

**Miele**

# Kepimas, kepini- mas, troškinimas

Receptų knyga



Brangūs Gurmanai,

susėdus prie bendrojo pietų stalo, užsi-  
mezga nuoširdūs pokalbiai ir jaukios  
akimirkos. Maistas skanesnis, kai valgo-  
mas drauge – ypač tada, kai jis iki galo  
išbaigtas. Tiek kasdien, tiek ypatingo-  
mis progomis.

Jūsų naujoji orkaitė su mikrobangų  
funkcija užtikrins šią galimybę: talentin-  
gasis prietaisas padės greitai ir sveikai  
paruošti ne tik įprastus kasdienius pa-  
tiekalus, bet ir aukščiausio lygio kulina-  
rinius šedevrus.

Ši knyga galėtų būti pagrindine Jūsų  
pagalbininke. Mūsų “Miele” bandymų  
virtuvėje kasdien susiduria žinios ir  
smalsumas, rutina ir netikėtumai – iš ku-  
rių gimsta ne tik naudingi patarimai, bet  
ir puikūs receptai, kurie visada pavyks-  
ta. Dar daugiau receptų, idėjų ir įdomių  
straipsnių ieškokite mūsų “Mie-  
le@mobile” programėlėje.

Turite klausimų ar pageidavimų? Džiau-  
giamės, galėdami pasidalinti su Jumis  
savo patirtimi. Mūsų kontaktai nurodyti  
šios naudojimo instrukcijos pabaigoje.

Linkime ypatingai skanių akimirkų.

Jūsų “Miele” bandymų virtuvė

# Turinys

---

<b>Ižanga</b> .....	3
<b>Apie šią receptų knygą</b> .....	7
<b>Kepimo režimų apžvalga</b> .....	10
<b>Svarbu ir verta žinoti</b> .....	14
<b>“Miele” priedai</b> .....	18
<b>Pyragai</b> .....	20
Purus obuolių pyragas .....	21
Obuolių pyragas, uždaras .....	22
Keksas .....	24
Biskvitas .....	26
Biskvito įdarai .....	28
Biskvitinis plokštainis .....	30
Įdarai biskvitiniam plokštainiui .....	32
Sviestinis pyragas .....	34
Jogurtinis apelsinų pyragas .....	35
Sūrio pyragas .....	36
Marmurinis pyragas .....	37
Apverstas slyvų pyragas .....	38
Smėlio pyragas (“Sandkuchen”) .....	40
Trupininis pyragas su vaisiais .....	41
Citrinų pyragas su glajumi .....	42
<b>Kepiniai</b> .....	44
Forminiai sausainiai .....	45
Keksai su mėlynėmis .....	46
Migdoliniai pyragaičiai (“Macarons”) .....	47
Trapios tešlos sausainėliai .....	48
Vaniliniai prancūziški rageliai (raguoliai) .....	49
Keksai su graikiniais riešutais .....	50
<b>Duona</b> .....	51
Prancūziški batonai .....	52
Plokščia duonelė .....	53
Mielinė pynutė .....	54
Ruginė grūdų duonelė .....	56
Baltas pyragas (kepimo formoje) .....	58
Baltasis pyragas (keptas kepimo padėkle) .....	59
Saldi duona .....	60

<b>Pica</b> .....	61
Pica (mielinės tešlos) .....	62
Pica (varškės ir aliejaus tešla) .....	64
Lotaringijos kišas (pyragas su kumpiu ir sūriu) .....	66
<b>Mėsa</b> .....	67
Antis (įdaryta) .....	68
Žąsis (be įdaro) .....	69
Viščiukas .....	70
Viščiuko krūtinėlė su garstyčių padažu .....	71
Viščiuko krūtinėlė su baklažanais .....	72
Viščiuko blauzdelės .....	74
Kalakutas (įdarytas) .....	76
Kalakuto blauzdelė .....	78
Veršienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje) .....	79
Veršienos išpjova (kepsnys) .....	80
Veršienos kumpis .....	82
Veršienos nugarinė (kepsnys) .....	83
Veršienos nugarinė (kepimas žemoje temperatūroje) .....	84
Troškintas veršienos kepsnys .....	85
Ēriuko kumpis .....	86
Ērienos nugarinė (kepsnys) .....	87
Ērienos nugarinė (kepimas žemoje temperatūroje) .....	88
Jautienos išpjova (kepsnys) .....	89
Jautienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje) .....	90
Jautienos troškinyš .....	91
Troškintas jautienos kepsnys .....	92
Jautienos pjausnys (rostbifas) .....	93
Jautienos pjausnys (kepimas žemoje temperatūroje) .....	94
Maltos mėsos kepsnys .....	95
Kaselio kepsnys (kepsnys) .....	96
Kaselio kepsnys (kepimas žemoje temperatūroje) .....	97
Švediški (kenigsbergo) kukuliai .....	98
Kumpio kepsnys .....	99
Kiaulienos išpjova (kepsnys) .....	100
Kiaulienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje) .....	101
Kiaulienos išpjova su Rokforo sūrio padažu .....	102
Zuikio šlaunelės .....	103
Triušis .....	104
Elnienos nugarinė .....	106
Stirnienos nugarinė .....	108

# Turinys

---

<b>Žuvis</b> .....	110
Žuvis su kariu .....	111
Upėtakis .....	112
Karpis .....	113
Lašišinis upėtakis .....	114
Lašių filė.....	115
<b>Apkepai ir užkepėlės</b> .....	116
Cikorijų apkepas.....	117
Sluoksniuotas vištienos pyragas su pievagrybiais .....	118
Bulvių ir sūrio apkepas .....	120
Lakštinių apkepas .....	122
Makaronų apkepas.....	124
Paelija .....	125
Graikiškas cukinijų apkepas (“Moussaka”).....	126
<b>Garnyrai ir daržovės</b> .....	127
Keptos bulvės.....	128
Pupelės čiborelių padaže .....	129
Morkos su daržinio builio ir grietinėlės padažu .....	130
Bulvės su lupenomis .....	131
Ryžiai .....	132
Virtos bulvės.....	133
Pomidorų rizotas .....	134
<b>Sriubos ir troškiniai</b> .....	135
Kiaušinių leistiniai .....	136
Moliūgų sriuba.....	137
Itališka daržovių sriuba “Minestrone” .....	138
Pomidorų sriuba .....	139
Gūžinių kopūstų troškinys .....	140
<b>Desertas</b> .....	141
Saldusis duonos suflė .....	142
Karamelinis kremas (“Crème Caramel”) .....	144
Vaisių trupininis pyragas.....	146
Varškės apkepas .....	148
Šokoladiniai pyragaičiai.....	149

Kol dar nepradėjote, paruošėme kelis patarimus, kaip naudotis šia receptų knyga.

Kiekvienai automatinei programai priskirtas atitinkamas receptas, kuris padės perprasti visas "Miele" orkaitės su mikrobangų funkcija naudojimo subtilybes.

Beveik visose automatinėse programose galite individualiai pasirinkti labiausiai Jūsų lūkesčius atitinkantį kaitinimo lygį – duonos ir pyrago gaminių apskrudinimo lygį arba kepimo temperatūrą, jeigu ketinate kepti žuvį.

Toliau Jūsų orkaitę su mikrobangų funkcija vadinsime orkaite.

### Apie automatinių programų naudojimą

- Automatinės programos yra ne visuose modeliuose. Net jeigu Jūsų prietaise nėra automatinių programų, galėsite paruošti visus receptus. Tokiu atveju naudokite rankinius nustatymus. Skirtumai nurodyti patiekalų ruošimo eigoje.
- Po kiekvienu receptu, kurio ruošimui naudojama automatinė programa, prie nustatymų pateikta nuoroda, kaip pasirinkti automatinę programą.
- Automatinėse programose visada nurodyta gamykloje nustatyta vidutinė programos trukmė. Beveik visose programose faktinė kepimo trukmė priklauso nuo norimo patiekalo apkepinimo lygio. Todėl pasirinkite ją dar prieš įjungdami automatinę programą.

# Apie šią receptų knygą

---

## Sudedamosios dalys

- Jeigu atskiros sudedamosiomis dalys atskirtos kableliu (,), toliau esančiame tekste aprašomas maisto produktas. Daugeliu atvejų parduotuvėje galima įsigyti tokios sudėties produktą: pvz., kvietinių miltų, 405 tipo; kiaušinių, M dydžio; pieno, 3,5 % riebumo.
- Jeigu atskiros sudedamosios dalys atskirtos vertikaliuoju brūkšneliu (|), vadinasi, toliau nurodomas maisto produkto paruošimas, kurį patiekalo ruošimo metu reikia atlikti savarankiškai. Gaminimo eigos tekste daugiau neminimas produkto paruošimo etapas, pvz., sūris, pikantiškas | tarkuotas; svogūnai | susmulkinti; pienas, 3,5 % riebumo | drungnas
- Prie mėsos patiekalų visada nurodytas jau apdorotos mėsos svoris (jeigu nenurodyta kitaip).
- Prie vaisių ir daržovių nurodytas nenuluptų arba su kaulu vaisių arba daržovių svoris.
- Prieš ruošdami vaisius ir daržoves, juos nuplaukite ir nusausinkite, o jei būtina, nulupkite. Apie tai nebus atskirai paminėta patiekalų ruošimo eigoje.

## Atskirų orkaitės modelių ypatybės

- Jeigu jūsų orkaitėje nėra “Ober-/ Unterhitze” veikimo režimo, rinkitės “Heißluft plus”.
- Jeigu jūsų orkaitėje nėra specialaus naudojimo funkcijos “Hefeteig gehen lassen”, rinkitės režimą “Heißluft plus” ir 35 °C temperatūrą. Uždenkite tešlą drėgnu rankšluosčiu, kaip nurodyta recepte.



### Nustatymai

- Kepimo temperatūra ir laikas: nurodyti temperatūros ir laiko intervalai. Visada naudokite trumpesnę kepimo trukmę ir palaipsniui ją ilginkite, atsižvelgdami į pageidaujamą kepimo rezultatą ir pasikliaudami savo nuomone.
- Kepimo lygiai: kepimo lygiai, naudojami padėklų ir grotelių įdėjimui, skaičiuojami iš apačios į viršų.
- Kepimo indai: atsižvelgiant į kepimo režimą, naudojami kepimo indai turi būti atsparūs aukštai temperatūrai ir pritaikyti naudoti mikrobangose. Būtinai susipažinkite su naudojimo ir montavimo instrukcijoje pateikta informacija apie tinkamus kepimo indus.

# Kepimo režimų apžvalga

---

## Kepimo režimai be mikrobangų funkcijos

### “Heißluft plus”

Režimas skirtas kepinimui ir kepinimui. Vienu metu galite kepti keliuose lygmenyse. Šiluma iš karto pasiskirsto po visą maisto ruošimo skyrių, todėl galite rinktis žemesnę temperatūrą, negu rekomenduojama “Viršutinio / apatinio kaitinimo” režime.

### “Ober-/ Unterhitze”

Šį režimą taip pat naudokite, jeigu ketinate kepti arba kepti pagal tradicinius receptus (pvz., suflė) arba žemoje temperatūroje. Jeigu gaminate pagal receptus iš senesnių receptų knygu, nustatykite 10 °C žemesnę kepimo temperatūrą, negu nurodyta. Kepimo trukmė nesi-keis.

### “Intensivbacken”

Kepinių su drėgnu įdaru kepinimui, kurių pagrindas turi likti traškus. Šis kepimo režimas netinka kepti plokštiesiems kepiniams ir kepsniams, nes kepiniai ir mėsos sultinys bus per tamsūs.

### “Bratautomatik”

Kepinimui. Apkepinimo fazės metu maisto ruošimo skyrius pirmiausia įkaitinamas iki aukštos temperatūros. Kai tik pasiekiami aukščiausia temperatūra, orkaitė automatiškai ją reguliuoja ir pri-derina prie nustatytos. Taip patiekalas pasidengia iš išorės traškia plutele ir iš-kepa nekeičiant kepimo režimo.

### “Unterhitze”

Šį kepimo režimą rinkitės kepimo proce-so pabaigoje, jeigu kepamo patiekalo apačia turi labiau apskrusti.

### “Grill”

Skirtas kepti didesnį plokščių maisto produktų kiekį ir apkepti dideliuose kepimo padėkluose. Visas viršutinio kai-tinimo / keptuvo kaitinimo elementas iki raudonumo įkaista ir sukuria reikalingą šilumos spinduliuojimą.

### “Umluftgrill”

Šį režimą naudokite kepinami didesnio skersmens patiekalus (pvz., visą viščiuką). Šiluma iš karto pasiskirsto po visą maisto ruošimo skyrių, todėl galite nau-doti žemesnę temperatūrą, negu nuro-dyta “Keptuvo” režimui.

### “Eco-Heißluft”

Naudokite kepdami nedaug patiekalų, pvz., šaldytą picą, šaldytas bandeles, forminius sausainius, žuvies patiekalus arba kepsnius. Jeigu kepimo proceso metu nevarstysite maisto ruošimo sky-riaus durelių, prietaisas optimaliai išnau-dos liekamąją šilumą, o Jūs sutaupysite net iki 30 % elektros energijos.

## Mikrobangų režimas

Skirtas atitirpinti, pašildyti arba kepti. Kepimo trukmė yra trumpesnė, negu naudojant orkaitę arba kaitlentę. Pasi-rinkus mikrobangų funkciją, patiekalai gali būti kepami be skysčio ar riebalų arba įpylus tik nedidelį skysčio kiekį. Kuo drėgnesnis maisto produktas, tuo greitesnis bus kepimo arba pašildymo procesas, nes mikrobangos veikia iš vi-sų pusių.

## Mikrobangų režimai

Mikrobangų ir tradicinių kepimo režimų derinimas leis sutaupyti iki 30 % elektros energijos.

### “Mikrowelle + Heißluft plus”

Skirtas greitam patiekalų pašildymui ir kepimui apskrudinant. Naudojant šį ke-pimo režimą, laiko ir energijos sąnaudos yra pačios mažiausios.

### “Mikrowelle + Bratautomatik”

Skirtas apkepinti aukštoje temperatūro-je ir tęsti kepimą žemesnėje temperatū-roje. Dėl automatinės įkaitinimo funkci-jos aukštoje temperatūroje patiekalas gražiai ir tolygiai apskrunda. Toliau gali-ma kepti anksčiau nustatytoje, žemes-nėje temperatūroje. Kartu naudojant ir mikrobangų funkciją, patiekalas greičiau iššeps.

### “Mikrowelle + Grill”


Skirtas kepinti ir apkepinti plokščius pa-tiekalus. Keptuve kepinamų patiekalų paviršiai apskrunda ir įgauna traškią plutelę. Mikrobangos sušildo patiekalą iš visų pusių.

### “Mikrowelle + Umluftgrill”

Šį režimą naudokite kepindami didesnio skersmens patiekalus (pvz., visą viščiuką). Šiluma iš karto pasiskirsto po visą maisto ruošimo skyrių, todėl galite rink-tis žemesnę temperatūrą, negu reko-menduojama režimui “Mikrobangos + keptuvas”.

# Kepimo režimų apžvalga

## Praktiniai patarimai

Maisto produktai	Kiekis / svoris	Galia [W]	Trukmė [min.]	Nuorodos
Išlydykite sviestą ar margariną	100 g	450	1–2	lydykite neuždengtą
Šokolado lydymas	100 g	450	2–3	lydykite neuždengtą, retkarčiais pamaišykite
Želatinos tirpinimas	1 pakelis +5 valg. šaukšt. vandens	450	00:15–00:20	tirpinkite neuždengtą, retkarčiais pamaišykite
Torto glajaus ruošimas	1 pakelis + 250 ml skysčio	450	4–5	kaitinkite neuždengtą, retkarčiais pamaišykite
Mielinės tešlos kildinimas	Raugas iš 100 g miltų	80	5–7	uždenkite ir palikite pakilti
	Tešla iš 500 g miltų	80	8–10	uždenkite ir palikite pakilti
Migdolų odelių pašalinimas	100 g	850	1–2	įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite ir pakaitinkite
Kukurūzų spragėsių ruošimas	1 valg. šaukšt. (20 g) spraginimui skirtų kukurūzų	850	5–7	Supilkite kukurūzus į 1 l talpos stiklinį indą ir kepkite uždengtą. Iškeptus pabarstykite cukraus pudra
Spragėsių ruošimas mikrobangose	apie 100 g		maks. 4	Pržiūrėkite gaminimo procesą!
Citrusinių vaisių temperavimas	150 g	150	1–2	sudėkite į lėkštę, neuždenkite
Šokoladu padengtų zefyrų ("Oro bučinukų") kepimas	20 g	600	00:15–00:20	kepkite lėkštėje neuždengtus
Susicukravusio medaus pašildymas	500 g	150	2–3	medaus indą kaitinkite neuždengtą, retkarčiais pamaišykite
Salotų padažų aromatizavimas	125 ml	150	1–2	lengvai pašildykite neuždengtus

Visi nurodyti duomenys yra orientaciniai.

## Kepimo režimų apžvalga

Maisto produktai	Kiekis / svoris	Galia [W]	Trukmė [min.]	Nuorodos
<b>Pusryčių šoninės kepinimas</b>	100 g	850	2–3	sudėkite ant buitinio popieriaus, neuždenkite
<b>Mėsos marinavimas</b>	1000 g	150	15–20	dėkite į dubenį, uždenkite, retkarčiais apverskite ir iškepkite
<b>Ledo dalijimas</b>	500 g	150	2	dėkite į prietaisą neuždengtą
<b>Džiovintų vaisių mirkymas</b>	250 g	80	20	įpilkite šiek tiek vandens, mirkykite neuždengtus
<b>Košės gaminimas</b>	250 ml pieno + 4 valg. šaukšt. avižinių dribsnių	850 + 150	2–3 + 2–3	uždenkite, dubenyje užvirinkite pieną ir palikite brinkti, pamaišykite
<b>Pomidorų odelių pašalinimas</b>	3 vienetai	450	7–8	Pomidorų viršų kryžmai įpjaukite, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite ir pakaitinkite. Tada nulupkite odeles. Pomidorai gali būti labai karšti!
<b>Bandelės</b>	2 vienetai			dėkite neuždengtas ant grotelių, atitirpinkite, praėjus pusei laiko, apverskite
<b>Atitirpinimas kepinimas</b>		150	1–2	
		3 keptuvo lygis	3–4	
<b>Kiaušinių leistiųjų ruošimas</b>	150 g iš 2 kiaušinių, 4 valg. šaukšt. grietinės, druskos, muskato	450	3–4	kiaušinius išplakite su grietine, druska ir muskato, kepkite uždengtame inde
<b>Braškių džemo gaminimas</b>	300 g braškių, 300 g žėlės cukraus	850	7–9	vaisius sumaišykite su cukrumi, uždenkite, kepkite uždengtame inde

Visi nurodyti duomenys yra orientaciniai.

## Svarbu ir verta žinoti

---

### Automatinio išsijungimo funkcija

Orkaitė yra su išmaniaja elektronine sistema – kad Jūs galėtumėte mėgautis didžiausiu valdymo patogumu. Pasibaigus kepimo laikui, prietaisas automatiškai išsijungia.

### Uždelstas paleidimas

Nurodę konkretų kepimo laiką, nustatymais “Pabaigos laikas” arba “Pradžios laikas” galėsite valdyti kepimo procesus ir pasinaudoti automatinio įjungimo arba išjungimo ir išjungimo funkcijomis.

### Kepimo laikas

Galite iš anksto nustatyti patiekalo kepimo laiką. Pasibaigus šiam laikui, automatiškai išsijungs maisto ruošimo skyriaus apšvietimas. Jeigu papildomai pasirinkote “Pirminio įkaitinimo” funkciją, kepimo laikas pradedamas skaičiuoti tik įdėjus patiekalą ir pasiekus nustatytą temperatūrą.

### Išankstinis įkaitinimas

Maisto ruošimo skyrių būtina iš anksto įkaitinti, tik jeigu pasirinkote tam tikrus maisto ruošimo būdus. Daugumą patiekalų galima dėti į šaltą orkaitę, kad būtų išnaudota įkaitinimo metu išskiriama šiluma. Daugiau informacijos pateikiama recepte. Ruošiant šiuos patiekalus, maisto ruošimų skyrių būtina iš anksto įkaitinti.

- Pyragams ir kepiniams, kurių trumpa kepimo trukmė (maždaug iki 30 minučių),
- tamsi duonos tešla,
- jautienos pjausnys ir jautienos nugarinės kepsnys.

### “Booster”

Kad maisto ruošimo skyrius kuo greičiau įkaistų iki nustatytos temperatūros, jūsų orkaitėje yra funkcija “Booster”. Jeigu renkatės aukštesnę negu 100 °C temperatūrą ir nustatyta funkcija “Booster”, vienu metu įjungiami viršutinis kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementai, žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Tai labai paspartina įkaitinimą.

## “Crisp function”

Ruošdami patiekalus, kurie turi apskrusti, naudokite “Crisp function”. Maiso ruošimo skyriuje galima sumažinti drėgmę, todėl gruzdintos bulvytės, picos, pyragai su įdaru ir pan. bus ypač traškūs – paukštienos odelė bus traški, o mėsa minkšta ir sultinga. “Crisp function” funkciją galima naudoti visuose kepimo režimuose arba įjungti papildomai.

## Asmeninės programos

Galite sukurti, išsaugoti ir individualiai pavadinti iki 20 asmeninių programų. Gaminkite savo mėgstamą patiekalą ir išgaukite tobulą rezultatą, derindami net iki 10 kepimo etapų arba išsaugokite dažniausiai naudojamus nustatymus ir palengvinkite sau kasdienybę. Kiekviename kepimo etape turite pasirinkti nustatymus, pavyzdžiui, režimą, temperatūrą ir kepimo trukmę arba šerdis temperatūrą.

## Patiekalų termometras

Naudodami patiekalų termometrą, galite stebėti kepimo proceso temperatūrą ir nustatyti tikslų kepimo laiką. Toliau pateikiamos kelios patiekalų termometro naudojimo nuorodos:

- Turėkite omenyje, kad metalinis termometro galiukas turi būti iki galo įsmeigtas į storiausią patiekalo dalį.
- Jeigu mėsos gabalas yra per mažas arba per plonas, ant likusio neuždengto termometro galo galima uždėti žalią bulvę.
- Patiekalų termometro jutiklis negali liestis prie kaulų, sausgyslių ar riebalų sluoksnių.
- Jeigu kepage paukštieną, patiekalų termometras turi būti giliai įsmeigtas į priekinę, storiausią krūtinėlės dalį.
- Kepimo proceso metu pirmiausia rodoma apytikslė kepimo trukmė, kuri pritaikoma kepimo pabaigoje.
- Jeigu vienu metu norite kepti kelis mėsos gabalus, patiekalų termometrą įsmeikite į storiausią.

