhinjskoj ploči, Gourmet pekač se jednostavno umetne u bočne rešetke prostora za pripremu jela.

Gourmet pekač ima sloj protiv prljanja i prikladan je za pripremu variva, komada mesa, juha, umaka, nabujaka ili slatkih jela. Uz njega su dostupni odgovarajući poklopci.

Staklena posuda

Staklena posuda je prikladna za sve načine rada u pećnici s mikrovalovima. Koristite staklenu posudu za sve primjene u načinu rada s mikrovalovima. Osim toga može se koristiti u kombinaciji s rešetkom u svrhu pečenja ili pripreme mesa pri nižim temperaturama te za pečenje kolača.

Sredstva za održavanje

Redovitim čišćenjem i njegom održavate optimalnu funkciju i dugotrajnost Vaše pećnice. Original Miele proizvodi za njegu najbolje su prilagođeni uređajima. Naručite ove proizvode jednostavno u Miele internet trgovini, putem Miele telefonske podrške ili na ovlaštenim prodajnim mjestima.

Miele sredstvo za čišćenje pećnice

Miele sredstvo za čišćenje pećnice odlikuje se snažnim učinkom odmašćivanja i jednostavnom primjenom. Zahvaljujući konzistenciji nalik gelu, vrlo dobro prijanja na stjenkama pećnice. Njegova posebna formula omogućuje jednostavno čišćenje s kratkim vremenom djelovanja i bez zagrijavanja.

Miele MicroCloth set

Set vrlo jednostavno uklanja otiske prstiju i lagana zaprljanja. Sastoji se od univerzalne krpe, krpe za staklo i krpe za visoki sjaj. Krpe su otporne na trošenje, izrađene su od finih mikrovlakana i vrlo su učinkovite pri čišćenju.

Kolači

„Zrno po zrno – pogača“

Torte i kolači dio su ispijanja kave ili čaja u ugodnom društvu prijatelja jednako kao i lijepo postavljeni stol i zanimljiv razgovor. Ako želite počastiti svoje goste ukusnim domaćim poslasticama, čeka Vas slatka muka, jer treba odabrati između toliko vrsta tijesta, sastojaka i nadjeva. Želite li voćni kolač? Ili možda kremasti? Ili pak hrskav? Najbolje od svega po malo. Svi znamo da slastice čine ljude dobro raspoloženima pa će svatko rado uzeti još jedan komad.

Fini kolač s jabukama

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 12 komada

Za nadjev

500 g jabuka, kiselkastih

Za tijesto

150 g maslaca | omekšanog

150 g šećera

8 g vanilin šećera

3 jaja, veličine M

2 žlice limunovog soka

150 g pšeničnog brašna, tipa 405

½ žličice praška za pecivo

Za kalup

1 žličica maslaca

Za posipanje

1 žlica šećera u prahu

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Rešetka

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema

Ogulite i narežite jabuke na četiri dijela.

Na izbočenom dijelu u razmaku od

1 cm zarežite, pomiješajte s limunovim

sokom i stavite sa strane.

Namastite kalup.

Kremasto umiješajte maslac, šećer i vanilin šećer u trajanju 2 minute. Umiješajte svako jaje po ½ minute.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i dodajte ostale sastojke.

Tijesto ravnomjerno rasporedite po kalupu za pečenje. Jabuke lagano utisnite u tijesto sa zaobljenom stranom prema gore.

Kalup za pečenje stavite na rešetku prostora za pripremu jela i pecite kolač do zlatno žute boje.

Kolač ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki. Posipajte šećerom u prahu.

Postavka

Automatski program

Kolači | Fini kolač s jabukama

Trajanje programa: 40 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 170°C

Snaga: 80 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 40–50 minuta

Razina: 1

Savjet

Umjesto šećera u prahu kolač možete premazati s lagano zagrijanom, glatkom konfiturom od marelica.

Kolači

Prekriveni kolač s jabukama

Vrijeme pripreme: 100 minuta

Za 12 komada

Za tijesto

200 g maslaca | omekšanog

100 g šećera

16 g vanilin šećera

1 jaje, veličine M

350 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica praška za pecivo

1 prstohvat soli

Za nadjev

1,25 kg jabuka

50 g grožđica

1 žlica Calvadosa

1 žlica limunovog soka

½ žličice mljevenog cimeta

50 g šećera

Za kalup

1 žličica maslaca

Za premazivanje

100 g šećera u prahu

2 žlice vode | tople

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Rešetka

Folija za održavanje svježine

Priprema

Za tijesto kremasto umiješajte maslac, šećer, vanilin šećer i jaje. Brašno, prašak za pecivo i sol pomiješajte i zamijesite. Ostavite tijesto da se hladi jedan sat.

Ogulite jabuke i narežite na četvrtine. Pomiješajte s grožđicama, Calvadosom, limunovim sokom i cimetom.

Namastite kalup.

Tijesto podijelite u 3 dijela. Prvim dijelom ispunite dno kalupa za pečenje. Sastavite kalup za pečenje. Iz drugog dijela napravite dugački valjčić i utisnite u rubove kalupa za pečenje do visine 4 cm. Dno kalupa višestruko ispijajte s vilicom. Treći dio tijesta stavite između 2 sloja folije za održavanje svježine i izvaljajte na veličinu kalupa.

Jabukama dodajte šećer i raspodijelite ih po tijestu u kalupu. Pripremljenim izvaljanim tijestom, na veličinu kalupa, preklopite nadjev i zatvorite sve s rubovima tijesta.

Kalup za pečenje stavite na rešetku prostora za pripremu jela i pecite kolač.

Kolač ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki.

Šećer u prahu pomiješajte s vodom i smjesom premažite kolač.

Postavka

Automatski program

Kolači | Pokriveni kolač s jabukama

Trajanje programa: 70 minuta

Ručno

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 160°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Razina: 1

Kolači na šalice

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 12 komada

Sastojci

4 jaja, veličine M

250 g maslaca

250 g šećera

1 žličica soli

250 g pšeničnog brašna, tipa 405

3 žličice praška za pecivo

100 g čokoladnih mrvica

1 žličica cimeta, mljevenog

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Odvojite jaja. Maslac, šećer, sol i žutanjak pomiješajte u kremastu smjesu.

Izradite čvrsti snijeg od bjelanjaka.

Polovini smjese bjelanjaka pažljivo dodajte mješavinu žutanjka i šećera. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo te dodajte smjesi. Dodajte ostatak smjese od bjelanjaka.

Dodajte čokoladne mrvice i cimet.

Namastite kalup i ispunite ga tijestom.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Kalup za pečenje stavite u prostor za pripremu jela i pecite kolač do zlatno žute boje.

Postavka

Automatski program

Kolači | Kolači na šalice

Trajanje programa: 60 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 190°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Korak pripreme 2

Temperatura: 150–180°C

Vrij. pripreme: 60–65 minuta

Razina: 1

Savjet

Za pojačavanje intenziteta okusa 50 g šećera možete zamijeniti s medom. Tijesto se može oplemeniti suhim voćem, usitnjenim orašastim plodovima ili aromom vanilije.

Kolači

Biskvitna podloga

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 16 komada

Za tijesto

4 jaja, veličine M

4 žlica vode | vruće

175 g šećera

200 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica praška za pecivo

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Papir za pečenje

Rešetka

Priprema

Odvojite jaja. Izradite snijeg od bjelanjaka pomiješanih s vodom. Polako dodajte šećer. Razmutite i dodajte žumanjak.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, prosijte na smjesu od jaja i pažljivo izmiješajte velikom pjenjačom.

Dno kalupa za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Tijesto izlijte u kalup te zagladite.

Biskvit stavite u prostor za pripremu jela i pecite dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Kolač nakon pečenja ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki. Biskvitu vodoravno dva puta prerežite dno, tako da dobijete tri dijela.

Premažite s pripremljenim punjenjem.

Postavka

Automatski program

Kolači | Biskvitna podloga

Trajanje programa: 29 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 170–190°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 30–35 minuta

Savjet

Za čokoladni biskvit u mješavinu s brašnom dodajte 2–3 žličice kakaa.

Kolači

Punjenja biskvitnih podloga

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Za punjenje od svježeg sira i slatkog vrhnja

500 g svježeg sira, 20% masnoće u suh. tvari
100 g šećera
100 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti
8 g vanilin šećera
1 limun | samo sok
6 listova želatine, bijele
500 g vrhnja

Za posipanje

1 žlica šećera u prahu

Za punjenje od cappuccina

100 g čokolade, tamne
500 g vrhnja
6 listova želatine, bijele
80 ml espressa
80 ml likera od kave
16 g vanilin šećera
1 žlica kakaa

Za premazivanje

3 žlice vrhnja

Za posipanje

1 žlica kakaa

Pribor

Kalup za tortu

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema punjenja od svježeg sira i vrhnja

Za punjenje pomiješajte sir sa šećerom, mlijekom, vanilin šećerom i limunovim sokom. U hladnoj vodi omekšajte želatinu, istisnite i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na ploči za kuhanje na nižoj postavci.

U želatinu stavite malo smjese od sira i promiješajte.

Smjesu umiješajte u ostatak smjese od sira i ohladite. Izradite šlag i dodajte u smjesu sira.

Na pladanj za torte stavite prvi dio biskvita, premažite smjesom od sira i poklopite drugim dijelom biskvita, ponovno premažite istom smjesom i zatim stavite treći dio biskvita.

Tortu dobro ohladite. Prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

Priprema smjese od cappuccina

Za smjesu od cappuccina rastopite čokoladu. Napravite šlag od slatkog vrhnja. U hladnoj vodi omekšajte želatinu, istisnite i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na ploči za kuhanje na nižoj postavci te pustite da se malo ohladi.

U želatinu dodajte polovicu espressa i likera od kave te dodajte slatkom vrhnju.

Prepolovite smjesu kave i slatkog vrhnja. U polovicu smjese umiješajte vanilin šećer, a u drugu polovicu smjese čokoladu i kakao.

Prvu koru biskvita položite na kalup za tortu, posipajte likerom od kave i espressom te na to stavite sloj tamnog šlaga. Stavite drugu koru biskvita, pokapajte ostatkom tekućine te premažite svijetlim šlagom. Stavite treću koru biskvita, premažite ostatkom svijetlog šlaga i posipajte mrvicama kakaa.

Savjet

Za voćnu varijantu punjenja sa svježim sirom, u smjesu dodajte naribane limunove korice i 300 g ocijeđenih ploški mandarina ili marelica.

Kolači

Biskvitna kora

Vrijeme pripreme: 55 minuta

Za 16 komada

Za tijesto

150 g šećera
1 žličica vanilin šećera
1 prstohvat soli
100 g pšeničnog brašna, tipa 405
55 g gustina
1 žličica praška za pecivo
3 jaja, veličine M
3 žlice vode | vruće

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Cjedilo, sa sitnom perforacijom
Papir za pečenje
Staklena posuda
Kuhinjska krpa

Priprema

U posudi pomiješajte šećer, vanilin šećer i sol. Brašno, gustin i prašak za pecivo pomiješajte u drugoj posudi.

Odvojite jaja. Izradite snijeg od bjelanjaka pomiješanih s vrućom vodom. Smjesi polagano dodajte mješavinu šećera. Dodajte miješajući žutanjak po žutanjak.

Preko smjese jaja posipajte brašno kroz sito. Metlicom za miješanje lagano umiješajte smjesu.

Staklenu posudu namastite i obložite papirom za pečenje. Zatim na nju raspodijelite tijesto i zagladite.

Biskvit stavite u prostor za pripremu jela i zapecite ga.

Ako je biskvit namijenjen za roladu, tijesto odmah nakon pečenja stavite na vlažnu krpu, uklonite papir za pečenje i zarolajte biskvit. Ostavite da se ohladi.

Premažite s pripremljenim punjenjem.

Postavka

Automatski program

Kolači | Biskvitna kora

Trajanje programa: 25 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150–180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Razina: 1

Kolači

Punjenja biskvitnih kora

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Za punjenje od likera od jaja i slatkog vrhnja

2 lista želatine, bijele
125 ml likera od jaja
400 g vrhnja

Za punjenje od brusnica i slatkog vrhnja

400 g vrhnja
12 g vanilin šećera
200 g brusnica iz staklenke

Za punjenje od manga i slatkog vrhnja

2 manga, svježa (oko 300 g)
½ naranče, neobrađene | samo korica | naribana
100 g šećera
2 naranče | samo sok (oko 100 ml)
3 žlice soka limete
6 listova želatine, bijele
400 g vrhnja

Za posipanje

1 žlica šećera u prahu

Pribor

Kalup za tortu
Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema punjenja od likera od jaja i vrhnja

U hladnoj vodi omekšajte želatinu, istisnite i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na ploči za kuhanje na nižoj postavci te pustite da se malo ohladi.

Želatini dodajte liker od jaja i promiješajte. Sve dodajte ostatku likera od jaja i promiješajte. Smjesu ostavite u hladnjaku da se stisne.

Napravite šlag od slatkog vrhnja. Kada se smjesa od likera od jaja dobro stisne tako da nakon miješanja u smjesi ostaju tragovi, pažljivo dodajte slatko vrhnje. Ostavite kremu oko 30 minuta u hladnjaku da se stisne.

Potom kremom premažite biskvit. Biskvit zamotajte uzdužnom stranom i ostavite na hladnom do konzumacije.

Kratko prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

Priprema punjenja od brusnice i vrhnja

Čvrsto istucite vrhnje sa šećerom u prahu.

Brusnice rasporedite po biskvitu. Potom premažite tučenim vrhnjem. Biskvit zamotajte uzdužnom stranom i ostavite na hladnom do konzumacije.

Kratko prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

Priprema nadjeva od manga i slatkog vrhnja

Mango izmiješajte mikserom s narančinom koricom, šećerom, sokom od naranče i limuna.

U hladnoj vodi omekšajte želatinu, istisnite i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na ploči za kuhanje na nižoj postavci te pustite da se malo ohladi. Dodajte malo pirea od manga želatini, pomiješajte, zatim smjesi dodajte ostatak pirea od manga i promiješajte. Smjesu ostavite u hladnjaku da se stisne.

Napravite šlag od slatkog vrhnja. Kada se smjesa od manga dobro stisne tako da nakon miješanja u smjesi ostaju tragovi, pažljivo dodajte slatko vrhnje. Ostavite kremu oko 30 minuta u hladnjaku da se stisne.

Potom kremom premažite biskvit. Biskvit zamotajte uzdužnom stranom i ostavite na hladnom do konzumacije.

Kratko prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

Kolači

Kolač s maslacem

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 16 komada

Za tijesto

42 g kvasca, svježeg

160 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti | mlako

400 g pšeničnog brašna, tipa 405

40 g šećera

1 prstohvat soli

40 g maslaca

1 jaje, veličine M

Za nadjev

80 g maslaca | omekšanog

8 g vanilin šećera

100 g šećera

80 g listića badema

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Staklena posuda

Priprema

Kvasac miješajući otopite u mlijeku. S ostalim sastojcima u 3–4 minute umijesite u glatko tijesto.

Tijesto formirajte u kuglu, stavite u posudu u prostor za pripremu jela i prekrijte vlažnom krpom. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Namastite staklenu posudu. Tijesto lagano promijesite i razvaljajte na staklenu posudu. Prekrijte vlažnom krpom i sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2.

Za nadjev pomiješajte maslac, vanilin šećer i pola šećera. Prstima utisnite udubljenja u tijestu. U udubljenja stavite

smjesu maslaca i šećera. Ostatak šećera i listiće badema raspodijelite po tijestu.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i kolač stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Ostavite da se diže na sobnoj temperaturi 10 minuta. Potom kolač stavite u prostor za pripremu jela i pecite dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1 i 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: po 20 minuta

Kolač od maslaca

Automatski program

Kolači | Kolač s maslacem

Trajanje programa: 28 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 25–30 minuta

Razina: 2

Kolač od jogurta s narančom

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 10 komada

Za tijesto

4 jaja, veličina M

250 g maslaca | omekšanog

250 g šećera

1 naranča, neobrađena | samo korica | naribana

180 g pšenične krupice, fine

150 g pšeničnog brašna, tipa 405

8 g sode bikarbone

250 g grčkog jogurta

Za nadjev

5 naranči | samo sok (450 ml)

250 g šećera

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 24 cm

Rešetka

Drvena čačkalica

Priprema

Odvojite jaja. Kremasto umiješajte maslac, šećer i koru od naranče. Umiješajte žumanjke jedan po jedan. Pomiješajte brašno, prašak za pecivo, griz i sodu bikarbonu. Ostatku mase dodajte jogurt.

