

KULINARISK FINSMAKARE

SI

Knjižica receptov

Kazalo

Razpredelnice za pečenje	3	Jed Iz Pečice	28
Samodejni programi	18	Pica/Quiche	32
Ribe/Morski Sadeži	21	Pecivo	35
Perutnina	23	Kruh/Žemlje	42
Meso	24		

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Razpredelnice za pečenje

Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

Najprej upoštevajte navodila z embalaže hrane. Če navodila niso na voljo, si oglejte razpredelnice.

-  Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

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.

Vzhajanje Testa

Funkcija omogoča vzhajanje testa. Testo položite v veliko posodo in pokrijte z vlažno krpo ali plastično folijo. Nastavite funkcijo: Vzhajanje Testa in čas peke.

Odtaljevanje

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

Peka peciva in pečenje mesa

Pecivo

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Recepti za umešano testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	80 - 100	V tortnem modelu 26 cm
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	V pekaču za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	165	2 (levo in desno)	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač/bogata sadna torta	160	2	150	2	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Češpljev kolač	175	1	160	2	50 - 60	V pekaču za kruh Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Piškoti/pecivo iz krhkega testa	140	3	140 - 150	3	25 - 45	V pekaču za pecivo
Poljubčki - en nivo	120	3	120	3	80 - 100	V pekaču za pecivo

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Poljubčki-dva nivoja	-	-	120	2 in 4	80 - 100	V pekaču za pecivo Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Žemlje	190	3	190	3	12 - 20	V pekaču za pecivo Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Éclair - en nivo	190	3	170	3	25 - 35	V pekaču za pecivo
Éclair - dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	V pekaču za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	V tortnem modelu 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač	170	1	160	2 (levo in desno)	30 - 50	V tortnem modelu 20 cm

Kruh in pica

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatu- ra (°C)	Položaj re- šetk	Temperatu- ra (°C)	Položaj re- šetk		
Bel kruh	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kosa, 0,5 kg na kos Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Rženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	6 - 8 že- melj v pe- kaču za pecivo Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globo- kem peka- ču Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Čajni ko- lački	200	3	190	3	10 - 20	V pekaču za pecivo Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

Sadni kolači

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Narastek s testeninami	200	2	180	2	40 - 50	V modelu
Zelenjavni narastek	200	2	175	2	45 - 60	V modelu
Pite (quiche)	180	1	180	1	50 - 60	V modelu Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

Meso

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na rešetki
Svinjina	180	2	180	2	90 - 120	Na rešetki
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210	2	200	2	50 - 60	Na rešetki

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210	2	200	2	60 - 70	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210	2	200	2	70 - 75	Na rešetki
Svinjsko pleče	180	2	170	2	120 - 150	S kožo
Svinjska krača	180	2	160	2	100 - 120	2 kosa
Jagnjetina	190	2	175	2	110 - 130	Stegno
Piščanec	220	2	200	2	70 - 85	Cel
Puran	180	2	160	2	210 - 240	Cel
Raca	175	2	220	2	120 - 150	Cela
Gos	175	2	160	1	150 - 200	Cela
Zajec	190	2	175	2	60 - 80	Razkosan
Zajec	190	2	175	2	150 - 200	Razkosan
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cel

Ribe

Jed	Gretje zgoraj/spodaj		Vroči Zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Postrv/orada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filejev

Žar



Prazno pečico segrevajte 3 minute pred vstavljanjem živil.

Jed	Količina		Temperatura (°C)	Čas (min.)		Položaj rešetk
	Kosov	Količina (kg)		1. stran	2. stran	
Goveji zrezki	4	0.8	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biftek	4	0.6	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Klobase	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinjski kotleti	4	0.6	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Piščanec (prepolovljen)	2	1.0	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Piščancje prsi	4	0.4	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	maks.	20 - 30	-	4
Ribji file	4	0.4	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Popečeni obloženi kruhki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Popečen kruh	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Infra Pečenje

Govedina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka ali file, manj zapečen ¹⁾	na cm debeline	190 - 200	5 - 6	1 ali 2

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen ¹⁾	na cm debeline	180 - 190	6 - 8	1 ali 2
Goveja pečenka ali file, dobro zapečen ¹⁾	na cm debeline	170 - 180	8 - 10	1 ali 2

1) Pečico predhodno ogrejte.