# Svarbu ir verta žinoti

---

## Specialus naudojimas

Atsižvelgiant į įrangą, Jūsų orkaitėje yra kelios specialaus naudojimo programos. Toliau supažindinsime su kiekviena iš jų.

### “Auftauen”

Skirta švelniam šaldytų produktų atitirpinimui. Galite nustatyti temperatūrą nuo 25 °C iki 50 °C. Šaldyti produktai atitirpinami tolygiai ir švelniai.

### “Erhitzen”

Skirtas patiekalų pašildymui. Galite rinktis skirtingas maisto produktų kategorijas. Remiantis jūsų pasirinkimu ir nurodytu svoriu, orkaitė su mikrobangų funkcija pasiūlys optimalų nustatymą. Ekrane taip pat rodomi visi rankomis atliekami veiksmai, pvz., apversti arba išmaišyti patiekalą.

### “Hefeteig gehen lassen”

Skirtas saugiam ir patikimam tešlos kil-dinimui. Galite nustatyti temperatūrą nuo 30 °C iki 50 °C. Palikite tešlą pakilti, kol jos kiekis padvigubės.

### “Niedertemperaturgaren”

Skirtas švelniam ypač minkštos mėsos kepimui. Kepimo žemoje temperatūroje režimas ir ypač ilga kepimo trukmė leis paruošti neįtikėtinai tobulą ir išskirtinai minkštą patiekalą.

### “Sabbat-Programm”

Siekiant paremti religinius papročius, prietaise yra šabo programa. Pirmiausia pasirinkite šabo programą, tada nustatykite režimą ir temperatūrą. Programa bus paleista tik atidarius ir vėl uždarius dureles:



## Virtuvės ABC

Pavadinimas	Paaiškinimas
Atskirta nuo kaulų	Nuo kaulų atskirta mėsa arba žuvis.
Paruošta gaminti	Maisto produktai, kurie jau yra nuplauti arba nulupti, išskrosti, bet dar neiškepti. Pvz., iš mėsos išpjauti riebalai arba sausgyslės; žuvis išskrosta, nuvalyti žvynai; vaisiai ir daržovės nuplauti ir nulupti.

## Kiekiai ir matmenys

arbat. šaukšt. – arbatinis šaukštelis

valg. šaukšt. – valgomasis šaukštas

g – gramai

kg – kilogramai

ml – mililitrai

žiupsnelis ant peilio galo

### 1 arbatinis šaukštelis atitinka maždaug:

- 3 g kepimo miltelių
- 5 g druskos, cukraus, vanilinio cukraus
- 5 g miltų
- 5 ml skysčio

### 1 valgomasis šaukštas atitinka maždaug:

- 10 g miltų, kepimo miltelių, džiovintųjų
- 10 g sviesto
- 15 g cukraus
- 10 ml skysčio
- 10 g garstyčių

# “Miele” priedai

---

## Priedai

Mūsų gausus priedų asortimentas tikrai padės užtikrinti pačius geriausius kepimo rezultatus. Kiekvienas priedas tiek savo funkcija, tiek matmenimis specialiai pritaikytas “Miele” prietaisams ir intensyviai išbandytas, kaip to reikalauja “Miele” standartai. Šiuos ir daugelį kitų produktų galite užsisakyti “Miele” interneto svetainėje, “Miele” garantinio aptarnavimo skyriuje arba iš specializuoto “Miele” pardavėjo.

### “PerfectClean”

Dar niekada nebuvo taip paprasta valyti: visas maisto ruošimo skyrius padengtas unikalia “PerfectClean” danga, todėl nesunkiai pašalinsite nešvarumus, nespėjus jiems įsisenėti.

Ši speciali technologija naudojama ir “Miele” kepimo padėklams bei formoms – nebūtina naudoti kepimo popieriaus. Duona, bandelės arba keksai nepridega ir lyg savaime nuslysta nuo kepimo padėklo.

Paviršiai yra ypač atsparūs įpjovimams, todėl picas, pyragus ir kitus patiekalus galėsite supjaustyti dar kepimo padėkle. Pasinaudojus, viskas greitai vėl akinamai švaru – pakanka vos kartą nušluostyti.

## Apvali kepimo forma

Kepdami apvalius patiekalus, pvz., picas, pyragus su įdaru arba tartaletes, naudokite apvalią kepimo formą.

Kepimo formos yra su “PerfectClean” danga, todėl dažniausiai nebūtina jų patepti riebalais arba naudoti kepimo popieriaus. Kad galėtumėte optimaliai išnaudoti drėgnojo kepimo privalumus, galima įsigyti ir perforuotą apvalią kepimo formą.

### “Miele” “Gourmet” keptuvas

Kai norite optimaliai suderinti kaitlentę ir įmontuojamąjį prietaisą, “Miele” siūlo naudoti “Gourmet” keptuvą. Pirmiausia apkepinkite ant kaitlentės, tada įdėkite “Gourmet” keptuvą į maisto ruošimo skyrius šoninius laikiklius.

“Gourmet” keptuvas padengtas nelimpiančia danga ir gali būti naudojamas ruošiant troškinius, kepant mėsos kepsnelius, verdant sriubas, padažus, gaminant apkepus ar net saldžiuosius patiekalus. Dangčiai įsigijami atskirai.

### Stiklinis padėklas

Stiklinį padėklą galite naudoti visuose režimuose orkaitėje su mikrobangų funkcija. Stiklinis padėklas taip pat tinka, jeigu ketinate rinktis vien tik mikrobangų režimą. Stiklinį padėklą galite naudoti kartu su grotelėmis, norėdami patiekalą apkepinti arba kepti mėsą žemoje temperatūroje. Padėklas taip pat tinka pyragų ir plokštinių kepimui.

### **Priežiūros produktai**

Reguliariai valydami ir prižiūrėdami orkaitę, galėsite optimaliai išnaudoti visas jos funkcijas, prietaisas bus naudojamas ilgiau. Originalūs “Miele” priežiūros produktai skirti optimaliai “Miele” prietaisų priežiūrai. Šiuos ir daugelį kitų produktų galite įsigyti “Miele” interneto svetainėje, “Miele” garantinio aptarnavimo skyriuje ir iš specializuoto “Miele” pardavėjo.

### **“Miele” orkaitės valiklis**

“Miele” orkaitių valiklis ne tik veiksmingai pašalina riebalus, jį paprasta naudoti. Dėl savo želė primenančios konsistencijos jis prilimpa prie orkaitės sienelių. Pagamintas pagal specialią formulę, jis lengvai pašalina nešvarumus – nebūtina ilgai minkštinti arba įkaitinti prietaiso.

### **“Miele” “MicroCloth” komplektas**

Šis rinkinys padės pašalinti pirštų atspaudus ir nedidelius nešvarumus. Rinkinį sudaro universalioji, stiklo valymo ir poliravimo šluostės. Ypač atsparios šluostės iš labai plono mikropluošto, kurios išsiskiria savo aukštos kokybės valomosiomis savybėmis.

# Pyragai

---

## Gabalėlis po gabalėlio laimės

Jaukiai gerdami kavą ar arbatą, neišsiversite be pyrago gabalėlio ar sausainių, kaip ir be gražiai padengto stalo ir įdomių pokalbių. Norėtumėte save ir savo svečius palepinti namie iškeptais gardėsiiais, bet sunku apsispręsti, kokią tešlą gaminti, kokias naudoti sudedamąsias dalis ar įdarą. Gal vaisinį? Arba grietinėlės? O gal pyragas turi būti traškus? Geriausia visų po truputį. Nes saldumynai – tai balzamas sielai, todėl kiekvienas mielai paprašys antro gabalėlio.

## Purus obuolių pyragas

Gaminimo laikas: 75 minutės  
12 porcijų

### Įdarui reikės:

500 g rūgštesnių obuolių

### Tešlai reikės

150 g sviesto | minkšto  
150 g cukraus  
8 g vanilinio cukraus  
3 kiaušinių, M dydžio  
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių  
150 g kvietinių miltų, 405 tipo  
½ arbat. šaukšt. kepimo miltelių

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

### Priedai

Išardoma forma, Ø 26 cm  
Grotelės  
Sietelis, tankus

### Gaminimo eiga

Obuolius nulupkite, supjaustykite į keturias dalis. Skilteles 1 cm įpjaukite, apšlakstykite citrinos sultimis ir kol kas atidėkite.

Patepkite sviestu išardomą formą.

Apie 2 minutes plakite sviestą, cukrų, vanilinį cukrų, kol masė taps vientisa. Atskirai apie ½ minutes įplakite kiekvieną kiaušinį.

Kepimo miltelius sumaišykite su miltais ir suberkite prie kitų sudedamųjų dalių.

Tešlą tolygiai paskirstykite formoje.

Obuolius įpjautu paviršiumi į viršų lengvai įspauskite į tešlą.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, statykite ant grotelių ir kepkite, kol gražiai pagels.

Iškeptą pyragą palikite apie 10 minučių formoje, kad šiek tiek atvėstų. Tada išimkite iš formos ir atvėsinkite ant grotelių. Pabarstykite cukraus pudra.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Apfelkuchen fein”

Programos trukmė: 40 minučių

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–50 minučių

Kepimo lygis: 1

### Patarimas

Vietoj cukraus pudros galite pyragą ap-  
tepti lengvai pašildytu, iki vientisos ma-  
sės išplaktu abrikosų džemu.

# Pyragai

---

## Obuolių pyragas, uždaras

Gaminimo laikas: 100 minučių  
12 porcijų

### Tešlai reikės

200 g sviesto | minkšto  
100 g cukraus  
16 g vanilinio cukraus  
1 kiaušinio, M dydžio  
350 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
1 žiupsnelio druskos

### Įdarui:

1,25 kg obuolių  
50 g razinų  
1 valg. šaukšt. kalvadoso  
1 valg. šaukšt. citrinos sulčių  
½ arbat. šaukšt. malto cinamono  
50 g cukraus

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Aptepimui

100 g cukraus pudros  
2 valg. šaukšt. šilto vandens

### Priedai

Išardoma forma, Ø 26 cm  
Grotelės  
Maistinė plėvelė

### Gaminimo eiga

Sviestą, cukrų, vanilinį cukrų ir kiaušinį išplakite iki vientisos masės. Kepimo miltelius sumaišykite su miltais, suberkite druską ir užminkykite tešlą. Tešlą valandai įdėkite į šaldytuvą.

Nulupkite obuolius ir supjaustykite skilteles. Sumaišykite su razinomis, kalvadosu, citrinų sultimis ir cinamonu.

Patepkite sviestu išardomą formą.

Padalinkite tešlą į 3 dalis. Iškočiokite vieną tešlos dalį ir išklokite išardomos formos pagrindą. Sustatykite formą. Iš antros tešlos dalies suformuokite ilgą ritinį ir išklokite jį formos kraštus, maždaug 4 cm aukštyje. Pyrago pagrindą subadykite šakute. Trečiąją tešlos dalį dėkite tarp 2 maistinės plėvelės sluoksnių ir iškočiokite išardomos formos dydžio lakštą.

Pabarstykite obuolius cukrumi ir išdėliokite ant formos pagrindo. Uždėkite ant viršaus iškočiotą tešlos lakštą ir užspauskite pyrago kraštus.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Iškeptą pyragą palikite apie 10 minučių formoje, kad šiek tiek atvėstų. Tada išimkite iš formos ir atvėsinkite ant grotelių.

Iš cukraus pudros ir vandens paruoškite glajų ir juo aptepkite pyragą.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Kuchen” | “Apfelkuchen gedeckt”

Programos trukmė: 70 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 70 minučių

Kepimo lygis: 1

# Pyragai

---

## Keksas

Gaminimo laikas: 60 minučių  
12 porcijų

### Sudedamosios dalys

4 kiaušinių, M dydžio  
250 g sviesto  
250 g cukraus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
250 g kvietinių miltų, 405 tipo  
3 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
100 g šokolado drožlių  
1 arbat. šaukšt. malto cinamono

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Išardoma forma, Ø 26 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Kiaušinių trynius išplakite su cukrumi iki kreminės konsistencijos, supilkite sviestą, įberkite žiupsnelį druskos.

Iki standžių putų išplakite kiaušinių baltymus. Pusę gautos masės atsargiai įmaišykite į cukraus ir kiaušinių trynių masę. Suberkite su kepimo milteliais sumaišytus miltus. Sudėkite likusią baltymų masę.

Įmaišykite šokolado drožles ir cinamoną.

Patepkite sviestu išardomą formą ir sukrėskite tešlą.

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Rankinis nustatymas:  
naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite, kol keksas įgaus rusvai gelsvą spalvą.



## Nustatymas

### Automatinė programa

“Kuchen” | “Becherkuchen”

Programos trukmė: 60 minučių

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 150–180 °C

“Garzeit”: 60–65 minutės

Kepimo lygis: 1

### Patarimas

Jeigu norite, kad skonis būtų intensyvesnis, vietoj 50 g cukraus naudokite medų. Į tešlą galima dėti džiovintų vaisių, kapotų riešutų arba vanilės ekstrakto.

# Pyragai

---

## Biskvitas

Gaminimo laikas: 75 minutės  
16 porcijų

### Tešlai reikės

4 kiaušinių, M dydžio  
4 valg. šaukšt. vandens | karšto  
175 g cukraus  
200 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Sietelis, tankus  
Išardoma forma, Ø 26 cm  
Kepimo popierius  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Kiaušinių baltymus su vandeniu išplakite iki standžios masės. Lėtai suberkite cukrų. Išplakite kiaušinių trynius ir sumaišykite su išplaktais baltymais.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Miltus sumaišykite su kepimo milteliais, persijokite į kiaušinių masę ir atsargiai išmaišykite stambia plakimo šluotele.

Išardomos formos dugną patepkite riebalais ir išklokite kepimo popieriumi. Supilkite tešlą į formą ir išlyginkite.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol taps gelsvai rusvos spalvos.

Iškeptą biskvitą palikite apie 10 minučių formoje ir leiskite jam atvėsti. Tada išimkite iš formos ir atvėsinkite ant grotelių. Biskvitą du kartus horizontaliai perpjaukite, kad susidarytų trys sluoksniai.

Aptepkite paruoštu įdaru.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Kuchen” | “Biskuitboden”

Programos trukmė: 29 minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–35 minutės

## **Patarimas**

Norėdami iškepti šokoladinį biskvitą, į miltų mišinį įberkite 2–3 arbatinius šaukštelių kakavos.

# Pyragai

---

## Biskvito įdarai

Gaminimo laikas: 30 minučių

### Varškės ir grietinėlės įdaras

500 g desertinės varškės, 20 % riebumo

100 g cukraus

100 ml pieno, 3,5 % riebumo

8 g vanilinio cukraus

1 citrinos | tik sulčių

6 pakelių želatinos, baltos

500 g grietinėlės

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

### Kapučino kavos įdaras

100 g šokolado, juodojo

500 g grietinėlės

6 pakelių želatinos, baltos

80 ml espresso kavos

80 ml kavos likerio

16 g vanilinio cukraus

1 valg. šaukšt. kakavos

### Aptepimui

3 valg. šaukšt. grietinėlės

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. kakavos

### Priedai

Torto padėklas

Sietelis, tankus

### Varškės ir grietinėlės įdaras

Ruošdami varškės ir grietinės įdarą, sumaišykite varškę su cukrumi, supilkite pieną, suberkite vanilinį cukrų, įspauskite citriną ir viską gerai išmaišykite. Želatiną užpilkite šaltu vandeniu ir ištirpinkite mikrobangose arba ant kaitlentės, nustatę žemiausią kaitinimo lygį.

Į želatiną įmaišykite šiek tiek varškės masės ir išmaišykite.

Mišinį įmaišykite į likusią varškės masę ir padėkite vėsioje vietoje. Išplakite grietinėlę ir taip pat atsargiai įmaišykite į varškės masę.

Pirmą biskvito lakštą dėkite ant torto padėklo ir aptepkite varškės kremu, ant viršaus dėkite antrą biskvito lakštą ir vėl aptepkite varškės kremu, tada uždėkite paskutinį biskvito lakštą.

Tortą padėkite šaltai. Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.

## **Kapučino kavos įdaras**

Ruošiant kapučino kavos įdarą, reikia išlydyti šokoladą. Išplakite grietinėlę. Užpilkite želatiną šaltu vandeniu ir ištirpinkite mikrobangose arba ant kaitlentės, nustatę žemiausią kaitinimo lygį ir atvėsinkite.

Į želatiną supilkite pusę espreso kavos ir kavos likerio ir sumaišykite su grietinėle.

Kavos ir grietinėlės masę padalinkite pusiau. Į vieną dalį įmaišykite vanilinį cukrų, į kitą – šokoladą ir kakavos milteilus.

Ant torto padėklo dėkite pirmą biskvito lakštą, apšlakstykite kavos likeriu ir espreso kava, aptepkite tamsia grietinėle. Dėkite ant viršaus antrą biskvito lakštą, apšlakstykite likusiu skysčiu ir aptepkite šviesia grietinėle. Tada uždėkite paskutinį lakštą, aptepkite grietinėle ir pabarstykite kakava.

## **Patarimas**

Jeigu norite gaivesnio varškės ir grietinėlės įdaro, įmaišykite į masę šiek tiek tarkuotos citrinos žievelės ir 300 g mandarinų skiltelių arba nusaუსintų abrikosų gabaliukų.

# Pyragai

---

## Biskvitinis plokštainis

Gaminimo laikas: 55 minutės  
16 porcijų

### Tešlai reikės

150 g cukraus  
1 arbat. šaukšt. vanilinio cukraus  
1 žiupsnelio druskos  
100 g kvietinių miltų, 405 tipo  
55 g krakmolo  
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
3 kiaušinių, M dydžio  
3 valg. šaukšt. vandens | karšto

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Sietelis, tankus  
Kepimo popierius  
Stiklinis padėklas  
Virtuvinis rankšluostis

### Gaminimo eiga

Dubenyje sumaišykite cukrų, vanilinį cukrų ir druską. Į atskirą dubenį supilkite miltus, sumaišytus su kepimo milteilais, suberkite bulvių krakmolą.

Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Baltymus su karštu vandeniu išplakite iki standžios masės. Lėtai maišydami, suberkite cukrų. Vieną po kito įmaišykite kiaušinių trynius.

Miltų mišinį persijokite į kiaušinių masę. Atsargiai išmaišykite stambia plakimo šluotele.

Ištepkite riebalais stiklinį kepimo padėklą ir įtieskite kepimo popierių. Supilkite į indą tešlą ir išlyginkite.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Jeigu ketinate gaminti biskvitinį vyniotinį, iškeptą biskvito pagrindą iš karto dėkite ant sudrėkinto virtuvinio rankšluosčio, nuimkite kepimo popierių ir suvyniokite. Palikite, kad visiškai atvėstų.

Aptepkite paruoštu įdaru.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Kuchen” | “Biskuitplatte”

Programos trukmė: 25 minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minutės

Kepimo lygis: 1

# Pyragai

---

## Įdarai biskvitiniam plokštainiui

Gaminimo laikas: 30 minučių

### Kiaušinių likerio ir grietinėlės įdaras

2 pakelių želatinos, baltos  
125 ml kiaušinių likerio  
400 g grietinėlės

### Spanguolių ir grietinėlės įdaras

400 g grietinėlės  
12 g vanilinio cukraus  
200 g konservuotų spanguolių

### Mangų ir grietinėlės įdaras

2 mangai, prinokę (po 300 g)  
½ apelsino | sveiko | tik žievelės | tar-  
kuotos  
100 g cukraus  
2 apelsinų | tik sulčių (po 100 ml)  
3 valg. šaukšt. žaliosios citrinos sulčių  
6 pakelių želatinos, baltos  
400 g grietinėlės

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

### Priedai

Torto padėklas  
Sietelis, tankus

### Kiaušinių likerio ir grietinėlės įdaro ruošimas

Užpilkite želatiną šaltu vandeniu ir ištirpinkite mikrobangose arba ant kaitlentės, nustatę žemiausią kaitinimo lygį ir atvėsinkite.

Į želatiną įpilkite šiek tiek kiaušinių likerio ir išmaišykite. Masę supilkite į likusį kiaušinių likerį ir išmaišykite. Dėkite masę į šaldytuvą, kad sustingtų.

Išplakite grietinėlę. Kai kiaušinių likerio masė jau bus sustingusi, bet vis dar matysis maišymo žymės, atsargiai sudėkite grietinėlę. Masę dar apie 30 minučių laikykite šaldytuve.

Tada užtepkite ant biskvitinio plokštainio. Suvyniokite ir, kol suvartosite, laikykite šalta.

Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.



## **Spanguolių ir grietinėlės įdaro gaminimas**

Grietinėlę su vaniliniu cukrumi išplakite iki standžios masės.

Ant biskvitinio plokštainio užtepkite spanguoles. Ant viršaus paskirstykite grietinėlę. Suvyniokite ir, kol suvartosite, laikykite šaltai.

Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.

## **Mangų ir grietinėlės įdaro gaminimas**

Mangus sutrinkite su tarkuotomis apelsinų žievelėmis, cukrumi, apelsinų ir žaliųjų citrinų sultimis.

Želatiną užpilkite šaltu vandeniu ir ištirpinkite mikrobangose arba ant kaitlentės, nustatę žemiausią kaitinimo lygį, atvėsinkite. Šiek tiek mangų tyrės sukrėskite į želatiną ir išmaišykite, gautą turinį sumaišykite su likusia mangų tyre. Dėkite masę į šaldytuvą, kad sustingtų.

Išplakite grietinėlę. Kai kiaušinių likerio masė sustingsta, bet vis dar matyti maišymo žymės, atsargiai sudėkite grietinėlę. Masę dar apie 30 minučių laikykite šaldytuve.

Tada užtepkite ant biskvitinio plokštainio. Suvyniokite ir, kol suvartosite, laikykite šaltai.

Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.

# Pyragai

---

## Sviestinis pyragas

Gaminimo laikas: 95 minutės  
16 porcijų

### Tešlai reikės

42 g mielių, šviežių  
160 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno  
400 g kvietinių miltų, 405 tipo  
40 g cukraus  
1 žiupsnelio druskos  
40 g sviesto  
1 kiaušinio, M dydžio

### Įdarui reikės:

80 g sviesto | minkšto  
8 g vanilinio cukraus  
100 g cukraus  
80 g migdolų drožlių

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, piene ištirpinkite mieles. Sumaišykite su likusiomis sudedamosiomis dalimis ir minkykite apie 3–4 minutes, kol tešla taps vientisa.

