

Miele

Priprema na pari

Kuvar



Dragi gurmani,
drage gurmanke,

kada se zajedno okupimo za trpezom, povedu se zanimljivi razgovori i provedu lepi trenuci. Zajednički užitak povezuje - naročito onda kada se on potvrđuje na svim nivoima. Svakodnevno i isto tako u posebnim prilikama.

Vaša rerna na paru Vam pruža upravo ovaj potencijal: sa njom kao svestranim talentom pripremićete brzo i zdravo ne samo uobičajene obroke već i kulinarska jela na najvišem nivou.

Ova knjiga će Vam u tome biti prava pomoć. U našoj Miele eksperimentalnoj kuhinji svakodnevno se susreću znanje i znatiželja, rutina i neočekivano - iz toga smo za Vas razvili brojne savete kao i recepte sa kojima nema greške. Inače, još više recepata, inspiracija i uzbudljivih tema otkrijte u našoj aplikaciji Miele@mobile.

Imate li pitanja ili želja? Radujemo se da sa Vama razmenimo kulinarske ideje. Naše kontakt podatke naći ćete na kraju knjige.

Želimo Vam posebno lepe trenutke užitka.

Vaša Miele probna kuhinja

Sadržaj

Predgovor	3
O ovom kuvaru	7
Pre nego što počnete	8
Važne informacije vezane za recepte	9
Načini rada	10
Specijalne upotrebe	11
Priprema menija	12
Zanimljivosti	13
Količine i mere	14
Miele pribor	16
Miele proizvodi za održavanje	17
Prilozi & povrće	18
Antipasti povrće.....	19
Crveni kupus sa jabukama.....	20
Dim sum sa punjenjem pak-choi.....	21
Komorač sa vinegretom od oraha.....	22
Komorač s povrćem.....	23
Sufle od povrća.....	24
Njoke.....	25
Humus.....	26
Gratinirani krompir sa slaninom.....	27
Knedle od krompira.....	28
Pire od krompira.....	29
Sufle od krompira.....	30
Rižoto od bundeve.....	31
Salata od sočiva.....	32
Šargarepa sa glaziranim lukom šalot.....	33
Pilav.....	34
Knedle sa kvascem i pečurkama, sa sosom od bundeve.....	35
Palenta na švajcarski način.....	37
Rolnice od tikvica sa ovčijim sirom.....	38
Dinstani krastavci.....	39
Knedle od zemički.....	40
Paradajz na grčki način.....	41
Punjeni čamci od tikvica.....	42

Riba	43
Orada s povrćem.....	44
Riblji kari sa breskvom	45
Pastrmka u belom vinu.....	46
Losos sa prazilukom i sosom od belog vina	47
Školjke u sosu	48
Grdobina sa sosom od vrganja	49
Tuna na pirinču sa paradajzom	50
Meso	51
Ćufte sa kineskim kupusom	52
File od pilećih prsa sa sušenim paradajzom	53
Seckano pileće meso sa paprikom	54
Teleći file sa začinskim biljem.....	55
Sarme od svežeg kupusa	56
Dinstana jagnjetina sa suvim šljivama.....	58
Jagneća leđa sa boranijom.....	59
Punjena ćureća prsa.....	60
Goveđi file	62
Poširani goveđi file sa povrćem.....	63
Goveđi haše	64
Juneći složenac	65
Sirova kobasica	67
Svinjski medaljoni sa povrćem sa šampinjoniima i jabukom	68
Tafelšpic sa umakom od jabuka i rena	69
Tafelšpic na bečki način	70
Tika masal sa pirinčem.....	71
Supe & variva	73
Varivo od boranije sa jagnjetinom	74
Varivo sa ribom.....	75
Gulaš čorba	76
Kokošija supa	77
Krompir čorba	78
Supa od bundeve na australijski način.....	79
Krem supa od šargarepe	80
Đuveč	81
Supa sa prolećnim povrćem	82
Desert	83
Puding od jagodičastog voća.....	84
Božićni puding.....	85
Krem katalana	87
Valjušci na pari sa kompotom od kajsija	88

Sadržaj

Knedle od dizanog testa.....	90
Sufle od griza	91
Karamel krem	92
Kolač od urmi sa karamel sosom	93
Kompot od višanja sa amaretom	94
Kuvane kruške.....	95
Kolač sa limetom i sirom	96
Moka flan.....	97
Knedle sa švapskim sirom.....	98
Sufle od švapskog sira	99
Mus od dunja.....	100
Poširane kruške u crvenom vinu	101
Puding preliven sirupom (Treacle Sponge Pudding).....	102
Puding od čokolade sa orasima.....	103
Ukuvavanje & drugo	104
Ukuvavanje u Miele parnoj rerni	105
Ceđenje soka u Miele parnoj rerni.....	108
Otapanje u Miele parnoj rerni.....	110
Blanširanje u Miele parnoj rerni	113
Zagrevanje u Miele parnoj rerni	114
Kuvanje u Miele parnoj rerni	116

Zanimljivost: kuvanje na pari - nekad i danas

U Kini kuvanje na pari ima dugu tradiciju. U domovini kuvanja na pari koriste se već duže od 1.000 godina posude za kuvanje sa dvostrukim zidovima, u kojima se jela kuvaju uvek odvojeno od tečnosti. Ovaj metod kuvanja je pustio korene u Evropi 70ih godina: u gastronomiji su po prvi put počeli da se koriste profesionalni uređaji za kuvanje na pari. Nešto kasnije ova tehnologija se probila i u privatne domove. Sa povećanjem svesti o zdravijoj ishrani sve više ljudi otkriva prednosti ovog blagog načina pripreme hrane.

Kuvanje na pari sa Miele

Rerna na paru firme Miele je pravi svestrani talenat i idealna dopuna rerni i ploči za kuvanje. Želeli da pripremate priloge ili kompletan meni u jednom postupku kuvanja - za Vaša očekivanja od kuvanja na pari jednostavno nema granica. Pa i više: pomoću Miele parne rerne možete da otapate, podgrevate, blansirate, ukuvavate, cedite i dezinfikujete.

Princip Miele parne rerne je jednostavan i efikasan: za razliku od kuvanja namirnica nisu potopljene u vodi - zato ne budu iskuvane i gubitak mineralnih materija je minimalan.

Voda potrebna za kuvanje se zagreva izvan rerne. U rernu ulazi jedino čista para koja namirnicu nežno obavlja sa svih strana. Pri tom namirnice ne mogu da oksidiraju jer para istiskuje kiseonik iz rerne. Boje, arome i vitamini ostaju zato optimalno očuvani.

Elektronskim regulisanjem temperature tačnom u stepen i individualnim podešavanjem temperature svaka namirnica se kuva uvek na najpodesnijoj temperaturi. Na taj način uspeće Vam i osetljiva jela, npr. riba, paštete ili sufleji. Brz prenos temperature i automatski postupak kuvanja obezbeđuju preciznu pripremu - zagorevanje ili prekuvavanje je isključeno.

Pre nego što počnete

Komforno: potpuno automatski postupak kuvanja

Vaša parna rerna poseduje inteligentnu elektroniku - na taj način uživate u najvišem komforu rukovanja uređajem. Ne morate da nadgledate postupak kuvanja jer se on odvija potpuno automatski. Podešena temperatura se striktno održava, nije potrebno dodatno podešavanje. Osim toga, u parnoj rerni ne može ništa da zagori ili prekipi. Opušteno se zavalite: po isteku vremena kuvanja uređaj se automatski isključuje.

Vremena kuvanja i prethodno zagrevanje

Podesivo vreme kuvanja ne zavisi od toga koja jela pripremate i da li se radi o svežim ili zamrznutim jelima. Kako to funkcioniše? *Vreme kuvanja počinje da se računa tek kada je dostignuta podešena temperatura.* To znači da se sveže namirnice kuvaju isto toliko dugo kao i slične zamrznute namirnice – samo se razlikuje vreme zagrevanja. Uređaj samostalno prilagođava vreme tako da o tome ne morate da brinete.

Uspeva i u rerni na paru: sopstveni recepti

I sopstvene kreacije, koje ste do sada pripremali npr. na zoni za kuvanje, uspeće Vam potpuno lako u Vašoj Miele rerni na paru. Orijentišite se jednostavno prema tabeli za pripremu na kraju ove knjige. One sadrže podatke o temperaturi, vremenu kuvanja, kao i neophodnom posuđu za kuvanje.

Pomoću ovih tabela svoje recepte možete potpuno jednostavno da primenite. Nakon nekoliko pokušaja Vašu Miele

rernu na paru koristićete isto tako normalno kao i druge Vaše uređaje za kuvanje.

O vremenu pripreme

- Ukoliko je u receptu naveden vremenski interval, on se odnosi ili na stepen kuvanja, tj. pečenja ili na svojstva namirnice. Za manje komade ili ako ne želite da se raskuva, odaberite kraće vreme, za veće komade ili namirnice koje treba da budu mekše, odaberite duže vreme.
- Za automatske programe (funkcija zavisi od modela) navedeno je srednje vreme trajanja programa. Kod mnogih programa stvarno vreme trajanja zavisi od željenog stepena kuvanja. Pre pokretanja automatskog programa jednostavno odaberite željeno podešavanje.

O sastojcima

- Ako iza pojedinog sastojka stoji zapeta (,), tekst koji sledi opisuje namirnicu. Ona može najčešće da se kupi u tom stanju. Npr. pšenično brašno, tip 405; jaja, srednje veličine; mleko, 3,5 % masnoće.
- Ako iza pojedinog sastojka stoji uspravna crta (|), opis se odnosi na način prerade namirnice, koja se po pravilu vrši prilikom samog kuvanja. Ovaj korak obrade se ne spominje više u tekstu o načinu pripreme. Npr. sir, aromatičan | rendan; crni luk | sitno seckan; mleko, 3,5 % masnoće | mlako
- Za meso je uvek data težina za obradu ukoliko nije posebno naznačeno.
- Za voće i povrće navedena je u principu težina u neoljuštenom stanju.
- Čak i da u tekstu o načini pripreme nije naveden korak obrade, pretpostavlja se da su voće i povrće očišćeni ili oprani i eventualno oljušteni.

O receptima sa automatskim programima

Uz svaki automatski program postoji odgovarajući recept. Raspoloživi automatski programi se razlikuju u zavisnosti od modela. Ukoliko Vaša parna rerna ne raspolaže odgovarajućim automatskim programom, sve recepte možete da pripremate i pomoću manuelnih podešavanja. Koraci pripreme se odnose na oba načina pripreme.

O posuđu

- Posuđe za kuvanje je navedeno u svakom receptu. Veličina posude za kuvanje zavisi od korišćenog modela parne rerne.
- Za parnu rernu: posudu za sakupljanje tečnosti ubacite uvek na najniži nivo ukoliko pripremate jelo u perforiranim posudama za pečenje.
- Za parnu rernu sa mikrotalasima: staklenu činiju (posudu za sakupljanje tečnosti) ubacite uvek u nivo 1 (najniži nivo).

Specifičnosti pojedinačnih modela parnih rerni

Ovaj kuvar je priložen uz parne rerne sa različitim funkcijama. Ukoliko se podaci o podešavanjima razlikuju, podešavanja u receptima, koja treba odabrati, navode se sledećim redosledom:

- Rerna na paru i rerna na paru sa mikrotalasima
- (Parna rerna sa pritiskom) u zagrada-ma

Načini rada

Vaša Miele parna rerna može više

Kuvanje na pari

Za nežno kuvanje namirnica.

Najveći deo jela se priprema na 100 °C. Tako možete da kuvate npr. povrće i krompir, supe i variva, gratinirana jela i mahunarke bez gubitka boje, oblika, strukture i ukusa. Posebne pogodnosti nudi kuvanje pirinča na pari jer će on, po želji, ostati rastresit i zrnast. Parna rerna je korisna pomoć i prilikom pripreme hrane za bebe.

Riba je izuzetno pogodna za pripremu na pari. Dok na visokim temperaturama ona brzo izgubi svoju osetljivu konzistenciju, prilikom pripreme u parnoj rerni se održe ukus i konzistencija jer možete precizno da podesite temperaturu između 40 i 100 °C. Isto tako savršeno uspećete da pripremite i morske plodove i ljuskare - prava gurmanska kuhinja u kućnom izdanju.

U Miele parnoj rerni možete isto tako da pripremate živinu, meso i kobasice. Pripremom na temperaturama između 90 i 100 °C dobićete komad mesa naročito nežne, meke konzistencije. I posnije živalsko meso, koje inače može lako da ispadne suvo, ostaje lepo sočno.

Metoda Sous-vide

Imajte na umu, ova funkcija zavisi od modela. Kod ovog blagog postupka namirnice se kuvaju u vakuum ambalaži, polako i na niskim, konstantnim temperaturama. Vakuumiranjem vlaga ne isparava tokom postupka kuvanja i zadržava

vaju se sve aromatične materije. Radujte se rezultatu: ravnomerno skuvana namirnica intenzivnog ukusa.

Još više recepata za kuvanje metodom Sous-vide i druge uzbudljive teme otkrijte u našoj aplikaciji Miele@mobile.

Priprema namirnica na pari pod pritiskom

Imajte na umu, ova funkcija zavisi od modela. Pripremiti za upola manje vremena kuvanja: ovu uštedu vremena možete da ostvarite prilikom pripremanja npr. povrća neosetljivog na toplotu, mahunarke i mnogih vrsta mesa, jer se prilikom pripreme na pari pod pritiskom dostižu temperature do 120 °C. Pri tom ukus i vitamini ostaju sačuvani kao i prilikom pripreme na pari bez pritiska. Koja su jela pogodna za pripremu na pari pod pritiskom saznaćete iz recepata, kao i tabela za pripremu na kraju ove knjige.

Otapanje

Otapanje u rerni na paru pod pritiskom se vrši puno brže nego na sobnoj temperaturi: na 50–60 °C nežno otapate sve uobičajene zamrznute namirnice poput povrća, voća, ribe, mesa, živine i gotovih jela. Na ovaj način brzo će biti spremni za jelo i zamrznuti mlečni proizvodi ili pecivo.

Podgrevanje

Optički i po ukusu kao sveže pripremljeno: kada je reč o podgrevanju u rerni na paru, profesionalci ne govore bez razloga o „regeneraciji“. Podgrevanje na koristan način zaokružuje kvalitativno neprevaziđeno pripremanje jela u Miele rerni na paru. Već kuvana ili pečena jela – prema potrebi i više jela na tanjirima istovremeno – najbolje da podgrevate na temperaturi od 100 °C. Jelo će biti podgrejano za oko 8 minuta a istovremeno i tanjir. Tako imate vremena da na miru uživate u svemu.

Blanširanje

Želite da zamrzavate voće ili povrće? Blanširanjem obezbeđujete optimalno očuvanje kvaliteta za vreme čuvanja u zamrzivaču. Blanširanje se vrši 1 minut na 100 °C. Kratkotrajnim zagrevanjem redukuju se enzimi u voću i povrću koji tokom čuvanja u zamrznutom stanju razgrađuju arome i vitamine.

Cedenje soka

Vaša parna rerna može i da cedi sok! Na taj način dobijate voćne sokove npr. za napitke ili žele. Za to su naročito pogodne sve vrste jagodičastog voća. Para razmekšava ćelijske zidove plodo-

va, koji naposljetku pucaju, pri čemu se ispušta sok. U tabelama za pripremu na kraju ove knjige naći ćete preporučena podešavanja.

Ukuvavanje

Ukuvavanje bez mukotrpnog pretakanja vrućih tekućina: ovaj komfor Vam pruža Vaša Miele parna rerna. Možete da ukuvavate voće, povrće, meso i kobasice. Parna rerna preuzima i dezinfekciju tegli. Obratite pažnju i na informacije u uputstvu za upotrebu.

Priprema menija

Ne možete da uradite sve odjednom?

zajedno još 2 minuta. Zatim dodati brokoli i sva tri sastojka kuvati zajedno još 4 minuta.

Ali zato to može Miele parna rerna!

U Miele parnoj rerni možete da kuvate istovremeno na tri nivoa i na taj način pripremite npr. kompletan obrok od ribe, pirinča i povrća. Obično za to treba odabrati temperaturu od 100 °C.

Ma koliko da su pojedina jela različita – usled stalnog dotoka sveže pare isključeno je prenošenje mirisa ili ukusa. Tako možete bez problema zajedno da pripremate i slatka i slana začinjena jela. Osim toga para garantuje ravnomeran rezultat kuvanja na svim nivoima i štedi vreme i energiju kada je rerna potpuno puna za razliku od kuvanja na grejnoj zoni ili u pećnici.

Prilikom automatske pripreme menija treba na displeju Vaše parne rerne samo da odaberete do tri komponente menija i sledite uputstva. Parna rerna određuje koju komponentu treba staviti u rernu u kom trenutku i informiše Vas zvučnim signalom. Sve komponente istovremeno spremne za serviranje: uz pomoć Miele parne rerne to Vam uspeva bez napora.

Inače, menije možete da pripremate i bez specijalne upotrebe: počnite sa namirnicom koju treba najduže kuvati. Tokom postupka kuvanja možete bez problema da dodajete i druge namirnice. Ako je na Vašem jelovniku npr. „Škarpina s pirinčem i brokolijem“, pirinač treba kuvati 20 minuta, škarpinu 6 minuta i brokoli 4 minuta. Prvo se stavi pirinač i kuva se 14 minuta. Po isteku tog vremena staviti škarpinu i pirinač i ribu kuvati

Neslućene mogućnosti

Bićete iznenađeni šta sve još može Miele parna rerna: jaja za doručak biće kuvana baš kako treba. Čokoladu možete da istopite na 90 °C bez da zagori ili da se zgrudva. Staklene tegle i flašice za bebe možete da dezinfikujete za samo 15 minuta na 100 °C. One će biti čiste od mikroorganizama kao prilikom klasičnog prokuvavanja. Deserti poput rastresitih vazdušastih suflea uspeće Vam bez problema. Pored toga, na 40 °C možete da pripremate jogurt i stavite da narasta kvasno testo.

Redukcija pare

Ako se kuva na temperaturi višoj od 80 °C, malo pre isteka vremena kuvanja automatski se malo otvaraju vrata rerne na paru da bi para mogla da izađe iz rerne.

Kuvanje nezavisno od količine

Bez obzira kuvali za jednu ili četiri osobe - vreme kuvanja u Vašoj rerni na paru je isto. Vreme kuvanja počinje da teče tek kada je parna rerna dovoljno zagrejana i time dostignuta željena temperatura.

Vaši omiljeni recepti u Miele rerni na paru

Da biste u parnoj rerni spremali po sopstvenim receptima, koristite tabele za pripremu u prilogu ove knjige. Načelno važi:

Na 100 °C jela se kuvaju u rerni na paru isto onoliko dugo kao na zoni za kuvanje. Na taj način ćete bez problema i jednostavno primeniti Vaše omiljene re-

cepte za kuvanje u parnoj rerni. Jednostavno krenite i uživajte – u Miele parnoj rerni Vam sve perfektno uspeva.

