

Miele

Kepimas garinėje orkaitėje

Receptų knyga

Brangūs gurmanai,

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

Jūsų naujoji garinė orkaitė pasižymi šia
galimybe: talentingasis prietaisas padės
greitai ir sveikai paruošti ne tik įprastus
kasdienius patiekalus, bet ir aukščiausio
lygio kulinarinius šedevrus.

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

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

Linkime ypatingai skanių akimirky.

Jūsų “Miele” bandymų virtuvė

Ižanga	2
Apie šią receptų knygą	6
Kol dar nepradėjote	7
Svarbūs naudojimo nurodymai	8
Veikimo režimai	10
Specialus naudojimas	11
Maisto ruošimas pagal valgiaraštį	12
Naudinga informacija	13
Kiekiai ir matmenys	14
“Miele” priedai	16
“Miele” priežiūros produktai	17
Garnyrai ir daržovės	18
Daržovių užkandėlė	19
Raudonasis gūžinis kopūstas su obuoliais.....	20
Dimsamai su kininio kopūsto (“Pak-Choi”) įdaru.....	21
Pankoliai su graikinių riešutų padažu	22
Pankoliai su daržovėmis	23
Daržovių suflė	24
Itališki bulvių virtinukai (“Gnocchi”)	25
Humusas	26
Bulvių apkepas su šonine.....	27
Bulviniai kukuliai	28
Bulvių piurė.....	29
Bulvių suflė	30
Moliūgų rizotas	31
Lęšių salotos	32
Morkos su glazūruotais valgomaisiais svogūnėliais	33
Plovas.....	34
Mieliniai virtiniai su grybais moliūgų padaže	35
Šveicariška kukurūzų piurė (“Polenta”).....	37
Avių sūris su cukinijos apvalkalu	38
Troškinti marinuoti agurkai	39
Baltos duonos kukuliai	40
Graikiškai paruošti pomidorai.....	41
Įdaryti cukinijų laiveliai.....	42

Turinys

Žuvimi	43
Dorados su daržovėmis.....	44
Žuvies karis su persikais	45
Upėtakis su baltojo vyno padažu	46
Lašiša su porais baltojo vyno padaže	47
Midijos su padažu	48
Jūrų velnias su baravykų padažu	49
Tunas su ryžiais ir pomidorais	50
Mėsa	51
Maltinukai su kininiais kopūstais	52
Vištienos krūtinėlės filė su džiovintais pomidorais	53
Vištienos troškiny su paprikomis	54
Veršienos išpjova su žolelėmis	55
Balandėliai	56
Ēriena, troškinta su keptomis slyvomis	58
Ērienos filė su žaliomis pupelėmis.....	60
Įdaryta kalakuto krūtinėlė	61
Jautienos išpjova.....	63
Jautienos išpjova, troškinta su daržovėmis.....	65
Jautienos troškiny.....	66
Orkaitėje troškinta jautiena	67
Vytinta dešra (“Saucisson”).....	69
Kiaulienos kepsneliai su daržovėmis, pievagrybiais ir obuoliais	70
Jautiena su obuolių ir krienyų padažu.....	71
Austriškai paruošta veršiena	72
“Tikka Masala” su ryžiais	73
Sriubos ir troškiniai	75
Pupelių troškiny su ėriena.....	76
Žuvies troškiny.....	77
Guliašo sriuba.....	78
Vištienos sriuba	79
Bulvių sriuba.....	80
Australietiška moliūgų sriuba	81
Trinta morkų sriuba.....	82
Plovas.....	83
Pavasariinių daržovių sriuba.....	84
Desertas	85
Uogų pudingas.....	86
Kalėdinis pudingas	87
“Crema Catalana”.....	89
Mielinės bandelės su abrikosų kompotu.....	90

Mieliniai pyragėliai	92
Manų kruopų suflė.....	93
Karamelinis kremas	94
Karamelinis datulių pyragas	95
Vyšnių kompotas su amaretu	96
Keptos kriaušės.....	97
Žaliųjų citrinų sūrio pyragas	98
Kavos kremas.....	99
Varškės kukuliai	100
Varškės suflė	101
Svarainių putėsiai	102
Kriaušės, virtos raudonajame vyne	103
“Treacle Sponge” pudingas.....	104
Šokoladinis pudingas su graikiniais riešutais	105
Konservavimas ir ne tik	106
Konservavimas “Miele” garinėje orkaitėje.....	107
Sulčių sunkimas “Miele” garinėje orkaitėje	110
Atitirpinimas “Miele” garinėje orkaitėje	112
Nuplikymas “Miele” garinėje orkaitėje”	115
Patiekalų pašildymas “Miele” garinėje orkaitėje	116
Kepimas “Miele” garinėje orkaitėje	118
Sutartiniai ženklai	129

Apie šią receptų knygą

Naudinga informacija: kepimas garinėje orkaitėje – anksčiau ir dabar

Kinijoje maisto ruošimas garuose turi senas tradicijas. Maisto ruošimo garuose gimtinėje jau daugiau negu 1 000 metų naudojami maisto ruošimo indai su dvigubomis sienelėmis, kuriuose patiekalai ruošiami be vandens. 70-taisiais metais toks maisto ruošimo būdas pasiekė ir Europą: gastronomijoje buvo naudojami tik profesionalūs maisto ruošimo garuose prietaisai. Kiek vėliau ši technologija išpopuliarėjo ir privačiuose namų ūkiuose. Šiandien sąmoningai renkantis sveikesnę mitybą, vis daugiau žmonių atranda šio švelnaus maisto ruošimo privalumus.

Maisto ruošimas garuose kartu su “Miele”

“Miele” garinė orkaitė – tai tikras universalus talentas ir idealus orkaitės bei kaitlentės papildymas. Norite vienu metu paruošti atskirus garnyrus, o gal visą pietų valgiaraštį – maisto ruošimas garinėje orkaitėje neturi ribų. Dar daugiau: “Miele” garinę orkaitę galėsite naudoti atitirpinimui, pašildymui, nuplikymui, marinavimui, džiovimui ir dezinfekavimui.

“Miele” garinės orkaitės veikimo principas paprastas, bet veiksmingas: maisto produktai neverda vandenyje, todėl išsaugomos beveik visos mineralinės medžiagos.

Kepimui naudojamas vanduo kaitinamas ne maisto ruošimo skyriuje. Į maisto ruošimo skyrių leidžiami garai, kurie iš visų pusių švelniai apgaubia patiekalus. Maisto produktai nesioksiduoja, nes

garai iš maisto ruošimo skyriaus išstumiama deguonį. Todėl pavyksta išsaugoti jų spalvą, aromatą ir vitaminus.

Dėl tikslaus, elektroninio temperatūros reguliavimo ir galimybės individualiai nustatyti temperatūrą kiekvienas maisto produktas visada kepa tinkamoje temperatūroje. Todėl pavyks net ir temperatūrai jautresni patiekalai, tokie kaip žuvis, paštetai arba suflė. Spartus šilumos perdavimas ir automatinis kepimo procesas užtikrina idealiai paruoštą patiekalą – nepridegusį ir neperkeptą.

Komfortiška: visiškai automatinis kepimo procesas

Garinė orkaitė yra su išmaniaja elektronine sistema – kad Jūs galėtumėte mėgautis didžiausiu valdymo patogumu. Nebūtina stebėti kepimo proceso – jis vykdomas automatiškai. Palaikoma tiksliai nustatyta temperatūra, nereikia jokio papildomo reguliavimo. Todėl garinėje orkaitėje niekas niekada nepridegs ir neperkeps. Atsipalaiduokite: pasibaigus kepimo laikui, prietaisas automatiškai išsijungia.

Kepimo trukmė ir išankstinis įkaitinimas

Nustatoma kepimo trukmė nepriklauso nuo ruošiamo patiekalo kiekio, taip pat nuo fakto, ar ketinate kepti šviežius, ar šaldytus produktus. Kaip tai veikia? *Tik pasiekus nustatytą temperatūrą, pradėdama skaičiuoti kepimo trukmę.* Tai reiškia, kad švieži maisto produktai iškeps per tą patį laiką, kaip ir šaldyti – skirsis tik kaitinimo trukmė. Prietaisas ją automatiškai pritaikys, todėl Jums visiškai nereikės tuo rūpintis.

Garinėje orkaitėje neabejotinai pavyks ir: asmeniniai receptai

Garinėje orkaitėje lengvai pagaminsite net savo išstobulintus patiekalus, kuriuos anksčiau ruošdavote ant kaitlentės. Vadovaukitės šios knygos pabaigoje pateiktomis kepimo lentelėmis. Jose nurodyta kepimo temperatūra, kepimo trukmė ir netgi kepimo indas.

Lentelėse pateiktą informaciją galite pritaikyti ruošdami savo asmeninius receptus. Kartą pabandę, negalėsite “Miele” garinės orkaitės atsisakyti, kaip ir visų kitų maisto ruošimo prietaisų.

Svarbūs naudojimo nurodymai

Ruošimo laikas

- Jeigu recepte nurodytas laiko intervalas, vadinasi, jis susietas su kepimo lygiu arba su maisto produkto savybėmis. Ruošdami mažas porcijas arba jeigu pageidaujate “traškaus” patiekalo, rinkitės trumpesnį kepimo laiką, o jeigu ketinate ruošti didesnes porcijas arba pageidaujate minkštesnio rezultato, rinkitės ilgesnį kepimo trukmę.
- Automatinėse programose (ne visuose modeliuose) nurodyta vidutinė programos trukmė. Beveik visose programose faktinė kepimo trukmė priklauso nuo pasirinkto patiekalo iškepimo lygio. Prieš įjungdami automatinę programą, pasirinkite pageidaujamą nustatymą.

Sudedamosios dalys

- Jeigu po atskiriomis sudedamosiomis dalimis padėtas kablelis (,), už jo esančiame tekste aprašytas maisto produktas. Daugeliu atvejų parduotuvėje galima įsigyti tokios sudėties produktą. Pvz., kvietiniai miltai, 405 tipo; kiaušiniai, M dydžio; pienas, 3,5 % riebumo.
- Jeigu už atskirų sudedamųjų dalių padėtas vertikalusis brūkšnelis (|), už jo nurodytas maisto produkto paruošimas, ką, paprastai, gaminimo metu reikia atlikti pačiam. Gaminimo eigose tekste praleidžiamas produkto paruošimo etapas. Pvz., sūris, pikantiškas | tarkuotas; svogūnai | susmulkinti; pienas, 3,5 % riebumo | drungnas
- Prie mėsos patiekalų visada nurodytas jau paruoštos gaminti mėsos svoris (nebent jis būtų nurodytas atskirai).

- Nurodomas nenuluptų vaisių ir daržovių svoris.
- Nei jeigu gaminimo metu tai nėra išskirta, prieš smulkinant vaisius ir daržoves, juos būtina nuvalyti, nuplauti arba nulupti.

Receptai automatinėms programoms

Kiekvienai automatinei programai priskirtas atitinkamas receptas. Kokias automatinės programos galima naudoti, priklauso nuo prietaiso modelio. Jeigu jūsų garinėje orkaitėje nėra automatinių programų, visus receptus galėsite paruošti pasirinkę nustatymus rankiniu būdu. Patiekalų ruošimo etapuose aprašyti abu ruošimo būdai.

Maisto ruošimo indai

- Prie kiekvieno recepto rekomenduojamas ir maisto ruošimo indas. Miesto ruošimo indo skersmuo priklauso nuo naudojamos garinės orkaitės modelio.
- Garinėje orkaitėje: jeigu naudojate perforuotą kepimo indą, į žemiausią kepimo lygį visada įdėkite lašų surinkimo dubenį.
- Garinėje orkaitėje su mikrobangomis: į 1 kepimo lygį (žemiausias kepimo lygis) visada įdėkite stiklinį dubenį (lašų surinkimo dubuo).

Atskirų garinės orkaitės modelių ypatybės

Ši receptų knyga pridedama pristatant garines orkaites su skirtingomis funkcijomis. Jeigu skiriasi nustatymų duomenys, pasirenkamieji nustatymai receptuose nurodomi tokia tvarka:

Svarbūs naudojimo nurodymai

- Garinė orkaitė ir garinė orkaitė su mikrobangų funkcija
- (Slėginė garinė orkaitė) lenktuose skliaustuose

Veikimo režimai

Jūsų garinė orkaitė gali daugiau

Kepimas garuose

Švelniam maisto produktų kepimui.

Dauguma patiekalų ruošiami 100 °C temperatūroje. Todėl ruošiant, pvz., daržoves ir bulves, sriubas ir troškinius, apkepęs ir ankštines daržoves, jų spalva, forma, struktūra ir net skonis išliks nepakitę. Garuose iškepti ryžiai liks birūs ir grūdėti, visai kaip pageidaujate. Net ruošiant maistą kūdikiams garinė orkaitė gali tapti tikra pagalbininke.

Garinėje orkaitėje galėsite iškepti žuvį. Kepama per aukštoje temperatūroje, žuvis greitai praranda savo minkštą konsistenciją, o paruošta garinėje orkaitėje, ji išsaugos ne tik konsistenciją, bet ir skonį, nes jūs galėsite kepti 40 iki 100 °C laisnių temperatūroje. Net jūros gėrybės ar vėžiai pavyks iš karto puikiai – dalelė gurmaniškos virtuvės patiekalų Jūsų namuose.

Paukštieną, mėsą ir dešreles taip pat galėsite kepti garinėje orkaitėje. 90–100 °C temperatūroje iškepta mėsa bus ypač sultinga ir minkšta. Net liesa, greitai išsausėjanti paukštiena bus sultinga ir minkšta.

“Sous-vidė”

Funkcija yra ne visuose prietaiso modeliuose. Naudojant šį švelnų troškinimo būdą, maisto produktai lėtai troškinami vakuuminėse pakuotėse pastovioje žemoje temperatūroje. Dėl vakuumavimo troškinimo metu neišgaruoja drėgmė, išsaugomos visos maistinės ir kvapio-

sios medžiagos. Pasigėrėkite rezultatu: ypatingo skonio, tolygiai iškepusiu patiekalu.

Dar daugiau “Sous-vidė” kepimo receptų ir kitų įdomių straipsnių ieškokite mūsų “Miele@mobile” programėlėje.

Slėginė garinė orkaitė

Funkcija yra ne visuose prietaiso modeliuose. Paruošti dvigubai greičiau: karščiui nejautrias daržoves, ankštines daržoves ir daugelį mėsos rūšių dabar galėsite ruošti taupydami laiką, nes kepant slėginėje garinėje orkaitėje temperatūra pakyla iki 120 °C. Išsaugomi skonis ir vitaminai, kaip ir kepant garinėje orkaitėje be slėgio funkcijos. Kokius patiekalus mes rekomenduojame ruošti slėginėje garinėje orkaitėje, galite sužinoti peržiūrėję mūsų receptus, taip pat šios knygos gale pateiktas lenteles.

Atitirpinimas

Garinėje orkaitėje šaldyti maisto produktai atitirps daug greičiau, negu patalpos temperatūroje: 50–60 °C atitirpinkite įprastus šaldytus produktus, pvz., daržoves, vaisius, žuvį, paukštieną ir pusgaminius. Net šaldyti pieno produktai ar kepiniai greitai vėl bus paruošti vartoti.

Pašildymas

Tiek vaizdu, tiek skoniu lyg ką tik iškeptą: profesionalai ne be reikalo vadina maisto produktų pašildymą garinėje orkaitėje produktų „regeneravimu“. Pašildymo funkcija sumaniai papildo neprilygstamos kokybės maisto ruošimą “Miele” garinėje orkaitėje. Iškeptus patiekalus – prireikus, net keletą lėkščių su paruoštais tiekti patiekalais – galėsite pašildyti 100 °C temperatūroje. Patiekalas kartu su lėkšte pašils maždaug per 8 minutes. O Jūs galėsite ramiai pasiimti maistą.

Nuplikymas

Ketinate šaldyti vaisius ar daržoves? Vaisius ir daržoves prieš šaldymą nuplikus, jų kokybė išliks nepakitusi. Nuplikymas trunka 1 minutę 100 °C temperatūroje. Trumpai pakaitinus, sumažinami vaisiuose ir daržovėse esantys enzimai, kurie laikymo metu sumažina aromatą ir vitaminų kiekį.

Sulčių sunkimas

Jūsų garinė orkaitė gali netgi išsunkti sultis! Pavyks greitai prasimanyti vaisių sulčių, jeigu, pvz., ruošiate gėrimus ar drebučius. Labiausiai tam tinka uogos. Garai suminkština vaisių ląstelių siene-

les, dėl ko odelės susproginėja ir išteka sultys. Kepimo lentelėje šios knygos galėsite rasti rekomenduojamus nustatymus.

Konservavimas

Konservavimas be jokio karštų skysčių perpylimo iš vieno indo į kitą: “Miele” garinė orkaitė gali užtikrinti šį patogumą. Vaisių ir daržovių, mėsos ir dešros gaminių konservavimas. Garinė orkaitė perims netgi stiklainių sterilizavimą. Vadovaukitės naudojimo instrukcijoje pateikta informacija!

Maisto ruošimas pagal valgiaraštį

Nepavyksta visko paruošti vienu metu?

Tik ne su “Miele” garine orkaitė!

“Miele” garinėje orkaitėje galite vienu metu kepti net trijuose kepimo lygiuose ir paruošti visą pietų valgiaraštį, pvz., žuvį, ryžius ir daržoves. Rinkitės 100 °C temperatūrą.

Kad ir kokius skirtingus patiekalus ruoštumėte – nuolat tiekiant šviežius garus, bet koks skonio ar kvapo pakitimas yra neįmanomas. Todėl drąsiai galite vienu metu gaminti saldžius ir pikantiškus patiekalus. Garų funkcija užtikrins tolygų kepimo rezultatą visuose kepimo lygiuose, o kadangi išnaudosite visus kepimo lygius, tai sutaupysite ne tik daugiau laiko, bet ir elektros energijos, negu ruošdami maistą orkaitėje arba ant kaitlentės.

Jeigu ketinate naudoti automatinį maisto ruošimą pagal valgiaraštį, savo garinės orkaitės ekranelyje turite nustatyti bent tris valgiaraščio patiekalus ir stebėti ekranelyje pateiktus nurodymus. Garinė orkaitė parodo, kada ir kokius komponentus laikas dėti į maisto ruošimo skyrių, bei papildomai informuoja akustiniu signalu. Visi patiekalai paruošti vienu metu: su “Miele” garine orkaite tai visai nesunku.

Ruošiant maistą pagal iš anksto sudarytą valgiaraštį, nėra jokių specialių naudojimo taisyklių: pradėkite nuo maisto produkto, kurio kepimo trukmė yra ilgiausia. Kol šis produktas keps, galėsite sudėti kitus maisto produktus. Jeigu jūsų valgiaraštyje įrašyta “Jūros ešeris su ryžiais ir brokoliu”, ryžius reikia kepti

20 minučių, jūros ešerį 6 minutes, o brokolį – 4 minutes. Pirmiausia sudėkite ryžius ir kepkite apie 14 minučių. Pasiėgus ryžių kepimo laikui, įdėkite jūros ešerį ir kepkite dar apie 2 minutes kartu su ryžiais. Tada sudėkite brokolius ir kepkite viską kartu dar apie 4 minutes.

Neatrstos galimybės

Nustebsite sužinoję, kiek gali “Miele” garinė orkaitė: kiaušiniai pusryčiams iškeps minutės tikslumu. Šokoladą ištirpinsite 90 °C temperatūroje, jis nepriegs ir nesutirštės. Konservavimo stiklainius ir kūdikių buteliukus išdezinfekuosite 100 °C temperatūroje vos per 15 minučių. Neliks nė vieno mikrobo, lyg įprastai išvirinus. Net desertai pavyks iš karto puikiai, pvz., net purūs lengvi suflė. Be to, 40 °C temperatūroje galėsite ruošti jogurtą arba kildinti mielinę tešlą.

Garų sumažinimas

Jeigu troškinama aukštesnėje negu 80 °C temperatūroje, prieš pasibaigiant kepimo laikui, garinės orkaitės durelės šiek tiek prasiveria, kad iš maisto ruošimo skyriaus galėtų saugiai pasišalinti garai.

Troškinimas neatsižvelgiant į kiekį

Nesvarbu, ar gaminsite maistą vienam asmeniui, ar keturiems – kepimo trukmė garinėje orkaitėje išliks ta pati. Kepimo laikas pradedamas skaičiuoti tik maisto ruošimo skyriui įkaitus iki nustatytos temperatūros.

Jūsų pamėgtų “Miele” garinėje orkaitėje gaminamų patiekalų receptai

Jeigu gaminate garinėje orkaitėje pagal savo asmeninius receptus, pasinaudokite šios knygos gale esančia kepimo lentele. Svarbu:

“Miele” garinėje orkaitėje 100 °C temperatūroje maisto produktai iškeps per tą patį laiką, kaip ir ruošiant maistą ant kaitlentės. Lengvai ir patogiai perkelsite savo pamėgtų patiekalų receptus. Ruoškite ir mėgaukitės – “Miele” garinėje orkaitėje viskas puikiai pavyks.

Kiekiai ir matmenys

arbat. šaukšt. – arbatinis šaukštelis

valg. šaukšt. – valgomasis šaukštas

g – gramai

kg – kilogramas

ml – mililitras

žiupsnelis ant peilio galo

1 arbatinis šaukštelis atitinka maždaug:

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

1 valgomasis šaukštas atitinka maždaug:

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

Pavadinimas	Paaškinimas
Atskirta / nuimta nuo kaulų	Nuimta nuo kaulų žuvis arba mėsa.
Apvyniota šoninės juostelėmis	Kad kepimo metu neišsausėtų, mėsa, paukštiena arba žuvis apvyniojama plonomis šoninės riekelėmis.
Paruošta gaminti	Maisto produktai, kurie jau yra nuplauti arba nulupti, išskrositi, bet dar neiškepti. Pvz., iš mėsos pašalinti riebalai arba sausgyslės; žuvis išskrosta, nuvalyti žvynai; vaisiai ir daržovės, kurie jau nuplauti ir nulupti.
Troškkinimas	Maistų produktų kepimas karštame, bet ne verdančiame skystyje.