Iš tešlos suformuokite rutulį, uždenkite dubenį drėgnu rankšluosčiu ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Tešlą lengvai išminkykite, iškočiokite ir dėkite į stiklinį padėklą. Uždenkite indą drėgnu rankšluosčiu ir palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose.

Ruošdami įdarą, sumaišykite sviestą, cukrų, suberkite pusę vanilinio cukraus. Pirštais įspauskite tešloje įdubimus. Į kiekvieną įdubimą įpilkite šiek tiek sviesto ir cukraus mišinio. Viršų pabarskykite likusiu cukrumi ir migdolų drožlėmis.

Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą ir įdėkite pyragą į maisto ruošimo skyrių.

Rankiniu būdu:

palikite 10 minučių kambario temperatūroje, kad pakiltų. Tada dėkite formą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol gražiai pagels.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 ir 2 kildinimo fazės

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo laikas: apie 20 minučių

#### Sviestinio pyrago kepimas

##### Automatinė programa

“Kuchen” | “Butterkuchen”

Programos trukmė: 28 minutės

##### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–30 minutės

Kepimo lygis: 2

## Jogurtinis apelsinų pyragas

Gaminimo laikas: 60 minučių  
10 porcijų

### Tešlai reikės

4 kiaušinių, M dydžio  
250 g sviesto | minkšto  
250 g cukraus  
1 apelsino | sveiko | tik žievelės | tarkuotos  
180 g smulkių manų kruopų  
150 g kvietinių miltų, 405 tipo  
8 g sodos  
250 g graikiško jogurto

### Glajui reikės

5 apelsinų | tik sulčių (po 450 ml)  
250 g cukraus

### Priedai

Išardoma forma, Ø 24 cm  
Grotelės  
Medinis iešmelis

### Gaminimo eiga

Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Iki kreminės konsistencijos išplakite sviestą su cukrumi ir apelsinų žievelėmis. Vieną po kito atsargiai įmaišykite kiaušinių trynius. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais, manų kruopomis ir soda. Supilkite jogurtą ir sumaišykite su paruošta mase.

Kiaušinio baltymus išplakite iki standžių putų ir taip pat atsargiai sukrėskite į tešlą. Supilkite tešlą į formą. Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Paruoškite glajų: apelsinų sultis sumaišykite su cukrumi ir užvirinkite puode, žemoje temperatūroje patroškinkite apie 5 minutes, kol apelsinų sultys sutirštės.

Dar šiltą pyragą keletą kartų subadykite mediniu iešmeliu ir apipilkite glajumi.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Joghurt-Orangenkuchen”  
Programos trukmė: 40 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”  
“Temperatur”: 150 °C  
“Leistung”: 80 W  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 40 minučių  
Kepimo lygis: 1

### Patarimas

Atvėsusį pyragą patiekite su plakta grietinele.

# Pyragai

---

## Sūrio pyragas

Gaminimo laikas: 150 minučių  
12 porcijų

### Tešlai reikės

150 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
80 g cukraus  
1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio  
80 g sviesto

### Įdarui reikės:

2 kiaušinių, M dydžio  
1 kiaušinio, M dydžio | tik baltymo  
200 g cukraus  
1½ arbat. šaukšt. vanilinio cukraus  
34 g verdamo vanilinio padažo miltelių  
1 buteliuko citrinų arba sviesto ir vanilės  
kepimo esencijos  
1 kg liesos varškės

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Išardoma forma, Ø 26 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Iš nurodytų sudedamųjų dalių užminkykite pagrindo tešlą. Palikite maždaug 1 valandai šaltai.

Patepkite sviestu išardomą formą.

Išklokite tešla formos pagrindą. Sustatykite formą. Iš tešlos suformuokite maždaug 2 cm aukščio kraštelius. Subadykite pagrindą šakute.

Tada sumaišykite visas įdarui skirtas sudedamąsias da;os, sukrėskite ant tešlos pagrindo ir išlyginkite.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių. Pyragą iškepkite.

Pasibaigus kepimo laikui, išjunkite kaitinimą ir dar apie 5 minutes laikykite pyragą maisto ruošimo skyriuje.

### Nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 90 minučių

Kepimo lygis: 1

## Marmurinis pyragas

Gaminimo laikas: 80 minučių  
18 porcijų

### Tešlai reikės

250 g sviesto | minkšto  
200 g cukraus  
8 g vanilinio cukraus  
4 kiaušinių, M dydžio  
200 g grietinės  
400 g kvietinių miltų, 405 tipo  
16 g kepimo miltelių  
1 žiupsnelio druskos  
3 valg. šaukšt. kakavos

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Vainiko formos kepimo indas, Ø 26 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Sviestą su cukrumi ir vaniliniu cukrumi išplakite iki vientisos masės. Atskirai įmuškite kiekvieną kiaušinį ir plakite apie ½ minutes. Sukrėskite grietinę. Kepimo miltelius sumaišykite su miltais, suberkite druską ir sumaišykite su kitomis sudedamosiomis dalimis.

Vainiko formos kepimo indą patepkite riebalais ir sukrėskite pusę tešlos.

Į kitą tešlos dalį įmaišykite kakavos miltelius. Tamsią tešlą paskirstykite ant šviesios. Šakute spiralės forma braukite per tešlos sluoksnius.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Iškeptą pyragą palikite apie 10 minučių formoje. Tada išimkite iš formos ir atvėsinkite ant grotelių.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Marmorkuchen”  
Programos trukmė: 60 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 150–170 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 60–70 minučių  
Kepimo lygis: 1

# Pyragai

---

## Apverstas slyvų pyragas

Gaminimo laikas: 50 minučių  
10 porcijų

### Įdarui reikės:

6 slyvų | supjaustytų į aštuonias dalis  
2 gabaliukų imbiero, konservuoto | su-  
smulkinto mažais gabaliukais  
2 valg. šaukšt. konservuoto imbiero si-  
rupo

### Karamelės padažui

150 g cukraus, rudojo  
60 g sviesto  
150 g grietinėlės

### Tešlai

175 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
150 g sviesto  
125 g cukraus, rudojo  
2 kiaušinių, L dydžio  
2 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo  
½ valg. šaukšt. imbiero, malto  
½ arbat. šaukšt. įvairių prieskonių miš-  
nio

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Plokščia forma, kurią galima naudoti  
mikrobangose, Ø 25 cm  
Kepimo popierius  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Paruoškite karamelinį padažą: į puodą  
supilkite grietinėlę, cukrų, sudėkite  
sviestą, užvirinkite ir apie 2 minutes lė-  
tai patroškinkite. Perpilkite į dubenį ir  
palikite, kad atvėstų.

Ištepkite riebalais plokščią kepimo for-  
mą ir įtieskite kepimo popierių. Paskirs-  
tykite formoje 4 valg. šaukšt. karameli-  
nio padažo, jame tolygiai išdėstykite  
slyvas, imbiero vaisius ir sirupą.

Paruoškite tešlą: miltus sumaišykite su  
kepimo milteliais. Iki vientisos masės iš-  
plakite cukrų su sviestu ir plakdami iš-  
lėto įmaišykite kiaušinius, miltus, supil-  
kite pieną, suberkite prieskonius.

Tešlą tolygiai paskirstykite ant slyvų.

Automatinė programa:  
dėkite formą į maisto ruošimo skyrių,  
ant grotelių ir kepkite.

Rankiniu būdu:  
dėkite formą į maisto ruošimo skyrių,  
ant grotelių ir kepkite pagal 1 ir 3 kepi-  
mo etapą.

Dar šiltą pyragą dėkite ant serviravimo  
padėklo, apliekite likusiu karameliniu  
padažu.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Kuchen” | “Pflaumenkuchen gestürzt”

Programos trukmė: 30 minučių

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15 minučių

Kepimo lygis: 1

3 kepimo etapas

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 10 minučių

## Patarimas

“Mixed Spice” – tai prieskonių mišinys, dažnai naudojamas Jungtinėje Karalystėje. Norėdami paruošti mišinį, sumaišykite šiuos maltus prieskonius: 4 arbat. šaukšt. kalendros, 4 arbat. šaukšt. cinamono, 1 arbat. šaukšt. kvapniųjų pipirų, 4 valg. šaukšt. muskato riešuto, 2 valg. šaukšt. imbiero, 1 valg. šaukšt. gvazdikėlių. Jeigu neturite prieskonių mišinio, jį galite pakeisti meduolių prieskoniais.

# Pyragai

---

## Smėlio pyragas (“Sandkuchen”)

Gaminimo laikas: 90 minučių  
18 porcijų

### Tešlai reikės

250 g sviesto | minkšto  
250 g cukraus  
8 g vanilinio cukraus  
4 kiaušinių, M dydžio  
2 valg. šaukšt. romo  
200 g kvietinių miltų, 405 tipo  
100 g krakmolo  
2 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
1 žiupsnelio druskos

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto  
1 valg. šaukšt. džiovėsių

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 30 cm ilgio  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Stačiakampę kepimo formą ištepkite riebalais ir pabarstykite džiovėsiomis.

Iki vientisos masės išplakite sviestą, cukrų ir vanilinį cukrų. Maišydamis atsargiai vieną po kito įmaišykite kiaušinius ir supilkite romą.

Kepimo miltelius sumaišykite su miltais, druska ir suberkite ant kitų sudedamųjų dalių.

Krėskite tešlą į kepimo formą ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių. Pyragą iškepkite.

Iškeptą pyragą palikite apie 10 minučių formoje. Tada išimkite iš formos ir atvėsinkite ant grotelių.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Sandkuchen”

Programos trukmė: 85 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 150–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60–80 minučių

Kepimo lygis: 1



## Trupininis pyragas su vaisiais

Gaminimo laikas: 150 minučių  
16 porcijų

### Tešlai reikės

42 g mielių, šviežių  
150 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno  
450 g kvietinių miltų, 405 tipo  
50 g cukraus  
90 g sviesto | minkšto  
1 kiaušinio, M dydžio

### Įdarui reikės:

1,25 kg obuolių

### Trupiniams

240 g kvietinių miltų, 405 tipo  
150 g cukraus  
16 g vanilinio cukraus  
1 arbat. šaukšt. cinamono  
150 g sviesto | minkšto

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Įrankis obuolio šerdžiai išpjauti  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, piene ištirpinkite mieles. Iš miltų, cukraus, sviesto ir kiaušinio užminkykite vientisą tešlą.

Iš tešlos suformuokite rutulį, uždenkite dubenį drėgnu rankšluosčiu ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Palikite, kad pakiltų, kaip nurodyta nustatymuose.

Nulupkite obuolius, išimkite sėklas ir supjaustykite riekelėmis.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą.

Tešlą lengvai išminkykite, iškočiokite ir dėkite į stiklinį padėklą. Ant tešlos tolygiai išdėliokite obuolius. Sumaišykite miltus, cukrų, vanilinį cukrų, cinamoną, suberkite sviesto gabalėlius ir pirštais suformuokite trupinius. Paskirstykite juos ant obuolių.

Dėkite pyragą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol pyragas taps rusvai gelsvas.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

### Pyrago kepimas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Streuselkuchen mit Obst”

Programos trukmė: 30 minučių

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 2

### Patarimas

Vietoj obuolių puikiai tiks ir 1 kg slyvų arba vyšnių be kaulų.

# Pyragai

---

## Citrinų pyragas su glajumi

Gaminimo laikas: 50 minučių  
16 porcijų

### Pyragui

225 g sviesto | minkšto  
225 g cukraus  
4 kiaušinių, M dydžio  
2 apelsinų | sveikų | tik žievelės | tarkuotos  
225 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

### Glajui reikės

2 citrinų | tik sulčių  
90 g cukraus

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stiklinė stačiakampė forma, 25 cm ilgio  
Kepimo popierius  
Stiklinis padėklas  
Medinis iešmelis

### Gaminimo eiga

Ištepkite riebalais kepimo formą ir įtieskite kepimo popierių.

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Sviestą su cukrumi išplakite iki vientisos masės, atsargiai įmaišykite kiaušinius.

Kepimo miltelius sumaišykite su miltais, suberkite tarkuotas citrinos žievelės ir suberkite ant kiaušinių masės.

Supilkite tešlą į stiklinę kepimo formą ir išlyginkite.

Automatinė programa:

kepimo formą dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant stiklinio padėklo. Pyragą iškepkite.

Rankiniu būdu:

maisto ruošimo skyriuje stiklinę kepimo formą pastatykite ant stiklinio padėklo. Kepkite, kaip nurodyta 2 ir 3 kepimo etapuose.

Citrinų sultis sumaišykite su cukrumi ir paruoškite tirštą glajų.

Dar šiltą pyragą keletą kartų pasmaigstykite mediniu iešmeliu ir apliekite citrininiu glajumi.

Palikite kepimo formoje, kad atvėstų.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Kuchen” | “Zitronenkuchen getränkt”

Programos trukmė: 30 minučių

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minučių

Kepimo lygis: 1

3 kepimo etapas

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 10 minučių

# Kepiniai

---

## Maži delikatesai

Keksai, sviestiniai sausainėliai ar plikyti pyragėliai – šiems mažiems gardėsiams neįmanoma atsispirti. Kaip sakoma, “kuo mažesnis – tuo gardesnis”. Maži saldūs delikatesai džiugina tiek didelius ir mažus, tiek jaunus ir senus.

## Forminiai sausainiai

Gaminimo laikas: 135 minutės  
35 porcijoms (1 stiklinis padėklas)

### Sausainiams reikės

125 g kvietinių miltų, 405 tipo  
½ arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
40 g cukraus  
5 g vanilinio cukraus  
½ buteliuko romo esencijos  
3 arbat. šaukšt. vandens  
60 g sviesto | minkšto

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Kočėlas tešlai kočioti  
Sausainių formelės  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus, kepimo miltelius, cukrų ir vanilinį cukrų. Suberkite likusias sudedamąsias dalis ir užminkykite vientisą tešlą. Maž. 1 valandai dėkite į šaldytuvą.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Iš tešlos iškočiokite 3 mm lakštą, formelėmis išspauskite sausainius ir sudėkite į stiklinį padėklą.

Dėkite sausainius į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Ausstechplätzchen”  
Programos trukmė: 25 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 140–150 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 20–30 minučių  
Kepimo lygis: 2

# Kepiniai

---

## Keksai su mėlynėmis

Gaminimo laikas: 50 minučių  
12 porcijų

### Sudedamosios dalys

225 g kvietinių miltų, 405 tipo  
110 g cukraus  
8 g kepimo miltelių  
8 g vanilinio cukraus  
1 žiupsnelio druskos  
1 valg. šaukšt. medaus  
2 kiaušinių, M dydžio  
100 ml pasukų  
60 g sviesto | minkšto  
250 g mėlynių  
1 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

### Priedai

Kepimo padėklo 12 keksų po Ø 5 cm  
12 popierinių kepimo formelių, Ø 5 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus, cukrų, kepimo miltelius, vanilinį cukrų, suberkite druską. Supilkite medų, kiaušinius, pasukas, sviestą ir viską trumpai pamaišykite.

Mėlynės įmaišykite į miltus ir atsargiai suberkite į tešlą.

Į kepimo padėklą sudėkite popierines keksų kepimo formeles. Tešlą 2 valgomaisiais šaukštais tolygiai sukrėskite į formeles.

Padėklą su keksais dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Blaubeermuffins”  
Programos trukmė: 35 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 150–170  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 35 minutės  
Kepimo lygis: 2

### Patarimas

Labiausiai tinka šilauogės. Jeigu naudojate šaldytas mėlynės, prieš tai neatšildykite jų.

## Migdoliniai pyragaičiai (“Macarons”)

Gaminimo laikas: 35 minutės  
30 porcijų

### Sudedamosios dalys

100 g karčiųjų migdolų, nuluptų  
200 g migdolų, saldžių, nuluptų  
600 g cukraus  
1 žiupsnelio druskos  
4 kiaušinių, M dydžio | tik baltymų

### Priedai

Stiklinis padėklas  
Kepimo popierius  
Konditerinis maišas

### Gaminimo eiga

Migdolus ir trečdalį cukraus susmulkinkite virtuviniu kombainu (2 etapais).

Suberkite likusį cukrų, druską, įmaišykite tiek kiaušinių baltymų, kol tešla taps pakankamai tiršta.

Į stiklinį kepimo padėklą įtieskite kepimo popierių. Konditeriniu maišeliu stikliniame kepimo padėkle suformuokite nedidelius tešlos rutuliukus.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Sudrėkinkite šaukštą ir kita jo puse sulginkite tešlos rutuliukus.

Automatinė programa:  
migdolinius sausainėlius dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol pagels.

Rankiniu būdu:  
migdolinius sausainėlius dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 2 ir 3 kepimo etapą.

Migdolinius sausainius palikite ant kepimo popieriaus, kad atvėstų. Tada išimkite iš formos.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Mandelmakronen”  
Programos trukmė: 17 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 200 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”

2 kepimo etapas  
“Temperatur”: 190 °C  
“Garzeit”: 12 minučių  
Kepimo lygis: 2

3 kepimo etapas  
“Temperatur”: 180 °C  
“Garzeit”: 1–7 minutės

### Patarimas

Vietoj karčiųjų migdolų galite naudoti saldžiuosius migdolus ir pusę buteliuko karčiųjų migdolų esencijos.

# Kepiniai

---

## Trapios tešlos sausainėliai

Gaminimo laikas: 35 minutės  
25 porcijoms (1 stiklinis kepimo padėklas)

### Tešlai reikės

80 g sviesto | minkšto  
30 g cukraus, rudojo  
30 g cukraus pudros  
1 arbat. šaukšt. vanilinio cukraus  
1 žiupsnelio druskos  
110 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 kiaušinio, M dydžio | tik baltymo

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Konditerinis maišas  
Žvaigždės formos antgalis, 9 mm  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Sviestą išmaišykite iki kreminės konsistencijos. Suberkite cukrų, vanilinį cukrų, cukraus pudrą, įberkite druskos ir maišykite, kol gausite minkštą masę. Maišydami supilkite miltus, tada – kiaušinio baltymą.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Sukrėskite tešlą į konditerinį švirkštą ir stikliniame kepimo padėkle išspauskite 5–6 cm ilgio juosteles.

Dėkite indą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol sausainėliai gražiai pagels.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Spritzgebäck”  
Programos trukmė: 25 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 140–150 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “ein”  
“Garzeit”: 20–35 minutės  
Kepimo lygis: 2



## Vaniliniai prancūziški rageliai (raguoliai)

Paruošimo laikas: 110 minučių  
45 porcijoms (1 stiklinis kepimo padėklas)

### Tešlai reikės

140 g kvietinių miltų, 405 tipo  
100 g sviesto | minkšto  
40 g cukraus  
50 g migdolų | maltų

### Apvoliojimui

40 g vanilinio cukraus

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Iš miltų, cukraus, sviesto ir migdolų užminkykite vientisą tešlą. Įdėkite maždaug 30 min. į šaldytuvą.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Atskirkite nedidelius tešlos gabaliukus, maždaug 7 g. Suformuokite ritinėlj, tada ragelius arba vamzdelius ir dėkite į stiklinį padėklą.

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Dėkite ragelius į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol gražiai pagels.

Dar šiltus ragelius apibarstykite vaniliniu cukrumi.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Vanillekipferl”  
Programos trukmė: 30 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 140–150 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 20–30 minučių  
Kepimo lygis: 2

# Kepiniai

---

## Keksai su graikiniais riešutais

Gaminimo laikas: 95 minutės

12 porcijų

### Sudedamosios dalys

80 g razinų

40 ml. romo

120 g sviesto | minkšto

120 g cukraus

8 g vanilinio cukraus

2 kiaušinių, M dydžio

140 g kvietinių miltų, 405 tipo

1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

120 g graikinių riešutų | stambiai kapotų

### Priedai

Grotelės

Keksų kepimo padėklo 12 keksų po

Ø 5 cm

Popierinių kepimo formelių, Ø 5 cm

### Gaminimo eiga

Razinas maždaug 30 minučių mirkykite romo.

Sviestą išmaišykite iki kreminės konsistencijos. Vieną po kito suberkite cukrų ir vanilinį cukrų, įmuškite kiaušinius. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais. Suberkite graikinius riešutus. Paskutines sudėkite razinas ir supilkite romą.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Į kepimo padėklą sudėkite popierines keksų kepimo formeles. Tešlą tolygiai sukrėskite į formeles.

Padėklą su keksais dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Walnussmuffins”

Programos trukmė: 40 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–45 minutes

Kepimo lygis: 2

## **Traški plutelė – minkštas vidus**

Ką tik iškepta, dar šilta duona – tai bene vienas iš lengviausiai paruošiamų gardėsių. Savaitgalio pusryčiams su daug sviesto ir uogienės arba po ilgos darbo dienos kaip soti vakarienė – duoną valgo ir mėgsta (beveik) visi.

# Duona

---

## Prancūziški batonai

Gaminimo laikas: 75 minutės

2 batonai po 10 riekių

### Tešlai reikės

21 g mielių, šviežių

270 ml vandens | šalto

500 g kvietinių miltų, 405 tipo

2 arbat. šaukšt. druskos

½ arbatinio šaukštelio cukraus

1 valg. šaukšt. sviesto | minkšto

### Aptepimui

1 valg. šaukšt. vandens

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Iš miltų, cukraus, druskos ir sviesto per 6–7 minutes užminkykite vientisą tešlą.

Iš tešlos suformuokite rutulį, uždenkite drėgnu rankšluosčiu ir dėkite į maisto ruošimo skyrių. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Padalinkite tešlą pusiau, formuokite 35 cm ilgio batonus ir skersai dėkite į stiklinį padėklą. Apšlakstykite vandeniu ir kelis kartus įstrižai įpjaukite.

Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą ir dėkite prancūziškus batonus į maisto ruošimo skyrių.

Rankiniu būdu:

palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Prancūziškas duoneles iškepkite.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

2 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 15 minučių

#### Duonos kepimas

##### Automatinė programa

“Brot” | “Baguettes”

Programos trukmė: 48 minutės

##### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minutės

Kepimo lygis: 2

## Plokščia duonelė

Gaminimo laikas: 85 minutės  
1 duonelė maždaug 8 porcijos

### Tešlai reikės

42 g mielių, šviežių  
200 ml vandens | šalto  
375 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 arb. šaukšt. druskos  
2 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Aptepimui

Vandens  
½ valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Paviršiumi pabarstyti

½ valg. šaukšt. juodųjų kmygnų

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Sumaišykite miltus, druską, aliejų ir minkykite apie 6–7 minutes, kol tešla taps vientisa.

Iš tešlos suformuokite rutulį, uždenkite dubenį drėgnu rankšluosčiu ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Palikite, kad pakiltų, kaip nurodyta nustatymuose.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Iš tešlos iškočiokite maždaug 25 cm skersmens paplotį ir dėkite į kepimo padėklą.

