

FINSMAKARE KULINARISK

RS

Књига рецепата

Садржај

Табеле за кување	3	Живина	24
Аутоматски програми	17	Риба	26
Одмрзавање	18	Торта	28
Печење/топљење	19	Пица/пита/хлеб	35
Прасетина/телетина	20	Ролов. поврће/грати. јела	39
Говед./Дивљ./Јагњет.	22	Дезерти	45

Задржано право измена.

Табеле за кување

Савети у вези са специјалним функцијама загревања рерне

Одржавање топлоте

Функција вам омогућава да храну одржите топлотом. Температура је аутоматски подешена на 80 °C.

Загревање посуђа

Ова функција вам омогућава да загрејете тањире и посуђе пре сервирања. Температура је аутоматски подешена на 70 °C.

Равномерно насладите тањире и посуде на решеткастој полици. Користите први положај решетке. Након пола сата загревања замените им места.

Одмрзавање

Савети за печење

Скините амбалажу и храну ставите на тањир. Не покривајте храну јер тиме може да се продужи време одмрзавања. Користите први положај решетке.

Печење теста

- Приликом прве употребе користите нижу температуру.
- Време печења можете продужити за 10–15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.
- Колачи и пецива на различитим висинама неће подједнако потамнети. Не постоји потреба за променом подешавања температуре уколико не потамне уједначено. Разлика ће нестати током печења.
- Плехови у рерни могу да се искриве током печења. Када се плехови охладе, исправиће се.

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно потамнело.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Колач неће да нарасте и постаје гњецав, на-мрешкан, раздваја се.	Температура рерне је превисока.	Када следећи пут будете пекли у рерни, подесите мало нижу температуру.
	Време печења је сувише кратко.	Продужите време печења. Не можете да скратите време печења тако што ћете подесити вишу температуру.
	Има превише течности у смеси.	Користите мање течности. Водите рачуна о времену мућења, посебно ако користите миксер.
Колач јеисувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Када следећи пут будете пекли у рерни, подесите вишу температуру.
	Време печења је сувише дуго.	Када следећи пут будете пекли, подесите краће време печења.
Колач неравномерно тамни.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Подесите нижу температуру у рерни и дуже време печења.
	Смеса је неравномерно распоређена.	Распоредите смесу равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за предвиђено време печења.	Температура рерне је сувише ниска.	Када следећи пут будете пекли у рерни, подесите нешто вишу температуру.

Печење на једном нивоу рерне

Печење у плеховима

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Прстенаст колач или бриош	Печење уз равни вентил.	150 - 160	50 - 70	1
Мадера колач/Воћни колачи	Печење уз равни вентил.	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake /Бисквит торта	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	1

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Sponge cake /Бисквит торта	Уобичајено печење	160	35 - 50	2
Корица за флан – сипкаво тесто ¹⁾	Печење уз равни вентил.	170 - 180	10 - 25	1
Корица за воћни колач – смеса за патишпањ	Печење уз равни вентил.	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie /Пита са јабукама (2 плеха Ø 20 см, дијагонално постављена)	Печење уз равни вентил.	160	70 - 90	1
Apple pie /Пита са јабукама (2 плеха Ø 20 см, дијагонално постављена)	Уобичајено печење	180	70 - 90	1
Колач са сиром, плех ²⁾	Уобичајено печење	160 - 170	60 - 90	1

1) Претходно загрејте перну.

2) Користите дубоки тигањ.

Колачи/пецива/хлебови на плеховима за печење

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Плетеница/украшени хлеб	Уобичајено печење	170 - 190	30 - 40	2
Божјићни колач ¹⁾	Уобичајено печење	160 - 180	50 - 70	2
Хлеб (ражани хлеб) ¹⁾	Уобичајено печење			2
прво		230	20	
затим		160 - 180	30 - 60	
Принцес-крофне/еклери ¹⁾	Уобичајено печење	190 - 210	20 - 35	2

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Швајцарски ролат ¹⁾	Уобичајено печење	180 - 200	10 - 20	2
Торта посута мрвицама (сува)	Печење уз равни вентил.	150 - 160	20 - 40	1
Торта са бадемима и путером/торте са шећерним преливом ¹⁾	Уобичајено печење	190 - 210	20 - 30	2
Воћни колачи (направљени од киселог теста/смесе за патишпањ) ²⁾	Печење уз равни вентил.	150 - 160	35 - 55	1
Воћни колачи (направљени од киселог теста/смесе за патишпањ) ²⁾	Уобичајено печење	170	35 - 55	1
Воћни фланови направљени са прхким тестом	Печење уз равни вентил.	160 - 170	40 - 80	1
Колаци од киселог теста са финим преливом (нпр. млади слатки сир, крем, глазура) ¹⁾	Уобичајено печење	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Претходно загрејте перну.

²⁾ Користите дубоки тигањ.

Кекс

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Хрскиави кекс	Печење уз равни вентил.	150 - 160	10 - 20	1
Short bread/хрскиави колач/пециво у тракама	Печење уз равни вентил.	140	20 - 35	1
Short bread /Хрскиави хлеб/пециво у тракама ¹⁾	Уобичајено печење	160	20 - 30	2

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Кекси направљени од смесе за патишпањ	Печење уз равни вентил.	150 - 160	15 - 20	1
Пецива од беланаца, пуслице	Печење уз равни вентил.	80 - 100	120 - 150	1
Макарони	Печење уз равни вентил.	100 - 120	30 - 50	1
Кекси направљени од теста са квасцем	Печење уз равни вентил.	150 - 160	20 - 40	1
Ситно пециво од лиснатог теста ¹⁾	Печење уз равни вентил.	170 - 180	20 - 30	1
Земичке ¹⁾	Уобичајено печење	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Ситни колачи ¹⁾	Печење уз равни вентил.	160	20 - 35	3
Small cakes /Ситни колачи ¹⁾	Уобичајено печење	170	20 - 35	2

¹⁾ Претходно загрејте рерну.

Печење и гратинирана јела

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Запечена тестенина	Уобичајено печење	180 - 200	45 - 60	1
Лазанје	Уобичајено печење	180 - 200	25 - 40	1
Гратинирано поврће ¹⁾	Турбо гриловање	210 - 230	10 - 20	1
Багети са топљеним сиром	Печење уз равни вентил.	160 - 170	15 - 30	1
Пиринчано млеко	Уобичајено печење	180 - 200	40 - 60	1

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Рибљи хлечићи	Уобичајено печење	180 - 200	30 - 60	1
Пуњено поврће	Печење уз равни вентил.	160 - 170	30 - 60	1

1) Претходно загрејте перну.

Печење на више нивоа

Користите функцију: Печење уз равни вентил..

Колачи/пециво/хлеб на плеху за печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Принцес-крофне/еклери ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Сува Штраус торта	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Пећницу претходно загрејте.

Бисквити/ситни колачи/пецива/земичке

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Хрскави кекс	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Хрскави хлеб/пециво у облику трачица	140	25 - 45	1 / 3
Кекси направљени са смесом за патишпањ	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Пецива од беланаца, пуслице	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Кексови са тестом од квасца	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Споро печење

Користите ову функцију за припремање меких, сочних комада меса и рибе. Ова функција се не примењује када је реч о рецептима за месо у лонцу или масно прасеће печење.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте одељак „Напомене и савети”.

У првих 10 минута можете да подесите температуру рерне између 80 °C и 150 °C. Подразумевана температура је 90 °C. Након што је температура подешена, рерна наставља да ради на 180 °C.

Немојте да користите ову функцију код припреме живинског меса.

i Увек припремајте храну без поклопца када користите ову функцију.

1. Запеците месо у тигању на плочи за кување на веома високом подешавању 1–2 минута са сваке стране.
2. Убаците месо заједно са врелом посудом за печење у рерну на решеткасту полицу.
3. Изаберите функцију: Споро печење.

Храна	Количина (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Говеђе печење	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Говеђи филе	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Телеће печење	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Одресци	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Пица подешавање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пица (танка корица) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Пица (са доста прелива) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Тартови	180 - 200	40 - 55	3
Флан од спанаћа	160 - 180	45 - 60	3
Киш лорен (слани флан)	170 - 190	45 - 55	3
Швајцарски флан	170 - 190	45 - 55	3
Колач од сира	140 - 160	60 - 90	3
Колач са јабукама	150 - 170	50 - 60	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пита с поврћем	160 - 180	50 - 60	3
Хлеб без квасца ¹⁾	230	10 - 20	3
Флан од лиснатог теста ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Фламекухен ¹⁾	230	12 - 20	3
Кнедле (руска верзија калцоне) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Претходно загрејте рерну.

2) Користите дубоки тигањ.

Печење

Користите посуђе за печење у рерни које је отпорно на топлоту.

Велике комаде меса са костима пеците директно у плеху или на жичаној полици постављеној изнад плеха.

Сипајте мало воде у плех да бисте спречили да сокови или масноћа меса изгоре.

Месо са хрскавом масном корицом може да се пече у плеху за печење без поклопца.

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.

Да би месо остало сочније:

- пеците месо без масти у плеху за печење са поклопцем или користите кесу за печење.
- пеците месо и рибу у великим комадима (1 кг или више).
- преливајте велике комаде печења и живине соковима неколико пута у току печења.

Табеле за печење меса

Говедина

Храна	Функција	Количина (кг)	Јачина (W)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Говеђи рибић	Уобичајено печење	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Свињетина

Храна	Функција	Количина (кг)	Јачина (W)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Плећка, врат, шунка у комаду	Турбо гриловање	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Ћуфте	Турбо гриловање	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Свињске коленице (претходно куване)	Турбо гриловање	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Телетина

Храна	Функција	Количина (кг)	Јачина (W)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Телеће печење	Турбо гриловање	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Телећа коленица	Турбо гриловање	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Јагњетина

Храна	Функција	Количина (кг)	Јачина (W)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Јагњећи котлети, печена јагњетина	Турбо гриловање	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Живина

Храна	Функција	Количина (кг)	Јачина (W)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Порције живинског меса	Турбо гриловање	Свака од 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1

Храна	Функција	Количина (кг)	Јачина (W)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Половина пилета	Турбо гриловање	Свака од 0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Кокошије и пилеће месо	Турбо гриловање	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Патка	Турбо гриловање	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Риба (кувана на пари)

Храна	Функција	Количина (кг)	Јачина (W)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Цела риба	Уобичајено печење	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Јела

Храна	Функција	Количина (кг)	Јачина (W)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Слатка јела	Печење уз равни вентил.	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Укусна јела са куваним састојцима (резанци, поврће)	Печење уз равни вентил.	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Укусна јела са сировим састојцима (кромпир, поврће)	Печење уз равни вентил.	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Грил

- Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.
- Поставите решетку на положај који се препоручује у табели за гриловање.
- Тигањ увек поставите на први ниво за полицу како би се у њему сакупља масноћа.