“Miele” priedai

Kad rezultatas pateisintų lūkesčius, naudokite tinkamus priedus, kurių “Miele“ siūlo visą įvairovę. Kiekvienas priedas tiek savo funkcija, tiek matmenimis specialiai pritaikytas “Miele” prietaisams ir intensyviai išbandytas, kaip reikalauja “Miele” standartas. Šiuos ir daugelį kitų produktų galite užsisakyti “Miele” interneto svetainėje, “Miele” garantinio aptarnavimo skyriuje arba iš specializuoto “Miele” pardavėjo.

Neperforuoti kepimo indai

Mūsų neperforuoti maisto ruošimo indai labiausiai tinka gaminant patiekalus su padažais, verdant sultinius, vandenį ryžiams, sriubas arba troškinius.

Galite pasirinkti skirtingų dydžių ir skersmens puodus: plokšti maisto ruošimo indai tinka ruošiant mažesnius kiekius arba patiekalus, kurie neturi būti visiškai padengti skysčiu. Gilesni maisto ruošimo indai skirti ruošiant didesnį kiekį maisto produktų arba gaminant patiekalus, kurie turi būti apsemti skysčiu, pavyzdžiui, troškinius, troškinant mėsą arba verdant sriubas.

Perforuoti kepimo indai

Tiesioginiam kepimui garuose arba maisto produktų nuplikymui labiausiai tinka perforuoti kepimo indai. Per indo skylutes garai gali apgaubti patiekalą iš visų pusių. Į kepimo indą kuo plačiau sudėkite maisto produktus, nedėkite vieno ant kito.

Reguliariai valydami ir prižiūrėdami prietaisus, galėsite mėgautis visomis jų funkcijomis, prietaisai bus ilgiau naudojami. Originalūs “Miele” produktai optimaliai pritaikyti prietaisų priežiūrai. Šiuos ir daugelį kitų produktų galite įsigyti “Miele” interneto svetainėje, “Miele” garantinio aptarnavimo skyriuje ir iš specializuoto “Miele” parduotuvės.

Kalkių šalinimo tabletės

Kalkių šalinimo tabletės skirtos pašalinti kalkes iš vandens žarnelių ir talpyklų. Jos ne tik efektyviai šalina kalkių nuosėdas, bet ir tausoja medžiagas.

“MicroCloth” komplektas

Šis rinkinys padės pašalinti pirštų antspaudus ir nedidelius nešvarumus. Rinkinį sudaro universalioji, stiklo valymo ir poliravimo šluostė. Ypač atsparios šluostės iš plonai išausto mikroplošto užtikrina aukštos kokybės valomąsias savybes.

Garnyrai ir daržovės

Bulvės, ryžiai ar makaronai – populiariausi garnyrai, tiekiami su dauguma patiekalų. Garnyras retai kada yra skonio centras, tačiau jis itin reikšmingas patiekalui. Ruošimo įvairovė neturi jokių ribų. Visi trys garnyrai yra aukštos maistinės vertės ir laikomi svarbiais visavertės mitybos komponentais. Visi trys prie vieno stalo, jie sujungia įvairiausias kultūras, papročius ir tradicijas.

Daržovių užkandėlė

Gaminimo laikas:

35–40 minučių + maž. 3 valandos marinavimui

4 porcijos

Daržovėms reikės

2 paprikų (kiekviena po 200 g), geltonų | juostelėmis

2 paprikų (kiekviena po 200 g), raudonų | juostelėmis

1 baklažano (apie 200 g) | riekelėmis

2 cukinijų (po 200 g) | griežinėliais

500 g pievagrybių

Marinatui

6 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

4 valg. šaukšt. vyno acto

4 valg. šaukšt. baltjo vyno, sauso

1 česnako skiltelės | smulkiai sukapotos

Druskos

Pipirų

1 žiupsnelis cukraus

2 valg. šaukšt. Provanso žolelių mišinio

| smulkiai sukapotų

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Paprikas, baklažaną, cukinijas ir pievagrybius sudėkite į perforuotą maisto ruošimo indą ir iškepkite.

Iš alyvuogių aliejaus, vyno acto, česnako, druskos, pipirų, cukraus ir žolelių paruoškite marinatą.

Daržoves sudėkite į indą, užpilkite marinatu ir palikite maž. 3 val. marinuotis.

Nustatymas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė 3–4 minutės

Garnyrai ir daržovės

Raudonasis gūžinis kopūstas su obuoliais

Gaminimo laikas:

165 (95) minutės

4 porcijos

Sudedamosios dalys

125 g svogūnų | susmulkintų

50 g kiaulienos taukų

700 g raudonojo gūžinio kopūsto | juostelėmis

150 ml obuolių sulčių

50 ml. vyno acto

1 laurų lapo

3 gvazdikėlių

25 g cukraus

Druskos

Pipirų

1 obuolio | supjaustyto kubeliais

30 g spanguolių

50 ml raudonojo vyno

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Į neperforuotą kepimo indą sudėkite svogūnus ir kiaulienos taukus, uždenkite ir troškinkite pagal 1 kepimo etapą.

Ant svogūnų sudėkite raudonąjį gūžinį kopūstą su obuolių sultimis, supilkite vyno actą, įdėkite laurų lapą, suberkite gvazdikėlius ir cukrų. Įdėkite druskos ir pipirų, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Tada suberkite obuolius, spanguoles, supilkite raudonąjį vyną ir baikite kepti pagal 3 kepimo etapą.

Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 4 (2) minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 60 (30) minučių

3 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 60 (30) minučių

Patarimas

Vietoj spanguolių galite naudoti serbentų drebučius.

Dimsamai su kininio kopūsto (“Pak-Choi”) įdaru

Gaminimo laikas:

75 minutės

4 porcijos

Tešlai reikės

200 g kvietinių miltų, 405 tipo

1 žiupsnelio druskos

100 ml vandens

Įdarui reikės:

800 g kininio kopūsto (“Pak Choi”)

1 ryšulėlio laiškinių svogūnų (150 g) | plonais žiedeliais

2 česnako skiltelių | plonomis riekelėmis

20 g imbiero | tarkuoto

50 g anakardžių riešutų, sūdytų | kapotų

4 valg. šaukšt. sojų padažo

3 arbat. šaukšt. sezamų aliejaus, tam-saus

2 valg. šaukšt. medaus

2 valg. šaukšt. žaliosios citrinos sulčių

Druskos

Pipirų

Kočiojimui

1 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

Priedai

2 perforuoti kepimo indai

Trintuvė, smulki

Gaminimo eiga

Paruoškite dimsamams tešlą: sumaišykite kvietinius miltus, druską, vandenį ir užminkykite vientisą tešlą. Suformuokite rutulį, uždenkite ir palikite 30 minučių.

Tuo tarpu nuplaukite “Pak Choi” kininį kopūstą ir atidėkite 4 didelius išorinius lapus. Nuo likusių kininio kopūsto lapų nupjaukite baltus stiebelius ir supjaustykite lapus siauromis juostelėmis. Kininį kopūstą, laiškinius svogūnus ir čes-

naką sudėkite į perforuotą kepimo indą ir kepkite, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Į iškepusias daržoves sudėkite imbierą ir anakardžių riešutus, supilkite sojų padažą, sezamų aliejų, sudėkite medų, įspauskite žaliosios citrinos sulčių, paskaninkite druska ir pipirais.

Padalinkite tešlą į 12 dalių. Kiekvieną dalį plonai iškočiokite ir dėkite į formą (Ø maždaug 14 cm). Kiekvieno tešlos apskritimo viduryje krėskite po 2 valg. šaukšt. įdaro, suimkite tešlą viršuje ir suformuokite nedidelius krepšelius. 2 perforuotus kepimo indus išklomite “Pak-Choi” lapais, ant kiekvieno lapo uždėkite po 3–4 dimsamus ir troškinkite pagal 2 kepimo etapą.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 5 (2) minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 35–40 minučių

Garnyrai ir daržovės

Pankoliai su graikinių riešutų padažu

Gaminimo laikas:

40 (30) minučių

4 porcijos

Pankoliui

4 pankolių (po 250 g) | tik gumbų

150 baltojo vyno, sauso

50 ml vermuto, sauso

100 ml daržovių sultinio

1 laurų lapo

5 pipirų

Padažui reikės

50 g graikinių riešutų

1 kiaušinio, M dydžio

1 žiupsnelio druskos

3 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

2 valg. šaukšt. riešutų aliejaus

1 valg. šaukšt. balzaminio acto

1 arbat. šaukštelio acto

1 valg. šaukšto petražolių | smulkintų

1 valg. šaukšt. pankolio lapkočių | smulkintų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Pankolius padalinkite į keturias dalis, nupjaukite lapkočius. Sudėkite į neperforuotą kepimo indą.

Iš vyno, vermuto ir daržovių sultinio paruoškite padažą ir supilkite ant pankolių. Pagardinkite laurų lapeliu, pipirais ir kepkite.

Keptuvėje paskrudinkite graikinius riešutus ir stambiai sukapokite. Kietai išvirkite kiaušinį ir jį sukapokite.

Iš visų likusių sudedamųjų dalių paruoškite padažą ir supilkite ant pankolių. Pabarstykite graikiniais riešutais, kiaušiniu ir patiekite.

Nustatymas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 12–15 (6–8) minutės

Pankoliai su daržovėmis

Gaminimo laikas:

50–55 (45) minutės

4 porcijos

Sudedamosios dalys

2 pankoliai

2 morkos | supjaustytos ½ cm griežinėliais

1 poras, nedidelis | supjaustytas 1 cm riekelėmis

2 salierų lapkočiai | supjaustyti ½ cm dydžio kubeliais

1 arbat. šaukšt. citrinos sulčių

½ arbat. šaukšt. druskos

½ arbatinis šaukštelis cukraus

2 svogūnai | susmulkintų

2 valg. šaukšt. sviesto

Pipirų

150 g riebios grietinėlės “Crème double”

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Pankolius padalinkite į keturias dalis, išpjaukite lapkočius. Susmulkinkite pankolių lapkočius ir atidėkite, vėliau jų reikės serviravimui.

Morkas, porą ir salierų lapkočius sudėkite į perforuotą troškinimo indą, suberkite ant viršaus pankolius.

Citrinų sultis sumaišykite su cukrumi, įberkite druskos ir supilkite ant pankolių. Įdėkite į orkaitę troškinimo indą, po apačia pastatykite neperforuotą indą, kad galėtų nulašėti daržovių nuoviras.

Prikaistuvyje išlydykite sviestą ir apkepinkite svogūnus, tada įpilkite 150 ml daržovių nuoviro. Pagardinkite druska ir pipirais. Įmaišykite riebios grietinėlės kremą “Crème double”. Pankolius su daržovėmis sudėkite į serviravimo indą, apibarstykite smulkintais pankolio lapkočiais ir patiekite.

Nustatymas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 10–12 (5–6) minučių

Garnyrai ir daržovės

Daržovių suflė

Gaminimo laikas:

85–90 (75–80) minučių

4 porcijos

Žiedinio kopūsto tyrėi

500 g žiedinio kopūsto | galvutėmis

4 kiaušiniai, M dydžio

Druskos

Pipirų

Muskato riešuto

Suflė formelėms patepti reikės

1 valg. šaukšt. sviesto

Padažui

2 valgomųjų svogūnėlių | smulkintų

20 g sviesto

20 g kvietinių miltų, 405 tipo

20 ml baltojo vyno, sauso

100 ml daržovių sultinio

100 g grietinėlės

Pipirų

Garnyru

1 valg. šaukšto petražolių | smulkintų

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Trintuvas

4 suflė formelės

Grotelės

Gaminimo eiga

Žiedinį kopūstą įdėkite į perforuotą ke-

pimo indą ir kepkite, kaip nurodyta

1 kepimo etape.

Iškepusį kopūstą atvėsinkite ir sutrinkite trintuvu. Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymo. Kiaušinio trynius įplakite į žiedinio kopūsto tyrę, pagardinkite druska, pipirais ir trupučiu muskato.

Į gautą masę atsargiai supilkite iki standžių putų išplaktus kiaušinių baltymus.

Patepkite riebalais suflė formeles, supilkite masę ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Prikaistuvyje išlydykite sviestą ir apkepinkite valgomuosius svogūnėlius. Suberkite kvietinius miltus ir įpilkite baltojo vyno, kad nepridegtų.

Plakdami supilkite daržovių sultinį, grietinėlę, pagardinkite druska, pipirais ir rozmariniais.

Daržovių suflė tiekite lėkštėje su padažu ir apibarstykite petražolėmis.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 14 (6) minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė 15–18 minučių

Patarimai

– Žiedinį kopūstą galima pakeisti brokoliu arba morkomis.

– Jeigu neturite suflė formelių, galite naudoti įprastus puodelius.

Itališki bulvių virtinukai (“Gnocchi”)

Gaminimo laikas:

70 (55) minučių

4 porcijos

Bulvių virtinukams reikės

600 g bulvių, miltingų, nedidelių

50 g kvietinių miltų, 405 tipo

50 g manų kuopų

1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio

1 arbat. šaukšt. druskos

½ ryšulėlio baziliko (apie 15 g) | smulkiai sukapotų lapelių

½ ryšulėlio petražolių (apie 30 g) | susmulkintų

5 šakelių raudonėlio | susmulkintų lapelių

50 g džiovintų pomidorų aliejuje | sutrintų

1 arbat. šaukšt. pomidorų pastos

30 g kvietinių miltų, 405 tipo

Gaminimui

1 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

Sviestui su šalavijais

50 g sviesto

20 šalavijo lapelių

Druskos

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Bulvių grūstuvė

Sietelis

Gaminimo eiga

Bulves nuplaukite, sudėkite į perforuotą kepimo indą ir kepkite, kaip nurodyta 1 kepimo etape, kol suminkštės.

Bulves trumpai atvėsinkite, nulupkite ir dar karštas sugrūskite. Suberkite miltus, manų kruopas, supilkite kiaušinio trynį, įberkite druskos ir minkykite iki vientisos masės. Gautą masę padalinkite į dvi dalis, vieną dalį sumaišykite su žolelėmis, kitą dalį su džiovintais pomidorais ir pomidorų pasta. Į kiekvieną dalį suberkite kvietinius miltus ir išminkykite.

Ant miltais pabarstyto padėklo iš kiekvienos tešlos dalies suformuokite ritinį (maždaug 60 cm ilgio) ir supjaustykite į 30 virtinukų. Miltais pabarstyta šakute lengvai įspauskite paviršių.

Patepkite riebalais perforuotą kepimo indą ir kepkite, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Išlydykite keptuvėje sviestą. Suberkite ir apkepinkite šalavijo lapelius, lengvai pasūdykite.

Bulvių virtinukus tiekite su šalavijo lapeliais pagardintu sviestu.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 28 (15) minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 10 minučių

Garnyrai ir daržovės

Humusas

Gaminimo laikas:

65 (30) minučių + 12 valandų mirkymui
4 porcijos

Sudedamosios dalys

200 g džiovintų avinžirnių
2 česnako skiltelės | nuluptos
½ arbat. šaukšt. malto kumino
3 valg. šaukšt. citrinos sulčių
4 valg. šaukšt. sezamų pastos (“Tahin”)
¼ arbat. šaukšt. aitriųjų paprikų miltelių
1 arbat. šaukšt. druskos
Pipirų
1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Priedai

Neperforuotas kepimo indas
Sietelis
Trintuvas

Gaminimo eiga

Avinžirnius užpilkite šaltu vandeniu ir palikite per naktį.

Avinžirnius suberkite į neperforuotą kepimo indą, įpilkite nuo mirkymo likusio vandens, kad avinžirniai būtų apsemti. Sudėkite česnako skilteles, pagardinkite kuminu ir kepkite.

Avinžirnius nukoškite per sietelį, užpilkite 125 ml kepimo skysčio ir atvėsinkite.

Ant avinžirnių supilkite citrinos sultis, sukrėskite sezamų pastą ir sutrinkite trintuvu. Pilkite kepimo skystį, kol tyrė bus norimos konsistencijos. Pagardinkite paprikų milteliais, druska, pipirais ir kuminu.

Apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir patiekite.

Nustatymas

Temperatūra: 100 (120) °C
Kepimo trukmė: 50 (15) minučių

Patarimas

Humusas bus švelnesnis, jeigu avinžirnius sutrinsite be odelių.

Bulvių apkepas su šonine

Gaminimo laikas:

50 minučių

4 porcijos

Šoninei su svogūnais

100 g šoninės | juostelėmis

1 svogūno | griežinėliais

2 česnako skiltelių | griežinėliais

Bulvių apkepai

500 g tvirtos konsistencijos bulvių |

½ cm riekelėmis

1 paprikos, raudonos | supjaustytos
siauromis juostelėmis

1 paprikos, žalios | supjaustytos siauro-
mis juostelėmis

1 šakelės rozmarino | tik stiebeliai, nu-
plauti ir susmulkinti

6 kiaušinių, L dydžio

Druskos

Pipirų

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Šoninę apkepinkite keptuvėje su svogūnais, pabaigoje sudėkite česnakus. Palikite keptuvę atokiau, kad atvėstų.

Patepkite riebalais kepimo indą. Sudėkite šoninę su svogūnais, supilkite kepimo riebalus ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Kiaušinius išplakite su rozmarinu, druska ir pipirais, suberkite papriką ir supilkite ant bulvių masės. Patepkite riebalais perforuotą kepimo indą ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Apkepą tiekite karštą arba šaltą, supjaustytą kubeliais.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 5 minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 25 minutės

Garnyrai ir daržovės

Bulviniai kukuliai

Gaminimo laikas:

105–110 minučių

4 porcijos

Bulviniams kukuliams reikės

1 kg bulvių, miltingų

2 kiaušinių, M dydžio

Druskos

Muskato riešuto

50 g kvietinių miltų, 405 tipo

50 g bulvių krakmolo

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė 15–18 minučių

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Bulvių grūstuvė

Gaminimo eiga

Bulves nuplaukite, sudėkite į perforuotą

kepimo indą ir kepkite, kaip nurodyta

1 kepimo etape.

Dar karštas bulves nulupkite ir iš karto

sugrūskite.

Į bulvių tešlą įmuškite kiaušinius, pagar-

dinkite druska ir muskatu. Kvietinius

miltus sumaišykite su bulvių krakmolu.

Iš tešlos suformuokite ritinį, padalinkite į

12 dalių ir suformuokite kukulius.

Patepkite riebalais kepimo indą, sudėki-

te kukulius ir kepkite pagal 2 kepimo

etapą.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė 28–34 minutės

Bulvių piurė

Gaminimo laikas:

40–45 (30–35) minutės

4 porcijos

Sudedamosios dalys

1 kg bulvių, miltingų | nuskustų, supjaustytų ketvirčiais

250 g grietinės

100 ml daržovių sultinio

20 g sviesto

Druskos

Pipirų

Garnyruai

1 valg. šaukštas petražolių | susmulkin-tų

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Neperforuotas kepimo indas

Bulvių grūstuvė

Gaminimo eiga

Sudėkite bulves į perforuotą kepimo indą. Grietinę ir daržovių sultinį supilkite į neperforuotą kepimo indą, įdėkite po bulvėmis ir kepkite.

Bulves sugrūskite, užpilkite skysčiu, pagamintu iš grietinės ir daržovių sultinio, ir maišykite iki vientisos masės. Pagar-dinkite piurė sviestu, įberkite druskos ir pipirų.

Pabarstykite petražolėmis ir patiekite.

Nustatymas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 15–17 (5–6) minučių

Patarimas

Vietoj skysčio galite naudoti 25 g džiovintų, išmirkytų baravykų ir mirkymo sultinį. Grybus susmulkinkite ir įmaišykite į piurė.

Garnyrai ir daržovės

Bulvių suflė

Gaminimo laikas:

80–85 (75–80) minutės

4 porcijos

Sudedamosios dalys

300 g bulvių, miltingų | supjaustytų kubeliais

3 kiaušiniai, M dydžio

30 g daržinio bulio | stambiai supjaustyto

150 g grietinės

100 g šaldytų žirnių

Druskos

Pipirų

Muskato riešuto

50 g tarkuoto parmezano sūrio

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

1 valg. šaukšt. krakmolo

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Bulvių grūstuvė

4 suflė formelės

Gaminimo eiga

Bulves kepkite perforuotame kepimo inde, pagal 1 kepimo etapą.

Sugrūskite bulves grūstuve.

Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymo ir atidėkite. Grietinę, daržinį bulį ir žirnius išplakite su kiaušinio tryniais, pagardinkite druska, pipirais ir muskato riešutu.

Atsargiai supilkite iki standžių putų išplaktus kiaušinių baltymus.

Patepkite riebalais suflė formeles, apibarstykite krakmolu ir supilkite masę. Užberkite parmezano.

Suflė formeles sustatykite į kepimo indą ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 9–10 (4–5) minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė 30–35 minutės

Patarimas

Jeigu neturite suflė formelių, galite naudoti įprastus puodelius.

Moliūgų rizotas

Gaminimo laikas:

30 minučių

6 porcijos

Sudedamosios dalys

300 g rizoto ryžių

60 g sviesto

2 česnako skiltelių | susmulkintų

1 svogūno | smulkiai supjaustyto

70 ml baltojo vyno

625 ml vištienos sultinio

500 g moliūgo minkštimo | 1 cm dydžio kubeliais

85 g Parmos kumpio | susmulkinto

1 citrinos | tik žievelės

20 g šviežio raudonėlio | susmulkinto

75 g špinatų, šviežių

50 g tarkuoto parmezano

70 g maskarponės

Druskos

Pipirų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Rizoto ryžius, sviestą, česnaką, svogūnus, baltąjį vyną, vištienos krūtinėlę, moliūgą, Parmos kumpį ir citrinos žievelę sudėkite į neperforuotą kepimo indą. Įjunkite automatinę programą arba rankiniu būdu nustatykite 1 kepimo etapą.

Į rizoto ryžius suberkite špinatus, parmezano sūrį, sukrėskite maskarponę.

Automatinė programa:

kepkite, kaip nurodyta automatinėje kepimo programoje.

Rankiniu būdu:

baikite kepti, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Prieš tiekdami pagardinkite druska ir pipirais.