Paplotį apšlakstykite vandeniu, pabarskykite juodaisiais kmygnais ir šiek tiek suplokite. Aptepkite alyvuogių aliejumi.

Palikite 10 minučių kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Dėkite pyragą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Fladenbrot”

Programos trukmė: 35 minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 2

### Patarimas

Į tešlą galima įdėti 50 g kepintų svogūnų arba 2 arbat. šaukšt. Provanso prieskoninių žolelių mišinio ar 50 g susmulkintų juodųjų alyvuogių, 1 valg. šaukšt. skaldytų kedrinių pinių ir 1 arbat. šaukšt. rozmarino.

# Duona

---

## Mielinė pynutė

Gaminimo laikas: 145 minutės

16 riekių

### Tešlai reikės

42 g mielių, šviežių

150 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno

500 g kvietinių miltų, 405 tipo

70 g cukraus

100 g sviesto

1 kiaušinio, M dydžio

1 arbat. šaukšt. tarkuotų citrinų žievelių

2 žiupsnelių druskos

### Aptepimui

2 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo

### Paviršiui pabarstyti

20 g migdolų, nuplikytų

20 g kristalizuoto cukraus

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, piene ištirpinkite mieles. Dubenyje sumaišykite miltus, cukrų, kiaušinį, sviestą, tarkuotas citrinos žievelės ir minkykite apie 6–7 minutes, kol tešla taps vientisa.

Iš tešlos suformuokite rutulį, uždenkite dubenį drėgnu rankšluosčiu ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Iš tešlos suformuokite tris 40 cm ilgio ir 300 g svorio virveles. Supinkite iš virvelių pynutę ir dėkite į stiklinį kepimo padėklą.

Mielinę pynutę aptepkite pienu, pabarskykite migdolų drožlėmis ir kristalizuotu cukrumi.

Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą ir pašaukite mielinę pynutę į orkaitę.

Rankiniu būdu:

palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Orkaitės įkaitinimas Dėkite pynutę į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

## **Nustatymas**

### **Mielinės tešlos kildinimas**

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

2 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 15 minučių

## **Kepimas**

### **Automatinė programa**

“Brot” | “Hefezopf”

Programos trukmė: 50 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minutės

Kepimo lygis: 1

## **Patarimas**

Jeigu mėgstate, į tešlą galite įminkyti apie 100 g razinų.

# Duona

---

## Ruginė grūdų duonelė

Paruošimo laikas: 110 minučių  
25 riekelės

### Tešlai reikės

42 g mielių, šviežių  
420 ml vandens | šalto  
400 g ruginių miltų (1150 tipo)  
200 g kvietinių miltų, 405 tipo  
3 arbat. šaukšt. druskos  
1 arbat. šaukšt. medaus  
150 g raugo, skysto  
20 g linų sėmenų  
50 g saulėgrąžų sėklų  
50 g sezamo sėklų

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. sezamo sėklų  
1 valg. šaukšt. linų sėmenų  
1 valg. šaukšt. saulėgrąžų sėklų

### Aptepimui

1 arbat. šaukšt. vandens

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 30 cm ilgio  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Sumaišykite miltus, druską, supilkite raugą ir medų, minkykite apie 3–4 minutes, kol tešla taps minkšta.

Tada suberkite linų sėmenis, sezamo ir saulėgrąžų sėklas ir minkykite dar apie 1–2 minutes.

Iš tešlos suformuokite rutulį, uždenkite dubenį drėgnu rankšluosčiu ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Patepkite riebalais stačiakampę kepimo formą. Tešlą dar kartą švelniai paminkykite ir sukrėskite į riebalais išteptą stačiakampę kepimo formą. Paviršių aptepkite vandenyje sudrėkintu guminiu šepetėliu ir pabarstykite sėklų mišiniu.

Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą ir pašaukite kepalą į maisto ruošimo skyrių.

Rankiniu būdu:

palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Įkaitinkite orkaitę, pašaukite duoną ir kepkite.



## **Nustatymas**

### **Mielinės tešlos kildinimas**

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

2 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 15 minučių

## **Duonos kepimas**

### **Automatinė programa**

“Brot” | “Saatenbrot”

Programos trukmė: 80 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minučių

Kepimo lygis: 1

# Duona

---

## Baltas pyragas (kepimo formoje)

Gaminimo laikas: 90 minučių  
25 riekelės

### Tešlai reikės

21 g mielių, šviežių  
290 ml vandens | šalto  
500 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2 arbat. šaukšt. druskos  
½ arbatinio šaukštelio cukraus  
1 valg. šaukšt. sviesto

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 30 cm ilgio  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Iš miltų, cukraus, druskos ir sviesto per 6–7 minutes užminkykite vientisą tešlą.

Iš tešlos suformuokite rutulį, uždenkite dubenį drėgnu rankšluosčiu ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Patepkite riebalais stačiakampę kepimo formą. Tešlą dar kartą lengvai paminkykite, suformuokite maždaug 28 cm pailgą kepalą ir dėkite į stačiakampę kepimo formą. Kepalą išilgai įpjaukite 1 cm juostelėmis.

Automatinė programa:  
įjunkite automatinę programą ir pašaukite kepalą į maisto ruošimo skyrių.

Rankiniu būdu:

uždenkite indą drėgnu rankšluosčiu ir palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose.

Apšlakstykite paviršių vandeniu ir iškepkite pyragą.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

2 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 15 minučių

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Weißbrot” | “Form”

Programos trukmė: 70 minučių

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minučių

Kepimo lygis: 1

## Baltasis pyragas (keptas kepimo padėkle)

Gaminimo laikas: 90 minučių  
20 riekelių

### Tešlai reikės

21 g mielių, šviežių  
260 ml vandens | šalto  
500 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2 arbat. šaukšt. druskos  
½ l cukraus  
1 valg. šaukšt. sviesto

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Iš miltų, cukraus, druskos ir sviesto per 6–7 minutes užminkykite vientisą tešlą.

Iš tešlos suformuokite rutulį, uždenkite dubenį drėgnu rankšluosčiu ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Tešlą švelniai išminkykite, suformuokite maždaug 25 cm kepalą ir dėkite į kepimo padėklą. Paviršių keletą kartų įstrižai įpjaukite 1 cm juostelėmis.

Uždenkite indą drėgnu rankšluosčiu ir palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę. Apšlakstykite vandeniu ir kepkite.

Dėkite pyragą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”  
“Temperatur”: 30 °C  
Kildinimo trukmė: 30 minučių

2 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”  
“Temperatur”: 30 °C  
Kildinimo trukmė: 15 minučių

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Weißbrot” | “freigeschoben”  
Programos trukmė: 70 minučių

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”  
“Temperatur”: 160 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 35–45 minutės  
Kepimo lygis: 2

# Duona

---

## Saldi duona

Gaminimo laikas: 70 minučių  
15 riekių

### Duonai

25 g mielių, šviežių  
100 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno  
500 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 žiupsnelio druskos  
90 g sviesto  
2 kiaušinių, M dydžio  
3 valg. šaukšt. imbiero sirupo  
40 g imbiero, konservuoto | susmulkinto  
1 arbat. šaukšt. cinamono  
100 g kristalizuoto cukraus

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto  
1 valg. šaukšt. cukraus

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 25 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, piene ištirpinkite mieles. Miltus sumaišykite su sviestu, kiaušiniiais, suberkite druską, supilkite imbiero sirupą ir užminkykite vientisą tešlą. Iš tešlos suformuokite rutulį, dėkite į indą ir palikite 60 minučių kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Stačiakampę kepimo formą iššepkite riebalais ir pabarstykite cukrumi.

Į tešlą suberkite imbierą, kristalizuotą cukrų ir išminkykite. Sukrėskite tešlą į stačiakampę kepimo formą, ir 15 minučių dėkite į orkaitę, kad pakiltų.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Duonos paviršių pabarstykite cukrumi.

Automatinė programa:

dėkite duoną į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol įgaus rusvai gelsvą atspalvį.

Rankiniu būdu:

dėkite duoną į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 2 ir 3 kepimo etapą, kol įgaus rusvai gelsvą atspalvį.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Zuckerbrot”

Programos trukmė: 30 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 190 °C

“Garzeit”: 25 minutės

3 kepimo etapas

“Temperatur”: 170 °C

“Garzeit”: 5–10 minučių

## **Gardžiausios pasaulio smulkmenos**

Picos, tortai, paštetai tapo daugelio mėgstamiausiais patiekalais bet kokia proga – sotūs šeimos pietūs, vakarėlio užkandžiai ar lengvi užkandžiai žaidžiant stalo žaidimus ir žiūrint televizorių. Kartais tai – švelnios tešlos ir gardaus priedo derinys, kartais – kūrybiškas klasikinio recepto variantas – pikantiški užkandžiai, kurie savo aromatu sužadina mūsų norus ir kurie gali būti vis kitokie, jei tik pasitelksite fantaziją.

# Pica

---

## Pica (mielinės tešlos)

Gaminimo laikas: 95 minutės

4 porcijos (stiklinis kepimo padėklas), 2 porcijos (kepimo forma)

### Tešlai reikės (stiklinis kepimo padėklas)

21 g mielių, šviežių  
140 ml vandens, drungno  
250 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 arbat. šaukšt. cukraus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
½ arbat. šaukšt. čiobrelių, susmulkintų  
1 arbat. šaukšt. raudonėlių, susmulkintų  
1 arbat. šaukšt. aliejaus

### Picos įdarui reikės (stiklinis kepimo padėklas)

2 svogūnų  
1 česnako skiltelės  
400 g pomidorų iš skardinės, nuluptų, susmulkintų  
2 valg. šaukšt. pomidorų pastos  
1 arbat. šaukšt. cukraus  
1 arbat. šaukšt. raudonėlių, susmulkintų  
1 laurų lapo  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
100 g mocarelos  
100 g gauda sūrio, tarkuoto

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Tešlai (kepimo forma)

10 g mielių, šviežių  
70 ml vandens, drungno  
130 g kvietinių miltų, 405 tipo  
½ arbatinio šaukštelio cukraus  
½ arbat. šaukšt. druskos  
1 arbat. šaukšt. aliejaus  
Čiobrelių, susmulkintų  
½ arbat. šaukšt. raudonėlių, susmulkintų

### Picos viršui (kepimo forma)

1 svogūno  
½ česnako skiltelės  
200 g pomidorų iš skardinės, nuluptų, susmulkintų  
1 valg. šaukšt. pomidorų pastos  
½ arbatinio šaukštelio cukraus  
½ arbat. šaukšt. raudonėlių, susmulkintų  
½ laurų lapo  
½ arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
60 g mocarelos  
60 g gauda sūrio, tarkuoto

### Apkepinimui

1 arbat. šaukšt. alyvuogių aliejus

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Kočėlas tešlai kočioti  
Stiklinis kepimo padėklas arba apvali kepimo forma ir grotelės

## Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Sumaišykite miltus, cukrų, druską, aliejų, čiobrelius, raudonėlius ir gautą masę minkykite apie 6–7 minutes, kol tešla taps vieniša.

Iš tešlos suformuokite rutulį, dėkite į indą ir palikite 20 minučių kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Ruošdami picos įdarą, susmulkinkite svogūną (-us) ir česnakus. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Svogūnus ir česnakus patroškinkite keptuvėje, kad šie taptų skaidrūs. Tada sukruškite pomidorus, pomidorų pastą, suberkite cukrų, įmeskite laurų lapą, pagardinkite druska ir raudonėliais.

Padažą užvirkite ir nustatę žemą galios lygį, dar šiek tiek patroškinkite.

Išimkite laurų lapelį, pagardinkite druska ir pipirais. Riekelėmis supjaustykite mocarelą.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Tešlą iškočiokite ir dėkite į stiklinį padėklą arba į apvalią kepimo formą. Uždenkite drėgnu rankšluosčiu ir palikite 10 minučių kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Padažą paskirstykite ant tešlos, palikite 1 cm kraštelį. Išdėliokite mocarelą, pabarstykite gauda.

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Hefeteig” | “Glasschale” / “runde Backform”  
Programos trukmė: 38 minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”  
“Temperatur”: 180 °C  
“Leistung”: 150 W  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 35–45 minutės  
Kepimo lygis: 2

### Patarimas

Picai galite naudoti kumpį, saliamį, pievagrybius, svogūnus arba tuną.

# Pica

---

## Pica (varškės ir aliejaus tešla)

Gaminimo laikas: 60 minučių

4 porcijos (stiklinis kepimo padėklas), 2 porcijos (kepimo forma)

### Tešlai reikės (stiklinis kepimo padėklas)

100 g desertinės varškės, 20 % riebumo

3 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo

3 valg. šaukšt. aliejaus

2 kiaušinių, M dydžio | tik trynių

1 arbat. šaukšt. druskos

1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

200 g kvietinių miltų, 405 tipo

### Picos įdarui reikės (stiklinis kepimo padėklas)

2 svogūnų

1 česnako skiltelės

400 g pomidorų iš skardinės, nuluptų, susmulkintų

2 valg. šaukšt. pomidorų pastos

1 arbat. šaukšt. cukraus

1 arbat. šaukšt. raudonėlių, susmulkintų

1 laurų lapo

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

100 g mocarelos

100 g gauda sūrio, tarkuoto

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Tešlai (kepimo forma)

50 g desertinės varškės, 20 % riebumo

2 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo

2 valg. šaukšt. aliejaus

½ arbat. šaukšt. druskos

1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio

1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

110 g kvietinių miltų, 405 tipo

### Picos viršui (kepimo forma)

1 svogūno

½ česnako skiltelės

200 g pomidorų iš skardinės, nuluptų, susmulkintų

1 valg. šaukšt. pomidorų pastos

½ arbatinio šaukštelio cukraus

½ arbat. šaukšt. raudonėlių, susmulkintų

½ laurų lapo

½ arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

60 g mocarelos

60 g gauda sūrio, tarkuoto

### Apkepinimui

1 arbat. šaukšt. alyvuogių aliejus

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Kočėlas tešlai kočioti

Stiklinis kepimo padėklas arba apvali kepimo forma ir grotelės



## Gaminimo eiga

Susmulkinkite svogūnus ir česnaką. Juos naudosisime picos viršui. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Svogūnus ir česnakus patroškinkite keptuvėje, kad šie taptų skaidrūs. Tada sukrėskite pomidorus, pomidorų pastą, suberkite cukrų, įmeskite laurų lapą, pagardinkite druska ir raudonėliais.

Padažą užvirkite ir nustatę žemą galios lygį, dar šiek tiek patroškinkite.

Išimkite laurų lapą. Pagardinkite druska ir pipirais. Riekelėmis supjaustykite mo-carelą.

Išmaišykite varškę su pienu, aliejumi, kiaušinių tryniais, įberkite druskos. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais. Berkite pusę ir užmaišykite tešlą. Tada įminkykite ir likusią dalį.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Tešlą iškočiokite ir dėkite į stiklinį padėklą arba į apvalią kepimo formą.

Ant tešlos tolygiai paskirstykite padažą. Palikite 1 cm kraštelį. Išdėliokite mo-carelą, pabarstykite gauda.

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Quark-Öl-Teig” | “Glasschale” / “runde Backform”  
Programos trukmė: 45 minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 170 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 40–55 minutes  
Kepimo lygis: 1

## Patarimas

Picai galite naudoti kumpį, saliamį, pievagrybius, svogūnus arba tuną.

# Pica

---

## Lotaringijos kišas (pyragas su kumpiu ir sūriu)

Gaminimo laikas: 65 minutės

4 porcijos

### Tešlai reikės

125 g kvietinių miltų, 405 tipo

40 ml vandens

50 g sviesto

### Įdarui reikės:

25 g šoninės, su riebalų sluoksniais, rūkytos

75 g šoninės

100 g kumpio, virto

1 česnako skiltelės

25 g petražolių, šviežių

100 g gauda sūrio, tarkuoto

100 g ementalio, tarkuoto

### Glajui reikės

125 g grietinėlės

2 kiaušinių, M dydžio

Muskato riešuto

### Priedai

Kočėlas tešlai kočioti

Kepimo forma, apvali

Grotelės

### Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus su sviestu, įpilkite

vandens ir užminkykite vientisą tešlą.

Tešlą apie 30 minučių laikykite šaldytuve.

Paruoškite įdarą: kubeliais supjaustykite riebią ir liesą šoninę, kiaulienos kumpį.

Susmulkinkite česnako skilteles ir petražoles. Keptuvėje su danga apkepinkite šoninę. Suberkite riebią šoninę, kumpį ir patroškinkite. Suberkite svogūnus, petražoles ir atvėsinkite.

Užpilui sumaišykite grietinėlę, kiaušinius, pagardinkite muskato riešutu.

Tešlą iškočiokite ir dėkite į apvalią kepimo formą. Prispauskite tešlą prie formos kraštų. Šoninės mišinį išdėliokite ant tešlos ir pabarstykite sūriu. Apliekite užpilu.

Padėklą su keksais dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Pizza & Co.” | “Quiche Lorraine”

Programos trukmė: 42 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–45 minutes

Kepimo lygis: 1

## **Kiaulieną valgyti reikia**

Nes tie, kas retkarčiais į savo meniu įtraukia kiaulieną, jautieną, ėrieną arba žvėrieną, maitinasi sveikai, įvairiai ir skaniai. Paukštienos patiekalai padeda užtikrinti gerą savijautą. Mėsą galima sėkmingai paruošti pagal bet kurį receptą, naudoti įvairiausių prieskonius, padažus, garnyrus ir atrasti vis naujas daugiakultūrinės ruošimo subtilybes – kartais su egzotikos poskoniu, o kartais tradicines.

# Mėsa

## Antis (įdaryta)

Gaminimo laikas: 135 minutės

4 porcijos

### Anties ruošimui reikės

1 anties (apie 2 kg), išdarinėtos

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 arbat. šaukšt. čiobrelių

### Įdarui reikės:

2 apelsinų | supjaustytų kubeliais

1 obuolio | supjaustyto kubeliais

1 svogūno | susmulkinto

½ arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 arbat. šaukšt. susmulkintų čiobrelių

1 laurų lapo

### Padazui

350 ml paukštienos sultinio

125 ml baltojo vyno

125 ml apelsinų sulčių

1 arbat. šaukšt. krakmolo

1 valg. šaukšt. vandens | šalto

Druskos

Pipirų

### Priedai

Stiklinis keptuvas

Grotelės

Patiekalų termometras

4 smeigtukai sutvirtinimui

### Gaminimo eiga

Antį įtrinkite druska, pipirais ir čiobreliais.

Sumaišykite kubeliais supjaustytus apelsinus, obuolį, svogūnus ir naudokite įdarui. Pagardinkite druska, pipirais, įdėkite laurų lapą.

Sudėkite įdarą į antį ir sutvirtinkite smeigtukais.

Antį krūtinėlė į viršų dėkite į keptuvą. Įsmeikite patiekalų termometrą. Stiklinį keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Po 30 minučių įpilkite 250 ml paukštienos sultinio.

Pasibaigus kepimo laikui, išimkite antį. Nusemkite taukus (jeigu yra) ir suplikite į puodą kepimo sultinį. Supilkite likusį paukštienos sultinį, baltąjį vyną ir apelsinų sultis.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Geflügel” | “Ente”

Programos trukmė: apie 70 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 150 W

Šėrdies temperatūra: 95 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: apie 60 minučių

Kepimo lygis: 1

## Žąsis (be įdaro)

Gaminimo laikas: 100 minučių  
4 porcijos

### Sudedamosios dalys

1 žąsis (apie 4,5 kg), išdarinėta  
2 valg. šaukšt. druskos  
500 ml daržovių sultinio

### Priedai

“Gourmet” keptuvas  
Patiekalų termometras  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Žąsį iš išorės ir iš vidaus įtrinkite druska.

Krūtinėlę į viršų dėkite į “Gourmet” keptuvą, įsmeikite patiekalų termometrą. “Gourmet” keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant stiklinės plokštės.

Praėjus 30 minučių, įpilkite daržovių sultinio, tada kas 30 minučių antį aplaistykite kepimo sultimis.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Geflügel” | “Gans” | “ungefüllt”

Programos trukmė: apie 85 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Šerdies temperatūra: 95 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: apie 85 minutes

Kepimo lygis: 2

# Mėsa

---

## Viščiukas

Gaminimo laikas: 75 minutės

2 porcijos

### Sudedamosios dalys

1 viščiukas (apie 1,2 kg), išdarinėtas

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arb. šaukšt. druskos

2 arbat. šaukšt. saldžiųjų paprikų miltelių

1 arbat. šaukšt. kario

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

Virtuvinis siūlas

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, paprikos milteliais, kariu ir gauta mase aptepkite viščiuką.

Viščiuko blauzdeles suriškite virtuviniu siūlu ir krūtinėle į viršų guldykite ant grotelių. Įsmeikite patiekalų termometrą.

Groteles statykite ant stiklinio padėklo, dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite. Viščiuko blauzdelės turi būti nukreiptos į dureles. Iškepkite viščiuką.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchen” | “ganz”

Programos trukmė: 50 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–55 minutes

Kepimo lygis: 1

## Viščiuko krūtinėlė su garstyčių padažu

Gaminimo laikas: 30 minučių

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

250 g riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”

1 česnako skiltelė | sutrinta

4 valg. šaukšt. garstyčių

1 arb. šaukšt. druskos

½ arbat. šaukšt. raudonėlių, smulkintų

4 vištienos krūtinėlių filė (po 200 g), paruoštos gaminti

### Priedai

Stiklinis keptuvas su dangčiu

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Paruoškite padažą: riebios grietinėlės kremą “Crème fraîche” sumaišykite su česnakais, garstyčiomis, druska ir raudonėliais.

Viščiuko krūtinėlių filė sudėkite į stiklinį keptuvą ir užpilkite padažu.

Statykite keptuvą ant stiklinio padėklo ir kepkite. Įjunkite automatinę programą arba uždenkite keptuvą ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Rankiniu būdu:

viščiuko krūtinėlių filė apverskite ir ap-laistykite padažu. Kepkite, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchenbrust in Senf”

Programos trukmė: 21 minutė

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 4 minutės

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 17 minučių

### Patarimas

Galite naudoti ir grūdėtąsias garstyčias.

