

**Miele**

# Pečenje testa – pečenje mesa – kuvanje

Kuvar



Dragi gurmani,  
drage gurmanke,

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

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

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

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

Želimo Vam posebno lepe trenutke užitka.

Vaša Miele probna kuhinja

# Sadržaj

---

<b>Predgovor .....</b>	3
<b>O ovom kuvaru.....</b>	7
<b>Pregled načina rada .....</b>	10
<b>Važno &amp; zanimljivo .....</b>	14
<b>Miele pribor .....</b>	18
<b>Kolači.....</b>	20
Fini kolač sa jabukama.....	21
Lenja pita sa jabukama.....	22
Sitni kolači .....	23
Biskvitna kora .....	24
Fil za biskvitnu koru.....	26
Biskvitna kora .....	28
Fil za biskvitnu koru.....	30
Kolač sa maslacem .....	32
Kolač od pomorandže i jogurta .....	33
Kolač sa sirom.....	34
Mramorni kolač.....	35
Prevrnuti kolač sa šljivama .....	36
Suvi kolač .....	38
Kolač posut mrvicama sa voćem .....	39
Natopljeni kolač sa limunom .....	40
<b>Peciva .....</b>	42
Sitni kolači .....	43
Mafini sa borovnicama .....	44
Makrone sa bademima.....	45
Suvi keks .....	46
Kiflice sa vaniljom.....	47
Mafini sa orasima .....	48
<b>Hleb.....</b>	49
Bageti .....	50
Lepinja .....	51
Pletonica.....	52
Hleb sa semenkama.....	54
Beli hleb (kalup) .....	56
Beli hleb (pečen van kalupa) .....	57
Hleb sa šećerom .....	58

<b>Pica &amp; slično .....</b>	59
Pica (kvasno testo) .....	60
Pica (testo od sira i ulja) .....	62
Kiš loren.....	64
 <b>Meso .....</b>	65
Patka (punjena).....	66
Guska (bez nadева).....	67
Pile.....	68
Pileća prsa u senfu .....	69
Pileća prsa sa plavim patlidžanom.....	70
Pileći bataci .....	71
Ćurka (punjena) .....	72
Ćureći batak .....	73
Teleći file (pečenje na niskim temperaturama).....	74
Teleći file (pečenje) .....	75
Teleća kolenica .....	76
Teleća leđa (pečenje) .....	77
Teleća leđa (pečenje na niskim temperaturama) .....	78
Teleće dinstano pečenje.....	79
Jagnjeći but .....	80
Jagnjeća leđa (pečenje).....	81
Jagnjeća leđa (pečenje na niskim temperaturama) .....	82
Govedi file (pečenje) .....	83
Govedi file (pečenje na niskim temperaturama) .....	84
Govedi haše .....	85
Dinstana govedina.....	86
Rozbif (pečenje) .....	87
Rozbif (pečenje na niskim temperaturama) .....	88
Vekna od mlevenog mesa .....	89
Dimljena svinjetina (pečenje) .....	90
Dimljena svinjetina (pečenje na niskim temperaturama) .....	91
Kuvane čufte .....	92
Pečena šunka .....	93
Svinjski file (pečenje) .....	94
Svinjski file (pečenje na niskim temperaturama).....	95
Svinjski file u umaku sa rokforom .....	96
Zečji but.....	97
Zec.....	98
Jelenska leđa.....	100
Snjeća leđa .....	102

# Sadržaj

---

<b>Riba</b> .....	104
Riba u kari sosu.....	105
Pastrmka .....	106
Šaran .....	107
Losos-pastrmka .....	108
Filet lososa .....	109
 <b>Zapečena &amp; gratinirana jela</b> .....	110
Gratinirana cikorija.....	111
Pašteta sa piletinom i šampinjonima.....	112
Gratinirani krompir sa sirom .....	114
Lazanje .....	116
Zapečena testenina.....	118
Paelja.....	119
Musaka sa tikvicama.....	120
 <b>Prilozi &amp; povrće</b> .....	121
Pekarski krompir.....	122
Boranija u sosu od timijana .....	123
Šargarepe u umaku od pavlake sa krasuljicom.....	124
Krompir u ljusci.....	125
Pirinač.....	126
Krompir kuvan u slanoj vodi.....	127
Rižoto sa paradajzom.....	128
 <b>Supe &amp; variva</b> .....	129
„Eierstich“ - dodatak supama .....	130
Supa od bundeve .....	131
Minestrone.....	132
Paradajz supa.....	133
Varivo od kupusa.....	134
 <b>Desert</b> .....	135
Slatki brusketi.....	136
Karamel krem .....	137
Voćni krambl (crumble).....	138
Nabujak od mladog sira .....	139
Čokoladne tortice .....	140

Pre nego što započnete pripremili smo nekoliko saveta za korišćenje ovog kuvara.

Uz svaki automatski program postoji odgovarajući recept koji će Vam olakšati početno korišćenje Vaše Miele rerne sa mikrotalasima.

Kod mnogih automatskih programa možete individualno da odaberete optimalan rezultat kuvanja - stepen rumenila hleba i peciva i stepen pečenosti mesa.

Radi pojednostavljenja za Vašu rernu sa mikrotalasima u nastavku će se koristi izraz rerna.

## O automatskim programima

- Nema svaki model automatske programe. Iako Vaša rerna nije opremljena odgovarajućim automatskim programom, možete da pripremate sve recepte. U tom slučaju koristite manelna podešavanja. U tekstovima o načinima pripreme biće ukazano na razlike.
- Ispod svakog recepta sa automatskim programom među podacima o podešavanju je navedena putanja za biranje automatskog programa.
- Za automatske programe fabrički je uvek navedeno srednje vreme trajanja programa. Kod mnogih programa stvarno vreme trajanja zavisi od željenog stepena pečenosti. Stepen pečenosti birate pre pokretanja automatskog programa.

# O ovom kuvaru

---

## O sastojcima

- Ako iza pojedinog sastojka стоји запета (,), tekst koji sledi opisuje namirnicu. Ona može najčešće da se kupi u tom stanju: npr. pšenično brašno, tip 405; jaja, veličina M; mleko, 3,5 % masnoće.
- Ako iza pojedinog sastojka стојi uspravna crta (|), opis se odnosi na način prerade namirnice, koja se po pravilu vrši prilikom samog kuvanja. Ovaj korak obrade se ne spominje više u tekstu o načinu pripreme. Npr. sir, aromatičan | rendan; crni luk | sitno seckan; mleko, 3,5 % masnoće | mlako
- Za meso je uvek data težina za obradu ukoliko nije posebno naznačeno.
- Za voće i povrće podatak o težini se odnosi uvek na težinu u neoljuštem stanju sa semenkama, odn. košticama.
- Voće i povrće treba pre pripreme da se očisti/opere i prema potrebi oljušti. Ovo se ne pominje više u tekstovima o pripremi kao korak obrade.

## Specifičnosti pojedinih modela rerna

- Ukoliko Vaša rerna ne raspolaže načinom rada Gornje i donje zagrevanje, odaberite način rada Vrući vazduh plus.
- Ukoliko Vaša rerna ne raspolaže specijalnom upotrebotom „Narastanje kiselog testa“, odaberite način rada Vrući vazduh plus i temperaturu od 35 °C. Pokrijte testo – kako je opisano u kuvaru – vlažnom krpom.

## O podešavanjima

- Temperature i vremena: dati su rapsioni temperatura i vremena. Orijentirajte se uglavnom prema nižim podešavanjima uz opciju da posle vizuelne ili provere pečenosti još malo produžite vreme.
- Nivoi: nivoi za stavljanje plehova i rešetki se računaju odozdo nagore.
- Posuđe: zavisno od načina rada posuđe koje se koristi za kuvanje treba da bude pogodno za mikrotalase i termostabilno. U vezi s tim obavezno obratite pažnju na napomene o posudu u uputstvu za upotrebu i montažu.

# Pregled načina rada

---

## Načini rada bez mikrotalasa

### Vrući vazduh plus

O pečenju testa i mesa. Jela možete istovremeno da pripremate u više nivoa. Možete da pripremate na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornje/donje zagrevanje, jer se toplota odmah raspoređuje u rerni.

### Gornje i donje zagrevanje

Za pečenje tradicionalnih recepata, pripremu suflea i pečenje na niskim temperaturama. Kod recepata iz starijih kuhinja podesite temperaturu za 10 °C niže nego što je navedeno. Vreme pečenja se ne menja.

### Intenzivno pečenje

Za pečenje peciva sa vlažnim nadevom čija podloga treba da ostane hrskava. Ne koristite ovaj način rada za pečenje tankog peciva i mesa, jer će pecivo i sok od pečenja biti previše tamni.

### Automatsko pečenje

O pečenju mesa. Tokom početne faze rerna se najpre zagreva na visokoj temperaturi pečenja. Čim se dostigne ova temperatura, rerna automatski smanjuje temperaturu na podešenu temperaturu pečenja. Tako će namirnica spolja lepo da porumeni a zatim može da se peče do kraja bez da morate da prilagođavate način rada.

### Donje zagrevanje

Odaberite ovaj način rada na kraju vremena pečenja ako namirnica treba više da porumeni sa donje strane.

## Roštilj

Za pečenje na roštilju većih količina tanjih namirnica i da se zapeče jelo u velikim kalupima. Ceo gornji grejač/grejač roštilja se užari kako bi se postiglo potrebno toplotno zračenje.

### Roštilj sa kruže. vazduha

Za pečenje na roštilju namirnica većeg prečnika (npr. piletina). Možete da grilujete na nižim temperaturama nego u načinu rada Roštilj, jer se toplota odmah raspoređuje u rerni.

### Eco-vrući vazduh

Za manje količine kao npr. zamrznute pice, polugotove zemičke, sitne kolače, ali isto tako i za jela od mesa i pečenja. Uštedećete do 30 % energije u poređenju sa uobičajenim načinima rada - pod uslovom da vrata rerne tokom postupka pečenja ostanu zatvorena.

## Način rada Mikrotalasi

Za otapanje, podgrevanje ili kuvanje. Vreme kuvanja je kraće nego kod ploče za kuvanje ili rerne. Osim toga, namirnice možete obično da pripremate pomoću mikrotalasa bez ili sa dodavanjem malo tečnosti ili masnoće. Što više vode sadrži namirnica utoliko je brži postupak kuvanja ili zagrevanja, jer mikrotalasi deluju sa svih strana.

## Načini rada sa mikrotalasima

Kombinacijom standardnih načina rada i mikrotalasa uštedeće i do 30 % vremena.

### **MT + vrući vazduh plus**

Za brzo zagrevanje i pečenje jela uz istovremeno dobijanje rumene boje. Sa ovim načinom rada se postiže najveća ušteda vremena i energije.

### **MT+automat. pečenje**

Za početno pečenje sa visokom temperaturom i nastavku pečenja sa niskim temperaturama. Zahvaljujući automatiskom zagrevanju na visoku početnu temperaturu namirnica dobija lepu rumenu boju. Dalje pečenje može da se odvija na prethodno podešenim, nižim temperaturama. Istovremenim korišćenjem mikrotalasne funkcije namirnica se brže peče.

### **MT + roštilj**

Za pečenje na roštilju tanjih namirnica i da se zapeče jelo. Roštilj obezbeđuje da površine dobiju ukusnu rumenu boju. Zahvaljujući mikrotalasima namirnica se zagreva sa svih strana.

### **MT +roštilj sa kruženjem vaz.**

Za pečenje na roštilju namirnica većeg prečnika (npr. pileta). Možete da grilujete na nižim temperaturama nego u načinu rada Mikrotalasi + Roštilj, jer se toplota odmah raspoređuje u rerni.

# Pregled načina rada

## Praktični saveti

Namirnica	Količina/težina	Snaga [W]	Vreme [min.]	Napomene
Topljenje masla-ca/margarina	100 g	450	1–2	topiti nepoklopljeno
Topljenje čoko-lade	100 g	450	2–3	topiti nepoklopljeno, povremeno promešati
Rastvaranje že-latina	1 pakovanje + 5 kašika vode	450	0:15–0:20	rastvarati nepoklopljeno, povremeno promešati
Priprema preliva za tortu	1 pakovanje + 250 ml tečnosti	450	4–5	zagrevati nepoklopljeno, povremeno promešati
Narastanje kva-snog testa	Prvo testo od 100 g brašna Testo od 500 g brašna	80	5–7	ostaviti da naraste pokriveno ostaviti da naraste pokriveno
Ljuštenje bade-ma	100 g	850	1–2	zagrejati pokriveno sa malo vode
Priprema kokica	1 kašika (20 g) kukuruza kokičara	850	5–7	Kukuruz stavite u staklenu posudu od 1 l, pripremite ga u poklopljenoj posudi i potom pospite šećerom u prahu
Priprema kokica za mikrotalasnu rernu	oko 100 g		maks. 4	Ne ostavljajte postupak pripreme bez nadzora
Temperiranje citrusa	150 g	150	1–2	staviti nepoklopljeno na tanjur
Narastanje „Čokoladnih poljubaca“	20 g	600	0:15–0:20	nepoklopljeno na tanjuru
Otapanje kristalizovanog meda	500 g	150	2–3	zagrevati nepoklopljeno u tegli za med, povremeno promešati
Aromatizovanje sosova za salatu	125 ml	150	1–2	nepoklopljeno lagano zagrevati

Svi podaci su orijentacione vrednosti.

## Pregled načina rada

Namirnica	Količina/težina	Snaga [W]	Vreme [min.]	Napomene
Prženje slanine za doručak	100 g	850	2–3	nepoklopljeno staviti na kuhinjski papir
Mariniranje mesa	1000 g	150	15–20	poklopljeno u posudi, povremeno okrenuti, zatim peći
Omekšavanje sladoleda	500 g	150	2	staviti nepoklopljeno u uređaj
Potapanje suvog voća	250 g	80	20	ostaviti nepoklopljeno sa malo tečnosti da upija
Priprema kaše	250 ml mleka + 4 kašike ovsenih pahuljica	850 + 150	2–3 + 2–3	Mleko staviti u posudu da poklopljeno prokuva, zatim pustiti da pahuljice bubre, promešati
Ljuštenje paradajza	3 komada	450	7–8	Paradajz zarezati kod cveteta u obliku krsta, zagrevati poklopljeno u malo vode, skinuti ljusku. Paradajz bi mogao da bude veoma vruć!
Zemičke odmrznuti na zapeći na	2 komada	150 Roštijl – stepen 3	1–2 3–4	staviti nepoklopljeno na rešetku, odmrznuti, okrenuti po isteku polovine vremena
Priprema koga od jaja	150 g od 2 jaja, 4 kašike pavlake, soli, muskatnog oraščića	450	3–4	Jaja umutiti sa pavlakom, solju i muskatnim oraščićem, peći poklopljeno
Pripremanje pekmeza od jagoda	300 g jagoda 300 g šećera za želiranje	850	7–9	pomešati voće i šećer, kuвати poklopljeno

Svi podaci su orientacione vrednosti.

# Važno & zanimljivo

---

## Automatsko isključivanje

Vaša rerna poseduje inteligentnu elektroniku za najviši komfor rukovanja uređajem. Po isteku vremena pripreme rerna se automatski isključi.

## Odloženi početak rada

Unosom konkretnog vremena pripreme, vremenskog podatka „Gotovo u“ ili „Start u“ možete unapred da upravljate postupcima pripreme i da aktivirare automatsko isključivanje ili uključivanje i isključivanje.

## Vreme pripreme

Vreme koje je potrebno da se namirnica ispeče možete unapred da podesite. Po isteku tog vremena zagrevanje rerne se automatski isključuje. Ako ste dodatno odabrali funkciju „Prethodno zagrevanje“, vreme pripreme počinje da se računa tek pošto je dostignuta odabrana temperatura i kada namirnicu stavite u rernu.

## Prethodno zagrevanje

Prethodno zagrevanje rerne je potrebno za pripremu samo malog broja jela. Većinu jela možete da stavite direktno u hladnu rernu da biste koristili toplotu već tokom faze zagrevanja. Po pravilu podatke o tome možete naći u receptu. Za pripremanje sledećih jela bi trebalo prethodno da zagrejete rernu:

- kolači i peciva koja se kratko peku (do oko 30 minuta),
- tamna hlebna testa
- rozbif i file

## Booster

Da bi se rerna što brže zagrejala na željenu temperaturu, Vaša rerna nudi funkciju Booster. Ako podesite temperaturu višu od 100 °C a uključena je funkcija Booster, istovremeno se uključuju gornji grejač/grejač roštilja, kružni grejač i ventilator. Na taj način se znatno ubrzava zagrevanje.

## Crisp function

Za jela koja treba da budu naročito hrskava koristite Crisp function. Redukcijom vlage u rerni pomfrit, pice, kiš i slična jela budu naročito hrskavi – čak i kožica živine bude reš pečena dok meso ostaje sočno. Crisp function se može koristiti u svim načinima rada i prema potrebi dodatno uključiti.

## Vlastiti programi

Možete da sastavite, memorisete i po želji imenujete do 20 vlastitih programa. Kombinujete do 10 koraka pripreme za perfektan rezultat Vaših omiljenih recepta ili olakšajte sebi svakodnevnicu tako što ćete memorisati često korišćena podešavanja. Za svaki korak pripreme odaberite podešavanja, npr. načina rada, temperature, vlage i vremena pripreme ili temperature unutrašnjosti namirnica.

## Termometar za namirnice

Uz pomoć termometra za namirnice možete tačno da kontrolišete temperaturu prilikom postupka pečenja i time tačno da odredite kada je namirnica pečena. Evo nekoliko napomene za pravilnu upotrebu termometra za namirnice:

- Vodite računa da je metalni vrh kompletно uboden i da je stavljen usred najdebljeg dela mesa.
- Ukoliko je komad mesa previše mali ili tanak, možete preko dela termometra, koji izviruje, da nabodete sirovi krompir.
- Vrh senzora termometra za namirnice nipošto ne sme da dodiruje kost, žile i masne delove.
- Kod živine termometar za namirnice treba zabosti duboko u prednji i najdeblji deo prsa.
- U toku postupka pečenja, na displeju najpre stoji orientaciono vreme pečenja, koje se prilagođava kako se bliži kraj pečenja.
- Ako treba istovremeno da pečete više komada mesa, zabodite termometar za namirnice u najviši komad mesa.

# Važno & zanimljivo

---

## Specijalne upotrebe

U zavisnosti od opremljenosti Vaša rerna raspolaze velikim brojem specijalnih upotreba. Predstavljamo Vam izbor nekih od njih.

### Odmrzavanje

Za postepeno otapanje zamrznute namirnice. Možete da podesite temperaturu između 25 °C i 50 °C. Zamrznuta namirnica se otapa ravnomerno i potpuno.

### Podgrevanje

Za podgrevanje jela. Možete da birate između različitih kategorija namirnica. Na osnovu ovog izbora i unosa težine rerna sa funkcijom mikrotalasa određuje optimalno podešavanje. Sve ostale radnje, poput okretanja ili mešanja namirnica, takođe se određuju i prikazuju na displeju.

### Narastanje kiselog testa

Za sigurno i jednostavno narastanje kvasnog testa. Možete da podesite temperaturu između 30 °C i 50 °C. Testo ostavite da narasta dok se zapremina ne udvostruči.

### Kuvanje - niže temperature

Za nežno pečenje naročito mekanog mesa. Zbog niske temperature i naročito dugog vremena pečenja meso će biti perfektno pripremljeno i neverovatno mekano.

### Sabat-program

Šabat-program služi za podršku pripremanju jela po verskim običajima. Pošto ste odabrali Šabat-program, odaberite način rada i temperaturu. Program se pokreće tek po otvaranju i zatvaranju vrata.

## Kulinarska abeceda

Izraz	Objašnjenje
Otkošteno	Riba ili meso iz kojih su odstranjeni kosti.
Očišćeno	Namirnice koje su već očišćene, ali nisu spremljene. Na primer meso kome su odstranjeni masni delovi i žile, riba kojoj su očišćene krljušti i izvađena iznutrica ili voće i povrće koje je već očišćeno i oljušteno.

## Količine i mere

kašičica = kafena kašičica

kašika = supena kašika

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitar

na vrh noža

### 1 kašičici odgovara otprilike:

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

### 1 kašici odgovara otprilike:

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

# Miele pribor

---

## Pribor

Sa našim obimnim izborom dodatnog pribora pomažemo Vam da postignete vrhunske kulinarske rezultate. Svaki deo je u pogledu dimenzija i funkcija specijalno prilagođen Miele rernama i intenzivno testiran po Miele standardu. Sve proizvode možete jednostavno nabaviti putem Miele webshop-a, Miele dežurnog telefona ili u specijalizovanoj prodavnici.