Izradite čvrsti snijeg od bjelanjaka te pažljivo umiješajte u tijesto. Tijesto stavite u kalup za pečenje. Kalup za pečenje stavite na rešetku prostora za pripremu jela i pecite kolač.

Za nadjev je potrebno u loncu zakuhati sok od naranče i šećer, te naknadno ostaviti da se kuha, pri nižoj temperaturi, oko 5 minuta sve dok se sok od naranče ne zgusne.

U topli kolač nekoliko puta zabodite drvenu čačkalicu te ravnomjerno kolač prelijte s nadjevom.

Postavka

Automatski program

Kolači | Kolač od jogurta s naran.

Trajanje programa: 40 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 150°C

Snaga: 80 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 40 minuta

Razina: 1

Savjet

Ohlađeni kolač poslužite s tučenim vrhnjem.

Kolači

Kolač od sira

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 12 komada

Za tijesto

150 g pšeničnog brašna, tipa 405

2 žličice praška za pecivo

80 g šećera

1 jaje, veličine M | samo žumanjak

80 g maslaca

Za nadjev

2 jaja, veličine M

1 jaje, veličine M | samo bjelanjak

200 g šećera

1½ žličica vanilin šećera

34 g praška za kuhanje umaka (vanilija)

1 bočica ulja za pečenje s okusom limuna ili vanilin maslaca

1 kg posnog svježeg sira

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Od sastojaka napravite tijesto za kalup. Ostavite na hladnom oko 1 sat.

Namastite kalup.

Tijesto izvaljajte na kalup. Sastavite kalup. Rubove kalupa obložite tijestom u visini 2 cm visokog ruba. Tijesto višestruko probodite vilicom.

Za nadjev pomiješajte sve sastojke, raspodijelite ih po tijestu i zagladite.

Kalup za pečenje stavite na rešetku prostora za pripremu jela. Ispecite kolač.

Po završetku vremena pripreme ostavite 5 minuta u isključenom prostoru za pripremu jela.

Postavka

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 90 minuta

Razina: 1

Mramorni kolač

Vrijeme pripreme: 80 minuta

Za 18 komada

Za tijesto

250 g maslaca | omekšanog

200 g šećera

8 g vanilin šećera

4 jaja, veličine M

200 g kiselog vrhnja

400 g pšeničnog brašna, tipa 405

16 g praška za pecivo

1 prstohvat soli

3 žlice kakaa

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Kalup za vijenac, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Kremasto umiješajte maslac, šećer i vanilin šećer. Umiješajte svako jaje, pojedinačno, po ½ minute. Dodajte kiselog vrhnja. Brašno pomiješajte sa praškom za pecivo i soli te dodajte ostalim sastojcima.

Namastite kalup za pečenje i dodajte polovicu tijesta.

Ispod drugog dijela tijesta dodajte kakao. Tamno tijesto raspodijelite na svijetlo. Vilicu provucite kroz slojeve tijesta spiralnim pokretima.

Kalup stavite na rešetku prostora za pripremu jela i zapecite kolač.

Kolač ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki.

Postavka

Automatski program

Kolači | Mramorni kolač

Trajanje programa: 60 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150–170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 60–70 minuta

Razina: 1

Kolači

žprevrnuti kolač s šljivama

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Za 10 porcija

Za nadjev

6 šljiva | na osmine izrezane
2 komada đumbira, usitnjena | na manje komadiće
2 žlice sirupa od đumbira

Za umak od karamele

150 g šećera, smeđeg
60 g maslaca
150 g vrhnja

Za tijesto

175 g pšeničnog brašna, tipa 405
2 žličice praška za pecivo
150 g maslaca
125 g šećera, smeđeg
2 velika jaja
2 žlice mlijeka, 3,5% mliječne masti
½ žlice mljevenog đumbira
½ žličice mješavine začina

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Kalup, prikladan za mikrovalnu pećnicu,
Ø 25 cm
Papir za pečenje
Rešetka

Priprema

Za umak karamele iskoristite šećer, maslac i vrhnje te ih ulijte u lonac, zaku-
hajte i ostavite u trajanju od 2 minute na
laganoj vatri. Prelijte u lonac i ostavite
smjesu da se ohladi.

Namastite kalup i obložite papirom za
pečenje. Na podlogu posipajte 4 žlica
umaka od karamele, te preko toga rav-
nomjerno posložite šljive, đumbir i si-
rup.

Za tijesto pomiješajte brašno s praškom
za pecivo. Maslac i šećer zamutite u
kremastu smjesu i naizmjenično dodajte
jaja, brašno, mlijeko i začine.

Tijesto posložite preko šljiva i zagladite.

Automatski program:

Kalup stavite na rešetku u prostor za
pripremu jela i pecite.

Ručno:

Kalup stavite na rešetku prostora za
pripremu jela i pecite kolač prema kora-
cima 1 do 3.

Još uvijek topli kolač izvadite iz kalupa i
položite na tanjur za serviranje pri čemu
ostatak umaka od karamele prelijte pre-
ko kolača.

Postavka

Automatski program

Kolači | Prevrnut kolač sa šljivama

Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 170°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Korak pripreme 2

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 170°C

Snaga: 80 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 15 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 3

Temperatura: 170°C

Snaga: 150 W

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Savjet

Mješavina začina je mješavina koja se najčešće koristi u Velikoj Britaniji. Za navedeno pomiješajte mljevene začine: 4 žličice korijandra, 4 žličice cimeta, 1 žličicu pimenta, 4 žličice muškarnog oraščića, 2 žličice đumbira, 1 žličicu klinčića. Dobra alternativa je mješavina začina za medenjake.

Kolači

Pješčani kolač

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 18 komada

Za tijesto

250 g maslaca | omekšanog

250 g šećera

8 g vanilin šećera

4 jaja, veličine M

2 žlice ruma

200 g pšeničnog brašna, tipa 405

100 g gustina

2 žličice praška za pecivo

1 prstohvat soli

Za kalup

1 žličica maslaca

1 žlica krušnih mrvica

Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

Rešetka

Priprema

Namastite četvrtasti kalup i posipajte krušnim mrvicama.

Pjenasto umiješajte maslac, šećer i vanilin šećer. Naknadno dodajte jaja i rum.

Brašno, gustin, prašak za pecivo i sol međusobno pomiješajte i dodajte ostalim sastojcima.

Četvrtasti kalup ispunite tijestom i stavite po dužini u prostor za pripremu jela. Ispecite kolač.

Kolač ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki.

Postavka

Automatski program

Kolači | Pješčani kolač

Trajanje programa: 85 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 150–170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 60–80 minuta

Razina: 1

Mrvičasti kolač s voćem

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 16 komada

Za tijesto

42 g kvasca, svježeg
150 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti | mlako
450 g pšeničnog brašna, tipa 405
50 g šećera
90 g maslaca | omekšanog
1 jaje, veličine M

Za nadjev

1,25 kg jabuka

Za mrvice

240 g pšeničnog brašna, tipa 405
150 g šećera
16 g vanilin šećera
1 žličica cimeta
150 g maslaca | omekšanog

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Nož za vađenje koštica jabuka
Staklena posuda

Priprema

Kvasac miješajući otopite u mlijeku. S brašnom, šećerom, maslacem i jajima umijesite u glatko tijesto.

Tijesto formirajte u kuglu, stavite u posudu u prostor za pripremu jela i prekritite vlažnom krpom. Sukladno postavkama ostavite da se diže.

Ogulite jabuke, uklonite koštice i narežite na četvrtine.

Namastite staklenu posudu.

Tijesto lagano promijesite i razvaljajte na staklenu posudu. Ravnomjerno po tijestu rasporedite jabuke. Brašno, šećer, vanilin šećer i cimet međusobno pomiješajte i mijesite dok se tijesto ne počne mrviti. Tijesto posipajte preko jabuka.

Kolač stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Posebne primjene | Dizanje tijesta
Temperatura: 30°C
Vrijeme dizanja: 30 minuta

Pečenje kolača

Automatski program

Kolači | Mrvičasti kolač s voćem
Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Vrući zrak plus
Temperatura: 170–180°C
Snaga: 150 W
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Isključeno
Crisp function: Isključeno
Vrijeme pripreme: 30–40 minuta
Razina: 2

Savjet

Umjesto jabuka možete koristiti 1 kg otkoštenih šljiva ili višanja.

Kolači

Mokri kolač s limunom

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Za 16 komada

Za kolač

225 g maslaca | omekšanog

225 g šećera

4 jaja, veličine M

2 limuna, neobrađena | samo korica | naribana

225 g pšeničnog brašna, tipa 405

2 žličice praška za pecivo

Za nadjev

2 limuna | samo sok

90 g šećera

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Stakleni kalup za pečenje, dužine

25 cm

Papir za pečenje

Staklena posuda

Drvena čačkalica

Priprema

Stakleni kalup premažite maslacem i obložite papirom za pečenje.

Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Maslac i šećer kremasto zamiješajte i dodajte jedno po jedno jaje.

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo, dodajte naribanu limunovu koricu te umiješajte s jajima.

Tijesto stavite u stakleni oblik i zagladite.

Automatski program:

stakleni kalup umetnite na staklenu posudu u prostoru za pripremu jela. Ispecite kolač.

Ručno:

Stakleni kalup stavite na staklenu posudu u prostor za pripremu jela. Peći prema koracima 2 i 3.

Zamiješajte smjesu limunovog soka i šećera.

U još topli kolač nekoliko puta utaknite drvenu čačkalicu te premažite smjesom šećera i limunovog soka.

Prilikom hlađenja ostavite kolač u kalupu.

Postavka

Automatski program

Kolači | Mokri kolač s limunom

Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 160°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Korak pripreme 2

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 160°C

Snaga: 80 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 20 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 3

Temperatura: 160°C

Snaga: 150 W

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Male delikatese

Muffini, kolačići ili princes krafne: njih svi rado vole. Ponekad vrijedi pravilo „što manje – to bolje“. Grickanje slatkih minijaturnih delikatesa pridonosi radost velikima i malima, starima i mladima.

Kolačići iz modlica

Vrijeme pripreme: 135 minuta
Za 35 komada (1 staklena posuda)

Za kolačiće

125 g pšeničnog brašna, tipa 405
½ žličice praška za pecivo
40 g šećera
5 g vanilin šećera
½ bočice arome ruma
3 žličice vode
60 g maslaca | omekšanog

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Rola tijesta
Kalupi za izrezivanje kolačića
Staklena posuda

Priprema

Pomiješajte brašno, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer. S ostalim sastojcima izradite glatko tijesto i ostavite u hladnjaku da odstoji minimalno 1 sat.

Namastite staklenu posudu. Tijesto izvaljati na debljinu 3 mm, izrežite kolačiće te ih položite na staklenu posudu.

Kolačiće iz modlica stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Kolačići iz modlica
Trajanje programa: 25 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus
Temperatura: 140–150°C
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Isključeno
Crisp function: Isključeno
Vrijeme pripreme: 20–30 minuta
Razina: 2

Pecivo

Muffini s borovnicama

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Za 12 komada

Sastojci

225 g pšeničnog brašna, tipa 405

110 g šećera

8 g praška za pecivo

8 g vanilin šećera

1 prstohvat soli

1 žlica meda

2 jaja, veličina M

100 ml mlaćenice

60 g maslaca | omekšanog

250 g borovnica

1 žlica pšeničnog brašna, tipa 405

Pribor

Kalup za 12 muffina po Ø 5 cm

12 papirnatih kalupa, Ø 5 cm

Rešetka

Priprema

Pomiješajte brašno, šećer, prašak za pecivo, vanilin šećer i sol. Dodajte med, jaja, slatko mlijeko i maslac i kratko pomiješajte.

Pomiješajte borovnice s brašnom i pažljivo dodajte tijestu.

Obložite kalupe za muffine papirnatim kalupima za muffine. Ravnomjerno, u svaki kalup, raspodijelite tijesto s 2 žlice.

Lim s muffinima stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Muffini od borovnica

Trajanje programa: 35 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150–170

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Razina: 2

Savjet

Najbolje su uzgojene borovnice. Zamrznute borovnice koristite u zamrznutom stanju.

Makroni s bademima

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Za 30 komada

Sastojci

100 g gorkih badema, oguljenih
200 g očišćenih, slatkih badema
600 g šećera
1 prstohvat soli
4 jaja, veličine M | samo bjelanjak

Pribor

Staklena posuda
Papir za pečenje
Slastičarski tuljac

Priprema

Sameljite bademe u kuhinjskom mlincu u 2 koraka i pomiješajte s trećinom šećera.

Preostali dio šećera, sa soli i bjelanjci-
ma pomiješajte u gusto tijesto.

Staklenu posudu obložite papirom za
pečenje. Uz pomoć slastičarskog tuljca
na staklenoj posudi oblikujte male kug-
lice tijesta.

Pokrenite automatski program ili pret-
hodno zagrijte pećnicu sukladno koraku
pripreme 1.

Namočite žlicu i s njezinom stražnjom
stranom izravnajte kuglice.

Automatski program:

Makrone od badema stavite u prostor
za pripremu jela i pecite do zlatno
smeđe boje.

Ručno:

Makrone od badema stavite u prostor
za pripremu jela i pecite sukladno kora-
ku pripreme 2 i 3.

Makrone od badema ostavite da se oh-
lade na papiru za pečenje, zatim ih od-
vojite od papira.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Makroni s bademima
Trajanje programa: 17 minuta

Ručno

Korak pripreme 1
Načini rada: Vrući zrak plus
Temperatura: 200°C
Booster: Uključeno
Prethodno zagrijavanje: Uključeno
Crisp function: Isključeno

Korak pripreme 2
Temperatura: 190°C
Vrij. pripreme: 12 minuta
Razina: 2

Korak pripreme 3
Temperatura: 180°C
Vrij. pripreme: 1–7 minuta

Savjet

Gorke bademe možete zamijeniti sa
slatkim bademima i pola bočice ulja
gorkog badema.

Pecivo

Mali kolačići

Vrijeme pripreme: 35 minuta
Za 25 komada (1 staklena posuda)

Za tijesto

80 g maslaca | omekšanog
30 g šećera, smeđeg
30 g šećera u prahu
1 žličica vanilin šećera
1 prstohvat soli
110 g pšeničnog brašna, tipa 405
1 jaje, veličine M | samo bjelanjak

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Slastičarski tuljaci
Zvezdasti nastavak, 9 mm
Staklena posuda

Priprema

Pjenasto izmješajte maslac. Dodajte i pomiješajte šećer, šećer u prahu, vanilin šećer i sol te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Na kraju dodajte bjelanjak.

Namastite staklenu posudu. Tijesto stavite u slastičarski tuljac i narežite na 5–6 cm duge trake na staklenoj posudi.

Istisnuto tijesto stavite u prostor za pripremu jela i zapecite do zlatno žute boje.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Mali kolačići
Trajanje programa: 25 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus
Temperatura: 140–150°C
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Isključeno
Crisp function: Uključeno
Vrijeme pripreme: 20–35 minuta
Razina: 2

Vanilin kiflice

Vrijeme pripreme: 110 minuta
Za 45 komada (1 staklena posuda)

Za tijesto

140 g pšeničnog brašna, tipa 405
100 g maslaca | omekšanog
40 g šećera
50 g mljevenih badema

Za valjanje

40 g vanilin šećera

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Staklena posuda

Priprema

Pomiješajte brašno, maslac, šećer i bademe i izradite glatko tijesto. Tijesto ostavite oko 30 minuta da se ohladi.

Namastite staklenu posudu. Tijesto podijelite na male komadiće, oko 7 g. Prvo oblikujte u rolu i zatim u roščić ili kiflicu te odložite na staklenu posudu.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Vanilin kiflice stavite u prostor za pripremu jela i zapecite do svijetlo žute boje.

Kiflice, dok su još tople uvaljajte u vanilin šećer.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Vanilin kiflice
Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus
Temperatura: 140–150°C
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Uključeno
Crisp function: Isključeno
Vrijeme pripreme: 20–30 minuta
Razina: 2

Pecivo

Muffini s orasima

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 12 komada

Sastojci

80 g grožđica

40 ml ruma

120 g maslaca | omekšanog

120 g šećera

8 g vanilin šećera

2 jaja, veličina M

140 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica praška za pecivo

120 g oraha | krupno nasjeckanih

Pribor

Rešetka

Kalup za 12 muffina po \varnothing 5 cm

Papirnati kalupi, \varnothing 5 cm

Priprema

Grožđice natopite u rum i ostavite da upiju oko 30 minuta.

