

**Miele**

# Tvaicēšana

Pavārgrāmata

# Priekšvārds

---

Cienījamie  
gardēži!

Interasantas sarunas un skaisti brīži rodas, satiekoties uz maltīti. Kopīga maltītes baudīšana savieno – it īpaši, ja tā pārliccina it visā. Kā ikdienā, tā arī atzīmējot īpašus notikumus.

Jūsu jaunā tvaika krāsns sniedz tieši šādu potenciālu: kā īsts universālais talants jūs ar to ātri un veselīgi varat pagatavot ne tikai ierastās maltītes, bet arī augsta līmeņa kulināros šedevrus.

Ar šo grāmatu vēlamies jums sniegt vērtīgu palīdzību šajā uzdevumā. “Miele” eksperimentālajā virtuvē ik dienas satiekas zināšanas un ziņkāre, rutīna un neparedzamais – tādējādi esam spējuši izstrādāt ne tikai noderīgus padomus, bet arī garantēti veiksmīgas receptes. Vairāk recepšu, iedvesmas un interesantu tēmu ir arī mūsu “Miele@mobile” lietotnē.

Vai jums ir radušies jautājumi vai vēlmes? Mēs ar prieku dalīsimies pieredzē. Mūsu kontaktinformācija ir sniegta šīs grāmatas beigās.

Novēlam jums īpašus baudas piedzīvojumus!

Jūsu “Miele” eksperimentālā virtuve

<b>Priekšvārds</b> .....	2
<b>Par šo pavārgrāmatu</b> .....	6
<b>Pirms sākšanas</b> .....	7
<b>Svarīga informācija par receptēm</b> .....	8
<b>Darbības režīmi</b> .....	10
<b>Īpašie lietojumi</b> .....	11
<b>Kombinētu ēdienu gatavošana</b> .....	12
<b>Noderīga informācija</b> .....	13
<b>Daudzumi un mēri</b> .....	14
<b>“Miele” piederumi</b> .....	16
<b>“Miele” kopšanas līdzekļi</b> .....	17
<b>Piedevas un dārzeņi</b> .....	18
Dārzeņu uzkodas (antipasti) .....	19
Āboli un sarkanais kāposts .....	20
“Dim Sum” ar Ķīnas kāpostu pildījumu .....	21
Fenheļi ar valriekstu vinegretu .....	22
Fenheļi ar dārzeņiem .....	23
Dārzeņu suflē .....	24
Gnoči .....	25
Humuss .....	26
Kartupeļu sacepums ar speķi .....	27
Kartupeļu klimpas .....	28
Kartupeļu biezputra .....	29
Kartupeļu suflē .....	30
Ķirbja risoto .....	31
Lēcu salāti .....	32
Burkāni ar glazētām šalotēm .....	33
Plovs .....	34
Rauga klimpas ar sēņu pildījumu un ķirbju mērci .....	35
Polenta šveiciešu gaumē .....	37
Aitas siers cukīni apvalkā .....	38
Sutināti gurķi .....	39
Maizes klimpas .....	40
Tomāti grieķu gaumē .....	41
Pildīti cukīni kuģīši .....	42

# Saturs

---

<b>Zivis</b> .....	43
Zeltainā jūraskarūsa ar dārzeņiem.....	44
Zivs karijs ar persikiem.....	45
Forele baltvīna buljonā.....	46
Lasis ar puraviem un baltvīna mērci.....	47
Mīdijas mēcē.....	48
Jūrasvelns ar baraviku mērci.....	49
Tuncis uz rīsiem ar tomātiem.....	50
<b>Gaļa</b> .....	51
Maltās gaļas bumbiņas ar Ķīnas kāpostu.....	52
Cāļa krūtiņas fileja ar kaltētiem tomātiem.....	53
Cāļa gaļas strēmelītes ar papriku.....	54
Teļa gaļas fileja ar zaļumiem.....	55
Kāpostu tīteņi.....	56
Sutināts jērs ar plūmēm.....	58
Jēra karbonāde ar zaļajām pupiņām.....	60
Pildīta tītara krūtiņa.....	61
Liellopa fileja.....	63
Vārīta liellopa fileja ar dārzeņiem.....	64
Liellopa gaļas gabaliņi.....	65
Liellopa gaļas sautējums.....	66
Desiņas (kupāti).....	68
Cūkgaļas medaljoni ar šampinjoniem un āboliem.....	69
Liellopa astes daļa ar ābolu un mārrutku mērci.....	70
Liellopa astes daļas gaļa Vīnes gaumē.....	71
“Tikka Masala” ar rīsiem.....	72
<b>Zupas un sautējumi</b> .....	74
Pupiņu sautējums ar jēra gaļu.....	75
Zivju sautējums.....	76
Gulašzupa.....	77
Vistas zupa.....	78
Kartupeļu zupa.....	79
Ķirbju zupa austrāliešu gaumē.....	80
Burkānu krēmzupa.....	81
Rīsi ar gaļu.....	82
Zupa ar pavasara dārzeņiem.....	83
<b>Deserti</b> .....	84
Ogu pudiņš.....	85
Ziemassvētku pudiņš.....	86
“Catalana” krēms.....	88
Vācu “Dampfnudeln” ar aprikožu kompotu.....	89

---

Rauga knēdeļi.....	91
Mannas suflē .....	92
Karameļu krēms.....	93
Karameļu un dateļu kūka.....	94
Çiršu kompots ar amareto.....	95
Vārīti bumbieri.....	96
Laima un siera kūka.....	97
Mokas augļu torte.....	98
Biezpiena knēdeļi .....	99
Biezpiena suflē .....	100
Aivu biezenis.....	101
Vārīti sarkanvīna bumbieri .....	102
Melases biskvīta pudiņš .....	103
Valriekstu šokolādes pudiņš.....	104
<b>Konservēšana un vēl .....</b>	<b>105</b>
<b>Konservēšana “Miele” tvaika krāsnī.....</b>	<b>106</b>
<b>Sulas atdalīšana “Miele” tvaika krāsnī .....</b>	<b>109</b>
<b>Atkausēšana “Miele” tvaika krāsnī .....</b>	<b>111</b>
<b>Blanšēšana “Miele” tvaika krāsnī .....</b>	<b>114</b>
<b>Karsēšana “Miele” tvaika krāsnī.....</b>	<b>115</b>
<b>Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī .....</b>	<b>117</b>
<b>Glosārijs .....</b>	<b>127</b>

# Par šo pavārgrāmatu

---

## Noderīgi: tvaika krāsnis toreiz un tagad

Ķīnā gatavošanai ar tvaiku ir senas tradīcijas. Tvaicēšanas dzimtenē jau vairāk nekā 1000 gadus tiek izmantoti dubultsienu gatavošanas trauki, kuros maltītes tiek gatavotas nošķirti no šķidruma. Eiropā tvaicēšana ieguva popularitāti septiņdesmitajos gados: gastronomijā pirmo reizi tika izmantotas profesionālas tvaicēšanas ierīces. Nedaudz vēlāk šī tehnoloģija sasniedza arī privātās mājsaimniecības. Šodien, kopsolī ar apzinīgākas gatavošanas vilni, aizvien vairāk cilvēku atklāj šīs saudzīgās gatavošanas metodes priekšrocības.

## Tvaicēšana ar “Miele”

“Miele” tvaika krāsns ir īstens universālais talants un lielisks cepeškrāsns un plīts papildinājums. Netkarīgi no tā, vai vēlaties pagatavot atsevišķas piedevas, vai visu maltīti vienā tvaicēšanas piegājjienā, – jūsu iespējām ar tvaicēšanu nav robežu. Vēl vairāk: ar “Miele” tvaika krāsni ir iespējams arī atkausēt, uzsildīt, blanšēt, konservēt, iegūt sulu un dezinficēt.

“Miele” tvaika krāsns darbības princips ir vienkāršs un efektīvs: pretēji vārīšanai ēdiens neatrodas ūdenī, tādēļ tā sastāvdaļas netiek izskalotas un tas gandrīz nezaudē minerālvielas.

Tvaicēšanai nepieciešamais ūdens tiek karsēts ārpus krāsns kameras. Krāsns kamerā ieplūst tikai tīrs tvaiks, kas viegli apņem ēdienu no visām pusēm. Vienlaikus pārtikas produkti neoksidējas, jo tvaiks izspiež skāpekli no krāsns kameras. Tādēļ tiek saglabāta krāsa, aromāti un vitamīni.

Pateicoties līdz grādam precīzajai, elektroniskajai temperatūras regulācijai un individuālajai temperatūras iestatīšanai, katrs pārtikas produkts tiek gatavots tam piemērotākajā temperatūrā. Tādējādi jums izdosies arī vārīgas maltītes, piemēram, zivs, pastētes vai suflē. Ātrā siltumenerģijas pānese un automātiskais gatavošanas process nodrošina precīzu gatavošanu – piedegšana vai pārvārīšana ir izslēgta.

### **Ērti: pilnībā automātisks gatavošanas process**

Jūsu tvaika krāsnī ir iebūvēta inteliģenta elektronika, tādēļ varat izbaudīt augstāko vadības komfortu. Gatavošanas process nav jāuzrauga, jo tas notiek pilnībā automātiski. Iestatītā temperatūra tiek precīzi uzturēta, turpmāka tās regulēšana nav nepieciešama. Turklāt tvaika krāsnī nekas nevar piedegt vai pārvārties. Jūs varat ērti atlaisties: pēc gatavošanas laika beigām ierīce automātiski izslēgsies.

### **Gatavošanas laiki un iepriekšēja uzkarsēšana**

Iestatāmais gatavošanas laiks ir atkarīgs no tā, cik daudz attiecīgā ēdiena jūs gatavojat, kā arī no tā, vai ēdiens ir svaigs vai saldēts. Kā tas darbojas? *Gatavošanas laika atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.* Tas nozīmē, ka svaigi pārtikas produkti tiks gatavoti tikpat ilgi kā tādi paši saldētie produkti, – atšķirsies tikai uzkarsēšanas ilgums. Bet šo laiku ierīce pielāgo patstāvīgi, tā ka jums par to nav jādomā.

### **Izdošanās arī tvaika krāsnī: savas receptes**

Arī ēdieni pēc pašu receptēm, kas līdz šim tika gatavoti, piemēram, uz plīts virsmas, pavisam viegli izdosies arī “Miele” tvaika krāsnī. Izmantojiet gatavošanas laiku tabulas šīs grāmatas beigās. Tajās ir iekļauta informācija par temperatūru, gatavošanas ilgumu, kā arī nepieciešamo gatavošanas trauku.

Ar šo tabulu palīdzību savas receptes izmantot būs pavisam viegli. Tikai pēc dažām izmantošanas reizēm “Miele” tvaika krāsnī izmantosiet tikpat pašsaprotami kā visas pārējās jūsu gatavošanas ierīces.

# Svarīga informācija par receptēm

---

## Par gatavošanas laiku

- Ja receptē ir norādīts laika intervāls, tas attiecas vai nu uz gatavības pakāpi, vai pārtikas produkta īpašībām. Izvēlieties īsāku laiku maziem gabaliem vai stingrākam rezultātam un ilgāku laiku lielākiem gabaliem vai mīkstākam rezultātam.
- Automātiskajās programmas (funkcijas pieejamība ir atkarīga no modeļa) ir norādīts vidējais programmas ilgums. Faktiskais ilgums daudzās programmās ir atkarīgs no vēlamās gatavības pakāpes. Pirms automātiskās programmas palaišanas vienkārši izvēlieties vēlamo iestatījumu.

## Par sastāvdaļām

- Ja aiz atsevišķas sastāvdaļas ir komats (,), turpmākais teksts ir tās apraksts. Lielākajā daļā gadījumu šo sastāvdaļu var iegādāties šādā stāvoklī. Piemēram, kviešu milti, 405. tips; olas, M izmērs; piens, 3,5% tauku.
- Ja aiz sastāvdaļas atrodas vertikāla līnija (|), apraksts aiz tās attiecas uz pārtikas produkta apstrādi, kas parasti ir jāveic gatavošanas laikā. Šī apstrādes darbība vairs netiek minēta gatavošanas procesa aprakstā. Piemēram, siers, pikants | sarīvēts; sīpoli | mazos kubiņos; piens, 3,5% tauku | remdens
- Gaļas svars vienmēr ir norādīts pēc apstrādes, ja vien tas nav īpaši atzīmēts..
- Augļu un dārzeņu svars vienmēr ir norādīts pirms mizošanas.

- Arī tad, ja gatavošanas procesa aprakstā šī darbība nav minēta, tiek pieņemts, ka augļi un dārzeņi pirms samalcināšanas tiek notīrīti vai nomazgāti un, ja nepieciešams, nomizoti.

## Par receptēm ar automātisko programmu

Katrai automātiskajai programmai ir atbilstoša recepte. Pieejamo automātisko programmu skaits atšķiras atkarībā no modeļa. Ja jūsu tvaika krāsnij nav attiecīgās automātiskās programmas, visas receptes var pagatavot, izmantojot arī manuālos iestatījumus. Gatavošanas darbības ir paredzētas abām gatavošanas metodēm.

## Par gatavošanas traukiem

- Katrā receptē ir norādīts, kāds gatavošanas trauks ir jāizmanto. Gatavošanas trauka izmērs ir atkarīgs no izmantotā tvaika krāsns modeļa.
- Tvaika krāsnij: vienmēr iebīdiet šķidruma savākšanas trauku apakšējā ievietošanas līmenī, ja gatavojat perforētajā gatavošanas traukā.
- Tvaika krāsnij ar mikroviļņu funkciju: iebīdiet stikla (šķidruma savākšanas trauku 1. (zemākajā) ievietošanas līmenī.



## Dažādu tvaika krāšņu modeļu atšķirības

Šī pavārgrāmata tiek piedāvata kopā ar tvaika krāsnīm ar atšķirīgām funkcijām. Ja šādā gadījumā atšķiras iestatāmā informācija, attiecīgie iestatījumi tiek norādīti šādā secībā:

- tvaika krāsns un tvaika krāsns ar mikroviļņu funkciju;
- (spiediena tvaika krāsns) apaļajās iekavās.

# Darbības režīmi

---

## Jūsu “Miele” tvaika krāsns spēj vairāk

### Tvaicēšana

Saudzējošai pārtikas produktu gatavošanai.

Lielākā daļa ēdienu tiek gatavoti pie 100 °C. Jums ir iespēja gatavot, piemēram dārzeņus un kartupeļus, zupas un sautējumus, sacepumus un pākšaugus, nezaudējot to krāsu, formu, struktūru vai garšu. Īpašas priekšrocības sniedz rīsu tvaicēšana, jo, ja vēlaties, tie saglabāsies irdeni un graudaini. Tvaika krāsni var izmantot arī zīdaiņu pārtikas gatavošanā.

Arī zivis ir lieliski piemērotas tvaicēšanai. Augstā temperatūrā zivs strauji zaudē savu maigo konsistenci, bet, gatavojot tvaika krāsni, saglabājas garša un konsistence, jo temperatūru var precīzi iestatīt no 40 līdz 100 °C. Arī jūras veltes un vēžveidīgie izdosies lieliski – gardēžu virtuves ēdiens mājām.

Tāpat “Miele” tvaika krāsni var gatavot arī putnu gaļu, gaļu un desas. Temperatūrā no 90 līdz 100 °C gaļa izdosies īpaši mīksta un irdena. Arī liesā putnu gaļa, kas parasti kļūst sausa, saglabāsies sulīga.

### “Sous-vidē”

Lūdzu ņemt vērā: šīs funkcijas pieejamība ir atkarīga no modeļa. Šajā saudzīgajā gatavošanas veidā pārtikas produkti vakuuma iepakojumā tiek gatavoti lēni un zemā, nemainīgā temperatūrā. Vakuuma iepakojums novērš mitruma iztvaikošanu no produktiem un saglabā

visas aromātvielas. Pricājiēties par rezultātu: vienmēriģi pagatavots produkts ar intensīvu garšu.

Vairāk recepšu “Sous-vidē” gatavošanu un citas interesantas tēmas atradīsiet arī mūsu “Miele@mobile” aplikācijā.

### Tvaicēšana ar spiedienu

Lūdzu ņemt vērā: šīs funkcijas pieejamība ir atkarīga no modeļa. Pagatavot divtik īsā laikā: šādu laika ietaupījumu iegūsiet, gatavojot karstumizturīgus dārzeņus, pākšaugus un daudzus gaļas veidus, jo, gatavojot ar spiediena tvaika krāsni, temperatūra sasniedz līdz pat 120 °C. Garša un vitamīni tiek saglabāti tāpat kā gatavojot ar tvaika krāsni bez spiediena. Pie receptēm, kā arī gatavošanas tabulās šīs grāmatas beigās ir atzīmēts, kuras receptes ir piemērotas gatavošanai ar spiediena tvaika metodi.

## Atkausēšana

Atkausēšana tvaika krāsnī notiek daudz ātrāk nekā istabas temperatūrā:

50–60 °C temperatūrā visi ierasti saldētie produkti, piemēram, dārzeņi, augļi, zivis, gaļa, putnu gaļa un gatavās maltītes, tiek atkausēti saudzējošāk. Arī sasaldētu pienu vai konditorejas izstrādājumus tā ātri var sagatavot ēšanai.

## Karsēšana

Vizuāli un garšas ziņā kā svaigi gatavoti: ne velti profesionāļi karsēšanu tvaika krāsnī sauc par “reģenerēšanu”. Karsēšanas funkcija veiksmīgi papildina kvalitatīvi nepārspēto maltīšu pagatavošanu ar “Miele” tvaika krāsni. Jau pagatavotās maltītes – ja nepieciešams, arī vairākus šķīvjus vienlaicīgi – ieteicams karsēt 100 °C temperatūrā. Aptuveni 8 minūtēs maltīte ir uzkarsēta un šķīvis kopā ar to. Tādējādi jums būs laiks visu mierīgi izbaudīt.

## Blanšēšana

Vēlaties saldēt augļus vai dārzeņus? Blašējot tiek nodrošināta optimāla kvalitātes saglabāšana, uzglabājot produktus saldētavā. Blanšēšana tiek veikta 1 minūti 100 °C temperatūrā. Īslaicīgi uzkarsējot, augļos un dārzeņos tiek samazināts enzīmu, kas uzglabāšanas laikā noārda aromātvielas un vitamīnus, daudzums.

## Sulas atdalīšana

Jūsu tvaika krāsns spēj arī atdalīt sulu! Šādā veidā var iegūt augļu sulu, piemēram, dzērieniem vai želejām. Īpaši piemērotas ir visu veidu ogas. Tvaiks mīkstina šūnu sieniņas un liek tām pārplīst,

kā rezultātā izdalās sula. Gatavošanas tabulās šīs grāmatas beigās ir sniegti šim nolūkam ieteicamie iestatījumi.

## Konservēšana

Konservēšana bez kaitinošās karstu šķidrumu pārliešanas: šādu komfortu jums sniedz “Miele” tvaika krāsns. Konservēt var augļus, dārzeņus, gaļu un desas. Tvaika krāsnī var arī sterilizēt burkas. Ievērojiet lietošanas instrukcijā sniegto informāciju.

# Kombinētu ēdienu gatavošana

---

## Nevarat paveikt visu vienlaicīgi?

### “Miele” tvaika krāsns to spēj!

“Miele” tvaika krāsni ir iespējams gatavot līdz pat trijos līmeņos vienlaicīgi un tādējādi pagatavot, piemēram, kombinētu maltīti no zivs, rīsiem un dārzeņiem. Parasti jāizvēlas 100 °C temperatūra.

Lai arī cik atšķirīgas būtu atsevišķās maltītes, ar pastāvīgu svaiga tvaika padevi tiek izslēgta aromātu vai garšu pārnese. Tā bez sarežģījumiem kopā var gatavot arī saldus un sāļus ēdienus. Tvaiks nodrošina vienmērīgu gatavošanas rezultātu visos līmeņos un ar pilnu krāsns kameru taupa laiku un enerģiju pretstatā parastai gatavošanai uz plīts vai cepeškrāsni.

Izmantojot automātisko kombinētu ēdienu gatavošanu, jums tikai ir jāizvēlas līdz trim maltītes sastāvdaļām jūsu tvaika krāsns displejā un tad jārikojas saskaņā ar norādījumiem. Tvaika krāsns noteiks, kad kura sastāvdaļa ir jāievieto krāsns kamerā un informēs par to ar skaņas signālu. Visas sastāvdaļas gatavas pasniegšanai vielaicīgi: ar “Miele” tvaika krāsni tas izdosies bez piepūles.

Kombinētu ēdienu gatavošanu var veikt, arī neizmantojot īpašo lietojumu: sāciet ar to pārtikas produktu, kuram ir visilgākais gatavošanas laiks. Gatavošanas laikā vienkārši pievienojiet pārējos ēdienus. Ja vēlaties pagatavot, piemēram, sarkanās ar rīsiem un brokoļiem, rīsi ir jāgatavo 20 minūtes, sarkanās 6 minūtes un brokoļi 4 minūtes. Vispirms ievietojiet rīsus un gatavojiet 14 minūtes. Pēc šī laika beigām ievieto-

jiet sarkanās ar turpiniet gatavot rīsus un zivi vēl 2 minūtes. Tad pievienojiet brokoļus un gatavojiet visas trīs sastāvdaļas kopā vēl 4 minūtes.

### Nenojaustas iespējas

Jūs pārsteigs, uz ko vēl ir spējīga “Miele” tvaika krāsns: brokastu olas tiek pagatavotas līdz minūtei precīzi. Šokolādi var izkausēt 90 °C temperatūrā, tā nepiedeg un nesalīp kunkuļos. Burkas konservēšanai un pudeles zīdaiņiem var sterilizēt tikai 15 minūtes 100 °C temperatūrā. Tās kļūst tikpat sterilas kā sterilizējot ar vārīšanas metodi. Deserti, piemēram, viegli gaisīgi suflē, izdodas lieliski. 40 °C temperatūrā var gatavot jogurtu un raudzēt mīklu.

