

# Cepšana – cepeši – gatavošana

Pavārgrāmata



Cienījamie  
gardēži!

Interesantas sarunas un skaisti brīži rodas, kad mēs satiekamies uz maltīti. Kopīga maltītes baudīšana savieno – it īpaši tad, ja tā pārlicina it visā. Kā ikdienā, tā arī atzīmējot īpašus notikumus.

Jūsu jaunā cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju sniedz tieši šādu iespēju: kā īsts universālais talants jūs tajā ātri un veselīgi varat pagatavot ne tikai ierastās maltītes, bet arī īstus kulināros šedevrus.

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

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

Novēlam jums īpašus baudas piedzīvojumus!

Jūsu “Miele” eksperimentālā virtuve

# Saturs

---

<b>Priekšvārds</b> .....	3
<b>Par šo pavārgrāmatu</b> .....	7
<b>Darbības režīmu pārskats</b> .....	10
<b>Svarīga un noderīga informācija</b> .....	14
<b>“Miele” piederumi</b> .....	18
<b>Kūkas</b> .....	20
Smalkā ābolkūka .....	21
Pārsegtā ābolkūka .....	22
Vienkāršais kēkss .....	24
Biskvīta pamatne .....	26
Biskvīta pamatņu pildījumi .....	28
Biskvīta plāksne .....	30
Biskvīta plākšņu pildījumi .....	32
Sviesta kūka .....	34
Jogurta un apelsīnu kūka .....	35
Siera kūka .....	36
Marmora kūka .....	37
Veidnes plūmju kūka .....	38
Smilšu kūka .....	40
Drumstalu kūka ar augļiem .....	41
Piesūcinātā citronu kūka .....	42
<b>Konditorejas izstrādājumi</b> .....	44
Formiņu cepumi .....	45
Melleņu mafini .....	46
Mandeļu bezē .....	47
Smilšu cepumi .....	48
Vaniļas radziņi .....	49
Valriekstu mafini .....	50
<b>Maize</b> .....	51
Bagetes .....	52
Plāceņi .....	53
Rauga mīklas pīne .....	54
Sēklu maize .....	56
Baltmaize (veidnes) .....	58
Baltmaize (brīvi cepta) .....	59
Saldā maize .....	60

<b>Picas u. c.</b> .....	61
Pica (rauga mīkla).....	62
Pica (biezpiena un eļļas mīkla).....	64
Lorēnas kišs (franču sāļais pīrāgs).....	66
<b>Gaļa</b> .....	67
Pīle (pildīta).....	68
Zoss (bez pildījuma).....	69
Cālis.....	70
Vistas krūtiņa sinepēs.....	71
Vistas krūtiņa ar baklažāniem.....	72
Cāļa šķiņķis.....	74
Tītars (pildīts).....	76
Tītara šķiņķis.....	78
Teļa fileja (gatavota zemā temperatūrā).....	79
Teļa gaļas fileja (cepētis).....	80
Teļa stilbs.....	82
Teļa mugura (cepētis).....	83
Teļa mugura (gatavota zemā temperatūrā).....	84
Teļa gaļas cepētis.....	85
Jēra gurns.....	86
Jēra mugura (cepētis).....	87
Jēra mugura (gatavota zemā temperatūrā).....	88
Liellopa fileja (cepētis).....	89
Liellopa fileja (gatavota zemā temperatūrā).....	90
Liellopa gaļas gabaliņi.....	91
Sautēts liellopa cepētis.....	92
Rostbifs (cepētis).....	93
Rostbifs (pagatavots zemā temperatūrā).....	94
Maltās gaļas cepētis.....	95
Kūpināta gaļa (cepētis).....	96
Kūpināta gaļa (pagatavota zemā temperatūrā).....	97
Kēnigsbergas klopši.....	98
Šķiņķa cepētis.....	99
Cūkgaļas fileja (cepētis).....	100
Cūkgaļas fileja (pagatavota zemā temperatūrā).....	101
Cūkgaļas fileja Rokforas siera mērcē.....	102
Zaķa šķiņķis.....	103
Trusis.....	104
Brieža mugura.....	106
Stirnas mugura.....	108

# Saturs

---

<b>Zivis</b> .....	110
Zivs karijs.....	111
Forele.....	112
Karpa.....	113
Saldūdens forele.....	114
Laša fileja.....	115
<b>Sautējumi un sacepumi</b> .....	116
Cigoriņu sacepums (gratēns).....	117
Vistas un šampinjonu pastēte .....	118
Kartupeļu un siera sacepums (gratēns) .....	120
Lazanja .....	122
Makaronu sacepums.....	124
Paelja.....	125
Cukīni musaka.....	126
<b>Piedevas un dārzeņi</b> .....	127
Krāsni cepti kartupeļi.....	128
Pupiņas timiāna mērcē .....	129
Burkāni ar kārvelēm krējumā.....	130
Kartupeļi mundierī .....	131
Rīsi.....	132
Vārīti kartupeļi.....	133
Tomātu risoto.....	134
<b>Zupas un sautējumi</b> .....	135
Omlete .....	136
Ķirbju zupa .....	137
Minestrone.....	138
Tomātu zupa.....	139
Balto galviņkāpostu sautējums .....	140
<b>Deserti</b> .....	141
Saldais maizes sacepums .....	142
Karamelu krēms.....	144
Augļu drumstalkūka.....	146
Biezpiena sacepums .....	148
Šokolādes tortītes .....	149

Pirms sāksiet, esam šeit apkopojuši dažus padomus par šīs pavārgrāmatas izmantošanu.

Katrai automātiskajai programmai ir atbilstoša recepte, kas atvieglos jūsu "Miele" cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju izmantošanas sākšanu.

Daudzās automātiskajās programmās varat izvēlēties piemērotāko rezultātu – apbrūnināšanas pakāpi maizei un konditorejas izstrādājumiem un gatavības pakāpi gaļai.

Vienkāršošanai jūsu cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju turpmāk tekstā tiks dēvēta vienkārši par cepeškrāsni.

### Par automātiskajām programmām

- Automātiskās programmas nav pieejamas visos modeļos. Arī tad, ja jūsu cepeškrāsnij nav attiecīgās automātiskās programmas, tajā var pagatavot visas aprakstītās receptes. Šādā gadījumā izmantojiet manuālos iestatījumus. Atšķirības tiek norādītas gatavošanas aprakstos.
- Zem katras receptes ar automātisko programmu iestatījumu norādēs ir norādīts ceļš automātiskās programmas izvēlei.
- Automātiskajās programmās kā rūpnīcas iestatījums ir norādīts vidējais programmas ilgums. Faktiskais ilgums daudzās programmās ir atkarīgs no vēlamās gatavības pakāpes. Pirms automātiskās programmas palaišanas izvēlieties vēlamo iestatījumu.

## Par šo pavārgrāmatu

---

### Par sastāvdaļām

- Teksts, kas aiz atsevišķas sastāvdaļas ir atdalīts ar komatu (,), aprakstā to. Lielākajā daļā gadījumu šo sastāvdaļu var iegādāties šādā veidā, piem., kviešu milti, 405. tips; olas, M izmērs; piens, 3,5% tauku.
- Ja aiz sastāvdaļas atrodas vertikāla līnija (|), apraksts aiz tās attiecas uz pārtikas produkta apstrādi, kas parasti ir veicama gatavošanas laikā. Šī apstrādes darbība vairs netiek minēta gatavošanas procesa aprakstā. Piem., siers, pikants | sarīvēts; sīpoli | mazos kubiņos; piens, 3,5% tauku | remdens
- Gaļas svars, ja vien tas nav īpaši atzīmēts, vienmēr ir norādīts pēc apstrādes.
- Augļiem un dārzeņiem norādītais svars attiecas uz nemizotiem, netīrtiem augļiem un dārzeņiem.
- Augļi un dārzeņi pirms gatavošanas vienmēr ir jātīra/jāmazgā un, ja nepieciešams, jāmizo. Šī darbība gatavošanas aprakstos netiek norādīta kā atsevišķa gatavošanas darbība.

### Dažādu cepeškrāšņu modeļu atšķirības

- Ja jūsu cepeškrāsnij nav “Ober-/ Unterhitze” darbības režīma, izvēlieties “Heißluft plus” darbības režīmu.
- Ja jūsu cepeškrāsnij nav īpašā lietojuma “Hefeteig gehen lassen”, tā vietā izvēlieties darbības režīmu “Heißluft plus” un temperatūru 35 °C. Apsedziet mīklu – kā aprakstīts receptē – ar mitru dvieli.



### Par iestatījumiem

- Temperatūras un laiki: tiek norādīti temperatūras un laika diapazoni. Vadieties principiāli pēc zemākā iestatījuma, lai pēc pārbaudes vai pagāršošanas varētu nedaudz paildzināt gatavošanas laiku.
- Līmeņi: pannu un režģu ievietošanas līmeņi tiek skaitīti no apakšas uz augšu.
- Trauki: atkarībā no darbības režīma izmantotajiem traukiem ir jābūt piemērotiem izmantošanai mikroviļņu krāsnī un termiski izturīgiem. Obligāti ievērojiet norādījumus par traukiem lietošanas un montāžas instrukcijā.

# Darbības režīmu pārskats

---

## Darbības režīmi bez mikroviļņu funkcijas

### “Heißluft plus”

Cepšanai un cepešu gatavošanai. Vienlaikus var gatavot ēdienus vairākos līmeņos. Gatavot var zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā “Augšējā/apakšējā karsēšana”, jo siltums krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts vienmērīgi.

### “Ober-/ Unterhitze”

Piemērots cepšanai pēc tradicionālām receptēm, suflē pagatavošanai un gatavošanai zemā temperatūrā. Izmantojot receptes no vecāka izlaiduma pavārgrāmatām, iestatiet par 10 °C zemāku temperatūru, nekā norādīts. Gatavošanas laiks nemainās.

### “Intensivbacken”

Konditorejas izstrādājumu ar mitru pildījumu cepšanai, kuru pamatnei jāsauglabā kraukšķīgums. Neizmantojiet šo darbības režīmu plāniem konditorejas izstrādājumiem, kā arī cepešiem, jo konditorejas izstrādājumi un cepešu sula kļūst pārāk tumša.

### “Bratautomatik”

Cepešu gatavošanai. Apcepšanas fāzes laikā krāsns kamera tiek automātiski uzkaršēta līdz augstai apcepšanas temperatūrai. Tiklīdz šī temperatūra ir sasniegta, cepeškrāsns patstāvīgi atgriežas uz iepriekš iestatīto gatavošanas temperatūru. Tādējādi gatavotajam ēdienam no ārpuses ir skaista, brūna garoziņa un tā gatavošana var tikt pabeigta, nemainot darbības režīmu.

### “Unterhitze”

Šis režīms jāizvēlas gatavošanas laika beigās, ja ēdienam ir nepieciešama brūnāka apakšpuse.

### “Grill”

Plakanu produktu grilēšanai lielā daudzumā un lielās veidnēs ievietotu ēdiena virspuses apcepšanai. Viss augšējais/grila sildelements sakarst līdz sarkankvēlei, lai nodrošinātu nepieciešamo siltuma starojumu.

### “Umluftgrill”

Grilējamiem produktiem ar lielu diametru (piem., cālim). Grilēt var zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā “Grils”, jo siltums gatavošanas kamerā tiek sadalīts vienmērīgi.

### “Eco-Heißluft”

Nelielam produktam daudzumam, piemēram, dziļi sasaldētām picām, maizītēm, formiņu cepumiem, kā arī gaļas ēdieniem un cepešiem. Ja durvis gatavošanas laikā paliek aizvērtas, var ietaupīt līdz 30% elektroenerģijas, salīdzinot ar parastajiem darbības režīmiem.

### Mikroviļņu darbības režīms

Atkausēšanai, uzsildīšanai vai gatavošanai. Gatavošanas laiks ir īsāks nekā uz plīts vai cepeškrāsnī. Turklāt pārtikas produktus var gatavot bez vai ar nelielu šķidruma vai taukvielu daudzumu. Gatavošanas vai uzsildīšanas process ir ātrāks, ja pārtikas produkts satur vairāk šķidruma, jo mikroviļņi iedarbojas no visām pusēm.

### Darbības režīmi ar mikroviļņiem

Parasto darbības režīmu un mikroviļņu kombinācija ļauj ietaupīt līdz pat 30% laika.

#### “Mikrowelle + Heißluft plus”

Ēdienu ātrai atkausēšanai, uzkaršēšanai un pagatavošanai ar apbrūnināšanu. Šajā darbības režīmā var ietaupīt visvairāk laika un elektroenerģijas.

#### “Mikrowelle + Bratautomatik”

Apcepšanai augstā temperatūrā un turpmākai cepšanai zemākā temperatūrā. Pateicoties automātiskai uzkaršēšanai līdz augstai sākuma temperatūrai, cepetis iegūst skaistu, brūnu garoziņu. Turpmākā gatavošana var notikt ar iepriekš iestatīto, zemāko temperatūru. Pateicoties vienlaicīgai mikroviļņu funkcijas izmantošanai, ēdiens ir gatavs ātrāk.

#### “Mikrowelle + Grill”


Plakanu produktu grilēšanai un ēdienu virspuses apcepšanai. Virsma ar grila palīdzību iegūst gardu, brūnu garoziņu. Pateicoties mikroviļņu funkcijai, viss ēdiens tiek sildīts no visām pusēm.

#### “Mikrowelle + Umluftgrill”

Grilējamiem produktiem ar lielu diametru (piem., cālim). Grilēt var zemākā temperatūrā nekā mikroviļņu un grila darbības režīmā, jo siltums gatavošanas kamerā tiek sadalīts vienmērīgi.

# Darbības režīmu pārskats

## Praktiski padomi

Pārtikas produkts	Daudzums/svars	Jauda (W)	Laiks (min.)	Norādījumi
Sviesta/margarīna kausēšana	100 g	450	1–2	Kausēt vaļējā veidā.
Šokolādes kausēšana	100 g	450	2–3	Kausēt vaļējā veidā, laiku pa laikam apmaisīt.
Želatīna izšķīdināšana	1 paciņa + 5 ĒK ūdens	450	0.15–0.20	Šķīdināt vaļējā veidā, laiku pa laikam apmaisīt.
Tortes glazūras gatavošana	1 paciņa + 250 ml šķidruma	450	4–5	Karsēt vaļējā veidā, laiku pa laikam apmaisīt.
Rauga mīklas raudzēšana	1eraugs no 100 g miltu	80	5–7	Ļaut uzrūgt nosegtā veidā.
	Mīkla no 500 g miltu	80	8–10	Ļaut uzrūgt nosegtā veidā.
Mandeļu mizošana	100 g	850	1–2	Uzkarsēt apsegtas ar nedaudz ūdens.
Popkorna pagatavošana	1 ĒK (20 g) popkorna kukurūzas	850	5–7	Kukurūza jāievieto 1 l stikla burkā, jāgatavo nosegtā veidā, pēc tam jāpārkaisa ar pūdercukuru.
Mikroviļņu krāsnīm paredzētā popkorna pagatavošana	apm. 100 g		maks. 4	Gatavošanas procesu neatstāt bez uzraudzības.
Citrusaugļu mīkstināšana	150 g	150	1–2	Uzlikt vaļējā veidā uz šķīvja.
Šokolādes glazūras uzbriedināšana	20 g	600	0.15–0.20	Vaļējā veidā uz šķīvja.
Sacukurota medus sašķidrināšana	500 g	150	2–3	Karsēt atvērtu medus burku, laiku pa laikam apmaisot.
Salātu mērču aromatizēšana	125 ml	150	1–2	Vaļējā veidā nedaudz uzkarstēt.

Visas norādītās vērtības ir aptuvenas.

## Darbības režīmu pārskats

Pārtikas produkts	Daudzums/svars	Jauda (W)	Laiks (min.)	Norādījumi
<b>Brokastu speķa cepšana</b>	100 g	850	2–3	Uzlikt vaļējā veidā uz cepampapīra.
<b>Gaļas marinēšana</b>	1000 g	150	15–20	Nosegtā bļodā, ik pa laikam apgriežot, tad gatavot.
<b>Saldējuma mikstināšana dalīšanai porcijās</b>	500 g	150	2	Ievietot iekārtā vaļējā veidā.
<b>Žāvētu augļu mērcēšana</b>	250 g	80	20	Mērcēt atvērtā veidā ar nedaudz šķidruma.
<b>Putras pagatavošana</b>	250 ml piena + 4 ĒK auzu pārslu	850 + 150	2–3 + 2–3	Nosegtā bļodā uzvāra pienu, tad uzbriedina, apmais.
<b>Tomātu miziņas noņemšana</b>	3 gabali	450	7–8	Tomātus pie kātiņa krustēniski iegriež, nosegtā veidā uzkaršē nelielā ūdens daudzumā, noņem miziņu. Tomāti var kļūt ļoti karsti!
<b>Maizītes atkausēt cept</b>	2 gabali	150 3. grīla pakāpe	1–2 3–4	Atvērtā veidā novietot uz režģa, atkausēt, pēc puses laika apgriezt.
<b>Omletes gatavošana</b>	150 g no 2 olām, 4 ĒK saldā krējuma, sāls, muskatrieksts	450	3–4	Sakult olas ar krējumu, sāli un muskatriekstu, cept nosegtu.
<b>Zemeņu ievārījuma pagatavošana</b>	300 g zemeņu, 300 g žeļejas cukura	850	7–9	Sajaukt augļus ar cukuru, gatavot nosegtus.

Visas norādītās vērtības ir aptuvenas.

# Svarīga un noderīga informācija

---

## Automātiskā izslēgšana

Jūsu cepeškrāsnī ir iebūvēta inteligentā elektronika, tādēļ varat izbaudīt augstāko vadības komfortu. Pēc gatavošanas laika beigām cepeškrāsns automātiski izslēgsies.

## Sākuma laika atlikšana

Ievadot konkrētu gatavošanas ilgumu, laika norādes “gatavs plkst.” vai “sākt plkst.”, var jau iepriekš vadīt gatavošanas procesu un panākt automātisku izslēgšanos vai ieslēgšanos un izslēgšanos.

## Gatavošanas laiki

Laiku, kas ir nepieciešams produkta pagatavošanai, varat iestatīt jau iepriekš. Pēc šī laika beigām krāsns kameras karsēšana automātiski izslēdzas. Izvēloties iepriekšējās uzkarsēšanas funkciju, gatavošanas laika atskaite tiek sākta tikai pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas un gatavojamā produkta ievietošanas.

## Iepriekšēja uzkarsēšana

Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana ir nepieciešama tikai dažu ēdienu gatavošanai. Lielāko daļu ēdienu var ievietot aukstā krāsnī, lai izmantotu siltumu jau uzkarsēšanas fāzē. Norādes par to būs sniegtas receptē. Iepriekšēja uzkarsēšana ir nepieciešama šādiem ēdieniem:

- kūkām un konditorejas izstrādājumiem ar īsu cepšanas laiku (līdz aptuveni 30 minūtēm);
- tumšajām maizes mīklām;
- rostbifam un filejai.

## “Booster”

Lai cepeškrāsns kamerā pēc iespējas ātrāk varētu sasniegt vēlamo temperatūru, cepeškrāsns piedāvā “Booster” funkciju. Ja ir iestatīta temperatūra, kas pārsniedz 100 °C, un ir ieslēgta “Booster” funkcija, vienlaicīgi tiek ieslēgta augšējā karsēšana/grils, gredzenveida sildelements un ventilators. Šādā veidā uzkarsēšana tiek ievērojami paātrināta.

## “Crisp function”

Maltītēm, kurām ir jābūt īpaši kraukšķīgām, izmantojiet “Crisp function”. Mitruma samazināšana krāsns kamerā ļauj frī kartupeļiem, picām, kišiem u. c. kļūt īpaši kraukšķīgiem – pat putnu gaļas āda kļūst kraukšķīga, kamēr gaļa saglabā sulīgumu. “Crisp function” var izmantot jebkurā darbības režīmā un ieslēgt pēc nepieciešamības.

## Individuālās programmas

Ir iespējams izveidot, saglabāt un individuāli nosaukt līdz pat 20 individuālajām programmām. Kombinējiet līdz pat 10 gatavošanas darbībām, lai iegūtu jūsu iecienītākās receptes lielisku rezultātu, vai atvieglojiet savu ikdienu, saglabājot biežāk izmantotās receptes. Katrai gatavošanas darbībai var izvēlēties iestatījumus, piemēram, darbības režīmu, temperatūru un gatavošanas laiku vai temperatūru produkta vidusdaļā.