Pjenasto izmješajte maslac. Zatim dodajte šećer, vanilin šećer i jaja. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo te dodajte tijestu. Dodajte orahe. Na kraju dodajte grožđice i rum.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Obložite kalupe za muffine papirnatim kalupima za muffine. Tijesto ravnomjerno raspodijelite u kalupe.

Lim s muffinima stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Pecivo | Muffini s orasima

Trajanje programa: 40 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150–170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 30–45 minuta

Razina: 2

Hrskava korica – mekana jezg- ra

Svježe pečeni, topli kruh jedna je od delikatesa koje se mogu najlakše pripremiti. Bilo da je prigoda doručak vikendom s maslacem i marmeladom ili konkretno jelo nakon dugog radnog dana – kruh poznaje i voli (skoro) svatko.

Kruh

Baguette

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 2 kruha po 10 kriški

Za tijesto

21 g kvasca, svježeg

270 ml vode | hladne

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

2 žličice soli

½ žličice šećera

1 žlica maslaca | omekšanog

Za premazivanje

1 žlica vode

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Staklena posuda

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, soli, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto formirajte u kuglu, prekrijte je vlažnom krpom i ostavite da se diže u fazi 1.

Namastite staklenu posudu. Tijesto prepolovite, i napravite 35 cm dugačak baguette te položite poprečno na staklenu posudu. Premažite vodom i višestruko koso zarezite nožem.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i baguette stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2. Zatim pecite baguette.

Postavka

Za dizano tijesto

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 30 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Francuski kruh baguette

Trajanje programa: 48 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Razina: 2

Lepinja

Vrijeme pripreme: 85 minuta
Za 1 pogaču za oko 8 porcija

Za tijesto

42 g kvasca, svježeg
200 ml vode | hladne
375 g pšeničnog brašna, tipa 405
1½ žličica soli
2 žlice maslinovog ulja

Za premazivanje

Voda
½ žlice maslinovog ulja

Za posipanje

½ žlice crnog kima

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Staklena posuda

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, soli i uljem u 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto formirajte u kuglu, stavite u posudu u prostor za pripremu jela i prekrijte vlažnom krpom. Sukladno postavkama ostavite da se diže.

Namastite staklenu posudu. Tijesto za lepinju razvaljajte na oko 25 cm promjera i položite na staklenu posudu.

Premažite malo s vodom, posipajte crnim kimom i utisnite ga u tijesto. Premažite maslinovim uljem.

Pri sobnoj temperaturi ostavite da se diže još 10 minuta.

Kruh stavite u prostor za pripremu jela i zapecite.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Posebne primjene | Dizanje tijesta
Temperatura: 30°C
Vrijeme dizanja: 30 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Lepinja
Trajanje programa: 35 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus
Temperatura: 180°C
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Isključeno
Crisp function: Isključeno
Vrijeme pripreme: 30–40 minuta
Razina: 2

Savjet

U tijesto dodajte 50 g zapečenog luka i 2 žličice provansalskih začina ili 50 g nasjeckanih maslina, 1 žlicu nasjeckanih pinjola i 1 žličicu ružmarina.

Kruh

Pletenica

Vrijeme pripreme: 145 minuta

Za 16 kriški

Za tijesto

42 g kvasca, svježeg

150 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti | mlako

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

70 g šećera

100 g maslaca

1 jaje, veličine M

1 žličica naribane limunove korice

2 prstohvata soli

Za premazivanje

2 žlice mlijeka, 3,5% mliječne masti

Za posipanje

20 g badema narezanih na štapiće

20 g šećera krupnog zrna

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Staklena posuda

Priprema

Kvasac miješajući otopite u mlijeku. S brašnom, šećerom, maslacem, jajem, naribanom koricom limuna i soli u 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto formirajte u kuglu, stavite u posudu u prostor za pripremu jela i prekriti vlažnom krpom. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Namastite staklenu posudu. Od tijesta oblikujte 3 valjka po 300 g i 40 cm dužine. Od ta 3 valjka isplesti pletenicu i staviti na staklenu posudu.

Pletenicu premažite s mlijekom, te posipajte s nasjeckanim bademima i krupnozrnatim šećerom.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i pletenicu stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2. Prethodno zagrijati pećnicu. Pletenicu stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 30 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 15 minuta

Pečenje

Automatski program

Kruh | Pletenica

Trajanje programa: 50 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 150–170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

Razina: 1

Savjet

Ovisno o željenom okusu, tijestu možete dodati oko 100 g groždica.

Kruh

Kruh sa sjemenkama

Vrijeme pripreme: 110 minuta

Za 25 kriški

Za tijesto

42 g kvasca, svježeg

420 ml vode | hladne

400 g raženog brašna tipa 1150

200 g pšeničnog brašna, tipa 405

3 žličice soli

1 žličica meda

150 g kiselo tijesto, tekuće

20 g sjemenki lana

50 g suncokretovih sjemenki

50 g sezama

Za posipanje

1 žlica sezama

1 žlica sjemenki lana

1 žlica suncokretovih sjemenki

Za premazivanje

1 žličica vode

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

Rešetka

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, soli, medom i kiselim tijestom u 3–4 minute umijesite u glatko tijesto.

Dodajte sjemenke lana, suncokreta i sezama i mijesite tijesto naredne 1–2 minute.

Tijesto formirajte u kuglu, stavite u posudu u prostor za pripremu jela i prekrijte vlažnom krpom. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Namastite četvrtasti kalup. Tijesto lagano izmijesite i stavite u četvrtasti kalup. Površinu zagladite s gumenom lopaticom, premažite vodom i posipajte mješavinom sjemenki.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i kruh stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2. Zatim zagrijte pećnicu, stavite kruh u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 30 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Kruh sa sjemenkama

Trajanje programa: 80 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 200°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Razina: 1

Kruh

Bijeli kruh (u kalupu)

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 25 kriški

Za tijesto

21 g kvasca, svježeg

290 ml vode | hladne

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

2 žličice soli

½ žličice šećera

1 žlica maslaca

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Četvrtasti kalup dužine 30 cm

Rešetka

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, soli, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto formirajte u kuglu, stavite u posudu u prostor za pripremu jela i prekrijte vlažnom krpom. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Namastite četvrtasti kalup. Tijesto lagano izmijesite i oblikujte u štrucu dugačku 28 cm te stavite u četvrtasti kalup. Po dužini svakih 1 cm zarezite dublji rez s nožem.

Automatski program:

Pokrenite automatski program i kruh stavite u prostor za pripremu jela.

Ručno:

Prekrijte vlažnom krpom i sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2.

Tijesto premažite vodom, zatim ga pecite.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 30 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Bijeli kruh | Kalup

Trajanje programa: 70 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Razina: 1

Bijeli kruh (na limu)

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 20 kriški

Za tijesto

21 g kvasca, svježeg

260 ml vode | hladne

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

2 žličice soli

½ žlice šećera

1 žlica maslaca

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Staklena posuda

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, soli, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto formirajte u kuglu, stavite u posudu u prostor za pripremu jela i prekriti te vlažnom krpom. Sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 1.

Namastite staklenu posudu. Tijesto lagano promijesite, oblikujte štrucu kruha dugu oko 25 cm i stavite ju poprečno u namašćenu staklenu posudu. Višestruko zarezite rez s nožem dubine reza 1 cm.

Prekriti vlažnom krpom i sukladno postavkama ostavite da se diže do faze 2.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu. Tijesto premažite vodom.

Kruh stavite u prostor za pripremu jela i zapećite.

Postavka

Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 30 minuta

Faza dizanja 2

Posebne primjene | Dizanje tijesta

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 15 minuta

Pečenje kruha

Automatski program

Kruh | Bijeli kruh | Na limu

Trajanje programa: 70 minuta

Ručno

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 160°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

Razina: 2

Kruh

Slatki kruh

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 15 kriški

Za kruh

25 g kvasca, svježeg

100 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti | mlako

500 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 prstohvat soli

90 g maslaca

2 jaja, veličine M

3 žlice sirupa od đumbira

40 g đumbira | sitno nasjeckanog

1 žličica cimeta

100 g šećera krupnog zrna

Za kalup

1 žlica maslaca

1 žlica šećera

Pribor

Četvrtasti kalup, dužine 25 cm

Rešetka

Priprema

Kvasac miješajući otopite u mlijeku. S brašnom, soli, maslacem, jajima i sirupom od đumbira umijesite u glatko tijesto. Tijesto formirajte u kuglu, stavite u posudu i ostavite da se diže na sobnoj temperaturi oko 60 minuta.

Namastite četvrtasti kalup i posipajte šećerom.

U tijesto umiješajte đumbir, cimet i kandirani šećer. Oblikujte tijesto, stavite u četvrtasti kalup i ostavite da odstoji 15 minuta.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Površinu kruha posipajte sa šećerom.

Automatski program:

Kruh stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Ručno:

Kruh stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje sukladno koraku pripreme 2 i 3.

Postavka

Automatski program

Kruh | Slatki kruh

Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 190°C

Vrij. pripreme: 25 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 170°C

Vrij. pripreme: 5–10 minuta

Najukusnija sporedna stvar na svijetu

Pizze, pite, paštete i slična jela mnogi smatraju nepobjedivim favoritima za svaku priliku – za zasitan obiteljski obrok, na zabavi ili kao grickalice uz društvenu igru ili gledanje televizije. Jednom odaberemo mješavinu neutralnog tijesta s pikantnijim prilogom, drugi puta maštovito izmijenimo neki klasični recept. Pikantni zalogajčići bude želju za uživanjem u hrani, a uz malo mašte možemo ih kombinirati na bezbroj načina.

Pizza i slično

Pizza (dizano tijesto)

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 4 porcije (staklena posuda), za 2 porcije (kalup za pečenje)

Za tijesto (staklena posuda)

21 g kvasca, svježeg
140 ml vode | mlake
250 g pšeničnog brašna, tipa 405
1 žličica šećera
1 žličica soli
½ žličice timijana, mrvljenog
1 žličica origana, mrvljenog
1 žličica ulja

Za nadjev (staklena posuda)

2 luka
1 češanj češnjaka
400 g rajčica, iz konzerve, oguljenih, na komade narezanih
2 žlice koncentrata rajčice
1 žličica šećera
1 žličica origana, mrvljenog
1 lovorov list
1 žličica soli
Papar
100 g mozzarelle
100 g Goude, naribane

Za prženje

1 žlica maslinovog ulja

Za tijesto (kalup za pečenje)

10 g kvasca, svježeg
70 ml vode | mlake
130 g pšeničnog brašna, tipa 405
½ žličice šećera
½ žličice soli
1 žličica ulja
Timijan, mrvljeni
½ žličice origana, mrvljenog

Za nadjev (kalup za pečenje)

1 luk
½ češnja češnjaka
200 g rajčica, iz konzerve, oguljenih, na komade narezanih
1 žlica koncentrata rajčice
½ žličice šećera
½ žličice origana, mrvljenog
½ lovorovog lista
½ žličice soli
Papar
60 g mozzarelle
60 g Goude, naribane

Za prženje

1 žličica maslinovog ulja

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Rola tijesta
Staklena posuda ili okrugli kalup za pečenje i rešetka

Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, šećerom, soli, timijanom, origanom i uljem u 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto formirajte u kuglu, stavite ga u posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite da se diže pri sobnoj temperaturi oko 20 minuta.

Za nadjev narežite luk i češnjak na sitne kockice. U tavi zagrijte ulje. Pirjajte luk i češnjak dok ne postanu staklasti. Dodajte rajčice, koncentrat od rajčice, šećer, origano, lovorov list i sol.

Zakuhajte umak, zatim ga ostavite da se kuha na laganoj vatri.

Izvadite lovorov list, začinite sa soli i paprom. Mozzarellu narežite na ploške.

Namastite staklenu posudu. Tijesto izvaljajte i stavite na staklenu posudu ili okrugli kalup za pečenje. Prekrijte vlažnom krpom i ostavite da se, oko 10 minuta, diže pri sobnoj temperaturi.

Umak raspodijelite po tijestu, ali ostavite oko 1 cm slobodnog tijesta do ruba. Zatim na tijesto poredajte Mozzarellu i sve posipajte naribanom Goudom.

Pizzu stavite u prostor za pripremu i pecite.

Postavka

Automatski program

Pizza i slično | Pizza | Dizano tijesto | Staklena posuda / Okrugli lim za pečenje

Trajanje programa: 38 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Snaga: 150 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 35–45 minuta

Razina: 2

Savjet

Alternativno pizzu možete nadjenuti šunkom, salamom, šampinjonima, lukom ili tunjevinom.

Pizza i slično

Pizza (tijesto od sira i ulja)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije (staklena posuda), za 2 porcije (kalup za pečenje)

Za tijesto (staklena posuda)

100 g svježeg sira, 20% masnoće u suh. tvari

3 žlice mlijeka, 3,5% mliječne masti

3 žlice ulja

2 jaja, veličine M | samo žumanjak

1 žličica soli

1 žličica praška za pecivo

200 g pšeničnog brašna, tipa 405

Za nadjev (staklena posuda)

2 luka

1 češanj češnjaka

400 g rajčica, iz konzerve, oguljenih, na komade narezanih

2 žlice koncentrata rajčice

1 žličica šećera

1 žličica origana, mrvljenog

1 lovorov list

1 žličica soli

Papar

100 g mozzarelle

100 g Goude, naribane

Za prženje

1 žlica maslinovog ulja

Za tijesto (kalup za pečenje)

50 g svježeg sira, 20% masnoće u suh. tvari

2 žlice mlijeka, 3,5% mliječne masti

2 žlice ulja

½ žličice soli

1 jaje, veličine M | samo žumanjak

1 žličica praška za pecivo

110 g pšeničnog brašna, tipa 405

Za nadjev (kalup za pečenje)

1 luk

½ češnja češnjaka

200 g rajčica, iz konzerve, oguljenih, na komade narezanih

1 žlica koncentrata rajčice

½ žličice šećera

½ žličice origana, mrvljenog

½ lovorovog lista

½ žličice soli

Papar

60 g mozzarelle

60 g Goude, naribane

Za prženje

1 žličica maslinovog ulja

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Rola tijesta

Staklena posuda ili okrugli kalup za pečenje i rešetka

Priprema

Za nadjev narežite luk i češnjak na sitne kockice. U tavi zagrijte ulje. Pirjajte luk i češnjak dok ne postanu staklasti. Dodajte rajčice, koncentrat od rajčice, šećer, origano, lovorov list i sol.

Zakuhajte umak, zatim ga ostavite da se kuha na laganoj vatri.

Izvadite lovorov list. Začinite sa soli i paprom. Mozzarellu narežite na ploške.

Za tijesto pomiješajte sir, mlijeko, ulje, žutanjak i sol. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo. Od toga polovicu dodajte tijestu. Na kraju umijesite ostatak smjese.

Namastite staklenu posudu. Tijesto izvaljajte i stavite na staklenu posudu ili okrugli kalup za pečenje.

Po tijestu raspodijelite umak. Ostavite oko 1 cm slobodnog ruba tijesta. Zatim na tijesto poredajte Mozzarellu i sve posipajte naribanom Goudom.

Pizzu stavite u prostor za pripremu i pecite.

Postavka

Automatski program

Pizza i slično | Pizza | tijesto od sira i ulja | staklena posuda / Okrugli lim za pečenje

Trajanje programa: 45 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 170°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 40–55 minuta

Razina: 1

Savjet

Alternativno pizzu možete nadjenuti šunkom, salamom, šampinjonima, lukom ili tunjevinom.

Pizza i slično

Quiche Lorraine

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

Za tijesto

125 g pšeničnog brašna, tipa 405

40 ml vode

50 g maslaca

Za nadjev

25 g dimljene, mesnate slanine

75 g narezane mesnate slanine

100 g kuhane šunke

1 češanjski češnjak

25 g peršina, svježeg

100 g Goude, naribane

100 g Emmentalera, naribanog

Za nadjev

125 g vrhnja

2 jaja, veličine M

Muškatni oraščić

Pribor

Rola tijesta

Kalup za pečenje, okrugli

Rešetka

Priprema

Pomiješati brašno, maslac i vodu u glatku smjesu tijesta. Ostavite da miruje u hladnjaku oko 30 minuta.

Za nadjev na sitno narežite slaninu, mesnatu slaninu i šunku. Nasjeckajte češanjski češnjak i peršin. U tavi ispržite mesnatu slaninu. Zatim dodajte slaninu i šunku te sve dinstajte. Dodajte češnjak i peršin i zatim ostavite smjesu da se ohladi.

Za umak pomiješajte vrhnje, jaja i muškati.

Tijesto izvaljajte i stavite na okrugli kalup za pečenje. Pri tome povucite rub tijesta prema gore. Na tijestu raspodijelite mješavinu šunke te posipajte sa sirom. Prelijte s nadjevom.