### Tvaika mazināšana

Ja tvaicēšanas process ir noritējis 80°C vai augstākā temperatūrā, neilgi pirms gatavošanas laika beigām tvaika krāsns durvis nedaudz paveras, lai no krāsns kameras izplūstu tvaiks.

### No daudzuma neatkarīga gatavošana

Vienalga, vai gatavojat vienai vai četrām personām, gatavošanas ilgums jūsu tvaika krāsnī nemainās. Gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad krāsns kamera ir pietiekoši uzkaršēta un ir sasniegta vēlamā temperatūra.

### Jūsu iecienītākās receptes gatavošanai “Miele” tvaika krāsnī

Lai gatavotu pēc savām receptēm, lūdzu, izmantojiet gatavošanas tabulas šīs grāmatas pielikumā. Principiāli jāievēro:

100 °C temperatūrā maltītēm “Miele” tvaika krāsnī ir tāds pats gatavošanas ilgums kā uz plīts virsmas. Tādējādi var viegli un ērti pielāgot savas iecienītākās

receptes. Vienkārši metieties piedzīvojumā un baudiet – “Miele” tvaika krāsnī jums viss izdosies lieliski.

# Daudzumi un mēri

---

TK = tējkarote

ĒK = ēdamkarote

g = grams

kg = kilograms

ml = mililitrs

ng = naža gals

## **1 tējkarote atbilst aptuveni:**

- 3 g cepamā pulvera
- 5 g sāls/cukura/vaniļas curkura
- 5 g miltu
- 5 ml šķidruma

## **1 ēdamkarote atbilst aptuveni:**

- 10 g miltu/pārtikas cietes/rīvmaizes
- 10 g sviesta
- 15 g cukura
- 10 ml šķidruma
- 10 g sinepju

## Virtuves ābece

Jēdziens	Skaidrojums
Atdalīts	Zivs vai gaļa, kas ir atdalīta no asakām vai kauliem.
Ietīšana	Gaļas, putnu gaļas vai zivs ietīšana plānās bekona šķēlītēs, lai nepieļautu izžūšanu gatavošanas laikā.
Sagatvots	Pārtikas produkti, kas jau ir notīrīti, tomēr vēl nav pagatavoti. Piemēram, zivs, kurai ir izņemti tauki un asakas, zivs, kas ir notīrīts un izķidāts, vai augļi un dārzeņi, kuri ir notīrīti un nomizoti.
Gatavošana zemā temperatūrā	Pārtikas produktu gatavošana karstā, nevirstošā šķidrumā.

## “Miele” piederumi

---

Vislabākos tvaicēšanas rezultātus saņiegsiet ar pareizajiem piederumiem – “Miele” piedāvā plašu izvēli. Katrs priekšmets ar savu izmēru un funkciju ir piemērots “Miele” ierīcēm un intensīvi pārbaudīts saskaņā ar “Miele” standartiem. Visi piederumi ir pieejami “Miele” interneta veikalā, zvanot uz “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu, vai specializētajos veikalos.

### **Gatavošanas trauks bez perforācijas**

Mūsu gatavošanas trauki bez perforācijas ir īpaši piemēroti ēdienu gatavošanai mērcēs, fondī un ūdenī, kā arī rīsu, zupu vai sautējumu pagatavošanai.

Var izvēlēties dažādu dziļumu un izmēru traukus: seklākie gatavošanas trauki ir piemēroti mazāku apjomu vai ēdienu, kuriem nav pilnībā jābūt pārklātiem ar ūdeni, gatavošanai. Dziļākie gatavošanas trauki ir piemēroti lielāka ēdiena daudzumu vai pārtikas produktu, kuriem ir jābūt pilnībā iegremdētiem šķīdumā, piemēram, sautējumu, sautētas gaļas vai zupu, pagatavošanai.

### **Perforēti gatavošanas trauki**

Tiešai pārtikas produktu gatavošanai tvaikā vai blanšēšanai lieliski piemēroti ir perforētie gatavošanas trauki. Perforācija nodrošina, ka tvaiks ēdiena sastāvdaļas var sasniegt no visām pusēm. Tādēļ pārtikas produkti traukā ir jāizvieto pēc iespējas vienā kārtā un lai tie savstarpēji nepārklātos.



Regulāri tīrot un kopjot ierīces, nodrošināsi to darbību un ilgmūžību. Oriģinālie “Miele” kopšanas produkti ir lieliski pielāgoti šīm ierīcēm. Iegādājieties šos produktus “Miele” interneta veikalā, zvanot uz “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu, vai specializētajos veikalos.

### **Atkaļķošanas tabletes**

Ūdensvadu un tvertņu atkaļķošanai “Miele” ir izstrādājusi īpašas atkaļķošanas tabletes. Ar tām savu ierīci varēsiet atkaļķot ne tikai efektīvi, bet arī īpaši saudzīgi.

### **Komplekts “MicroCloth”**

Ar to bez piepūles varēsiet notīrīt pirkstu nospiedumus un nelielus traipus. Komplektā ir universālā, stikla tīrīšanas un pulēšanas drāna. Ļoti izturīgajām drānām no smalkas mikrošķiedras ir īpaši augsta tīrīšanas veiktspēja.

## Piedevas un dārzeņi

---

Kartupeļi, rīsi vai makaroni lielākajā daļā ēdienu ir neaizstājamas piedevas. Tās reti ir garšas baudījuma pamatā, tomēr piedevu izvēlei bieži ir noteicoša nozīme visā maltītē. Pagatavošanas daudzveidībai praktiski nav robežu. Visām trim piedevām ir augsta uztuvērtība un tās ir svarīga pilnvērtīga uztura daļa. Visas trīs pie viena galda apvieno atšķirīgas kultūras, paražas un tradīcijas.

## Dārzeņu uzkodas (antipasti)

Gatavošanas ilgums:

35–40 minūtes + vismaz 3 stundas, lai ievilkto

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Dārzeņiem

2 paprikas (pa 200 g), dzeltenas | sloksnītēs

2 paprikas (pa 200 g), sarkanas | sloksnītēs

1 baklažāns (200 g) | šķēlēs

2 cukīni (pa 200 g) | šķēlēs

500 g šampinjonu

### Marinādei

6 ĒK olīveļļas

4 ĒK vīna etiķa

4 ĒK baltvīna, sausa

1 ķiploka daiviņa | sakapāta

Sāls

Pipari

Šķipsniņa cukura

2 ĒK provansas zaļumu | smalki sakapāti

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Papriku, baklažānu, cukīni un šampinjonus sabērt perforētajā gatavošanas traukā un iztvaicēt.

No olīveļļas, vīna etiķa, baltvīna, ķiploka, sāls, pipariem, cukura un zaļumiem pagatavot marinādi.

Izkārtot dārzeņus uz paplātes, apliet ar marinādi un ļaut ievilkties vismaz 3 stundas.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 3–4 minūtes

# Piedevas un dārzeņi

---

## Āboli un sarkanais kāposts

Gatavošanas ilgums:

165 (95) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

125 g sīpoli | kubiņos

50 g cūkas tauku

700 g sarkanā kāposta | strēmelītēs

150 ml ābolu sulas

50 ml vīna etiķa

1 lauru lapa

3 krustnagliņas

25 g cukura

Sāls

Pipari

1 ābols | kubiņos

30 g brūkleņu

50 ml sarkanvīna

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Sīpolus ar cūkas taukiem ievietot traukā bez perforācijas, pārklāt un tvaicēt saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sīpoliem pievienot sarkanos kāpostus ar ābolu sulu, vīna etiķi, lauru lapu, krustnagliņas un cukuru. Pievienot sāli un piparus un turpināt gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Ābolus, brūklenes un sarkanvīnu pievienot pārējām sastāvdaļām un gatavot saskaņā ar 3. gatavošanas darbību, līdz ir gatavs.

Pēc garšas pievienot sāli, piparus un cukuru.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 4 (2) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks 60 (30) minūtes

3. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks 60 (30) minūtes

### Ieteikums

Brūkleņu vietā izmantot jāņoģu žeļu.

## “Dim Sum” ar Ķīnas kāpostu pildījumu

Gatavošanas ilgums:

75 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Mīklai

200 g kviešu miltu, 405. tips

Šķipsniņa sāls

100 ml ūdens

### Pildījumam

800 g Ķīnas kāposta

1 saišķis loksīpolu (150 g) | sagriezti nelielos gredzenos

2 ķiploka daiviņas | smalkās šķēlītēs

20 g ingvera | rīvēts

50 g Indijas riekstu | kapāti

4 ĒK sojas mērces

3 TK sezama eļļas, tumšās

2 TK meža ziedu medus

2 TK laima sulas

Sāls

Pipari

### Rullēšanai

1 ĒK kviešu miltu, 405. tips

### Piederumi

2 perforēti gatavošanas trauki

Rīve, smalka

### Gatavošana

“Dim-Sum” mīklai samīciet kviešu miltus, sāli un ūdeni, līdz tiek iegūta gluda mīkla, izveidojiet mīklas bumbu un pārklājiet uz 30 minūtēm.

Starplaikā notīriet Ķīnas kāpostu un atlieciet 4 lielās ārējās lapas turpmākai izmantošanai. No atlikušā Ķīnas kāposta noņemiet balto stiegrojumu un sagrieziet lapas ļoti smalkās strēmelītēs. Ievietojiet Ķīnas kāpostus, loksīpolus un ķiplokus

perforētajā gatavošanas traukā un tvaicējiet saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pēc tvaicēšanas beigām sajauciet ingveru un Indijas riekstus ar dārzeņiem un pievienojiet sojas mērci, sezama eļļu, meža ziedu medu, laima sulu, sāli un piparus pēc garšas.

Sadaliet mīklu 12 porcijās, plāni izrullējiet mīklas bumbiņas uz kviešu miltiem un ievietojiet apaļā veidnē (Ø apm. 14 cm). Uzlieciet aptuveni 2 tējkarotes pildījuma mīklas apaļa vidū, uzlokiet uz augšu mīklas ārmalas un savirpiniet tās, līdz izveidojas nelieli maisiņi. Izklājiet 2 perforētos gatavošanas traukus ar atlikušajām Ķīnas kāposta lapām, uzlieciet 3–4 “Dim\_Sum” uz katras lapas un tvaicējiet saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 5 (2) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 35–40 minūtes

# Piedevas un dārzeņi

---

## Fenheļi ar valriekstu vinegretu

Gatavošanas ilgums:

40 (30) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Fenheļiem

4 fenheļi (pa 250 g) | tikai sīpola daļa

150 ml baltvīna, sausa

50 ml vermuta, sausa

100 ml dārzeņu buljona

1 lauru lapa

5 piparu graudi

### Vinegretam

50 g valriekstu

1 ola, M izmērs

Šķipsniņa sāls

3 ĒK olīveļļas

2 ĒK riekstu eļļa

1 ĒK balzamiko etiķis, baltais

1 TK sinepju

1 ĒK pētersīļu | sakapātu

1 ĒK fenheļa lakstu | sakapātu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Sagrieziet fenheļus četrās daļās un izgrieziet serdi. Ielieciet tos gatavošanas traukā bez perforācijas.

Pagatavojiet novārījumu no baltvīna, vermuta un dārzeņu buljona un pievienojiet fenheļiem. Pievienojiet lauru lapu un piparu graudus un gatavojiet.

Apgrauzdējiet pannā valriekstus un rupji sasmalciniet. Cieti novāriet un sasmalciniet olu.

No pārējām sastāvdaļām pagatavojiet vinegretu un pārklājiet ar to fenheļus. Pārkaisiet ar valriekstiem un olu un pasniedziet siltu.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks 12–15 (6–8) minūtes

## Fenheļi ar dārzeņiem

Gatavošanas ilgums:

50–55 (45) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

2 fenheļi

2 burkāni | sagriezti ½ cm biezās ripās

1 puravs, mazs | sagrieztst 1 cm biezās gredzenos

2 selerijas | sagrieztas ½ cm biezās gabalos

1 TK citronu sulas

½ TK sāls

½ TK cukurs

2 sīpoli | kubiņos

2 ĒK sviesta

Pipari

150 g trekna saldā krējuma

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Sagrieziet fenheļus četrās daļās un izgrieziet serdi. Smalki sakapājiet fenheļa lakstus un nolieciet malā turpmākai garnēšanai.

Salieciet burkānus, puravus un selerijas perforētā gatavošanas traukā un virsū uzlieciet fenheļus.

Samasiet citronu sulu, sāli un piparus un pārlejiet ar maisījumu fenheļus. Ievietojiet gatavošanas trauku krāsns kamerā un zem tā novietojiet gatavošanas trauku bez perforācijas, lai savāktu dārzeņu novārījumu.

Katlā viegli apcepjiet sīpolus sviestā un pārlejiet ar 150 ml dārzeņu novārījuma. Pievienot sāli un piparus. Iemaisiet trek-

no saldo krējumu. Uzlieciet fenheļa dārzeņus uz sķīvja un pasniedziet dekorētus ar fenheļa lakstiem.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks 10–12 (5–6) minūtes

# Piedevas un dārzeņi

---

## Dārzeņu suflē

Gatavošanas ilgums:

85–90 (75–80) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Ziedkāpostu masai

500 g ziedkāpostu | rozetēs

4 olas, M izmērs

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

### Suflē veidnēm

1 ĒK sviesta

### Mērcei

2 šalotes | kubiņos

20 g sviesta

20 g kviešu miltu, 405. tips

20 ml baltvīna, sausā

100 ml dārzeņu buljona

100 g saldā krējuma

Pipari

### Garnēšanai

1 ĒK pētersīļu | sakapātu

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

Rokas mikseris

4 suflē veidnes

Režģis

### Gatavošana

Ievietojiet ziedkāpostus perforētā gatavošanas traukā un tvaicējiet saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Ļaujiet ziedkāpostiem atdzist un sablendējiet tos ar rokas mikseri. Atdalīt olas un nolikt olas baltumu turpmākai izmantošanai. Iemaisiet olas dzeltenu-

mu ziedkāpostu masā un pievienojiet sāli, piparus un muskatriekstu pēc garšas.

Sakuliet olbaltumu stingrās putās un iecilājiet ziedkāpostu masā.

Ietaukojiet suflē veidnes, iepildiet masu un gatavojiet saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Katlā viegli apcepjiet šalotes sviestā. Pievienojiet kviešu miltus un pielejiet baltvīnu.

Samaisiet ar dārzeņu bulkonu, iecilājiet saldo krējumu un pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.

Uzlieciet dārzeņu suflē uz šķīvja, pārlejiet ar mērci un garnējiet ar pētersīļiem.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks 14 (6) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 15–18 minūtes

### Ieteikumi

- Ziedkāpostu var aizstāt ar brokoļiem vai burkāniem.
- Suflē veidnes var aizstāt ar tasēm.



## Gnoči

Gatavošanas ilgums:

70 (55) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Gnoči

600 g kartupeļu, miltainu, mazu

50 g kviešu miltu, 405. tips

50 g cieto kviešu mannas

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

1 TK sāls

½ 1 saišķis bazilika (15 g) | lapiņas

smalki sakapātas

½ saišķis pētersīļu, gludo (30 g) |

smalki sakapātu

5 raudenes zari | lapiņas smalki sakapātas

50 g tomātu, kaltētu, eļļā | sablendētu

1 TK tomātu pastas

30 g kviešu miltu, 405. tips

### Apstrādei

1 ĒK kviešu miltu, 405. tips

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Salvijas sviestam

50 g sviesta

20 salvijas lapiņu

Sāls

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

Kartupeļu spiede

Siets

### Gatavošana

Nomazgājiet kartupeļus un vaicējiet perforētā gatavošanas traukā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību, līdz tie ir mīksti.

Ļaujiet kartupeļiem atdzist pilnībā, nomizojiet tos un vēl karstus izspiediet ar kartupeļu spiedi. Ar kviešu miltiem, cieto kviešu mannu un sāli samīciet mīklā. Pārdaliet mīklu uz pusēm, vienu pusi samaisīt ar garšaugiem, otru ar kaltētiem tomātiem un tomātu pastu. Katrai mīklas pusei piemīcīt kviešu miltus.

No mīklas pusēm uz kviešu miltiem izveidojiet rullīšus (apm. 60 cm garumā) un sadaliet 30 gnoči daļās. Ar miltainu dakšīņu nedaudz saplaciniet vienu no griezuma pusēm.

Ietaukojiet perforēto gatavošanas trauku un gatavojiet saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pannā izkausējiet sviestu. Nedaudz apgrauzdējiet salvijas lapiņas, uzberiet nedaudz sāls.

Pasniedziet salvijas sviestu ar gnoči.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 28 (15) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 10 minūtes

# Piedevas un dārzeņi

---

## Humuss

Gatavošanas ilgums:

65 (30) minūtes + 12 stundas mērcēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

200 g turku zirņu, kaltētu

2 ķiploka daiviņas | notīrītas

½ TK kumīna, malta

3 ĒK citronu sulas

4 ĒK sezama biezeņa (tahini)

¼ TK paprikas pulvera, asa

1 TK sāls

Pipari

1 ĒK olīveļļas

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Siets

Rokas mikseris

### Gatavošana

Pārlasīt turku zirņus, pārliet ar aukstu ūdeni un ļaut nakti mērcēties.

Turku zirņus ar ūdeni, kurā tie tika mērcēti, ievietot gatavošanas traukā bez peforācijas tā, lai zirņi būtu pilnībā zem ūdens. Pievienot ķiploku daiviņas un kanēli un gatavot.

Sietā nokāst turku zirņus, saglabājot 125 ml gatavošanas šķidrums, zirņus un šķidrumu atdzesēt.

Turku zirņus ar šķidrumu, citronu sulu un tahini sablendēt ar rokas mikseri. Pievienot tik daudz gatavošanas šķidruma, līdz ir sasniegta vēlamā konsistence. Pievienot paprikas pulveri, sāli, piparus un kanēli pēc garšas.

Apslacīt ar olīveļļu un pasniegt.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 50 (15) minūtes

### Ieteikums

Humuss izdosies vēl labāks, ja pirms blendēšanas tiks noņemta zirņu ārējā gaišā miziņa.

## Kartupeļu sacepums ar speķi

Gatavošanas ilgums:

50 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Brokastu speķim ar sīpoliem

100 g brokastu speķa | strēmelēs

1 sīpols | sloksnītēs

2 ķiploku daiviņas | rīpiņās

### Kartupeļu sacepumam

500 g kartupeļu, cieti vārāmu | ½ cm  
biezās šķēlēs

1 paprika, sarkana | plānās sloksnītēs

1 paprika, zaļa | plānās sloksnītēs

1 rozmarīna zars | tikai lapiņas, noplūktas  
un smalki sakapātas

6 olas, L izmērs

Sāls

Pipari

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Brokastu speķi kopā ar sīpoliem apbrūnīniet pannā ar piedegumdrošu pārklājumu, beigās pievienojiet ķiploku. Atlieciet pannu malā.

Ietaukojiet gatavošanas trauku bez perforācijas. Salieciet traukā kartupeļus, brokastu speķi ar sīpoliem kopā ar taukiem, sadaliet un gatavojiet saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Samaisiet rozmarīnu ar olām, sāli, pipariem un pārlejiet kartupeļu masu kopā ar papriku. Nosedziet gatavošanas trauku un ļaujiet gatavoties saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Sacepumu pasniedziet aukstu vai siltu, sagrieztu gabalos.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 5 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 25 minūtes

# Piedevas un dārzeni

---

## Kartupeļu klimpas

Gatavošanas ilgums:

105–110 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Kartupeļu klimpām

1 kg kartupeļu, miltainu

2 olas, M izmērs

Sāls

Muskatrieksts

50 g kviešu miltu, 405. tips

50 g kartupeļu cietes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 15–18 minūtes

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

Kartupeļu spiede

### Gatavošana

Nomazgājiet kartupeļus un iztvaicējiet perforētā gatavošanas traukā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Kartupeļus nomizojiet un izpiediet caur kartupeļu spiedi, kamēr tie vēl karsti.

Pievienojiet kartupeļu mīklai olas, sāli un muskatriekstu. Iemaisiet kviešu miltus un kartupeļu cieti.

No mīklas izveidojiet rullīti, sadaliet to 12 daļās un izveidojiet no tiem klimpas.

Ietaukojiet perforēto gatavošanas trauku, salieciet tajā klimpas un gatavojiet saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 28–34 minūtes

## Kartupeļu biezputra

Gatavošanas ilgums:

40–45 (30–35) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

1 kg kartupeļu, miltainu | mizotu un sagrieztu ceturtdaļās

250 g saldā krējuma

100 ml dārzeņu buljona

20 g sviesta

Sāls

Pipari

### Garnēšanai

1 ĒK pētersīļu | smalki sakapātu

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

Neperforēts gatavošanas trauks

Kartupeļu spiede

### Gatavošana

Salieciet kartupeļus perforētā gatavošanas traukā. Krējumu un dārzeņu buljonu gatavošanas traukā bez perforācijas iepildiet zem kartupeļiem un gatavojiet.

Izspiediet kartupeļus ar kartupeļu spiedi un samasiet ar šķidrumu no krējuma un dārzeņu buljona, līdz ir iegūta viendabīga masa. Iecilājiet biezenī sviestu un pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.

Pārkaisiet ar pētersīļiem un pasniedziet.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 15–17 (5–6) minūtes

### Ieteikums

Šķidrumu var aizstāt ar 25 g kaltētu, izmērcētu baraviku kopā ar mērcēšanas šķidrumu. Pēc tam sakapājiet sēnes un iecilājiet biezenī.