Količine i mere

kašičica = kafena kašičica

kašika = supena kašika

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitar

na vrh noža

1 kašičici odgovara otprilike:

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

1 kašici odgovara otprilike

- 10 g brašna/gustina/prezli
- 10 g maslaca
- 15 g šećera
- 10 ml tečnosti
- 10 g senfa

Kulinarska abeceda

Izraz	Objašnjenje
Otkošteno	Riba ili meso bez kostiju.
Bardiranje	Uvijanje mesa, živine ili ribe tankim trakama slanine da bi se sprečilo njihovo isušivanje tokom pripreme.
Očišćeno	Namirnice koje su već očišćene, ali nisu spremljene. Na primer meso kome su odstranjeni masni delovi i žile, riba kojoj su očišćene krljušti i izvađena iznutrica ili voće i povrće koje je već očišćeno i oljušteno.
Poširanje	Kuvanje namirnica u vrućoj, ali ne ključaloj vodi.

Miele pribor

Najbolje rezultate ostvarujete ako pripremate na pari sa pravim priborom - Miele Vam nudi za to širok izbor. Svaki deo je u pogledu dimenzija i funkcija specijalno prilagođen Miele uređajima i intenzivno testiran po Miele standardu. Sve proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele webshop-a, dežurnog telefona ili u specijalizovanoj prodavnici.

Neperforirane posude za kuvanje

Za pripremanje jela u sosovima, fondovima i vodi, poput pirinča, supa ili variva pogodne su naročito naše neperforirane posude za kuvanje.

Pri tom možete da birate između različitih dubina i veličina: plitke posude za kuvanje služe za pripremanje manjih količina ili jela koja ne moraju da budu potopljena u tečnosti. Dublje posude za kuvanje pogodne su za pripremanje većih količina ili namirnica koje moraju kompletno da budu u vodi, recimo variva, dinstano meso ili supe.

Perforirane posude za kuvanje

Perforirane posude za kuvanje su idealne za direktno kuvanje na pari ili blanširanje namirnica. Kroz perforaciju para može da dopre sa svih strana do namirnica. Zato bi namirnice trebalo da se slože u posudu za kuvanje u tanjem sloju, a ne na gomilu.

Uz redovno čišćenje i održavanje možete da očekujete optimalnu funkciju i dugovečnost Vaši uređaja. Original Miele proizvodi za održavanje su na najbolji mogući način prilagođeni uređajima. Ove proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele webshop-a, dežurnog telefona ili specijalizovane prodavnice.

Tablete za odstranjivanje kamenca

Za uklanjanje kamenca iz vodovodnih instalacija i posuda Miele je razvio specijalne tablete za odstranjivanje kamenca. Njima ćete ne samo ukloniti kamenac u Vašem uređaju na najefikasniji način već i neoštećujući materijal.

MicroCloth set

Ovim setom bez napora uklanjate otiske prstiju i manje nečistoće - on se sastoji od univerzalne krpe, krpe za staklo i krpe za visoki sjaj. Ove veoma otporne krpe od fino tkanih mikrovlakana odlikuju se izuzetnim učinkom čišćenja.

Prilozi & povrće

Krompir, pirinač ili testenine predstavljaju nezaobilazni prilog mnogim jelima. Samo retko su u centru kulinarskog ukusa, a ipak je izbor priloga često merodavan za celo jelo. Raznovrsnost pripreme je bezgranična. Sva tri priloga imaju veliku hranjivu vrednost i predstavljaju važan sastavni deo kvalitetne ishrane. I sve tri namirnice u potpunosti objedinjuju za jednim stolom najrazličitije kulture, običaje i tradicije.

Antipasti povrće

Vreme pripreme:

35–40 minuta + najmanje 3 sata za mariniranje

Za 4 porcije

Za povrće

2 žute paprike (po 200 g) | na trake

2 crvene paprike (po 200 g) | na trake

1 patlidžan (od 200 g) | na kolutove

2 tikvice (po 200 g) | na kolutove

500 g šampinjona

Za marinadu

6 kašika maslinovog ulja

4 kašike vinskog sirćeta

4 kašike suvog belog vina

1 čen belog luka, seckan

So

Biber

1 prstohvat šećera

2 kašike provansalskog začinskog bilja |
sitno seckano

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

Papriku, patlidžan, tikvicu i šampinjone staviti u perforiranu posudu i kuvati.

Od maslinovog ulja, vinskog sirćeta, belog vina, belog luka, soli, bibera, šećera i začinskog bilja napraviti marinadu.

Povrće sipati na pladanj, preliti marinadom i ostaviti najmanje 3 sata da odstoji.

Podešavanje

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 3–4 minuta

Prilozi & povrće

Crveni kupus sa jabukama

Vreme pripreme:

165 (95) minuta

Za 4 porcije

Sastojci

125 g crnog luka | seckan

50 g svinjske masti

700 g crvenog kupusa | na trake

150 ml soka od jabuke

50 ml vinskog sirćeta

1 lovorov list

3 karanfilića

25 g šećera

So

Biber

1 jabuka | na kockice

30 g brusnica

50 ml crvenog vina

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Staviti crni luk i svinjsku mast u neperforiranu posudu za kuvanje, poklopiti i dinstati prema koraku pripreme 1.

U luk dodati sok od jabuka, vinsko sirće, lovorov list, karanfiliće i šećer. Začiniti solju i biberom i kuvati dalje prema koraku pripreme 2.

Jabuku, brusnicu i crveno vino dodati ostalim sastojcima i kuvati do kraja prema koraku pripreme 3.

Prema ukusu začiniti solju, biberom i šećerom.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 4 (2) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 60 (30) minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 60 (30) minuta

Savet

Umesto brusnica koristiti ribizle.

Dim sum sa punjenjem pak-choi

Vreme pripreme:

75 minuta

Za 4 porcije

Za testo

200 g pšeničnog brašna, tip 405

1 prstohvat soli

100 ml vode

Za punjenje

800 g pak choi

1 veza mladog crnog luka (od 150 g) |
na sitne kolutiće

2 čena belog luka | u tankim listićima

20 g đumbira | rendano

50 g slanog indijskog oraha | seckano

4 kašike soja sosa

3 kašičice tamnog susamovog ulja

2 kašičice šumskog meda

2 kašičice soka od limete

So

Biber

Za razvijanje

1 kašika pšeničnog brašna, tip 405

Pribor

2 perforirane posude za kuvanje

Rende, fino

Priprema

Za testo dim suma umesiti pšenično brašno, so i vodu u glatko testo, oblikovati loptu i ostaviti pokriveno 30 minuta da odmori.

U međuvremenu očistiti pak choi i odvojiti na stranu 4 veća spoljna lista. Od ostatka pak choi ukloniti bela rebra i iseći listove na veoma tanke trake. Staviti pak choi, mladi luk i beli luk u perforiranu posudu i kuvati prema koraku pripreme 1.

Posle kuvanja pomešati đumbir i indijski orah sa povrćem i dobro začiniti soja sosom, uljem od susama, šumskim medom, sokom od limete, solju i biberom.

Podeliti testo na 12 porcija, svaku lopticu testa razviti na pšeničnom brašnu u veoma tanke krugove i prebaciti u kalup (Ø oko 14 cm). Na sredinu krugova od testa staviti oko 2 kašičice nadeva, preko njega preklopiti testo i zavrnuti ih u male torbice. 2 perforirane posude prekriti listovima pak choi, na jedan list staviti 3-4 dim suma i kuvati na pari prema koraku pripreme 2.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 5 (2) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 35–40 minuta

Prilozi & povrće

Komorač sa vinegretom od oraha

Vreme pripreme:

40 (30) minuta

Za 4 porcije

Za komorač

4 komorača (po 250 g) | samo glavica

150 ml suvog belog vina

50 ml suvog vermuta

100 ml supe od povrća

1 lovorov list

5 zrna bibera

Za vinegret

50 g oraha

1 jaje, srednje veličine

1 prstohvat soli

3 kašike maslinovog ulja

2 kašike orahovog ulja

1 kašika svetlog balzamiko sirćeta

1 kašičica senfa

1 kašika peršuna | seckan

1 kašika lista komorača | seckano

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Komorač iseći na četvrtine i odstraniti zadebljale delove. Staviti u neperforiranu posudu za kuvanje.

Od belog vina, vermuta i supe od povrća napraviti sok i dodati komoraču. Začiniti lovorovim listom i zrnima bibera i kuvati.

U tiganju prepržiti orahe i grubo iseći. Jaje tvrdo skuvati i iseći.

Od svih ostalih sastojaka napraviti vinegret i preliti komorač. Preko toga posuti orahe i jaje i toplo poslužiti.

Podšavanje

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 12–15 (6–8) minuta

Komorač s povrćem

Vreme pripreme:
50–55 (45) minuta
Za 4 porcije

Sastojci

2 komorača
2 šargarepe | u kolutovima debljine
½ cm
1 struk praziluka, mali | u kolutovima
debljine 1 cm
2 lisne drške celera rebraša | u komadi-
ma debljine ½ cm
1 kašičica soka od limuna
½ kašičice soli
½ kašičice šećera
2 glavice crnog luka | sitno seckan
2 kašike maslaca
Biber
150 g kisele pavlake

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje
Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Komorač iseći na četvrtine i klinasto odstraniti zadebljale delove. Listove komorača sitno iseckati i ostaviti sa strane za ukrašavanje.

Šargarepe, praziluk i celer rebraš staviti u perforiranu posudu za kuvanje a preko toga komorač.

Umutiti sok od limuna, soli i šećera i dodati preko komorača. Posudu za kuvanje staviti u rernu i ispod podmetnuti neperforiranu posudu za kuvanje za prihvatanje soka od povrća.

U šerpi dinstati crni luk na maslacu i naliti sa 150 ml soka od povrća. Začiniti solju i biberom. Uz mešanje dodati kiselu pavlaku. Servirati komorač sa povrćem i ukrasiti listovima komorača.

Podešavanje

Temperatura: 100 (120) °C
Vreme kuvanja: 10–12 (5–6) minuta

Prilozi & povrće

Sufle od povrća

Vreme pripreme:

85–90 (75–80) minuta

Za 4 porcije

Za smesu od karfiola

500 g karfiola | u cvetićima

4 jaja, srednje veličine

So

Biber

Muskatni oraščić

Za kalupe za sufle

1 kašika maslaca

Za sos

2 glavice luka šalot | sitno iseckana

20 g maslaca

20 g pšeničnog brašna, tip 405

20 ml suvog belog vina

100 ml fonda od povrća

100 g pavlake

Biber

Za garniranje

1 kašika peršuna | seckan

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Štapni mikser

4 mala kalupa za sufle

Rešetka

Priprema

Karfiol staviti u perforiranu posudu za kuvanje i kuvati prema koraku pripreme 1.

Ostaviti karfiol da se ohladi i štapnim mikserom napraviti pire. Odvojiti žumanca a belanca sačuvati za kasnije. Žumanca umutiti sa smesom od karfiola i začiniti solju, biberom u muskatnim oraščićem.

Žicom za mućenje čvrsto umutiti belanca i pomešati sa masom od karfiola.

Podmazati kalupe za sufle, sipati masu i peći prema koraku pripreme 2.

U šerpi na tihoj vatri dinstati luk šalot na maslacu. Dodati pšenično brašno i preliti belim vinom.

Sa fondom od povrća izmešati u glatku masu, dodati pavlaku i začiniti solju i biberom.

Sufle od povrća servirati na tanjiru, oko njega sipati sos i ukrasiti peršunom.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 14 (6) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 90 °C

Vreme kuvanja: 15–18 minuta

Saveti

- Umesto karfiola koristiti brokoli ili šargarepu.
- Kao zamenu za kalup za sufle koristiti šolje.

Njoke

Vreme pripreme:

70 (55) minuta

Za 4 porcije

Za njoke

600 g brašnog krompira, manji

50 g pšeničnog brašna, tip 405

50 g griza od durum pšenice

1 jaje, srednje veličine | samo žumance
1 kašičice soli

½ veze bosiljka (od 15 g) | listovi sitno
seckani

½ veze peršuna, glatka (od 30 g) | sit-
no seckana

5 grančica origana | listovi sitno seckani

50 g paradajza, osušenog i mariniranog
u ulju | napravljen u pire

1 kašičica paradajz pirea

30 g pšeničnog brašna, tip 405

Za obradu

1 kašika pšeničnog brašna, tip 405

Za kalup

1 kašika maslaca

Za maslac sa žalfijom

50 g maslaca

20 listića žalfije

So

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Presa za krompir

Cediljka

Priprema

Krompir oprati i u perforiranoj posudi za
kuvanje blago kuvati na pari prema ko-
raku pripreme 1.

Ostaviti kratko krompir da se ohladi,
oljuštiti i dok je još topao propasirati u
presi za krompir. Sa pšeničnim bra-
šnom, grizom od durum pšenice, žu-
mancetom i solju umesiti testo. Prepo-
loviti testo, jednu polovinu umesiti sa
začinskim biljem, drugu polovinu sa su-
šenim paradajzom i paradajz pirem. U
svaku polovinu testa umešati pšenično
brašno.

Na pobrašnjennoj površini od svake po-
lovine oblikovati valjak (dužine oko
60 cm) i iseći po 30 njoka. Sa malo po-
brašnenom viljuškom blago pritisnuti s
jedne strane.

Podmazati perforiranu posudu za kuva-
nje i kuvati prema koraku pripreme 2.

U tiganju rastopiti maslac. U tome krat-
ko propržiti listove žalfije, blago posoliti.

Uz njoke poslužiti maslac sa žalfijom.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme pripreme: 28 (15) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Prilozi & povrće

Humus

Vreme pripreme:

65 (30) minuta + 12 sati za natapanje

Za 4 porcije

Sastojci

200 g osušenih leblebija

2 čena belog luka | očišćena

½ kašičice mlevenog kima

3 kašike soka od limuna

4 kašike paste od susama (tahini)

¼ kašičice ljute mlevene paprike

1 kašičice soli

Biber

1 kašika maslinovog ulja

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Cediljka

Štapni mikser

Priprema

Očistiti leblebije i potopiti u dosta hladne vode da odstoje preko noći.

Leblebije zajedno sa vodom sipati u neperforiranu posudu za kuvanje, leblebije treba da budu prekrivene vodom. Dodati čenove belog luka, začiniti kimom i kuvati.

Leblebije procediti kroz cediljku, ostaviti 125 ml soka od kuvanja i sve to ostaviti da se prohladi.

Štapnim mikserom ispasirati leblebije sa sokom od kuvanja, sokom od limuna i tahinija. Dodavati toliko soka od kuvanja dok se ne dostigne željena konsistencija. Dobro začiniti mlevenom paprikom, solju, biberom i kimom.

Poprskati maslinovim uljem i poslužiti.

Podešavanje

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 50 (15) minuta

Savet

Humus će biti još ukusniji ako se spoljna svetla opna leblebije odstrani pre pasiranja.

Gratinirani krompir sa slaninom

Vreme pripreme:

50 minuta

Za 4 porcije

Za bekon slaninu sa crnim lukom

100 g bekon slanine | na režnjeve

1 glavica crnog luka | na trake

2 čena belog luka | na listiće

Za gratinirani krompir

500 g polukuvanog krompira | na kolutove debljine ½ cm

1 crvena paprika | na tanke trake

1 zelena paprika | na tanke trake

1 grančica ruzmarina | samo iglice, iščupane i sitno seckane

6 većih jaja

So

Biber

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Hrskavo ispeći bekon slaninu u tiganju i na kraju dodati beli luk. Tiganj staviti sa strane.

Podmazati neperforiranu posudu za kuvanje. U nju staviti krompir i bekon slaninu zajedno sa masnoćom za kuvanje, rasporediti i peći prema koraku pripreme 1.

Umutiti ruzmarin sa jajima, solju i biberom i zajedno sa paprikom dodati u smesu od krompira. Poklopiti posudu za kuvanje i zapeći prema koraku pripreme 2.

Gratinirano jelo isečeno da komade servirati toplo ili hladno.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 25 minuta

Prilozi & povrće

Knedle od krompira

Vreme pripreme:

105–110 minuta

Za 4 porcije

Za knedle od krompira

1 kg brašnog krompira

2 jaja, srednja veličina

So

Muskatni oraščić

50 g pšeničnog brašna, tip 405

50 g krompirovog skroba

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 15–18 minuta

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Presa za krompir

Priprema

Krompir oprati i u perforiranoj posudi za kuvanje kuvati na pari prema koraku pripreme 1.

Oljuštiti krompir dok je još vruć i propisirati u presi za krompir.

U testo od krompira dodati jaja i začiniti solju i muskatnim oraščićem. Umešati pšenično brašno i krompirov skrob.

Testo oblikovati u valjak, podeliti na 12 komada i oblikovati knedle.

Podmazati perforiranu posudu za kuvanje, staviti knedle i kuvati prema koraku pripreme 2.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 28–34 minuta

Pire od krompira

Vreme pripreme:

40–45 (30–35) minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 kg brašnog krompira | oljušten i

isečen na četvrtine

250 g pavlake

100 ml supe od povrća

20 g maslaca

So

Biber

Za garniranje

1 kašika peršuna | sitno seckan

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Neperforirana posuda za kuvanje

Presa za krompir

Priprema

Krompir staviti u perforiranu posudu za kuvanje. Pavlaku i supu od povrća u neperforiranoj posudi za kuvanje staviti ispod krompira i kuvati.

Krompir propasirati i glatko izmešati sa tečnošću od pavlake i supe od povrća. Umešati maslac i pire začiniti solju i biberom.

Posuti peršunom i poslužiti.

Podešavanje

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 15–17 (5–6) minuta

Savet

Umesto tečnosti kuvati 25 g sušenih, raskvašenih vrganja zajedno sa tom vodom. Zatim sitno iseckati pečurke i pomešati sa pireom.

Prilozi & povrće

Sufle od krompira

Vreme pripreme:

80–85 (75–80) minuta

Za 4 porcije

Sastojci

300 g brašnatog krompira | na kockice

3 jaja, srednja veličina

30 g krasuljice | krupno seckana

150 g kisele pavlake

100 g zamrznutog graška

So

Biber

Muskatni oraščić

50 g rendanog parmezana

Za kalup

1 kašika maslaca

1 kašika gustina

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Presa za krompir

4 mala kalupa za sufle

Priprema

Krompir kuvati u perforiranoj posudi za kuvanje prema koraku pripreme 1.

Krompir propasirati u presi za krompir.

Odvajati žumanca a belanca sačuvati za kasnije. Izmešati žumanca, krasuljicu, kiselu pavlaku i grašak i začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem.

Umutiti čvrst sneg od belanaca pa umešati i njega.

Podmazati kalupe za sufle, posuti gustinom i sipati masu. Posuti rendanim parmezanom.

Kalupe za sufle staviti u posudu za kuvanje i kuvati prema koraku pripreme 2.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 9–10 (4–5) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 90 °C

Vreme kuvanja: 30–35 minuta

Savet

Kao zamenu za kalup za sufle koristiti šolje.