## PerfectClean

Čišćenje nikad nije bilo tako lako: zahvaljujući rerni oplemenjenoj jedinstvenim slojem PerfectClean sveže nečistote se uklanaju bez napora.

Ova specijalna tehnologija se koristi i za miele plebove za pečenje i kalupe za pečenje - time je uglavnom nepotrebna upotreba papira za pečenje. Hleb, zemičke i keks ne zagorevaju i gotovo sami od sebe skliznu sa posude za pečenje.

Površina ekstremno otporna na zasecanje omogućava da se čak i pice, kolači i slično seku direktno na plehu. I nakon korišćenja sve je ponovo čisto jednim potezom.

## Okrugli kalup za pečenje

Okrugli kalup za pečenje je pogodan za sva jela okruglog oblika, na primer pice, kiš i tartove.

Zahvaljujući oplemenjenom sloju PerfectClean obično je nepotrebno dodatno podmazivanje ili korišćenje papira za pečenje.

## Miele pekač Gourmet

Za optimalno povezivanje ploče za kuhanje i ugradnog uređaja razvijen je Miele pekač Gourmet.

Pekač Gourmet je presvućen slojem protiv prijanjanja i savršen je za pripremanje dinstanih jela, komada mesa, supa, sosova, suflea, pa čak i slatkih jela. Za pekač se mogu nabaviti odgovarajući poklopci.

## Staklena tacna

Staklena tacna je pogodna za sve načine rada u rerni sa funkcijom mikrotalasa. Koristite staklenu tacnu za sve primene koje rade isključivo sa mikrotalasima. Pored toga, u kombinaciji sa rešetkom ona se može upotrebiti za preženje i pečenje mesa na niskim temperaturama, kao i za pečenje „kolača u plehu“.

## Sredstva za održavanje

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

### **Miele sredstvo za čišćenje rerni**

Miele sredstvo za čišćenje rerne se odlikuje ultra jakom snagom za rastvaranje masnoće i jednostavnom primenom. Zbog svoje konzistencije poput želea on se lepi i za zidove rerne. Njegova specijalna formula omogućava isto tako bez napora čišćenje uz kratko vreme natapanja i bez zagrevanja.

### **Miele MicroCloth set**

Pomoću ovog seta uklonite bez napora otiske prstiju i manje nečistoće. On se sastoji od univerzalne krpe, krpe za staklo i krpe za visoki sjaj. Ove veoma otporne krpe od fino tkanih mikrovlakana odlikuju se izuzetnim učinkom čišćenja.

# Kolači

---

## „Svaki komad mala sreća“

Torte i kolači idu uz kafu u društvu ili uz prijatni popodnevni čaj, isto kao i sto postavljen s puno ljubavi i inspirativan razgovor. Ko želi da sebi i svojim gostima ugodi ukusnim kolačima, koje je лично ispekao, biće na slatkim mukama birajući među različitim vrstama testa, sastojaka i nadeva. Da li treba da bude s voćem? Ili s pavlakom? Ili hrskav? Najbolje od svega po malo. Zato što slatko „miluje“ dušu, svako će rado probati još jedno parče kolača.

## Fini kolač sa jabukama

Vreme pripremanja: 75 minuta  
Za 12 komada

### Za nadev

500 g jabuka, nakisele

### Za testo

150 g maslaca | mek  
150 g šećera  
8 g vanilin šećera  
3 jaja, srednja veličina  
2 kašike soka od limuna  
150 g pšeničnog brašna, tip 405  
 $\frac{1}{2}$  kašičice praška za pecivo

### Za kalup

1 kašičica putera

### Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

### Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm  
Staklena tacna  
Cediljka, fina

### Priprema

Jabuke oljuštiti i preseći na četiri dela.  
Na zaobljenoj strani zaseći u razmaku  
od oko 1 cm, pomešati sa sokom od li-  
muna i staviti sa strane.

Podmazati kalup s kopčom.

U otprilike 2 minuta kremasto umutiti  
maslac, šećer i vanilin šećer. Svako jaje  
pojedinačno umutiti na  $\frac{1}{2}$  minuta.

Brašno izmešati sa praškom za pecivo i  
pomešati sa ostalim sastojcima.

Testo ravnomerne rasporediti u kalupu  
sa kopčom. Jabuke sa zaobljenom stra-  
nom nagore blago utisnuti u testo.

Kalup sa kopčom na staklenoj tacni  
staviti u rernu i kolač peći dok ne popri-  
mi zlatnožutu boju.

Kolač ostaviti u kalupu da se hlađi  
10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i  
ostaviti na staklenoj tacni da se hlađi.  
Posuti šećerom u prahu.

### Podešavanje

#### Automatski program

Kolači | Fini kolač sa jabukama  
Trajanje programa: oko 62 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje  
Temperatura: 165–175 °C  
Booster: isključeno  
Prethodno zagrevanje: uključeno  
Crisp function: isključeno  
Vreme kuvanja: 50–60 minuta  
Nivo: 1

### Savet

Umesto šećerom u prahu kolač može  
da se premaže blago zagrejanim i do-  
bro promešanim pekmezom od kajsija.

# Kolači

---

## Lenja pita sa jabukama

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 12 komada

### Za testo

200 g maslaca | mek

100 g šećera

16 g vanilin šećera

1 jaje, srednje veličine

350 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičica praška za pecivo

1 prstohvat soli

### Za nadev

1,25 kg jabuka

50 g suvog grožđa

1 kašika kalvadosa

1 kašika soka od limuna

½ kašičice mlevenog cimeta

50 g šećera

### Za kalup

1 kašičica putera

### Za premazivanje

100 g šećera u prahu

2 kašike vode | topla

### Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Rešetka

Providna folija

### Priprema

Za testo kremasto umutiti maslac, šećer, vanilin šećer i jaje. Pomešati brašno, prašak za pecivo i so i umešati ga u masu. Testo ostaviti da se hlađi 60 minuta.

Jabuke oljuštiti i iseći na kriške. Pomešati sa suvim grožđem, kalvadosom, sokom od limuna i cimetom.

Podmazati kalup s kopčom.

Testo podeliti na 3 dela. Prvi deo razvajati na dno kalupa sa kopčom. Sastaviti kalup sa kopčom. Od drugog dela oblikovati dugačku rolnu i pritisnuti uz zid kalupa u visini od oko 4 cm. Podlogu izbockati viljuškom na više mesta. Treći deo staviti između 2 sloja providne folije i razvući na veličinu kalupa.

U jabuke umešati šećer i rasporediti po testu. Na to staviti pripremljeno testo i spojiti krajeve testa.

Kalup sa kopčom na rešetki staviti u rernu i peći kolač.

Kolač ostaviti u kalupu da se hlađi 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hlađi.

Prah šećer pomešati sa vodom i time premazati kolač.

### Podešavanje

#### Automatski program

Kolači | Kolač -jabuke, prekriven

Trajanje programa: 70 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Intenzivno pečenje

Temperatura: 150–160 °C

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 70–80 minuta

Nivo: 1

## Sitni kolači

Vreme pripremanja: 80 minuta

Za 12 komada

### Sastojci

4 jaja, srednja veličina

250 g maslaca

250 g šećera

1 kašičica soli

250 g pšeničnog brašna, tip 405

3 kašičice praška za pecivo

100 g čokoladnih kuglica

1 kašičica cimeta, mleven

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Rešetka

### Priprema

Odvojte žumanca od belanaca. Krema-  
sto umutite puter, šećer, so i žumance.

Čvrsto umutite sneg od belanaca. Polo-  
vinu snega pažljivo umešati u mešavinu  
šećera i žumanaca. Pomešati brašno sa  
praškom za pecivo i dodati u smesu.  
Pažljivo umešati ostatak snega od bela-  
naca.

Umešati čokoladne kuglice.

Podmazati kalup i sipati testo.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti auto-  
matski program ili prethodno zagrevati  
rernu prema koraku pripreme 1.

### Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku  
pripreme 2.

Kalup sa kopčom staviti u rernu i kolač  
peći dok ne poprimi zlatnosmeđu boju.

### Podešavanje

#### Automatski program

Kolači | Sitni kolači

Trajanje programa: 60 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Korak pripreme 2

Temperatura: 150–180 °C

vreme kuvanja: 60–65 minuta

Nivo: 1

### Savet

Za intenzivniji ukus umesto 50 g šećera  
staviti med. Testo se po želji može ople-  
meniti suvim voćem, seckanim oraša-  
stim plodovima ili aromom vanile.

# Kolači

---

## Biskvitna kora

Vreme pripremanja: 75 minuta

Za 16 komada

### Za testo

4 jaja, srednja veličina

4 kašike vode | vruća

175 g šećera

200 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičica praška za pecivo

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Cediljka, fina

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm

Papir za pečenje

Rešetka

### Priprema

Odvojte žumanca od belanaca. Vrlo čvrsto ulupajte belanca sa vodom. Lagano sipati šećer. Umutiti i umešati žumance.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Pomešati brašno sa praškom za pecivo, prosejati u smešu sa jajima i pažljivo umešati žicom za mučenje.

Dno kalupa sa kopčom podmazati i prekriti papirom za pečenje. Testo uliti u kalup sa kopčom i poravnati.

Biskvitnu koru staviti u rernu i peći dok ne dobije zlatnožutu boju.

Nakon pečenja kolač ostaviti u kalupu da se hlađi 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hlađi. Biskvitnu koru vodoravno preseći dvaput tako da se dobiju 3 kore.

Premažite pripremljenim filom.

## Podešavanje

### Automatski program

Kolači | Biskvitna kora

Trajanje programa: 38 minuta

### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 170–180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 1

### Savet

Za pripremu čokoladne biskvitne kore u smesu sa brašnom dodati 2–3 kašičice kakaa.

# Kolači

---

## Fil za biskvitnu koru

Vreme pripremanja: 30 minuta

### Za fil sa švapskim sirom i pavlakom

500 g mladog sira, 20 % masnoće po suvoj masi  
100 g šećera  
100 ml mleka, 3,5 % masnoće  
8 g vanilin šećera  
1 limun | samo sok  
6 listića želatina, belog  
500 g pavlake

### Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

### Za fil od kapućina

100 g čokolade, tamne  
500 g pavlake  
6 listića želatina, belog  
80 ml espresa  
80 ml likera od kafe  
16 g vanilin šećera  
1 kašika kakaa

### Za premazivanje

3 kašike slatke pavlake

### Za posipanje

1 kašika kakaa

### Pribor

Tacna za tortu

Cediljka, fina

### Priprema fila od mladog sira i pavlake

Za fil od mladog sira i pavlake pomešati sir sa šećerom, mlekom, vanilin šećerom i sokom od limuna. Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuhanje na tihoj vatri.

U želatin dodati malo smeše od sira i promešati.

Ovu smešu izmešati sa ostalom masom od sira i staviti na hladno mesto. Čvrsto umutiti pavlaku i umešati u masu od sira.

Prvu biskvitnu koru staviti na tacnu za torte, premazati smešom od sira, preko toga položiti drugu biskvitnu koru, premazati smešom od sira i položiti treću biskvitnu koru.

Tortu dobro ohladiti. Pre služenja posuti šećerom u prahu.

## **Priprema fila sa kapućinom**

Za fil sa kapućinom otopiti čokoladu. Čvrsto umutiti pavlaku. Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuhanje na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi.

Polovinu espresa i likera od kafe pomešati sa želatinom i pažljivo umešati slatku pavlaku.

Masu od kafe i pavlake podeliti na dva dela. U jedan deo umešati vanillin šećer, u drugi deo čokoladu i kakao.

Prvu biskvitnu koru staviti na tacnu za torte, poprskati sa malo likera od kafe i espresa i premazati tamnom pavlakom. Staviti drugu biskvitnu koru, poprskati preostalom tečnošću i premazati svetлом pavlakom. Staviti treću koru, premazati pavlakom i posuti kakaom.

## **Savet**

Za voćnu varijantu fila od mladog sira i pavlake u smesu umešati malo naredane kore limuna i 300 g oceđenih kriški mandarina ili komadića kajsija.

# Kolači

---

## Biskvitna kora

Vreme pripremanja: 55 minuta

Za 16 komada

### Za testo

150 g šećera  
1 kašičica vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
100 g pšeničnog brašna, tip 405  
55 g gustina  
1 kašičica praška za pecivo  
3 jaja, srednja veličina  
3 kašike vode | vruća

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Cediljka, fina  
Papir za pečenje  
Staklena tacna  
Kuhinjska krpa

### Priprema

U činiji izmešati šećer, vanilin šećer i so. U drugoj činiji izmešati brašno, gustin i prašak za pecivo.

Odvojite žumanca od belanaca. Čvrsto ulupati belanca sa vrućom vodom. Mešavinu šećera polako sipati i mešati. Umešati jedno po jedno žumance.

Mešavinu brašna prosejati u smesu sa jajima. Pažljivo izmešati žicom za mućeњe.

Podmazati staklenu tacnu i obložiti papirom za pečenje. Na to rasporediti testo i poravnati ga.

Biskvitnu koru staviti u rernu i peći.

Ako se biskvitna kora koristi za biskvitni rolat, koru odmah posle pečenja prebaciti na navlaženu kuhinjsku krpu, ukloniti papir za pečenje i smotati u rolat. Ostaviti da se ohladi.

Premažite pripremljenim filom.

## Podešavanje

### Automatski program

Kolači | Biskvitna kora

Trajanje programa: oko 28 minuta

### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 170–180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 15–25 minuta

Nivo: 2

# Kolači

---

## Fil za biskvitnu koru

Vreme pripremanja: 30 minuta

### Za fil sa likerom od jaja i pavlakom

2 listića želatina, beo  
125 ml likera od jaja  
400 g pavlake

### Za fil od brusnica i pavlake

400 g pavlake  
12 g vanilin šećera  
200 g brusnica iz tegle

### Za fil od manga i pavlake

2 manga, zreli (po 300 g)  
½ pomorandže, netretirana | samo kora  
| rendana  
100 g šećera  
2 pomorandže | samo sok (po 100 ml)  
3 kašike soka od limete  
6 listića želatina, belog  
400 g pavlake

### Za posipanje

1 kašika šećera u prahu

### Pribor

Tacna za tortu  
Cediljka, fina

### Priprema fila od likera od jaja i pavlake

Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnojレン  
ni ili na ploči za kuhanje na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi.

U želatin dodati malo likera od jaja i promešati. Sve dodati u preostali liker od jaja i umešati. Masu staviti u frižider da se zgusne.

Čvrsto umutiti pavlaku. Kada se masa sa likerom od jaja toliko učvrsti da se jasno vide tragovi mešanja, pažljivo umešati pavlaku. Krem staviti u frižider oko 30 minuta da se zgusne.

Zatim krem namazati na biskvitnu koru. Uviti biskvit u rolat po dužoj strani i do serviranja staviti na hladno mesto.

Neposredno pre serviranja posuti šećerom u prahu.

## Priprema fila od brusnica i pavlake

Čvrsto umutiti pavlaku s vanilin šećerom.

Brusnice namazati na biskvitnu koru. Zatim preko toga raspoređiti pavlaku. Uviti biskvit u rolat po dužoj strani i do serviranja staviti na hladno mesto.

Neposredno pre serviranja posuti šećerom u prahu.

## Priprema fila od manga i pavlake

Pirirati manga sa korom od pomorandže, šećerom, sokom od pomorandže i limete.

Želatin potopiti u hladnu vodu, iscediti i staviti da se rastopi u mikrotalasnoj rerni ili na ploči za kuvanje na tihoj vatri i ostaviti da se malo prohladi. U želatin dodati malo pirea od manga, promešati, sve to uliti u preostali pire od manga i umešati. Masu staviti u frižider da se zgusne.

Čvrsto umutiti pavlaku. Kada se masa sa mangom toliko učvrsti da se jasno vide tragovi mešanja, pažljivo umešati pavlaku. Krem staviti u frižider oko 30 minuta da se zgusne.

Zatim krem namazati na biskvitnu koru. Uviti biskvit u rolat po dužoj strani i do serviranja staviti na hladno mesto.

Neposredno pre serviranja posuti šećerom u prahu.

# Kolači

---

## Kolač sa maslaczem

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 16 komada

### Za testo

42 g kvasca, svež

160 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

400 g pšeničnog brašna, tip 405

40 g šećera

1 prstohvat soli

40 g maslaca

1 jaje, srednja veličina

### Za nadev

80 g maslaca | mek

8 g vanilin šećera

100 g šećera

80 g listića badema

### Za kalup

1 kašika maslaca

### Pribor

Staklena tacna

### Prepričanje

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Sa ostalim sastojcima umesiti u 3–4 minuta glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, sa činijom staviti u rernu i prekriti vlažnom krpom.

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Podmazati staklenu tacnu. Testo lagano izmesiti i razviti na staklenu posudu.

Prekriti vlažnom krpom i ostaviti da narasta prema podešavanjima uz fazu narastanja 2.

Za nadev pomešati maslac, vanilin šećer i polovicu šećera. Prstima napraviti udubljenja u testu. Smesu od maslaca i

šećera staviti u udubljenja. Ostatak šećera i listiće badema raspoređiti po testu.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti kolač u rernu.

Manuelno:

Ostaviti da narasta 10 minuta na sobnoj temperaturi. Zatim staviti kolač u rernu i peći dok ne poprimi zlatnožutu boju.

### Podešavanje

#### Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1 i 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: po 20 minuta

### Pečenje kolača s maslaczem

#### Automatski program

Kolači | Kolač sa puterom

Trajanje programa: oko 34 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 175–185 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 20–30 minuta

Nivo: 1

## Kolač od pomorandže i jogurta

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 10 komada

### Za testo

4 jaja, srednje veličine

250 g maslaca | mek

250 g šećera

1 pomorandža, netretirana | samo kora | rendana

180 g pšeničnog griza, fin

150 g pšeničnog brašna, tip 405

8 g sode bikarbune

250 g grčkog jogurta

### Za preliv

5 pomorandži | samo sok (450 ml)

250 g šećera

### Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 24 cm

Staklena tacna

Drveni ražnjič

### Priprema

Odvjete žumanca od belanaca. Krema-  
sto umutiti maslac, šećer i rendanu kore  
pomorandže. Umešati jedno po jedno  
žumance. Pomešati brašno, prašak za  
pecivo, griz i sodu bikarbonu. Sa jogur-  
tom umešati u ostalu masu.

Čvrsto umutiti belanca i pažljivo umešati u testo. Testo staviti u kalup sa kopčom. Kalup sa kopčom na rešetki stavitи u rernu i peći kolač.

Za preliv staviti u šerpu sok od pomo-  
randže i šećer da prokuva, zatim ostavi-  
ti da kuva na tijoj vatri oko 5 minuta  
dok se sok od pomorandže ne zgusne.

Još uvek topao kolač više puta izboc-  
kati drvenim ražnjićem i ravnomerno ra-  
sporediti preliv preko njega.

### Podešavanje

#### Automatski program

Kolači | Kolač od pomorandže i jogurta

Trajanje programa: 40 minuta

### Manuelno

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 150 °C

Snaga: 80 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 40 minuta

Nivo: 1

### Savet

Ohlađeni kolač servirati sa šlagom.

# Kolači

---

## Kolač sa sirom

Vreme pripremanja: 160 minuta

Za 12 komada

### Za testo

150 g pšeničnog brašna, tip 405  
2 kašičice praška za pecivo  
80 g šećera  
1 jaje, srednja veličina | samo žumance  
80 g maslaca

### Za nadev

2 jaja, srednja veličina  
1 jaje, srednja veličina | samo belance  
200 g šećera  
1½ kašičice vanilin šećera  
34 g krema za kuhanje (vanila)  
1 bočica ekstrakta sa ukusom limuna ili vanile  
1 kg mladog sira

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Kalup sa kopčom, Ø 26 cm  
Rešetka

### Priprema

Od sastojaka umesiti prhko testo za koru. Ostaviti da se hlađi oko 60 minuta.

Podmazati kalup s kopčom.

Testo razviti na dno kalupa sa kopčom. Sastaviti kalup sa kopčom. Od testa oblikovati obod visine oko 2 cm. Koru više puta izbosti viljuškom.

Za nadev umešati sve sastojke, staviti na koru i poravnati.

Kalup sa kopčom na rešetki staviti u rernu. Peći kolač.

Nakon pečenja ostaviti da odstoji u isključenoj rerni 5 minuta.