# Piedevas un dārzeņi

---

## Kartupeļu suflē

Gatavošanas ilgums:

80–85 (75–80) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

300 kg kartupeļu, miltainu | kubiņos

3 olas, M izmērs

30 g kārveļu | rupji sakapātu

150 g skābā krējuma

100 g zirņu, saldētu

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

50 g Parmas siers, rīvēts

### Veidnei

1 ĒK sviesta

1 ĒK pārtikas cietes

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

Kartupeļu spiede

4 suflē veidnes

### Gatavošana

Iztvaicēt kartupeļus perforētajā gatavošanas traukā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Izspiest kartupeļus caur kartupeļu spiedi.

Atdalīt olas, olbaltumu nolikt turpmākai izmantošanai. Samaisīt olas dzeltenu, skābo krējumu un zirņus, pievienot sāli, piparus un muskatriekstu.

Sakult un iecilāt olbaltumu.

Ietaukot suflē veidnes, apkaisīt ar pārtikas cieti un iepildīt masu. Pārkaisīt ar Parmas sieru.

Ievietot veidnes gatavošanas traukā un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 9–10 (4–5) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 30–35 minūtes

### Ieteikums

Suflē veidnes var aizstāt ar tasēm.

## Ķirbja risoto

Gatavošanas ilgums:

30 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

300 g risoto rīsu

60 g sviesta

2 ķiploka daiviņas | smalkos kubiņos

1 sīpols, mazs | smalkos kubiņos

70 ml baltvīna

625 ml vistas buljona

500 g ķirbja mīkstuma | 1 cm lielos kubiņos

85 g Parmas šķiņķa (prosciutto) | smalki sakapāta

1 citrons | tikai miziņa

20 g raudenes, svaigas | smalki sakapātas

75 g spinātu lapu, svaigu

50 g rīvēta Parmas siera

70 g maskarpones siera

Sāls

Pipari

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Gatavošanas traukā bez perforācijas salikt risoto rīsus, sviestu, ķiplokus, sīpolus, baltvīnu, vistas buljonu, ķirbi, Parmas šķiņķi un citrona miziņu. Palaist automātisko programmu vai gatavot manuālajā iestatījumā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Spinātus, Parmas sieru und maskarpones sieru iecilāt risoto rīsos.

Automātiskā programma:

gatavot līdz beigām saskaņā ar automātisko programmu.

Manuāli:

gatavot līdz beigām saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pirms pasniegšanas pievienot sāli un piparus pēc garšas.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Reis“ | ”Rundkornreis“ | ”Kürbisrisotto“

Programmas ilgums: 20 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100°C

Gatavošanas laiks: 19 minūtes

2. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100°C

Gatavošanas laiks: 1 minūte

# Piedevas un dārzeņi

---

## Lēcu salāti

Gatavošanas ilgums:

25 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Salātiem

1 sīpols | sakapāts

180 g burkānu | tievās 5 cm garās strēmelītēs

50 g aprikožu, žāvētu | sakapātu

200 g lēcu, sarkano

1 kardamona pāksts

1 lauru lapu

1 kanēļa standziņa

2–3 NG koriandra, malta

Sāls

Pipari

300 ml dārzeņu buljona

### Salātu mērcei

150 g dabīgā jogurta, 3,5% tauku

2 TK olīveļļas

1 TK laima sulas

Pipari

2 TK medus

½ galviņa lapu salātu (350 g) | sagriezta smalkās sloksnītēs

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Samaisīt sīpolus, burkānus un aprikozes ar lēcām gatavošanas traukā bez perforācijas. Pievienot garšaugus, sāli un piparus, pārliet ar dārzeņu buljonu un tvaicēt.

Samaisīt dabīgo jogurtu ar olīveļļu un laima sulu, pievienot sāli, piparus un medu pēc garšas.

Ļaut nedaudz atdzist lēcu salātiem, izņemt kardamona pāksti, lauru lapu un kanēļa standziņu.

Iecilāt lapu salātus un pasniegt vēl siltus, apslacītus ar salātu mērci.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 10–12 minūtes



## Burkāni ar glazētām šālotēm

Gatavošanas ilgums:

25 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

500 g burkānu | šķēlītēs

4 šalotes | mizotas un pārgrieztas uz pusēm

2 ĒK sviesta

Sāls

Pipari

1 ĒK pētersīļu | sakapātu

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Ielieciet burkānus perforētajā gatavošanas traukā.

Ielieciet šalotes un sviestu gatavošanas traukā bez perforācijas un nosedziet.

Abus gatavošanas traukus tvaicējiet vienlaicīgi.

Pievienojiet šālotēm burkānus, pieberiet sāli un piparus.

Pasniedziet pārkaisītus ar pētersīļiem.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 6 (3) minūtes

# Piedevas un dārzeņi

---

## Plovs

Gatavošanas ilgums:

35 (20) minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

4 šalotes | smalkos kubiņos

2 ķiploka daiviņas | sakapātas

200 g burkānu | smalkās šķēlītēs

1 čili pipars, sarkanais | sagriezts gredzenos

3 kardamona pākstis

1 lauru lapa

250 g bulgurviešu

Sāls

600 ml dārzeņu buljona

3 ĒK sviesta

2 ĒK pētersīļu, gludu | sakapātu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Ielieciet šalotes, ķiplokus, burkānus un čili piparu gatavošanas traukā bez perforācijas.

Viegli saspiediet kardamona pākstis, kopā ar lauru lapu un bulguru pievienojiet pārējām sastāvdaļām gatavošanas traukā, pārlejiet ar dārzeņu buljonu un gatavojiet.

Izņemiet garšvielas no plova un uzirdiniet to ar dakšiņu.

Iecilājiet sviestu un pētersīļus, pasnieziet karstu.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 20 (6) minūtes

## Rauga klimpas ar sēņu pildījumu un ķirbju mērci

Gatavošanas ilgums:

60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Kлимпām

20 g rauga, svaiga

150 ml piena, 3,5% tauku | remdens

300 g kviešu miltu, 405. tips

Šķipsniņa cukura

1 TK sāls

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

30 g sviesta | mīksta

### Sēņu masai

400 g šampinjonu | smalki sagrieztu

2 ĒK sviesta

1 sīpols, mazs | sakapāts

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

15 g pētersīļu | sakapātu

### Ķirbja mērcei

1 Hokaido ķirbis (1 kg)

1 sīpols, mazs | sakapāts

150 ml ābolu sulas

150 ml dārzeņu buljona

250 ml gatavošanas šķidrums

### Apstrādei

2 ĒK kviešu miltu, 405. tips

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Nobeigumam

100 g svaigā siera

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Perforēts gatavošanas trauks

Siets, smalkais

Rokas mikseris

### Gatavošana

Iesijāt kviešu miltus bļodā, pievienot sviestu un sāli. Raugu izšķīdināt pienā un pievienot masai. Pievienot cukuru, olas dzeltenumu un sviestu, mīcīt aptuveni 7 minūtes, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla. No mīklas izveidot bumbu. Mīklu vaļējā bļodā ievietot krāsns kamerā un raudzēt saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sēņu masai šampinjonus pa porcijām apcept karstā sviestā, līdz šķidrums ir pilnībā iztvaikojis. Kopā ar pēdējo porciju apcept sīpolus, pievienot sāli, piparus un muskatriekstu, iecilāt divas trešdaļas pētersīļu un ļaut atdzist.

Nomizot ķirbi, pāgriez to uz pusēm, izņemt sēklas un mīksto šķiedru daļu. Pārējo sagriezt kubiņos un kopā ar sīpoliem, ābolu sulu un dārzeņu buljonu salikt gatavošanas traukā bez perforācijas. Pievienot sāli un piparus. Gatavošanas trauku iebīdīt augšējā krāsns kameras daļā.

Nokaisīt darba virsmu ar miltiem. Rauga mīklu sadalīt 8 porcijās un izveidot no tām bumbas. Bumbas saplacināt un izrullēt, līdz ir iegūta apaļa forma 13 cm diametrā. 1 ĒK ar kaudzi sēņu masas uzlikt uz katras mīklas porcijas un atkal izveidot bumbu. Pārsegt un ļaut uzrūgt 15 minūtes.

## Piedevas un dārzeņi

---

Ietaukot gatavošanas trauku un ievietot tajā bumbas. Gatavošanas trauku ievietot zem gatavošanas trauka ar ķirbi un dārzeņiem un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Notecināt ķirbi, savākt šķidrumu. Ar rokas mikseri gatavošanas traukā sablendēt ķirbi ar gatavošanas šķidrumu, nobeigumā pievienot svaigo sieru. Nogaršot, ja nepieciešams, iemaisīt vēl gatavošanas šķidrumu.

Pasniegt rauga klimpas ar sēņu pildījumu ar ķirbju mērci, garnēt ar atlikušajām sēnēm un pētersīļiem.

### **Iestatījums**

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 40 °C

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

## Polenta šveiciešu gaumē

Gatavošanas ilgums:

15–35 minūtes

1 porcelāna veidnei, tilpums 2 litri

### Sastāvdaļas

500 ml putnu gaļas buljona

500 ml piena, 3,5% tauku

2 TK sāls

1 NG piparu

20 g sviesta

250 g polentas (smalkas, vidējas, rupjas)

### Piederumi

Porcelāna veidne, 2 litru

Režģis

### Gatavošana

Putnu gaļas buljonu, pienu, sāli, piparus un sviestu papildīt porcelāna veidnē.

Porcelāna veidni uz režģa ievietot krāsns kamerā. Palaist automātisko programmu vai gatavot manuālajā iestatījumā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

saskaņā ar programmas gaitu iemaisīt polentu šķidrumā un apmaisīt.

Manuāli:

polentu maisot lēnām iebērt šķidrumā un turpināt gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pēc puses gatavošanas laika apmaisīt un gatavot līdz beigām.

Tad vēlreiz rūpīgi samaisīt.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Getreide“ | ”Polenta Schweizer Art“ |

”Polenta fein“/”mittel“/”grob“

Programmas ilgums ir atkarīgs no izvēlētajā polentas veida:

7/23/29 minūtes (smalka/vidēja/rupja)

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 3 minūtes

2. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks:

Smalkā polenta: 4 minūtes

Vidējā polenta: 20 minūtes

Rupjā polenta: 26 minūtes

#### Ieteikums

Putnu gaļas buljonu var aizstāt ar ūdeni.

# Piedevas un dārzeņi

---

## Aitas siers cukīni apvalkā

Gatavošanas ilgums:

35–40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

1 cukīni (200 g)

200 g aitas siera

Sāls

Pipari

1 ĒK olīveļļa

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Sagriez cukīni gareniski plānās strēmeliņās ievietot perforētā gatavošanas traukā un gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sagriez aitas sieru 2 cm platās strēmeliņās un apkaisīt ar sāli un pipariem.

Izņemt cukīni no gatavošanas trauka. Aptīt aitas sieru ar cukīni un apkaisīt ar sāli un pipariem. Apslacīt ar olīveļļu, perforētā gatavošanas traukā ievietot krāsns kamerā un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 1 minūte

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 3 minūtes

## Sutināti gurķi

Gatavošanas ilgums:

55–60 (50–55) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

2 sīpoli | kubiņos

200 g speķa, caurauguša | kubiņos

6 lieli gurķi cepšanai (pa 500 g)

400 g skābā krējuma

1 ĒK diļļu | sakapātu

Šķipsniņa cukura

Sāls

Pipari

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Salikt sīpolus un speķi gatavošanas traukā bez perforācijas, nosegt un tvai-cēt saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Nomizot gurķus, pāgriezti uz pusēm un ar karoti izņemt sēklas, tad sagriezti plānās šķēlēs. Gurķus un skābo krējumu pievienot speķim un sīpoliem.

Pievienot dilles, cukuru, sāli un piparus un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pēc gatavošanas vēlreiz pievienot sāli un piparus pēc garšas un pasniegt.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 4 (2) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 15–20 minūtes

### Ieteikums

Lielos (pāraugušos) gurķus var aizstāt ar salātu gurķiem.

# Piedevas un dārzeni

---

## Maizes klimpas

Gatavošanas ilgums:

110–115 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Maizes klimpām

8 maizītes | ½ cm lielos kubiņos

500 ml piena, 3,5% tauku

1 sīpols | kubiņos

20 g sviesta

2 olas, M izmērs

1 ĒK pētersīļu | sakapātu

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 4 (2) minūtes

3. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 15–18 minūtes

## Ietaukošanai

Sviests

## Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Perforēts gatavošanas trauks

## Gatavošana

Uzsildīt pienu traukā bez perforācijas saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pārliet maizītes ar pienu un pusstundu ļaut ievilkties.

Sīpolus ar sviestu ielikt traukā bez perforācijas, pārklāt ar alumīnija foliju un tvaicēt saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Tvaicētos sīpolus, olas un pētersīļus pievienot maizītēm un samaisīt.

No mīklas ar samitrinātām rokām izveidot 12 maizes klimpas, ietaukot perforēto gatavošanas trauku, ievietot tajā maizes klimpas un gatavot saskaņā ar 3. gatavošanas darbību.

## Iestatījums

1. gatavošanas darbība

95 °C; 2–3 minūtes



## Tomāti grieķu gaumē

Gatavošanas ilgums:

25–30 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

4 tomāti | pārgriezti šķērsām uz pusēm

2 ķiploka daiviņas | smalki sakapātas

Sāls

Pipari

4 bazilika kāti | smalki sakapāti

100 g aitas siera | mazos kubiņos

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Tomātus ar griezuma pusi uz augšu ievietot perforētajā gatavošanas traukā.

Tomātu griezuma puses ieziest ar ķiplokiem. Pievienot sāli un piparus.

Apkaisīt tomātu puses ar baziliku.

Uzlikt aitas sieru uz tomātu pusēm un gatavot.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 3–4 minūtes

# Piedevas un dārzeņi

---

## Pildīti cukīni kuģīši

Gatavošanas ilgums:

40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Pildījumam

1 sīpols, sarkanais | sakapāts

1 ķiploka daiviņa | sakapāta

½ Garā paprika (pa 80 g), sarkanā | mazos kubiņos

40 g olīvas, melnās, bez kauliņa | sakapātas

75 g olīvas, zaļās, bez kauliņa | sakapātas

150 g fetas siers | sadrupināts

6 timiāna zariņi | noplūktas lapiņas

100 g skābā krējuma

Pipari

2 TK citronu sulas

### Cukīni gatavošanai

4 cukīni (pa 320 g)

Sāls

### Garnēšanai

1 ĒK pētersīļu | sakapātu

2 timiāna zariņi | noplūktas lapiņas

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Samaisīt sīpolus, ķiplokus, garo papriku, olīvas, fetas sieru un timiānu ar skābo krējumu. Pievienot piparus un citrona sulu pēc garšas.

Nemizotus sukīni pārgriezt gareniski uz pusēm un izgrebt ar mazu karoti. Cukīni kuģīšu iekšpusē apkaisīt ar nedaudz sāls, iepildīt fetas masu, salikt perforētajā gatavošanas traukā un gatavot.

Garnēt ar pētersīļiem un timiānu un pasniegt.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 10–12 minūtes

### Ieteikums

Cukīni aizstāt ar garo papriku.

Zivs ēdieni ir balzams ķermenim un dvēselei: jūras zivis ar augstu joda, vitamīnu un augstvērtīgu olbaltumvielu, kā arī veselību veicinošo omega-3 taukskābju saturu veicina ķermeņa izturību, uzlabo koncentrēšanās spēju, atmiņu un garastāvokli. Kā daudzpusīgi un izsmalcināti ēdieni ar zemu kaloriju daudzumu, maltītes no zivīm saņem uzslavas no visām pusēm. Ņemot vērā, ka šie ēdieni ir tik garšīgi, ir prieks, ka Vācijas Uztura savienība iesaka divas zivju maltītes nedēļā.

# Zivis

---

## Zeltainā jūraskarūsa ar dārzeņiem

Gatavošanas ilgums:

50 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

1 apelsīns, neapstrādāts

2 ķiploka daiviņas | saspieestas

1 saišķis bazilika (pa 30 g) | smalki sakapāta

3 ĒK olīveļļas

Sāls

Pipari

250 cukīni | 5 cm garās, plānās standziņās

250 g selerijas | 5 cm garās, plānās standziņās

400 burkāni | 5 cm garās, plānās standziņās

4 jūraskarūsas (pa 450 g), sagatavotas cepšanai

### Piederumi

2 perforēti gatavošanas trauki

### Gatavošana

Nomazgāt apelsīnu karstā ūdenī, nosusināt, norīvēt mizu ar smalku rīvi un izspiest sulu. Samaisīt ķiplokus ar baziliku, apelsīna mizu, 3–4 ĒK apelsīnu sulas, olīveļļu, sāli un pipariem.

Cukīni, selerijas un burkānus salikt 2 perforētos gatavošanas traukos, nedaudz apkaisīt ar sāli un pipariem.

Katras jūraskarūsas vēderā iesalcīt 1 ĒK bazilika mērces un no ārpuses apkaisīt ar sāli. Uzlikt jūras karūsas uz dārzeņiem un gatavot.

Pasniegt jūras karūsas un dārzeņus ar atlikušo bazilika mērci.

### Iestatījums

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 25–30 minūtes

## **Zivs karijs ar persikiem**

Gatavošanas ilgums:

50–55 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### **Zivij**

400 g sama, sagatavota cepšanai | kubiņos

3 ĒK sojas mērces

1 ĒK laima sulas

Sāls

Pipari

### **Karijam**

10 g ingvera | smalki sarīvēta

1 ķiploka daiviņa | smalki sakapāta

1 čili pipars | bez sēklām, smalki sagriezts

2 ĒK kokosriekstu skaidiņas

200 ml kokosriekstu piena

2 ĒK karija

1 saišķis loksīpolu (150 g) | sagriezti mazos gredzenos

2 persiki, gatavi | bez mizas | kubiņos

### **Piederumi**

Neperforēts gatavošanas trauks

### **Gatavošana**

Apstrādāt samu ar sojas mērci, laima sulu, sāli un pipariem.

Visas sastāvdaļas, izņemot loksīpolus un persikus, salikt gatavošanas traukā bez perforācijas un gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pievienot loksīpolus un persikus pārējām sastāvdaļām un gatavot visu kopā saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### **Iestatījums**

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 10 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 5 minūtes

## Forele baltvīna buljonā

Gatavošanas ilgums:

35–40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

4 foreles, veselas (pa 250 g), sagatavotas cepšanai

450 ml baltvīna, sausā

150 ml balzamiko etiķis, balts

150 ml ūdens

1 citrons, nemiglots | miziņa

120 g burkānu | šķēlītēs

Sāls

Pipari

4 pētersīļa zariņi

4 timiāna zariņi

1 TK piparu graudi, melnie

7 krustnagliņas

### Garnēšanai

75 g sviesta

1 citrons, neapstrādāts | šķēlēs

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Foreles salikt gatavošanas traukā bez perforācijas, pievienot baltvīnu, balzametiķi, ūdeni, citrona mizu, burkānus, garšaugus un garšvielas un gatavot.

Pēc gatavošansa beigām izkausēt sviestu 6 ĒK buljona, pārliet forelēm un garnēt ar citrona šķēlēm.

### Iestatījums

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 12–15 minūtes

## Lasis ar puraviem un baltvīna mērci

Gatavošanas ilgums:

45 (40) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Lasim ar puraviem

2 puravu kāti (pa 200 g) | sagriezti plānos gredzenos

2 šalotes

1 ĒK sviesta

500 g laša filejas, sagatavotas cepšanai

Sāls

Pipari

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 4 (2) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 6 minūtes

### Baltvīna mērcei

125 ml baltvīna, sausā

4 ĒK zivs buljona

30 g sviesta | auksta

### Garnēšanai

1 ĒK diļļu | sakapātu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Puravus un šalotes kopā ar sviestu salikt gatavošanas traukā bez perforācijas, nosegt un gatavot saskaņā ar

1. gatavošanas darbību.

Sagriezt laša fileju 4 porcijās un uzlikt uz puraviem un šalotēm. Apkaisīt ar sāli un pipariem un gatavot saskaņā ar

2. gatavošanas darbību.

Katlā uzkarsēt baltvīnu ar zivs buljonu, iemaisīt sviestu pārslās un pievienot sāli un piparus, tad pievienot laša filejai un puraviem.

Garnēt ar dillēm un pasniegt.

## Mīdijas mēcē

Gatavošanas ilgums:

40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Mērcei

2 šalotes | smalkos kubiņos

3 ķiploka daiviņas | smalkos kubiņos

1 tomāts, liels | smalkos kubiņos

125 ml baltvīna

350 ml tomātu, izberztu

180 g brokastu speķa | strēmelēs

1 šķipsniņa safrāna

1 šļakata tobasko

1 citronu | viena liela daiva

3 pētersīļu kāti

6 timiāna zariņi

### Mīdijām

700 g mīdiju, sagatavotu cepšanai

Sāls

Piparu graudi, melnie | svaigi malti

### Garnēšanai

2 ĒK pētersīļu | sakapātu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Kulinārijas diegs

### Gatavošana

Šalotes, ķiplokus, tomātus, baltvīnu, izberztos tomātus, brokastu speķi, safrānu, tobasko un citrona daivu salikt gatavošanas traukā bez perforācijas.

Sasiet pētersīļus un timiānu, pievienot pārējām sastāvdaļām un nosegt gatavošanas trauku. Palaist automātisko programmu vai gatavot manuālajā iestatījumā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

saskaņā ar programmas gaitu pievienot mīdijas mērcei un turpināt gatavošanu vaļējā traukā.

Manuāli:

saskaņā ar 2. gatavošanas darbību pievienot mīdijas mērcei un turpināt gatavošanu vaļējā traukā.

Izņemt garšaugus, izspiest citronu, pievienot sāli un piparus, ja nepieciešams.

