

# **FINSMAKARE KULINARISK**

**SI**

**Knjižica receptov**



## Kazalo

|                           |    |                     |    |
|---------------------------|----|---------------------|----|
| Razpredelnice za pečenje  | 3  | Perutnina           | 23 |
| Samodejni programi        | 17 | Ribe                | 25 |
| Odtaljevanje              | 17 | Pecivo              | 26 |
| Kuhanje/Topljenje         | 18 | Pizza/Pita/Kruh     | 33 |
| Svinjina/Teletina         | 19 | Mesni Zvitki/Gratin | 37 |
| Govedina/Divjačina/Jagnje | 21 | Sladice             | 43 |

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## Razpredelnice za pečenje

### Nasvet za posebne funkcije pečice

#### Ohrani Toploto

Funkcija omogoča ohranjati hrano toplo. Temperatura se samodejno nastavi na 80 °C.

#### Gretje Krožnikov

Funkcija omogoča ogrevanje krožnikov in jedi pred postrežbo. Temperatura se samodejno nastavi na 70 °C.

Krožnike in jedi enakomerno razporedite po rešetki. Uporabite prvi položaj rešetk. Po polovici časa ogrevanja jih prestavite.

#### Odtaljevanje

### Nasveti za peko

| Rezultati peke                  | Mogoči vzrok              | Rešitev                 |
|---------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Kolač spodaj ni dovolj zapečen. | Položaj rešetke ni pravi. | Kolač prestavite nižje. |

Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik. Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja. Uporabite prvi položaj rešetk.

### Pečenje kruha in peciva

- Prvič uporabite nižjo temperaturo.
- Čas pečenja lahko podaljšate za 10 – 15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.
- Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.
- Pekači v pečici se med pečenjem lahko zvijejo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnaajo.

| Rezultati peke                                                      | Mogoči vzrok                                              | Rešitev                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kolač se je sesedel in je vlažen, grudast ali neenakomerne sestave. | Temperatura pečice je previsoka.                          | Pri naslednji peki nastavite nekoliko nižjo temperaturo.                                     |
|                                                                     | Prekratek čas pečenja.                                    | Podaljšajte čas pečenja. Časa pečenja ne morete skrajšati z nastavitvijo višjih temperatur.  |
|                                                                     | V testu je preveč tekočine.                               | Uporabite manj tekočine. Bodite previdni glede časa mešanja, predvsem pri uporabi mešalnika. |
| Kolač je presuh.                                                    | Temperatura pečice je prenizka.                           | Pri naslednji peki nastavite višjo temperaturo.                                              |
|                                                                     | Predolg čas pečenja.                                      | Pri naslednji peki nastavite krajši čas pečenja.                                             |
| Kolač ni enakomerno porjavel.                                       | Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek. | Nastavite nižjo temperaturo in daljši čas pečenja.                                           |
|                                                                     | Zmes je neenakomerno porazdeljena.                        | Zmes porazdelite enakomerno po pekaču.                                                       |
| Kolač ni pečen v predvidenem času pečenja.                          | Temperatura pečice je prenizka.                           | Pri naslednji peki nastavite nekoliko višjo temperaturo.                                     |

### Peka na enem nivoju

Peka v modelih

| Jed                                  | Funkcija             | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|--------------------------------------|----------------------|------------------|------------|----------------|
| Šarkelj ali brioš                    | Vroči Zrak           | 150 - 160        | 50 - 70    | 1              |
| Peščen kolač/sadni kolač             | Vroči Zrak           | 140 - 160        | 70 - 90    | 1              |
| Sponge cake/biskvit                  | Vroči Zrak           | 140 - 150        | 35 - 50    | 1              |
| Sponge cake/biskvit                  | Gretje zgoraj/spodaj | 160              | 35 - 50    | 2              |
| Kolač iz krhkega testa <sup>1)</sup> | Vroči Zrak           | 170 - 180        | 10 - 25    | 1              |
| Kolač iz umešanega testa             | Vroči Zrak           | 150 - 170        | 20 - 25    | 1              |

| Jed                                                               | Funkcija             | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|------------|----------------|
| Apple pie/jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena) | Vroči Zrak           | 160              | 70 - 90    | 1              |
| Apple pie/jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena) | Gretje zgoraj/spodaj | 180              | 70 - 90    | 1              |
| Skutna pogača, pekač <sup>2)</sup>                                | Gretje zgoraj/spodaj | 160 - 170        | 60 - 90    | 1              |

1) Pečico predhodno ogrejte.

2) Uporabite globok pekač.

#### Torte/pecivo/kruhki na pekaču

| Jed                                                       | Funkcija             | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|------------------|------------|----------------|
| Pletenica/pleten kolač                                    | Gretje zgoraj/spodaj | 170 - 190        | 30 - 40    | 2              |
| Božični kolač <sup>1)</sup>                               | Gretje zgoraj/spodaj | 160 - 180        | 50 - 70    | 2              |
| Kruh (rženi kruh) <sup>1)</sup>                           | Gretje zgoraj/spodaj |                  |            | 2              |
| najprej                                                   |                      | 230              | 20         |                |
| potem                                                     |                      | 160 - 180        | 30 - 60    |                |
| Princeskini krofi/Éclair <sup>1)</sup>                    | Gretje zgoraj/spodaj | 190 - 210        | 20 - 35    | 2              |
| Rulada <sup>1)</sup>                                      | Gretje zgoraj/spodaj | 180 - 200        | 10 - 20    | 2              |
| Kolač z drobljencem                                       | Vroči Zrak           | 150 - 160        | 20 - 40    | 1              |
| Maslen kolač z mandlji/sladko pecivo <sup>1)</sup>        | Gretje zgoraj/spodaj | 190 - 210        | 20 - 30    | 2              |
| Sadni kolač (iz kvašene-ga/umešanega testa) <sup>2)</sup> | Vroči Zrak           | 150 - 160        | 35 - 55    | 1              |

| Jed                                                                                               | Funkcija             | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|------------|----------------|
| Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa) <sup>2)</sup>                                          | Gretje zgoraj/spodaj | 170              | 35 - 55    | 1              |
| Sadni kolač iz krhkega testa                                                                      | Vroči Zrak           | 160 - 170        | 40 - 80    | 1              |
| Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo) <sup>1)</sup> | Gretje zgoraj/spodaj | 160 - 180        | 40 - 80    | 2              |

1) Pečico predhodno ogrejte.

2) Uporabite globok pekač.

#### Drobno pecivo

| Jed                                                                | Funkcija             | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|------------|----------------|
| Piškti iz krhkega testa                                            | Vroči Zrak           | 150 - 160        | 10 - 20    | 1              |
| Short bread/masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa                | Vroči Zrak           | 140              | 20 - 35    | 1              |
| Short bread /masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa <sup>1)</sup> | Gretje zgoraj/spodaj | 160              | 20 - 30    | 2              |
| Piškti iz umešanega testa                                          | Vroči Zrak           | 150 - 160        | 15 - 20    | 1              |
| Beljakovo pecivo, poljubčki                                        | Vroči Zrak           | 80 - 100         | 120 - 150  | 1              |
| Makroni                                                            | Vroči Zrak           | 100 - 120        | 30 - 50    | 1              |
| Piškti iz kvašenega testa                                          | Vroči Zrak           | 150 - 160        | 20 - 40    | 1              |
| Pecivo iz listnatga testa <sup>1)</sup>                            | Vroči Zrak           | 170 - 180        | 20 - 30    | 1              |
| Kruhki/Žemlje <sup>1)</sup>                                        | Gretje zgoraj/spodaj | 190 - 210        | 10 - 25    | 2              |

| Jed                                      | Funkcija                 | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|------------------------------------------|--------------------------|------------------|------------|----------------|
| Small cakes /drobno pecivo <sup>1)</sup> | Vroči Zrak               | 160              | 20 - 35    | 3              |
| Small cakes /drobno pecivo <sup>1)</sup> | Gretje zgoraj/<br>spodaj | 170              | 20 - 35    | 2              |

*1) Pečico predhodno ogrejte.*

### Narastki in gratinirane jedi

| Jed                                  | Funkcija                 | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|--------------------------------------|--------------------------|------------------|------------|----------------|
| Narastek s testen.                   | Gretje zgoraj/<br>spodaj | 180 - 200        | 45 - 60    | 1              |
| Lazanja                              | Gretje zgoraj/<br>spodaj | 180 - 200        | 25 - 40    | 1              |
| Gratinirana zelenjava <sup>1)</sup>  | Infra Pečenje            | 210 - 230        | 10 - 20    | 1              |
| Francoske štručke s stopljenim sirom | Vroči Zrak               | 160 - 170        | 15 - 30    | 1              |
| Mlečni riž                           | Gretje zgoraj/<br>spodaj | 180 - 200        | 40 - 60    | 1              |
| Ribji narastek                       | Gretje zgoraj/<br>spodaj | 180 - 200        | 30 - 60    | 1              |
| Polnjena zelenjava                   | Vroči Zrak               | 160 - 170        | 30 - 60    | 1              |

*1) Pečico predhodno segrejte.*

### Peka na več nivojih

Uporabite funkcijo: Vroči Zrak.

Torte / pecivo / kruhki na pekaču

| Jed                                      | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|------------------------------------------|------------------|------------|----------------|
| Princeskini krofi / Éclair <sup>1)</sup> | 160 - 180        | 25 - 45    | 1 / 3          |
| Drobljenec                               | 150 - 160        | 30 - 45    | 1 / 3          |

1) Pečico predhodno ogrejte.

Piškot / drobno pecivo / pecivo / rulade

| Jed                                                     | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|---------------------------------------------------------|------------------|------------|----------------|
| Piškot iz krhkega testa                                 | 150 - 160        | 20 - 40    | 1 / 3          |
| Short bread / masleni piškoti / pecivo iz krhkega testa | 140              | 25 - 45    | 1 / 3          |
| Piškot iz umešanega testa                               | 160 - 170        | 25 - 40    | 1 / 3          |
| Beljakovo pecivo, poljubčki                             | 80 - 100         | 130 - 170  | 1 / 3          |
| Makroni                                                 | 100 - 120        | 40 - 80    | 1 / 3          |
| Piškot iz kvašenega testa                               | 160 - 170        | 30 - 60    | 1 / 3          |

### Pečenje Z Nizko Temp.

To funkcijo uporabite za pripravo nemasnih in mehkih kosov mesa in ribe. Ta funkcija ni primerna za recepte, kot je dušeno meso ali mastna svinjska pečenka.



**OPOZORILO!** Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

V prvih 10 minutah lahko nastavite temperaturo pečice med 80 °C in 150 °C. Privzeta temperatura je 90 °C. Ko je temperatura nastavljena, pečica nadaljuje s

pečenjem pri 80 °C. Te funkcije ne uporabljajte za perutnino.



Ko uporabljate to funkcijo, hrano vedno pecite brez pokrova.

1. Meso pecite v ponvi na kuhalni plošči pri zelo visoki nastavitvi 1 - 2 minuti na vsaki strani.
2. Meso postavite na rešetko v pečici v vročem pekaču.
3. Izberite funkcijo: Pečenje Z Nizko Temp..

| Jed             | Količina (kg) | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|-----------------|---------------|------------------|------------|----------------|
| Goveji zrezek   | 1 - 1.5       | 150              | 120 - 150  | 1              |
| Goveji file     | 1 - 1.5       | 150              | 90 - 110   | 1              |
| Pečena teletina | 1 - 1.5       | 150              | 120 - 150  | 1              |
| Zrezki          | 0.2 - 0.3     | 120              | 20 - 40    | 1              |

### Program Za Pizzo

| Jed                                                 | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|-----------------------------------------------------|------------------|------------|----------------|
| Pizza (tanki) <sup>1)</sup>                         | 200 - 230        | 15 - 20    | 3              |
| Pizza (zelo obložena) <sup>2)</sup>                 | 180 - 200        | 20 - 30    | 3              |
| Pite                                                | 180 - 200        | 40 - 55    | 3              |
| Špinačni narastek                                   | 160 - 180        | 45 - 60    | 3              |
| Quiche Lorraine (pikantna pita)                     | 170 - 190        | 45 - 55    | 3              |
| Švicarska pita                                      | 170 - 190        | 45 - 55    | 3              |
| Skutna pogača                                       | 140 - 160        | 60 - 90    | 3              |
| Jabolčni kolač, obložen                             | 150 - 170        | 50 - 60    | 3              |
| Zelenjavna pita                                     | 160 - 180        | 50 - 60    | 3              |
| Nevzhajan kruh <sup>1)</sup>                        | 230              | 10 - 20    | 3              |
| Kolač iz krhkega testa <sup>1)</sup>                | 160 - 180        | 45 - 55    | 3              |
| Flammekuchen <sup>1)</sup>                          | 230              | 12 - 20    | 3              |
| Piroge (ruska različica prepognjenke) <sup>1)</sup> | 180 - 200        | 15 - 25    | 3              |

1) Pečico predhodno ogrejte.