# Mėsa

---

## Viščiuko krūtinėlė su baklažanais

Paruošimo laikas: 70 minučių + 4 val. marinavimui  
4 porcijos

### Viščiuko krūtinėlės filė

4 viščiuko krūtinėlių filė, paruoštų gaminti  
5 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus  
2 skiltelių česnako | smulkiai sukapotų  
10 g imbiero, šviežio | smulkiai sutarkuoto  
1¼ arbat. šaukšt. kumino  
1 arbat. šaukšt. kurkumos  
1 arbat. šaukšt. saldžiųjų paprikų miltelį  
1 svogūno | plonomis riekelėmis  
1 baklažano | susmulkinto kubeliais  
2½ valg. šaukšt. medaus  
8 datulių, šviežių | supjaustytų į keturias dalis  
2½ valg. šaukšt. citrinos sulčių  
Druskos  
Pipirų  
125 g jogurto, 3,5 % riebumo

### Paviršiui pabarstyti

2½ valg. šaukšt. petražolių | smulkiai sukapotų

### Priedai

Stiklinis padėklas  
Apkepo forma, kurią galima naudoti mikrobangose

### Gaminimo eiga

Perpjaukite pusiau viščiukų krūtinėlių filė Pusę aliejaus sumaišykite su česna-ku, imbieru, kuminu, kurkuma ir paprika. AptePKite viščiuko krūtinėlių filė ir mažiausiai 4 valandas laikykite šaltai.

Supilkite į apkepo formą likusį aliejų, suberkite svogūnus, baklažanus.

Apkepo formą dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant stiklinio padėklo ir kePKite. Įjunkite automatinę programą arba kePKite pagal 1 kepimo etapą.

Automatinė programa:  
supilkite medų, sudėkite datules, viščiukų filė, išmaišykite ir kePKite neuždengtą.

Rankiniu būdu:  
supilkite medų, sudėkite datules, viščiukų filė, išmaišykite ir kePKite neuždengtą pagal 2 kepimo etapą.

Prieš tiekdami supilkite pusės citrinos sultis. Pagardinkite druska ir pipirais. Palikite 5 minutėms pastovėti.

Jogurtą sumaišykite su likusiomis citrinų sultimis ir užpilkite ant viščiuko. Pagardinkite petražolėmis.



## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchenbrust  
mit Aubergine”

Programos trukmė: 30 minučių

### **Rankinis nustatymas**

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 600 W

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Umluft-  
grill”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minučių

### **Patarimas**

Su šiuo patiekalu dera ryžių arba  
kuskuso garnyras.

# Mėsa

---

## Viščiuko blauzdelės

Gaminimo laikas: 75 minutės

4 porcijos

### Viščiuko blauzdelėms reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arb. šaukšt. druskos

Pipirų

1 arbat. šaukšt. paprikų miltelių

4 viščiuko blauzdelių (kurių kiekviena apie 200 g), paruoštų gaminti

### Daržovių ruošimui reikės

4 valg. šaukšt. aliejaus

1 paprikos, raudonosios | supjaustytos stambiais, vienodo dydžio kubeliais

1 paprikos, geltonosios | supjaustytos stambiais, vienodo dydžio kubeliais

1 baklažano | supjaustyto stambiais, vienodo dydžio kubeliais

1 cukinijos | supjaustytos stambiais, vienodo dydžio kubeliais

2 svogūnų, raudonųjų | stambiai supjaustytų

2 česnako skiltelių | lengvai sutrintų

2 rozmarino šakelių, šviežių

4 čiobrelio šakelių, šviežių

200 g vyšninių pomidorų, perpjautų pusiau

200 ml pomidorų, trintų

100 ml daržovių sultinio

½ arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 arbat. šaukšt. cukraus

Paprikų miltelių, aitriųjų

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

“Gourmet” keptuvas

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais, paprikos milteliais ir išmaišykite, gauta mase aptepkite viščiuko blauzdeles.

Viščiukų blauzdelės dėkite ant grotelių. Groteles statykite ant stiklinio padėklo, dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite. Po 17 minučių apverskite ir kepkite toliau.

Į “Gourmet” keptuvą supilkite aliejų ir kaitinkite nustatę vidutinį kaitinimo lygį, vis didindami iki aukšto. Maišydami apkepinkite paprikas ir baklažanus. Suverkite cukinijas, svogūnus, česnaką ir nuolat maišydami kepinkite, nustatę vidutinį kaitinimo lygį.

Suriškite rozmarinų ir čiobrelių šakeles. Sudėkite į indą žoleles, pomidorų pušes, trintus pomidorus, supilkite sultinį ir vis didindami kaitinimo lygį, užvirinkite. Nuolat maišydami, patroškinkite apie 15 minučių.

Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchen” |  
“Hähnchenkeulen”

Programos trukmė: 35 minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minutės

Kepimo lygis: 2

# Mėsa

---

## Kalakutas (įdarytas)

Gaminimo laikas: 75 minutės

8 porcijos

### Įdarui reikės:

125 g razinų  
2 valg. šaukšt. saldaus likerinio vynu  
("Madeira")  
3 valg. šaukšt. aliejaus  
3 svogūnų | susmulkintų  
100 g plikytų ryžių ("Parboilled")  
150 ml vandens  
½ arbat. šaukšt. druskos  
100 g pistacijų, išlukštentų  
Druskos  
Pipirų  
Kario  
"Garam Masala" (prieskonių mišinio)

### Kalakutui reikės

1 kalakuto (apie 5 kg), išdarinėto  
1 valg. šaukšt. druskos  
2 arbat. šaukšt. pipirų  
500 ml paukštienos sultinio

### Padazui

250 ml vandens  
150 g riebios grietinėlės kremo "Crème  
fraîche"  
2 valg. šaukšt. krakmolo  
2 valg. šaukšt. vandens | šalto  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

"Gourmet" keptuvas  
Patiekalų termometras  
6 dantų krapštukai  
Virtuvinis siūlas  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Razinas, kurias naudosime įdarui, apšlakstykite likeriniu vynu. Aliejuje patroškinkite svogūnus Suberkite ryžius, trumpai patroškinkite ir atskieskite vandeniui. Pasūdykite. Užvirinkite ir ant silpnos kaitros patroškinkite ryžius. Suberkite pistacijas, razinas ir viską išmaišykite. Pagardinkite druska ir pipirais, kariu, suberkite "Garam Masala" prieskonius.

Kalakutą pabarstykite druska ir pipirais. Sukrėskite į vidų įdarą ir sutvirtinkite dantų krapštukais bei virtuviniu siūlu. Galite surišti blauzdeles. Kalakutą krūtinėle į viršų dėkite į "Gourmet" keptuvą ir įsmeikite patiekalų termometrą.

"Gourmet" keptuvą dėkite ant stiklinio padėklo ir kepkite.

Praėjus 30 minučių supilkite daržovių sultinį ir kas 30 minučių kalakutą aplaiskykite kepimo sultimis.

Išimkite kalakutą, praskieskite vandeniui kepimo sultis. Sudėkite riebios grietinėlės kremą. Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Pute” | “ganz”

Programos trukmė: 160 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 140–170 minučių

Kepimo lygis: 1

# Mėsa

---

## Kalakuto blauzdelė

Gaminimo laikas: 125 minutės  
4 porcijos

### Kalakuto blauzdelei reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
1 kalakuto viršutinio kumpio  
(apie 1,2 kg), paruošto gaminti  
250 ml vandens

### Padažui

1 skardinės abrikosų puselių  
(apie 280 g) | nusausintų  
150 ml vandens  
200 g grietinės  
200 g indiško mangų padažo  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

Stiklinis padėklas  
“Gourmet” keptuvas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais, paprikos milteliais ir aptepkite kalakuto blauzdelę. Kalakutą odele į viršų dėkite į “Gourmet” keptuvą ir įsmeikite patiekalų termometrą. Dėkite “Gourmet” keptuvą į maisto ruošimo skyrių, pastatykite ant stiklinio padėklo ir kepkite.

Po 30 minučių apšlakstykite vandeniu ir toliau kepkite. Tuo tarpu susmulkinkite abrikosų puseles.

Išimkite kalakuto blauzdelę. Paruoškite padažą: kepimo sultinį praskieskite vandeniu. Supilkite grietinėlę, indišką mangų padažą ir trumpai pavirkite.

Į padažą suberkite abrikosų puseles. Pagardinkite druska ir pipirais. Dar kartą užvirinkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Geflügel” | “Pute” | “Putenkeule”

Programos trukmė: 120 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

Šerdies temperatūra: 85 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 120 minučių

Kepimo lygis: 1

## Veršienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 120 minučių

4 porcijos

### Veršienos išpjovai reikės:

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg veršienos išpjovos, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite groteles ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais, paprikos milteliais ir gauta mase aptepkite veršienos išpjovą.

Aliejų įkai-tinkite keptuvėje ir iš abiejų pusių apkepinkite veršienos išpjovą (kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Išimkite veršienos išpjovą ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Dėkite veršienos išpjovą ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programos trukmė: 100 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 2

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 90 °C

Širdies temperatūra: 57 °C

“Garzeit”: apie 100 minučių

# Mėsa

---

## Veršienos išpjova (kepsnys)

Gaminimo laikas: 90 minučių

4 porcijos

### Veršienos išpjovai reikės:

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg veršienos išpjovos, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Padažui

30 g briedžiukų, džiovintų

300 ml vandens | verdančio

1 svogūno

30 g sviesto

150 g grietinėlės

30 ml baltojo vyno

3 valg. šaukšt. vandens | šalto

1 valg. šaukšt. krakmolo

Druskos

Pipirų

Cukraus

### Priedai

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

Sietelis, tankus

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Aliejų įkaitinkite keptuvėje ir iš abiejų pusių apkepinkite veršienos išpjovą (kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais, paprikos milteliais ir gauta mase aptepkite veršienos išpjovą.

Dėkite veršienos išpjovą ant stiklinio padėklo ir įsmeikite patiekalų termometrą. Stiklinį padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Paruoškite padažą: briedžiukus užpilkite vandeniu ir 15 minučių mirkykite.

Svogūnus susmulkinkite. Briedžiukus nukoškite per sietelį, neišpilkite vandens. Briedžiukus nusausinkite ir susmulkinkite.

Svieste 5 minutes patroškinkite svogūnus. Sudėkite briedžiukus ir troškinkite dar apie 5 minutes.

Supilkite grybų mirkymo skystį, grietinėlę, vyną ir užvirinkite. Šaltame vandenyje ištirpinkite krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi.



## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Bra-  
ten”

Programos trukmė: 40 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

Širdies temperatūra: 57 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 35 minutes

Kepimo lygis: 1

### **Patarimas**

Džiovintus briedžiukus galima pakeisti  
baravykais.

# Mėsa

## Veršienos kumpis

Gaminimo laikas: 125 minutės

4 porcijos

### Veršienos kumpis

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arb. šaukšt. druskos  
½ arbat. šaukšt. pipirų  
1 veršienos kumpio (maždaug 1,5 kg),  
paruošto gaminti  
1 svogūno  
1 gvazdikėlio  
2 morkų  
80 g salierų  
1 valg. šaukšt. pomidorų pastos  
800 ml veršienos sultinio

### Padažui

75 g grietinėlės  
1½ valg. šaukšt. krakmolo  
2 valg. šaukšt. vandens | šalto  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu  
Stiklinis padėklas  
Patiekalų termometras  
Trintuvas  
Sietelis, tankus

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir gauta mase aptepkite veršienos kumpį.

Svogūnus supjaustykite ketvirčiais ir prismaigstykite gvazdikėlių. Nulupkite salierus ir morkas, supjaustykite stambiais kubeliais.

Į “Gourmet” keptuvą suberkite daržoves, sukrėskite pomidorų padažą ir įdėkite veršienos kumpį. Įsmeikite patieka-

lą termometrą. “Gourmet” keptuvą dėkite ant stiklinio padėklo maisto ruošimo skyriuje ir kepkite.

Po 35 minučių nuimkite dangtį, dar po 30 minučių įpilkite ¼ sultinio. Kartokite kas 30 minučių.

Išimkite veršienos kumpį ir daržoves. Iš svogūnų išimkite gvazdikėlius.

Daržoves sudėkite į puodą, supilkite kepimo sultinį ir sutrinkite trintuvu. Tyrę pertrinkite per sietelį, įpilkite grietinės ir užvirinkite.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbshaxe”  
Programos trukmė: 100 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”  
“Temperatur”: 180 °C  
Širdies temperatūra: 76 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: apie 100–130 minučių  
Kepimo lygis: 1

## Veršienos nugarinė (kepsnys)

Gaminimo laikas: 150 minučių  
4 porcijos

### Veršienos nugarinei reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
1 kg veršienos nugarinės, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Patiekalų termometras  
Grotelės  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę.

Keptuvėje įkai-  
tinkite aliejų ir iš abiejų  
pusių apkepinkite veršienos nugarinę  
(kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Veršienos nugarinę išimkite. Aliejų su-  
maišykite su druska, pipirais ir gauta  
mase aptepkite mėsą.

Įsmeikite patiekalų termometrą. Dėkite  
veršienos nugarinę ant grotelių. Dėkite  
groteles ant stiklinio padėklo ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” “Kalb” | “Kalbsrücken” | “Bra-  
ten”

Programos trukmė: 60 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

Šerdies temperatūra: 57 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 50–80 minučių

Kepimo lygis: 1

# Mėsa

---

## Veršienos nugarinė (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 150 minučių

4 porcijos

### Veršienos nugarinei reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg veršienos nugarinės, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite groteles ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.

Įjunkite automatinę programą arba įkai- tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite veršienos nugarinę (kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir gauta mase aptepkite mėsą.

Išimkite veršienos nugarinę ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Dėkite veršienos nugarinę ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsrücken” |

“Niedertemperaturgaren”

Programos trukmė: 60 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 90 °C

Širdies temperatūra: 54 °C

“Garzeit”: apie 50 minučių

## Troškintas veršienos kepsnys

Gaminimo laikas: 150 minučių

4 porcijos

### Kepimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg veršienos (kumpio arba kryžmės),  
paruoštos gaminti

2 morkų | stambiai supjaustytų

2 pomidorų | stambiai supjaustytų

2 svogūnų, raudonųjų | stambiai su-  
pjaustytų

2 kaulų (veršienos arba jautienos)

500 ml veršienos sultinio

250 ml vandens

### Padažui

250 g grietinėlės

1 arbat. šaukšt. krakmolo

1 valg. šaukšt. vandens | šalto

Druskos

Pipirų

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

“Gourmet” keptuvas

Trintuvas

Sietelis, tankus

### Gaminimo eiga

“Gourmet” keptuve įkaitinkite aliejų ir apie 1 minutę iš abiejų pusių apkepinkite veršienos mėsą.

Išimkite veršieną. Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir gauta mase aptepkite veršieną.

“Gourmet” keptuve apkepinkite daržoves. Sudėkite kaulus ir mėsą. Įpilkite vandens ir pusę veršienos sultinio.

“Gourmet” keptuvą dėkite ant grotelių maisto ruošimo skyriuje. Uždenkite ir kepkite.

Po 30 minučių nuimkite dangtį.

Išimkite veršieną, kaulus ir dalį daržovių. Likusias daržoves sudėkite į puodą, užpilkite mėsos sultinio ir sutrinkite trintuvu. Tyrę pertrinkite per sietelį, supilkite grietinėlę ir užvirinkite.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsschmorbraten”

Programos trukmė: 90 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 95 minutės

Kepimo lygis: 1

# Mėsa

## Ėriuko kumpis

Gaminimo laikas: 135 minutės

6 porcijos

### Ėriuko kumpiui

3 valg. šaukšt. aliejaus

1 arb. šaukšt. druskos

½ arbat. šaukšt. pipirų

2 česnako skiltelių | sutrintų

3 valg. šaukšt. Provanso žolelių mišinio

1 ėriuko kumpio (apie 1,5 kg), paruošto gaminti

### Užpilui

100 ml raudonojo vyno

400 ml daržovių sultinio

### Padažui

500 ml vandens

50 g riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”

3 valg. šaukšt. vandens | šalto

3 arbat. šaukšt. krakmolo

Druskos

Pipirų

### Priedai

Stiklinis keptuvas su dangčiu

Patiekalų termometras

Grotelės

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais, česnaku, žolelėmis ir gauta mase aptepkite ėriuko kumpį.

Ėriuko kumpį dėkite į stiklinį keptuvą ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Stiklinį keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir pastatykite ant grotelių. Uždenkite ir kepkite.

Po 30 minučių nuimkite dangtį. Supilkite raudonąjį vyną, daržovių sultinį ir toliau kepkite.

Išimkite ėriuko kumpį, atskieskite vandeniui kepimo sultinį. Sudėkite riebios grietinėlės kremą ir trumpai pavirkite. Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammkeule”

Programos trukmė: 100 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 80 W

Šerdies temperatūra: 76 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 90–120 minučių

Kepimo lygis: 1

## Ėrienos nugarinė (kepsnys)

Gaminimo laikas: 55 minutės

4 porcijos

### Ėrienos nugarinei reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

3 gabaliukų ėriuko filė (po 300 g), paruoštos gaminti

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite ėriuko filė (kiekvieną pusę maždaug 1 minutę).

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir aptepkite ėriuko filė.

Dėkite filė ant grotelių ir įsmeikite patiekalų termometrą. Pastatykite groteles ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Iškepkite ėriuko filė.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” | “Braten”

Programos trukmė: 45 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 80 W

Šerdies temperatūra: 65 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minutės

Kepimo lygis: 1

# Mėsa

---

## Ėrienos nugarinė (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 60 minučių

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

3 gabaliukų ėriuko filė (po 300 g), paruoštos gaminti

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite grotelles ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.

Įjunkite automatinę programą arba 10 minučių kaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir aptepkite ėriuko filė.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Maždaug 1 minutę iš abiejų pusių kepinkite ėriuko filė.

Išimkite filė ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Dėkite ėriuko filė ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” | “Niedertemperaturgaren”

Programos trukmė: 100 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 2

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 90 °C

Šerdies temperatūra: 65 °C

“Garzeit”: apie 100 minučių



## Jautienos išpjova (kepsnys)

Gaminimo laikas: 55 minutės

4 porcijos

### Jautienos išpjovai reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg jautienos išpjovos, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite jautienos išpjovą (kiekvieną pusę maždaug 1 minutę).

Sumaišykite aliejų, druską, pipirus ir aptepkite jautienos išpjovą.

Dėkite išpjovą ant grotelių ir įsmeikite patiekalų termometrą. Pastatykite grotelės ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Jautienos išpjovą iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Braten”

Programos trukmė: 55 minutė

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

Šerdies temperatūra: 54 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minučių

Kepimo lygis: 1

# Mėsa

---

## Jautienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 60 minučių

4 porcijos

### Jautienos išpjovai reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg jautienos išpjovos, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite grotelės ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Sumaišykite aliejų, druską, pipirus ir ap-  
tepkite jautienos išpjovą.

Keptuvėje įkai-tinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite jautienos išpjovą (kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Išimkite jautienos išpjovą ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Kepkite jautienos išpjovą ant grotelių.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Nieder-  
temperaturgaren”

Programos trukmė: 60 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 90 °C

Širdies temperatūra: 54 °C

“Garzeit”: apie 50 minučių

## Jautienos troškiny

Paruošimo laikas: 250 minučių  
8 porcijos

### Sudedamosios dalys

30 g sviesto  
3 valg. šaukšt. aliejaus  
1,2 kg jautienos, paruoštos gaminti |  
supjaustytos kubeliais  
Druskos  
Pipirų  
500 g svogūnų | susmulkintų  
2 laurų lapelių  
4 gvazdikėlių  
1 valg. šaukšt. cukraus, rudojo  
2 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo  
1,2 l jautienos sultinio  
70 ml. acto

### Priedai

Stiklinis keptuvas  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Išlydykite keptuvėje sviestą. Pradėjus formuotis burbuliukams, supilkite aliejų ir pakaitinkite.

Jautieną pagardinkite druska, pipirais ir iš visų pusių apkepinkite.

Suberkite svogūnus, laurų lapus, gvazdikėlius, rudąjį cukrų ir kepkite dar apie 3 minutes.

Jautieną pabarstykite miltais ir kepinkite dar 2–3 minutes.

Nuolat maišydami, supilkite jautienos sultinį ir actą, kad padažas taptų vientisos konsistencijos.

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Stiklinį keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių, statykite ant grotelių.

Rankinis nustatymas:  
naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Stiklinį keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite. Praėjus pusei kepimo laiko, išmaišykite.

Prieš serviruodami, filė pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderhaschee”  
Programos trukmė: 210 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 180 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Leistung”: “aus”  
Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”  
“Temperatur”: 180 °C  
“Leistung”: 300 W  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 180 minučių

# Mėsa

## Troškintas jautienos kepsnys

Gaminimo laikas: 135 minutės

4 porcijos

### Kepimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg jautienos (šlaunies arba peties kumpis), paruoštos gaminti

200 g morkų | stambiai supjaustytų

2 svogūnų | stambiai supjaustytų

50 g salierų | stambiai supjaustytų

1 laurų lapo

500 ml jautienos sultinio

250 ml vandens

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Padažui

250 ml vandens

125 g riebios grietinės kremo “Crème fraîche”

1 arbat. šaukšt. krakmolo

1 valg. šaukšt. vandens | šalto

Druskos

Pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu

Patiekalų termometras

Grotelės

Sietelis, tankus

Trintuvas

### Gaminimo eiga

“Gourmet” keptuve įkaitinkite aliejų, kuriame turės kepti daržovės. Apie 1 minutę iš visų pusių apkepinkite jautieną.

Išimkite jautieną. Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir aptepkite jautieną.

“Gourmet” keptuve apkepinkite daržoves. Sudėkite jautieną, įmeskite lauro lapelį. Įsmeikite patiekalų termometrą. Supilkite pusę jautienos sultinio, įpilkite vandens.

“Gourmet” keptuvą dėkite ant grotelių maisto ruošimo skyriuje. Troškinkite jautieną.

Po 60 minučių atidenkite keptuvą, supilkite likusį jautienos sultinį ir toliau kepkite.

Padažui išimkite jautieną, laurų lapą ir pusę daržovių. Kepimo sultinį praskieskite vandeniu. Į puodą sudėkite daržoves, supilkite kepimo sultinį ir sutrinkite trintuvu. Tyrę pertrinkite per tankų sietelį, sukrėskite riebios grietinės kremą ir užvirinkite.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderschmorbraten”

Programos trukmė: 120 minučių

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “HeiBluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120 minučių

Kepimo lygis: 1

## Jautienos pjausnys (rostbifas)

Gaminimo laikas: 95 minutės

4 porcijos

### Jautienos pjausniui reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg jautienos pjausnio, paruošto naudoti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Pikantiškam padažui reikės

150 g jogurto, 3,5 % riebumo

150 g majonezo

2 marinuotų agurkų

2 valg. šaukšt. kaparėlių

1 valg. šaukšt. petražolių

2 valgomųjų svogūnėlių

1 valg. šaukšt. laiškinių česnakų

½ arbat. šaukšt. citrinos sulčių

Druskos

Cukraus

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite jautienos pjausnį (kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Išimkite jautienos pjausnį. Sumaišykite aliejų, druską, pipirus ir gauta mase apkepinkite mėsą.