### Podešavanje

Načini rada: Intenzivno pečenje  
Temperatura: 150–160 °C  
Prethodno zagrevanje: isključeno  
Crisp function: isključeno  
vreme kuhanja: 90–100 minuta  
Nivo: 1

## Mramorni kolač

Vreme pripremanja: 80 minuta

Za 18 komada

### Za testo

250 g maslaca | mek

200 g šećera

8 g vanilin šećera

4 jaja, srednja veličina

200 g punomasne kisele pavlake

400 g pšeničnog brašna, tip 405

16 g praška za pecivo

1 prstohvat soli

3 kašike kakaa

### Za kalup

1 kašićica putera

### Pribor

Kalup u obliku venca Ø 26 cm

Rešetka

### Priprema

Kremasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer. Dodati svako jaje pojedinačno i umutiti po  $\frac{1}{2}$  minuta. Dodati punomasnu pavlaku. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i solju i umešati u ostale sastojke.

Podmazati kalup u obliku venca i u njega staviti polovinu testa.

U drugu polovinu testa umešati kakao.

Tamno testo raspoređiti preko svetlog testa. Viljuškom prođite spiralno kroz slojeve testa.

Kalup staviti na rešetku, ubaciti u rernu i peći kolač.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hlađi.

### Podešavanje

#### Automatski program

Kolači | Mermerni kolač

Trajanje programa: 60 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 45–55 minuta

Nivo: 1

# Kolači

---

## Prevrnuti kolač sa šljivama

Vreme pripremanja: 50 minuta

Za 10 porcija

### Za nadev

6 šljiva | na osmine

2 komada đumbira, mariniran | na sitne komade

2 kašike sirupa mariniranog đumbira

### Za karamel sos

150 g šećera, smeđi

60 g maslaca

150 g pavlake

### Za testo

175 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašićice praška za pecivo

150 g maslaca

125 g šećera, smeđi

2 jaja, veća

2 kašike mleka, 3,5 % masnoće

½ kašike đumbira, mleven

½ kašićice mešavine začina Mixed Spice

### Za kalup

1 kašićica putera

### Pribor

Kalup za flan, pogodan za mikrotalase,

Ø 25 cm

Papir za pečenje

Rešetka

### Priprema

Za karamel sos staviti u šerpu šećer, maslac i pavlaku da prokuva, a zatim da kuva na tihoj vatri još 2 minuta. Masu prebaciti u činiju i ostaviti da se ohladi.

Podmazati kalup za flan i obložiti papirom za pečenje. 4 kašike karamel sosa staviti na dno pa ravnomerno rasporediti šljive, đumbir i sirup od đumbira.

Za testo pomešati brašno sa praškom za pecivo. Kremasto izmešati maslac i šećer i naizmenično umešati jaja, brašno, mleko i začine.

Testo rasporediti preko šljiva i poravnati.

Automatski program:

Kalup za flan na rešetki ubaciti u rernu i peći kolač.

Manuelno:

Kalup za flan na rešetki ubaciti u rernu i peći prema koraku pripreme 1 do 3.

Izvaditi još topao kolač, prevrnuti ga na tacnu za posluživanje i preliti preostalim karamel sosom.

## Podešavanje

### Automatski program

Kolači | Prevrnuti kolač sa šljivama  
Trajanje programa: 30 minuta

### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 170 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Korak pripreme 2

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 170 °C

Snaga: 80 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 15 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 3

Temperatura: 170 °C

Snaga: 150 W

Vreme kuvanja: 10 minuta

## Savet

Mixed spice se sastoji od 4 kašičice koriandera, 4 kašičice cimeta, 1 kašičica pimenta, 4 kašičice muskatnog oraščića, 2 kašičice đumbira i 1 kašičice karanfilića. Alternativa je mešavina za čina za medenjake.

# Kolači

---

## Suvi kolač

Vreme pripremanja: 100 minuta

Za 18 komada

### Za testo

250 g maslaca | mek

250 g šećera

8 g vanilin šećera

4 jaja, srednja veličina

2 kašike rumu

200 g pšeničnog brašna, tip 405

100 g gustina

2 kašićice praška za pecivo

1 prstohvat soli

### Za kalup

1 kašićica putera

1 kašika prezli

### Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm

Rešetka

### Priprema

Podmazati pravougaoni kalup i posuti prezlama.

Penasto umutiti maslac, šećer i vanilin šećer. Jedno za drugim umešati jaja i rum.

Pomešati brašno, gustin, prašak za pecivo i so i umešati u ostale sastojke.

Napuniti kalup testom i po dužini staviti na rešetku u rerni. Peći kolač.

Kolač ostaviti u kalupu 10 minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa i ostaviti na rešetki da se hlađi.

### Podešavanje

#### Automatski program

Kolači | Suvi kolač

Trajanje programa: 85 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 155–165 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 60–70 minuta

Nivo: 1

## Kolač posut mrvicama sa voćem

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 16 komada

### Za testo

42 g kvasca, svež

150 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

450 g pšeničnog brašna, tip 405

50 g šećera

90 g maslaca | mek

1 jaje, srednje veličine

### Za nadev

1,25 kg jabuka

### Za mrvice

240 g pšeničnog brašna, tip 405

150 g šećera

16 g vanilin šećera

1 kašićica cimeta

150 g maslaca | mek

### Za kalup

1 kašika maslaca

### Pribor

Staklena tacna

### Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna, šećera, soli, putera i jaja umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, sa činjom staviti u rernu i prekriti vlažnom krpom. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Oljuštiti jabuke, izvaditi semenke i iseći na kriške.

Podmazati staklenu tacnu.

Testo lagano izmesiti i razviti na staklenu posudu. Jabuke ravnomerno rasporediti preko testa. Pomešati brašno, šećer, vanilin šećera i cimet i sa maslacem umesiti mrvice. Rasporediti preko jabuka.

Kolač staviti u rernu i peći da dobije zlatnosmeđu boju.

### Podešavanje

#### Narastanje kvasnog testa

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 30 minuta

### Pečenje kolača

#### Automatski program

Kolači | Kolač posut mrvicama sa voćem

Trajanje programa: 30 minuta

### Manuelno

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 170–180 °C

Snaga: 150 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2

### Savet

Umesto jabuka može se koristiti i 1 kg šljiva ili trešnja bez koštice.

# Kolači

---

## Natopljeni kolač sa limunom

Vreme pripremanja: 50 minuta

Za 16 komada

### Za kolač

225 g maslaca | mek

225 g šećera

4 jaja, srednja veličina

2 limuna, netretirana | samo kora | narendana

225 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašičice praška za pecivo

### Za preliv

2 limuna | samo sok

90 g šećera

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Stakleni pravougaoni kalup, dužina

25 cm

Papir za pečenje

Staklena tacna

Drveni ražnjič

### Priprema

Podmazati stakleni pravougaoni kalup i obložiti ga papirom za pečenje.

Pokrenuti automatski program ili pret-hodno zagrejati rernu prema koraku pri-preme 1.

Kremasto umutite puter i šećer i ume-šajte jedno po jedno jaje.

Pomešati brašno i prašak za pecivo i sa korom od limuna umešati u masu sa ja-jima.

Testo uliti u stakleni kalup i poravnati.

Automatski program:

Stakleni pravougaoni kalup na staklenoj tacni staviti u rernu. Peći kolač.

Manuelno:

Stakleni pravougaoni kalup na staklenoj tacni staviti u rernu. Peći prema koraku pripreme 2 i 3.

Pomešajte sok od limuna i šećer tako da dobijete gust preliv.

Još uvek topao kolač izbocajte drve-nim ražnjičem i premažite prelivom od limuna.

Kolač ostaviti u kalupu da se ohladi.

**Podešavanje****Automatski program**

Kolači | Natopljeni kolač sa limunom

Trajanje programa: 30 minuta

**Manuelno**

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 160 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Korak pripreme 2

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 160 °C

Snaga: 80 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 20 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 3

Temperatura: 160 °C

Snaga: 150 W

Vreme kuvanja: 10 minuta

## Mali delikatesi

Bilo mafini, sitni kolači ili princes krofne: svako se rado posluži ovim malim slatkišima. Uostalom, ponekad važi „što manji – to sladi“. Štrpkanje slatkih minijatura predstavlja užitak i za velike i za male, stare i mlade.

## Sitni kolači

Vreme pripremanja: 135 minuta  
Za 35 komada (1 staklena tacna)

### Za sitne kolače

125 g pšeničnog brašna, tip 405  
½ kašičice praška za pecivo  
40 g šećera  
5 g vanilin šećera  
½ bočice ekstrakta ruma  
3 kašičice vode  
60 g maslaca | mek

### Za kalup

1 kašičica maslaca

### Pribor

Oklagija  
Modlice za testo  
Staklena tacna

### Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer. Sa ostalim sastojcima brzo umesiti glatko testo i ostaviti da se ohladi najmanje 60 minuta.

Podmazati staklenu tacnu. Testo razviti na oko 3 mm debljine, modlama izvaditi kolačice i staviti na staklenu tacnu.

Kolačice staviti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Pecivo | Sitni kolači

Trajanje programa: 25 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 2

# Peciva

---

## Mafini sa borovnicama

Vreme pripremanja: 50 minuta

Za 12 komada

### Sastojci

225 g pšeničnog brašna, tip 405  
110 g šećera  
8 g praška za pecivo  
8 g vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
1 kašika meda  
2 jaja, srednja veličina  
100 ml mlaćenice  
60 g maslaca | mek  
250 g borovnica  
1 kašika pšeničnog brašna, tip 405

### Pribor

Pleh za mafine za 12 mafina po Ø 5 cm  
12 papirnih korpica za pečenje, Ø 5 cm  
Rešetka

### Priprema

Pomešati brašno, šećer, prašak za pecivo, vanilin šećer i so. Dodati med, jaja, mlaćenicu i maslac i kratko izmešati.

Borovnice pomešati sa brašnom i pažljivo umešati u testo.

U pleh za mafine poređati papirne korpice za pečenje. Pomoću 2 kašike testo ravnomerno rasporediti u male kalupe.

Pleh za mafine staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Pecivo | Mafini sa borovnicama  
Trajanje programa: 35 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje  
Temperatura: 160–170  
Booster: isključeno  
Prethodno zagrevanje: isključeno  
Crisp function: isključeno  
Vreme kuvanja: 35–45 minuta  
Nivo: 1

### Savet

Najpogodnije su gajene maline. Zamrzнуте borovnice koristiti u smrznutom stanju.

## Makrone sa bademima

Vreme pripremanja: 35 minuta

Za 30 komada

### Sastojci

100 g gorkih badema, oljušteni

200 g badema, slatki, oljušteni

600 g šećera

1 prstohvat soli

4 jaja, srednje veličine | samo belance

### Pribor

Staklena tacna

Papir za pečenje

Poslastičarska kesa sa okruglim nastavkom

### Priprema

Bademe samleti u blenderu u 2 koraka sa otprilike jednom trećinom šećera.

Umešati preostali šećer, so i toliko belanaca dok ne dobijete žitko testo.

Staklenu tacnu obložiti papirom za pečenje. Pomoći poslastičarske kese na staklenu tacnu istisnuti male kugle testa.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Nakvasiti kašiku i sa njenom poleđinom malo razvući kuglice od testa.

### Automatski program:

Makrone sa bademima staviti u rernu i peći da dobiju zlatnosmeđu boju.

### Manuelno:

Makrone sa bademima staviti u rernu i peći prema koraku pripreme 2 i 3.

Makrone sa bademima ostaviti da se ohlade na papiru za pečenje, pa ih tek onda skinuti sa papira.

### Podešavanje

#### Automatski program

Pecivo | Makarone sa bademom

Trajanje programa: 17 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Korak pripreme 2

Temperatura: 190 °C

vreme kuvanja: 12 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 3

Temperatura: 180 °C

vreme kuvanja: 1-7 minuta

### Savet

Kao zamena za gorke bademe mogu se koristiti slatki bademi i pola boćice ekstrakta arome gorkih badema.

# Peciva

---

## Suvi keks

Vreme pripremanja: 35 minuta

Za 25 komada (1 staklena tacna)

### Za testo

80 g maslaca | mek

30 g šećera, smeđi

30 g šećera u prahu

1 kašičica vanilin šećera

1 prstohvat soli

110 g pšeničnog brašna, tip 405

1 jaje, srednja veličina | samo belance

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Poslastičarska kesa

Nastavak sa zvezdom, 9 mm

Staklena tacna

### Priprema

Kremasto umutiti maslac. Dodati šećer, šećer u prahu, vanilin šećer i so i mešati dok se ne dobije meka masa. Umešati brašno i na kraju belance.

Podmazati staklenu tacnu. Testo staviti u poslastičarsku kesu i na staklenu tacnu istisnuti trake dužine oko 5–6 cm.

Kekse staviti u rernu i peći da dobiju zlatnožutu boju.

### Podešavanje

#### Automatski program

Pecivo | Suvi keks

Trajanje programa: 25 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 20–30 minuta

Nivo: 2

## Kiflice sa vanilom

Vreme pripremanja: 110 minuta

Za 45 komada (1 staklena tacna)

### Za testo

140 g pšeničnog brašna, tip 405

100 g maslaca | mek

40 g šećera

50 g badema, mleveni

### Za valjanje

40 g vanilin šećera

### Za kalup

1 kašika maslaca

### Pribor

Staklena tacna

### Podešavanje

#### Automatski program

Pecivo | Kifle sa vanilom

Trajanje programa: 30 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 2

### Priprema

Od brašna, maslaca, šećera i badema umesiti glatko testo. Testo ostaviti da se hlađi oko 30 minuta.

Podmazati staklenu tacnu. Testo podešiti na male porcije od po oko 7 g. Od svake oblikovati valjak, a zatim rošćić ili kiflicu i ređati na staklenu tacnu.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Kiflice sa vanilom staviti u rernu i peći da budu svetložute.

Još dok su tople uvaljati kiflice u vanilin šećer.

# Peciva

---

## Mafini sa orasima

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 12 komada

### Sastojci

80 g suvog grožđa

40 ml rum

120 g maslaca | mek

120 g šećera

8 g vanilin šećera

2 jaja, srednja veličina

140 g pšeničnog brašna, tip 405

1 kašičica praška za pecivo

120 g oraha | grubo seckan

### Pribor

Rešetka

Pleh za mafine za 12 mafina po Ø 5 cm

Papirne korpice za pečenje, Ø 5 cm

### Priprema

Suvo grožđe potopiti oko 30 minuta u rum.

Kremasto umutiti maslac. Redom dodavati šećer, vanilin šećer i jaja. Pomešati brašno i prašak za pecivo i umešati u masu. Umešati orahe. Na kraju umešati suvo grožđe sa rumom.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U pleh za mafine poređati papirne korpice za pečenje. Testo ravnomerno rasporediti u korpice.

Pleh za mafine staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Pecivo | Mafini sa orasima

Trajanje programa: 40 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2

## **Hrskava korica - meka sredina**

Sveže pečen, još vruć hleb je verovatno jedna od poslastica koja se najlakše priprema. Bilo vikendom za doručak sa dosta maslaca i pekmeza ili nakon dugčkog radnog dana kao jača užina - za hleb zna i voli ga (gotovo) svako.

# Hleb

---

## Bageti

Vreme pripremanja: 100 minuta

Za 2 hleba po 10 kriški

### Za testo

21 g kvasca, svež

270 ml vode | hladna

500 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašičice soli

½ kašičice šećera

1 kašika maslaca | mek

### Za premazivanje

1 kašika vode

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Staklena tacna

### Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u kuglu, prekriti vlažnom krpom, staviti u rernu i ostaviti da narasta prema podešavanjima uz fazu narastanja 1.

Podmazati staklenu tacnu. Testo podeleti napolu, oblikovati bagete dužine 35 cm i staviti popreko staklenu tacnu. Premazati vodom i više puta ukoso rezati.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti bagete u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Zatim peći bagete.

### Podešavanje

#### Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 30 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 15 minuta

### Pečenje hleba

#### Automatski program

Hleb | Bageti

Trajanje programa: 48 minuta

### Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 190–200 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2

## Lepinja

Vreme pripremanja: 85 minuta

Za 1 lepinju po 8 porcija

### Za testo

42 g kvasca, svež

200 ml vode | hladna

375 g pšeničnog brašna, tip 405

1½ kašičica soli

2 kašike maslinovog ulja

### Za premazivanje

Voda

½ kašike maslinovog ulja

### Za posipanje

½ kašike crnog kima

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Staklena tacna

### Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, soli i ulja u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, sa činjom staviti u rernu i prekriti vlažnom krpom. Ostaviti da narasta prema podešavanjima.

Podmazati staklenu tacnu. Testo oblikovati u lepinju prečnika oko 25 cm i staviti na staklenu tacnu.

Premazati sa malo vode, po lepinji posuti crni kim i blago utisnuti. Premazati maslinovim uljem.

Ostaviti da narasta još 10 minuta na sobnoj temperaturi.

Hleb staviti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Narastanje kvasnog testa

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 30 minuta

### Pečenje hleba

#### Automatski program

Hleb | Lepinja

Trajanje programa: 35 minuta

### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 200–210 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 1

### Savet

U testo umešati 50 g proprženog crnog luka i 2 kašičice provansalskog začina ili 50 g seckanih crnih maslina, 1 kašiku semenki pinjola i 1 kašičicu ruzmarina.

# Hleb

---

## Pletenica

Vreme pripremanja: 145 minuta

Za 16 kriški

### Za testo

42 g kvasca, svež

150 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

500 g pšeničnog brašna, tip 405

70 g šećera

100 g maslaca

1 jaje, srednje veličine

1 kašičica narendane kore limuna

2 prstohvata soli

### Za premazivanje

2 kašike mleka, 3,5 % masnoće

### Za posipanje

20 g badema, seckan

20 g krupnjeg šećera

### Za kalup

1 kašika maslaca

### Pribor

Staklena tacna

### Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u мало  
mleka. Od brašna, šećera, maslaca, ja-  
ja, kore limuna i soli u 6–7 minuta ume-  
siti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, sa činjom stavi-  
ti u rernu i prekriti vlažnom krpom.  
Prema podešavanjima uz fazu narasta-  
nja 1 ostaviti da narasta.

Podmazati staklenu tacnu. Od testa  
oblikovati 3 valjka od po 300 g i 40 cm  
dužine. Od 3 valjka isplesti pletenicu i  
stavite je na staklenu tacnu.

Pletenicu premazati mlekom, posuti li-  
stićima badema i krupnijim šećerom.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti  
pletenicu u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narasta-  
nja 2 ostaviti da narasta. Prethodno za-  
grejati rernu. Pletenicu staviti u rernu i  
peći.

**Podešavanje****Narastanje kvasnog testa**

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 30 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 15 minuta

**Pečenje****Automatski program**

Hleb | Pletenica sa kvascem

Trajanje programa: 50 minuta:

**Manuelno**

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 35–45 minuta

Nivo: 2

**Savet**

Prema ukusu, u testo umešati 100 g suvog grožđa.

# Hleb

---

## Hleb sa semenama

Vreme pripremanja: 110 minuta

Za 25 kriški

### Za testo

42 g kvasca, svež

420 ml vode | hladna

400 g raženog brašna, tip 1150

200 g pšeničnog brašna, tip 405

3 kašičice soli

1 kašičica meda

150 g kiselog testa, žitko

20 g lanenog semena

50 g semena suncokreta

50 g susama

### Za posipanje

1 kašika susama

1 kašika lanenog semena

1 kašika semenki suncokreta

### Za premazivanje

1 kašičica vode

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm

Rešetka

### Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, medom i kiselim testom u 3–4 minuta umesiti meko testo.

Dodati laneno seme, semenke sunčokreta i mesiti još 1–2 minuta.

Testo oblikovati u loptu, sa činjom staviti u rernu i prekriti vlažnom krpom.

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Podmazati pravougaoni kalup. Testo lagano izmesiti i sipati u kalup. Površinu poravnati mokrom gumenom spatulom, premazati vodom i posuti mešavinom semenki.

Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti hleb u rernu.

Manuelno:

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 2 ostaviti da narasta. Zatim prethodno zagrejati rernu, staviti hleb u rernu i peći.

## Podešavanje

### Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 30 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 15 minuta

## Pečenje hleba

### Automatski program

Hleb | Hleb sa semenkama

Trajanje programa: 80 minuta

### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 220 °C, nakon 15 minuta

190 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 55–65 minuta

Nivo: 1

# Hleb

---

## Beli hleb (kalup)

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 25 kriški

### Za testo

21 g kvasca, svež

290 ml vode | hladna

500 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašičice soli

½ kašičice šećera

1 kašika maslaca

### Za kalup

1 kašika maslaca

### Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 30 cm

Rešetka

### Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, sa činijom staviti u rernu i prekriti vlažnom krpom.

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Podmazati pravougaoni kalup. Testo blago premesiti, oblikovati oko 28 cm dug valjak i položiti u duguljasti kalup. Po dužini napraviti rezove dubine 1 cm.