Nustatymas

Automatinė programa

“Reis“ | ”Rundkornreis“ | ”Kürbisrisotto“

Programos trukmė: 20 minučių

Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 19 minučių

2 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 1 minutė

Garnyrai ir daržovės

Lęšių salotos

Gaminimo laikas:

25 minutes

6 porcijos

Salotoms reikės

1 svogūno | sukapoto

180 g morkų | supjaustytytų siauromis

5 cm juostelėmis

50 g džiovintų abrikosų | susmulkintų

200 g raudonųjų lęšių

1 kardamono ankštis

1 laurų lapo

1 cinamono lazdelės

2–3 žiupsnelių ant peilio galo maltos kalendaros

Druskos

Pipirų

300 ml daržovių sultinio

Padažui

150 g natūralaus jogurto, 3,5 % riebumo

2 arbat. šaukšt. alyvuogių aliejaus

1 arbat. šaukšt. žaliosios citrinos sulčių

Pipirų

2 arbat. šaukšt. medaus

½ gūžės šviežių salotų (maždaug 350 g)

| siauromis juostelėmis

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Svogūnus, morkas ir abrikosus sumaišykite su žirniais ir sudėkite į kepimo indą. Pagardinkite prieskoniais, įberkite druskos ir pipirų, užpilkite daržovių sultiniu ir troškinkite.

Natūralų jogurtą sumaišykite su alyvuogių aliejumi, žaliosios citrinos sultimis, paskaninkite druska, pipirais ir medumi.

Lęšių salotas šiek tiek atvėsinkite, išimkite kardamono ankštį, laurų lapą ir cinamono lazdelę.

Salotas išdėstykite į lėkštes ir tiekite dar šiltas, užpilkite padažo.

Nustatymas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė 10–12 minučių

Morkos su glazūruotais valgomaisiais svogūnėliais

Gaminimo laikas:

25 minutes

4 porcijos

Sudedamosios dalys

500 g morkų | supjaustyty griežinėliais

4 valgomieji svogūnėliai | nulupti ir

perpjauti per pusę

2 valg. šaukšt. sviesto

Druska

Pipirai

1 valg. šaukšto petražolių | smulkintų

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Sudėkite morkas į perforuotą kepimo indą.

Valgomuosius svogūnėlius, sviestą sudėkite į neperforuotą kepimo indą ir uždenkite. Vienu metu kepkite abu kepimo indus.

Į indą su valgomaisiais svogūnėliais sudėkite morkas, pagardinkite druska ir pipirais.

Apibarstykite petražolėmis ir patiekite.

Nustatymas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 6 (3) minutės

Garnyrai ir daržovės

Plovas

Gaminimo laikas:

35 (20) minučių

6 porcijos

Sudedamosios dalys

4 valgomieji svogūnėliai | smulkinti

2 skiltelės česnakų | smulkintų

200 g morkų | supjaustytų griežinėliais

1 aitrioji paprika, raudona | žiedeliais

3 kardamono ankštys

1 laurų lapas

250 g kvietinių kruopų

Druska

600 ml daržovių sultinio

3 valg. šaukšt. sviesto

2 valg. šaukštų petražolių | smulkintų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Valgomuosius svogūnėlius, česnaką, morkas ir aitriąją papriką sudėkite į neperforuotą kepimo indą.

Kardamono ankštis lengvai spustelėkite, kartu su laurų lapu, kvietinėmis kruopomis sudėkite į kepimo indą prie kitų sudedamųjų dalių, užpilkite daržovių sultiniu ir kepkite.

Išimkite iš plovo prieskonius, išpurenkite šakute.

Įdėkite sviesto, pabarstykite petražolėmis ir patiekite karštą.

Nustatymas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 20 (6) minučių

Mieliniai virtiniai su grybais moliūgų padaže

Gaminimo laikas:

60 minučių

4 porcijos

Kukuliams

20 g šviežių mielių

150 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno

300 g kvietinių miltų, 405 tipo

1 žiupsnelis cukraus

1 arbat. šaukšt. druskos

1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio

30 g sviesto | minkšto

Grybų įdarui

400 g pievagrybių | susmulkintų

2 valg. šaukšt. sviesto

1 mažo svogūno | susmulkinto

Druskos

Pipirų

Muskato riešuto

15 g petražolių | susmulkintų

Moliūgų padažui

1 Hokaido moliūgo (apie 1 kg)

1 mažo svogūno | susmulkinto

150 ml obuolių sulčių

150 ml daržovių sultinio

250 ml kepimo sultinio

Gaminimui

2 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

Pagardinimui reikės

100 g riebios grietinėlės “Crème fraîche”

Priedai

Neperforotas kepimo indas

Perforotas kepimo indas

Sietelis, tankus

Trintuvas

Gaminimo eiga

Į dubenį berkite persijotus miltus, sudėkite sviestą, pasūdykite. Supilkite drungname piene ištirpintas mieles. Suberkite cukrų, supilkite kiaušinio trynius, sudėkite sviestą ir minkykite apie 7 minutes, kol masė taps vientisa. Suformuokite iš tešlos rutulį. Įdėkite į maisto ruošimo skyrių neuždengtame dubenyje ir palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kepiamo etape.

Grybų įdarui įkaitintame svieste kepinkite susmulkintus pievagrybius, kol skystis visiškai išgaruos. Sudėkite svogūnus ir apkepinkite, pagardinkite druska, pipirais ir muskato riešutu, įmaišykite du trečdalius petražolių ir atvėsinkite.

Nulupkite moliūgą, išimkite sėklas ir pluoštinį minkštimą. Kubeliais supjausytą minkštimą, svogūnus sudėkite į neperforuotą kepimo indą, supilkite obuolių sultis ir daržovių sultinį. Pagardinkite druska ir pipirais. Kepimo indą įdėkite į aukščiausią maisto ruošimo skyrių.

Darbinį paviršių pabarstykite miltais. Tešlą padalinkite į 8 dalis ir suformuokite rutuliukus. Rutuliukus suplokite ir iškočiokite maždaug 13 cm skersmens apskritimus. Ant kiekvieno tešlos gabalėlio uždėkite 1 kupiną valg. šaukšt. grybų masės ir suformuokite virtinius. Uždenkite ir kildinkite dar 15 minučių.

Garnyrai ir daržovės

Patepkite riebalais perforuotą kepimo indą ir sudėkite virtinius. Kepimo indą su virtiniais dėkite po kepimo indu su moliūgu ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Palikite moliūgą, kad išbėgtų sultys, surinkite jas į atskirą indą. Moliūgą su kepimo sultimis sutrinkite trintuvu iki vientisos masės, pagardinkite “Crème fraîche”. Paragaukite, jeigu reikia, įpilkite daugiau moliūgo sulčių.

Grybų virtinius tiekite su moliūgų padažu, garnyrai naudokite likusius pievagrybius ir petražoles.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 40 °C

Kepimo trukmė: 20 minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 20 minučių

Šveicariška kukurūzų piurė (“Polenta”)

Gaminimo laikas:

15–35 minutės

1 porcelianinė kepimo forma, 2 litrų talpos

Sudedamosios dalys

500 ml paukštienos sultinio

500 ml pieno, 3,5 % riebumo

2 arbat. šaukšt. druskos

1 žiupsnelis ant peilio galo pipirų

20 g sviesto

250 g kukurūzų (smulkių, vidutinio stambumo, stambių)

Priedai

Porcelianinė kepimo forma, 2 litrų talpos

Grotelės

Gaminimo eiga

Į porcelianinę formą supilkite vištienos sultinį, pieną, įberkite druskos, pipirų, sudėkite sviestą. Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių. Įjunkite automatinę programą arba rankiniu būdu nustatykite 1 kepimo etapą.

Automatinė programa:

kaip nurodyta programos eigoje, kukurūzų piurė sumaišykite su skysčiu ir išmaišykite.

Rankiniu būdu:

maišydami supilkite kukurūzų piurė į sultinį ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Praėjus maždaug pusei kepimo laiko, pamaišykite ir baikite kepti.

Iškeptą “Polenta“ dar kartą gerai išmaišykite.

Nustatymas

Automatinė programa

“Getreide” | “Polenta Schweizer Art” |

“Polenta fein”/“mittel”/“grob”/

Programos trukmė priklauso naudojamų kukurūzų rūšies:

7 / 23 / 29 minutės (smulkūs / vidutinio stambumo / stambūs)

Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 3 minutės

2 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė:

Kukurūzai smulkūs: 4 minutės

Kukurūzai vidutinio stambumo: 20 minučių

Kukurūzai stambūs: 26 minutės

Patarimas

Paukštienos sultinį galite pakeisti vandeniu.

Garnyrai ir daržovės

Avių sūris su cukinijos apvalkalu

Gaminimo laikas:

35–40 minučių

4 porcijos

Sudedamosios dalys

1 cukinija (apie 200 g)

200 g avių sūrio

Druska

Pipirai

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Supjaustykite cukiniją išilgai siauromis juostelėmis, sudėkite į perforuotą kepimo indą ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Avių sūrį supjaustykite maždaug 2 cm pločio juostelėmis, apibarstykite pipirais ir druska.

Išimkite cukiniją iš kepimo indo. Avių sūrį apvyniokite cukinijos juostelėmis, apibarstykite pipirais ir druska. Apšlakstykite alyvuogių aliejumi, įdėkite į perforuotą kepimo indą ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 1 minutė

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 3 minutės

Troškinti marinuoti agurkai

Gaminimo laikas:

55–60 (50–55) minučių

4 porcijos

Sudedamosios dalys

2 svogūnai | susmulkintų

200 g liesos šoninės | kubeliais supjaustytos

6 konservuoti agurkai (apie 500 g)

400 g grietinės

1 valg. šaukštas krapų | kapotų

1 žiupsnelis cukraus

Druska

Pipirai

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Į neperforuotą kepimo indą sudėkite svogūnus ir šoninę, uždenkite ir troškinkite pagal 1 kepimo etapą.

Marinuotus agurkus nulupkite, perpjaukite per pusę, šaukštu išimkite sėklas ir supjaustykite plonomis riekelėmis. Prie šoninės su svogūnais suberkite marinuotus agurkus, sukrėskite grietinę.

Pagardinkite krapais, cukrumi, druska ir pipirais, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Prieš tiekdami pagardinkite druska ir pipirais.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 4 (2) minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė 15–20 minučių

Patarimas

Marinuotus agurkus galima pakeisti įprastais agurkais.

Garnyrai ir daržovės

Baltos duonos kukuliai

Gaminimo laikas:

110–115 minučių

4 porcijos

Kukulių gaminimui reikės

8 bandelių | supjaustytų ½ cm dydžio kubeliais

500 ml pieno, 3,5 % riebumo

1 svogūno | susmulkinto

20 g sviesto

2 kiaušinių, M dydžio

1 valg. šaukšto petražolių | smulkintų

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 4 (2) minutes

3 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė 15–18 minučių

Riebalai formai

Sviestas

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Perforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Supilkite pieną į neperforuotą kepimo indą ir kaitinkite pagal 1 kepimo etapą.

Pilkite pieną ant bandelių ir palikite apie pusę valandos.

Į neperforuotą kepimo indą sudėkite svogūnus, sviestą, uždenkite aliuminio plėvele ir troškinkite pagal 2 kepimo etapą.

Prie bandelių sudėkite troškintus svogūnus, kiaušinius bei petražoles ir išmaišykite.

Drėgnomis rankomis iš tešlos suformuokite 12 kukulių, riebalais patepkite perforuotą kepimo indą, sudėkite kukulius ir kepkite pagal 3 kepimo etapą.

Nustatymas

1 kepimo etapas

95 °C; 2–3 minutes

Graikiškai paruošti pomidorai

Gaminimo laikas:

25–30 minučių

4 porcijos

Sudedamosios dalys

4 pomidorai | perpjauti skersai

2 skiltelės česnakų | smulkintų

Druska

Pipirai

4 baziliko šakelės | susmulkintų

100 g avių sūrio | smulkiais kubeliais

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Pomidorus perpjauta puse į viršų sudėkite į perforuotą kepimo indą.

Pomidorų puseles apibarstykite česnakais. Pagardinkite druska ir pipirais.

Ant pomidorų puselių uždėkite baziliko.

Uždėkite avių sūrio ir kepkite.

Nustatymas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė 3–4 minutės

Garnyrai ir daržovės

Įdaryti cukinijų laiveliai

Gaminimo laikas:

40 minučių

4 porcijos

Įdarui reikės:

1 svogūno, raudono | susmulkinto

1 česnako skiltelės | smulkiai sukapotos

½ smailiosios paprikos (à 80 g), raudonos | susmulkintos

40 g juodųjų alyvuogių, be kaulo | susmulkintų

75 g juodųjų alyvuogių, be kaulo | susmulkintų

150 g fetos | susmulkintos

6 čiobrelio šakelių | nuplautais lapeliais

100 g grietinės

Pipirų

2 arbat. šaukšt. citrinos sulčių

Cukinijoms

4 cukinijos (po 320 g)

Druskos

Garnyruai

1 valg. šaukšto petražolių | smulkintų

2 čiobrelio šakelės | nuplauti lapeliai

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Svogūnus, česnaką, smailiąją papriką, alyvuoges, fetą ir čiobrelius sumaišykite su grietine. Pagardinkite druska ir pipirais.

Nenuluptą cukiniją išilgai perpjaukite per pusę ir išskobkite nedideliu šaukštu. Cukinijų laivelių vidinę dalį šiek tiek pabarstykite druska, sukrėskite fetos masę, sudėkite į perforuotą kepimo indą ir kepkite.

Prieš tiekdami pagardinkite petražolėmis, rozmarinu.

Nustatymas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė 10–12 minučių

Patarimas

Jeigu neturite cukinijos, galite naudoti smailiąją papriką.

Žuvies patiekalai – balzamas ne tik kūnui, bet ir sielai: jūrinėse žuvyse gausu ne tik jodo, vitaminų ir vertingų baltymų, bet ir gerą savijautą užtikrinančių Omega-3 rūgščių, kurios stiprina kūno fizinę būklę, gerina gebėjimą sukaupti dėmesį, lavina atmintį bei gerina nuotaiką. Žuvies patiekalai giriami dėl nedidelio riebalų kiekio, universalumo ir būdingo rafinuotumo. Mums džiugu girdėti, kad Lietuvoje žuvies patiekalus, kaip pagrindinį pietų patiekalą, rekomenduojama valgyti du kartus per savaitę.

Dorados su daržovėmis

Gaminimo laikas:

50 minučių

4 porcijos

Sudedamosios dalys

1 nenuluptas apelsinas

2 česnako skiltelės | sutrintos

1 ryšulėlis baziliko (apie 30 g) | smulkiai sukapoto

3 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Druska

Pipirai

250 g cukinijų | supjaustytų 5 cm ilgio plonomis juostelėmis

250 g salierų lapkočių | supjaustytų

5 cm ilgio plonomis juostelėmis

400 g morkų | supjaustytų 5 cm ilgio

plonomis juostelėmis

4 dorados (po 450 g), skrostos

Priedai

2 perforuoti kepimo indai

Gaminimo eiga

Apelsiną nuplaukite po šiltu vandeniu, nusausinkite, nutarkuokite žievelę ir išspauskite sultis. Česnakus sumaišykite su baziliku, suberkite tarkuotą apelsino žievelę, įpilkite 3–4 valg. šaukšt. apelsinų sulčių, alyvuogių aliejaus, įberkite druskos, pipirų ir viską išmaišykite.

Cukinijas, salierų lapkočius ir morkas sudėkite į du perforuotus kepimo indus, šiek tiek pasūdykite, pagardinkite pipirais.

Į kiekvienos dorados vidų įlašinkite 1 valg. šaukšt. baziliko padažo, išorę pabarstykite druska. Sudėkite doradas ant daržovių ir kepkite.

Doradas ir daržoves tiekite su likusiu bazilikų padažu.

Nustatymas

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė: 25–30 minučių

Žuvies karis su persikais

Gaminimo laikas:

50–55 minutės

4 porcijos

Žuviai reikės

400 g šamo, skrostu | supjaustyto

3 valg. šaukšt. sojų padažo

1 valg. šaukšt. žaliosios citrinos sulčių

Druskos

Pipirų

Kariui

10 g imbiero | tarkuoto

1 česnako skiltelės | smulkiai sukapotos

1 aitriosios paprikos | be sėklų, smulkiai supjaustytos

2 valg. šaukšto kokoso drožlių

200 ml kokosų pieno

2 valg. šaukšt. kario

1 ryšulėlis laiškinių svogūnų (150 g) |

plonais žiedeliais

2 sunokusių persikų | nulupty | supjaus-
tytų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Užpilkite ant žuvies sojų padažą, žaliosios citrinos sultis, pagardinkite druska ir pipirais.

Visas sudedamąsias dalis, išskyrus laiškinius svogūnus ir persikus, sudėkite į neperforuotą kepimo indą, ir kepkite, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Prie likusių sudedamųjų dalių sudėkite laiškinius svogūnus, persikus ir kepkite, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 10 minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 5 minutės

Žuvimi

Upėtakis su baltojo vyno padažu

Gaminimo laikas:

35–40 minučių

4 porcijos

4 upėtakiai (po 250 g), skrosti

450 ml sauso baltojo vyno

150 ml. balto balzaminio acto

150 ml vandens

1 citrinos | tik žievelės

120 g morkų | supjaustytų griežinėliais

Druska

Pipirai

4 šakelės petražolių

4 šakelės čiobrelio

1 arbat. šaukšt. juodųjų pipirų

7 gvazdikėliai

Garnyruai

75 g sviesto

1 citrinos, nenuluptos | supjaustytos riekelėmis

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Upėtakius sudėkite į kepimo indą, įpilkite baltojo vyno, balzaminio acto, vandens, suberkite tarkuotas citrinos žievelės, sudėkite morkas, apibarstykite žolelėmis ir prieskoniais.

Baigus kepti, į 6 valg. šaukšt. sultinio ištirpinkite sviestą, pilkite ant upėtakių, papuoškite citrinos riekelėmis.

Nustatymas

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė: 12–15 minučių

Lašiša su porais baltojo vyno padaže

Gaminimo laikas:

45 (40) minutės

4 porcijos

Lašišai su porais reikės

2 porų stiebų (po 200 g) | supjaustyty

plonais žiedeliais

2 valgomųjų svogūnėlių

1 valg. šaukšt. sviesto

500 g lašišos filė, paruoštos gaminti

Druskos

Pipirų

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 4 (2) minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 6 minutės

Baltojo vyno padažui

125 ml baltojo vyno, sauso

4 valg. šaukšt. žuvies sultinio

30 g sviesto | šalto

Garnyru

1 valg. šaukštas krapų | kapotų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Porus, valgomuosius svogūnėlius, sviestą sudėkite į kepimo indą ir uždenkite, kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Lašišos filė padalinkite į 4 dalis ir sudėkite ant porų ir valgomųjų svogūnėlių. Pagardinkite druska, pipirais ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Prikaistuvyje pakaitinkite baltąjį vyną ir žuvies sultinį, įmaišykite sviestą, įberkite druskos, pipirų ir supilkite ant lašišos su porais.

Pagardinkite krapais ir patiekite.

Žuvimi

Midijos su padažu

Gaminimo laikas:

40 minučių

4 porcijos

Padažui

2 valgomieji svogūnėliai | susmulkinti

3 česnako skiltelės | susmulkintos

1 didelis pomidoras | supjaustytas kubeliais

125 ml baltojo vyno

350 ml pomidorų pastos

180 g šoninės | juostelėmis

1 žiupsnelis šafrano

1 žiupsnelis tabasko padažo

1 citrina | didelė riekelė

3 šakelės petražolių

6 šakelės čiobrelių

Midijoms

700 g midijų, nuvalytų

Druskos

Juodųjų pipirų | šviežiai sumaltų

Garnyrai

2 valg. šaukštas petražolių | smulkintų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Virtuvinis siūlas

Gaminimo eiga

Valgomuosius svogūnėlius, česnaką, morkas ir aitriąją papriką sudėkite į neperforuotą kepimo indą.

Suriškite petražoles ir čiobrelius ir išsklokite jais kepimo indą. Įjunkite automatinę programą arba rankiniu būdu nustatykite 1 kepimo etapą.

Automatinė programa:

kaip nurodyta programos eigoje, sudėkite į padažą midijas ir toliau kepkite neuždengtas.

Rankiniu būdu:

kaip nurodyta 2 kepimo etape, sudėkite į padažą midijas ir toliau kepkite neuždengtas.

Išimkite žoleles, įspauskite citriną, pagardinkite druska ir pipirais.

Papuoškite petražolėmis ir patiekite.

Nustatymas

Automatinė programa

“Muscheln“ | ”Muscheln in Soße“

Programos trukmė: 30 minučių

Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 25 minutės

2 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 5 minutės

Jūrų velnias su baravykų padažu

Gaminimo laikas:

45 (40) minučių + 12 valandų mirkymui

4 porcijos

Sudedamosios dalys

30 g džiovintų baravykų

100 g valgomųjų svogūnėlių | susmulkintų

20 g sviesto

4 jūrų velnio filė (po 150 g) | be odėlės

1 citrinos | tik sulčių

150 ml daržovių sultinio

2 valg. šaukšt. baltjo vyno, sauso

150 g grietinės

50 g grietinės

Druskos

Pipirų

Priedai

2 neperforuoti kepimo indai

Gaminimo eiga

Baravykus mirkykite per naktį, nusausinkite ir smulkiai supjaustykite.

Porus ir valgomuosius svogūnėlius sudėkite į kepimo indą, uždenkite ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Sudėkite baravykus ir palikite apie 2 minutes.

Žuvies filė apšlakstykite citrinos sultimis. Kartu su daržovių sultiniu ir baltuoju vynu sudėkite į kitą kepimo indą ir kepkite pagal 2 kepimo etapą. Žuvies filė padėkite šiltai.

Ant viryklės iš sultinio, valgomųjų svogūnėlių, riebios grietinės ir grietinės paruoškite padažą. Pagardinkite druska ir pipirais ir užpilkite ant žuvies filė.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 4 (2) minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė: 8–10 minutės

Žuvimi

Tunas su ryžiais ir pomidorais

Gaminimo laikas:

55 (105) minutės + 4 val. marinavimui

4 porcijos

Marinatui

1 ryšulėlis citrininių čiobrelių (apie 30 g)

2 česnako skiltelės

2 valgomųjų svogūnėlių

80 ml alyvuogių aliejaus

5 juodieji pipirai

Tunui

4 tuno pjausniai (po 125 g), paruošti gaminti

Ryžiams ir pomidorams

500 g pomidorų

200 g ilgagrūdžių ryžių

1 arbat. šaukšt. grūdėtųjų garstyčių

250 ml daržovių sultinio

1 valg. šaukšt. pomidorų pastos

Druskos

Pipirų

100 g šaldytų žirnių

Garnyru

5 baziliko šakelių | susmulkintų

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Nusinkinkite kelis citrininio čiobrelio lapelius. Susmulkinkite pankolių lapkočius ir atidėkite, vėliau jų reikės serviravimui.