Garnēt ar pētersīļiem un pasniegt.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Muscheln“ | ”Muscheln in Soße“

Programmas ilgums: 30 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 25 minūtes

2. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 5 minūtes



## Jūrasvelns ar baraviku mērci

Gatavošanas ilgums:

45 (40) minūtes + 12 stundas mērcēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

30 g baraviku, kaltētu

100 g šalotes | kubiņos

20 g sviesta

4 jūrasvelna filejas (pa 150 g) | bez ādas

1 citrons | tikai sula

150 ml dārzeņu buljona

2 ĒK baltvīna, sausā

150 g skābā krējuma

50 g saldā krējuma

Sāls

Pipari

### Piederumi

2 neperforēti gatavošanas trauki

### Gatavošana

Baravikas izmērcēt pa nakti, tad notecināt un sagriezt mazos gabaliņos.

Šalotes kopā ar sviestu salikt gatavošanas traukā bez perforācijas, nosegt un tvaicēt saskaņā ar 1. gatavošanas darbību,

Pievienot baravikas un ļaut ievilkties 2 minūtes.

Apstrādāt jūrasvelnu ar citrona sulu. Kopā ar dārzeņu buljonu un baltvīnu ielikl otrā gatavošanas traukā bez perforācijas un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību. Nolikl jūrasvelnu siltumā.

Uz plīts virsmas no buljona, šlotēm, skābā krējuma un saldā krējuma pagatavot mērci. Pievienot sāli un piparus, tad pārliet jūrasvelnu.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 4 (2) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 8–10 minūtes

## Tuncis uz rīsiem ar tomātiem

Gatavošanas ilgums:

55 (105) minūtes + 4 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Marinādei

1 saišķis citrontimiāna (30 g)

2 ķiploka daiviņas

2 šalotes

80 ml olīveļļas

5 piparu graudi, melnie

### Tuncim

4 tunča steiki (pa 125 g), sagatavoti cepšanai

### Rīsiem ar tomātiem

500 g tomātu

200 g gargraudu rīsu

1 TK sinepju sēklu

250 ml dārzeņu buljona

1 ĒK tomātu pastas

Sāls

Pipari

100 g zirņu, saldētu

### Garnēšanai

5 bazilika kāti | sakapāti

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Noplūkt citrontimiāna lapiņas. Atlikt nedaudz lapiņu garnēšanai. Notīrīt ķiplokus un šalotes, sasmalcināt kopā ar citrontimiānu un samaisīt ar olīveļļu un piparu graudiem.

Ielik tunci marinādē un uz 4 stundām nosegtu ielik marinēties ledusskapī.

Iegriezt tomātu mizu krusteniski, ielik perforētā gatavošanas traukā un tvaicēt saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Ļaut tomātiem nedaudz atdzist, noņemt mizu un sagriezt kubiņos.

Gargraudu rīsus, sinepju graudus un dārzeņu buljonu ar tomātu pastu salikt gatavošanas traukā bez perforācijas, pievienot sāli un piparus un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Tomātus un zirņus iecilāt gargraudu rīsos, virsū uzlikt tunci, apkaisīt ar nedaudz sāls, visu apslacīt ar marinādi un gatavot saskaņā ar 3. gatavošanas darbību.

Pārkaisīt ar citrontiminānu un baziliku un pasniegt.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 95 °C

Gatavošanas laiks: 1 minūte

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 12 (6) minūtes

3. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 10 minūtes

Gaļas ēdieni, pagatavoti “Miele” tvaika krāsnī, ir īpaši maigi un sulīgi, turklāt izdodas vienmēr. Uzturvielas – augstvērtīgās olbaltumvielas, vitamīni un minerālvielas putnu gaļā, B vitamīni cūkgaļā un augstais dzelzs saturs liellopa gaļā – lielākoties tiek saglabātas. Tvaicējot gaļu, rodas ekstrakts no gaļas un taukiem, kas ir lielisks pamats mērcēm. Ja nepieciešams gaļu apbrūnināt, apcepiet to uz plīts un pabeidziet gatavošanu ar tvaiku.

# Gaļa

---

## Maltās gaļas bumbiņas ar Ķīnas kāpostu

Gatavošanas ilgums:

40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Maltās gaļas bumbiņām

15 g ingvera saknes | saspiestas

2 ķiploka daiviņas | saspiestas

750 g maltās gaļas, cūkas

1 TK ķīniešu 5 garšvielu pulvera

½ TK kanēļa, malta

2 ĒK sojas mērces

Sāls

### Ķīnas kāpostam

100 g burkānu | smalkās standziņās

1 Ķīnas kāposts (750 g) | sadalīts lapās

200 g Ķīnas olu nūdeles

(olu "Mie" nūdeles)

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

Neperforēts gatavošanas trauks

Siets

### Gatavošana

Ingveru un ķiplokus samīcīt ar malto gaļu, ķīniešu 5 garšvielu pulveri, kanēli un sojas mērci, pievienot sāli un izveidot 32 bumbiņas.

Izklāt burkānus un Ķīnas kāpostu perforētajā gatavošanas traukā, uz tiem izvietot maltās gaļas bumbiņas un gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Ķīnas olu nūdeles ar sāli ielikt gatavošanas traukā bez perforācijas. Pievienot tik daudz ūdens, līdz Ķīnas olu nūdeles ir pilnībā ar to pārklātas. Ielikt pie maltās gaļas bumbiņām krāsns kamerā un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Notecināt Ķīnas olu nūdeles sietā. Ķīnas kāpostu, burkānus un maltās gaļas bumbiņas izkārtot bļodās un pasniegt.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 6–7 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 6–7 minūtes

## Cāļa krūtiņas fileja ar kaltētiem tomātiem

Gatavošanas ilgums:

35–40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cāļa krūtiņas filejām

4 cāļa krūtiņas filejas (pa 150 g), sagatavotas cepšanai

Sāls

### Iestatījums

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 8 minūtes

### Graudainā biezpiena pildījumam

75 g graudainā biezpiena, trekna

30 g svaigā siera

15 g bazilika

15 g raudenes

Sāls

Pipari

Koriandrs

50 g tomātu, kaltētu, eļļā

### Piederumi

Siets

Perforēts gatavošanas trauks

4 koka iesmiņi

### Gatavošana

Cāļa krūtiņas filejā no sāna iegriezt kabatu un apkaisīt ar sāli.

Samaisīt graudaino biezpienu, svaigo sieru, baziliku un raudeni, pievienot sāli, piparus un koriandru.

Tomātus notecināt sietā, smalki sagriezt un iemaisīt graudainā biezpiena pildījumā.

Graudainā biezpiena pildījumu iepildīt cāļa krūtiņas filejā, ja nepieciešams, fileju aizvērt ar koka iesmu.

Salikt perforētā gatavošanas traukā un gatavot.

# Gaļa

---

## Cāļa gaļas strēmelītes ar papriku

Gatavošanas ilgums:

55–60 minūtes + 15 minūtes marinēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cāļa gaļas strēmelītēm

3 cāļa krūtiņas filejas (pa 150 g), sagatavotas cepšanai

2 paprikas, sarkanas | plānās strēmelītēs

### Marinādei

3 ĒK eļļas

2 TK paprikas pulvera, asa

3 TK karija

### Mērcei

100 g saldā krējuma

100 g svaigā siera

Sāls

Pipari

Karijs

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Sagrieziet cāļa krūtiņas filejas 1 cm plātās strēmelītēs. Salikt papriku ar gaļu gatavošanas traukā bez perforācijas.

Pagatavot marinādi no eļļas, paprikas pulvera un karija, marinēt gaļu 15 minūtes.

Samaisīt saldo krējumu ar svaigo sieru, pievienot sāli un piparus. Pārliet gaļu un dārzeņus, tad gatavot.

Pēc gatavošanas pievienot sāli, piparus un kariju pēc garšas.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 12–14 minūtes

## Teļa gaļas fileja ar zaļumiem

Gatavošanas ilgums:

55 (35) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

600 g teļa filejas, sagatavotas cepšanai

Sāls

Citronpipari

½ saišķītis pētersīļu (30 g)

½ saišķītis kārveļu (15 g)

½ saišķītis bazilika (15 g)

½ saišķītis estragona (15 g)

2 TK kaperu

100 ml baltvīna, sausā

100 ml dārzeņu buljona

¼ citrons, neapstrādāts | tikai miziņa | sarīvēta

100 g saldā krējuma

1 ĒK ūdens

1 ĒK pārtikas cietes

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Smalka rīve

Siets

### Gatavošana

Ierīvēt teļa fileju ar sāli un citronpipariem un ielikt gatavošanas traukā bez perforācijas.

Nomazgāt garšaugus, nosusināt ar dvieli, noplūkt lapiņas un atlikt turpmākai izmantošanai. Garšaugu kātus ar kaperiem pievienot teļa filejai, pieliet baltvīnu un dārzeņu buljonu un gatavot.

Tikmēr smalki sakapāt garšaugu lapiņas un samaisīt ar citrona miziņu.

Pēc gatavošanas beigām izņemt teļa fileju un nolikt siltumā. Izveidojušos buljonu caur sietu izkāst katlā, pievienot

saldā krējumu un uzvārit. Ļaut vārīties aptuveni 5 minūtes uz lēnas uguns, tad nogaršot. Samaisīt pārtikas cieti ar ūdeni un sabiezināt mērci pēc nepieciešamības.

Apvārtīt teļa fileju garšaugos ar citrona miziņu.

Sagrieziet teļa fileju un pasniegt ar mērci.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 25–30 (15) minūtes

# Gaļa

---

## Kāpostu tīteņi

Gatavošanas ilgums:

85 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Kāpostam

1 baltā kāposta galviņa (1,2 kg)

### Pildījumam

2 maizītes

1 sīpols | mazos kubiņos

30 g kausēta sviesta

450 g maltās gaļas, uz pusēm liellopa un cūkas gaļas

1 ola, M izmērs

2 ķiploka daiviņas | smalki sakapātas

Sāls

Pipari

Majorāns

2 TK pētersīļu | sakapātu

### Dārzeņiem

4 šalotes | smalkos kubiņos

2 ķiploka daiviņas | smalki sakapātas

2 paprikas (pa 175 g), dzeltenās | lielos kubiņos

2 paprikas (pa 175 g), sarkanās | lielos kubiņos

100 g skābā krējuma

1 citrons | tikai sula

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Rokas mikseris

### Gatavošana

Atdalīt kāpostu no serdes un blanšēt gatavošanas traukā bez perforācijas saskaņā ar blanšēšanas iestatījumu.

Atdalīt ārējās lapas un izklāt uz darba virsmas.

Pildījumam maizītes nedaudz izmērcēt ūdenī, rūpīgi nospiest un izspiest caur sietu.

Sīpolus apcept kausētā sviestā.

Samaisīt malto gaļu, maizīšu masu, olu, ķiplokus, garšvielas, pētersīļus un sīpolus.

Saplacināt kāposta lapas un sadalīt uz tām pildījumu. Sānos ielocīt un sarullēt lapas.

Gatavošanas traukā bez perforācijas salikt šalotes, ķiplokus un papriku, kāpostu tīteņus ar noslēguma daļu uz leju salikt uz dārzeņiem un palaist automātisko programmu vai gatavot saskaņā ar manuālajiem iestatījumiem.

Izņemt kāpostu tīteņus no gatavošanas trauka bez perforācijas un nolikt siltumā.

Dārzeņiem pievienot skābo krējumu un citronu sulu, sablendēt ar rokas mikseri un pievienot sāli pēc garšas.

Automātiskā programma un manuāli: kāpostu tīteņus ievietot paprikas mērcē un gatavot saskaņā ar gatavošanas darbību līdz beigām.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma un manuāli

Blanšēt balto kāpostu

Darbības režīms: "Dampfgaren"

Temperatūra: 100 °C

Ilgums: 10–15 minūtes



## Iestatījums

### **Automātiskā programma**

Kāpostu tīteņu gatavošana

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Kohlroulade”

Programmas ilgums: 30 minūtes

### **Manuāli**

Kāpostu tīteņu gatavošana

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

### **Automātiskā programma un manuāli**

Gatavošana līdz beigām

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 5 minūtes

# Gaļa

---

## Sutināts jērs ar plūmēm

Gatavošanas ilgums:

100 (70) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Jēram

800 g jēra gaļas(stilbs), sagatavots cepšanai | kubiņos

### Apcepšanai

4 ĒK kausēta sviesta

### Jēra buljonam

3 sīpoli, sarkani | sagriezti daivās

Sāls

½ TK kanēļa, malta

½ TK kumīna, malta

½ TK koriandra, malta

½ TK Kajennas piparu, maltu

150 ml koncentrēta jēra gaļas buljona

3 lauru lapas

### Plūmēm

600 g burkānu | šķēlītēs

1 citrons, neapstrādāts | astotdaļās

250 g plūmju cepšanai

### Kuskusam

200 g kuskusa

### Sezama jogurtam

30 g sezama sēklu

2 ķiploka daiviņas | saspīestas

300 g dabīgā jogurta, 3,5% tauku

### Garnēšanai

2 koriandra zari, svaigi

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Uzkarsēt pannā kausēto sviestu un pa daļām apcept jēra gaļu.

Jēra gaļu kopā ar sīpoliem ievietot gatavošanas traukā bez perforācijas, pievienot sāli, kanēli, kumīnu, koriandru un Kajennas piparus. Pieliet jēra buljonu, pievienot lauru lapu un gatavot jēra gaļu saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sezama jogurtam atlikt nedaudz citrona sulas.

Pēc gatavošanas beigām jēra gaļai pievienot burkānus un citronu ar plūmēm un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pēc gatavošanas beigām pievienot kuskusu un gatavot saskaņā ar 3. gatavošanas darbību, līdz tas ir mīksts.

Starplaikā nedaudz apgrauzdēt sezama sēklas pannā bez taukvielām. Samaisīt ķiploku ar dabīgo jogurtu un sezama sēklām, pievienot sāli un citrona sulu pēc garšas.

Pēc gatavošanas beigām izņemt lauru lapas, pievienot sāli un garšvielas pēc garšas, garnēt ar koriandra zariņiem un pasniegt ar sezama jogurtu.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 35 (17) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 20 (8) minūtes

3. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 5 (2) minūtes

## Jēra karbonāde ar zaļajām pupiņām

Gatavošanas ilgums:

50 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Pupiņām

750 g zaļo pupiņu

1 saišķītis pupumētru (30 g)

1 sīpols, sarkanais | smalki sakapāts

Sāls

30 g sviesta

100 ml koncentrēta jēra gaļas buljona

250 g ķiršu tomātu

### Jēra karbonādei

4 jēra karbonādes (pa 150 g), sagatavotas cepšanai

2 ķiploka daiviņas | saspīestas

Pipari

### Apcepšanai

3 ĒK olīveļļas

### Cepeša buljonam

4 ĒK balzametiķa

100 ml koncentrēta jēra gaļas buljona

### Iebiezināšanai

1 ĒK ūdens

1 ĒK pārtikas cietes

### Pievienošanai pēc garšas

Šķipsniņa cukura

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Pupiņas ar pupumētru un sīpoliem salikt neperforētajā gatavošanas traukā un apkaisīt ar sāli. Sadalīt pa virsmu sviesta pārslas, apliet ar jēra gaļas buljonu un gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Ierīvēt jēra karbonādes ar ķiplokiem, sāli un pipariem. Uzkarstēt pannu ar olīveļļu un no visām pusēm apcept jēra karbonādes. Izņemt jēra karbonādes no pannas. Samaisīt cepeša sulu ar balzametiķi un jēra gaļas buljonu.

Jēra karbonādes un ķiršu tomātus pievienot pupiņām, aplacīt ar cepeša sulu un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pupiņu mērci ieliet katlā un uzvāriet. Pēc garšas pievienot balzametiķi, sāli, piparus un cukuru, samaisīt pārtikas cieti ar ūdeni un viegli iebiezināt mērci.

Pasniegt ar jēra karbonādi un pupiņām ar dārzeņiem.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 10 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 8–10 minūtes

## Pildīta tītara krūtiņa

Gatavošanas ilgums:

120 (90) minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Aprikožu masai

1 sīpols | sakapāts

120 g žāvētu aprikožu | kubiņos

1 ĒK sviesta

50 ml šerija, sausā

Sāls

Kajennas pipari

### Tītara krūtiņai

1 tītara krūtiņas fileja (1,5 kg), sagatavota cepšanai

### Dārzeņiem

1 kg burkānu | biezās ripās

2 saišķi loksīpolu (pa 150 g) | sagriezti

mazos gredzenos

Pipari

### Pildījumam

100 g graudainā biezpiena, trekna

1 TK medus

100 g brokastu speķa, šķēlēs

### Apcepšanai

3 ĒK saulespuķu eļļas

### Cepeša buljonam

100 ml šerija, sausā

100 ml vistas gaļas buljona

100 g saldā krējuma

30 ml šerija, sausā

1 ĒK ūdens

1 ĒK pārtikas cietes

### Piederumi

2 neperforēti gatavošanas trauki

Pārtikas plēve

Kulinārijas diegs

Gaļas āmurs

### Gatavošana

Samaisīt sīpolus un aprikozes ar sviestu, šeriju, sāli un Kajennas pipariem neperforētajā gatavošanas traukā un gatavot saskaņā ar 1. darbību.

Tītara krūtiņu atgriezt tā, lai veidotos maksimāli liela plakana gaļas šķēle. Ar gaļas āmuru, ieliecot gaļu starp pārtikas plēves kārtām, izdauzīt plakanāku, pievienot sāli un piparus.

Burkānus un loksīpolus salikt neperforētajā gatavošanas traukā, pievienot sāli un piparus.

Ļaut nedaudz atdzist aprikožu masai, tad samaisīt to ar graudaino biezpienu un pievienot sāli, Kajennas piparus un medu pēc garšas. Apziest cepeti un pārklāt ar speķa šķēlēm. Sarullēt cepeti, sasiet ar kulinārijas diegu un no visām pusēm apcept saulespuķu eļļā.

Pildīto tītara krūtiņas fileju ielikt gatavošanas traukā uz dārzeņiem. Cepeša sulai pieliet šeriju un vistas gaļas buljonu, tad pārliet dārzeņus un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Cepeša buljonu ieliet katlā, pievienot saldo krējumu un uzvārīt. Ļaut vārīties 5 minūtes uz lēnas uguns, pievienot sāli, piparus un šeriju pēc garšas. Samaisīt pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezināt mērci.

## **Iestatījums**

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 4 (2) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 80–90 (55–60) minūtes

## Liellopa fileja

Gatavošanas ilgums:

40–90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

450–650 g liellopa filejas, sagatavotas cepšanai | vienā gabalā vai medaljonos  
3 ĒK eļļas

250 g skābā krējuma

70 g majonēzes

3 TK mārrutku krēma

2 TK sinepju, rupjgraudaino

3–4 tomāti, kaltēti | smalki sakapāti

Sāls

Pipari

1–2 bagetes | pārgrieztas gareniski uz pusēm

### Garnēšanai

100 g erukas

### Piederumi

Kulinārijas diegs

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Liellopa fileju (gabalā vai medaljonos) savienot kopā tā, lai veidotos vienāda biezuma gabali.

Uzkarsēt eļļu pannā un apcept liellopa fileju (gabalā vai medaljonos), tad salikt gatavošanas traukā bez perforācijas un gatavot saskaņā ar automātisko programmu vai manuālajiem iestatījumiem.

Liellopa filejai (gabalā vai medaljonos) pēc gatavošanas ļaut 5–10 minūtes atpūsties. Starplaikā samaisīt skābo krējumu, majonēzi, mārrutku krēmu, sinepes, tomātus, sāli un piparus un uzziest uz bagetes pusēm.

Sagrieziet liellopa fileju (gabalā vai medaljonos) ļoti plānās šķēlēs un salikt uz bagetēm. Garnēt ar eruku.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Rinderfilet“ | ”Stück“/”Medaillons“

Programmas ilgums, ja gaļa ir vienā gabalā: 60 minūtes

Programmas ilgums, ja gaļa ir medaljonos: 20 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: “Dampfgaren“

Temperatūra visiem gaļas izmēriem:

53/63/75 °C | asiņains/vidēji izcepts/labi izcepts

Gatavošanas laiks:

Vienam gabalam: 70/60/50 minūtes |

asiņains/vidēji izcepts/labi izcepts

1 cm bieziem medaljoniem: 10 minūtes

2 cm bieziem medaljoniem:

30/20/20 minūtes |

asiņaini/vidēji izcepti/labi izcepti

3 cm bieziem medaljoniem:

40/30/30 minūtes |

asiņaini/vidēji izcepti/labi izcepti

### Ieteikums

Gatavības pakāpe ir atkarīga no gaļas gabala biezuma. Plāniem gaļas gabaliem sākotnēji izvēlieties īsāku gatavošanas ilgumu.

## Vārīta liellopa fileja ar dārzeņiem

Gatavošanas ilgums:

50 (45) minūtes

Sastāvdaļas 2 porcijām

### Dārzeņiem

250 ml liellopa buljona

200 g burkānu | kumosa lieluma gabalos

200 g ziedkāpostu | rozetēs

2 cukīni (pa 200 g) | kumosa lieluma gabalos

8 loksīpoli | bez zaļās daļas

100 g cukurzirņu

### Liellopa filejai

500 g liellopa filejas, sagatavotas cepšanai

Pētersīļi | sakapāti

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Gatavot liellopa gaļas bujonu gatavošanas traukā bez perforācijas ar burkāniem un ziedkāpostiem saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pievienot cukīni, loksīpolus un cukurzirņus un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Izņemt dārzeņus no dārzeņu buljona un nolikt siltumā.

Sagrieziet liellopa fileju 1 cm biezās šķēlēs un vārīt dārzeņu buljonā saskaņā ar 3. gatavošanas darbību.