Rižoto od bundeve

Vreme pripreme:

30 minuta

Za 6 porcija

Sastojci

300 g pirinča za rižoto

60 g maslaca

2 čena belog luka | sitno seckana

1 manja glavica crnog luka | sitno seckana

70 ml belog vina

625 ml pileće supe

500 g očišćenje bundeve | na kockice veličine 1 cm

85 g parmske šunke (pršute) | sitno seckana

1 limun | samo kora

20 g svežeg origana | sitno seckano

75 g listova svežeg spanaća

50 g rendanog parmezana

70 g maskarponea

So

Biber

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

U neperforiranu posudu za kuvanje staviti pirinač za rižoto, maslac, beli luk, belo vino, pileću supu, bundevu, pršut i koru limuna. Pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja prema koraku pripreme 1.

U rižoto umešati spanać, parmezan i maskarpone.

Automatski program:

Dokuvati u skladu sa automatskim programom.

Manuelno:

Dokuvati prema koraku pripreme 2.

Pre serviranja začinite jelo po ukusu soli i biberom.

Podešavanje

Automatski program

Pirinač | Pirinač okruglog zrna | Rižoto sa bundevom

Trajanje programa: 20 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 19 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 1 minuta

Prilozi & povrće

Salata od sočiva

Vreme pripreme:

25 minuta

Za 6 porcija

Za salatu

1 glavica crnog luka | seckana
180 g šargarepe | na uske trake dužine
5 cm
50 g kajsija, sušenih | usitnjenih
200 g sočiva, crveno
1 mahuna kardamona
1 lovorov list
1 štapić cimeta
2–3 vrha noža korijandera, mleven
So
Biber
300 ml supe od povrća

Za dresing

150 g prirodnog jogurta, 3,5 % masno-
će
2 kašičice maslinovog ulja
1 kašičice soka od limete
Biber
2 kašičice meda
½ glavice zelene salate (po 350 g) | na
sitne trake

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

U neperforiranoj posudi za kuvanje po-
mešati crni luk, šargarepu i kajsije. Do-
dati začinsko bilje, posoliti i pobiberiti,
preliti supom od povrća i kuvati na pari.

Umutiti prirodni jogurt sa maslinovim
uljem i sokom od limete i začiniti solju,
biberom i medom.

Ostaviti salatu od sočiva da se prohladi,
odstraniti mahunu kardamona, lovorov
list i štapić cimeta.

Umešati zelenu salatu i dok je još vruće
poprskati dresingom.

Podešavanje

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 10–12 minuta

Šargarepa sa glaziranim lukom šalot

Vreme pripreme:

25 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

500 g šargarepe | u kolutovima

4 luka šalot | oljušten i isečen napola

2 kašike maslaca

So

Biber

1 kašika peršuna | seckan

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Šargarepe staviti u perforiranu posudu za kuvanje.

Staviti luk šalot sa maslacem u neperforiranu posudu za kuvanje i poklopiti. Kuvati istovremeno obe posude za kuvanje.

Luku šalot dodati šargarepu, posoliti i pobiberiti.

Posuti peršunom i poslužiti.

Podešavanje

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 6 (3) minuta

Prilozi & povrće

Pilav

Vreme pripreme:

35 (20) minuta

Za 6 porcija

Sastojci

4 luka šalot | sitno iseckana

2 čena belog luka | iseckana

200 g šargarepe | u tankim kolotovima

1 crvena čili paprika, | na kolutiće

3 mahune kardamona

1 lovorov list

250 g bulgura

So

600 ml supe od povrća

3 kašike maslaca

2 ravne kašike peršuna | seckan

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Luk šalot, beli luk, šargarepe i čili papriku staviti u neperforiranu posudu za kuvanje.

Blago pritisnuti mahune kardamona, listove lovora i bulgur dodati drugim sastojcima u posudi za kuvanje, preliterati supom od povrća i kuvati.

Ukloniti začine iz pilava, rastresti viljuškom.

Umešati maslac i peršun i poslužiti vruće.

Podešavanje

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 20 (6) minuta

Knedle sa kvascem i pečurkama, sa sosom od bundeve

Vreme pripreme:

60 minuta

Za 4 porcije

Za knedle

20 g svežeg kvasca

150 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

300 g pšeničnog brašna, tip 405

1 prstohvat šećera

1 kašičice soli

1 jaje, srednje veličine | samo žumance

30 g mekog maslaca

Za smesu od pečuraka

400 g šampinjona | sitno seckanih

2 kašike maslaca

1 manja glavica crnog luka | seckana

So

Biber

Muskatni oraščić

15 g peršuna | seckan

Za sos od bundeve

1 hokaido bundeva (od 1 kg)

1 manja glavica crnog luka | seckana

150 ml soka od jabuke

150 ml supe od povrća

250 ml tečnosti od kuvanja

Za obradu

2 kašike pšeničnog brašna, tip 405

Za kalup

1 kašika maslaca

Za bolji ukus

100 g pavlake (crème fraîche)

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Perforirana posuda za kuvanje

Cediljka, fina

Štapni mikser

Priprema

U činiju prosejati pšenično brašno, dodati maslac i so. Rastvoriti kvasac u mleku i dodati smesi. Dodati šećer, žumance i maslac i mesiti oko 7 minuta dok testo ne postane glatko. Od testa napraviti loptu. Činiju sa testom staviti u renu i ostaviti da naraste prema koraku pripreme 1.

Za smesu od pečuraka prodinstati šampinjone na vrućem maslacu dok tečnost potpuno ne ispari. Pri kraju dinstanju dodati crni luk, dobro začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem, dodati dve trećine peršuna i ostaviti sve da se ohladi.

Očistiti bundevu, prepoloviti i odstraniti semenke i vlakna. Bundevu iseći na kockice i zajedno sa crnim lukom, sokom od jabuke i supe od povrća staviti u neperforiranu posudu za kuvanje. Začiniti solju i biberom. Posudu za kuvanje staviti u gornji deo rerne.

Pobrašniti radnu površinu. Kvasno testo podeliti na 8 porcija i oblikovati loptice. Kuglice stisnuti i razviti u lepinjice promera 13 cm. Na svaki komad testa staviti 1 punu kašiku mase od pečuraka i oblikovati lopticu. Poklopiti i ostaviti još 15 minuta da narasta.

Podmazati perforiranu posudu za kuvanje i u nju staviti loptice. Tu posudu staviti ispod posude sa smesom od bundeve i sve zajedno u renu i kuvati prema koraku pripreme 2.

Ocediti bundevu, pri tom sačuvati tečnost. Bundevu sa tečnošću od kuvanja fino propasirati štapnim mikserom i obogatiti pavlakom. Začiniti i prema potrebi dodati još soka od kuvanja.

Sos od bundeve servirati uz knedle sa pečurkama, garnirati sa ostalim pečurkama i peršunom.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 40 °C

Vreme kuvanja: 20 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 20 minuta

Palenta na švajcarski način

Vreme pripreme:

15-35 minuta

Za 1 porcelanski kalup, zapremine 2 litra

Sastojci

500 ml pilećeg fonda

500 ml mleka, 3,5 % masnoće

2 kašičice soli

1 vrh noža bibera

20 g maslaca

250 g palente (fina, srednja, krupna)

Pribor

Porcelanski kalup, 2 litra

Rešetka

Priprema

Sipati pileći fond, mleko, so, biber i maslac u porcelanski kalup. Porcelanski kalup staviti na rešetku u rerni. Pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja prema koraku pripreme 1.

Automatski program:

Prema protoku programa palentu umešati u tečnost i mešati u skladu sa protokom programa.

Manuelno:

palentu polako mešajući sipati u tečnost i dalje kuvati prema koraku pripreme 2.

Posle pola vremena kuvanja promešati i kuvati do kraja.

Na kraju još jednom dobro promešati palentu.

Podešavanje

Automatski program

Žitarice | Palenta na švajcarski način |

Palenta, fina / srednje / krupno /

Trajanje programa zavisno od odabrane vrste palente:

7 / 23 / 29 minuta (fina / srednja / krupna)

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja:

Palenta fina: 4 minuta

Palenta srednja: 20 minuta

Palenta krupna: 26 minuta

Savet

Umesto pilećeg fonda koristiti vodu.

Prilozi & povrće

Rolnice od tikvica sa ovčijim sirom

Vreme pripreme:

35–40 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 tikvica (od 200 g)

200 g ovčijeg sira

So

Biber

1 kašika maslinovog ulja

Pribor

Perforirana posuda za kvanje

Priprema

Tikvice iseći uzduž na tanke trake i staviti u perforiranu posudu za kvanje i kuvati prema koraku pripreme 1.

Ovčiji sir iseći na trake širine 2 cm i začiniti solju i biberom.

Tikvice izvaditi iz posude za kvanje.

Ovčiji sir obmotati tikvicama, posoliti i pobiberiti. Nakapati maslinovim uljem i staviti u perforiranu posudu za kvanje i kuvati prema koraku pripreme 2.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 °C

Vreme kvanja: 1 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kvanja: 3 minuta

Dinstani krastavci

Vreme pripreme:

55–60 (50–55) minuta

Za 4 porcije

Sastojci

2 glavice crnog luka | sitno seckan

200 g mesnate slanine | na kockice

6 krastavaca za dinstanje (po 500 g)

400 g kisele pavlake

1 kašika mirođije | seckane

1 prstohvat šećera

So

Biber

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Crni luk i slaninu staviti u perforiranu posudu za kuvanje, poklopiti i dinstati prema koraku pripreme 1.

Krastavce oljuštiti, iseći napola, kašikom izvaditi semenke i iseći na tanke kolutove. U slaninu i luk dodati krastavce i pavlaku.

Začiniti mirođijom, solju i biberom i kuvati prema koraku pripreme 2.

Nakon kuvanja, prema potrebi još posoliti i pobiberiti i poslužiti.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 4 (2) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 15–20 minuta

Savet

Umesto krastavaca za dinstanje koristiti i krastavce za salatu.

Prilozi & povrće

Knedle od zemički

Vreme pripreme:

110–115 minuta

Za 4 porcije

Za knedle od zemički

8 zemički | na kocke veličine ½ cm

500 ml mleka, 3,5 % masnoće

1 glavica crnog luka | seckan

20 g maslaca

2 jaja, srednja veličina

1 kašika peršuna | seckan

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 4 (2) minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 15–18 minuta

Za podmazivanje

Maslac

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

Mleko zagrejati u neperforiranoj posudi za kuvanje prema koraku pripreme 1.

Zemičke preliteri mlekom i ostaviti pola sata da ogreznu.

Crni luk sa maslacem staviti u neperforiranu posudu za kuvanje, pokriti aluminijumskom folijom i dinstati prema koraku pripreme 2.

U posudu sa zemičkama dodati izdinstan crni luk, jaja i peršun i pomešati.

Nakvašenim rukama od testa oblikovati 12 knedli od zemički, podmazati perforiranu posudu za kuvanje, staviti knedle unutra i kuvati prema koraku pripreme 3.

Podešavanje

Korak pripreme 1

95 °C; 2–3 minuta

Paradajz na grčki način

Vreme pripreme:

25-30 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

4 paradajza | poprečno isečen na pola

2 čena belog luka | sitno iseckana

So

Biber

4 stabljike bosiljka | sitno iseckane

100 g ovčijeg sira | na manje kocke

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

Paradajz sa isečenom stranom nagore staviti u perforiranu posudu za kuvanje.

Beli luk naneti na površinu paradajza. Začiniti solju i biberom.

Bosiljak rasporediti po polutkama paradajza.

Ovčiji sir staviti na paradajz i kuvati.

Podešavanje

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 3–4 minuta

Prilozi & povrće

Punjeni čamci od tikvica

Vreme pripreme:

40 minuta

Za 4 porcije

Za punjenje

1 glavica crvenog luka | seckana

1 čen belog luka, seckan

½ šiljata crvena paprika (od 80 g) | sitno seckana

40 g crnih maslina bez koštica | seckanih

75 g zelenih maslina bez koštica | seckanih

150 g feta sira | usitnjen

6 grančica timijana | otkidani listići

100 g kisele pavlake

Biber

2 kašičice soka od limuna

Za tikvice

4 tikvice (od po 320 g)

So

Za garniranje

1 kašika peršuna | seckan

2 grančice timijana | otkidani listići

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

Crni luk, beli luk, šiljatu papriku, masline, feta sir i timijan pomešati sa pavlakom. Začiniti biberom i sokom od limuna.

Neoljuštene tikvice prepолоviti uzduž i izdubiti kašičicom. Blago posoliti čamce od tikvica, napuniti masom od feta sira, staviti i perforiranu posudu za kuvanje i kuvati.

Garnirati peršunom i timijanom i poslužiti.

Podešavanje

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 10–12 minuta

Savet

Umesto tikvica koristiti šiljatu papriku.

Jela od ribe su melem za telo i dušu: morska riba sa bogatim sadržajem joda, vitamina i belančevina velike vrednosti, kao i omega-3 masnim kiselinama koje pomažu zdravlju doprinosi telesnoj formi i poboljšava sposobnost koncentracije, moć pamćenja i raspoloženje. Kao hrana sa malo kalorija, raznolika i rafinirana, jela od ribe dobijaju komplimente sa svih strana. Kod toliko užitka raduje nas da čujemo da nemačko društvo za ishranu preporučuje dva obroka sa ribom nedeljno.

Riba

Orada s povrćem

Vreme pripreme:

50 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 pomorandža, neobrađena

2 čena belog leka | izgnječena

1 veza bosiljka (od 30 g) | listovi sitno seckani

3 kašike maslinovog ulja

So

Biber

250 g tikvica | isečena na tanke štapiće dužine 5 cm

250 g celera rebraša | na tanke štapiće dužine 5 cm

400 g šargarepe | na tanke štapiće dužine 5 cm

4 orade (po 450 g), očišćene

Pribor

2 perforirane posude za kuvanje

Priprema

Pomorandže oprati toplom vodom, obrisati, fino ostrugati koru i iscediti sok. Pomešati beli luk sa bosiljkom, korom od pomorandže, 3–4 kašike soka od pomorandže, maslinovim uljem, soli i biderom.

Tikvicu, celer rebraš i šargarepe rasporediti u 2 perforirane posude za kuvanje, blago posoliti i pobiberiti.

U stomak orade nakapati po 1 kašiku sosa od bosiljka i spolja posoliti. Orade staviti na povrće i kuvati.

Orade i povrće servirati sa preostalim sosom od bosiljka.

Podešavanje

Temperatura: 90 °C

Vreme kuvanja: 25–30 minuta

Riblji kari sa breskvom

Vreme pripreme:

50–55 minuta

Za 4 porcije

Za ribu

400 g somovine, očišćene | iseckane na kocke

3 kašike soja sosa

1 kašika soka od limete

So

Biber

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Za kari

10 g đumbira | fino rendan

1 čen belog luka | sitno iseckan

1 čili paprika | očišćena od semenki i sitno seckana

2 kašike kokosovog brašna

200 ml kokosovog mleka

2 kašike karija

1 veza mladog crnog luka (od 150 g) | na kolutiće

2 zrele breskve | oljuštene | na kockice

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Somovinu začiniti soja sosem, sokom od limete, solju i biberom.

Sve sastojke osim mladog luka i breskve staviti neperforiranu posudu za kuvanje i kuvati prema koraku pripreme 1.

Ostalim sastojcima dodati mladi crni luk i breskve i sve zajedno kuvati prema koraku pripreme 2.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Riba

Pastrmka u belom vinu

Vreme pripreme:

35–40 minuta

Za 4 porcije

4 pastrmke, u komadu (po 250 g), očišćene

450 ml suvog belog vina

150 ml svetlog balzamiko sirćeta

150 ml vode

1 neprskan limun | kora

120 g šargarepe | u kolutovima

So

Biber

4 grančice peršuna

4 grančice timijana

1 kašike crnog bibera u zrnu

7 karanfilića

Za garniranje

75 g maslaca

1 netretiran limun | u kolutovima

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Pastrmke staviti u neperforiranu posudu za kuvanje, preko njih rasporediti belo vino, balzamiko sirće, vodu, koru od limuna, šargarepu, bilje i začine i kuvati.

Nakon kuvanja zagrejati maslac sa 6 kašika sokom od kuvanja, time prelići pastrmke i garnirati sa kolutovima limuna.

Podešavanje

Temperatura: 90 °C

Vreme kuvanja: 12–15 minuta

Losos sa prazilukom i sosom od belog vina

Vreme pripreme:

45 (40) minuta

Za 4 porcije

Za losos sa prazilukom

2 struka praziluka (po 200 g) | u tankim kolutićima

2 glavice luka šalot

1 kašika maslaca

500 g fileta lososa, očišćeno

So

Biber

Podšavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 4 (2) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 6 minuta

Za sos od belog vina

125 ml suvog belog vina

4 kašike soka od ribe

30 g maslaca | hladan

Za garniranje

1 kašika mirođije | seckane

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Staviti praziluk i luk šalot sa maslacem u neperforiranu posudu za kuvanje, poklopiti i kuvati prema koraku pripreme 1.

File lososa iseći na 4 porcije i staviti na praziluk i luk šalot. Začiniti solju i biberom i kuvati prema koraku pripreme 2.

U šerpi zagrejati belo vino sa sokom od ribe, staviti maslac u listićima i začiniti solju i biberom i dodati filetima lososa sa prazilukom.

Ukrasiti sa mirođijom i poslužiti.

Riba

Školjke u sosu

Vreme pripreme:

40 minuta

Za 4 porcije

Za sos

2 glavice luka šalot | sitno iseckana
3 čena belog luka | sitno seckana
1 veći paradajz | isečenog na kockice
125 ml belog vina
350 ml pasiranog paradajza
180 g bekon slanine | na režnjeve
1 prstohvat šafrana
1 par kapi tabaska
1 limun | velika kriška
3 stabljike peršuna
6 grančice timijana

Za školjke

700 g očišćenih školjki
So
Zrna crnog bibera | sveže mleveni

Za garniranje

2 kašike peršuna | seckan

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje
Kuhinjski konac

Priprema

Luk šalot, beli luk, paradajz, belo vino, pasirani paradajz, slaninu, šafran, tabasko i krišku limuna stavite u neperforiranu posudu za pečenje.

Pomešati peršun i timijan i dodati u sud i poklopiti posudu za kuvanje. Pokrenuti automatski program ili kuvati uz manualna podešavanja prema koraku pripreme 1.

Automatski program:

Prema protoku programa školjke staviti u sos i otklopljeno dalje kuvati.

Manuelno:

prema koraku pripreme 2 školjke staviti u sos i otklopljeno dalje kuvati.

Izvaditi začinsko bilje, iscediti limun, začiniti jelo solju i biberom.

Servirati garnirano peršunom.