2) Uporabite globok pekač.

### Pečenje mesa

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Velike kose mesa pecite neposredno v pekaču ali na rešetki nad pekačem.

V pekač dajte nekaj vode, da se mesni sok ali mast ne prižge.

Meso s skorjo lahko pečete v pekaču brez pokrova.

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

Da bo meso bolj sočno:

- Pusto meso pecite v posodi s pokrovom ali uporabite vrečko za pečenje.

- Meso in ribe pecite v večjih kosih (s težo najmanj 1 kg).
- Velike pečenke in perutnino med pečenjem večkrat polijte z lastnim sokom.

### Razpredelnice za pečenje mesa

#### Govedina

| Jed             | Funkcija             | Količina (kg) | Moč (W) | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|-----------------|----------------------|---------------|---------|------------------|------------|----------------|
| Dušena govedina | Gretje zgoraj/spodaj | 1 - 1.5       | 200     | 230              | 60 - 80    | 1              |

#### Svinjina

| Jed                              | Funkcija      | Količina (kg) | Moč (W) | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|----------------------------------|---------------|---------------|---------|------------------|------------|----------------|
| Pleče, vrat, šunka               | Infra Pečenje | 1 - 1.5       | 200     | 160 - 180        | 50 - 70    | 1              |
| Mesna štruca                     | Infra Pečenje | 0.75 - 1      | 200     | 160 - 170        | 35 - 50    | 1              |
| Svinjska krača (predhodno kuhan) | Infra Pečenje | 0.75 - 1      | 200     | 150 - 170        | 60 - 75    | 1              |

#### Teletina

| Jed             | Funkcija      | Količina (kg) | Moč (W) | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|-----------------|---------------|---------------|---------|------------------|------------|----------------|
| Telečja pečenka | Infra Pečenje | 1             | 200     | 160 - 180        | 50 - 70    | 1              |
| Telečja krača   | Infra Pečenje | 1.5 - 2       | 200     | 160 - 180        | 75 - 100   | 1              |

## Jagnjetina

| Jed                              | Funkcija      | Količina (kg) | Moč (W) | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|----------------------------------|---------------|---------------|---------|------------------|------------|----------------|
| Jagnje-stegno, pečena jagnjetina | Infra Pečenje | 1 - 1.5       | 200     | 150 - 170        | 50 - 70    | 1              |

## Perutnina

| Jed               | Funkcija      | Količina (kg)    | Moč (W) | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|-------------------|---------------|------------------|---------|------------------|------------|----------------|
| Porcije perutnine | Infra Pečenje | 0,2 - 0,25 vsaka | 200     | 200 - 220        | 20 - 35    | 1              |
| Polovica piščanca | Infra Pečenje | 0,4 - 0,5 vsaka  | 200     | 190 - 210        | 25 - 40    | 1              |
| Piščanec, pitanec | Infra Pečenje | 1 - 1.5          | 200     | 190 - 210        | 30 - 45    | 1              |
| Raca              | Infra Pečenje | 1.5 - 2          | 200     | 180 - 200        | 45 - 65    | 1              |

## Riba (dušena)

| Jed       | Funkcija             | Količina (kg) | Moč (W) | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|-----------|----------------------|---------------|---------|------------------|------------|----------------|
| Cela riba | Gretje zgoraj/spodaj | 1 - 1.5       | 200     | 210 - 220        | 30 - 45    | 1              |

## Jedi

| Jed                                                    | Funkcija   | Količina (kg) | Moč (W)   | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|--------------------------------------------------------|------------|---------------|-----------|------------------|------------|----------------|
| Sladke jedi                                            | Vroči Zrak | -             | 200       | 160 - 180        | 20 - 35    | 1              |
| Slane jedi s kuhanimi sestavinami (rezanci, zelenjava) | Vroči Zrak | -             | 400 - 600 | 160 - 180        | 20 - 45    | 1              |

| Jed                                                    | Funkcija   | Količina (kg) | Moč (W)   | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|--------------------------------------------------------|------------|---------------|-----------|------------------|------------|----------------|
| Slane jedi s surovimi sestavinami (krompir, zelenjava) | Vroči Zrak | -             | 400 - 600 | 160 - 180        | 30 - 45    | 2              |

**Žar**

- Na žaru vedno pecite z najvišjo temperaturno nastavitvijo.
- Rešetko vstavite na višino, kot je priporočeno v razpredelnici za pečenje na žaru.
- Pekač za zbiranje maščobe vedno vstavite na prvo višino.

- Pecite samo ravne kose mesa ali ribe.
- Prazno pečico z izbrano funkcijo žara vedno predhodno ogrevajte pet minut.



**POZOR!** Ko pečete na žaru, imejte vrata pečice vedno zaprta.

**Žar**

| Jed                               | Temperatura (°C) | Čas (min.) |          | Položaj rešetk |
|-----------------------------------|------------------|------------|----------|----------------|
|                                   |                  | 1. stran   | 2. stran |                |
| Goveja pečenka, srednje zapečena  | 210 - 230        | 30 - 40    | 30 - 40  | 1              |
| Pljučna pečenka, srednje zapečena | 230              | 20 - 30    | 20 - 30  | 1              |
| Svinjska zarebrnica               | 210 - 230        | 30 - 40    | 30 - 40  | 1              |
| Telečja zarebrnica                | 210 - 230        | 30 - 40    | 30 - 40  | 1              |
| Jagnječja zarebrnica              | 210 - 230        | 25 - 35    | 20 - 35  | 1              |
| Cela riba, 500 - 1000 g           | 210 - 230        | 15 - 30    | 15 - 30  | 1              |

## Veliki Žar

| Jed                          | Čas (min.) |          | Položaj rešetk |
|------------------------------|------------|----------|----------------|
|                              | 1. stran   | 2. stran |                |
| Burgers/Burgerji             | 9 - 13     | 8 - 10   | 3              |
| Svinjski file                | 10 - 12    | 6 - 10   | 2              |
| Klobase                      | 10 - 12    | 6 - 8    | 3              |
| Goveji zrezki/telečji zrezki | 7 - 10     | 6 - 8    | 3              |
| Toast/popečen kruh           | 1 - 3      | 1 - 3    | 3              |
| Popečen kruh z navdom        | 6 - 8      | -        | 2              |

## Zamrznjena živila

- Odstranite embalažo živil. Živilo položite na krožnik.

- Ne prekrivajte s posodo ali krožnikom. To lahko podaljša čas odtaljevanja.

| Jed                                  | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|--------------------------------------|------------------|------------|----------------|
| Pizza, zamrznjena                    | 200 - 220        | 15 - 25    | 3              |
| Pizza, debela-zamrznjena             | 190 - 210        | 20 - 25    | 3              |
| Pizza, ohlajena                      | 210 - 230        | 13 - 25    | 3              |
| Koščki pizze, zamrznjeni             | 180 - 200        | 15 - 30    | 3              |
| Ocvrti krompir, tanek <sup>1)</sup>  | 210 - 230        | 20 - 30    | 3              |
| Ocvrti krompir, debel <sup>1)</sup>  | 210 - 230        | 25 - 35    | 3              |
| Pečeni krompir/Kroketi <sup>1)</sup> | 210 - 230        | 20 - 35    | 3              |
| Praženi krompir-Rösti                | 210 - 230        | 20 - 30    | 3              |
| Lazanja / Kaneloni, sveži            | 170 - 190        | 35 - 45    | 2              |
| Lazanja / Kaneloni, zamrz.           | 160 - 180        | 40 - 60    | 2              |

| Jed                | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|--------------------|------------------|------------|----------------|
| Piščanje perutnice | 190 - 210        | 20 - 30    | 3              |

1) Med pečenjem dvakrat ali trikrat obrnite.

Razpredelnica za zamrznjene pripravljene obroke

| Jed                                        | Funkcija                               | Temperatura (°C)          | Čas (min.)                | Položaj rešetk |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------|
| Zamrznjena piz-za <sup>1)</sup>            | Gretje zgoraj/spodaj                   | po navodilih proizvajalca | po navodilih proizvajalca | 2              |
| Ocvrti krompir <sup>2)</sup> (300 - 600 g) | Gretje zgoraj/spodaj ali Infra Pečenje | 200 - 220                 | po navodilih proizvajalca | 2              |
| Bagete <sup>3)</sup>                       | Gretje zgoraj/spodaj                   | po navodilih proizvajalca | po navodilih proizvajalca | 2              |
| Angleški sadni kolač                       | Gretje zgoraj/spodaj                   | po navodilih proizvajalca | po navodilih proizvajalca | 2              |

1) Pečico predhodno ogrejte.

2) Med pečenjem dvakrat ali trikrat obrnite.

3) Pečico predhodno ogrejte.

### Odtaljevanje

- Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.
- Uporabite prvi položaj rešetk od spodaj.

- Živila ne pokrivajte s posodo ali krožnikom, ker se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

| Jed      | Količina | Čas odtaljevanja (min.) | Dodatni čas odtaljevanja (min.) | Opombe                                                                                                |
|----------|----------|-------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piščanec | 1 kg     | 100 - 140               | 20 - 30                         | Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave. |
| Meso     | 1 kg     | 100 - 140               | 20 - 30                         | Obrnite po polovici časa priprave.                                                                    |
| Meso     | 500 g    | 90 - 120                | 20 - 30                         | Obrnite po polovici časa priprave.                                                                    |
| Postrv   | 150 g    | 25 - 35                 | 10 - 15                         | -                                                                                                     |

| Jed     | Količina  | Čas oddaljevanja (min.) | Dodatni čas oddaljevanja (min.) | Opombe                                                 |
|---------|-----------|-------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Jagode  | 300 g     | 30 - 40                 | 10 - 20                         | -                                                      |
| Maslo   | 250 g     | 30 - 40                 | 10 - 15                         | -                                                      |
| Smetana | 2 x 200 g | 80 - 100                | 10 - 15                         | Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce. |
| Torta   | 1,4 kg    | 60                      | 60                              | -                                                      |

### Sterilizacija

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.

Pri tej funkciji uporabite prvo rešetko od spodaj.

Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.

Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.

Kozarci se ne smeje dotikati med seboj.

V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

### Jagodičevje

| Jed                                    | Temperatura (°C) | Čas kuhanja do začetka vretja (min.) | Nadaljevanje pri 100 °C (min.) |
|----------------------------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Jagode/borovnice/maline/zrele kosmulje | 160 - 170        | 35 - 45                              | -                              |

### Pečkato in koščičasto sadje

| Jed                 | Temperatura (°C) | Čas kuhanja do začetka vretja (min.) | Nadaljevanje pri 100 °C (min.) |
|---------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Hruške/kutine/slive | 160 - 170        | 35 - 45                              | 10 - 15                        |

### Zelenjava

| Jed                   | Temperatura (°C) | Čas kuhanja do začetka vretja (min.) | Nadaljevanje pri 100 °C (min.) |
|-----------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Korenje <sup>1)</sup> | 160 - 170        | 50 - 60                              | 5 - 10                         |

| Jed                    | Temperatura (°C) | Čas kuhanja do začetka vretja (min.) | Nadaljevanje pri 100 °C (min.) |
|------------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Kumare                 | 160 - 170        | 50 - 60                              | -                              |
| Mešana zelenjava       | 160 - 170        | 50 - 60                              | 5 - 10                         |
| Kolerabica/grah/beluši | 160 - 170        | 50 - 60                              | 15 - 20                        |

1) Pustite stati v pečici, ko jo izklopite.