Svinjina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, vrat, šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Kotlet, rebrca	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ali 2
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ali 2
Svinjska krača (predhodno kuhana)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ali 2

Teletina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Telečja pečenka	1	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Telečja krača	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ali 2

Jagnjetina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ali 2
Jagnječji hrbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ali 2

Perutnina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	0,2 - 0,25 vsaka	200 - 220	30 - 50	1 ali 2
Piščanec, polovica	0,4 - 0,5 vsaka	190 - 210	35 - 50	1 ali 2
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ali 2
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ali 2
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ali 2
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ali 2
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ali 2

Riba

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pečena riba, cela	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ali 2

Pečenje Z Nizko Temp.

To funkcijo uporabite za pripravo nemasnih in mehkih kosov mesa in ribe s temperaturo jedra ne več kot 65 °C. Ta funkcija ni primerna za recepte, kot je dušeno meso ali mastna svinjska pečenka. Sondo za meso lahko uporabite za zagotovitev prave temperature jedra mesa (oglejte si razpredelnico za sondo za meso).

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. Sondo za meso potisnite v meso.
4. Izberite funkcijo: Pečenje Z Nizko Temp. in nastavite pravo končno temperaturo jedra.

Nastavite temperaturo na 120 °C.

Jed	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Goveji file, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Telečja pečenka, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

Jed	Čas (min.)	Položaj rešetk
Zrezki, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

Odtaljevanje

Jed	Količina (kg)	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	Opombe
Piščanec	1,0	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1,0	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	0,5	90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrv	1,50	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	3,0	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	2,5	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1,4	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 smejo 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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
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

Pekač prekrijte s proti maščobi odpornim papirjem ali papirjem za peko.

Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za

dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.

Zelenjava

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)
Fižol	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)
Zelišča	40 - 50	2 - 3

Sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1. položaj	2. položaj
Slive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Mareljice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabolčni krlji	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Vroči zrak + Parno

Kolači in pecivo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Jabolčni kolač ¹⁾	160	60 - 80	2	V tortnem modelu 20 cm
Pite	175	30 - 40	2	V tortnem modelu 26 cm
Angleški sadni kolač	160	80 - 90	2	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	160	35 - 45	2	V tortnem modelu 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	V tortnem modelu 20 cm
Češpljev kolač ¹⁾	160	40 - 50	2	V pekaču za kruh
Drobno pecivo	150 - 160	25 - 30	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo	150	20 - 35	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo
Pekovsko pecivo ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	V pekaču za pecivo
Brioš (sladki kruh) ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo

¹⁾ Pečico predhodno ogrevajte 10 minut.

Sadni kolači

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Polnjena zelenjava	170 - 180	30 - 40	1	V modelu
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2	V modelu
Gratiniran krompir	160 - 170	50 - 60	1 (2 in 4)	V modelu

Meso

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Pečena svinjina	1.0	180	90 - 110	2	Na rešetki
Teletina	1.0	180	90 - 110	2	Na rešetki
Goveja pečenka - manj zapečena	1.0	210	45 - 50	2	Na rešetki
Goveja pečenka - srednje zapečena	1.0	200	55 - 65	2	Na rešetki
Goveja pečenka - dobro zapečena	1.0	190	65 - 75	2	Na rešetki
Jagnjetina	1.0	175	110 - 130	2	Stegno
Piščanec	1.0	200	55 - 65	2	Cel
Puran	4.0	170	180 - 240	2	Cel
Raca	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Cela
Gos	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Cela
Zajec	-	170 - 180	60 - 90	2	Razkosan

Ribe

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Postrv	1.5	180	25 - 35	2	3 - 4 ribe
Tuna	1.2	175	35 - 50	2	4 - 6 filejev
Oslič	-	200	20 - 30	2	-

Program Za Pizzo

-  Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Pizza (tanko)	200 - 220	15 - 25	1	V pekaču za pe- civo
Pizza (zelo ob- ložena)	200 - 220	20 - 30	1	V pekaču za pe- civo
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	V pekaču za pe- civo
Jabolčni kolač	150 - 170	50 - 70	1	V tortnem modelu 20 cm
Kolač	170 - 190	35 - 50	1	V tortnem modelu 26 cm
Čebulna poga- ča	200 - 220	20 - 30	2	V pekaču za pe- civo

Pogrevanje S Paro

-  Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Mesni zvitki/Gratin	130	15 - 25	2
Testenine in omaka	130	10 - 15	2
Priloge (npr. riž, krom- pir, testenine)	130	10 - 15	2
Jedi za na en krožnik	130	10 - 15	2
Meso	130	10 - 15	2
Zelenjava	130	10 - 15	2