Quiche stavite na rešetku u prostoru za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Pizza i slično | Quiche Lorraine

Trajanje programa: 42 minuta

Ručno

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 40–45 minuta

Razina: 1

Svinjetina za sreću

Tko na svom tanjuru ima svinjetinu, govedinu, janjetinu, divljač i ostalo, taj živi zdravo, uz bogatu raznolikost i ukusnu prehranu. Perad se posebno preporučuje za naše zdravlje. Meso se može pripremiti na bezbroj različitih načina uz mnogobrojne začine, umake i priloge te se uvijek iznova može otkriti novi smjer okusa koji povezuje različite kulture.

Meso

Patka (punjena)

Vrijeme pripreme: 135 minuta

Za 4 porcije

Za patku

1 patka (oko 2 kg), spremna za pripremu

1 žličica soli

Papar

1 žličica timijana

Za punjenje:

2 naranče | narezane na kockice

1 jabuka | narezana na kockice

1 luk | nasjeckan

½ žličice soli

Papar

1 žličica timijana, mrvljenog

1 lovorov list

Za umak

350 ml temeljca od peradi

125 ml bijelog vina

125 ml soka od naranče

1 žličica gustina

1 žlica vode | hladne

Sol

Papar

Pribor

Stakleni pekač

Rešetka

Termometar za hranu

4 igle za roladu

Priprema

Patku začinite sa soli, paprom i timijanom.

Za punjenje pomiješajte naranče, jabuke i luk koje ste prethodno narezali na kockice. Začinite sa soli, paprom, timijanom i lovorovim listom.

Patku napunite s punjenjem i zatvorite otvor iglama za roladu.

Patku stavite s prsima okrenutim prema gore u stakleni pekač. Umetnite termometar za hranu. Stakleni pekač stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite.

Nakon 30 min zalijte s 250 ml temeljca od peradi.

Po završetku vremena pripreme izvadite patku. Po potrebi istresite masnoću iz posude i ulite sok od pečenja u lonac za kuhanje. Preostalom soku od pečenja, dodajte temeljac, bijelo vino i sok od naranče.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Zatim zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Patka

Trajanje programa: oko 70 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 180°C

Snaga: 150 W

Temperatura jezgre: 95°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Uključeno

Vrijeme pripreme: oko 60 minuta

Razina: 1

Guska (bez nadjeva)

Vrijeme pripreme: 335 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 guska, spremna za pripremu

(oko 4,5 kg)

2 žlice soli

500 ml juhe (temeljca) od povrća

Pribor

Gourmet pekač

Termometar za hranu

Staklena posuda

Priprema

Dobro nasolite gusku s unutarnje i vanjske strane.

Stavite gusku u Gourmet pekač s prsima okrenutim prema gore. Umetnite termometar za hranu. Gourmet pekač stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela.

Nakon 30 minuta zalijte s temeljcem od povrća, zatim svakih 30 minuta dolijevajte sok od pečenja.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Guska | bez nadjeva

Trajanje programa: oko 85 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 170°C

Snaga: 150 W

Temperatura jezgre: 95°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Uključeno

Vrijeme pripreme:

Vrij. pripreme: oko 85 minuta

Razina: 2

Meso

Pile

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 2 porcije

Sastojci

1 pile, spremno za pripremu

(oko 1,2 kg)

2 žlice ulja

1½ žličica soli

2 žličice crvene paprike u prahu

1 žličica currya

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Kuhinjski konac

Priprema

Ulje, sol, mljevenu papriku i curry pomiješajte i smjesom premažite pile.

Pileće nožice povežite kuhinjskim koncem i položite na rešetku za pečenje prsima okrenutim prema gore. Umetnite termometar za hranu.

Rešetku stavite na staklenu posudu i tako umetnite u prostor za pripremu jela, noge neka su usmjerene prema vratima. Pecite pile.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Piletina | Cijelo

Trajanje programa: 50 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 180°C

Snaga: 300 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 40–55 minuta

Razina: 1

Pileća prsa u umaku od senfa

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

250 g Crème fraîche

1 češanj češnjaka | protisnuti

4 žlice senfa, slatkog

1½ žličica soli

½ žličice kadulje | ostrugane

4 filea pilećih prsa (oko 200 g), sprem-
nih za pripremu

Pribor

Stakleni pekač s poklopcem

Staklena posuda

Priprema

Za umak pomiješajte crème fraîche,
češnjak, senf, sol i kadulju.

File pilećih prsa stavite u stakleni pekač
i ispunite ga umakom.

Stakleni pekač stavite na staklenu po-
sudu i umetnite u prostor za pripremu
jela. Pokrenite automatski program ili
pripremajte prekriveno sukladno koraku
pripreme 1.

Ručno:

Filee pilećih prsa okrenite i prelijte s
umakom. Pecite sukladno koraku prip-
reme 2.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Piletina u senfu

Trajanje programa: 21 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 4 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

Vrij. pripreme: 17 minuta

Savjet

Alternativno možete koristiti i zrnati
senf.

Meso

Pileća prsa s patlidžanima

Vrijeme pripreme 70 minuta + 4 sata mariniranja

Za 4 porcije

Za pileća prsa

4 filea pilećih prsa, spremnih za pripremu

5 žlica maslinovog ulja

2 češnja češnjaka | sitno nasjeckana

10 g đumbira, svježeg | sitno naribanog

1¼ žličica kima

1 žličica kurkume

1¼ žličica crvene paprike u prahu

1 luk | narezan na kolutiće

1 patlidžan, manji | narezan na kockice

2½ žlice meda

8 datulja, svježih | narezanih na četvrtine

2½ žlice limunovog soka

Sol

Papar

125 g jogurta, 3,5% masnoće

Za posipanje

2½ žlice nasjeckanog peršina

Pribor

Staklena posuda

Kalup za nabujak, prikladan za korištenje s mikrovalovima

Priprema

Prepolovite pileća prsa. Polovicu ulja pomiješajte s češnjakom, đumbirom, kimom, kurkumom i paprikom te ostavite pileća prsa da se mariniraju oko 4 sata.

Preostalu količinu ulja dodajte zajedno s lukom i patlidžanom u kalup za nabujak.

Kalup za nabujak postavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1.

Automatski program:

Dodajte med, datulje i piletinu te dobro izmiješajte i ostavite da se peče bez poklopca.

Ručno:

Dodajte med, datulje i piletinu te dobro izmiješajte i ostavite otvoreno da se peče sukladno koraku pripreme 2.

Prije posluživanja dodajte pola soka od limuna. Začinite sa soli i paprom. Ostavite da odstoji oko 5 minuta.

Jogurt pomiješajte s ostatkom limunovog soka te prelijte preko piletine. Ukrasite s peršinom.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Pileća prsa s patlidžanima

Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 600 W

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: MV + Roštilj s kruženjem zraka

Temperatura: 180°C

Snaga: 300 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 20 minuta

Savjet

Uz navedeno jelo prikladan je kuskus ili riža.

Meso

Pileći bataci

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 4 porcije

Za pileći bataci

2 žlice ulja

1½ žličica soli

Papar

1 žličica crvene paprike u prahu

4 pileća batka (oko 200 g), spremno za pripremu

Za povrće

4 žlice ulja

1 paprika, crvena | narezana na veće, jednake komade

1 paprika, žuta | narezana na veće, jednake komade

1 patlidžan | narezan na veće, jednake komade

1 tikvica | narezana na veće, jednake komade

2 luka, crvena | narezana na kockice

2 češnja češnjaka | lagano protisnutih

2 grančice ružmarina, svježeg

4 grančice timijana, svježeg

200 g mini rajčica | prepolovljenih

200 ml pasiranih rajčica

100 ml temeljca od povrća

½ žličice soli

Papar

1 žličica šećera

Crvena paprika u prahu, ljuta

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Gourmet pekač

Priprema

Ulje, sol, papar i papriku pomiješajte te smjesom premažite pileće batake. Pileće batke odložite na rešetku. Rešetku stavite na staklenu posudu, umetnite u prostor za pripremu jela i pecite. Nakon 17 minuta okrenite i nastavite peći.

Za povrće zagrijte ulje u Gourmet pekaču na zoni za kuhanje pri srednjoj jačini. Dodajte papriku i patlidžan uz često miješanje. Dodajte tikvice, luk i češnjak te ostavite da se kuha na srednjoj jačini.

Povežite zajedno ružmarin i timijan. Dodajte začine, polovice rajčica, pasiranu rajčicu i temeljac te sve pustite da se kuha na srednjoj jačini. Kod srednje jačine, uz višekratno miješanje ostavite jelo da se kuha oko 15 minuta.

Začinite sa soli, paprom, šećerom i mljevenom paprikom.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Piletina | Pileći bataci

Trajanje programa: 35 minuta

Ručno

Načini rada: Roštilj s kruženjem zraka

Temperatura: 200°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 35 minuta

Razina: 2

Meso

Pura (punjena)

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 8 porcija

Za punjenje:

125 g grožđica

2 žlice likera vina (Madeira)

3 žlice ulja

3 luka | usitnjena

100 g Parboilled riže

150 ml vode

½ žličice soli

100 g pistacija, oguljenih

Sol

Papar

Curry

Garam Masala (mješavina začina)

Za puru

1 pura (oko 5 kg), spremna za pripremu

1 žlica soli

2 žličice papra

500 ml temeljca od peradi

Za umak

250 ml vode

150 g Crème fraîche

2 žlice gustina

2 žlice vode | hladne

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač

Termometar za hranu

6 čačkalica

Kuhinjski konac

Staklena posuda

Priprema

Za nadjev posipajte grožđice s likerom od vina. Pirjajte luk na ulju. Dodajte rižu, kratko pirjajte i zalijte s vodom. Dodajte sol. Kratko zakuhajte te ostavite rižu da se kuha pri slaboj jačini. Dodajte pistacije i grožđice te pomiješajte. Začinite sa soli, paprom, curry začinom i Garam Masala mješavinom.

Puru začinite sa soli i paprom. Puru nadjenite s nadjevom i zatvorite sa čačkalicama i kuhinjskim koncem. Eventualno, batke zavežite s kuhinjskim koncem. Puru stavite u Gourmet pekač s prsima okrenutim prema gore te umetnite termometar za hranu.

Gourmet pekač stavite na staklenu posudu u prostoru za pripremu jela i pecite.

Nakon 30 minuta puru zalijte s temeljcem, zatim svakih 30 minuta prelijevajte puru sa sokom od pečenja.

Izvadite puru te sok od pečenja razrijedite s vodom. Dodajte crème fraîche. Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Zatim zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Puretina | Cijelo

Trajanje programa: 160 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 160°C

Snaga: 150 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Uključeno

Vrijeme pripreme: 140–170 minuta

Razina: 1

Meso

Pureći bataci

Vrijeme pripreme: 125 minuta

Za 4 porcije

Za pureće batak

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 pureći batak (oko 1,2 kg), spreman za pripremu

250 ml vode

Za umak

1 limenka marelica (oko 280 g) | oci-jeđena

150 ml vode

200 g vrhnja

200 g chutney od manga

Sol

Papar

Pribor

Staklena posuda

Gourmet pekač

Termometar za hranu

Priprema

Ulje, sol i papar pomiješajte i smjesom premažite pureći batak. Pureći batak stavite u Gourmet pekač okrenut s kožicom prema gore i umetnite termometar za hranu. Gourmet pekač stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela.

Nakon 30 minuta zalijte s vodom i nastavite peći. U međuvremenu narežite marelice na manje komade.

Izvadite pureći batak. Za umak, razrijedite sok od pečenja s vodom. Dodajte vrhnje i chutney te kratko zakuhajte.

U umak dodajte komadiće marelica.

Začinite sa soli i paprom. Ponovno zakuhajte.

Postavka

Automatski program

Meso | Perad | Purećina | Pureći bataci

Trajanje programa: 120 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 160°C

Snaga: 150 W

Temperatura jezgre: 85°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Uključeno

Vrij. pripreme: 120 minuta

Razina: 1

Teleći file (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 120 minuta

Za 4 porcije

Za teleći file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg telećeg filea, spremno za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite teleći file.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite teleći file sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite teleći file i umetnite termometar za hranu.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Teleći file stavite na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći file | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: 100 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 100°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Razina: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 90°C

Temperatura jezgre: 57°C

Vrijeme pripreme: oko 100 minuta

Meso

Teleći file (pečenje)

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 4 porcije

Za teleći file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg telećeg filea, spremno za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Za umak

30 g smrčaka, suhих

300 ml vode | kipuće

1 luk

30 g maslaca

150 g vrhnja

30 ml bijelog vina

3 žlice vode | hladne

1 žlica gustina

Sol

Papar

Šećer

Pribor

Staklena posuda

Termometar za hranu

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite teleći file sa svake strane po 1 minutu.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite teleći file.

Teleći file stavite na staklenu posudu i umetnite termometar za hranu. Staklenu posudu stavite u prostor za pripremu jela i pecite teleći file.

Za umak smrčke prelijte vodom i kuhajte 15 minuta.

Luk narežite na kockice. Smrčke ocijedite kroz sito pri čemu zadržite u posudi procijeđenu vodu. Istisnite smrčke i narežite ih na male kockice.

Luk pirjajte na maslacu na 5 minuta.

Dodajte smrčke i pirjajte narednih 5 minuta.

Vodu od kuhanih gljiva pomiješajte s vrhnjem i vinom i zakuhajte. Gustin pomiješajte s hladnom vodom i time povežite umak. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli, paprom i šećerom.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći file | Pečenje

Trajanje programa: 40 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 200°C

Temperatura jezgre: 57°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: oko 35 minuta

Razina: 1

Savjet

Umjesto osušenih smrčaka prigodni su i vrganji.

Teleći but

Vrijeme pripreme: 125 minuta

Za 4 porcije

Za teleći but

2 žlice ulja

1½ žličica soli

½ žličice papra

1 teleći but (oko 1,5 kg), spreman za pripremu

1 luk

1 klinčić

2 mrkve

80 g celera

1 žlica koncentrata rajčice

800 ml temeljca od teletine

Za umak

75 g vrhnja

1½ žlica gustina

2 žlice vode | hladne

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Staklena posuda

Termometar za hranu

Štapni mikser

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite teleći but.

Luk prerežite na četvrtine i pomiješajte s klinčićima. Celer i mrkvu naribajte i nasjeckajte na kockice.

U Gourmet pekač stavite povrće, koncentrat rajčice i teleću koljenicu. Umetnite termometar za hranu. Gourmet pe-

kač stavite na staklenu posudu u prostoru za pripremu jela i pripremajte prekriveno.

Nakon 35 minuta uklonite poklopac, te nakon 30 minuta dodajte ¼ temeljca. Isto ponovite svakih 30 minuta.

Izvadite teleći but i povrće. Izvadite klinčiće iz luka.

U posudu za kuhanje stavite povrće i sok od pečenje i izmiksajte do pirea. Pire procijedite kroz sito, dodajte vrhnje i zakuhajte.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći but

Trajanje programa: 100 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 180°C

Temperatura jezgre: 76°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: oko 100–130 minuta

Razina: 1

Meso

Teleći hrbat (pečenje)

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 4 porcije

Za teleći hrbat

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg telećeg hrbata, spremno za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Termometar za hranu

Rešetka

Staklena posuda

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite teleći hrbat sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite teleći hrbat. Pomiješajte ulje, sol i papar i smjesom premažite teleći hrbat.

Umetnite termometar za hranu. Na rešetku stavite teleći hrbat. Rešetku stavite na staklenu posudu, umetnite u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso Teletina | Teleći hrbat | Pečenje

Trajanje programa: 60 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 200°C

Temperatura jezgre: 57°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: oko 50–80 minuta

Razina: 1

Teleći hrbat (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 4 porcije

Za teleći hrbat

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg telećeg hrbata, spremno za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela.

Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite teleći hrbat sa svake strane po 1 minutu.

Pomiješajte ulje, sol i papar i smjesom premažite teleći hrbat.

Izvadite teleći hrbat i umetnite termometar za hranu.

Ručno:

Postavke podesite sukladno 2 koraku pripreme

Na rešetku stavite teleći hrbat i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Teleći hrbat | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: 60 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 100°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 90°C

Temperatura jezgre: 54°C

Vrijeme pripreme: oko 50 minuta

Meso

Teleće pečenje u loncu

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 4 porcije

Za pečenje mesa

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg teletine (but) spremne za pripremu

2 mrkve | grubo nasjeckane

2 rajčice | grubo nasjeckane

2 luka | grubo nasjeckana

2 kosti (teletine ili govedine)

500 ml temeljca od teletine

250 ml vode

Za umak

250 g vrhnja

1 žličica gustina

1 žlica vode | hladne

Sol

Papar

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Gourmet pekač

Štapni mikser

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Priprema

Ulje zagrijati u Gourmet pekaču i zapećite teletinu sa svake strane po 1 minutu.