### Sušenje

| Jed             | Temperatura (°C) | Čas (h) | Položaj rešetk |
|-----------------|------------------|---------|----------------|
| Fižol           | 60 - 70          | 6 - 8   | 3              |
| Paprika         | 60 - 70          | 5 - 6   | 3              |
| Jušna zelenjava | 60 - 70          | 5 - 6   | 3              |
| Gobe            | 50 - 60          | 6 - 8   | 3              |
| Zelišča         | 40 - 50          | 2 - 3   | 3              |
| Slive           | 60 - 70          | 8 - 10  | 3              |
| Marelice        | 60 - 70          | 8 - 10  | 3              |
| Jabolčni krlji  | 60 - 70          | 6 - 8   | 3              |
| Hruške          | 60 - 70          | 6 - 9   | 3              |

### Pečenje Kruha

Predhodno ogrevanje ni priporočljivo.

| Jed               | Temperatura (°C) | Čas (min.) | Položaj rešetk |
|-------------------|------------------|------------|----------------|
| Beli Kruh         | 180 - 200        | 40 - 60    | 2              |
| Francoske Štručke | 200 - 220        | 35 - 45    | 2              |
| Brioš             | 160 - 180        | 40 - 60    | 2              |
| Ciabatta          | 200 - 220        | 35 - 45    | 2              |
| Rženi Kruh        | 180 - 200        | 50 - 70    | 2              |
| Črni kruh         | 180 - 200        | 50 - 70    | 2              |
| Polnozrnat kruh   | 170 - 190        | 60 - 90    | 2              |

## Samodejni programi

**⚠ OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

### Samodejni programi

Ti samodejni programi nudijo optimalne nastavitve za vsako vrsto mesa ali druge recepte.

- Programi za meso s funkcijo: Teža - Avtomatika (meni: Kuharski pomočnik) — Ta funkcija samodejno izračuna čas pečenja. Da bi jo uporabili, morate vnesti težo živil.
- Recepti (meni: Kuharski pomočnik) — Ta funkcija uporablja prednastavljene vrednosti za jed.

| Jedi s funkcijo:<br>Teža - Avtomatika |
|---------------------------------------|
| Pečena svinjina                       |
| Telečja pečenka                       |
| Dušeno meso                           |
| Pečena divjačina                      |

| Jedi s funkcijo:<br>Teža - Avtomatika |
|---------------------------------------|
| Pečena jagnjetina                     |
| Cel piščanec                          |
| Cel puran                             |
| Cela raca                             |
| Cela gos                              |

### Kategorije

V meniju Kuharski pomočnik so jedi razdeljene na različne kategorije:

- Odtaljevanje
- Kuhanje/Topljenje
- Svinjina/Teletina
- Govedina/Divjačina/Jagnje
- Perutnina
- Ribe
- Pecivo
- Pizza/Pita/Kruh
- Mesni Zvitki/Gratin
- Sladice

## Odtaljevanje

### Odtajevanje Ribe

Zamrznjeno ribo položite na narobe obrnjen krožnik, ki ga postavite v posodo, da omogočite odtakanje odtajane vode, ne da bi pri tem pomazali notranjosti mikrovalovne pečice.

Živilo med odtaljevanjem redno preverjajte in ga večkrat obrnite. Ko se riba odtali, previdno ločite posamezne kose, če so zamrznjeni skupaj.

- Čas v napravi: odvisno od teže
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

Po odtaljevanju pustite živilo stati na sobni temperaturi približno toliko časa, kot traja odtaljevanje.

### Odtajevanje Perutnine

Živilo, ki ga želite odtajati, položite na narobe obrnjen krožnik, ki ga postavite v posodo, da omogočite odtakanje odtajane vode, ne da bi pri tem pomazali naprave.

Živilo med odtaljevanjem redno preverjajte in ga večkrat obrnite. Izpostavljene masne dele, kot so bedra in konice perutnic, pokrijte z aluminijasto folijo.

- Čas v napravi: odvisno od teže
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

Po odtaljevanju pustite živilo stati na sobni temperaturi približno toliko časa, kot traja odtaljevanje.

### Odtaljevanje mesa

Zamrznjeno meso položite na narobe obrnjen krožnik, ki ga postavite v posodo, da omogočite odtekanje odtajane vode, ne da bi pri tem pomazali naprave.

Živilo med odtaljevanjem redno preverjajte in ga večkrat obrnite. Ko se živilo odtaja, previdno ločite mleto meso ali kose mesa, ki so zamrznjeni skupaj.

- Čas v napravi: odvisno od teže
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

Po odtaljevanju pustite živilo stati na sobni temperaturi približno toliko časa, kot traja odtaljevanje.

### Odtaljevanje kruha

Kruh položite na krožnik.

Med odtaljevanjem kruh večkrat obrnite.

- Čas v napravi: odvisno od teže
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

Po odtaljevanju pustite živilo stati na sobni temperaturi približno toliko časa, kot traja odtaljevanje.

## Kuhanje/Topljenje

### Sveža zelenjava

V posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici, dajte narezano zelenjavo in dodajte pribl. 50 ml vode. Pokrijte posodo (s pokrovom ali preluknjano folijo za uporabo v mikrovalovni pečici).

Med kuhanjem zelenjavo večkrat pomešajte.

- Čas v napravi: odvisno od teže
  - Položaj rešetk: Bottom glass plate
- Nasvet: Če je zelenjava zelo hrustljava, nastavite nižjo težo. Če je zelenjava premehka, nastavite višjo težo.

### Zamrznjena zelenjava

V posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici, dajte zamrznjeno zelenjavo in dodajte pribl. 50 ml vode. Pokrijte posodo (s pokrovom ali preluknjano folijo za uporabo v mikrovalovni pečici).

Med kuhanjem zelenjavo večkrat pomešajte.

- Čas v napravi: odvisno od teže
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

Nasvet: Če je zelenjava zelo hrustljava, nastavite nižjo težo. Če je zelenjava premehka, nastavite višjo težo.

### Dušena čebula

Čebulo narežite na trakove in dajte v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici, z eno jedilno žlico masla ali olja. Pokrijte posodo (s pokrovom ali preluknjano folijo za uporabo v mikrovalovni pečici).

Med kuhanjem zelenjavo večkrat pomešajte.

- Čas v napravi: odvisno od teže
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

### Krompir v oblicah

V posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici, dajte krompir in dodajte pribl. 100 ml vode. Pokrijte posodo (s pokrovom ali preluknjano folijo za uporabo v mikrovalovni pečici).

Med pečenjem krompir večkrat obrnite.

- Čas v napravi: odvisno od teže
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

**Riž z zelenjavo**

Riž, ki se ne razkuha, dajte v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici, in dodajte vodo v razmerju 1 : 2 (100 g riža in 200 ml vode). Začinite po okusu. Dodajte kosmiče masla, v sopari kuhane čebulice ali zelišča. Pokrijte posodo s pokrovom ali preluknjano folijo za uporabo v mikrovalovni pečici.

Med kuhanjem riž večkrat premešajte.

- Čas v napravi: odvisno od teže
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

**Topljenje čokolade**

Čokolado narežite na koščke in dajte v posodo.

Med topljenjem čokolado večkrat premešajte.

- Čas v napravi: odvisno od teže
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

**Topljenje Masla**

Maslo narežite na koščke in dajte v posodo. Pokrijte posodo (s pokrovom ali preluknjano folijo za uporabo v mikrovalovni pečici).

Med topljenjem maslo večkrat premešajte.

- Čas v napravi: odvisno od teže
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

**Svinjina/Teletina****Pečena svinjina****Nastavitve:**

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1000 do 2000 gramov.

**Priprava:**

Meso začinite po okusu in ga postavite v ognjevarno posodo. Dodajte vodo ali drugo tekočino; dno mora biti pokrito do višine 20-40 mm. Meso obrnite po približno 30 minutah.

- Položaj rešetk: 1

**Telečja pečenka****Nastavitve:**

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1000 do 2000 gramov.

**Priprava:**

Meso začinite po okusu in ga postavite v ognjevarno posodo. Dodajte vodo ali drugo tekočino; dno mora biti pokrito do višine 10 - 20 mm. Pokrijte s pokrovko.

- Položaj rešetk: 1

**Telečja Pečenka****Sestavine:**

- 4 jedilne žlice masla za porjavitev
- 4 rezine telečje krače, debele 3 - 4 cm (razrezane preko kosti)
- 4 srednje veliki korenčki, razrezani na kockice
- 4 stebila zelene, razrezana na kockice
- 1 kg na kocke narezanega zrelega olupljenega in razpolovljenega paradižnika z odstranjeno sredico s semeni
- 1 šopek opranega in grobo nasekljanega peteršilja
- 4 jedilne žlice masla
- 2 jedilni žlici moke za paniranje
- 6 jedilnih žlic olivnega olja
- 250 ml belega vina
- 250 ml mesne juhe
- 3 srednje velike olupljene in drobno nasekljane čebule
- 3 stroki olupljenega in drobno nasekljanega česna

- po 1/2 čajne žličke timijana in origana
- 2 lovorova lista
- 2 nageljnovi žbici
- sol, sveže mlet črn poper

**Priprava:**

V pekaču stopite 4 jedilne žlice masla in podušite zelenjavo. Zelenjavo vzemite iz pekača.

Operite rezine telečje krače, jih osušite, začinite in povaljajte v moki. Odvečno moko otresite. Segrejte olivno olje in popecite rezine mesa na srednje močni toploti do zlatorjave barve. Meso vzemite ven in iz pekača odlijte odvečno olivno olje.

Mesne sokove v pekaču zalijte z 250 ml vina, vse skupaj prelijte v ponev in pustite nekaj časa počasi vreti. Dodajte 250 ml mesne juhe in peteršilj, timijan, origano ter na kocke narezan paradižnik. Posolite in popoprajte. Nato naj ponovno zavre.

Zelenjavo dajte v pekač, povrhu zložite meso in prelijte z omako. Pekač pokrijte s pokrovko in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 120 minut
- Položaj rešetk: 2

**Telečja Krača****Sestavine:**

- 1 zadnja telečja krača, 1,5 - 2 kg
- 4 rezine kuhane šunke
- 2 jedilni žlici olja
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička sladke paprike
- 1/2 čajne žličke bazilike
- 1 majhna pločevinka narezanih gob (280 g)
- jušna zelenjava (korenje, por, zelena, peteršilj)
- voda

**Priprava:**

Po celotni telečji krači vzdolžno naredite 8 zareze. Štiri rezine kuhane šunke razpolovite

in napolnite zareze. Zmešajte olje, sol, papriko in baziliko ter namažite telečjo kračo. Kračo dajte v pekač in po njej razporedite gobe. Telečji krači dodajte jušno zelenjavo in vodo. Dno mora biti pokrito do višine 10 - 15 mm. Meso obrnite po približno 30 minutah.

