

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK ÉS SEGÉDANYAGOK

Az AEG webáruházban mindent megtalál, ami ahhoz szükséges, hogy AEG készülékeinek ragyogó külsejét és tökéletes működését fenntartsa. Ezzel együtt széles választékban kínáljuk a legszigorúbb szabványoknak és az Ön minőségi igényeinek megfelelően tervezett és kivitelezett egyéb kiegészítő tartozékokat - a különleges főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az edénytartóktól a fehérnemű-zsákokig...



Látogassa meg webáruházunkat az alábbi címen:
www.aeg.com/shop

TARTALOMJEGYZÉK

- 4 Használat, táblázatok és tippek
- 24 Receptek az Előre programozott sütés funkcióhoz

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk

HASZNÁLAT, TÁBLÁZATOK ÉS TIPPEK



VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél a sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek száma (egyes típusoknál);
- tájékoztatás a sütő funkcióiról, a polcok ajánlott száma, valamint a legismertebb ételekhez való hőmérséklet (egyes típusoknál).



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Tanács a sütő speciális fűtési funkcióihoz

Melegen tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt. Automatikus hőmérséklet szabályozás 80°C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a sütőpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70°C.

Javasolt sütőszint: 3.

Kelesztés

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkeleszthet. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez. Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe, és takarja le egy nedves kendővel vagy műanyagfóliával. Helyezzen egy rácsos polcot az első szintre, és helyezze be az ételt. Csukja be a sütőajtót, és állítsa be a kelesztés funkciót. Állítsa be a szükséges időt.

Gőzsütés

Párolóedény

- Kizárólag hőálló és rozsdamentes edényt használjon.
- A krómaccél párolóedények (lásd a különleges tartozékokat) szintén felhasználhatók a pároláshoz.

Sütőpolcok

- A megfelelő polcok leírása az alábbi táblázatban található. A polcok számozása alulról kezdődik.

Általános tudnivalók

- Ha 30 percnél tovább vagy nagy mennyiségű ételt főz, szükség szerint pótolja a vizet.

- Helyezze a megfelelő edényekbe helyezett ételt a polcokra. Hagyjon helyet a polcok között, hogy a gőz minden ételhez el tudjon jutni.
- Ha hosszú időn át nem használja a készüléket, távolítsa el a vizet víztartó rekeszből, a tömlőkől és a gőzfejlesztőből (lásd a „Tisztítás és gondozás” fejezetet).

Megjegyzés a Gőzsütés táblázatokhoz

- A táblázat átlagos ételekre vonatkozó értékeket tartalmaz.
- A hőmérséklet és az időtartam csupán tájékoztató adatok, pontos értékük függ az étel összetételétől, méretétől és mennyiségétől, illetve a főzőedénytől is.
- Ha az Ön receptjéhez nem talál beállítási értéket, használja a hozzá leginkább hasonló receptet.
- Ha a táblázatban másképpen nem jelezzük, a főzést hideg sütőtérben kezdje.
- Rizs főzése esetében a táblázatban szereplő értékekkel szemben növelje a víz arányát 1:1,5 – 1:2-ig.

Víz mennyiség táblázat

Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő ¹⁾ percben
400	15 - 25
600	25- 40
800	40 - 50

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak

Vital sütés



VIGYÁZAT

Amíg a funkció aktív, ne nyissa ki a készülék ajtaját. Égésveszély.

A funkció minden ételtípushoz - friss és fagyasztott - alkalmas. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztaféléket, rizst, kukoricát, grízt és tojást.

Menük készítése: Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. A túlsütés vagy elégtelen sütés elkerülése érdekében válasszon egy hasonló sütési idővel rendelkező receptet. Válassza az egyes összetevőkre meghatározott legnagyobb vízmennyiséget. Helyezze a megfelelő főzőedénybe helyezett ételeket a polcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet az edények között.

Fertőtlenítés

- Ezzel a funkcióval tárolóedényeket (pl. cumisüveget) fertőtleníthet.
- Helyezze a tiszta tárolóedényt az első polc középső részére. Az edény szája enyhe szögben lefelé nézzen.
- Töltse fel a rekeszt a maximális mennyiségű vízzel, és állítson be 40 perces időtartamot.

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő ¹⁾ percben	Polcpozíció
Articsóka	96	800	50 - 60	2

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő ¹⁾ percben	Polcpozíció
Padlizsán	96	450	15 - 25	2
Karfiol (egész)	96	600	35 - 45	2
Karfiol (rózsák)	96	500	25 - 30	2
Brokkoli (egész)	96	550	30 - 40	2
Brokkoli (rózsák)	96	400	20 - 25	2
Gombaszeletek	96	400	15 - 20	2
Borsó	96	450	20 - 25	2
Édeskömény	96	600	35 - 45	2
Sárgarépa	96	600	35 - 45	2
Karalábé (csíkokra vágva)	96	550	30 - 40	2
Paprika (csíkokra vágva)	96	400	20 - 25	2
Póréhagyma (karikára vágva)	96	500	25 - 35	2
Zöldborsó	96	550	35 - 45	2
Galambbegy (rózsák)	96	450	20 - 25	2
Kelbimbó	96	550	30 - 40	2
Cékla	96	800+400	70 - 90	2
Feketegyökér	96	600	35 - 45	2
Zeller (kockára vágva)	96	500	25 - 35	2
Spárga (zöld)	96	500	25 - 35	2
Spárga (fehér)	96	600	35 - 45	2
Spenót	96	350	15	2
Paradicsom (hámozva)	96	350	15	2
Fehérbab	96	500	30 - 40	2
Kelkáposzta	96	400	20 - 25	2
Cukkini (szeletelve)	96	350	15 - 20	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Köreték

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő ¹⁾ percben	Polcpozíció
Kelt gombóc	96	600	30 - 40	2
Krumplis gombóc	96	600	35 - 45	2
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	96	750	45 - 55	2
Rizs (víz/folyadék arány: 1,5:1)	96	600	35 - 40	2
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	96	600	35 - 40	2
Zsemlegombóc	96	600	35 - 45	2
Vékonymetélt (friss)	96	450	20 - 25	2
Polenta (3:1 arányú folyadék)	96	750	45 - 50	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Hal

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő ¹⁾ percben	Polcpozíció
Pisztráng (kb. 250 g)	85	550	30 - 40	2
Garnéla (friss)	85	450	20 - 25	2
Garnéla (fagyaszott)	85	550	30 - 40	2
Lazacfilé	85	500	25 - 35	2
Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g)	85	600	40 - 45	2
Kagyló	96	500	20 - 30	2
Lepényhal filé	80	350	15	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Hús

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő ¹⁾ percben	Polcpozíció
Főtt sonka (1000 g)	96	800+150	55 - 65	2

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő ¹⁾ percben	Polcpozíció
Csirkemell (posírozott)	90	500	25 - 35	2
Csirke (posírozott, 1000–1200 g)	96	800+150	60 - 70	2
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800–1000 g)	90	800+300	80 - 90	2
Kasseler (füstölt sertéskaraj, posírozott)	90	800+300	90 - 110	2
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	96	800+700	110 - 120	2
Chipolata kolbász	80	400	15 - 20	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Tojás

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő ¹⁾ percben	Polcpozíció
Kemény tojás	96	500	18 - 21	2
Félkemény tojás	96	450	13 - 16	2
Lágy tojás	96	400	11 - 12	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

A Hőlégbefűvés, nagy hőfok és Vital sütés egymás utáni használata

A következő funkciók kombinálásával egymás után főzheti a húst, a zöldséget és a köretet. Minden fogás egyszerre készül el.

- Az étel kezdeti piritásához használja a Hőlégbefűvés, nagy hőfok funkciót.
- Helyezze az előkészített zöldségeket és egyéb hozzávalókat tűzálló edényekbe. Helyezze a sütőbe a hússal együtt.
- Hűtse le a sütőt kb. 80°C-ra. A sütő gyorsabb kihűlése érdekében nyissa ki a sütő ajtaját az első fokozatig kb. 15 percre.
- Indítsa el a Vital sütést, és melegítsen készre mindent.

Étel	Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Vital sütés	
	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült (1 kg)	180	60 – 70	40 – 50	1
Kelbimbó, puliszka	-	-	40 – 50	3

Étel	Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Vital sütés	
	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertéssült (1 kg),	180	60 – 70	30 – 40	1
Burgonya, zöld-ség, szós	-	-	30 – 40	3
Borjúsült (1 kg),	180	50 – 60	30 – 40	1
Rizs, zöldség	-	-	30 – 40	3

Interval sütés

Étel típusa	Interval sütés (vízmennyiség: kb. 300 ml)		
	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Polcmagasság
Puding / lepény porciós csészékben ¹⁾	90	40-45	2
Tükörtojás ¹⁾	90	35-45	2
Terrin ¹⁾	90	40-50	2
Vékony halfilé	85	15-25	2
Vastag halfilé	90	25-35	2
Kis halak 350 g-ig	90	25-35	2
Egész hal 1000g-ig	90	35-45	2

1) folytassa további 30 percig zárt ajtóval

Melegítés

Étel típusa	Interval sütés (vízmennyiség: kb. 300 ml)		
	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Polcmagasság
Gombócok	85	25 - 35	2
Tészta	85	20 - 25	2
Rizs	85	20 - 25	2
Egytálételek	85	20 - 25	2

Interval + sütés

Étel típusa	Interval + sütés ¹⁾		
	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Sütőpolcok
Sertéssült (1000 g)	160-180	90-100	2
Marhasült (1000 g)	180 - 200	60 -90	2
Borjúsült (1000 g)	180	80-90	2
Fasírt (nyers, 500 g)	180	30-40	2

Étel típusa	Interval + sütés ¹⁾		
	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Sütőpolcok
Füstölt sertéskaraj (600–1000 g, 2 óra pácolás)	160-180	60-70	2
Csirke (1000 g)	180-200	50-60	2
Kacsa (1500–2000 g)	180	70-90	2
Liba (3000 g)	170	130-170	1
Rakott krumpli	160-170	50-60	2
Tésztafelújít	190	40-50	2
Lasagne	180	45-55	2
Különböző kenyérfajták (500–1000 g)	180-190	50-60	2
Péksütemény (40–60 g)	180-210	30-40	2
Frissen sült zsemle	200	10-20	2
Elősütött bagettek (40–50 g)	200	20-30	2
Elősütött bagett (40–50 g, mélyhűtött)	200	25-35	2

1) A szükséges vízmennyiség függ a sütési időtartamtól

Tésztasütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcok számát a táblázatban szereplő értékekhez.
- Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható; ettől kezdve a készülék a maradványhőt használja.