Podešavanje

Automatski program

Školjke | Školjke u sosu
Trajanje programa: 30 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1
Način rada: Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja: 25 minuta

Korak pripreme 2
Način rada: Priprema na pari
Temperatura: 100 °C
Vreme kuvanja: 5 minuta

Grdobina sa sosom od vrganja

Vreme pripreme:

45 (40) minuta + 12 sati za natapanje

Za 4 porcije

Sastojci

30 g sušenih vrganja

100 g luka šalot | sitno iseckan

20 g maslaca

4 fileta grdobine (po 150 g) | bez kože

1 limun | samo sok

150 ml supe od povrća

2 kašike suvog belog vina

150 g kisele pavlake

50 g pavlake

So

Biber

Pribor

2 neperforirane posude za kuvanje

Priprema

Vrganje staviti preko noći da ogreznu, zatim ocediti i sitno iseckati.

Staviti luk šalot sa maslacem u neperforiranu posudu za kuvanje, poklopiti i dinstati prema koraku pripreme 1.

Dodati vrganje i ostaviti da stoje 2 minuta.

Grdobinu kapati sokom od limuna. Sa supom od povrća i belim vinom dodati u još jednu posudu za kuvanje i kuvati prema koraku pripreme 2. Grdobinu staviti da ostane topla.

Na zoni za kuvanje pripremiti sos od soka od kuvanja, luka šalot, kisele i slatke pavlake. Posoliti i pobiberiti i preliti grdobinu.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 4 (2) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 90 °C

Vreme kuvanja: 8–10 minuta

Riba

Tuna na pirinču sa paradajzom

Vreme pripreme:

55 (105) minuta + 4 sata za mariniranje

Za 4 porcije

Za marinadu

1 veza majčine dušice (od 30 g)

2 čena belog luka

2 glavice luka šalot

80 ml maslinovog ulja

5 zrna crnog bibera

Za tunu

4 komada tunjevine (po 125 g), očišćena

Za pirinač sa paradajzom

500 g paradajza

200 g pirinča dugog zrna

1 kašičica zrna senfa

250 ml fonda od povrća

1 kašike paradajz pirea

So

Biber

100 g zamrznutog graška

Za garniranje

5 stabljika bosiljka | sitno iseckane

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Otkinuti listiće sa grančica majčine dušice. Nekoliko listića ostaviti sa strane za garniranje. Očistiti beli luk i luk šalot, sitno iseckati zajedno sa majčinom dušicom i izmešati sa maslinovim uljem i biberom u zrnju.

Tunu staviti u marinadu i poklopljeno marinirati 4 sata u frižideru.

Paradajz krstasto zaseći, staviti u posudu za kuvanje i kuvati na pari prema koraku pripreme 1.

Paradajz kratko prohladiti, oljuštiti i iseći na kockice.

U neperforiranu posudu za kuvanje staviti pirinač dugog zrna, zrna senfa i fond od povrća sa paradajz pireom, posoliti i pobiberiti i kuvati prema koraku pripreme 2.

U pirinač umešati paradajz i grašak, na to staviti komade tune, malo posoliti, sve to nakapati marinadom i kuvati prema koraku pripreme 3.

Preko toga posuti majčinu dušicu i bosiljak i poslužiti.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 95 °C

Vreme kuvanja: 1 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 12 (6) minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Jela od mesa u Miele parnoj rerni su naročito meka, sočna i ukusna, a pored toga garantovano uspeavaju. Hranljive materije - kvalitetni proteini, vitamini i minerali u živinskom mesu, B vitamini u svinjskom mesu i visok sadržaj u goveđem mesu - ostaju u velikoj meri sačuvane. Prilikom pripreme mesa na pari nastaje ekstrakt od mesa i masnoće koji je izuzetno dobar za pravljenje umaka. Ako želite da porumene, komade mesa treba da zapečete na zoni za kuvanje i dokuvate na pari.

Meso

Ćufte sa kineskim kupusom

Vreme pripreme:

40 minuta

Za 4 porcije

Za ćufte

15 g đumbira | izgnječenog

2 čena belog leka | izgnječena

750 g svinjskog mlevenog mesa

1 kašičica kineske mešavine 5 začina

½ kašičice mlevenog cimeta

2 kašike soja sosa

So

Za kineski kupus

100 g šargarepe | na fine štapiće

1 kineski kupus (od 750 g) | razdvojen na istove

200 g kineski rezanci s jajima (mie rezanci s jajima)

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Neperforirana posuda za kuvanje

Cediljka

Priprema

Umešati đumbir i beli luk sa mlevenim mesom, kineskom mešavinom 5 začina, cimetom i soja sosom, posoliti i od toga oblikovati 32 ćufte.

Šargarepu i kineski kupus rasporediti u perforiranoj posudi za kuvanje, na to staviti ćufte i kuvati prema koraku pripreme 1.

Kineska rezanca s jajima sa solju staviti u neperforiranu posudu za kuvanje. Naliti toliko vode da rezanca budu potopljena. Staviti u rernu uz ćufte i kuvati prema koraku pripreme 2.

Kineska rezanca procediti kroz cediljku. Sipati u činije sa kineskim kupusom, šargarepom i ćuftama i poslužiti.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 6–7 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 6–7 minuta

File od pilećih prsa sa sušenim paradajzom

Vreme pripreme:

35–40 minuta

Za 4 porcije

Za file od pilećih grudi

4 fileta od pilećih grudi (od po 150 g),
očišćeni

So

Podšavanje

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 8 minuta

Za punjenje od mladog sira

75 g mladog punomasnog sira

30 g slatke pavlake (crème fraîche)

15 g bosiljka

15 g origana

So

Biber

Korijander

50 g paradajza, osušenog i mariniranog
u ulju

Pribor

Cediljka

Perforirana posuda za kuvanje

4 drvena ražnjića

Priprema

Na filetima od pilećih prsa bočno zaseći
otvor i posoliti.

Pomešati mladi sir, slatku pavlaku, bo-
siljak i origano i začiniti solju, biberom i
korijanderom.

Paradajz dobro ocediti u cediljci, sitno
iseckati i umešati u punjenje od mladog
sira.

Smesom od mladog sira puniti filete od
pilećih grudi i prema potrebi zatvoriti dr-
venim ražnjićima.

Staviti u perforiranu posudu i kuvati.

Meso

Seckano pileće meso sa paprikom

Vreme pripreme:

55–60 minuta + 15 minuta za mariniranje

Za 4 porcije

Za seckano pileće meso

3 fileta od pilećih grudi (od po 150 g),
očišćeni

2 crvene paprike | na tanke trake

Za marinadu

3 kašike ulja

2 kašičice ljute mlevene paprike

3 kašičice karija

Za sos

100 g pavlake

100 g pavlake (crème fraîche)

So

Biber

Kari

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Filete pilećih grudi iseći na trake širine
1 cm. Papriku sa mesom staviti u ne-
perforiranu posudu za kuvanje.

Od ulja, mlevene paprike i karija napra-
viti marinadu i ostaviti meso u njoj da
odstoji 15 minuta.

Pomešati pavlaku i crème fraîche i zači-
niti solju i biberom. Time prelići meso i
povrće i kuvati.

Nakon kuvanja još jednom začiniti solju,
biberom i karijem.

Podešavanje

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 12–14 minuta

Teleći file sa začinskim biljem

Vreme pripreme:

55 (35) minuta

Za 4 porcije

Sastojci

600 g telećeg filea, očišćen

So

Biber pomešan sa korom i sokom od limuna

½ veze peršuna (od 30 g)

½ veze krasuljice (od 15 g)

½ veze bosiljka (od 15 g)

½ veze estragona (od 15 g)

2 kašičice kapra

100 ml suvog belog vina

100 ml supe od povrća

¼ netretiranog limuna | samo kora | rendano

100 g pavlake

1 kašika vode

1 kašika gustina

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Rende, fino

Cediljka

Priprema

Teleći file utrljati solju i biberom pomešan sa korom i sokom od limuna i staviti u neperforiranu posudu za kuvanje.

Začinsko bilje oprati, prosušiti, skinuti listiće i staviti sa strane. Stabljike začinskog bilja dodati s kaprom telećem fileu, preliti belim vinom i supom od povrća i kuvati.

U međuvremenu listiće začinskog bilja sitno iseckati i pomešati sa korom od limuna.

Nakon kuvanja izvaditi teleći file i ostaviti na toplom mestu. Sok od kuvanja procediti kroz cediljku u šerpu, dodati pavlaku i prokuvati. Krčkati oko 5 minuta, zatim začiniti. Pomešati gustin sa vodom i sosom i zgusnuti koliko treba.

Okrenuti teleći file u začinskom bilju sa korom od limuna.

Teleći file iseći i poslužiti sa sosom.

Podešavanje

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 25–30 (15) minuta

Meso

Sarme od svežeg kupusa

Vreme pripreme:

85 minuta

Za 4 porcije

Za kupus

1 glavica kupusa (od 1,2 kg)

Za punjenje

2 zemičke

1 glavica crnog luka | sitno seckana

30 g masla

450 g mlevenog mesa, pola junećeg,
pola svinjskog

1 jaje, srednje veličine

2 čena belog luka | sitno iseckana

So

Biber

Majoran

2 kašičice peršuna | seckan

Za povrće

4 luka šalot | sitno iseckana

2 čena belog luka | sitno iseckana

2 žute paprike (po 175 g), | seckane

2 crvene paprike (po 175 g), | seckane

100 g kisele pavlake

1 limun | samo sok

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Štapni mikser

Priprema

Glavicu kupusa izdubiti na korenu i blanširati u neperforiranoj posudi za kuvanje u skladu sa podešavanjem.

Skinuti spoljne listove i položiti ih na radnu površinu.

Za punjenje raskvasiti zemičke u vodi, dobro iscediti i propasirati.

Crni luk propržiti na maslu.

Dobro izmešati mleveno meso, jaje, beli luk, začine, peršun i crni luk.

Poravnati listove kupusa i na njima raspodeliti punjenje. Listove kupusa bočno preklopiti i umotati.

Luk šalot, beli luk i papriku staviti u neperforiranu posudu za kuvanje, sarme sa preklpom nadole ređati po povrću i pokrenuti automatski program ili kuvati u skladu sa manuelnim podešavanjem.

Sarme izvaditi iz neperforirane posude za kuvanje i staviti na toplo mesto.

U povrće dodati kiselu pavlaku sok od limuna, isparirati štapnim mikserom i posoliti.

Automatski program i manuelno:
Sarme staviti u sos od paprike i kuvati do kraja prema koraku pripreme.

Podešavanje

Automatski program i manuelno

Blanširanje kupusa

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Trajanje: 10-15 minuta

Podešavanje

Automatski program

Kuvanje sarmica

Meso | Govedina | Sarmica

Trajanje programa: 30 minuta

Manuelno

Kuvanje sarmica

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 30 minuta

Automatski program i manuelno

Dokuvavanje

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Meso

Dinstana jagnjetina sa suvim šljivama

Vreme pripreme:

100 (70) minuta

Za 4 porcije

Za jagnjetinu

800 g očišćenog jagnječeg mesa (but) | na kočke

Za pečenje

4 kašike masla

Za jagnjeći fond

3 glavice crvenog luka | na kriške

So

½ kašičice mlevenog cimeta

½ kašičice mlevenog kima

½ kašičice mlevenog korijandera

½ kašičice mlevenog kajenskog bibera

150 ml jagnječeg fonda

3 lista lovora

Za suve šljive

600 g šargarepe | u kolotovima

1 netretiran limun | na osmine

250 g suvih šljiva

Za kuskus

200 g kuskusa

Za jogurt sa susamom

30 g susama

2 čena belog leka | izgnječena

300 g prirodnog jogurta, 3,5 % masnoće

Za garniranje

2 grančice svežeg korijandera

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

U tiganju zagrejati maslo i sa svih strana brzo zapeći jagnjetinu.

Jagnjeće meso staviti u neperforiranu posudu za kuvanje, začiniti solju, cimetom, kimom, korijanderom i kajansim biberom. Uliti jagnjeći fond, dodati listove lovora i kuvati jagnjetinu prema koraku pripreme 1.

Za jogurt sa susamom ostaviti sa strane malo soka od limuna.

Nakon kuvanja u jagnjetinu dodati šargarepe i limun i kuvati prema koraku pripreme 2.

Nakon toga dodati kuskus i prema koraku pripreme 3 kuvati dalje.

U međuvremenu blago propržiti susam u tiganju bez masnoće. Pomešati beli luk sa prirodnim jogurtom i susamom i začiniti solju i sokom limuna.

Nakon kuvanja izvaditi listove lovora, posoliti i začiniti, ukrasiti grančicama korijandera i poslužiti sa jogurtom sa susamom.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 35 (17) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 20 (8) minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 5 (2) minuta

Jagnjeća leđa sa boranijom

Vreme pripreme:

50 minuta

Za 4 porcije

Za boraniju

750 g zelene boranije

1 veza čubara (od 30 g)

1 glavica crvenog luka | sitno seckana

So

30 g maslaca

100 ml jagnječeg fonda

250 g čeri paradajza

Za jagnjeća leđa

4 komada jagnjećih leđa (po 150 g), očišćena

2 čena belog leka | izgnječena

Biber

Za pečenje

3 kašike maslinovog ulja

Za fond od pečenja

4 kašike balzamiko sirćeta

100 ml jagnječeg fonda

Za vezivanje

1 kašika vode

1 kašika gustina

Za doterivanje ukusa

1 prstohvat šećera

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Boraniju sa čubarom i lukom staviti u neperforiranu posudu za kuvanje i posoliti. Preko toga rasporediti komadiće maslaca, zaliti jagnječim fondom i kuvati prema koraku pripreme 1.

Jagnjeća leđa utrljati belim lukom, solju i biberom. U tiganju zagrejati maslinovo ulje i kratko zapeći jagnjeća leđa sa svih strana. Izvaditi jagnjeća leđa iz tiganja. U sok od pečenja sipati balzamiko sirće i jagnjeći fond.

U boraniju dodati jagnjeća leđa i čeri paradajz, nakapati sok od pečenja i kuvati prema koraku pripreme 2.

Tečnost od boranije sipati u šerpu i prokuvati. Začiniti balzamiko sirćetom, solju, biberom i šećerom, pomešati gustin sa vodom i time blago zgusnuti sos.

Poslužiti sa jagnječim leđima i boranijom.

Podšavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 8–10 minuta

Meso

Punjena ćureća prsa

Vreme pripreme:

120 (90) minuta

Za 6 porcija

Za smesu od kajsija

1 glavica crnog luka | seckana

120 g sušenih kajsija | na kockice

1 kašika maslaca

50 ml suvog šerija

So

Kajenski biber

Za ćureća prsa

1 očišćena ćureća prsa (od 1,5 kg)

Za povrće

1 kg šargarepe | u debljim kolotovima

2 veze mladog crnog luka (od 150 g) |

na kolutiće

Biber

Za punjenje

100 g mladog punomasnog sira

1 kašičica meda

100 g bekon slanine, u režnjevima

Za pečenje

3 kašike suncokretovog ulja

Za fond od pečenja

100 ml suvog šerija

100 ml pileće supe

100 g pavlake

30 ml suvog šerija

1 kašika vode

1 kašika gustina

Pribor

2 neperforirane posude za kuvanje

Providna folija

Kuhinjski konac

Tučak za meso

Priprema

Luk i kajsije pomešati sa maslacem, šerijem, solju i kajenskim biberom u neperforiranoj posudi i kuvati i kuvati prema koraku pripreme 1.

Ćureća prsa iseći tako da se dobije što veći tanki mesni odrezak. Uz pomoć tučka za meso još više stanjiti između dve folije, posoliti i pobiberiti.

Šargarepe i mladi crni luk staviti i neperforiranu posudu za kuvanje, posoliti i pobiberiti.

Masu od kajsija ostaviti da se malo prohladi, pomešati sa mladim sirom i začiniti solju, kajenskim biberom i medom. Premazati time meso i obložiti režnjevima slanine. Meso uviti, uvezati kuhinjskim koncem i brzo zapržiti u suncokretovom ulju sa svih strana.

Punjena ćureća prsa staviti na povrće u posudi za kuvanje. U sok od pečenja sipati šeri i pileću supu, preliti povrće i kuvati prema koraku pripreme 2.

Fond od pečenja sipati u šerpu, dodati pavlaku i prokuvati. Ostaviti da kuva 5 minuta, začiniti solju, biberom i šerijem. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 4 (2) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 80–90 (55–60) minuta

Meso

Goveđi file

Vreme pripreme:

40–90 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

450–650 g očišćenog goveđeg filea | komad ili medaljoni

3 kašike ulja

250 g kisele pavlake

70 g majoneza

3 kašičice rena

2 kašičice krupno mlevenog senfa

3–4 sušena paradajza | sitno seckana

So

Biber

1–2 manja bageta | presečena uzduž

Za garniranje

100 g rukole

Pribor

Kuhinjski konac

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Goveđi file (komad ili medaljoni) povežite koncem tako da se dobiju komadi iste debljine.

U tiganju zagrejati ulje i zapeći goveđi file (komad ili medaljo) da dobiju zlatno-smeđu boju, staviti u neperforiranu posudu i kuvati u skladu sa automatskim programom ili manuelnim podešavanjem.

Goveđi file (komad ili medaljone) posle kuvanja ostaviti da se prohladi 5–10 minuta. U međuvremenu pomešati kiselu pavlaku, majonez, ren, senf, paradajz, so i biber i time premazati polovine bageta.

Goveđi file (medaljone) iseći na tanke kolutove i staviti na male bagete. Garnirati rukolom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi file |

Komad / Medaljoni

Trajanje programa za komad: 60 minuta

Trajanje programa za medaljone: 20 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura za sve veličine mesa:

53 / 63 / 75 °C | Krvavo / medijum /

dobr pečeno

Vreme kuvanja:

Za komad: 70 / 60 / 50 minuta |

Krvavo / medijum / dobro pečeno

Za medaljone debljine 1 cm: 10 minuta

Za medaljone debljine 2 cm:

30 / 20 / 20 minuta |

Krvavo / medijum / dobro pečeno

Za medaljone debljine 3 cm:

40 / 30 / 30 minuta |

Krvavo / medijum / dobro pečeno

Savet

Stepen kuvanja zavisi od debljine komada mesa. Za tanje komade mesa se preporučuje da se prvo odaberete kraće trajanje kuvanja.

Poširani goveđi file sa povrćem

Vreme pripreme:

50 (45) minuta

Za 2 porcije

Za povrće

250 ml goveđe supe

200 g šargarepe | na zalogaje

200 g karfiola | u cvetićima

2 tikvice (po 200 g) | na zalogaje

8 glavica mladog crnog luka | bez zelene stabljike

100 g graška šećerca

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 4 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 4 (2) minuta

Za goveđi file

500 g očišćenog goveđeg filea

Peršuna | seckan

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

U neperforiranoj posudi kuvati goveđu supu sa šargarepom i karfiolom prema koraku pripreme 1.

Dodati tikvice, mladi luk i grašak šećerca i kuvati prema koraku pripreme 2.

Povrće izvaditi iz soka i staviti na toplo mesto.

Goveđi file iseći na kolutove debljine 1 cm i poširati u nastalom soku prema koraku pripreme 3.