- Čas v napravi: 160 minut
- Položaj rešetk: 1

**Mesna štruca z zelišči****Sestavine za 4 porcije:**

- rezine kruha, narezanega na majhne koščke in zmešanega z malce vroče vode
- 1 drobno nasekljana čebula, dušena v malce masla
- 1 zdrobljen strok česna
- 300 g mlete govedine
- 300 g mlete svinjine
- 1 jajce
- 1 čajna žlička soli
- poper
- paprika
- 1 jedilna žlica nasekljanega peteršilja
- 1 čajna žlička drobno nasekljanega rožmarina
- 1 čajna žlička timijanovih listov
- 4 rezine slanine za prekritje

**Priprava:**

Vse sestavine dobro zmešajte, oblikujte mesno štruco in položite v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici. Pokrijte z rezinami slanine.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 2

**Praznična Pečenka****Sestavine:**

- 200 g suhih sliv
- 150 ml belega vina
- 1,5 kg svinjske ledvene pečenke ali telečjega hrbta (brez kosti)
- 1 srednje velika čebula
- jabolko

- sol, poper in paprika

**Priprava:**

Slive dve uri namakajte v belem vinu, da se zmehčajo. Meso na hitro splaknite z vodo, nato osušite. Na spodnji strani mesa naredite zareze in v vsako zarezo vstavite eno suho slivo ter jo potisnite čim globlje v meso. Meso začinite in ga dajte v pekač s stranjo brez sliv obrnjeno navzgor. Olupite

čebulo in jabolko, ju narežite na osmine in porazdelite okrog mesa. Preostanku vina, v katerem so bile namočene slive, dolijte četrta litra vode in prelijte po pečenki. Primerne priloge so kroketi, gratiniran krompir, brokoli ali podobno.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 2

## Govedina/Divjačina/Jagnje

**Dušeno meso**

Tega programa ne uporabljajte za govejo in ledveno pečenko.

**Nastavitve:**

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1000 do 2000 gramov.

**Priprava:**

Meso začinite po okusu in ga postavite v ognjevarno posodo. Dodajte vodo ali drugo tekočino; dno mora biti pokrito do višine 10 - 20 mm. Pokrijte s pokrovko.

- Položaj rešetk: 1

**Pečena divjačina****Nastavitve:**

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1000 do 2000 gramov.

**Priprava:**

Meso začinite po okusu in ga postavite v ognjevarno posodo. Dodajte vodo ali drugo tekočino; dno mora biti pokrito do višine 10 - 20 mm. Pokrijte s pokrovko.

- Položaj rešetk: 1

**Zajec****Sestavine:**

- 2 zajčja hrbta

- 6 brinovitih jagod (strtih)
- sol in poper
- 30 g raztopljenega masla
- 125 ml kisle smetane
- jušna zelenjava (korenje, por, zelena, peteršilj)

**Priprava:**

Zajčja hrbta natrite s strtimi brinovimi jagodami, soljo in poprom ter namažite s stopljenim maslom.

Zajčja hrbta dajte v pekač, ju prelijte s kislom smetano in dodajte jušno zelenjavo.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 2

**Zajec v omaki z gorčico****Sestavine:**

- 2 zajca, vsak 800 g
- sol in poper
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 2 grobo nasekljani čebuli
- 50 g na kocke narezane slanine
- 2 jedilni žlici moke
- 375 ml kokošje juhe
- 125 ml belega vina
- 1 čajna žlička svežega timijana
- 125 ml smetane
- 2 jedilni žlici dijonske gorčice

**Priprava:**

Zajca narežite na osem podobno velikih kosov, začinite s soljo in poprom ter ju v

ponvi na kuhališču rahlo popecite z vseh strani.

Meso poberite ven ter popražite čebulo in slanino. Potresite z moko in pomešajte.

Vmešajte kokošjo juho, belo vino in timijan ter zavrite.

Dodajte smetano in dijonsko gorčico, nato dajte nazaj meso, pokrijte s pokrovko ter postavite v napravo.

- Čas v napravi: 90 minut
- Položaj rešetk: 2

### Divja Svinja

#### Za pripravo marinade:

- 1,5 l rdečega vina
  - 150 g zelene
  - 150 g korenja
  - 2 čebuli
  - 5 lovorovih listov
  - 5 nageljnovih žbic
  - 2 šopka jušne zelenjave (korenje, por, zelena, peteršilj)
- Vse skupaj naj zavre, nato pa pustite, da se ohladi.
- 1,5 kg težak kos divjega prašiča (pleče)
- Na meso zlijte toliko marinade, da bo prekrito, in ga pustite marinirati tri dni.

#### Sestavine za pečenko:

- sol
- poper
- jušna zelenjava iz marinade
- 1 majhna pločevinka lisičk

#### Priprava:

Kos divjega prašiča vzemite iz marinade in ga osušite. Meso začinite s soljo in poprom ter ga v ponvi na kuhališču rahlo popecite z vseh strani. Dodajte lisičke in nekaj jušne zelenjave iz marinade.

V pekač zlijte marinado. Dno bi moralo biti pokrito do višine 10 - 15 mm. Pekač pokrijte s pokrovko in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 140 minut
- Položaj rešetk: 1

### Pečena jagnjetina

#### Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1000 do 2000 gramov.

#### Priprava:

Meso začinite po okusu in ga postavite v ognjevarno posodo. Dodajte vodo ali drugo tekočino; dno mora biti pokrito do višine 10 - 30 mm. Pokrijte s pokrovko.

- Položaj rešetk: 1

### Jagnje-stegno

#### Sestavine:

- 2,7 kg jagnječjega stegna
- 30 ml olivnega olja
- sol
- poper
- 3 stroki česna
- 1 šopek svežega rožmarina (oz. 1 čajno žličko suhega)
- voda

#### Priprava:

Operite jagnječje stegno in ga popivnajite, vtrite olivno olje in naredite zareze v meso. Posolite in popoprajte. Olupite stroke česna in jih nasekljajte ter jih skupaj z vejicami rožmarina potisnite v zareze v mesu.

Jagnječje stegno položite v pekač in dolijte vodo. Dno mora biti pokrito do višine 10 - 15 mm. Meso obrnite po približno 30 minutah.

- Čas v napravi: 165 minut
- Položaj rešetk: 1

## Perutnina

### Cel piščanec

#### Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 900 do 2100 gramov.

#### Priprava:

Piščanca dajte v ognjevarno posodo in začinite po okusu. Po pribl. 30 minutah ga obrnite. Na prikazovalniku se prikaže opomnik.

- Položaj rešetk: 1

### Piščančja Bedra

#### Sestavine:

- 4 piščančja bedra, 250 g vsako
- 250 g crème fraîche (ali kisle smetane)
- 125 ml smetane
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička paprike
- 1 čajna žlička karija
- 1/2 čajne žličke popra
- 250 g narezanih gob iz pločevinke
- 20 g koruznega škroba

#### Priprava:

Očistite piščančja bedra in jih dajte v pekač. Zmešajte preostale sestavine in z njimi prekrijte piščančja bedra.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 2

### Piščanec z vinom

#### Sestavine:

- 1 piščanec
- sol
- poper
- 1 jedilna žlica moke
- 50 g prečiščenega masla
- 500 ml belega vina
- 500 ml kokošje juhe
- 4 jedilne žlice sojine omake
- 1/2 šopka peteršilja

- 1 vejica timijana
- 150 g na kocke narezane slanine
- 250 g kuritak, očiščenih in narezanih na četrtine
- 12 olupljenih šalotk
- 2 stroka olupljenega in strtega česna

#### Priprava:

Očistite piščanca ter začinite s soljo in poprom ter potresite z moko.

V pekaču na kuhališču pogrejte prečiščeno maslo in rahlo popecite piščanca z vseh strani. Vlijte belo vino, kokošjo juho in sojino omako ter zavrite.

Dodajte peteršilj, timijan, na kocke narezano slanino, gobe, šalotke in česen.

Nato ponovno zavrite, pokrijte s pokrovko in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 1

### Piščančje Perutnice

#### Sestavine:

- 1 kg piščančjih perutnic
- Marinada:

- 2 jedilni žlici olja
- 2 jedilni žlici sojine omake
- 1 jedilna žlica gorčice
- 1 zdrobljen strok česna
- rožmarin
- timijan
- sveže mlet črn poper

#### Priprava:

Zmešajte olje, sojino omako, gorčico, česen in zelišča. Piščančje perutnice prepojte z marinado in pustite marinirati 2 – 3 ure.

- Čas v napravi: 25 minut
- Položaj rešetk: 2

Piščančje perutnice položite v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici, tako da bo stran s kožo obrnjena navzgor.

**Piščanec, 2 polovici****Sestavine:**

- 1 kg celega piščanca, prepolovljenega
- sol
- poper
- zelišča po okusu
- olje za polivanje
- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 2

Polovici piščanca položite v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici, tako da bo stran s kožo obrnjena navzgor.

**Polnjen Piščanec****Sestavine:**

- 1 piščanec, 1,2 kg (z drobovino)
- 1 jedilna žlica olja
- 1 čajna žlička soli
- 1/4 čajne žličke paprike
- 50 g drobtin
- 3 - 4 jedilne žlice mleka
- 1 nasekljana čebula
- 1 šopek nasekljanega peteršilja
- 20 g masla
- 1 jajce
- sol in poper

**Priprava:**

Očistite piščanca in ga osušite. Zmešajte olje, sol in papriko ter vtirite v piščanca.

**Nadev:** Zmešajte drobtine in mleko. V ponev dajte nasekljano čebulo, peteršilj in maslo ter podušite. Drobnno zrežite srce, jetra in želodec ter dodajte jajce. Nato vse skupaj zmešajte in začinite s soljo in poprom.

Piščanca dajte v pekač s prsmi navzdol in postavite v napravo. Po 30 minutah ga obrnite. Oglasi se zvočni signal.

- Čas v napravi: 90 minut
- Položaj rešetk: 1

**Pečena raca z oranžami****Sestavine:**

- 1 raca (1,6 – 2,0 kg)
- sol
- poper
- 3 olupljene pomaranče z odstranjenimi pečkami in razrezane na kocke
- 1/2 čajne žličke soli
- 2 pomaranči za sok
- 150 ml šerija

**Priprava:**

Očistite raco, začinite s soljo in poprom ter natrite s pomarančno lupino.

Raco nadevajte s kockami pomaranče, začinjenimi s soljo, ter jo zašijte.

Raco položite v pekač s prsmi navzdol.

Iztisnite sok iz pomaranč, ga zmešajte s šerijem in polijte po raci.

Raco postavite v napravo. Po 30 minutah obrnite. Oglasi se zvočni signal.

- Čas v napravi: 90 minut
- Položaj rešetk: 1

**Cela raca****Nastavitve:**

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1500 do 3300 gramov.

**Priprava:**

Raco dajte v ognjevarno posodo in začinite po okusu. Po pribl. 30 minutah jo obrnite. Na prikazovalniku se prikaže opomnik.

- Položaj rešetk: 1

**Cela gos****Nastavitve:**

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 2300 do 4700 gramov.

**Priprava:**

Gos dajte v ognjevarno posodo in začinite po okusu. Po pribl. 30 minutah jo obrnite. Na prikazovalniku se prikaže opomnik.

- Položaj rešetk: 1

### Cel puran

#### Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1700 do 4700 gramov.

## Ribe

### Ribji filet v kremni omaki

#### Sestavine za štiri osebe:

- 400 g ribjih filetov (potočna zlatovčica ali šarenka)
- 20 g jedilnega olja
- 250 g čebule, narezane na kolobarje
- 200 g crème fraîche (kisle smetane)
- sladka paprika v prahu
- limona
- sol

#### Priprava:

Čebulo pražite v ponvi na olju, da postekleni. Nato jo stresite v model, premazan z maslom.

Očistite ribje filete, pokapajte jih z limono, posolite in položite v model na čebulne kolobarje. Crème fraîche zmešajte s papriko in to omako zlijte preko ribjih filetov. Narahlo posolite.

- Čas v napravi: 12 minut
- Položaj rešetk: 1

Po polovici časa jed obrnite.

### Dušena Riba

#### Sestavine:

- 400 g krompirja
- 2 šopka šalotke
- 2 stroka česna
- 1 majhna pločevinka sesekljanih paradižnikov (400 g)
- 4 lososovi fileji
- limonin sok
- sol in poper

#### Priprava:

Purana dajte v ognjevarno posodo in začinite po okusu. Po pribl. 30 minutah ga obrnite. Na prikazovalniku se prikaže opomnik.