Amikor fagyasztott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben eldeformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A Tésztasütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja egy speciális receptnek a beállításait, keressen egy másikat, amelyek majdnem megegyeznek vele.
- A sütési időtartam 10-15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Amikor ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításain. A különbségek a sütés folyamata alatt kiegyenlítődnek.

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	Nem a megfelelő sütőszintet használta.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl magas a sütési hőmérséklet.	Használjon alacsonyabb hőfokozatot.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje a sütési időt. Ne állítson be magasabb hőmérsékletet a sütési időtartam csökkentéséhez.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Nézze meg a keverési időtartamot, különösen ha keverőgépet használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütő hőmérséklete.	Állítsa magasabbra a sütő hőmérsékletét.
Túl száraz a sütemény.	Túl hosszú a sütési idő.	Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sütemény nem sül egyenletesen.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény nem sül egyenletesen.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlappon.
A sütemény nem sül meg a beállított sütési időtartamon belül.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb sütőhőmérsékletet.

Sütés egy polcon:

Formában sült sütemény

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Forma torta vagy kalács	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/gyümölcstorta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140-160	1:10-1:30
Piskótatészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	140	0:35-0:50
Piskótatészta	Alsó + felső sütés	2	160	0:35-0:50
Tortalap – vajás tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150-170	0:20-0:25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	1:10-1:30

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolás- sal)	Alsó + felső sütés	1	180	1:10-1:30
Túrótorta	Alsó + felső sütés	1	170-190	1:00-1:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütőlapon süttött sütemény

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Fonott kalács/kenyér	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160-180 ¹⁾	0:50-1:10
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:35
Kecsztekercs	Alsó + felső sütés	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:20-0:40
Vajas mandula-torta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	0:35-0:50
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	3	170	0:35-0:50
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160-170	0:40-1:20

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Kelt sütemények kényves feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon mély tepsit

Aprósütemények

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:10-0:20
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	0:20-0:30
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:15-0:20
Tojásfehérjéből készült sütemé- nyek, habcsókok	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80-100	2:00-2:30
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100-120	0:30-0:50
Kelt tésztájú süte- mény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:20-0:40
Leveles tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 ¹⁾	0:10-0:25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Small cakes (tál- cánként 20 db)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Small cakes (tál- cánként 20 db)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Melegítse elő a sütőt

Tészták és rakott ételek

Étel	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:25-0:40
Zöldséges cső- ben sült ¹⁾	Infrasütés vagy hagyományos sü- tés	1	160-170	0:15-0:30

Étel	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy hagyományos sütés	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfűjt	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	Infrasütés vagy hagyományos sütés	1	160-170	0:30-1:00

1) Melegítse elő a sütőt

Hőlégbefúvás (nedves)

Étel típusa	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfűjt	170-190	45-60	2
Lasagne	170-190	45-60	2
Rakott krumpli	180-200	50-60	2
Édes ételek	170-190	45-60	2
Formatorta vagy kalács	150-160	50-70	1
Fonott kalács/kenyér	160-180	40-50	2
Morzsa tetejű sütemény (szárazon)	150-160	20-30	3
Vajas mandul torta / cukros sütemények 1)	180-200	20-30	3
Kelt tészta tetejű sütemény	150-160	20-40	2

Több szinten való sütés

Sütőlapon sütött sütemény

Sütemény fajtája	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Hőmérséklet °C	Időtartam óra:perc
	Alulról számított polcpozíció			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	1/4	-	160-180 ¹⁾	0:25-0:45
Száraz streusel torta	1/4	-	150-160	0:30-0:45

1) Melegítse elő a sütőt

Kekszek/small cakes/tészták/pksütemény

Sütemény fajtája	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Hőmérséklet °C	Időtartam óra:perc
	Alulról számított polcpozíció			
	2 polc	3 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	1/4	1/3/5	150-160	0:20-0:40
Linzer / omlós tészták	1/4	1/3/5	140	0:25-0:50
Aprósütemény kevert tésztából	1/4	-	160-170	0:25-0:40
Tojásfehérjével készült teasüte- mények, habcsók	1/4	-	80-100	2:10-2:50
Puszedli	1/4	-	100-120	0:40-1:20
Kelt tésztájú süte- mény	1/4	-	160-170	0:30-0:60
Leveles tészta	1/4	-	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Péksütemény	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (tál- cánként 20 db)	1/4	-	150 ¹⁾	0:25-0:40

1) Melegítse elő a sütőt

Hőlégbefűvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el. Fedő nélkül készítse.

1. Nagyon forró serpenyőben süsse elő az ételt.
2. Helyezze a húst serpenyőbe vagy közvetlenül a rácsos polcra. A grillt / hússütő tepsit helyezze a polc alá a lecsepegő zsír összegyűjtéséhez.

Készítendő étel	Súly (g)	Hőmérséklet °C	Polcpozíció	Idő Óra:Perc
Marhasült	1000-1500	150	1	2:00 - 2:30
Marhafilé	1000-1500	150	3	1:30 - 1:50
Borjú roston	1000-1500	150	1	2:0 - 2:30
Marhapestny	200-300	120	3	0:20 - 0:40

Pizzasütés

Sütemény fajtája	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Pizza (vékony)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (gazdag feltéttel)	2	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55

Sütemény fajtája	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli kenyér	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pírog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon mély tepsit

Sütés

Általános tudnivalók:

- A sütéshez sütőbe való hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély sütőedényben, illetve a sütőnek a mély sütőedény feletti polcán süthetők meg. (Ha van ilyen)
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süssse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amelyet megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a sütőben süssse.
- Ajánlatos pici folyadékkal felönteni a sütőedényt, mert így nem fut ki a húslé, illetve nem ég rá a zsír a serpenyőre.
- Szükség esetén fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Sütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsook jobb átsülését.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, így gazdaságosabban használhatja a készüléket.

Pirítás infrasütéssel

Marha

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Párolt marhasült	1 -1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120-150

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Marhasült vagy sült marhaszelet: véresen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190-200 ¹⁾	5-6
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180-190 ¹⁾	6-8
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Melegítse elő a sütőt

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Lapocka, tarja, sonka	1 -1,5 kg	Infrasütés	1	160-180	90-120
Borda, karaj	1 -1,5 kg	Infrasütés	1	170-180	60-90
Fasírt	750 g-1 kg	Infrasütés	1	160-170	50-60
Sertéscsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	Infrasütés	1	150-170	90-120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Borjú roston	1 kg	Infrasütés	1	160-180	90-120
Borjúcsülök	1,5-2 kg	Infrasütés	1	160-180	120-150

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Báránycomb, báránysült	1-1,5 kg	Infrasütés	1	150-170	100-120
Báránygerinc	1-1,5 kg	Infrasütés	1	160-180	40-60

Vad

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Nyúlborja, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 ¹⁾	30-40
Őz-/vadgerinc	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	35-40

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Őzcomb, vadcomb	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	180-200	60-90

1) Melegítse elő a sütőt

Szárnycsok

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	1	200-220	30-50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g-os	Infrasütés	1	190-210	35-50
Csirke, jérce	1-1,5 kg	Infrasütés	1	190-210	50-70
Kacsa	1,5-2 kg	Infrasütés	1	180-200	80-100
Liba	3,5-5 kg	Infrasütés	1	160-180	120-180
Pulyka	2,5-3,5 kg	Infrasütés	1	160-180	120-150
Pulyka	4-6 kg	Infrasütés	1	140-160	150-240

Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Hal egészben	1-1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	40-60

Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.



FIGYELEM

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.



Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

- Helyezze a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

Grillezés

Grillezendő étel	Hőmérséklet	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marhasült	210-230	2	30-40	30-40
Marhaszelet	230	3	20-30	20-30
Sertés hátszín	210-230	2	30-40	30-40

Grillezendő étel	Hőmérséklet	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Borjűhát	210-230	2	30-40	30-40
Bárány hátszín	210-230	3	25-35	20-25
Egész hal (500-1000 g)	210-230	3/4	15-30	15-30

Grill + felső sütés

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Hamburgerek	4	8-10	6-8
Sertésszelet	4	10-12	6-10
Kolbászok	4	10-12	6-8
Filészeletek, borjúsze- letek	4	7-10	6-8
Pirítós ¹⁾	5	1-3	1-3
Pirítós kenyér feltéttel	4	6-8	-

1) Melegítse elő a sütőt

Grillezés nyárssal - a mély tepsit helyezze az 1. szintre

Étel fajtája	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Csirke	220-240	70-90
Göngyölt hús	190-210	120-180
Kacsa	220-240	90-150
Sertés csülök	190-210	150-210

Olvasztás

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

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

Az első sütőpolcszintet használja. Amelyik legalul van.