Servirati meso sa povrćem i posuti peršun.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 8 (4) minuta

Meso

Goveđi haše

Vreme pripreme: 250 minuta

Za 8 porcija

Sastojci

30 g maslaca

3 kašike ulja

1,2 kg očišćenog goveđeg mesa | na kockice

So

Biber

500 g crnog luka, sitno iseckan

2 lista lovora

4 karanfilića

1 kašika smeđeg šećera

2 kašike pšeničnog brašna, tip 405

1,2 l goveđe supe

70 ml sirćeta

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

U tiganju zagrejati maslac. Čim počnu da se prave mehurići, doliti ulja i zagrejati ga.

Goveđe meso začiniti solju i biberom i propržiti sa svih strana.

Dodati crni luk, lovorov list, karanfiliće i šećer i pržiti još 3 minuta.

Goveđe meso pobrašniti i peći još 2–3 Minuten.

Dodati goveđu supu i sirće uz neprestano mešanje tako da se dobije glatki umak.

Goveđe meso staviti u neperforiranu posudu i kuvati.

Začiniti solju i biberom i servirati.

Podšavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Goveđi „Haše“

Trajanje programa: 180 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 180 minuta

Juneći složenac

Vreme pripreme:

150 minuta

Za 4 porcije

Za juneće meso

60 g pšeničnog brašna, tip 405

Biber | sveže mleven

1 kg junećeg mesa (plećka) | na manje kocke

3 kašike ulja

1 veća glavica crnog luka | u tankim kolotovima

1 veći struk praziluka | u tankim kolotovima

350 g šargarepe | na kockice

3 rebra celera | na kockice

250 g šampinjona | na četvrtine

2-3 grančice timijana

2 lista lovora

200 ml juneće supe

200 ml tamnog piva

2 kašike kečapa

Za knedle

100 g pšeničnog brašna, tip 405

3 g praška za pecivo

50 g masla

1 kašičica peršuna | seckan

½ kašike luka vlašca | seckan

So

Sveže mleveni biber

4-5 kašike vode | hladna

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Pšenično brašno začiniti biberom i u to me uvaljati juneće meso.

Zagrejati polovinu ulja u tiganju i u njemu propržite sa svih strana juneće meso u malim porcijama pa ga ostavite sa strane.

Drugu polovinu ulja zagrejati u tiganju i u njemu propržiti crni luk 3 minuta. Dodati praziluk, šargarepe i celer i pržiti još 5 minuta.

Dodati šampinjone, timijan i lovorov list.

Dodati juneće meso, govedu supu, tamno pivo i kečap, kratko zakuvati i sipati u neperforiranu posudu za kuvanje i poklopiti. Pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja prema koraku pripreme 1.

U međuvremenu staviti u činiju pšenično brašno i prašak za pecivo, dodati maslo, peršun i luk vlašac, začiniti solju i biberom i umešati vodu i od toga napraviti meko testo.

Testo podelite na 8 delova pa pobrašnjanim rukama oblikovati loptice.

Automatski program:

Prema protoku programa juneći složenac kratko promešati, dodati knedle i naliti malo soka i kuvati dalje.

Manuelno:

Kratko promešati juneći složenac, dodati knedle i naliti malo soka. Dokuvati prema koraku pripreme 2.

Meso

Podešavanje

Automatski program

Supa/Variva | Dinstana govedina

Trajanje programa: 120 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 90 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 30 minuta

Sirova kobasica

Vreme pripreme:
25 minuta

Sastojci

100-750 g sirove kobasice

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

Sirovu kobasicu staviti u perforiranu posudu i kuvati.

Podešavanje

Automatski program

Kobasičarski proizvodi | Sveža kobasica

Podešavanje odabrati u zavisnosti od

količine:

100-200 g

200-300 g

300-400 g

400-750 g

Trajanje programa: 10-20 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 95 °C

Vreme kuvanja: 10–20 minuta

Meso

Svinjski medaljoni sa povrćem sa šampinjonima i jabukom

Vreme pripreme:

60 minuta + 3 sata za mariniranje

Za 4 porcije

Za marinadu

1 glavica crvenog luka | seckana

4 kašike kalvadosa

2 kašičice srednje ljutog senfa

150 ml soka od jabuke

150 ml mesne supe

Biber, crni

Za svinjske medaljone

8 svinjskih medaljona (po 75 g)

Za povrće sa šampinjonima i jabukama

700 g manjih smeđih šampinjona

4 nakisele jabuke | u kriškama

Za pečenje

1 kašika masla

Za oplemenjivanje i vezivanje marinade

150 g pavlake

So

Sveže mleveni biber

1 kašika vode

1 kašika gustina

1 kašičica seckanog peršuna

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Cediljka

Priprema

Za marinadu pomešati luk sa kalvadosom, senfom, sokom od jabuke, mesnom supom i biberom. Svinjske medaljone staviti u marinadu, poklopiti i ostaviti da odstoje 3 sata u frižideru.

Šampinjone i jabuke rasporediti u neperforiranoj posudi za kuvanje.

Svinjske medaljone izvaditi iz marinade, staviti u cediljku da se dobro ocede.

U tiganju zagrejati maslo i u 2 porcije kratko propržiti svinjske medaljone sa obe strane.

U međuvremenu pomešati marinadu sa pavlakom, posoliti i preliteri povrće sa šampinjonima i jabukama. Na to staviti svinjske medaljone, preliteri sokom od pečenja, začiniti biberom i kuvati.

Nastali sos sipati u šerpu, svinjske medaljone i povrće sa šampinjonima i jabukama kratko staviti u renu da ostanu topli. Staviti sos da provri, pomešati gustin sa vodom i time blago zgusnuti sos i začiniti.

Servirati sa svinjskim medaljonima, povrćem sa šampinjonima i jabukama i peršunom.

Podešavanje

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 10–12 minuta

Tafelšpic sa umakom od jabuka i rena

Vreme pripreme:

155–165 (80–90) minuta

Za 4 porcije

Za tafelšpic

200 g šargarepe | na kockice

200 g koren celera | na kockice

50 g koren peršuna | na kockice

800 g očišćenog komada gornjeg dela

junećeg buta

2 kašičice soli

5 zrna bibera

2 lista lovora

Za povrće

250 g krompira, mali, tvrdi pri kuvanju | u ovalnim komadima

250 g mlade šargarepe | u ovalnim komadima

250 g kelerabe | u ovalnim komadima

Za sos

2 nakisele jabuke | krupno rendana

200 g kisele pavlake

1 veza luka vlašca (od 20 g) | u kolutićima

1 kašika rendanog rena

Biber

Pribor

2 neperforirane posude za kuvanje

Priprema

Šargarepe, koren celera i koren peršuna staviti zajedno sa junećim mesom, soli, biberom i lovorovim listom u neperforiranu posudu i kuvati prema koraku pripreme 1.

Po isteku vremena kuvanja uzeti 6 kašika soka od kuvanja, posudu sa junećim mesom ostaviti da stoji u rerni. Sok od kuvanja dodati u krompir, šargarepu i

kelerabu i staviti u neperforiranu posudu za kuvanje. Tu posudu staviti zajedno prvom posudom u rernu i kuvati prema koraku pripreme 2.

Jabuke pomešati sa kiselom pavlakom. U to dodati luk vlašac i ren. Začiniti soli i biberom.

Meso iseći poprečno od vlakana na tanke kolutove i servirati sa povrćem i umakom.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 110–120 (45–50) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 15 (8) minuta

Meso

Tafelšpic na bečki način

Vreme pripreme:

160 minuta

Za 10 porcija

Sastojci

2 kg očišćenog komada gornjeg dela

junećeg buta

2 glavice crnog luka | napola

1 veza zeleni | krupno seckana

15 g selena

7 zrna bibera

2 lista lovora

5 bobica kleke

So

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Juneće meso sa masnim delo nadole staviti u neperforiranu posudu za kuvanje.

Crni luk sa isečenim delom nadole zapeci u gvozdеноm tiganju bez masnoće na jakoj vatri.

U juneće meso staviti zelen, začinsko bilje, crni luk i začine i kuvati.

Juneće meso pre serviranja ostaviti da malo odmori.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Bečka kuvana govedina

Trajanje programa: 150 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 150 minuta

Tika masal sa pirinčem

Vreme pripreme:

60 minuta + 30 minuta za mariniranje

Za 4 porcije

Za pile

4 čena belog luka | sitno seckana
 2,5 cm đumbira | sitno seckan
 1 veća crvena čili paprika | sitno seckana
 2 kašičice mlevenog kima
 2 kašičice mlevenog korijandera
 1 kašičica kurkume
 1 kašičica mlevene paprike
 1 kašičica garama masale
 1 kašičice soli
 1½ kašika ulja
 100 g prirodnog jogurta
 500 g očišćenog filea od pilećih prsa | na kocke
 2 glavice crnog luka | na rebarca
 1 kašika ulja
 1 kašika maslaca
 1 konzerva seckanog paradajza (od 400 g)
 1 kašike paradajz pirea
 1 kašika čatnija od manga
 100 ml pavlake

Za pirinač

300 g basmati pirinča
 450 ml vode

Za garniranje

½ veza korijandera | seckan

Pribor

2 neperforirane posude za kuvanje
 Štapni mikser

Priprema

Štapnim mikserom napraviti pastu od belog luka, đumbira i čili paprike zajedno sa začinima, solju i uljem. Pomešati sa prirodnim jogurtom i u tome marinirati pileći file najmanje 30 minuta.

Crni luk dinstati na ulju i maslacu 10–12 minuta da bude staklast. Dodati pileći file i marinadu i pržiti još 3–4 na srednjoj temperaturi.

Dodati paradajz, paradajz pire, čatni od manga i pavlaku, kratko prokuvati, staviti u neperforiranu posudu i poklopiti. Pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja prema koraku pripreme 1.

Basmati pirinač staviti u neperforiranu posudu za kuvanje, naliti vodom.

Automatski program:

Prema protoku programa dodati basmati pirinač i dalje kuvati.

Manuelno:

Dodati basmati pirinač i kuvati do kraja prema koraku pripreme 2.

Garnirati sa korijanderom.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Živina | Piletina | Tikka Masala sa pirinčem

Trajanje programa: 30 minuta

Meso

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 15 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 15 minuta

Već i sam naziv govori o tome koliko je praktična njegova priprema: sve sastojke kuvati zajedno, i meso, povrće, krompir & drugo postaju ukusno, zasitno glavno jelo. Ova jednostavna priprema se pokazuje korisnom i kada se kuva z mnogo ljudi. U svemu tome variva su izuzetno raznovrsna, i ukusna su i kao vegetarijanska varijanta i isto tako sa mesom, kobasicom, ribom ili školjkama. U mnogim kulturama su variva - negde jaka i kalorična, negde fina - sastavni deo redovnog jelovnika.

Supe & variva

Varivo od boranije sa jagnjetinom

Vreme pripreme:

55–60 (45–50) minuta

Za 4 porcije

Sastojci

500 g očišćenog jagnječeg mesa | na kocke

2 kašike suncokretovog ulja

1 glavica crnog luka | seckana

200 ml supe od povrća

400 g čvrstog krompira | seckan

200 g zelene boranije | napola

3 šargarepe (po 60 g) | seckana

1 grančica ruzmarina | samo iglice, sitno seckan

300 ml supe od povrća

So

Biber

Za garniranje

2 mlada crna luka | na kolutiće

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Jagnjeće meso propržiti u tiganju sa suncokretovim uljem. Nakon kraćeg vremena dodati crni luk i propržiti. Naliti supu od povrća.

Jagnjeće meso sa sokom staviti u neperforiranu posudu za kuvanje. Dodati krompir, zelenu boraniju, šargarepu i ruzmarin i kuvati prema koraku pripreme 1.

Nakon kuvanja dodati preostalu supu od povrća, začiniti solju i biberom i dalje kuvati prema koraku pripreme 2.

Neposredno pre serviranja posuti mladim lukom.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 15 (7–8) minuta

Korak pripreme 1

Temperatura: 95 °C

Vreme kuvanja: 2 minuta

Savet

Umesto jagnječeg mesa koristiti juneće meso, ćufte od mlevenog mesa ili viršle.

Varivo sa ribom

Vreme pripreme:

35–40 minuta

Za 4 porcije

Za ribu

500 g očišćenog filea morskog grgeča

2 kašike soka od limuna

So

200 g šargarepe | na kockice

200 g graška

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 4 minuta

Za sos

100 g pavlake (crème fraîche)

100 g pavlake

2 kašike suvog belog vina

1 kašika gustina

Biber

Šećer

1 kašika mirođije | sitno seckana

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

File morskog grgeča utrljati sokom od limuna i posoliti.

Filete od morskog grgeča staviti u neperforiranu posudu za kuvanje. Ribi dodati šargarepu i grašak i kuvati prema koraku pripreme 1.

U međuvremenu od svih drugih sastojaka umutiti sos i p isteku vremena kuvanja prelići ga preko ribe i dalje kuvati prema koraku pripreme 2.

Začiniti solju i biberom i servirati.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 8 minuta

Supe & variva

Gulaš čorba

Vreme pripreme:

125 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

250 g čvrstog krompira

25 g masla

200 g crnog luka | sitno iseckan

250 g junećeg mesa (plećka) | na kocke veličine 1–1,5 cm

20 g pšeničnog brašna, tip 405

20 g paradajz pirea

So

Biber

20 g slatke mlevene paprike

3 čena belog luka | iseckana

1 kašika suvog majorana

1 vrh noža mlevenog kima

1 kašika sirćeta

1 l fonda od povrća

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Oljuštiti krompir, iseći na kocke veličine oko 1 x 1 cm i staviti u činiju sa hladnom vodom kako ne bi odmah potamneli.

U tiganju zagrejati maslo i u tome polako propržiti crni luk dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

Luk staviti u neperforiranu posudu, dodati juneće meso, pšenično brašno, paradajz pire, kao i sve začine i sirće.

Naliti fondom od povrća, dobro promešati i pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja prema koraku pripreme 1.

Automatski program:

Prema protoku programa dodati krompir i dalje kuvati.

Manuelno:

Dodati krompir prema koraku pripreme 2 i kuvati do kraja.

Prema ukusu posoliti.

Podešavanje

Automatski program

Meso | Govedina | Gulaš čorba

Trajanje programa: 105 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 60 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 45 minuta

Kokošija supa

Vreme pripreme:

125 (90) minuta

Za 6 porcija

Sastojci

1 očišćena kokoška za supu (od 1,5 kg)

200 ml vode

1 kg mešavine povrća za supu

120 g rezanaca za supu

800 ml vode

So

Biber

1 kašika peršuna | seckan

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Cediljka

Priprema

Kokošku za supu i vodu staviti u neperforiranu posudu za kuvanje.

Očistiti povrće za supu, oljuštiti, polovinu iseći na krupnije komade i dodati u posudu sa piletom i kuvati prema koraku pripreme 1.

Ostatak povrća sitno iseckati, praziluk na kolutiće, šargarepu i koren celera na fine štapiće i staviti sa strane.

Po isteku pola vremena kuvanja izvaditi kokošku iz tečnosti, supu procediti kroz cediljku i sipati nazad u neperforiranu posudu za kuvanje.

Meso odvojiti od kostiju, iseći na veličinu zalogaja i zajedno sa povrćem, rezancima i ostatkom vode kuvati u neperforiranoj posudi prema koraku pripreme 2. Ako je supa suviše gusta, povećati količinu vode.

Začiniti solju i biberom, posuti peršunom i servirati.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 50 (25) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Savet

Umesto kokoške upotrebiti tovljeno pile.

Supe & variva

Krompir čorba

Vreme pripreme:

50 (45) minuta

Za 4 porcije

Sastojci

180 g praziluka | u kolutićima

250 g brašnog krompira | na kockice

500 ml supe od povrća

So

Biber

100 g pavlake

2 kašičice bosiljka | seckan

2 kašičice peršuna | seckan

2 kašičice luka vlašca | seckan

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Štapni mikser

Priprema

Praziluk i krompir staviti sa supom od povrća u neperforiranu posudu i kuvati prema koraku pripreme 1.

Supu u posudi za kuvanje ispasirati štapnim mikserom i prema ukusu posliti i pobiberiti. Umešati pavlaku i zagrejati prema koraku pripreme 2.

Umešati bosiljak, peršun i luk vlašac, posuti preko supe i servirati.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 16 (8) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 95 °C

Vreme kuvanja: 2 minuta

Supa od bundeve na australijski način

Vreme pripremanja:

35 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

1 kg mesa bundeve | na kockice

400 g slatkog krompira | na kockice

2 glavice crnog luka | sitno seckan

250 ml pileće supe

So

Biber

Za garniranje

250 g čorizo kobasice | sitno seckana

250 ml kisele pavlake

10 g lista korijandera | seckan

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

Meso bundeve, slatki krompir i luk staviti u perforiranu posudu i kuvati.

Propržiti čorizo kobasicu.

Napraviti pire od povrća, dodati pileću supu i oko 250 ml sakupljene tečnosti, promešati i začiniti po ukusu solju i biberom.

Supu naliti u prethodno zagrejanu činiju. Garnirati kiselom pavlakom, čorizo kobasicom i listom korijandera.

Podešavanje

Automatski program

Supe/Variva | Supa od bundeve

Trajanje programa: 25 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme pečenja: 25 minuta

Supe & variva

Krem supa od šargarepe

Vreme pripreme:
45–50 (40) minuta
Za 4 porcije

Sastojci

500 g šargarepe | na kockice
50 g crnog luka | seckan
½ čena belog luka | sitno iseckan
40 g maslaca
750 ml supa od povrća
1 kašičica slatke mlevene paprike
125 g kisele pavlake
So
Biber

Za garniranje

1 kašika peršuna | seckan

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje
Štapni mikser

Priprema

Šargarepu, crni luk i beli luk staviti sa maslacem, supom od povrća i mlevenom paprikom u neperforiranu posudu i kuvati prema koraku pripreme 1.

Sastojke ispasirati štapnim mikserom. Umešati kiselu pavlaku i krem supu od šargarepe zagrejati prema koraku pripreme 2.

Posoliti i pobiberiti prema ukusu, posuti peršunom i servirati.

Podešavanje

Korak pripreme 1
Temperatura: 100 (120) °C
Vreme kuvanja: 12–15 (6–8) minuta

Korak pripreme 2
Temperatura: 95 °C
Vreme kuvanja: 2 minuta

Duveč

Vreme pripreme:

90 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

250 g crnog luka | sitno iseckan
2 kašike masla
2 kašike mlevene paprike
1 kašike paradajz pirea
250 g junećeg mesa (plećka) | na kocke veličine 1 cm
250 g pasiranog paradajza
1 kašika sirćeta od belog vina
1 čen belog luka | sitno iseckan
1 kašika majorana
Kim
So
Biber
½ crvene paprike (od 175 g), | sitno seckana
½ žute paprike (od 175 g), | sitno seckana
250 g pirinča dugog zrna
500 ml supe od povrća

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

U tiganju sa maslacem propržiti crni luk.