- Položaj rešetk: 1

- 75 ml zelenjavne juhe
- 50 ml belega vina
- 1 vejica svežega rožmarina
- 150 ml vina
- 1/2 šopka svežega timijana

#### Priprava:

Operite krompir, ga olupite ter razrežite na četrtine, nato ga 25 minut kuhajte v osoljeni vodi, potem vodo odlijte in ga razrežite na rezine.

Operite šalotke in jih na drobno narežite. Olupite česen in ga narežite na koščke. Čebulo in česen zmešajte s seseklanim paradižnikom.

Lososove fileje pokapajte z limoninim sokom in jih pustite marinirati. Nato jih osušite ter posolite in popoprajte.

Zmešajte zelenjavo in krompir ter dajte v namaščeno ognjevarno posodo, začinite in na vrh položite lososa.

Preljite z zelenjavno juho in belim vinom, po vrhu razporedite rožmarin in timijan.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 2

### Zloženska z morskim listom

#### Sestavine:

- 4 fileji morskega lista ali plošče
- sok polovice limone
- sol, sveže mlet črn poper
- 100 g špinacnih listov, zamrznjenih in odtajanih
- 1 strok česna

- 2 jedilni žlici belega vina
- 50 ml smetane
- 1 rumenjak

**Priprava:**

Ribje fileje pokapajte z limoninim sokom ter posolite in popoprajte. Ožemite špinačo in začinite s česnom. Fileje morskega lista prekrijte s špinačo in zvijte. Položite v pekač, premazan z maslom, pri tem pa poskrbite, da bodo tanki konci filejev spodaj. Pokapajte z belim vinom.

Zmešajte smetano in rumenjak ter narahlo posolite. Polijte po ribjih zvitkih.

- Čas v napravi: 17 minut
- Položaj rešetk: 2

**File ribe****Sestavine:**

- 600 - 700 g smučevih in lososovih filejev ali filejev morske postrvi
- 150 g naribanega sira
- 250 ml smetane
- 50 g drobtin

- 1 čajna žlička pehtrana
- nasekljan peteršilj
- sol in poper
- limona
- maslo

**Priprava:**

Ribje filete pokapajte z limoninim sokom in jih pustite nekaj časa marinirati, nato odvečen sok popivajte s papirnatimi brisačami. Ribje filete na obeh straneh posolite in popoprajte. Zatem jih položite v ognjevarno posodo, namazano z maslom.

Zmešajte nariban sir, smetano, drobtine, pehtran in nasekljan peteršilj. Mešanico takoj razporedite po ribjih filetih, po vrhu pa položite majhne koščke masla.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 2

**File ribe, zamrznjen**

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

**Pecivo****Jabolčna Pita****Sestavine:**

- 2 kosa originalnega švicarskega testa za pite oz. listnatega testa (pravokotno razvaljanega)
- 50 g zmletih lešnikov
- 1,2 kg jabolk
- 3 jajca
- 300 ml smetane
- 70 g sladkorja

**Priprava:**

Listnato testo položite na dobro namaščen pekač in ga po celotni površini prebodite z vilicami. Po testu enakomerno razporedite lešnike. Olupite jabolka, odstranite sredico in jih razrežite na 12 krhlev. Krhle

enakomerno razporedite po testu. Dobro zmešajte jajca, smetano, sladkor in vanilijev sladkor ter razporedite po jabolkih.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 3

**Limnin Biskvit****Sestavine za mešanico:**

- 250 g masla
- 200 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščep soli
- 4 jajca
- 150 g moke
- 150 g škroba
- 1 čajna žlička pecilnega praška

- naribana lupina 2 limon

**Sestavine za preliv:**

- 125 ml limoninega soka
- 100 g sladkorja v prahu

**Ostalo:**

- Štirikotni pekač dolžine 30 cm
- Margarina za mazanje
- Drobtine za posipanje po modelu

**Priprava:**

V posodi penasto umešajte maslo, sladkor, naribano limonino lupino, vanilijev sladkor in sol. Posamično dodajajte jajca in penasto umešajte.

Pecilni prašek zmešajte z moko in škrobom ter vmešajte v maso.

Testo dajte v namazan pekač, posut z drobtinami, ga zgladite in postavite v napravo.

Po pečenju zmešajte limonin sok in sladkor v prahu. Pečen biskvit prevrnite na aluminijasto folijo.

Aluminijasto folijo na stranskem delu biskvita dvignite toliko, da preliv ne more izteči. Biskvit prebodite z leseno palčko in s čopičem nanesite preliv. Zatem biskvit nekaj časa pustite, da vpije preliv.

- Čas v napravi: 75 minut
- Položaj rešetk: 2

**Korenčkova Torta****Sestavine za mešanico:**

- 150 ml sončničnega olja
- 100 g rjavega sladkorja
- 2 jajci
- 75 g sirupa
- 175 g moke
- 1 čajna žlička cimeta
- 1/2 čajne žličke mletega ingverja
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 200 g drobno naribanega korenja
- 75 g sultanin
- 25 g naribanega kokosa

**Sestavine za vrhnjo plast:**

- 50 g masla
- 150 g sirnega namaza
- 40 g sladkornih kristalov
- zmleti lešniki

**Ostalo:**

- Namaščen okrogel tortni model premera 22 cm

**Priprava:**

Penasto umešajte sončnično olje, rjav sladkor, jajci in sirup. Vmešajte še ostale potrebne sestavine za zmes.

Zmes vlijte v namaščen model.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 2

**Po pečenju:**

Zmešajte maslo, sirni namaz in sladkorne kristale (po potrebi dodajte malce mleka, da boste zmes lažje mazali).

Ko se ohladi, razporedite po torti in po vrhu potresite zmlete lešnike.

**Kvašena Pletenica****Sestavine za testo:**

- 650 g moke
- 20 g kvasa
- 200 ml mleka
- 40 g sladkorja
- 5 g soli
- 5 rumenjakov
- 200 g zmehčanega masla

**Sestavine za nadev:**

- 250 g narezanih orehov
- 20 g drobtin
- 1 čajna žlička mletega ingverja
- 50 ml mleka
- 60 g medu
- 30 g raztopljenega masla
- 20 ml ruma

**Sestavine za vrhnjo plast:**

- 1 rumenjak
- malo mleka

- 50 g mandljevih lističev

**Priprava:**

V skledo presejete moko in v sredini naredite jamico. Kvas nadrobite v vdolbino, zmešajte z mlekom ter malo sladkorja in nekaj moke z roba, posujte z moko in vse skupaj pustite na toplem vzhajati toliko časa, da moka na kvašenem testu razpoka.

Po robu moke potresite preostal sladkor. Vse skupaj zgnetite v voljno kvašeno testo. Testo pustite vzhajati na toplem, dokler ne doseže dvakratne velikosti.

Za nadev zmešajte vse sestavine. Testo razdelite na tri enake dele in ga razvaljajte v dolge pravokotnike. Na vsak pravokotnik nanesite tretjino nadeva in ga zvijte.

Iz teh treh kosov testa naredite pletenico. Pletenico premažite z mešanico rumenjaka in mleka ter jo nato potresite z mandljevimi lističi.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 2

**Šarkelj****Sestavine za testo:**

- 500 g moke
- 1 majhen zavitek suhega kvasa (8 g suhega kvasa ali 42 g svežega kvasa)
- 80 g sladkorja v prahu
- 150 g masla
- 3 jajca
- 2 čajni žlički soli
- 150 ml mleka
- 70 g rozin (1 uro prej jih namočite v 20 ml višnjevega likerja (kirsch))

**Sestavine za vrhno plast:**

- 50 g celih olupljenih mandljev

**Priprava:**

V posodo dajte moko, suh kvas, sladkor v prahu, maslo, jajca, sol in mleko ter zgnetite v voljno kvašeno testo. Testo v posodi pokrijte in pustite vzhajati eno uro.

Z rokami v testo vgnete prepojene rozine.

Mandlje položite posamezno v vsako vdolbino namaščenega in pomokanega modela za šarkelj.

Testo oblikujte v klobaso in ga dajte v model za šarkelj. Pokrijte in pustite vzhajati 45 minut.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 2

**Čokoladni Kolač Z Lešniki****Sestavine:**

- 250 g jedilne čokolade
- 250 g masla
- 375 g sladkorja
- 2 zavitka vanilijevega sladkorja (približno 16 g)
- ščep soli
- 5 jedilnih žlic vode
- 5 jajc
- 375 g orehov
- 250 g moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška

**Priprava:**

Čokolado nalomite na velike kose in jo stopite v vodni kopeli.

Penasto umešajte maslo, sladkor, vanilijev sladkor, sol in vodo, dodajte jajca in stopljeno čokolado.

Orehe grobo narežite, zmešajte z moko in pecilnim praškom ter vmešajte v čokoladno zmes.

Globok pekač prekrijte s papirjem za peko, vanj vlijte zmes in jo zgladite.

- Čas v napravi: 50 minut
- Položaj rešetk: 3

**Po pečenju:**

Pustite, da se ohladi, odstranite papir za peko in razrežite na kocke.

**Muffini****Sestavine:**

- 150 g masla
- 150 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščepec soli
- nastrgana lupina ene nepovoskane limone
- 2 jajci
- 50 ml mleka
- 25 g škroba
- 225 g moke
- 10 g pecilnega praška
- 1 kozarec višenj (375 g)
- 225 g čokoladnih kapljic

**Ostalo:**

- Papirnati modelčki premera pribl. 7 cm

**Priprava:**

Penasto umešajte maslo, sladkor, vanilijev sladkor, sol in nastrgano lupino ene nepovoskane limone. Dodajte jajci in ponovno penasto umešajte.

Zmešajte škrob, moko in pecilni prašek ter vmešajte v zmes skupaj z mlekom.

Osušite višnje in jih vmešajte v zmes skupaj s čokoladnimi kapljicami.

Z zmesjo nadevajte papirnate modelčke, ki jih nato zložite na pekač in postavite v napravo. Uporabite pekač za mafine, če je na voljo.

- Čas v napravi: 40 minut
- Položaj rešetk: 3

**Biskvit****Sestavine:**

- 4 jajca
- 2 jedilni žlici vroče vode
- 50 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščepec soli
- 100 g sladkorja

- 100 g moke
- 100 g škroba
- 2 čajni žlički pecilnega praška

**Ostalo:**

- črn okrogel tortni model premera 28 cm, dno prekrito s papirjem za peko

**Priprava:**

Ločite rumenjake in beljake. Penasto umešajte jajčne rumenjake, vročo vodo, 50 g sladkorja, vanilijev sladkor in sol. Beljake stepajte s 100 g sladkorja, dokler ne nastane trd sneg.

Skupaj presejte moko, škrob in pecilni prašek.

Počasi zmešajte skupaj beljake in rumenjake. Nato previdno vmešajte mešanico moke. Testo vlijte v model, zgladite in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 45 minut
- Položaj rešetk: 2

**Šarkelj Z Likerjem****Sestavine za testo:**

- 350 g moke
- 1 majhen zavitek suhega kvasa (8 g suhega kvasa ali 42 g svežega kvasa)
- 75 g sladkorja
- 100 g masla
- 5 rumenjakov
- 1/2 čajne žličke soli
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- 125 ml mleka

**Po pečenju:**

- 375 ml vode
- 200 g sladkorja
- 100 ml slivovega žganja ali 100 ml pomarančnega likerja

**Priprava:**

V posodo dajte moko, suh kvas, sladkor, maslo, rumenjake, sol, vanilijev sladkor in mleko ter zgnetite v voljno kvašeno testo.

Testo v posodi pokrijte in pustite vzhajati eno uro. Nato dajte testo v namaščen model za šarkelj, pokrijte in pustite vzhajati še 45 minut.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1

#### **Po pečenju:**

Zavrite vodo in sladkor ter pustite, da se ohladi.

V sladko vodo dolijte slivovo žganje ali pomarančni liker ter premešajte.

Ko se kolač ohladi, ga večkrat prebodite z leseno paličico in pustite, da enakomerno vsrka mešanico.