Salikt gaļu un dārzeņus šķīvjos un pasniegt apkaisītus ar pētersīļiem.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 8 (4) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 4 minūtes

3. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 4 (2) minūtes



## Liellopa gaļas gabaliņi

Gatavošanas laiks: 250 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Sastāvdaļas

30 g sviesta

3 ĒK eļļas

1,2 kg liellopa gaļas, sagatavotas cepšanai | kubiņos

Sāls

Pipari

500 g sīpolu | mazos kubiņos

2 lauru lapas

4 krustnagliņas

1 ĒK cukura, brūnā

2 ĒK kviešu miltu, 405. tips

1,2 l liellopa gaļas buljona

70 ml etiķa

### Piederumi

Gatavošanas trauks bez perforācijas

### Gatavošana

Uzkarsēt pannā sviestu. Tiklīdz mazinās burbuļu veidošanās, pieliet eļļu un uzkarsēt.

Apkaisīt liellopa gaļu ar sāli un pipariem un apcept no visām pusēm.

Pievienot sīpolus, lauru lapas, krustnagliņas un cukuru un cept vēl 3 minūtes.

Apkaisīt liellopa gaļu ar kviešu miltiem un cept vēl 2–3 minūtes.

Pastāvīgi maisot, pievienot liellopa buljonu un etiķi, lai veidotos viendabīgas konsistences mērce.

Ielikt liellopa gaļu gatavošanas traukā bez perforācijas un gatavot.

Pirms pasniegšanas pievienot sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Rinderhaschee”

Programmas ilgums: 180 minūtes

#### Manuāli

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 180 minūtes

## Liellopa gaļas sautējums

Gatavošanas ilgums:

150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Liellopa gaļai

60 g kviešu miltu, 405. tips

Pipari | svaigi malti

1 kg liellopa gaļas (pleca daļa) | mazos kubiņos

3 ĒK eļļas

1 sīpols, liels | plānos gredzenos

1 puravs, liels | plānos gredzenos

350 g burkānu | kubiņos

3 selerijas kāti | kubiņos

250 g šampinjonu | sagriezti ceturtdaļās

2–3 timiāna zariņi

2 lauru lapas

200 ml liellopa buljona

200 ml tumšā alus

2 ĒK kečupa

### Klimpām

100 g kviešu miltu, 405. tips

3 g cepamā pulvera

50 g kausēta sviesta

1 TK pētersīļu | sakapātu

½ TK maurloku | sagrieztu

Sāls

Piparu graudi, svaigi malti

4–5 ĒK ūdens | auksta

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Kviešu miltiem pievienot piparus un maisījumā apviļāt liellopa gaļu.

Pusi eļļas uzkarstēt pannā un liellopa gaļu mazās porcijās apcept no visām pusēm, tad atlikt malā.

Otru pusi eļļas uzkarstēt pannā un 3 minūtes apcept sīpolus. Pievienot puravus un seleriju un cept vēl 5 minūtes.

Pievienot šampinjonus, timiānu un lauru lapas.

Pievienot liellopa gaļu, liellopa buljonu, tumšo alu un kečupu, uz īsu brīdi ļaut uzvārīties, tad ielikt gatavošanas traukā bez perforācijas un nosegt. Palaist automātisko programmu vai gatavot manuālajā iestatījumā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Starplaikā bļodā iebērt kviešu miltus un cepamo pulveri, pievienot kausētu sviestu, pētersīļus un maurlokus, sāli un piparus, iemaisīt ūdeni un izveidot mīklu.

Sadalīt mīklu 8 porcijās un ar miltainām rokām izveidot mazas bumbiņas.

Automātiskā programma: saskaņā ar programmas gaitu nedaudz apmaisīt liellopa gaļas sautējumu, pievienot klimpas un nedaudz buljona un turpināt gatavošanu.

Manuāli: nedaudz apmaisīt liellopa gaļas sautējumu, pievienot klimpas un nedaudz buljona. Pabeigt gatavošanu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Suppen & Eintöpfe“ | ”Rinderschmortopf“

Programmas ilgums: 120 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

2. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

# Gaļa

---

## Desiņas (kupāti)

Gatavošanas ilgums:  
25 minūtes

### Sastāvdaļas

100–750 g desiņu (kupātu)

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Salikt desiņas perforētā gatavošanas traukā un gatavot.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Wurstwaren“ | “Saucisson”

Izvēlieties iestatījumu atkarībā no daudzuma:

100–200 g

200–300 g

300–400 g

400–750 g

Programmas ilgums: 10–20 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 95 °C

Gatavošanas laiks: 10–20 minūtes

## Cūkgaļas medaljoni ar šampinjoniem un āboliem

Gatavošanas ilgums:

60 minūtes + 3 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Marinādei

1 sīpols, sarkanais | sakapāts

4 ĒK kalvadosa

2 TK sinepju, vidēji asu

150 ml ābolu sulas

150 ml gaļas buljona

Pipari, melnie

### Cūkgaļas medaljoniem

8 cūkgaļas medaljoni (pa 75 g)

### Šampinjoniem un āboliem

700 g šampinjonu, brūno, mazo

4 āboli, skābeni | daivās

### Apcepšanai

1 ĒK kausēta sviesta

### Marinādes uzlabošanai un iebiezināšanai

150 g saldā krējuma

Sāls

Pipari, svaigi malti

1 ĒK ūdens

1 ĒK pārtikas cietes

1 TK pētersīļu, sakapātu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Siets

### Gatavošana

Marinādei samaisīt sīpolus ar kalvadosu, sinepēm, ābolu sulu, gaļas buljonu un pipariem. Salikt cūkgaļas medaljonus marinādē un nosegtus uz 3 stundām ielikt ledusskapī ievilkties.

Šampinjonus un ābolus izklāt gatavošanas traukā bez perforācijas.

Izņemt cūkgaļas medaljonus no marinādes, ļaut notecēt sietā.

Uzkarsēt kausēto sviestu pannā un medaljonus 2 porcijās uz īsu brīdi apcept no abām pusēm.

Starplaikā samaisīt marinādi ar saldo krējumu, pievienot sāli un pārliet šampinjoniem un āboliem. Virsū uzlikt cūkgaļas medaljonus, pārliet arcepeša buljonu, pievienot piparus un gatavot.

Izveidoto mērci ieliet katlā, tikmēr cūkgaļas medaljonus un šampinjonus ar āboliem ielikt krāsns kamerā siltumā. Uzvārīt mērci, iemaisīt ūdenī pārtikas cieti un nedaudz iebiezināt mērci, nogaršot.

Pasniegt ar cūkgaļas medaljoniem, šampinjoniem ar āboliem un pētersīļiem.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 10–12 minūtes

## Liellopa astes daļa ar ābolu un mārrutku mērci

Gatavošanas ilgums:

155–165 (80–90) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Liellopa astes daļai

200 g burkānu | kubiņos

200 g selerijas saknes | kubiņos

50 g pētersīļu saknes | kubiņos

800 g liellopa astes daļas gaļas, sagatavotas cepšanai

2 TK sāls

5 piparu graudi

2 lauru lapas

### Dārzeņiem

250 g kartupeļu, mazu, cieti vārāmu | ovālos gabalos

250 g burkānu | ovālos gabalos

250 g kolrābja | ovālos gabalos

### Mērcei

2 āboli, skābeni | rupji sarīvēti

200 g skābā krējuma

1 saišķītis maurloku (20 g) | rullīšos

1 ĒK mārrutka, sarīvēta

Pipari

### Piederumi

2 neperforēti gatavošanas trauki

### Gatavošana

Burkānus, selerijas un pētersīļu saknes ar liellopa gaļu, sāli, piparu graudiem un lauru lapām salikt gatavošanas traukā bez perforācijas un gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pēc gatavošanas laika beigām nosmelt 6 ĒK šķidrums, šajā laikā gatavošanas trauks ar liellopa gaļu paliek krāsns kamerā. Pieliet nosmelto šķidrumu kartupeļiem, burkāniem un kolrābjiem gatavošanas traukā bez perforācijas. Šo ga-

tavošanas trauku iebīdīt pie pirmā gatavošanas trauka krāsns kamerā un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Samaisīt ābolus ar skābo krējumu. Pievienot maurlokus un mārrutkus. Pievienot sāli un piparus.

Gaļu perpendikulāri šķiedrai sagriezt plānās šķēlēs un pasniegt ar dārzeņiem un mērci.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 110–120 (45–50) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 15 (8) minūtes

## Liellopa astes daļas gaļa Vīnes gaumē

Gatavošanas ilgums:

160 minūtes

Sastāvdaļas 10 porcijām

### Sastāvdaļas

2 kg liellopa astes daļas gaļas, sagatavotas cepšanai

2 sīpoli | sagriezti uz pusēm

1 saišķītis zupas zaļumu | rupji sasmalcinātu

15 g lupstāja

7 piparu graudi

2 lauru lapas

5 kadiķogas

Sāls

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Liellopa astes daļas gaļas gabalu ar tauku pusi uz leju ielikt gatavošanas traukā bez perforācijas.

Čuguna pannā bez taukvielām stipri apcept sīpolus ar griezuma pusi uz leju.

Zupas zaļumus, garšaugus, sīpolus un garšvielas pievienot gaļai un gatavot.

Pirms griešanas gaļai ļaut nedaudz atpūsties.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Tafelspitz Wiener Art”

Programmas ilgums: 150 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

## “Tikka Masala” ar rīsiem

Gatavošanas ilgums:

60 minūtes + 30 minūtes marinēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cālim

4 ķiploka daiviņas | smalkos kubiņos  
2,5 cm ingvera | mazos kubiņos  
1 čili pipars, sarkanais, liels | mazos kubiņos  
2 TK kumīna, malta  
2 TK koriandra, malta  
1 TK kurkumas  
1 TK paprikas pulvera  
1 TK “Garam Masala”  
1 TK sāls  
1½ ĒK eļļas  
100 g dabīgā jogurta  
500 g cāļa krūtiņas filejas, sagatavotas cepšanai | kubiņos  
2 sīpoli | strēmelītēs  
1 ĒK eļļas  
1 ĒK sviesta  
1 bundža tomātu, sasmalcinātu (400 g)  
1 ĒK tomātu pastas  
1 ĒK mango čatnija  
100 ml saldā krējuma

### Rīsiem

300 g basmati rīsu  
450 ml ūdens

### Garnēšanai

½ saišķītis koriandra | sakapāts

### Piederumi

2 neperforēti gatavošanas trauki  
Rokas mikseris

### Gatavošana

Ķiplokus, ingveru un čili piparu kopā ar garšaugiem, sāli un eļļu ar rokas mikseri sablendēt pastā. Samaisīt ar dabīgo jogurtu un vismaz 30 minūtes marinēt tajā cāļa krūtiņas fileju.

Sīpolus tvaicēt eļļā un sviestā 10–12 minūtes, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienot cāļa krūtiņas fileju un marinādi un vidējā karstumā gatavot vēl 3–4 minūtes.

Pievienot tomātus, tomātu psatu, mango čatniju un saldo krējumu, ļaut uzvārties, likt gatavošanas traukā bez perforācijas un nosegt. Palaist automātisko programmu vai gatavot manuālajā iestatījumā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Iebērt basmati rīsus gatavošanas traukā bez perforācijas, pārliet ar ūdeni.

Automātiskā programma:  
saskaņā ar programmas gaitu pievienot basmati rīsus un turpināt gatavošanu.

Manuāli:  
pievienot basmati rīsus un pabeigt gatavošanu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Garnēt ar koriandru.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch“ | “Geflügel“ | “Hähnchen“ |  
“Tikka Masala mit Reis”

Programmas ilgums: 30 minūtes



## **Manuāli**

1. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 15 minūtes

2. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 15 minūtes

## Zupas un sautējumi

---

Jau nosaukums vēsta, cik ērta ir to pagatavošana: ar vienu katlu pietiek visām sastāvdaļām un gaļa, dārzeņi, kartupeļi u. c. sastāvdaļas vāroties kopā rada garšīgu un sātīgu otro ēdienu. Vienkāršā pagatavošana arī vārot daudziem šķiet lietderīga. Vienlaikus sautējumi ir daudzpusīgi un ir garšīgi gan kā veģetāri ēdieni, gan arī ar gaļu, desu, zivi vai mīdijām. Daudzās kultūrās tie, gan sātīgi, gan izsmalcināti, ir pastāvīga ēdienkartes daļa.

## Pupiņu sautējums ar jēra gaļu

Gatavošanas ilgums:

55–60 (45–50) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

500 g jēra gaļas, sagatavotas cepšanai | mazos kubiņos

2 ĒK saulespuķu eļļas

1 sīpols | sakapāts

200 ml dārzeņu buljona

400 g kartupeļu, cieti vārāmu | kubiņos

200 g zaļo pupiņu | pārgrieztu uz pusēm

3 burkāni (pa 60 g) | kubiņos

1 rozmarīna zariņš | tikai lapas, sakapātas

300 ml dārzeņu buljona

Sāls

Pipari

### Garnēšanai

2 loksīpoli | plānos gredzenos

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Apcept jēra gaļu pannā ar saulespuķu eļļu. Pēc īsa laika sprīža pievienot un apcept sīpolus. Pārliet ar dārzeņu buljonu.

Jēra gaļu ar buljonu ielikt gatavošanas traukā bez perforācijas. Pievienot kartupeļus, zaļās pupiņas, burkānus un rozmarīnu un gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pēc gatavošanas beigām pievienot atlikušo buljonu, sāli un piparus un turpināt gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Īsi pirms pasniegšanas pārkaisīt ar loksīpoliem.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 15 (7–8) minūtes

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 95 °C

Gatavošanas laiks: 2 minūtes

### Ieteikums

Jēra gaļu var aizstāt ar liellopa gaļu, maltās gaļas bumbiņām vai desiņām.

# Zupas un sautējumi

---

## Zivju sautējums

Gatavošanas ilgums:

35–40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Zivij

500 g sarkanasara, sagatavota cepšanai

2 ĒK citronu sulas

Sāls

200 g burkānu | kubiņos

200 g zirnīšu

### Mērcei

100 g svaigā siera

100 g saldā krējuma

2 ĒK baltvīna, sausā

1 ĒK pārtikas cietes

Pipari

Cukurs

1 ĒK diļļu | smalki sakapātu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Ierīvēt sarkanasara fileju ar citrona sulu un apkaisīt ar sāli.

Ievietot sarkanasari gatavošanas traukā bez perforācijas. Zivij pievienot burkānus un zirņus, gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Starplaikā pārējās sastāvdaļas samaisīt mērcē un pēc gatavošanas laika beigām pārliet zivi, un turpināt gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pirms pasniegšanas pievienot sāli un piparus pēc garšas.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 8 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 4 minūtes

## Gulašzupa

Gatavošanas ilgums:

125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

250 g kartupeļu, cieti vārāmu

25 g kausēta sviesta

200 g sīpolu | mazos kubiņos

250 g liellopa gaļas (pleca daļa) | 1–1,5 cm kubiņos

20 g kviešu miltu, 405. tips

20 g tomātu pastas

Sāls

Pipari

20 g paprikas pulvera, saldā

3 ķiploka daiviņas | sakapātas

1 ĒK majorāna, kaltēta

1 mg ķimeņu, maltu

1 ĒK etiķa

1 l dārzeņu buljona

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Nomizot kartupeļus, sagriezt apm.

1 x 1 cm kubiņos un iebērt bļodā ar aukstu ūdeni, lai tie nekļūtu brūni.

Pannā uzkarstēt kausēto sviestu un lēnām apacept sīpolus, līdz tie kļūst zeltaini brūni.

Sīpolus ielikt gatavošanas traukā bez perforācijas, pievienot liellopa gaļu, kviešu miltus, tomātu pastu, kā arī visas garšvielas un etiķi.

Pārliet ar dārzeņu buljonu, rūpīgi samaisīt un palaist automātisko programmu vai saskaņā ar 1. gatavošanas darbību gatavot manuālajā iestatījumā.

Automātiskā programma:

saskaņā ar programmas gaitu pievienot kartupeļus un turpināt gatavošanu.

Manuāli:

pievienot kartupeļus saskaņā ar 2. gatavošanas darbību un turpināt gatavošanu.

Pievienot sāli pēc garšas.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch“ | “Rind“ | “Gulaschsuppe”

Programmas ilgums: 105 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

2. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 45 minūtes

# Zupas un sautējumi

---

## Vistas zupa

Gatavošanas ilgums:

125 (90) minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

1. zupas vista (1,5 kg), sagatavota vārīšanai

200 ml ūdens

1 kg zupas dārzeņu

120 g zupas nūdeļu

800 ml ūdens

Sāls

Pipari

1 ĒK pētersīļu | sakapātu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Siets

### Gatavošana

Zupas vistu ielikt neperforētā gatavošanas traukā ar ūdeni.

Notīrīt, nomizot zupas dārzeņus, pusi sagriezt lielos gabalos un pievienot vistai, tad gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Atlikušos zupas dārzeņus sīki sasmalcināt, puravus sagriezt gredzenos, burkānus un selerijas sakni plānās standziņās un atlikt malā.

Pēc gatavošanas beigām izņemt vistu no šķidruma, izkāst buljonu caur sietu un ieliet atpakaļ neperforētajā gatavošanas traukā.

Atkaulot gaļu, sagriezt kumosa lieluma gabalos un salikt neperforētajā gatavošanas traukā kopā ar zupas dārzeņiem, zupas nūdelēm un atlikušo ūdeni un ga-

tavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību. Ja zupa ir pārāk bieza, pievienot vairāk ūdens.

Pirms pasniegšanas pievienot sāli un piparus un pārkaisīt ar pētersīļiem.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 50 (25) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 10 minūtes

### Ieteikums

Zupas vistu aizstāt ar broileru.

## Kartupeļu zupa

Gatavošanas ilgums:

50 (45) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

180 g puravu | sagrieztu gredzenos

250 g kartupeļu, miltainu | kubiņos

500 ml dārzeņu buljona

Sāls

Pipari

100 g saldā krējuma

2 TK bazilika | sakapāta

2 TK pētersīļu | sakapātu

2 TK maurloku | sakapātu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Rokas mikseris

### Gatavošana

Puravus un kartupeļus salikt neperforētā gatavošanas traukā ar dārzeņu buljonu un gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Zupu gatavošanas traukā sablendēt ar rokas mikseri, pievienot sāli un piparus pēc garšas. Iemaisīt saldo krējumu un uzsildīt saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pirms pasniegšanas samaisīt baziliku, pētersīļus un maurlokus un pārkaisīt ar tiem zupu.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 16 (8) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 95 °C

Gatavošanas laiks: 2 minūtes

# Zupas un sautējumi

---

## Ķirbju zupa austrāliešu gaumē

Gatavošanas ilgums:

35 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

1 kg ķirbja mīkstuma | kubiņos

400 g saldo kartupeļu | kubiņos

2 sīpoli | kubiņos

250 ml vistas buljona

Sāls

Pipari

### Garnēšanai

250 g čorizo | mazos kubiņos

250 ml skābā krējuma

10 g koriandra zaļumu | sakapātu

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Ķirbja mīkstumam, saldus kartupeļus un sīpolus saliek perforētā gatavošanas traukā un gatavo.

Apcep čorizo.

Sablendē dārzeņus un pievieno aptuveni 250 ml savāktā šķidrums, samaisa un pievieno sāli un piparus pēc garšas.

Pārlej zupu iepriekš uzsildītā zupas bļodā. Garnē ar skābo krējumu, čorizo un koriandra zaļumiem.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Suppen & Eintöpfe“ | “Kürbissuppe”

Programmas ilgums: 25 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 25 minūtes



## Burkānu krēmzupa

Gatavošanas ilgums:

45–50 (40) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

500 g burkānu | kubiņos

50 g sīpolu | kubiņos

½ ķiploka daiviņa | smalki sakapāta

40 g sviesta

750 ml dārzeņu buljona

1 TK paprikas pulvera, saldā

125 g skābā krējuma

Sāls

Pipari

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 95 °C

Gatavošanas laiks: 2 minūtes

### Garnēšanai

1 ĒK pētersīļu | sakapātu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Rokas mikseris

### Gatavošana

Burkānus, sīpolus un ķiplokus ar sviestu salikt neperforētā gatavošanas traukā ar dārzeņu buljonu un paprikas pulveri un gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sastāvdaļas sablendēt gatavošanas traukā ar rokas mikseri. Iecilāt skābo krējumu un uzsildīt burkānu krēmzupu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pievienot sāli un piparus pēc garšas, pirms pasniegšanas pārkaisīt ar pētersīļiem.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks 12–15 (6–8) minūtes

# Zupas un sautējumi

---

## Rīsi ar gaļu

Gatavošanas ilgums:

90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

250 g sīpolu | mazos kubiņos

2 ĒK kausēta sviesta

2 ĒK paprikas pulvera

1 ĒK tomātu pastas

250 g liellopa gaļas (pleca daļa) | 1 cm kubiņos

250 izberztu tomātu

1 ĒK baltvīna etiķa

1 ķiploka daiviņa | smalki sakapāta

1 TK majorāna

Ķimenes

Sāls

Pipari

½ paprikas (pa 175 g), sarkanās | mazos kubiņos

½ paprikas (pa 175 g), dzeltenās | mazos kubiņos

250 g gargraudu rīsu

500 ml dārzeņu buljona

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Pannā izkausētā sviestā apacept sīpolus.

Sīpolos iemaisīt paprikas pulveri un tomātu pastu.

Liellopa gaļu ievietot neperforētā gatavošanas traukā. Pievienot sīpolus, izberztos tomātus, baltvīna etiķi, ķiplokus un garšvielas. Palaist automātisko programmu vai gatavot manuālajā iestatījumā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

saskaņā ar programmas gaitu pievienot papriku ar gargraudu rīsiem un dārzeņu buljonu un turpināt gatavošanu.