### Automatski program:

Pokrenuti automatski program i staviti hleb u rernu.

### Manuelno:

Prekriti vlažnom krpom i ostaviti da narasta prema podešavanjima uz fazu narastanja 2.

Oblikovano testo premazati vodom, zatim peći.

### Podešavanje

#### Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 30 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 15 minuta

### Pečenje hleba

#### Automatski program

Hleb | Beli hleb | Kalup

Trajanje programa: 70 minuta

### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190–200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 50–60 minuta

Nivo: 1

## Beli hleb (pečen van kalupa)

Vreme pripremanja: 140 minuta

Za 20 kriški

### Za testo

21 g kvasca, svež

260 ml vode | hladna

500 g pšeničnog brašna, tip 405

2 kašičice soli

½ kašičice šećera

1 kašika maslaca

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Staklena tacna

### Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Sa brašnom, solju, šećerom i maslacem u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u loptu, sa činijom staviti u rernu i prekriti vlažnom krpom.

Prema podešavanjima uz fazu narastanja 1 ostaviti da narasta.

Podmazati staklenu tacnu. Testo blago premesiti, oblikovati veknu dužine oko 25 cm i popreko staviti na staklenu tacnu. Više puta zarezati 1 cm duboko.

Prekriti vlažnom krpom i ostaviti da narasta prema podešavanjima uz fazu narastanja 2.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrevati rernu. Oblikovano testo premazati sa malo vode.

Hleb staviti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Narastanje kvasnog testa

Faza narastanja 1

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 30 minuta

Faza narastanja 2

Spec.upotrebe | Narastanje kiselog testa

Temperatura: 30 °C

Vreme narastanja: 15 minuta

### Pečenje hleba

#### Automatski program

Hleb | Beli hleb | Na plehu

Trajanje programa: 70 minuta

### Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 190–200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 35–45 minuta

Nivo: 1

# Hleb

---

## Hleb sa šećerom

Vreme pripremanja: 120 minuta

Za 15 kriški

### Za hleb

25 g kvasca, svež

100 ml mleka, 3,5% masnoće | mlako

500 g pšeničnog brašna, tip 405

So na vrh noža

90 g maslaca

2 jaja, srednja veličina

3 kašike sirupa od đumbira

40 g đumbira, mariniran | seckan

1 kašičica cimeta

100 g krupnijeg šećera

### Za kalup

1 kašika maslaca

1 kašika šećera

### Pribor

Pravougaoni kalup, dužina 25 cm

Rešetka

### Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u malo mleka. Od brašna, soli, maslaca, jaja i sirupa od đumbira umesiti glatko testo. Od testa napraviti loptu, staviti u činiju i ostaviti da narasta na sobnoj temperaturi 60 minuta.

Podmazati pravougaoni kalup i posuti šećerom.

U testo umešati đumbir, cimet i kandis šećer. Oblikovati testo, staviti u duguljasti kalup i ostaviti da narasta još 15 minuta.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Površinu hleba posuti šećerom.

Automatski program:

Hleb ubaciti u rernu i peći da dobije zlatnosmeđu boju.

Manuelno:

Hleb staviti u rernu i peći prema koraku pripreme 2 i 3 da dobije zlatnosmeđu boju.

### Podešavanje

#### Automatski program

Hleb | Slatki hleb

Trajanje programa: 30 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 190 °C

vreme kuvanja: 25 minuta

Korak pripreme 3

Temperatura: 170 °C

vreme kuvanja: 5–10 minuta

## „Najukusnije sporedne stvari na svetu“

Pice, tartovi, pite & sl. su za mnoge ne-prikosnoveni favoriti za svaku priliku – bilo kao zasitni obrok za porodičnom trpezom, na švedskom stolu na zabavi ili kao užina uveče uz društvene igre ili televiziju. Nekada je to mešavina blagog testa sa začinjenim prilozima, a nekada su to maštovito izmenjeni klasični recepti – pikantne poslastice probude mirisom našu potrebu za jelom i uz malo mašte i ideja mogu uvek da se menjaju.

# Pica & slično

---

## Pica (kvasno testo)

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 4 porcije (staklena tacna), za 2 porcije (kalup)

### Za testo (staklena tacna)

21 g kvasca, svež  
140 ml vode | mlaka  
250 g pšeničnog brašna, tip 405  
1 kašičica šećera  
1 kašičica soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice timijana, izmrvljen  
1 kašičica origana, izmrvljen  
1 kašičica ulja

### Za nadev (staklena tacna)

2 crna luka  
1 čen belog luka  
400 g paradajza iz konzerve, oljušten,  
komadići  
2 kašike paradajz pirea  
1 kašičica šećera  
1 kašičica origana, izmrvljen  
1 lovorođ list  
1 kašičica soli  
Biber  
100 g mocarele  
100 g gaude, narendane

### Za prženje

1 kašika maslinovog ulja

### Za testo (kalup)

10 g kvasca, svež  
70 ml vode | mlaka  
130 g pšeničnog brašna, tip 405  
 $\frac{1}{2}$  kašičice šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 kašičica ulja  
Timijan, izmrvljen  
 $\frac{1}{2}$  kašičice origana, izmrvljen

### Za nadev (kalup)

1 glavica crnog luka  
 $\frac{1}{2}$  čena belog luka  
200 g paradajza iz konzerve, oljušten,  
komadići  
1 kašika paradajz pirea  
 $\frac{1}{2}$  kašičice šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice origana, izmrvljen  
 $\frac{1}{2}$  lovorođog lista  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
Biber  
60 g mocarele  
60 g gaude, narendane

### Za prženje

1 kašičica maslinovog ulja

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Oklagija  
Staklena tacna ili kalup sa staklenom  
tacnom

## Priprema

Uz mešanje rastopiti kvasac u vodi. Od brašna, šećera, soli, timijana, origana i ulja u 6–7 minuta umesiti glatko testo.

Od testa oblikovati loptu, staviti u činiju i prekriti vlažnom krpom i ostaviti da narasta na sobnoj temperaturi 20 minuta.

Za nadev sitno iseckati crni i beli luk. U tiganju zagrejati ulje. Propržiti crni i beli luk da bude staklast. Dodati paradajz, paradajz pire, šećer, origano, lоворов list i so.

Staviti sos da proključa a zatim ga kuvari na tigoj vatri nekoliko minuta.

Izvaditi lоворов list, posoliti i pobiberiti. Mocarelu iseći na kriške.

Podmazati staklenu tacnu. Testo razviti i staviti na staklenu tacnu ili u okrugli kalup. Prekriti vlažnom krpom i ostaviti da narasta na sobnoj temperaturi 10 minuta.

Rasporediti sos na testo, pri tom ostaviti po obodu prazno oko 1 cm. Staviti mocarelu i posutim gaudom.

Picu staviti u rernu i peći.

## Podešavanje

### Automatski program

Pizza & Co. | Pizza | kvasno testo | Staklena posuda / Okrugli kalup  
Trajanje programa: 38 minuta

### Manuelno

Okrugli kalup

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 210–220 °C

Snaga: 150 W

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 20–30 minuta

Nivo: 1

### Staklena posuda

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 160–170 °C

Snaga: 80 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 25–35 minuta

Nivo: 2

### Savet

Alternativno picu obložiti šunkom, salamom, šampinjonima, crnim lukom ili tunjevinom.

# Pica & slično

---

## Pica (testo od sira i ulja)

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije (staklena tacna), za 2 porcije (kalup)

### Za testo (staklena tacna)

100 g mladog sira, 20 % masnoće po suvoj masi  
3 kašike mleka, 3,5 % masnoće  
3 kašike ulja  
2 jaja, srednje veličine | samo žumance  
1 kašičica soli  
1 kašičica praška za pecivo  
200 g pšeničnog brašna, tip 405

### Za nadev (staklena tacna)

2 crna luka  
1 čen belog luka  
400 g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići  
2 kašike paradajz pirea  
1 kašičica šećera  
1 kašičica origana, izmrvljen  
1 lovorođ list  
1 kašičica soli  
Biber  
100 g mocarele  
100 g gaude, narendane

### Za prženje

1 kašika maslinovog ulja

### Za testo (kalup)

50 g mladog sira, 20 % masnoće po suvoj masi  
2 kašike mleka, 3,5 % masnoće  
2 kašike ulja  
½ kašičice soli  
1 jaje, srednje veličine | samo žumance  
1 kašičica praška za pecivo  
110 g pšeničnog brašna, tip 405

### Za nadev (kalup)

1 glavica crnog luka  
½ čena belog luka  
200 g paradajza iz konzerve, oljušten, komadići  
1 kašika paradajz pirea  
½ kašičice šećera  
½ kašičice origana, izmrvljen  
½ lovorođog lista  
½ kašičice soli  
Biber  
60 g mocarele  
60 g gaude, narendane

### Za prženje

1 kašičica maslinovog ulja

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Oklagija  
Staklena tacna ili kalup sa staklenom tacnom

## Preparacija

Za nadev sitno iseckati crni i beli luk. U tiganju zagrejati ulje. Propržiti crni i beli luk da bude staklast. Dodati paradajz, paradajz pire, šećer, origano, lоворов list i so.

Staviti sos da proključa a zatim ga kuvari na tihoj vatri nekoliko minuta.

Izvaditi lоворов list. Prema ukusu začiniti solju i biberom. Mocarelu iseći na kriške.

Za testo umutiti mladi sir, mleko, ulje, žumance i so. Pomešati brašno sa praskom za pecivo. Od toga polovinu umešati u testo. Zatim dodati ostatak i mesiti.

Podmazati staklenu tacnu. Testo razviti i staviti na staklenu tacnu ili u okrugli kalup.

Rasporediti sos na testo. Pri tom ostaviti po obodu prazno oko 1 cm. Staviti mocarelu i posutim gaudom.

Picu staviti u rernu i peći.

## Podešavanje

### Automatski program

Pizza & Co. | Pizza | testo od sira i ulja | staklena tacna / Okrugli kalup  
Trajanje programa: 45 minuta

### Manualno

Okrugli kalup  
Načini rada: Gornje i donje zagrevanje  
Temperatura: 190–200 °C  
Booster: uključeno  
Prethodno zagrevanje: uključeno  
Crisp function: isključeno  
Vreme kuvanja: 20–30 minuta  
Nivo: 2

### Staklena tacna

Načini rada: Vrući vazduh plus  
Temperatura: 170–180 °C  
Booster: uključeno  
Prethodno zagrevanje: isključeno  
Crisp function: isključeno  
Vreme kuvanja: 25–35 minuta  
Nivo: 2

### Savet

Alternativno picu obložiti šunkom, salamom, šampinjonima, crnim lukom ili tunjevinom.

# Pica & slično

---

## Kiš loren

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za testo

125 g pšeničnog brašna, tip 405  
40 ml vode  
50 g maslaca

Testo razviti i staviti u okrugli kalup. Pritom povući obod uz ivicu kalupa. Na testo rasporediti smešu sa šunkom i posuti sirom. Preliti prelivom.

### Za nadev

25 g slanine, prošarana mesom, dimljena  
75 g mesnate slanine  
100 g šunke, barena  
1 čen belog luka  
25 g peršuna, svež  
100 g gaude, narendane  
100 g ementalera, narendan

Kiš staviti na rešetku i ubaciti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Pizza & Co. | Kiš loren  
Trajanje programa: 42 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje  
Temperatura: 210–220 °C  
Booster: uključeno  
Prethodno zagrevanje: uključeno  
Crisp function: uključeno  
Vreme kuvanja: 30–40 minuta  
Nivo: 1

### Za preliv

125 g pavlake  
2 jaja, srednja veličina  
Muskatni oraščić

### Pribor

Oklagija  
Okrugli kalup za pečenje  
Rešetka

### Priprema

Od brašna, maslaca i vode umesiti glatko testo. Staviti u frižider da odmara 30 minuta.

Za nadev iseći slaninu, mesnatu slaninu i šunku na kockice. Naseckati čen belog luka i peršun. U tiganju propržiti slaninu. Dodati mesnatu slaninu i šunku i prodinstati. Umešati beli luk i peršun i ostaviti da se prohladi.

Za preliv umutiti pavlaku, jaja i muskatni oraščić.

## Treba imati sreću

Ko povremeno ima na svome jelovniku svinjsko, goveđe, jagnjeće, meso od divljači i sl., taj živi zdravo, uzbudljivo i zadovoljno. Jela od živine naročito su preporučljiva za naše zdravlje. Meso može da se pripremi na beskonačno mnogo načina, a sa različitim začinima, sosovima i prilozima dobija stalno nove ukuse. Te promene (čas egzotična, čas tradicionalna jela) povezuju čak i kulture.

# Meso

---

## Patka (punjena)

Vreme pripremanja: 135 minuta

Za 4 porcije

### Za patku

1 patka (od 2 kg), očišćena  
1 kašičica soli  
Biber  
1 kašičica majčine dušice

### Za nadev

2 pomorandže | na kockice  
1 jabuka | na kockice  
1 glavica crnog luka | seckan  
½ kašičice soli  
Biber  
1 kašičica timijana, izmrvljen  
1 lovoroš list

### Za sos

350 ml živinskog fonda  
125 ml belog vina  
125 ml soka od pomorandže  
1 kašičica gustina  
1 kašika vode | hladna  
So  
Biber

### Pribor

Stakleni pekač  
Rešetka  
Termometar za namirnice  
4 igle za rolate

### Priprema

Patku začiniti solju, biberom i timijonom.

Za nadev pomešati kockice pomorandže, jabuke i crnog luka. Začiniti solju, biberom, timijanom i lovorošim listom.

Patku napuniti nadevom i zatvoriti iglama za rolate.

Patku položiti s prsim nagore u stakleni pekač. Zabodite termometar za namirnice. Stakleni pekač staviti na rešetu i ubaciti u rernu i peći.

Posle 30 minuta doliti 250 ml živinskog fonda.

Po isteku vremena pečenja izvaditi patku. Eventualno skinuti masnoću i staviti sok od pečenja u šerpu. Za sos dodati preostali živinski fond, belo vino i sok od pomorandže.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Zatim prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Živila | Patka  
Trajanje programa: oko 70 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT+automat. pečenje  
Temperatura: 170–180 °C  
Snaga: 80 W  
Unutrašnja temperatura: 95 °C  
Booster: uključeno  
Prethodno zagrevanje: isključeno  
Crisp function: isključeno  
Vreme kuvanja: oko 110-120 minuta  
Nivo: 1

## Guska (bez nadeva)

Vreme pripremanja: 100 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

1 guska, očišćena (od 4,5 kg)

2 kašike soli

500 ml supe od povrća

### Pribor

Pekač Gourmet

Termometar za namirnice

Staklena tacna

### Priprema

Gusku istrljati solju iznutra i spolja.

Gusku položiti s prsima nagore u pekač Gourmet. Zabodite termometar za namirnice. Pekač Gourmet na staklenoj tacni staviti u rernu.

Posle 30 minuta podliti supom od povrća, zatim svakih 30 minuta prelivati sokom od pečenja.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Živila | Guska | bez nadeva

Trajanje programa: oko 85 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 160–170 °C

Snaga: 80 W

Unutrašnja temperatura: 95 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 140–160 minuta

Nivo: 1

# Meso

---

## Pile

Vreme pripremanja: 75 minuta

Za 2 porcije

### Sastojci

1 pile, očišćeno (od 1,2 kg)

2 kašike ulja

1½ kašičica soli

2 kašićice mlevene paprike, slatka

1 kašičica karija

### Pribor

Rešetka

Staklena tacna

Termometar za namirnice

Kuhinjski konac

### Priprema

Pomešati ulje sa solju, mlevenom paprikom i karijem i time premazati pile.

Pileće batake zavezati kuhinjskim koncem i pile staviti na rešetku sa prsim nagore. Zabodite termometar za namirnice.

Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu tako da bataci budu okrenuti ka vratima. Peći pile.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Živila | Piletina | celo

Trajanje programa: oko 50 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT+automat. pečenje

Temperatura: 170–180 °C

Snaga: 150 W

Unutrašnja temperatura: 85 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 40-50 minuta

Nivo: 1

## Pileća prsa u senfu

Vreme pripremanja: 30 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

250 g Crème fraîche  
1 čen belog luka | izgnječen  
4 kašike senfa, slatki  
1½ kašičica soli  
½ kašičice žalfije | rendana  
4 fileta od pilećih grudi (od po 200 g),  
očišćeni

### Pribor

Stakleni pekač sa poklopcom  
Staklena tacna

### Priprema

Za sos pomešajte Crème fraîche, beli luk, senf, so i žalfiju.

Filete pilećih grudi staviti u stakleni pekač i preliti preko njih sos.

Stakleni pekač staviti na staklenu tacnu i ubaciti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći poklopljeno prema koraku pripreme 1.

Manuelno:

Filete pilećih grudi okrenuti i preliti som. Peći prema koraku pripreme 2.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Živila | Pileće grudi u sosu od senfa

Trajanje programa: 21 minut

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 4 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

vreme kuvanja: 17 minuta

### Savet

Alternativno možete da koristite senf u zrnu.

# Meso

---

## Pileća prsa sa plavim patlidžanom

Vreme pripremanja: 70 minuta + 4 sata za mariniranje

Za 4 porcije

### Za pileća prsa

4 fileta od pilećih grudi, očišćeni  
5 kašika maslinovog ulja  
2 čena belog luka | sitno iseckana  
10 g đumbira, svež | fino rendan  
1 1/4 kašičice kumina  
1 kašičica kurkume  
1 1/4 kašičice mlevene paprike, slatka  
1 glavica crnog luka | na tanka rebarca  
1 plavi patlidžan, mali | na kockice  
2 1/2 kašike meda  
8 urmi, sveža | na četvrtine  
2 1/2 kašike soka od limuna  
So  
Biber  
125 g jogurta, 3,5 % masnoće

### Za posipanje

2 1/2 kašike peršuna, fino seckan

### Pribor

Staklena tacna  
Tepsija (pogodna za mikrotalase)

### Priprema

Prepolovite filete pilećih prsa. Polovicu ulja pomešati sa belim lukom, đumbirom, kuminom, kurkumom i paprikom i u tome ostaviti filete pilećih prsa na hladnom mestu najmanje 4 sata.

Crni luk, plavi patlidžan i preostalo ulje staviti u tepsi.

Tepsi na staklenoj tacni staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema koraku pripreme 1.

Automatski program:

Dodati med, urme i piletinu, dobro pomešati i peći dalje otklopljeno.

### Manuelno:

Dodati med, urme i piletinu, dobro pomešati i peći otklopljeno prema koraku pripreme 2.

Pre serviranja dodati polovinu soka od limuna. Prema ukusu začiniti solju i biberom. Ostaviti da stoji 5 minuta.

Jogurt pomešati sa preostalim sokom od limuna i sipati preko piletine. Ukrasiti peršunom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Živina | Pileće grudi sa pl. patlidžanom

Trajanje programa: 30 minuta

### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 600 W

vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: MT +roštilj sa kruženjem vaz.

Temperatura: 180 °C

Snaga: 300 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 20 minuta

### Savet

Uz to se slaže kuskus ili pirinač.

## Pileći bataci

Vreme pripremanja: 75 minuta

Za 4 porcije

### Za pileće batake

2 kašike ulja

1½ kašičica soli

Biber

1 kašičica mlevene paprike

4 pileća bataka (po 200 g), očišćeni

### Za povrće

4 kašike ulja

1 paprika, crvena | isečena na grube komade iste veličine

1 paprika, žuta | isečena na grube komade iste veličine

1 patlidžan | isečen na grube komade iste veličine

1 tikvica | isečena na grube komade iste veličine

2 glavice crvenog luka, grubo seckan

2 čena belog luka | blago zgnječen

2 grančice ruzmarina, svež

4 grančice timijana, svež

200 g čeri paradajza | prepolovljeni

200 ml pasiranog paradajza

100 ml supe od povrća

½ kašičice soli

Biber

1 kašičica šećera

Mlevena paprika, ljuta

### Pribor

Rešetka

Staklena tacna

Pekač Gourmet

### Priprema

Pomešati ulje, so, biber i papriku i time premazati pileće batake. Pileće batake staviti na roštilj. Rešetku staviti na staklenu tacnu, gurnuti u rernu i peći. Posle 17 minuta okrenuti i peći dalje.

Za povrće u pekaču Gourmet na zoni za kuvanje zagrejati ulje na srednjoj do jakoj vatri. Uz često mešanje propržiti papriku i plavi patlidžan oko 4 minuta. Dodati tikvicu, crni luk i beli luk i uz često mešanje pržiti na srednjoj vatri oko 5 minuta.