Uklonite teleće meso. Pomiješajte ulje, sol i papar i smjesom premažite teleće meso.

Zapećite povrće u Gourmet pekaču. Dodajte kosti i meso. Zalijte s vodom i polovicom telećeg temeljca. Stavite

Gourmet pekač na rešetku i umetnite u prostor za pripremu jela. Pecite poklopljeno.

Nakon 30 minuta uklonite poklopac.

Uklonite teleće meso, kosti i polovicu povrća. Ostatak povrća i soka od pečenja stavite u jednu posudu i izmiksajte do konzistencije pirea. Pire procijedite kroz sito, dodajte vrhnje i zakuhajte.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Teletina | Teleće pečenje u loncu

Trajanje programa: 90 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Razina: 1

Janjeći but

Vrijeme pripreme: 135 minuta

Za 6 porcija

Za janjeći but

3 žlice ulja

1½ žličica soli

½ žličice papra

2 češnja češnjaka | protisnuta

3 žličice provansalskih začina

1 janjeći but (oko 1,5 kg), spreman za pripremu

Za prelit

100 ml crnog vina

400 ml juhe (temeljca) od povrća

Za umak

500 ml vode

50 g Crème fraîche

3 žlice vode | hladne

3 žličice gustina

Sol

Papra

Pribor

Stakleni pekač s poklopcem

Termometar za hranu

Rešetka

Priprema

Pomiješajte ulje sa soli, paprom, češnjakom i začinicima te smjesom premažite janjeći but.

Janjeći but stavite u stakleni pekač i utaknite termometar za hranu.

Stakleni pekač stavite na rešetku u prostor za pripremu jela. Pecite poklopljeno.

Nakon 30 minuta uklonite poklopac. Zalijte sa crvenim vinom i temeljcem od povrća te nastavite peći.

Izvadite janjeći but i sok od pečenja razrijedite vodom. Dodajte crème fraîche i kratko zakuhajte. Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Janjetina | Janjeći but

Trajanje programa: 100 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 180°C

Snaga: 80 W

Temperatura jezgre: 76°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: oko 90–120 minuta

Razina: 1

Meso

Janjeći hrbat (pečenje)

Vrijeme pripreme: 55 minuta

Za 4 porcije

Za janjeći hrbat

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

3 janjeća lungića (oko 300 g), spremna za pripremu

Za prženje

1 žlica ulja

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Na tavi zagrijte ulje i zapećite janjeći lungić sa svake strane po 1 minutu.

Pomiješajte ulje, sol i papar i time premažite janjeći lungić.

Stavite janjeći lungić na rešetku i umetnite termometar za hranu. Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pecite janjeći lungić.

Postavka

Automatski program

Meso | Janjetina | Janjeći hrbat | Pečenje

Trajanje programa: 45 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Snaga: 80 W

Temperatura jezgre: 65°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: oko 35–45 minuta

Razina: 1

Janjeći hrbat (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

3 janjeća lungića (oko 300 g), spremna za pripremu

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenute automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1 na 10 minuta.

Pomiješajte ulje, sol i papar i time premažite janjeći lungić.

U tavi zagrijte ulje za prženje. Sa svake strane zapecite janjeći lungić u trajanju od 1 minute.

Uklonite janjeći lungić i umetnite termometar za hranu.

Ručno:

Postavke podesite sukladno 2 koraku pripreme.

Janjeći lungić stavite na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso | Janjetina | Janjeći hrbat | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: 100 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 100°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Razina: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 90°C

Temperatura jezgre: 65°C

Vrijeme pripreme: oko 100 minuta

Meso

Goveđi file (pečenje)

Vrijeme pripreme: 55 minuta

Za 4 porcije

Za goveđi file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg goveđeg filea, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Na tavi zagrijte ulje i zapecite goveđi file sa svake strane po 1 minutu.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite goveđi file.

Stavite goveđi file na rešetku i utaknite termometar za hranu. Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pecite goveđi file.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi file | Pečenje

Trajanje programa: 55 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Temperatura jezgre: 54°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 50 minuta

Razina: 1

Goveđi file (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Za goveđi file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg goveđeg filea, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite goveđi file.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite goveđi file sa svake strane po 1 minutu.

Uklonite goveđi file i utaknite termometar za hranu.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Goveđi file stavite na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi file | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: 60 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 100°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 90°C

Temperatura jezgre: 54°C

Vrij. pripreme: oko 50 minuta

Meso

Mljevena govedina (goveđi haše)

Vrijeme pripreme: 250 minuta

Za 8 porcija

Sastojci

30 g maslaca

3 žlice ulja

1,2 kg govedine, spremne za pripremu | narezano na kockice

Sol

Papar

500 g luka | sitno nasjeckan

2 lovorova lista

4 klinčića

1 žlica šećera, smeđeg

2 žlice pšeničnog brašna, tipa 405

1,2 ml goveđeg temeljca

70 ml octa

Pribor

Stakleni pekač

Rešetka

Priprema

U tavi zagrijte maslac. Čim se mjehurići povuku, dodajte ulje i zagrijte.

Goveđe meso začinite sa soli i paprom te zapecite sa svih strana.

Dodajte luk, lovorov list, klinčiće i smeđi šećer te pecite 3 minute.

Goveđe meso posipajte s brašnom i pecite dodatne 2–3 minute.

Dodajte goveđi temeljac i ocat uz neprestano miješanje, dok ne dobijete glatku smjesu umaka.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Umak od mljevenog goveđeg mesa stavite u stakleni pekač.

Ručno:

Postavke podesite sukladno 2 koraku pripreme.

Stakleni pekač stavite u prostor za pripremu jela i pecite. Promiješajte nakon polovine vremena pripreme.

Prije posluživanja još jednom posolite i popaprite.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Mljevena goveđe meso

Trajanje programa: 210 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Snaga: Isključeno

Razina: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Snaga: 300 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 180 minuta

Goveđe pečenje

Vrijeme pripreme: 135 minuta

Za 4 porcije

Za pečenje mesa

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg govedine (but ili plečka) spremne za pripremu

200 g mrkve | grubo nasjeckane

2 luka | grubo nasjeckana

50 g celera | grubo nasjeckanog

1 lovorov list

500 ml govedeg temeljca

250 ml vode

Za prženje

2 žlice ulja

Za umak

250 ml vode

125 g Crème fraîche

1 žličica gustina

1 žlica vode | hladne

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Termometar za hranu

Rešetka

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Štapni mikser

Priprema

Ulje za prženje zagrijte ulje u Gourmet pekaču. Sa svake strane zapecite govede meso u trajanju od 1 minute.

Izvadite govede meso. Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite govede meso.

Zapecite povrće u Gourmet pekaču.

Dodajte govede meso i lovorov list.

Umetnite termometar za hranu. Zalijte s vodom i polovinom govedeg temeljca.

Stavite Gourmet pekač na rešetku i umetnite u prostor za pripremu jela.

Pripremajte govede pečenje.

Nakon 60 minuta uklonite poklopac, te prelijte jelo s preostalom količinom govedeg temeljca.

Za umak izvadite govede meso, lovorov list i polovicu povrća. Dodajte vode i razvodnite sok od pečenja. U posudu za kuhanje stavite povrće i sok od pečenja te mikserom izmiješajte do pirea. Pire procijedite kroz sito, dodajte crème fraîche i zakuhajte.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđe pečenje u loncu

Trajanje programa: 120 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 190°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 120 minuta

Razina: 1

Meso

Rozbif (pečenje)

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 4 porcije

Za rozbif

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg rozbifa, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Za remuladu

150 g jogurta, 3,5% masnoće

150 g majoneze

2 kisela krastavca

2 žlice kapara

1 žlica nasjeckanog peršina

2 ljutike

1 žlica nasjeckanog vlasca

½ žličice limunovog soka

Sol

Šećer

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite rozbif sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite rozbif. Pomiješajte ulje, sol i papar te premažite meso dobivenom smjesom.

Rozbif stavite na rešetku i umetnite termometar u hranu. Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pripremite rozbif.

Za remuladu pomiješajte jogurt i majonezu dok ne dobijete glatku smjesu. Sitno nasjeckajte kisele krastavce, kapare i peršin. Na sitno izrežite ljutiku i vlasac. Sve dodajte smjesi jogurta i majoneze.

Začinite remuladu s limunovim sokom, soli i šećerom.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Rozbif | Pečenje

Trajanje programa: 50 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 200°C

Temperatura jezgre: 54°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 50 minuta

Razina: 1

Rozbif (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Za rozbif

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

1 kg rozbifa, spremnog za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Pomiješajte ulje, sol i papar te premažite meso dobivenom smjesom. Na tavi zagrijte ulje i zapecite rozbif sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite rozbif i umetnite termometar za hranu.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Rozbif stavite na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Meso | Govedina | Rozbif | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: 100 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 100°C

Temperatura jezgre: 54°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 90°C

Vrijeme pripreme: 100 minuta

Meso

Mesna štruca

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 10 porcija

Sastojci

1 kg mljevenog mesa, svinjetine

3 jaja, veličine M

200 g krušnih mrvica

1 žličica crvene paprike u prahu

Sol

Papar

Pribor

Staklena posuda

Priprema

Pomiješajte mljeveno meso s jajima, krušnim mrvicama, paprikom u prahu, soli i paprom.

Mljeveno meso oblikujte u štruca i stavite na staklenu posudu.

Automatski program:

Umetnite staklenu posudu u prostor za pripremu jela i pecite.

Ručno:

Umetnite staklenu posudu u prostor za pripremu jela te pecite sukladno koracima pripreme 1, 2 i 3.

Postavka

Automatski program

Meso | Svinjetina | Mesna štruca

Trajanje programa: 62 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 220°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 12 minuta

Razina: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Snaga: 150 W

Temperatura: 160°C

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 45 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Roštilj

Stupanj: 3

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 5–10 minuta

Dimljena svinjetina (pečenje)

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 4 porcije

Za dimljenu svinjetinu

1 kg kuhane vratine (komad lungića), spremne za pripremu

Za pesto

50 g pinjola

60 g rajčica, osušenih, u ulju

30 g peršina, glatkog

30 g bosiljka

1 češanj češnjaka

50 g tvrdog sira (Parmezan), nariban

5 žlica suncokretovog ulja

5 žlica maslinovog ulja

Pribor

Staklena posuda

Termometar za hranu

Štapni mikser

Priprema

Dimljenu svinjetinu stavite na staklenu posudu i umetnite termometar za hranu. Staklenu posudu stavite u prostor za pripremu jela i pecite dimljenu svinjetinu.

Za pesto popržite u tavi sjemenke pinjola. Na veće komadiće narežite rajčicu, peršin, bosiljak i češnjak. Od sjemenki pinjola, parmezana i suncokretovog ulja napravite pire smjesu. Dodajte maslinovo ulje.

Postavka

Automatski program

Svinjetina | Dimljena svinjetina | Pečenje

Trajanje programa: 40 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 180°C

Snaga: 300 W

Temperatura jezgre: 63°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje:

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 40 minuta

Razina: 1

Savjet

Kod sušenih rajčica koje nisu bile u ulju, dovoljno je 30 g. Prije pripreme prelijte s vrućom vodom i ostavite da se namače oko 10 minuta. Zatim odlijte vodu.

Meso

Dimljena svinjetina (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Za dimljenu svinjetinu

1 kg kuhane vratine (komad lungića), spremne za pripremu

Za prženje

1 žličica ulja

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

U tavi zagrijte ulje za prženje. Sa svake strane zapecite dimljenu svinjetinu u trajanju od 1 minute.

Uklonite dimljenu svinjetinu i utaknite termometar za hranu.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Dimljenu svinjetinu stavite na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Svinjetina | Dimljena svinjetina | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: 110 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 100°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 90°C

Temperatura jezgre: 63°C

Vrij. pripreme: oko 100 minuta

Okruglice Königsberger

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 4 porcije

Za knedle

40 g krušnih mrvica

110 ml vode

1 luk

250 g mljevenog mesa, svinjetine

250 g mljevenog mesa, goveđeg

1 jaje, veličine M

1 žličica soli

Papar

Za umak

40 g maslaca | omekšanog

40 g pšeničnog brašna, tipa 405

500 ml temeljca od mesa | hladnog

2 žlice vrhnja

1 žlica kapara

1 žličica šećera

Pribor

Stakleni pekač s poklopcem

Staklena posuda

Priprema

Pomiješajte krušne mrvice s vodom i pustite da nabubri.

Luk nasjeckajte na sitne kockice. Stavite mljeveno meso i luk u krušne mrvice. U tijesto zamijesite jaje, sol i papar. Oblikujte 8 mesnih kuglica i stavite ih u stakleni pekač.

Pomiješajte maslac i brašno te odvojite u manje porcije i pripremite za kuglice od mesa. Dodajte temeljac od mesa.

Stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1.

Automatski program:

Pažljivo miješajte umak do glatke smjese. Začinite s vrhnjem, kaparama i šećerom te nastavite peći.

Ručno:

Pažljivo miješajte umak do glatke smjese. Začinite s vrhnjem, kaparama i šećerom te pecite dalje sukladno koraku 2.

Postavka

Automatski program

Meso | Svinjetina | Mesne okrug. u um. od kapara

Trajanje programa: 14 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

Vrij. pripreme: 4 minuta

Meso

Pečenje od buta

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 4 porcije

Za pečenje mesa

2 žlice ulja

2 žlice senfa

1 žličica soli

½ žličice papra

½ žličica crvene paprike u prahu

1 kg svinjetine (od buta, gore ili dolje),

spremljene za pripremu

Za prelitu

500 ml juhe (temeljca) od povrća

Za umak

300 ml vode

100 g Crème fraîche

1 žličica gustina

1 žlica vode | hladne

Sol

Papar

Šećer

Pribor

Rešetka

Stakleni pekač s poklopcem

Rešetka

Termometar za hranu

Priprema

Pomiješajte ulje sa senfom, soli, paprom i mljevenom crvenom paprikom te smjesom premažite svinjsko meso.

Svinjsko meso stavite na staklenu posudu i umetnite termometar za hranu. Stakleni pekač stavite na rešetku u prostor za pripremu jela. Pecite pečenje od buta.

Nakon 30 minuta uklonite poklopac, dodajte temeljac od povrća i nastavite peći jelo.

Izvadite svinjsko meso. Sok od pečenja razrijedite s vodom i stavite u lonac za kuhanje. Dodajte crème fraîche i zakuhajte. Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte. Začinite sa soli, paprom i šećerom.

Postavka

Automatski program

Meso | Svinjetina | Svinjski but

Trajanje programa: 100 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 160°C

Snaga: 150 W

Temperatura jezgre: 85°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 100 minuta

Razina: 1

Svinjski file (pečenje)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

3 svinjska filea (oko 350 g), spremno za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Za umak

500 g ljutike

20 g maslaca

1 žlica šećera

100 ml bijelog vina

400 ml temeljca od povrća

4 žlice aceta balsamica

3 žličice meda

½ žličice soli

Papar

1½ žličica gustina

2 žlice vode | hladne

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

U tavi zagrijte ulje za prženje. Sa svake strane zapecite svinjski file u trajanju od 1 minute.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite svinjski file.

Svinjski file stavite na rešetku i umetnite termometar za hranu. Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pecite svinjski file.

Za umak narežite ljutiku po dužini te zatim usitnite na manje ploške. U tavi zagrijte maslac. Na srednjoj jačini zagrijte ljutiku dok ne postigne smeđu boju.

Posipajte ljutiku sa šećerom i karamelizirajte na nižoj razini. Zalijte s vinom, temeljcem od povrća i acetom balsamicom. Ostavite da se kuha pri srednjoj jačini oko 30 minuta.

Umak začinite s medom, soli i paprom. Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajte.

Postavka

Automatski program

Svinjetina | Svinjski file | Pečenje

Trajanje programa: 45 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 160°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 40 minuta

Razina: 1

Meso

Svinjski file (priprema jela na niskim temperaturama)

Vrijeme pripreme: 130 minuta

Za 4 porcije

Za svinjski file

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

3 svinjska filea (oko 350 g), spremno za pripremu

Za prženje

2 žlice ulja

Pribor

Rešetka

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Rešetku stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite svinjski file.

U tavi zagrijte ulje za prženje. Sa svake strane zapecite svinjski file u trajanju od 1 minute.

Uklonite svinjski file i umetnite termometar za hranu.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Postavite svinjski file na rešetku i pecite.