Manuāli:

pievienot papriku ar gargraudu rīsiem un turpināt gatavošanu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Suppen & Eintöpfe“ | ”Reisfleisch”

Programmas ilgums: 70 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 45 minūtes

2. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 25 minūtes

## Zupa ar pavasara dārzeņiem

Gatavošanas ilgums:

55 (50) minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

150 g selerijas saknes | plānās strēmelītēs

3 burkāni (pa 60 g) | tievās strēmelītēs

200 g loksīpoli | rombiņos

100 g cukurzirņu

600 ml dārzeņu buljona

1 ola, M izmērs

1 ĒK rīvmaizes

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

1 ĒK kārveļu | rupji sakapātu

1 ĒK pētersīļu | sakapātu

### Garnēšanai

1 ĒK pētersīļu | sakapātu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Seleriju saknes, burkānus, loksīpolus un cukurzirņus ievietot neperforētā gatavošanas traukā kopā ar pusi dārzeņu buljona un gatavot saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pēc gatavošanas laika beigām pievienot atlikušo dārzeņu buljonu un turpināt gatavošanu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Samaisīt olu, rīvmaizi, sāli, piparus, muskatriekstu un sakapātos garšaugus, iebērt pavasara zupā un turpināt gatavošanu saskaņā ar 3. gatavošanas darbību.

Pievienot sāli un piparus pēc garšas, pirms pasniegšanas pārkaisīt ar pētersīļiem.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 10 (5) minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 95 °C

Gatavošanas laiks: 2 minūtes

3. gatavošanas darbība

Temperatūra: 95 °C

Gatavošanas laiks: 2 minūtes

## Deserti

---

Kas gan būtu maltīte bez lieliska noslēguma? Deserts ir pateicības žests viesiem, mīlestība ģimenei un balva pašam pavāram vai pavārei. Vienalga, vai veselīgs ar svaigiem augļiem, pikants ar alkoholu, vai salds ar cukuru un saldo krējumu, – deserts lutina ar fantāziju un jutekliskiem pārsteigumiem. Tā pasniegšana tiek sagaidīta ar jo lielāku sajūsmu, jo radošāks ir tā noformējums un dekorī. Atvēliet sev nedaudz laika smalkajām lietām!

## Ogu pudiņš

Gatavošanas ilgums:

105 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Mīklai

225 g sausiņu

50 g sviesta

40 g medus, šķidra

300 ml piena, 3,5% tauku

### Ogām

200 g zemeņu | sagrieztu ceturtdaļās

125 g aveņu

125 g kazeņu

1 ābols, mazs, skābens | mazos kubiņos

1 vaniļas pāksts | tikai mīkstums

40 g cukura

### Saldējumam

6 bumbiņas vaniļas saldējuma

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Pudiņa veidne ar vāku, tilpums aptuveni

1,25 l

Režģis

### Gatavošana

Saspiest vai rupji samalt grauzdiņus. Izkausēt sviestu un medu, kopā ar pienu iemaisīt sausiņos.

Samaisīt zemenes un ābolus ar ogām, vaniļas pāksts mīkstumu un cukuru.

Ietaukot pudiņa veidni, ielikt  $\frac{3}{4}$  mīklas un uzpiest uz augšu malas. Iepildīt un viegli iespiest ogas. Pārklāt ar atlikušo mīklu un rūpīgi piespiest malas. Noslēgt pudiņa veidni ar vāku. Iebīdīt uz režģa krāsns kamerā un gatavot.

Pēc gatavošanas ļaut vismaz 15 minūtes atpūsties veidnē.

Izgāzt uz šķīvja, sadalīt porcijās un pasniegt ar saldējumu.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

### Ieteikums

Pudiņa veidni aizstāt ar karstumizturīgu sacepumu veidni ar augstām malām. Lai noslēgtu sacepuma veidni, dubulti pārlocīt cepampapīru, uzklāt uz veidnes un piesiet ar kulinārijas diegu.

# Deserti

## Ziemassvētku pudiņš

Gatavošanas ilgums:

380 minūtes + 24 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Ziemassvētku pudiņam

170 g kviešu miltu, 405. tips

¾ TK kanēļa

¾ TK jauktu garšvielu

115 g rīvmaizes

115 g kausēta sviesta

115 g cukura, brūnā

30 g mandeļu, veselu

115 g rozīņu

115 g korinšu

115 g lielo, gaišo rozīņu bez sēklām

55 g ķiršu, iecukurotu

55 g augļu, iecukurotu

1 ābols, mazs | sarīvēts

1 citrons, neapstrādāts | tikai miziņa

1 apelsīna, neapstrādāts | tikai miziņa

½ apelsīnas | tikai sula

2 ĒK karotes konjaka

2 olas, M izmērs

1 ĒK miežu iesala, šķidra

75 ml tumšā alus, piemēram, Guinness

### Keramikas bļodai

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Keramikas bļoda, tilpums 1,2 l

Cepamais papīrs

Alumīnija folija

Režģis

### Gatavošana

Iesijāt kviešu miltus un garšvielas lielā bļodā. Pievienot rīvmaizi, kausēto sviestu, cukuru, mandeles, augļus, norīvēto citrusaugļu mizu un apelsīnu sulu. Bļodas vidū izveidot padziļinājumu, kurā ieliet konjaku, sakultu olu un miežu iesala-

lu. Pamazām pievienot tumšo alu un maisīt, līdz izveidojas lēni plūstoša mīkla. Nosegt bļodu un ļaut pa nakti atpūsties.

Ietaukot keramikas bļodu, ielikt tajā mīklu un saplacināt to. Pārklāt bļodu ar cepampapīru un alumīnija foliju, iebīdīt uz režģa krāsns kamerā un gatavot saskaņā ar iestatījumiem.

Pārklāt bļodu ar jaunu cepampapīru un jaunu alumīnija foliju un uzglabāt vēsā, tumšā un sausā vietā līdz plānotajai izmantošanas reizei.

Pirms pasniegšanas uzsildīt.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

Gatavošanas variants:

“Dessert“ | ”Christmas Pudding“ | ”Garen“

Programmas ilgums: 360 minūtes

vai sildīšanas variants:

“Dessert“ | ”Christmas Pudding“ | ”Erhitzen“

Programmas ilgums: 105 minūtes

### Manuāli

Gatavošanas variants

Darbības režīms: “Dampfgaren“

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 360 minūtes

Sildīšanas variants

Darbības režīms: “Dampfgaren“

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 360 minūtes

## **Ieteikums**

Lielbritānijā Ziemassvētku pudiņu tradicionāli ēd Ziemassvētkos un gatavo 6–12 mēnešus iepriekš, ik pa laikam samitrinot ar brendiju.

# Deserti

---

## “Catalana” krēms

Gatavošanas ilgums:

50–55 minūtes + 4 stundas dzesēšanai

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

450 g saldā krējuma

1 TK vaniļas cukura

4 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

2 ĒK mandeļu, sakapātu

3 ĒK brūnā cukura

### Piederumi

6 suflē veidnes

Režģis

### Gatavošana

Saldo krējumu katlā uzkarsēt, līdz gandrīz ir sasniegta viršanas temperatūra.

Noņemt no plīts un iemaisīt vaniļas cukuru, olas dzeltenumu un mandeles.

Masu iepildīt suflē veidnēs, nosegt, iebīdīt uz režģa krāsns kamerā un gatavot.

Ļaut atdzist un dzesēt aptuveni 4 stundas. Apkaisīt ar brūno cukuru.

Uzsildīt grilu.

4 minūtes karamelizēt zem grila.

### Iestatījums

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 30–35 minūtes

### Ieteikums

Suflē veidnes var aizstāt ar tasēm.



## Vācu “Dampfnudeln” ar aprikožu kompotu

Gatavošanas ilgums:

90 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Mīklai

21 g rauga, svaiga

125 ml piena, 3,5% tauku | remdena

250 g kviešu miltu, 405. tips

35 g cukura

Šķipsniņa sāls

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

40 g sviesta | mīksta

### Aprikožu kompotam

500 g aprikožu | bez kauliņa | sagrieztu ceturtdaļās

20 g cukura

½ vaniļas pāksts | tikai mīkstums

50 ml aprikožu nektāra

### Piena maisījumam

100 ml piena, 3,5% tauku

25 g cukura

20 g sviesta

### Apstrādei

1 ĒK kviešu miltu, 405. tips

### Drumstalām

25 g sviesta

8 g vaniļas cukura

1 ĒK cukura

### Piederumi

Siets, smalkais

Bļoda, piemērota lietošanai cepeškrāsnī

Režģis

2 neperforēti gatavošanas trauki

### Gatavošana

Iesijāt kviešu miltus bļodā, pievienot cukuru, sāli, olas dzeltenumu un sviestu. Raugu izšķīdināt pienā un pievienot maisai.

Sastāvdaļas mīcīt aptuveni 7 minūtes, līdz ir iegūta viendabīgas konsistences mīkla. No mīklas izveidot bumbu, vaļējā bļodā iebīdīt uz režģa krāsns kamerā un ļaut uzrūgt saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Aprikožu kompotam neperforētā gatavošanas traukā samaisīt aprikozes ar cukuru, vaniļas pāksts mīkstumam un aprikožu nektāru.

Piena maisījuma pagatavošanai otrā gatavošanas traukā pienam pievienot cukuru un sviestu. Izņemt rauga mīklu no krāsns kameras un sadalīt 6 porcijās. Apstrādei izkaisīt kviešu miltus, uz tiem izveidot bumbas, siltā vietā apsegām ļaut uzrūgt 15 minūtes.

Uzkarsēt piena maisījumu krāsns kamerā saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Mīklas bumbiņas blīvi izkārtot karstajā pienā un nosegt gatavošanas trauku. Kopā ar aprikozēm iebīdīt krāsns kamerā un vielaicīgi gatavot saskaņā ar 3. gatavošanas darbību.

Izņemt aprikožu kompotu, turpināt gatavot “Dampfnudeln” saskaņā ar 4. gatavošanas darbību.

# Deserti

---

Izkausēt sviestu ar vaniļas cukuru. Ar to apziest “Dampfnudeln” un apkaisīt ar cukuru.

Pasniegt ar aprikožu kompotu.

## **Iestatījums**

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 40 °C

Gatavošanas laiks: 15 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 5 minūtes

3. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

4. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 10 minūtes

## Rauga knēdeļi

Gatavošanas ilgums:

65–70 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Mīklai

42 g rauga, svaiga

250 ml piena, 3,5% tauku | remdena

500 g kviešu miltu, 405. tips

1 TK cukura

Šķipsniņa sāls

50 g margarīna | mīksta

### Mērcei

4 ĒK plūmju biezeņa (povidlas)

250 g saldā krējuma

8 g vaniļas cukura

½ TK kanēļa, malta

Šķipsniņa sāls

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Siets, smalkais

Bļoda, piemērota lietošanai cepeškrāsnī

Režģis

Perforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Iesijāt kviešu miltus bļodā, pievienot sviestu un sāli. Raugu izšķīdināt pienā un pievienot masai. Pievienot cukuru, olas dzeltenumu un sviestu, mīcīt aptuveni 7 minūtes, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla. No mīklas izveidot bumbu. Mīklu vaļējā bļodā ievietot uz režģa krāsns kamerā un raudzēt saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sadalīt mīklu 8 daļās, izveidot knēdeļus un siltā vietā apsegtiem ļaut rūgt 15 minūtes. Ietaukot perforēto gatavošanas trauku, ievietot tajā knēdeļus un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Plūmju biezeni ar saldo krējumu, vaniļas cukuru, kanēli un sāli, pastāvīgi maisot, uz īsu brīdi uzvārīt un pasniegt kā mērci.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 40 °C

Gatavošanas laiks: 15 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 14 minūtes

### Ieteikums

Saldētus rauga knēdeļus atkausēt 15 minūtes istabas temperatūrā, turpmāk rīkoties, kā norādīts receptē.

# Deserti

---

## Mannas suflē

Gatavošanas ilgums:

70–75 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Piena maisījumam

1 vaniļas pāksts

250 ml piena, 3,5% tauku

50 g sviesta

### Mannas masai

50 g cieto kviešu mannas

5 olas, M izmērs

60 g cukura

### Veidnei

1 ĒK sviesta

1 ĒK cukura

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

8 suflē veidnes

Režģis

### Gatavošana

Gareniski pārgriezti vaniļas pāksti uz pusēm un ar nazi izkasīti mīkstumu.

Neperforētā gatavošanas traukā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību uzkaršēt pienu, sviestu, vaniļas pastu un vaniļas pāksti.

Izņemt piena maisījumu no krāsns kameronas. Pastāvīgi maisot, iebērt cieto kviešu mannu un ļaut atpūsties 1–2 minūtes.

Vēlreiz apmaisīt un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību. Pēc puses gatavošanas laika apmaisīt vēlreiz.

Izņemt mannas masu no krāsns kameronas, pārlīkt bļodā, apmaisīt un apsegtai ļaut atdzist. Pēc tam izņemt vaniļas pāksti.

Atdalīt olas, atlikt olbaltumu. Olas dzeltenumu iemaisīt mannas masā. Ar putojamo slotiņu sakult olbaltumu ar cukuru un iecilāt mannas masā.

Ietaukot suflē veidnes un apkaisīt ar cukuru. Iepildīt mannas masu, suflē veidnes ievietot uz režģa krāsns kamerā un gatavot saskaņā ar 3. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 5 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 1 minūte

3. gatavošanas darbība

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 25–30 minūtes

### Ieteikums

Suflē veidnes var aizstāt ar tasēm.

## Karameļu krēms

Gatavošanas ilgums:

25 minūtes

8 porcelāna veidnēm pa 100 ml vai 6 porcelāna veidnēm pa 150 ml

### Karamelei

100 g cukura

50 ml ūdens

### Vaniļas krēmam

500 ml piena, 3,5% tauku

1 vaniļas pāksts | pārgriezta gareniski

4 olas, M izmērs

### Garnēšanai

200 ml saldā krējuma | sakulta

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Režģis

### Gatavošana

Cukuru un ūdeni karamelizēt pannā, šķidro karameli sadalīt pa porcelāna veidnēm.

Automātiskā programma:

saskaņā ar programmas gaitu pienu un vaniļas pāksti uzsildīt neperforētā gatavošanas traukā.

Manuāli:

pienu un vaniļas pāksti uzsildīt neperforētā gatavošanas traukā saskaņā ar

1. gatavošanas darbību.

Pēc gatavošanas izņemt vaniļas pāksti.

Saputot olas ar cukuru, pakāpeniski iemaisīt karsto vaniļas pienu. Sadalīt pa porcelāna veidnēm.

levietot uz režģa krāsns kamerā un turpināt gatavot saskaņā ar automātisko programmu vai 2. un 3. manuālā iestatījuma gatavošanas darbību.

Karameļu krēmu divas līdz trīs stundas paturēt ledusskapī.

Pasniegšanai izgāzt uz šķīvja un garnēt ar saldo krējumu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Dessert“ | “Karamellcreme”

Programmas ilgums:

8 porcelāna veidnēm pa 100 ml: 17 minūtes

6 porcelāna veidnēm pa 150 ml: 18 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 3 minūtes

2. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 85 °C

Gatavošanas laiks:

8 porcelāna veidnēm pa 100 ml: 9 minūtes

6 porcelāna veidnēm pa 150 ml: 12 minūtes

3. gatavošanas darbība

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 40 °C

Gatavošanas laiks: 5 minūtes

# Deserti

---

## Karameļu un dateļu kūka

Gatavošanas ilgums:

60–100 minūtes atkarībā no veidnes izmēra

Sastāvdaļas 12 porcijām (gatavošanas trauks vai mafinu veidnes)

### Mīklai

275 g dateļu, žāvētu, bez kauliņa |

smalki sakapātu

1 TK dzeramās sodas

250 ml ūdens | verdoša

25 g sviesta

160 g cukura, brūnā

2 olas, M izmērs

½ TK vaniļas esences

3 g cepamā pulvera

195 g kviešu miltu, 405. tips

### Karameļu mērcei

225 g cukura, brūnā

250 g saldā krējuma

40 g sviesta

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks (kā liela veidne)

Cepamais papīrs

vai 12 mafinu veidnes, Ø 5 cm

Režģis

### Gatavošana

Dateles ar dzeramo sodu ielikt bļodā un pāriet ar verdošu ūdeni. Nolik, lai atdziest.

Saputot sviestu un cukuru lielā bļodā, pakāpeniski iemaisīt olas un vaniļas esenci. Pievienot ar cepamo pulveri samaisītus kviešu miltus, dateles un šķidrumu.

Neperforētā gatavošanas traukā izklāt cepamo papīru vai sagatavot 12 mafinu veidnes un piepildīt ar mīklu. Nosegt, ievietot krāsns kamerā uz režģa un gatavot.

Karameļu mērcei sastāvdaļas maisot katlā uzsildīt vidējā karstumā. Pavārit 3 minūtes, līdz izveidojas lēni plūstoša masa.

Vēl silto karameļu un dateļu kūku pasniegt ar karameļu mērci.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Dessert” | “Karamell-Datteln-Kuchen” | “ein großer”/“mehrere kleine”

Programmas ilgums:

lielajai veidnei (neperforēts gatavošanas trauks): 70 minūtes;

mafину veidnēm: 30 minūtes.

### Manuāli

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks:

lielajai veidnei (neperforēts gatavošanas trauks): 70 minūtes;

mafину veidnēm: 30 minūtes.

## Ķiršu kompots ar amareto

Gatavošanas ilgums:

75 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

2 kg skābo ķiršu | bez kauliņiem

200 ml ķiršu nektāra

200 ml sarkanvīna, sausā

300 g brūnā cukura

1 TK malta kanēļa

50 ml amareto

### Piederumi

4 burkas konservēšanai ar vāku, blīvi un skavām

### Gatavošana

Izskalot burkas ar karstu ūdeni un salikt ķiršus kārtās.

Uzvērīt ķiršu nektāru ar sarkanvīnu, brūno cukuru un kanēli, pievienot amareto pēc garšas.

Pārliet ķiršus ar karsto šķidrumu tā, lai tie būtu nosegti. Ja nepieciešams, nosusināt burku malas. Burkas noslēgt ar blīvi, vāku un skavām un gatavot.

Izņemt burkas, ļaut atdzist, noņemt skavas un pārbaudīt hermētiskumu. Burku, kas nav pilnībā noslēgtas, saturu izlietot uzreiz. Glabāt burkas tumšā un vēsā vietā.

### Iestatījums

Temperatūra: 85 °C

Gatavošanas laiks: 40 minūtes

# Deserti

---

## Vārīti bumbieri

Gatavošanas ilgums:

35–85 minūtes

Sastāvdaļas 12 porcijām

### Šķidrumam

2 kanēļa standziņas

3 krustnagliņas

½ citrona | tikai miziņa

1 lauru lapa

400 ml sarkanvīna

300 ml ūdens

400 ml jāņogu sulas

100 g cukura

### Bumbieriem

1 kg vārāmo bumbieru

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Šķidruma pagatavošanai sastāvdaļas ievietot katlā un uzvārīt.

Bumbierus nomizot, bet atstāt kātiņus.

Bumbierus var vārīt kā veselus, tā arī pārgrieztus uz pusēm vai ceturtdaļām.

Neperforētā gatavošanas traukā pārliet bumbierus ar šķidrumu tā, lai tie būtu pilnībā pārklāti. Ievietot bumbierus krāsns kamerā un palaist automātisko programmu vai gatavot saskaņā ar manuālo iestatījumu.

Automātiskā programma:

izvēlēties programmas gaitu saskaņā ar bumbieru lielumu un to, kā tie ir sagriezti.

Manuāli:

izvēlēties gatavošanas ilgumu saskaņā ar bumbieru lielumu un to, kā tie ir sagriezti.

Ievietot bumbierus krāsns kamerā un gatavot.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Obst” | ”Kochbirnen”

Programmas ilgums: 21–75 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks:

veseli bumbieri: 50/70/75 minūtes | mazi/vidēji/lieli

Bumbieru pusītes: 35 minūtes

Bumbieru ceturtdaļas: 27 minūtes

### Ieteikums

Lai iegūtu labāku rezultātu, atstāt bumbierus šķidrumā ledusskapī pa nakti, lai tie ievilkotos.



## Laima un siera kūka

Gatavošanas ilgums:

75 minūtes + 120 minūtes dzesēšanai

Sastāvdaļas 12 gabaliem (saliekamā veidne) vai 6 gabaliem (suflē veidnītes)

### Sastāvdaļas

200 g cepumu, pilngraudu

100 g sviesta | šķidra

750 g svaigā siera

225 g cukura

4 olas, M izmērs

4 laimi | sula un sarīvēta miziņa

### Garnēšanai

1 mango | mizots, sagriezts šķēlēs

3 marakujas | tikai mīkstums

### Piederumi

Rokas mikseris

Cepamais papīrs

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

vai 6 suflē veidnītes

Režģis

### Gatavošana

Sasmalcina cepumus ar rokas mikseri, pievieno sviestu un rūpīgi samaisa. Masu sadala uz saliekamās veidnes pamatnes, kas ir pārklāta ar cepamo papīru, vai suflē veidnītēs, piespiež un noliek vēsumā.

Samaisa svaigo sieru, cukuru, olas, laima miziņu un sulu un izklāj uz cepumu pamatnes.

Nosedz saliekamo veidni vai suflē veidnītes, uz režģa iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Noņem pārsegu un uz aptuveni 2 stundām noliek aukstumā.

Pirms pasniegšanas garnē ar mango šķēlēm un marakuju.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Dessert” | “Käsekuchen” | “ein großer”/“mehrere kleine”

Programmas ilgums

Saliekamajai veidnei: 60 minūtes

Suflē veidnītēm: 20 minūtes

#### Manuāli

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks

Saliekamajai veidnei: 60 minūtes

Suflē veidnītēm: 20 minūtes

# Deserti

---

## Mokas augļu torte

Gatavošanas ilgums:

45 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Mokas pienam

200 ml piena, 3,5% tauku

100 g saldā krējuma

6 g espresso pulvera, šķīstošā

### Tortes masai

1 ola, M izmērs

3 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

60 g brūnā cukura

### Pasniegšanai

4 ĒK kafijas liķiera

250 g aveņu

### Piederumi

Neperforēts gatavošanas trauks

Siets

4 suflē veidnes

Režģis

### Gatavošana

Samaisīt pienu un saldo krējumu ar espresso pulveri, ievietot neperforētā gatavošanas traukā un uzkarstēt saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Saputot olu, olas dzeltenumu un brūno cukuru ar putojamo slotiņu un maisot pakāpeniski pievienot mokas pienu. Tortes masu caur sietu ieliet suflē veidnēs, nosegt, ievietot uz režģa krāsns kamerā un gatavot saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Izņemt suflē veidmes no krāsns kameras un ļaut atdzist.