Povezati ruzmarin i timijan. Dodati záčinsko bilje, polovine paradajza, propasiran paradajz i supu i kratko prokuvati na srednjoj do jakoj vatri. Povremeno mešajući, kuvati na srednjoj temperaturi oko 15 minuta.

Prema ukusu začiniti solju, biberom, šećerom i mlevenom paprikom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Živila | Piletina | Pileći bataci

Trajanje programa: 35 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT+automat. pečenje

Temperatura: 190–200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 30–40 minuta

Nivo: 2

# Meso

---

## Ćurka (punjena)

Vreme pripremanja: 230 minuta

Za 8 porcija

### Za nadev

125 g suvog grožđa

2 kašike likera od vina (Madeira)

3 kašike ulja

3 glavice crnog luka | sitno seckan

100 g parboiled pirinča

150 ml vode

½ kašičice soli

100 g jezgra pistača, oljušteni

So

Biber

Kari

Garam masala (mešavina začina)

### Za čurku

1 čurka (od 5 kg), očišćena

1 kašika soli

2 kašičice bibera

500 ml pileće supe

### Za sos

250 ml vode

150 g crème fraîche

2 kašike gustina

2 kašike vode| hladna

So

Biber

### Pribor

Pekač Gourmet

Termometar za namirnice

6 čačkalica

Kuhinjski konac

Staklena tacna

### Priprema

Za nadev nakapati liker preko suvog grožđa. Prodinstati crni luk na ulju. Dodati pirinča, kratko dinstati i podliti vo-

dom. Dodati so. Kratko prokuvati i ostaviti pirinča da bubri na tihoj vatri. Dodati jezgra pistača i potopljeno suvo grožđe i izmešati. Prema ukusu začiniti solju, biberom, karijem i garam masalom.

Čurku posoliti i pobiberiti. Nadevom napuniti čurku i zatvoriti čačkalicama i kuhinjskim koncem. Eventualno blago povezati batake. Čurku položiti s prsim nagore u pekač Gourmet i ubosti termometar za namirnice.

Pekač Gourmet na staklenoj tacni staviti u rernu i peći.

Posle 30 minuta podliti živinskom supom, zatim svakih 30 minuta prelivati sokom od pečenja.

Izvaditi čurku i vodom razblažiti sok od pečenja. Dodati crème fraîche. Pomesati gustinu sa vodom i time povezati sos. Zatim prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Ćurka | celo

Trajanje programa: 160 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 150–160 °C

Snaga: 80 W

Unutrašnja temperatura: 85 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 180–220 minuta

Nivo: 1

## Ćureći batak

Vreme pripremanja: 125 minuta

Za 4 porcije

### Za ćureći batak

2 kašike ulja  
1 kašičica soli  
Biber  
1 ćureći karabatak (od 1,2 kg), očišćen  
250 ml vode

### Za sos

1 konzerva polutki kajsija (od 280 g) |  
oceđene  
150 ml vode  
200 g pavlake  
200 g čatnija od manga  
So  
Biber

### Pribor

Staklena tacna  
Pekač Gourmet  
Termometar za namirnice

### Priprema

Izmešati ulje, so i biber i time premazati ćureći batak. Ćureći batak staviti sa kožom nagore u pekač Gourmet i ubosti termometar za namirnice. Pekač Gourmet na staklenoj tacni staviti u rernu i peći.

Posle 30 minuta podliti vodom i peći dalje. U međuvremenu polutke kajsija iseći na komade.

Izvaditi ćureći batak. Za umak vodom razblažiti sok od pečenja. Dodati pavlaku i čatni i kratko prokuvati.

Komade kajsija staviti u umak. Prema ukusu začiniti solju i biberom. Ponovo prokuvati.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Živila | Čurka | Ćureći batak  
Trajanje programa: oko 120 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT+automat. pečenje  
Temperatura: 170–180 °C  
Snaga: 80 W  
Unutrašnja temperatura: 85 °C  
Booster: uključeno  
Prethodno zagrevanje: isključeno  
Crisp function: isključeno  
vreme kuvanja: oko 60-80 minuta  
Nivo: 1

# Meso

---

## Teleći file (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 120 minuta

Za 4 porcije

### Za teleći file

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg telećeg filea, očišćen

### Za prženje

2 kašike ulja

### Pribor

Rešetka

Staklena tacna

Termometar za namirnice

### Priprema

Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Pokrenuti automatski program ili specijalnu upotrebu.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleći file.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti teleći file sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi teleći file i ubosti termometar za namirnice.

Teleći file staviti na rešetku i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Teletina | Teleći file | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 100 minuta

#### Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 80–100 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (slabo pečeno), 57 °C (srednje pečeno), 66 °C (dobro pečeno)

vreme kuvanja: oko 40–60 minuta (slabo pečeno), 70–80 minuta (srednje pečeno), 90–120 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

## Teleći file (pečenje)

Vreme pripremanja: 90 minuta

Za 4 porcije

### Za teleći file

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg telećeg filea, očišćen

### Za prženje

2 kašike ulja

### Za sos

30 g smrčaka, sušen

300 ml vode | kipuća

1 glavica crnog luka

30 g maslaca

150 g pavlake

30 ml belog vina

3 kašike vode | hladna

1 kašika gustina

So

Biber

Šećer

### Pribor

Staklena tacna

Termometar za namirnice

Cediljka, fina

### Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrevati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti teleći file sa svih strana po 1 minut.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleći file.

Teleći file staviti na staklenu tacnu i ubesti termometar za namirnice. Staklenu tacnu staviti u rernu i peći teleći file.

Za umak preliti smrčke vodom i ostaviti 15 minuta da omekšaju.

Sitno iseckati crni luk. Smrčke procediti kroz cediljku, pri tom sačuvati vodu. Smrčke istisnuti i iseći na kockice.

Crni luk dinstati na maslacu 5 minuta. Dodati smrčke i dinstati još 5 minuta.

Dodati vodu od gljiva, pavlaku i vino i prokuvati. Pomešati gustinu sa hladnom vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju, biberom i šećerom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Teletina | Teleći file | Pečenje

Trajanje programa: oko 40 minuta

### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 180–190 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (slabo pečeno), 57 °C (srednje pečeno), 75 °C (dobro pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 25–35 minuta (slabo pečeno), 35–45 minuta (srednje pečeno), 45–55 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

### Savet

Umesto sušenih smrčaka mogu se koristiti i vrganji.

## Teleća kolenica

Vreme pripremanja: 125 minuta

Za 4 porcije

### Za teleću kolenicu

2 kašike ulja

1½ kašičica soli

½ kašičice bibera

1 teleća kolenica (od 1,5 kg), očišćena

1 glavica crnog luka

1 karanfilić

2 šargarepe

80 g celera

1 kašika paradajz pirea

800 ml telećeg fonda

### Za sos

75 g pavlake

1½ kašika gustina

2 kašike vode| hladna

So

Biber

### Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcom

Staklena tacna

Termometar za namirnice

Štapni mikser

Cediljka, fina

### Priprema

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleću kolenicu.

Crni luk iseći na četiri dela i špikovati karanfilićem. Oljuštiti celer i šargarepe i naseći.

U pekač Gourmet staviti povrće, paradajz pire i teleću kolenicu. Zabodite termometar za namirnice. Pekač Gourmet na staklenoj tacni staviti u rernu i peći poklopljeno.

Posle 35 minuta skinuti poklopac, nakon još 30 dodati ¼ fonda. Ovo ponavljati na svakih 30 minuta.

Izvaditi teleću kolenicu i povrće. Iz crnog luka izvaditi karanfilić.

Povrće i sok od pečenja staviti u šerpu i pirirati. Pire procediti kroz cediljku, dodati pavlaku i prokuvati.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Teletina | Teleća kolenica

Trajanje programa: oko 100 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 190–200 °C

Unutrašnja temperatura: 76 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: oko 90-100 minuta

Nivo: 1

## Teleća leđa (pečenje)

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 4 porcije

### Za teleća leđa

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg telećih leđa, očišćena

### Za prženje

2 kašike ulja

### Pribor

Termometar za namirnice

Rešetka

Staklena tacna

### Priprema

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti teleća leđa sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi teleća leđa. Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleća leđa.

Zabodite termometar za namirnice. Teleća leđa staviti na rešetku. Rešetku staviti na staklenu tacnu, gurnuti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso Teletina | Teleća plećka | Pečenje

Trajanje programa: oko 60 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 180–190 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (slabo pečeno), 57 °C (srednje pečeno), 75 °C (dobro pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 40–50 minuta (slabo pečeno), 50–60 minuta (srednje pečeno), 60–70 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

# Meso

---

## Teleća leđa (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 4 porcije

### Za teleća leđa

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg telećih leđa, očišćena

### Za prženje

2 kašike ulja

### Pribor

Rešetka

Staklena tacna

Termometar za namirnice

### Priprema

Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati teleća leđa.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti teleća leđa sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi teleća leđa i ubosti termometar za namirnice.

Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2

Teleća leđa staviti na rešetku i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Teletina | Teleća plećka | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 60 minuta

#### Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 80–100 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (slabo pečeno), 57 °C (srednje pečeno), 66 °C (dobro pečeno)

vreme kuvanja: oko 70–90 minuta (slabo pečeno), 100–130 minuta (srednje pečeno), 130–150 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

## Teleće dinstano pečenje

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 4 porcije

### Za pečenje

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg teletine (but ili ruža), očišćeno

2 šargarepe | grubo seckane

2 paradajza | grubo seckana

2 glavice crnog luka | grubo seckana

2 šuplje kosti (teleće ili goveđe)

500 ml telećeg fonda

250 ml vode

### Za sos

250 g pavlake

1 kašičica gustina

1 kašika vode | hladna

So

Biber

### Za prženje

2 kašike ulja

### Pribor

Rešetka

Pekač Gourmet

Štapni mikser

Cediljka, fina

### Priprema

U pekaču Gourmet zagrejati ulje i na ja-  
koj vatri propržiti teleće meso sa svih  
strana po 1 minut.

Izvaditi teleće meso. Izmešati ulje, so i  
biber i time premazati teleće meso.

U pekaču Gourmet propržiti povrće.  
Dodati šuplju kost i meso. Podliti vo-  
dom i polovinom telećeg fonda. Pekač  
Gourmet na rešetki staviti u rernu i peći.  
Peći poklopljeno.

Posle 30 minuta skinuti poklopac i na-  
kon još 5 minuta doliti ostatak telećeg  
fonda.

Izvaditi teleće meso, kost i polovinu po-  
vrća. Preostalo povrće i sok od pečenja  
staviti u šerpu i pirirati. Pire procediti  
kroz cediljku, dodati pavlaku i prokuva-  
ti.

Pomešati gustin sa vodom i time pove-  
zati sos. Ponovo kratko prokuvati. Pre-  
ma ukusu začiniti solju i biberom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Teletina | Dinstana teletina

Trajanje programa: 90 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 120–130 minuta

Nivo: 1

# Meso

---

## Jagnjeći but

Vreme pripremanja: 135 minuta

Za 6 porcija

### Za jagnjeći but

3 kašike ulja  
1½ kašičica soli  
½ kašičice bibera  
2 čena belog leka | izgnječena  
3 kašičice provansalskog začina  
1 jagnjeći but (od 1,5 kg), očišćen

### Za podlivanje

100 ml crvenog vina  
400 ml supe od povrća

### Za sos

500 ml vode  
50 g Crème fraîche  
3 kašike vode | hladna  
3 kašičice gustina  
So  
Biber

### Pribor

Stakleni pekač sa poklopcom  
Termometar za namirnice  
Rešetka

### Priprema

Pomešati ulje, so, biber, beli luk i začinsko bilje i time premazati jagnjeći but.

Jagnjeći but položiti u stakleni pekač i ubesti termometar za namirnice.

Stakleni pekač staviti na rešetku i ubaciti u rernu. Peći poklopljeno.

Posle 30 minuta skinuti poklopac. Podliti crvenim vinom i supom od povrća i peći dalje.

Izvaditi jagnjeći but i vodom razblažiti sok od pečenja. Dodati pavlaku i kratko prokuvati. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnjeći but  
Trajanje programa: oko 100 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT+automat. pečenje  
Temperatura: 170–180 °C  
Snaga: 80 W  
Unutrašnja temperatura: 76 °C  
Booster: uključeno  
Prethodno zagrevanje: isključeno  
Crisp function: isključeno  
Vreme kuvanja: oko 90-110 minuta  
Nivo: 1

## Jagnjeća leđa (pečenje)

Vreme pripremanja: 55 minuta

Za 4 porcije

### Za jagnjeća leđa

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

3 jagnjeće pečenice (po 300 g), očišćene

### Za prženje

1 kašika ulja

### Pribor

Rešetka

Staklena tacna

Termometar za namirnice

### Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrevati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti jagnjeću pečenicu sa svih strana po 1 minut.

Pomešati ulje, so i biber i time prema-zati jagnjeću pečenicu.

Jagnjeću pečenicu staviti na rešetku i ubosti termometar za namirnice. Rešetu staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Priprema pečenice.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnjeća plećka |

Pečenje

Trajanje programa: oko 45 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 180–190 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

53 °C (slabo pečeno), 65 °C (srednje pečeno), 80 °C (dobro pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: oko 10–15 minuta (sla-bo pečeno), 15–20 minuta (srednje pečeno), 20–25 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

# Meso

---

## Jagnjeća leđa (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 110 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

3 jagnjeće pečenice (po 300 g), očišćene

ne

### Pribor

Rešetka

Staklena tacna

Termometar za namirnice

### Priprema

Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1 10 minuta.

Izmešati ulje sa solju i biberom i time premazati jagnjeću pečenicu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje. Na jakoj vatri propržiti jagnjeću pečenicu sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi jagnjeću pečenicu i ubosti termometar za namirnice.

Jagnjeću pečenicu staviti na rešetku i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Jagnjetina | Jagnjeća plećka |

Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 100 minuta

#### Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 95–105 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

53 °C (slabo pečeno), 65 °C (srednje pečeno), 68 °C (dobro pečeno)

vreme kuvanja: oko 35–45 minuta (slabo pečeno), 75–85 minuta (srednje pečeno), 90–100 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

## Govedi file (pečenje)

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za govedi file

2 kašike ulja  
1 kašičica soli  
Biber  
1 kg goveđeg filea, očišćen

### Za prženje

2 kašike ulja

### Pribor

Rešetka  
Staklena tacna  
Termometar za namirnice

### Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti govedi file sa svih strana po 1 minut.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati govedi file.

Govedi file staviti na rešetku i ubosti termometar za namirnice. Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Pečenje goveđeg filea.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Govedina | Govedi file | Pečenje

Trajanje programa: oko 55 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 180–190 °C

Unutrašnja temperatura mesa:

45 °C (slabo pečeno), 54 °C (srednje pečeno), 75 °C (dobro pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 20–30 minuta (slabo pečeno), 35–45 minuta (srednje pečeno), 50–60 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

# Meso

---

## Govedi file (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 110 minuta

Za 4 porcije

### Za govedi file

2 kašike ulja  
1 kašičica soli  
Biber  
1 kg goveđeg filea, očišćen

### Za prženje

2 kašike ulja

### Pribor

Rešetka  
Staklena tacna  
Termometar za namirnice

### Priprema

Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati govedi file.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti govedi file sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi govedi file i ubosti termometar za namirnice.

Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2.

Govedi file staviti na rešetku i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Govedina | Govedi file | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 60 minuta

#### Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 80–100 °C

Unutrašnja temperatura mesa: 45 °C (slabo pečeno), 54 °C (srednje pečeno), 66 °C (dobro pečeno)

vreme kuvanja: oko 50–70 minuta (slabo pečeno), 70–90 minuta (srednje pečeno), 100–120 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

## Govedi haše

Vreme pripremanja: 250 minuta

Za 8 porcija

### Sastojci

30 g maslaca

3 kašike ulja

1,2 kg goveđeg mesa, očišćeno | iseče-  
no na kocke

So

Biber

500 g crnog luka, sitno iseckan

2 lista lovora

4 karanfilića

1 kašika šećera, smeđi

2 kašike pšeničnog brašna, tip 405

1,2 l goveđe supe

70 ml sirčeta

### Pribor

Stakleni pekač

Rešetka

### Priprema

U tiganju zagrejati maslac. Čim počnu  
da se prave mehurići, doliti ulje i zagre-  
jati.

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

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

Govede meso pobrašniti i peći još 2–  
3 minuta.

Dodati goveđu supu i sirće uz nepresta-  
no mešanje tako da se dobije glatki  
umak.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti auto-  
matski program ili prethodno zagrejati  
rernu prema koraku pripreme 1.

Govedu haše staviti u stakleni pekač.

### Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku  
pripreme 2.

Stakleni pekač staviti u rernu i peći. Po-  
sele pola vremena kuvanja promešati.

Pre serviranja još jednom začiniti solju i  
biberom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Govedina | Govedi "Haše"

Trajanje programa : 210 minuta

### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 180 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 180 °C

Snaga: 300 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 180 minuta

# Meso

---

## Dinstana govedina

Vreme pripremanja: 135 minuta

Za 4 porcije

### Za pečenje

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

1 kg goveđeg mesa (but ili plećka), očišćeno

200 g šargarepe | grubo seckana

2 glavice crnog luka | seckan

50 g celera | grubo seckan

1 lоворов list

500 ml goveđeg fonda

250 ml vode

### Za prženje

2 kašike ulja

### Za sos

250 ml vode

125 g Crème fraîche

1 kašičica gustina

1 kašika vode | hladna

So

Biber

### Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcom

Rešetka

Cediljka, fina

Štapni mikser

### Priprema

Za prženje zagrejati ulje u pekaču Gourmet. Na jakoj vatri propržiti goveđe meso sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi goveđe meso. Izmešati ulje, so i biber i time premazati govedinu.

U pekaču Gourmet propržiti povrće. Dodati goveđe meso i lоворов list. Podliti vodom i polovinom goveđeg fonda.

Pekač Gourmet na rešetki staviti u rernu i peći. Kuvati dinstanu govedinu.

Posle 60 minuta skinuti poklopac, doliti ostatak goveđeg fonda i kuvati dalje.

Za umak izvaditi goveđe meso, lоворов list i polovinu povrća. Ulići vodu i razblaziti sok od pečenja. Povrće i sok od pečenja staviti u šerpu i pirirati. Pire procediti kroz gustu cediljku, dodati crème fraîche i prokuвати.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuвати. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Govedina | Dinstana govedina

Trajanje programa: oko 120 minuta

### Manuelno

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 120-130 minuta

Nivo: 1

## Rozbif (pečenje)

Vreme pripremanja: 95 minuta

Za 4 porcije

### Za rozbif

2 kašike ulja  
1 kašičica soli  
Biber  
1 kg rozbifa, očišćen

### Za prženje

2 kašike ulja

### Za remuladu

150 g jogurta, 3,5 % masnoće  
150 g majoneza  
2 kisela krastavca  
2 kašike kapra  
1 kašika peršuna  
2 luka šalot  
1 kašika luka vlašca  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soka od limuna  
So  
Šećer

### Pribor

Rešetka  
Staklena tacna  
Termometar za namirnice

### Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje i na jakoj vatri propržiti rozbif sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi rozbif. Izmešati ulje, so i biber i time premazati rozbif.

Rozbif staviti na rešetku i ubosti termometar za namirnice. Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Peći rozbif.

Za remuladu glatko umutiti jogurt i majonez. Sitno iseckati kisele krastavce, kapar i peršun. Sitno naseckati luk šalot i luk vlašac. Sve umešati u smešu jogurta i majoneza.

Začiniti remuladu limunovim sokom, solju i šećerom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Govedina | Rozbif | Pečenje  
Trajanje programa: oko 50 minuta

### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje  
Temperatura: 180–190 °C  
Unutrašnja temperatura mesa: 45 °C (slabo pečeno), 54 °C (srednje pečeno), 75 °C (dobro pečeno)  
Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 35–45 minuta (slabo pečeno), 45–55 minuta (srednje pečeno), 55–65 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

# Meso

---

## Rozbif (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 120 minuta

Za 4 porcije

### Za rozbif

2 kašike ulja  
1 kašičica soli  
Biber  
1 kg rozbifa, očišćen

### Za prženje

2 kašike ulja

### Pribor

Rešetka  
Staklena tacna  
Termometar za namirnice

### Priprema

Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati rozbif.

U tiganju zagrejati ulje i na jakoj vatri propržiti rozbif sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi rozbif i ubosti termometar za namirnice.