U luk umešati mlevenu papriku i paradajz pire.

Juneće meso staviti u neperforiranu posudu. Dodati crni luk, propasiran paradajz, sirće od belog vina, beli luk i začine. Pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja prema koraku pripreme 1.

Automatski program:

Prema protoku programa dodati pirinač dugog zrna i naliti supu od povrća i kuvati do kraja.

Manuelno:

Dodati pirinač dugog zrna i naliti supu od povrća i i kuvati do kraja prema koraku pripreme 2.

Podešavanje

Automatski program

Supe/Variva | Pirinač sa mesom

Trajanje programa: 70 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 45 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 25 minuta

Supe & variva

Supa sa prolećnim povrćem

Vreme pripreme:

55 (50) minuta

Za 4 porcije

Sastojci

150 g korena celera | na sitne trake

3 šargarepe (po 60 g) | na sitne trake

200 g mladog luka | na rombove

100 g graška šećerca

600 ml supe od povrća

1 jaje, srednje veličine

1 kašika prezli

So

Biber

Muskatni oraščić

1 kašika krasuljice | seckana

1 kašika peršuna | seckan

Za garniranje

1 kašika peršuna | seckan

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Koren celera, šargarepe, mladi luk i grašak šećerac staviti zajedno s jednom polovinom supe od povrća u neperforiranu posudu i kuvati prema koraku pripreme 1.

Po isteku vremena kuvanja dodati ostatak supe od povrća i dalje kuvati prema koraku pripreme 2.

Pomešati jaje, prezle, so, biber, muskatni oraščić i seckano začinsko bilje, dodati u prolećnu supu i kuvati dokuvati prema koraku pripreme 3.

Prolećnu supu posoliti i pobiberiti prema ukusu, posuti peršunom i servirati.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 10 (5) minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 95 °C

Vreme kuvanja: 2 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 95 °C

Vreme kuvanja: 2 minuta

Šta bi bio jelovnik bez slatkog finala? Desert je zahvalnost gostima, umiljavanje porodici, lična nagrada kuvarice ili kuvara. Bilo zdravo sa svežim voćem, bilo živahno sa alkoholom, bilo slatko sa šećerom i šlagom: desert razmazi fantazijom i čulnim iznenađenjima. Njegov nastup se pozdravlja s više oduševljenja što je je kreativnije pripremljen i ukrašen. Dajte sebi malo vremena za finese!

Desert

Puding od jagodičastog voća

Vreme pripreme:

105 minuta

Za 6 porcija

Za testo

225 g dvopeka

50 g maslaca

40 g tečnog meda

300 ml mleka, 3,5 % masnoće

Za voće

200 g jagoda | na četvrtine

125 g malina

125 g kupina

1 manja nakisela jabuka | sitno seckana

1 šipka vanile | samo srž vanile

40 g šećera

Za sladoled

6 kugli sladoleda od vanile

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Kalup za puding sa poklopce, zapremine oko 1,25 l

Rešetka

Priprema

Izmrviti ili krupnije samleti dvopek. Istopiti maslac sa medom i sa mlekom i sa mlekom pomešati sa dvopekcom.

Pomešati jabuke, jagodičasto voće, srž vanile i šećer.

Podmazati kalup za puding, sipati $\frac{3}{4}$ testa i na ivicama sa strane pritisnuti ga nagore. Sipati jagodičasto voće i blago ih utisnite. Prekriti ostatkom testa i dobro pritisnuti ivicu. Poklopcem zatvoriti kalup za puding. Staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Nakon pečenja ostaviti najmanje 15 minuta u kalupu da odmara.

Izručiti na tanjir, podeliti na porcije i poslužiti sa sladoledom.

Podešavanje

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 60 minuta

Savet

Umesto kalupa za puding koristiti vatro-stalni kalup za gratiniranje. Za zatvaranje kalupa za gratiniranje presaviti papir za pečenje na duplo, staviti preko kalupa i vezati kuhinjskim koncem.

Božićni puding

Vreme pripreme:

380 minuta + 24 sata za mariniranje

Za 4 porcije

Za božićni puding

170 g pšeničnog brašna, tip 405

¾ kašičice cimeta

¾ kašike mešavine začina (mixed spices)

115 g prezli

115 g masla

115 g smeđeg šećera

30 g celog badema

115 g suvog grožđa

115 g tamnog suvog grožđa

115 g svetlog suvog grožđa

55 g kandiranih trešanja

55 g kandiranog voća

1 manja jabuka | rendana

1 netretirani limun | samo kora

1 netretirana pomorandža | samo kora

½ pomorandže | samo sok

2 kašike vinjaka

2 jaja, srednja veličina

1 kašika tečnog ječmenog slada

75 ml tamnog piva, npr. Guinness

Za keramičku činiju

1 kašika maslaca

Pribor

Keramička činija, zapremina 1,2 litra

Papir za pečenje

Aluminijumska folija

Rešetka

Priprema

U veliku činiju prosejati pšenično brašno i začine. Dodati prezle, maslo, šećer, badem, voće, narendanu koru citrusa i sok od pomorandže. U sredini čini je napraviti udubljenje i tu sipati vi-

njak, umućena jaja i ječmeni slad. Postepeno dodavati tamno pivo i mešati dok se ne dobije žitko testo. Činiju pokriti i ostaviti testo da miruje preko noći.

Podmazati keramičku činiju, u nju staviti testo i pritisnuti ga. Činiju prekriti papirom za pečenje i aluminijском folijom, staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći u skladu sa podešavanjem.

Činiju prekriti novim papirom za pečenje i novom aluminijumskom folijom i ostaviti na hladno, tamno i suvo mesto do konzumiranja.

Pre serviranja podrežati.

Podešavanje

Automatski program

Varijanta pečenja:

Desert | Christmas Pudding | Priprema

Trajanje programa: 360 minuta

ili varijanta zagrevanja:

Desert | Christmas Pudding | Podgreva-

nje

Trajanje programa: 105 minuta

Manuelno

Varijanta pečenja

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 360 minuta

Varijanta zagrevanja

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 360 minuta

Desert

Savet

U Velikoj Britaniji božićni puding (Christmas Pudding) se tradicionalno jede za Božić i pravi se već 6–12 meseci ranije i ponekad natopi vinjakom.

Krem katalana

Vreme pripreme:

50–55 minuta + 4 sata za hlađenje

Za 6 porcija

Sastojci

450 g pavlake

1 kašika vanilin šećera

4 jaja, srednje veličine | samo žumance

2 kašike seckanih badema

3 kašika smeđeg šećera

Pribor

6 malih kalupa za sufle

Rešetka

Priprema

U šerpi zagrejati pavlaku i prekinuti pre nego što prokuva.

Skinuti sa zone za kvanje i umešati vanilin šećer, žumance i bademe.

Masu sipati u kalupe za sufle, pokriti, staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Ostaviti da se prohladi i hladi oko 4 sata. Posuti smeđim šećerom.

Prethodno zagrejati roštilj.

4 minuta karamelizovati ispod roštilja.

Podešavanje

Temperatura: 90 °C

Vreme kvanja: 30–35 minuta

Savet

Kao zamenu za kalup za sufle koristiti šolje.

Desert

Valjušci na pari sa kompotom od kajsija

Vreme pripreme:

90 minuta

Za 6 porcija

Za testo

21 g svežeg kvasca

125 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

250 g pšeničnog brašna, tip 405

35 g šećera

1 prstohvat soli

1 jaje, srednje veličine | samo žumance

40 g maslaca | mek

Za kompot od kajsija

500 g kajsija | bez koštica | na četvrtine

20 g šećera

½ šipke vanile | samo srž vanile

50 ml soka od kajsije

Za mlečnu mešavinu

100 ml mleka, 3,5 % masnoće

25 g šećera

20 g maslaca

Za obradu

1 kašika pšeničnog brašna, tip 405

Za mrvice

25 g maslaca

8 g vanilin šećera

1 kašika šećera

Pribor

Cediljka, fina

Činija, pogodna za rernu

Rešetka

2 neperforirane posude za kuvanje

Priprema

Prosejati pšenično brašno, dodati maslac i so. Rastvoriti kvasac u mleku i dodati smesi.

Sastojke mesiti oko 7 minuta i napraviti glatko testo. Od testa oblikovati loptu, staviti u otvorenoj činiji na rešetku, ubaciti u rernu i pustiti da naraste prema koraku pripreme 1.

Za kompot od kajsija staviti kajsije zajedno sa šećerom, vanilin šećerom i sokom od kajsija u neperforiranu posudu i promešati.

Za mešavinu mleka staviti mleko, šećer i maslac u drugu neperforiranu posudu za kuvanje. Izvaditi testo iz rerne i podeliti na 6 porcija. Za obrađivanje posuti pšenično brašno i oblikovati loptice i pokrivene ostaviti 15 minuta na toplom mestu da narastu.

Mešavinu od mleka zagrejati prema koraku pripreme 2.

Loptice od testa staviti jednu uz drugu u vrelo mleko i poklopiti posudu za kuvanje. Zajedno s kajsijama staviti u rernu i istovremeno kuvati prema koraku pripreme 3.

Kompot od kajsija izvaditi, valjuške i dalje kuvati prema koraku pripreme 4.

Rastopiti maslac sa vanilin šećerom. Time premazati valjuške i posuti šećerom.

Poslužiti sa kompotom od kajsija.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 40 °C

Vreme kuvanja: 15 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

100 °C; 5 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 20 minuta

Korak pripreme 4

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 10 minuta

Desert

Knedle od dizanog testa

Vreme pripreme:

65–70 minuta

Za 8 porcija

Za testo

42 g svežeg kvasca

250 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

500 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičice šećera

1 prstohvat soli

50 g margarina | mek

Za sos

4 kašike pekmeza od šljiva (powidl)

250 g pavlake

8 g vanilin šećera

½ kašičice mlevenog cimeta

1 prstohvat soli

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Cediljka, fina

Činija, pogodna za rernu

Rešetka

Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

U činiju prosejati pšenično brašno, dodati maslac i so. Rastvoriti kvasac u mleku i dodati smesi. Dodati šećer, žumance i maslac i mesiti oko 7 minuta dok testo ne postane glatko. Od testa napraviti loptu. Činiju sa testom staviti na rešetku i ubaciti u rernu i ostaviti da naraste prema koraku pripreme 1.

Testo podeliti na 8 komada, oblikovati knedle i pokriveno ostaviti 15 minuta na toplom mestu da narasta. Podmazati

perforiranu posudu za kuvanje, ubaciti knedle i kuvati prema koraku pripreme 2.

Pekmez od šljiva, pavlaku, vanilin šećer, cimet i so staviti u šerpu na zoni za kuvanje i mešajući kratko prokuvati i servirati uz to kao sos.

Podšavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 40 °C

Vreme kuvanja: 15 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 14 minuta

Savet

Zamrznute knedle od dizanog testa ostaviti 15 minuta da se odmrznu na sobnoj temperaturi a zatim kuvati kako je opisano u receptu.

Sufle od griza

Vreme pripreme:

70–75 minuta

Za 8 porcija

Za mlečnu mešavinu

1 štapić vanile

250 ml mleka, 3,5 % masnoće

50 g maslaca

Za masu od griza

50 g griza od durum pšenice

5 jaja, srednja veličina

60 g šećera

Za kalup

1 kašika maslaca

1 kašika šećera

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

8 malih kalupa za sufle

Rešetka

Priprema

Šipku vanile nožem iseći po dužini i ostrugati srž vanile.

Mleko, srž vanile i šipku vanile staviti u neperforiranu posudu za kuvanje i zagrejati prema koraku pripreme 1.

Mlečnu mešavinu izvaditi iz rerne. Mešajući sipati griz od durum pšenice i ostaviti da odmara 1–2 minuta.

Još jednom promešati i kuvati prema koraku pripreme 2. Posle pola vremena kuvanja još jednom promešati.

Izvaditi masu od griza iz rerne, sipati u činiju, promešati i poklopljeno ostaviti da se ohladi. Zatim ukloniti šipku vanile.

Odvojiti belanca od žumanca. Žumanca umešati u masu od griza. Žicom za mućenje čvrsto umutiti belanca sa šećerom i pomešati sa masom od griza.

Podmazati kalupe za sufle i posuti šećerom. Sipati masu od griza, kalupe za sufle staviti na rešetku i gurnuti u rernu i kuvati prema koraku pripreme 3.

Podlašavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 1 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 90 °C

Vreme kuvanja: 25–30 minuta

Savet

Kao zamenu za kalup za sufle koristiti šolje.

Desert

Karamel krem

Vreme pripreme:

25 minuta

Za 8 porcelanskih kalupa sadržine od po 100 ml ili 6 porcelanskih kalupa od

Za karamel

100 g šećera

50 ml vode

Za krem od vanile

500 ml mleka, 3,5 % masnoće

1 šipka vanile | uzduž isečena

4 jaja, srednje veličine

Za garniranje

200 ml pavlake | umućena

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Rešetka

Priprema

U tiganju karamelizovati šećer i vodu, tečni karamel rasporediti na porcelanske kalupe.

Automatski program:

Prema protoku programa u neperforiranu posudu za kuvanje staviti mleko i šipku vanile i zagrejati.

Manuelno:

Mleko i šipku vanile staviti u neperforiranu posudu za kuvanje i zagrejati prema koraku pripreme 1.

Nakon kuvanja izvaditi štapić vanile.

Penasto umutiti jaja sa šećerom, postepeno umešati vrelo mleko sa vanilom. Rasporediti na porcelanske kalupe.

Staviti na rešetku i gurnuti u rernu i dalje kuvati u skladu sa automatskim programom ili prema koraku pripreme 2 i 3 manuelnog podešavanja.

Karamel krem staviti dva do tri sata u frižider da se ohladi.

Za serviranje izručiti na tanjir i p želji ukrasiti šlagom.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Karamel krem

Trajanje programa:

Za 8 porcelanskih kalupa od 100 ml:
17 minuta

Za 6 porcelanskih kalupa od 150 ml:
18 minuta

Manuelno

Korak pripreme 1

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 3 minuta

Korak pripreme 2

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 85 °C

Vreme kuvanja:

Za 8 porcelanskih kalupa od 100 ml:
9 minuta

Za 6 porcelanskih kalupa od 150 ml:
12 minuta

Korak pripreme 3

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 40 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Kolač od urmi sa karamel sosom

Vreme pripreme:

60- 100 minuta, zavisno od kalupa

Za 12 porcija (posuda za kuvanje ili modle za mafine)

Za testo

275 g suvih urmi bez koštica | sitno

seckane

1 kašičica sode bikarbone

250 ml vode | kipuća

25 g maslaca

160 g smeđeg šećera

2 jaja, srednja veličina

½ kašičice esencije vanile

3 g praška za pecivo

195 g pšeničnog brašna, tip 405

Za karamel sos

225 g smeđeg šećera

250 g pavlake

40 g maslaca

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje (kao veliki kalup)

Papir za pečenje

ili 12 modli za mafine, Ø 5 cm

Rešetka

Priprema

Urme sa sodom bikarbonom staviti u činiju i preliti kipućom vodom. Ostaviti ih sa strane da se ohlade.

U velikoj činiji penasto umutiti maslac i šećer, umešati jedno po jedno jaje i esenciju vanile. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, urme i tečnost.

Neperforiranu posudu za pečenje obložiti papirom za pečenje ili pripremiti 12 modli za mafine i u njih sipati testo. Pokriti, staviti na rešetku i ubaciti u reću i peći.

Za karamel sos, mešajući zagrejati sastojke u šerpi na srednjoj temperaturi. Kuvati 3 minuta dok se ne stvori žitka masa.

Još topli kolač od urmi servirati sa karamel sosom.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Kolač sa karamelom i urmama | jedan veliki / više malih

Trajanje programa:

Za veliki kalup (neperforirana posuda za kuvanje): 70 minuta

Za modle za mafine: 30 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja:

Za veliki kalup (neperforirana posuda za kuvanje): 70 minuta

Za modle za mafine: 30 minuta

Desert

Kompot od višanja sa amaretom

Vreme pripreme:

75 minuta

Za 4 porcije

Sastojci

2 kg višanja | bez koštica

200 ml soka od višnje

200 ml suvog crvenog vina

300 g smeđeg šećera

1 kašičica mlevenog cimeta

50 ml likera amareto

Pribor

4 staklene tegle sa poklopcem, gumenom zaptivkom i zatvaračem

Priprema

Tegle isprati vrućom vodom i u slojevi-
ma staviti višnje u njih.

Prokuvati sok od višnje sa crnim vinom,
smeđim šećerom i cimetom, prema
ukusu dodati amareto.

Vruću tečnost sipati preko višanja tako
da budu pokrivena njome. Obrisati ivice
tegli ako je potrebno. Staklene tegle sa
gumenom zaptivkom, poklopcem i za-
tvaračem dobro zatvoriti i kuvati.

Izvaditi staklene tegle, ostaviti da se
ohlade, skinuti zatvarač i proveriti da
zaptivaju. Tegle koje propuštaju brzo
potrošiti. Tegle čuvati na tamnom i hlad-
nom mestu.

Podešavanje

Temperatura: 85 °C

Vreme kuvanja: 40 minuta

Kuvane kruške

Vreme pripreme:

35 - 85 minuta

Za 12 porcija

Za sok

2 štapića cimeta

3 karanfilića

½ limuna | samo kora

1 lovorov list

400 ml crvenog vina

300 ml vode

400 ml soka od ribizle

100 g šećera

Za kuvane kruške

1 kg krušaka

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Za sok u šerpu staviti sastojke i prokuvati.

Oljuštiti kruške, pri tom ostaviti peteljke. Kruške mogu da se kuvaju cele, u poltkama ili četvrtkama.

Kruške staviti u neperforiranu posudu za kuvanje, naliti tečnošću tako da kruške budu potpuno prekrivene. Kruške staviti u rernu i pokrenuti automatski program ili kuvati uz manuelna podešavanja.

Automatski program:

Prema veličini i obliku sečenja odabrati program.

Manuelno:

Prema veličini i obliku sečenja odabrati vreme kuvanja.

Kruške staviti u rernu i kuvati.

Podešavanje

Automatski program

Voće | Kuvane kruške

Trajanje programa: 21–75 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja:

Cele kruške: 50 / 70 / 75 minuta | mala / srednja / velika

Polutke: 35 minuta

Četvrtke: 27 minuta

Savet

Za optimalan rezultat kruške ostaviti preko noći u soku u frižideru.

Desert

Kolač sa limetom i sirom

Vreme pripremanja:

75 minuta + 120 minuta za hlađenje

Za 12 komada (kalup za kopčom) ili 6 porcija (kalupi za sufle)

Sastojci

200 g keksa, integralni

100 g maslaca | tečan

750 g mladog sira

225 g šećera

4 jaja, srednja veličina

4 limete | sok i narenda kora

Za garniranje

1 mango | oljušten, kolutovi

3 marakuje | samo meso

Pribor

Štapni mikser

Papir za pečenje

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

ili 6 malih kalupa za sufle

Rešetka

Priprema

Štapnim mikserom usitniti keks, dodati maslac i dobro izmešati. Rasporediti u kalup sa kopčom prekriven papirom za pečenje ili u male kalupe za sufle, pritisnuti i ostaviti da se hladi.