## Pārtikas termometrs

Ar pārtikas termometra palīdzību ir iespējams precīzi uzraudzīt gatavošanas procesa temperatūru un noteikt gatavības brīdi. Turpmāk daži padomi par pareizu pārtikas termometra izmantošanu.

- Pievērsiet uzmanību, lai metāla gals būtu pilnībā iedurts biežākajā gaļas daļā.
- Ja gaļas gabals ir pārāk mazs vai plāns, brīvo termometra daļu var izdurt caur jēlu kartupeli.
- Zondes gals nedrīkst saskarties ar kauliem, cīpslām vai tauku kārtu.
- Putniem pārtikas termometrs jādur priekšpusē, biežākajā krūtiņas filejas daļā.
- Gatavošanas procesa gaitā sākotnēji tiek norādīts aptuvenais gatavošanas laiks, kas uz beigām tiek precizēts.
- Gatavojot vairākus gaļas gabalus vienlaicīgi, pārtikas termometrs ir jāievieto augstākajā gabalā.

# Svarīga un noderīga informācija

---

## Īpašie lietojumi

Atkarībā no aprīkojuma jūsu cepeškrāsnij var būt dažādi īpašie lietojumi. Šeit dažu lietojumu apraksts.

### “Auftauen”

Saudzīgai saldētu produktu atkausēšanai. Var iestatīt temperatūru no 25 līdz 50 °C. Sasaldētais produkts tiek vienmērīgi un pilnībā atkausēts.

### “Erhitzen”

Ēdiena uzsildīšanai. Var izvēlēties kādu no dažādām pārtikas produktu kategorijām. Pamatojoties uz šo izvēli un ievadot svaru, cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju nosaka pareizāko iestatījumu. Tiek noteiktas arī visas pārējās darbības, piemēram, apgrīšana vai apmaisīšana, kas arī tiek norādītas displejā.

### “Hefeteig gehen lassen”

Drošai un vienkāršai rauga mīklas raudzēšanai. Var iestatīt temperatūru no 30 līdz 50 °C. Ļaujiet mīklai uzrūgt, līdz tās apjoms ir dubultojies.

### “Niedertemperaturgaren”

Saudzējošai īpaši maigas gaļas gatavošanai. Ar zemo temperatūru un īpaši ilgu gatavošanas laiku gaļa izdodas nepārspējami laba un maiga.

### “Sabbat-Programm”

Sabata programma ir paredzēta reliģisko tradīciju atbalstīšanai. Kad ir izvēlēta sabata programma, izvēlieties darbības režīmu un temperatūru. Programmas izpilde tiek sākta, atverot un aizverot iekārtas durvis.



## Virtuves ābece

Jēdziens	Skaidrojums
Atdalīts	Zivs vai gaļa ir atdalīta no asakām vai kauliem.
Sagatavots (cepšanai/vārīšanai)	Pārtikas produkti, kas jau ir notīrīti, tomēr vēl nav pagatavoti. Piemēram, zivs, kurai ir izņemti tauki un asakas, zivs, kas ir notīrīts un izķidāta, vai augļi un dārzeņi, kas ir notīrīti un nomizoti.

## Daudzumi un mēri

TK = tējkarote

ĒK = ēdamkarote

g = grams

kg = kilograms

ml = mililitrs

ng = naža gals

### 1 tējkarote atbilst aptuveni:

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

### 1 ēdamkarote atbilst aptuveni:

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

# “Miele” piederumi

---

## Piederumi

Ar mūsu apjomīgo piederumu izvēli palīdzēsīm jums sasniegt labākos gatavošanas rezultātus. Katrs priekšmets ar savu izmēru un funkciju ir piemērots “Miele” ierīcēm un intensīvi pārbaudīts saskaņā ar “Miele” standartiem. Visi piederumi ir pieejami “Miele” interneta veikalā, zvanot uz “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu vai specializētajos veikalos.

### “PerfectClean”

Vēl nekad tīrīšana nav bijusi tik vienkārša: pateicoties vienreizīgajai krāsns kameras “PerfectClean” apstrādei, svaiļus netīrumus var notīrīt bez piepūles.

Arī “Miele” plātis un veidnes tiek apstrādātas ar šo tehnoloģiju – cepamā papīra izmantošana parasti ir lieka. Maize, maizītes un cepumi nepiedeg un gandrīz paši noslīd no cepšanas trauka.

Ļoti izturīgā virsma pret griezumiem ļauj uz tās griezt picas, tortes utt. Pēc izmantošanas viss atkal ir tīrs ar vienu tīrīšanas kustību.

## Apaļā cepamā veidne

Apaļā cepamā veidne ir piemērota visām apaļas formas maltītēm, tostarp picām, kišiem un tartēm.

“PerfectClean” apstrāde ļauj neveikt papildu ietaukošanu vai neizmantojot cepamo papīru. Optimālai cepšanas ar mitrināšanu izmantošanai apaļā cepamā veidne ir pieejama arī ar perforāciju.

### “Miele” “Gourmet” cepešu trauks

“Miele” “Gourmet” cepešu trauks tika izstrādāts optimālai plīts virsmas un iebūvējamās ierīces savienošanai. Pēc ēdiena apcepšanas uz plīts virsmas “Gourmet” cepešu trauku pavisam viegli var iebīdīt krāsns kameras sānu režģī.

“Gourmet” cepešu trauks ir ar piedegumdrošu pārklājumu un ir piemērots cepešu, gaļas gabalu, zupu, mērču, sacepumu un pat desertu pagatavošanai. Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi.

### Stikla trauks

Stikla trauks ir piemērots visiem darbības režīmiem cepeškrāsnī ar mikroviļņu funkciju. Izmantojiet stikla trauku visiem lietojumiem, kuros ir tikai mikroviļņu funkcija. Kopā ar režģi to var izmantot arī gaļas apcepšanai un gatavošanai zemā temperatūrā, kā arī plātsmaizēm.

## Kopšanas līdzekļi

Regulāri tīrot un kopjot cepeškrāsni, jūs varēsiet izbaudīt tās darbību un ilgmūžību. Oriģinālie “Miele” kopšanas produkti ir lieliski pielāgoti “Miele” cepeškrāsniem. Iegādājieties šos produktus “Miele” interneta veikalā, zvanot uz “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu vai specializētajos veikalos.

### “Miele” cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

“Miele” cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis izceļas ar ļoti augsto taukvielu šķīdināšanas spēju un vienkāršo izmantošanu. Pateicoties tā želejveida konsistencei, tas turas arī pie cepeškrāsns sienām. Tā īpašā formula ļauj tīrīt viegli, bez ilgas mērcēšanas un karsēšanas.

### “Miele” komplekts “MicroCloth”

Ar šo komplektu bez piepūles varēsiet notīrīt pirkstu nospiedumus un nelielus traipus. Komplektā ir iekļauta viena universālā, viena glāžu, kā arī viena pulēšanas drāna. Ļoti izturīgajām drānām no smalkas mikrošķiedras ir īpaši augsta tīrīšanas veikspēja.

# Kūkas

---

## “Kumoss pa kumosam...”

Kūkas un kūksi labi iederas saviesīgā kafijas vai tējas galdā, pie kura raisās patīkamas sarunas. Tomēr, lai palutinātu viesus ar pašgatavotiem kūrumiem, vispirms nākas izvēlēties no dažādām mīklām, sastāvdaļām un pildījumiem. Vai tiem ir jābūt sulīgiem? Varbūt pildītiem ar krēmu? Vai kraukšķīgiem? Vislabāk mazliet no visa. Tā kā saldumi uzlabo omu, ikviens labprāt nobaudīs vēl kādu kumosu.

## Smalkā ābolkūka

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Pildījumam

500 g ābolu, skābenu

### Mīklai

150 g sviesta | mīksta

150 g cukura

8 g vaniļas cukura

3 olas, M izmērs

2 ĒK citronu sulas

150 g kviešu miltu, 405. tips

½ TK cepamā pulvera

### Veidnei

1 TK sviesta

### Apkaisīšanai

1 ĒK pūdercukura

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Režģis

Siets, smalks

### Gatavošana

Nomizo ābolus un sadala četrās daļās. Izliktajā pusē iegriez ar aptuveni 1 cm intervālu, sajauc ar citrona sulu un atliek malā.

Ietauko saliekamo veidni.

Aptuveni 2 minūtēs sajauc sviestu, cukuru un vaniļas cukuru krēmveida masā. Katru olu pievieno pa vienai un katru iemaisa ½ minūti.

Sajauc miltus ar cepamo pulveri, tad ar pārējām sastāvdaļām.

Vienmērīgi izklāj mīklu saliekamajā veidnē. Ābolus ar izliekto pusi uz augšu viegli iespiež mīklā.

Saliekamo veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep kūku, līdz tā kļūst zeltaini dzeltena.

Ļauj kūkai atdzist 10 minūtes veidnē. Tad izņem no veidnes un ļauj atdzist uz režģa. Pārkausa ar pūdercukuru.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Apfelkuchen fein”

Programmas ilgums: 40 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–50 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Pūdercukura vietā Kūku var apziest arī ar nedaudz uzsildītu, viendabīgas konsistences aprikožu ievārījumu.

# Kūkas

---

## Pārsegtā ābolkūka

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Mīklai

200 g sviesta | mīksta

100 g cukura

16 g vaniļas cukura

1 ola, M izmērs

350 g kviešu miltu, 405. tips

1 TK cepamā pulvera

Šķipsniņa sāls

### Pildījumam

1,25 kg ābolu

50 g rozīņu

1 ĒK kalvadosa

1 ĒK citronu sulas

½ TK kanēļa, malta

50 g cukura

### Veidnei

1 TK sviesta

### Apziešanai

100 g pūdercukura

2 ĒK ūdens | silta

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Režģis

Pārtikas plēve

### Gatavošana

Mīklai samaisa sviestu, cukuru, vaniļas cukuru un olu krēmīgā masā. Samaisa un iemīca miltus, cepamo pulveri un sāli. Uz vienu stundu noliek mīklu vēsumā.

Nomizo ābolus un sagriež daivās. Samaisa ar rozīnēm, kalvadosu, citrona sulu un kanēli.

Ietauko saliekamo veidni.

Sadala mīklu 3 daļās. Pirmo daļu izrullē uz saliekamās veidnes pamatnes. Saliek veidni. No otrās daļas izveido garu rulli un piespiež apm. 4 cm augstumā gar veidnes malu. Mīklu pamatnē vairākās vietās sadursta ar dakšiņu. Trešo daļu starp 2 kārtām pārtikas plēves izrullē līdz pamatnes izmēram.

Ābolos iemaisa cukuru un izklāj tos uz mīklas pamatnes. Sagatavoto mīklas apli uzliek virspusē un savieno mīklas malas.

Saliekamo veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep kūku.

Ļauj kūkai atdzist 10 minūtes veidnē. Tad izņem no veidnes un ļauj atdzist uz režģa.

Samaisa pūdercukuru ar ūdeni un ieziež kūku ar šķīdumu.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Apfelkuchen gedeckt”

Programmas ilgums: 70 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 70 minūtes

levietošanas līmenis: 1

# Kūkas

---

## Vienkāršais kēkss

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Sastāvdaļas

4 olas, M izmērs

250 g sviesta

250 g cukura

1 TK sāls

250 g kviešu miltu, 405. tips

3 TK cepamā pulvera

100 g šokolādes čipsu (granulu)

1 TK kanēļa, malta

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Režģis

### Gatavošana

Olas baltumu atdala no dzeltenuma.

Sajauc sviestu, cukuru, sāli un olas dzeltenumu krēmveida masā.

Sakuļ olas baltumu, līdz tas ir stingrs. Pusi sakultā olas baltuma uzmanīgi iecilā cukura un olas dzeltenuma masā. Samaisa un pievieno miltus ar cepamo pulveri. Iecilā atlikušo saputoto olas baltumu.

Iecilā šokolādes čipsus un kanēli.

Ietauko saliekamo veidni un ieliek tajā mīklu.

Ievieto režģi krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Ievieto saliekamo veidni krāsns kamerā un cep kēksu, līdz tas ir zeltaini brūns.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Becherkuchen”

Programmas ilgums: 60 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 150–180 °C

“Garzeit”: 60–65 minūtes

levietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Garšas pastiprināšanai 50 g cukura aizstāt ar medu. Mīklu pēc patikas var papildināt ar kaltētiem augļiem, smalcinātiem riekstiem vai vaniļas aromātu.

# Kūkas

---

## Biskvīta pamatne

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 16 gabaliem

### Mīklai

4 olas, M izmērs

4 ĒK ūdens | karsta

175 g cukura

200 g kviešu miltu, 405. tips

1 TK cepamā pulvera

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Siets, smalks

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Cepamais papīrs

Režģis

### Gatavošana

Olas baltumu atdala no dzeltenuma.

Olu baltumus sakuļ ar ūdeni līdz ļoti stingrai konsistencei. Lēnām iebirdina cukuru. Sakuļ un iecilā olas dzeltenu-mu.

Ievieto režģi krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzksarsē cepeškrāsni.

Samaisa miltus ar cepamo pulveri, pārsijā pār olu maisījumu un viegli iecilā ar putojamo slotiņu.

Ietauko saliekamo veidni un ieklāj cepamo papīru. Ievieto un nogludina mīklu veidnē.

Ievieto biskvīta pamatni krāsns kamerā un cep, līdz tā ir zeltaini dzeltena.

Pēc cepšanas ļauj biskvītam 10 minūtes atdzist veidnē. Tad izņem no veidnes un ļauj atdzist uz režģa. Biskvīta pamatni divas reizes pārgriež horizontāli, tādējādi izveidojot trīs pamatnes.

Apziež ar sagatavoto pildījumu.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Biskuitboden”

Programmas ilgums: 29 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–35 minūtes

### Ieteikums

Lai pagatavotu šokolādes biskvīta pamatni, miltu maisījumam pievieno 2–3 TK kakao.

# Kūkas

---

## Biskvīta pamatņu pildījumi

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

### Biezpiena un krējuma pildījumam

500 g pārtikas biezpiena, 20% tauku  
sausajā masā

100 g cukura

100 ml piena, 3,5 % tauku

8 g vaniļas cukura

1 citrons | tikai sula

6 želatīna lapas, baltas

500 g saldā krējuma

### Apkaisīšanai

1 ĒK pūdercukura

### Kapučīno pildījumam

100 g šokolādes, tumšās

500 g saldā krējuma

6 želatīna lapas, baltas

80 ml espresso

80 ml kafijas liķiera

16 g vaniļas cukura

1 ĒK kakao pulvera

### Apziešanai

3 ĒK saldā krējuma

### Apkaisīšanai

1 ĒK kakao pulvera

### Piederumi

Kūku paliktnis

Siets, smalks

### Biezpiena un krējuma pildījuma gatavošana

Biezpiena un krējuma pildījumam samaisa biezpienu ar cukuru, pienu, vaniļas cukuru un citrona sulu. Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts zemā jaudas iestatījumā.

Želatīnam pievieno nedaudz biezpiena masas un samaisa.

Maisījumu iemaisa atlikušajā biezpiena masā un noliek vēsumā. Sakuļ putukrējumu un iemaisa biezpiena masā.

Pirmo biskvīta pamatni novieto uz kūku paliktņa, uzliež biezpiena masu, uzliek otro biskvīta pamatni, uzliež biezpiena masu un uzliek trešo biskvīta pamatni.

Kūku labi atdzesē. Pirms pasniegšanas pārkausa ar pūdercukuru.

## **Kapučīno pildījuma gatavošana**

Kapučīno pildījumam izkausē šokolādi. Saputo saldo krējumu līdz stingrai konsistencei. Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts zemā jaudas iestatījumā, tad nedaudz atdzesē.

Pusi espresso un kafijas liķiera iemaisa želatīnā un iecilā krējumā.

Sadala kafijas un krējuma masu uz pusēm. Vienā daļā iemaisa vaniļas cukuru, otrā – šokolādi un kakao.

Pirmo biskvīta pamatni novieto uz kūku paliktņa, nedaudz samitrina ar kafijas liķieri un espresso un apziež ar tumšo krēmu. Uzliek otro biskvīta pamatni, samitrina ar atlikušo šķidrumu un apziež ar gaišo krēmu. Uzliek trešo pamatni, apziež ar krēmu un apkaisa ar kakao.

## **Ieteikums**

Variantam ar augļiem biežpiena un krējuma masā iecilā nedaudz rīvētas citrona miziņas un 300 g nosusinātu mandarīna daivu vai aprikožu gabaliņu.

# Kūkas

---

## Biskvīta plāksne

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 16 gabaliem

### Mīklai

150 g cukura

1 TK vaniļas cukura

Šķipsniņa sāls

100 g kviešu miltu, 405. tips

55 g pārtikas cietes

1 TK cepamā pulvera

3 olas, M izmērs

3 ĒK ūdens | karsta

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Siets, smalks

Cepamais papīrs

Stikla trauks

Virtuves dvieļis

### Gatavošana

Bļodā samaisa cukuru, vaniļas cukuru un sāli. Citā bļodā samaisa miltus, pārtikas cieti un cepamo pulveri.

Olas baltumu atdala no dzeltenuma. Olas baltumu sakuļ ar karsto ūdeni līdz stingrai konsistencei. Lēnām iebirdina un iemaisa cukura maisījumu. Pakāpeniski iemaisa olu dzeltenumus.

Olu masu pārsijā ar miltu maisījumu. Iecilā ar lielu putojamo slotiņu.

Ietauko stikla bļodu un ieklāj cepamo papīru. Uz tā ievieto un nogludina mīklu.

Ievieto biskvīta plāksni krāsns kamerā un cep.

Ja biskvīta plāksni ir paredzēts izmantot biskvīta ruletei, plāksne pēc cepšanas nekavējoties jāizliek uz samitrināta virtuves dvieļa, jānoņem cepamais papīrs un jāsarullē. Ļauj atdzst.

Apziež ar sagatavoto pildījumu.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Biskuitplatte”

Programmas ilgums: 25 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minūtes

levietošanas līmenis: 1

# Kūkas

---

## Biskvīta plākšņu pildījumi

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

### Olu liķiera un krējuma pildījumam

2 želatīna lapas, baltas  
125 ml olu liķiera  
400 g saldā krējuma

### Dzērveņu un krējuma pildījumam

400 g saldā krējuma  
12 g vaniļas cukura  
200 g dzērveņu ievārījuma

### Mango un krējuma pildījumam

2 mango, gatavi (pa 300 g)  
½ apelsīna, neapstrādāta | tikai miziņa | norīvēta  
100 g cukura  
2 apelsīni | tikai sula (pa 100 ml)  
3 ĒK laima sulas  
6 želatīna lapas, baltas  
400 g saldā krējuma

### Pārkaisīšanai

1 ĒK pūdercukura

### Piederumi

Kūku paliktnis  
Siets, smalks

### Olu liķiera un krējuma pildījuma gatavošana

Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts zemā jaudas iestatījumā, tad nedaudz atdzesē.

Želatīnam pievieno nedaudz olu liķiera un samaisa. Visu pievieno atlikušajam olu liķierim un iemaisa. Masai ļauj sabiezēt ledusskapī.

Saputo saldo krējumu līdz stingrai konsistencei. Kad olu liķiera masa ir sabiezējusi tiktāl, ka paliek redzamas maisīšanas pēdas, tajā uzmanīgi iecilā krējumu. Krēmam ļauj sabiezēt ledusskapī aptuveni 30 minūtes.

Tad uzziež krēmu uz biskvīta plāksnes. Sarullē no garākās malas un līdz pasniegšanai glabā vēsumā.

Īsi pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.



## **Dzērveņu un krējuma pildījuma gatavošana**

Saldo krējumu kopā ar vaniļas cukuru saputo līdz stingrai konsistencei.

Dzērvenes uzziež uz biskvīta plāksnes. Uz tām uzziež krējumu. Sarullē no garākās malas un līdz pasniegšanai glabā vēsumā.

Īsi pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

## **Mango un krējuma pildījuma gatavošana**

Mango sablendē ar apelsīnu miziņu, cukuru, apelsīnu un laima sulu.

Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts zemā jaudas iestatījumā, tad nedaudz atdzesē. Želatīnam pievieno nedaudz mango biezeņa, samaisa, pievieno atlikušajam mango biezenim un iemaisa. Masai ļauj sabiezēt ledusskapī.

Saputo saldo krējumu līdz stingrai konsistencei. Kad mango masa ir sabiezējusi tiktāl, ka paliek redzamas maisīšanas pēdas, tajā uzmanīgi iecilā krējumu. Krēmam ļauj sabiezēt ledusskapī aptuveni 30 minūtes.