Étel	Kiolvastási időtartam (perc)	Utóolvastás (perc)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100-140	20-30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészealátétre. Féldőben fordítsa meg.
1000 g-os hús	100-140	20-30	Féldőben fordítsa meg
500 g-os hús	90-120	20-30	Féldőben fordítsa meg
Pisztráng, 150 g	25-35	10-15	-

Étel	Kiolvastási időtartam (perc)	Utóolvastás (perc)	Megjegyzés
Eper, 300 g	30-40	10-20	-
Vaj, 250 g	30-40	10-15	-
Tejszín, 2 x 200 g	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felferhető, ha kissé még fagyos
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

Félkész ételek

Fagyasztott ételek

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

Fagyasztott készételek

Készítendő étel	Sütőfunkciók	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Időtartam
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint
Hasábburgonya ¹⁾ (300-600 g)	Alsó + felső sütés vagy Turbógrill	3	200-220	a gyártó által közölt adatok szerint
Bagettek	Alsó + felső sütés	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint

Készítendő étel	Sütőfunkciók	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Időtartam
Gyümölcstorták	Alsó + felső sütés	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint

1) A hasáburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal

Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmények eléréséhez: a szükséges idő felének letelte után kapcsolja ki a készüléket. Nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Zöldségek

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcmagasság		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Bab	60-70	3	1/4	6-8
Paprika	60-70	3	1/4	5-6
Zöldség savanyúsághoz	60-70	3	1/4	5-6
Gomba	50-60	3	1/4	6-8
Fűszernövény	40-50	3	1/4	2-3

Gyümölcs

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcmagasság		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Szilva	60-70	3	1/4	8-10
Sárgabarack	60-70	3	1/4	8-10
Almaszeletek	60-70	3	1/4	6-8
Körte	60-70	3	1/4	6-9

Befőzés

Fontos megjegyezni:

- Csak a piacon elérhető azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapocccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

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

Bogyós gyümölcsök

Befőznievaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc).	A 100°C-on folytatott további főzés percében.
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	-

Csonthéjas gyümölcs

Befőznievaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc).	A 100°C-on folytatott további főzés percében.
Körte, birsalma, szilva	160-170	35-45	10-15

Zöldségek

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

1) Hagyja a sütőben állni azután is, hogy a sütőt kikapcsolta

Kenyérsütés

Öntsön 200 ml vizet a rekeszbe.

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Fehér kenyér	Kenyér	2	180 - 200	40 - 60
Bagett	Kenyér	2	200 - 200	35 - 45
Briós	Kenyér	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Kenyér	2	200 - 220	35 - 45
Rozskenyér	Kenyér	2	190 - 210	50 - 70
Barna kenyér	Kenyér	2	180 - 200	50 - 70
Sokmagvas kenyér	Kenyér	2	170 - 190	60 - 90

Maghőmérséklet-érzékelő táblázat

Marha

Étel	Maghőmérséklet
Rostélyos vagy filé: véresen	45–50 °C
Rostélyos vagy filé: közepesen átsütve	60–65 °C
Rostélyos vagy filé: jól átsütve	70 - 75 °C

Sertés

Étel	Maghőmérséklet
Sertéslapocka, sonka, tarja	80 - 82 °C
Karaj (borda), szűzpecsenye	75 - 80 °C
Fasírt	75 - 80 °C

Borjú

Étel	Maghőmérséklet
Borjúsült	75 - 80 °C
Borjúcsülök	85 - 90 °C

Ürű / bárány

Étel	Maghőmérséklet
Ürűcomb	80 - 85 °C
Ürűborda	80 - 85 °C
Bárány sült, báránycomb	70 - 75 °C

Vadhús

Étel	Maghőmérséklet
Nyúlboroda	70 - 75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75 °C
Nyúl egészben	70 - 75 °C
Őz-/vadgerinc	70 - 75 °C
Őz-/vadcomb	70 - 75 °C

Hal

Étel	Maghőmérséklet
Lazac	65 - 70 °C
Pisztráng	65 - 70 °C

RECEPTEK AZ ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS FUNKCIÓHOZ

i Minden automatikus recept esetében a kijelző mutatja a polcszintet, az előre beállított sütési időt illetve a maghőmérsékletnél a sütés végét.

Az Előre programozott sütés menüben az ételeket több kategóriába soroltuk:

- Sertés/borjú
- Marha/vad/bárány
- Szárnyas
- Hal
- Sütemény
- Desszertek
- Pizza/sütemény/kenyér
- Zöldség/hús felfűjtak
- Köretok
- Kombi gőzölés
- Készételek

i A kijelzőn ellenőrizheti a sütőszintet és a beállított sütési időt minden egyes programnál.

Automatikus programok

Ez a 3 automatikus program optimális beállításokat biztosít a megfelelő húsokhoz vagy más receptekhez:

- Hűssütési programok Súlyautomatika (Előre programozott sütés menü) beállítással – A funkció automatikusan kiszámítja a hűssütés idejét. Használatához meg kell adnia az étel tömegét.
- Hűssütési programok Hűshőmérős automatika (Előre programozott sütés menü) beállítással – A funkció automatikusan kiszámítja a hűssütés idejét. Használatához meg kell adnia az maghőmérsékletet. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.
- Programozott receptek (Előre programozott sütés menü) – A funkció előre meghatározott értékeket használ az ételhez. Készítsen el egy ételt, a fűzetben található recept szerint.

Súlyautomatika – ételek
Sertés roston
Borjú roston
Marhasült
Vad roston
Bárány roston
Csirke egészben
Pulyka egészben

Súlyautomatika – ételek
Kacsa egészben
Liba egészben
Hűshőmérős automatika – ételek
Sertés karaj
Marha hátszín
Skandináv marhahús
Bárányborda
Báránycomb közepesen
Csontozott szárnyas
Hal egészben

Sertés/borjú

Sertés roston

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 20-40 mm-es folyadékréteg legyen.

Sertés karaj

Beállítás:

Hűshőmérő automatika, maghőmérséklet 75°C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze az ételt, illessze bele a hűshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Sertéscsülök

Hozzávalók:

- 1 db hátsó sertéscsülök 0,8–1,2 kg
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (konzerv)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

Elkészítés:

Vagdossa be a csülök bőrét minden részen. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy hússütő tepsibe, és szórja rá a

szeletelt gombát. Adja hozzá a leveszöldséget és a vizet; az edény alján 10-15 mm-es víz-réteg legyen.

- Időtartam a sütőben: 160 perc
- Polcmagasság: 1

Sertéslapocka

Hozzávalók:

- 1,5 kg bőrös sertéslapocka, fiatal sertésből
- só
- bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 150 g finomra vágott zeller
- 1 póréhagyma, szeletelve
- 1 kis doboz finomra aprított paradicsomkonzerv
- 250 ml tejszín
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd
- friss rozmaring és kakukkfű

Elkészítés:

Éles késsel vágjon rombusz alakokat a bőrbe. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa barnára minden oldalát a tepsibe öntött olívaolajban, végül vegye ki a sütőből. A zellert és a póréhagymát futtassa meg egy kevés olajban, adja hozzá a paradicsomot, tejszínt, fokhagymát, rozmaringot és kakukkfűvet, keverje össze, és helyezze rá a lapockát. Helyezze be a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 130 perc
- Polcmagasság: 1

Borjú roston

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

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

Borjú csülök

Hozzávalók:

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

- víz

Elkészítés:

Tegyen 8 hosszanti vágást a csülök bőrén. Vágjon félbe 4 szelet főtt sonkát, és helyezze a hosszanti hasítékokba. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy hússütő tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adja hozzá a levelezőzsírt és a vizet a csülökhöz; az edény alján 10-15 mm-es víréteg legyen.

- Időtartam a sütőben: 160 perc
- Polcmagasság: 1

Csontos borjúláb**Hozzávalók:**

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

Elkészítés:

Olvasszon meg 4 evőkanál vaját egy tepsiben, és párolja meg benne a zöldségeket. Vegye ki a zöldségeket a tepsiből.

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

Öntse fel a tepsiben maradt hússzafot 250 ml borral, öntse át egy serpenyőbe, és lassú tűzön forralja egy ideig. Adja hozzá a 250 ml húsleves, a petrezselymet, kakukkfűt, oregánót és a felaprított paradicsomot. Sóval és borssal fűszerezze. Ezután forralja fel ismét. Tegye a zöldségeket a tepsibe, helyezze rá a húst, és öntse rá a szószt. Fedje le a tepsit, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 120 perc
- Polcmagasság: 1

Töltött borjú**Hozzávalók:**

- 1 zsemle
- 1 tojás
- 200 g darált hús
- só és bors
- 1 fej apróra vágott hagyma
- apróra vágott petrezselyem
- 1 kg borjúszegegy (vágjon bele apró zsebeket)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- 50 g szalonna
- 250 ml víz

Elkészítés:

Áztassa vízbe a zsömlét, majd facsarja ki a vizet. Ezután keverje össze a tojást, a darált húst, a sót, a borsot, a felaprított hagymát és a petrezselymet.

Fűszerezze a borjúszegegyet, és töltsze a húst a szegegybe vágott zsebekbe. Ezután varrja össze a zsebeket.

Helyezze a borjúszegegyet a tepsibe, adja hozzá a zöldségeket, a sonkát és a vizet.