Postavka

Automatski program

Svinjetina | Svinjski file | Priprema na niskoj temp.

Trajanje programa: 110 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 100°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 2

Korak pripreme 2

Temperatura: 90°C

Vrij. pripreme: 100 minuta

Svinjski file u Roquefort umaku

Vrijeme pripreme: 45 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

200 g sira s modrikastom plijesni (Roquefort)

2 luka | usitnjena

2 žlice peršina | nasjeckanog

125 g vrhnja

50 ml bijelog vina

3 žlice ulja

½ žličice soli

Papar

1 kg svinjskog filea, spremnog za pripremu

Pribor

Stakleni pekač s poklopcem

Staklena posuda

Priprema

Sir s plemenitom plijesni stavite u staklenu posudu i potiskajte s vilicom. Dodajte luk i peršin.

Dodajte vrhnje, vino i ulje. Začinite sa soli i paprom.

Svinjski file stavite u staklenu pekač i prelijte s pripremljenim umakom.

Stakleni pekač stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili pecite svinjski file prekriveno sukladno koraku pripreme 1.

Ručno:

Svinjski file okrenite i pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 2.

Postavka

Automatski program

Meso | Svinjetina | File svinjetine u Roquefort u.

Trajanje programa: 19 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 8 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

Vrij. pripreme: 11 minuta

Meso

Zečji but

Vrijeme pripreme: 80 minuta + 12 sati za mariniranje

Za 6 porcija

Sastojci

2 zečja buta (oko 400 g), spremna za pripremu

500 ml mlaćenice

Sol

Papar

2 žlice rastopljenog maslaca

50 ml crnog vina

200 g vrhnja

6 borovnica

2 lovorova lista

50 g masne ili mesnate slanine | narezane na ploške

250 ml temeljca

150 ml vode

2 žlice gustina

2 žlice vode

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Staklena posuda

Priprema

Zečje butove namačite oko 12 sati u mlaćenici. U tom periodu okrenite ga nekoliko puta.

Isperite zečje butove s vodom, osušite i uklonite kožicu. Začinite sa soli i paprom.

Rastopljeni maslac zagrijte na zoni za kuhanje u Gourmet pekaču. Za svih strana zapecite zečje butove. Dodajte crveno vino i pola količine vrhnja za kuhanje. Dodajte borovnice i lovorove listove. Butove obložite sa slaninom.

Gourmet pekač stavite na staklenu posudu u prostoru za pripremu jela i zečje butove pripremajte prekriveno.

Nakon 15 minuta dodajte temeljac i nastavite peći.

Izvadite zečje butove, te pomiješajte sok od pečenja s preostalom količinom vrhnja za kuhanje i vodom. Gustin pomiješajte s vodom i dodajte umaku. Sve zakuhajte. Položite zečje butove u umak.

Postavka

Automatski program

Meso | Divljač | Zečji but

Trajanje programa: 60 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 190°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 60 minuta

Razina: 1

Kunić

Vrijeme pripreme: 100 minuta

Za 4 porcije

Za kunića

1,3 kg kunića, spremnog za pripremu

1 žličica soli

Papar

2 žlice Dijon senfa

30 g maslaca

100 g mesnate slanine, narezane na kockice

2 luka, usitnjena

1 žličica timijana, mrvljenog

125 ml bijelog vina

125 ml vode

Za umak

1 žlica Dijon senfa

100 g Crème fraîche

1 žlica gustina

2 žlice vode

Sol

Papar

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Rešetka

Priprema

Kunića razrežite na 6 dijelova. Začinite sa soli i paprom te premažite sa senfom.

U Gourmet pekaču zagrijte maslac. Zapecite slaninu i dijelove kunića. Zapecite luk i timijan. Zalijte s vinom i vodom.

Na rešetku stavite Gourmet pekač i umetnite u prostor za pripremu jela te pecite kunića.

Izvadite komade mesa od kunića. Dodajte senf i crème fraîche, stavite na zonu za kuhanje i pustite da zakuha.

Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ponovno kratko zakuhajete. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Meso | Divljač | Kunić

Trajanje programa: 35 minuta

Ručno

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 35 minuta

Razina: 1

Meso

Jelenji hrbat

Vrijeme pripreme: 110 minuta + 24 sata za mariniranje

Za 4 porcije

Za marinadu

500 ml crnog vina

250 ml vode

1 mrkva | narezana na kockice

3 luka | usitnjena

Za jelenji hrbat

1,2 kg jelenjeg hrbata, spremnog za pripremu

1 žličica soli

1 žličica papra, mljevenog

½ žličice mljevene kadulje

½ žličice timijana

60 g slanine, mesnate | narezane na trake

500 ml temeljca ili temelja od divljači

Za umak

350 g višanja iz staklenke (ocjeđena masa)

200 ml soka od višanja (iz staklenke)

200 g vrhnja

150 ml vode ili marinade

1 žlica gustina

1 žlica vode ili marinade

Sol

Papar

Šećer

Pribor

Kuhinjski konac

Termometar za hranu

Gourmet pekač

Rešetka

Priprema

Za marinadu zakipite vino, vodu, mrkve i luk. Mlaku tekućinu prelijte preko jelenjeg hrbata i stavite na 24 sata u hladnjak da se marinira.

Izvadite jelenji hrbat i ocijedite. Odložite marinadu. Pomiješajte sol, papar i začine te smjesom premažite jelenji hrbat. Jelenji hrbat zamotajte sa slaninom, po potrebi zavežite s kuhinjskim koncem.

Jelenji hrbat stavite u Gourmet pekač te umetnite termometar za hranu. Gourmet pekač stavite na rešetku i umetnite u prostor za pripremu jela. Pecite jelenji hrbat.

Nakon 30 minuta dodajte temeljac i nastavite peći.

Za umak razrijedite sok od pečenja u Gourmet pekaču s temeljcem od divljači. Ocijedite višnje i pri tome zadržite ocijeđeni sok. Izvadite jelenji hrbat, te pomiješajte sok od pečenja sa sokom od višanja, vrhnjem za kuhanje i vodom ili marinadom.

Gustin pomiješajte s vodom i dodajte umaku. Sve zajedno zakuhajte i dodajte višnje. Začinite sa soli, paprom i šećerom.

Postavka

Automatski program

Meso | Divljač | Jelenji hrbat

Trajanje programa: 50 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 180°C

Temperatura jezgre: 70–78°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 50°C

Razina: 1

Meso

Srneći hrbat

Vrijeme pripreme: 110 minuta + 24 sata za mariniranje

Za 6 porcija

Za srneći hrbat

1,2 kg srnećeg hrbata, otkošćenog

1½ l mlaćenice

1 žličica mješavine divljeg začina

(mješavina začina)

1 žličica soli

Papir

Za prženje

30 g rastopljenog maslaca

Za umak

125 ml crnog vina

800 ml temeljca od divljači

125 g Crème fraîche

1 žlica gustina

2 žlice vode | hladne

Sol

Papir

Mješavine divljeg začina (mješavina začina)

Pribor

Gourmet pekač s poklopcem

Staklena posuda

Priprema

Sa srnećeg hrbata očistite kožicu. Hrbat marinirajte oko 24 sata u mlaćenici. U tom periodu okrenite ga nekoliko puta.

Srneći hrbat isperite i osušite. Začinite s divljom mješavinom začina, soli i paprom.

Srneći hrbat stavite u Gourmet pekač s rastopljenim maslacem i zapécite sa svake strane. Dijelove mesa eventualno razdvojite.

Izvadite srneći hrbat i stavite na staklenu posudu te utaknite termometar za hranu. Staklenu posudu stavite u prostor za pripremu jela. Pécite srneći hrbat.

Za umak u Gourmet pekač ulijte sok od pečenja pomiješan sa crvenim vinom i temeljcem. Dodajte crème fraîche. Gustin pomiješajte u vodi i dodajte umaku da se stisne. Ostavite da zakuha. Začinite sa soli, paprom, šećerom i mješavinom divljih začina.

Postavka

Automatski program

Meso | Divljač Srneći hrbat

Trajanje programa: 35 minuta

Ručno

Načini rada: Automatsko pečenje

Temperatura: 180°C

Temperatura jezgre: 72°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: oko 35 minuta

Razina: 1

Savjet

Za posluživanje zagrijte 6 polovina krušaka iz limenke. Okrenite s udubljenjem prema gore, postavite oko srnećeg hrbata te napunite s 1 žličicom konfiture od brusnica.

Za stol!

Ukusna jela puno više odgovaraju nepcu nego liniji. Pa je stoga umirujuće znati da su jela od ribe iznimka, a zdrava su i ukusna. Ovisno o raspoloživosti ribe, načinu pripreme i ukusima karakterističnim za pojedinu zemlju, diljem svijeta na stol dolaze najrazličitiji specijaliteti koje vrijedi probati. Neke od njih najtoplije Vam preporučujemo u sljedećem poglavlju.

Riblji curry

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 ananas, svježi (oko 400 g)
1 paprika, crvena
1 banana
600 g fileta crvenog grgeča, spremnog za pripremu
3 žlice limunovog soka
125 ml bijelog vina
125 ml soka od ananasa
1½ žličica gustina
½ žličice kajenskog papra
2 žlice curryja
1½ žličica soli
1 žličica šećera

Pribor

Stakleni pekač s poklopcem
Staklena posuda

Priprema

Ananas ogulite, narežite na četvrtine, uklonite jezgru i narežite na kockice. Papriku narežite na tanke trake a banane narežite na ploške.

Ribu narežite na veće kocke, stavite u posudu i zalijte s limunovim sokom. Dodajte ananas, papriku i bananu te pomiješajte.

Bijelo vino, sok od ananasa s gustinom, kajenski papar, curry, sol i šećer pomiješajte. Umak prelijte preko ribe.

Stakleni pekač stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela.

Automatski program:

Pokretanje automatskog programa.

Riblji curry pripremajte prekriveno.

Ručno:

Riblji curry pripremajte prekriven sukladno koraku pripreme 1. Pažljivo miješajte riblji curry i pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 2.

Postavka

Automatski program

Riba | Riblji curry

Trajanje programa: 25 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 9 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

Vrij. pripreme: 16 minuta

Savjet

Kao prilog je dovoljna riža.

Riba

Pastrva

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

Za ribu

4 pastrve (oko 250 g), spremne za pripremu

2 žlice limunovog soka

Sol

Papar

Za punjenje:

200 g šampinjona, svježih

½ luka

1 češanj češnjaka

25 g peršina

Sol

Papar

3 žlice maslaca

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Staklena posuda

Priprema

Pastrvu posipajte s limunovim sokom.

Posolite i popaprite s unutarnje i vanjske strane.

Za nadjev očistite šampinjone. Nasjecajte na sitno luk, češnjak, šampinjone i peršin te pomiješajte. Smjesu začinite sa soli i paprom.

Namastite staklenu posudu. Smjesom napunite pastrve i poredajte ih jednu pokraj druge na staklenu posudu. Obložite komadićima maslaca.

Staklenu posudu stavite u prostor za pripremu jela i pecite pastrve.

Postavka

Automatski program

Riba | Pastrva

Trajanje programa: 20 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 170°C

Snaga: 150 W

Temperatura jezgre: 75°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 20 minuta

Razina: 1

Savjet

Poslužite pastrve s limunovim ploškama i smeđim maslacem.

Šaran

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

450 ml vode

50 ml octa

50 ml bijelog vina

1 šaran, očišćen, s ljuskicama
(oko 1,5 kg), spreman za pripremu

Sol

1 lovorov list

5 zrna papra

Pribor

Stakleni pekač s poklopcem

Rešetka

Priprema

Na zoni za kuhanje pomiješajte u loncu vodu s octom i bijelim vinom te pustite da smjesa zakuha.

Ispod mlaza vode očistite šarana od ljuskica bez da oštetite sluzavi sloj kože.

Iznutra posolite šarana i prelijte ga s pola pripremljene smjese octa i vode.

Šarana stavite u staklenu posudu. Preostalu količinu vode s octom začinite s lovorovim listom i paprom u zrnu.

Stakleni pekač stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite šarana prekriveno.

Postavka

Automatski program

Riba | Šaran

Trajanje programa: 40 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 170°C

Snaga: 150 W

Temperatura jezgre: 75°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 40 minuta

Razina: 1

Savjet

Poslužite šarana s limunovim ploškama i smeđim maslacem.

Riba

Morska pastrva

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

Za ribu

1 morska pastrva (oko 1 kg), u komadu, spremna za pripremu

1 limun | samo sok

Sol

Za punjenje:

2 ljutike

2 češnja češnjaka

2 kriške tosta

50 g kapara, manjih

1 jaje, veličine M | samo žumanjak

2 žlice maslinovog ulja

Čili u prahu

Papar

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Drveni ražnjići

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Morsku pastrvu posipajte limunovim sokom. Posolite s unutarnje i vanjske strane.

Za nadjev na sitno narežite ljutiku, češnjak i tost. Pomiješajte kapare, žumanjak, maslinovo ulje, češnjak i tost. Začinite sa soli, paprom i čilijem u prahu.

Smjesom napunite morsku pastrvu. Otvor zatvorite s manjim drvenim čačkalicama.

Namastite staklenu posudu. Morsku pastrvu stavite na staklenu posudu i umetnite termometar za hranu. Staklenu posudu stavite u prostor za pripremu jela i pecite morsku pastrvu.

Postavka

Automatski program

Riba | Morska pastrva

Trajanje programa: 40 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 170°C

Snaga: 150 W

Temperatura jezgre: 75°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: oko 40 minuta

Razina: 1

Filet lososa

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

4 fileta lososa (oko 200 g), spremno za pripremu

2 žlice limunovog soka

Sol

Papar

3 žlice maslaca

1 žličica nasjeckanog kopra

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Staklena posuda

Termometar za hranu

Priprema

Namastite staklenu posudu.

Filet lososa stavite u staklenu posudu. Posipajte s limunovim sokom. Začinite sa soli i paprom. Komade lososa obložite s komadićima maslaca i posipajte s koprom. Umetnite termometar za hranu.

Staklenu posudu stavite u prostor za pripremu jela i pecite losos.

Postavka

Automatski program

Riba | Filet lososa

Trajanje programa: 20 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Auto. pečenje

Temperatura: 170°C

Snaga: 150 W

Temperatura jezgre: 75°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 20 minuta

Razina: 1

Složenci i zapečena jela

Ukusno druženje

Niti jedno drugo jelo ne dolazi na stol u više varijacija od složenaca. Kod odabira sastojaka možete birati iz mnoštva namirnica ovisno o sezoni povrća ili zalihami. Ovakav prilog je izvanredan za pripremu te će oduševiti nepca Vaših gostiju. A ukoliko Vam ostane koji zalogaj više, jelo možete podgrijati i ponovno u njemu uživati.

Zapečena cikorija

Vrijeme pripreme: 55 minuta

Za 5 porcija

Za cikorije

8 cikorija

50 g maslaca

5 žličica šećera

Sol

Papar

8 ploški šunke (3–4 mm debljine), kuhane

Za umak od sira

30 g maslaca

40 g pšeničnog brašna, tipa 405

750 ml mlijeka, 1,5% mliječne masti

250 g sira, naribanog

1 jaje, veličine M | samo žumanjak

5 žličica muškarnog orašćića

Sol

Papar

Malo limunovog soka

Pribor

Kalup za nabujak

Rešetka

Priprema

Izvadite tvrdi, gorki dio cikorije.

U tavi rastopite maslac. Zapečite cikorije do zlatno smeđe boje. Zatim kuhajte, pri nižoj toplini, u trajanju 25 minuta.

Začinite sa šećerom, soli i paprom.

Cikorije zamotajte s ploškom šunke.

Poredajte ih jednu pokraj druge u kalup za nabujak.

Za umak od sira rastopite maslac u loncu. Umiješajte brašno i lagano ga zapržite. Dodajte mlijeko intenzivno miješa-

jući, zakipite i umiješajte pola sira, žutanjak, muškarni orašćić, sol, papar i limunov sok.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Umakom od sira prelijte cikoriju i posipajte ostatkom sira.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Složenic stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Gratinirana cikorija

Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornji i donji grijač

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Razina: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 180°C

Vrij. pripreme: 25–40 minuta

Složenci i zapečena jela

Pašteta od piletine i šampinjona

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Za paštetu

1 ljutika | nasjeckana na sitno
2 češnja češnjaka | sitno nasjeckana
1 poriluk, manji | narezan na prstenove
8 ploški slanine, mesnate | narezana na trake
200 g šampinjona | narezani na oko 1 cm velike kockice
150 g bukovače | narezani na oko 1 cm velike kockice
1½ žličica timijana, sušenog
Peršin | nasjeckan na sitno
1½ žličica senfa, zrnatog
Sol
Papar
150 ml bijelog vina
50 g maslaca
60 g pšeničnog brašna, tipa 405
250 g vrhnja
500 ml kokošjeg temeljca
250 g lisnatog tijesta
2 filea pilećih prsa, spremnih za pripremu | narezana na oko 1 cm velike kockice
4 pileća batka i zabatka (bez kože i kosti), spremna za pripremu | narezana na oko 1 cm velike kockice
2 jaja, veličine M | samo žumanjak

Za prženje

1 žličica ulja

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Oblik, visok, okrugli, prikladan za mikrovalnu pećnicu, Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

U tavi zagrijte ulje za prženje. Pirjajte ljutiku. Dodajte češnjak, poriluk i slaninu te zapecite sve dok slanina ne poprimi zlatno smeđu boju.