Tad uzziež krēmu uz biskvīta plāksnes. Sarullē no garākās malas un līdz pasniegšanai glabā vēsumā.

Īsi pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

# Kūkas

---

## Sviesta kūka

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 16 gabaliem

### Mīklai

42 g rauga, svaiga

160 ml piena, 3,5% tauku | remdens

400 g kviešu miltu, 405. tips

40 g cukura

Šķipsniņa sāls

40 g sviesta

1 ola, M izmērs

### Pildījumam

80 g sviesta | mīksta

8 g vaniļas cukura

100 g cukura

80 g mandeļu skaidiņu

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Stikla trauks

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Ar pārējām sastāvdaļām mīca 3–4 minūtes, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido bumbu, vaļējā bļodā ievieto krāsns kamerā un apsedz ar mitru dvieli. Ļauj uzrūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko stikla trauku. Mīklu nedaudz izmīca un izrullē uz stikla trauka. Apsedz ar mitru dvieli un raudzē saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Pildījumam samaisa sviestu, vaniļas cukuru un pusi cukura. Ar pirkstiem iespiež padziļinājumus mīklā. Sviesta un

cukura maisījumu ieziež šajos padziļinājumos. Atlikušo cukuru un mandeļu skaidiņas izklāj pa mīklu.

Automātiskā programma: ieslēdz automātisko programmu un ievieto kūku krāsns kamerā.

Manuāli:

ļauj uzrūgt 10 minūtes istabas temperatūrā. Tad ievieto kūku krāsns kamerā un cep, līdz tā ir zeltaini dzeltena.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. un 2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: abas reizes pa 20 minūtēm

#### Sviesta kūkas cepšana

##### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Butterkuchen”

Programmas ilgums: 28 minūtes

##### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–30 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

## Jogurta un apelsīnu kūka

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 10 gabaliem

### Mīklai

4 olas, M izmērs

250 g sviesta | mīksta

250 g cukura

1 apelsīns, neapstrādāts | tikai miziņa | norīvēta

180 g kviešu mannas, smalkas

150 g kviešu miltu, 405. tips

8 g dzeramās sodas

250 g grieku jogurta

### Glazūrai

5 apelsīni | tikai sula (450 ml)

250 g cukura

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 24 cm

Režģis

Koka iesms

### Gatavošana

Olas baltumu atdala no dzeltenuma.

Sajauc sviestu, cukuru un apelsīna mizu krēmveida masā. Pakāpeniski iemaisa olu dzeltenumus. Samaisa miltus, cepamo pulveri, mannu un dzeramo sodu.

Kopā ar jogurtu iemaisa atlikušajā masā.

Olu baltumus saputo stingrā masā un uzmanīgi iecilā mīklā. Ievieto mīklu saliekamajā veidnē. Saliekamo veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep kūku.

Glazūrai katlā uzvāra apelsīnu sulu ar cukuru, tad zemā temperatūrā aptuveni 5 minūtes ļauj vārīties, līdz apelsīnu sula sabiezē.

Vēl silto kūku vairākās vietās sadursta ar koka iesmu un vienmērīgi pārklāj ar glazūru.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Joghurt-Orangenkuchen”

Programmas ilgums: 40 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Atdzesētu kūku pasniedz ar putukrējumu.

# Kūkas

---

## Siera kūka

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Mīklai

150 g kviešu miltu, 405. tips

2 TK cepamā pulvera

80 g cukura

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

80 g sviesta

### Pildījumam

2 olas, M izmērs

1 ola, M izmērs | tikai baltums

200 g cukura

1½ TK vaniļas cukura

34 g mērces pulvera vārīšanai (vaniļas)

1 pudelīte citrona vai sviesta un vaniļas aromatizētāja

1 kg vājpiena biezpiena

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Režģis

### Gatavošana

Pamatnei no sastāvdaļām pagatavo smilšu mīklu. Atdzesē aptuveni 1 stundu.

Ietauko saliekamo veidni.

Mīklu izrullē uz saliekamās veidnes pamatnes. Saliek veidni. No mīklas izveido aptuveni 2 cm augstu malu. Mīklu pamatnē vairākās vietās sadursta ar dakšiņu.

Pildījumam samaisa visas sastāvdaļas, izvieto uz mīklas pamatnes un nogludina.

Saliekamo veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā. Cep kūku.

Pēc cepšanas laika beigām vēl 5 minūtes ļauj pastāvēt izslēgtā krāsns kamerā.

### Iestatījums

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 90 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Marmora kūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 18 gabaliem

### Mīklai

250 g sviesta | mīksta

200 g cukura

8 g vaniļas cukura

4 olas, M izmērs

200 g skābā krējuma

400 g kviešu miltu, 405. tips

16 g cepamā pulvera

Šķipsniņa sāls

3 ĒK kakao pulvera

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Apaļā kēksu veidne, Ø 26 cm

Režģis

### Gatavošana

Sajauc sviestu, cukuru un vaniļas cukuru krēmveida masā. Katru olu pievieno pa vienai un katru iemaisa ½ minūti. Pievieno skābo krējumu. Sajauc miltus ar cepamo pulveri un sāli un iemaisa pārējās sastāvdaļās.

Ietauko veidni un ievieto pusi mīklas.

Otrai mīklas pusei piejauc kakao pulveri. Tumšo mīklu uzklāj virs gaišās mīklas. Ar spirālveida kustību caur mīklas kārtām izvelk dakšiņu.

Apaļo veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep kūku.

Ļauj kūkai atdzist veidnē 10 minūtes.

Tad izņem no veidnes un ļauj atdzist uz režģa.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Marmorkuchen”

Programmas ilgums: 60 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60–70 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

# Kūkas

---

## Veidnes plūmju kūka

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 10 porcijām

### Pildījumam

6 plūmes | astotdaļās

2 gabali ingvera, konservēta | mazos gabaliņos

2 ĒK konservētā ingvera sīrupa

### Karameļu mērcei

150 g cukura, brūnā

60 g sviesta

150 g saldā krējuma

### Mīklai

175 g kviešu miltu, 405. tips

2 TK cepamā pulvera

150 g sviesta

125 g cukura, brūnā

2 olas, L izmērs

2 ĒK piena, 3,5% tauku

½ ĒK ingvera, malta

½ TK "Mixed-Spice" garšvielu maisījuma

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota kūku veidne, Ø 25 cm

Cepamais papīrs

Režģis

### Gatavošana

Karameļu mērcei katlā uzvāra cukuru, sviestu un saldo krējumu, ļauj 2 minūtes pavārīties. Pārlej bļodā un ļauj atdzist.

Ietauko kūkas veidni un ieklāj cepamo papīru. Uz pamatnes izlej 4 ĒK karameļu mērces, uz tās vienmērīgi izklāj plūmes, ingveru un sīrupu.

Mīklai sajauc miltus ar cepamo pulveri. Sakuļ sviestu ar cukuru, līdz ir iegūta krēmīga masa, tad iemaisa pārmaiņus olas, miltus, pienu un garšvielas.

Izklāj mīklu virs plūmēm un nogludina.

Automātiskā programma: kūku veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep kūku.

Manuāli: kūku veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1. līdz 3. gatavošanas darbību.

Vēl silto kūku izgāž uz pasniegšanas šķīvja un pārlej ar atlikušo karameļu mērci.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Pflaumenkuchen gestürzt”

Programmas ilgums: 30 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15 minūtes

levietošanas līmenis: 1

3. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 10 minūtes

## Ieteikums

“Mixed-Spice” ir garšvielu maisījums, kuru bieži izmanto Lielbritānijā. Maisījumam sajaukt: 4 TK koriandra, 4 TK kanēļa, 1 TK smaržīgo piparu, 4 TK muskatrieksta, 2 TK ingvera, 1 TK krustnagliņu. Laba alternatīva ir piparkūku garšvielu maisījums.

# Kūkas

---

## Smilšu kūka

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 18 gabaliem

### Mīklai

250 g sviesta | mīksta

250 g cukura

8 g vaniļas cukura

4 olas, M izmērs

2 ĒK ruma

200 g kviešu miltu, 405. tips

100 g pārtikas cietes

2 TK cepamā pulvera

Šķipsniņa sāls

### Veidnei

1 TK sviesta

1 ĒK rīvmaizes

### Piederumi

Taisnstūra veidne, 30 cm gara

Režģis

### Gatavošana

Ietauko taisnstūra veidni un apkaisa ar rīvmaizi.

Saputo sviestu, cukuru un vaniļas cukuru. Pakāpeniski iemaisa olas un rumu.

Sajauc miltus, pārtikas cieti, cepamo pulveri un iecilā pie pārējām sastāvdaļām.

Piepilda taisnstūra veidni ar mīklu un garenvirzienā ievieto uz režģa krāsns kamerā. Cep kūku.

Ļauj kūkai atdzist veidnē 10 minūtes. Tad izņem no veidnes un ļauj atdzist uz režģa.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Sandkuchen”

Programmas ilgums: 85 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 150–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60–80 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1



## Drumstalu kūka ar augļiem

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 16 gabaliem

### Mīklai

42 g rauga, svaiga  
150 ml piena, 3,5% tauku | remdens  
450 g kviešu miltu, 405. tips  
50 g cukura  
90 g sviesta | mīksta  
1 ola, M izmērs

### Pildījumam

1,25 kg ābolu

### Drumstalām

240 g kviešu miltu, 405. tips  
150 g cukura  
16 g vaniļas cukura  
1 TK kanēļa  
150 g sviesta | mīksta

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Ābolu seržu izņēmējs  
Stikla trauks

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Samīca ar miltiem, cukuru, sviestu un olu, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido bumbu, vaļējā bļodā ievieto krāsns kamerā un apsedz ar mitru dvieli. Raudzē saskaņā ar iestatījumiem.

Nomizo ābolus, izņem serdi un sagriež daivās.

Ietauko stikla trauku.

Mīklu nedaudz izmīca un izrullē uz stikla trauka. Vienmēri izkārtu ābolus uz mīklas. Sajauc miltus, cukuru, vaniļas cukuru un kanēli un ar sviestu samīca drumstalās. Izkārto virs āboliem.

Ievieto kūku krāsns kamerā un cep, līdz tā kļūst zeltaini brūna.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 30 minūtes

#### Kūkas cepšana

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Streuselkuchen mit Obst”

Programmas ilgums: 30 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

### Ieteikums

Ābolus var aizstāt arī ar 1 kg plūmju vai ķiršu bez kauliņiem.

# Kūkas

---

## Piesūcinātā citronu kūka

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 16 gabaliem

### Kūkai

225 g sviesta | mīksta

225 g cukura

4 olas, M izmērs

2 citroni, neapstrādāti | tikai miziņa | no-  
rīveta

225 g kviešu miltu, 405. tips

2 TK cepamā pulvera

### Glazūrai

2 citroni | tikai sula

90 g cukura

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Četrstūraina stikla veidne, 25 cm gara

Cepamais papīrs

Stikla trauks

Koka iesms

### Gatavošana

Ietauko četrstūraino stikla veidni un ieklāj cepamo papīru.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilida cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Samaisa sviestu un cukuru, līdz ir iegūta krēmveida masa, pakāpeniski iemaisa olas.

Sajauc miltus ar cepamo pulveri un iecilā olu masā kopā ar citronu miziņu.

Ievieto un nogludina mīklu četrstūrainajā stikla veidnē.

Automātiskā programma:

četrstūraino stikla veidni uz stikla trauka ievieto krāsns kamerā. Cep kūku.

Manuāli:

četrstūraino stikla veidni uz stikla trauka ievieto krāsns kamerā. Cep saskaņā ar 2. un 3. gatavošanas darbību.

Samaisa citronu sulu ar cukuru, līdz ir iegūta blīva glazūra.

Vēl silto kūku vairākās vietās sadursta ar koka iesmu un vienmērīgi pārklāj ar citronu glazūru.

Ļaut atdzist veidnē.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Zitronenkuchen getränkt”

Programmas ilgums: 30 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minūtes

ievietošanas līmenis: 1

3. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 10 minūtes

# Konditorejas izstrādājumi

---

## Mazie gardumi

Apaļmaizītes, cepumi vai vēja kūkas – šos mazos gardumus labprāt ēd ikviens. Dažreiz izteiciens “Jo mazāks, jo labāks” ir patiess. Našņošanās ar mazajiem saldumiem sagādā īpašu prieku gan lieliem, gan maziem, gan veciem, gan jauniem.

## Formiņu cepumi

Gatavošanas laiks: 135 minūtes

Sastāvdaļas 35 radziņiem (1 stikla trauks)

### Cepumiem

125 g kviešu miltu, 405. tips

½ TK cepamā pulvera

40 g cukura

5 g vaniļas cukura

½ pudelītes ruma aromatizētāja

3 TK ūdens

60 g sviesta | mīksta

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Mīklas rullis

Figūru veidnes

Stikla trauks

### Gatavošana

Sajauc miltus, cepamo pulveri, cukuru un vaniļas cukuru. Strauji samīca viendabīgā mīklā ar pārējām sastāvdaļām un ieliek ledusskapī uz vismaz 1 stundu.

Ietauko stikla trauku. Izrullē mīklu līdz aptuveni 3 mm biezumam, izspiež cepumus un saliek uz stikla trauka.

Ievieto cepumus krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Ausstechplätzchen”

Programmas ilgums: 25 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20–30 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

# Konditorejas izstrādājumi

---

## Melleņu mafini

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 12 mafiniem

### Sastāvdaļas

225 g kviešu miltu, 405. tips

110 g cukura

8 g cepamā pulvera

8 g vaniļas cukura

Šķipsniņa sāls

1 ĒK medus

2 olas, M izmērs

100 ml paniņu

60 g sviesta | mīksta

250 g melleņu

1 ĒK kviešu miltu, 405. tips

### Piederumi

Mafinu veidne 12 mafiniem pa  $\varnothing$  5 cm.

12 papīra mafinu veidnes,  $\varnothing$  5 cm

Režģis

### Gatavošana

Sajauc miltus, cukuru, cepamo pulveri, vaniļas cukuru un sāli. Pievieno medu, olas, paniņas un sviestu un nedaudz samaisa.

Sajauc mellenes ar miltiem un uzmanīgi iecilā mīklā.

Saliek papīra mafinu formas veidnē.

Vienmērīgi izklāj mīklu formiņās ar 2 ēdamkarotēm.

Mafinu veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Blaubeermuffins”

Programmas ilgums: 35 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–170

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

#### Ieteikums

Vispiemērotākās ir krūmmellenes. Saldētas mellenes izmantot sasaldētā stāvoklī.

## Mandeļu bezē

Gatavošanas laiks: 35 minūtes

Sastāvdaļas 30 bezē

### Sastāvdaļas

100 g rūgto mandeļu, tīrītu

200 g mandeļu, saldo, tīrītu

600 g cukura

Šķipsniņa sāls

4 olas, M izmērs | tikai baltums

### Piederumi

Stikla trauks

Cepamais papīrs

Konditorejas maisiņš ar apaļu uzgali

### Gatavošana

Samaļ mandeles virtuves kombainā 2 piegājienos kopā ar trešdaļu cukura.

Sajauc atlikušo cukuru, sāli un tik daudz olas baltuma, līdz izveidojas lēni plūstoša mīkla.

Stikla traukā ieklāj cepamo papīru. Ar kulinārijas maisiņu uz stikla trauka izveido nelielas mīklas bumbiņas.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Samitrina karoti un ar tās aizmuguri izlīdzina bumbiņas.

Automātiskā programma:

mandeļu bezē ievieto krāsns kamerā un cep, līdz tie kļūst zeltaini brūni.

Manuāli:

mandeļu bezē ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 2. un 3. gatavošanas darbību.

Ļauj bezē atdzist uz cepamā papīra, tad atdala no tā.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Mandelmakronen”

Programmas ilgums: 17 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 190 °C

“Garzeit”: 12 minūtes

ievietošanas līmenis: 2

3. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 1–7 minūtes

#### Ieteikums

Rūgtās mandeles var aizstāt ar saldajām un pusi pudelītes rūgto mandeļu aromatizētāja.

# Konditorejas izstrādājumi

---

## Smilšu cepumi

Gatavošanas laiks: 35 minūtes

Sastāvdaļas 25 smilšu cepumiem (1 stikla trauks)

### Mīklai

80 g sviesta | mīksta

30 g cukura, brūnā

30 g pūdercukura

1 TK vaniļas cukura

Šķipsniņa sāls

110 g kviešu miltu, 405. tips

1 ola, M izmērs | tikai baltums

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Kulinārijas maisiņš

Zvaigznes uzgalis, 9 mm

Stikla trauks

### Gatavošana

Sakuļ sviestu krēmveida masā. Pievieno cukuru, pūdercukuru, vaniļas cukuru un sāli, tad maisa, līdz izveidojas mīksta masa. Pievieno miltus un beigās iemaisa olas baltumu.

Ietauko stikla trauku. Sapilda mīklu kulinārijas maisiņā un izspiež aptuveni 5–6 cm garus cepumus uz stikla trauka.

Ievieto smilšu cepumus krāsns kamerā un cep, līdz tie ir zeltaini dzelteni.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Spritzgebäck”

Programmas ilgums: 25 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–35 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2



## Vaniļas radziņi

Gatavošanas laiks: 110 minūtes

Sastāvdaļas 45 radziņiem (1 stikla trauks)

### Mīklai

140 g kviešu miltu, 405. tips

100 g sviesta | mīksta

40 g cukura

50 g mandeļu, maltu

### Apviļāšanai

40 g vaniļas cukura

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Stikla trauks

### Gatavošana

Samīca miltus, sviestu, cukuru un mandeļu viendabīgas masas mīklā. Dzesē mīklu aptuveni 30 minūtes.

Ietauko stikla trauku. Atdala mīklu mazās, aptuveni 7 g porcijās. No mīklas izveido rullīti, tad radziņu vai kruasāna formas radziņu un novieto stikla traukā.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Ievieto radziņus krāsns kamerā un cep, līdz tie ir gaiši dzelteni.

Vēl siltus apviļā vaniļas cukurā.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Vanillekipferl”

Programmas ilgums: 30 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20–30 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

# Konditorejas izstrādājumi

---

## Valriekstu mafini

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 12 mafiniem

### Sastāvdaļas

80 g rozīņu

40 ml ruma

120 g sviesta | mīksta

120 g cukura

8 g vaniļas cukura

2 olas, M izmērs

140 g kviešu miltu, 405. tips

1 TK cepamā pulvera

120 g tīrītu valriekstu | rupji sakapātu

### Piederumi

Režģis

Mafinu veidne 12 mafiniem pa Ø 5 cm

Papīra mafinu veidnes, Ø 5 cm

### Gatavošana

Rozīnes aptuveni 30 minūtes mērcē rumā.

Sakuļ sviestu krēmveida masā. Pakāpeniski pievieno cukuru, vaniļas cukuru un olas. Sajauc miltus ar cepamo pulveri un iemaisa masā. Iemaisa valriekstus. Visbeidzot iemaisa rozīnes ar rumu.

Ievieto režģi krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Saliek papīra mafinu formas veidnē. Mīklu vienmērīgi ieklāj veidnēs.

Mafinu veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Walnussmuffins”

Programmas ilgums: 40 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

## **Kraukšķīga garoza – mīksts vidus**

Svaigi cepta, vēl silta maize, iespējams, ir viens no visvieglāk pagatavojamajiem gardumiem. Vienalga, vai nedēļas nogales brokastīm, vai sātīgai maltītei pēc garas darba dienas, – maizi pazīst un mīl (gandrīz) visi.

# Maize

---

## Bagetes

Gatavošanas laiks: 75 minūtes  
2 maizēm pa 10 šķelēm

### Mīklai

21 g rauga, svaiga  
270 ml ūdens, auksta  
500 g kviešu miltu, 405. tips  
2 TK sāls  
½ TK cukura  
1 ĒK sviesta | mīksta

### Apziešanai

1 ĒK ūdens

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Stikla trauks

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, izšķīdina raugu ūdenī. Sajauc miltus, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido bumbu, pārklāj ar mitru dvieli, ievieto krāsns kamerā un ļauj uzrūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko stikla trauku. Pārdala mīklu uz pusēm, izveido 35 cm garas bagetes un novieto tās šķērsām stikla traukam. Ieviež ar ūdeni un izdara vairākus slīpus iegriezumus.

Automātiskā programma:  
ieslēdz automātisko programmu un ievieto bagetes krāsns kamerā.