- На грилу печите само равно сечене комаде меса или рибе.
- Увек загрејте празну рерну са функцијама гриловања 5 минута.



ОПРЕЗ Током гриловања врата рерне треба увек да буду затворена.

Грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Ниво решетке
		1. страна	2. страна	
Говеђе печење, средње печено	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Говеђи филе, средње печен	230	20 - 30	20 - 30	1
Свињска леђа	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Говеђа леђа	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Јагњећа леђа	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Цела риба, 500 - 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Брзо гриловање

Храна	Време (мин)		Ниво решетке
	1. страна	2. страна	
Burgers / плескавице	9 - 13	8 - 10	3
Свињски филе	10 - 12	6 - 10	2
Кобасице	10 - 12	6 - 8	3
Филе одресци / телећи одресци	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Тост	1 - 3	1 - 3	3
Тост са преливом	6 - 8	-	2

Смрзнута храна

- Уклоните амбалажу у којој је храна запакована. Ставите храну у одговарајућу посуду.

- Немојте прекривати храну чинијом или тањиром . На тај начин се продужава време одмрзавања.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пица, замрзнута	200 - 220	15 - 25	3
Пица, америчка, замрзнута	190 - 210	20 - 25	3
Пица, хладна	210 - 230	13 - 25	3
Мини пице, замрзнуте	180 - 200	15 - 30	3
Помфрит, танак ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Помфрит, дебео ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Исечен кромпир/ крокети ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Рендани кромпир	210 - 230	20 - 30	3
Лазанје/канелони, свежи	170 - 190	35 - 45	2
Лазанје/канелони, замрзн.	160 - 180	40 - 60	2
Пилећа крилца	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Окрените 2 или 3 пута током печења.

Табела са смрзнутим готовим јелима

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Замрзнута пица ¹⁾	Уобичајено печење	према упутствима произвођача	према упутствима произвођача	2
Чипс ²⁾ (300–600 g)	Уобичајено печење или Турбо гриловање	200 - 220	према упутствима произвођача	2

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Багети ³⁾	Уобичајено печење	према упутствима произвођача	према упутствима произвођача	2
Воћни колач	Уобичајено печење	према упутствима произвођача	према упутствима произвођача	2

1) Рерну претходно загрејте.

2) Окрените 2 или 3 пута током печења.

3) Рерну претходно загрејте.

Одмрзавање

- Скините амбалажу и храну ставите на тањир.
- Користите први ниво решетке одоздо.

- Немојте покривати храну чинијом или тањиром, јер то може продужити време одмрзавања.

Храна	Количина	Време одмрзавања (мин)	Време додатног одмрзавања (мин)	Коментари
Пиле	1 кг	100 - 140	20 - 30	Ставите пиле на преврнутом тањиру у велику посуду. Окрените када истекне половина времена.
месо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
месо	500 г	90 - 120	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
Пастрмака	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Путер	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Улупајте павлаку док је још увек делимично замрзнута.
Колач	1,4 кг	60	60	-

Одржавање

Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.

Немојте користити тегле са поклопцима са навојем за херметичко затварање или металне поклопце.

За ову функцију користите прву полицу од дна.

Немојте стављати на плех више од шест тегли за конзервирање од једног литра.

Једнако напуните тегле и затворите их штипаљком.

Тегле не треба да се међусобно додирују.

Сипајте око 1/2 л воде у плитак плех за печење како би у рерни било довољно влаге.

Када течност у теглама почне да крчка (након отприлике 35 - 60 минута у литарским теглама), зауставите рад рерне или смањите температуру на 100 °C (погледајте табелу).

Мекано воће

Храна	Температура (°C)	Време кувања до крчкања (мин)	Наставите с кувањем на 100 °C (мин)
Јагоде / боровнице / малине / зрели огрозд	160 - 170	35 - 45	-

Коштуњаво воће

Храна	Температура (°C)	Време кувања до крчкања (мин)	Наставите с кувањем на 100 °C (мин)
Крушке / дуње / шљиве	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Поврће

Храна	Температура (°C)	Време кувања до крчкања (мин)	Наставите с кувањем на 100 °C (мин)
Шаргарепа ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Краставци	160 - 170	50 - 60	-
Туршија	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Келераба / грашак / шпаргла	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Када искључите рерну, оставите је да у њој одстоји.

Сушење

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке
Пасуљ	60 - 70	6 - 8	3
Паприке	60 - 70	5 - 6	3
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6	3
Печурке	50 - 60	6 - 8	3
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3	3
Шљиве	60 - 70	8 - 10	3
Кајсије	60 - 70	8 - 10	3
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8	3
Крушке	60 - 70	6 - 9	3

Печење хлеба

Не препоручује се претходно загревање.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Бели хлеб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Бриош	160 - 180	40 - 60	2
Ћабата	200 - 220	35 - 45	2
Ражани хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Црни хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Хлеб са целим зрном	170 - 190	60 - 90	2

Аутоматски програми



УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Аутоматски програми

Аутоматски програми дају оптимална подешавања за сваку врсту меса или других рецепата.

- Програми за месо са функцијом: Аутоматска тежина (мени: Кухање уз асистенцију) — Ова функција аутоматски израчунава време печења. Да бисте је користили, треба да унесете тежину хране.

- Аутоматски рецепт (мени: Кување уз асистенцију) — Ова функција користи раније дефинисане вредности за јело.

Посуђе са функцијом: Аутоматска тежина
Печена свињетина
Печена телетина
Динстано месо
Печена дивљач
Печена јагњетина
Пиле, цело
Ћурка, цела
Патка, цела

Посуђе са функцијом: Аутоматска тежина
Гуска, цела

Категорије

У менију Кување уз асистенцију јела су подељена у неколико категорија:

- Одмрзавање
- Печење/топљење
- Прасетина/телетина
- Говед./Дивљ./Јагњет.
- Живина
- Риба
- Торто
- Пица/пита/хлеб
- Ролов. поврће/грати. јела
- Дезерти

Одмрзавање

Одлеђена риба

Поставите смрзнуту рибу на изврнути тањир и ставите тањир у посуду како би замрзнута вода отекла без прљања унутрашњости микроталасне пећнице.

Редовно проверавајте храну током одмрзавања и окрените је неколико пута. Чим се риба одмрзне, пажљиво одвојите комаде рибе ако су спојени.

- Време на уређају: зависно од тежине
 - Положај решетке: Bottom glass plate
- Након одмрзавања храна треба да одстоји на собној температури приближно онолико времена колико се и одмрзавала.

Одмрзавање живине

Ставите храну да се одмрзне на изврнутом тањиру и ставите тањир у посуду како би вода која се топи отицала без прљања уређаја.

Редовно проверавајте храну током одмрзавања и окрените је неколико пута. Прекријте изложене масне површине као што су врхови батака и крилца са алуминијумском фолијом.

- Време на уређају: зависно од тежине
 - Положај решетке: Bottom glass plate
- Након одмрзавања храна треба да одстоји на собној температури приближно онолико времена колико се и одмрзавала.

Одлеђено месо

Ставите замрзнуто месо на изврнути тањир и ставите тањир у посуду како би вода која се топи отицала без прљања уређаја.

Редовно проверавајте храну током одмрзавања и окрените је неколико пута. Чим се храна одмрзне, пажљиво одвојите млевено месо или комаде меса који су спојени.

- Време на уређају: зависно од тежине
 - Положај решетке: Bottom glass plate
- Након одмрзавања храна треба да одстоји на собној температури приближно онолико времена колико се и одмрзавала.

Одлеђени хлеб

Ставите хлеб на тањир.

Печење/топљење

Свеже поврће

Ставите насецкано поврће у микроталасну посуду (погодну за коришћење у микроталасној рерни) и додајте приближно 50 мл воде. Прекријте посуду (поклопцем или избушеном пријањајућом фолијом за микроталасну рерну).

Промешајте поврће неколико пута током кувања.

- Време у уређају: зависи од тежине
 - Положај решетке: Bottom glass plate
- Савет: Ако је поврће веома хрскаво, подесите мању тежину. Ако је поврће сувише меко, подесите већу тежину.

Смрзнуто поврће

Ставите замрзнуто поврће у микроталасну посуду (погодну за коришћење у микроталасној рерни) и додајте приближно 50 мл воде. Прекријте посуду (поклопцем или избушеном пријањајућом фолијом за микроталасну рерну).

Промешајте поврће неколико пута током кувања.

- Време у уређају: зависи од тежине
- Положај решетке: Bottom glass plate

Окрените хлеб неколико пута током одмрзавања.

- Време у уређају: зависи од тежине
 - Положај решетке: Bottom glass plate
- Након одмрзавања, оставите храну да одстоји на собној температури у трајању које је приближно еквивалентно времену одмрзавања.

Савет: Ако је поврће веома хрскаво, подесите мању тежину. Ако је поврће сувише меко, подесите већу тежину.

Динстани лук

Исеците црни лук на траке и ставите у микроталасну посуду (погодну за коришћење у микроталасној рерни) са 1 супеном кашиком путера или уља. Прекријте посуду (поклопцем или избушеном пријањајућом фолијом за микроталасну рерну).

Промешајте поврће неколико пута током кувања.

- Време у уређају: зависи од тежине
- Положај решетке: Bottom glass plate

Кромпир у љусци

Ставите кромпире у микроталасну посуду (погодну за коришћење у микроталасној рерни) и додајте приближно 100 мл воде. Прекријте посуду (поклопцем или избушеном пријањајућом фолијом за микроталасну рерну).