Dodajte šampinjone i bukovače te pecite.

Stavite sve u drugu posudu. Dodajte začine i senf. Začinite sa soli i paprom te stavite sa strane.

U posudu ulijte bijelo vino te ga reducirajte pri nižoj temperaturi. Dodajte maslac i otopite ga. Dodajte brašno sve dok ne dobijete glatku smjesu. Zatim dodajte vrhnje i temeljac te uz neprestano miješanje zakuhajte do gustog umaka. Umak zatim prelijte u zdjelicu.

Lisnato tijesto tako narežite da pokriva kalup.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Mješavinu šampinjona i ljutike te umak zajedno pomiješajte i začinite. Dodajte komadiće piletine i izlijte u kalup.

Rub kalupa namažite žutanjkom i položite sloj lisnatog tijesta. Ostatak lisnatog tijesta odrežite i s oštrim nožem na gornjem sloju tijesta izrežite male križice, kako bi para nastala pri pečenju mogla izaći. Premažite žutanjkom.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Paštetu od piletine i šampinjona stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Pileća pašteta sa šampinjon.

Trajanje programa: 25 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Uključeno

Razina: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Snaga: 300 W

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Složenci i zapečena jela

Zapečeni krumpir sa sirom

Vrijeme pripreme: 55 minuta

Za 4 porcije

Za gratin

600 g krumpira, kuhanog

75 g Goude, naribane

Za nadjev

250 g vrhnja

1 žličica soli

Papar

Muškatni oraščić

Za posipanje

75 g Goude, naribane

Za kalup

1 češanj češnjaka

Pribor

Kalup za nabujak Ø 26 cm

Rešetka

Priprema

Kalup za nabujak premažite češnjakom.

Za nadjev pomiješajte vrhnje, sol, papar i muškatne oraščiće.

Ogulite i operite krumpir te narežite na tanke ploške debljine 3–4 mm. Pomiješajte sir i nadjev te stavite u kalup za nabujak.

Posipajte s Goudom.

Gratine od krumpira i sira stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Zapeč.

krump. sa sirom

Trajanje programa: 28 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 170°C

Snaga: 300 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 28–35 minuta

Razina: 1

Složenci i zapečena jela

Lazanje

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Za lazanje

8 listova za lazanje (bez prethodnog kuhanja)

Za umak od rajčica i mljevenog mesa

50 g slanine, mesnate, dimljene | narezane na kockice

2 luka | usitnjena

375 g mljevenog mesa, pola govedine, pola svinjetine

800 g rajčica, iz konzerve, oguljenih

30 g koncentrata rajčice

125 ml temeljca

1 žličica timijana | usitnjenog

1 žličica origana, svježeg | usitnjenog

1 žličica bosiljka, svježeg | usitnjenog

Sol

Papar

Za umak od šampinjona

20 g maslaca

1 luk | nasjeckan

100 g šampinjona, svježih | narezanih na ploške

2 žlice pšeničnog brašna, tipa 405

250 g vrhnja

250 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti

Sol

Papar

Muškatni oraščić

2 žlice peršina, svježeg | nasjeckanog

Za posipanje

200 g Goude, naribane

Pribor

Kalup za nabujak, 32 cm x 22 cm

Rešetka

Priprema

Za umak od rajčice i mljevenog mesa zagrijte tavu. Zapecite komadiće slanine, dodajte mljeveno meso i pecite miješajući jelo. Dodajte luk i pirjajte. Usitnite rajčice. Dodajte rajčice, umak od rajčice, koncentrat od rajčice i temeljac. Začinite sa začinima, soli i paprom. Pustite da zakuha oko 5 minuta.

Za umak od šampinjona popirjajte luk na maslacu. Dodajte šampinjone i kratko zapecite. Preko toga posipajte brašno i promiješajte. Zalijte s vrhnjem i mlijekom. Začinite sa soli, paprom i muškatom. Umak pustite da zakuha oko 5 minuta. Na kraju dodajte peršin.

Za lazanje poredajte u kalupu za nabujak slojeve prema sljedećem redu:

- 1/3 umaka od rajčice i mljevenog mesa
- 4 lista tijesta za lazanje
- 1/3 umaka od rajčice i mljevenog mesa
- 1/2 umaka od šampinjona
- 4 lista tijesta za lazanje
- 1/3 umaka od rajčice i mljevenog mesa
- 1/2 umaka od šampinjona

Lazanje posipajte Goudom, stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Lazanje

Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 180

Snaga: 300 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 30 minuta

Razina: 1

Složenci i zapečena jela

Složenac od tjestenine

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Za tijesto

150 g tijesta (Penne),

Upute na pakiranju 11 minuta vrijeme pripreme

1½ l vode

3 žličice soli

Za nabujak

1½ žlica maslaca

2 luka | usitnjena

1 paprika | narezana na 1 cm velike kockice

2 mrkve, manje | narezane na ploške

150 g Crème fraîche

75 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti

Sol

Papar

300 g mesnatih rajčica | narezanih na veće kockice

100 g šunke, sirove ili kuhane | narezane na kockice

150 g ovčjeg sira sa začinskim biljem | narezanog na kockice

Za posipanje

100 g Goude, naribane

Pribor

Kalup za nabujak 24 cm x 24 cm

Rešetka

Priprema

U slanoj vodi kuhajte tijesto u trajanju od 5 minuta.

Na maslacu popirjati komadiće luka. Dodajte papriku i mrkvu te pirjajte narednih 5 minuta.

Crème fraîche pomiješajte s mlijekom i dodajte povrću. Začinite sa soli i paprom.

U kalup za nabujak stavite tijesto, rajčice, šunku i kozji sir. Dodajte umak od povrća.

Složenac od tijesta posipajte s Goudom.

Složenac od tijesta stavite na rešetku u prostor za pripremu jela. Zapecite do zlatno smeđe boje.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Složenac od tjestenine

Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 180°C

Snaga: 300 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 30 minuta

Razina: 1

Savjet

Za složenac se može koristiti i 350 g kuhanog tijesta od prethodnog dana.

Paella

Vrijeme pripreme: 120 minuta

Za 8 porcija

Sastojci

2 luka
2 češnja češnjaka
1 paprika, crvena
2 rajčice
300 g filea pilećih prsa, spremih za pripremu
300 g riže dugog zrna
200 g graška, smrznutog
300 g kolutića od sipe, smrznutih
300 g škampi, smrznutih
200 g mesa dagnji, zamrznutih
1 l juhe
6 žlica maslinovog ulja
1 žličica crvene paprike u prahu
½ žličice mljevenog šafrana
Sol
Papar

Pribor

Staklena posuda

Priprema

Luk i češnjak narežite na sitno. Papriku narežite na trake a rajčice na veće kocke. Na staklenoj posudi raspodijelite povrće.

Na kockice narežite file od piletine. Povrću dodajte rižu, kolutiće sipe, škampe i očišćene dagnje.

Staklenu posudu stavite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1.

Za umak pomiješajte juhu, maslinovo ulje, papriku i šafran. Začinite sa soli i paprom.

Automatski program:

Umak prelijte preko Paella i pomiješajte. Nastavite s pripremom Paella.

Ručno:

Umak prelite preko Paella i pomiješajte. Paellu spremajte sukladno koraku pripreme 2 . Svakih 20 min promiješajte.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Paella
Trajanje programa: 75 minuta

Ručno

Korak pripreme 1
Načini rada: MV + Vrući zrak plus
Temperatura: 160°C
Snaga: 150 W
Booster: Isključeno
Prethodno zagrijavanje: Isključeno
Crisp function: Isključeno
Vrij. pripreme: 20 minuta

Korak pripreme 2
Temperatura: 160°C
Snaga: 150 W
Vrij. pripreme: 55 minuta

Složenci i zapečena jela

Musaka s tikvicama

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

Za musaku

2½ žlice maslinovog ulja

5 tikvica | narezanih na ploške

1 luk | narezan na ploške

2 paprike | narezane na tanke ploške

1 češanj češnjaka | sitno nasjeckani

1 limenka rajčice (oko 400 g), u komadu

2 žlice koncentrata rajčice

35 g mente | sjeckane

Sol

Papar

150 g švicarskog sira (npr. Gruyère) | narezanog na kriške

3 žlice pšeničnog brašna, tipa 405

500 g jogurta, 3,5% masnoće

2 jaja, veličine M

180 g sira | naribanog

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Kalup za nabujak, prikladan za korištenje s mikrovalovima

Rešetka

Priprema

U tavi zagrijte ulje. Ploškice tikvica jednu za drugom zapecite do zlatno žute boje te nakon pečenja ostavite sa strane.

Luk, češnjak i trakice paprike u istoj tavi zapecite u trajanju od 4 minute. Dodajte rajčice, koncentrat rajčice i mentu. Začinite sa soli i paprom.

Namastite kalup za nabujak. Na dno kalupa posložite ploške tikvica, zatim preko izlijte polovicu umaka od rajčice,

te postavite kriška sira. Prelijte umakom od rajčice i prekrijte ostatkom ploški od tikvica.

Brašno, jogurt, jaje i sir zajedno pomiješajte i prelijte preko musake.

Kalup za nabujak stavite na rešetku i umetnite u prostor za pripremu jela. Pecite musaku.

Postavka

Automatski program

Složenci i zapečena jela | Musaka s tikvicama

Trajanje programa: 35 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Roštilj s kruženjem zraka

Temperatura: 180°C

Snaga: 300 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 35 minuta

Razina: 1

Savjet

Tikvice možete zamijeniti s patlidžanom, bučom ili slatkim krumpirom.

Domaći junaci

Samom činjenicom, da svakodnevno uživamo u krumpiru, riži ili tjestenini, bez da se zasitimo, vjerujemo u njihov veliki utjecaj na naše zdravlje i ukusnu prehranu. Brojnim načinima pripreme oni su mnogo više od samo priloga. Oni obrocima svaki puta daju novo ruho – poput povrća koje je svježe dostupno na tržnici i svojim bojama na obroke stavlja poseban naglasak.

Prilozi i povrće

Pečeni krumpir

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

4 krumpira za pečenje (svaki oko 200 g)

1 žličica ulja

Sol

Papar

Pribor

Staklena posuda

Priprema

Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Krumpir više puta probodite vilicom. Ulje pomiješajte sa soli i paprom, te krumpir premažite s dobivenom smjesom.

Krumpir stavite u staklenu posudu.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Staklenu posudu stavite u prostor za pripremu jela. Pecite krumpir.

Krumpir razrežite uzdužno i poslužite s maslacem.

Postavka

Automatski program

Prilozi i povrće | Krumpir | Pečeni krumpir

Trajanje programa: 27 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Korak pripreme 2

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 200°C

Snaga: 300 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Razina: 1

Grah u umaku od timijana

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

750 g graha, zelenog, zamrznutog

50 ml vode

150 g vrhnja

150 g Crème fraîche

2 žličice senfa

1½ žličica soli

1 žličica gustina

1 žlica timijana, mrvljenog

Papar

Pribor

Staklena posuda s poklopcem,

Ø 23 cm

Staklena posuda

Priprema

Stavite grah u staklenu posudu.

Pomiješajte vodu, vrhnje, crème fraîche, senf, sol, gustin i timijan. Začinite s paprom.

Umak dodajte povrću i pomiješajte. Stakleno posuđe stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela.

Automatski program:
Pripremajte prekriveno.

Ručno:
Pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1. Pomiješajte povrće i pecite sukladno koraku pripreme 2.

Grah narežite na komadiće veličine za-
logaja i poslužite.

Postavka

Automatski program

Prilozi i povrće | Grah u umaku od timijana

Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

Vrij. pripreme: 10 minuta

Prilozi i povrće

Mrkva u vrhnju s krasuljicom

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 kg mrkve | narezane na ploške

1 žlica maslaca

100 ml temeljca od povrća

150 g vrhnja

2 žlice bijelog vina

1 žličica šećera

1½ žličica soli

1 žličica gustina

1 žličica senfa

1 žlica peršina, nasjeckanog

Papar

Pribor

Staklena posuda s poklopcem,

Ø 23 cm

Staklena posuda

Priprema

U stakleno posuđe stavite mrkvu s maslacem i temeljcem od povrća.

Pomiješajte vrhnje s bijelim vinom, šećerom, soli, gustinom, senfom i peršinom. Začinite s paprom. Umak dodajte povrću i pomiješajte. Stakleno posuđe stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela.

Automatski program:

Pripremajte prekriveno.

Ručno:

Pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1. Promiješajte povrće i pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 2.

Postavka

Automatski program

Prilozi i povrće | Mrkva u vrhnju s krasuljicom

Trajanje programa: 18 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 6 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 600 W

Vrij. pripreme: 12 minuta

Krumpir u ljusci

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Za krumpir u ljusci

800 g krumpira, tvrdo kuhanog

160 ml vode

Za umak sa začinima

1 luk

1 češanj češnjaka

250 g posnog svježeg sira

100 g Crème fraîche

2 žlice nasjeckanih začina

Sol

Papar

Za umak od lososa

150 g dimljenog lososa

200 g svježeg sira

100 g Crème fraîche

½ žličice sušenog kopra

Sol

Papar

Pribor

Staklena posuda s poklopcem, prikladna za mikrovalnu pećnicu Ø 23 cm

Staklena posuda

Priprema

Za krumpir u ljusci, prethodno operite krumpir.

Stavite krumpir zajedno s posoljenom vodom u staklenu posudu.

Stakleno posuđe stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela.

Automatski program:

Pripremajte prekriveno.

Ručno:

Pecite prekriveno sukladno koraku pripreme 1. Promiješajte krumpir i pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 2.

Za umak od začina narežite luk i češnjak na sitne kockice. Pomiješajte s vrhnjem, crème fraîche i začinima. Začinite sa soli i paprom.

Za umak od lososa, narežite losos na tanke trake. Pomiješajte svježi sir, crème fraîche i kopar. Začinite sa soli i paprom.

Postavka

Automatski program

Prilozi i povrće | Krumpir u ljusci

Trajanje programa: 26 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 9 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 300 W

Vrij. pripreme: 17 minuta

Prilozi i povrće

Riža

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

200 g riže

400 ml vode

1 žličica soli

Pribor

Staklena posuda s poklopcem, prikladna za mikrovalnu pećnicu Ø 23 cm

Staklena posuda

Priprema

U staklenu posudu stavite rižu i posoljenu vodu. Stakleno posuđe stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela.

Automatski program:

Pripremajte prekriveno.

Ručno:

Pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1. Promiješajte rižu i pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 2.

Postavka

Automatski program

Prilozi i povrće | Riža

Trajanje programa: 20 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 5 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 150 W

Vrij. pripreme: 15 minuta

Slani krumpir

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

900 g krumpira, tvrdo kuhani

120 ml vode

1 žličica soli

Pribor

Staklena posuda s poklopcem, prikladna za mikrovalnu pećnicu Ø 23 cm

Staklena posuda

Priprema

Ogulite i operite krumpire. Stavite u staklenu posudu s posoljenom vodom.

Stakleno posuđe stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela.

Automatski program:

Pripremajte prekriveno.

Ručno:

Pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1. Promiješajte krumpir i pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 2.

Postavka

Automatski program

Prilozi i povrće | Slani krumpir

Trajanje programa: 21 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 8 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 300 W

Vrij. pripreme: 14 minuta

Prilozi i povrće

Rižoto s rajčicom

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 luk, crveni | sitno nasjeckan
125 g španjolske salame (Chorizo) | narezana na kockice
2 ½ žlice maslinovog ulja
1 limenka rajčice (oko 400 g), narezane
375 ml kokošjeg temeljca
200 g Risotto riže
1 tikvica | narezana na kockice
30 g maslaca
50 g tvrdog sira (Parmezan), nariban
2 žlice peršina | nasjeckanog
100 g maslina, crnih (Kalamon), bez koštica | sitno nasjeckanih
2 žlice vlasca | nasjeckanog
60 g kozjeg sira
50 g listova bosiljka | natrganih

Pribor

Kalup za nabujak s poklopcem, prikladno za korištenje s mikrovalovima
Staklena posuda

Priprema

U kalup za nabujak stavite luk, salamu i maslinovo ulje.