- Időtartam a sütőben: 100 perc
- Polcmagasság: 1

Fasírt**Hozzávalók:**

- 2 szárított zsemle
- 1 hagyma
- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- 750 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 2 tojás
- só, bors és paprika
- szeletelt szalonna

Elkészítés:

Áztassa vízbe a száraz zsemlét, majd facsarja ki a vizet. Hámozza meg és vágja apróra a hagymát, majd pirítsa meg és adja hozzá a petrezselymet.

Keverje össze a darált húst, a tojásokat, a kifacsart zsemleket és a hagymát. Fűszerezze sóval, borssal és paprikával, helyezze tepsibe, és fedje le a szeletelt szalonnával. Adjon hozzá némi vizet, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 70 perc
- Polcmagasság: 1

Marha/vad/bárány**Marha hátszín****Beállítás:**

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet a következőkhöz:

- Véres – 50°C
- Közepes – 65°C
- Átsült – 70°C

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Skandináv marhahús

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet a következőkhöz:

- Véres – 50°C
- Közepes – 65°C
- Átsült – 70°C

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Marhasült



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

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

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

Marinált marhahús

A pác elkészítése:

- 1 l víz
 - 500 ml borecet
 - 2 teáskanál só
 - 15 szem bors
 - 15 borókabogyó
 - 5 babérlevél
 - 2 csomag leveszöldség (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- Forralja fel a keveréket, majd hagyja lehűlni.

- 1,5 kg bélszín

Öntse a páclevet a marhahúsra mindaddig, míg el nem fedi azt, és hagyja pácolódni 5 napig.

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors

- leveszöldségek a pácból

Elkészítés:

Vegye ki a bélszint a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa barnára minden oldalát egy tepsiben, és adjon hozzá némi leveszöldséget a pácléből.

Öntsön egy kevés páclevet a tepsibe; a tepsi alján 10-15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 150 perc
- Polcmagasság: 1

Bárányborda**Beállítás:**

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet 70°C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Vad roston**Beállítás:**

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

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

Nyúlhús**Hozzávalók:**

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

Elkészítés:

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

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

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 1

Mustáros nyúl**Hozzávalók:**

- 2 nyúl, egyenként 800 g
- só és bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 fej hagyma durván felaprítva

- 50 g kockázott szalonna
- 2 evőkanál liszt
- 375 ml csirkehúsleves
- 125 ml fehérbor
- 1 teáskanál friss kakukkfű
- 125 ml főzőtejszín
- 2 evőkanál dijoni mustár

Elkészítés:

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

Vegye ki a húsdarabokat, majd pirítsa meg a hagymát és a szalonnát. Szórjon rá lisztet, és keverje össze. Keverje bele a tyúkhúsleves, a fehérbort és a kakukkfűvet, majd forralja fel. Adja hozzá a tejszínt, a dijoni mustárt, tegye vissza a húsokat, tegyen rá fedőt és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 90 perc
- Polcmagasság: 1

Vaddisznó**A pác elkészítése:**

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

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- leveszöldségek a pácból
- 1 kis doboz rókaagombakonzerv

Elkészítés:

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

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

- Időtartam a sütőben: 140 perc
- Polcmagasság: 1

Bárány roston

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

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

Báránycomb közepesen

Beállítás:

Automatikus hűhőmérő. Maghőmérséklet 70°C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a hűhőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Báránycsülök

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

Helyezze a báránycsülköt a tepsibe, és adjon hozzá vizet; az edény alján 10-15 mm-es vízréteg legyen.

- Időtartam a sütőben: 165 perc
- Polcmagasság: 1

Szárnyasok

Csirke egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 900–2100 g.

Elkészítés:

Helyezze a csirkét egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. Megjelenik egy emlékeztető.

Pulyka egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1 700–4700 g.

Elkészítés:

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

Kacsa egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1 500–3300 g.

Elkészítés:

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

Liba egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 2300–4700 g.

Elkészítés:

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

Csontozott szárnyas

Beállítás:

Húshőmérő automatika, maghőmérséklet 75°C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a pulykamellfilét, illessze bele a húshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Csirke comb

Hozzávalók:

- 4 db 250 g-os csirkecomb
- 250 g crème fraîche
- 125 ml tejszín
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál paprika
- 1 teáskanál curry
- 1/2 teáskanál bors
- 250 g szeletelt gomba (konzerv)
- 20 g liszt

Elkészítés:

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

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Vörösboros csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke

- só
- bors
- 1 evőkanál liszt
- 50 g olvasztott vaj
- 500 ml fehérbor
- 500 ml csirkehúsleves
- 4 evőkanál szójaszószt
- 1/2 csokor petrezselyem
- 1 szál kakukkfű
- 150 g kockázott szalonna
- 250 g megtisztított és négy darabba vágott csiperkegomba
- 12 megtisztított mogoróhagyma
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd

Elkészítés:

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

Hévítsa fel az olvasztott vajat egy tepsiben, majd pirítsa meg benne a csirke minden oldalát.

Öntse bele a tyúkhúsleveset, a fehérbort és a szójaszószt, majd forralja fel.

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

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

– Időtartam a sütőben: 55 perc

– Polcmagasság: 1

Narancsos sült kacsa**Hozzávalók:**

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

Elkészítés:

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

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

Helyezze a kacsát mellével lefelé a tepsibe.

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

Helyezze a kacsát a sütőbe; 30 perc után fordítsa meg (hangjelzés hallható).

– Időtartam a sütőben: 90 perc

– Polcmagasság: 1

Töltött csirke**Hozzávalók:**

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

Elkészítés:

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

Töltelék: Keverje össze a zsemlemorzsát és a tejet. Tegye a felaprított hagymát, petrezselymet és a vajat egy tepsibe, és pirítsa meg. Vágja apróra a szívet, a májat és a zúzat, majd adjon hozzá egy tojást. Ezután mindezt keverje össze, és fűszerezze sóval és borssal. Helyezze a csirkét mellével lefelé egy tepsibe, majd tegye a sütőbe; 30 perc múlva fordítsa meg. (Hangjelzés hallható.)

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 1

Töltött csirkemell**Hozzávalók:**

- 4 csirkemellfilé, kicsontozva
- só, bors, paprika, currypor

Elkészítés:

Fűszerezze be a csirkemelleket, és helyezze egy üvegedényben a sütőbe.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 450 ml
- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Hal

Hal egészben**Beállítás:**

Hűhőmérő automatika, maghőmérséklet 70 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a halat, illessze bele a hűhőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Halfilé**Hozzávalók:**

- 600–700 g süllő-, lazac- vagy tengeri pisztráng-filé

- 150 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín
- 50 g zsemlemorzsa
- 1 teáskanál tárkony
- apróra vágott petrezselyem
- só és bors
- citrom
- vaj

Elkészítés:

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

Keverje össze a reszelt sajtot, a tejszínt, a zsemlemorzsat, a tárkonyt és az apróra vágott petrezselymet. Azonnal terítse rá az elegyet a halszeletekre, majd tegye rá az apró kockákra vágott vaját is.

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Tőkehal**Hozzávalók:**

- 800 g szárított tőkehal
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 nagy fej hagyma
- 6 hámozott fokhagymagerezd
- 2 póréhagyma
- 6 db piros paprika
- 1/2 kis doboz aprított paradicsomkonzerv
- 200 ml fehérbor
- 200 ml court bouillon (fűszeres lé)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

Elkészítés:

Éjszakára áztassa be szárított tőkehalat. Következő nap távolítsa el az áztatólevet, és helyezze a tonhalat egy tepsibe, friss vízbe, majd forralja fel. Vegye le a tűzhelyről, majd hagyja kihűlni.

Tegyen olívaolajat egy serpenyőbe, és hevítse fel. Hámozza meg a hagymát és vágja apróra. Nyomja szét a fokhagyma gerezdeket, szeletelje fel a póréhagymát és mossa meg. Mindezt tegye a forró olajba, és rövid ideig pirítsa. Távolítsa el a paprikák magját, és vágja szeletekre. Ezután tegye a serpenyőbe a felaprított paradicsommal együtt.

Adja hozzá a fehérbort és a fűszeres levet, és forralja lassú tűzön egy ideig. Fűszerezze borssal, sóval, kakukkfűvel és oregánóval, majd lassú tűzön forralja egy serpenyőben további 15 percig.

A lehűlt tőkehalat vegye ki a serpenyőből, és papírtörülővel itassa fel a maradék vizet. Válassza le a tonhal bőrét, távolítsa el a szálkákat és a csontokat. A megtisztított halat helyezze tűzálló edénybe az összekevert zöldséggel.

- Időtartam a sütőben: 30 perc
- Polcmagasság: 1

Sóban sült hal

Hozzávalók:

- egész hal, kb. 1,5-2 kg
- 2 viaszmentes citrom
- 1 fej édeskömény
- 4 szál friss kakukkfű
- 3 kg kősó

Elkészítés:

Tisztítsa meg a halat, és kenje be a két viaszmentes citrom levével.

Vágja vékony szeletekre az édesköményt, és a friss kakukkfűvel együtt töltsé bele a halba. A kősó felét helyezze egy sütőedénybe, és tegye rá a halat. A kősó másik felét helyezze a halra, és erősen nyomja rá.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Töltött tintahal

Hozzávalók:

- 1 kg közepes méretű, tisztított tintahal
- 1 nagy fej hagyma
- 2 evőkanál olívaolaj
- 90 g hosszú szemű rizs
- 4 evőkanál fenyőmag
- 4 evőkanál mazsola
- 2 evőkanál aprított petrezselyem
- só és bors
- egy citrom leve
- 4 evőkanál olívaolaj
- 150 ml bor
- 500 ml paradicsomlé

Elkészítés:

Erőteljesen dörzsölje be sóval a tintahalat, majd folyó víz alatt mossa le.