Manuāli:  
ļauj uzrūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Tad cep bagetes.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”  
“Temperatur”: 30 °C  
Raudzēšanas ilgums: 30 minūtes

2. raudzēšanas fāze  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”  
“Temperatur”: 30 °C  
Raudzēšanas ilgums: 15 minūtes

#### Maizes cepšana

##### Automātiskā programma

“Brot” | “Baguettes”  
Programmas ilgums: 48 minūtes

##### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 180 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 35 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 2

## Plāceņi

Gatavošanas laiks: 85 minūtes  
1 plācenim (8 porcijām)

### Mīklai

42 g rauga, svaiga  
200 ml ūdens | auksta  
375 g kviešu miltu, 405. tips  
1½ TK sāls  
2 ĒK olīveļļas

### Apziešanai

Ūdens  
½ ĒK olīveļļas

### Pārkaisīšanai

½ ĒK melno ķimeņu

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Stikla trauks

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, izšķīdina raugu ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli un eļļu, mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido bumbu, vaļējā bļodā ievieto krāsns kamerā un apsedz ar mitru dvieli. Raudzē saskaņā ar iestatījumiem.

Ietauko stikla trauku. Izrullē mīklu, līdz ir iegūts aptuveni 25 cm diametra plāceņis, un novieto to uz stikla trauka.

Nedaudz izeiž ar ūdeni, uzkaisa un iespiež melnās ķimenes. Apziež ar olīveļļu.

Ļauj rūgt vēl 10 minūtes istabas temperatūrā.

Ievieto maizi krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 30 minūtes

#### Maizes cepšana

##### Automātiskā programma

“Brot” | “Fladenbrot”

Programmas ilgums: 35 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

### Ieteikums

Mīklā iemīca 50 g grauzdētu sīpolu un 2 TK Provansas zaļumu vai 50 g kapātu melno olīvu, 1 ĒK kapātu pīniju sēklu un 1 TK rozmarīna.

# Maize

---

## Rauga mīklas pīne

Gatavošanas laiks: 145 minūtes

Sastāvdaļas 16 šķēlēm

### Mīklai

42 g rauga, svaiga  
150 ml piena, 3,5% tauku | remdens  
500 g kviešu miltu, 405. tips  
70 g cukura  
100 g sviesta  
1 ola, M izmērs  
1 TK rīvētas citrona miziņas  
2 šķipsniņas sāls

### Apziešanai

2 ĒK piena, 3,5% tauku

### Pārkaisīšanai

20 g mandeļu, tīrītu  
20 g rupjā cukura

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Stikla trauks

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Sajauc miltus, cukuru, sviestu, eļļu, rīvēto citrona miziņu un sāli un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido bumbu, vaļējā bļodā ievieto krāsns kamerā un apsedz ar mitru dvieli. Ļauj uzrūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko stikla trauku. No mīklas izveido 3 40 cm garus rullīšus pa 300 g. 3 rullīšus sapin pīnē un novieto stikla traukā.

Ieziež pīni ar pienu un apkaisa ar mandeļu skaidiņām un rupjo cukuru.

Automātiskā programma:

Ieslēdz automātisko programmu un ievieto rauga mīklas pīni krāsns kamerā.

Manuāli:

Ļauj uzrūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Uzkarsē krāsns kameru. Ievieto rauga mīklas pīni krāsns kamerā un cep.

## Iestatījums

### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 30 minūtes

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 15 minūtes

## Cepšana

### Automātiskā programma

“Brot” | “Hefezopf”

Programmas ilgums: 50 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minūtes

levietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Var pievienot 100 g rozīņu.

# Maize

---

## Sēklu maize

Gatavošanas laiks: 110 minūtes

Sastāvdaļas 25 šķēlēm

### Mīklai

42 g rauga, svaiga

420 ml ūdens | auksta

400 g rudzu miltu, 1150. tips

200 g kviešu miltu, 405. tips

3 TK sāls

1 TK medus

150 g šķidra ierauga

20 g linsēklu

50 g saulespuķu sēklu

50 g sezama sēklu

### Pārkaisīšanai

1 ĒK sezama sēklu

1 ĒK linsēklu

1 ĒK saulespuķu sēklu

### Apziešanai

1 TK ūdens

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Taisnstūra veidne, 30 cm gara

Režģis

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, izšķīdina raugu ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, medu un skābo mīklu, mīca 3–4 minūtes, līdz izveidojas mīksta mīkla.

Pievieno linsēklas, saulespuķu sēklas un sezamu un mīca vēl 1–2 minūtes.

No mīklas izveido bumbu, vaļējā bļodā ievieto krāsns kamerā un apsedz ar mitru dvieli. Ļauj uzrūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Viegli izmīca mīklu un ievieto taisnstūra veidnē. Virsusi nogludina ar mitru gumijas lāpstiņu, ieziež ar ūdeni un apkaisa ar sēklu maisījumu.

Automātiskā programma:

ieslēdz automātisko programmu un ievieto maizi krāsns kamerā.

Manuāli:

ļauj uzrūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Tad uzkarsē krāsns kameru, ievieto maizi krāsns kamerā un cep.



## Iestatījums

### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 30 minūtes

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 15 minūtes

## Maizes cepšana

### Automātiskā programma

“Brot” | “Saatenbrot”

Programmas ilgums: 80 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minūtes

levietošanas līmenis: 1

# Maize

---

## Baltmaize (veidnes)

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 25 šķēlēm

### Mīklai

21 g rauga, svaiga

290 ml ūdens | auksta

500 g kviešu miltu, 405. tips

2 TK sāls

½ TK cukura

1 ĒK sviesta

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Taisnstūra veidne, 30 cm gara

Režģis

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, izšķīdina raugu ūdenī. Sajauc miltus, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido bumbu, vaļējā bļodā ievieto krāsns kamerā un apsedz ar mitru dvieli. Ļauj uzrūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Viegli izmīca mīklu, izveido aptuveni 28 cm garu rulli un ievieto taisnstūra veidnē. Izdara garinisku iegriezumu aptuveni 1 cm dziļumā.

Automātiskā programma:  
ieslēdz automātisko programmu un ievieto maizi krāsns kamerā.

Manuāli:

apsedz ar mitru dvieli un raudzē saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ieziež mīklu ar ūdeni un cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 30 minūtes

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 15 minūtes

### Maizes cepšana

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Weißbrot” | “Form”

Programmas ilgums: 70 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minūtes

levietošanas līmenis: 1

## Baltmaize (brīvi cepta)

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

### Mīklai

21 g rauga, svaiga

260 ml ūdens | auksta

500 g kviešu miltu, 405. tips

2 TK sāls

½ TK cukura

1 ĒK sviesta

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Stikla trauks

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, izšķīdina raugu ūdenī. Sajauc miltus, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido bumbu, vaļējā bļodā ievieto krāsns kamerā un apsedz ar mitru dvieli. Ļauj uzrūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko stikla trauku. Viegli izmīca mīklu, izveido aptuveni 25 cm garu maizes klaipu un novieto šķērsām uz stikla trauka. Veic vairākus iegriezumus aptuveni 1 cm dziļumā.

Apsedz ar mitru dvieli un raudzē saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni. Ieziež mīklu ar ūdeni.

Ievieto maizi krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 30 minūtes

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 15 minūtes

### Maizes cepšana

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Weißbrot” | “freigeschoben”

Programmas ilgums: 70 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

# Maize

---

## Saldā maize

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 15 šķēlēm

### Maizei

25 g rauga, svaiga

100 ml piena, 3,5% tauku | remdens

500 g kviešu miltu, 405. tips

1 NG sāls

90 g sviesta

2 olas, M izmērs

3 ĒK ingvera sīrupa

40 g ingvera, konservēta | sakapāta

1 TK kanēļa

100 g rupjā cukura

### Veidnei

1 ĒK sviesta

1 ĒK cukura

### Piederumi

Taisnstūra veidne, 25 cm gara

Režģis

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Samaisa ar miltiem, sāli, sviestu, olām un ingvera sīrupu, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla. Izveido no mīklas bumbu un ļauj tai uzrūgt bļodā istabas temperatūrā 60 minūtes.

Ietauko taisnstūra veidni un apkaisa ar cukuru.

Mīklā iemīca ingveru, kanēli un rupjo cukuru. Izveido mīklu, ievieto taisnstūra veidnē un ļauj uzrūgt vēl 15 minūtes.

Ievieto režģi krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Apkaisa maizes virspusi ar cukuru.

Automātiskā programma:

maizi ievieto krāsns kamerā un cep, līdz tā kļūst zeltaini brūna.

Manuāli:

maizi ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 2. un 3. gatavošanas darbību, līdz tā kļūst zeltaini brūna.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Zuckerbrot”

Programmas ilgums: 30 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 190 °C

“Garzeit”: 25 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 170 °C

“Garzeit”: 5–10 minūtes

## Visgardākie našķi pasaulē

Picas, tartes, pīrāgi un citi gardumi daudziem ir neapstrīdams favorīts dažādos dzīves gadījumos – sātīgai maltītei pie ģimenes galda, uz kodu bufetei svinībās, kā našķis spēļu starplaikā vai vakarā pie televizora. Dažkārt tas ir maigas mīklas un asu piedevu sajaukums, citreiz fantāzijas bagāta klasiskas receptes variācija – pikanti kārumi atmodina garšas kārpiņas un pietiek ar nelielu izdomu, lai rastu arvien jaunus to pagatavošanas veidus.

# Picas u. c.

---

## Pica (rauga mīkla)

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

4 porcijām (stikla trauks), 2 porcijām (veidne)

### Mīklai (stikla trauks)

21 g rauga, svaiga  
140 ml ūdens | remdena  
250 g kviešu miltu, 405. tips  
1 TK cukura  
1 TK sāls  
½ TK timiāna, sasmalcināta  
1 TK raudenes, sasmalcinātas  
1 TK eļļas

### Pildījumam (stikla trauks)

2 sīpoli  
1 ķiploka daiviņa  
400 g tomātu no bundžas, mizotu, gabaliņos  
2 ĒK tomātu pastas  
1 TK cukura  
1 TK raudenes, sasmalcinātas  
1 lauru lapa  
1 TK sāls  
Pipari  
100 g mocarellas siera  
100 g Gaudas siera, rīvēta

### Apcepšanai

1 ĒK olīveļļas

### Mīklai (cepšanas veidne)

10 g rauga, svaiga  
70 ml ūdens | remdena  
130 g kviešu miltu, 405. tips  
½ TK cukura  
½ TK sāls  
1 TK eļļas  
Timiāns, sasmalcināts  
½ TK raudenes, sasmalcinātas

### Pildījumam (cepšanas veidne)

1 sīpols  
½ ķiploka daiviņas  
200 g tomātu no bundžas, mizotu, gabaliņos  
1 ĒK tomātu pastas  
½ TK cukura  
½ TK raudenes, sasmalcinātas  
½ lauru lapas  
½ TK sāls  
Pipari  
60 g mocarellas siera  
60 g rīvēta Gaudas siera

### Apcepšanai

1 TK olīveļļas

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Mīklas rullis  
Stikla trauks vai apaļa cepšanas veidne  
un režģis

## Gatavošana

Nepārtraukti maisot, izšķīdina raugu ūdenī. Sajauc ar miltiem, cukuru, sāli, ti-miānu, raudeni un eļļu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

Izveido no mīklas bumbu un ļauj tai ap-segtai ar mitru dvieli uzrūgt bļodā ista-bas temperatūrā 20 minūtes.

Pildījumam sagriež sīpolu(-s) un ķiploku mazos kubiņos. Uzkaršē pannā sviestu. Apcēp sīpolus un ķiplokus, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievieno tomātus, tomātu pastu, cukuru, raudeni, lauru lapu un sāli.

Uzvāra mērci un zemā temperatūrā ļauj tai lēnām vārieties dažas minūtes.

Izņem lauru lapu, pievieno sāli un pipar-us pēc garšas. Mocarellas sieru sa-griež šķēlēs.

Ietauko stikla trauku. Izrullē mīklu un novieto stikla traukā vai apaļajā veidnē. Apsedz ar mitru dvieli un ļauj uzrūgt is-tabas temperatūrā 10 minūtes.

Uz mīklas izklāj mērci, atstājot aptuveni 1 cm gar malu brīvu. Uzliek mocarellas sieru un apkaisa ar Gaudas sieru.

levieto picu krāsns kamerā un cep.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Hefeteig” | “Glasschale”/“runde Backform”  
Programmas ilgums: 38 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”：“Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”：180 °C

“Leistung”：150 W

“Booster”：“aus”

“Vorheizen”：“aus”

“Crisp function”：“aus”

“Garzeit”：35–45 minūtes

levietošanas līmenis: 2

### Ieteikums

Alternatīvi pārklāj picu ar šķiņķi, salami, šampinjoniem, sīpoliem vai tunci.

## Picas u. c.

---

### Pica (biezpiena un eļļas mīkla)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

4 porcijām (stikla trauks), 2 porcijām (veidne)

#### Mīklai (stikla trauks)

100 g pārtikas biezpiena, 20% tauku  
sausajā masā

3 ĒK piena, 3,5% tauku

3 ĒK eļļas

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

1 TK sāls

1 TK cepamā pulvera

200 g kviešu miltu, 405. tips

#### Pildījumam (stikla trauks)

2 sīpoli

1 ķiploka daiviņa

400 g tomātu no bundžas, mizotu, ga-  
baliņos

2 ĒK tomātu pastas

1 TK cukura

1 TK raudenes, sasmalcinātas

1 lauru lapa

1 TK sāls

Pipari

100 g mocarellas siera

100 g Gaudas siera, rīvēta

#### Apcepšanai

1 ĒK olīveļļas

#### Mīklai (cepšanas veidne)

50 g pārtikas biezpiena, 20% tauku  
sausajā masā

2 ĒK piena, 3,5% tauku

2 ĒK eļļas

½ TK sāls

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

1 TK cepamā pulvera

110 g kviešu miltu, 405. tips

#### Pildījumam (cepšanas veidne)

1 sīpols

½ ķiploka daiviņas

200 g tomātu no bundžas, mizotu, ga-  
baliņos

1 ĒK tomātu pastas

½ TK cukura

½ TK raudenes, sasmalcinātas

½ lauru lapas

½ TK sāls

Pipari

60 g mocarellas siera

60 g rīvēta Gaudas siera

#### Apcepšanai

1 TK olīveļļas

#### Veidnei

1 TK sviesta

#### Piederumi

Mīklas rullis

Stikla trauks vai apaļa cepšanas veidne  
un režģis



### **Gatavošana**

Pildījumam sagriež sīpolus un ķiplokus mazos kubiņos. Uzkaršē pannā sviestu. Apcep sīpolus un ķiplokus, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievieno tomātus, tomātu pastu, cukuru, raudeni, lauru lapu un sāli.

Uzvēra mērci un zemā temperatūrā ļauj tai lēnām vārīties dažas minūtes.

Izņem lauru lapu. Pēc garšas pievieno sāli un piparus. Mocarellas sieru sagriež šķēlēs.

Mīklai sajauc biezpienu, pienu, eļļu, olas dzeltenumu un sāli. Cepamo pulveri samaisa ar miltiem. Pusi maisījuma iemaisa mīklā. Tad iemīca atlikušo daļu.

Ietauko stikla trauku. Izrullē mīklu un novieto stikla traukā vai apaļajā veidnē.

Uz mīklas uzklāj mērci. Atstāj aptuveni 1 cm gar malu brīvu. Uzliek mocarellas sieru un apkaisa ar Gaudas sieru.

Ievieto picu krāsns kamerā un cep.

### **Iestatījums**

#### **Automātiskā programma**

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Quark-Öl-Teig” | “Glasschale”/“runde Backform”  
Programmas ilgums: 45 minūtes

#### **Manuāli**

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–55 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

#### **Ieteikums**

Alternatīvi pārklāj picu ar šķiņķi, salami, šampinjoniem, sīpoliem vai tunci.

## Picas u. c.

---

### Lorēnas kišs (franču sāļais pīrāgs)

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

#### Mīklai

125 g kviešu miltu, 405. tips

40 ml ūdens

50 g sviesta

#### Pildījumam

25 g speķa, caurauguša, kūpināta

75 g trekna šķiņķa

100 g vārīta šķiņķa

1 ķiploka daiviņa

25 g pētersīļu, svaigu

100 g Gaudas siera, rīvēta

100 g Emmentāles siera, rīvēta

#### Pārliešanai

125 g saldā krējuma

2 olas, M izmērs

Muskatrieksts

#### Piederumi

Mīklas rullis

Cepšanas veidne, apaļa

Režģis

#### Gatavošana

Samīca miltus, sviestu un ūdeni, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla. Mīklai ļauj 30 minūtes atpūsties ledusskapī.

Pildījumam kubiņos sagriež speķi, trekno šķiņķi un šķiņķi. Sakapā ķiploka daiviņu un pētersīļus. Apcep speķi pannā ar piedegumdrošo pārklājumu. Pievieno un viegli apcep trekno šķiņķi un šķiņķi. Iecilā ķiplokus un pētersīļus un ļauj masai atdzist.

Pārliešanai sajauc saldo krējumu, olas un muskatriekstu.

Izrullē mīklu un novieto apaļajā veidnē. Uzceļ malas. Uz mīklas izklāj šķiņķa maisījumu un apkaisa ar sieru. Pārlej ar sagatavoto maisījumu.

Kišu ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep.

#### Iestatījums

##### Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Quiche Lorraine”

Programmas ilgums: 42 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Gaļa ir jāēd

Tas, kurš ik pa laikam savā ēdīkartē iekļauj cūkas, liellopa, jēra, medījuma utt. gaļu, tas dzīvo veselīgu, pārmaiņām un garšas baudījuma bagātu dzīvi. Mūsu labsajūtai īpaši ir ieteicami putnu gaļas ēdieni. Gaļas pagatavošanai ir nebeidzami daudz iespēju, ar dažādām garšvielām, mērcēm un piedevām tā vienmēr iegūst jaunas garšas nianses un ar šo dažādību – gan eksotisku, gan mietpilsonisku – savieno pat kultūras.

# Gaļa

---

## Pīle (pildīta)

Gatavošanas laiks: 135 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Pīlei

1 pīle (2 kg), sagatavota cepšanai

1 TK sāls

Pipari

1 TK timiāna

### Pildījumam

2 apelsīni | kubiņos

1 ābols | kubiņos

1 sīpols | kubiņos

½ TK sāls

Pipari

1 TK sasmalcināta timiāna

1 lauru lapa

### Mērcei

350 ml putnu gaļas buljona

125 ml baltvīna

125 ml apelsīnu sulas

1 TK pārtikas cietes

1 ĒK ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Piederumi

Stikla cepeštrauks

Režģis

Pārtikas termometrs

4 ruletes adatas

### Gatavošana

Pīli apkaisa ar sāli, pipariem un timiānu.

Pildījumam sajauc apelsīna, ābola un sīpola kubiņus. Pievieno sāli, piparus, timiānu un lauru lapas.

Sapilda pildījumu pīlē un noslēdz ar ruletes adatām.

levieto pīli ar krūtiņu uz augšu stikla cepeštraukā. Iedur pārtikas termometru. Ievieto stikla cepeštrauku uz režģa krāsns kamerā un cep.

Pēc 30 minūtēm pārlej ar 250 ml putnu gaļas buljona.

Pēc gatavošanas laika beigām izņem pīli. Ja nepieciešams, nosmeļ taukus un salej katlā cepeša sulu. Mērcei pievieno pārējo putnu gaļas buljonu, baltvīnu un apelsīnu sulu.

Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezina mērci. Ļauj mērcei uzvārties. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Ente”

Programmas ilgums: aptuveni 70 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 150 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 95 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: aptuveni 60 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 1

## Zoss (bez pildījuma)

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

1 zoss, sagatavota cepšanai (4,5 kg)

2 ĒK sāls

500 ml dārzeņu buljona

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

Stikla trauks

### Gatavošana

Zosi no iekšpuses un ārpusē ierīvē ar sāli.

Zosi ar krūtiņu uz augšu ievieto “Gourmet” cepešu traukā. Iedur pārtikas termometru. Ievieto “Gourmet” cepešu trauku krāsns kamerā.

Pēc 30 minūtēm pārlej ar dārzeņu buljonu, pēc tam ik pēc 30 minūtēm pārlej ar cepeša sulu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: aptuveni 85 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 95 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: aptuveni 85 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

# Gaļa

---

## Cālis

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 2 porcijām

### Sastāvdaļas

1 vista, sagatavota cepšanai (1,2 kg)

2 ĒK eļļas

1½ TK sāls

2 TK paprikas pulvera, saldā

1 TK karija

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

Kulinārijas diegs

### Gatavošana

Sajauc eļļu ar sāli, paprikas pulveri un kariju un ieziež cāli ar maisījumu.