#### **Drobljenec**

##### **Sestavine za testo:**

- 375 g moke
- 20 g kvasa
- 150 ml mlačnega mleka
- 60 g sladkorja
- ščep soli
- 2 rumenjaka
- 75 g zmehčanega masla

##### **Sestavine za drobljenec:**

- 200 g sladkorja
- 200 g masla
- 1 čajna žlička cimeta
- 350 g moke
- 50 g narezanih orehov
- 30 g raztopljenega masla

##### **Priprava:**

V skledo presejte moko in v sredini naredite jamico. Kvas nadrobite v jamico, zmešajte z mlekem ter nekaj moke z roba, posujte z moko in vse skupaj pustite na toplem vzhajati toliko časa, da moka na kvašenem testu razpoka.

Na rob moke dodajte sladkor, rumenjaka, maslo in sol. Vse skupaj zgnetite v voljno kvašeno testo.

Testo pustite vzhajati na toplem, dokler ne doseže dvakratne velikosti. Nato ga razvaljajte in položite v namazan model ter pustite ponovno vzhajati.

V skledo dajte sladkor, maslo in cimet ter premešajte.

Dodajte moko in orehe ter pregnetite, da dobite drobtinasto zmes.

Po vzhajanem testu porazdelite maslo ter drobtinasto zmes.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 3

#### **Švedski Kolač**

##### **Sestavine:**

- 5 jajc
- 340 g sladkorja
- 100 g raztopljenega masla
- 360 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška (približno 15 g)
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščep soli
- 200 ml hladne vode

##### **Ostalo:**

- črn okrogel tortni model premera 28 cm, dno prekrito s papirjem za peko

##### **Priprava:**

V posodi 5 minut penasto vmešavajte sladkor, jajca, vaniljev sladkor in sol. Nato dodajte in vmešajte stopljeno maslo.

V maso dodajte moko s pecilnim praškom in premešajte.

Na koncu dodajte še hladno vodo in vse skupaj dobro premešajte. Testo vlijte v model, zgladite in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 2

**Babičin jabolčni kolač****Sestavine:**

- 250 g masla
- 250 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščepec soli
- 100 g marcipana
- 5 jajc
- 500 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška (približno 15 g)
- 1 vrečka mešanice za medenjake (približno 20 g)
- 50 g kakava v prahu
- 150 ml rdečega vina
- 1,2 kg jabolk

**Priprava:**

V posodo dajte maslo, sladkor, vanilijev sladkor in sol ter premešajte, da dobite gladko zmes. Dodajte marcipan, narezan na majhne koščke, in premešajte, da dobite gladko zmes. Eno za drugim dodajte jajca in premešajte, da dobite gladko zmes. Mešanici dodajte moko, pecilni prašek, vrečko mešanice za medenjake in kakav v prahu. Vmešajte še rdeče vino. Testo dajte v globok pekač, ki ste ga prej pokrili s papirjem za peko, in zgladite površino testa. Olupite jabolka, odstranite jim peške in jih narežite na 0,5 cm debele rezine. Pire iz sliv: Rezine jabolk razporedite povrhu testa ter napolnite luknje od pešk s pirejem iz sliv. Nato postavite v napravo.

- Čas v napravi: 40 minut
- Položaj rešetk: 3
- Po pečenju pustite, da se kolač ohladi in nato odstranite papir za peko.

**Preliv:**

- 250 ml jabolčnega soka
- 1 vrečka prozornega preliva za torte
- Po pečenju pustite, da se kolač ohladi in nato odstranite papir za peko.

Jabolčni sok zmešajte z vrečko preliva za torte in nanesite preliv po kolaču.

**Mandljev Kolač****Sestavine za mešanico:**

- 5 jajc
- 200 g sladkorja
- 100 g marcipana
- 200 ml olivnega olja
- 450 g moke
- 1 jedilna žlica cimeta
- 1 zavitek pecilnega praška (približno 15 g)
- 50 g narezanih pistacij
- 125 g zmletih mandljev
- 300 ml mleka

**Sestavine za vrhno plast:**

- 200 g marelične marmelade
- 5 jedilnih žlic sladkorja v prahu
- 1 čajna žlička cimeta
- 2 jedilni žlici vroče vode
- mandljevi lističi

**Ostalo:**

- tortni model premera 28 cm

**Priprava:**

Pet minut penasto vmešavajte jajca, sladkor in marcipan, nato v jajčno zmes počasi dolijte olivno olje.

Presejte moko, cimet in pecilni prašek, nato v moko vmešajte narezane pistacije in zmlete mandlje. Skupaj z mlekom počasi vmešajte v jajčno zmes.

Po dnu tortnega modela potresite drobtine, nato pa ga napolnite z zmesjo.

- Čas v napravi: 70 minut
- Položaj rešetk: 2

**Po pečenju:**

Segrejte marelično marmelado in jo s čopičem razporedite po torti. Nato pustite, da se ohladi. Zmešajte sladkor v prahu, cimet in vročo vodo ter razporedite po torti.

Po glazirani površini torte takoj potresite mandljeve lističe.

### Jabolčni zavitek, zamrznjen

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

### Skutna Pogača

#### Sestavine za testo:

- 150 g moke
- 70 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- 1 jajce
- 70 g zmehčanega masla

#### Sestavine za skutno kremo:

- 3 beljaki
- 50 g rozin
- 2 jedilni žlici ruma
- 750 g nemastne skute
- 3 rumenjaki
- 200 g sladkorja
- sok ene limone
- 200 g crème fraîche (ali kisle smetane)
- 1 zavitek praška za puding, aroma vanilije (40 g ali ustrezna količina praška za puding iz 500 ml mleka)

#### Ostalo:

- Namaščen črn tortni model premera 26 cm

#### Priprava:

V skledo presejete moko. Dodajte preostale sestavine in premešajte z mešalnikom. Zmes postavite za dve uri v hladilnik.

Z 2/3 zmesi prekrijte namazano dno tortnega modela in jo večkrat prebodite z vilicami.

S preostalo zmesjo oblikujte rob, visok pribl. 3 cm.

Z mešalnikom stepajte beljake, dokler ne nastane trd sneg. Operite rozine, jih dobro

osušite, pokapajte z rumom in pustite, da se prepojijo.

Nemastno skuto, jajčne rumenjake, sladkor, limonin sok, crème fraîche in prašek za puding stresite v posodo in dobro zmešajte.

Za konec v skutno zmes previdno vmešajte stepene beljake in rozine.

- Čas v napravi: 85 minut
- Položaj rešetk: 2

### Angleški Sadni Kolač

#### Sestavine:

- 200 g masla
- 200 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščep soli
- 3 jajca
- 300 g moke
- 1/2 zavitka pecilnega praška (približno 8 g)
- 125 g korint
- 125 g rozin
- 60 g seseklanih mandljev
- 60 g kandirane limonine ali pomarančne lupine
- 60 g seseklanih kandiranih češenj
- 70 g celih blanširanih mandljev

#### Ostalo:

- Črn tortni model premera 24 cm
- Margarina za mazanje
- Drobtine za posipanje po modelu

#### Priprava:

V skledi penasto umešajte maslo, sladkor, vanilijev sladkor in sol. Posamično dodajajte jajca in ponovno penasto umešajte. Pecilni prašek zmešajte z moko ter vmešajte v maso.

V maso vmešajte tudi sadje.

Testo dajte v pripravljen model in ga na robovih nekoliko dvignite. Robove in sredino kolača okrasite s celimi blanširanimi mandlji. Kolač postavite v napravo.

- Čas v napravi: 100 minut
- Položaj rešetk: 2

### Sadni Biskvit

#### Sestavine za testo:

- 200 g moke
- ščepec soli
- 125 g masla
- 1 jajce
- 50 g sladkorja
- 50 ml hladne vode

#### Sestavine za nadev:

- Sezonsko sadje (400 g jabolk, breskev, višenj itd.)
- 90 g zmletih mandljev
- 2 jajci
- 100 g sladkorja
- 90 g zmehčanega masla

#### Ostalo:

- Namaščen model za pite premera 28 cm

#### Priprava:

V skledo presejete moko ter vanjo vmešajte sol in na majhne koščke narezano maslo.

Nato dodajte jajce, sladkor in mrzlo vodo ter zgnetite v testo.

Testo za dve uri postavite v hladilnik.

Ohlajeno testo zvaljajte in ga dajte v namaščen model za pite ter prebodite z vilicami. Očistite sadje, odstranite sredico, koščice ali pečke in ga v majhnih kosih ali krljih razporedite po testu. V skledo dajte mandlje, jajci, sladkor in zmehčano maslo ter penasto umešajte. Razporedite po sadju in zgladite.

- Čas v napravi: 50 minut
- Položaj rešetk: 2

## Pizza/Pita/Kruh

### Pizza

#### Sestavine za testo:

- 14 g kvasa
- 200 ml vode
- 300 g moke
- 3 g soli
- 1 jedilna žlica olja

#### Sestavine za vrhno plast:

- 1/2 majhne pločevinke sesekljanih paradižnikov (200 g)
- 200 g naribanega sira
- 100 g salame
- 100 g kuhane šunke
- 150 g gob (pločevinka)
- 150 g sira feta
- origano

#### Ostalo:

- namaščen pekač

#### Priprava:

Kvas nadrobite v posodo in raztopite v vodi. Dodajte moko z umešano soljo in oljem.

Sestavine gnetite toliko časa, da nastane voljno testo, ki se lahko loči od posode. Testo pustite na toplem vzhajati toliko časa, da naraste na približno dvojno količino.

Testo zvaljajte in položite na namaščen pekač, prebodite ga z vilicami.

Sestavine za vrhno plast po vrsti naložite na testo.

- Čas v napravi: 25 minut
- Položaj rešetk: 2

### Pizza, debela-zamrznjena

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

**Pizza, ohlajena**

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

**Pizza, zamrznjena**

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

**Koščki pizze, zamrznjeni**

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

**Čebulna Pogača****Sestavine za testo:**

- 300 g moke
- 20 g kvasa
- 125 ml mleka
- 1 jajce
- 50 g masla
- 3 g soli

**Sestavine za vrhno plast:**

- 750 g čebule
- 250 g slanine
- 3 jajca
- 250 g crème fraîche (ali kisle smetane)
- 125 ml mleka
- 1 čajna žlička soli
- 1/2 čajne žličke zmletega popra

**Priprava:**

V skledo presejete moko in v sredini naredite jamico.

Kvas nadrobite v vdolbino, zmešajte z mlačnim mlekom in malce moke z roba. Potresite z moko, pustite vzhajati na toplem toliko časa, da moka na kvašenem testu razpoka.

Na rob moke dodajte jajce in maslo. Vse skupaj zgnetite v voljno kvašeno testo.

Testo pustite vzhajati na toplem, dokler ne doseže dvakratne velikosti.

Medtem olupite čebulo in jo narežite na četrtine, nato pa jo narežite na tanke rezine.

Slanino narežite na kocke in dušite kratek čas s čebulo, ne da bi porjavela. Počakajte, da se ohladi.

Razvaljajte testo in ga dajte v namazan model, prebodite ga z vilicami in robove potisnite navzgor. Testo ponovno pustite vzhajati.

Zmešajte jajca, creme fraîche, mleko, sol in poper. Ohlajeno čebulo in slanino razporedite po testu. Mešanico polijte čez vse in zgladite.

- Čas v napravi: 45 minut
- Položaj rešetk: 3

**Quiche Lorraine****Sestavine za testo:**

- 200 g moke
- 2 jajci
- 100 g masla
- 1/2 čajne žličke soli
- malo popra
- ščepec muškarnega oreščka

**Sestavine za vrhno plast:**

- 150 g naribanega sira
- 200 g kuhane šunke ali puste slanine
- 2 jajci
- 250 g kisle smetane
- sol, poper in muškarni orešček

**Ostalo:**

- namaščen črn pekač premera 28 cm

**Priprava:**

Moko, maslo, jajci in začimbe dajte v skledo ter zmešajte v gladko testo. Testo naj nekaj ur počiva na hladnem.