Hámozza meg és vágja apróra a hagymát, majd két kanál olívaolajban párolja üvegesre.

Adja a hagymához a hosszúszemű rizst, a fenyőmagot, a mazsolát és az aprított petrezselymet, majd fűszerezze sóval, borssal és adja hozzá a citromlevet. Töltsé meg lazán a tintahalat a keverékkel, majd varrja össze a nyílást.

Tegyen 4 evőkanál olívaolajat egy tepsibe, tegye bele a tintahalat, és puhítsa a tűzhelyen.

Adja hozzá a bort és a paradicsomlevet.

Fedje le a tepsit, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 60 perc
- Polcmagasság: 1

Párolt hal**Hozzávalók:**

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

Elkészítés:

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

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

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

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

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

- Időtartam a sütőben: 30 perc
- Polcmagasság: 3

Hagymás burgonya**Hozzávalók:**

- 8-10 burgonya
- 2 hagyma
- 125 g ajóka
- 300 ml tejszín
- 2 evőkanál zsemlemorzsa
- bors
- frissen aprított kakukkfű
- 2 evőkanál vaj

Elkészítés:

Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony csíkokra. Hámozza meg a hagymát, és vágja vékony csíkokra.

Vajazzon ki egy tűzálló edényt. A burgonya és a hagyma egyharmadát tegye az edénybe. Tegye rá az ajóka felét, majd a burgonya és a hagyma további egyharmadával fedje le. A maradék ajókat ossza el egyenletesen a tetején. Rétegezze rá a maradék burgonyát és hagymát úgy, hogy a felső réteg burgonya legyen.

Szórja meg borssal, majd a felaprított kakukkfűvel.

Az ajóka levét öntse rá az előkészített étel tetejére, és adja hozzá a főzőtejszínt. A tetejét szórja meg zsemlemorzzával, és tegyen rá néhány darabka vajat.

– Időtartam a sütőben: 60 perc

– Polcmagasság: 3

Töltött hal (pisztráng)

Hozzávalók:

- 1 citrom
- hal

Elkészítés:

Mossa és szárítsa meg, majd kívül-bevül permetezze be citromlével. Hagyja a pácban egy ideig, majd fűszerezze sóval és borssal. Tegye a halat kivethető párolórésszel rendelkező rozsdamentes acél edénybe.

– Időtartam a sütőben: 25 perc

– Polcmagasság: 3

Sütemény

Citromtorta

Hozzávalók a krémhez:

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

Hozzávalók a mázhoz:

- 125 ml citromlé
- 100 g porcukor

Egyéb:

- 30 cm hosszú, szögletes sütőforma
- Margarin a kizsírozáshoz
- Zsemlemorzsa a tepszi megszóráshoz

Elkészítés:

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

A lisztrel és keményítővel elkevert sütőport adja a krémes masszához, és hajtogassa bele. Tegye a tésztát a kiszírozott és zsemlemorzzával megszórt sütőformába, simítsa el, és rakja be a sütőbe.

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

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

- Időtartam a sütőben: 75 perc
- Polcmagasság: 1

Svéd torta

Hozzávalók:

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

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral béleelve.

Elkészítés:

A cukrot, tojásokat, vaníliacukrot és sót tegye keverőtálba, és 5 perc alatt keverje krémesre. Ezután adja hozzá, és hajtogassa bele az olvasztott vajat.

A lisztrel elkevert sütőport adja a krémes masszához, és keverje bele.

Végül adja hozzá a hideg vizet, és az egészet alaposan keverje össze. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Teasütemény

Hozzávalók:

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

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral béleelve.

Elkészítés:

Válassza szét a tojásfehérjét és a sárgáját. Keverje krémesre a tojássárgáját, a forró vizet, az 50 g cukrot, a vaníliacukrot és a sót. Készítsen kemény habot a tojásfehérjékből és a 100 g cukorból.

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

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

- Időtartam a sütőben: 30 perc
- Polcmagasság: 3

Túrótorta**Hozzávalók az alaphoz:**

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

Hozzávalók a sajtkrémhez:

- 3 tojásfehérje
- 50 g mazsola
- 2 evőkanál rum
- 750 g sovány túró
- 3 tojássárgája
- 200 g cukor
- egy citrom leve
- 200 g crème fraîche
- 1 csomag vanília ízesítésű pudingpor

Egyéb:

- 26 cm átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva.

Elkészítés:

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

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

Az elegy maradékával készítsen egy kb. 3 cm magas peremet.

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

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

Végül hajtogassa a túrós elegybe a felvert tojásfehérjével összekevert mazsolákat.

- Időtartam a sütőben: 85 perc
- Polcmagasság: 1

Gyümölcskenyér

Hozzávalók:

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

Egyéb:

- 24 cm-es átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva
- Margarin a kizsírozáshoz
- Zsemlemorzsa a tepsi megszóráshoz

Elkészítés:

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

Keverje bele a gyümölcsöt is a masszába.

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

- Időtartam a sütőben: 100 perc
- Polcmagasság: 1

Streusel torta

Hozzávalók a tésztához:

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

Hozzávalók a morzsához:

- 200 g cukor
- 200 g vaj

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

Elkészítés:

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

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

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

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

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

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

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Vajas sütemények**Hozzávalók a tésztához:**

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

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej

Elkészítés:

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

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

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

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

Ezután fedje le, és hagyja kelni további fél óráig. Kenje be a tészta külsejét tojássárgája és tej keverékével, majd tegye a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 50 perc

- Polcmagasság: 3

Keltésztá

Hozzávalók a tésztához:

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

Hozzávalók a töltelékhez:

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

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej
- 50 g szeletelt mandula

Elkészítés:

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

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

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

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

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 3

Forma torta

Hozzávalók az alaphoz:

- 500 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő
- 80 g porcukor

- 150 g vaj
- 3 tojás
- 2 csapott teáskanál só
- 150 ml langyos tej
- 70 g mazsola (előzetesen 1 óráig cseresznyepárlatban (kirsch) áztatva)

Hozzávalók a bevonathoz:

- 50 g hámozott, egész mandula

Elkészítés:

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

Kézzel gyúrja bele a beáztatott mazsolát a tésztába.

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

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

– Időtartam a sütőben: 60 perc

– Polcmagasság: 1

Bríos**Hozzávalók a tésztához:**

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

Sütés után:

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

Elkészítés:

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

– Időtartam a sütőben: 35 perc

– Polcmagasság: 1

Sütés után:

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

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

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

Csokoládés sütemények

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

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

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

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

– Időtartam a sütőben: 50 perc

– Polcmagasság: 3

Sütés után:

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

Muffin

Hozzávalók:

- 150 g vaj
- 150 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- viaszmentes citrom héja
- 2 tojás
- 50 ml tej
- 25 g keményítő
- 225 g liszt
- 10 g sütőpor
- 1 bögre meggy (375 g)
- 225 g reszelt csokoládé

Egyéb:

- Kb. 7 cm átmérőjű papír muffinformák

Elkészítés:

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot, a sót és a citromhéjat. Adj a hozzá a tojásokat és keverje krémesre.

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

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

Tegye a tésztát a papírfomákba, majd azokat a tepsibe, és rakja be a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Édes tészta

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

- Időtartam a sütőben: 45 perc
- Polcmagasság: 1

Répatorta

Hozzávalók a krémhez:

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

Hozzávalók a feltéthez:

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

- őröltogyoró

Egyéb:

- 22 cm átmérőjű kerek, rugós tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

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

Tegye a masszát a kizsírozott tepsibe.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 3

Sütés után:

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

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

Mandulás sütemény**Hozzávalók a krémhez:**

- 5 tojás
- 200 g cukor
- 100 g marcipán
- 200 ml olívaolaj
- 450 g liszt
- 1 evőkanál fahéj
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 50 g aprított piztácia
- 125 g aprított mandula
- 300 ml tej

Hozzávalók a feltéthez:

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

Egyéb:

- 28 cm-es rugós sütőforma

Elkészítés:

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

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

Tegye a sütőformába, melyet előzőleg már megszórt zsemlemorzsával.

- Időtartam a sütőben: 70 perc
- Polcmagasság: 3

Sütés után:

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

Gyümölcstorta

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g liszt
- 1 csipet só
- 125 g vaj
- 1 tojás
- 50 g cukor
- 50 ml hideg víz

Hozzávalók a töltelékhez:

- Idénygyümölcsök (alma, őszibarack, meggy stb.)
- 90 g aprított mandula
- 2 tojás
- 100 g cukor
- 90 g puha vaj

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű lapos tortaforma, zsírozva.

Elkészítés:

Szitáljon lisztet egy keverőedénybe, és adjon hozzá sót és apró vajdarabokat. Ezután adjon hozzá tojást, cukrot és hideg vizet, majd gyúrja tésztává.