Промешајте кромпир неколико пута током кувања.

- Време у уређају: зависи од тежине
- Положај решетке: Bottom glass plate

Пиринач са поврћем

Ставите делимично скувани пиринач у микроталасну посуду (погодну за коришћење у микроталасној рерни) и додајте воду у односу 1 : 2 (100 г пиринча и 200 воде). Зачините по укусу. Додајте љуспице путера, лук куван на пари или зачинско биље. Прекријте посуду поклопцем или избушеном пријањајућом фолијом за микроталасну рерну.

Промешајте пиринач неколико пута током кувања.

- Време у уређају: зависи од тежине
- Положај решетке: Bottom glass plate

Топљење чоколаде

Исеците чоколаду на комадиће и ставите је у посуду.

Промешајте чоколаду неколико пута док се топи.

- Време у уређају: зависи од тежине
- Положај решетке: Bottom glass plate

Топљење путера

Исеците путер на комадиће и ставите га у посуду. Прекријте посуду (поклопцем или избушеном пријањајућом фолијом за микроталасну рерну).

Промешајте путер неколико пута док се топи.

- Време у уређају: зависи од тежине
- Положај решетке: Bottom glass plate

Прасетина/телетина

Печена свињетина

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1000 и 2000 г.

Поступак:

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или другу течност; дно би требало да буде покривено до дубине од 20–40 мм. После приближно 30 минута окрените да се пече на другу страну.

- Положај решетке: 1

Печена телетина

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1000 и 2000 г.

Поступак:

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност; дно треба да буде покривено до дубине од 10–20 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

Особуко

Састојци:

- 4 супене кашике путера за пржење
- 4 кришке телеће ногице, дебеле око 3–4 цм (исечене преко коске)
- 4 шаргарепе средње величине, сечене на коцкице
- 4 штапића целера, сечена на коцкице
- 1 кг зрелог парадајза, ољушеног и пресеченог на пола, очишћеног језгра и исеченог на коцкице
- 1 веза першуна, опраног и крупно исеченог
- 4 супене кашике путера
- 2 супене кашике брашна за посипање

- 6 супених кашика маслиновог уља
- 250 мл белог вина
- 250 мл бујона од мяса
- 3 средње главице црног лука, ољуштене и ситно исецкане
- 3 чешња белог лука, ољуштеног и танко сецканог
- по 1/2 кашичице мајчине душице и оригана
- 2 листа ловора
- 2 каранфилића
- со, крупно млевени црни бибер

Поступак:

Истопите 4 супене кашике путера у плеху за печење и продинстајте поврће у њему. Извадите поврће из плеха за печење.

Оперите комадиће телеће коленице, осушите их, зачините а затим посипте брашном. Отресите вишак брашна. Загрејте маслиново уље и запечите кришке преко средњег степена топлоте док не порумене. Извадите месо и одлијте вишак маслиновог уља из плеха за печење.

Деглазирајте сокове од мяса у плеху за печење са 250 мл вина, сипајте у шерпу и пустите да се на кратко кува. Додајте 250 мл бујона и затим додајте першун, мајчину душицу, оригано и сецкани парадајз. Зачините сољу и бибером. Затим пустите да поново прокључа.

Ставите поврће у плех за печење, ставите месо на врх и преко тога сипајте сос. Плех за печење покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 120 минута
- Положај решетке: 2

Телеће коленице

Састојци:

- 1 задња телећа коленица 1,5–2 кг
- 4 режња барене шунке
- 2 супене кашике уља

- 1 кашичица соли
- 1 кашичица алеве паприке
- 1/2 кашичице босиљака
- 1 мала конзерва сецканих печурака (280 г)
- поврће за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
- вода

Поступак:

Направите 8 разреза по дужини телеће коленице. Исеците четири режња барене шунке напола и ставите их у разрезе.

Помешајте уље, со, алеву паприку и босиљак и намажите телећу коленицу.

Ставите телећу коленицу у плех за печење и преко ње распоредите печурке. Додајте томе поврће за супу и воду. Дно би требало да буде покривено до дубине од 10–15 мм. После приближно 30 минута окрените печење.

- Време на уређају: 160 минута
- Положај решетке: 1

Ћуфте од мяса са зачинима

Састојци за 4 порције:

- кришке хлеба исечене на мале комаде и омекшане у мало топле воде
- 1 црни лук, ситно насецкан и лагано пропржен на путеру
- 1 чешањ белог лука, згњечен
- 300 г млевеног говеђег мяса
- 300 г млевеног свињског мяса
- 1 јаје
- 1 кашичица соли
- бибер
- паприка
- 1 супена кашика исецканог першуна
- 1 супена кашика ситно исецканог рузмарина
- 1 супена кашија листова мајчине душице
- 4 режња сланине, за покривање

Поступак:

Добро промешајте све састојке, обликујте их у ћуфту и ставите у микроталасну

посуду (погодну за коришћење у микроталасној рерни). Покријте режњевима сланине.

- Време у уређају: 35 минута
- Положај решетке: 2

Шведско гозбено печење

Састојци:

- 200 г сушених шљива
- 150 мл белог вина
- 1,5 кг свињске печенице или телећих леђа (без костију)
- 1 црни лук средње величине
- јабука
- со, бибер и алева паприка

Поступак:

Смекшајте шљиве у белом вину око два сата. Кратко исперите месо са водом, а затим осушите. Исеците урезе на доњој страни меса и забодите шљиву у сваки урез, гурајући их што је могуће више у месо. Зачините месо и ставите га у плех за печење на страну на којој има најмање шљива. Ољуштите црни лук и јабуке, исецкајте на осмине и поставите око печења. Четврт литре вина у коме су биле натопљене шљиве помешајте с водом и прелијте преко печења. Погодни прилози су крокети, гратинирани кромпир, броколи и слично.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 2

Говед./Дивљ./Јагњет.

Динстано месо

-  Немојте користити овај програм за говеђе печење и јела од печенице.

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1000 и 2000 г.

Поступак:

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност; дно треба да буде покривено до дубине од 10–20 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

Печена дивљач

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1000 и 2000 г.

Поступак:

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност; дно треба да буде покривено до дубине од 10–20 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

Зечетина

Састојци:

- 2 комада зечјих леђа
- 6 бобица клеке (згњечених)
- со и бибер
- 30 г истопљеног маслаца
- 125 мл киселе павлаке
- поврће за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)

Поступак:

Истрљајте зечија леђа згњеченим бобицама клеке, сољу и бибером и премажите их истопљеним маслацем.

Ставите зечија леђа у плех за печење, преко сипајте киселу павлаку и додајте поврће за супу.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 2

Зечетина са сенфом

Састојци:

- 2 зеца, сваки по 800 г
- со и бибер
- 2 супене кашике маслиновог уља
- 2 главице крупно исеченог црног лука
- 50 г сланине исечене на коцкице
- 2 супене кашике брашна
- 375 мл пилећег бујона
- 125 мл белог вина
- 1 кашичица свеже мајчине душице
- 125 мл неутралне павлаке
- 2 кашике љутог сенфа

Поступак:

Зечеве исечите на 8 подједнаких делова, зачините сољу и бибером и запеците са свих страна у дубоком тигању на грејном кругу.

Извадите комаде зеца и пропржите црни лук и сланину. Поспите брашном и промешајте. Помешајте у пилећем бујону, белом вину и мајчиној душици и пустите да прокључа.

Додајте неутралну павлаку и љути сенф, вратите месо, покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 90 минута
- Положај решетке: 2

Дивљи вепар

За припрему маринаде:

- 1,5 л црног вина
 - 150 г целера
 - 150 г шаргарепе
 - 2 главице црног лука
 - 5 листова ловора
 - 5 каранфилића
 - 2 везе поврћа за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
- Пустите да све заједно прокључа, а затим оставите да се охлади.

- Комад дивљег вепра од 1,5 кг (плећка)
- Сипајте маринаду преко меса све док не буде сасвим покривено и оставите да у њој стоји три дана.

Састојци за печење:

- со
- бибер
- поврће за супу из маринаде
- 1 мали плех печурки лисичарки

Поступак:

Извадите комад дивље свиње из маринаде и осушите га. Зачините сољу и бибером и запеците са свих страна у дубоком тигању на грејном кругу. Додајте печурке лисичарке и мало поврћа за супу из маринаде.

Сипајте маринаду у дубици тигањ. Дно треба да буде покривено 10-15 мм. Дубок тигањ покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 140 минута
- Положај решетке: 1

Печена јагњетина

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1000 и 2000 г.

Поступак:

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност, доњи део треба да буде окривен од 10 - 30 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

Јагњећи котлети

Састојци:

- 2,7 кг јагњећег бута
- 30 мл маслиновог уља
- со
- бибер
- 3 чешња белог лука

- 1 веза свежег рузмарина (или 1 кашичица сушеног рузмарина)
- вода

Поступак:

Оперите јагњеће ножице, а затим их добро осушите, утрљајте маслиново уље и направите прорезе у месу. Зачините сољу и бибером. Ољуштите и исеците чешњеве белог лука, помешајте са

гранчицама рузмарина и убаците их у прорезе на месу.

Ставите јагњеће котлете у плех за печење и додајте воду. Дно би требало да буде покривено до дубине од 10-15 мм. После приближно 30 минута окрените печење.

- Време на уређају: 165 минута
- Положај решетке: 1

Живина**Пиле, цело****Подешавања:**

Аутоматска тежина. Подешавање опсега за тежину између 900 и 2100 г.