Sasien cāļa kājas ar kulinārijas diegu un ar krūtiņu uz augšu ievieto uz režģa. Iedur pārtikas termometru.

Novieto režģi uz stikla trauka un tad ievieto krāsns kamerā tā, lai kājas būtu uz durvju pusi. Cep cāli.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 50 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–55 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Vistas krūtiņa sinepēs

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

250 g skābā krējuma

1 ķiploka daiviņa | saspiesta

4 ĒK sinepju, saldo

1½ TK sāls

½ lauru lapu | sasmalcinātu

4 cāļa krūtiņas filejas (pa 200 g), sagatavotas cepšanai

### Piederumi

Stikla cepeštrauks ar vāku

Stikla trauks

### Gatavošana

Mērcei sajauc skābo krējumu, ķiplokus, sinepes, sāli un lauru lapas.

Ievieto cāļa krūtiņas filejas stikla cepeštraukā un pārlej ar mērci.

Novieto stikla cepeštrauku uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai nosegtu gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Manuāli:

apgriez cāļa krūtiņas filejas un pārlej ar mērci. Gatavo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 21 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 4 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 17 minūtes

#### Ieteikums

Alternatīvi var izmantot arī graudainās sinepes.

## Vistas krūtiņa ar baklažāniem

Gatavošanas laiks: 70 minūtes + 4 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Vistas krūtiņai

4 cāļa krūtiņas filejas, sagatavotas cepšanai

5 ĒK olīveļļas

2 ķiploka daiviņas | smalki sakapātas

10 g ingvera, svaiga | smalki sakapāta

1¼ TK kumīna

1 TK kurkumas

1¼ TK paprikas pulvera, saldā

1 sīpols | plānās šķēlītēs

1 baklažāns, mazs | kubiņos

2½ ĒK medus

8 dateles, svaigas | kubiņos

2½ ĒK citrona sulas

Sāls

Pipari

125 g jogurta, 3,5% tauku

### Pārkaisīšanai

2½ ĒK pētersīļu, smalki sakapātu

### Piederumi

Stikla trauks

Sacepumu veidne, piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī

### Gatavošana

Pārgriež cāļa krūtiņas filejas uz pusēm. Sajauc pusi eļļas ar ķiplokiem, ingveru, kumīnu, kurkumu un papriku un maisījumā marinē filejas vēsumā vismaz 4 stundas.

Sacepumu veidnē saliek sīpolus, baklažānus un atlikušo eļļu.

Sacepumu veidni uz stikla trauka ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

pievieno medu, dateles un cāli, apmais un turpina gatavošanu vaļējā traukā.

Manuāli:

pievieno medu, dateles un cāli, apmais un gatavo vaļējā traukā saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Pirms pasniegšanas pievieno pusi citrona sulas. Pēc garšas pievieno sāli un piparus. Ļauj ievilkties 5 minūtes.

Sajauc jogurtu ar atlikušo citrona sulu un pārlej cāli. Garnē ar pētersīļiem.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 30 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 600 W

“Garzeit”: 10 minūtes

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Umluft-  
grill”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minūtes

### Ieteikums

Piemērotas piedevas ir kuskuss vai rīsi.

# Gaļa

---

## Cāļa šķiņķi

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cāļa šķiņķiem

2 ĒK eļļas

1½ TK sāls

Pipari

1 TK paprikas pulvera

4 cāļa šķiņķi (pa 200 g), sagatavoti cepšanai

### Dārzeņiem

4 ĒK eļļas

1 paprika, sarkana | lielos, vienāda izmēra gabalos

1 paprika, dzeltena | lielos, vienāda izmēra gabalos

1 baklažāns | lielos, vienāda izmēra gabalos

1 cukīni | lielos, vienāda izmēra gabalos

2 sīpoli, sarkanie | lielos kubiņos

2 ķiploka daiviņas | viegli saspīestas

2 rozmarīna zari, svaigi

4 timiāna zari, svaigi

200 g ķiršu tomātu | sagrieztu uz pusēm

200 ml tomātu, izberztu

100 ml dārzeņu buljona

½ TK sāls

Pipari

1 TK cukura

Paprikas pulveris, ass

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

“Gourmet” cepešu trauks

### Gatavošana

Sajauc eļļu, sāli, piparus un papriku un ieziež cāļa šķiņķus ar maisījumu. Novieto cāļa šķiņķus uz režģa. Novieto režģi uz stikla trauka, ievieto krāsns kamerā un cep. Apgriež pēc 17 minūtēm un turpina cepšanu.

Dārzeņiem “Gourmet” cepešu traukā uz plīts vidējā līdz augstā temperatūrā uzkarsē eļļu. Bieži maisot, apcep papriku un baklažānus. Pievieno cukīni, sīpolus un ķiplokus un cep vidēja temperatūrā, bieži maisot.

Sasien rozmarīnu un timiānu vienā saišķītī. Pievieno garšaugus, tomātu pusītes, izberztos tomātus un buljonu un uz īsu brīdi ļauj uzvārties vidējā līdz augstā temperatūrā. Vidējā temperatūrā, vairākas reizes apmaisot, ļauj lēnām vārties aptuveni 15 minūtes.

Pievieno sāli, piparus, cukuru un paprikas pulveri pēc garšas.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 35 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minūtes

levietošanas līmenis: 2

# Gaļa

---

## Tītars (pildīts)

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Pildījumam

125 g rozīņu

2 ĒK stiprinātā vīna (Madeiras)

3 ĒK eļļas

3 sīpoli | kubiņos

100 g tvaicēto (paraboiled) rīsu

150 ml ūdens

½ TK sāls

100 g pistāciju, tīrtu

Sāls

Pipari

Karijs

“Garam Masala” (garšvielu maisījums)

### Tītarām

1 tītars (5 kg), sagatavots cepšanai

1 ĒK sāls

2 TK piparu

500 ml vistas buljona

### Mērcei

250 ml ūdens

150 g skābā krējuma

2 ĒK pārtikas cietes

2 ĒK ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

6 zobu bakstāmie

Kulinārijas diegs

Stikla trauks

### Gatavošana

Pildījumam rozīnes apslaka ar stiprināto vīnu. Sīpolus viegli apcep eļļā. Pievieno rīsus, nedaudz apcep un aptur cepšanas procesu ar ūdeni. Pievieno sāli. Īsu brīdi uzvāra un ļauj rīsiem uzbriest zemā temperatūrā. Pievieno un iemaisa pistācijas un rozīnes. Pievieno sāli, piparus, kariju un “Garam Masala” pēc garšas.

Tītarām pievieno sāli un piparus. Piepilda tītaru ar pildījumu un noslēdz ar zobu bakstāmajiem un kulinārijas diegu. Ja nepieciešamas, viegli sasien kopā kājas. Tītaru ar krūtiņu uz augšu ievieto “Gourmet” cepešu traukā un iedur pārtikas termometru.

Novieto “Gourmet” cepešu trauku uz stikla trauka un cep.

Pēc 30 minūtēm pārlej ar putnu gaļas buljonu, pēc tam ik pēc 30 minūtēm pārlej ar cepeša sulu.

Izņem tītaru un atšķaida cepeša sulu ar ūdeni. Pievieno skābo krējumu. Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezina mērci. Ļauj mērcei uzvārīties. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Pute” | “ganz”

Programmas ilgums: 160 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 140–170 minūtes

levietošanas līmenis: 1

# Gaļa

---

## Tītara šķiņķis

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Tītara šķiņķim

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 tītara šķiņķis (1,2 kg), sagatavots cepšanai

250 ml ūdens

### Mērcei

1 bundža aprikožu pusīšu (280 g) | bez sulas

150 ml ūdens

200 g saldā krējuma

200 g mango čatnija

Sāls

Pipari

### Piederumi

Stikla trauks

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež tītara šķiņķi. Tītara šķiņķi ar ādu uz augšu ievieto “Gourmet” cepešu traukā un iedur pārtikas termometru. Novieto “Gourmet” cepešu trauku uz stikla trauka un cep.

Pēc 30 minūtēm pārlej ar ūdeni un turpina cepšanu. Starplaikā sagriež aprikožu pusītes gabalos.

Izņem tītara šķiņķi. Mērcei atšķaida cepeša sulu ar ūdeni. Pievieno krējumu un čatniju un ļauj brīdi uzvārīties.

Mērcei pievieno aprikožu gabaliņus.

Pēc garšas pievieno sāli un piparus. Atkal ļauj uzvārīties.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 120 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 120 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Teļa fileja (gatavota zemā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 120 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Teļa gaļas filejai

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 kg teļa gaļas filejas, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Novieto režģi uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež teļa fileju ar maisījumu.

Apcepšanai uzkaršē pannā eļļu un strauji apcep teļa fileju no katras puses pa 1 minūtei.

Izņem teļa fileju un iedur tajā pārtikas termometru.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Novieto teļa fileju uz režģa un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 100 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minūtes

levietošanas līmenis: 2

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 90 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 57 °C

“Garzeit”: aptuveni 100 minūtes

# Gaļa

---

## Teļa gaļas fileja (cepētis)

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Teļa gaļas filejai

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 kg teļa gaļas filejas, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Mērcei

30 g murķeļu, kaltētu

300 ml ūdens | verdoša

1 sīpols

30 g sviesta

150 g saldā krējuma

30 ml baltvīna

3 ĒK ūdens | auksta

1 ĒK pārtikas cietes

Sāls

Pipari

Cukurs

### Piederumi

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

Siets, smalks

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Apcepšanai uzkaršē pannā eļļu un strauji apcep teļa fileju no katras puses pa 1 minūtei.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež teļa fileju ar maisījumu.

Novieto teļa gaļas fileju uz stikla trauka un iedur pārtikas termometru. Ievieto stikla trauku krāsns kamerā un cep teļa gaļas fileju.

Mērcei pārlej murķeļus ar ūdeni un mērcē 15 minūtes.

Sagriez sīpolu kubiņos. Nosusina murķeļus caurduūrī, saglabājot ūdeni. Izspiež murķeļus un sagriez mazos kubiņos.

Sīpolus tvaicē sviestā 5 minūtes. Pievieno murķeļus un tvaicē vēl 5 minūtes.

Pievieno sēņu ūdeni, saldo krējumu un vīnu, ļauj visam uzvārīties. Samaisa pārtikas cieti ar aukstu ūdeni un iebiezina mērci. Atkal ļauj uzvārīties. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un cukuru.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 40 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 57 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 35 minūtes

levietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Kaltētus murķeļus var aizstāt arī ar ba-  
ravikām.

# Gaļa

---

## Teļa stilbs

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Teļa stilbam

2 ĒK eļļas

1½ TK sāls

½ TK piparu

1 teļa stilbs (1,5 kg), sagatavots cepšanai

1 sīpols

1 krustnagliņa

2 burkāni

80 g seleriju

1 ĒK tomātu pastas

800 ml teļa gaļas buljona

### Mērcei

75 g saldā krējuma

1½ ĒK pārtikas cietes

2 ĒK ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

Rokas blenderis

Siets, smalks

### Gatavošana

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež teļa stilbu.

Sagriez sīpolu ceturtdaļās un iedur tajā krustnagliņu. Nomizo seleriju un burkānus, sagriez lielos kubiņos.

“Gourmet” cepešu traukā saliek dārzeņus, tomātu pastu un teļa stilbu. Iedur pārtikas termometru. Novieto nosegtu “Gourmet” cepešu trauku uz stikla trauka un cep.

Pēc 35 minūtēm noņem vāku, pēc vēl 30 minūtēm pielej ¼ buljona. Šo darbību atkārto ik pēc 30 minūtēm.

Izņem teļa stilbu un dārzeņus. Izņem krustnagliņu no sīpola.

Dārzeņus un cepeša sulu salej katlā un sablendē. Izlej biezeni caur sietu, pievieno saldo krējumu un uzvāra.

Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezina mērci. Atkal ļauj uzvārties. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbshaxe”

Programmas ilgums: 100 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 76 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 100–130 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Teļa mugura (cepētis)

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Teļa mugurai

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 kg teļa muguras, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Piederumi

Pārtikas termometrs

Režģis

Stikla trauks

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzskarsē cepeškrāsni.

Apcepšanai uzskarsē pannā eļļu un strauji apcep teļa muguru no katras pušes pa 1 minūtei.

Izņem teļa muguru. Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež teļa muguru.

Iedur pārtikas termometru. Novieto teļa muguru uz režģa. Novieto režģi uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” “Kalb” | “Kalbsrücken” | “Braten”

Programmas ilgums: 60 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 57 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 50–80 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Teļa mugura (gatavota zemā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Teļa mugurai

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 kg teļa muguras, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Novieto režģi uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Apcepšanai uzkarasē pannā eļļu un strauji apcep teļa muguru no katras puses pa 1 minūtei.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež teļa muguru.

Izņem teļa muguru un iedur tajā pārtikas termometru.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Novieto teļa muguru uz režģa un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsrücken” |

“Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: 60 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minūtes

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 90 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 54 °C

“Garzeit”: aptuveni 50 minūtes

## Teļa gaļas cepetis

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cepetim

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 kg teļa gaļas (šķiņķis vai iegurnā priekšējā daļa)

2 burkāni | lielos kubiņos

2 tomāti | lielos kubiņos

2 sīpoli | lielos kubiņos

2 kauli ar smadzenēm (teļa vai liellopa)

500 ml teļa gaļas buljona

250 ml ūdens

### Mērcei

250 g saldā krējuma

1 TK pārtikas cietes

1 ĒK ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Piederumi

Režģis

“Gourmet” cepešu trauks

Rokas blenderis

Siets, smalks

### Gatavošana

Uzkarsē eļļu “Gourmet” cepešu traukā un strauji apcep teļa gaļu no katras pušes pa 1 minūtei.

Izņem teļa gaļu. Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež teļa gaļu ar maisījumu.

Apcep dārzeņus “Gourmet” cepešu traukā. Pievieno kaulu ar smadzenēm un gaļu. Pielej ūdeni un pusi teļa gaļas buljona. Novieto “Gourmet” cepešu trauku uz režģa krāsns kamerā. Gatavo nosegtu.

Pēc 30 minūtēm noņem vāku.

Izņem teļa gaļu, kaulu un pusi dārzeņu. Atlikušos dārzeņus un cepeša sulu salej katlā un sablendē. Izlej biezeni caur sietu, pievieno saldo krējumu un uzvāra.

Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezina mērci. Atkal ļauj uzvārties. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsschmorbraten”

Programmas ilgums: 90 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 95 minūtes

levietošanas līmenis: 1

# Gaļa

---

## Jēra gurns

Gatavošanas laiks: 135 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Jēra gurnam

3 ĒK eļļas

1½ TK sāls

½ TK piparu

2 ķiploka daiviņas | saspīestas

3 TK Provansas zaļumu

1 jēra gurns (1,5 kg), sagatavots cepšanai

### Pārliešanai

100 ml sarkanvīna

400 ml dārzeņu buljona

### Mērcei

500 ml ūdens

50 g skābā krējuma

3 ĒK ūdens | auksta

3 TK pārtikas cietes

Sāls

Pipari

### Piederumi

Stikla cepeštrauks ar vāku

Pārtikas termometrs

Režģis

### Gatavošana

Sajauc eļļu ar sāli, pipariem, ķiplokiem un garšaugiem un ieziež jēra gurnu ar maisījumu.

Novieto jēra gurnu stikla cepeštraukā un iedur pārtikas termometru.

levieto stikla cepeštrauku uz režģa krāsns kamerā. Gatavo nosegtu.

Pēc 30 minūtēm noņem vāku. Pielej sarkanvīnu un dārzeņu buljonu un turpinā gatavošanu.

Izņem jēra gurnu un atšķaida cepeša sulu ar ūdeni. Pievieno skābo krējumu un ļauj brīdi uzvārīties. Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezina mērci. Atkal ļauj uzvārīties. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammkeule”

Programmas ilgums: 100 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 80 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 76 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 90–120 minūtes

levietošanas līmenis: 1

## Jēra mugura (cepētis)

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Jēra mugurai

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

3 jēra karbonādes (pa 300 g), sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

1 ĒK eļļas

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-  
karsē cepeškrāsni.

Apcepšanai uzkarsē pannā eļļu un  
strauji apcep jēra muguru no katras pu-  
ses pa 1 minūtei.

Sajauc eļļu ar sāli un pipariem un ieziež  
jēra muguru ar maisījumu.

Novieto jēra muguru uz režģa un iedur  
pārtikas termometru. Novieto režģi uz  
stikla trauka un ievieto krāsns kamerā.  
Cep jēra muguru.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 45 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 80 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 65 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 35–45 minūtes

levietošanas līmenis: 1

## Jēra mugura (gatavota zemā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

3 jēra karbonādes (pa 300 g), sagatavotas cepšanai

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Novieto režģi uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni 10 minūtes saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sajauc eļļu ar sāli un pipariem un ieziež jēra muguru ar maisījumu.

Uzkarsē pannā eļļu apcepšanai. Strauji apcep jēra muguru pa 1 minūtei no visām pusēm.

Izņem jēra muguru un iedur tajā pārtikas termometru.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Novieto jēra muguru uz režģa un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 100 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 90 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 65 °C

“Garzeit”: aptuveni 100 minūtes



## Liellopa fileja (cepētis)

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Liellopa filejai

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 kg liellopa filejas, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Apcepšanai uzkarstē pannā eļļu un strauji apcep liellopa fileju no katras puses pa 1 minūtei.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež liellopa fileju ar maisījumu.

Novieto liellopa fileju uz režģa un iedur pārtikas termometru. Novieto režģi uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Cep liellopa fileju.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 55 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 54 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minūtes

levietošanas līmenis: 1

# Gaļa

---

## Liellopa fileja (gatavota zemā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Liellopa filejai

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 kg liellopa filejas, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Novieto režģi uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež liellopa fileju ar maisījumu.

Apcepšanai uzkaršē pannā eļļu un strauji apcep liellopa fileju no katras pušes pa 1 minūtei.

Izņem liellopa fileju un iedur pārtikas termometru.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Novieto liellopa fileju uz režģa un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: 60 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minūtes

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 90 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 54 °C

“Garzeit”: aptuveni 50 minūtes

## Liellopa gaļas gabaliņi

Gatavošanas laiks: 250 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Sastāvdaļas

30 g sviesta

3 ĒK eļļas

1,2 kg liellopa gaļas, sagatavotas cepšanai | kubiņos

Sāls

Pipari

500 g sīpolu | mazos kubiņos

2 lauru lapas

4 krustnagliņas

1 ĒK cukura, brūnā

2 ĒK kviešu miltu, 405. tips

1,2 l liellopa gaļas buljona

70 ml etiķa

### Piederumi

Stikla cepeštrauks

Režģis

### Gatavošana

Uzkarsē pannā sviestu. Tiklīdz samazinās burbuļu veidošanās, pielej eļļu un uzkarsē.

Apkaisa liellopa gaļu ar sāli un pipariem un apcep no visām pusēm.

Pievieno sīpolus, lauru lapas, krustnagliņas un brūno cukuru un cep vēl 3 minūtes.

Apkaisa liellopa gaļu ar miltiem un cep vēl 2–3 minūtes.

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

levieto režģi krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Saliek liellopa gaļas gabaliņus stikla cepeštraukā.

Manuāli: pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

levieto stikla cepeštrauku krāsns kamerā un cep. Apmaisa pēc puses gatavošanas laika.

Pirms pasniegšanas vēlreiz pārkaisa ar sāli un pipariem.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderhaschee”

Programmas ilgums: 210 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Leistung”: “aus”

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 180 minūtes

## Sautēts liellopa cepetis

Gatavošanas laiks: 135 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cepetim

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 kg liellopa gaļas (šķiņķa vai pleca), sagatavotas cepšanai

200 g burkānu | lielos kubiņos

2 sīpoli | lielos kubiņos

50 g seleriju | lielos kubiņos

1 lauru lapa

500 ml koncentrēta liellopu gaļas buljona

250 ml ūdens

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Mērcei

250 ml ūdens

125 g skābā krējuma

1 TK pārtikas cietes

1 ĒK ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Pārtikas termometrs

Režģis

Siets, smalks

Rokas blenderis

### Gatavošana

Eļļu apcepšanai uzkarasē “Gourmet” cepešu traukā. Strauji apcep liellopa gaļu pa 1 minūtei no visām pusēm.

Izņem liellopa gaļu. Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež liellopa gaļu ar maisījumu.

Apcep dārzeņus “Gourmet” cepešu traukā. Pievieno liellopa gaļu un lauru lapu. Iedur pārtikas termometru. Pievieno ūdeni un pusi liellopa gaļas buljona.