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

- Időtartam a sütőben: 50 perc
- Polcmagasság: 1

Desszertek

Karamelles sütemény

Hozzávalók a krémhez:

- 100 g cukor
- 2 teáskanál víz
- 500 ml tej
- 1 vaníliarúd
- 100 g cukor
- 2 tojás
- 4 tojássárgája

Egyéb:

- 6 kis szufflétálka

Elkészítés:

Tegye a 100 g cukrot és a vizet egy serpenyőbe, forralja fel, és olvassa addig, amíg világosbarna karamell nem kap. Ezután közvetlenül öntse a 6 kis szufflétálkába úgy, hogy az alját a karamell elfedje. Tegye a tejet a serpenyőbe, vágja fel a vaníliarudat, és egy kés segítségével kaparja ki a magjait, majd adja a tejhez. Melegítse fel a tejet kb. 90°C-ra. (Ne hagyja felforni.) Keverje el a tojásokat és a tojássárgáját a 100 g cukorral. (Ne keverje krémmé.) Adja hozzá lassan a tojás-cukor keverékhez a meleg tejet. Ezután töltsen a kis edényekbe.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 500 ml
- Időtartam a sütőben: 40 perc
- Polcmagasság: 3

Kókuszpuding**Hozzávalók:**

- 250 ml tej
- 370 g kókusztej
- 6 tojás
- 120 g cukor
- 1 mangókonzerv, lecsöpögtetve és pépesítve

Egyéb:

- 6 kicsi pudingostálka

Elkészítés:

Keverje össze a tejet a kókusztejjel. Enyhén verje fel a tojásokat a cukorral, és adja a kókusztejhez. Töltsen fel a kis pudingostálkákat a keverékkel. A sütés után borítsa tányérra, és díszítse a mangóval.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 500 ml
- Időtartam a sütőben: 40 perc
- Polcmagasság: 3

Capuccinos sütemény**A masszához:**

- 100 g puha vaj
- 90 g cukor
- 2 tojássárgája
- 1 vaníliarúd magjai
- 2 evőkanál instant kávé (50 ml forró vízben feloldva)
- 2 tojásfehérje
- 50 g liszt
- 50 g keményítő
- 1/2 teáskanál sütőpor

Az öntethez:

- 250 ml narancslé

- 50 g cukor
- 1 csipetnyi fahéj
- 20 ml narancslikőr

A díszítéshez:

- 200 ml tejszínhab

Egyéb:

- vajjal kikent kis edények vagy csészék

Elkészítés:

Keverje krémes állagúra a vajat, a cukrot, a tojássárgáját, a vaníliarúd magjait, majd adja hozzá a feloldott kávé. Verje fel a tojásfehérjét. Szitálja át a lisztet, keményítőt és a sütőport, és a tojásfehérjével rétegezve adja a keverékhez, és keverje bele. Tegye a masszát a kivajazott kis edényekbe vagy csészékbe.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 600 ml
- Időtartam a sütőben: 40 perc
- Polcmagasság: 3

Sütés után:

Öntse a narancslevet, cukrot, fahéjat és narancslikőrt egy serpenyőbe, és főzze sziruposra. A meleg süteményeket borítsa desszertes tányérokra, és díszítse az öntettel és tejszínhabbal.

Meggyes pite**Hozzávalók:**

- 500 g kenyér
- 750 ml tej
- 1 csipet só
- 80 g cukor
- 4 tojás
- 2 meggybefőtt
- 50 g vaj

Egyéb:

- Kivajazott sütőedény

Elkészítés:

Szeletelje fel a kenyeret. Keverje össze a tejet, sót, cukrot a tojásokkal és öntse a kenyérre, itassa át, és hagyja, hogy jól magába szívja a nedvességet. Szűrje le a meggyet, és adja a masszához. Tegye a masszát a kikent sütőedénybe. A felkockázott vajat ossza szét a pu-dingon.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 400 ml
- Időtartam a sütőben: 45 perc
- Polcmagasság: 3

Szilvágombóc**A tésztához (a hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek):**

- 125 ml tej

- 20 g cukor
- 1 kis csomag szárított élesztő, 1 csomag vaníliás cukor
- 300 g liszt
- 30 g cukor
- 30 g vaj
- 1 tojássárgája
- 1 egész tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- kevés citromhéj
- szilvalekvár

Sütés után:

- 50 g vaj
- 50 g darált mák
- jégcukor

Egyéb:

- kivajazott edény

Elkészítés:

Tegye a tejet és a cukrot egy edénybe, és enyhén melegítse fel a tűzhelyen. Keverje hozzá a szárított élesztőt. Hagyja kb. 30 percig állni. Egy keverőedénybe öntse bele a lisztet, cukrot, vajat, tojássárgáját, tojást, vaníliás cukrot és a citromhéjat. Adja hozzá a tejet és az élesztőt, és dolgozza össze. Takarja le egy kendővel, és hagyja kelni további 45 percig. A tésztából egy kanál segítségével szakítson gombócokat (kb. 80 g-osakat), és kézzel lapítsa ki, majd töltsen meg őket egy-egy teáskanál szilvalekvárral. Hajtsa fel a tészta széleit, úgy hogy lefedjék a töltelékét, majd formázzon belőlük gombócokat. Tegye a gombócokat a kikent edénybe, fedje le és hagyja még 45 percig kelni, majd tegye be a sütőbe.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 500 ml
- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Pizza/sütemény/kenyér**Pizza****Hozzávalók a tésztához:**

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

Hozzávalók a feltétthez:

- 1/2 kis doboz aprított paradicsomkonzerv
- 200 g reszelt ementáli sajtot
- 100 g szalámi
- 100 g főtt sonka

- 150 g gomba (konzerv)
- 150 g Feta-sajt
- oregánó

Egyéb:

- Zsírozott tepsí

Elkészítés:

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

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

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

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

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

- Időtartam a sütőben: 25 perc
- Polcmagasság: 1

Hagymakarikás tészta**Hozzávalók a tésztához:**

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

Hozzávalók a feltéthez:

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

Elkészítés:

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

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

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

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

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

Kockázza fel a szalonnát, és a hagymával együtt enyhén párolja addig, amíg a hagyma üveges nem lesz. Ezután hagyja kihűlni.

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

Keverje össze a tojásokat, a crème fraîche-et, a tejet, a sót és a borsot. Adja hozzá a lehűtött hagymát és a szalonnát a tésztához. Minden összetevőt keverjen össze, tegye a tésztára és simítsa el.

- Időtartam a sütőben: 45 perc
- Polcmagasság: 1

Quiche Lorraine

Hozzávalók a tésztához:

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

Hozzávalók a feltételhez:

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

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsi, zsírozva.

Elkészítés:

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

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

Ossza el a szalonnát a tésztán.

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

Öntse rá a szalonnára az öntetet.

- Időtartam a sütőben: 45 perc
- Polcmagasság: 1

Juhsajtos aprósütemény

Hozzávalók a tésztához:

- 125 g liszt
- 60 ml olívaolaj
- 1 csipet só
- 3-4 evőkanál hideg víz

Hozzávalók a feltételhez:

- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 hagyma
- só és bors

- 1 teáskanál aprított kakukkfű
- 125 g ricotta
- 100 g kecskesajt
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 tojás
- 60 ml tejszín

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsí, zsírozva.

Elkészítés:

Tegyen lisztet, olívaolajat és sőt egy keverőedénybe, és addig adagolja azokat, míg morzsalékos masszát nem kap. Adja hozzá a vizet, és gyúrja tésztává. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe.

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

Tegyen 1 evőkanál olívaolajat egy serpenyőbe. Hámozza meg a hagymákat, vágja vékony szeletekre és párolja olajban, lefedve, kb. 30 percig. Fűszerezze sóval és borssal, majd keverjen hozzá 1/2 teáskanál aprított petrezselymet.

Hagyja enyhén lehűlni a hagymát, majd ossza el a tésztán.

Szórja rá a ricottát és a kecskesajtot, és adjon hozzá némi olívaolajat. Szórja meg 1/2 teáskanál aprított kakukkfűvel.

Az öntethez keverje össze a tojásokat és a főzőtejszínt. Öntse rá az öntetet a tésztára.

- Időtartam a sütőben: 45 perc
- Polcmagasság: 1

Sajtos linzer**Hozzávalók:**

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

Elkészítés:

Helyezze a tésztát egy jól kikent tepsibe. A tésztát egy villával alaposan szurkálja meg. Ossza el egyenletesen az ementáli sajtot a tésztán. Keverje össze a tejszínt, a tejet és a tojásokat, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval. Keverje össze alaposan újból, és öntse rá a sajtra.

- Időtartam a sütőben: 40 perc
- Polcmagasság: 1

Sajtos rakott tészta**Hozzávalók:**

- 400 g Feta-sajt
- 2 tojás

- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- fekete bors
- 80 ml olívaolaj
- 375 g rétestészta

Elkészítés:

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

Vágja négy, egyenként kb. 7 cm-es csíkra

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

Tegye fejjel lefelé egy tepsibe, és kenje be olajjal.

- Időtartam a sütőben: 25 perc
- Polcmagasság: 3

Fehér kenyér**Hozzávalók:**

- 1000 g liszt
- 1 kocka friss élesztő vagy 2 csomag száraz élesztő
- 650 ml tej
- 15 g só

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsi.

Elkészítés:

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

Kelessze kétszeresre a tésztát.

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

Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a kenyereket.

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

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Parasztkenyér**Hozzávalók:**

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

- 15 g só

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsi.

Elkészítés:

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

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

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

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

- Időtartam a sütőben: 60 perc
- Polcmagasság: 1

Oroszkrém torta**Hozzávalók a tésztához:**

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

Hozzávalók a töltelékhez:

- 1 fej káposzta
- 50 g szalonna
- 2 evőkanál olvasztott vaj
- só, bors és szerecsendió
- 3 evőkanál tejföl
- 2 tojás

Egyéb:

- Tepsi, sütőpapír

Elkészítés:

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

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

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

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

Hagyja lehűlni.