Pomešati mladi sir, šećer, jaja, koru i sok od limete pa rasporediti masu preko keksa.

Kalup sa kopčom ili kalupe za sufle pokriti, staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Otkriti i ostaviti da se hladi oko 2 sata.

Pre serviranja ukasiti kolutovima mangga i marakuje.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Kolač od sira | jedan veliki / više malih

Trajanje programa:

Za kalup sa kopčom: 60 minuta

Za kalupe za sufle: 20 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme pečenja:

Za kalup sa kopčom: 60 minuta

Za kalupe za sufle: 20 minuta

Moka flan

Vreme pripreme:

45 minuta

Za 4 porcije

Za mleko sa moka kafom

200 ml mleka, 3,5 % masnoće

100 g pavlake

6 g instant espresso kafe

Za masu za flan

1 jaje, srednje veličine

3 jaja, srednje veličine | samo žumance

60 g smeđeg šećera

Za serviranje

4 kašike likera od kafe

250 g malina

Pribor

Neperforirana posuda za kuvanje

Cediljka

4 mala kalupa za sufle

Rešetka

Priprema

Pomešati mleko i pavlaku sa espresso kafom, staviti u neperforiranu posudu za kuvanje i zagrejati prema koraku pripreme 1.

Žicom umutiti jaje, žumance i smeđi šećer i mešajući polako dodavati moka mleko. Masu za flan sipati kroz cediljku u kalupe za sufle, prekriti, staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći prema koraku pripreme 2.

Kalupe za sufle izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.

Pre serviranja moka flan izručiti na tanjire, nakapati likerom od kafe i ukrasiti malinama.

Podšavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 20 minuta

Savet

Kao zamenu za kalup za sufle koristiti šolje.

Desert

Knedle sa švapskim sirom

Vreme pripreme:

50 minuta + 60 minuta za hlađenje

Za 10 porcija

Za knedle sa švapskim sirom

200 g maslaca

1 kašika šećera u prahu

1 kašika ruma

1 kašičica narendane kore od limuna

750 g posnog švapskog sira

2 jaja, srednja veličina

180 g prezli

1 prstohvat soli

Za prezle

150 g maslaca

250 g prezli

Za kalup

1 kašika maslaca

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Priprema

U činiji penasto umutiti maslac sa prah šećerom, rumom i korom limuna.

Dodati švapski sir, jaja, prezle i so i dobro umutiti.

Masu ostaviti najmanje 1 sat na hladno mesto.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati renu.

Od mase sa sirom oblikovati 20 knedli. Perforiranu posudu podmazati i staviti knedle sa švapskim sirom i kuvati.

Za prezle u tiganju zagrejati maslac i dodati prezle. Stalno mešajući propržiti prezle dok ne porumene.

Prilikom serviranja knedle posuti prezlama.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Knedle sa švapskim sirom

Trajanje programa: 25 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 95 °C

Vreme kuvanja: 25 minuta

Sufle od švapskog sira

Vreme pripreme:

30–35 minuta

Za 8 porcija

Sastojci

280 g švapskog sira 20 % masnoće

4 jaja, srednje veličine

1 kašičica narendane kore od limuna

80 g šećera

Za kalup

1 kašika maslaca

1 kašika šećera

Pribor

8 malih kalupa za sufle

Rešetka

Priprema

Odvajati žumanca a belanca sačuvati za kasnije. Švapski sir umutiti sa žuman-
cem i dodati koru limuna.

Žicom za mućenje čvrsto umutiti belan-
ca sa šećerom i pomešati sa masom od
švapskog sira.

Podmazati kalupe za sufle i posuti še-
ćerom. Sipati masu sa sirom i staviti na
rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Podešavanje

Temperatura: 90 °C

Vreme kuvanja: 20–25 minuta

Savet

Kao zamenu za kalup za sufle koristiti
šolje.

Desert

Mus od dunja

Vreme pripreme:

35–(30) minuta + 12 sati za hlađenje

Za 5 porcija

Sastojci

600 g dunja | na kockice

1 limun | samo sok

4 lista belog želatina

8 g vanilin šećera

50 g šećera

100 g kisele pavlake

250 g pavlake

Za garniranje

5 kašika želea od dunja

50 g bele čokolade | rendana

Pribor

Perforirana posuda za kuvanje

Cediljka

Štapni mikser

Priprema

Meso dunje pomešati sa sokom od limuna. Staviti u perforiranu posudu i kuvati da omekša.

Želatin potopiti u hladnu vodu. Štapnim mikserom fino propasirati dunju, prema želji procediti kroz cediljku. Prema ukusu dodati vanilin šećer i šećer. Iscediti želatin i rastopiti u toploj vodi. Umešati kiselu pavlaku. Staviti krem na hladno mesto dok ne počne da se želira.

Žicom za mućenje čvrsto umutiti pavlaku i pomešati sa kremom.

Mus od dunja ostaviti preko noći u frižideru da se stegne.

Prilikom serviranja iz musa od dunja kašičicom odvajati valjuške.

Poslužiti sa želeom od dunja i posuti čokoladom.

Podešavanje

Temperatura: 100 (120) °C

Vreme kuvanja: 10 (5) minuta

Poširane kruške u crvenom vinu

Vreme pripreme:

45 minuta + 12 sati za hlađenje

Za 4 porcije

Za tečnost od crvenog vina

1 netretirana pomorandža | sok i 2–

3 tanke trake kore pomorandže

500 ml suvog crvenog vina

60 g smeđeg šećera

¼ kašičice mlevenog cimeta

Za krem od vanile

75 g šećera

1 šipka vanile | samo srž vanile

50 g pavlake

Za kruške

4 tvrde kruške

Za serviranje

250 g maskarponea

100 g posnog švapskog sira

Pribor

2 neperforirane posude za kuvanje

Priprema

Sok od pomorandže, crveno vino, smeđi šećer, cimet i kora pomorandže staviti u neperforiranu posudu za kuvanje i zagrejati prema koraku pripreme 1.

Za krem od vanile u neperforiranoj posudi umutiti šećer, srž vanile i pavlaku.

Oljuštiti kruške, ostaviti peteljke. Cele kruške staviti u tečnost od crvenog vina.

Obe posude sa kremom od vanile i sa kruškama u crvenom vinu kuvati istovremeno prema koraku pripreme 2.

Nakon kuvanja izvaditi krem od vanile i ostaviti da se ohladi.

Kruške u crvenom vinu okrenuti u tečnosti i dalje poširati prema koraku pripreme 3 dok ne omekšaju.

Nakon poširanja iz tečnosti od crvenog vina izvaditi koru pomorandže. Kruške u tečnosti od crvenog vina ostaviti preko noći u frižideru, takođe i krem od vanile.

Pre serviranja pomešati maskarpone i švapski sir. Kruške prelići tečnošću od crvenog vina i dodati krem od vanile.

Podešavanje

Korak pripreme 1

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 5 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 8 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja: 8 minuta

Desert

Puding preliven sirupom (Treacle Sponge Pudding)

Vreme pripreme:

70 - 120 minuta, zavisno od kalupa

Za 6 porcija (činija ili kalupi)

Za kalup

1 kašika maslaca

Za puding

3 kašike svetlog sećernog sirupa

125 g pšeničnog brašna, tip 405

5 g praška za pecivo

125 g maslaca | mek

3 jaja, srednja veličina

125 g šećera

1 kašika sirupa od šećerne repe

3 kašike svetlog sećernog sirupa

Pribor

1 velika keramička činija (1 litar)

6 malih kalupa po 150 ml

Papir za pečenje

Aluminijumska folija

Kuhinjski konac

Neperforirana posuda za kuvanje

Priprema

Podmazati keramičku činiju ili kalupe.

Sipati šećerni sirup.

U veću činiju prosejati pšenično brašno i prašak za pecivo, dodati maslac, jaja, šećeri sirup od šećerne repe, mešati 2 minuta i napraviti glatko testo i sipati u keramičku činiju ili u male kalupe. Poravnati površinu donjom stranom kašike.

Iz papira za pečenje iseći krug, odn. više krugova većih od gornje ivice keramičke činije ili malih kalupa. Krug/krugove presaviti dvaput po sredini i položiti na keramičku činiju/kalupe. Pokriti

aluminijumskom folijom, strane preklopiti nadole i vezati kuhinjskim koncem oko stranice činije.

Keramičku činiju/kalupe staviti u neperforiranu posudu i kuvati.

Nožem odvojiti pudinge od ivice, prevrnuti na prethodno zagrejan tanjir i preliti sirupom od šećera.

Odmah poslužiti.

Podešavanje

Automatski program

Desert | Treacle Sponge Pudding |

jedan veliki / više malih

Trajanje programa:

Za keramičku činiju: 90 minuta

Za male kalupe: 40 minuta

Manuelno

Način rada: Priprema na pari

Temperatura: 100 °C

Vreme kuvanja:

Za keramičku činiju: 90 minuta

Za male kalupe: 40 minuta

Puding od čokolade sa orasima

Vreme pripreme:

65–70 minuta

Za 8 porcija

Za puding

100 g tamne čokolade

5 jaja, srednja veličina

80 g maslaca

80 g šećera

8 g vanilin šećera

80 g mlevenih oraha

80 g prezli

Za kalup

1 kašika maslaca

1 kašika šećera u prahu

Pribor

8 malih kalupa za sufle

Rešetka

Priprema

Istopiti čokoladu i odvojiti žumanca od belanca. Belanca sačuvati za kasnije.

Penasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer, dodati žumanca i umešati.

Čokoladu ostaviti da se ohladi i sa orasima i prezlama pomešati sa masom.

Žicom za mućenje čvrsto umutiti belanca i pomešati sa masom.

Podmazati kalupe za sufle i posuti prah šećerom.

Masu sipati u kalupe za sufle, pokriti, staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

Podešavanje

Temperatura: 90 °C

Vreme kuvanja: 30 minuta

Savet

Kao zamenu za kalup za sufle koristiti šolje.

Ukuvavanje & drugo

Parna rerna ne bi bio dostojan Miele proizvod da ne poseduje više komfornih dodatnih namena. Tako je ona dragocen pomoćnik prilikom konzervisanja, bilo da se radi o blanširanju pre zamrzavanja ili o ukuvavanju. Nakon zamrzavanja namirnica je prilikom otapanja u parnoj rerni takođe u najboljim rukama. A prilikom zagrevanja već pečenih ili kuvanih jela uređaj dokazuje još jednom svoj talenat primenjujući kratke, nežne faze regeneracije.

Ukuvavanje služi za konzervisanje i čuvanje najrazličitijih namirnica. Pošto je voće, povrće i meso podjednako pogodno za ukuvavanje, prednosti ukuvavanja znaju da cene kako vlasnici bašti nakon bogatog roda tako i mnogočlane porodice i sva druželjubiva domaćinstva. Zalihu voća i povrća je najbolje napraviti u vreme sezone kada ono sadrži najviše vitamina i minerala i kada su cene najniže. Unapred obezbeđene zalihe kasnije čine nepotrebnom poneku dodatnu nabavku i svedoči o brizi za porodicu i goste. Tako što umanjuje ili čak sprečava biohemijske i mikrobiološke procese, koji dovode do kvarenja namirnica, ukuvavanjem se zadržava ukus i uz pravilan tretman produžava trajnost namirnica.

Ukuvavanje

Koristite samo besprekorne, sveže namirnice bez oštećenih i trulih delova.

Tegle

Koristite samo besprekorno čiste, oprane tegle i pribor. Možete da koristite tegle koje imaju poklopac s navojem (twist-off), kao i one sa staklenim poklopcem i gumenom zaptivkom. Vodite računa da tegle budu iste veličine kako bi se sve ravnomerno ukivalo. Posle sipanja ukuvane namirnice obrišite ivicu tegle čistom krpom i vrućom vodom i zatvorite tegle.

Voće

Voće pažljivo proberite, operite ga kratko, ali temeljno, i ostavite ga da se oceadi. Bobičasto voće operite vrlo pažljivo, ono je veoma osetljivo i brzo se zgnječi. Po potrebi odstranite ljuske, peteljke,

semenke ili koštice. Iseckajte veće komade voća. Jabuke npr. isecite na kriške. Ako treba ukuvati veće komade voća sa košticom (šljive, kajsije), izbodite voće više puta viljuškom ili drvenim štapićem jer će se u protivnom rasprsnuti.

Povrće

Operite, očistite i iseckajte povrće. Pre ukuvavanja ga blanširajte, da bi zadržalo svoju boju. (vidi poglavlje „Blanširanje u Miele parnoj rerni“).

Količina punjenja

Namirnicu sipajte bez nabijanja u teglu do maksimalno 3 cm ispod ivice. Spoljašnja vlakna će biti uništena ako namirnica bude zgnječena. Teglu blago lupkajte o krpom da bi se sadržaj bolje rasporedio. Tegle napunite tečnošću. Tegle moraju da budu pokrivene. Za voće koristite rastvor šećera, a za povrće poželjni rastvor soli ili sirćeta.

Meso i kobasica

Pre punjenja meso dovoljno ispecite ili skuvajte. Dolijte sok od pečenja koji možete da razredite vodom, ili supu u kojoj se meso kuvalo. Vodite računa da na ivici tegle nema masnoće. Tegle napuniti kobasicom samo do polovine, pošto se masa povećava tokom ukuvavanja.

Saveti

Koristite preostalu toplotu tako što ćete tegle da izvadite iz rerne tek 30 minuta nakon isključivanja. Posle toga ostavite tegle pokrivene krpom da se polako hlade, otprilike 24 sata.

Ukuvavanje u Miele parnoj retni

Postupak

- Rešetku stavite u najniži nivo.
- Tegle iste veličine stavite na rešetku.
Tegle ne smeju da se dodiruju.

Ukuvavanje u Miele parnoj rerni

Namirnica koja se ukuvava	Temperatura u °C	Vreme* u minutima
Bobičasto voće		
Ribizle	80	50
Ogrozd	80	55
Brusnice	80	55
Voće sa košticom		
Višnje	85	55
Džanarike (šljive)	85	55
Šljive	85	55
Breskve	85	55
Okrugle šljive	85	55
Voće sa semenkama		
Jabuke	90	50
Pekmez od jabuka	90	65
Dunje	90	65
Povrće		
Pasulj	100	120
Bob	100	120
Krastavci	90	55
Meso		
Prethodno kuvano	90	90
Pečeno	90	90

* Ovi podaci se odnose na tegle zapremine 1 l. Za tegle zapremine ½ l ukupno vreme se skraćuje za 15 minuta. Za tegle zapremine ¼ l ukupno vreme se skraćuje za 20 minuta.

Ceđenje soka u Miele parnoj rerni

U Vašem uređaju možete da cedite sok iz mekog voća, npr. bobičastog voća i višanja. Prezrelo voće je najpogodnije za dobijanje soka; što je zrelije voće, sok je obilniji i aromatičniji.

Priprema

Proberite i operite voće iz kojeg treba iscediti sok. Odsecite oštećene delove. Sa grožđa i višanja skinite peteljke, pošto one sadrže gorke materije. Sa bobica ne morate da skidate peteljke.

Saveti

Da bi se upotpunio ukus blago voće pomešajte sa oporim. Količina soka i aroma se delimično poboljšavaju kada se voću doda šećer koje će ga nekoliko sati upijati. Preporučujemo da se na 1 kg slatkog voća doda 50–100 g šećera, a na 1 kg kiselijeg voća 100–150 g šećera. Ukoliko želite da sačuvate dobijeni sok, u čiste flaše sipajte vruć sok i odmah ih zatvorite.

Postupak

- Pripremljeno voće stavite u perforiranu posudu za kuvanje.
- Ispod ove posude stavite neperforiranu posudu za kuvanje ili posudu za sakupljanje tečnosti kako bi se u njoj sakupljao sok.

Podešavanja

Temperatura: 100 °C

Trajanje: 40-70 minuta

Ceđenje soka u Miele parnoj rerni

Ceđenje soka	Temperatura* u °C	Vreme* u minutima
Meki plodovi		
npr. bobičasto voće	100	40–70
Polutvrđi plodovi		
npr. jabuke, kruške	120	30–45
Tvrđi plodovi		
npr. dunje	120	40–50

* Podaci važe za parne rerne i parne rerne sa pritiskom.

Otapanje u Miele parnoj rerni

Zamrzavanje je najprirodniji i možda najkomotniji način čuvanja namirnica. Prilikom zamrzavanja nastane samo neznatan gubitak vitamina, mineralne materije ostaju čak potpuno očuvane. Pošto se mikroorganizmi prilikom zamrzavanja ne unište u potpunosti, zamrznutu namirnicu treba posle vađenja što pre pripremiti i konzumirati. Zavisno od vrste i veličine namirnice dalja obrada se vrši u zamrznutom, poluotopljenom i otopljenom stanju. Prilikom otapanja parna rerna Vam je na nežan način od pomoći. Odaberite način rada „Otapanje“ (zavisno od modela). Podesite temperaturu i vreme u skladu sa tabelom za otapanje. Pridržavajte se i vremena izjednačavanja temperature, ona služe ravnomernoj raspodeli temperature.

- Po isteku vremena ostaviti namirnicu da još neko vreme stoji na sobnoj temperaturi. Diese Ausgleichszeit (siehe Tabelle „Auftaugut“) ist notwendig, damit das Auftaugut bis ins Innerste auftauen kann.

Molimo obratite pažnju:

- Koristite samo plitke posude za zamrzavanje, one znatno skraćuju vreme zamrzavanje.
- Zamrzavajte manje, odgovarajuće porcije. Više manjih porcija se nežnije i brže otapaju nego jedna velika porcija.
- Zamrznute namirnice iste vrste i veličine (npr. više pilećih bataka) mogu zajedno da se otapaju bez promene podešavanja temperature ili vremena otapanja u odnosu na samo jedan komad namirnice ako su one pojedinačno zamrznute.
- Radi otapanja izvaditi namirnice iz ambalaže za zamrzavanje (izuzetak hleb i pecivo) i staviti ih na plitki tanjir ili u plitku posudu za kuvanje.
- Posle polovine vremena okrenuti i razdvojiti namirnice. Ovo važi naročito za debele komade namirnica (npr. komade mesa za pečenje).