Pečenje Kruha

 Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Beli kruh	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kosa, 500 g za vsak kos
Kruhki/Žemlje	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 in 4)	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo
Rženi kruh	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 kosa, 500 g za vsak kos
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	V pekaču za pecivo

Razpredelnica za sondo za meso

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Telečja pečenka	75 - 80
Telečja krača	85 - 90
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	45 - 50
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	60 - 65
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	70 - 75

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Svinjsko pleče	80 - 82
Svinjska krača	75 - 80
Jagnjetina	70 - 75
Piščanec	98
Zajec	70 - 75
Postrv/orada	65 - 70
Tuna/losos	65 - 70

Samodejni programi

⚠ OPOZORILO! Oglejte si poglavja o varnosti.

Samodejni programi

Meni: Kuharski pomočnik— zagotavlja optimalne nastavitve za vsako vrsto jedi. Prilagodite ga lahko po svojih željah.

Teža - Avtomatika— samodejno izračuna čas pečenja po vnosu teže živila.

Sonda za meso - Samodejno— samodejno izračuna čas pečenja po vnosu temperature jedra.

Meni: Recepti — uporablja predhodno določene nastavitve za jed. Pripravite jed v skladu z receptom iz te knjige.

Kuharski pomočnik

Kategorija hrane: Ribe/Morski Sadeži

Jed	
Ribe	Pečena riba
	Ribje Palčke
	Ribji filej, zamrznjen
	Cela majhna riba, na žaru
	Cela riba, pečena na žaru
	Cela riba, pečena na žaru 🔥
Losos, Cel	-

Kategorija hrane: Perutnina

Jed	
Perutnina Brez Kosti	-

Jed	
Piščanec	Piščančje perutnice, sveže
	Piščančje perutnice, zamrz.
	Piščančja bedra, sveža
	Piščančja bedra, zamrznjena
	Piščanec, 2 polovici

Kategorija hrane: Meso

Jed	
Govedina	Dušeno meso 🍷
	Mesna Štruca
Goveji Zrezek	Manj Pečen
	Manj Pečen 🔥?
	Srednje Pečeno
	Srednje Pečeno 🔥?
	Dobro Pečen
	Dobro Pečen 🔥?
Skandinavska Govedina	Manj Pečen 🔥?
	Srednje Pečeno 🔥?
	Dobro Pečen 🔥?

Jed	
Svinjina	Rebrca
	Krača, predhodno kuhana
	Svinjsko Stegno
	Svinjska zarebrnica
	Svinjski Vrat
	Svinjsko pleče
Teletina	Telečja Krača
	Telečja pečenka
	Telečja pečenka 
Jagnjetina	Jagnje-stegno
	Jagnječji hrbet
	Jagnje-pečenka, srednje
Divjačina	Zajec • Zajčje stegno • Zajčji hrbet
	Divjačina • Divjačinsko be dro • Srnin/jelenov hrbet
	Pečena divjačina 
	Zarebrnica divjačine 

Kategorija hrane: Jed Iz Pečice

Jed	
Lazanja/Kaneloni, zamrz.	-

Jed	
Gratinirana zele-njava	-
Sladke Jedi	-

Kategorija hrane: Pica/Quiche

Jed	
Pizza	Pizza, tanka
	Pizza, dodatno obložena
	Pizza, zamrznjena
	Pizza, debela-zamrznjena
	Pizza, ohlajena
	Koščki pizze, zamrznjeni
Francoske štručke s sirom	-
Tarte Flambée	-
Pikantna švicarska pita	-
Quiche Lorraine	-
Pikantna Pita	-

Kategorija hrane: Torta/Piškoti

Jed	
Šarkelj	-
Jabol. kolač, obložen	-
Biskvit	-
Jabolčna Pita	-
Skutna Pogača, Tort. Model	-

Jed	
Brioš	-
Peščen Kolač	-
Kolači	-
Sladka švicarska pita	-
Mandljev Kolač	-
Muffini	-
Pecivo	-
Pecivo Iz Krhkega Testa	-
Princeskini Krofi	-
Pecivo Iz Listnatega Testa	-
Éclair	-
Makroni	-
Piškotli Iz Krhkega Testa	-
Božični Kolač	-
Jabolčni zavitek, zamrznjen	-
Pecivo na pekaču	Umešano Testo
	Kvašeno Testo
Skutna Pogača, Pekač	-
Čokoladni Kolač Z Lešniki	-
Rulada	-
Pecivo Iz Kvašene-ga Testa	-