Novieto “Gourmet” cepešu trauku uz režģa krāsns kamerā. Sautē liellopa gaļas cepeti.

Pēc 60 minūtēm noņem vāku, pārlej ar atlikušo liellopa gaļas buljonu un turpina gatavot.

Mērcei izņem liellopa gaļu, lauru lapu un pusi dārzeņu. Pielej ūdeni un atšķaida cepeša sulu. Dārzeņus un cepeša sulu salej katlā un sablendē. Izlej biezeni caur sietu, pievieno skābo krējumu un uzvāra.

Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezina mērci. Atkal ļauj uzvārīties. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderschmorbraten”

Programmas ilgums: 120 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Rostbifs (cepetis)

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Rostbifam

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 kg rostbifa, sagatavota cepšanai

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Remulādes mērcei

150 g jogurta, 3,5% tauku

150 g majonēzes

2 marinēti gurķi

2 ĒK kaperu

1 ĒK pētersīļu

2 šalotes

1 ĒK maurloku

½ TK citrona sulas

Sāls

Cukurs

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-  
karsē cepeškrāsni.

Apcepšanai uzkarsē pannā eļļu un  
strauji apcep rostbifu no katras puses  
pa 1 minūtei.

Izņem rostbifu. Sajauc eļļu, sāli un pipa-  
rus un ieziež rostbifu ar maisījumu.

Novieto rostbifu uz režģa un iedur pārti-  
kas termometru. Novieto režģi uz stikla  
trauka un ievieto krāsns kamerā. Cep  
rostbifu.

Remulādei sajauc jogurtu un majonēzi  
viendabīgas konsistences masā. Smalki  
sakapā marinētos gurķus, kaperus un  
pētersīļus. Sagriez šalotes mazos kubi-  
ņos un sakapā maurlokus. Visu pievie-  
no jogurta un majonēzes maisījumam.

Remulādei pievieno citrona sulu, sāli un  
cukuru pēc garšas.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Bra-  
ten”

Programmas ilgums: 50 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 54 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 50 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Rostbifs (pagatavots zemā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Rostbifam

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

1 kg rostbifa, sagatavota cepšanai

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Novieto režģi uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež rostbifu ar maisījumu. Uzkarstē pannā eļļu un strauji apcep rostbifu no katras puses pa 1 minūtei.

Izņem rostbifu un iedur pārtikas termometru.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Rostbifu novieto uz režģa un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: 100 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 54 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minūtes

ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 90 °C

“Garzeit”: 100 minūtes

## Maltās gaļas cepetis

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 10 porcijām

### Sastāvdaļas

1 kg maltās gaļas, cūkas

3 olas, M izmērs

200 g rīvmaizes

1 TK paprikas pulvera

Sāls

Pipari

### Piederumi

Stikla trauks

### Gatavošana

Sajauc malto gaļu ar olām, rīvmaizi, paprikas pulveri, sāli un pipariem.

No maltās gaļas izveido maizes klaipam līdzīgu formu un novieto stikla traukā.

Automātiskā programma:  
ievieto stikla trauku krāsns kamerā un cep maltās gaļas cepeti.

Manuāli:

ievieto stikla trauku krāsns kamerā un cep maltās gaļas cepeti saskaņā ar 1., 2. un 3. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Hackbraten”

Programmas ilgums: 62 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 12 minūtes

ievietošanas līmenis: 2

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Leistung”: 150 W

“Temperatur”: 160 °C

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 45 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Grill”

3. pakāpe

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 5–10 minūtes

# Gaļa

---

## Kūpināta gaļa (cepētis)

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Kūpinātai gaļai

1 kg kūpinātas gaļas (karbonādes gabals), sagatavotas cepšanai

### Pesto

50 g pīnijas sēklu

60 g tomātu, kaltētu, eļļā

30 g pētersīļu, gludo

30 g bazilika

1 ķiploka daiviņa

50 g cietā siera (Parmas), rīvēta

5 ĒK saulespuķu eļļas

5 ĒK olīveļļas

### Piederumi

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

Rokas blenderis

### Gatavošana

Novieto kūpināto gaļu uz stikla trauka un iedur pārtikas termometru. Ievieto stikla trauku krāsnī un cep kūpināto gaļu.

Pesto pagatavošanai pannā apgrauzdē pīniju sēklas. Sagriež tomātus, pētersīļus, baziliku un ķiplokus lielos gabalos. Sablendē kopā ar pīniju sēklām, Parmas sieru un saulespuķu eļļu. Iemaisa olīveļļu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Schwein” | “Kasseler” | “Braten”

Programmas ilgums: 40 minūtes

Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 63 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”:

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Ja kaltētie tomāti nav eļļā, pietiek ar 30 g. Pirms gatavošanas pārlej ar verdošu ūdeni un mērcē aptuveni 10 minūtes. Tad nolej ūdeni.



## Kūpināta gaļa (pagatavota zemā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Kūpinātai gaļai

1 kg kūpinātas gaļas (karbonādes gaļas), sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

1 ĒK eļļas

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Novieto režģi uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Uzkarsē pannā eļļu apcepšanai. Strauji apcep kūpināto gaļu pa 1 minūtei no višām pusēm.

Izņem kūpināto gaļu un iedur pārtikas termometru.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Kūpināto gaļu novieto uz režģa un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Schwein” | “Kasseler” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: 110 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 90 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 63 °C

“Garzeit”: aptuveni 100 minūtes

## Kēnigsbergas klopši

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Klopšiem

40 g rīvmaizes

110 ml ūdens

1 sīpols

250 g maltās gaļas, cūkas

250 g maltās gaļas, liellopa

1 ola, M izmērs

1 TK sāls

Pipari

### Mērcei

40 g sviesta | mīksta

40 g kviešu miltu, 405. tips

500 ml gaļas buljona | auksta

2 ĒK saldā krējuma

1 ĒK kaperu

1 TK cukura

### Piederumi

Stikla cepeštrauks ar vāku

Stikla trauks

### Gatavošana

Sajauc rīvmaizi ar ūdeni un ļauj tai uzbrīst.

Sagriez sīpolus mazos kubiņos. Rīvmaizei pievieno malto gaļu un sīpolus. Samīca ar olu, sāli un pipariem gaļas mīklā. Izveido 8 gaļas bumbiņas un novieto tās stikla cepeštraukā.

Samaisa sviestu un miltus un mazās porcijās novieto blakus gaļas bumbiņām. Pievieno gaļas buljonu.

Ievieto krāsns kamerā uz stikla trauka. Ieslēdz automātisko programmu vai nosegto gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

mērci uzmanīgi maisa, līdz tai ir vienmērīga konsistence. Pievieno saldo krējumu, kaperus un cukuru pēc garšas, tad turpina gatavošanu.

Manuāli:

mērci uzmanīgi maisa, līdz tai ir vienmērīga konsistence. Pievieno saldo krējumu, kaperus un cukuru pēc garšas, tad turpina gatavošanu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 14 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 4 minūtes

## Šķiņķa cepetis

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cepetim

2 ĒK eļļas

2 ĒK sinepju

1 TK sāls

½ TK piparu

½ paprikas pulvera

1 kg cūkgaļas (šķiņķa augšējās vai apakšējās daļas), sagatavotas cepšanai

### Pārliešanai

500 ml dārzeņu buljona

### Mērcei

300 ml ūdens

100 g skābā krējuma

1 TK pārtikas cietes

1 ĒK ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Cukurs

### Piederumi

Režģis

Stikla cepeštrauks ar vāku

Režģis

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Sajauc eļļu ar sinepēm, sāli, pipariem un paprikas pulveri un ieziež cūkgaļu ar maisījumu.

Ievieto cūkgaļu stikla cepeštraukā un iedur pārtikas termometru. Ievieto stikla cepeštrauku uz režģa krāsns kamerā. Cep šķiņķa cepeti.

Pēc 30 minūtēm noņem vāku, pārlej ar dārzeņu buljonu un turpina gatavot.

Izņem cūkgaļu. Atšķaida cepeša sulu ar ūdeni un ielej katlā. Pievieno skābo krējumu un ļauj brīdi uzvārties. Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezina mērci. Atkal ļauj uzvārties. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un cukuru.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Schinkenbraten”

Programmas ilgums: 100 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 100 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Cūkgaļas fileja (cepētis)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cūkgaļas cepetim

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

3 cūkgaļas filejas (pa 350 g), sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Mērcei

500 g šalotes

20 g sviesta

1 ĒK cukura

100 ml baltvīna

400 ml dārzeņu buljona

4 ĒK balzametiķa

3 TK medus

½ TK sāls

Pipari

1½ TK pārtikas cietes

2 ĒK ūdens | auksta

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni.

Uzkarsē pannā eļļu apcepšanai. Strauji apcep cūkgaļas filejas pa 1 minūtei no visām pusēm.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež cūkgaļas filejas.

Novieto cūkgaļas filejas uz režģa un iedur pārtikas termometru. Novieto režģi uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Cep cūkgaļas filejas.

Mērcei pārgriež uz pusēm šalotes un sagriež plānās šķēlītēs. Uzkarsē pannā sviestu. Vidējā temperatūrā apcep šalotes, līdz tās ir nedaudz brūnganas.

Apkaisa šalotes ar cukuru un karamelizē zemā temperatūrā. Aptur cepšanās procesu ar dārzeņu buljonu un balzametiķi. Ļauj lēnām vārīties vidējā temperatūrā aptuveni 30 minūtes.

Mērcei pievieno medu, sāli un piparus pēc garšas. Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezina mērci. Atkal ļauj uzvārīties.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Braten”

Programmas ilgums: 45 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Cūkgaļas fileja (pagatavota zemā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 130 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cūkgaļas cepetīm

2 ĒK eļļas

1 TK sāls

Pipari

3 cūkgaļas filejas (pa 350 g), sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ĒK eļļas

### Piederumi

Režģis

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Novieto režģi uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež cūkgaļas filejas.

Uzkarsē pannā eļļu apcepšanai. Strauji apcep cūkgaļas filejas pa 1 minūtei no visām pusēm.

Izņem cūkgaļas filejas un iedur pārtikas termometru.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Cūkgaļas filejas novieto uz režģa un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: 110 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minūtes

levietošanas līmenis: 2

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 90 °C

“Garzeit”: 100 minūtes

## Cūkgaļas fileja Rokforas siera mērcē

Gatavošanas laiks: 45 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

200 g zilā pelējuma siera (Rokforas)

2 sīpoli | kubiņos

2 ĒK pētersīļu | sakapātu

125 g saldā krējuma

50 ml baltvīna

3 ĒK eļļas

½ TK sāls

Pipari

1 kg cūkgaļas filejas, sagatavotas cepšanai

### Piederumi

Stikla cepeštrauks ar vāku

Stikla trauks

### Gatavošana

Zilā pelējuma sieru ievieto stikla cepeštraukā un saspiež ar dakšiņu. Pievieno sīpolus un pētersīļus.

Pievieno saldo krējumu, vīnu un eļļu.

Pievieno sāli un piparus.

Ievieto cūkgaļas filejas stikla cepeštraukā un pārlej ar mērci.

Novieto stikla cepeštrauku uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai gatavo cūkgaļas filejas nosegtas saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Manuāli:

apgriez cūkgaļas filejas un nosegtas gatavo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 19 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 8 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 11 minūtes

## Zaķa šķiņķis

Gatavošanas laiks: 80 minūtes + 12 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

2 zaķa šķiņķi (pa 400 g), sagatavoti cepšanai

500 ml paniņu

Sāls

Pipari

2 ĒK kausēta sviesta

50 ml sarkanvīna

200 g saldā krējuma

6 kadiķogas

2 lauru lapas

50 g speķa, trekna vai caurauguša | šķēlēs

250 ml buljona

150 ml ūdens

2 ĒK pārtikas cietes

2 ĒK ūdens

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Stikla trauks

### Gatavošana

Zaķa šķiņķus marinē paniņās vismaz 12 stundas. Marinēšanas laikā vairākas reizes apgriez.

Noskalo zaķa šķiņķus ar ūdeni, nosusi un noņem ādas. Pievieno sāli un piparus.

“Gourmet” cepešu traukā uz plīts virsmas uzkarsē kausēto sviestu. Strauji apcep zaķa šķiņķus no visām pusēm. Aptur cepšanās procesu ar sarkanvīnu un pusi saldā krējuma. Pievieno kadiķogas un lauru lapas. Pārklāj šķiņķus ar speķa šķēlēm.

Novieto nosegtu stikla cepeštrauku uz stikla trauka krāsns kamerā un cep zaķa šķiņķus.

Pēc 15 minūtēm pievieno buljonu un turpina gatavot nosegtus.

Izņem zaķa šķiņķus, cepeša sulai pievieno atlikušo saldo krējumu un ūdeni. Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un pievieno mērcei. Visu uzvāra. Ievieto zaķa šķiņķus atpakaļ mērcē.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Hasenkeule”

Programmas ilgums: 60 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

# Gaļa

---

## Trusis

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Trusim

1,3 truša, sagatavota cepšanai

1 TK sāls

Pipari

2 ĒK Dižonas sinepju

30 g sviesta

100 g trekna šķiņķa, kubiņos

2 sīpoli, kubiņos

1 TK sasmalcināta timiāna

125 ml baltvīna

125 ml ūdens

### Mērcei

1 ĒK Dižonas sinepju

100 g skābā krējuma

1 ĒK pārtikas cietes

2 ĒK ūdens

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Režģis

### Gatavošana

Sagriez trusi 6 daļās. Apkaisa ar sāli un pipariem, ieziež ar sinepēm.

“Gourmet” cepešu traukā uzkarstē sviestu. Trekno šķiņķi un truša šķiņķus apcep no visām pusēm. Apcep arī sīpolus un timiānu. Aptur cepšanās procesu ar baltvīnu un ūdeni.

Novieto “Gourmet” cepešu trauku uz režģa krāsns kamerā un cep trusi.

Izņem truša gaļas gabalus. Pievieno sinepes un skābo krējumu un ļauj uzvārīties uz plīts virsmas.

Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezina mērci. Atkal ļauj uzvārīties. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Kaninchen”

Programmas ilgums: 35 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minūtes

levietošanas līmenis: 1

## Brieža mugura

Gatavošanas laiks: 110 minūtes + 24 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Marinādei

500 ml sarkanvīna

250 ml ūdens

1 burkāns | kubiņos

3 sīpoli | kubiņos

### Brieža mugurai

1,2 kg brieža muguras, sagatavotas cepšanai

1 TK sāls

1 TK piparu, rupji maltu

½ TK salvijas, maltas

½ TK timiāna

60 g speķa, caurauguša | šķēlēs

500 ml gaļas vai medījuma buljona

### Mērcei

350 g skābo, koservēto ķiršu (svars bez šķidruma)

200 ml skābo ķiršu sulas (no burkas)

200 g saldā krējuma

150 ml ūdens vai marinādes

1 ĒK pārtikas cietes

1 ĒK ūdens vai marinādes

Sāls

Pipari

Cukurs

### Piederumi

Kulinārijas diegs

Pārtikas termometrs

“Gourmet” cepešu trauks

Režģis

### Gatavošana

Marinādei uzvāra vīnu un ūdeni ar burkāniem un sīpoliem. Pārlej brieža muguru ar remdenu šķidrumu un ļauj ievilkties 24 stundas ledusskapī.

Izņem un nosusina brieža muguru. Atliek marinādi malā. Sajauc sāli, piparus un garšaugus un ieziež brieža muguru ar maisījumu. Aptin brieža muguru ar speķi, ja nepieciešams, nosien ar kulinārijas diegu.

Ievieto brieža muguru “Gourmet” cepešu traukā un iedur pārtikas termometru. Novieto “Gourmet” cepešu trauku uz režģa krāsns kamerā. Cep brieža muguru.

Pēc 30 minūtēm pārlej ar buljonu un turpina gatavot.

Mērcei “Gourmet” cepešu traukā atšķaida cepeša sulu ar medījuma gaļas buljonu. Nolej skābos ķiršus, saglabājot to šķidrumu. Izņem brieža muguru, cepeša sulu atšķaida ar skābo ķiršu sulu, saldo krējumu un ūdeni vai marinādi.

Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un pievieno mērcei. Visu uzvāra un pievieno skābos ķiršus. Pievieno sāli, piparus un cukuru pēc garšas, ja nepieciešams, pievieno arī marinādi.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Hirschrücken”

Programmas ilgums: 50 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 70–78 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 °C

levietošanas līmenis: 1

## Stirnas mugura

Gatavošanas laiks: 110 minūtes + 24 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Stirnas mugurai

1,2 kg stirnas muguras, atdalītas  
1½ l paniņu  
1 TK savvaļas garšvielu (garšvielu maisījuma)  
1 TK sāls  
Pipari

### Apcepšanai

30 g kausēta sviesta

### Mērcei

125 ml sarkanvīna  
800 ml medījuma buljona  
125 g skābā krējuma  
1 ĒK pārtikas cietes  
2 ĒK ūdens | auksta  
Sāls  
Pipari  
Savvaļas garšvielas (garšvielu maisījums)

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku  
Stikla trauks

### Gatavošana

Stirnas mugurai noņem ādu. Gaļu apmēram 24 stundas mērcē paniņās. Marinēšanas laikā vairākas reizes apgriez.

Noskalo stirnas muguru ar aukstu ūdeni, tad nosusina. Pievieno savvaļas garšvielas, sāli un piparus.

Strauji apcep stirnas muguru kausētā sviestā “Gourmet” cepešu traukā no visām pusēm. Ja nepieciešams, sadala gaļas šķieteras.

Izņem stirnas muguru, novieto uz stikla trauka un iedur pārtikas termometru. Ievieto stikla trauku krāsns kamerā. Cep stirnas muguru.

Mērcei “Gourmet” cepešu traukā atšķaida cepeša sulu ar sarkanvīnu un medījuma gaļas buljonu. Pievieno skābo krējumu. Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iebiezina mērci. Visu uzvāra. Pievieno sāli, piparus, cukuru un savvaļas garšvielas pēc garšas.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” “Rehrücken”

Programmas ilgums: 35 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 72 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 35 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Servēšanai nedaudz uzsilda 6 bumbieru pusītes no bundžas. Ar izliekto pusi uz augšu saliek ap stīrnas muguru un katru piepilda ar 1 tējkaroti dzērveņu ievārījuma.

### **Laipni lūgti pie galda!**

Daudzi no gardajiem ēdieniem vairāk iet labumā garšas kārpiņām nekā viduklim. Tādēļ nav jāuztraucas, ja zināt, ka zivju ēdieni pieder pie šiem izņēmumiem un ir tieši tikpat veselīgi, cik garšīgi. Atkarībā no pieejamajām zivīm, gatavošanas paradumiem un attiecīgās valsts paražām visā pasaulē uz galda nonāk visdažādākie ēdieni, kurus gandrīz vienmēr ir vērts nobaudīt. Dažus no tiem piedāvājam jums šajā nodaļā.

## Zivs karijs

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

1 ananass, svaigs (400 g)  
 1 paprika, sarkana  
 1 banāns  
 600 g sarkanās filejas, sagatavotas cepšanai  
 3 ĒK citronu sulas  
 125 ml baltvīna  
 125 ml ananasu sulas  
 1½ TK pārtikas cietes  
 ½ TK Kajennas piparu  
 2 ĒK karija  
 1½ TK sāls  
 1 TK cukura

### Piederumi

Stikla cepeštrauks ar vāku  
 Stikla trauks

### Gatavošana

Ananasu nomizo, sagriež ceturtdaļās, izgriež serdi un sagriež kubiņos. Papriku sagriež plānās strēmelītēs un banānu ripiņās.

Zivi sagriež lielos kubiņos, saliek bļodā un apslaka ar citrona sulu. Pievieno ananasu, papriku un banānu un samaisa.

Sajauc baltvīnu, ananasu sulu ar pārtikas cieti, Kajennas pipariem, kariju, sāli un cukuru. Pārlej zivi ar mērci.

Novieto stikla cepeštrauku uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā.

Automātiskā programma:  
 ieslēdz automātisko programmu. Gatavo zivs kariju nosegtu.

Manuāli:

gatavo zivs kariju nosegtu saskaņā ar 1. gatavošanas darbību. Uzmanīgi apmaisa zivs kariju un gatavo nosegtu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fisch” | “Fischcurry”

Programmas ilgums: 25 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība  
 “Betriebsarten”: “Mikrowelle”  
 “Leistung”: 850 W  
 “Garzeit”: 9 minūtes  
 Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība  
 “Leistung”: 450 W  
 “Garzeit”: 16 minūtes

### Ieteikums

Piedevām piemēroti ir rīsi.