Dėkite jautienos pjausnį ant grotelių ir įsmeikite patiekalų termometrą. Pastykite groteles ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Jautienos pjausnį iškepkite.

Jogurtą ir majonezą išmaišykite iki vientisos masės. Smulkiai sukapokite marinuotus agurkus, kaparėlius ir petražoles. Susmulkininkite valgomuosius svogūnėlius ir laiškinius česnakus. Įmaišykite į majonezo ir jogurto masę.

Padažą pagardinkite druska, pipirais, įspauskite citrinos sulčių.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Braten”

Programos trukmė: 50 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

Šerdies temperatūra: 54 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 50 minučių

Kepimo lygis: 1

# Mėsa

---

## Jautienos pjausnys (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 60 minučių

4 porcijos

### Jautienos pjausniui reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg jautienos pjausnio, paruošto naudoti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite grotelės ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Sumaišykite aliejų, druską, pipirus ir gauta mase aptepkite mėsą. Keptuvėje įkai-tinkite aliejų ir iš abiejų pusių apke-pinkite jautienos pjausnį (kiekvieną pu-sę apie 1 minutę).

Jautienos išpjovą išimkite ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Jautienos išpjovą dėkite ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Nieder-temperaturgaren”

Programos trukmė: 100 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

Šerdis temperatūra: 54 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 90 °C

“Garzeit”: 100 minučių

## Maltos mėsos kepsnys

Gaminimo laikas: 75 minutės  
10 porcijų

### Sudedamosios dalys

1 kg maltos mėsos, kiaulienos  
3 kiaušinių, M dydžio  
200 g džiovėsių  
1 arbat. šaukšt. paprikų miltelių  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Į maltą mėsą įmuškite kiaušinius, suberkite džiovėsių, paprikos miltelius, pipirus, pasūdykite, gautą masę išmaišykite.

Iš maltos mėsos suformuokite į duoną panašų kepalą ir dėkite ant stiklinio padėklo.

Automatinė programa:  
stiklinį padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Rankiniu būdu:  
stiklinį padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 1, 2 ir 3 kepimo etapus.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Schwein” | “Hackbraten”  
Programos trukmė: 62 minutės

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 220 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 12 minučių  
Kepimo lygis: 2

2 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”  
“Leistung”: 150 W  
“Temperatur”: 160 °C  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 45 minutės

3 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Grill”  
3 kepimo lygis  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 5–10 minučių

# Mėsa

---

## Kaselio kepsnys (kepsnys)

Gaminimo laikas: 90 minučių  
4 porcijos

### Kaselio kepsniui reikės

1 kg kiaulienos sprandinės, paruoštos gaminti

### Pesto padažui

50 g kedrinių pinigų  
60 g pomidorų, džiovintų, aliejuje  
30 g petražolių, nesmulkintų  
30 g baziliko  
1 česnako skiltelės  
50 g parmezano, tarkuoto  
5 valg. šaukšt. saulėgrąžų aliejaus  
5 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Priedai

Stiklinis padėklas  
Patiekalų termometras  
Trintuvas

### Gaminimo eiga

Dėkite kiaulienos sprandinę į stiklinį padėklą ir įsmeikite patiekalų termometrą. Įdėkite padėklą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Paruoškite Pesto padažą: keptuvėje paskrudinkite kedrines pinijas. Stambiai supjaustykite pomidorus, petražoles, baziliką ir česnakus. Suberkite skrudintas kedrines pinijas, parmezaną, įpilkite saulėgrąžų aliejaus ir sutrinkite trintuvu iki vientisos masės. Maišydami supilkite alyvuogių aliejų.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Schwein” | “Kasseler” | “Braten”  
Programos trukmė: 40 minučių

Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

Širdies temperatūra: 63 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”:

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 40 minučių

Kepimo lygis: 1

### Patarimas

Jeigu džiovinti pomidorai ne su aliejaus padažu, pakanka naudoti 30 g. Prieš naudodami užpilkite verdančiu vandeniu ir palikite apie 10 minučių, kad suminkštėtų. Tada nupilkite vandenį.



## Kaselio kepsnys (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 60 minučių  
4 porcijos

### Kaselio kepsniui reikės

1 kg kiaulienos sprandinės, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite grotelės ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.

Ijunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo  
etape.

Keptuvėje įkai-  
tinkite aliejų. Kaselio  
kepsnį apie 1 minutę apkepinkite iš  
abiejų pusių.

Išimkite kepsnį ir įsmeikite patiekalų ter-  
mometrą.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta  
2 kepimo etape.

Dėkite kepsnį ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Schwein” | “Kasseler” | “Niedertempe-  
raturgaren”

Programos trukmė: 110 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 90 °C

Šerdies temperatūra: 63 °C

“Garzeit”: apie 100 minučių

# Mėsa

## Švediški (kenigsbergo) kukuliai

Gaminimo laikas: 150 minučių

4 porcijos

### Kukuliams reikės

40 g džiovėsių

110 ml vandens

1 svogūno

250 g maltos kiaulienos

250 g maltos jautienos

1 kiaušinio, M dydžio

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

### Padažui

40 g sviesto | minkšto

40 g kvietinių miltų, 405 tipo

500 ml mėsos sultinio | šalto

2 valg. šaukšt. grietinėlės

1 valg. šaukšt. kaparėlių

1 arbat. šaukšt. cukraus

### Priedai

Stiklinis keptuvas su dangčiu

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Džiūvėsius sumaišykite su vandeniu ir palikite, kad išbrinktų.

Smulkiai supjaustykite svogūnus. Į maltą mėsą sudėkite džiovėsius ir svogūnus. Įmuškite kiaušinį, suberkite druską, pipirus ir užminkykite vientisą masę. Suformuokite 8 mėsos kamuoliukus ir sudėkite į stiklinį keptuvą.

Sumaišykite sviestą su miltais ir mažais gabaliukais sudėkite prie mėsos kamuoliukų. Supilkite mėsos sultinį.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių ant stiklinio padėklo. Įjunkite automatinę programą arba uždenkite keptuvą ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Automatinė programa: atsargiai iki vientisos masės išmaišykite padažą. Įpilkite grietinėlės, pagardinkite kaparėliais, cukrumi ir kepkite toliau.

Rankiniu būdu: padažą atsargiai išmaišykite iki vientisos masės. Įpilkite grietinėlės, pagardinkite kaparėliais, cukrumi ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Schwein” | “Königsberger Klopse”

Programos trukmė: 14 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 4 minutės

## Kumpio kepsnys

Gaminimo laikas: 150 minučių  
4 porcijos

### Kepimui

2 valg. šaukšt. aliejaus  
2 valg. šaukšt. garstyčių  
1 arbat. šaukšt. druskos  
½ arbat. šaukšt. pipirų  
½ arbat. šaukšt. paprikų miltelių  
1 kg kiaulienos (mentės), paruoštos gaminti

### Užpilui

500 ml daržovių sultinio

### Padažui

300 ml vandens  
100 g riebios grietinėlės kremos “Crème fraîche”  
1 arbat. šaukšt. krakmolo  
1 valg. šaukšt. vandens | šalto  
Druskos  
Pipirų  
Cukraus

### Priedai

Grotelės  
Stiklinis keptuvas su dangčiu  
Grotelės  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su garstyčiomis, druska, pipirais, paprikos milteliais ir gauta mase aptepkite kiaulieną.

Kepsnį dėkite į stiklinį keptuvą ir įsmeikite patiekalų termometrą. Stiklinį keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir pastatykite ant grotelių. Kumpio kepsnį iškepkite.

Po 30 minučių atidėkite keptuvą, įpilkite daržovių sultinio ir kepkite toliau.

Išimkite kiaulieną. Kepimo sultinį praskieskite vandeniu ir supilkite į puodą. Sudėkite riebios grietinėlės kremą ir užvirinkite. Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Schwein” | “Schinkenbraten”

Programos trukmė: 100 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

Šerdies temperatūra: 85 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 100 minučių

Kepimo lygis: 1

# Mėsa

## Kiaulienos išpjova (kepsnys)

Gaminimo laikas: 60 minučių

4 porcijos

### Kiaulienos išpjovai

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

3 gabaliukų kiaulienos išpjovos (po 350 g), paruoštų gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Padažui

500 g valgomųjų svogūnėlių

20 g sviesto

1 valg. šaukšt. cukraus

100 ml baltojo vyno

400 ml daržovių sultinio

4 valg. šaukšt. balzaminio acto

3 arbat. šaukšt. medaus

½ arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1½ arbat. šaukšt. krakmolo

2 valg. šaukšt. vandens | šalto

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Jautienos išpjovos kepsnelius apie 1 minutę iš abiejų pusių apkepinkite.

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir gauta mase aptepkite kepsnelius.

Sudėkite kiaulienos išpjovos kepsnelius ant grotelių ir įsmeikite patiekalų termometrą. Pastatykite grotelės ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Iškepkite kepsnelius.

Paruoškite padažą: išilgai perpjaukite valgomuosius svogūnėlius ir supjaustykite plonomis riekelėmis. Išlydykite keptuvėje sviestą. Nustatę vidutinio karštumo lygį, apkepinkite svogūnėlius, kol lengvai apskrus.

Pabarstykite svogūnėlius cukrumi ir nustatykite žemą kaitinimo lygį, kad svogūnėliai karamelizuotųsi. Supilkite vyną, daržovių sultinį ir balzaminį actą. Sumažinkite kaitinimą ir patroškinkite dar apie 30 minučių.

Pagardinkite padažą druska, medumi, druska ir pipirais. Išstipinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Braten”

Programos trukmė: 45 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minučių

Kepimo lygis: 1

## Kiaulienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 130 minučių

4 porcijos

### Kiaulienos išpjovai

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

3 gabaliukų kiaulienos išpjovos (po 350 g), paruoštų gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite grotelės ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir gauta mase aptepkite kepsnelius.

Keptuvėje įkai-tinkite aliejų. Jautienos iš-pjovos kepsnelius apie 1 minutę iš abiejų pusių apkepinkite.

Išimkite išpjovos kepsnelius ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Sudėkite kepsnelius ant grotelių ir kep-kite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Nieder-temperaturgaren”

Programos trukmė: 110 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 2

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 90 °C

“Garzeit”: 100 minučių

# Mėsa

---

## Kiaulienos išpjova su Rokforo sūrio padažu

Gaminimo laikas: 45 minutės

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

200 g sūrio su mėlynuoju pelėsiu (Rokforo)

2 svogūnų | susmulkintų

2 valg. šaukštų petražolių | susmulkintų

125 g grietinėlės

50 ml baltąjo vyno

3 valg. šaukšt. aliejaus

½ arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg kiaulienos išpjovos, paruoštos gaminti

### Priedai

Stiklinis keptuvas su dangčiu

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Į stiklinį keptuvą sudėkite sūrį su mėlynuoju pelėsiu ir sutrinkite šakute. Suberkite svogūnus ir petražoles.

Supilkite grietinėlę, vyną ir aliejų. Pagardinkite druska ir pipirais.

Dėkite jautienos išpjovą į stiklinį keptuvą ir užpilkite padažu.

Stiklinį keptuvą statykite ant stiklinio padėklo ir dėkite į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba uždenkite keptuvą ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Rankinis nustatymas:

jautienos išpjovos kepsnelius apverskite, uždėkite dangtį ir kepkite, kaip nurodyta antrame 2 kepimo etape.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Schwein” | “Schweinefilet in Roquefortsoße”

Programos trukmė: 19 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 8 minutės

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 11 minučių

## Zuikio šlaunelės

Paruošimo laikas: 80 minučių + 12 val. marinavimui  
6 porcijos

### Sudedamosios dalys

2 zuikio šlaunelės (po 400 g), paruoštos gaminti

500 ml pasukų

Druskos

Pipirų

2 valg. šaukšt. lydyto sviesto

50 ml raudonojo vyno

200 g grietinės

6 kadagių uogų

2 laurų lapelių

50 g šoninės, riebios arba su riebalų ruoželiais | riekelėmis

250 ml sultinio

150 ml vandens

2 valg. šaukšt. krakmolo

2 valg. šaukšt. vandens

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Šlauneles apie 12 valandų marinuokite su pasukomis. Kol mėsa marinuojasi, keletą kartų apverskite.

Tada nuplaukite vandeniu, nusausinkite, nuimkite odeles. Pagardinkite druska ir pipirais.

Dėkite “Gourmet” keptuvą ant kaitlentės ir įkaitinkite lydytą sviestą. Svieste iš abiejų pusių apkepinkite šlauneles. Supilkite raudonąjį vyną ir grietinėle. Suberkite kadagių uogas ir laurų lapelius. Šlauneles apklokite šoninės griežinėliais.

“Gourmet” keptuvą dėkite ant stiklinio padėklo maisto ruošimo skyriuje ir kepkite.

Po 15 minučių supilkite sultinį, uždenkite ir toliau kepkite.

Išimkite šlauneles, į mėsos sultinį supilkite likusią grietinėle ir vandenį. Krakmolą sumaišykite su vandeniu ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą viską užvirkite. Zuikio šlauneles sudėkite atgal į padažą.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Wild” | “Hasenkeule”

Programos trukmė: 60 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60 minučių

Kepimo lygis: 1

# Mėsa

---

## Triušis

Gaminimo laikas: 100 minučių  
4 porcijos

### Triušiui reikės

1,3 kg triušio, paruošto gaminti  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
2 valg. šaukt. Dižono garstyčių  
30 g sviesto  
100 g riebios šoninės, supjaustytos kubeliais  
2 svogūnų | susmulkintų  
1 arbat. šaukšt. susmulkintų čiobrelių  
125 ml baltojo vyno  
125 ml vandens

### Padažui

1 valg. šaukt. Dižono garstyčių  
100 g riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”  
1 valg. šaukšt. krakmolo  
2 valg. šaukšt. vandens  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Triušį supjaustykite į 6 dalis. Pagardinkite druska ir pipirais, aptepkite garstyčiomis.

“Gourmet” keptuve įkaitinkite sviestą. Svieste apkepinkite šoninę ir triušio gabalėlius. Suberkite svogūnus ir čiobrelius. Supilkite baltąjį vyną, praskieskite vandeniui.

“Gourmet” keptuvą dėkite ant grotelių maisto ruošimo skyriuje ir kepkite.

Išimkite triušio gabalėlius. Sukrėskite riebios grietinėlės kremą, supilkite grietinėlę ir užvirinkite.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.



## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Wild” | “Kaninchen”

Programos trukmė: 35 minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minutės

Kepimo lygis: 1

# Mėsa

---

## Elnienos nugarinė

Paruošimo laikas: 110 minučių + 24 val. marinavimui  
4 porcijos

### Marinatui reikės

500 ml raudonojo vyno  
250 ml vandens  
1 morkos | supjaustyto kubeliais  
3 svogūnų | susmulkintų

### Elnienos nugarinei

1,2 kg elnienos nugarinės, paruoštos gaminti  
1 arbat. šaukšt. druskos  
1 arbat. šaukšt. pipirų, stambiai sumaltų  
½ arbat. šaukšt. raudonėlių, maltų  
½ arbat. šaukšt. čiobrelių  
60 g šoninės, su riebalų ruoželiais | riekelėmis  
500 ml sultinio, arba žvėrienos sultinio

### Padazūi

350 g konservuotų vyšnių (sausų vyšnių svoris)  
200 ml vyšnių sulčių (iš stiklainio)  
200 g grietinės  
150 ml vandens arba marinato  
1 valg. šaukšt. krakmolo  
1 valg. šaukšt. vandens arba marinato  
Druskos  
Pipirų  
Cukraus

### Priedai

Virtuvinis siūlas  
Patiekalų termometras  
“Gourmet” keptuvas  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Paruoškite marinatą: užvirinkite vyną ir vandenį, suberkite morkas ir svogūnus. Drungną skystį supilkite ant elnienos nugarinės ir 24 valandas marinuokite šaldytuve.

Elnienos nugarinę išimkite ir nusausinkite. Marinatą kol kas atidėkite. Sumaišykite druską, pipirus, žoleles ir gautu mišiniu įtrinkite mėsą. Nugarinę apvyniokite šonine, jeigu reikia, sutvirtinkite virtuviniu siūlu.

Dėkite į “Gourmet” keptuvą ir įsmeikite patiekalų termometrą. “Gourmet” keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir pastatykite ant grotelių. Elnienos nugarinę iškepkite.

Po 30 minučių supilkite sultinį arba žvėrienos sultinį ir kepkite toliau.

Paruoškite padažą: į kepimo sultinį “Gourmet” keptuve įpilkite vandens. Nuo vyšnių nupilkite sultis ir kol kas atidėkite. Išimkite elnienos nugarinę, į mėsos sultinį supilkite grietinėlę, vyšnių sultis ir vandenį arba marinatą.

Krakmolą sumaišykite su vandeniu ir naudokite padažui sutirštinti. Viską užvirinkite ir suberkite vyšnias. Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi arba marinatu.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Wild” | “Hirschrücken”

Programos trukmė: 50 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

Širdies temperatūra: 70–78 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 °C

Kepimo lygis: 1

# Mėsa

---

## Stirnienos nugarinė

Paruošimo laikas: 110 minučių + 24 val. marinavimui

6 porcijos

### Stirnienos nugarinei reikės

1,2 kg stirnienos nugarinės, nuimtos nuo kaulų  
1½ l pasukų  
1 arbat. šaukšt. žvėrienos prieskonių (įvairių prieskonių mišinio)  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų

### Apkepinimui

30 g lydyto sviesto

### Padažui

125 ml raudonojo vyno  
800 ml žvėrienos sultinio  
125 g riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”  
1 valg. šaukšt. krakmolo  
2 valg. šaukšt. vandens | šalto  
Druskos  
Pipirų  
Žvėrienos prieskonių (įvairių prieskonių mišinio)

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Išpjaukite riebalus ir odos likučius. Nugarinę apie 24 valandų marinuokite su pasukomis. Kol mėsa marinuojasi, keletą kartų apverskite.

Nugarinę nuplaukite po šaltu vandeniu ir nusausinkite. Pagardinkite druska, pipirais ir žvėrienos prieskoniais.

Dėkite nugarinę į “Gourmet” keptuvą ir iš visų pusių stipriai apkepinkite. Atskirkite nuo kaulo abi mėsos juostas.

Stirnienos nugarinę išimkite, dėkite į stiklinį padėklą ir įsmeikite patiekalų termometrą. Stiklinį padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Stirnienos nugarinę iškepkite.

Paruoškite padažą: į kepimo sultinį “Gourmet” keptuve supilkite raudonąjį vyną ir žvėrienos sultinį. Sukrėskite grietinėlės kremą. Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Viską užvirinkite. Pagardinkite druska, pipirais, cukrumi ir žvėrienos prieskoniais.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Wild” “Rehrücken”

Programos trukmė: 35 minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

Širdies temperatūra: 72 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 35 minutes

Kepimo lygis: 1

## **Patarimas**

Prieš patiekdami pašildykite 6 marinuotas kriausių puseles. Išskobta puse į viršų išdėstykite jas aplinkui stirnienos nugarinę, įdėkite į kiekvieną po 1 arbatinį šaukštelį spanguolių džemo.

## **Kviečiame prie stalo!**

Skanūs patiekalai pradžiugina mūsų gomurį, deja, daug labiau negu mūsų lie-menį. Gera žinoti, kad žuvies patiekalai priskiriami išimtis ir yra ne tik sveiki, bet dar ir skanūs. Atsižvelgiant į žuvies rūšį, maisto ruošimo įpročius ir vyraujančius papročius, visame pasaulyje gaminami patys patiekalai, kurių išties verta paragauti. Kai kuriuos iš jų Jums rekomenduosime kitame skyriuje.

## Žuvis su kariu

Gaminimo laikas: 50 minučių  
4 porcijos

### Sudedamosios dalys

1 ananasas, šviežias (apie 400 g)  
1 paprika, raudonoji  
1 bananas  
600 g jūros ešerio filė, skrosto  
3 valg. šaukšt. citrinos sulčių  
125 ml baltojo vyno  
125 ml ananasų sulčių  
1½ arbat. šaukšt. krakmolo  
½ arbat. šaukšt. Kajeno paprikos  
2 valg. šaukšt. kario  
1 arb. šaukšt. druskos  
1 arbat. šaukšt. cukraus

### Priedai

Stiklinis keptuvas su dangčiu  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Ananasą nulupkite, supjaustykite į keturias dalis, išpjaukite šerdį ir supjaustykite kubeliais. Papriką supjaustykite siauromis juostelėmis, bananą supjaustykite griežinėliais.

Žuvies filė supjaustykite kubeliais, sudėkite į dubenį ir apšlakstykite citrinos sultimis. Suberkite ananasus, papriką, bananus ir išmaišykite.

Supilkite baltąjį vyną, su krakmolu sumaišytas ananasų sultis, suberkite Kajeno paprikas, karį, druską, cukrų ir išmaišykite. Supilkite padažą ant žuvis.

Stiklinį keptuvą statykite ant stiklinio padėklo ir kepkite.

Automatinė programa:

Ijunkite automatinę programą. Uždenkite ir kepkite.

Rankiniu būdu:

uždenkite ir kepkite pagal 1 kepimo etapą. Žuvį atsargiai pamaišykite, uždenkite ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fisch” | “Fischcurry”

Programos trukmė: 25 minutės

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 9 minutės

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 16 minučių

#### Patarimas

Rekomenduojame garnyriui naudoti ryžius.

# Žuvis

---

## Upėtakis

Paruošimo laikas: 65 minutės  
4 porcijos

### Žuviai reikės

4 upėtakių (po 250 g), skrostų  
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių  
Druskos  
Pipirų

### Įdarui reikės:

200 g pievagrybių, šviežių  
½ svogūno  
1 česnako skiltelės  
25 g petražolių  
Druskos  
Pipirų  
3 valg. šaukšt. sviesto

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Upėtakius apšlakstykite citrinos sultimis. Vidų ir išorę įtrinkite druska ir pipirais.

Paruoškite įdarą: nuplaukite pievagrybius. Smulkiai supjaustykite svogūnus, česnaką, pievagrybius, petražoles ir paruoškite mišinį. Mišinį pagardinkite druska ir pipirais.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Gaudu mišiniu įdarykite upėtakius ir dėkite vieną šalia kito ant stiklinio padėklo. Apibarstykite sviesto drožlėmis.