Česnakus ir valgomuosius svogūnėlius nulupkite, susmulkinkite kartu su citriniais čiobreliais, užpilkite alyvuogių aliejaus, įberkite pipirų ir išmaišykite.

Sudėkite tuną į marinatą, uždenkite ir marinuokite šaldytuve 4 valandas.

Pomidorus ties koteliais įpjaukite, sudėkite į perforuotą kepimo indą ir kepkite, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Pomidorus trumpai atvėsinkite, nulupkite odeles ir susmulkinkite.

Ilgagrūdžius ryžius, grūdėtąsias garstyčias sumaišykite su daržovių sultiniu ir pomidorų pasta, sudėkite į kepimo indą, įberkite druskos, pipirų ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Pomidorus ir žirnius sumaišykite su ilgagrūdžiais ryžiais, sudėkite ant jų tuną, pasūdykite, apšlakstykite marinatu ir kepkite pagal 3 kepimo etapą.

Užbarstykite citrininių čiobrelių, baziliko ir patiekite.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 95 °C

Kepimo trukmė: 1 minutė

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 12 (6) minučių

3 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 10 minučių

“Miele” garinėje orkaitėje iškepti mėsos patiekalai yra ypač minkšti, sultingi ir gardūs, be to, jie visada puikiai pavyksta. Išsaugomos naudingos maistinės medžiagos: paukštienoje – vertingieji baltymai, vitaminai ir mineralai, kiaulienoje – B grupės vitaminai, o jautienos mėsoje išsaugomas didelis geležies kiekis. Kepant mėsą garinėje orkaitėje, iš mėsos ir riebalų išverda sultinys, kuris idealiai tinka gaminti padažui. Jeigu norite mėsos gabaliukus apskrudinti, pirmiausia apkepinkite juos keptuvėje, o kepimo garinėje orkaitėje pabaigoje įjunkite garus.

Mėsa

Maltinukai su kininiais kopūstais

Gaminimo laikas:

40 minučių

4 porcijos

Maltinukams

15 g imbiero šaknies | sutrintos

2 česnako skiltelės | sutrintos

750 g maltos mėsos, kiaulienos

1 arbat. šaukšt. kiniško penkių prieskonių mišinio

½ arbat. šaukšt. malto cinamono

2 valg. šaukšt. sojų padažo

Druskos

Kininiam kopūstui

100 g morkų | supjaustyty griežinėliais

1 kininis kopūstas (apie 750 g) | padalintas į lapus

200 g kiniškų makaronų ("Mie" makaronai su kiaušiniiais)

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Neperforuotas kepimo indas

Sietelis

Gaminimo eiga

Į maltą mėsą įmaišykite imbierą ir česnaką, suberkite kinišką penkių prieskonių mišinį, cinamoną, supilkite sojų padažą ir išmaišykite. Pasūdykite ir iš gautos masės suformuokite 32 maltinukus.

Į perforuotą kepimo indą suberkite morkas ir kiniinį kopūstą, ant viršaus sudėkite maltinukus ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Kiniškus makaronus pasūdykite ir sudėkite į neperforuotą kepimo indą. Įpilkite vandens, kad apsemtų makaronus. Indą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Kininius makaronus nupilkite į sietelį ir palikite nuvarvėti. Dėkite į indus kininius kopūstus, morkas, maltinukus ir patieki-
te.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 6–7 minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 6–7 minutės

Vištienos krūtinēlēs filē su džiovintais pomidorais

Gaminimo laiks:

35–40 minučių

4 porcijas

Vištienos krūtinēlēs filē

4 vištienos krūtinēlēs filē (po 150 g), paruoštos gaminti

Druskos

Nustatymas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 8 minutės

Šviežio sūrio įdarui

75 g šviežio grietinėlės sūrio

30 riebios grietinėlės “Crème fraîche”

15 g bazilikų

15 g raudonėlių

Druskos

Pipirų

Kalendros

50 g džiovintų pomidorų aliejuje

Priedai

Sietelis

Perforuotas kepimo indas

4 mediniai iešmeliai

Gaminimo eiga

Kiekvienos krūtinėlės filė šone išpjaukite kišenę ir pasūdykite.

Sumaišykite “Crème fraîche”, baziliką ir raudonėlį, pagardinkite druska, pipirais ir kalendra.

Pomidorus supilkite į sietelį ir palikite nuvarvėti, tada susmulkinkite ir sumaišykite su šviežiu grietinėlės sūriu.

Į išpjautas vištienos krūtinėlės kišenėles įdėkite šviežios grietinėlės sūrio įdaro ir sutvirtinkite iešmeliu (jeigu reikia).

Sudėkite į perforuotą kepimo indą ir kepkite.

Mėsa

Vištienos troškiny su paprikomis

Gaminimo laikas:

55–60 minučių + 15 minučių marinavimui

4 porcijos

Vištienos troškiniui reikės

3 vištienos krūtinėlių filė (po 150 g), paruoštų gaminti

2 paprikų, raudonųjų | supjaustytų juostelėmis

Nustatymas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 12–14 minučių

Marinatui

3 valg. šaukšt. aliejaus

2 arbat. šaukšt. aitriųjų paprikų miltelių

3 arbat. šaukšt. kario

Padažui

100 g grietinėlės

100 g riebios grietinėlės “Crème fraîche”

Druskos

Pipirų

Kario

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Vištienos krūtinėlės filė supjaustykite 1 cm storio juostelėmis. Paprikas ir mėsą sudėkite į neperforuotą kepimo indą.

Iš aliejaus, paprikos miltelių ir kario paruoškite marinatą, sudėkite mėsą ir palikite 15 minučių marinuotis.

“Crème fraîche” sumaišykite su grietine, suberkite druską, pipirus. Pilkite ant mėsos su daržovėmis ir kepkite.

Prieš tiekdami pagardinkite druska, pipirais, kariu.

Veršienos išpjova su žolelėmis

Gaminimo laikas:

55 (35) minutės

4 porcijos

Sudedamosios dalys

600 g veršienos išpjovos, paruoštos gaminti

Druskos

Citrininių pipirų

½ ryšulėlio petražolių (apie 30 g)

½ ryšulėlio daržinio bulio (apie 15 g)

½ ryšulėlio bazilikų (apie 15 g)

½ ryšulėlio peletrūnų (apie 15 g)

2 arbat. šaukšt. kaparėlių

100 ml sauso baltojo vyno

100 ml daržovių sultinio

¼ citrinos | sveikos | tik žievelės | tarkuotos

100 g grietinėlės

1 valg. šaukšt. vandens

1 valg. šaukšt. krakmolo

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Trintuvė, smulki

Sietelis

Gaminimo eiga

Veršienos išpjovą pabarstykite druska, citrininiais pipirais ir dėkite į kepimo indą.

Žoleles nuplaukite, nusauskite, nusinkinkite lapelius ir kol kas atidėkite. Žolelių stiebelius kartu su kaparėliais sudėkite prie veršienos išpjovos, įpilkite baltojo vyno bei daržovių sultinio ir kepkite.

Tuo tarpu smulkiai sukapokite žolelių lapelius ir sumaišykite su tarkuota citrinos žievele.

Iškeptą veršienos išpjovą išimkite ir padėkite šiltai. Sultinį perkoškite per sietelį, supilkite į puodą, įpilkite grietinėlės ir užvirkite. Lėtai troškinkite apie 5 minutes, paragaukite. Krakmolą sumaišykite su vandeniu ir naudokite padažui sutirštinti.

Veršienos išpjovą sudėkite ant žolelių, sumaišytų su citrinos žievele.

Mėsą supjaustykite, tiekite su padažu.

Nustatymas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 25–30 (15) minučių

Mėsa

Balandėliai

Gaminimo laikas:

85 minutės

4 porcijos

Gūžiniam kopūstui

1 gūžinio kopūsto (apie 1,2 kg)

Įdarui reikės:

2 bandelių

1 svogūno | smulkiai supjaustyto

30 g lydyto sviesto

450 g maltos mėsos, per pusę kiaulienos ir jautienos

1 kiaušinio, M dydžio

2 skiltelės česnakų | smulkintų

Druskos

Pipirų

Mairūnų

2 arbat. šaukš. petražolių | sukapotų

Daržovėms reikės

4 valgomųjų svogūnėlių | susmulkintų

2 skiltelės česnakų | smulkintų

2 paprikų, geltonųjų (po 175 g) | stambiai supjaustyti

2 paprikų, raudonųjų (po 175 g) | stambiai supjaustyti

100 g rūgščios grietinės

1 citrinos | tik sulčių

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Trintuvas

Gaminimo eiga

Išpjaukite gūžinio kopūsto kotą, sudėkite į kepimo indą ir nuplikykite (pagal nustatymą).

Nuimkite išorinius lapus ir sudėkite ant darbaltalio.

Įpylę nedidelį kiekį vandens, išmirkykite įdarui naudojamas bandeles, gerai nuspauskite.

Lydytame svieste pakepinkite svogūnus.

Į maltą mėsą sudėkite bandelių masę, įmuškite kiaušinį, sudėkite česnaką, prieskonius, petražoles ir gerai išmaišykite.

Dėkite masę ant kopūsto lapų. Kopūsto lapus šonuose užlenkite ir suvyniokite.

Į kepimo indą dėkite valgomuosius svogūnėlius, česnaką ir papriką, ant daržovių sudėkite balandėlius ir įjunkite automatinę programą arba kepkite, kaip nurodyta nustatymuose.

Balandėlius išimkite iš kepimo indo ir padėkite šiltai.

Ant daržovių sukrėskite rūgščią grietinę, supilkite citrinos sultis. Sutrinkite trintuvu, gautą masę pagardinkite druska.

Automatinė arba rankinė programa: balandėlius sudėkite į paprikų padažą ir kepkite, kaip nurodyta kepimo etape.

Nustatymas

Automatinė ir rankinė programa

Gūžinio kopūsto nuplikymas

Kepimo režimas: "Dampfgaren"

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: 10–15 minučių

Nustatymas

Automatinė programa

Balandėlių kepimas

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Kohlroulade”

Programos trukmė: 30 minučių

Rankinis nustatymas

Balandėlių kepimas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 30 minučių

Automatinė ir rankinė programa

Paruošimas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 5 minutės

Mėsa

Ėriena, troškinta su keptomis slyvomis

Gaminimo laikas:

100 (70) minučių

4 porcijos

Ėrienai

800 g ėrienos (kumpis), paruoštas gaminti | supjaustytas kubeliais

Apkepinimui

4 valg. šaukšt. lydyto sviesto

Ėrienos sultiniui

3 raudonųjų svogūnų | juostelėmis

Druskos

½ arbat. šaukšt. malto cinamono

½ arbat. šaukšt. malto kumino

½ arbat. šaukšt. maltos kalendros

½ arbat. šaukšt. maltų Kajeno pipirų

150 ml ėrienos sultinio

3 laurų lapų

Keptoms slyvoms

600 g morkų | supjaustytų juostelėmis

1 citrinos, nenuluptos | supjaustytos skiltelėmis

250 g keptų slyvų

Kuskusui

200 g kuskuso

Jogurtui su sezamu

30 g sezamo sėklų

2 česnako skiltelių | sutrintų

300 g natūralaus jogurto, 3,5 % riebumo

Garnyrai

2 šakelių šviežios kalendros

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Keptuvėje įkaitinkite lydytą sviestą ir iš visų pusių apkepinkite ėrienos gabaliukus.

Ėrieną ir svogūnus sudėkite į kepimo indą, pabarstykite druska, suberkite cinamoną, kuminą, kalendrą, sudėkite Kajeno pipirus. Įpilkite ėrienos sultinio, įmeskite kelis laurų lapelius ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Atidėkite šiek tiek citrinos sulčių, jų vėliau reikės sezamo jogurtui ruošti.

Baigus kepti, prie ėrienos sudėkite morkas, citriną, keptas slyvas ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Tada suberkite kuskusą ir kepkite pagal 3 kepimo etapą, kol suminkštės.

Tuo tarpu keptuvėje lengvai paskrudinkite sezamų sėklas, nepilkite riebalų. Natūralų jogurtą sumaišykite su česnakais ir sezamų sėklomis, pagardinkite druska, įspauskite citrinos sulčių.

Baigus kepti, išimkite laurų lapelius, įberkite druskos ir prieskonių. Tiekite su sezamų jogurtu, papuošę kalendros šakelėmis.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 35 (17) minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 20 (8) minučių

3 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmē: 5 (2) minūtēs

Mėsa

Ėrienos filė su žaliomis pupelėmis

Gaminimo laikas:

50 minučių

4 porcijos

Pupelėms

750 g žaliųjų pupelių

1 ryšulėlio daržinio dašio (apie 30 g)

1 svogūno, raudonojo | susmulkinto

Druskos

30 g sviesto

100 ml ėrienos sultinio

250 g vyšninių pomidorų

Ėrienos nugarinei

4 gabaliukų ėrienos nugarinės

(po 150 g), paruoštų gaminti

2 česnako skiltelių | sutrintų

Pipirų

Apkepinimui

3 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Kepimo sultinui

4 valg. šaukšt. balzaminio acto

100 ml ėrienos sultinio

Sutirštinimui

1 valg. šaukšt. vandens

1 valg. šaukšt. krakmolo

Pagardinimui

1 žiupsnelis cukraus

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Pupeles, daržinį dašį ir svogūnus sudėkite į kepimo indą ir pasūdykite. Ant viršaus išdėstykite mažais gabalėliais supjaustytą sviestą ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Ėrienos filė gabalėlius įtrinkite druska, česnaku ir pipirais. Keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų ir iš visų pusių apkepinkite ėrienos filė. Išimkite filė gabalėlius iš keptuvės. Į kepimo sultinį įpilkite balzaminio acto ir ėrienos sultinio.

Ėrienos filė ir vyšninius pomidorus sudėkite prie pupelių, apšlakstykite kepimo sultiniu ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Pupelių padažą supilkite į prikaistuvį ir užvirkite. Pagardinkite balzaminio actu, druska, pipirais, cukrumi. Krakmolą sumaišykite su vandeniu ir naudokite padažui sutirštinti.

Tiekite su ėrienos filė ir pupelėmis.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 10 minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 8–10 minutės

Įdaryta kalakuto krūtinėlė

Gaminimo laikas:

120 (90) minučių

6 porcijos

Abrikosų tyrėi

1 svogūno | sukapoto

120 g džiovintų abrikosų | susmulkintų

1 valg. šaukšt. sviesto

50 ml vermuto, sauso

Druskos

Kajeno pipirų

Kalakuto krūtinėlei

1 kalakuto krūtinėlės (apie 1,5 kg), paruoštos gaminti

Daržovėms reikės

1 kg morkų | supjaustytų storais griežinėliais

2 ryšulėlių laiškinių svogūnų (150 g) |

plonais žiedeliais

Pipirų

Įdarui reikės:

100 g šviežio grietinėlės sūrio

1 arbat. šaukšt. medaus

100 g šoninės | juostelėmis

Apkepinimui

3 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Kepimo sultiniui

100 ml vermuto, sauso

100 ml vištienos sultinio

100 g grietinėlės

30 ml vermuto, sauso

1 valg. šaukšt. vandens

1 valg. šaukšt. krakmolo

Priedai

2 neperforuoti kepimo indai

Maistinė plėvelė

Virtuvinis siūlas

Mėsos muštukas

Gaminimo eiga

Į neperforuotą kepimo indą sudėkite svogūnus ir abrikosus, sviestą, supilkite vermutą, įberkite druskos ir Kajeno pipirų, viską išmaišykite ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Perpjaukite kalakutienos krūtinėlę, kad išpjautumėte kuo didesnę plokščią mėsos gabalą. Dėkite mėsą į maistinę plėvelę ir išmuškite mėsos muštuku, užberkite druskos, pipirų.

Morkas ir laiškinius svogūnus suberkite į neperforuotą kepimo indą, pasūdykite, pagardinkite pipirais.

Abrikosų tyrę palikite šiek tiek atvėsti, sumaišykite su šviežios grietinėlės sūriu, druska, Kajeno pipirais ir medumi. Gauta mase aptepkite kepsnį ir apvyniokite šoninės griežinėliais. Kepsnį suvyniokite, suriškite virtuviniu siūlu ir iš visų pusių gerai apkepinkite saulėgrąžų aliejuje.

Įdarytą kalakuto krūtinėlę dėkite į kepimo indą, ant daržovių. Į kepimo sultinį įpilkite vermuto ir vištienos sultinio, gautą masę supilkite ant daržovių ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Mėsos sultinį perkoškite per sietelį ir supilkite į puodą, įpilkite grietinėlės ir užvirkite. 5 minutes patroškinkite, pagardinkite druska, pipirais, vermutu. Krakmolą sumaišykite su vandeniu ir naudokite padažui sutirštinti.

Mēsa

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 4 (2) minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 80–90 (55–60) minučių

Jautienos išpjova

Gaminimo laikas:

40–90 minučių

4 porcijos

Sudedamosios dalys

450–650 g jautienos išpjovos, paruoštos gaminti | gabaliukais arba kepsneliais

3 valg. šaukšt. aliejaus

250 g rūgščios grietinės

70 g majonezo

3 arbat. šaukšt. krienų

2 arbat. šaukšt. grūdėtųjų garstyčių

3–4 džiovinti pomidorai | susmulkinti

Druska

Pipirai

1–2 prancūziško batono | išilgai

perpjauto

Garnyrai

100 g gražgarsčių

Priedai

Virtuvinis siūlas

Neperforotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Jautienos išpjovą (gabalą arba kepsnelius) suriškite taip, kad gautųsi vienodo storio gabalėliai.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir apkepinkite jautienos gabalą (arba kepsnelius), dėkite į neperforuotą kepimo indą ir kepkite įjungę automatinę programą arba naudodami rankinius nustatymus.

Iškeptą jautienos išpjovą (gabalą arba kepsnelius) palikite 5–10 minučių pastovėti. Tuo tarpu sumaišykite rūgščią grietinę, majonezą, krienus, sudėkite gars-

tyčias, pomidorus, įberkite druskos, pipirų ir išmaišykite. Gauta mase aptepkite prancūziško batono puseles.

Jautienos išpjovą (kepsnelius) supjaustykite plonomis riekelėmis ir sudėkite ant prancūziško batono. Papuoškite gražgarstėmis.

Nustatymas

Automatinė programa

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Rinderfilet“ |

”Stück“/”Medaillons“

Programos trukmė kepant gabalą:

60 minučių

Programos trukmė kepant kepsnelius:

20 minučių

Rankinis nustatymas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra visiems mėsos dydžiams:

53 / 63 / 75 °C | Mažai apkepta (“rare”) /

vidutiniškai iškepta (“medium”) / gerai

iškepta (“done”)

Kepimo trukmė:

Viso gabalo: 70 / 60 / 50 minučių |

“Rare”/ “Medium” / “Done”

1 cm storo kepsneliai: 10 minučių

2 cm storo kepsneliai:

30 / 20 / 20 minučių |

“Rare”/ “Medium” / “Done”

3 cm storo kepsneliai:

40 / 30 / 30 minučių |

“Rare”/ “Medium” / “Done”

Mēsa

Patarimas

Kepimo temperatūra priekšnosauca no mē-
sos storio. Kepdami plonus mēsos ga-
balēlius, pradēkite no žemiausios kepi-
mo temperatūros.

Jautienos išpjova, troškinta su daržovėmis

Gaminimo laikas:

50 (45) minučių

2 porcijos

Daržovėms reikės

250 ml jautienos sultinio

200 g morkų | supjaustytų nedideliais gabaliukais

200 g žiedinio kopūsto | galvutėmis

2 cukinijų (po 200 g) | supjaustytų nedideliais gabaliukais

8 laiškinių svogūnų | be laiškų

100 g šparaginių žirnių

Jautienos išpjovai

500 g jautienos išpjovos, paruoštos gaminti

Petražolių | susmulkintų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Į neperforuotą kepimo indą supilkite jautienos sultinį, sudėkite morkas, žiedinį kopūstą ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Sudėkite cukinijas, laiškinius svogūnus, šparaginius žirnius ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Išimkite iš sultinio daržoves ir padėkite šiltai.

Jautienos išpjovą supjaustykite 1 cm storio juostelėmis ir išvirusiame sultinyje troškinkite pagal 3 kepimo etapą.

Mėsą tiekite kartu su daržovėmis, api-barstykite petražolėmis.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 8 (4) minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 4 minutės

3 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 4 (2) minutės

Mėsa

Jautienos troškiny

Paruošimo laikas: 250 minučių
8 porcijos

Sudedamosios dalys

30 g sviesto
3 valg. šaukšt. aliejaus
1,2 kg jautienos, paruoštos gaminti |
supjaustytos gabaliukais
Druska
Pipirai
500 g svogūnų | smulkiai supjaustytų
2 laurų lapai
4 gvazdikėliai
1 valg. šaukšt. rudojo cukraus
2 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo
1,2 l jautienos sultinio
70 ml. acto

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

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

Jautieną pagardinkite druska, pipirais ir iš visų pusių apkepinkite.

Suberkite svogūnus, laurų lapus, gvazdikėlius, cukrų ir kepinkite apie 3 minutes.

Jautieną apibarstykite kvietiniais miltais ir kepkite 2–3 minutes.

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

Į neperforuotą kepimo indą sudėkite jautieną ir kepkite.

Pagardinkite druska, pipirais ir patiekite.