Jed	
Drobljenec	-
Sladko Pecivo	-
Testo Za Kolač	Krhko Testo
	Kolač Iz Umešane-ga Testa
Sadni Kolač	Sadni Kolač Iz Krhkega Testa
	Sadni Kolač Iz Umeš. Testa
	Kvašeno Testo

Kategorija hrane: Kruh/Žemlje

Jed	
Kruhki/Žemlje	Kruhki/Žemlje, zamrznjeni
Ciabatta	-
Kruh	Pleten Kolač
	Kvašena Pletenica
	Nevzhajan Kruh

Kategorija hrane: Priloge

Jed	
Ocvrti krompir, tanek	-
Ocvrti krompir, debel	-
Ocvrti krompir, zamrznjen	-
Pečeni Krompir/Kroketi	-
Pečeni Krompir V Oblicah	-

Jed	
Praženi Krompir-Rösti	-

- i** Ko je treba spremeniti težo ali temperaturo jedra jedi, za nastavitev novih vrednosti uporabite vrtljiv gumb.

Recepti

Jedi so razdeljene na različne kategorije:

- Ribe/Morski Sadeži
- Perutnina
- Meso
- Jed Iz Pečice
- Pica/Quiche
- Torta/Piškoti
- Kruh/Žemlje

Ribe/Morski Sadeži

Pečena Polenovka

Sestavine:

- 800 g posušene polenovke
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 2 veliki čebuli
- 6 olupljenih strokov česna
- 2 pora
- 6 rdečih paprik
- 1/2 pločevinke sesekljanih paradižnikov (200 g)
- 200 ml belega vina
- 200 ml court bouillona
- poper, sol, timijan, origano

Priprava:

Posušeno polenovko čez noč namočite. Naslednji dan jo osušite in dajte v posodo s svežo vodo, posodo postavite na kuhališče in vsebino zavrite. Odstavite s kuhališča in počakajte, da se ohladi.

V ponev dajte olivno olje in ga segrejte. Olupite čebulo in jo na drobno narežite, strite česen ter narežite por in ga operite. Vse skupaj stresite na vroče olje in na kratko popražite. Paprikam odstranite sredico in jih narežite na trakove. Nato jih dajte v posodo skupaj s sesekljanimi paradižniki.

Dodajte belo vino in court bouillon ter pustite nekaj časa počasi vreti. Začinite s poprom, soljo, timijanom in origanom ter pustite počasi vreti v posodi še 15 minut.

Ohlajeno polenovko vzemite iz posode in popivnajte s papirnatimi brisačami. Odstranite kožo, kosti in vse plavuti. Ribno razdrobite in jo dajte v ognjevarno posodo ter zmešajte z zelenjavo.

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

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 popivnajte 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

Riba v slani skorji

Sestavine:

- cela riba, približno 1,5 - 2 kg
- 2 nepovoskani limoni
- 1 glava koromača
- 4 vejice svežega timijana
- 3 kg kamene soli

Priprava:

Očistite ribo in vanjo vtrite sok dveh nepovoskanih limon.

Razrežite koromač na tanke rezine in ga skupaj z vejicami svežega timijana nadevajte v ribo.

V pekač dajte polovico kamene soli, nanjo pa postavite ribo. Drugo polovico kamene soli razporedite po ribi in jo močno potlačite.

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

Lososov file

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
- 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.

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

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

Polnjeni Kalamari

Sestavine:

- 1 kg srednje velikih očiščenih kalamarov
- 1 velika čebula
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 90 g kuhanega dolgozrnatega riža
- 4 jedilne žlice pinjol
- 4 jedilne žlice korint (rozin)
- 2 jedilni žlici nasekljanega peteršilja
- sol in poper
- limonin sok
- 4 jedilne žlice olivnega olja
- 150 ml vina
- 500 ml paradižnikovega soka

Priprava:

Kalamare temeljito natrite s soljo, nato pa jih sperite pod tekočo vodo.

Olupite čebulo, jo na drobno nasekljajte in dušite na dveh žlicah olivnega olja, dokler ne postekleni. Čebuli dodajte dolgozrnat riž, pinjole, korinte in nasekljan peteršilj ter začinite s soljo, poprom in limoninim sokom. Kalamare napolnite z mešanico in zašijte odprtino.