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

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

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

- Időtartam a sütőben: 20 perc
- Polcmagasság: 3

Zöldség/hús felfűjtak

Lasagne

A húragu hozzávalói:

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

A besamelmártás hozzávalói:

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

Adjon hozzá:

- 3 evőkanál vaj
- 250 g zöld lasagnelapot
- 50 g reszelt parmezán sajtot
- 50 g reszelt ementáli sajtot

Elkészítés:

Éles késsel válassza le a szalonnáról a bőrt és a porcot, és vágja apró kockára. Tisztítsa meg a hagymát, a sárgarépát és a zellert, és vágja az összes zöldséget apró kockára. Serpenyőben hevítse fel az olajat, és folyamatos kevergetés mellett pirítsa meg a szalonnát és a zöldséget.

Fokozatosan adja hozzá a darált húst, kevergetés közben süsse kérgesre, és öntse rá a húslevest. Paradicsomlével, zöldfűszerekkel, sóval és borssal fűszerezze a húragut, majd fedje le és alacsony hőmérsékleten párolja mintegy 30 percig.

Közben készítse el a besamelmártást: Olvassza fel a vajat egy lábasban, adjon hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz.

Folyamatosan kevergetve több adagban öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

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

– Időtartam a sütőben: 55 perc

– Polcmagasság: 1

Cannelloni

Hozzávalók a töltelékhez:

- 50 g hagyma felaprítva
- 30 g vaj
- 350 g leveles spenót felaprítva
- 100 g crème fraîche
- 200 g friss lazac felkockázva
- 200 g nílusi sügér felkockázva
- 150 g garnélarák
- 150 g kagylóhús
- só és bors
- 50 g reszelt parmezán sajtot
- 150 g reszelt ementáli sajtot

A besamelmártás hozzávalói:

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

Adjon hozzá:

- 1 csomag cannellonit
- 50 g reszelt parmezán sajtot
- 150 g reszelt ementáli sajtot

Elkészítés:

A hagymát a vajon párolja üvegesre egy lábosban. Adja hozzá a felaprított spenótot, és főzze lassú tűzön, rövid ideig. Tegye bele a crème fraîche-et, keverje össze, és hagyja lehűlni. Közben készítse el a besamelmártást: Olvassza fel a vajat egy lábosban, adjon hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve több adagban öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 perccig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

A lazacot, a sügért, a garnélarákot, a kagylóhúst adja a spenóthoz, fűszerezze sóval és borssal, majd keverje össze.

1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát.

Töltse meg a cannellonit a spenótos keverékkel, és helyezze a sütőedénybe. Minden sor cannelloni közé öntsön besamel mártást. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórta besamel mártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Burgonyafelfűjt**Hozzávalók:**

- 1000 g burgonya
- 1-1 teáskanál só, bors és szerecsendió
- 2 gerezd fokhagyma
- 200 g reszelt sajt
- 3 tojás

- 100 ml tej
- 250 ml tejszín
- 4 evőkanál vaj

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony szeletekre, szárítsa meg és fűszerezze. Egy gerezd fokhagymával dörzsöljön be, és egy kis vajjal kenjen ki egy tűzálló sütőformát. A fűszerezett burgonyaszeletek egyik felét helyezze az edénybe, és szórjon rá reszelt sajtot. A többi burgonyaszeletet tegye rá rétegesen, és szórja rá a maradék reszelt sajtot. Törje át a maradék fokhagymagerezdet, majd keverje el a tojással, a tejjel és a tejszínnel. A keveréket öntse a burgonyára, és tegye rá szétosztva a feldarabolt maradék vajat.

- Időtartam a sütőben: 65 perc
- Polcmagasság: 1

Muszaka**Hozzávalók:**

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

A besamel mártás hozzávalói:

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

Adjon hozzá:

- 150 g reszelt ementáli sajt
- 4 evőkanál zsemlemorzsát
- 50 g vaj

Elkészítés:

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

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

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

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

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

Helyezze a burgonyaszeleteket egy kizsirozott tepsire, és szórja rá kevés reszelt sajtot. A tetejére helyezzen egy réteg padlizánszeletet. Ennek a tetejére pedig a darálthús-massza egy részét helyezze. Erre öntse rá a besamel mártás egy részét.

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

- Időtartam a sütőben: 60 perc
- Polcmagasság: 1

Tészta felfűjt

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

Kockázza fel a sonkát.

Hevítse fel a vajat egy serpenyőben.

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

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

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

- Időtartam a sütőben: 45 perc
- Polcmagasság: 1

Cikóriás felfújt**Hozzávalók:**

- 8 közepes méretű cikória
- 8 szelet főtt sonka
- 30 g vaj
- 1,5 evőkanál liszt
- 250 ml zöldségleves (a cikóriából)
- 5 evőkanál tej
- 100 g reszelt ementáli sajt

Elkészítés:

Vágja ketté a cikóriát, és távolítsa el a keserű belsejét. Gondosan mossa meg, és forrásban lévő vízben párolja 15 percig.

Vegye ki a félbevágott cikóriákat a vízből, frissítse fel hideg vízzel, és illessze össze a félbevágott részeket. Mindegyiket burkolja be egy szelet sonkába, és helyezze egy kizsírozott tepsibe.

Olvassza meg a vaját a tűzhelyen és adjon hozzá lisztet. Rövid ideig hevítse, majd öntse bele a zöldséglevest és a tejet, és forralja fel.

Keverjen 50 g ementáli sajtot a szószba, és öntse rá a cikóriára. A maradék sajtot szórja rá az ételre.

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Hús felfújtak**Hozzávalók:**

- 600 g marhahús
- só és bors
- liszt a beszóráshoz
- 10 g vaj
- 1 hagyma
- 330 ml barna sör
- 2 teáskanál barnacukor
- 2 teáskanál paradicsomszósz
- 400 ml marhahúsleves

Elkészítés:

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

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

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

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

Tegye rá a fedőt, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 120 perc
- Polcmagasság: 3

Káposztás felfűjt

Hozzávalók:

- 1 kis fej káposzta
- majoránna
- 1 hagyma
- olaj a pároláshoz
- 400 g darált hús
- 250 g hosszú szemű rizs
- só, bors és paprika
- 1 liter húsleves
- 200 ml crème fraîche
- 100 g reszelt ementáli sajt

Elkészítés:

Vágja a káposztát négy részre, és vágja ki a torzsát. Blansírozza sós vízben, fűszerezze majoránnával.

Hámozza meg és vágja apróra a hagymát, majd enyhén pirítsa meg kevés olajban. Ezután adja hozzá a darált húst és a hosszúszemű rizst, pirítsa meg és fűszerezze sóval, borssal és paprikával. Adja hozzá a húsleveset, és hagyja lassan forni kb. 20 percig a tűzhelyen, fedővel letakart lábasban.

Helyezze egy edénybe a rétegelt káposztát és a rizs/darált hús keveréket.

Öntsön crème fraîche-et a tetejére, és szórjon rá sajtot.

- Időtartam a sütőben: 60 perc
- Polcmagasság: 3

Köreték

Zöldségek, mediterrán

Hozzávalók:

- 200 g cukkíni
- 1 piros paprika
- 1 zöld paprika
- 1 sárga paprika
- 100 g gomba
- 2 hagyma
- 150 g zöldbab
- zöld és fekete olajbogyó

Elkészítés:

Mossa meg a cukkínit, és szeletelje fel. Mossa meg, majd vágja csíkokra a paprikát. Mossa meg a gombát, és szeletelje fel. Hámozza meg a hagymát, és vágja vékony csíkokra. Mossa meg a zöldbabot, távolítsa el a széléről a rostot, és aprítsa fel. Szeletelje fel az olajbo-

gyókat. Sütés után ízlés szerint fűszerezze a zöldségeket sóval, borssal, bazsalikommal és oregánóval.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 500 ml
- Időtartam a sütőben: 30 perc
- Polcmagasság: 3

Zöldségek, hagymányos

Hozzávalók/elkészítés:

Keverjen össze ízlés szerint az alábbi zöldségekből 750 grammnyit.