Nustatymas

Automatinė programa

“Fleisch“ | ”Rind“ | ”Rinderhaschee”
Programos trukmė: 180 minučių

Rankinis nustatymas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”
Temperatūra: 100 °C
Kepimo trukmė: 180 minučių

Orkaitėje troškinta jautiena

Gaminimo laikas:

150 minučių

4 porcijos

Jautienai

60 g kvietinių miltų, 405 tipo

Pipirų | šviežiai maltų

1 kg jautienos (kumpio) | supjaustyto gabaliukais

3 valg. šaukšt. aliejaus

1 svogūno, didelio | supjaustyto siaurais žiedeliais

1 didelio poro | supjaustyto siaurais žiedeliais

350 g morkų | supjaustyto kubeliais

3 salierų lapkočių | susmulkintų

250 g pievagrybių | supjaustyto ketvirčiais

2–3 šakelių čobrelių

2 laurų lapų

200 ml jautienos sultinio

200 ml tamsiojo alaus

2 valg. šaukšt. pomidorų padažo

Kukuliams

100 g kvietinių miltų, 405 tipo

3 g kepimo miltelių

50 g lydyto sviesto

1 arbat. šaukšt. petražolių | sukapotų

½ arbat. šaukšt. laiškinių česnakų | susmulkintų

Druskos

Juodųjų pipirų | šviežiai sumaltų

4–5 valg. šaukšt. vandens | šalto

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Į miltus suberkite pipirus ir apvoliokite juose jautieną.

Keptuvėje įkaitinkite dalį aliejaus ir vieną po kito iš visų pusių apkepinkite nedideliais gabaliukais supjaustytą jautieną. Jautieną kol kas padėkite atskirai.

Įkaitinkite keptuvėje kitą aliejaus dalį ir apie 3 minutes kepinkite svogūnus. Suberkite porus, salierus ir kepinkite dar apie 5 minutes.

Suberkite pievagrybius, sudėkite čobrelius ir laurų lapelius.

Į kepimo indą dėkite jautieną, įpilkite jautienos sultinio, tamsiojo alaus, sukrėskite pomidorų padažą, palaukite, kol užvirs, ir uždenkite. Įjunkite automatinę programą arba rankiniu būdu nustatykite 1 kepimo etapą.

Tuo tarpu į dubenį suberkite miltus ir kepimo miltelius, supilkite išlydytą sviestą, suberkite petražoles ir laiškinius česnakus, pagardinkite druska ir pipirais, įpilkite šiek tiek vandens ir užminykite minkštą tešlą.

Tešlą padalinkite į 8 dalis ir miltuotomis rankomis suformuokite nedidelius rutuliukus.

Automatinė programa: kaip nurodyta programos eigoje, indą su mėsa trumpai pamaišykite, sudėkite kukulius, užpilkite šiek sultinio ir kepkite toliau.

Automatinė programa: kaip nurodyta programos eigoje, indą su mėsa trumpai pamaišykite, sudėkite

Mėsa

kukulius, užpilkite sultinio ir kepkite toliau. Kepkite, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Nustatymas

Automatinė programa

“Suppen & Eintöpfe“ | ”Rinderschmortopf“

Programos trukmė: 120 minučių

Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 90 minučių

2 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 30 minučių

Vytinta dešra (“Saucisson”)

Gaminimo laikas:

25 minutės

Sudedamosios dalys

100–750 g vytintos dešros (“Saucisson”)

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Dėkite vytintą dešrą į perforuotą kepimo indą ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

“Wurstwaren“ | “Saucisson”

Pasirinkite nustatymą atsižvelgę į kiekį:

100–200 g

200–300 g

300–400 g

400–750 g

Programos trukmė: 10–20 minučių

Rankinis nustatymas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 95 °C

Kepimo trukmė 10–20 minučių

Mėsa

Kiaulienos kepsneliai su daržovėmis, pievagrybiais ir obuoliais

Gaminimo laikas:

60 minučių + 3 val. marinavimui

4 porcijos

Marinatui

1 svogūno, raudono | susmulkinto

4 valg. šaukšt. kalvadoso

2 arbat. šaukšt. vidutinio aštrumo garstyčių

150 ml obuolių sulčių

150 ml mėsos sultinio

Juodųjų pipirų

Kiaulienos kepsneliams

8 kiaulienos kepsneliai (po 75 g)

Pievagrybiams su obuoliais reikės

700 g nedidelių rudųjų pievagrybių

4 obuolių, rūgščių | skiltelėmis

Apkepinimui

1 valg. šaukšt. lydyto sviesto

Pagardinimui

150 g grietinės

Druskos

Šviežiai sumaltų pipirų

1 valg. šaukšt. vandens

1 valg. šaukšt. krakmolo

1 arbat. šaukšt. petražolių | kapotų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Sietelis

Gaminimo eiga

Paruoškite marinatą: ant svogūnų supilkite kalvadosą, obuolių sultis, mėsos sultinį, sudėkite garstyčias, pipirus ir viską išmaišykite. Kiaulienos kepsnelius sudėkite į marinatą, uždenkite ir marinokite šaldytuve 3 valandas.

Pievagrybius ir obuolius sudėkite į neperforuotą kepimo indą.

Iš marinato išimkite kiaulienos kepsnelius ir sudėkite į sietelį, kad nulašėtų.

Keptuvėje įkaitinkite lydytą sviestą ir iš abiejų pusių apkepinkite 2 porcijas kiaulienos kepsnelių.

Tuo tarpu marinatą sumaišykite su grietine, pasūdykite ir supilkite ant pievagrybių su obuoliais. Sudėkite ant viršaus kiaulienos kepsnelius, užpilkite kepimo sultinio, pagardinkite pipirais ir kepkite.

Susidariusį padažą supilkite į prikaistuvį, kiaulienos kepsnelius ir daržoves trumpam palikite šiltame maisto ruošimo skyriuje. Padažą užvirkite, krakmolą sumaišykite su vandeniu ir naudokite padažui sutirštinti.

Kiaulienos kepsnelius tiekite su pievagrybių-obuolių garnyru, pabarstykite petražolėmis.

Nustatymas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė 10–12 minučių

Jautiena su obuolių ir krienu padažu

Gaminimo laikas:

155–165 (80–90) minutės

4 porcijos

Jautienai

200 g morkų | susmulkintų

200 g salierų gumbų | susmulkintų

50 g petražolių šaknų | susmulkintų

800 g jautienos, paruoštos gaminti

2 arbat. šaukšt. druskos

5 pipirų

2 laurų lapų

Daržovėms reikės

250 g tvirtos konsistencijos bulvių | ovaliais gabaliukais

250 g morkų | ovaliais gabaliukais

250 g kalirapių | ovaliais gabaliukais

Padažui

2 obuolių, rūgščių | stambiai sutarkuotų

200 g rūgščios grietinės

1 ryšulėlis laiškinių česnakų (apie 20 g) | ritinėliais

1 valg. šaukšt. tarkuotų krienu

Pipirų

Priedai

2 neperforuoti kepimo indai

Gaminimo eiga

Morkas, salierų gumbus ir petražolių šaknis, jautieną sudėkite į kepimo indą, pasūdykite, įberkite pipirų, kelis laurų lapelius ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Pasibaigus kepimo laikui, iš kepimo indo pasemkite 6 šaukštus sultinio, kepimo indą kol kas palikite maisto ruošimo skyriuje. Supilkite sultinį į indą su bulvėmis, morkomis ir kaliarope. Šį kepimo

indą taip pat įdėkite į maisto ruošimo skyrių prie pirmojo kepimo indo ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Sumaišykite obuolius su rūgščia grietine. Suberkite laiškinius česnakus, sudėkite krienus. Pagardinkite druska ir pipirais.

Mėsą išilgai raumens supjaustykite plokšiomis riekelėmis ir tiekite su daržovėmis ir padažu.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 110–120 (45–50) minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 15 (8) minučių

Mėsa

Austriškai paruošta veršiena

Gaminimo laikas:

160 minučių

10 porcijų

Sudedamosios dalys

2 kg veršienos, viso gabalo, paruošto gaminti

2 svogūnų | puselių

1 ryšulėlio kvapiųjų žolelių | stambiai supjaustytų

15 g gelsvių

7 pipirai

2 laurų lapai

5 kadagių uogos

Druska

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Veršieną riebesne puse žemyn dėkite į neperforuotą kepimo indą.

Svogūnus perpjauta puse į apačią dėkite į keptuvę be riebalų ir stipriai apskrudinkite.

Prie mėsos sudėkite kvapiąsias ir kitas žoleles, svogūnus, prieskonius ir kepkite.

Prieš pjaustydami mėsą, palikite ją šiek tiek pastovėti.

Nustatymas

Automatinė programa

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

Programos trukmė: 150 minučių

Rankinis nustatymas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 150 minučių

“Tikka Masala” su ryžiais

Gaminimo laikas:

60 minučių + 30 minučių marinavimui

4 porcijos

Viščiukui

4 česnako skiltelės | susmulkintos

2,5 cm imbiero | susmulkinto

1 didelio, raudonojo aitraus pipiro | susmulkinto

2 arbat. šaukšt. malto kumino

2 arbat. šaukšt. maltos kalendros

1 arbat. šaukšt. kurkumos

1 arbat. šaukšt. paprikų miltelių

1 arbat. šaukšt. “Garam Masala”

1 arbat. šaukšt. druskos

1½ valg. šaukšt. aliejaus

100 g natūralaus jogurto

500 g viščiuko krūtinėlės filė | supjaus-tytos

2 svogūnų | juostelėmis

1 valg. šaukšt. aliejaus

1 valg. šaukšt. sviesto

1 skardinė pomidorų, susmulkintų (apie 400 g)

1 valg. šaukšt. pomidorų pastos

1 valg. šaukšt. indiško mangų padažo

100 ml grietinėlės

Ryžiams

300 g “Basmati” ryžių

450 ml vandens

Garnyrai

½ ryšulėlio kalendrų | susmulkintų

Priedai

2 neperforuoti kepimo indai

Trintuvas

Gaminimo eiga

Česnaką, imbierą ir aitriuosius pipirus sumaišyti su prieskoniais, druska ir aliejumi ir trintuvu sutrinti iki vientisos ma-

sės. Sumaišyti su natūraliu jogurtu ir gautoje masėje apie 30 minučių marinuoti viščiuko krūtinėlės filė.

Aliejaus ir sviesto mišinyje apie 10–12 minučių patroškinkite svogūnus. Sudėkite viščiuko krūtinėlės filė, supilki- te marinatą ir kepkite dar apie 3–4 minutes vidutinio karštumo temperatūroje.

Sudėkite pomidorus, sukrėskite pomi- dorų padažą, indišką mangų padažą, užvirkite. Sukrėskite į neperforuotą ke- pimo indą ir uždenkite. Įjunkite automa- tinę programą arba rankiniu būdu nu- statykite 1 kepimo etapą.

“Basmati” ryžius sudėkite į neperforuo- tą kepimo indą, užpilkite vandeniu.

Automatinė programa: kaip nurodyta programos eigoje, sudė- kite “basmati” ryžius ir kepkite toliau.

Rankiniu būdu: sudėkite “Basmati” ryžius ir kepkite pa- gal 2 kepimo etapą.

Pagardinkite kalendra.

Nustatymas

Automatinė programa

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

Programos trukmė: 30 minučių

Mēsa

Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

Kepimo režīms: "Dampfgaren"

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmē: 15 minučių

2 kepimo etapas

Kepimo režīms: "Dampfgaren"

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmē: 15 minučių

Jau pats pavadinimas sufleruoja, koks praktiškas jų gaminimo būdas: visoms sudedamosioms dalims pakanka vieno maisto ruošimo indo, o daržoves ir bulves ruošiant kartu su mėsa, pavirsta skaniu, sočiu pagrindiniu patiekalu. Paprastas paruošimas naudingas tada, kai reikia pamaitinti minią žmonių. Tam puikiai tinka troškiniai, nes jie ne tik greitai paruošiami, bet dar ir skanūs – tiek vegetariški, tiek pagaminti su mėsa, dešrelėmis ar žuvimi, netgi midijomis. Daugelyje kultūrų troškinys laikomas vienu iš pagrindinių pietų valgiaraščio patiekalų – kartais riebesnis, o kartais rafinuotesnis.

Sriubos ir troškiniai

Pupelių troškiny su ėriena

Gaminimo laikas:

55–60 (45–50) minučių

4 porcijos

Sudedamosios dalys

500 g ėrienos, paruoštos gaminti | supjaustytos kubeliais

2 valg. šaukšt. saulėgrąžų aliejaus

1 svogūno | sukapoto

200 ml daržovių sultinio

400 g tvirtos konsistencijos bulvių, | supjaustytų kubeliais

200 g žaliųjų pupelių | puselių

3 morkų (po 60 g) | kubeliais

1 šakelės rozmarino | tik stiebelių, susmulkintų

300 ml daržovių sultinio

Druska

Pipirai

Garnyruai

2 laiškinių svogūnų | plonais žiedeliais

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Ėrieną apkepinkite keptuvėje, saulėgrąžų aliejuje. Šiek tiek apkepinę sudėkite svogūnus ir kepinkite toliau. Užpilkite daržovių sultinio.

Ėrieną sudėkite į neperforuotą kepimo indą, supilkite kepimo sultis. Suberkite bulves, žaliąsias pupeles, morkas, pagardinkite rozmariniais ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Baigus kepti, supilkite likusį daržovių sultinį, įdėkite druskos ir pipirų, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Prieš patiekdami pabarstykite laiškinių svogūnų.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 15 (7–8) minučių

1 kepimo etapas

Temperatūra: 95 °C

Kepimo trukmė: 2 minutės

Patarimas

Vietoj ėriuko galite naudoti jautieną, mėsos kukulius arba dešreles.

Žuvies troškiny

Gaminimo laikas:

35–40 minučių

4 porcijos

Žuviai reikės

500 g jūros ešerio filė, skrosto

2 valg. šaukšt. citrinos sulčių

Druskos

200 g morkų | susmulkintų

200 g žirnių

Padažui

100 g riebios grietinėlės “Crème fraîche”

100 g grietinėlės

2 valg. šaukšt. baltjo vyno, sauso

1 valg. šaukšt. krakmolo

Pipirų

Cukraus

1 valg. šaukšto krapų | smulkiai sukaptopų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Jūros ešerio filė įtrinkite citrinos sultimis, užberkite druskos.

Ešerio filė dėkite į neperforuotą kepimo indą. Prie žuvies suberkite morkas, žirnius ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Tuo tarpu sumaišykite visas likusias sudedamąsias dalis ir paruoškite padažą. Pasibaigus kepimo laikui, supilkite padažą ant žuvies ir toliau kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Prieš tiekdami pagardinkite druska ir pipirais.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 8 minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 4 minutės

Sriubos ir troškiniai

Guliašo sriuba

Gaminimo laikas:

125 minutes

4 porcijos

Sudedamosios dalys

250 g tvirtos konsistencijos bulvių

25 g lydyto sviesto

200 g svogūnų | smulkiai supjaustyti

250 g jautienos (kumpio) | supjaustyto

1–1,5 cm dydžio kubeliais

20 g kvietinių miltų, 405 tipo

20 g pomidorų pastos

Druska

Pipirai

20 g saldžiųjų paprikų miltelių

3 skiltelių česnako | susmulkintų

1 valg. šaukšt. džiovinto mairūno

1 žiupsnelis ant peilio galo maltų kmynų

1 valg. šaukšt. acto

1 l daržovių sultinio

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Bulves nulupkite, supjaustykite

1 x 1 cm dydžio kubeliais ir sudėkite į dubenį su šaltu vandeniu, kad nepajaudotų.

Keptuvėje įkaitinkite lydytą sviestą ir apkepinkite svogūnus, kad šie įgautų auksinę spalvą.

Svogūnus suberkite į neperforuotą kepimo indą, sudėkite jautieną, miltus, sukrėskite pomidorų pastą, suberkite prieskonius, įpilkite acto.

Užpilkite daržovių sultiniu, gerai išmaišykite, įjunkite automatinę programą arba naudokite rankinio nustatymo 1 kepimo etapą.

Automatinė programa:

kaip nurodyta programos eigoje, sudėkite bulves ir baikite kepti.

Rankiniu būdu:

kaip nurodyta 2 kepimo etape, sudėkite bulves ir baikite kepti.

Pagardinkite druska.

Nustatymas

Automatinė programa

“Fleisch“ | “Rind“ | “Gulaschsuppe”

Programos trukmė: 105 minutės

Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 60 minučių

2 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 45 minutės

Vištienos sriuba

Gaminimo laikas:

125 (90) minutės

6 porcijos

Sudedamosios dalys

1 viščiukas (apie 1,5 kg), išdarinėtas

200 ml vandens

1 kg daržovių (pvz., morkų, porų, salierų, petražolių šaknies)

120 g sriubos makaronų

800 ml vandens

Druska

Pipirai

1 valg. šaukšto petražolių | smulkintų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Sietelis

Gaminimo eiga

Dėkite viščiuką į indą, užpilkite vandeniu.

Daržoves, (pvz., morkas, porus, salierus) nulupkite, dalį stambiai supjaustykite, sudėkite į indą su viščiuku ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Susmulkinkite likusias daržoves: porus supjaustykite žiedeliais, morkas ir saliero stiebus smulkiomis juostelėmis ir kol kas atidėkite.

Pasibaigus kepimo laikui, išimkite iš sultinio viščiuką, nukoškite sultinį per sietelį ir supilkite atgal į kepimo indą.

Nupjaustykite nuo kaulų mėsą, pasmulkinkite, kartu su daržovėmis, makaronais sudėkite į kepimo indą, supilkite likusį vandenį ir kepkite pagal 2 kepimo etapą. Jeigu sriuba per tiršta, įpilkite daugiau vandens.

Pagardinkite druska ir pipirais, tiekdami užberkite petražolių.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 50 (25) minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 10 minučių

Patarimas

Galite naudoti ir mėsinį viščiuką.

Sriubos ir troškiniai

Bulvių sriuba

Gaminimo laikas:

50 (45) minučių

4 porcijos

Sudedamosios dalys

180 g porų | supjaustyty žiedeliais

250 g bulvių, miltingų | supjaustyty kubeliais

500 ml daržovių sultinio

Druska

Pipirai

100 g grietinėlės

2 arbat. šaukšt. baziliko | susmulkinto

2 arbat. šaukšt. petražolių | sukapotų

2 arbat. šaukšt. laiškinių česnakų | susmulkintų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Trintuvas

Gaminimo eiga

Į kepimo indą dėkite bulves, porus, užpilkite daržovių sultiniu ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Sutrinkite sriubą kepimo inde trintuvu, pagardinkite druska ir pipirais. Supilkite grietinėlę ir pašildykite pagal 2 kepimo etapą.

Sumaišykite bazilikus, petražoles, laiškinius česnakus, apibarstykite sriubą ir patiekite.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 16 (8) minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 95 °C

Kepimo trukmė: 2 minutės

Australietiška moliūgų sriuba

Gaminimo laikas:

35 minutės

4 porcijos

Sudedamosios dalys

1 kg moliūgo | susmulkinto kubeliais

400 g saldžiųjų bulvių | kubeliais

2 svogūnų | susmulkintų

250 ml vištienos sultinio

Druska

Pipirai

Garnyruai

250 g chorizo dešros | susmulkintos

250 g rūgščios grietinės

10 g kalendros lapelių | sukapotų

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Moliūgo minkštimą, saldžiąsias bulves ir svogūnus sudėkite į perforuotą kepimo indą ir kepkite.

Apkepinkite chorizo dešrą.

Daržoves sutrinkite iki vientisos masės, įpilkite 250 ml vištienos sultinio ir skysčio nuo keptų daržovių, išmaišykite, pagardinkite druska ir pipirais.

Supilkite sriubą į pašildytą sriubos indą. Pagardinkite rūgščia grietine, chorizo dešra ir kalendros lapeliais.

Nustatymas

Automatinė programa

“Suppen & Eintöpfe” | Kürbissuppe”

Programos trukmė: 25 minutės

Rankinis nustatymas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 25 minutės

Sriubos ir troškiniai

Trinta morkų sriuba

Gaminimo laikas:

45–50 (40) minučių

4 porcijos

Sudedamosios dalys

500 g morkų | susmulkintų

50 g svogūnų | susmulkintų

½ česnako skiltelė | smulkiai sukapoto

40 g sviesto

750 ml daržovių sultinio

1 arbat. šaukšt. saldžiųjų paprikų miltelių

125 g rūgščios grietinės

Druska

Pipirai

2 kepimo etapas

Temperatūra: 95 °C

Kepimo trukmė: 2 minutės

Garnyrai

1 valg. šaukšto petražolių | smulkintų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Trintuvas

Gaminimo eiga

Sudėkite į kepimo indą morkas, svogūnus su česnakais, sviestą, įpilkite daržovių sultinio, įberkite paprikos miltelių ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Iškeptas sudedamasis dalis kepimo inde sutrinkite trintuvu. Įmaišykite rūgščios grietinės ir pašildykite sriubą, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Pagardinkite druska ir pipirais, tiekdami pagardinkite petražolėmis.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 12–15 (6–8) minutės

Plovas

Gaminimo laikas:

90 minučių

4 porcijos

Sudedamosios dalys

250 g svogūnų | smulkiai supjaustyti

2 valg. šaukšt. lydyto sviesto

2 valg. šaukšt. paprikų miltelių

1 valg. šaukšt. pomidorų pastos

250 g jautienos (kumpio) | supjaustyto

1 cm kubeliais

250 ml pomidorų pastos

1 valg. šaukšt. baltojo vyno

1 česnako skiltelės | smulkiai sukaptos

1 valg. šaukšt. mairūnų

Kmynai

Druska

Pipirai

½ raudonųjų paprikų (po 175 g) | smulkiai supjaustyti

½ geltonųjų paprikų (po 175 g) | smulkiai supjaustyti

250 g ilgagrūdžių ryžių

500 ml daržovių sultinio

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Lydytame svieste apkepinkite svogūnus.

Į svogūnus įmaišykite paprikų miltelius ir pomidorų pastą.

Į neperforuotą kepimo indą sudėkite jautieną. Sudėkite svogūnus, sutrintus pomidorus, supilkite baltojo vyno actą, pagardinkite česnakais ir prieskoniais. Įjunkite automatinę programą arba rankiniu būdu nustatykite 1 kepimo etapą.

Automatinė programa:

kaip nurodyta programos eigoje, sudėkite paprikas su ilgagrūdžiais ryžiais, užpilkite daržovių sultiniu ir baikite kepti.

Rankiniu būdu:

sudėkite paprikas su ilgagrūdžiais ryžiais, užpilkite daržovių sultiniu ir baikite kepti pagal 2 kepimo etapą.