Поступак:

Ставите пиле у ватросталну посуду и зачините га по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

Пилећи батаци**Састојци:**

- 4 пилећа батака, сваки по 250 г
- 250 г киселе павлаке
- 125 мл неутралне павлаке
- 1 кашичица соли
- 1 кашичица алеве паприке
- 1 кашичица карија
- 1/2 кашичице бибера
- 250 г исечених печурака из конзерве
- 20 г кукурузног скроба

Поступак:

Очистите пилеће батаке и ставите их у плех за печење. Помешајте остале састојке и прелијте их преко пилећих батака.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 2

Певац у вино**Састојци:**

- 1 пиле
- со
- бибер
- 1 супена кашика брашна
- 50 г прочишћеног путера
- 500 мл белог вина
- 500 мл пилећег бујона
- 4 кашике соја соса
- 1/2 везе першуна
- 1 гранчица мајчине душице
- 150 г сланине исечене на коцкице
- 250 г шампињона, очишћених и подељених на четири дела
- 12 главица лука влашца, очишћеног
- 2 чешња белог лука, ољуштеног и згњеченог

Поступак:

Очистите пиле и зачините га са сољу и бибером и поспите брашном.

Загрејте прочишћен путер у плеху за печење на грејном кругу, запеците пиле са свих страна. Сипајте у бело вино, пилећи бујон и соја сос и пустите да прокључа.

Додајте першун, мајчину душицу, сланину исечену на коцкице, печурке, лук влашац и бели лук.

Поново пустите да прокључа, покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

Пилећа крилца

Састојци:

- 1 кг пилећих крилаца

Маринада:

- 2 супене кашике уља
- 2 супене кашике соса од соје
- 1 супена кашика сенфа
- 1 чешањ белог лука, згњечен
- рузмарин
- мајчина душица
- свеже млевени црни бибер

Поступак:

Помешајте уље, сос од соје, сенф, бели лук и зачине. Покријте пилећа крилца маринадом и оставите да се маринирају 2 – 3 сата.

- Време у уређају: 25 минута
- Положај решетке: 2

Ставите пилећа крилца у микроталасну посуду (погодну за коришћење у микроталасној рерни), страну на којој је кожа окрените нагоре.

Пиле, 2 половине

Састојци:

- 1 кг целог пилета, исеченог напола
- со
- бибер
- зачини по укусу
- уље за преливање
- Време у уређају: 35 минута
- Положај решетке: 2

Ставите половине пилета у микроталасну посуду (погодну за коришћење у микроталасној рерни), страну на којој је кожа окрените нагоре.

Пуњена пилетина

Састојци:

- 1 пиле, 1,2 кг (са изнутрицом)

- 1 супена кашика уља
- 1 кашичица соли
- 1/4 кашичице алеве паприке
- 50 г презли
- 3-4 супене кашике млека
- 1 главица црног лука, исецканог
- 1 веза першуна, исецканог
- 20 г путера
- 1 јаје
- со и бибер

Поступак:

Оперите пиле и осушите га. Помешајте уље, со и алеву паприку и утрљајте у пиле.

Надев: Помешајте презле и млеко.

Ставите исечен црни лук, першун и маслац у шерпу и динстајте. Ситно исеците срце, цигерицу и желудац и додајте јаје. Затим све заједно помешајте и зачините са сољу и бибером.

Поставите пилеће груди у плех за печење са грудима окренутим надоле, а затим ставите плех у уређај. Окрените након 30 минута. Оглашава се сигнал.

- Време на уређају: 90 минута
- Положај решетке: 1

Печена патка са поморанџ.

Састојци:

- 1 патка (1,6 – 2,0 кг)
- со
- бибер
- 3 поморанџе, ољушћене, са извађеним семенкама и исечене на коцке
- 1/2 кашичице соли
- 2 поморанџе за сок
- 150 мл шерија

Поступак:

Очистите патку, зачините сољу и бибером и натрљајте кором од поморанџе.

Напуните патку са коцкицама поморанџе зачињене сољу и зашијте је.

Поставите патку у плех за печење са грудима окренутим надоле.

Исцедите сок из поморанџи, помешајте са шеријем и сипајте преко патке.

Ставите патку у уређај. Окрените након 30 минута. Оглашава се сигнал.

- Време на уређају: 90 минута
- Положај решетке: 1

Патка, цела

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1500 и 3300 г.

Поступак:

Ставите патку у ватросталну посуду и зачините је по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

Гуска, цела

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 2300 и 4700 г.

Поступак:

Ставите гуску у ватросталну посуду и зачините је по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

Ћурка, цела

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1700 и 4700 г.

Поступак:

Ставите ћурку у ватросталну посуду и зачините је по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

Риба

Рибљи филе у крем сосу

Састојци за 4 особе:

- 400 г филета рибе (канадска пастрмка или калифорнијска пастрмка)
- 20 г уља за кување
- 250 г црног лука, исеченог на колутове
- 200 г киселе павлаке
- алева паприка, слатка
- лимун
- со

Поступак:

Лагано пропржите црни лук на уљу у тигању док не постане провидан. Затим га ставите у путером подмазану посуду за печење.

Очистите филете рибе, испрскајте лимуном, посолите и ставите у посуду преко прстенова лука. Помешајте киселу павлаку са паприком, по укусу, а затим сипајте овај сос преко филета рибе. Мало посолите.

- Време у уређају: 12 минута
- Положај решетке: 1

Окрените посуду када прође пола времена печења.

Димљена риба

Састојци:

- 400 г кромпира
- 2 везе младог црног лука
- 2 чешња белог лука

- 1 мала конзерва сецканог парадајза (400 г)
- 4 филета лососа
- сок од једног лимуна
- со и бибер
- 75 мл бујона од поврћа
- 50 мл белог вина
- 1 гранчица свежег рузмарина
- 150 мл вина
- 1/2 везе свеже мајчине душице

Поступак:

Оперите кромпире, ољуштите, поделите на четири дела и кувајте у посољеној води 25 минута, онда их процедите и исеците на кришке.

Оперите млади црни лук и ситно га исеците. Ољуштите чешњеве белог лука и исецајте их на комаде. Помешајте црни и бели лук са сецканим парадајзом.

Попрскајте филете лососа лимуновим соком и оставите да одстоје. Затим их осушите и зачините сољу и бибером.

Помешајте поврће и кромпир и поставите их у премазану ватросталну посуду, зачините и поставите лососа на врх.

Преко сипајте бујон од поврћа и бело вино, а по врху распоредите рузмарин и мајчину душицу.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 2

Соле касерола од лимуна**Састојци:**

- 4 филета рибе лист или филета рибе плоснатице
- сок од пола лимуна
- со, свеже млевени црни бибер
- 100 г листова спанаћа, замрзнутих, одмрзнутих
- 1 чешањ белог лука
- 2 супене кашике белог вина
- 50 мл неутралне павлаке
- 1 жуманце

Поступак:

Попрскајте филете рибе лимуновим соком и зачините сољу и бибером. Истисните спанаћ и зачините белим луком. Прекријте филете рибе лист спанаћем и уролајте. Ставите у посуду за печење подмазану путером водећи рачуна да тањи крајеви филета буду подвијени. Испрскајте ролнице белим вином.

Умутите павлаку и жиманце и мало посолите. Сипајте кашиком преко рибљих ролница.

- Време у уређају: 17 минута
- Положај решетке: 2

Рибљи филети**Састојци:**

- 600-700 г филета смуђа, лососа или морске пастрмке
- 150 г ренданог сира
- 250 мл неутралне павлаке
- 50 г презли
- 1 кашичица естрагона
- сецкани першун
- со, бибер
- лимун
- маслац

Поступак:

Попрскајте рибље филете лимуновим соком и оставите да одстоји у маринади неко време, затим кухињским убрусом упијте вишак сока. Зачините филете са обе стране сољу и бибером. Затим поставите рибље филете у ватросталну посуду премазану маслацем.

Помешајте рендани сир, неутралну павлаку, презле, естрагон и исецкан першун. Распоредите смесу равномерно преко рибљих филета и ставите коцкице путера одозго.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 2

Рибљи филети, замрзнути

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Торта**Слатки тарт****Састојци:**

- 2 листа оригиналних швајцарских пита или пецива од лиснатог теста (развијених у правоугаоник)
- 50 г самлевених лешника
- 1,2 кг јабука
- 3 јајета
- 300 мл неутралне павлаке
- 70 г шећера

Поступак:

Поставите пецива на добро подмазан плех за печење и избодите свуда дно виљушком. Равномерно распоредите лешнике преко пецива. Ољуштите јабуке, извадите средину и исеците их на 12 кришки. Равномерно распоредите кришке по пециву. Добро умутите јаја, павлаку, шећер и ванилин шећер и ставите их преко јабука.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 3

Бисквит торта са лимуном**Састојци за смесу:**

- 250 г путера
- 200 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 4 јајета
- 150 г брашна
- 150 г кукурузног брашна
- 1 равна кашичица прашка за пециво
- рендана кора од 2 лимуна

Састојци за прелив:

- 125 мл лимуновог сока

- 100 г шећера у праху

Остало:

- Четвртасти плех за печење, дужине 30 цм
- Маргарин за подмазивање
- Презле за посипање плеха за печење

Поступак:

Заједно ставите маслац, шећер, лимунову кору, ванилин шећер и со у посуду за мешање и умутите пенасто. Након тога додајте једно по једно јаје и поново умутите пенасто.

Додајте брашно и кукурузно брашно помешано са прашком за пециво у кремасту смесу и промешајте.

Смесу ставите у подмазани и презлом посути плех за печење, поравнајте је и ставите у уређај.

Након печења, помешајте сок од лимуна и шећер у праху. Избаците колач на комад алуминијумске фолије.

Пресавијте алуминијумску фолију на супротној страни од колача тако да прелив не може да исцури. Прободите колач дрвеним штапићем и четком нанесите прелив. Након тога оставите колач да мало одстоји да би упио прелив.

- Време на уређају: 75 минута
- Положај решетке: 2

Колач од шаргарепе**Састојци за смесу:**

- 150 мл сунцокретовог уља
- 100 г браон шећера

- 2 јајета
- 75 г сирупа
- 175 г брашна
- 1 кашичица цимета
- 1/2 кашичице млевеног ђумбира
- 1 кафена кашичица прашка за пециво
- 200 г ситно нарендане шаргарепе
- 75 г белог сувог грожђа
- 25 г наренданог кокоса

Састојци за прелив:

- 50 г путера
- 150 г крем сира
- 40 г кристал шећера
- млевени лешник

Остало:

- Округли калуп за печење торти пречника 22 цм, подмазан

Поступак:

Кремасто умутите уље, браон шећер, јаја и сируп. Промешајте остале састојке за смесу.