Įdėkite padėklą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fisch” | “Forelle”

Programos trukmė: 20 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Šerdies temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minučių

Kepimo lygis: 1

### Patarimas

Upėtakius patiekite su citrinos griežinėliais ir tirpintu sviestu.



## Karpis

Paruošimo laikas: 65 minutės

6 porcijos

### Sudedamosios dalys

450 ml vandens

50 ml. acto

50 ml baltojo vyno

1 karpio, skrosto, su žvynais  
(apie 1,5 kg), paruošto gaminti

Druskos

1 laurų lapo

5 pipirų

### Priedai

Stiklinis keptuvas su dangčiu

Grotelės

### Gaminimo eiga

Supilkite į puodą vandenį, actą, baltąjį vyną ir užvirinkite.

Kad nepažeistumėte glitėsių sluoksnio, vandenyje atsargiai nuskuskite karpį.

Karpio vidų įtrinkite druska ir supilkite dalį vandens ir acto mišinio.

Dėkite karpį į stiklinį keptuvą. Likusį acto ir vandens mišinį pagardinkite laurų lapeliu ir pipirais.

Stiklinį keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių, pastatykite ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fisch” | “Karpfen”

Programos trukmė: 40 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Šerdies temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minučių

Kepimo lygis: 1

### Patarimas

Karpį patiekite su citrinos griežinėliais ir tirpintu sviestu.

## Lašišinis upėtakis

Paruošimo laikas: 65 minutės

4 porcijos

### Žuviai reikės

1 lašišinio upėtakio (apie 1 kg), nepjaus-tyto, skrosto

1 citrinos | tik sulčių

Druskos

### Įdarui reikės:

2 valgomųjų svogūnėlių

2 česnako skiltelių

2 riekelių sumuštinių duonos

50 g kaparėlių, mažų

1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio

2 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Aitriųjų paprikų miltelių

Pipirų

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Mediniai iešmeliai

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Lašišinį upėtakį apšlakstykite citrinos sultimis. Pasūdykite iš vidaus ir iš išo-rės.

Paruoškite įdarą: nulupkite valgomuo-sius svogūnėlius, česnakus, smulkiais gabaliukais supjaustykite sumuštinių duoną. Sumaišykite kaparėlius, kiauši-nio trynį, alyvuogių aliejų, valgomuosius svogūnėlius ir sumuštinių duoną. Įberki-te druskos, pipirų ir aitriosios paprikos miltelių.

Gauta mase įdarykite lašišinį upėtakį. Sutvirtinkite mediniais iešmeliais.

Patepkite riebalais stiklinį padėklą. Dė-kite upėtakį į stiklinį padėklą ir įsmeikite patiekalų termometrą. Įdėkite padėklą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fisch” | “Lachsforelle”

Programos trukmė: 40 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratau-tomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Šėrdies temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 40 minučių

Kepimo lygis: 1

## Lašišų filė

Paruošimo laikas: 65 minutės

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

4 lašišų filė (kurių kiekviena apie 200 g),  
paruoštų gaminti

2 valg. šaukšt. citrinos sulčių

Druskos

Pipirų

3 valg. šaukšt. sviesto

1 valg. šaukštas krapų, kapotų

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stiklinis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Patepkite riebalais stiklinį padėklą.

Lašišų filė sudėkite į stiklinį padėklą.

Apšlakstykite citrinos sultimis. Pagar-  
dinkite druska ir pipirais. Apibarstykite  
sviesto drožlėmis, krapais ir kepkite.  
Įsmeikite patiekalų termometrą.

Dėkite stiklinį padėklą į maisto ruošimo  
skyrių ir iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programos trukmė: 20 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratau-  
tomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Šėrdies temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minučių

Kepimo lygis: 1

## Apkepai ir užkepėlės

---

### Skanus pasimatymas

Vargu, ar be apkepo yra kitas toks patiekalas, kurio tiek skirtingų variantų galima pagaminti. Pasirinkdami sudedamąsias dalis, galite juos derinti juos tarpusavyje, atsižvelgiant į metų laiką ir turimas atsargas. Šie patiekalai lengvai paruošiami, jais galima vaišinti net ir svečius. Jeigu ne viską suvalgysite, pašildyti jie bus vienodai gardūs.

## Cikorijų apkepas

Gaminimo laikas: 55 minutės  
5 porcijos

### Apkepei reikės

8 cikorijų  
50 g sviesto  
5 arbat. šaukšt. cukraus  
Druskos  
Pipirų  
8 riekelių kumpio (3–4 cm), virto

### Sūrio padažui

30 g sviesto  
40 g kvietinių miltų, 405 tipo  
750 ml pieno, 1,5 % riebumo  
250 g sūrio, tarkuoto  
1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio  
5 arbat. šaukšt. muskato riešuto  
Druskos  
Pipirų  
1 arbat. šaukšt. citrinos sulčių

### Priedai

Apkepo forma  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Nupjaukite kietą, karčią cikorijos dalį.

Išlydykite keptuvėje sviestą. Apkepinkite cikoriją. Sumažinkite karštį ir patroškinkite apie 25 minutes.

Pagardinkite druska ir pipirais, įberkite cukraus.

Cikorijas apvyniokite kumpio riekelėmis. Dėkite vieną šalia kitos į apkepo kepimo formą.

Paruoškite sūrio padažą: ištirpinkite puode sviestą. Įmaišykite miltus ir lengvai apkepinkite. Nuolat maišydami supilkite pieną, užvirinkite, tada suberkite

pusę sūrio, muskata, druską, cukrų, supilkite kiaušinio trynį, įmaišykite citrinos sultis.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Užpilkite sūrio padažo ir pabarstykite likusiu sūriu.

Rankinis nustatymas:  
naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Dėkite apkepą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol taps rusvai gelsvos spalvos.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Aufläufe & Gratin” | “Chicorée gratin”  
Programos trukmė: 30 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 25–40 minučių

# Apkepai ir užkepėlės

## Sluoksniuotas vištienos pyragas su pievagrybiais

Gaminimo laikas: 60 minučių

4 porcijos

### Vištienos pyragui reikės

1 valgomojo svogūnėlio | susmulkinto  
2 skiltelių česnako | smulkiai sukapotų  
1 poro, mažo | žiedeliais  
8 riekių šoninės, su riebalų ruoželiais | juostelėmis  
200 g pievagrybių | supjaustytų 1 cm kubeliais  
150 g gluosnių kreivabudžių | supjaustytų maždaug 1 cm kubeliais  
1½ arbat. šaukšt. čiobrelių | džiovintų Petražolių | smulkiai sukapotų  
1½ arbat. šaukštelių garstyčių | grūdėtų  
Druskos  
Pipirų  
150 ml baltojo vyno  
50 g sviesto  
60 g kvietinių miltų, 405 tipo  
250 g grietinėlės  
500 ml vištienos sultinio  
250 g sluoksniuotos tešlos  
2 viščiuko krūtinėlių filė, paruoštų gaminti | supjaustytų maždaug 1 cm kubeliais  
4 viščiuko šlaunelių (be odelės ir kaulų), paruoštų gaminti | supjaustytų maždaug 1 cm kubeliais  
2 kiaušinių, M dydžio | tik trynių

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. aliejaus

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Aukštos, apvalios formos, kurią galima naudoti mikrobangose, Ø 26 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Patroškinkite valgomuosius svogūnėlius. Suberkite česnakus, porą, šoninę ir apkepinkite, kol šoninės taps rusvai auksinės spalvos.

Sudėkite pievagrybius, gluosnines kreivabudes ir kepkite.

Perpilkite į kitą indą. Sukrėskite garstyčias, pagardinkite žolelėmis. Pagardinkite druska ir pipirais ir kol kas atidėkite.

Į puodą supilkite baltąjį vyną ir garinkite žemoje temperatūroje. Sudėkite ir ištirpinkite sviestą. Berkite miltus, kol masė taps vientisa. Supilkite grietinėlę ir sultinį, nuolat maišydami užvirinkite. Padažas turi tapti vientisos konsistencijos. Supilkite padažą į dubenį.

Išpjaukite sluoksniuotą tešlą, kad uždengtų formą.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Į pievagrybių ir valgomųjų svogūnėlių mišinį supilkite padažą ir paragaukite. Įmaišykite viščiuko gabalėlius ir supilkite masę į formą.

Formos kraštus aptepkite kiaušinio tryniu, uždėkite sluoksniuotą tešlą ir kepkite. Kraštuose nupjaukite tešlos perteklių ir aštriu peiliu tešloje išpjaukite nedideles

skylutes, kad kepimo metu galėtų pasi-  
šalinti garai. Apteptkite alyvuogių alieju-  
mi.

Rankinis nustatymas:  
naudokite nustatymus, kaip nurodyta  
2 kepimo etape.

Sluoksniuotas vištienos pyragas su pie-  
vagrybiais.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Aufläufe & Gratins” | “Hähnchen-  
Cham.-Pastete”

Programos trukmė: 25 minutės

### **Rankinis nustatymas**

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft  
plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Leistung”: 300 W

“Garzeit”: 25 minutės

# Apkepai ir užkepėlės

---

## Bulvių ir sūrio apkepas

Gaminimo laikas: 55 minutės  
4 porcijos

### Apkepai

600 kg bulvių, miltingų  
75 g gauda sūrio, tarkuoto

### Glajui reikės

250 g grietinėlės  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
Muskato riešuto

### Paviršiui pabarstyti

75 g gauda sūrio, tarkuoto

### Formai patepti

1 česnako skiltelės

### Priedai

Apkepo forma (Ø 26 cm)  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Apkepo formą ištrinkite česnaku.

Pagaminkite užpilą: į grietinėlę įberkite muskato, druskos, pipirų ir išmaišykite.

Bulves nulupkite ir supjaustykite 3–4 cm riekelėmis. Bulves sumaišykite su sūriu, supilkite užpilą, masę sukrėskite į apkepo formą.

Pabarstykite gauda sūriu.

Daržovių ir sūrio apkepą dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite, kol apkepo paviršius taps rusvai gelsvos spalvos.



## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Aufläufe & Gratins” | “Kartoffel-Käse-Gratin”

Programos trukmė: 28 minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 28–35 minutes

Kepimo lygis: 1

# Apkepai ir užkepėlės

## Lakštinių apkepas

Gaminimo laikas: 60 minučių

4 porcijos

### Lakštinių apkepiui

8 lakštinių (neapvirtų)

### Pomidorų ir maltos mėsos padažui

50 g šoninės, su riebalų juostelėmis, rūkytos | susmulkintos

2 svogūnų | susmulkintų

375 g maltos mėsos, pusę kiaulienos, pusę jautienos

800 g pomidorų iš skardinės, nuluptų

30 g pomidorų pastos

125 ml sultinio

1 arbat. šaukšt. čiobrelių | susmulkintų

1 arbat. šaukšt. raudonėlių, šviežių | susmulkintų

1 arbat. šaukšt. bazilikų, šviežių | susmulkintų

Druskos

Pipirų

### Pievagrybių padažui

20 g sviesto

1 svogūno | susmulkinto

100 g pievagrybių, šviežių | riekelėmis

2 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

250 g grietinėlės

250 ml pieno, 3,5 % riebumo

Druskos

Pipirų

Muskato riešuto

2 valg. šaukštų petražolių, šviežių | susmulkintų

### Paviršiumi pabarstyti

200 g gauda sūrio, tarkuoto

### Priedai

Apkepo forma, 32 cm x 22 cm

Grotelės

### Gaminimo eiga

Paruoškite pomidorų ir maltos mėsos padažą: įkaitinkite keptuvę. Pakepinkite šoninę, sudėkite maltą mėsą ir maišydamai kepkite. Sudėkite svogūnus ir patroškinkite. Susmulkinkite pomidorus. Suberkite pomidorus, pomidorų sultis, sukrėskite pastą ir supilkite sultinį. Pagardinkite druska, pipirais ir žolelėmis. Apie 5 minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies.

Ruošdami pievagrybių padažą, svieste patroškinkite svogūnus. Sudėkite pievagrybius ir trumpai pakepinkite. Suberkite miltus ir išmaišykite. Supilkite grietinėlę ir raudonąjį vyną. Pagardinkite druska ir pipirais ir muskatu. Padažą apie 5 minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies. Pabaigoje suberkite petražoles.

Ruošdami lakštinių apkepą, sudedamąsias dalis sluoksniais dėkite į apkepo formą:

– 1/3 pomidorų ir mėsos padažo

– 4 lakštinius

– 1/3 pomidorų ir maltos mėsos padažo

– 1/2 pievagrybių padažo

– 4 lakštinius

– 1/3 pomidorų ir maltos mėsos padažo

– 1/2 pievagrybių padažo

Lakštinių apkepą pabarstykite gauda sūriu, dėkite ant grotelių ir kepkite.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Aufläufe & Gratins” | “Lasagne”

Programos trukmė: 30 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30 minučių

Kepimo lygis: 1

# Apkepai ir užkepėlės

## Makaronų apkepas

Gaminimo laikas: 60 minučių  
4 porcijos

### Makaronams reikės

150 g makaronų (“Penne”),  
kaip nurodyta ant pakuotės, kepimo laikas – 11 minučių.  
1½ l vandens  
3 arbat. šaukšt. druskos

### Apkepiui ruošti reikės

1½ valg. šaukšt. sviesto  
2 svogūnų | susmulkintų  
1 paprikos | supjaustytos 1 cm dydžio kubeliais  
2 morkų, mažų | riekelėmis  
150 g riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”  
75 ml pieno, 3,5 % riebumo  
Druskos  
Pipirų  
300 g mėsingų pomidorų | stambiai supjaustytų  
100 g kumpio, virto | susmulkinto  
150 g avių sūrio su žolelėmis | kubeliais supjaustyto

### Paviršiui pabarstyti

100 g gauda sūrio, tarkuoto

### Priedai

Apkepo forma, 24 cm x 24 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Makaronus išvirkite pasūdytame vandenyje (5 minutes).

Svieste patroškinkite svogūnus. Suberkite paprikas, morkas ir kepinkite dar apie 5 minutes.

“Crème fraîche” sumaišykite su pienu ir supilkite ant daržovių. Gausiai pasūdykite, įberkite pipirų.

Į apkepo formą suberkite makaronus, šoninę, pomidorus ir avių sūrį. Maišydami supilkite alyvuogių aliejų.

Pabarstykite gouda.

Makaronų apkepą dėkite į maisto ruošimo skyrių, statykite ant grotelių. Kepkite, kol taps rusvai gelsvo atspalvio.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Aufläufe & Gratin” | “Nudelauf”  
Programos trukmė: 30 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”  
“Temperatur”: 180 °C  
“Leistung”: 300 W  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 30 minučių  
Kepimo lygis: 1

### Patarimas

Apkepiui galite naudoti ir 350 g anksčiau išvirtų makaronų.

## Paelija

Paruošimo laikas: 120 minučių  
8 porcijos

### Sudedamosios dalys

2 svogūnų  
2 česnako skiltelių  
1 paprika, raudonoji  
2 pomidorai  
300 g viščiuko krūtinėlės filė | paruoštos gaminti  
300 g ilgagrūdžių ryžių  
200 g žirnių, šaldytų  
300 g kalmarų žiedų, šaldytų  
300 g krevečių, šaldytų  
200 g midijų, šaldytų  
1 l sultinio  
6 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus  
1 arbat. šaukšt. paprikų miltelių, saldžiųjų  
½ arbat. šaukšt. šafrano | malto  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Susmulkinkite svogūnus ir česnako skilteles. Papriką supjaustykite riekelėmis, o pomidorus stambiais kubeliais. Stikliniame inde išdėliokite daržoves.

Gabaliukais supjaustykite vištienos krūtinėlės filė. Kartu su ryžiais, žirniais, kalmarų žiedais, krevetėmis sudėkite prie daržovių.

Stiklinį padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Paruoškite padažą: sumaišykite sultinį, alyvuogių aliejų, papriką ir šafraną. Pagardinkite druska ir pipirais.

Automatinė programa:  
supilkite padažą ant paelijos ir išmaišykite. Baikite kepti.

Automatinė programa:  
supilkite padažą ant paelijos ir išmaišykite. Kepkite paeliją, kaip nurodyta 2 kepimo etape. Kas 20 minučių išmaišykite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Aufläufe & Gratins” | “Paella”  
Programos trukmė: 75 minutės

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”  
“Temperatur”: 160 °C  
“Leistung”: 150 W  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 20 minučių

2 kepimo etapas  
“Temperatur”: 160 °C  
“Leistung”: 150 W  
“Garzeit”: 55 minutės

# Apkepai ir užkepėlės

## Graikiškas cukinijų apkepas (“Moussaka”)

Paruošimo laikas: 65 minutės

4 porcijos

### Apkepai reikės

2½ valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus  
5 cukinijų | riekelėmis  
1 svogūno | riekelėmis  
2 paprikų | plonomis riekelėmis  
1 česnako skiltelės | smulkiai sukapotos  
1 skardinės pomidorų (apie 400 g), nesmulkintų  
2 valg. šaukšt. pomidorų pastos  
35 g mėtų | susmulkintų  
Druskos  
Pipirų  
150 g šveicariško sūrio (pvz., Griujerio) | riekelėmis  
3 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo  
500 g jogurto, 3,5 % riebumo  
2 kiaušinių, M dydžio  
180 g sūrio | tarkuoto

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Apkepo forma, kurią galima naudoti mikrobangose  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Apkepinkite cukinijos riekes ir kol kas atidėkite.

Toje pačioje keptuvėje 4 minutes pakepinkite svogūnus, česnaką ir paprikos juosteles. Suberkite pomidorus, sukrėskite pomidorų pastą, pagardinkite smulkintais mėtų lapeliais. Pagardinkite druska ir pipirais.

Apkepo formą patepkite riebalais. Ant formos pagrindo išdėstykite pusę cukinijų riekelių, supilkite pusę pomidorų padažo, apdėkite sūrio riekelėmis. Apipilkite pomidorų padažu ir ant viršaus išdėstykite likusias cukinijų riekes.

Sumaišykite miltus, jogurtą, kiaušinius bei sūrį ir supilkite ant apkepo.

Apkepo formą dėkite ant grotelių ir kepkite. Iškepkite apkepa.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Aufläufe & Gratin” | “Zucchini-Moussaka”

Programos trukmė: 35 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Umluftgrill”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minutės

Kepimo lygis: 1

### Patarimas

Vietoj cukinijų galite naudoti baklažanus, moliūgą arba saldžiąsias bulves.

### Slapti didvyriai

Faktas, kad mes beveik kiekvieną dieną valgome bulves, ryžius arba makaronus ir jie mums nė kiek nenusibosta, liudija apie jų daromą teigiamą poveikį mūsų gerai savijautai ir apie sveiką bei skanų maistą. Sumaniai paruošti, jie kur kas daugiau, negu vien tik sveikas garnyras. Dėl jų tuos pačius patiekalus galime patiekti vis kitaip – visai kaip daržoves, kurių vis įvairesnių galime įsigyti ir kurios savo šviežumu ir spalvų įvairove kiekvienam valgiaraščiui suteikia ypač viliojantį akcentą.

# Garnyrai ir daržovės

---

## Keptos bulvės

Gaminimo laikas: 35 minutės

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

4 keptų bulvių (apie 200 g)

1 valg. šaukšt. aliejaus

Druskos

Pipirų

### Priedai

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo  
etape.

Bulves subadykite šakute. Aliejų sumai-  
šykite su druska, pipirais ir aptepkite  
bulves.

Sudėkite bulves ant stiklinio padėklo.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta  
2 kepimo etape.

Stiklinį padėklą įdėkite į maisto ruošimo  
skyrių. Bulves iškepkite.

Bulves perpjaukite išilgai ir tiekite su  
sviestu.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Beilagen & Gemüse” | “Kartoffeln” |  
“Backkartoffeln”

Programos trukmė: 27 minutės

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft  
plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minutės

Kepimo lygis: 1



## Pupelės čiobrelių padažė

Gaminimo laikas: 35 minutės

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

750 g pupelės, žaliųjų, šaldytų  
50 ml vandens  
150 g grietinėlės  
150 g riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”  
2 arbat. šaukšteliai acto  
1 arb. šaukšt. druskos  
1 arbat. šaukšt. krakmolo  
1 valg. šaukšt. čiobrelių, susmulkintų  
Pipirų

### Priedai

Stiklinė kepimo forma su dangčiu,  
Ø 23 cm  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Į stiklinę kepimo formą suberkite pupeles.

Į dubenį supilkite vandenį, grietinėlę, sukrėskite “Crème fraîche” kremą, garsyčias, krakmolą, čiobrelius, pasūdykite ir viską išmaišykite. Pagardinkite pipirais.

Padažą supilkite ant daržovių ir išmaišykite. Stiklinę kepimo formą statykite ant stiklinio padėklo ir dėkite į maisto ruošimo skyrių.

Automatinė programa:  
kepkite uždengtą.

Rankiniu būdu:  
kepkite uždengtą, pagal 1 kepimo etapą. Daržoves išmaišykite ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Pupeles supjaustykite nedideliais kubeliais ir patiekite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Beilagen & Gemüse” | “Bohnen in Thyminsauce”

Programos trukmė: 30 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Mikrowelle”  
“Leistung”: 850 W  
“Garzeit”: 10 minučių  
Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas  
“Leistung”: 450 W  
“Garzeit”: 10 minučių

# Garnyrai ir daržovės

---

## Morkos su daržinio bulio ir grietinėlės padažu

Gaminimo laikas: 35 minutės

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

1 g morkų | riekelėmis  
1 valg. šaukšt. sviesto  
100 ml daržovių sultinio  
150 g grietinėlės  
2 valg. šaukšto baltojo vyno  
1 arbat. šaukšt. cukraus  
1 arb. šaukšt. druskos  
1 arbat. šaukšt. krakmolo  
1 arbat. šaukšt. garstyčių  
1 valg. šaukšt. daržinio bulio | sukapoto  
Pipirų

### Priedai

Stiklinė kepimo forma su dangčiu,

Ø 23 cm

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Morkas su sviestu ir daržovių sultiniu supilkite į stiklinį kepimo indą.

Grietinėlę sumaišykite su baltuoju vynu, cukrumi, druska, krakmolu, garstyčiomis ir daržiniu buliu. Pagardinkite pipirais. Padažą supilkite ant daržovių ir išmaišykite. Stiklinę kepimo formą statykite ant stiklinio padėklo ir dėkite į maisto ruošimo skyrių.

Automatinė programa:

kepkite uždengta.