# Zivis

---

## Forele

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Zivij

4 foreles (pa 250 g), sagatavotas cepšanai

2 ĒK citronu sulas

Sāls

Pipari

### Pildījumam

200 g šampinjonu, svaigu

½ sīpola

1 ķiploka daiviņa

25 g pētersīļu

Sāls

Pipari

3 ĒK sviesta

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Stikla trauks

### Gatavošana

Apslaka foreles ar citrona sulu. Zivi no iekšpuses un ārpusē apstrādā ar sāli un pipariem.

Pildījumam notīra šampinjonus. Smalki sakapā un sajauc sīpolu, ķiploku, šampinjonus un pētersīļus. Maisījumam pievieno sāli un piparus.

Ietauko stikla trauku. Piepilda foreles ar maisījumu un saliek citu citai blakus stikla traukā. Pārklāj ar sviesta piciņām.

Ievieto stikla trauku krāsns kamerā un cep foreles.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fisch” | “Forelle”

Programmas ilgums: 20 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

#### Ieteikums

Foreli pasniedz ar citrona šķēlītēm un brūninātu sviestu.



## Karpa

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

450 ml ūdens

50 ml etiķa

50 ml baltvīna

1 karpa, izķidāta, ar zvīnām (1,5 kg), sagatavota cepšanai

Sāls

1 lauru lapa

5 piparu graudi

### Piederumi

Stikla cepeštrauks ar vāku

Režģis

### Gatavošana

Uzvāra ūdeni ar etiķi un baltvīnu uz plīts virsmas.

Karpu ar zvīnām uzmanīgi notīra, turot zem ūdens, lai netiktu bojāta gļotu kārtā.

Karpu no iekšpuses apstrādā ar sāli un pusi etiķūdens.

levieto karpu stikla cepeštraukā. Pievieno atlikušo etiķūdeni ar lauru lapu un piparu graudiem.

levieto stikla cepeštrauku uz režģa krāsns kamerā un cep karpu nosegtu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fisch” | “Karpfen”

Programmas ilgums: 40 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minūtes

levietošanas līmenis: 1

#### Ieteikums

Karpu pasniedz ar citrona šķēlītēm un brūninātu sviestu.

# Zivis

---

## Saldūdens forele

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Zivij

1 saldūdens forele (1 kg), vesela, sagatavota cepšanai

1 citronš | tikai sula

Sāls

### Pildījumam

2 šalotes

2 ķiploka daiviņas

2 šķēles tostermaizes

50 g kaperu, mazu

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

2 ĒK olīveļļas

Čili pulveris

Pipari

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Koka iesmi

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Apslaka saldūdens foreles ar citrona sulu. Zivis no iekšpuses un ārpusē apstrādā ar sāli.

Pildījumam mazos kubiņos sagriež šalotes, ķiplokus un grauzdētu maizi. Sajauc kaperus, olas dzeltenumu, šalotes, ķiplokus un grauzdēto maizi. Pieber sāli, piparus un čili pulveri.

Piepilda foreles ar masu. Atveri noslēdz ar īsiem koka iesmiņiem,

ļetauko stikla trauku. Novieto saldūdens foreles stikla traukā un iedur pārtikas termometru. Ievieto stikla trauku krāsns kamerā un cep saldūdens foreles.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fisch” | “Lachsforelle”

Programmas ilgums: 40 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Laša fileja

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

4 laša filejas (pa 200 g), sagatavotas cepšanai

2 ĒK citronu sulas

Sāls

Pipari

3 ĒK sviesta

1 TK diļļu, sakapātu

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Stikla trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Ietauko stikla trauku.

Novieto laša filejas stikla traukā. Apsla-ka ar citrona sulu. Pievieno sāli un piparus. Pārklāj laša gabalus ar sviesta pici-ņām un pārkaisa ar diļļēm. Iedur pārti-kas termometru.

Ievieto stikla trauku krāsns kamerā un cep laša fileju.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programmas ilgums: 20 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratau-  
tomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Sautējumi un sacepumi

---

### Garšpilna tikšanās

Diezin vai vēl kāds cits ēdiens uz galda nonāk tik atšķirīgos veidos. Kas attiecas uz sastāvdaļām, tad tik tiešām var ņemt visu un kombinēt to, ko piedāvā sezona un krājumi. Šī sastāvdaļu kombinācija ir viegli pagatavojama un to ir iecienījuši arī viesi. Arī tad, ja kaut kas paliek pāri, tas garšos arī pēc uzsildīšanas.

## Cigoriņu sacepums (gratēns)

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 5 porcijām

### Cigoriņiem

8 cigoriņi

50 g sviesta

5 TK cukura

Sāls

Pipari

8 šķiņķa šķēles (3–4 mm biezas), vārītas

### Siera mērcei

30 g sviesta

40 g kviešu miltu, 405. tips

750 ml piena, 1,5% tauku

250 g siera, rīveta

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

5 TK muskatrieksta

Sāls

Pipari

Nedaudz citrona sulas

### Piederumi

Sacepuma veidne

Režģis

### Gatavošana

Noņem cieto cigoriņa daļu.

Pannā izkausē sviestu. Apcep cigoriņus zeltaini brūnus. Tad tvaicē 25 minūtes zemā temperatūrā.

Pievieno cukuru, sāli un piparus.

Katru cigoriņu ietin speķa šķēlē. Saliek citu citam blakus sacepumu veidnē.

Siera mērcei katlā izkausē sviestu. Iemaisa miltus un ļauj mērcei kļūt gaiši brūnai. Strauji maisot, pievieno pienu, ļauj uzvārīties un iemaisa pusi siera, olas dzeltenumu muskatriekstu, sāli, piparus un citrona sulu.

Ievieto režģi krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pārlej cigoriņus ar siera mērci un apkaiša ar atlikušo sieru.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Ievieto sacepumu krāsns kamerā un cep, līdz tas kļūst zeltaini brūns.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Chicoréegratin”

Programmas ilgums: 30 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 25–40 minūtes

# Sautējumi un sacepumi

## Vistas un šampinjonu pastēte

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Pastētei

1 šalote | smalki sakapāta  
2 ķiploka daiviņas | smalki sakapātas  
1 purava kāts, mazs | gredzenos  
8 šķēles speķa, caurauguša | strēmeli-  
tēs  
200 g šampinjonu | aptuveni 1 cm lielos  
kubiņos  
150 g austersēņu | aptuveni 1 cm lielos  
kubiņos  
1½ TK timiāna, kaltēta  
Pētersīļi | smalki sakapāti  
1½ TK sinepju, graudaino  
Sāls  
Pipari  
150 ml baltvīna  
50 g sviesta  
60 g kviešu miltu, 405. tips  
250 g saldā krējuma  
500 ml vistas gaļas buljona  
250 g kārtainās mīklas  
2 cāļa krūtiņas filejas, sagatavotas cep-  
šanai | aptuveni 1 cm lielos kubiņos  
4 cāļa šķiņķīši (bez ādas un kauliem),  
sagatavoti cepšanai | aptuveni 1 cm lie-  
los kubiņos  
2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

### Apcepšanai

1 ĒK eļļas

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Veidne, augsta, apaļa, piemērota iz-  
mantošanai mikroviļņu krāsnī, Ø 26 cm  
Režģis

### Gatavošana

Uzkarsē pannā eļļu apcepšanai. Viegli  
apcep šalotes. Pievieno un apcep ķip-  
lokus, puravus un speķi, līdz speķis  
kļūst zeltaini brūns.

Pievieno un cep šampinjonus un aus-  
tersēnes.

Pārliet visu bļodā. Pievieno garšaugus  
un sinepes. Pievieno sāli un piparus un  
noliek malā.

Ielej katlā baltvīnu un tvaicē zemā tem-  
peratūrā. Pievieno un izkausē sviestu.  
Iemaisa miltus, līdz izveidojas viendabī-  
ga pasta. Pievieno krējumu un buljonu,  
pastāvīgi maisot, uzvāra, līdz izveidojas  
lēni plūstoša mērce. Pārlej mērci bļodā.

Izgriež kārtaino mīklu tā, lai tā nosegtu  
veidni.

Ievieto režģi krāsns kamerā. Ieslēdz au-  
tomātisko programmu vai uzsilda ce-  
peškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas  
darbību.

Sajauc šampinjonu un šalošu maisījumu  
ar mērci un pārbauda garšu. Iemaisa  
vistas gaļas kubiņus un iepilda veidnē.

Apziež veidnes malu ar olas dzeltenumu  
un uzliek kārtaino mīklu. Apgriež lieko  
kārtaino mīklu un ar nazi iegriež mazus  
krustiņus mīklas pārsegā, lai gatavoša-  
nas laikā varētu izkļūt tvaiks. Apziež ar  
olas dzeltenumu.

Manuāli:  
pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gata-  
vošanas darbību.

Vistas un šampinjonu pastēti ievieto krāsns kamerā un gatavo.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 25 minūtes

## Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Leistung”: 300 W

“Garzeit”: 25 minūtes

# Sautējumi un sacepumi

---

## Kartupeļu un siera sacepums (gratēns)

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sacepumam

600 g kartupeļu, miltainu

75 g rīvēta Gaudas siera

### Glazūrai

250 g saldā krējuma

1 TK sāls

Pipari

Muskatrieksts

### Pārkaisīšanai

75 g rīvēta Gaudas siera

### Veidnei

1 ķiploka daiviņa

### Piederumi

Sacepuma veidne, Ø 26 cm

Režģis

### Gatavošana

Ierīvē sacepumu veidni ar ķiploku.

Sagatavo saldā krējuma, sāls, piparu un muskatrieksta maisījumu.

Nomizo kartupeļus un sagriež 3–4 mm plānās šķēlītēs. Sajauc kartupeļus ar sieru un maisījumu un sapilda sacepumu veidnē.

Pārkaisa ar Gaudas sieru.

Ievieto kartupeļu un siera sacepumu uz režģa krāsns kamerā un cep, līdz tas kļūst zeltaini brūns.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 28 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 28–35 minūtes

levietošanas līmenis: 1

# Sautējumi un sacepumi

---

## Lazanja

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Lazanjai

8 lazanjas plāksnītes (neapvārītas)

### Tomātu un maltās gaļas mērcei

50 g speķa, caurauguša, kūpināta | mazos kubiņos

2 sīpoli | kubiņos

375 g maltās gaļas, uz pusēm liellopa un cūkas gaļas

800 g tomātu no bundžas, mizotu

30 g tomātu pastas

125 ml buljona

1 TK timiāna, svaiga | sakapāta

1 TK raudenes, svaigas | sakapātas

1 TK bazilika, svaiga | sakapāta

Sāls

Pipari

### Šampinjonu mērcei

20 g sviesta

1 sīpols | kubiņos

100 g šampinjonu, svaigu | šķēlītēs

2 ĒK kviešu miltu, 405. tips

250 g saldā krējuma

250 ml piena, 3,5% tauku

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

2 ĒK pētersīļu, svaigu | sakapātu

### Pārkaisīšanai

200 g rīveta Gaudas siera

### Piederumi

Sacepumu veidne, 32 x 22 cm

Režģis

### Gatavošana

Tomātu un maltās gaļas mērce pagatavošanai uzkarstē pannu. Apcep speķa kubiņus, pievieno malto gaļu un cep, pastāvīgi maisot. Pievieno un apcep sīpolus. Sasmacina tomātus. Pievieno tomātus, tomātu sulu, tomātu pastu un buljonu. Pievieno garšaugus, sāli un piparus. Aptuveni 5 minūtes ļauj lēnām vārīties.

Šampinjonu mērcei sviestā apcep sīpolus. Pievieno un nedaudz apcep šampinjonus. Pārkausa un iemaisa miltus. Aptur cepšanās procesu ar saldo krējumu un pienu. Pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Ļauj mērcei lēnām vārīties aptuveni 5 minūtes. Visbeidzot pievieno pētersīļus.

Lazanjai secīgi pa kārtām sacepumu veidnē izkārtu sastāvdaļas:

- 1/3 tomātu un maltās gaļas mērce;
- 4 lazanjas plāksnītes;
- 1/3 tomātu un maltās gaļas mērce;
- 1/2 šampinjonu mērce;
- 4 lazanjas plāksnītes;
- 1/3 tomātu un maltās gaļas mērce;
- 1/2 šampinjonu mērce.

Apkaisa lazanju ar Gaudas sieru, ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep, līdz tā kļūst zeltaini brūna.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Lasagne”

Programmas ilgums: 30 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30 minūtes

levietošanas līmenis: 1

# Sautējumi un sacepumi

---

## Makaronu sacepums

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Makaroniem

150 g nūdeļu (penne),  
norādītais gatavošanas laiks uz iepakojuma 11 minūtes  
1½ l ūdens  
3 TK sāls

### Sacepumam

1½ ĒK sviesta  
2 sīpoli | kubiņos  
1 paprika | 1 cm kubiņos  
2 burkāni, mazi | šķēlītēs  
150 g skābā krējuma  
75 ml piena, 3,5% tauku  
Sāls  
Pipari  
300 g tomātu savā sulā | lielos kubiņos  
100 g vārīta šķiņķa | kubiņos  
150 g aitas siera ar zaļumiem | kubiņos

### Pārkaisīšanai

100 g Gaudas siera, rīvēta

### Piederumi

Sacepumu veidne, 24 x 24 cm  
Režģis

### Gatavošana

Nūdeles 5 minūtes novāra sālsūdenī.

Apcep sīpolu kubiņus sviestā. Pievieno papriku un burkānus un cep vēl 5 minūtes.

Sajauc skābo krējumu ar pienu un pielej dārzeņiem. Pievieno sāli un piparus.

Sacepumu veidnē sapilda nūdeles, tomātus, šķiņķi un aitas sieru. Iemaisa dārzeņu mērci.

Apkaisa makaronu sacepumu ar Gaudas sieru.

Ievieto makaronu sacepumu uz režģa krāsns kamerā. Cep, līdz tas kļūst zeltaini brūns.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratin” | “Nudelauflauf”  
Programmas ilgums: 30 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”  
“Temperatur”: 180 °C  
“Leistung”: 300 W  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 30 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Sacepumam var izmantot arī 350 g iepriekšējā dienā vārītu nūdeļu.

## Paelja

Gatavošanas laiks: 120 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Sastāvdaļas

2 sīpoli

2 ķiploka daiviņas

1 paprika, sarkana

2 tomāti

300 g cāļa krūtiņas filejas, sagatavotas cepšanai

300 g gargraudu rīsu

200 g zirņu, saldētu

300 g tinteszivs gredzenu, saldētu

300 g garneļu, saldētu

200 g mīdiju gaļas, saldētas

1 l buljona

6 ĒK olīveļļas

1 TK paprikas pulvera, saldā

½ TK safrāna, malta

Sāls

Pipari

### Piederumi

Stikla trauks

### Gatavošana

Sagriez sīpolu un ķiploka daiviņas smalkos kubiņos. Sagriez papriku strēmelītēs un tomātus lielos kubiņos. Stikla traukā izkārtō dārzenus.

Sagriez vistas krūtiņas fileju kubiņos. Kopā ar rīsiem, zirņiem, tinteszivs gredzeniem, garnelēm un mīdiju gaļu pievieno dārzeniem.

Ievieto stikla trauku krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Mērcei samaisa buljonu, olīveļļu, papriku un safrānu. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Automātiskā programma:

pārlej paelju ar mērci un samaisa. Turpina gatavot paelju.

Manuāli:

pārlej paelju ar mērci un samaisa. Gatavo paelju saskaņā ar 2. gatavošanas darbību. Apmaisa ik pēc 20 minūtēm.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Aufflaue & Gratin” | “Paella”

Programmas ilgums: 75 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minūtes

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 55 minūtes

# Sautējumi un sacepumi

## Cukīni musaka

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Musakai

2½ ĒK olīveļļas  
5 cukīni | šķēlēs  
1 sīpols | šķēlēs  
2 paprikas | plānās šķēlēs  
1 ķiploka daiviņa | smalki sakapāta  
1 bundža tomātu (400 g), veselu  
2 ĒK tomātu pastas  
35 g piparmētru | sakapātu  
Sāls  
Pipari  
150 g Šveices siera  
(piem., Grijēras) | šķēlēs  
3 ĒK kviešu miltu, 405. tips  
500 g jogurta, 3,5% tauku  
2 olas, M izmērs  
180 g siera | rīvēta

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Sacepumu veidne, piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī  
Režģis

### Gatavošana

Uzkarsē pannā sviestu. Cukīni šķēles secīgi apcep zeltaini brūnas un noliek malā.

Tajā pašā pannā 4 minūtes apcep sīpolus, ķiplokus un paprikas strēmelītes. Pievieno tomātus, tomātu pastu un piparmētras. Pievieno sāli un piparus.

Ietauko sacepumu veidni. Pamatni noklāj ar pusi cukīni, pusi tomātu mērces un izklāj siera šķēles. Pārklāj ar tomātu mērci un izkārtu pārējās cukīni šķēles.

Sajauc miltus, jogurtu, olas un sieru un izklāj uz musakas.

Ievieto sacepumu veidni uz režģa krāsns kamerā. Gatavo musaku.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Zucchini-Mous-saka”

Programmas ilgums: 35 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Umluft-grill”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Cukīni var aizstāt ar baklažāniem, ķirbi vai saldajiem kartupeļiem.

### Slepenie varoņi

Tas, ka kartupeļus, rīsus vai makaronus baudām gandrīz katru dienu un tie mums neapnīk, liecina par to lielo ietekmi uz mūsu labsajūtu un veselīgu, gardu uzturu. Ar neskaitāmajiem pagatavošanas veidiem tie ir kaut kas daudz vairāk nekā veselīga piedevas. Piedevas arvien jaunā veidā papildina maltītes tāpat kā dārzeņi, kas tirgū vienmēr ir pieejami plašā dažādībā un katram ēdienam ar svaigumu un krāsainību piešķir kārdinošu akcentu.

# Piedevas un dārzeņi

---

## Krāsni cepti kartupeļi

Gatavošanas laiks: 35 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

4 kartupeļi cepšanai krāsni (pa 200 g)

1 ĒK eļļa

Sāls

Pipari

### Piederumi

Stikla trauks

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzsilda cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Kartupeļos vairākas reizes iedur ar dakšiņu. Sajauc eļļu ar sāli un pipariem un ieziež kartupeļus.

Novieto kartupeļus uz stikla trauka.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Ievieto stikla trauku krāsns kamerā. Cep kartupeļus.

Kartupeļus gareniski pārgriež uz pusēm, pasniedz ar sviestu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums: 27 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten“: “Heißluft plus“

“Temperatur“: 200 °C

“Booster“: “ein“

“Vorheizen“: “ein“

“Crisp function“: “aus“

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten“: “Mikrowelle + Heißluft plus“

“Temperatur“: 200 °C

“Leistung“: 300 W

“Booster“: “aus“

“Vorheizen“: “aus“

“Crisp function“: “aus“

“Garzeit“: 25 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1



## Pupiņas timiāna mērcē

Gatavošanas laiks: 35 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

750 g pupiņu, zaļo, saldētu

50 ml ūdens

150 g saldā krējuma

150 g skābā krējuma

2 TK sinepju

1½ TK sāls

1 TK pārtikas cietes

1 ĒK timiāna, sasmalcināta

Pipari

### Piederumi

Stikla trauks ar vāku, Ø 23 cm

Stikla trauks

### Gatavošana

Ievieto pupiņas stikla traukā.

Sajauc ūdeni, saldo krējumu, skābo krējumu, sinepes, sāli, pārtikas cieti un timiānu. Pievieno piparus pēc garšas.

Pievieno mērci dārzeņiem un samaisa. Novieto stikla trauku uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā.

Automātiskā programma:

Gatavot nosegtu.

Manuāli:

gatavo nosegtu saskaņā ar 1. gatavošanas darbību. Apmaisa dārzeņus un gatavo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Sagriež pupiņas kumosa izmēra gabalos un pasniedz.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Beilagen & Gemüse” | “Bohnen in Thymiansoße”

Programmas ilgums: 30 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 10 minūtes

# Piedevas un dārzeņi

---

## Burkāni ar kārvelēm krējumā

Gatavošanas laiks: 35 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

1 kg burkānu | šķēlītēs  
1 ĒK sviesta  
100 ml dārzeņu buljona  
150 g saldā krējuma  
2 ĒK baltvīna  
1 TK cukura  
1½ TK sāls  
1 TK pārtikas cietes  
1 TK sinepju  
1 ĒK kārveļu, sakapātas  
Pipari

### Piederumi

Stikla trauks ar vāku, Ø 23 cm  
Stikla trauks

### Gatavošana

Burkānus ar sviestu un dārzeņu buljonu saliek stikla traukā.