Testo razvaljajte in položite v namaščen črn pekač. Prebodite ga z vilicami.

Slanino porazdelite po testu.

Za nadev zmešajte jajci, kisló smetano in začimbe. Nato dodajte sir.

Nadev polijte po slanini.

- Čas v napravi: 40 minut
- Položaj rešetk: 2

### Sirova Torta

#### Sestavine:

- 1,5 kosa originalnega švicarskega testa za pite oz. listnatega testa (pravokotno razvaljanega)
- 500 g naribanega sira
- 200 ml smetane
- 100 ml mleka
- 4 jajca
- sol, poper in muškatni orešček

#### Priprava:

Testo položite na dobro namaščen pekač. Po celotni površini ga prebodite z vilicami.

Sir enakomerno porazdelite po testu. Zmešajte smetano, mleko in jajca ter začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom. Ponovno dobro premešajte in polijte po siru.

- Čas v napravi: 45 minut
- Položaj rešetk: 3

### Burek

#### Sestavine:

- 400 g sira feta
- 2 jajci
- 3 jedilne žlice nasekljanega listnega peteršilja
- črn poper
- 80 ml olivnega olja
- 375 g listnatega testa

#### Priprava:

Zmešajte sir feta, jajci, peteršilj in poper. Listnato testo prekrijte z vlažno krpo, da se ne bo izsušilo. Eno na drugo položite štiri

plasti listnatega testa, vsako plast narahlo namažite z oljem.

Razrežite na 4 trakove, dolge okoli 7 cm.

Na en konec trakov naložite po dve zvrhani jedilni žlici mešanice s feta sirom ter jih diagonalno prepognite v trikotnik.

Položite obrnjeno navzdol na pekač in premažite z oljem.

- Čas v napravi: 25 minut
- Položaj rešetk: 2

### Ruski Pirogi (30 majhnih kosov)

#### Sestavine za testo:

- 250 g pirine moke
- 250 g masla
- 250 g nemastne skute
- sol

#### Sestavine za nadev:

- 1 majhna glava belega zelja (400 g)
- 50 g slanina
- 2 žlici prečiščenega masla
- sol, poper in muškatni orešček
- 3 jedilne žlice kisle smetane
- 2 jajci

#### Ostalo:

- s papirjem za peko prekrit pekač

#### Priprava:

Pirino moko, maslo, nemastno skuto in malce soli vgnete v testo in postavite v hladilnik.

Belo zelje razrežite na tanke trakove. Slanino narežite na kocke in popecite na prečiščenem maslu. Dodajte zelje in dušite do mehkega. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter primešajte kisló smetano.

Nadaljujte z dušenjem, dokler ne izpari vsa tekočina.

Trdo skuhamo jajci, ju ohladimo in narežemo na kocke, umešamo v zelje in pustimo, da se vse skupaj ohladi.

Testo razvaljajte in izrežite kroge premera 8 cm.

Na sredino vsakega kroga dajte malce nadeva in prepognite. Na robovih pritisnite z vilicami.

Piroge položite na pekač, prekrit s papirjem za peko, in premažite z jajčnim rumenjaki.

- Čas v napravi: 20 minut
- Položaj rešetk: 3

### Beli Kruh

#### Sestavine:

- 1000 g moke
- 40 g svežega kvasa ali 20 g suhega kvasa
- 650 ml mleka
- 15 g soli

#### Ostalo:

- namaščen ali s papirjem za peko prekrit pekač

#### Priprava:

Moko in sol stresite v veliko posodo. Kvas raztopite v mlačnem mleku in dodajte moki. Vse skupaj zgnetite v voljno testo. Odvisno od kakovosti moke bo potrebno verjetno nekoliko več mleka, da boste dobili testo, ki ga boste lahko oblikovali.

Testo pustite vzhajati do dvojne količine.

Testo razrežite na dva dela, naredite dve štruci in ju dajte v namaščen ali s papirjem za peko prekrit pekač.

Štruci pustite vzhajati, da se povečata še za polovico količine.

Pred peko štruci potresite z moko in z ostrim nožem naredite 3 - 4 poševne zareze, globoke najmanj 1 cm.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 2

### Domači Kruh

#### Sestavine:

- 500 g pšenične moke
- 250 g ržene moke
- 15 g soli
- 1 majhen zavitek suhega kvasa
- 250 ml vode
- 250 ml mleka

#### Ostalo:

- namaščen ali s papirjem za peko prekrit pekač

#### Priprava:

V veliko skledo dajte pšenično in rženo moko ter sol in suh kvas.

Zmešajte vodo, mleko in sol ter dodajte moki. Vse skupaj zgnetite v voljno testo. Testo pustite vzhajati do dvojne količine.

Oblikujte dolgo štruco in jo dajte v namaščen ali s papirjem za peko prekrit pekač.

Štruco pustite vzhajati, da se poveča še za polovico količine. Pred peko štruco potresite z malce moke.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 2

### Maslena Pletenica

#### Sestavine za testo:

- 750 g moke
- 30 g kvasa
- 400 ml mleka
- 10 g sladkorja
- 15 g soli
- 1 jajce
- 100 g zmehčanega masla

#### Sestavine za vrhno plast:

- 1 rumenjak
- malo mleka

#### Priprava:

V skledo presejete moko in v sredini naredite jamico. Kvas nadrobite v vdolbino,

zmešajte z mlekom ter malo sladkorja in nekaj moke z roba, posujte z moko in vse skupaj pustite na toplem vzhajati toliko časa, da moka na kvašenem testu razpoka.

Na rob moke dodajte preostal sladkor, sol, jajce in maslo. Vse skupaj zgnetite v voljno kvašeno testo.

Testo pustite vzhajati na toplem, dokler ne doseže dvakratne velikosti.

Nato odtehtajte tri enako velike kose testa in jih oblikujte v dolge svaljke. Te tri dolge svaljke spletite v pletenico.

Nato testo pokrijte in pustite vzhajati še pol ure. Pletenico premažite z mešanico

rumenjaka in mleka ter jo postavite v pečico.

- Čas pečenja: 50 minut
- Položaj rešetk: 2

### Kruh/Žemlje

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

### Kruh/Žemlje, zamrznjene

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

## Mesni Zvitki/Gratin

### Polnjene gobe

**Sestavine** za tri osebe:

- 6-8 velikih gob
- sol
- poper
- limonin sok
- 1 srednje velik narezan paradižnik, pribl. 150 g
- 1/2 šopka sesekljanega peteršilja
- nekaj sesekljanih listov bazilike
- 1 rezina na koščke natrganega belega kruha
- 75 g gorgonzole, narezane na kocke
- 3 jedilne žlice sladke smetane

### Priprava:

Očistite gobe. Nato odstranite kocene in jih narežite na majhne kocke. Posolite in popoprajte ter pokapajte z limoninim sokom.

Začinjene kocene gob zmešajte s paradižnikom, peteršiljem in baziliko, kruhom, gorgonzolo in smetano, nato posolite in popoprajte. Nadevajte klobuke gob in položite v pekač (varen za uporabo v mikrovalovni pečici), premazan z maslom.

- Čas v napravi: 33 minut
- Položaj rešetk: 1

### Polnjeni paradižniki

**Sestavine** za dve osebi:

- 4 veliki paradižniki, vsak približno 300 g
- 1 majhna bučka, približno 80 g
- 60 g gob
- 1 šalotka
- 2 jedilni žlici olja
- 100 g kuhanega riža
- 50 ml zelenjavne juhe
- 75 g mocarele
- 1 jedilna žlica nasekljanega peteršilja
- sol
- sveže mlet črn poper

### Priprava:

Odrežite vrh vsakega paradižnika. S čajno žličko izdolbite notranjost, da ostane približno 1 cm debel rob. Na drobno sesekljajte paradižnikovo meso. Pripravite bučko in jo narežite na kocke. Gobe narežite na rezine. Olupite in na drobno sesekljajte šalotko.

V ponvi segrejte olje. Popražite šalotko. Dodajte bučko in gobe ter na hitro popražite. Dodajte riž, sesekljano paradižnikovo meso in juho ter kuhajte pet 5 minut. Mocarelo narežite na majhne kocke. Rižu dodajte mocarelo in peteršilj ter posolite in popoprajte. Paradižnike nadevajte z rižem in pokrijte z odrezanimi vrhovi paradižnika. Paradižnik položite v model, premazan z maslom (varen za uporabo v mikrovalovni pečici).

- Čas v napravi: 15 minut
  - Položaj rešetk: Bottom glass plate
- Po polovici časa jed obrnite.

### **Grat. krompir z bučkami**

**Sestavine** za dve osebi:

- 250 g krompirja
- 200 g bučk
- sol
- sveže mlet bel poper
- 130 g mešanega naribanega sira (npr. mešanica za pico)
- 1 majhna pločevinka sardel, 60 g
- 1 zdrobljen strok česna
- 1 drobno nasekljana šalotka
- 150 ml polnomastne smetane
- sveža zelišča (npr. bazilika, majaron, origano, timijan) ali mešanica začimb
- malo olivnega olja

### **Priprava:**

Olupite krompir in ga narežite na tanke rezine.

Operite bučke in jih dobro osušite s kuhinjsko krpo. Narežite na tanke rezine. Model (varen za uporabo v mikrovalovni pečici) rahlo namastite z olivnim oljem.

Zmešajte rezine krompirja in bučk ter posolite in popoprajte. Vmešajte 100 g sira, česen in šalotko ter po plasteh zložite v model s sardelami.

Zmešajte smetano s preostalim sirom. Dodajte drobno nasekljana zelišča ali

mešanico začimb. Dobro zmešajte in polijte po jedi.

- Čas v napravi: 33 minut
- Položaj rešetk: 1

### **Gratiniran sir**

**Sestavine** za tri osebe:

- 8 rezin belega kruha
- 100 ml belega vina
- 1 čebula, narezana na tanke kolobarje
- 100 g naribanega sira (gruyere ali alpski sir)
- 400 ml mleka
- 3 jajca
- sol
- sveže mlet črn poper
- sveže nariban muškadni orešček
- 100 g na kocke narezane prekajene slanine
- 40 g kosmičev masla
- 1 šopek drobnjaka

### **Priprava:**

Kruh diagonalno narežite v obe smeri, da dobite 32 trikotnikov. V plitev model (varen za uporabo v mikrovalovni pečici) izmenično polagajte plasti kruha in čebulnih kolobarjev. Pokapajte z belim vinom.

Zmešajte sir z mlekem in jajci. Začinite po okusu in polijte po kruhu. Po jedi enakomerno razporedite slanino, nato pa po vrhu obložite s kosmiči masla.

Preden postrežete, jed potresite z drobnjakom.

- Čas v napravi: 30 minut
- Položaj rešetk: 1

### **Porova pita**

**Sestavine** za dve do tri osebe:

- 500 g pora
- 250 g skute (manj mastne)
- 50 ml crème fraîche (ali kisle smetane)
- 1 jajce
- 50 g naribanega sira, npr. parmezana

- 1 strok česna
- sol
- sveže mlet črn poper
- 2 – 3 rezine šunke
- 1 zvrhana jedilna žlica drobtin
- kosmiči masla

**Priprava:**

Por narežite na centimeter debele obročke in pet minut kuhajte v osoljeni vreli vodi. Odlijte vodo in osušite. Šunko narežite na trakove.

Zmešajte skuto, crème fraîche, jajce in 2/3 sira. Strite česen in ga vmešajte v mešanico. Na koncu dodajte por in šunko. Posolite in popoprajte. Takoj dajte v model (varen za uporabo v mikrovalovni pečici), premazan z maslom.

Zmešajte preostali sir in drobtine ter potresite po jedi. Izdatno obložite s kosmiči masla.

- Čas v napravi: 40 minut
- Položaj rešetk: 1

**Polnjeni kaneloni**

Kot predjed za 4 osebe.