Ставите смесу у подмазан плех за печење.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 2

После печења:

Умешајте путер, крем сир и кристал шећер (ако је потребно, додајте мало млека како би могло да се размазује).

Премажите преко колача када се охлади и поспите преко самлевени лешник.

Плетеница од кис. теста**Састојци за тесто:**

- 650 г брашна
- 20 г квасца
- 200 мл млека
- 40 г шећера
- 5 г соли
- 5 жуманцета
- 200 г омекшалог маслаца

Састојци за смесу за пуњење:

- 250 г сецканих орах

- 20 г презли
- 1 кашичица млевеног ђумбира
- 50 мл млека
- 60 г меда
- 30 г истопљеног маслаца
- 20 мл рума

Састојци за прелив:

- 1 жуманце
- мало млека
- 50 г љуспица бадема

Поступак:

Просејте брашно у посуди за мешање, правећи рупу у средини. Исеците квасац, савите га у удубљење са млеком и умешајте мало шећера и брашна са ивица, поспите брашном, оставите да нарасте на топлотом месту док се на брашну посутом по тесту не појаве пукотине.

Ставите остатак шећера на ивицу брашна. Умесите све састојке у тесто од квасца које се одваја од посуде. Оставите тесто на топлотом месту да нарасте до отприлике дупле величине.

За надев, помешајте све састојке заједно. Одвојите тесто на три једнака дела и развуците га у дуге правоугаонике. На сваки од правоугаоника ставите трећину фила, а затим умотајте тесто.

Направите плетенице од три комада теста. Премажите површину плетенице смесом од жуманцета и млека, а затим је поспите листићима бадема.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 2

Прстенаст колач**Састојци за основну корицу:**

- 500 г брашна
- 1 мало паковање сувог квасца (8 г сувог квасца или 42 г свежег квасца)
- 80 г шећера у праху
- 150 г путера

- 3 јајета
- 2 равне кашичице соли
- 150 мл млека
- 70 г сувог грожђа (потопите у 20 мл кирша 1 сат пре употребе)

Састојци за прелив:

- 50 г целих ољуштених бадема

Поступак:

Сипајте брашно, суви квасац, шећер у праху, путер, јаја, со и млеко у чинију за мешање и умутите глатко тесто. Прекријте тесто у чинији и оставите да нарасте око један сат.

Ручно умесите натопљено суво грожђе у тесто.

Распоредите бадеме појединачно у свако удубљење у подмазаном и брашном посутом калупу за куглоф.

Затим обликујте тесто у кобасицу и ставите га у калуп за куглоф. Покријте га и оставите да расте 45 минута.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 2

Брауни колачи**Састојци:**

- 250 г обичне чоколаде (без икаквог пуњења)
- 250 г путера
- 375 г шећера
- 2 кесице ванилиног шећера (око 16 г)
- 1 прстохват соли
- 5 кашика воде
- 5 јајета
- 375 г ораха
- 250 г брашна
- 1 кашичица прашка за пециво

Поступак:

Изломите чоколаду на крупне комаде и отопите их на пари.

Кремасто умутите путер, шећер, ванилин шећер, со и воду, додајте јаја и истопљену чоколаду.

Крупно исечите орахе, помешајте са брашном и прашком за пециво и умешајте у смешу са чоколадом.

Плех за печење обложите папиром за печење, преко ставите смешу и изравнајте.

- Време на уређају: 50 минута
- Положај решетке: 3

После печења:

Оставите да се охлади, уклоните папир за печење и исеците на коцке.

Мафини**Састојци:**

- 150 г путера
- 150 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- изрендана кора једног лимуна
- 2 јајета
- 50 мл млека
- 25 г кукурузног штирка
- 225 г брашна
- 10 г прашка за пециво
- 1 тегла вишања (375 г)
- 225 г комадића чоколаде

Остало:

- Папирне корпице, пречника око 7 цм

Поступак:

Кремасто умутите путер, шећер, ванилин шећер, со и изрендану корицу једног лимуна који није третиран воском. Поново додајте заједно јаја и крем.

Помешајте кукурузно брашно, брашно и прашак за пециво и направите смешу са млеком.

Оцедите вишње и умешајте у смешу са комадићима чоколаде.

Ставите смесу у папирне корпице, корпице ставите на плех за печење а плех ставите у уређај. Ако постоји, користите плех за мафине.

- Време на уређају: 40 минута
- Положај решетке: 3

Кекс

Састојци:

- 4 јајета
- 2 кашике вруће воде
- 50 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 100 г шећера
- 100 г брашна
- 100 г густина
- 2 равне кашичице прашка за пециво

Остало:

- Округли калуп за печење пречника 28 цм, црни, дно обложено папиром за печење

Поступак:

Одвојите беланца од жуманаца. Умутите жуманца са врућом водом да постану кремаста, додајте 50 г шећера, ванилин шећер и со. Умутите беланца са 100 г шећера да се формирају врхови.

Просејте заједно брашно, кукурузни штирак и прашак за пециво.

Пажљиво измешајте заједно беланца и жуманца. Онда пажљиво сједините смесу са брашном. Ставите смесу у калуп за печење, распоредите је и ставите у уређај.

- Време на уређају: 45 минута
- Положај решетке: 2

Саварин колач

Састојци за тесто:

- 350 г брашна

- 1 мало паковање сувог квасца (8 г сувог квасца или 42 г свежег квасца)
- 75 г шећера
- 100 г путера
- 5 жуманацета
- 1/2 кашичице соли
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 125 мл млека

После печења:

- 375 мл воде
- 200 г шећера
- 100 мл шљивовице или 100 мл ликера од поморанџе

Поступак:

Ставите брашно, суви квасац, шећер, маслац, жуманца, со, ванилин шећер и млеко у посуду за мешање и умутите глатко тесто. Прекријте тесто у чинији и оставите да нарасте око један сат. Затим развуците тесто у подмазан плех у облику прстена и оставите да опет расте 45 минута.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1

После печења:

Вода и шећер треба да прокључају, а затим их оставите да се охладе.

Додајте шљивовицу или ликер од поморанџе у заслаћену воду и помешајте их заједно.

Када се колач охлади, неколико пута га прободите дрвеним штапићем и онда пустите да се смеша подједнако натопи у колач.

Штраус торта

Састојци за тесто:

- 375 г брашна
- 20 г квасца
- 150 мл млаког млека
- 60 г шећера
- 1 прстохват соли
- 2 жуманацета

- 75 г омекшалог путера

Састојци за мрвице:

- 200 г шећера
- 200 г путера
- 1 кашичица цимета
- 350 г брашна
- 50 г сецканих ораха
- 30 г истопљеног маслаца

Поступак:

Просејте брашно у посуду за мешање, правећи рупу у средини. Исеците квасац, савите га у удубљење са млеком и умешајте мало шећера и брашна са ивица, поспите брашном, оставите да нарасте на топлем месту док се на брашну посутом по тесту не појаве пукотине.

На ивицу брашна ставите шећер, жуманца, путер и со. Умесите све састојке у тесто од квасца које се одваја од посуде.

Оставите тесто на топлем месту да нарасте до отприлике дупле величине. Затим развуците тесто и ставите га на подмазан плех за печење и поново оставите да расте.

У чинију сипајте шећер, путер и цимет и помешајте.

Додајте брашно и орахе и умутите све заједно тако да направите смесу која се мрви.

Нарасло тесто премажите путером и равномерно поспите мрвицама.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 3

Шведски колач**Састојци:**

- 5 јајета
- 340 г шећера
- 100 г истопљеног маслаца
- 360 г брашна

- 1 кесица прашка за пециво (око 15 г)
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 200 мл хладне воде

Остало:

- Округли калуп за печење пречника 28 цм, црни, дно обложено папиром за печење

Поступак:

Ставите шећер, јаја, ванилин шећер и со у посуду за мешање и мешајте заједно око 5 минута док смеса на постане кремаста. Затим додајте истопљени маслац у смесу и промешајте.

Додајте брашно помешано са прашком за пециво у кремасту масу и мешајте.

На крају додајте хладну воду и све добро промешајте. Ставите смесу у калуп за печење, распоредите је и ставите у уређај.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 2

Домаћи колач с јабукама**Састојци:**

- 250 г путера
- 250 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 100 г марципана
- 5 јајета
- 500 г брашна
- 1 кесица прашка за пециво (око 15 г)
- 1 кесица зачина за медањак с ђумбиром (око 20 г)
- 50 г какаа у праху
- 150 мл црног вина
- 1,2 кг јабука

Поступак:

Ставите путер, шећер, ванилин шећер и со у посуду за мешање и мутите док не постане пенасто. Додајте марципан исечен на мале комаде и мутите док не

постане глатко. Додајте јаја, једно по једно, и мутите док не постану пенаста. У смесу додајте брашно, прашак за пециво, зачине за медањак са ђумбиром и какао у праху. Умешајте црног вина. Ставите тесто у дубоки плех за печење обложен папиром за печење и изравнајте површину теста. Ољуштите и очистите средину јабука и исеците их на колутове дебљине 0,5 цм. Пасиране шљиве: Распоредите колутове по врху теста и испуните рупе у њима које су остале након уклањања језгра пасираним шљивама. Затим ставите у уређај.

- Време на уређају: 40 минута
- Положај решетке: 3
- После печења оставите колач да се охлади и уклоните папир за печење.

Прелив:

- 250 мл сока од јабуке
- 1 кесица безбојног прелива за колач
- После печења оставите колач да се охлади и уклоните папир за печење.

Умешајте прелив користећи сок од јабуке и кесицу безбојног прелива за колач и намажите преко колача.

Колач са бадемима

Састојци за смесу:

- 5 јајета
- 200 г шећера
- 100 г марципана
- 200 мл маслиновог уља
- 450 г брашна
- 1 кашика цимета
- 1 кесица прашка за пециво (око 15 г)
- 50 г сецканих pistaћа
- 125 г самлевених бадема
- 300 мл млека

Састојци за прелив:

- 200 г џема од кајсија
- 5 кашика шећера у праху
- 1 кашичица цимета
- 2 кашике вруће воде

- љуспице бадема

Остало:

- Калуп за печење пречника 28 цм

Поступак:

Кремасто мутите јаја, шећер и марципан 5 минута, а затим полако додајте маслиново уље у смешу јаја.