Sajauc saldo krējumu ar baltvīnu, cukuru, sāli, pārtikas cieti un kārvelēm. Pievieno piparus pēc garšas. Pievieno mērci dārzeņiem un samaisa. Novieto stikla trauku uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā.

Automātiskā programma:  
gatavo nosegtu.

Manuāli:

gatavo nosegtu saskaņā ar 1. gatavošanas darbību. Apmaisa dārzeņus un gatavo nosegtus saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Beilagen & Gemüse” | “Möhren in Kerbelsahne”

Programmas ilgums: 18 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība  
“Betriebsarten”: “Mikrowelle”  
“Leistung”: 850 W  
“Garzeit”: 6 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība  
“Leistung”: 600 W  
“Garzeit”: 12 minūtes

## Kartupeļi mundierī

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Kartupeļiem mundierī

800 g kartupeļu, cieti vārāmu

160 ml ūdens

### Garšaugu mērcei (dip)

1 sīpols

1 ķiploka daiviņa

250 g vājiņa bezpiena

100 g skābā krējuma

2 ĒK garšaugu, sakapātu

Sāls

Pipari

### Laša mērcei (dip)

150 g kūpināta laša

200 g svaigā siera, trekna

100 g skābā krējuma

½ TK dilļu, kaltētu

Sāls

Pipari

### Piederumi

Izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemē-

rots stikla trauks ar vāku, Ø 23 cm

Stikla trauks

### Gatavošana

Nomazgā kartupeļus. Kartupeļus ar ūdeni un sāli ievieto stikla traukā. Novieto stikla trauku uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā.

Automātiskā programma:

gatavo nosegtus.

Manuāli:

gatavo nosegtus saskaņā ar 1. gatavošanas darbību. Apmaisa kartupeļus un gatavo nosegtus saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Garšaugu mērcei (dip) sagriež sīpolus un ķiplokus smalkos kubiņos. Sajauc ar biezpienu, skābo krējumu un garšaugiem. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Laša mērcei (dip) sagriež lasi strēmeliņtēs. Sajauc svaigo sieru, skābo krējumu un dilles. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Beilagen & Gemüse” | “Pellkartoffeln”

Programmas ilgums: 26 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 9 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 300 W

“Garzeit”: 17 minūtes

# Piedevas un dārzeņi

---

## Rīsi

Gatavošanas laiks: 25 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

200 plaucētu rīsu

400 ml ūdens

1 TK sāls

### Piederumi

Izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemērots stikla trauks ar vāku, Ø 23 cm

Stikla trauks

### Gatavošana

Rīsus ar ūdeni un sāli ievieto stikla traukā. Novieto stikla trauku uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā.

Automātiskā programma:  
gatavo nosegtus.

Manuāli:

gatavo nosegtus saskaņā ar 1. gatavošanas darbību. Apmaisa rīsus un gatavo nosegtus saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Beilagen & Gemüse” | “Reis”

Programmas ilgums: 20 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 5 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 15 minūtes

## Vārīti kartupeļi

Gatavošanas laiks: 40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

900 g kartupeļu, cieti vārāmu

120 ml ūdens

1 TK sāls

### Piederumi

Izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemē-

rots stikla trauks ar vāku, Ø 23 cm

Stikla trauks

### Gatavošana

Nomizo un nomazgā kartupeļus. Ar ūdeni un sāli ievieto stikla traukā.

Novieto stikla trauku uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā.

Automātiskā programma:  
gatavo nosegtus.

Manuāli:

gatavo nosegtus saskaņā ar 1. gatavošanas darbību. Apmaisa kartupeļus un gatavo nosegtus saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Beilagen & Gemüse” | “Salzkartoffeln”

Programmas ilgums: 21 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 8 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 300 W

“Garzeit”: 14 minūtes

# Piedevas un dārzeņi

---

## Tomātu risoto

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

1 sīpols, sarkanais | mazos kubiņos  
125 g spāņu salami (čorizo) | mazos kubiņos

2½ ĒK olīveļļas

1 bundža tomātu (400 g), sasmalcinātu

375 ml vistas gaļas buljona

200 g risoto rīsu

1 cukīni | mazos kubiņos

30 g sviesta

50 g cietā siera (Parmas), rīvēta

2 ĒK pētersīļu | sakapātu

100 g melno olīvu (Kalamatas), bez kauliņa | smalki sakapātu

2 ĒK maurloku | sasmalcinātu

60 g kazas siera

50 g bazilika lapiņu | saplūkātu

### Piederumi

Sacepumu veidne ar vāku, piemērota

izmantošanai mikroviļņu krāsnī

Stikla trauks

### Gatavošana

Sacepumu veidnē ievieto sīpolus, salami un olīveļļu.

Novieto sacepumu veidni uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

pievieno tomātus, vistas gaļas buljonu un rīsus un turpina gatavot.

Manuāli:

pievieno tomātus, vistas gaļas buljonu un rīsus un gatavo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

pievieno cukīni, rūpīgi samaisa un turpina gatavošanu.

Manuāli:

pievieno cukīni, rūpīgi samaisa un gatavo saskaņā ar 3. gatavošanas darbību.

Risoto ļauj ievilkties 2 minūtes. Pievieno sviestu un Parmas sieru.

Pirms pasniegšanas iemaisa pētersīļus, olīvas un maurlokus. Garnē ar kazas sieru un baziliku.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Beilagen & Gemüse” | “Tomatenrisotto”  
Programmas ilgums: 21 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 3 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 8 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minūtes

### **Izteikti labas garšas sajūtai**

Viegla zupa ir lielisks kārdinošas maltītes sākums, taču tā var būt arī garda galvenā maltīte, ja kontrolējat kaloriju daudzumu. Kartupeļi, dārzeņi, zivis utt. – gandrīz viss, kas bagātina mūsu pārējos ēdienus, lieliski sader arī ar buljonu un, pagatavoti ar garšvielām zupā, ja nepieciešams, arī krēmveida, – demonstrē savu garšas daudzveidību. Psihologi piedēvē zupām garastāvokli uzlabojošas īpašības: garšas baudījums priecē un nomierina saspringtos nervus.

# Zupas un sautējumi

---

## Omlete

Gatavošanas laiks: 45 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Omletei

6 olas, M izmērs

300 ml piena, 3,5% tauku

¼ TK sāls

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

Sacepumu veidne, piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī, 20 x 20 cm

Pārtikas plēve, karstumizturīga

Režģis

### Gatavošana

Sakuļ olas ar pienu, neputo. Pievieno sāli.

Ietauko sacepumu veidni. Ielej omletes masu un nosedz ar pārtikas plēvi.

Ievieto sacepumu veidni uz režģa krāsns kamerā. Cep omleti.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

Suppen & Eintöpfe | Eierstich

Programmas ilgums: 19 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 95°C

“Leistung”: 150 W

“Crisp function”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Garzeit”: 19–24 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1



## Ķirbju zupa

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Zupai

750 g ķirbja (Hokaido) | tikai mīkstuma | kubiņos

1 sīpols | kubiņos

125 ml piena, 3,5% tauku

375 ml dārzeņu buljona

1½ TK sāls

2 TK cukura

1 ĒK sviesta

1 ĒK skābā krējuma

Pipari

### Dekorēšanai

6 ĒK saldā krējuma

1 ĒK ķirbja sēklu

### Piederumi

Rokas blenderis

Stikla trauks

Izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemērots stikla trauks ar vāku, Ø 23 cm

### Gatavošana

Ķirbja mīkstumu un sīpola kubiņus ievieto stikla traukā.

Pievieno pienu, dārzeņu buljonu, sāli un cukuru, samaisa. Ievieto krāsns kamerā uz stikla trauka. Ieslēdz automātisko programmu vai nosegtu gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Manuāli:

apmaisa zupu un gatavo nosegtu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

apmaisa zupu un nosegtu turpina gatavot.

Sablendē zupu, pievienojot sviestu un skābo krējumu. Pievieno piparus pēc garšas.

Pasniegšanai zupu dekorē ar saldo krējumu un ķirbja sēklām.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

Suppen & Eintöpfe | Kürbissuppe

Programmas ilgums: 22 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 12 minūtes

# Zupas un sautējumi

---

## Minestrone

Gatavošanas laiks: 40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

50 g trekna šķiņķa

1 sīpols

150 g seleriju

2 tomāti

150 g burkānu

100 g pupiņu, zaļo, saldētu

100 g zirņu, saldētu

50 g makaronu (mazu gliemežvāku)

1 ĒK itāliešu garšaugu maisījuma, saldēta

100 ml dārzeņu buljona

100 g cietā siera (Parmas), gabalā

### Piederumi

Stikla trauks

Izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemērots stikla trauks ar vāku, Ø 23 cm

### Gatavošana

Sagriez trekno šķiņķi un sīpolus kubiņos. Sagriez kubiņos seleriju un tomātus, burkānus sagriez šķēlītēs. Visu saliek stikla traukā.

Pievieno pupiņas, zirņus, makaronus un garšaugus ar buljonu un apmais. Novieto stikla trauku uz stikla trauka. Ieslēdz automātisko programmu vai nospēgtu gatavo saskaņā ar 1 gatavošanas darbību.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Apmaisa sautējumu un turpina gatavot nospēgtu.

Sarīvē Parmas sieru un pārkaisa sautējumu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

Suppen & Eintöpfe | Minestrone

Programmas ilgums: 25 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 15 minūtes

### Ieteikums

Makaronus var aizstāt arī ar 150 g kubiņos sagrieztu kartupeļu.

## Tomātu zupa

Gatavošanas laiks: 35 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Zupai

250 g burkānu | šķēlītēs

1 sīpols | kubiņos

1 ĒK sviesta

850 g tomātu no bundžas (pēc notecināšanas)

350 ml dārzeņu buljona

1 TK sāls

1 TK cukura

Pipari

### Dekorēšanai

100 g saldā krējuma

12 bazilika lapiņas

### Piederumi

Izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemērots stikla trauks ar vāku, Ø 23 cm

Stikla trauks

Rokas blenderis

### Gatavošana

Burkānu ripiņas, sīpolu kubiņus, sviestu, tomātus, dārzeņu buljonu, sāli un cukuru saliek stikla traukā. Ievieto stikla trauku uz stikla trauka krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai nosegto gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:  
apmaisa zupu un turpina gatavot.

Manuāli:  
apmaisa zupu un gatavo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Sablendē zupu. Pievieno piparus pēc garšas.

Sakuļ saldo krējumu daļēji stingri un sakapā baziliku. Pirms pasniegšanas garnē ar saldo krējumu un baziliku.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

Suppen & Eintöpfe | Tomatensuppe

Programmas ilgums: 35 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 11 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 24 minūtes

# Zupas un sautējumi

---

## Balto galviņkāpostu sautējums

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

200 g maltās gaļas, liellopa

½ TK sāls

½ TK paprikas pulvera, saldā

Pipari

1 sīpols

250 g kartupeļu

100 g puravu

250 g balto galviņkāpostu

250 g sarkano biešu

250 ml liellopa buljona

1½ TK sāls

150 g skābā krējuma

1 ĒK pētersīļu | sakapātu

2 ĒK karstvīna etiķa

### Piederumi

Rīve, rupja

Stikla trauks

Izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemērots stikla trauks ar vāku, Ø 23 cm

### Gatavošana

Samīca malto gaļu ar sāli, papriku un pipariem. Izveido mazas maltās gaļas bumbiņas un saliek stikla traukā.

Sagriež sīpolu un kartupeļus kubiņos. Sagriež puravu gredzenos. Saēvelē galviņkāpostu. Sarīvē sarkano bieti.

Gaļas bumbiņas pārklāj ar dārzeniņiem. Pievieno liellopa gaļas buljonu un sāli. Ievieto krāsns kamerā uz stikla trauka. Ieslēdz automātisko programmu vai nosegtu gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

apmaisa sautējumu un nosegtu turpina gatavot.

Manuāli:

apmaisa sautējumu un nosegtu gatavo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Iemaisa skābo krējumu un pētersīļus.

Pievieno sarkanvīna etiķi pēc garšas.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

Suppen & Eintöpfe | Weißkohleintopf

Programmas ilgums: 30 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 20 minūtes

### **“Beigas labas, viss labs”**

Labu desertu var noteikt pēc tā, ka tam vienmēr vēderā atrodas vieta. Tikai reālais pēc garda pamatēdiena spēs atteikties no tikpat garda maltītes noslēguma. Lai viesi no galda pieceltos apmierināti, pavārs pasniedz saldējumu, sacepumu, augļu kātojumu vai citu saldēdienu, turklāt to gatavošana parasti neprasa daudz pūļu, jo deserti bieži vien ir vienkārši pagatavojami. Toties ar tiem var palutināt jebkuru.

# Deserti

---

## Saldais maizes sacepums

Gatavošanas laiks: 20 minūtes + 20 minūtes lai ievilkto  
Sastāvdaļas 10 porcijām

### Sastāvdaļas

14 šķēles baltmaizes  
70 g sviesta, bez sāls | mīksta  
8 olas, M izmērs | tikai dzeltenums  
150 g cukura  
1 vaniļas pāksts  
300 ml piena, 3,5% tauku  
300 g saldā krējuma  
100 g rozīņu

### Pārkaisīšanai

1 ĒK cukura

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Sacepumu veidne, lēzena  
Režģis

### Gatavošana

Ietauko sacepumu veidni.

Nogriež maizei garozu. Maizes šķēlēm  
uzsmērē sviestu un pārgriež diagonāli  
uz pusēm.

Sakuļ olas dzeltenumu ar cukuru.

Gareniski pārgriež vaniļas pāksti un uz-  
silda katlā kopā ar pienu un saldo krēju-  
mu.

Izņem vaniļas pāksti un pienu lēnām,  
pastāvīgi maisot, pievieno olu un cuku-  
ra maisījumam.

Pusi maizes vienmērīgi izkārto sacepu-  
mu veidnē. Pārkaisa rozīnes un izkārto  
atlikušo maizi.

Silto olu un piena maisījumu pārlej sa-  
cepumam un ļauj ievilkties 20 minūtes.

Ievieto režģi krāsns kamerā. Ieslēdz au-  
tomātisko programmu vai uzsilda ce-  
peškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas  
darbību.

Tad pārkaisa ar cukuru.

Manuāli:

pielāgo iestatījumu saskaņā ar 2. gata-  
vošanas darbību.

Ievieto maizes sacepumu krāsns kame-  
rā un cep.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Dessert” | “Brotlauf süß”

Programmas ilgums: 30 minūtes

## Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minūtes

# Deserti

---

## Karameļu krēms

Gatavošanas laiks: 65 minūtes + 4–5 stundas dzesēšanai  
Sastāvdaļas 10 porcijām

### Karamelei

150 g cukura  
80 ml ūdens

### Krēmam

1 vaniļas pāksts  
500 ml piena, 3,5% tauku  
75 g cukura  
250 g saldā krējuma  
2 olas, M izmērs  
4 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

### Piederumi

Sacepumu veidne no stikla, Ø 22 cm  
Pārtikas plēve, karstumizturīga  
Režģis

### Gatavošana

Karamelei katlā sajauc cukuru ar ūdeni un lēnām vāra tik ilgi, līdz masa kļūst zeltaini dzeltena līdz zeltaini brūna. Raudzīties, lai karamele nekļūtu pārāk tumša, jo tad tā būs rūgta.

Pārliek karameli sacepumu veidnē un ļauj atdzist.

Krēmam gareniski pārgriež vaniļas pāksti un ar nazi izņem mīkstumu. Uzvāra pienu ar cukuru, vaniļas pāksts mīkstumu un pāksti.

Pievieno saldo krējumu un atdzesē masu līdz aptuveni 60 °C.

Sakuļ olas un olu dzeltenumus un iemaisa piena un krējuma maisījumā. Izņem vaniļas pāksti.

Ielej maisījumu sacepuma veidnē un nosedz ar pārtikas plēvi. Ievieto sacepumu veidni uz režģa krāsns kamerā. Gatavo krēmu.

Ļauj krēmam atdzist 4–5 stundas un, ja iespējams, atstāj pa nakti ledusskapī.

Lai krēmu un karameli būtu vieglāk izņemt no veidnes, to var uz aptuveni 2–3 minūtēm ielikt karstā ūdenī. Krēmu uzmanīgi atdala no veidnes malas un izgāž uz šķīvja.



## **Iestatījums**

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 95°C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minūtes

levietošanas līmenis: 1

## **Ieteikums**

Pasniedz krēmu ar nedaudz putukrējuma un svaigām ogām.

# Deserti

---

## Augļu drumstalkūka

Gatavošanas laiks: 40 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sacepumam

800 g ābolu | šķēlītēs

65 g cukura

200 g melleņu, svaigu

75 g kviešu miltu, 405. tips

90 g cukura, brūnā

2 TK kanēļa, maltā

60 g sviesta

50 g auzu pārslu

50 g pekanriekstu

### Veidnei

1 ĒK sviesta

### Piederumi

Sacepumu veidne, piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī, Ø 25 cm

Stikla trauks

### Gatavošana

Ietauko sacepumu veidni.

Saliek ābolu šķēles sacepumu veidnē un pārkaisa ar cukuru. Novieto sacepumu veidni uz stikla trauka. Ieslēdz automātisko programmu vai gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Tikmēr samaisa miltus, cukuru un kanēli. Pievieno sviestu, auzu pārslas, pekanriekstus un samīca sastāvdaļas drumstalās.

Automātiskā programma:  
virs āboliem vispirms izkārtu mellenes, tad drumstalas un turpina gatavot.

Manuāli:  
virs āboliem vispirms izkārtu mellenes, tad drumstalas un gatavo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Ļauj atdzist augļu drumstalkūkai 10 minūtes.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Dessert” | “Obstcrumble”

Programmas ilgums: 24 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Umluft-grill”

“Leistung”: 300 W

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minūtes

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Leistung”: 300 W

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 14 minūtes

### Ieteikums

Ābolus var aizstāt ar bumbieriem, aprikozēm, persikiem vai līdzīgiem augļiem.

Mellenes var aizstāt ar avenēm, upeņēm, zemenēm vai banānu ripiņām.

Augļu drumstalkūku pasniedz ar putukrējumu vai grieķu jogurtu.

# Deserti

---

## Biezpiena sacepums

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

500 g vājpiena biezpiena

2 olas, M izmērs

100 g cukura

8 g vaniļas cukura

4 ĒK citronu sulas

125 g rozīņu

37 g pudiņa pulvera vārīšanai (vaniļas)

½ TK cepamā pulvera

2 ĒK rīvmaizes

30 g sviesta

### Piederumi

Sacepumu veidne, piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī, Ø 22 cm

Stikla trauks

### Gatavošana

Samaisa biezpienu, olas, cukuru, vaniļas cukuru, citrona sulu un rozīnes.

Sajauc pudiņa pulveri ar cepamo puveri un iemaisa masā. Masu pārliet sacepumu veidnē, pārkaisa ar rīvmaizi un izkārtoti sviesta piciņas.

Sacepumu veidni uz stikla trauka ievieto krāsns kamerā. Cep biezpiena sacepumu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Dessert” | “Quarkauflauf”

Programmas ilgums: 10 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Alternatīva: vaniļas pudiņu aizstāj ar 125 g mannas.

## Šokolādes tortītes

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Mīklai

70 g šokolādes, tumšās  
70 g sviesta  
70 g cukura  
4 olas, M izmērs | tikai dzeltenums  
70 g mandeļu | maltu  
20 g rīvmaizes  
500 ml vaniļas mērces  
200 g saldā krējuma

### Apkaisīšanai

40 g pūdercukura

### Veidnei

1 TK sviesta

### Piederumi

8 porciju veidnītes, Ø 6 cm  
Stikla trauks

### Gatavošana

Izkausē šokolādi katlā zemā temperatūrā un ļauj nedaudz atdzist.

Sviestu, cukuru un olas dzeltenumu sakul krēmveida masā. Iemaisa šokolādi, mandeles un rīvmaizi.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Olu baltumus saputo stingrās putās un iecilā šokolādes masā.

Ietauko porciju veidnītes. Iepilda masu.

Novieto porciju veidnītes uz stikla trauka un ievieto krāsns kamerā. Cep šokolādes tortītes.

Sakuļ stingru putukrējumu un iecilā vaniļas mērcē. Vienmēri sadala uz deserta šķīvjiem.

Šokolādes tortītes ar nazi atdala no veidņu malām. Uz katra deserta šķīvja novieto pa vienai šokolādes tortītei. Pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru un pasniedz remdenas.

### Iestatījums

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 17–25 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1



**Miele**



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