Kalup za nabujak stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1.

Automatski program:

Dodajte rajčice, temeljac od piletine i rižu te nastavite pripremati.

Ručno:

Dodajte rajčice, temeljac od piletine i rižu te nastavite pripremati sukladno koraku pripreme 2.

Automatski program:

Dodajte tikvice, dobro promiješajte i dalje pripremajte.

Ručno:

Dodajte tikvice, dobro promiješajte i dalje pripremajte sukladno koraku pripreme 3.

Ostavite rižoto da odstoji 2 minute. Dodajte maslac i parmezan.

Prije posluživanja dekorirajte s peršinom, maslinama i vlascem. Ukrasite kozjim sirom i bosiljkom.

Postavka

Automatski program

Prilozi i povrće | Rižoto s rajčicom

Trajanje programa: 21 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 3 minute

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 8 minuta

Korak pripreme 3

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 10 minuta

Bistro jelo dobrog okusa

Lagana juha idealan je početak zdravosnog jelovnika, ali i niskokaloričan i ukusan glavni obrok. Krumpir, povrće, riba i ostalo – gotovo sve što može obogatiti našu gozbu, može se pripremiti kao juha – začinjena i po potrebi oplemenjena kao krema – i time nam pokazuje svoju ukusnu svestranost. Psiholozi čak tvrde da juha podiže raspoloženje: ugodnog je okusa i opušta živce.

Juhe i variva

Kockice od jaja za juhu

Vrijeme pripreme: 45 minuta

Za 6 porcija

Za kockice jaja

6 jaja, veličina M

300 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti

¼ žličice soli

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

Kalup za nabujak, prikladan za mikrovalnu pećnicu, 20 cm x 20 cm

Folija za održavanje svježine, otporna na toplinu

Rešetka

Priprema

Pomiješajte jaja i mlijeko, ali ne stvarajte pjenu. Naknadno posolite.

Namastite kalup za nabujak. Dodajte smjesu s jajima i prekrijte folijom za održavanje svježine.

Kalup za nabujak stavite na rešetku i umetnite u prostor za pripremu jela.

Pripremajte kockice od jaja za juhu.

Postavka

Automatski program

Juhe i Variva | Kockice od jaja za juhu

Trajanje programa: 19 minuta

Ručno

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 95°C

Snaga: 150 W

Crisp function: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Vrij. pripreme: 19–24 minute

Razina: 1

Juha od bundeve

Vrijeme pripreme: 55 minuta

Za 6 porcija

Za juhu

750 g bundeva (Hokkaido) | samo meso
| narezano na kockice

1 luk | nasjeckan

125 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti

375 ml juhe (temeljca) od povrća

1½ žličica soli

2 žličice šećera

1 žlica maslaca

1 žlica Crème fraîche

Papar

Za ukrašavanje

6 žlica vrhnja

1 žlica srži koštica od bundeve | grubo
nasjeckanih

Pribor

Štapni mikser

Staklena posuda

Staklena posuda s poklopcem, priklad-
na za mikrovalnu pećnicu Ø 23 cm

Priprema

U staklenu posudu stavite narezanu
bundeve i nasjeckan luk.

Dodajte mlijeko, temeljac od povrća, sol
i šećer te pomiješajte. Stavite na stakle-
nu posudu i umetnite u prostor za prip-
remu jela. Pokrenite automatski prog-
ram ili pripremajte prekriveno sukladno
koraku pripreme 1.

Ručno:

Juhu pomiješajte i pripremajte prekri-
veno sukladno koraku pripreme 2

Automatski program:

Promiješajte juhu i pripremajte prekri-
veno.

Od sastojaka juhe napravite pire, dodaj-
te maslac i crème fraîche. Začinite s
paprom.

Prije posluživanja juhe ukasite je s vrh-
njem i bučnim košticama.

Postavka

Automatski program

Juhe i Variva | Juha od bundeve

Trajanje programa: 22 minute

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

Vrij. pripreme: 12 minuta

Juhe i variva

Minestrone

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

50 g narezane mesnate slanine
1 luk
150 g celera
2 rajčice
150 g mrkve
100 g graha, zelenog, zamrznutog
100 g graška, smrznutog
50 g tijesta (manje školjkice)
1 žlica mješavine talijanskih začina,
zamrznutih
100 ml temeljca od povrća
100 g tvrdi sir (parmezan), u komadu

Pribor

Staklena posuda
Staklena posuda s poklopcem, prikladna za mikrovalnu pećnicu Ø 23 cm

Priprema

Na kockice narežite slaninu i luk. Na kockice narežite celer i rajčicu, te mrkvu narežite na ploškice. Sve stavite u staklenu posudu.

Zajedno s temeljcem dodajte grah, grašak, tijesto i začine te sve promiješajte. Stakleno posuđe stavite na staklenu posudu. Pokrenite automatski program ili pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Promiješajte varivo i nastavite pripremati prekriveno

Naribajte parmezan i posipajte preko variva.

Postavka

Automatski program

Juhe i Variva | Minestrone juha

Trajanje programa: 25 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

Vrij. pripreme: 15 minuta

Savjet

Umjesto tijesta možete koristiti i 150 g krumpira narezanog na kockice.

Juha od rajčice

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Za 4 porcije

Za juhu

250 g mrkve | narezane na ploške

1 luk | nasjeckan

1 žlica maslaca

850 g rajčica iz limenke (ocijeđene mase)

350 ml juhe (temeljca) od povrća

1 žličica soli

1 žličica šećera

Papar

Za ukrašavanje

100 g vrhnja

12 listova bosiljka

Pribor

Staklena posuda s poklopcem, prikladna za mikrovalnu pećnicu Ø 23 cm

Staklena posuda

Štapni mikser

Priprema

U stakleno posuđe stavite narezanu mrkvu, luk, maslac, rajčice i temeljac od povrća, sol i šećer. Stakleno posuđe stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1.

Automatski program:

Promiješajte juhu i nastavite pripremati.

Ručno:

Promiješajte juhu i pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 2.

Od juhe napraviti pire. Začinite s paprom.

Umiješajte vrhnje i dodajte bosiljak. Prije posluživanja ukrasite vrhnjem i bosiljkom.

Postavka

Automatski program

Juhe i Variva | Juha od rajčice

Trajanje programa: 35 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 11 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

Vrij. pripreme: 24 minute

Juhe i variva

Varivo od bijelog kupusa

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

200 g mljevenog mesa, govedeg

½ žličice soli

½ žličice crvene paprike u prahu

Papar

1 luk

250 g krumpira

100 g poriluka

250 g bijelog kupusa

250 g cikle

250 ml govedeg temeljca

1½ žličica soli

150 g Crème fraîche

1 žlica peršina | nasjeckanog

2 žlice crnog vinskog octa

Pribor

Ribež, grubi

Staklena posuda

Staklena posuda s poklopcem, prikladna za mikrovalnu pećnicu Ø 23 cm

Priprema

Umijesite mljevono meso, sol, papriku i papar. Oblikujte male kuglice od mljevenog mesa i stavite na staklenu posudu.

Luk i krumpir narežite na kockice. Poriluk narežite na prstenove. Naribajte bijeli kupus. Naribajte ciklu.

Povrće posložite preko mesnih okruglica. Dodajte temeljac od govedine i sol. Stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1.

Automatski program:

Promiješajte varivo i pripremajte prekriveno.

Ručno:

Promiješajte varivo i pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 2.

Dodajte crème fraîche i peršin. Začinite s octom od crvenog vina.

Postavka

Automatski program

Juhe i Variva | Bijeli kupus

Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

Vrij. pripreme: 20 minuta

Sve je dobro što dobro završi

Dobar desert prepoznamo po tome što se za njega nađe još malo mjesta u želucu. Malo tko može odoljeti tako ukusnom završetku dobrog obroka. Kuhar ili kuharica znaju da će gosti nakon sladoleda, nabujka, voćnog deserta ili drugih slatkih zalogajčića otići od stola zadovoljni – i to često bez previše truda, naime mnogi se deserti vrlo jednostavno pripremaju, a pružaju tako puno zadovoljstva.

Desert

Slatki nabujak od kruha

Vrijeme pripreme: 20 minuta + 20 minuta mariniranja

Za 10 porcija

Sastojci

14 kriški bijelog kruha
70 g maslaca | omekšanog
8 jaja, veličine M | samo žumanjak
150 g šećera
1 mahuna vanilije
300 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti
300 g vrhnja
100 g groždica

Za posipanje

1 žlica šećera

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Kalup za nabujak, plitki
Rešetka

Priprema

Namastite kalup za nabujak.

Odrežite koricu od kruha. Kriške kruha premažite maslacem i prerežite po dijagonalni.

Pomiješajte žutanjak i šećer.

Mahunu vanilije izrežite po duljini i zajedno s mlijekom i vrhnjem zagrijte u loncu.

Izvadite mahunu vanilije i mlijeko polagano, uz neprestano miješanje, dodajte mješavinu jaja i šećera.

Polovicu kruha ravnomjerno raspodijelite u kalup za nabujak. Preko toga posipajte groždice i položite na ostale kriške kruha.

Toplo mlijeko s jajima ravnomjerno raspodijelite po nabujku i ostavite da odstoji oko 20 minuta.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili prethodno zagrijte pećnicu sukladno koraku pripreme 1.

Zatim posipajte sa šećerom.

Ručno:

Postavke podesite sukladno koraku pripreme 2.

Nabujak stavite u prostor za pripremu jela i nastavite s pripremom.

Postavka

Automatski program

Desert | Slatki nabujak od kruha

Trajanje programa: 30 minuta

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući zrak plus

Temperatura: 190°C

Booster: Uključeno

Prethodno zagrijavanje: Uključeno

Crisp function: Isključeno

Razina: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 190°C

Snaga: 80 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Crème Caramel

Vrijeme pripreme: 65 minuta + 4–5 sati za hlađenje

Za 10 porcija

Za karamelu

150 g šećera

80 ml vode

Za kremu

1 mahuna vanilije

500 ml mlijeka, 3,5% mliječne masti

75 g šećera

250 g vrhnja

2 jaja, veličina M

4 jaja, veličine M | samo žumanjak

Pribor

Kalup za nabujak od stakla, Ø 22 cm

Folija za održavanje svježine, otporna na toplinu

Rešetka

Priprema

Za karamelu pomiješajte šećer s vodom u jednu posudu i ostavite da kuha sve dok smjesa ne poprimi zlatno smeđu boju. Pripazite da karamela ne postane previše tamna jer u tom slučaju poprima gorki okus.

Stavite karamelu u kalup za nabujak i ostavite da se ohladi.

Za kremu po dužini razrežite vanilin štapić i izvadite jezgru. Zakuhajte mlijeko sa šećerom, jezgrom i štapićem vanilije.

Dodajte vrhnje i ostavite da se smjesa ohladi na 60°C.

Pomiješajte jaja i žutanjak i dodajte smjesi mlijeka i vrhnja. Izvadite mahunu vanilije.

Mješavinu stavite u kalup za nabujak i prekrijte folijom za održavanje svježine. Kalup za nabujak stavite na rešetku i umetnite u prostor za pripremu jela. Pripremajte kremu.

Nakon pripreme ostavite kremu da se ohladi na 4–5 sati i po mogućnosti preko noći.

Kako bi se krema i karamela dobro odvojile od kalupa, uronite kalup na oko 2–3 minute u vruću vodu. Pažljivo odvojite kremu s ruba i preklopite na ploču.

Postavka

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 95°C

Snaga: 150 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 25 minuta

Razina: 1

Savjet

Servirajte sa svježim bobičastim voćem i šlagom.

Desert

Voćni crumble

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Za 6 porcija

Za nabujak

800 g jabuka | narezanih na ploške

65 g šećera

200 g borovnica, svježih

75 g pšeničnog brašna, tipa 405

90 g šećera, smeđeg

2 žličice mljevenog cimeta

60 g maslaca

50 g zobenih pahuljica

50 g pekan oraha

Za kalup

1 žlica maslaca

Pribor

Kalup za nabujak, prikladan za mikrovalnu pećnicu, Ø 25 cm

Staklena posuda

Priprema

Namastite kalup za nabujak.

Kriške jabuke položite u kalup za nabujak i posipajte šećerom. Kalup za nabujak stavite na staklenu posudu. Pokrenite automatski program ili pripremajte prekriveno sukladno koraku pripreme 1.

Za to vrijeme, pomiješajte brašno sa šećerom i cimetom. Dodajte maslac, zobene pahuljice i pekan orahe te umiješite u mrvičasto tijesto.

Automatski program:

Prvo dodajte borovnice, zatim mrvice preko jabuka i dalje pecite.

Ručno:

Prvo dodajte borovnice, zatim mrvice preko jabuka i pecite sukladno koraku pripreme 2.

Voćni mrvičasti kolač ostavite da se ohladi oko 10 minuta.

Postavka

Automatski program

Desert | Voćni crumble

Trajanje programa: 24 minute

Ručno

Korak pripreme 1

Načini rada: MV + Roštilj s kruženjem zraka

Snaga: 300 W

Temperatura: 180°C

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 300 W

Temperatura: 180°C

Vrij. pripreme: 14 minuta

Savjet

Umjesto jabuka, možete koristiti kruške, marelice, breskve ili slično voće. Borovnice se mogu zamijeniti malinama, crnim ribizlom, jagodama ili kriškama banana. Mrvičasti voćni kolač poslužite sa šlagom ili grčkim jogurtom.

Nabujak od sira

Vrijeme pripreme: 20 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

500 g posnog svježeg sira

2 jaja, veličine M

100 g šećera

8 g vanilin šećera

4 žlice limunovog soka

125 g grožđica

37 g praška za puding (vanilija)

½ žličice praška za pecivo

2 žlice krušnih mrvica

30 g maslaca

Pribor

Kalup za nabujak, prikladan za mikrovalnu pećnicu, Ø 22 cm

Staklena posuda

Priprema

Pomiješajte sir, jaja, šećer, vanilin šećer, limunov sok i grožđice.

Pomiješajte prašak za puding i prašak za pecivo te dodajte tijestu. Smjesom ispunite kalup za nabujak, posipajte krušnim mrvicama i raspodijelite komadiće maslaca.

Kalup za nabujak postavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pripremite nabujak od sira.

Postavka

Automatski program

Desert | Složenac od sira

Trajanje programa: 10 minuta

Ručno

Načini rada: Mikrovalovi

Snaga: 850 W

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Razina: 1

Savjet

Varijanta: puding od vanilije možete zamijeniti s 125 g griza.

Desert

Čokoladne tortice

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 8 porcija

Za tijesto

70 g čokolade, tamne

70 g maslaca

70 g šećera

4 jaja, veličine M | samo žumanjak

70 g badema | mljevenih

20 g krušnih mrvica

500 ml preljeva od vanilije

200 g vrhnja

Za posipanje

40 g šećera u prahu

Za kalup

1 žličica maslaca

Pribor

8 malih kalupa za jednu porciju Ø 6 cm

Staklena posuda

Priprema

Čokoladu rastopite u loncu pri laganoj vatri i ostavite da se malo ohladi.

Maslac, šećer i žutanjak pomiješajte u kremastu smjesu. Dodajte čokoladu, bademe i brašno.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Izradite čvrsti snijeg od bjelanjaka te pažljivo umiješajte u čokoladnu masu.

Namastite kalupe. Napunite smjesom.

Kalupe stavite na staklenu posudu i umetnite u prostor za pripremu jela. Pripremite čokoladne tortice.

Izradite šlag i dodajte umaku od vanilije. Ravnomjerno raspodijelite po desertnim tanjurima.

Čokoladne tortice odvojite s nožem od ruba kalupa. Svaku čokoladnu torticu istresite na desertni tanjur. Prije posluživanja posipajte šećerom u prahu i poslužite dok su još tople.

Postavka

Načini rada: MV + Vrući zrak plus

Temperatura: 150°C

Snaga: 80 W

Booster: Isključeno

Prethodno zagrijavanje: Isključeno

Crisp function: Isključeno

Vrij. pripreme: 17–25 minuta

Razina: 1



Miele trgovina i servis d.o.o.
Buzinski prilaz 32
10 000 Zagreb
Telefon: 01 6689 000
Faks: 01 6689 090
Servis: 01 6689 010
E-mail: info@miele.hr
www.miele.hr

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