Просејте брашно, цимет и прашак за пециво, затим у брашно умешајте исецкане pistaће и самлевен бадем. Затим пажљиво сједините смесу јаја са млеком.

Ставите у калуп чија је основа попрскана презлама.

- Време на уређају: 70 минута
- Положај решетке: 2

После печења:

Загрејте џем од кајсија, а затим га намажите по колачима користећи четку. Затим оставите да се охлади. Мешајте заједно шећер у праху, цимет и топлу воду и намажите по колачима. На крају попрскајте листиће бадема на преливеној површини колача.

Штрудла са јабукама, замрзнута

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Колач од сира

Састојци за основну корицу:

- 150 г брашна
- 70 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 јаје
- 70 г омекшалог маслаца

Састојци за крем од сира:

- 3 беланцета
- 50 г сувог грождја
- 2 кашике рума
- 750 г немасног кварка (слатког сира)

- 3 жуманцета
- 200 г шећера
- сок од једног лимуна
- 200 г киселе павлаке
- 1 кесица крема у праху, арома ваниле (40 г или одговарајућа количина прашка за пудинг за 500 мл млека)

Остало:

- Црни калуп за печење торти пречника 26 цм, подмазан

Поступак:

Просејте брашно у чинији. Додајте остале састојке и умутите их ручним миксером. Затим ставите смесу у фрижидер око 2 сата.

Обложите дно калупа са 2/3 смесе и више пута избодите виљушком.

Формирајте ивицу од око 3 цм висине са остатком смесе.

Умутите беланца ручним миксером све док не почну да се формирају врхови. Оперите суво грожђе, нака се добро оцеди, попрскајте са румом и оставите да се натопи.

Ставите немасни кварк, жуманца, шећер, лимунов сок, киселу павлаку и крем у праху у посуду за мешање и добро помешајте све заједно.

На крају пажљиво сједините смесу беланца и сувог грожђа са смесом од сира.

- Време на уређају: 85 минута
- Положај решетке: 2

Воћни колач**Састојци:**

- 200 г маслаца
- 200 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 3 јајета
- 300 г брашна

- 1/2 кесица прашка за пециво (око 8 г)
- 125 г рибизли
- 125 г сувог грожђа
- 60 г сецканих бадема
- 60 г кандиране лимунове или поморанџине коре
- 60 г сецканих кандираних трешања
- 70 г целих бланшираних бадема

Остало:

- Црни округли калуп, пречника 24 цм
- Маргарин за подмазивање
- Презле за посипање плеха за печење

Поступак:

Ставите путер, шећер, ванилин шећер и со у посуду за мешање и мутите док не постане кремасто. Затим додајте јаја једно по једно и поново измешајте смесу да постане кремаста. Додајте брашно са прашком за пециво у кремасту масу и промешајте.

У смешу умешајте и воће.

Ставите смешу у припремљен плех и подигните је мало више према ивици него према центру. Украсите ивицу и центар колача целим бланшираним бадемима.

Ставите колач у уређај.

- Време на уређају: 100 минута
- Положај решетке: 2

Воћни тарт**Састојци за тесто:**

- 200 г брашна
- 1 прстохват соли
- 125 г путера
- 1 јаје
- 50 г шећера
- 50 мл хладне воде

Састојци за смесу за пуњење:

- Сезонско воће (400 г јабука, брескви, вишања, итд.)
- 90 г млевених бадема
- 2 јајета
- 100 г шећера

- 90 г омекшалога маслаца

Остало:

- Округли назубљен плех пречника од 28 цм, подмазан

Поступак:

Просејте брашно у посуду за мешање и у њега умешајте со и путер исецкан у мале комаде. Затим додајте јаје, шећер и хладну воду и умутите их у пециво.

Охладите пецива око 2 сата у фрижидеру. Развуците пецива која су била у фрижидеру и свавите их у

подмазани плех за киш и избодите их виљушком. Оперите воће, извадите средину, коштице или семенке и ставите га у малим комадима или кришкама по тесту. Ставите млевене бадеме, јаја, шећер и омекшали маслац у посуду и заједно их мешајте док смеша не постане кремаста. Затим ту смесу ставите преко воћа и поравнајте.

- Време на уређају: 50 минута
- Положај решетке: 2

Пица/пита/хлеб

Пица

Састојци за тесто:

- 14 г квасца
- 200 мл воде
- 300 г брашна
- 3 г соли
- 1 супене кашике уља

Састојци за прелив:

- 1/2 мале конзерве парадајза, сецканог (200 г)
- 200 г сира, ренданог
- 100 г саламе
- 100 г барене шунке
- 150 г печурака (из конзерве)
- 150 г фета сира
- оригано

Остало:

- Плех за печење, подмазан

Поступак:

Уситните квасац у посуду и растворите у води. Умешајте со у брашно и додајте заједно са уљем у посуду.

Месите састојке све док тесто не постане глатко и док не почне да се одваја од посуде. Затим оставите тесто на топлотом да нарасте, све док се не удвостручи.

Развуците тесто и ставите га на подмазан плех з апечење и избоцкајте дно виљушком.

Састојке за прелив распоредите по подлози редом којим су наведени.

- Време на уређају: 25 минута
- Положај решетке: 2

Америчка пица, замрзнута

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Пица, хладна

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Пица, замрзнута

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Мини пице, замрзнуте

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Тарт са луком**Састојци за тесто:**

- 300 г брашна
- 20 г квасца
- 125 мл млека
- 1 јаје
- 50 г путера
- 3 г соли

Састојци за прелив:

- 750 г црног лука
- 250 г сланине
- 3 јајета
- 250 г киселе павлаке
- 125 мл млека
- 1 кашичица соли
- 1/2 кашичице млевеног бибера

Поступак:

Просејте брашно у посуду за мешање и направите удубљење у средини.

Исецкајте квасац, ставите у удубљење, помешајте са млеком и мало брашна са ивица. Поспите брашном, оставите да расте на топлем месту све док се не појаве пукотине на тесту посутим брашном.

На ивицу брашна ставите јаје и путер. Умесите све састојке у глатко тесто које се одваја од посуде.

Оставите тесто на топлем месту да нарасте док се не удвостручи.

У међувремену ољуштите главице лука и исеците их на четвртине, а затим на танке кришке.

Исеците сланину и динстајте са луком на тихој ватри тако да лук не потамни. Оставите да се охлади.

Развуците тесто и ставите га на подмазан плех за печење, избоцкајте дно виљушком и подигните ивице. Оставите тесто да поново нарасте.

Помешајте јаја, киселу павлаку, млеко, со и бибер. Распоредите охлађен лук и сланину на подлогу од теста. Све прелијте смесом и поравнајте.

- Време на уређају: 45 минута
- Положај решетке: 3

Киш лорен**Састојци за тесто:**

- 200 г брашна
- 2 јајета
- 100 г путера
- 1/2 кашичице соли
- мало бибера
- 1 прстохват орашчића

Састојци за прелив:

- 150 г ренданог сира
- 200 г барене шунке или сланине
- 2 јајета
- 250 г киселе павлаке
- со, бибер и орашчић

Остало:

- Црни плех за печење, подмазан, пречника 28 цм

Поступак:

У чинију сипајте брашно, путер, јаја и зачине и умутите глатко тесто. Пецива оставите у фрижидеру неколико сати.

Затим пецива развуците и ставите у подмазан плех за печење. Дно избоцкајте виљушком.

Равномерно распоредите сланину по тесту.

За надев помешајте јаја, киселу павлаку и зачине. Затим додајте сир.

Сипајте надев преко сланине.

- Време на уређају: 40 минута
- Положај решетке: 2

Флан од сира**Састојци:**

- 1,5 листа оригиналних швајцарких пита или пецива од лиснатог теста (развијених у правоугаоник)
- 500 г ренданог сира
- 200 мл неутралне павлаке
- 100 мл млека
- 4 јајета
- со, бибер и орашчић

Поступак:

Тесто ставите на добро подмазан плех за печење. Избодите тесто виљушком.

Равномерно распоредите сир по тесту. Помешајте неутралну павлаку, млеко и јаја и зачините сољу, бибером и орашчићем. Поново добро измешајте и поспите преко сир.

- Време на уређају: 45 минута
- Положај решетке: 3

Тесто са сиром**Састојци:**

- 400 г фета сира
- 2 јајета
- 3 кашике сецканог обичног першунa
- црни бибер
- 80 мл маслиновог уља
- 375 г кора за питу

Поступак:

Помешајте фету, јаја, першун и бибер. Покријте коре влажном крпом да се не пресуше. Ставите 4 коре једну преко друге, лагано премазавши сваку кору уљем.

Исеците на 4 траке од по око 7 цм дужине.

На угао сваке траке ставите по 2 пуне кашике мешавине са фетом и дијагонално савијајте у троугао.

Ставите у плех за печење са горњом страном окренутом надоле и премажите уљем.

- Време на уређају: 25 минута

- Положај решетке: 2

Кнедле (30 малих комада)**Састојци за тесто:**

- 250 г спелт брашна
- 250 г путера
- 250 г немасног кварка (слатког сира)
- со

Састојци за смесу за пуњење:

- 1 мала главица белог купуса (400 г)
- 50 г сланине
- 2 кашике прочишћеног путера
- со, бибер и орашчић
- 3 кашике киселе павлаке
- 2 јајета

Остало:

- Плех за печење са папиром за печење

Поступак:

Умесите пирово брашно, путер, немасни варк и мало соли и ставите тесто у фрижидер.

Исеците бели купус на траке. Исеците сланину на коцкице и пропржите на прочишћеном путеру. Додајте купус и динстајте све док не омекша. Зачините сољу, бибером и орашчићем и умешајте киселу павлаку.

Наставите да динстате све док течност не испари.

Тврдо кувана јаја, охлађена а затим и исецкана, умешајте у купус и оставите да се охлади.

Развучите тесто и исеците кругове пречника од 8 цм.