Rozbif staviti na rešetku i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Govedina | Rozbif | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 100 minuta

#### Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 80–100 °C

Unutrašnja temperatura mesa: 45 °C (slabo pečeno), 54 °C (srednje pečeno), 66 °C (dobro pečeno)

vreme kuvanja: oko 50–60 minuta (slabo pečeno), 75–100 minuta (srednje pečeno), 115–130 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

## Vekna od mlevenog mesa

Vreme pripremanja: 75 minuta

Za 10 porcija

### Sastojci

1 kg mlevenog mesa, svinjsko

3 jaja, srednja veličina

200 g prezli

1 kašičica mlevene paprike

So

Biber

### Pribor

Staklena tacna

### Priprema

Mleveno meso pomešati sa jajima, prezlama, mlevenom paprikom, solju i biberom.

Mešano meso oblikovati u veknu poput hleba i staviti na staklenu tacnu.

### Automatski program:

Staklenu tacnu staviti u rernu i peći veknu od mlevenog mesa.

### Manuelno:

Staklenu tacnu staviti u rernu i peći veknu od mlevenog mesa prema koraku pripreme 1, 2 i 3.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Svinjetina | Rolat od mlevenog mesa

Trajanje programa: 62 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 220 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 12 minuta

Nivo: 2

Korak pripreme 2

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Snaga: 150 W

Temperatura: 160 °C

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 45 minuta

Korak pripreme 3

Načini rada: Roštilj

Stepen: 3

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 5–10 minuta

# Meso

---

## Dimljena svinjetina (pečenje)

Vreme pripremanja: 90 minuta

Za 4 porcije

### Za dimljenu svinjetinu

1 kg dimljene svinjetine (pečenica), očišćena

### Za pesto sos

50 g semenki pinjola

60 g paradajza, osušen, mariniran u ulju

30 g peršuna

30 g bosiljka

1 čen belog luka

50 g tvrdog sira (parmezan), rendan

5 kašika suncokretovog ulja

5 kašika maslinovog ulja

### Pribor

Staklena tacna

Termometar za namirnice

Štapni mikser

### Priprema

Dimljenu svinjetinu staviti na staklenu tacnu i ubesti termometar za namirnice.

Staklenu tacnu staviti u rernu i peći dimljenu svinjetinu.

Za pesto u tiganju propržiti semenke pinjole. Paradajz, peršun, bosiljak i beli luk iseći na komade. Pirirati zajedno sa semenkama pinjola, parmezanom i suncokretovim uljem. Umešati maslinovo ulje.

### Podešavanje

#### Automatski program

Svinjetina | Dimljena svinjetina | Pečenje

Trajanje programa: oko 40 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT + vrući vazduh plus  
Temperatura: 150–160 °C

Snaga: 80 W

Unutrašnja temperatura: 63 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 45-55 minuta

Nivo: 1

### Savet

Ako se koristi sušeni paradajz, koji nije mariniran u ulju, dovoljna je količina od 30 g. Pre pripreme preliti kipućom vodom i potopiti na oko 10 minuta. Potom ocediti vodu.

## Dimljena svinjetina (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 125 minuta

Za 4 porcije

### Za dimljenu svinjetinu

1 kg dimljene svinjetine (pečenica), očišćena

### Za prženje

1 kašika ulja

### Pribor

Rešetka

Staklena tacna

Termometar za namirnice

### Priprema

Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

U tiganju zagrejati ulje za prženje. Na jakoj vatri propržiti dimljenu svinjetinu sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi dimljenu svinjetinu i ubosti termometar za namirnice.

Dimljenu svinjetinu staviti na rešetku i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Svinjetina | Dimljena svinjetina | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 110 minuta

#### Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 95–105 °C

Unutrašnja temperatura: 63 °C

vreme kuvanja: oko 140-160 minuta

Nivo: 1

# Meso

---

## Kuvane čufte

Vreme pripremanja: 30 minuta

Za 4 porcije

### Za čufte

40 g prezli

110 ml vode

1 glavica crnog luka

250 g svinjskog mlevenog mesa

250 g goveđeg mlevenog mesa

1 jaje, srednje veličine

1 kašičica soli

Biber

### Za sos

40 g maslaca | mek

40 g pšeničnog brašna, tip 405

500 ml mesne supe | hladna

2 kašike slatke pavlake

1 kašika kapra

1 kašičica šećera

### Pribor

Stakleni pekač sa poklopcom

Staklena tacna

### Priprema

Prezle pomešajte sa vodom i ostavite da bubre.

Sitno iseckati crni luk. U prezle dodati mleveno meso i crni luk. Pomešajte sa jajetom, solju i biberom i zamesite testo sa mesom. Oblikovati 8 loptica od mes-a i staviti u stakleni pekač.

Pomešajte maslac i brašno i u malim porcijama stavite pored mesnih kuglica. Dolijte mesnu supu.

Na staklenoj tacni staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći poklopljeno prema koraku pripreme 1.

Automatski program:

Pažljivo mešati sos. Začiniti pavlakom, kaprom i šećerom i peći dalje.

Manuelno:

Pažljivo mešati sos. Začiniti pavlakom, kaprom i šećerom i prema koraku pripreme 2 peći dalje.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Svinjetina | Čuftice u sosu od kapra

Trajanje programa: 14 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

vreme kuvanja: 4 minuta

## Pečena šunka

Vreme pripremanja: 150 minuta

Za 4 porcije

### Za pečenje

2 kašike ulja  
2 kašike senfa  
1 kašičica soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice biberna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevene paprike  
1 kg svinjskog mesa (gornji ili donji deo buta), očišćeno

### Za podlivanje

500 ml supe od povrća

### Za sos

300 ml vode  
100 g crème fraîche  
1 kašičica gustina  
1 kašika vode | hladna  
So  
Biber  
Šećer

### Pribor

Rešetka  
Stakleni pekač sa poklopcom  
Rešetka  
Termometar za namirnice

### Priprema

Izmešati ulje, senf, so, biber i mlevenu papriku i time premazati svinjetinu.

Svinjsko meso staviti u stakleni pekač i ubesti termometar za namirnice. Stakleni pekač staviti na rešetku i ubaciti u rernu. Peći šunku.

Posle 30 minuta skinuti poklopac, doliti ostatak fonda od povrća i peći dalje.

Izvaditi svinjsko meso. Sok od pečenja razblažiti vodom i staviti u šerpu. Dodati crème fraîche i prokuvati. Pomešati gustinu sa vodom i time povezati sos. Novo kratko prokuvati. Prema ukusu zatim solju, bibernom i šećerom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Svinjetina | Pečena šunka  
Trajanje programa: oko 100 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT + vrući vazduh plus  
Temperatura: 150–160 °C  
Snaga: 80 W  
Unutrašnja temperatura: 85 °C  
Booster: isključeno  
Prethodno zagrevanje: isključeno  
Crisp function: isključeno  
vreme kuvanja: oko 85-105 minuta  
Nivo: 1

# Meso

---

## Svinjski file (pečenje)

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije

### Za svinjski file

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

3 svinjska filea (od po 350 g), očišćeni

### Za prženje

2 kašike ulja

### Za sos

500 g luka šalot

20 g maslaca

1 kašika šećera

100 ml belog vina

400 ml fonda od povrća

4 kašike balzamiko sirčeta

3 kašičice meda

½ kašičice soli

Biber

1½ kašičica gustina

2 kašike vode| hladna

### Pribor

Rešetka

Staklena tacna

Termometar za namirnice

### Priprema

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

U tiganju zagrejati ulje za prženje. Na jakoj vatri propržiti svinjske filete sa svih strana po 1 minut.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati svinjske filete.

Svinjske filete staviti na rešetku i ubesti termometar za namirnice. Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Peći svinjske filete.

Za umak luk šalot iseći po dužini na pola i na tanke kolutiće. U tiganju zagrejati maslac. U tome propržiti luk šalot na srednjoj temperaturi dok blago ne poru-meni.

Luk šalot posuti šećerom i karamelizo-vati na tihoj vatri. Podliti vinom, supom od povrća i balzamiko sirčetom. Kuvati na srednjoj temperaturi oko 30 minuta.

Prema ukusu umak začiniti medom, so-lju i biberom. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko pro-kuvati.

### Podešavanje

#### Automatski program

Svinjetina | Svinjski file | Pečenje

Trajanje programa: oko 45 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 150–160 °C

Unutrašnja temperatura mesa: 60 °C (slabo pečeno), 66 °C (srednje pečeno), 75 °C (dobro pečeno)

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 25–35 minuta (sla-bo pečeno), 35–45 minuta (srednje pe-čeno), 45–55 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

## Svinjski file (pečenje na niskim temperaturama)

Vreme pripremanja: 130 minuta

Za 4 porcije

### Za svinjski file

2 kašike ulja

1 kašičica soli

Biber

3 svinjska filea (od po 350 g), očišćeni

### Za prženje

2 kašike ulja

### Pribor

Rešetka

Staklena tacna

Termometar za namirnice

### Priprema

Rešetku staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Pokrenuti automatski program ili specijalnu upotrebu.

Izmešati ulje, so i biber i time premazati svinjske filete.

U tiganju zagrejati ulje za prženje. Na jakoj vatri propržiti svinjske filete sa svih strana po 1 minut.

Izvaditi svinjske filete i ubosti termometar za namirnice.

Svinjske filete staviti na rešetku i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Svinjetina | Svinjski file | Kuvanje - niže temperature

Trajanje programa: oko 110 minuta

#### Manuelno

Spec.upotrebe | Kuvanje - niže temperature

Temperatura: 90–100 °C

Unutrašnja temperatura mesa: 60 °C (slabo pečeno), 66 °C (srednje pečeno), 69 °C (dobro pečeno)

vreme kuvanja: oko 60–75 minuta (slabo pečeno), 75–85 minuta (srednje pečeno), 85–95 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

# Meso

---

## Svinjski file u umaku sa rokforom

Vreme pripremanja: 45 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

200 g sira sa plavom plesni (rokfor)  
2 glavice crnog luka | sitno seckan  
2 kašike peršuna | seckan  
125 g pavlake  
50 ml belog vina  
3 kašike ulja  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
Biber  
1 kg svinjskog filea, očišćen

### Pribor

Stakleni pekač sa poklopcom  
Staklena tacna

### Priprema

U stakleni pekač staviti sir sa plavom plesni i usitniti viljuškom. Dodati crni luk i peršun.

Dodati pavlaku, vino i ulje. Posoliti i pobberiti.

Svinjske filete staviti u stakleni pekač i preliti umakom.

Stakleni pekač staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Pokrenuti automatski program ili svinjske filete peći poklopljeno prema koraku pripreme 1.

Manuelno:

Svinjske filete okrenuti i poklopljeno peći prema koraku pripreme 2.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Svinjetina | Svinjski file u rokfor

sosu

Trajanje programa: 19 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 8 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

vreme kuvanja: 11 minuta

## Zečji but

Vreme pripremanja: 80 minuta + 12 sati za mariniranje

Za 6 porcija

### Sastojci

2 zečija buta (po 400 g), očišćena

500 ml mlaćenice

So

Biber

2 kašike masla

50 ml crvenog vina

200 g pavlake

6 bobica kleke

2 lista lovora

50 g slanine, masnija ili prošarana mesom | režnjevi

250 ml supe

150 ml vode

2 kašike gustina

2 kašike vode

### Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcom

Staklena tacna

### Priprema

Zečije butove potopiti oko 12 sati u sutrku. U međuvremenu više puta okretati.

Zečije butove isprati vodom, osušiti i skinuti kožu. Posoliti i pobiberiti.

U pekaču Gourmet na zoni za kuvanje zagrejati maslo. Na jakoj vatri propržiti zečije butove sa svih strana. Podliti crvenim vinom i polovinom pavlake. Dodati zrna kleke i listove lovora. Butove obložiti režnjevima slanine.

Pekač Gourmet na staklenoj tacni staviti u rernu i zečije butove peći poklopljeno.

Nakon 15 minuta dodati supu i poklopljeno peći dalje.

Izvaditi zečije butove, sok od pečenja dopuniti ostatkom pavlake i vodom. Pomešati gustinu sa vodom i dodati u sos. Staviti sve da prokuva. Zečije butove vratiti u sos.

### Podešavanje

#### Automatski program

Meso | Divljač | Zečji but

Trajanje programa: 60 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 140–150 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 120–130 minuta

Nivo: 1

# Meso

---

## Zec

Vreme pripremanja: 100 minuta

Za 4 porcije

### Za zeca

1,3 kg zečetine, očišćeno

1 kašičica soli

Biber

2 kašike dižonskog senfa

30 g maslaca

100 g mesnate slanine, isečena na kockice

2 glavice crnog luka | sitno seckan

1 kašičica timijana, izmrvljen

125 ml belog vina

125 ml vode

### Za sos

1 kašika dižonskog senfa

100 g crème fraîche

1 kašika gustina

2 kašike vode

So

Biber

### Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcem

Rešetka

### Priprema

Zeca iseći na 6 delova. Začiniti solju i biberom i premazati senfom.

U pekaču Gourmet zagrejati maslac. Mesnatu slaninu i delove zeca propržiti sa svih strana. U tome propržiti i crni luk i timijan. Podliti belim vinom i vodom.

Pekač Gourmet na rešetki staviti u rernu i peći zečetinu.

Izvaditi delove zeca. Dodati senf i crème fraîche i prokuvati na zoni za kuvanje.

Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Ponovo kratko prokuvati. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

**Podešavanje****Automatski program**

Meso | Divljač | Zec

Trajanje programa: 82 minuta

**Manuelno**

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 140–150 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 60–70 minuta

Nivo: 1

# Meso

---

## Jelenska leđa

Vreme pripremanja: 110 minuta + 24 sata za mariniranje

Za 4 porcije

### Za marinadu

500 ml crvenog vina

250 ml vode

1 šargarepa | sitno seckana

3 glavice crnog luka | sitno seckan

### Za jelenska leđa

1,2 kg jelenskih leđa, očišćena

1 kašičica soli

1 kašičica bibera, krupno mleven

½ kašičice žalfije, mlevena

½ kašičice timijana

60 g mesnate slanine | režnjevi

500 ml fonda od divljači

### Za sos

350 g višanja iz tegle (oceđena masa)

200 ml soka od višanja (iz tegle)

200 g pavlake

150 ml vode ili marinade

1 kašika gustina

1 kašika vode ili marinade

So

Biber

Šećer

### Pribor

Kuhinjski konac

Termometar za namirnice

Pekač Gourmet

Rešetka

### Priprema

Za marinadu prokuvati vino, vodu, šargarepe i crni luk. Kada se tečnost smlači, preliti je preko jelenskih leđa i staviti da odleži 24 sata u frižideru.

Izvaditi i osušiti jelenska leđa. Marinadu staviti sa strane. Pomešati so, biber i začinsko bilje i utrljati u jelenska leđa. Jelenska leđa obložiti slaninom, eventualno uvezati kuhinjskim koncem.

Jelenska leđa položiti u pekač Gourmet i ubesti termometar za namirnice. Pekač Gourmet na rešetki staviti u rernu. Peći jelenska leđa.

Posle 30 minuta podliti supom ili fondom od divljači i peći dalje.

Za umak u pekaču Gourmet razblažiti sok od pečenja fondom od divljači. Ocediti višnje a sok od višanja sačuvati. Izvaditi jelenska leđa, fond od pečenja dopuniti višnjama, pavlakom i vodom.

Pomešati gustin sa vodom i dodati u sos. Sve prokuvati i dodati višnje. Prema ukusu začiniti solju, biberom i šećerom i dodati eventualno marinadu.

**Podešavanje****Automatski program**

Meso | Divljač | Plećka od jelena

Trajanje programa: oko 50 minuta

**Manuelno**

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 160–170 °C

Unutrašnja temperatura mesa: 60 °C  
(slabo pečeno), 72 °C (srednje pečeno),

81 °C (dobro pečeno)

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 55–65 minuta (slabo pečeno), 65–75 minuta (srednje pečeno), 75–85 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

# Meso

---

## Srneća leđa

Vreme pripremanja: 110 minuta + 24 sata za mariniranje

Za 6 porcija

### Za srneća leđa

1,2 kg srnećih leđa, otkošteno

1½ l mlaćenice

1 kašičica divljeg začina (mešavina začina)

1 kašičica soli

Biber

### Za prženje

30 g masla

### Za sos

125 ml crvenog vina

800 ml fonda od divljači

125 g Crème fraîche

1 kašika gustina

2 kašike vode| hladna

So

Biber

Divlji začin (mešavina začina)

### Pribor

Pekač Gourmet sa poklopcem

Staklena tacna

Termometar za namirnice

### Priprema

Srneća leđa očistiti od kožica. Srneća leđa potopiti oko 24 sata u surutku. U međuvremenu više puta okretati.

Srneća leđa isprati hladnom vodom i osušiti. Začiniti divljim začinom, solju i biberom.

Na jakoj vatri propržiti u pekaču Gourmet srneća leđa sa maslom sa svih strana. Eventualno podeliti komad mesa.

Izvaditi srneća leđa, staviti na staklenu tacnu i ubosti termometar za namirnice. Staklenu tacnu staviti u rernu. Peći srneća leđa.

Za umak razblažiti sok od pečenja u pekaču Gourmet crvenim vinom i fondom od divljači. Dodati crème fraîche. Pomešati gustin sa vodom i time povezati sos. Staviti da prokuva. Prema ukusu začiniti solju, biberom, šećerom i divljim začinom.

**Podešavanje****Automatski program**

Meso | Divljač | Srneća plećka

Trajanje programa: oko 35 minuta

**Manuelno**

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 140–150 °C

Unutrašnja temperatura mesa: 60 °C  
(slabo pečeno), 72 °C (srednje pečeno),  
81 °C (dobro pečeno)

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 30–40 minuta (slabo pečeno), 40–50 minuta (srednje pečeno), 50–60 minuta (dobro pečeno)

Nivo: 1

**Savet**

Za serviranje blago zagrejati 6 polovina krušaka iz konzerve. Poređati ih sa oblom stranom nagore oko srnećih leđa i puniti sa po 1 kašičicom pekmeza od brusnica.

### „Pozivamo Vas za trpezu!“

Mnoga ukusna jela više laskaju nepcu nego struku. Umirujuće deluje činjenica da jela sa ribom spadaju u časne izuzetke i da su isto toliko zdrava kao što su ukusna. Zavisno od količine ribe, navika prilikom kuvanja i sklonosti tipičnih za neku zemlju, u celom svetu dolaze na sto najrazličitiji specijaliteti, koje se skoro uvek isplati probati. Neka od njih Vam najtoplijе preporučujemo u sledećem poglavljу.

## Riba u kari sosu

Vreme pripremanja: 50 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

1 ananas, svež (od 400 g)  
1 paprika, crvena  
1 banana  
600 g očišćenog filea morskog grgeča  
3 kašike soka od limuna  
125 ml belog vina  
125 ml soka od ananasa  
1½ kašičica gustina  
½ kašičice kajenskog bibera  
2 kašike karija  
1½ kašičica soli  
1 kašičica šećera

### Pribor

Stakleni pekač sa poklopcom  
Staklena tacna

### Priprema

Oljuštiti ananas, iseći na četvrtine, ukloniti drvenasti deo i iseći na kocke. Papriku iseći na tanke trake a bananu na kolutove.

Ribu iseći na kockice, staviti u posudu i nakapati sokom od limuna. Dodati ananas, papriku i bananu i promešati.

Izmešati belo vino, sok od ananasa sa gustinom, kajenski biber, kari, so i šećer. Rasporediti sos preko ribe.

Stakleni pekač na staklenoj tacni staviti u rernu.

### Automatski program:

Pokrenuti automatski program. Riblji kari peći poklopljeno.

### Manuelno:

Riblji kari kuvati poklopljeno prema koraku pripreme 1. Pažljivo promešati riblji kari i peći poklopljeno prema koraku pripreme 2.

### Podešavanje

#### Automatski program

Riba | Riba u kari sosu

Trajanje programa: 25 minuta

### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 9 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

vreme kuvanja: 16 minuta

### Savet

Kao prilog se slaže pirinač.

# Riba

---

## Pastrmka

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za ribu

4 pastrmke (po 250 g), očišćena

2 kašike soka od limuna

So

Biber

### Za nadev

200 g šampinjona, sveži

½ glavice crnog luka

1 čen belog luka

25 g peršuna

So

Biber

3 kašike maslaca

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Staklena tacna

Termometar za namirnice

### Priprema

Pastrmke nakapati sokom od limuna.

Posoliti i pobiberiti iznutra i spolja.

Za nadev očistiti šampinjone. Crni luk, beli luk, šampinjone i peršun sitno isekati i pomešati. Smesu posoliti i pobiberiti.

Podmazati staklenu tacnu. Pastrmke napuniti ovom smešom i poredati ih jednu pored druge na staklenu tacnu. Zabodite termometar za namirnice. Preko staviti listiće maslaca.

Staklenu tacnu staviti u rernu i peći pastrmku.