Pirms pasniegšanas izgāzt uz šķīvja, apslacīt ar kafijas liķieri un izrotāt ar avenēm.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 5 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

### Ieteikums

Suflē veidnes var aizstāt ar tasēm.

## Biezpiena knēdeļi

Gatavošanas ilgums:  
50 minūtes + 60 minūtes dzesēšanai  
Sastāvdaļas 10 porcijām

### Biezpiena knēdeļiem

200 g sviesta  
1 ĒK pūdercukura  
1 ĒK ruma  
1 TK citrona mizas, rīvētas  
750 g vājpiena biezpiena  
2 olas, M izmērs  
180 g rīvmaizes  
Šķipsniņa sāls

### Rīvmaizei

150 g sviesta  
250 g rīvmaizes

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Bļodā saputo sviestu ar pūdercukuru, rumu un citrona miziņu.

Pievienot vājpiena biezpienu, olas, rīvmaizi un sāli un rūpīgi samaisīt.

Biezpiena masu uz vismaz 1undu no-  
likt aukstumā.

Palaist automātisko programmu vai uz-  
karsēt krāsns kameru.

No biezpiena masas izveidot 20 knēde-  
ļus. Ietaukot perforēto gatavošanas  
trauku, salikt tajā knēdeļus un gatavot.

Rīvmaizei uzkarstēt sviestu pannā un  
pievienot rīvmaizi. Pastāvīgi maisot sa-  
brūnināt rīvmaizi.

Pirms pasniegšanas apkaisīt knēdeļus  
ar rīvmaizi.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Dessert“ | ”Quarkknödel“  
Programmas ilgums: 25 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: “Dampfgaren”  
Temperatūra: 95 °C  
Gatavošanas laiks: 25 minūtes

# Deserti

---

## Biezpiena suflē

Gatavošanas ilgums:

30–35 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Sastāvdaļas

280 g pārtikas biezpiena, 20% tauku

4 olas, M izmērs

1 TK citrona mizas, rīvētas

80 g cukura

### Veidnei

1 ĒK sviesta

1 ĒK cukura

### Piederumi

8 suflē veidnes

Režģis

### Gatavošana

Atdalīt olas un nolikt olas baltumu turpmākai izmantošanai. Samaisīt biezpienu un olas dzeltenumu, pievienot citrona miziņu.

Ar putojoamo slotiņu sakult olbaltumu ar cukuru un iecilāt biezpiena masā.

Ietaukot suflē veidnes un apkaisīt ar cukuru. Iepildīt biezpiena masu, ievietot uz režģa krāsns kamerā un gatavot.

### Iestatījums

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 20–25 minūtes

### Ieteikums

Suflē veidnes var aizstāt ar tasēm.

## Aivu biezenis

Gatavošanas ilgums:

35 (30) minūtes + 12 stundas dzesēšanai

Sastāvdaļas 5 porcijām

### Sastāvdaļas

600 g aivu | kubiņos

1 citrons | tikai sula

4 želatīna lapas, baltas

8 g vaniļas cukura

50 g cukura

100 g skābā krējuma

250 g saldā krējuma

Dekorēt ar aivu želeju un pārkaisīt ar šokolādi.

### Iestatījums

Temperatūra: 100 (120) °C

Gatavošanas laiks: 10 (5) minūtes

### Garnēšanai

5 TK aivu želejas

50 g šokolādes, baltās | skaidiņās

### Piederumi

Perforēts gatavošanas trauks

Siets

Rokas mikseris

### Gatavošana

Samaisīt aivu mīkstumumu ar citronu sulu.

Ielikti perforētā gatavošanas traukā un

gatavot, kamēr mīksti.

Želatīnu iemērkot aukstā ūdenī. Sablendēt aivas ar rokas mikseri, ja nepieciešams, izberzt caur sietu. Pievienot vaniļas cukuru un cukuru pēc garšas. Izspiest želatīnu un izšķīdināt siltajā masā. Iemaisīt skābo krējumu. Nolikot krēmu aukstumā, līdz tas sāk želēt.

Ar putojamo slotiņu sakult saldo krējumu un iecilāt krēmā.

Ļaut aivu biezenim pa nakti sacietēt ledusskapī.

Pasniegšanai no biezeņa masas ar karotēm izņemt un izveidot atsevišķus gabaliņus.

# Deserti

---

## Vārīti sarkanvīna bumbieri

Gatavošanas ilgums:

45 minūtes + 12 stundas dzesēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sarkanvīna šķidrumam

1 apelsīns, neapstrādāts | sula un 2–3 plānas apelsīna miziņas strēmelītes

500 ml sarkanvīna, sausā

60 g brūnā cukura

¼ TK kanēļa, malta

### Vaniļas krēmam

75 g cukura

1 vaniļas pāksts | tikai mīkstums

50 g saldā krējuma

### Bumbieriem

4 bumbieri, cieti

### Pasniegšanai

250 g maskarpones siera

100 g vājpiena biezpiena

### Piederumi

2 neperforēti gatavošanas trauki

### Gatavošana

Neperforētā gatavošanas traukā saskaņā ar 1. gatavošanas darbību uzkaršēt apelsīna sulu, sarkanvīnu, brūno cukuru, kanēli un apelsīna miziņu.

Vaniļas krēmam neperforētā gatavošanas traukā samaisīt cukuru, vaniļas pastu un saldo krējumu.

Nomizot bumbierus, atstāt kātiņus. Sarkanvīna šķidrumā salikt veselus bumbierus.

Abus gatavošanas traukus ar vaniļas krēmu un bumbieriem gatavot vienlaicīgi saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pēc gatavošanas beigām izņemt vaniļas krēmu no krāsns kameras un ļaut tam atdzist.

Bumbierus vienreiz apgrieziet šķidrumā un turpināt vārīt saskaņā ar 3. gatavošanas darbību, līdz tie ir mīksti.

Pēc vārīšanas izņemt apelsīna miziņas no sarkanvīna šķidruma. Bumbierus šķidrumā ielikt uz nakti ledusskapī, tāpat arī vaniļas krēmu.

Pirms pasniegšanas samaisīt maskarpones sieru un vājpiena biezpienu ar vaniļas krēmu. Aplacīt bumbierus ar nedaudz sarkanvīna šķidruma un dekorēt ar vaniļas krēmu.

### Iestatījums

1. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 5 minūtes

2. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 8 minūtes

3. gatavošanas darbība

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 8 minūtes

## Melases biskvīta pudiņš

Gatavošanas ilgums:

70–120 minūtes atkarībā no veidnes izmēra

Sastāvdaļas 6 porcijām (bļodā vai veidnēs)

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Pudiņam

3 ĒK cukura sīrupa, gaišā

125 g kviešu miltu, 405. tips

5 g cepamā pulvera

125 g sviesta | mīksta

3 olas, M izmērs

125 g cukura

1 ĒK cukurbiešu sīrupa

3 ĒK cukura sīrupa, gaišā

### Piederumi

1 liela keramikas bļoda (1 litrs)

6 veidnes pa 150 ml

Cepamais papīrs

Alumīnija folija

Kulinārijas diegs

Neperforēts gatavošanas trauks

### Gatavošana

Ietaukot keramikas bļodu vai veidnes. Ieliet cukura sīrupu.

Kviešu miltus un cepamo pulveri iesijāt lielā bļodā, pievienot sviestu, olas, cukuru un cukurbiešu sīrupu, 2 minūtēs samaisīt viendabīgas masas mīklā un ielikt to keramikas bļodā vai veidnēs. Nogludināt ar karotes apakšdaļu.

No cepamā papīra izgriezt vienu vai vairākus apļus, kas ir lielāki nekā keramikas bļodas vai veidņu augšējais diametrs. Apli(-)us divreiz pārlocīt vidū un uzlikt uz keramikas bļodas/veidnēm.

Nosegt ar alumīnija foliju, aplocīt malas un nosiet ar kulinārijas diegu gar bļodas malu.

Keramikas bļodu/veidnes salikt neperforētā gatavošanas traukā un gatavot.

Pudiņus ar nazi atdalīt no malas, izgāzt uz silta šķīvja un pārliet ar cukura sīrupu.

Pasniegt tūlīt.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Dessert“ | ”Treacle Sponge Pudding“ | ”ein großer“/”mehrere kleine“

Programmas ilgums:

keramikas bļodai: 90 minūtes;

veidnēm: 40 minūtes.

### Manuāli

Darbības režīms: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks:

keramikas bļodai: 90 minūtes;

veidnēm: 40 minūtes.

# Deserti

---

## Valriekstu šokolādes pudiņš

Gatavošanas ilgums:

65–70 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Pudiņam

100 g šokolādes, tumšās

5 olas, M izmērs

80 g sviesta

80 g cukura

8 g vaniļas cukura

80 g valriekstu, maltu

80 g rīvmaizes

### Veidnei

1 ĒK sviesta

1 ĒK pūdercukura

### Piederumi

8 suflē veidnes

Režģis

### Gatavošana

Izkausēt šokolādi un atdalīt olas. Atdalīto olas baltumu atlikt turpmākai izmantošanai. Saputot sviestu, cukuru un vaniļas cukuru, pievienot olas dzeltenumu un samaisīt.

Atdzesēt šokolādi un ar valriekstiem un rīvmaizi iecilāt masā.

Ar putojamo slotiņu sakult olbaltumu un iecilāt masā.

Ietaukot suflē veidnes un apkaisīt ar pūdercukuru.

Iepildīt masu suflē veidnēs, ievietot uz režģa krāsns kamerā un gatavot.

### Iestatījums

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

### Ieteikums

Suflē veidnes var aizstāt ar tasēm.



Tvaika krāsns nebūtu cienīgs “Miele” izstrādājums, ja tai nebūtu vairākas papildfunkcijas. Tā ir vērtīgs palīgs krāju gatavošanā, vienalga, vai blanšējot pirms saldēšanas, vai konservējot. Pēc sasaldēšanas produkti atkausējot tvaika krāsnī ir teicamā stāvoklī. Sildot gatavas maltītes ierīce ar īsām un maigām reģenerācijas fāzēm apliecina savu talantu.

# Konservēšana “Miele” tvaika krāsnī

Konservēšana kapo krājumu veidošanai un dažādu produktu glabāšanai. Ņemot vērā, ka augļi, dārzeņi un gaļa ir vienlīdz labi piemēroti konservēšanai, gan dārzu īpašnieki pēc bagātīgas ražas, gan arī lielģimenes un visas mājsaimniecības, kam patīk uzņemt viesus, novērtē konservēšanas priekšrocības. Augļu un dārzeņu krājumus ieteicams veidot sezonā, kad tajos ir visvairāk vitamīnu un minerālvielu un to cenas ir viszemākās. Tālredzīga plānošana aiztaupa papildu pirkumus vēlāk un liecina par rūpēm par ģimeni un viesiem. Nomācot, vai pat izslēdzot bioķīmiskos un mikrobioloģiskos procesus, kas ar laiku sabojā pārtikas produktus, konservēšana saglabā garšu un, pareizi rīkojoties, paildzina pārtikas lietošanas termiņu.

## Konservēšana

Lietojiet tikai svaigus, nevainojamas kvalitātes pārtikas produktus bez iespiedumiem un puves.

## Burkas

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes tīri izmazgātas burkas un piederumus. Var izmantot burkas ar skrūvējamu vāku vai stikla vāku un gumijas blīvi. Burkām jābūt vienāda lieluma, lai nodrošinātu vienmērīgu konservējamo produktu karšēšanu. Pēc produkta iepildīšanas notīriet stikla burkas malu ar tīru drānu un karstu ūdeni un aizveriet burkas.

## Augļi

Rūpīgi sašķirojiet augļus, īsu brīdi, bet rūpīgi nomazgājiet tos un ļaujiet notecēt ūdenim. Īpaši saudzīgi jāmazgā ogas, jo tās ir vārīgas un viegli var tikt saspiešanas. Ja nepieciešams, noņemiet miziņu

un kātiņus un izņemiet kauliņus. Samalciniet lielākus augļus, piemēram, sagrieziet ābolus šķēlītēs. Ja ir plānots konservēt augļus ar kauliņiem (plūmes, aprikozes), saduriet augļus vairākas reizes ar dakšiņu vai koka irbuli, pretējā gadījumā tie plīsīs.

## Dārzeņi

Nomazgājiet, notīriet un sadaliet dārzeņus. Lai dārzeņi saglabātu krāsu, tie pirms konservēšanas ir jāblanšē. (Skatiet nodaļu “Blanšēšana “Miele” tvaika krāsnī”).

## Iepildāmais daudzums

Produktus burkā iepildiet brīvi, ne vairāk kā 3 cm līdz burkas malai. Ja produktus saspiež, tiek bojātas produktu šūnas. Burku novietojiet uz drānas un saudzīgi sakratiet, lai saturs izvietotos vienmērīgāk. Piepildiet burkas ar šķidrumu. Konservējamajiem produktiem jābūt nosegtiem ar šķidrumu. Augļu pārļiešanai lietojiet cukura sīrupu, bet dārzeņu pārļiešanai – sālsūdeni vai etiķa marinādi.

## Gaļa un desas

Pirms pildīšanas sacepiet vai izvāriet gaļu, līdz tā ir gandrīz gatava. Burku piepildīšanai ar šķidrumu izmantojiet cepšanas laikā radušos šķidrumu, ko var papildināt ar ūdeni vai buljonu, kurā vārījās gaļa. Pievērsiet uzmanību tam, lai burkas malas nebūtu taukainas. Burkas ar desām drīkst piepildīt tikai līdz pusei, jo konservēšanas laikā masa paceļas.

## Ieteikumi

Lai izmantotu atlikušo siltumu, izņemiet burkas no tvaicēšanas kameras tikai 30 minūtes pēc tās izslēgšanas. Tad apsedziet burkas ar dvieli un ļaujiet tām lēnām atdzist aptuveni 24 stundas.

## Darbību secība

- Iebīdiet režģi zemākajā ievietošanas līmenī.
- Novietojiet uz režģa vienāda lieluma burkas. Burkas nedrīkst saskarties.

## Konservēšana “Miele” tvaika krāsnī

Konservējamie produkti	Temperatūra: °C	Laiks* minūtēs
<b>Ogas un augļi</b>		
Jāņogas	80	50
Ērkšķogas	80	55
Brūklenes	80	55
<b>Augļi ar kauliņiem</b>		
Ķirši	85	55
Dzeltenās plūmes	85	55
Plūmes	85	55
Persiki	85	55
Renklodes	85	55
<b>Sēkleņi</b>		
Āboli	90	50
Ābolu biezenis	90	65
Aivas	90	65
<b>Dārzeni</b>		
Pupiņas	100	120
Lielās pupas	100	120
Gurķi	90	55
<b>Gaļa</b>		
Vārīta	90	90
Cepta	90	90

\* Šī informācija attiecas uz 1 l burkā. ½ l burkā kopējo ilgumu samazināt par 15 minūtēm. ¼ l burkā kopējo ilgumu samazināt par 20 minūtēm.

Jūsu ierīcē ir iespējams atdalīt sulu no mīkstajiem augļiem, piemēram, ogām un ķiršiem. Vispiemērotākie sulas ieguvei ir pārgatavojušies augļi; jo gatavāki augļi, jo bagātīgāka un aromātiskāka ir sula.

## Sagatavošana

Izšķirojiet un nomazgājiet sulas ieguvei paredzētos augļus. Izgrieziet bojātās vietas. Vīnogām un ķiršiem noņemiet kātiņus, jo tie satur vielas ar rūgtu piegaršu. Noņemt kātiņus ogām nav nepieciešams.

## Ieteikumi

Garšas pilnveidošanai sajauciet maigus un skābākus augļus. Sulas daudzums un aromāts daļēji uzlabojas, ja augļiem pievieno cukuru un ļauj dažas stundas ievilkties. Ieteicams saldiem augļiem uz 1 kg augļu pievienot 50–100 g cukura, bet rūgtiem vai skābiem augļiem uz 1 kg augļu – 100–150 g cukura. Ja vēlaties iegūto sulu uzglabāt, tā karsta ir jāiepilda tīrās pudelēs un pudeles nekaivējoties jānoslēdz.

## Darbību secība

- Ievietojiet sagatavotos augļus perforētā tvaicēšanas traukā.
- Zem tā novietojiet neperforētu tvaicēšanas trauku vai šķidruma savākšanas trauku sulas savākšanai.

## Iestatījumi

Temperatūra: 100 °C

Ilgums: 40–70 minūtes

## Sulas atdalīšana “Miele” tvaika krāsnī

Sulas atdalīšana	Temperatūra* °C	Laiks* minūtēs
<b>Mīkstie augļi</b>		
piemēram, ogas un augļi	100	40–70
<b>Vidēji cietie augļi</b>		
piemēram, āboli, bumbieri	120	30–45
<b>Cietie augļi</b>		
piemēram, aivas	120	40–50

\* Vērtības attiecas tikai uz tvaika krāsnīm un spiediena tvaika krāsnīm.

Pārtikas produktu saldēšana ir dabīgākais un, iespējams, vienkāršākais veids, kā tos saglabāt. Saldējot rodas tikai neliels vitamīnu zudums, turklāt minerālvielas saglabājas pilnībā. Ņemot vērā, ka saldējot neiet bojā pilnīgi visi mikroorganismi, saldētie produkti pēc izņemšanas no saldētavas ir jāpagatavo un jāpatērē nekavējoties. Atkarībā no saldētā pārtikas produkta veida un izmēra, tā turpmākā pārstrāde tiek veikta saldētā vai pilnībā vai daļēji atkausētā stāvoklī. Atkausēšanas procesā tvaika krāsns būs labs palīgs. Izvēlieties darbības režīmu “Atkausēšana” (atkarībā no modeļa). Iestatiet temperatūru un ilgumu saskaņā ar atkausēšanas tabulu. Ievērojiet arī izlīdzināšanas laiku – tas kalpo vienmērīgai siltuma izplatīšanai.

### Lūdzu, ņemiet vērā!

- Izmantojiet pēc iespējas seklākus saldēšanas traukus, tas ļauj ievērojami samazināt atkausēšanas ilgumu.
- Saldējiet mazākas, nepieciešamajam atbilstošas porcijas. Vairākas mazas porcijas var atkausēt saudzīgāk un ātrāk nekā vienu lielu.
- Viena veida un izmēra saldētos produktus (piemēram, vairākus vistas šķiņķus) var atkausēt reizē, nemainot temperatūras iestatījumu vai kausēšanas ilgumu, kāds tas būtu vienam produktam, ja vien tie ir sasaldēti atsevišķi.
- Izņemiet atkausēšanai paredzētos pārtikas produktus no saldēšanas iepakojuma (izņemot maizi un konditorejas izstrādājumus) un novietojiet tos uz sekla šķīvja vai seklā gatavošanas traukā.

- Atkausējamus produktus pēc puses laika var apgriezt un atdalīt citu no cita. Tas it īpaši attiecas uz lieliem produktiem (piemēram, cepeša gabaliem).
- Pēc atkausēšanas laika beigām ļaujiet produktiem vēl kādu laiku pastāvēt istabas temperatūrā. Šis ir izlīdzināšanas laiks (skatīt tabulu “Atkausēšanas produkti”), lai tie spētu atkust līdz to vidusdaļai.

# Atkausēšana “Miele” tvaika krāsnī

Atkausējamais produkts	Svars gramos	Temperatūra* °C	Atkausēšanas ilgums* minūtēs	Izlīdzināšanas laiks* minūtēs
<b>Piens/piena produkti</b>				
Siers šķēlēs	125	60	15	10
Biezpiens	250	60	20–25	10–15
Saldais krējums	250	60	20–25	10–15
Mikstais siers	100	60	15	10–15
<b>Augļi</b>				
Ābolu biezenis	250	60	20–25	10–15
Āboli gabaliņos	250	60	20–25	10–15
Aprikozes	500	60	25–28	15–20
Zemenes	300	60	8–10	10–12
Avenes/jāņogas	300	60	8	10–12
Ķirši	150	60	15	10–15
Persiki	500	60	25–28	15–20
Plūmes	250	60	20–25	10–15
Ērkšķogas	250	60	20–22	10–15
<b>Dārzeņi</b>				
piemēram, lapu kāposts, sarkanais kāposts, spināti; sasaldēti blokā	300	60	20–25	10–15
<b>Zivis</b>				
Zivs filejas	400	60	15	10–15
Foreles	500	60	15–18	10–15
Omāri	300	60	25–30	10–15
Krabji	300	60	4–6	5
<b>Gaļa</b>				
Cepeši	šķēlēs	60	8–10	15–20
Maltā gaļa	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Gulašs	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Aknas	250	60	20–25	10–15



# Atkausēšana “Miele” tvaika krāsnī

Atkausējamais produkts	Svars gramos	Temperatūra* °C	Atkausēšanas ilgums* minūtēs	Izlīdzināšanas laiks* minūtēs
Zaļa mugura	500	50	30–40	10–15
Stirnas mugura	1000	50	40–50	10–15
Šnicele/karbonāde/ceptas desiņas	800	60	25–35	15–20
<b>Putnu gaļa</b>				
Cālis	1000	60	40	15–20
Cāļa šķiņķi	150	60	20–25	10–15
Cāļa šnicele	500	60	25–30	10–15
Titara šķiņķi	500	60	40–45	10–15
<b>Gatavie ēdieni</b>				
Gaļa, dārzeņi, piedevas	480	60	20–25	10–15
Sautējums, zupas	480	60	20–25	10–15
<b>Konditorejas izstrādājumi</b>				
Konditorejas izstrādājumi no kārtainās mīklas	–	60	10–12	10–15
Konditorejas izstrādājumi no rauga mīklas	–	60	10–12	10–15
Konditorejas izstrādājumi no biskvīta mīklas – tortes	400	60	15	10–15
<b>Maizītes/maize</b>				
Maizītes	–	60	30	2
Jauktā kviešu/rudzu maize, sagriezta	500	60	75	20
	250	60	40	15
	125	60	20	10
Pilngraudu maize, sagriezta	250	60	65	15
Baltmaize, sagriezta	150	60	30	20

\* Vērtības attiecas tikai uz tvaika krāsnīm un spiediena tvaika krāsnīm.