- karalábé, hámozva és vékony csíkokra vágva
- sárgarépa, meghámozva és felkockázva
- karfiol, megmosva és rózsáira szedve
- hagyma, meghámozva és szeletelve
- édeskömény, meghámozva és szeletelve
- zeller, megtisztítva és felkockázva
- póréhagyma, megtisztítva és felszeletelve

Sütés után:

- 50 g vaj
- bors ízlés szerint

Elkészítés:

Rendezze el a zöldségeket egy kivehető párolórésszel rendelkező rozsdamentes acél edénybe. Sütés után öntse le olvasztott vajjal, és ízlés szerint borsozza meg.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 650 ml
- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Sült paradicsom

Elkészítés:

A paradicsom tetejére vágjon egy keresztet, tegye a sütőpolcra, és helyezze be a sütőbe. A sütési idő végén távolítsa el a paradicsomok héját.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 150 ml
- Időtartam a sütőben: 10 perc
- Polcmagasság: 3

Burgonya héjában

Hozzávalók:

- 1000 g közepes méretű burgonya

Elkészítés:

Mossa meg a burgonyát, és helyezze egy üvegedénybe.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 800+200 ml
- Időtartam a sütőben: 55 perc.
- Polcmagasság: 3

Hagmás burgonya

Hozzávalók:

- 1000 g burgonya

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, és vágja fel azonos nagyságú kockákra. Tegye egy edénybe, majd sózza meg.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 800 ml
- Időtartam a sütőben: 40 perc.
- Polcmagasság: 3

Nudli

Hozzávalók/elkészítés:

- 300 g puha percc
- 200 ml tej
- 3 tojás
- 2 köteg apróra vágott petrezselyem
- 2 hagyma, felaprítva
- 10 g vaj
- só, bors, szerecsendió

Elkészítés:

Melegítse fel a tejet. Vágja fel a pereceket 1 cm-es kockákra és öntse le a felmelegített tejjel. Hagyja állni 5 percig. Verje fel a tojásokat, és adja hozzá. A vajban párolja üvegesre a hagymát, majd adja hozzá a petrezselymet. Hagyja egy darabig lehűlni, majd adja hozzá a percces masszát. Ízesítse, majd alaposan keverjen össze mindent. A keverékből formázzon kb. 6 gombócot, majd helyezze egy lapos üvegedénybe.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 650 ml
- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Rizs

Hozzávalók:

- 200 g hosszú szemű rizs
- 50 g vadrizs
- só és bors
- 2 teáskanál ételízesítő
- 600 ml víz
- 1 kis piros paprika
- 2 teáskanál barnacukor
- 2 teáskanál paradicsomszós
- 400 ml marhahúsleves

Sütés után:

- 1 kis kukoricakonzerv (150 g)

Elkészítés:

Tegye a hosszúszemű rizst, vadrizst, sót, borsot, ételízesítőt és a vizet fél órával a főzés előtt egy edénybe. Készítse elő a paprikát: vágja apró kockára, adja a rizshez, majd főzze meg.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 800 ml
- Időtartam a sütőben: 40 perc
- Polcmagasság: 3

Sütés után: Csepegtesse le a kukoricát, és adja a főtt rizshez.

Royale**Hozzávalók:**

- 3 tojás
- 100 ml tej
- 50 ml tejszín
- só, bors, szerecsendió
- apróra vágott petrezselyem

Elkészítés:

Keverje jól össze a tojást, a tejet és a tejszínt. (Ne verje fel.) Ezután ízesítse, és adja hozzá az apróra vágott petrezselymet. Öntse kivajazott üveg vagy porcelán edénybe.

- Víz hozzáadása a víztartályon át: 400 ml
- Időtartam a sütőben: 30 perc
- Polcmagasság: 3

Sütés után: Vegye ki a tojásos royale-t az edényekből, és vágja fel kocka vagy rombusz alakúra.

Kombi gőzölés

A funkció alkalmazásával tökéletesen elkészíthet egy teljes menüt körettel és desszerttel együtt.

Gőz menü 1

Sertés karaj rizzsel és zöldséggel. Gőzölt cappuccinos sütemény desszertnek.

Hozzávalók a sertéshez:

- 1000 g sertéskaraj
- só, bors, paprika, currypor

Hozzávalók a rizshez:

- 200 g rizs
- kevés só
- 250 ml víz

Hozzávalók a zöldséghez:

- 300 g sárgarépa
- 300 g karalábé
- 300 g karfiol
- 200 g paprika

Hozzávalók a zöldséghez:

- 100 g vaj
- 2 csipet só
- 90 g cukor
- 2 tojássárgája
- 1 vaníliarúd magjai
- 2 teáskanál kávé
- 50 g liszt
- 50 g keményítő
- 1/2 teáskanál sütőpor
- 2 tojásfehérje

Elkészítés:

Fűszerezze a sertéshús sóval, borssal, paprikával és curryporral. Pirítsa meg minden oldalát a tűzhelyen, majd tegye hőálló edénybe. Helyezze a sütőpolcra, majd indítsa el a programot. Tegyen rizst, kevés sót és vizet egy edénybe. Készítse el a cappuccinós süteményt. Keverje krémmé a vaját és a cukrot. Adja hozzá a tojássárgáját, a vanília magjait és a kávéét. Verje fel a tojásfehérjét két csipet sóval kemény habbá. Ezután óvatosan adja hozzá a lisztet, keményítőt, sütőport és a felvert fehérjét a vajas keverékhez. Tegye kis kivajazott tálkákba vagy csészékbe.

Készítse el a zöldséget. Tisztítsa meg a répát, és vágja vékony csíkokra. Hámozza meg a karalábét, és azt is vágja csíkokra. Öblítse le és szedje szét rózsákra a karfiolt. Mossa meg a paprikát, távolítsa el a magjait, és vágja csíkokra. Tegyen minden egy edénybe.

Elkészítés:

40 perc után tegye az előkészített ételeket a karajjal együtt a sütőbe, és süssse további 40 percre.



A főzőedényben összegyűlt hússzaftekből crème fraîche vagy bor hozzáadásával finom mártást lehet készíteni.

– Víz mennyisége a víztartó rekeszben: 650+650 ml

Gőz menü 2

Posírozott csirkemell zöldséges rizzsel és karfiolflan. Desszert: epres-vaníliás flan

Hozzávalók a töltött csirkemellhez:

- 4-6 csirkemellfilé, kicsontozva
- só, bors, paprika, currypor

Hozzávalók a karfiolflanhez:

- 300 g karfiol
- 50 g reszelt kemény sajt
- 2 tojás
- 50 ml tejszín
- só, szerecsendió
- vaj az edények kikenéséhez

Hozzávalók a rizshez:

- 200 g hosszú szemű rizs
- 50 g vadrizs
- só és bors
- 2 teáskanál ételízesítő
- 300 ml víz
- 1 kis piros paprika
- 1 kis kukoricakonzerv (150 g)

Hozzávalók az epres-vaníliás flanhez:

- 200 ml tej
- 200 ml tejszín
- 1 vaníliarúd magjai
- 2 tojássárgája
- 3 tojás
- 50 g cukor
- 300 g eper
- 2 evőkanál pisztácia

Elkészítés:

Mossa meg és törölje szárazra a csirkemelleket. Ízesítse sóval, borssal, paprikával és curryporral, majd helyezze egy tepsibe. Szedje rózsáira a karfiolt, párolja 25 percen át, majd pürésítse botmixerrel. Adja hozzá a reszelt sajtot, tojást és tejszínt, ízesítse sóval és szerecsendióval. Tegye a karfiolos keveréket 6 kis jól kivajazott tálkába. Készítse el a rizst. Tegye a hosszúszemű rizst, vadrizst, sót, borsot, ételízesítőt és a vizet fél órával a főzés előtt egy edénybe. Közben vágja fel a piros paprikát apró kockára, és adja a rizshez. Készítse el az epres-vaníliás flant. Keverje el a tojásokat és a tojássárgáját a cukorral. Adja hozzá a vaníliarúd magjait. Öntse bele a tejet, a tejszínt, és dolgozza össze alaposan. Az edényeket töltsen meg 2/3-ig a keverékkel.

Elkészítés:

Tegye az edényeket a sütőpolcon (1. és 4. szint) a sütőbe, indítsa el a programot, majd süsse 40 percen át. A sütés után hagyja lehűlni a vaníliás flant, töltsen meg a poharakat eperrel és díszítse pisztáciával. Csepegtesse le a kukoricát, és adja a főtt rizshez.

– Víz mennyisége a víztartó rekeszben: 650 ml

Gőz menü 3

Pisztráng hagymás burgonyával és brokkolival. Desszert: kókuszpuding mangóval.

Hozzávalók a pisztránghoz:

- 4 pisztráng
- citromlé
- só és bors

Hozzávalók a hagymás burgonyához:

- 800 g burgonya
- só

Hozzávalók a brokkoli mandulaforgáccsal fogáshoz:

- 700 g brokkoli

- 50 g szeletelt mandula
- kevés vaj

Hozzávalók a desszerthez:

- 100 ml tej
- 350 g kókusztejpör
- 4 tojás
- 80 g cukor
- 1 mangókonzerv

Elkészítés:

Mossa meg, és törölje szárazra a pisztrángot, és locsolja meg citromlével. Tegye egy edénybe. Hagyja 10 percig állni, majd fűszerezze. Hámozza meg, és vágja a burgonyát négyfelé, tegye egy edénybe, és sózza meg. Helyezze a sütőpolcra, majd indítsa el a programot. Mossa meg a brokkolit, szedje rózsáira, és helyezze egy edénybe. Készítse elő a mangós kókuszpudingot. Keverje össze a tejet a kókusztejpört. Enyhén verje fel a tojásokat a cukorral, és adja a kókusztejhez. Öntse a keveréket 6 kis pudingtálkába.

Elkészítés:

Süsse a burgonyát a sütőben (1. szint) 25 percig, a hangjelzésig. Tegye a többi edényt is a sütőpolcokra (1. és 4. szint), és süsse további 25 percen át. Pirítsa meg a mandulát vajon a tűzhelyen. Tálaláskor szórja meg a mandulával a brokkolit. Sütés után hagyja a kókuszpudingot lehűlni. Tálaláskor díszítse a pudingot a lecsepegtetett, pürésített mangóval.

– Víz mennyisége a víztartó rekeszben: 650+400 ml

Készételek

A készülék a következő fogások automatikusan funkcióival rendelkezik. A hőmérséklet és az idő előre meghatározott.

Étel	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	3
Amerikai mirelit pizza	1
Hideg pizza	3
Mirelit pizza szelet	1
Sült burgonya	3
Zöldségek/kroketek	3
Pírtott vagdaltak	3
Kenyér/zsemle	3
Fagyasztott kenyér/zsemle	3
Fagyasztott almáspite	3
Fagyasztott halfilé	3
Csirke szárny	3
Lasagne/cannelloni fagy.	3