Otapanje u Miele parnoj rerni

Namirnica koja se otapa	Težina u gramima	Temperatura* u °C	Vreme otapanja* u minutima	Vreme izjednačavanja* u minutima
Mleko/mlečni proizvodi				
Sir u kriškama	125	60	15	10
Švapski sir	250	60	20–25	10–15
Pavlaka	250	60	20–25	10–15
Meki sir	100	60	15	10–15
Voće				
Pekmez od jabuka	250	60	20–25	10–15
Komadi jabuke	250	60	20–25	10–15
Kajsije	500	60	25–28	15–20
Jagode	300	60	8–10	10–12
Maline/ribizle	300	60	8	10–12
Višnje	150	60	15	10–15
Breskve	500	60	25–28	15–20
Šljive	250	60	20–25	10–15
Ogrozd	250	60	20–22	10–15
Povrće				
npr. kelj, crveni kupus, spanać zamrznuto u blok	300	60	20–25	10–15
Riba				
Fileti ribe	400	60	15	10–15
Pastrmke	500	60	15–18	10–15
Jastog	300	60	25–30	10–15
Krabe	300	60	4–6	5
Meso				
Pečenje	u komadima	60	8–10	15–20
Mleveno meso	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Gulaš	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Džigerica	250	60	20–25	10–15
Zečija leđa	500	50	30–40	10–15

Otapanje u Miele parnoj rerni

Namirnica koja se otapa	Težina u gramima	Temperatura* u °C	Vreme otapanja* u minutima	Vreme izjednačavanja* u minutima
Srneća leđa	1000	50	40–50	10–15
Šnicle/kotleti/kobasica	800	60	25–35	15–20
Živina				
Pile	1000	60	40	15–20
Pileći bataci	150	60	20–25	10–15
Pileće šnicle	500	60	25–30	10–15
Ćureći bataci	500	60	40–45	10–15
Gotova jela				
Meso, povrće, prilog	480	60	20–25	10–15
Variva, supe	480	60	20–25	10–15
Peciva				
Lisnato testo-pecivo	–	60	10–12	10–15
Kvasno testo-pecivo	–	60	10–12	10–15
Mešano testo-pecivo-kolač	400	60	15	10–15
Zemičke/hleb				
Zemičke	–	60	30	2
Crni hleb, isečen	500	60	75	20
	250	60	40	15
	125	60	20	10
Integralni hleb, isečen	250	60	65	15
Beli hleb, isečen	150	60	30	20

* Podaci važe za parne rerne i parne rerne sa pritiskom.

Blanširanje služi kao priprema za konzervisanje povrća i voća. Kratka termička obrada prilikom blanširanja deaktivira enzime u biljnim namirnicama i time sprečava promenu boje i ukusa, kao i veću razgradnju vitamina. Da se namirnice ne bi dodatno kuvale, treba ih odmah posle blanširanja rashladiti u ledenoj vodi.

To se radi ovako:

Povrće ili voće očistiti, oprati, veće sorte isitniti (karfiol i brokoli na cvetove, praziluk, šargarepu i kelerabu iseći) i u perforiranoj posudi staviti u parnu rernu. Na temperaturi od 100 °C vreme blanširanja za sve namirnice iznosi oko 1 minut. Posle blanširanja stavite ih u hladnu vodu da se brzo ohladi.

Treba blanširati:

Jabuke, kajsije, kruške, breskve, karfiol, boranija (zelena ili žuta), brokoli, grašak, kelj, keleraba, šargarepa, spanać, praziluk (mladi crni luk)

Ne treba blanširati:

Jagodičasto i bobičasto voće, začinsko bilje

Zagrevanje u Miele parnoj rerni

Podgrevanje možete da vršite u perforiranim ili neperforiranim posudama, kao i u posudu za serviranje. Prednost prilikom podgrevanja sa posuđem za serviranje je u tome da se istovremeno zagreva i posuđe i održava temperatura. Zavisno od vrste posuđa za serviranje vreme zagrevanja može da se promeni.

Preporučuje se da se sosovi zasebno podgrevaju. Izuzeci su jela koja se pripremaju u sosu (npr. gulaš).

Namirnice	Za parnu rernu Vreme u minutima* na 100 °C	Za parnu rernu sa priti- skom Vreme u minutima* na 95 °C
Povrće		
npr. šargarepa, karfiol, keleraba, pasulj	6–7	3–4
Prilozi		
npr. testenine, pirinač	3–4	4–5
Krompir, isečen na dva dela po dužini	12–14	4–5
Knedle	15–17	4–5
Meso i živina		
npr. pečenje u komadima, debljine 1½ cm	5–6	5–6
Rolovano meso, isečeno na kolutove	5–6	5–6
Gulaš	5–6	5–6
Jagnjeći ragu	5–6	5–6
Kuvane ćufte	13–15	5–6
Pileće šnicle	7–8	5–6
Ćureće šnicle	7–8	5–6
Riba		
Riblji filet, debljine 2 cm	6–7	3–4
Riblji filet, debljine 3 cm	7–8	3–4
Ceo obrok		
npr. špageti, paradajz sos	13–15	4–5
Svinjsko pečenje, krompir, povrće	12–14	5–6
Punjena paprika (polovine), pirinač	13–15	5–6
Pileći frikase, pirinač	7–8	5–6
Supa od povrća	2–3	4–5

Zagrevanje u Miele parnoj rerni

Namirnice	Za parnu rernu Vreme u minutima* na 100 °C	Za parnu rernu sa priti- skom Vreme u minutima* na 95 °C
Krem supa	3-4	4-5
Bistra supa	2-3	4-5
Varivo	4-5	5-6

* Vremena se odnose na namirnice koje se podgrevaju na tanjiru. Kako se na posudu ne bi kondenzovala para, namirnice poklopite dubokim tanjirom.

Kuvanje u Miele parnoj rerni

Vreme pripreme namirnice zavisi između ostalog od svežine, kvaliteta, veličine, porkla i željenog stepena pripreme. Pošto kod povrća i voća veličine komada i stepen usitnjenosti mogu da budu veoma različiti, u ovoj kategoriji se uzima srednja veličina komada i srednji stepen pripreme „čvrsto pod zubima“ (al dente). Mahunarke mogu zavisno od sorte da se dalje prerađuju na najrazličitije načine. Zato su za grašak, pasulj i sočivo navedena takva vremena kuvanja da namirnica bude kuvana, ali da njen oblik ostane očuvan.

Vremena koja su navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. Preporučujemo da prvo odaberete kraće vreme kuvanja. Po potrebi možete da nastavite sa kuvanjem. Vreme kuvanja počinje da se računa tek pošto je dostignuta podešena temperatura.

Namirnice	Za parnu rernu		Za parnu rernu sa pritiskom		Posuđe za kuvanje	
	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Perforirana posuda	Neperforirana posuda
Povrće						
Artičoke	100	32–38	120	12–14	•	
Karfiol, ceo	100	27–28	100	27–28	•	
Karfiol, cvetići	100	8	120	2	•	
Boranija, zelena	100	10–12	120	2	•	
Brokoli, cvetići	100	3–4	100	3–4	•	
Šargarepe, iseckane	100	6	120	1	•	
Mlade šargarepe, cele	100	7–8	120	3	•	
Mlade šargarepe, isečene napola	100	6–7	120	3	•	
Mlade šargarepe, iseckane	100	4	120	1	•	
Cikorija, isečena napola	100	4–5	100	4–5	•	
Kineski kupus, isečen	100	3	120	1	•	
Grašak	100	3	100	3	•	
Grašak šećerac	100	5–7	100	5–7	•	

Kuvanje u Miele parnoj rerni

Namirnice	Za parnu rernu		Za parnu rernu sa pritiskom		Posuđe za kuvanje	
	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Perforirana posuda	Neperforirana posuda
Komorač, napola	100	10–12	120	4–5	•	
Komorač, isečen na štapiće	100	4–5	120	2	•	
Kelj, isečen	100	23–26	120	4–6	•	
Čvrst krompir, oljušten, ceo	100	27–29	100	27–29	•	
Čvrst krompir, oljušten, napola	100	21–22	120	9	•	
Čvrst krompir, oljušten, na četvrtke	100	16–18	120	6	•	
Pretežno čvrst krompir, oljušten, ceo	100	25–27	100	25–27	•	
Pretežno čvrst krompir, oljušten, napola	100	19–21	120	7	•	
Pretežno čvrst krompir, oljušten, na četvrtke	100	17–18	120	5	•	
Brašnasti krompir, oljušten, ceo	100	26–28	100	26–28	•	
Brašnasti krompir, oljušten, napola	100	19–20	120	7	•	
Brašnasti krompir, oljušten, na četvrtke	100	15–16	120	5	•	
Čvrst krompir u ljusci	100	30–32	100	30–32	•	
Keleraba, na štapiće	100	6–7	120	2	•	
Bundeve, na koc-kice	100	2–4	100	2–4	•	

Kuvanje u Miele parnoj rerni

Namirnice	Za parnu rernu		Za parnu rernu sa pritiskom		Posuđe za kuvanje	
	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Perforirana posuda	Neperforirana posuda
Kukuruz u klipu	100	30–35	120	15	•	
Blitva, isečena	100	2–3	100	2–3	•	
Paprika, isečena na kockice ili trake	100	2	100	2	•	
Pečurke	100	2	100	2	•	
Praziluk, isečen	100	4–5	120	1	•	
Praziluk, isečen na dva dela	100	6	100	6	•	
Romanesco brokoli, ceo	100	22–25	100	22–25	•	
Romanesco brokoli, cvet	100	5–7	120	2	•	
Prokelj	100	10–12	120	3–4	•	
Cvekla, cela	100	53–57	120	24–26	•	
Crveni kupus, isečen	100	23–26	120	4	•	
Crni koren, ceo, debljine palca	100	9–10	120	3–4	•	
Koren celera, isečen na štapiće	100	6–7	120	2	•	
Špargla, zelena	100	7	100	7	•	
Špargla, bela, debljine palca	100	9–10	100	9–10	•	
Spanać	100	1–2	100	1–2		•
Duguljasti kupus, isečen	100	10–11	120	2–3	•	
Celer rebraš, isečen	100	4–5	120	1–2	•	
Bela repa, isečena	100	6–7	120	2–3	•	
Beli kupus, isečen	100	12	120	2	•	

Kuvanje u Miele parnoj rerni

Namirnice	Za parnu rernu		Za parnu rernu sa pritiskom		Posuđe za kuvanje	
	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Perforirana posuda	Neperforirana posuda
Kelj, isečen	100	10–11	120	2	•	
Tikvice, kolutovi	100	2–3	100	2–3	•	
Mahunarke						
Pasulj, nepotopljen, u odnosu sa vodom 1:3						
Šareni pasulj	100	130–140	100	130–140		•
Crveni pasulj (azuki pasulj)	100	95–105	100	95–105		•
Crni pasulj	100	100–120	120	15–16		•
Smeđi pasulj	100	115–135	100	115–135		•
Beli pasulj	100	80–90	100	80–90		•
Pasulj, potopljen, u vodi						
Šareni pasulj	100	55–65	120	7		•
Crveni pasulj (azuki pasulj)	100	20–25	120	3		•
Crni pasulj	100	55–60	120	7		•
Smeđi pasulj	100	55–65	120	7		•
Beli pasulj	100	34–36	120	7		•
Grašak, nepotopljen, u odnosu sa vodom 1:3						
Žuti grašak	100	110–130	100	110–130		•
Zeleni grašak, oljušten	100	60–70	100	60–70		•
Grašak, potopljen, u vodi						
Žuti grašak	100	40–50	120	11		•
Zeleni grašak, oljušten	100	27	120	9		•
Sočivo, nepotopljeno, u odnosu sa vodom 1:2						
Smeđe sočivo	100	13–14	100	13–14		•
Crveno sočivo	100	7	100	7		•

Kuvanje u Miele parnoj rerni

Namirnice	Za parnu rernu		Za parnu rernu sa pritiskom		Posuđe za kuvanje	
	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Perforirana posuda	Neperforirana posuda
Voće						
Jabuke, komadi	100	1–3	100	1–3		•
Kruške, komadi	100	1–3	100	1–3		•
Trešnje i višnje	100	2–4	100	2–4		•
Džanarike (šljive)	100	1–2	100	1–2		•
Nektarine/breskve, komadi	100	1–2	100	1–2		•
Šljive	100	1–3	100	1–3		•
Dunje, na kockice	100	6–8	120	3–4		•
Rabarbara, komadi	100	1–2	100	1–2		•
Ogrozd	100	2–3	100	2–3		•
Kokošija jaja						
Meko kuvana jaja, srednja veličina	100	4	100	4	•	
Srednje kuvana jaja, srednja veličina	100	6	100	6	•	
Tvrdo kuvana jaja, srednja veličina	100	10	100	10	•	
Meko kuvana jaja, veća	100	5	100	5	•	
Srednje kuvana jaja, veća	100	6–7	100	6–7	•	
Tvrdo kuvana jaja, veća	100	12	100	12	•	
Ostalo						
Topljenje čokolade	65	20	65	20		•
Blanširanje povrća	100	1	100	1	•	
Blanširanje voća	100	1	100	1	•	

Kuvanje u Miele parnoj rerni

Namirnice	Za parnu rernu		Za parnu rernu sa pritiskom		Posuđe za kuvanje	
	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Perforirana posuda	Neperforirana posuda
Dinstanje crnog luka	100	4	120	2		•
Topljenje slanine	100	4	120	2		•
Zagrevanje tečnosti, šolja/čaja	100	2	100	2		•
Spravljanje jogurta, čaše za jogurt	40	300	40	300	•	
Narastanje kvasnog testa, posuda/činija	40	najmanje 15	40	najmanje 15	•	
Paradajz oljuštiti	95	1	95	1	•	
Papriku oljuštiti	100	4	100	4	•	
Zagrevanje vlažnih ubrusa	70	2	70	2	•	
Dekristalizacija meda	60	90	60	90	•	
Konzervisanje jabuka	50	5	50	5	•	
Koh od jaja	100	4	120	2		•
Žitarice (u odnosu sa vodom)						
Amarant (1:1,5)	100	15–17	120	8		•
Bulgur (1:1,5)	100	9	120	4		•
Zeleno suvo zrno žita, celo (1:1)	100	18–20	120	9		•
Zeleno suvo zrno žita, krupno mleveno (1:1)	100	7	120	4		•
Ovas, celo zrno (1:1)	100	18	120	9		•
Ovas, krupno mleveno (1:1)	100	7	120	4		•

Kuvanje u Miele parnoj rerni

Namirnice	Za parnu rernu		Za parnu rernu sa pritiskom		Posuđe za kuvanje	
	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Perforirana posuda	Neperforirana posuda
Proso (1:1,5)	100	10	100	10		•
Palenta (1:3)	100	10	100	10		•
Kinoa (1:1,5)	100	15	120	7		•
Raž, celo zrno (1:1)	100	35	120	18		•
Raž, krupno mlevena (1:1)	100	10	120	5		•
Pšenica, celo zrno (1:1)	100	30	120	15		•
Pšenica, krupno mlevena (1:1)	100	8	120	4		•
Knedle						
Valjušci na pari	100	30	100	30	•	
Knedle s kvascem	100	20	100	20	•	
Knedle od krompira iz kesice, u vodi	100	20	100	20		•
Knedle od prezli iz kesice, u vodi	100	18–20	100	18–20		•
Testenina						
Široka rezanca, u vodi	100	14	120	8		•
Rezanci za supu, potopljene u vodu	100	8	100	8		•
Pirinač (u odnosu sa vodom)						
Basmati pirinač (1:1,5)	100	15	120	7		•
Parboiled pirinač (1:1,5)	100	23–25	120	11		•
Integralni pirinač (1:1,5)	100	26–29	120	13		•

Kuvanje u Miele parnoj rerni

Namirnice	Za parnu rernu		Za parnu rernu sa pritiskom		Posuđe za kuvanje	
	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Perforirana posuda	Neperforirana posuda
Divlji pirinač (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Okrugli pirinač (u odnosu sa vodom)						
Sutlijaš (1:2,5)	100	30	100	30		•
Pirinač za rižoto (1:2,5)	100	18–19	120	11		•
Sredstva za vezivanje						
Želatin	90	1	90	1		•
Knedle od brašna	100	3	100	3		•
Sago						
1 x promešati	100	20	–	–		•
bez mešanja	–	–	120	6		•
Riba i rakovi i školjke						
Jegulja	100	5–7	100	5–7	•	
Filet grgeča	100	8–10	100	8–10	•	
Morski rakovi	90	3	90	3	•	
Filet orade	85	3	85	3	•	
Pastrmka, 250 g	90	10–13	90	10–13	•	
Kozice	90	3	90	3	•	
Filet iverka	85	4–6	85	4–6	•	
Jakobove kapice	90	5	90	5	•	
Filet bakalara	100	6	100	6	•	
Šaran, 1,5 kg	100	18–25	100	18–25	•	
Velike kozice	90	4	90	4	•	
Filet lososa	100	6–8	100	6–8	•	
Šnicle lososa	100	8–10	100	8–10	•	
Losos-pastrmka	100	14–17	100	14–17	•	•

Kuvanje u Miele parnoj rerni

Namirnice	Za parnu rernu		Za parnu rernu sa pritiskom		Posuđe za kuvanje	
	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Perforirana posuda	Neperforirana posuda
Jastog	95	10–15	95	10–15	•	
Dagnje	90	12	90	12	•	•
Filet pangaziusa	85	3	85	3	•	
Filet morskog grgeča	100	6–8	100	6–8	•	
Filet bakalara	100	4–6	100	4–6	•	
Filet iverka	85	4–5	85	4–5	•	
Filet grdobine	85	8–10	85	8–10	•	
Filet lista	85	3	85	3	•	
Filet romba	85	5–8	85	5–8	•	
Filet tune	85	5–10	85	5–10	•	
Vongole	90	4	90	4	•	•
Filet smuđa	85	4	85	4	•	
Keso i kobasice						
Meso od buta, prekriveno vodom	100	110–120	120	45–50		•
Barene viršle	90	6–8	90	6–8	•	•
Kolenica	100	135–145	120	75–80		•
File od pilećih prsa	100	8–10	100	8–10	•	•
Kolenica	100	105–115	120	58–63		•
Gornji deo rebara, prekriven vodom	100	110–120	120	38–43		•
Teleće seckano meso	100	3–4	100	3–4	•	
Komadi dimljene svinjetine	100	6–8	120	3–4	•	•
Jagnjeći ragu	100	12–16	120	6–8		•

Kuvanje u Miele parnoj rerni

Namirnice	Za parnu rernu		Za parnu rernu sa pritiskom		Posuđe za kuvanje	
	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Temperatura u °C	Vreme kuvanja u minutima	Perforirana posuda	Neperforirana posuda
Ćureći rolat	100	12–15	100	12–15	•	
Ćureće šnicle	100	4–6	100	4–6	•	•
Tovljeno pile	100	60–70	120	30		•
Rebra, prekrivena vodom	100	130–140	120	50–55		•
Goveđi gulaš	100	105–115	120	30–35		•
Kokoška za supu, prekrivena vodom	100	80–90	120	40		•
Komad gornjeg dela govedeg buta	100	110–120	120	45–50		•
Bela kobasica	90	6–8	90	6–8	•	•



MIELE d.o.o.
Bulevar Zorana Đinđića 64A
11070 Novi Beograd
Telefon: +381 11 6556 086
Telefax: +381 11 6556 085

e-mail: info@miele.rs
www.miele.rs

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