### Podešavanje

#### Automatski program

Riba | Pastrmka

Trajanje programa: oko 20 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT+automat. pečenje

Temperatura: 170 °C

Snaga: 150 W

Unutrašnja temperatura: 75 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 20 minuta

Nivo: 1

### Savet

Pastrmke servirati sa koluticima limuna i proprženim maslacem.

## Šaran

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 6 porcija

### Sastojci

450 ml vode

50 ml sirčeta

50 ml belog vina

1 šaran, bez iznutrice, sa krljuštim  
(od 1,5 kg), očišćen

So

1 lovorov list

5 zrna bibera

### Pribor

Stakleni pekač sa poklopcom

Rešetka

Termometar za namirnice

### Priprema

Vodu sa sirčetom i belim vinom staviti na zonu za kuvanje da prokuva.

Šarana sa krljuštim pažljivo isprati pod vodom bez da se ošteti sluzni sloj.

Šarana posoliti iznutra i preliti polovinom sirčeta i vode.

Staviti šarana u stakleni pekač. Zabodite termometar za namirnice. Dodati preostalo sirče i vodu zajedno sa lovorovim listom i zrnima bibera.

Stakleni pekač na rešetki staviti u rernu i šarana peći poklopljeno.

### Podešavanje

#### Automatski program

Riba | Šaran

Trajanje programa: oko 40 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT+automat. pečenje

Temperatura: 170 °C

Snaga: 150 W

Unutrašnja temperatura: 75 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 40 minuta

Nivo: 1

### Savet

Šarana servirati sa kolutićima limuna i proprženim maslacem.

# Riba

---

## Losos-pastrmka

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za ribu

1 losos-pastrmka (od 1 kg), cela, oči-ščena

1 limun | samo sok

So

### Za nadev

2 luka šalot

2 čena belog luka

2 kriške tosta

50 g kapra, sitniji

1 jaje, srednje veličine | samo žumance

2 kašike maslinovog ulja

Čili prah

Biber

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Drveni ražnjići

Staklena tacna

Termometar za namirnice

### Priprema

Losos-pastrmku nakapati sokom od limuna. Posoliti iznutra i spolja.

Za nadev sitno iseckati luk šalot, beli luk i tost. Pomešati kapar, žumance, maslinovo ulje, luk šalot, beli luk i tost. Začiniti solju, biberom i čili prahom.

Masom napuniti losos-pastrmku. Otvor zatvoriti čačkalicama.

Podmazati staklenu tacnu. Losos-pastrmku staviti na staklenu tacnu i ubosti termometar za namirnice. Staklenu tacnu staviti u rernu i peći losos-pastrmku.

### Podešavanje

#### Automatski program

Riba | Losospastrmka

Trajanje programa: oko 40 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT+automat. pečenje

Temperatura: 170 °C

Snaga: 150 W

Unutrašnja temperatura: 75 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: oko 40 minuta

Nivo: 1

## Filet lososa

Vreme pripremanja: 40 minuta

Za 4 porcije

### Za ribu

4 fileta lososa (po 200 g), očišćeni  
2 kašike soka od limuna  
So  
Biber  
3 kašike maslaca  
1 kašičica mirođije, krupno seckana

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Staklena tacna  
Termometar za namirnice

### Priprema

Podmazati staklenu tacnu.

Filete lososa staviti na staklenu tacnu.  
Nakapati sokom od limuna. Posoliti i  
pobiberiti. Na komade lososa staviti li-  
stiće maslaca i posuti mirođijom. Zabo-  
dite termometar za namirnice.

Staklenu tacnu staviti u rernu i peći file-  
te pastrmke.

### Podešavanje

#### Automatski program

Riba | Filet lososa

Trajanje programa: oko 20 minuta

### Manuelno

Načini rada: MT+automat. pečenje  
Temperatura: 170 °C  
Snaga: 150 W  
Unutrašnja temperatura: 75 °C  
Booster: isključeno  
Prethodno zagrevanje: isključeno  
Crisp function: isključeno  
vreme kuvanja: oko 20 minuta  
Nivo: 1

# Zapečena & gratinirana jela

---

## Ukusni sastanak

Nijedno drugo jelo se ne pojavljuje na stolu u toliko varijanti kao kaserola. Od sastojaka možete bukvalno ubaciti sve što Vam padne na pamet i kombinovati sastojke iz svojih zaliha sa onima koje nudi trenutno godišnje doba. Ovaj sastanak sa ukusima priprema se sa uživanjem, a izuzetno je omiljen i među gostima. Ukoliko nešto pak preostane nakon obroka, ostaci će biti ukusni i nakon ponovnog zagrevanja.

## Gratinirana cikorija

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 5 porcija

### Za cikoriju

8 cikorija

50 g maslaca

5 kašičica šećera

So

Biber

8 listova šunke (debljine 3–4 mm), kuvana

### Za umak od sira

30 g maslaca

40 g pšeničnog brašna, tip 405

750 ml mleka, 1,5 % masnoće

250 g sira, rendanog

1 jaje, srednje veličine | samo žumance

Muskatni oraščić

So

Biber

Malo soka od limuna

### Pribor

Tepsija

Rešetka

### Priprema

Ukloniti tvrdi, gorki deo cikorije.

U tiganju rastopiti maslac. Propržiti cikoriju. Zatim 25 minuta naparavati na tijoj vatri.

Začiniti šećerom, solju i biberom.

Cikoriju uvijati u po jedan listić šunke.

Poređati jedan pored drugog u kalup za gratiniranje.

Za sos od sira rastopiti maslac u šerpi.

Umešati brašno i blago propržiti. Dodati mleko, snažno mešajući, pa staviti da

se kuva i umešati polovinu količine sira, žumance, muskatni oraščić, so, biber i sok od limuna.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Umak od sira preliti preko cikorije, posuti preostalom količinom sira i staviti da se peče dok ne porumeni.

**Manuelno:**

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2.

Nabujak staviti u rernu i peći da dobije zlatnosmeđu boju.

### Podešavanje

#### Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Gratinirana cikorija

Trajanje programa: 30 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Gornje i donje zagrevanje

Temperatura: 200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Temperatura: 180 °C

vreme kuvanja: 25–40 minuta

# Zapečena & gratinirana jela

## Pašteta sa piletinom i šampinjonima

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije

### Za paštetu

1 luk šalot | sitno seckan  
2 čena belog luka | sitno iseckana  
1 praziluk, mali | na kolutiće  
8 režnjeva slanine, prošarana mesom |  
na trake  
200 g šampinjona | kocke veličine oko  
1 cm  
150 g bukovače | kocke veličine oko  
1 cm  
1½ kašićica timijana, sušen  
Peršun | sitno seckan  
1½ kašićice senfa, krupniji  
So  
Biber  
150 ml belog vina  
50 g maslaca  
60 g pšeničnog brašna, tip 405  
250 g pavlake  
500 ml pileće supe  
250 g lisnatog testa  
2 fileta od pilećih grudi, očišćeni | koc-  
kice veličine oko 1 cm  
4 pileća bataka (bez kože i kosti), oči-  
šćena | kockice veličine oko 1 cm  
2 jaja, srednje veličine | samo žumance

### Za prženje

1 kašika ulja

### Za kalup

1 kašićica putera

### Pribor

Kalup, dubok, okrugao, pogodan za mi-  
krotalase, Ø 26 cm

Rešetka

### Priprema

U tiganju zagrejati ulje za prženje. Pro-  
dinistati luk šalot. Dodati beli luk, prazi-  
luk i slaninu i propržiti da slanina bude  
zlatnosmeđa.

Dodati šampinjone i bukovaču i kuvati.

Preručiti u činiju. Dodati začinsko bilje i  
senf. Posoliti i pobiberiti i staviti sa stra-  
ne.

Belo vino sipate u šerpu i redukovati ga  
na nižoj temperaturi. Dodajte puter i sa-  
čekajte da se otopi. Dodati brašno i  
mešati dok se ne stvori glatka pasta.  
Dodati pavlaku i supu i stalno mešate  
dok ne prokuva i dok se sos ne zgusne.  
Sos preručiti u činiju.

Lisnato testo isecite tako da prekrije ka-  
lup.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti auto-  
matski program ili prethodno zagrejati  
rernu prema koraku pripreme 1.

Pomešati masu od šampinjona i luka i  
sos i začinite. Umešajte kockice piletine  
pa ih prebacite u kalup.

Ivicu kalupa premažite žumancetom i  
stavite lisnato testo. Odseći višak lisna-  
toga testa i oštrim nožem iseći krstiće u  
poklopcu od lisnatog testa, kako bi pri-  
likom pečenja mogla da izlazi para. Pre-  
mazati žumancetom.

Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku  
pripreme 2.

## Zapečena & gratinirana jela

---

Staviti paštetu sa piletinom i šampinjonom u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Pita -piletina i pečurke

Trajanje programa: 25 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: uključeno

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 200 °C

Snaga: 300 W

Vreme kuvanja: 25 minuta

# Zapečena & gratinirana jela

---

## Gratinirani krompir sa sirom

Vreme pripremanja: 55 minuta

Za 4 porcije

### Za gratiniranje

600 g krompira, brašnasti  
75 g gauda, narendane

### Za preliv

250 g pavlake  
1 kašičica soli  
Biber  
Muskatni oraščić

### Za posipanje

75 g gauda, narendane

### Za kalup

1 čen belog luka

### Pribor

Tepsija, Ø 26 cm  
Rešetka

### Priprema

Tepsiju istrljajte belim lukom.

Za preliv pomešajte pavlaku, so, biber i muskatni oraščić.

Krompir oljuštiti i iseći na tanke kolutive debljine 3–4 mm. Krompir pomešati sa sirom i prelivom i sipati u tepsiju.

Posuti gaudom.

Gratin od krompira i sira na rešetki staviti u rernu i peći dok ne porumeni.

### Podešavanje

#### Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Gratin.

krompir sa sirom

Trajanje programa: 28 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 170 °C

Snaga: 300 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 28–35 minuta

Nivo: 1

# Zapečena & gratinirana jela

---

## Lazanje

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije

### Za lazanje

8 listova za lazanje (bez prethodnog kuvanja)

### Za sos od paradajza i mlevenog mesa

50 g slanine, prošarana mesom, dimljena | na sitne kockice

2 glavice crnog luka | sitno seckan

375 g mlevenog mesa, pola juneće, pola svinjsko

800 g paradajza iz konzerve, oljušten

30 g paradajz pirea

125 ml supe

1 kašičica timijana, svež | seckan

1 kašičica origana, svež | seckan

1 kašičica bosiljka, svež | seckan

So

Biber

### Za sos od šampinjona

20 g maslaca

1 glavica crnog luka | seckan

100 g šampinjona, sveži | na listiće

2 kašike pšeničnog brašna, tip 405

250 g pavlake

250 ml mleka, 3,5 % masnoće

So

Biber

Muskatni oraščić

2 kašike peršuna, svež | seckan

### Za posipanje

200 g gaude, narendane

### Pribor

Tepsija, 32 cm x 22 cm

Rešetka

### Priprema

Za sos od paradajza i mlevenog mesa zagrejati tiganj. Propržiti kockice slanine, dodati mleveno meso i mešajući peći. Dodajte crni luk i dinstajte. Usitniti paradajz. Dodati paradajz, sok od paradajza, paradajz pire i supu. Začiniti začinskim biljem, solju i biberom. Kuvati oko 5 minuta na tihoj vatri.

Za sos od šampinjona prodinstati crni luk na maslacu. Dodati šampinjone i kratko propržiti. Posuti brašnom i promešati. Ulići pavlaku i mleko. Začiniti solju, biberom i muskatnim oraščićem. Sos kuvati oko 5 minuta na tihoj vatri. Na kraju dodati peršun.

Za lazanje u tempsiju redom stavljati:

- jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa
- 4 kore za lazanje
- jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa
- polovinu sosa od šampinjona
- 4 kore za lazjanu
- jednu trećinu sosa od paradajza i mlevenog mesa
- polovinu sosa od šampinjona

Lazanje posuti gauda sirom, na rešetki staviti u rernu i peći dok ne porumeni.

## Zapečena & gratinirana jela

---

### Podešavanje

#### Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Lazanje

Trajanje programa: 30 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 180

Snaga: 300 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo: 1

# Zapečena & gratinirana jela

## Zapečena testenina

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije

### Za testeninu

150 g testenine (pene),

Podatak sa pakovanja 11 minuta kuvanja

1½ l vode

3 kašičice soli

### Za nabujak

1½ kašika maslaca

2 glavice crnog luka | sitno seckan

1 paprika | na kocke veličine 1 cm

2 g šargarepe, mala | na kolutove

150 g crème fraîche

75 ml mleka, 3,5 % masnoće

So

Biber

300 g mesnatog paradajza | na krupnije kocke

100 g šunke, kuvana | isečena na kockice

150 g ovčijeg sira sa začinskim biljem | isečen na kocke

### Za posipanje

100 g gaude, narendane

### Pribor

Tepsija, 24 cm x 24 cm

Rešetka

### Priprema

Testeninu kuvati 5 minuta u posoljenoj vodi.

Izdinstati kockice crnog luka na maslacu. Dodati papriku i šargarepu i dinstati još 5 minuti.

Crème fraîche umutiti sa mlekom i dodati u povrće. Izdašno posoliti i pobebriti.

U tepsiju staviti testeninu, paradajz, šunku i ovčiji sir. U to umešati sos od povrća.

Nabujak od testenina posuti gauda sirom.

Nabujak od testenina na rešetki staviti u rernu. Peći dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

### Podešavanje

#### Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Zapečena testenina

Trajanje programa: 30 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 180 °C

Snaga: 300 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 30 minuta

Nivo: 1

### Savet

Za nabujak se može upotrebiti i 350 g testenina od prethodnog dana.

## Paelja

Vreme pripremanja: 120 minuta

Za 8 porcija

### Sastojci

2 crna luka

2 čena belog luka

1 paprika, crvena

2 paradajza

300 fileta od pilećih prsa, očišćeni

300 g pirinča dugog zrna

200 g graška, zamrznut

300 g kolutića od liganja, zamrznuti

300 g škampi, zamrznuti

200 g mesa dagnji, zamrznuto

1 l supe

6 kašika maslinovog ulja

1 kašičica mlevene paprike, slatka

½ kašičice šafrana, mleven

So

Biber

### Pribor

Staklena tacna

### Priprema

Sitno iseckati crni luk i čenove belog luka. Iseći papriku na trake a paradajz na kocke. Rasporediti povrće po staklenoj tacni.

Iseći filete od pilećih grudi na kocke. Sa pirinčem, graškom, kolutićima lignje, škampima i mesom dagnji dodati u povrće.

Staklenu tacnu staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema koraku pripreme 1.

Za sos izmešati supu, maslinovo ulje, papriku i šafran. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

Automatski program:

Sos rasporediti po paelji i promešati. Paelju kuvati dalje.

Manuelno:

Sos rasporediti po paelji i promešati. Paelju peći prema koraku pripreme 2. Promešati svakih 20 minuta.

### Podešavanje

#### Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Paelja

Trajanje programa: 75 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 160 °C

Snaga: 150 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 20 minuta

Korak pripreme 2

Temperatura: 160 °C

Snaga: 150 W

vreme kuvanja: 55 minuta

# Zapečena & gratinirana jela

---

## Musaka sa tikvicama

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za musaku

2½ kašike maslinovog ulja

5 tikvica | na kolutove

1 glavica crnog luka | na tanka rebarca

2 paprike | na tanke kolutiće

1 čen belog luka | sitno iseckan

1 konzerva paradajza (od 400 g), celi

2 kašike paradajz pirea

35 g mente | seckana

So

Biber

150 g švajcarskog sira,  
(npr. grijer) | na listiće

3 kašike pšeničnog brašna, tip 405

500 g jogurta, 3,5 % masnoće

2 jaja, srednja veličina

180 g sira | rendan

### Za kalup

1 kašika maslaca

### Pribor

Tepsija (pogodna za mikrotalase)

Rešetka

### Priprema

U tiganju zagrejati ulje. Propržiti kolutove tikvica dok ne porumene i ostaviti ih sa strane.

U istom tiganju propržite crni luk, beli luk i trake paprika 4 minuta. Dodajte paradajz, paradajz pire i nanu. Posoliti i pobiberiti.

Podmazati tepsiju. Dno tepsije prekriti polovinom tikvica, preko toga preliti polovinom sosa od paradajza i staviti listi-

će sira. Prekriti sosom od paradajza i na kraju preko toga rasporediti preostale kolutove tikvica.

Pomešati brašno, jogurt, jaja i sir i preliti preko musake.

Tepsiju na rešetki staviti u rernu. Peći musaku.

### Podešavanje

#### Automatski program

Zapečena i gratinirana jela | Musaka sa tikvicama

Trajanje programa: 35 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT +roštilj sa kruženjem vaz.

Temperatura: 180 °C

Snaga: 300 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 35 minuta

Nivo: 1

### Savet

Dobra zamena za tikvice su plavi patliđan, bundeva ili slatki krompir.

### „Tajanstveni junaci“

Sama činjenica da skoro svakog dana uživamo u krompiru, pirinču ili testenini, a da ih se nismo zasitili, svedoči o njihovom velikom uticaju na naše zdravlje i zdravu, ukusnu ishranu. Sa bezbrojnim načinima pripreme oni su mnogo više od zdravih dodataka. Oni svaki put utiču na jela na novi način – isto kao povrće, koje se na tržištu pojavljuje sve raznovrsnije i koje svežinom i raskošnim bojama svakom meniju daje posebno primamljiv akcenat.

# Prilozi & povrće

---

## Pekarski krompir

Vreme pripremanja: 35 minuta

Za 4 porcije

### Za krompir

4 krompira za pečenje (po 200 g)

1 kašika ulja

So

Biber

### Za serviranje

4 kašičica putera

### Pribor

Staklena tacna

### Priprema

Pokrenuti automatski program ili pret-hodno zagrejati rernu prema koraku pri-preme 1.

Krompir izbockati viljuškom na više me-sta. Pomešati ulje sa solju i biberom i ti-me utrljati krompire.

Krompir poređati na staklenu tacnu.

### Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pri-preme 2.

Staklenu tacnu staviti u rernu. Peći krompir.

Krompire iseći po dužini i servirati sa maslacem.

### Podešavanje

#### Automatski program

Prilozi i povrće | Krompir | Pekarski krompir

Trajanje programa: 27 minuta

### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 200 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

### Korak pripreme 2

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 200 °C

Snaga: 300 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 25 minuta

Nivo: 1

## Boranija u sosu od timijana

Vreme pripremanja: 35 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

750 g boranije, zelena, zamrznuta  
50 ml vode  
150 g pavlake  
150 g crème fraîche  
2 kašičice senfa  
1½ kašičica soli  
1 kašičica gustina  
1 kašika timijana, izmravljen  
Biber

### Pribor

Staklena posuda sa poklopcem,  
Ø 23 cm  
Staklena tacna

### Priprema

Boraniju staviti u staklenu posudu.

Umeštati vodu, pavlaku, crème fraîche, senf, so, gustin i timijan. Pobiberiti prema ukusu.

U povrće dodati sos i promešati. Staklenu posudu staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu.

Automatski program:

Peći poklopljeno.

Manuelno:

Peći poklopljeno prema koraku pripreme 1. Povrće promešati i peći prema koraku pripreme 2.

Boraniju iseći na veličinu zalogaja i servirati.

### Podešavanje

#### Automatski program

Prilozi i povrće | Boranija u sosu od majč. dušice

Trajanje programa: 30 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

vreme kuvanja: 10 minuta

# Prilozi & povrće

---

## Šargarepe u umaku od pavlake sa krasuljicom

Vreme pripremanja: 35 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

1 kg šargarepe | u kolutovima

1 kašika maslaca

100 ml supe od povrća

150 g pavlake

2 kašike belog vina

1 kašičica šećera

1½ kašičica soli

1 kašičica gustina

1 kašičica senfa

1 kašika krasuljice, seckana

Biber

### Pribor

Staklena posuda sa poklopcom,

Ø 23 cm

Staklena tacna

### Priprema

Šargarepu sa maslacem i supom od povrća sipati u staklenu posudu.

Pomešati pavlaku sa belim vinom, šećerom, soli, gustinom, senfom i krasuljicom. Pobiberiti prema ukusu. U povrće dodati sos i pomešati. Staklenu posudu staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu.

Automatski program:

Peći poklopljeno.

Manuelno:

Peći poklopljeno prema koraku pripreme 1. Povrće pomešati i peći poklopljeno prema koraku pripreme 2.

### Podešavanje

#### Automatski program

Prilozi i povrće | Šargarepe u pavl. sa krbuljic.