Мало надева ставите на средину сваког круга и преклопите. Затворите ивице притискајући виљушком.

Ставите кнедле на плех за печење обложеним папиром за печење и премажите жуманцетом.

- Време на уређају: 20 минута

- Положај решетке: 3

Бели хлеб

Састојци:

- 1000 г брашна
- 40 г свежег квасца или 20 г сувог квасца
- 650 мл млека
- 15 г соли

Остало:

- Плех за печење који је подмазан или обложен папиром за печење

Поступак:

Сипајте брашно и со у велику посуду. Квасац растворите у млаком млеку и додајте у брашно. Умесите све састојке у тесто које се одваја од посуде. У зависности од квалитета брашна, можда ће бити потребно мало више млека како би се тесто одвајало од посуде.

Оставите тесто да нарасте док му се запремина не удвостручи.

Поделите тесто на два дела, обликујте дугачке векне и ставите их на плех за печење који сте претходно подмазали или прекрили папиром за печење.

Оставите векне да поново на расту за још пола своје запремине.

Пре печења поспите их брашном и оштрим ножем засеците 3 - 4 дијагоналне линије дубине најмање 1 цм.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 2

Домаћи хлеб

Састојци:

- 500 г пшеничног брашна
- 250 г ражаног брашна
- 15 г соли
- 1 мало паковање сувог квасца
- 250 мл воде
- 250 мл млека

Остало:

- Плех за печење који је подмазан или обложен папиром за печење

Поступак:

У велику посуду сипајте пшенично брашно, ражано брашно, со и суви квасац.

Умешајте воду, млеко и со и додајте у брашно. Умесите све састојке у тесто које се одваја од посуде. Оставите тесто да нарасте док му се запремина не удвостручи.

Обликујте тесто у дугачку векну и ставите је на плех за печење који сте претходно подмазали уљем или прекрили папиром за печење.

Оставите векну да поново нарасте још за пола своје запремине. Пре печења поспите са мало брашна.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 2

Плетенице од кис. теста

Састојци за тесто:

- 750 г брашна
- 30 г квасца
- 400 мл млека
- 10 г шећера
- 15 г соли
- 1 јаје
- 100 г омексалог путера

Састојци за прелив:

- 1 жуманце
- мало млека

Поступак:

Просејте брашно у посуду за мешање, правећи рупу у средини. Исеците квасац, ставите га у удубљење са млеком и умешајте брашно са ивица, поспите брашном, оставите да нарасте на топлому месту док се на брашну посутом по тесту не појаве пукотине.

Ставите остатак шећера, соли, јаја и маслаца на ивицу брашна. Умесите све састојке у тесто од квасца које се одваја од посуде.

Оставите тесто на топлом месту да нарасте до отприлике дупле величине.

Затим одмерите три дела теста подједнаке величине и обликујте их као канап. Уплетите тесто.

Затим тесто покријте и оставите да расте пола сата. Премажите површину плетенице смесом жуманцета и млека и ставите у пећницу.

- Време у рерни: 50 минута
- Положај решетке: 2

Хлеб/земичке

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Хлеб/земичке, замрзнуто

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Ролов. поврће/грати. јела

Пуњене печурке

Састојци за 3 особе:

- 6–8 великих печурки
- со
- бибер
- сок од лимуна
- 1 мали парадајз воловско срце, сецкани (око 150 г)
- 1/2 свежња першуна, сецканог
- неколико листова босиљка, сецканих
- 1 кришка белог хлеба, искидана на комаде
- 75 г горгонзоле, коцкице
- 3 супене кашике павлаке

Поступак:

Очистите печурке. Затим им скините стабљике и исеците на коцкице. Зачините сољу и бибером и напрскајте их соком од лимуна.

Помешајте зачињене стабљике печурки са парадајзом, першуном и босиљком, хлебом, горгонзолом и павлаком, а затим зачините сољу и бибером. Напуните капе печурки и ставите их у посуду за печење подмазану путером (погодну за коришћење у микроталасној рерни).

- Време у уређају: 33 минута
- Положај решетке: 1

Пуњени парадајз

Састојци за 2 особе:

- 4 велика парадајза, сваки око 300 г
- 1 мала ткивица, око 80 г
- 60 г печурки
- 1 главица влашца
- 2 супене кашике уља
- 100 г куваног пиринча
- 50 мл бујона од поврћа
- 75 г моцареле
- 1 супена кашика исецканог першуна
- со
- свеже млевени црни бибер

Поступак:

Исеците поклопац са оба парадајза. Помоћу кафене кашичице извадите унутрашњост парадајза тако да остане ивица дебљине од око 1 цм. Фино уситните извађено месо парадајза. Припремите ткивицу и исеците је на коцкице. Исецкајте печурке на кришке. Ољуштите и ситно исецкајте влашца.

Загрејте уље на тигању. У тигању брзо пропржите влашца. Додајте тиквицу и печурке и кратко пропржите. Додајте пиринач, сецкани парадајз и бујон и кувајте 5 минута. Исеците моцарелу на коцкице. Додајте моцарелу и першун у пиринач и зачините сољу и бибером. Напуните парадајз пиринчем и преко њега ставите раније исечени поклопац. Ставите сав парадајз у посуду за печење подмазану путером (погодну за коришћење у микроталасној рерни).

- Време у уређају: 15 минута
 - Положај решетке: Bottom glass plate
- Окрените посуду када прође пола времена печења.

Гратин. кромпир с тиквиц.

Састојци за 2 особе:

- 250 г кромпира
- 200 г тиквица
- со
- свеже млевени бели бибер
- 130 г мешаног ренданог сира (нпр. мешавина за пицу)
- 1 мала конзерва инђуна, 60 г
- 1 чешањ белог лука, згњечен
- 1 главица влашца, ситно насецкана
- 150 мл пуномасне павлаке
- свеже зачинско биље (нпр. босиљак, мајоран, оригано, мајчина душица) или зачинску мешавину
- мало маслиновог уља

Поступак:

Ољуштите кромпир и исеците на танке кришке

Оперите тиквице и пажљиво их осушите кухињском крпом. Исеците на танке кришке. Танко подмажите посуду за печење (погодну за коришћење у микроталасној рерни) маслиновим уљем.

Помешајте кришке кромпира и тиквица и зачините сољу и бибером. Додајте и

измешајте са 100 г сира, белог лука и влашца и распоредите по дну посуде за печење заједно са инђунима.

Помешајте павлаку са преосталим сиром. Додајте ситно насецкано зачинско биље или зачинску мешавину. Пажљиво измешајте и сипајте кашиком преко јела.

- Време у уређају: 33 минута
- Положај решетке: 1

Гратинирани сир

Састојци за 3 особе:

- 8 кришки ражаног хлеба
- 100 мл белог вина
- 1 црни лук, исечен на танке колутове
- 100 г ренданог сира (гријер или алпски сир)
- 400 мл млека
- 3 јајета
- со
- свеже млевени црни бибер
- мускатни орашчић, свеже нарендан
- 100 г коцкица димљене сланине
- 40 г листића путера
- 1 свежањ листова влашца

Поступак:

Дијагонално исеците хлеб у оба смера да бисте направили 32 троугла. Ређајте наизменично слојеве хлеба и прстенова лука у равну посуду за печење (погодну за коришћење у микроталасној рерни). Испрскајте белим вином.

Умутите сир са млеком и јајима. Зачините по укусу и сипајте преко хлеба. Равномерно распоредите сланину преко јела а затим одозго поспите листиће путера.

Пре сервирања поспите јело влашцем.

- Време у уређају: 30 минута
- Положај решетке: 1

Касерола са прзилуком

Састојци за 2 – 3 особе:

- 500 г празилука
- 250 г кварк сира (полумасног)
- 50 мл киселе павлаке
- 1 јаје
- 50 г сира, наренданог, нпр. пармезана
- 1 чешањ белог лука
- со
- свеже млевени црни бибер
- 2 – 3 листа шунке
- 1 пуна супена кашика презли
- листићи путера

Поступак:

Исеците празилук на колутове дебљине 1 цм и кувајте у кључалој води 5 минута. Проспите воду и добро оцедите. Исеците шунку на траке.

Промешајте кварк сир, киселу павлаку, јаја и 2/3 сира. Згњечите бели лук у смесу и промешајте. Потом додајте празилук и шунку. Зачините сољу и бибером. Одмах ставите у посуду за печење подмазану путером (погодну за коришћење у микроталасној рерни).

Промешајте преостали сир и презле и поспите преко јела. Издашно поспите листиће путера.

- Време у уређају: 40 минута
- Положај решетке: 1

Пуњени канелони

Као предјело за 4 особе

Као главно јело за 2 особе

Састојци:

- 1 црни лук, ситно насецкан
- 1 кашичица маргарина
- 1 чешањ белог лука
- 1 пакет замрзнутих листова спанаћа (300 г)
- 150 г ренданог сира
- 1 конзерва парадајза (400 г)
- 10 канелона (некуваних)
- инстант смеса за бујон
- со

- бели бибер
- оригано
- паприка
- мускатни орашчић

Поступак:

У тигању брзо пропржите лук у врелом маргарину. Додајте замрзнути спанаћ и повремено промешајте док се спанаћ одмрзава. Наставите да кувате још око 5 минута, зачините са 50 г ренданог сира, белим бибером, инстант смесом за бујон, згњеченим чешњем белог лука и мускатним орашчићем. Сачекајте да проври и кувајте још 3 – 4 минута. Напуните канелоне овом смесом.

Да бисте направили базу од парадајза, сипајте садржај конзерве у посуду за печење (погодну за коришћење у микроталасној рерни), виљушком изгњечите парадајз и да зачините, додајте со, бели бибер, оригано и паприку. Извадите пола базе од парадајза у засебну чинију.

Сипајте пола базе од парадајза у посуду за печење и ставите на њу канелоне, прекријте их преосталом количином базе од парадајза.

- Време у уређају: 26 минута
- Положај решетке: 1

Гратинирани кромпир

Састојци:

- 1000 г кромпира
- по 1 кашичица соли, бибера и орашчића
- 2 чешња белог лука
- 200 г ренданог сира
- 200 мл млека
- 200 мл неутралне павлаке
- 4 кашике путера

Поступак:

Ољуштите кромпир, исеците на танке кришке, осушите и затим зачините.