Nustatymas

Automatinė programa

“Suppen & Eintöpfe“ | ”Reisfleisch“

Programos trukmė: 70 minučių

Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 45 minutės

2 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 25 minutės

Sriubos ir troškiniai

Pavasariinių daržovių sriuba

Gaminimo laikas:

55 (50) minutės

4 porcijos

Sudedamosios dalys

150 g salierų gumbų | siauromis juostelėmis

3 g morkų (po 60 g) | siauromis juostelėmis

200 laiškinių svogūnų | žiedeliais

100 g šparaginių žirnių

600 ml daržovių sultinio

1 kiaušinis, M dydžio

1 valg. šaukšt. maltų džiūvėsių

Druska

Pipirai

Muskato riešutas

1 valg. šaukšt. daržinio bulio | sukapoto

1 valg. šaukšto petražolių | smulkintų

Garnyruai

1 valg. šaukšto petražolių | smulkintų

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Į kepimo indą kartu dėkite salierų gumbus, morkas, laiškinius svogūnus ir šparaginius žirnius, užpilkite pusę daržovių sultinio ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Pasibaigus kepimo laikui, supilkite likusį daržovių sultinį ir toliau kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Sumaišykite kiaušinį, maltus džiūvėsius, druska, pipirus, muskatą, suberkite su-smulkintas žoleles, sudėkite į sriubą ir kepkite pagal 3 kepimo etapą.

Pagardinkite sriubą druska ir pipirais, tiekdami apibarstykite petražolėmis.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 10 (5) minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 95 °C

Kepimo trukmė: 2 minutės

3 kepimo etapas

Temperatūra: 95 °C

Kepimo trukmė: 2 minutės

Kokie gi pietūs be visą valgiaraštį apvainikuojančio finalo? Desertas – tai padėka svečiams, švelnus dėmesys brangiausiems žmonėms, ir žinoma, virtuvės šefo padėka sau už tobulai paruoštą maistą. Pagamintas sveikai, su šviežiais vaisiais ar tonizuojantis, su alkoholiu, o gal saldus, su cukrumi ir grietinėle: desertas, suviliojantis savo fantazija ir jausmingomis staigmenomis. Kuo kūrybiškiau pagamintas ir dekoruotas desertas, tuo didesnėmis ovacijomis bus sutiktas. Skirkite šiek tiek laiko subtilumui!

Desertas

Uogų pudingas

Gaminimo laikas:

105 minutės

6 porcijos

Tešlai reikės

225 g džiovėsių

50 g sviesto

40 g lydyto sviesto

300 ml pieno, 3,5 % riebumo

Uogoms

200 g braškių | ketvirčių

125 g aviečių

125 g gervuogių

1 nedidelio, rūgštaus obuolio | supjaus-
tyto kubeliais

1 vanilės ankštis | tik ankštis šerdies

40 g cukraus

Ledams

6 kaušelių vanilinių ledų

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

Priedai

Pudingo formos su dangčiu, apie 1,25 l

talpos

Grotelės

Gaminimo eiga

Sutrupinkite arba stambiai sumalkite džiovėsius. Sviestą išlydykite su medumi ir kartu su pienu supilkite ant džiovėsių.

Braškes, obuolius, uogas sumaišykite su cukrumi, įdėkite vanilės ankštį.

Patepkite riebalais pudingo formą, dėkite $\frac{3}{4}$ tešlos, išklokite ir formos kraštus.

Sudėkite uogas ir švelniai ir suplokite.

Uždenkite likusia tešla, prispauskite

kraštuose. Uždėkite dangtį. Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, statykite ant grotelių.

Baigus kepti, palikite maž. 15 minučių pastovėti.

Perkelkite į lėkštę, padalinkite porcijomis ir patiekite su ledais.

Nustatymas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 60 minučių

Patarimas

Jeigu neturite pudingo formos, galite naudoti aukštesnę, karščiui atsparią apkepo formą. Kad apkepo forma būtų sandari, dėkite į vidų dvigubą kepimo popieriaus sluoksnį, sutvirtinkite virtuviniu siūlu.

Kalėdinis pudingas

Gaminimo laikas:

380 minučių + 24 val. marinavimui

4 porcijos

Kalėdiniam pudingui

170 g kvietinių miltų, 405 tipo

¾ arbat. šaukšt. cinamono

¾ arbat. šaukšt. pudingo prieskonių

115 g maltų džiovėsių

115 g lydyto sviesto

115 g rudojo cukraus

30 g neskaldytų migdolų

115 g razinų

115 g Korinto razinų

115 g "Sultana" razinų

55 g glazūrotų vyšnių

55 g glazūrotų vaisių

1 nedidelio obuolio | tarkuoto

1 citrinos | sveikos | tik žievelės

1 apelsino | sveiko | tik žievelės

½ apelsino | tik sulčių

2 valg. šaukšt. brendžio

2 kiaušinių, M dydžio

1 valg. šaukšt. skysto salyklo

75 ml tamsiojo alaus, pvz., "Guinness"

Keraminiam indui

1 valg. šaukšt. sviesto

Priedai

Keraminis indas, 1,2 l talpos

Kepimo popierius

Aliuminio plėvelė

Grotelės

Gaminimo eiga

Į dubenį pilkite persijotus miltus ir prieskonius. Sudėkite maltus džiovėsius, supilkite lydytą sviestą, suberkite cukrų, migdolus, vaisius, tarkuotas žieveles, įpilkite apelsinų sulčių. Dubenio viduryje suformuokite duobutę ir supilkite bren-

dį, išplaktus kiaušinius bei salyklą. Po truputį maišydami pilkite tamsųjį alų, kol tešla sutirštės. Dubenį uždenkite ir palikite per naktį.

Keraminį indą patepkite riebalais, supilkite tešlą ir išlyginkite. Uždenkite indą aliuminio plėvele ir kepimo popieriumi, dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite, kaip nurodyta nustatymuose.

Indą uždenkite nauju kepimo popieriumi ir aliuminio plėvele, pastatykite sausoje, tamsioje, vėsioje vietoje ir laikykite, kol suvartosite.

Prieš tiekdami pašildykite.

Nustatymas

Automatinė programa

Kepimas:

"Dessert" | "Christmas Pudding" | "Garen"

Programos trukmė: 360 minučių arba pašildymas:

"Dessert" | "Christmas Pudding" | "Erhitzen"

Programos trukmė: 105 minutės

Rankinis nustatymas

Kepimas

Kepimo režimas: "Dampfgaren"

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 360 minučių

Pašildymas:

Kepimo režimas: "Dampfgaren"

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 360 minučių

Desertas

Patarimas

Didžiojoje Britanijoje kalėdinis pudingas tradiciškai valgomas per Kalėdas ir ruošiamas prieš 6–12 mėnesių. Pudingą galima brandinti brendyje.

“Crema Catalana”

Gaminimo laikas:

50–55 minutės + 4 val. šaldymui

6 porcijos

Sudedamosios dalys

450 g grietinės

1 arbat. šaukšt. vanilinio cukraus

4 kiaušinių, M dydžio | tik trynių

2 valg. šaukšt. smulkintų migdolų

3 valg. šaukšto rudojo cukraus

Priedai

6 suflė formelės

Grotelės

Gaminimo eiga

Puode užkaitinkite grietinėlę, neužvirinkite.

Nuimkite nuo maisto ruošimo zonos, įmaišykite vanilinį cukrų, kiaušinio trynį ir migdolus.

Gautą masę išpilstykite į suflė formeles, uždenkite. Įdėkite į maisto ruošimo skyrių, pastatykite ant grotelių kepkite.

Atvėsinkite ir šaldykite dar apie 4 valandas. Užberkite rudojo cukraus.

Įkaitinkite keptuvą.

4 minutėms sudėkite po keptuvu, kad paviršius karamelizuotųsi.

Nustatymas

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė 30–35 minutės

Patarimas

Jeigu neturite suflė formelių, galite naudoti įprastus puodelius.

Desertas

Mielinės bandelės su abrikosų kompotu

Gaminimo laikas:

90 minučių

6 porcijos

Tešlai reikės

21 g šviežių mielių

125 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno

250 g kvietinių miltų, 405 tipo

35 g cukraus

1 žiupsnelio druskos

1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio

40 g sviesto | minkšto

Abrikosų kompotui

500 g abrikosų | be kauliukų | ketvirčiais

20 g cukraus

½ vanilės ankšties | tik ankšties šerdies

50 ml abrikosų nektaro

Pieno mišiniui

100 ml pieno, 3,5 % riebumo

25 g cukraus

20 g sviesto

Gaminimui

1 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

Trupiniams

25 g sviesto

8 g vanilinio cukraus

1 valg. šaukšt. cukraus

Priedai

Sietelis, tankus

Indas, tinkamas kepti orkaitėje

Grotelės

2 neperforuoti kepimo indai

Gaminimo eiga

Į dubenį su persijotais miltais supilkite kiaušinio trynį, sudėkite sviestą, pasūdykite. Supilkite drungname piene ištirpintas mieles.

Minkykite masę apie 7 minutes, kol ši taps vientisa. Iš tešlos suformuokite rutulį, įdėkite į maisto ruošimo skyrių neuždengtame dubenyje, pastatykite ant grotelių ir palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Paruoškite abrikosų kompotą: abrikosus, cukrų, vanilės ankštį sudėkite į neperforuotą kepimo indą, supilkite abrikosų nektarą ir išmaišykite.

Pieno mišiniui į indą supilkite pieną, cukrų, sudėkite sviestą. Išimkite iš maisto ruošimo skyriaus tešlą ir padalinkite į 6 dalis. Pabarstykite darbatalį miltais, suformuokite ant jo bandeles, uždenkite ir apie 15 minučių kildinkite šiltoje vietoje.

Pieno mišinį kaitinkite garinėje orkaitėje, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Tešlos bandeles vieną šalia kitos dėkite į kepimo indą ir uždenkite. Kartu su abrikosais dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 3 kepimo etapą.

Išimkite abrikosų kompotą, bandeles toliau kepkite pagal 4 kepimo etapą.

Ištirpinkite sviestą, suberkite vanilinį cukrų. Apteptkite juo bandeles ir apibarstykite cukrumi.

Tiekite su abrikosų kompotu.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 40 °C

Kepimo trukmė: 15 minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmē: 5 minūtēs

3 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmē: 20 minučiņ

4 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmē: 10 minučiņ

Desertas

Mieliniai pyragėliai

Gaminimo laikas:

65-70 minučių

8 porcijos

Tešlai reikės

42 g mielių, šviežių

250 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno

500 g kvietinių miltų, 405 tipo

1 arbat. šaukšt. cukraus

1 žiupsnelio druskos

50 g margarino | minkšto

Padažui

4 valg. šaukšt. slyvų džemo

250 g grietinės

8 g vanilinio cukraus

½ arbat. šaukšt. malto cinamono

1 žiupsnelio druskos

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

Priedai

Sietelis, tankus

Indas, tinkamas kepti orkaitėje

Grotelės

Perforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Į dubenį berkite persijotus miltus, sudėkite sviestą, pasūdykite. Supilkite drungname piene ištirpintas mieles. Suberkite cukrų, supilkite kiaušinio trynius, sudėkite sviestą ir minkykite apie 7 minutes, kol masė taps vientisa. Suformuokite iš tešlos rutulį. Dėkite į maisto ruošimo skyrių neuždengtame dubenyje, ant grotelių ir palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Padalinkite tešlą į 8 dalis ir suformuokite pyragėlius, uždenkite, padėkite šilintai ir kildinkite apie 15 minučių. Perforuotą

kepimo indą patepkite riebalais, sudėkite bandeles ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Į prikaistuvį sukrėskite slyvų tyrę, supilkite grietinėlę, suberkite vanilinį cukrų, cinamoną, pasūdykite, nuolat maišydamis trumpai patroškinkite ir patiekite kaip padažą.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 40 °C

Kepimo trukmė: 15 minučių

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 14 minučių

Patarimas

Šaldytus mielinius pyragėlius 15 minučių atitirpinkite kambario temperatūroje ir iškepkite (kaip nurodyta recepte).

Manų kruopų suflė

Gaminimo laikas:

70-75 minutės

8 porcijos

Pieno mišiniui paruošti reikės

1 vanilės ankštis

250 ml pieno, 3,5 % riebumo

50 g sviesto

Manų kruopų masei

50 g manų kruopų

5 kiaušinių, M dydžio

60 g cukraus

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

1 valg. šaukšt. cukraus

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

8 suflė formelės

Grotelės

Gaminimo eiga

Išilgai įpjaukite vanilės ankštį, padalinkite per pusę ir peiliu išskobkite vanilės sėklytes.

Į indą supilkite pieną, sudėkite sviestą, suberkite vanilės sėklytes, valgomuosius svogūnėlius, pilkite turinį į kepimo indą ir uždenkite. Pašildykite pagal 1 kepimo etapą.

Išimkite iš maisto ruošimo skyriaus. Nuolat maišydami suberkite manų kruopas ir palikite dar 1–2 minutes.

Dar kartą išmaišykite ir kepkite pagal 2 kepimo etapą. Praėjus maždaug pusei kepimo laiko, išmaišykite.

Manų kruopų masę išimkite iš maisto ruošimo skyriaus, sukrėskite į dubenį, išmaišykite, uždėkite dangtį ir atvėsinkite. Tada išimkite vanilės ankštį.

Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų ir atidėkite. Į manų kruopų masę įmaišykite kiaušinio trynius. Plakimo šluotele iki standžių putų išplakite kiaušinių baltymus su cukrumi ir atsargiai įmaišykite į manų kruopų masę.

Suflė formeles patepkite riebalais ir pabarstykite cukrumi. Supilkite manų kruopų masę, dėkite formeles į maisto ruošimo skyrių, pastatykite ant grotelių ir kepkite pagal 3 kepimo etapą.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 5 minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 1 minutė

3 kepimo etapas

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė: 25–30 minučių

Patarimas

Jeigu neturite suflė formelių, galite naudoti įprastus puodelius.

Desertas

Karamelinis kremas

Gaminimo laikas:

25 minutes

8 porceliano formelėms po 100 ml arba 6 porceliano formelėms po 150 ml

Karamelei

100 g cukraus

50 ml vandens

Vanilės kremui

500 ml pieno, 3,5 % riebumo

1 vanilės ankštis | perpjauta išilgai

4 kiaušiniai, M dydžio

Garnyruai

200 ml grietinėlės | išplaktos

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Grotelės

Gaminimo eiga

Keptuvėje karamelizuokite cukrų ir vandenį, dar skystą karamelę išpilstykite į porceliano formeles.

Automatinė programa:

kaip nurodyta programos eigoje, į indą supilkite pieną, įdėkite vanilės ankštį ir pašildykite.

Rankiniu būdu:

supilkite į indą pieną, įdėkite vanilės ankštį ir pašildykite pagal 1 kepimo etapą.

Baigus kepti, išimkite vanilės ankštį.

Kiaušinius išplakite su cukrumi iki putų, palaipsniui įmaišydami karštą vanilės pieną. Išpilstykite į porceliano formeles.

Sudėkite ant grotelių ir kepkite įjungę automatinę programą arba naudokite rankinio nustatymo 2 ir 3 kepimo etapą.

Karamelinį kremą dvi, tris valandas laikykite šaldytuve.

Prieš patiekdami išdėstykite į lėkštes. Galite patiekti su plakta grietinėle.

Nustatymas

Automatinė programa

“Dessert“ | ”Karamellcreme“

Programos trukmė:

8 porceliano formelėms po 100 ml:

17 minučių

6 porceliano formelėms po 150 ml:

18 minučių

Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 3 minutės

2 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 85 °C

Kepimo trukmė:

8 porceliano formelės po 100 ml:

9 minutės

6 porceliano formelės po 150 ml:

12 minučių

3 kepimo etapas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 40 °C

Kepimo trukmė: 5 minutės

Karamelinis datulių pyragas

Gaminimo laikas:

60–100 minučių (atsižvelgiant į formą)

12 porcijų (kepimo indas arba keksiukų formelės)

Tešlai reikės

275 g džiovintų datulių, be kaulo | sumulkintų

1 arbat. šaukšt. sodos

250 ml vandens | verdančio

25 g sviesto

160 g rudojo cukraus

2 kiaušinių, M dydžio

½ arbat. šaukšt. vanilės ekstrakto

3 g kepimo miltelių

195 g kvietinių miltų, 405 tipo

Karameliniam padažui

225 g rudojo cukraus

250 g grietinės

40 g sviesto

Priedai

Neperforuotas kepimo indas (kaip didelė forma)

Kepimo popieriaus

arba 12 keksų kepimo formelių, Ø 5 cm

Grotelės

Gaminimo eiga

Datules suberkite į dubenį, suberkite sodą ir užpilkite verdančiu vandeniu.

Pastatykite atokiau, kad atvėstų.

Dideliame dubenyje išplakite sviestą su cukrumi, po truputį supilkite kiaušinius ir vanilės esenciją. Supilkite su kepimo milteliais sumaišytus miltus, datules ir skystį.

Išklokite indą kepimo popieriumi arba pasiruoškite 12 keksų kepimo formelių ir supilkite tešlą. Uždenkite, dėkite ant grotelių ir kepkite.

Visas karamelinio padažo sudedamąsias dalis supilkite į prikaistuvį ir nustatę vidutinį karštį, nuolat maišydami pašildykite. 3 minutes pavirkite, kol susidarys tiršta masė.

Šiltą karamelinį datulių pyragą tiekite su karamelinio padažu.

Nustatymas

Automatinė programa

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

Programos trukmė:

Didelėje kepimo formoje (neperforuotas kepimo indas): 70 minučių

Keksiukų kepimo formelėse: 30 minučių

Rankinis nustatymas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė:

Didelėje kepimo formoje (neperforuotas kepimo indas): 70 minučių

Keksiukų kepimo formelėse: 30 minučių

Desertas

Vyšnių kompotas su amaretu

Gaminimo laikas:

75 minutės

4 porcijos

Sudedamosios dalys

2 kg vyšnių | be kauliukų

200 ml vyšnių nektaro

200 ml raudonojo vyno, sauso

300 g rudojo cukraus

1 arbat. šaukšt. cinamono, malto

50 ml amareto

Priedai

4 konservavimo stiklainiai su dangteliais, sandarinimo žiedu ir spaustukais

Gaminimo eiga

Išplaukite stiklainius karštame vandenyje ir sluoksniais sudėkite vyšnias.

Vyšnių nektarą sumaišykite su raudonoju vynu, rudoju cukrumi ir cinamonu, pagardinkite amaretu.

Karštą skystį užpilkite ant vyšnių, kad jos būtų apsemtos. Nuvalykite konservavimo stiklainių kraštus (jeigu reikia). Konservavimo stiklainius sandariai uždarykite, naudokite sandarinimo žiedą, dangtelius užspauskite spaustukais ir dėkite į orkaitę.

Išimkite stiklainius, atvėsinkite, nuimkite spaustukus ir patikrinkite jų sandarumą. Nesandariai uždarytus stiklainius greitai suvartokite. Laikykite stiklainius tamsioje, vėsioje vietoje.

Nustatymas

Temperatūra: 85 °C

Kepimo trukmė: 40 minučių

Keptos kriaušės

Gaminimo laikas:

35–85 minutės

12 porcijų

Užpilui paruošti reikės

2 cinamono lazdelių

3 gvazdikėlių

½ citrinos | tik žievelės

1 laurų lapo

400 ml raudonojo vyno

300 ml vandens

400 ml serbentų sulčių

100 g cukraus

Kriaušėms

1 kg kietų kriaušių

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Užpilui naudojamas sudedamąsias dalis supilkite į puodą ir užvirkite.

Kriaušes nulupkite, nenupjaukite koteilių. Galima kepti sveikas kriaušes, perpjautas per pusę arba padalintas į keturias dalis.

Sustatykite kriaušes į neperforuotą kepimo indą, užpilkite išvirto užpilo, kad kriaušės būtų apsemtos. Sudėkite kriaušes į maisto ruošimo skyrių, įjunkite automatinę programą arba naudokite rankinius nustatymus.

Automatinė programa:

Atsižvelgę į kriaušių dydį ir formą, pasirinkite programos eigą.

Rankinis nustatymas:

Atsižvelgę į kriaušių dydį ir formą, pasirinkite kepimo trukmę.

Sudėkite kriaušes į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

“Obst“ | ”Kochbirnen“

Programos trukmė: 21–75 minutės

Rankinis nustatymas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė:

sveikos kriaušės: 50 / 70 / 75 minutės |

mažos / vidutinės / didelės

Kriaušių puselės: 35 minutės

Kriaušių ketvirčiai: 27 minutės

Patarimas

Kad kepimo rezultatas būtų optimalus, sudėkite kriaušes į išvirtą užpilą ir palai-kykite per naktį šaldytuve.

Desertas

Žaliųjų citrinų sūrio pyragas

Gaminimo laikas:

75 minutės + 120 minučių šaldymui

12 porcijų (išardoma forma) arba 6 porcijos (suflė formelės)

Sudedamosios dalys

200 g viso grūdo sausainių

100 g sviesto | lydyto

750 g šviežio grietinėlės sūrio

225 g cukraus

4 kiaušinių, M dydžio

4 žaliosios citrinos | sulčių ir tarkuotos žievelės

Garnyrai

1 mango | nulupto ir supjaustyto riekelėmis

3 pasifloros vaisių | tik vaisų minkštimo

Priedai

Trintuvas

Kepimo popierius

Išardoma forma, Ø 26 cm

arba 6 suflė formelių

Grotelės

Gaminimo eiga

Sausainius susmulkinkite trintuvu, sudėkite sviestą ir gerai išmaišykite. Masę supilkite į kepimo popieriumi išklotą formą arba į suflė formeles, suspauskite ir padėkite šaltai.

Sumaišykite šviežią grietinėlės sūrį, cukrų, kiaušinius, tarkuotą žaliosios citrinos žievelę bei sultis ir supilkite ant sausainių pagrindo.

Išardomą formą arba suflė formeles uždenkite, dėkite maisto ruošimo skyriuje ant grotelių ir kepkite.

Nuimkite dangtį ir apie 2 valandas laikykite šaltai.

Papuoškite mango riekelėmis ir pasifloros vaisiais.