Trajanje programa: 18 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 6 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 600 W

vreme kuvanja: 12 minuta

## Krompir u ljesuci

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije

### Za krompir u ljesci

800 g krompira, tvrd

160 ml vode

### Za dip od začinskog bilja

1 glavica crnog luka

1 čen belog luka

250 g posnog mladog sira

100 g crème fraîche

2 kašike začinskog bilja, seckano

So

Biber

### Za dip od lososa

150 g dimljenog lososa

200 g svežeg sira, punomasne pavlake

100 g crème fraîche

½ kašičice mirodije, sušena

So

Biber

### Pribor

Staklena posuda sa poklopcom, pogodna za mikrotalasnu rernu, Ø 23 cm

Staklena tacna

### Priprema

Za krompir u ljesci staviti u staklenu posudu krompir sa vodom. Staklenu posudu staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu.

Automatski program:

Peći poklopljeno.

Manuelno:

Kuvati poklopljeno prema koraku pripreme 1. Krompir promešati i kuvati poklopljeno prema koraku pripreme 2.

Za dip od začinskog bilja sitno iseckati crni luk i beli luk. Pomešati sa mladim sirom, crème fraîche i začinskim biljem. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

Za dip od lososa iseći lososa na trake. Pomešati sveži sir, crème fraîche i mirodiju. Prema ukusu začiniti solju i biberom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Prilozi i povrće | Krompir skuvan u ljesci

Trajanje programa: 26 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 9 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 300 W

vreme kuvanja: 17 minuta

# Prilozi & povrće

---

## Pirinač

Vreme pripremanja: 25 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

200 g parboiled pirinač  
400 ml vode  
1 kašičica soli

### Pribor

Staklena posuda sa poklopcom, pogodna za mikrotalasnu rernu, Ø 23 cm  
Staklena tacna

### Priprema

U staklenu posudu staviti pirinač sa vodom i soli. Staklenu posudu staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu.

Automatski program:

Peći poklopljeno.

Manuelno:

Peći poklopljeno prema koraku pripreme 1. Pirinač promešati i peći poklopljeno prema koraku pripreme 2.

### Podešavanje

#### Automatski program

Prilozi i povrće | Pirinač

Trajanje programa: 20 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 5 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 150 W

vreme kuvanja: 15 minuta

## Krompir kuvan u slanoj vodi

Vreme pripremanja: 40 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

900 g krompira, tvrd  
120 ml vode  
1 kašičica soli

### Pribor

Staklena posuda sa poklopcom, pogodna za mikrotalasnu rernu, Ø 23 cm  
Staklena tacna

### Priprema

Oljuštiti i oprati krompir. Sa vodom i soli sipati u staklenu posudu.

Staklenu posudu staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu.

### Automatski program:

Peći poklopljeno.

### Manuelno:

Peći poklopljeno prema koraku pripreme 1. Krompir promešati i kuvati poklopljeno prema koraku pripreme 2.

### Podešavanje

#### Automatski program

Prilozi i povrće | Slani krompir  
Trajanje programa: 21 minut

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 8 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 300 W

vreme kuvanja: 14 minuta

# Prilozi & povrće

## Rižoto sa paradajzom

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 4 porcije

### Za rižoto

1 glavica crvenog luka | sitno seckan  
125 g španske salame (ćorizo) | na kockice  
2 1/2 kašike maslinovog ulja  
1 konzerva paradajza (od 400 g), sekkan  
375 ml pileće supe  
200 g pirinča za rižoto  
1 tikvica | sitno seckana  
30 g maslaca  
50 g tvrdog sira (parmezan), rendan  
2 kašike peršuna | seckan  
100 g crnih maslina (kalamon), bez koštice | sitno seckana  
2 kašike luka vlašca | seckan

### Za serviranje

60 g kozjeg sira  
50 g listića bosiljka | čupkan

### Pribor

Kalup za gratiniranje sa poklopcom, pogodan za mikrotalase  
Staklena tacna

### Priprema

U kalup staviti luk, salamu i maslinovo ulje.

Kalup staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći prema koraku pripreme 1.

### Automatski program:

Dodati paradajz, pileću supu i pirinčići i kuhati dalje.

### Manuelno:

Dodati paradajz, pileću supu i pirinčići i kuhati prema koraku pripreme 2.

### Automatski program:

Dodati tikvicu, dobro promešati i kuhati dalje.

### Manuelno:

Dodati tikvicu, dobro promešati i kuhati prema koraku pripreme 3.

Ostaviti rižoto da стоји 2 minuta. Dodati maslac i parmezan.

Pre služenja umešati peršun, masline i luk vlašac. Garnirati kozjim sirom i bosiljkom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Prilozi i povrće| Rižoto sa paradajzom  
Trajanje programa: 21 minut

### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuhanja: 3 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 850 W

vreme kuhanja: 8 minuta

Korak pripreme 3

Snaga: 850 W

vreme kuhanja: 10 minuta

### Očigledan primer dobrog uku-sa

Laka supa je idealna za početak prima-mljivog menija ali takođe i ukusni obrok sa malo kalorija. Krompir, povrće, riba i sl. – skoro sve što obogaćuje našu čvrstu hranu, divno se vezuje sa čorbom i otkriva svoju raznolikost ukusa – pripremljeno kao supa, znalački začinjeno i po potrebi kremasto poboljšano. Psiholozi takođe potvrđuju da supa može da oraspoloži: uživanje u supi čini ljudе veselim i umiruje razdražene nerve.

# Supe & variva

---

## „Eierstich“ - dodatak supama

Vreme pripremanja: 45 minuta

Za 6 porcija

### Za „eierstich“

6 jaja, srednja veličina

300 ml mleka, 3,5 % masnoće

¼ kašičice soli

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

Tepsija, pogodna za mikrotalase,

20 cm x 20 cm

Providna folija, otporna na topotu

Rešetka

### Príprema

Umutiti jaja i mleko, ne treba da bude penasto. Zatim posoliti.

Podmazati tepsiju. Sipati masu od jaja i prekriti providnom folijom.

Tepsiju na rešetki staviti u rernu. Peći „Eierstich“.

### Podešavanje

#### Automatski program

Supa i variva | Eierstich-dodat. za supu od jaja

Trajanje programa: 19 minuta

#### Manuelno

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 95 °C

Snaga: 150 W

Crisp function: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

vreme kuvanja: 19-24 minuta

Nivo: 1

## Supa od bundeve

Vreme pripremanja: 55 minuta

Za 6 porcija

### Za supu

750 g bundeve (hokaido) | samo meso | na kockice

1 glavica crnog luka | sekan  
125 ml mleka, 3,5 % masnoće

375 ml supe od povrća

1½ kašičica soli

2 kašićice šećera

1 kašika maslaca

1 kašika creme fraîche-a

Biber

### Za ukrašavanje

6 kašika pavlake

1 kašika semenki bundeve | grubo sekane

### Pribor

Štapni mikser

Staklena tacna

Staklena posuda sa poklopcem, pogodna za mikrotalase, Ø 23 cm

### Priprema

Meso bundeve i seckani crni luk staviti u staklenu posudu.

Dodati mleko, supu od povrća, so i šećer i promešati. Na staklenoj tacni staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći poklopljeno prema koraku pripreme 1.

Manuelno:

Supu promešati i kuvati poklopljeno prema koraku pripreme 2

Automatski program:

Supu promešati i kuvati dalje poklopljeno.

Pirirati supu uz dodavanje maslaca i creme fraîche. Pobiberiti prema ukusu.

Za serviranje supu ukrasiti pavlakom i semenkama bundeve.

### Podešavanje

#### Automatski program

Supe i variva | Supa od bundeve

Trajanje programa: 22 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

vreme kuvanja: 12 minuta

# Supe & variva

---

## Minestrone

Vreme pripremanja: 40 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

50 g mesnate slanine | isečena na kockice  
1 glavica crnog luka | seckan  
150 g celera | sitno seckan  
2 paradajza | sitno seckani  
150 g šargarepe | u kolutovima  
100 g boranije, zelena, zamrznuta  
100 g graška, zamrznut  
50 g testenine (školjkice)  
1 kašika mešavine italijanskog začinskog bilja, zamrznut  
1 l supe od povrća  
100 g tvrdog sira (parmezan), u komadu

### Pribor

Staklena tacna  
Staklena posuda sa poklopcom, pogodna za mikrotalase, Ø 23 cm

### Priprema

U staklenu činiju staviti mesnatu slaninu, luk, celer, paradajz i šargarepu.

Dodati boraniju, grašak, testeninu i začinsko bilje sa supom i promešati. Staklenu činiju staviti na staklenu tacnu. Pokrenuti automatski program ili peći poklopljeno prema koraku pripreme 1.

Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2.

Promešati varivo i kuvati dalje poklopljeno.

Narendati parmezan i posuti preko variva.

### Podešavanje

#### Automatski program

Supe i variva | Minestrone

Trajanje programa: 25 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

vreme kuvanja: 15 minuta

### Savet

Umesto testenine možete dodati i 150 g krompira isečenog na kockice.

## Paradajz supa

Vreme pripremanja: 40 minuta

Za 4 porcije

### Za supu

250 g šargarepe | u kolutovima  
1 glavica crnog luka | sekan  
1 kašika maslaca  
850 g paradajza iz konzerve (oceđena masa)  
350 ml supe od povrća  
1 kašičica soli  
1 kašičica šećera  
Biber

### Za ukrašavanje

100 g pavlake  
12 listova bosiljka

### Pribor

Staklena posuda sa poklopcom, pogodna za mikrotalase, Ø 23 cm  
Staklena tacna  
Štapni mikser

### Priprema

U staklenu posudu staviti kolutove šargarepe, iseckan luk, maslac, paradajz, supu od povrća, so i šećer. Staklenu činiju na staklenoj tacni staviti u rernu.  
Pokrenuti automatski program ili peći poklopljeno prema koraku pripreme 1.

Automatski program:

Supu promešati i kuvati dalje.

Manuelno:

Supu promešati i kuvati prema koraku pripreme 2.

Pirirati supu. Pobiberiti prema ukusu.

Pavlaku umutiti da bude polutvrda i na-seckati bosiljak. Pre serviranja ukrasiti pavlakom i bosiljkom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Supe i variva | Supa od paradajza  
Trajanje programa: 35 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1  
Načini rada: Mikrotalasi  
Snaga: 850 W  
vreme kuvanja: 11 minuta  
Nivo: 1  
  
Korak pripreme 2  
Snaga: 450 W  
vreme kuvanja: 24 minuta

# Supa & variva

---

## Varivo od kupusa

Vreme pripremanja: 65 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

200 g goveđeg mlevenog mesa

½ kašičice soli

½ kašičice mlevene paprike, slatka

Biber

1 glavica crnog luka

250 g krompira

100 g praziluka

250 g belog kupusa

250 g cvekla

250 ml goveđe supe

1½ kašičica soli

150 g crème fraîche

1 kašika peršuna | seckan

2 kašike vinskog sirćeta

### Pribor

Rende, grubo

Staklena tacna

Staklena posuda sa poklopcem, pogodna za mikrotalase, Ø 23 cm

### Priprema

Mleveno meso pomešajte sa solju, paprikom i biberom. Oblikovati kuglice od mlevenog mesa i stavite ih u staklenu posudu.

Iseckati crni luk i krompir. Praziluk iseći na kolutove. Kupus narendati na krupno rende. Cveklu narendati na sitno rende.

Povrće poređati preko mesnih kuglica. Dodati goveđu supu i so. Na staklenoj tacni staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili peći poklopljeno prema koraku pripreme 1.

Automatski program:

Varivo promešati i kuvati dalje poklopljeno.

Manuelno:

Varivo promešati i kuvati poklopljeno prema koraku pripreme 2.

Umešajte Crème fraîche i peršun. Začiniti vinskim sirćetom.

### Podešavanje

#### Automatski program

Supa i variva | Kuvani beli kupus

Trajanje programa: 30 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 450 W

vreme kuvanja: 20 minuta

## **Sve je dobro, što se dobro svrši**

Desert je uspešan ako i za njega ima još mesta u stomaku. Retko ko može da odoli takvoj završnici nakon ukusnog obroka. Kada posluže sladoled, koh, voćne salate ili druge slatke zavodnike, kuvar ili kuvarica isprate goste od stola zadovoljne – i to često sa relativno malo truda, zato što su upravo deserti oni koji najčešće pružaju veliki „faktor zadovoljstva“.

# Desert

---

## Slatki brusketi

Vreme pripremanja: 60 minuta

Za 10 porcija

### Sastojci

14 kriški belog hleba

70 g maslaca, neslan | mek

8 jaja, srednje veličine | samo žumance

150 g šećera

1 šipka vanile

300 ml mleka, 3,5 % masnoće

300 g pavlake

100 g suvog grožđa

### Za posipanje

1 kašika šećera

### Za kalup

1 kašika maslaca

### Pribor

Tepsija, plitka

Rešetka

### Priprema

Podmazati tempsiju.

Odseći koru hleba. Kriške hleba namažati maslacem i preseći dijagonalno.

Umutiti žumanca i šećer.

Šipku vanile nožem prepoloviti po dužini i u šerpi zagrejati zajedno sa mlekom i pavlakom.

Izvaditi šipku vanile i stalno mešajući polako dodavati mleko u masu od jaja i šećera.

Polovinu hleba rasporedite po tempsiji. Preko toga posuti suvo grožđe i poređati preostali hleb.

Toplo mleko sa jajima ravnomerno rasporediti po nabujku i ostaviti da upija 20 minuta.

Rešetku staviti u rernu. Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu prema koraku pripreme 1.

Nabujak posuti šećerom.

### Manuelno:

Podešavanja prilagoditi prema koraku pripreme 2.

Nabujak sa hlebom staviti u rernu i peći.

### Podešavanje

#### Automatski program

Desert | Slatka pita od starog hleba

Trajanje programa: 30 minuta

### Manuelno

#### Korak pripreme 1

Načini rada: Vrući vazduh plus

Temperatura: 190 °C

Booster: uključeno

Prethodno zagrevanje: uključeno

Crisp function: isključeno

Nivo: 1

#### Korak pripreme 2

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 190 °C

Snaga: 80 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

Vreme kuvanja: 25 minuta

## Karamel krem

Vreme pripremanja: 65 minuta 4-5 sati za hlađenje

Za 10 porcija

### Za karamel

150 g šećera

80 ml vode

### Za krem

1 šipka vanile

500 ml mleka, 3,5 % masnoće

75 g šećera

250 g pavlake

2 jaja, srednja veličina

4 jaja, srednje veličine | samo žumance

### Pribor

Staklena tepsija, Ø 22 cm

Providna folija, otporna na topotu

Rešetka

### Priprema

Za karamel pomešati šećer i vodu u šerpi i kuvati dok masa ne postane zlatnožuta ili zlatnosmeda. Vodite računa da karamel ne bude previše taman jer će onda biti gorak.

Sipati karamel u tepsiju i ostaviti da se prohлади.

Za krem preseći štapić vanile po dužini i nožem izvaditi seme iz nje. Skuvati mleko sa šećerom, semenom vanile i štapićem.

Dodati pavlaku i ostaviti masu na oko 60 °C da se ohladi.

Umutiti jaja i žumanac, a potom tu smesu umešati u smesu mleka i pavlake. Izvadite štapić vanile.

Sipati smesu u tepsiju, prekriti folijom za hranu. Tepsiju na rešetki staviti u rernu. Kuvati krem.

Nakon pečenja ostaviti krem 4–5 sati da se ohladi i ako je moguće staviti ga u frižider preko noći.

Kako bi se krem i karamel lako odvojili od kalupa, staviti posudu oko 2–3 minuta u vrelu vodu. Oprezno odvojte krem od ivice i stavite ga na tanjur.

### Podešavanje

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 95 °C

Snaga: 150 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 25 minuta

Nivo: 1

### Savet

Poslužite krem uz malo šлага i svežih bobica.

# Desert

---

## Voćni krambl (crumble)

Vreme pripremanja: 40 minuta

Za 6 porcija

### Za nabujak

800 g jabuka | na kolutove

65 g šećera

200 g borovnica, sveže

75 g pšeničnog brašna, tip 405

90 g šećera, smedži

2 kašičice cimeta, mleven

60 g maslaca

50 g ovsenih pahuljica

50 g pekan oraha

### Za kalup

1 kašika maslaca

### Pribor

Tepsija, pogodna za mikrotalase,

Ø 25 cm

Staklena tacna

### Priprema

Podmazati tempsiju.

Staviti kolutove jabuka u tempsiju i posuti šećerom. Tempsiju staviti na staklenu tacnu. Pokrenuti automatski program ili peći prema koraku pripreme 1.

U međuvremenu pomešati brašno, šećer i cimet. Dodati maslac, ovsene pahuljice i pekan orahe i umesiti od ovih sastojaka mrvice.

Automatski program:

Prvo staviti borovnice pa mrvice preko jabuka i nastaviti sa pečenjem.

Manuelno:

Prvo staviti borovnice pa mrvice preko jabuka i peći prema koraku pripreme 2.

Ostaviti voćne mrvice da se hlađe 10 minuta.

### Podešavanje

#### Automatski program

Desert | Krambl sa voćem

Trajanje programa: 24 minuta

#### Manuelno

Korak pripreme 1

Načini rada: MT +roštilj sa kruženjem vaz.

Snaga: 300 W

Temperatura: 180 °C

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 1

Korak pripreme 2

Snaga: 300 W

Temperatura: 180 °C

vreme kuvanja: 14 minuta

### Savet

Umesto jabuka mogu se upotrebiti i kruške, kajsije, breskve ili slično voće. Borovnice se mogu zameniti malinama, crnim ribizlama, jagodama ili kolutovima banane. Voćni krambl servirati sa šlagom ili grčkim jogurtom.

## Nabujak od mladog sira

Vreme pripremanja: 20 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

500 g posnog mladog sira

2 jaja, srednja veličina

100 g šećera

8 g vanilin šećera

4 kašike soka od limuna

125 g suvog grožđa

37 g praha za puding za kuvanje (vanila)

½ kašičice praška za pecivo

2 kašike prezli

30 g maslaca

### Pribor

Tepsija, pogodna za mikrotalase,

Ø 22 cm

Staklena tacna

### Priprema

Pomešati mladi sir, jaja, šećer, vanilin  
šećer, sok od limuna i suvo grožđe.

Pomešati prah za puding i prašak za  
pecivo i umešati u masu. Sipati masu u  
tepsiju, posuti prezlama i staviti listiće  
maslaca preko toga.

Tepsiju na staklenoj tacni staviti u rernu.

Peći nabujak od mladog sira.

### Podešavanje

#### Automatski program

Desert | Sufle sa sirom

Trajanje programa: 10 minuta

#### Manuelno

Načini rada: Mikrotalasi

Snaga: 850 W

Vreme kuvanja: 10 minuta

Nivo: 1

### Savet

Varijanta: Puding od vanile zameniti sa  
125 g griza.

# Desert

---

## Čokoladne tortice

Vreme pripremanja: 70 minuta

Za 8 porcija

### Za testo

70 g čokolade, tamna

70 g maslaca

70 g šećera

4 jaja, srednja veličina

70 g badema, mleveni

20 g prezli

500 ml krema od vanile

200 g pavlake

### Za posipanje

40 g šećera u prahu

### Za kalup

1 kašičica putera

### Pribor

8 malih kalupa, Ø 6 cm

Staklena tacna

### Priprema

Čokoladu u šerpi otopiti na maloj temperaturi i ostaviti da se malo ohladi.

Odvojite žumanca od belanaca. Krema-sto umutite puter, šećer i žumance. Umutite čokoladu, bademe i prezle.

Pokrenuti automatski program ili prethodno zagrejati rernu.

Čvrsto umutite belanca, pa ih umešajte u čokoladnu masu.

Podmazati male kalupe. Sipati masu.

Male kalupe staviti na staklenu tacnu i gurnuti u rernu. Peći čokoladne tortice.

Čvrsto umutiti pavlaku i umešati u krem od vanile. Ravnomerno raspodeliti na desertne tanjire.

Čokoladne tortice nožem odvojiti od ivice kalupa. Na svaki tanjur izručiti po jednu torticu. Pospite ih šećerom u prahu i servirajte mlake.

### Podešavanje

Načini rada: MT + vrući vazduh plus

Temperatura: 150 °C

Snaga: 80 W

Booster: isključeno

Prethodno zagrevanje: isključeno

Crisp function: isključeno

vreme kuvanja: 17–25 minuta

Nivo: 1







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

e-mail: [info@miele.rs](mailto:info@miele.rs)  
[www.miele.rs](http://www.miele.rs)

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

**Miele**

M.-Nr. 11 296 960 / 01

sr-RS