Ватростални плех за печење (погодан за коришћење у микроталасној рерни) натрљајте чешњем белог лука а затим га подмажите са мало путера.

Распоредите половину зачињеног кромпира по посуди и поспите га половином ренданог сира. Остатак кришки кромпира ставите преко и поспите преосталим ренданим сиром.

Згњечите други чешањ белог лука и умутите га са млеком и павлаком. Прелијте ову мешавину преко кромпира, а остатак путера водите кашичицом и распоредите га одозго.

- Време у уређају: 45 минута
- Положај решетке: 1

Шпецле са поврћем

Састојци за 2 особе:

- 250 г свежих шпецли
- 2 средње стабљике целера, приближно 100 г
- 1 велика шаргарепа, приближно 150 г
- 1 супена кашика путера
- 50 мл бујона
- 100 г обичног крем сира или крем сира са зачинима (нпр. Cantadou)
- со
- свеже млевени црни бибер
- 1/2 свежња листова влашца
- 30 г ренданог сира, нпр. сбринца или пармезана
- 100 мл павлака са малим процентом масти

Поступак:

Ставите обе шпецле у посуду за печење подмазану путером (погодну за коришћење у микроталасној рерни).

Припремите и исеците на коцките целер и шаргарепу. Кратко пропржите на путеру у тигању. Додајте бујон, покријте и кувајте поврће 5 минута. Склоните посуду

са ватре. Умешајте крем сир. Зачините поврће сољу и бибером.

Сипајте сос од поврћа преко шпецли. Макама исеците листове влашца преко јела. Поспите ренданом сиром и напрскајте павлаком.

- Време у уређају: 16 минута
- Положај решетке: 2

Гратинирана тестенина

Састојци:

- 1 литар воде
- со
- 250 г таљатела
- 250 г барене шунке
- 20 г путера
- 1 свежањ листова першуна
- 1 главица црног лука
- 100 г путера
- 1 јаје
- 250 мл млека
- со, бибер и орашчић
- 50 г ренданог пармезана

Поступак:

Ставите воду са мало соли да прокључа. Убаците таљателе у кључалу воду и кувајте око 12 минута. Затим оцедите.

Исеците шунку на коцкице.

Загрејте путер у тигању.

Исецкајте першун и ољуштите главицу црног лука па и њу насецкајте ситно. Пропржите их лагано у тигању.

Посуду за печење замастите са мало путера. Помешајте таљателе, шунку и пропржени першун и црни лук, а затим ставите у посуду.

Помешајте јаја и зачините сољу, бибером и мускатним орашчићем и сипајте преко мешавине тестенине. Затим поспите јело пармезаном.

- Време у уређају: 45 минута
- Положај решетке: 2

Говедина касерола**Састојци:**

- 600 г говедине
- со и бибер
- брашно
- 10 г путера
- 1 главица црног лука
- 330 мл тамног пива
- 2 кашичице браон шећера
- 2 кашичице пиреа од парадајза
- 500 мл говеђег бујона

Поступак:

Исеците говедину на коцке, зачините сољу и бибером и поспите по томе мало брашна.

Загрејте маслац у посуду и додајте комаде меса и пустите да добију смеђу боју. Затим ставите у посуду за касеролу.

Ољуштите црни лук и ситно га исецајте, благо га пропржите на мало маслаца, а затим ставите у посуду преко меса.

Помешајте тамно пиво, смеђи шећер, пире од парадајза и говеђи бујон, ставите их у тигањ за пржење и пустите да проври. Затим сипајте преко меса (месо треба да буде покривено).

Покријте и ставите у уређај.

- Време на уређају: 120 минута
- Положај решетке: 2

Лазанје**Састојци за сос од меса:**

- 100 г прошаране сланине
- 1 главица црног лука
- 1 шаргарепа
- 100 г целера
- 2 супене кашике маслиновог уља
- 400 г мешаног млевеног меса
- 100 мл бујона од меса
- 1 мала конзерва сецканог парадајза (око 400 г)
- оригано, мајчина душица, со и бибер

Састојци за бешамел сос:

- 75 г маслаца
- 50 г брашна
- 600 мл млека
- со, бибер и орашчић

Ставити заједно са:

- 3 супене кашике путера
- 250 г зелених листова за лазанје
- 50 г пармезана, наренданог
- 50 г ементалера, наренданог

Поступак:

Оштрим ножем одвојте сланину од коже и хрскавице и исеците на ситне коцкице.

Ољуштите црни лук и шаргарепу, очистите целер, фино исеците сво поврће на коцкице.

Загрејте уље у касероли, пржите сланину и поврће исецкано на коцкице уз непрестано мешање.

Постепено додајте млевено месо, пржите уз непрестано мешање како бисте раскинули и деглазирали бујоне меса. Зачините сос од меса пиреом од парадајза, биљем, сољу и бибером, а затим кувајте покривено на слабој ватри око 30 минута.

У међувремену, припремите бешамел сос: У тигању истопите путер, додајте брашно и кувајте уз непрекидно мешање све док не добије златну боју. Постепено додајте млеко уз стално мешање. У сос додајте со, бибер и орашчић и откривено кувајте око 10 минута.

Премажите велику правоугаону ватросталну посуду једном кашиком маслаца. Наизменично слажите у посуду по један слој танких листова теста, соса од меса, бешамел соса и мешаног сира. Последњи слој треба да буде бешамел сос посут сиром. Остатак маслаца у малим комадићима ставите преко јела.

- Време на уређају: 55 минута

- Положај решетке: 2

Лазане / канелони, замрзнути

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Мусака (за 10 особа)

Састојци:

- 1 исецкан црни лук
- маслиново уље
- 1,5 кг млевеног меса
- 1 конзерва сецканог парадајза (400 г)
- 50 г ренданог сира
- 4 кашичице презли
- со и бибер
- цимет
- 1 кг кромпира
- 1,5 кг плавог парадајза
- маслац за пржење

Састојци за бешамел сос:

- 75 г маслаца
- 50 г брашна
- 600 мл млека
- со, бибер и орашчић

Ставити заједно са:

- 150 г ренданог сира
- 4 кашике презли
- 50 г путера

Поступак:

Продинстајте исецкани црни лук на мало маслиновог уља, а затим додајте млевено месо и кувајте мешајући.

Додајте исецкани парадајз, изрендан ементалер и презле, добро мешајте и пустите да прокључа. Затим додајте со, бибер и цимет и склоните са грејне плоче.

Ољуштите кромпир и исеците у танке кришке од 1 цм, оперите плави парадајз и исеците га у танке кришке од 1 цм.

Осушите све кришке кухињским убрусом. Затим пропржите са пуно путера у тигању да добије смеђу боју.

У међувремену, припремите бешамел сос: у тигању истопите путер, додајте брашно и кувајте уз непрекидно мешање све док не добије златну боју. Постепено додајте млеко уз стално мешање. У сос додајте со, бибер и орашчић и откривено кувајте око 10 минута.

Поставите кришке кромпира на дно премазане посуде за печење и поспите са мало ренданог сира. Преко ставите слој плавог патлиџана. Поврх тога ставите мало смесе мешаног меса. Поврх тога ставите мало бешамел соса.

Затим ставите други слој кромпира, затим плави патлиџан и на крају смесу млевеног меса. Задњи слој треба да буде бешамел сос. На врху распоредите остатак сира и презли. Истопите путер и сипајте преко мусаке.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 2

Франачки плех за кнедле

Састојци:

- Приближно 1000 г ђуретине исечене на траке
- 1 мала конзерва печурки (малих главица)
- 500 г лука, исецканог
- 1 кг теста за кнедле
- 400 г ренданог сира
- 250 мл неутралне павлаке

Поступак:

Зачините ђуретину исечену на траке сољу, бибером, алевом паприком итд. Динстајте исецкани црни лук. Добро оцедите печурке. Затим помешајте месо, црни лук и печурке и ставите их у посуду за рерну. Помешајте заједно тесто за кнедле и сир и ставите их на врх смесе са ђуретином. Затим прелијте неутралном павлаком.

- Време на уређају: 75 минута

- Положај решетке: 2

Помфрит

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Рендани кромпир

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Дезерти

Крем од кајсија

Састојци за 2 особе:

- 250 г кајсија
- 100 мл белог вина
- 2 – 3 супене кашике шећера
- 150 г маскарпоне или кварк сира (крем сир)
- 250 мл неутралне павлаке
- 2 супене кашике ликера од кајсије или чери-брендија

Поступак:

Измешајте кајсије са белим вином и шећером у чинији и изаберите програм „Крем од кајсија“. Оставите да се охлади.

Компот од кајсија ручно умутите тако да се добро измеша или помоћу блендера направите пире. Промешајте маскарпоне или кварк сир са пиреом, додајући једну по једну кашику.

Умутите павлаку док се не учврсти и пажљиво је промешајте са кремом од кајсија. Додајте ликер од кајсија или чери-бренди како би крем добио фини арому.

Ставите крем на хладно место.

- Време у уређају: 6 минута
- Положај решетке: Bottom glass plate

Исечен кромпир/крокети

Упутства за време и температуру печења налазе се на амбалажи. Придржавајте се упутстава произвођача.

Амарето брескве

Састојци за 2 особе:

- 4 половине брескве из конзерве
- 50 г амарети кекса (кекс од горког бадема)
- 1 пуна супена кашика шећера (1)
- 1 супена кашика какао у праху
- 1 супена кашика вина Vin Santo (италијанско десертно вино) или Grand Marnier
- љуспице маслаца
- 100 г киселе павлаке
- 1 супена кашика шећера (2)

Поступак:

Добро оцедите брескве и ставите их у посуду за печење премазану маслацем. распарите амарети кексе и помешајте их са шећером (1) и какао прахом. Додајте вино Vin Santo да добијете дебелу тестенину. Обликујте је у четири лопте и ставите у половине брескве.

Послужите топле брескве са киселом павлаком заслађеном шећером (2).

- Време на уређају: 5 минута
- Положај решетке: Bottom glass plate