Nustatymas

Automatinė programa

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

Programos trukmė:

Išardoma forma: 60 minučių

Suflė formelės: 20 minučių

Rankinis nustatymas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė:

Išardoma forma: 60 minučių

Suflė formelės: 20 minučių

Kavos kremas

Gaminimo laikas:

45 minutės

4 porcijos

Pieniui su kava

200 ml pieno, 3,5 % riebumo

100 g grietinėlės

6 g espreso kavos miltelių, tirpių

Kremui

1 kiaušinio, M dydžio

3 kiaušinių, M dydžio | tik trynių

60 g rudojo cukraus

Patiekimui

4 valg. šaukšt. kavos likerio

250 g aviečių

Priedai

Neperforuotas kepimo indas

Sietelis

4 suflė formelės

Grotelės

Gaminimo eiga

Pieną ir grietinę sumaišykite su espreso kavos milteliais, supilkite į kepimo indą ir kaitinkite pagal 1 kepimo etapą.

Sumaišykite kiaušinj, kiaušinio trynj, rudąjį cukrų ir, plakdami plakimo šluotele, po truputį supilkite pienu. Kremą per sietelį supilkite į suflė formeles, uždenkite. Maisto ruošimo skyriuje sudėkite ant grotelių ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Suflė formeles išimkite iš maisto ruošimo skyriaus ir atvėsinkite.

Tiekite lėkšutėse, pašlakstę kavos likeriu, papuoškite avietėmis.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 5 minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 20 minučių

Patarimas

Jeigu neturite suflė formelių, galite naudoti įprastus puodelius.

Desertas

Varškės kukuliai

Gaminimo laikas:

50 minučių + 60 minučių šaldymui

10 porcijų

Varškės kukuliams

200 g sviesto

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

1 valg. šaukšt. romo

1 arb. šaukšt. tarkuotų citrinos žievelių

750 g liesos varškės

2 kiaušinių, M dydžio

180 g maltų džiovėsių

1 žiupsnelio druskos

Maltiems džiovėsiams

150 g sviesto

250 g maltų džiovėsių

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Dubenyje sumaišykite sviestą, cukraus pudrą, supilkite romą, suberkite tarkuotas citrinos žievelės.

Sudėkite liesą varškę, kiaušinius, maltus džiovėsius, pasūdykite ir viską gerai išmaišykite.

Varškės masę maž. 1 val. įdėkite į šaldytuvą.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.

Iš varškės masės suformuokite 20 kukuliu. Patepkite riebalais perforuotą kepimo indą, sudėkite varškės kukulius ir kepkite.

Išlydykite keptuvėje sviestą ir suberkite maltus džiovėsius. Nuolat maišydami apskrudinkite, kol trupiniai patamsės.

Kukulius pabarstykite paskrudintais džiovėisiais ir patiekite.

Nustatymas

Automatinė programa

“Dessert“ | ”Quarkknödel“

Programos trukmė: 25 minutės

Rankinis nustatymas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 95 °C

Kepimo trukmė: 25 minutės

Varškės suflė

Gaminimo laikas:

30–35 minutės

8 porcijos

Sudedamosios dalys

280 g desertinės varškės 20 % riebumo

4 kiaušiniai, M dydžio

1 arb. šaukšt. tarkuotų citrinų žievelių

80 g cukraus

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

1 valg. šaukšt. cukraus

Priedai

8 suflė formelės

Grotelės

Gaminimo eiga

Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymo. Sumaišykite varškę su kiaušinių tryniais, įtarkuokite žievelę.

Plakimo šluotele iki standžių putų išplakite kiaušinių baltymus su cukrumi ir atsargiai įmaišykite į varškės masę.

Suflė formeles patepkite riebalais ir pabarstykite cukrumi. Išpilstykite varškės masę ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių.

Nustatymas

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė: 20–25 minutės

Patarimas

Vietoj suflė formelių galite naudoti įprastus puodelius.

Desertas

Svarainių putėsiai

Gaminimo laikas:

35 (30) minutės + 12 valandų šaldymui

5 porcijos

Sudedamosios dalys

600 g svarainių | kubeliais

1 citrinos | tik sulčių

4 pakeliai želatinos, baltos

8 g vanilinio cukraus

50 g cukraus

100 g rūgščios grietinės

250 g grietinės

Garnyruai

5 arbat. šaukšt. svarainių želė

50 g baltojo šokolado | drožlių

Priedai

Perforuotas kepimo indas

Sietelis

Trintuvas

Gaminimo eiga

Svarainius sumaišykite su citrinos sultimis. Sudėkite į perforuotą kepimo indą ir kepkite, kol svarainiai suminkštės.

Šaltame vandenyje ištirpinkite želatiną.

Trintuvu sutrinkite svarainius iki vientisos masės, galite pertrinti per sietelį.

Pagardinkite vaniliniu cukrumi ir cukrumi. Į šiltą masę supilkite želatiną ir ištirpinkite. Įmaišykite rūgščią grietinę. Padėkite masę šaltai, kol ji pradės stingti.

Išplakite grietinėle plakimo šluotele iki standžių putų ir įmaišykite į kremą.

Svarainių putėsius per naktį laikykite šaldytuve, kad sustingtų.

Šaukštais suformuokite nedidelius pailgus svarainių putėsių gabalėlius ir patiekite.

Tiekite su svarainių želė, pabarstykite šokolado drožlėmis.

Nustatymas

Temperatūra: 100 (120) °C

Kepimo trukmė: 10 (5) minučių

Kriaušės, virtos raudonajame vyne

Gaminimo laikas:

45 minutės + 12 valandų šaldymui

4 porcijos

Raudonojo vyno padažui

1 nenuluptas apelsinas | sultys ir 2–

3 siauros apelsino odelės juostelės

500 ml raudonojo vyno, sauso

60 g rudojo cukraus

¼ arbat. šaukšt. cinamono, malto

Vanilės kremui

75 g cukraus

1 vanilės ankštis | tik ankštis šerdis

50 g grietinėlės

Kriaušėms reikės

4 sveikų kriaušių

Patiekimui

250 g maskarponės

100 g liesos varškės

Priedai

2 neperforuoti kepimo indai

Gaminimo eiga

Apelsino sultis sumaišykite su raudonoju vynu, rudoju cukrum, cinamonu ir tarkuotomis apelsinų žievelėmis, supilkite į kepimo indą ir kaitinkite pagal 1 kepimo etapą.

Vaniliniam kremui į grietinėlę supilkite cukrų, sudėkite vanilės sėklytes ir išmaišykite.

Kriaušes nulupkite, nenupjaukite stiebelių. Kriaušes sustatykite į raudonojo vyno padažą.

Į maisto ruošimo skyrių dėkite abu kepimo indus – vanilinį kremą ir kriaušes su raudonojo vyno padažu, kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Baigus kepti, vanilinį kremą išimkite iš maisto ruošimo skyriaus ir atvėsinkite.

Kriaušes su raudonojo vyno padažu vieną kartą apverskite ir toliau virkite pagal 3 kepimo etapą, kol suminkštės.

Baigus troškinti, iš raudonojo vyno padažo išimkite apelsino žievelės. Kriaušes per naktį laikykite raudonojo vyno padaže, vanilinį kremą taip pat.

Prieš patiekdami, vanilinį kremą sumaišykite su maskarpone ir liesa varške. Kriaušes apšlakstykite raudonojo vyno padažu ir patiekite su vaniliniu kremu.

Nustatymas

1 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 5 minutės

2 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 8 minutės

3 kepimo etapas

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 8 minutės

Desertas

“Treacle Sponge” pudingas

Gaminimo laikas:

70–120 minučių (atsižvelgiant į formą)

6 porcijos (dubenėliai arba formelės)

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

Pudingui

3 valg. šaukšt. šviesaus cukraus sirupo

125 g kvietinių miltų, 405 tipo

5 g kepimo miltelių

125 g sviesto | minkšto

3 kiaušinių, M dydžio

125 g cukraus

1 valg. šaukšt. melasos sirupo

3 valg. šaukšt. šviesaus cukraus sirupo

Priedai

1 didelis keraminis indas (1 litro talpos)

6 formelės po 150 ml

Kepimo popierius

Aliuminio plėvelė

Virtuvinis siūlas

Neperforuotas kepimo indas

Gaminimo eiga

Patepkite riebalais keraminį indą arba formeles. Supilkite cukraus sirupą.

Kvietinius miltus ir kepimo miltelius persijokite į dubenį, sudėkite sviestą, kiaušinius, cukrų, supilkite cukraus sirupą, maišykite apie 2 minutes, kol masė taps vientisa, sukrėskite į keraminį indą arba į formeles. Sulyginkite šaukštu.

Iš kepimo popieriaus iškirpkite apskritimą arba keletą apskritimų, kurie būtų platesni už indo arba formelių viršų.

Apskritimą arba apskritimus per vidurį du kartus perlenkite ir įdėkite į keraminį

indą arba formeles. Uždenkite aliuminio plėvele, užlenkite kraštus, o ties užsegimu sutvirtinkite virtuviniu siūlu.

Keraminį indą / formeles sudėkite į neperforuotą kepimo indą ir kepkite.

Pudingus smailiu peiliu atskirkite nuo indų krašto, apverskite ant pašildytos lėkštės ir apliekite cukraus sirupu.

Iš karto patiekite.

Nustatymas

Automatinė programa

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

Programos trukmė:

Keraminiam indui: 90 minučių

Formelėms: 40 minučių

Rankinis nustatymas

Kepimo režimas: “Dampfgaren”

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė:

Keraminiam indui: 90 minučių

Formelėms: 40 minučių

Šokoladinis pudingas su graikiniais riešutais

Gaminimo laikas:

65-70 minučių

8 porcijos

Pudingui

100 g juodojo šokolado

5 kiaušinių, M dydžio

80 g sviesto

80 g cukraus

8 g vanilinio cukraus

80 g maltų graikinių riešutų

80 g maltų džiovėsių

Formai

1 valg. šaukšt. sviesto

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

Priedai

8 suflė formelės

Grotelės

Gaminimo eiga

Išlydykite šokoladą, atskirkite kiaušinių trynius. Kiaušinių baltymus atidėkite.

Sviestą išplakite su cukrumi ir vaniliniu cukrumi iki standžios masės.

Šokoladą atvėsinkite ir su graikiniais riešutais bei maltais džiovėšiais supilkite į masę.

Plakimo šluotele iki standžių putų išplakite kiaušinio baltymus ir įmaišykite į masę.

Suflė formeles patepkite riebalais ir pabarstykite cukraus pudra.

Masę supilkite į suflė formeles, dėkite ant maisto ruošimo skyriaus grotelių ir kepkite.

Nustatymas

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė: 30 minučių

Patarimas

Jeigu neturite suflė formelių, galite naudoti įprastus puodelius.

Konservavimas ir ne tik

Garinė orkaitė nebūtų “Miele” vardo vertas prietaisas, jeigu ji neturėtų keleto patogių papildomų funkcijų. Ji nepakeičiama padėjėja ruošiant atsargas, nuplikant šaldomus maisto produktus arba konservuojant. Garinėje orkaitėje atitirpinti maisto produktai atrodo lyg švieži. Net šildant jau paruoštus maisto produktus, prietaisas naudoja trumpas, švelnaus maisto produktų atnaujinimo fazes, taip tik dar kartą įrodydamas savo talentą.

Konservavimas “Miele” garinėje orkaitėje

Konservavimas naudojamas kaupti įvairių maisto produktų atsargas ir pailginti jų laikymo trukmę. Tiek sodininkai po gausaus derliaus, tiek didelės šeimos ar net svečių namai pripažįsta konservavimo naudą, nes konservuoti galima ne tik vaisius ir daržoves, bet ir mėsos produktus. Vaisius ir daržoves geriausia konservuoti sezono metu, kol juose gausu vitaminų ir mineralinių medžiagų, o ir kainos negąsdina. Apgalvotai kaupiant maisto produktų atsargas, vėliau nereikės rūpintis papildomais pirkiniais, nes bus aprūpinta visa šeima ar net svečiai. Konservavimas sumažina arba apskritai sustabdo maisto produktuose vykstančius mikrobioccheminius ir mikrobiologinius procesus, dėl kurių, laikui bėgant, šie pradeda gesti. Tinkamai konservavus produktus, išsaugomas jų skonis, pailginamas tinkamumo vartoti terminas.

Konservavimas

Naudokite tik sveikus, šviežius maisto produktus, ant kurių nebūtų kritimo ar puvimo žymių.

Stiklainiai

Naudokite nesuskilusius, švariai išplautus stiklainius ir jų priedus. Tinka stiklainiai su užsukamu arba su stikliniu dangteliu ir guminiu sandarikliu. Kad viskas išvirtų vienu metu, naudokite vienodos talpos stiklainius. Išpilstę konservuojamus produktus, nuvalykite stiklainių kraštus švaria šluoste, karštu vandeniu ir uždarykite.

Vaisiai

Atidžiai perrinkite vaisius, trumpai, bet kruopščiai nuplaukite ir palikite, kad nuvarvėtų. Uogas plaukite labai atsargiai, nes jos labai minkštos ir ypač greitai susitrina. Jeigu reikia, nulupkite odeles, išimkite kaulus arba sėklas. Didesnius vaisius susmulkinkite, pavyzdžiui, obuolius galite supjaustyti skiltelėmis. Jeigu ketinate marinuoti didesnius kaulavaisius su kaulais (slyvas, abrikosus), šakute arba mediniu pagaliuku keliose vietose pradurkite odeles, kitaip ji sutrūkinės.

Daržovės

Daržoves nuplaukite, nuvalykite ir susmulkinkite. Prieš konservuodami nuplikykite, kad jos išsaugotų savo spalvą. (žr. skyrių “Nuplikymas “Miele” garinėje orkaitėje”).

Pildymo kiekis

Neperpildykite stiklainių. Sudėkite maisto produktus į stiklainius taip, kad liktų maks. 3 cm iki viršaus. Suspaudus maisto produktus, pažeidžiamos ląstelių sienelės. Stiklainį lengvai pakratykite ir pastatykite ant šluostės, kad turinys geriau pasiskirstytų. Supilkite į stiklainį skystį. Konservuojamas produktas turi būti apsemtas. Konservuodami vaisius, naudokite cukraus tirpalą, daržoves – druską arba acto tirpalą.

Mėsa ir dešra

Prieš konservuodami mėsą pakepkite arba apvirkite. Užpilui naudokite su vandeniu sumaišytą kepimo sultinį arba mėsos virimo sultinį. Patikrinkite, ar ant stiklainių kraštelių neliko riebalų. Jeigu

Konservavimas “Miele” garinėje orkaitėje

konservuojate dešreles, pridėkite stiklainius tik iki pusės, nes marinuojamos jos pakyla į viršų.

Patarimai

Išnaudokite liekamąją šilumą. Išjungę garinę orkaitę, stiklainius dar pusę valandos laikykite maisto ruošimo skyriuje. Tada išimkite, uždenkite šluoste ir laikykite apie 24 valandas.

Konservavimo eiga

- Įstatykite groteles į žemiausią kepimo lygį.
- Ant grotelių sudėkite vienodo dydžio stiklainius. Stiklainiai negali liestis.

Konservavimas “Miele” garinėje orkaitėje

Konservuojamas produktas	Temperatūra °C	Trukmė* minutėmis
Uogos		
Serbentai	80	50
Agrastai	80	55
Spanguolės	80	55
Kaulavaisiai		
Vyšnios	85	55
Geltonosios slyvos	85	55
Slyvos	85	55
Persikai	85	55
Geltonosios slyvos – “Renklodai”	85	55
Sėklavaisiai		
Obuoliai	90	50
Obuolių džemas	90	65
Svarainiai	90	65
Daržovės		
Pupelės	100	120
Paprastosios pupelės	100	120
Agurkai	90	55
Mėsa		
Apvirta	90	90
Kepta	90	90

* Nuorodos skirtos 1 l talpos stiklainiams. ½ l talpos stiklainiams sutrumpinkite laiką iki 15 minučių. ¼ l talpos stiklainiams sutrumpinkite laiką iki 20 minučių.

Sulčių sunkimas “Miele” garinėje orkaitėje

Savo prietaise galite išsunkti minkštus vaisius, pvz., uogas ir vyšnias. Sulčių sunkimui labiausiai tinka pernokę vaisiai; kuo vaisius labiau prinokęs, tuo gausesnės ir kvapnesnės bus sultys.

Paruošimas

Perrinkite ir nuplaukite vaisius, kuriuos ketinate sunkti. Išpjaukite įpuvusias vietas. Nupjaukite vynuogių ir vyšnių kotelius, nes jie yra kartūs. Uogas galite naudoti su odelėmis.

Patarimai

Kad skonis būtų švelnesnis, švelnaus skonio vaisius sumaišykite su aitrėniais. Ant vaisių užpylus cukraus ir palikus keletui valandų įsigerti, padidės sulčių kiekis, šiek tiek sušvelnės ir aromatas. 1 kg saldžių vaisių rekomenduojame naudoti 50–100 g cukraus, o 1 kg rūgščių vaisių – 100–150 g cukraus. Jei gu norite laikyti išsunktas sultis, dar karštas išpilstykite į švarius butelius ir iš karto uždarykite.

Konservavimo eiga

- Paruoštus vaisius sudėkite į perforuotą kepimo indą.
- Po apačia pastatykite neperforuotą indą arba lašų surinkimo dubenį, kad galėtų subėgti sultys.

Nustatymai

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: 40–70 minučių

Sulčių sunkimas “Miele” garinėje orkaitėje

Sulčių sunkimas	Temperatūra °C	Trukmė* minutėmis
Minkšti vaisiai		
pvz., uogos	100	40–70
Vidutinio kietumo vaisiai		
pvz., obuoliai, kriaušės	120	30–45
Kieti vaisiai		
pvz., svarainiai	120	40–50

* Nurodytos vertės galioja tik garinei orkaitei ir slėginei garinei orkaitei.

Atitirpinimas “Miele” garinėje orkaitėje

Maisto produktų šaldymas – tai natūraliausias ir patogiausias jų laikymo būdas. Šaldyti maisto produktai beveik nepraranda vitaminų, išsaugomos visos mineralinės medžiagos. Šaldymo metu ne visi mikroorganizmai žūsta, todėl atšildytą maisto produktą būtina iš karto suvartoti. Nuo maisto produkto tipo ir dydžio priklauso, ar produktas bus toliau apdorojamas šaldytas, ar atitirpinamas. Garinė orkaitė padės atitirpinti maisto produktus švelniai. Pasirinkite “Atitirpinimo” režimą (yra ne visuose modeliuose). Nustatydami trukmę ir temperatūrą, vadovaukitės produktų atitirpinimo lentele. Išnaudokite visą subalansavimui skirtą laiką, nes šis laikas skirtas tolygiam šilumos pasiskirstymui maisto produkte.

- Praėjus pusei laiko, atitirpinamus produktus galite apversti arba atskirti. Tai ypač naudinga atitirpinant didesnius maisto produktus (pvz., mėsos kumpį).
- Atitirpintą produktą dar kurį laiką palikite kambario temperatūroje. Ši subalansavimo trukmė (žr. lentelę “Produktų atitirpinimas”) reikalinga, kad produktas atitirptų iki pat vidinių sluoksnių.

Atkreipkite dėmesį:

- stenkitės naudoti plokščius šaldymo indus, taip sumažinsite jų atitirpinimo laiką.
- Šaldykite mažesnėmis, greitai suvartojamomis porcijomis. Keletas mažų porcijų atitirps greičiau ir švelniau, negu viena didelė.
- To paties tipo ir dydžio maisto produktus (pvz., viščiukų blauzdeles) galima atitirpinti kartu, nekeičiant temperatūros nustatymo arba atitirpinimo laiko, ką reikėtų daryti, jeigu jie būtų užšaldyti atskirai.
- Išimkite iš šaldymo pakuotės maisto produktus, kuriuos ketinate atitirpinti (išskyrus duoną ir kepinius), ir sudėkite į plokščią lėkštę arba plokščią kepimo indą.

Atitirpinimas “Miele” garinėje orkaitėje

Atitirpinamas produktas	Svoris gramais	Temperatūra* °C	Atitirpinimo trukmė* minutėmis	Subalansavimo trukmė* minutėmis
Pienas / pieno produktai				
Sūrio riekelės	125	60	15	10
Varškė	250	60	20–25	10–15
Grietinė	250	60	20–25	10–15
Minkštasis sūris	100	60	15	10–15
Vaisiai				
Obuolių džemas	250	60	20–25	10–15
Obuolių gabaliukai	250	60	20–25	10–15
Abrikosai	500	60	25–28	15–20
Braškės	300	60	8–10	10–12
Avietės / serbentai	300	60	8	10–12
Vyšnios	150	60	15	10–15
Persikai	500	60	25–28	15–20
Slyvos	250	60	20–25	10–15
Agrastai	250	60	20–22	10–15
Daržovės				
pvz., lapinis kopūstas, raudonasis gūžinis kopūstas, špinatai; sušalę į vieną gabalą	300	60	20–25	10–15
Žuvis				
Žuvies filė	400	60	15	10–15
Upėtakiai	500	60	15–18	10–15
Omarai	300	60	25–30	10–15
Krabai	300	60	4–6	5
Mėsa				
Kepsnys	supjaustytas riekėmis	60	8–10	15–20
Malta mėsa	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Guliašas	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15

Atitirpinimas “Miele” garinėje orkaitėje

Atitirpinamas produktas	Svoris gramais	Temperatūra* °C	Atitirpinimo trukmė* minutėmis	Subalansavimo trukmė* minutėmis
Kepenėlės	250	60	20–25	10–15
Kiškienos nugarinė	500	50	30–40	10–15
Stirnienos nugarinė	1000	50	40–50	10–15
Pjausnys / kepsnys / kepimo dešrelės	800	60	25–35	15–20
Paukštiena				
Viščiukas	1000	60	40	15–20
Viščiukų blauzdelės	150	60	20–25	10–15
Vištienos pjausnys	500	60	25–30	10–15
Kalakutienos blauzdelės	500	60	40–45	10–15
Paruošti patiekalai				
Mėsa, daržovės, garnyrai	480	60	20–25	10–15
Troškiniai, sriubos	480	60	20–25	10–15
Kepiniai				
Kepiniai iš sluoksniuotos tešlos	–	60	10–12	10–15
Kepiniai iš mielinės tešlos	–	60	10–12	10–15
Pyragai / kepiniai iš sviestinės tešlos	400	60	15	10–15
Duona / bandelės				
Bandelės	–	60	30	2
Juoda duona, raikyta	500	60	75	20
	250	60	40	15
	125	60	20	10
Viso grūdo duona, raikyta	250	60	65	15
Balta duona, raikyta	150	60	30	20

* Nurodytos vertės galioja tik garinei orkaitei ir slėginei garinei orkaitei.