## Blanšēšana “Miele” tvaika krāsnī

---

Blanšēšana kalpo augļu un dārzeņu sagatavošanai konservēšanai. Īsā termiskā apstrāde blanšēšanas laikā aptur augu izcelsmes pārtikas produktos esošos enzīmus un tādējādi novērš izmaiņas to krāsā un garšā, kā arī vitamīnu zudumu. Lai pārtikas produkti neturpinātu gatavoties, tie pēc blanšēšanas nekavējoties ir jāatdzesē ledainā ūdenī.

### Rīkojieties šādi:

notīriet un nomazgājiet dārzeņus vai augļus, lielās šķirnes sadaliet (ziedkāpostus un brokoļus rozetēs, puravus, burkānus un kolerābjus gabalos) un ievietojiet tvaika krāsnī perforētā gatavošanas traukā. 100 °C temperatūrā blanšēšanas ilgums visiem pārtikas produktiem ir apm. 1 minūte. Lai pātrinātu atdzišanu, pēc blanšēšanas ieberiet produktus ledainā ūdenī.

### Blanšēt vajadzētu:

ābolus, aprikozes, bumbierus, persikus, ziedkāpostus, pupiņas (zaļās un dzeltenās), brokoļus, zirņus, lapu kāpostus, kolerābjus, burkānus, sparģeļus, spinātus, puravus (lakstus).

### Blanšēt nevajadzētu:

ogas, garšaugus.

## Karsēšana “Miele” tvaika krāsnī

Karsēt ir iespējams perforētajos un neperforētajos gatavošanas traukos, kā arī servējamajos traukos. Karsēšanas uz servējamā trauka priekšrocība ir tā, ka vienlaicīgi tiek uzkaršēti arī trauks un tiek uzturēta temperatūra. Atkarībā no servējamā trauka veida, var atšķirties karsēšanas ilgums.

Mērces ir ieteicams karsēt atsevišķi. Izņēmums ir ēdieni, kas tiek gatavoti mērcē (piemēram, gulašs).

Pārtikas produkts	tvaika krāsnij laiks minūtēs* pie 100°C	tvaika spiediena krāsnij laiks minūtēs* pie 95°C
<b>Dārzeni</b>		
piemēram, burkāni, ziedkāposti, kolrābji, pupiņas	6–7	3–4
<b>Piedevas</b>		
piemēram, nūdeles, rīsi	3–4	4–5
Kartupeļi, sadalīti gareniski uz pusēm	12–14	4–5
Klimpas	15–17	4–5
<b>Gaļa un putnu gaļa</b>		
piemēram, cepetis šķēlēs, 1 ½ cm biežās	5–6	5–6
Ruletes, sagrieztas šķēlēs	5–6	5–6
Gulašs	5–6	5–6
Jēra gaļas ragū	5–6	5–6
Kēnigsbergas kotletes	13–15	5–6
Cāļa šņicele	7–8	5–6
Tītara šņicele	7–8	5–6
<b>Zivis</b>		
Zivs fileja, 2 cm bieža	6–7	3–4
Zivs fileja, 3 cm bieža	7–8	3–4
<b>Ēdieni porcijās</b>		
piemēram, spageti, tomātu mērce	13–15	4–5
Cūkgaļas cepetis, kartupeļi, dārzeni	12–14	5–6
Pildīta paprika (puse), rīsi	13–15	5–6
Cāļa gaļas frikasē, rīsi	7–8	5–6
Dārzeņu zupa	2–3	4–5

## Karsēšana “Miele” tvaika krāsnī

Pārtikas produkts	tvaika krāsnij laiks minūtēs* pie 100°C	tvaika spiediena krāsnij laiks minūtēs* pie 95°C
Krēmzupa	3–4	4–5
Dzidrā zupa	2–3	4–5
Sautējums	4–5	5–6

\* Norādītais laiks attiecas uz pārtikas produktiem, kas tiek karsēti uz šķīvja. Lai uz traukiem nekon-  
densētos tvaiks, nosedziet ēdienu ar dziļu šķīvi.

## Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī

Pārtikas produkta vārīšanas ilgums ir atkarīgs no svaiguma, kvalitātes, gabala izmēra, izcelsmes un vēlamās gatavības pakāpes. Ņemot vērā, ka dārzeņu un augļu izmērs un sasmalcinātības pakāpe var būt ļoti atšķirīga, šajā kategorijā tiek pieņemts vidējais izmērs un gatavības pakāpe “stingra”. Pākšaugus atkarībā no to šķirnes var pārstrādāt ļoti daudzos veidos. Šī iemesla dēļ vārīšanas ilgums zirņiem, pupiņām un lēcām ir noteikts tā, lai pārtikas produkts būtu gatavs un tiktu saglabāta tā forma.

Norādītās vērtības ir aptuvenas. Ieteicams sākotnēji izvēlēties īsāko gatavošanas laiku. Ja nepieciešams, pēc šī laika gatavošanu var turpināt. Gatavošanas laika atskaite sākas tikai pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas.

Gatavojamie produkti	tvaika krāsnij		spiediena tvaika krāsnij		Gatavošanas trauki	
	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Perforēts gatavošanas trauks	Neperforēts gatavošanas trauks
<b>Dārzeņi</b>						
Artišoki	100	32–38	120	12–14	•	
Ziedkāposti, veseli	100	27–28	100	27–28	•	
Ziedkāposti, rozetēs	100	8	120	2	•	
Pupiņas, zaļas	100	10–12	120	2	•	
Brokoļi, rozetēs	100	3–4	100	3–4	•	
Burkāni, sasmalcināti	100	6	120	1	•	
Burkāni saišķos, veseli	100	7–8	120	3	•	
Burkāni saišķos, pārgriezti uz pusēm	100	6–7	120	3	•	
Burkāni saišķos, sasmalcināti	100	4	120	1	•	
Cigoriņi, pārgriezti uz pusēm	100	4–5	100	4–5	•	
Ķīnas kāposti, sagriezti	100	3	120	1	•	
Zirņi	100	3	100	3	•	
Cukurzirņi	100	5–7	100	5–7	•	

## Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī

Gatavojamie produkti	tvaika krāsnij		spiediena tvaika krāsnij		Gatavošanas trauki	
	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Perforēts gatavošanas trauks	Neperforēts gatavošanas trauks
Fenheļi, pārgriezti uz pusēm	100	10–12	120	4–5	•	
Fenheļi, sloksnītēs	100	4–5	120	2	•	
Lapu kāposti, sagriezti	100	23–26	120	4–6	•	
Kartupeļi, cieti vārāmi, mizoti, veseli	100	27–29	100	27–29	•	
Kartupeļi, cieti vārāmi, mizoti, pārgriezti uz pusēm	100	21–22	120	9	•	
Kartupeļi, cieti vārāmi, mizoti, sagriezti ceturtdaļās	100	16–18	120	6	•	
Kartupeļi, galvenokārt cieti vārāmi, mizoti, veseli	100	25–27	100	25–27	•	
Kartupeļi, galvenokārt cieti vārāmi, mizoti, pārgriezti uz pusēm	100	19–21	120	7	•	
Kartupeļi, galvenokārt cieti vārāmi, mizoti, sagriezti ceturtdaļās	100	17–18	120	5	•	
Kartupeļi, miltaini, mizoti, veseli	100	26–28	100	26–28	•	
Kartupeļi, miltaini, mizoti, pārgriezti uz pusēm	100	19–20	120	7	•	
Kartupeļi, miltaini, mizoti, sagriezti ceturtdaļās	100	15–16	120	5	•	
Kartupeļi mundierī, cieti vārāmi	100	30–32	100	30–32	•	

## Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī

Gatavojamie produkti	tvaika krāsnij		spiediena tvaika krāsnij		Gatavošanas trauki	
	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Perforēts gatavošanas trauks	Neperforēts gatavošanas trauks
Kolrābji, sloksnītēs	100	6–7	120	2	•	
Ķirbis, kubiņos	100	2–4	100	2–4	•	
Kukurūzas vāļītes	100	30–35	120	15	•	
Mangolds, sagriezts	100	2–3	100	2–3	•	
Paprika, kubiņos vai sloksnītēs	100	2	100	2	•	
Sēnes	100	2	100	2	•	
Puravs (laksti), sagriezts	100	4–5	120	1	•	
Puravi (laksti), kāti, sagriezti uz pusēm	100	6	100	6	•	
Romanesko ziedkāposti, veseli	100	22–25	100	22–25	•	
Romanesko ziedkāposti, rozetēs	100	5–7	120	2	•	
Briseles kāposti	100	10–12	120	3–4	•	
Sarkanās bietes, veselās	100	53–57	120	24–26	•	
Sarkanie kāposti, sagriezti	100	23–26	120	4	•	
Melnšakne, vesela, īkšķa resnumā	100	9–10	120	3–4	•	
Selerijas sakne, sagriezta sloksnītēs	100	6–7	120	2	•	
Sparģeļi, zaļie	100	7	100	7	•	
Sparģeļi, baltie, īkšķa resnumā	100	9–10	100	9–10	•	
Spināti	100	1–2	100	1–2		•

## Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī

Gatavojamie produkti	tvaika krāsnij		spiediena tvaika krāsnij		Gatavošanas trauki	
	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Perforēts gatavošanas trauks	Neperforēts gatavošanas trauks
Vasaras kāposti, sagriezti	100	10–11	120	2–3	•	
Ceru selerijas, sagrieztas	100	4–5	120	1–2	•	
Rāceņi, sagriezti	100	6–7	120	2–3	•	
Galviņkāposti, sagriezti	100	12	120	2	•	
Savojas kāposti, sagriezti	100	10–11	120	2	•	
Cukīni, šķēlēs	100	2–3	100	2–3	•	
<b>Pākšaugi</b>						
<b>Pupiņas, neiemērkta, porporcija ar ūdeni 1:3</b>						
Parastās pupiņas	100	130–140	100	130–140		•
Sarkanās pupiņas (adzuki pupiņas)	100	95–105	100	95–105		•
Melnās pupiņas	100	100–120	120	15–16		•
Brūnās pupiņas	100	115–135	100	115–135		•
Baltās pupiņas	100	80–90	100	80–90		•
<b>Pupiņas, iemērkta, pārklāta ar ūdeni</b>						
Parastās pupiņas	100	55–65	120	7		•
Sarkanās pupiņas (adzuki pupiņas)	100	20–25	120	3		•
Melnās pupiņas	100	55–60	120	7		•
Brūnās pupiņas	100	55–65	120	7		•
Baltās pupiņas	100	34–36	120	7		•
<b>Zirņi, neiemērkta, porporcija ar ūdeni 1:3</b>						
Dzeltenie zirņi	100	110–130	100	110–130		•
Zaļie zirņi, lobīti	100	60–70	100	60–70		•
<b>Zirņi, iemērkta, pārklāti ar ūdeni</b>						



## Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī

Gatavojamie produkti	tvaika krāsnij		spiediena tvaika krāsnij		Gatavošanas trauki	
	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Perforēts gatavošanas trauks	Neperforēts gatavošanas trauks
Dzeltenie zirņi	100	40–50	120	11		•
Zaļie zirņi, lobīti	100	27	120	9		•
<b>Lēcas, neiemērkta, porporcija ar ūdeni 1:2</b>						
Brūnās lēcas	100	13–14	100	13–14		•
Sarkanās lēcas	100	7	100	7		•
<b>Augļi</b>						
Āboli, gabalos	100	1–3	100	1–3		•
Bumbieri, gabalos	100	1–3	100	1–3		•
Ķirši, saldī un skābie	100	2–4	100	2–4		•
Dzeltenās plūmes	100	1–2	100	1–2		•
Nektaīni/persiki, gabalos	100	1–2	100	1–2		•
Plūmes	100	1–3	100	1–3		•
Aivas, kubiņos	100	6–8	120	3–4		•
Rabarberi, gabalos	100	1–2	100	1–2		•
Ērkšķogas	100	2–3	100	2–3		•
<b>Vistu olas</b>						
Olas, M izmērs, mīksta	100	4	100	4	•	
Olas, M izmērs, vidēji cietas	100	6	100	6	•	
Olas, M izmērs, cietas	100	10	100	10	•	
Olas, L izmērs, mīksta	100	5	100	5	•	
Olas, L izmērs, vidēji cietas	100	6–7	100	6–7	•	

## Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī

Gatavojamie produkti	tvaika krāsnij		spiediena tvaika krāsnij		Gatavošanas trauki	
	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Perforēts gatavošanas trauks	Neperforēts gatavošanas trauks
Olas, L izmērs, cietas	100	12	100	12	•	
<b>Citi</b>						
Šokolādes kausēšana	65	20	65	20		•
Dāzeņu blanšēšana	100	1	100	1	•	
Augļu blanšēšana	100	1	100	1	•	
Sīpolu sautēšana	100	4	120	2		•
Speķa kausēšana	100	4	120	2		•
Šķidrumu karsēšana, tasīte/kauss	100	2	100	2		•
Jogurta gatavošana, jogurta trauks	40	300	40	300	•	
Rauga mīklas raudzēšana, trauks/ bļoda	40	vismaz 15	40	vismaz 15	•	
Mizas noņemšana tomātiem	95	1	95	1	•	
Mizas noņemšana paprikai	100	4	100	4	•	
Mitru dvieļu sildīšana	70	2	70	2	•	
Medus atcukurošana	60	90	60	90	•	
Ābolu konservēšana	50	5	50	5	•	
Omlete	100	4	120	2		•
<b>Graudaugi (proporcija ar ūdeni)</b>						
Amarants (1:1,5)	100	15–17	120	8		•

## Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī

Gatavojamie produkti	tvaika krāsnij		spiediena tvaika krāsnij		Gatavošanas trauki	
	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Perforēts gatavošanas trauks	Neperforēts gatavošanas trauks
Bulgurkieši (1:1,5)	100	9	120	4		•
Zaļie graudi (1:1)	100	18–20	120	9		•
Sasmalcināti zaļie graudi (1:1)	100	7	120	4		•
Auzas, veselas (1:1)	100	18	120	9		•
Sasmalcināti auzu graudi (1:1)	100	7	120	4		•
Prosa (1:1,5)	100	10	100	10		•
Polenta (1:3)	100	10	100	10		•
Kinoja (1:1,5)	100	15	120	7		•
Rudzi, veseli (1:1)	100	35	120	18		•
Smalcināti rudzu graudi (1:1)	100	10	120	5		•
Kvieši, veseli (1:1)	100	30	120	15		•
Smalcināti kviešu graudi (1:1)	100	8	120	4		•
<b>Klimpas</b>						
Vācu “Dampfnudeln”	100	30	100	30	•	
Rauga knēdeļi	100	20	100	20	•	
Kartupeļu klimpas turziņās, pārklātas ar ūdeni	100	20	100	20		•
Maizes klimpas turziņās, pārklātas ar ūdeni	100	18–20	100	18–20		•
<b>Nūdeles</b>						

## Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī

Gatavojamie produkti	tvaika krāsnij		spiediena tvaika krāsnij		Gatavošanas trauki	
	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Perforēts gatavošanas trauks	Neperforēts gatavošanas trauks
Lentveida nūdeles, pārklātas ar ūdeni	100	14	120	8		•
Zupas nūdeles, pārklātas ar ūdeni	100	8	100	8		•
<b>Rīsi (proporcija ar ūdeni)</b>						
Basmati rīsi (1:1,5)	100	15	120	7		•
Plaucētie rīsi (1:1,5)	100	23–25	120	11		•
Pilngraudu rīsi (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Savvaļas rīsi (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
<b>Apalgraudu rīsi (attiecība ar šķidrumu)</b>						
Piena rīsi (1:2,5)	100	30	100	30		•
Risoto rīsi (1:2,5)	100	18–19	120	11		•
<b>Saistvielas</b>						
Želatīns	90	1	90	1		•
Miltu klimpas	100	3	100	3		•
<b>Sāgo</b>						
1 x apmaisīt	100	20	–	–		•
bez apmaisīšanas	–	–	120	6		•
<b>Zivis un vēžveidīgie</b>						
Zutis	100	5–7	100	5–7	•	
Asara fileja	100	8–10	100	8–10	•	
Krevetes	90	3	90	3	•	
Jūraskarūsas fileja	85	3	85	3	•	
Forele, 250 g	90	10–13	90	10–13	•	
Garneles	90	3	90	3	•	

# Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī

Gatavojamie produkti	tvaika krāsnij		spiediena tvaika krāsnij		Gatavošanas trauki	
	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Perforēts gatavošanas trauks	Neperforēts gatavošanas trauks
Paltusa fileja	85	4–6	85	4–6	•	
Jūras ķemmītes	90	5	90	5	•	
Mencas fileja	100	6	100	6	•	
Karpa, 1,5 kg	100	18–25	100	18–25	•	
Karaliskās garneles	90	4	90	4	•	
Laša fileja	100	6–8	100	6–8	•	
Laša steiks	100	8–10	100	8–10	•	
Saldūdens forele	100	14–17	100	14–17	•	•
Langusti	95	10–15	95	10–15	•	
Moluski	90	12	90	12	•	•
Pangasijas fileja	85	3	85	3	•	
Sarkanās fileja	100	6–8	100	6–8	•	
Šelzivs fileja	100	4–6	100	4–6	•	
Butes fileja	85	4–5	85	4–5	•	
Jūrasvelna fileja	85	8–10	85	8–10	•	
Jūrasmeles fileja	85	3	85	3	•	
Akmeņplekstes fileja	85	5–8	85	5–8	•	
Tunča fileja	85	5–10	85	5–10	•	
Cietgliemenes	90	4	90	4	•	•
Zandarta fileja	85	4	85	4	•	
<b>Gaļa un desas</b>						
Šķiņķa šķēle, pārklāta ar ūdeni	100	110–120	120	45–50		•
Vārāmās desiņas	90	6–8	90	6–8	•	•
Cūkas kāja	100	135–145	120	75–80		•
Cāļa krūtiņas fileja	100	8–10	100	8–10	•	•

## Vārīšana “Miele” tvaika krāsnī

Gatavojamie produkti	tvaika krāsnij		spiediena tvaika krāsnij		Gatavošanas trauki	
	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Temperatūra: °C	gatavošanas laiks minūtēs	Perforēts gatavošanas trauks	Neperforēts gatavošanas trauks
Cūkas stilbs	100	105–115	120	58–63		•
Bieza ribiņa, pārklāta ar ūdeni	100	110–120	120	38–43		•
Teļa gaļa gabaliņos	100	3–4	100	3–4	•	
Kūpināta caurauģusi cūkgaļa šķēlēs	100	6–8	120	3–4	•	•
Jēra gaļas ragū	100	12–16	120	6–8		•
Tītara rulete	100	12–15	100	12–15	•	
Tītara šnicele	100	4–6	100	4–6	•	•
Broilers	100	60–70	120	30		•
Sānu ribiņa, pārklāta ar ūdeni	100	130–140	120	50–55		•
Liellopa gaļas gulašs	100	105–115	120	30–35		•
Zupas vista, pārklāta ar ūdeni	100	80–90	120	40		•
Liellopa gaļa ar mārutkiem un āboliem	100	110–120	120	45–50		•
Baltās desiņas	90	6–8	90	6–8	•	•

DE	LV – Glosārijs
Christmas Pudding	Ziemassvētku pudiņš
Dampfgaren	Tvaicēšana
Dessert	Deserts
ein großer	Liels
Erhitzen	Uzkarsēšana
Fleisch	Gaļa
Garen	Tvaicēšana
Geflügel	Putni
Getreide	Graudaugi
Gulaschsuppe	Gulašzupa
Hähnchen	Cālis
Karamellcreme	Karameļu krēms
Karamell-Datteln-Kuchen	Karameļu un dateļu kūka
Käsekuchen	Siera kūka
Kochbirnen	Vārāmie bumbieri
Kohlroulade	Tīteņi
Kürbisrisotto	Ķirbju risoto
Kürbissuppe	Ķirbju zupa
Medaillons	Medaljoni
mehrere kleine	Vairāki mazi
Muscheln	Gliemenes
Muscheln in Soße	Mīdijas mērcē
Obst	Augļi
Polenta fein/mittel/grob	Smalka/vidēja/rupja polenta
Polenta Schweizer Art	Polenta šveiciešu gaumē
Quarkknödel	Biezpiena klimpas
Reis	Rīsi

## Glosārijs

DE	LV – Glosārijs
Reisfleisch	Maltā gaļa ar rīsiem
Rind	Liellops
Rinderfilet	Liellopa fileja
Rinderhaschee	Liellopa maltā gaļa
Rinderschmortopf	Liellopa gaļas sautējums
Rundkornreis	Apaļie rīsi
Saucisson	Desiņas
Stück	Gabals
Suppen & Eintöpfe	Zupas un sautējumi
Tafelspitz Wiener Art	Vārīta liellopa gaļa Vīnes gaumē
Tikka Masala mit Reis	“Tikka Masala” ar rīsiem
Treacle Sponge Pudding	Biskvīta pudiņš ar sīrupu
Wurstwaren	Desas







**Miele**



Vācija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