Rankiniu būdu:

kepkite uždengta, pagal 1 kepimo etapą. Daržoves išmaišykite, uždenkite ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Beilagen & Gemüse” | “Möhren in Kerbelsahne”

Programos trukmė: 18 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 6 minutės

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Leistung”: 600 W

“Garzeit”: 12 minučių

## Bulvės su lupenomis

Gaminimo laikas: 60 minučių  
4 porcijos

### Bulvėms reikės

800 g bulvių, tvirtos konsistencijos  
160 ml vandens

### Žolelių padažui

1 svogūno  
1 česnako skiltelės  
250 g liesos varškės  
100 g riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”  
2 valg. šaukšt. žolelių | kapotų  
Druskos  
Pipirų

### Lašišos padažui

150 g rūkytos lašišos  
200 g šviežio sūrio, riebios grietinėlės  
100 g riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”  
½ arbat. šaukšt. čiobrelių | džiovintų  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

Stiklinis indas su dangčiu, kurį galima naudoti mikrobangose, Ø 23 cm  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuplaukite bulves. Sudėkite bulves į stiklinį kepimo indą, užpilkite vandeniu ir pasūdykite. Stiklinę kepimo formą statykite ant stiklinio padėklo ir dėkite į maisto ruošimo skyrių.

Automatinė programa:  
kepkite uždengtą.

Rankiniu būdu:

kepkite uždengtą, pagal 1 kepimo etapą. Daržoves išmaišykite, uždenkite ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Paruoškite žolelių padažą: smulkiai supjaustykite svogūnus ir česnakus. Sumaišykite su riebios grietinėlės kremu “Crème fraîche” ir žolelėmis. Pagardinkite druska ir pipirais.

Ruošdami lašišos padažą, juostelėmis supjaustykite lašišą. Sumaišykite šviežio sūrio ir riebios grietinėlės kremą “Crème fraîche”, suberkite krapus. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Beilagen & Gemüse” | “Pellkartoffeln”  
Programos trukmė: 26 minutės

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Mikrowelle”  
“Leistung”: 850 W  
“Garzeit”: 9 minutės  
Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas  
“Leistung”: 300 W  
“Garzeit”: 17 minučių

# Garnyrai ir daržovės

---

## Ryžiai

Paruošimo laikas: 25 minutės

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

200 g plikytų ryžių

400 ml vandens

1 arbat. šaukšt. druskos

### Priedai

Stiklinis indas su dangčiu, kurį galima

naudoti mikrobangose, Ø 23 cm

Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Į stiklinį kepimo indą suberkite ryžius, užpilkite vandens ir pasūdykite. Stiklinę kepimo formą statykite ant stiklinio padėklo ir dėkite į maisto ruošimo skyrių.

Automatinė programa:

kepkite uždengtą.

Rankiniu būdu:

kepkite uždengtą, pagal 1 kepimo etapą. Ryžius išmaišykite, uždenkite ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Beilagen & Gemüse” | “Reis”

Programos trukmė: 20 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 5 minutės

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 15 minučių

## Virtos bulvės

Paruošimo laikas: 40 minučių  
4 porcijos

### Sudedamosios dalys

900 g bulvių, tvirtos konsistencijos  
120 ml vandens  
1 arbat. šaukšt. druskos

### Priedai

Stiklinis indas su dangčiu, kurį galima naudoti mikrobangose, Ø 23 cm  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Bulves nulupkite ir nuplaukite. Sudėkite į stiklinį kepimo indą, užpilkite vandens, pasūdykite.

Stiklinę kepimo formą statykite ant stiklinio padėklo ir dėkite į maisto ruošimo skyrių.

Automatinė programa:  
kepkite uždengta.

Rankiniu būdu:  
kepkite uždengta, pagal 1 kepimo etapą. Daržoves išmaišykite, uždenkite ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Beilagen & Gemüse” | “Salzkartoffeln”  
Programos trukmė: 21 minutė

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Mikrowelle”  
“Leistung”: 850 W  
“Garzeit”: 8 minutės  
Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas  
“Leistung”: 300 W  
“Garzeit”: 14 minučių

# Garnyrai ir daržovės

## Pomidorų rizotas

Gaminimo laikas: 60 minučių  
4 porcijos

### Sudedamosios dalys

1 svogūnas, raudonasis | smulkiai supjaustytas  
125 g ispaniško saliamio (chorizo dešra) | smulkiai supjaustyto  
2 ½ valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus  
1 skardinės pomidorų (apie 400 g), susmulkintų  
375 ml vištienos sultinio  
200 g rizoto ryžių  
1 cukinijos | smulkiai supjaustytos  
30 g sviesto  
50 g parmezano, tarkuoto  
2 valg. šaukštų petražolių | susmulkintų  
100 g juodųjų alyvuogių (“Kalamon”), be kaulo | susmulkintų  
2 valg. šaukšt. laiškinių česnakų | susmulkintų  
60g ožkų sūrio  
50 bazilikų lapelių | nuplautų

### Priedai

Apkepo kepimo forma su dangčiu, kurią galima naudoti mikrobangose  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Į apkepo kepimo formą suberkite svogūnus, saliamį, supilkite alyvuogių aliejų.

Apkepo kepimo formą statykite ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Automatinė programa:  
sudėkite pomidorus, supilkite vištienos sultinį, ryžius ir baikite kepti.

Rankiniu būdu:

sudėkite pomidorus, supilkite vištienos sultinį ir ryžius ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Automatinė programa:

sudėkite cukinijas, išmaišykite ir baikite kepti.

Rankiniu būdu:

sudėkite cukinijas, viską gerai išmaišykite ir kepkite pagal 3 kepimo etapą.

Palikite rizotą 2 minutes pastovėti. Sudėkite sviestą, suberkite parmezaną.

Įmaišykite petražoles, laiškinius česnakus, alyvuoges ir patiekite. Pabarstykite ožkų sūriu ir baziliku.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Beilagen & Gemüse” | “Tomatenrisotto”  
Programos trukmė: 21 minutė

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Mikrowelle”  
“Leistung”: 850 W  
“Garzeit”: 3 minutės  
Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas  
“Leistung”: 850 W  
“Garzeit”: 8 minutės

3 kepimo etapas  
“Leistung”: 850 W  
“Garzeit”: 10 minučių

### **Tikrasis gero skonio įrodymas**

Lengva sriuba gali būti ideali viliojančio pietų valgiaraščio pradžia arba nekaloringas ir skanus pagrindinis patiekalas. Bulvės, daržovės ar žuvis – viskas, kas praturtina mūsų kasdienę mitybą, nepaprastai gerai dera su sultiniu, o patiekti ant stalo kaip sriubą – meistriškai pagardintą prieskoniais arba švelnią kreminę – atskleidžia tikrąją savo skonių įvairovę. Psichologai taip pat pripažįsta sriubos naudą ir apibūdina ją kaip energijos suteikiančią: jos skonis gali pagerinti nuotaiką ir nuraminti įtemptus nervus.

# Sriubos ir troškiniai

---

## Kiaušinių leistiniai

Paruošimo laikas: 45 minutės

6 porcijos

### Kiaušinių leistiniams paruošti reikės:

6 kiaušinių, M dydžio

300 ml pieno, 3,5 % riebumo

¼ arbat. šaukšt. druskos

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Apkepo forma, kurią galima naudoti mikrobangose, 20 cm x 20 cm

Atspari karščiui maistinė plėvelė.

Grotelės

### Gaminimo eiga

Išplakite su pienu kiaušinius, neplakite iki putų. Pasūdykite.

Apkepo formą patepkite riebalais. Supilkite kiaušinių masę ir uždenkite maistine plėvele.

Apkepo formą dėkite ant grotelių ir kepkite. Leistinius iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

Suppen & Eintöpfe | Eierstich

Programos trukmė: 19 minučių

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 95 °C

“Leistung”: 150 W

“Crisp function”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Garzeit”: 19–24 minutes

Kepimo lygis: 1



## Moliūgų sriuba

Gaminimo laikas: 55 minutės

6 porcijos

### Sriubai

750 g moliūgo ("Hokaido") | tik minkštimo | supjaustyto kubeliais

1 svogūno | susmulkinto

125 ml pieno, 3,5 % riebumo

375 ml daržovių sultinio

1 arb. šaukšt. druskos

2 arbat. šaukšt. cukraus

1 valg. šaukšt. sviesto

1 valg. šaukšt. riebios grietinėlės kremo "Crème fraîche"

Pipirų

### Papuošimui

6 valg. šaukšt. grietinėlės

1 valg. šaukšt. moliūgų sėklų | susmulkintų

### Priedai

Trintuvas

Stiklinis padėklas

Stiklinis keptuvas su dangčiu, kurį galima naudoti mikrobangose, Ø 23 cm

### Gaminimo eiga

Moliūgo minkštimą ir svogūnus sudėkite į stiklinį keptuvą.

Supilkite pieną, daržovių sultinį, įberkite druskos, cukraus ir viską išmaišykite.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių ant stiklinio padėklo. Įjunkite automatinę programą arba uždenkite keptuvą ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Rankiniu būdu:

sriubą išmaišykite, uždenkite ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Automatinė programa:

sriubą išmaišykite, uždenkite ir baikite kepti.

Sutrinkite sriubą, sudėkite sviestą, sukrėskite riebios grietinėlės kremą. Pagardinkite pipirais.

Prieš patiekdami įpilkite grietinėlės, parbarstykite moliūgų sėklomis.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

Suppen & Eintöpfe | Kürbissuppe

Programos trukmė: 22 minutės

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

"Betriebsarten": "Mikrowelle"

"Leistung": 850 W

"Garzeit": 10 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

"Leistung": 450 W

"Garzeit": 12 minučių

# Sriubos ir troškiniai

---

## Itališka daržovių sriuba “Minestrone”

Paruošimo laikas: 40 minučių

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

50 g šoninės

1 svogūno

150 g salierų

2 pomidorai

150 g morkų

100 g pupelių, žaliųjų, šaldytų

100 g žirnių, šaldytų

50 g makaronų (mažų kriauklelių)

1 valg. šaukšt. itališko žolelių mišinio, šaldyto

100 ml daržovių sultinio

100 g kietojo sūrio (parmezano).

### Priedai

Stiklinis padėklas

Stiklinis keptuvas su dangčiu, kurį galima naudoti mikrobangose, Ø 23 cm

### Gaminimo eiga

Susmulkinkite svogūnus ir šoninę. Salierus ir pomidorus supjaustykite kubeliais, o morkas riekelėmis. Į stiklinę keptimo formą suberkite pupeles.

Į stiklinį indą taip pat suberkite pupeles, žirnius, makaronus ir žoleles, užpilkite sultiniu ir išmaišykite. Stiklinę keptimo formą pastatykite ant stiklinio padėklo. Įjunkite automatinę programą, uždenkite ir kepkite pagal 1 keptimo etapą.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 keptimo etape.

Troškinį išmaišykite, uždenkite ir baikite kepti.

Sutarkuokite parmezaną ir pabarstykite juo troškinį.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

Suppen & Eintöpfe | Minestrone

Programos trukmė: 25 minutės

#### Rankinis nustatymas

1 keptimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minučių

Keptimo lygis: 1

2 keptimo etapas

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 15 minučių

### Patarimas

Vietoj makaronų galite naudoti 150 g kubeliais supjaustytų bulvių.

## Pomidorų sriuba

Gaminimo laikas: 35 minutės

4 porcijos

### Sriubai

250 g morkų | riekelėmis  
1 svogūno | susmulkinto  
1 valg. šaukšt. sviesto  
850 g skardinės pomidorų (svoris nuvarvintų)  
350 ml daržovių sultinio  
1 arbat. šaukšt. druskos  
1 arbat. šaukšt. cukraus  
Pipirų

### Papuošimui

100 g grietinėlės  
12 lapelių baziliko

### Priedai

Stiklinis keptuvas su dangčiu, kurį galima naudoti mikrobangose, Ø 23 cm  
Stiklinis padėklas  
Trintuvas

### Gaminimo eiga

Į stiklinį kepimo indą suberkite morkų riekeles, svogūno gabaliukus, sudėkite sviestą, pomidorus, supilkite daržovių sultinį, pasūdykite ir suberkite cukrų. Maisto ruošimo skyriuje statykite ant stiklinio padėklo. Įjunkite automatinę programą arba uždenkite keptuvą ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Automatinė programa:  
sriubą išmaišykite ir kepkite toliau.

Rankiniu būdu:  
sriubą išmaišykite, uždenkite ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Sutrinkite sriubą. Pagardinkite pipirais.

Iki standžios masės išplakite grietinėlę, sukupokite baziliką. Prieš patiekdami pagardinkite grietinėle, pabarstykite baziliku.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

Suppen & Eintöpfe | Tomatensuppe  
Programos trukmė: 35 minutės

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Mikrowelle”  
“Leistung”: 850 W  
“Garzeit”: 11 minučių  
Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas  
“Leistung”: 450 W  
“Garzeit”: 24 minutės

# Sriubos ir troškiniai

---

## Gūžinių kopūstų troškinys

Paruošimo laikas: 65 minutės

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

200 g maltos jautienos

½ arbat. šaukšt. druskos

½ arbat. šaukšt. paprikų miltelių, saldžiųjų

Pipirų

1 svogūno

250 g bulvių

100g porų

250 g gūžinių kopūstų

250 g burokėlių

250 ml jautienos sultinio

1 arb. šaukšt. druskos

150 g riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”

1 valg. šaukšto petražolių | susmulkintų

2 valg. šaukšt. raudonojo vyno acto

### Priedai

Trintuvė, stambi

Stiklinis padėklas

Stiklinis keptuvas su dangčiu, kurį galima naudoti mikrobangose, Ø 23 cm

### Gaminimo eiga

Maltą mėsą pasūdykite, suberkite pipirus, saldžiosios paprikos miltelius ir išminkykite. Suformuokite nedidelius kukuliukus ir sudėkite į stiklinį indą.

Svogūnus ir morkas susmulkinkite. Supjaustykite žiedeliais porus. Susmulkinkite gūžinį kopūstą. Sutarkuokite burokėlius.

Suberkite daržoves ant mėsos kukuliukų. Supilkite jautienos sultinį ir pasūdykite. Dėkite į maisto ruošimo skyrių ant

stiklinio padėklo. Įjunkite automatinę programą arba uždenkite keptuvą ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Automatinė programa: troškinį išmaišykite, uždenkite ir baikite kepti.

Rankiniu būdu: troškinį išmaišykite, uždenkite ir kepkite kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Į riebios grietinėlės kremą “Crème fraîche” įmaišykite petražoles. Pagardinkite raudonuoju vynu.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

Suppen & Eintöpfe | Weißkohleintopf

Programos trukmė: 30 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 20 minučių

### **Viskas gerai, kas gerai baigiasi**

Pavykusiam desertui visada liks vietos skrandyje. Nes niekas negali atsispirti desertui, net sočiai pavalgęs. Šeiminiškai patiekus ledų, apkepo, vaisių salotų ar kitų gardumynų, svečiai nuo stalo pakils laimingi – ir visa tai be jokių didesnių pastangų, nes net ir nesudėtingi desertai saldžiai pamalonina gomurį.

# Desertas

---

## Saldusis duonos suflė

Paruošimo laikas: 20 minučių + 20 minučių palikti pastovėti.  
10 porcijų

### Sudedamosios dalys

14 riekių balto pyrago  
70 g sviesto, nesūdyto | minkšto  
8 kiaušinių, M dydžio | tik trynių  
150 g cukraus  
1 vanilės ankštis  
300 ml pieno, 3,5 % riebumo  
300 g grietinėlės  
100 g razinų

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Plokščios apkepo kepimo formos  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Apkepo formą patepkite riebalais.

Nupjaukite pyrago pluteles. Pyrago riekes aptepkite sviestu ir išilgai perpjaukite pusiau.

Kiaušinių trynius išplakite su cukrumi.

Išilgai įpjaukite vanilės ankštį, padalinkite pusiau ir peiliu išskobkite ankšties turinį.

Išimkite vanilės ankštį ir, nuolat maišydami, į kiaušinių ir cukraus masę supilkite pieną.

Pusę pyrago tolygiai išdėstykite apkepo formoje. Užberkite razinų ir išdėliokite likusį pyragą.

Ant apkepo tolygiai supilkite šiltą kiaušinių ir pieno masę, palikite 20 minučių pastovėti, kad įsigertų.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Užberkite cukraus.

Rankinis nustatymas:  
naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Apkepą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Dessert” | “Brotauflauf süß”

Programos trukmė: 30 minučių

### **Rankinis nustatymas**

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minutės

# Desertas

---

## Karamelinis kremas (“Crème Caramel”)

Paruošimo laikas: 65 minutės + 4–5 valandos šaldymui  
10 porcijų

### Karamelei paruošti reikės

150 g cukraus  
80 ml vandens

### Kremui

1 vanilės ankštis  
500 ml pieno, 3,5 % riebumo  
75 g cukraus  
250 g grietinėlės  
2 kiaušinių, M dydžio  
4 kiaušinių, M dydžio | tik trynių

### Priedai

Ketaus apkepo forma (Ø 22 cm)  
Maistinė plėvelė, atspari karščiui  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Gamindami karamelę, puode išmaišykite cukrų su vandeniu ir patroškinkite ant silpnos ugnies, kol masė taps, auksinės gelsvos arba auksinės rusvos spalvos. Prižiūrėkite, kad karamelė nebūtų per tamsi, kitaip bus karti.

Supilkite karamelę į apkepo ir atvėsinkite.

Išilgai perpjaukite vanilės ankštį ir peiliu išskobkite sėklytes. Į pieną suberkite cukrų, vanilės sėklytes, vanilės ankštį ir užvirinkite.

Supilkite grietinėlę ir atvėsinkite masę iki 60 °C.

Kiaušinius sumaišykite su kiaušinių baltymais ir įmaišykite į pieno ir grietinėlės mišinį. Išimkite vanilės ankštį.

Mišinį sukrėskite į apkepo formą ir uždenkite maistine plėvele. Apkepo formą dėkite ant grotelių ir kepkite. Iškepkite kremą.

Kremą palikite 4–5 valandas, kad atvėsėtų, dėkite į šaldytuvą ir laikykite per naktį.

Kad kremas ir karamelė lengvai išsiimtų iš formelių, juos 2–3 minutėms įstatykite į karštą vandenį. Kremą atsargiai atskirkite nuo formelių kraštų ir apverskite ant padėklo



## **Nustatymas**

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 95 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minutės

Kepimo lygis: 1

## **Patarimas**

Tiekite kremą su plakta grietinėle ir šviežiomis uogomis.

# Desertas

---

## Vaisių trupininis pyragas

Paruošimo laikas: 40 minučių  
6 porcijos

### Apkepi ruošti reikės

800 g obuolių | griežinėliais  
65 g cukraus  
200 g mėlynių, šviežių  
75 g kvietinių miltų, 405 tipo  
90 g cukraus, rudojo  
2 arbat. šaukšt. cinamono. malto  
60 g sviesto  
50 g avižinių dribsnių  
50 g pekano riešutų

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Apkepo forma, kurią galima naudoti mikrobangose, Ø 25 cm  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Apkepo formą patepkite riebalais.

Apkepo kepimo formoje išdėliokite obuolių riekeles ir pabarstykite cukrumi. Statykite formą ant stiklinio padėklo. Įjunkite automatinę programą arba kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Tuo tarpu sumaišykite miltus, cukrų ir cinamoną. Iš sviesto, avižinių dribsnių ir Pekano riešutų suformuokite trupinius.

Automatinė programa:

ant obuolių pirmiausia suberkite mėlynės, tada trupinius ir kepkite toliau.

Rankiniu būdu:

ant obuolių pirmiausia suberkite mėlynės, tada trupinius ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Iškeptą pyragą palikite apie 10 minučių formoje, kad atvėstų.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Dessert” | “Obstcrumble”

Programos trukmė: 24 minutės

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Umluft-grill”

“Leistung”: 300 W

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Leistung”: 300 W

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 14 minučių

### Patarimas

Vietoj obuolių galite naudoti kriaušes, abrikusus, persikus arba panašius vaisius. O jeigu neturite mėlynių, galite jas pakeisti avietėmis, juodaisiais serbentais, braškėmis arba bananų riekelėmis. Trupininį pyragą pagardinkite plakta grietinėle arba graikišku jogurtu.

# Desertas

---

## Varškės apkepas

Paruošimo laikas: 20 minučių  
4 porcijos

### Sudedamosios dalys

500 g liesos varškės  
2 kiaušinių, M dydžio  
100 g cukraus  
8 g vanilinio cukraus  
4 valg. šaukšt. citrinos sulčių  
125 g razinų  
37 g pudingo miltelių (verdamu, vanilės skonio)  
½ arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
2 valg. šaukšt. džiovintų  
30 g sviesto

### Priedai

Apkepo forma, kurią galima naudoti mikrobangose, Ø 22 cm  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Sumaišykite varškę su cukrumi, kiaušiniiais, suberkite vanilinį cukrų ir razinas, įspauskite citriną ir viską gerai išmaišykite.

Pudingo miltelius sumaišykite su kepimo milteliais. Sukrėskite masę į apkepo formą, pabarstykite džiovintais, ant viršaus išdėliokite sviesto gabalėlius.

Apkepo formą dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant stiklinio padėklo ir kepkite. Iškepkite apkepą.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Dessert” | “Quarkauflauf”  
Programos trukmė: 10 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”  
“Leistung”: 850 W  
“Garzeit”: 10 minučių  
Kepimo lygis: 1

### Patarimas

Būdas: vietoj vanilinio pudingo galite naudoti 125 g manų kruopų.

## Šokoladiniai pyragaičiai

Gaminimo laikas: 70 minučių  
8 porcijos

### Tešlai reikės

70 g šokolado, juodojo  
70 g sviesto  
70 g cukraus  
4 kiaušinių, M dydžio | tik trynių  
70 g migdolų | smulkintų  
20 g džiovintų  
500ml vanilinio padažo  
200 g grietinės

### Paviršiui pabarstyti

40 g cukraus pudros

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

8 formelės (Ø 6 cm)  
Stiklinis padėklas

### Gaminimo eiga

Puode išlydykite šokoladą ir atvėsinkite.

Sviestą, cukrų ir kiaušinių trynius išplakite iki kreminės konsistencijos. Išmaišykite šokoladą, migdolus ir džiovintus.

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Iki standumo išplakite baltymus ir įmaišykite su šokolado masę.

Patepkite riebalais formeles. Sukrėskite masę.

Statykite formeles ant stiklinio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Iškepkite pyragaičius.

Išplakite grietinėlę ir įmaišykite į vanilinį padažą. Ant tešlos tolygiai išdėliokite obuolius.

Pyragaičius peiliu nuimkite nuo formelės kraštų. Pyragaičius patiekite desertinėse lėkštėse. Patiekite šiltus, apibarsčius cukraus pudra.

### Nustatymas

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 17–25 minutės

Kepimo lygis: 1



**Miele**



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