Kot glavna jed za dve osebi.

**Sestavine:**

- 1 drobno nasekljana čebula
- 1 čajna žlička margarine
- 1 strok česna
- 1 paket zamrznjenih špinacnih listov (300 g)
- 150 g naribanega sira
- 1 pločevinka paradižnikov (400 g)
- 10 kanelonov (nekuhanih)
- instant jušna mešanica
- sol
- beli poper
- origano
- paprika
- muškatni orešček

**Priprava:**

Popražite čebulo na margarini v ponvi. Dodajte zamrznjeno špinačo in občasno premešajte, ko se špinača taja. Kuhajte še približno pet minut, začinite s 50 g naribanega sira, belim poprom, instant jušno mešanico, zmečkanim strokom česna in muškatnim oreščkom. Zavrite in kuhajte 3 – 4 minute. Kanelone napolnite z mešanico.

Za paradižnikovo osnovo zlijte vsebino pločevinke v model (varen za uporabo v mikrovalovni pečici), z vilicami zmečkajte paradižnik in začinite s soljo, belim poprom, origanom in papriko. Polovico paradižnikove osnove dajte v drugo posodo.

Polovico paradižnikove osnove zlijte v pekač in vanjo položite polnjene kanelone, nato pa prelijte s preostalo paradižnikovo osnovo.

- Čas v napravi: 26 minut
- Položaj rešetk: 1

**Gratiniran Krompir****Sestavine:**

- 1000 g krompirja
- 1 čajna žlička soli, popra in muškatnega oreščka
- 2 stroka česna
- 200 g naribanega sira
- 200 ml mleka
- 200 ml smetane
- 4 jedilne žlice masla

**Priprava:**

Olupite krompir, narežite ga na tanke rezine, osušite in nato začinite.

Ognjevaren model (varen za uporabo v mikrovalovni pečici) natrite s strokom česna in ga zatem namažite z maslom.

Polovico začinjenih rezin krompirja porazdelite po modelu in jih potresite z naribanim sirom. Na vrh zložite preostale

rezine krompirja ter potresite s preostalim sirom.

Zdrobite drug strok česna in zmešajte skupaj z mlekom in smetano. Zmes polijte po krompirju ter obložite s preostalim maslom v koščkih.

- Čas v napravi: 45 minut
- Položaj rešetk: 1

### Zelenjavni vlivanci

**Sestavine** za dve osebi:

- 250 g svežih vlivancev
- 2 srednje veliki stebli zelene, približno 100 g
- 1 veliko korenje, približno 150 g
- 1 jedilna žlica masla
- 50 ml juhe
- 100 g sirnega namaza ali sirnega namaza z zelišči (npr. Cantadou)
- sol
- sveže mlet črn poper
- 1/2 šopka drobnjaka
- 30 g naribanega sira, npr. zbrinca ali parmezana
- 100 ml sladke smetane

#### Priprava:

Vlivance položite v model, premazan z maslom (varen za uporabo v mikrovalovni pečici).

Pripravite ter narežite zeleno in korenje. Na kratko popražite na maslu v ponvi. Dodajte juho, pokrijte in zelenjavo kuhajte pet minut. Ponev odstranite z ognja. Vmešajte sirni namaz. Zelenjavo posolite in popoprajte.

Vlivance prelijte z zelenjavno omako. S škarjami po jedi narežite drobnjak. Potresite z naribanim sirom in pokapajte s smetano.

- Čas v napravi: 16 minut
- Položaj rešetk: 2

### Gratinirane Testenine

**Sestavine:**

- 1 liter vode
- sol
- 250 g testenin tagliatelle
- 250 g kuhane šunke
- 20 g masla
- 1 šopek peteršilja
- 1 čebula
- 100 g masla
- 1 jajce
- 250 ml mleka
- sol, poper in muškatni orešček
- 50 g naribanega parmezana

#### Priprava:

Zavrite osoljeno vodo. V osoljeno vodo stresite testenine tagliatelle in kuhajte približno 12 minut. Odlijte vodo.

Šunko narežite na kocke.

V ponvi segrejte maslo.

Nasekljajte peteršilj in olupljeno čebulo. Oboje podušite v ponvi.

Pekač namastite z malce masla. Zmešajte testenine, šunko ter zdušen peteršilj in čebulo ter dajte vse skupaj v posodo.

Zmešajte jajce in mleko, začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom, nato pa polijte po mešanici s testeninami. Povrhu potresite parmezan.

- Čas v napravi: 45 minut
- Položaj rešetk: 2

### Govedina Z Zelenjavo

**Sestavine:**

- 600 g govedine
- sol in poper
- moka
- 10 g masla
- 1 čebula
- 330 ml temnega piva
- 2 čajni žlički rjavega sladkorja
- 2 čajni žlički paradižnikove kaše
- 500 ml goveje juhe

#### Priprava:

Govedino narežite na kocke, začinite s soljo in poprom ter posujte z malce moke.

V ponvi segrejte maslo in popecite koščke mesa. Nato dajte v posodo za enolončnice.

Čebulo olupite, na drobno nasekljajte, rahlo popražite na malce masla, nato pa jo potresite po mesu.

Zmešajte temno pivo, rjav sladkor, paradižnikovo kašo in govejo juho, prelijte v ponev in zavrite. Nato polijte po mesu (meso mora biti prekrito).

Pokrijte in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 120 minut
- Položaj rešetk: 2

## Lazanja

### Sestavine za mesno omako:

- 100 g mesnate slanine
- 1 čebula
- 1 korenček
- 100 g zelene
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 400 g mešanega mletega mesa (govedina in svinjina)
- 100 ml mesne juhe
- 1 majhna pločevinka sesekljanih paradižnikov (pribl. 400 g)
- origano, timijan, sol in poper

### Sestavine za bešamel:

- 75 g masla
- 50 g moke
- 600 ml mleka
- sol, poper in muškadni orešček

### Ostale sestavine:

- 3 jedilne žlice masla
- 250 g zelenih listov za lazanko
- 50 g naribanega parmezana
- 50 g naribanega blagega sira

### Priprava:

Z ostrim nožem s slanine odstranite kožo in hrustanec ter jo narežite na drobne kocke.

Olupite čebulo in ostrgajte korenje, očistite zeleno ter vse skupaj drobno zrežite.

V kozici segrejte olje ter ob stalnem mešanju prepražite slanino in koščke zelenjave.

Postopoma dodajajte mleto meso, ob stalnem mešanju hrustljivo popecite ter zalivajte z mesno juho. Mesni ragu začinite s paradižnikovo mezgo, zelišči, soljo in poprom ter kuhajte približno 30 minut v pokriti posodi pri nizki temperaturi.

Medtem pripravite bešamel: V ponvi raztopite maslo, dodajte moko in ob stalnem mešanju pražite, da postane zlatorumene barve. Ob stalnem mešanju počasi dolijte mleko. Omako začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter nepokrito kuhajte približno 10 minut.

Velik, pravokoten ognjevaren model namažite z eno jedilno žlico masla. V model izmenično naložite eno plast testenin (list za lazanko), mesnega raguja, bešamela in naribanega sira. Zadnja plast naj bo bešamel, posut z naribanim sirom. Preostalo maslo razporedite povrh jedi.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 2

## Lazanja/Kaneloni, zamrz.

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

## Musaka (za 10 oseb)

### Sestavine:

- 1 nasekljana čebula
- olivno olje
- 1,5 kg mletega mesa
- 1 pločevinka sesekljanih paradižnikov (400 g)
- 50 g naribanega sira
- 4 čajne žličke drobtin

- sol in poper
- cimet
- 1 kg krompirja
- 1,5 kg jajčevcev
- maslo za cvrtje

**Sestavine za bešamel:**

- 75 g masla
- 50 g moke
- 600 ml mleka
- sol, poper in muškatni orešček

**Ostale sestavine:**

- 150 g naribanega sira
- 4 jedilne žlice drobtin
- 50 g masla

**Priprava:**

Nasekljano čebulo podušite v olivnem olju ter dodajte mleto meso in pražite ob stalnem mešanju.

Dodajte sesekljane paradižnike, nariban ementalec in drobtine, dobro premešajte ter zavrite. Nato začinite s soljo, poprom in cimetom ter odstavite s kuhališča.

Olupite krompir in ga narežite na 1 cm debele rezine, operite jajčevce in jih narežite na 1 cm debele rezine.

Vse rezine osušite s papirnato brisačo. Nato popecite na precejšnji količini masla.

Medtem pripravite bešamel: v ponvi raztopite maslo, dodajte moko in ob stalnem mešanju pražite, da postane zlatorumene barve. Ob stalnem mešanju počasi dolijte mleko. Omako začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter nepokrito kuhajte približno 10 minut.

Rezine krompirja položite na namaščen pekač in potresite z malo naribanega sira. Povrhu položite jajčevce. Po jajčevcih razporedite mešanico z mletim mesom. Povrhu polijte nekaj bešamela.

Nato naložite novo plast krompirja, plast jajčevcev in mešanico z mletim mesom.

Zadnja plast naj bo bešamel. Povrhu potresite preostal sir in drobtine. Stopite maslo in ga polijte po musaki.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 2

**Krompirjevi Cmoki****Sestavine:**

- Približno 1000 g na trakove narezanega puranega mesa
- 1 majhna pločevinka gob (z majhnimi klobučki)
- 500 g nasekljane čebule
- 1 kg testa za cmoke
- 400 g naribanega sira
- 250 ml smetane

**Priprava:**

Na trakove narezano puranje meso začinite s soljo, poprom, mleto papriko itd. Na hitro popražite nasekljano čebulo. Gobe temeljito osušite. Skupaj zmešajte meso, čebulo in gobe ter dajte zmes v ognjevarno posodo. Zmešajte testo za cmoke in sir ter porazdelite povrhu puranje zmesi. Nato prelijte še s smetano.

- Čas v napravi: 75 minut
- Položaj rešetk: 2

**Ocvrti Krompir**

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

**Praženi Krompir-Rösti**

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

**Pečeni Krompir/Kroketi**

Navodila glede časa in temperature se nahajajo na embalaži. Upoštevajte navodila proizvajalca.

## Sladice

### Marelična krema

**Sestavine** za dve osebi:

- 250 g marelic
- 100 ml belega vina
- 2 – 3 jedilne žlice sladkorja
- 150 g mascarpona ali skute (sirnega namaza)
- 250 ml smetane
- 2 jedilni žlici mareličnega ali češnjevega likerja

**Priprava:**

V posodi zmešajte marelice z belim vinom in sladkorjem ter izberite program Marelična krema. Počakajte, da se ohladi.

Stepajte marelični kompot, da ga temeljito zmešate, ali pa ga pretlačite z ročnim mešalnikom. V pire vmešajte mascarpone ali skuto po eno žlico naenkrat.

Čvrsto stepite smetano in jo previdno vmešajte v marelično kremo. Dodajte marelični ali češnjevi liker, da kremi dodate nežen vonj.

Kremo postavite na hladno.

- Čas v napravi: 6 minut
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

### Breskve z Amarettom

**Sestavine** za dve osebi:

- 4 polovice breskev iz pločevinke
- 50 g amaretov
- 1 zvrhana jedilna žlica sladkorja (1)
- 1 jedilna žlica kakava v prahu
- 1 jedilna žlica Vin Santa (desertnega italijanskega vina) ali likerja Grand Marnier
- kosmiči masla
- 100 ml crème fraîche (ali kisle smetane)
- 1 jedilna žlica sladkorja (2)

**Priprava:**

Dobro odcedite breskve in jih položite v pekač, namaščen z maslom. Nalomite amarete in jih zmešajte s sladkorjem (1) in kakavom v prahu. Dodajte Vin Santo, da nastane gosta masa. Oblikujte štiri kroglice in jih položite v polovice breskev.

Tople breskve postrezite s sladkanim crème fraîche (2).

- Čas v napravi: 5 minut
- Položaj rešetk: Bottom glass plate