Nuplikymas “Miele” garinėje orkaitėje

Konservuojami vaisiai ir daržovės pirmiausia yra nuplikomi. Trumpas maisto produktų terminis apdorojimas nuplikymo metu suardo juose esančius fermentus ir apsaugo nuo spalvos ar skonio pokyčių bei vitaminų praradimo. Kad maisto produktai nepervirtų, nuplikius, juos būtina iš karto sudėti į ledinį vandenį.

Kaip tai vyksta:

Daržoves arba vaisius nuvalykite, nuplaukite, didesnius susmulkinkite (žiedinį svogūną ir brokolį išskirstykite žiedynais, porus, morkas ir kaliaropes supjaustykite), berkite į perforuotą kepimo indą ir dėkite į orkaitę. Aukštesnėje negu 100 °C temperatūroje visų produktų nuplikymas trunka apie 1 minutę. Nuplikytus maisto produktus sudėkite į ledinį vandenį, kad greitai atvėstų.

Rekomenduojama nuplikyti:

obuolius, abrikosus, kriaušes, persikus, žiedinį kopūstą, pupeles (žaliąsias arba geltonąsias), brokolius, lapinį kopūstą, kaliaropes, morkas, šparagines pupeles, špinatus, porus (laiškai)

Nerekomenduojama nuplikyti:

uogų, žolelių

Patiekalų pašildymas “Miele” garinėje orkaitėje

Maisto produktus galima šildyti tiek perforuotuose, tiek neperforuotuose kepimo arba serviravimo induose. Jeigu maisto patiekalą šildote serviravimo inde, kartu pašils ir indas, bus palaikoma patiekalo temperatūra. Pašildymo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į serviravimo indo tipą.

Rekomenduojama padažus šildyti atskirai. Išskyrus patiekalus, kurie ruošiami su padažais (pvz., guliašas).

Maisto produktai	garinėje orkaitėje Trukmė minutėmis* 100 °C	slėginėje garinėje orkaitėje Trukmė minutėmis* 95 °C
Daržovės		
pvz., morkos, žiediniai kopūstai, kalia-ropės, pupelės	6–7	3–4
Garnyrai		
pvz., makaronai, ryžiai	3–4	4–5
Bulvės, perpjautos išilgai	12–14	4–5
Kukuliai	15–17	4–5
Mėsa ir paukštiena		
pvz., kepsniai supjaustyti griežinėliais, 1½ cm storio	5–6	5–6
Suktinukai, supjaustyti griežinėliais	5–6	5–6
Guliašas	5–6	5–6
Ėrienos troškiny	5–6	5–6
Švediški (kenigsbergo) kukuliai	13–15	5-6
Vištienos pjausnys	7–8	5-6
Kalakutienos pjausnys	7–8	5-6
Žuvis		
Žuvies filė, 2 cm storio	6–7	3–4
Žuvies filė, 3 cm storio	7–8	3–4
Patiekalai porcijomis		
pvz., spagečiai su pomidorų padažu	13–15	4–5
Kiaulienos kepsnys, bulvės, daržovės	12–14	5-6
Įdaryta paprika (puselė), ryžiai	13–15	5-6
Keptos mėsos pjaustinys su padažu ir ryžiais	7–8	5-6
Daržovių sriuba	2–3	4–5

Patiekalų pašildymas “Miele” garinėje orkaitėje

Maisto produktai	garinėje orkaitėje Trukmė minutėmis* 100 °C	slėginėje garinėje orkaitėje Trukmė minutėmis* 95 °C
Kreminė sriuba	3–4	4–5
Sriuba	2–3	4–5
Troškinyš	4–5	5–6

* Nurodyta trukmė galioja tik lėkštėje šildomiems patiekalams. Kad induose nesikondensuotų garai, uždenkite patiekalus gilia lėkšte.

Kepimas “Miele” garinėje orkaitėje

Maisto produktų kepimo trukmė priklauso nuo jų šviežumo, kokybės, dydžio ir pagaidaujamo apkepimo lygio. Kadangi gali skirtis daržovių ir vaisių dydis arba jų susmulkinimo laipsnis, šiai kategorijai priskiriamas vidutinis dydis ir vidutinis kepimo laipsnis – “traškiai”. Atsižvelgiant į ankštinių daržovių rūšį, galima rinktis net keletą jų paruošimo būdų. Kaip tik dėl šios priežasties nustatytas toks žirnių, pupelių ir lęšių kepimo laikas, kad maisto produktai iškepa, bet nepraranda savo formos.

Lentelėje pateiktos trukmės yra orientacinės vertės. Rekomenduojame visų pirma pasirinkti trumpesnę kepimo trukmę. Jeigu reikia, galėsite pailginti kepimo trukmę. Tik pasiekus nustatytą temperatūrą, pradedamas skaičiuoti kepimo laikas.

Patiekalas	garinė orkaitė		slėginė garinė orkaitė		Maisto ruošimo indai	
	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Temperatūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Perforuotas kepimo indas	Neperforuotas kepimo indas
Daržovės						
Artišokai	100	32–38	120	12–14	•	
Žiediniai kopūstai, nepjaustyti	100	27–28	100	27–28	•	
Žiediniai kopūstai, galvutės	100	8	120	2	•	
Pupelės, žalios	100	10–12	120	2	•	
Brokoliai, galvutės	100	3–4	100	3–4	•	
Saldžiosios morkos, smulkintos	100	6	120	1	•	
Morkos, nepjaustytos	100	7–8	120	3	•	
Morkos, perpjautos pusiau	100	6–7	120	3	•	
Morkos, susmulkinotos	100	4	120	1	•	
Cikorija, perpjauta pusiau	100	4–5	100	4–5	•	
Kininis kopūstas, supjaustytas	100	3	120	1	•	
Žirniai	100	3	100	3	•	
Šparaginiai žirniai	100	5–7	100	5–7	•	

Kepimas “Miele” garinēje orkaitēje

Patiekalas	garinē orkaitē		slēginē garinē orkaitē		Maisto ruoģimo indai	
	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmē minutēmis	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmē minutēmis	Perforuo- tas kepi- mo indas	Neperfo- ruotas kepimo in- das
Pankolis, perpjaugas per puseģ	100	10–12	120	4–5	•	
Pankolis, juostelēmis	100	4–5	120	2	•	
Lapinis kopģstas, supjaugstas	100	23–26	120	4–6	•	
Tvirts konsistencijas, nuskustos, sveikos bulvģs	100	27–29	100	27–29	•	
Tvirts konsistencijas, nuskustos, perpjaugtos pusiau bulvģs	100	21–22	120	9	•	
Tvirts konsistencijas, nuskustos, ketvirģčiais supjaugstos bulvģs	100	16–18	120	6	•	
Daugiausia tvirts konsistencijas, nuskustos, sveikos bulvģs	100	25–27	100	25–27	•	
Daugiausia tvirts konsistencijas, nuskustos, perpjaugtos pusiau bulvģs	100	19–21	120	7	•	
Daugiausia tvirts konsistencijas, nuskustos, ketvirģčiais supjaugstos bulvģs	100	17–18	120	5	•	
Miltģngos, nuskustos, sveikos bulvģs	100	26–28	100	26–28	•	

Kepimas “Miele” garinēje orkaitēje

Patiekalas	garinē orkaitē		slēginē garinē orkaitē		Maisto ruoģimo indai	
	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmē minutēmis	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmē minutēmis	Perforuo- tas kepi- mo indas	Neperfo- ruotas kepi- mo in- das
Miltiņģos, nuskus- tos, sveiķos bul- vēs	100	19–20	120	7	•	
Miltiņģos, nuskus- tos, supjaustytū ķetvirķiais bulvēs	100	15–16	120	5	•	
Bulvēs su lupeno- mis, tvirtos kon- sistencijģos	100	30–32	100	30–32	•	
Kaliaropēs, pjaus- tytos lazdelēmis	100	6–7	120	2	•	
Moliūģgai, pjaustyti kubeliais	100	2–4	100	2–4	•	
Kukurūzū burbuo- lēģ	100	30–35	120	15	•	
Buroķēliai, pjaus- tyti	100	2–3	100	2–3	•	
Papriķa, pjaustyta kubeliais arba juostelēmis	100	2	100	2	•	
Grybai	100	2	100	2	•	
Porai (laiģķai), pjaustyti	100	4–5	120	1	•	
Porai (laiģķai), per pusē perpjautos lazdelēs	100	6	100	6	•	
Žiedinis kopūģstas “Romanesco”, sveiķas	100	22–25	100	22–25	•	
Žiedinis kopūģstas “Romanesco”, galvutēs	100	5–7	120	2	•	
Briuseliniai kopūģ- stai	100	10–12	120	3–4	•	

Kepimas “Miele” garinėje orkaitėje

Patiekalas	garinė orkaitė		slėginė garinė orkaitė		Maisto ruošimo indai	
	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Perforuo- tas kepi- mo indas	Neperfo- ruotas kepimo in- das
Burokėliai, nepjaustyti	100	53–57	120	24–26	•	
Raudonieji gūžiniai kopūstai, pjaustyti	100	23–26	120	4	•	
Geltekklės, nepjaustytos, nykščio storumo	100	9–10	120	3–4	•	
Saliero gumbai pjaustyti lazdelė- mis	100	6–7	120	2	•	
Šparagai, žalieji	100	7	100	7	•	
Šparagai, baltieji, nykščio storumo	100	9–10	100	9–10	•	
Špinatai	100	1–2	100	1–2		•
Smailieji kopūstai, pjaustyti	100	10–11	120	2–3	•	
Salierų lapkočiai, pjaustyti	100	4–5	120	1–2	•	
Ropės, pjaustytos	100	6–7	120	2–3	•	
Baltieji gūžiniai ko- pūstai, pjaustyti	100	12	120	2	•	
Garbanotieji ko- pūstai, pjaustyti	100	10–11	120	2	•	
Cukinijos, grieži- nėliais	100	2–3	100	2–3	•	
Ankštinės daržovės						
Pupelės, nemirkytos, santykiu su vandeniu 1:3						
Daržinės pupelės	100	130–140	100	130–140		•
Raudonosios pu- pelės (Japoninės pupuolės)	100	95–105	100	95–105		•

Kepimas “Miele” garinėje orkaitėje

Patiekalas	garinė orkaitė		slėginė garinė orkaitė		Maisto ruošimo indai	
	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Perforuo- tas kepi- mo indas	Neperfo- ruotas kepimo in- das
Juodosios pupelės	100	100–120	120	15–16		•
Pinto pupelės	100	115–135	100	115–135		•
Baltosios pupelės	100	80–90	100	80–90		•
Pupelės, mirkytos, užpiltos vandeniui						
Daržinės pupelės	100	55–65	120	7		•
Raudonosios pupelės (Japoninės pupolės)	100	20–25	120	3		•
Juodosios pupelės	100	55–60	120	7		•
Pinto pupelės	100	55–65	120	7		•
Baltosios pupelės	100	34–36	120	7		•
Žirniai, nemirkyti, santykiu su vandeniu 1:3						
Geltonieji žirniai	100	110–130	100	110–130		•
Žalieji žirniai, aižyti	100	60–70	100	60–70		•
Žirniai, mirkyti, užpilti vandeniui						
Geltonieji žirniai	100	40–50	120	11		•
Žalieji žirniai, aižyti	100	27	120	9		•
Lęšiai, nemirkyti, santykiu su vandeniu 1:2						
Rudieji lęšiai	100	13–14	100	13–14		•
Raudonieji lęšiai	100	7	100	7		•
Vaisiai						
Obuoliai, gabaliukai	100	1–3	100	1–3		•
Kriaušės, gabaliukai	100	1–3	100	1–3		•
Vyšnios, saldžios ir rūgščios	100	2–4	100	2–4		•

Kepimas “Miele” garinėje orkaitėje

Patiekalas	garinė orkaitė		slėginė garinė orkaitė		Maisto ruošimo indai	
	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Perforuo- tas kepi- mo indas	Neperforu- otas kepi- mo in- das
Geltonosios slyvos	100	1–2	100	1–2		•
Nektarinai / persikai, gabaliukais	100	1–2	100	1–2		•
Slyvos	100	1–3	100	1–3		•
Svarainiai, kubeliais	100	6–8	120	3–4		•
Rabarbarai, gabaliukais	100	1–2	100	1–2		•
Agrastai	100	2–3	100	2–3		•
Vištų kiaušiniai						
M dydžio kiaušiniai, minkštai virti	100	4	100	4	•	
M dydžio kiaušiniai, vidutinio kietumo	100	6	100	6	•	
M dydžio kiaušiniai, kietai virti	100	10	100	10	•	
L dydžio kiaušiniai, minkštai virti	100	5	100	5	•	
L dydžio kiaušiniai, vidutinio kietumo	100	6–7	100	6–7	•	
L dydžio kiaušiniai, kietai virti	100	12	100	12	•	
Kita						
Šokolado lydymas	65	20	65	20		•
Daržovių nuplikymas	100	1	100	1	•	
Vaisių nuplikymas	100	1	100	1	•	
Svogūnų troškkinimas	100	4	120	2		•

Kepimas “Miele” garinėje orkaitėje

Patiekalas	garinė orkaitė		slėginė garinė orkaitė		Maisto ruošimo indai	
	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Perforuo- tas kepi- mo indas	Neperfo- ruotas kepimo in- das
Lašinių lydymas	100	4	120	2		•
Skysčius įkaitinkite, puodelį / stiklinę	100	2	100	2		•
Jogurto gaminimas, jogurto indeliuose	40	300	40	300	•	
Mielinės tešlos kildinimas, indas / dubuo	40	maž. 15	40	maž. 15	•	
Pomidorų odelių pašalinimas	95	1	95	1	•	
Paprikų odelių pašalinimas	100	4	100	4	•	
Drėgnų rankšluosčių pašildymas	70	2	70	2	•	
Susikristalizavusio medaus skystinimas	60	90	60	90	•	
Obuolių konservavimas	50	5	50	5	•	
Kiaušinių leistiniai	100	4	120	2		•
Grūdai (santykiu su vandeniu)						
Burnotis (1:1,5)	100	15–17	120	8		•
“Bulgur” kruopos (1:1,5)	100	9	120	4		•
Neprinokę kviečių grūdai, nesmulkinėti (1:1)	100	18–20	120	9		•
Neprinokę kviečių grūdai, susmulkinėti (1:1)	100	7	120	4		•

Kepimas “Miele” garinēje orkaitēje

Patiekalas	garinē orkaitē		slēginē garinē orkaitē		Maisto ruošimo indai	
	Temperatūra °C	Kepimo trukmē minūtēm	Temperatūra °C	Kepimo trukmē minūtēm	Perforotās kepinomas	Neperforotās kepinomas
Avižos, nesmulkinātos (1:1)	100	18	120	9		•
Avižos, susmulkinātos (1:1)	100	7	120	4		•
Soros (1:1,5)	100	10	100	10		•
Kukurūzai “Polenta” (1:3)	100	10	100	10		•
Kinva (1:1,5)	100	15	120	7		•
Rugiai, nesmulkināti (1:1)	100	35	120	18		•
Rugiai, susmulkināti (1:1)	100	10	120	5		•
Kviečiāi, nesmulkināti (1:1)	100	30	120	15		•
Kviečiāi, susmulkināti (1:1)	100	8	120	4		•
Kukuliai						
Garuose keptos bandelēs	100	30	100	30	•	
Mieliniai kukuliai	100	20	100	20	•	
Bulvīnīāi kukuliai virimo maīšelyje, użpīlti vandeniu	100	20	100	20		•
Baltos duonos kukuliai virimo maīšelyje, użpīlti vandeniu	100	18–20	100	18–20		•
Makaronai						
Plokštīēji makaronai, użpīlti vandeniu	100	14	120	8		•

Kepimas “Miele” garinėje orkaitėje

Patiekalas	garinė orkaitė		slėginė garinė orkaitė		Maisto ruošimo indai	
	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Perforuo- tas kepi- mo in- das	Neperfo- ruotas kepimo in- das
Sriubos makarona- nai, užpilti vandeniu	100	8	100	8		•
Ryžiai (santykiu su vandeniu)						
Basmati ryžiai (1:1,5)	100	15	120	7		•
Plikyti ryžiai (1:1,5)	100	23–25	120	11		•
Natūralūs ryžiai (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Laukiniai ryžiai (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Apvalieji ryžiai (santykiu su vandeniu)						
Ryžių pudingas (1:2,5)	100	30	100	30		•
Rizoto ryžių (1:2,5)	100	18–19	120	11		•
Tirštiekliai						
Želatina	90	1	90	1		•
Miltiniai kukuliai	100	3	100	3		•
Sagas						
1 x išmaišyti	100	20	–	–		•
nemaišyti	–	–	120	6		•
Žuvis ir vėžiagyviai						
Ungurys	100	5–7	100	5–7	•	
Ešerio filė	100	8–10	100	8–10	•	
Krevetės	90	3	90	3	•	
Karšio filė	85	3	85	3	•	
Upėtakis, 250 g	90	10–13	90	10–13	•	
Krevetės	90	3	90	3	•	
Baltojo paltuso filė	85	4–6	85	4–6	•	

Kepimas “Miele” garinėje orkaitėje

Patiekalas	garinė orkaitė		slėginė garinė orkaitė		Maisto ruošimo indai	
	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Perforuo- tas kepi- mo indas	Neperforuo- tas kepi- mo in- das
Moliuskų geldelės	90	5	90	5	•	
Menkės filė	100	6	100	6	•	
Karpis, 1,5 kg	100	18–25	100	18–25	•	
Karališkosios kre- vetės	90	4	90	4	•	
Lašišos filė	100	6–8	100	6–8	•	
Lašišos kepsnys	100	8–10	100	8–10	•	
Lašišinis upėtakis	100	14–17	100	14–17	•	•
Langustai	95	10–15	95	10–15	•	
Midijos	90	12	90	12	•	•
Pangasijų filė	85	3	85	3	•	
Jūrų ešerio filė	100	6–8	100	6–8	•	
Juodadėmės menkės filė	100	4–6	100	4–6	•	
Plekšnės filė	85	4–5	85	4–5	•	
Jūrų velnio filė	85	8–10	85	8–10	•	
Jūrų liežuvio filė	85	3	85	3	•	
Paprastojo oto filė	85	5–8	85	5–8	•	
Tuno filė	85	5–10	85	5–10	•	
Valgomieji jūros moliuskai	90	4	90	4	•	•
Sterko filė	85	4	85	4	•	
Mėsa ir dešros gaminiai						
Kulninė, užpilta vandeniu	100	110–120	120	45–50		•
Virtos dešrelės	90	6–8	90	6–8	•	•
Koja	100	135–145	120	75–80		•

Kepimas “Miele” garinėje orkaitėje

Patiekalas	garinė orkaitė		slėginė garinė orkaitė		Maisto ruošimo indai	
	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Tempera- tūra °C	Kepimo trukmė minutėmis	Perforuo- tas kepi- mo indas	Neperfo- ruotas kepimo in- das
Vištienos krūtinė- lės filė	100	8–10	100	8–10	•	•
Karka	100	105–115	120	58–63		•
Šonkauliai, užpilti vandeniu	100	110–120	120	38–43		•
Veršienos gabaliu- kai	100	3–4	100	3–4	•	
Kaselio griežinėliai	100	6–8	120	3–4	•	•
Ėrienos troškiny	100	12–16	120	6–8		•
Kalakutienos suk- tinukai	100	12–15	100	12–15	•	
Kalakutienos pjausnys	100	4–6	100	4–6	•	•
Vištiena	100	60–70	120	30		•
Šoninė, užpilta vandeniu	100	130–140	120	50–55		•
Jautienos guliašas	100	105–115	120	30–35		•
Višta, užpilta van- deniu, sriubai	100	80–90	120	40		•
Jautiena	100	110–120	120	45–50		•
Baltoji dešra	90	6–8	90	6–8	•	•

Sutartiniai ženklai

DE	LT – Sutartiniai ženklai
Christmas Pudding	Kalėdinis pudingas
Dampfgaren	Kepimas garuose
Dessert	Desertas
ein großer	Didelis
Erhitzen	Pašildyti
Fleisch	Mėsa
Garen	Troškinimas
Geflügel	Paukštiena
Getreide	Grūdai
Gulaschsuppe	Guliašo sriuba
Hähnchen	Viščiukas
Karamellcreme	Karamelinis kremas
Karamell-Datteln-Kuchen	Karamelinis datulių pyragas
Käsekuchen	Sūrio pyragas
Kochbirnen	Keptos kriaušės
Kohlroulade	Balandėliai
Kürbisrisotto	Moliūgų rizotas
Kürbissuppe	Moliūgų sriuba
Medaillons	Kepsneliai
mehrere kleine	keletas mažų
Muscheln	Moliuskai
Muscheln in Soße	Midijos su padažu
Obst	Vaisiai
Polenta fein/mittel/grob	Kukurūzų piurė (iš smulkių, vidutinio stambumo, stambių kukurūzų)
Polenta Schweizer Art	Šveicariška kukurūzų piurė
Quarkknödel	Varškės kukuliai

Sutartiniai ženklai

DE	LT – Sutartiniai ženklai
Reis	Ryžiai
Reisfleisch	Plovas
Rind	Jautiena
Rinderfilet	Jautienos išpjovos kepimui
Rinderhaschee	Jautienos troškiny
Rinderschmortopf	Orkaitėje troškinta jautiena
Rundkornreis	Apvaliagrūdžiai ryžiai
Saucisson	Vytinta dešra
Stück	Gabaliukas
Suppen & Eintöpfe	Sriubos ir troškiniai
Tafelspitz Wiener Art	Austriškai paruošta veršiena
Tikka Masala mit Reis	“Tikka Masala” su ryžiais
Treacle Sponge Pudding	“Treacle Sponge” pudingas
Wurstwaren	Dešros gaminiai

Miele



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