V pekač dajte štiri jedilne žlice olivnega olja in popecite kalamare na kuhališču. Dodajte vino in paradižnikov sok.

Pekač pokrijte s pokrovko in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 60 minut

Perutnina

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: 1

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:

- Položaj rešetk: 1

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

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 vtrite v piščanca.

Nadev: Zmešajte drobtine in mleko. V ponev dajte nasekljano čebulo, peteršilj in maslo ter podušite. Drobno 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, začinenimi 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

Meso

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: 3

Marinirana Goveja Pečenka

Za pripravo marinade:

- 1 l vode
 - 500 ml vinskega kisa
 - 2 čajni žlički soli
 - 15 poprovih zrn
 - 15 brinovih jagod
 - 5 lovorovih listov
 - 2 šopka jušne zelenjave (korenje, por, zelena, peteršilj)
- Vse skupaj naj zavre, nato pa pustite, da se ohladi.
- 1,5 kg težak kos govedine
- Na meso zlijte toliko marinade, da bo prekrito, in ga pustite marinirati pet dni.

Sestavine za pečenko:

- sol
- poper
- jušna zelenjava iz marinade

Priprava:

Kos govedine vzemite iz marinade in ga osušite. Začinite ga s soljo in poprom ter ga

v ponvi rahlo popecite z vseh strani in dodajte nekaj jušne zelenjave iz marinade.

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

- Čas v napravi: 150 minut
- Položaj rešetk: 1

Mesna Štruca

Sestavine:

- 2 suhi žemlji
- 1 čebula
- 3 jedilne žlice nasekljanega peteršilja
- 750 g mešanega mletega mesa (govedina in svinjina)
- 2 jajci
- sol, poper in paprika
- 100 g rezin slanine

Priprava:

Suhi žemlji namočite v vodo, nato pa ju ožemite. Olupite čebulo in jo na drobno nasekljajte, nato jo podušite ter dodajte nasekljan peteršilj.

Zmešajte mleto meso, jajci, ožeti žemlji in čebulo. Začinite s soljo, poprom in papriko, položite v pravokoten pekač ter prekrijte z rezinami slanine. Dodajte malce vode in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 70 minut
- Položaj rešetk: 1

Svinjska Krača

Sestavine:

- 1 zadnja svinjska krača, 0,8 - 1,2 kg
- 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 krači naredite zareze v kožo. Zmešajte olje, sol, papriko in baziliko ter namažite svinjsko kračo. Kračo dajte v pekač in po njej razporedite gobe. 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

Svinjsko pleče

Sestavine:

- 1,5 kg svinjskega plečeta odojka s kožo
- sol
- poper
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 150 g drobno narezane zelene
- 1 narezan por
- 1 majhna pločevinka drobno sesekljanih paradižnikov (400 g)
- 250 ml smetane
- 2 stroka olupljenega in strtega česna
- svež rožmarin in timijan

Priprava:

Z ostrim nožem prečno zarezite v kožo v obe smeri. Začinite s soljo in poprom ter meso z vseh strani rahlo popecite na olivnem olju v ponvi na kuhališču, nato odstranite. Na olju v pekaču podušite zeleno in por, nato dodajte paradižnik, smetano, stroka česna, rožmarin in timijan, pomešajte in preko položite svinjsko pleče. Postavite v napravo.

- Čas v napravi: 130 minut
- Položaj rešetk: 1

Praznična Pečenka

Sestavine:

- 200 g suhih sliv
- 150 ml belega vina

- 1,5 kg svinjske ledvene pečenke ali telečjega hrpta (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 pečeni. Primerne priloge so kroketi, gratiniran krompir, brokoli ali podobno.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 1

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 zarez. 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

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 otesite. 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: 1

Polnjene Telečje Prsi

Sestavine:

- 1 žemlja
- 1 jajce
- 200 g mletega mesa
- sol in poper
- 1 nasekljana čebula
- nasekljan peteršilj
- 1 kg telečjih prsi (z izrezanim žepom)
- jušna zelenjava (korenje, por, zelena, peteršilj)
- 50 g slanine
- 250 ml vode

Priprava:

Žemljo namočite v vodo, nato pa jo ožemite. Potem jo zmešajte z jajcem, mletim mesom, soljo, poprom ter nasekljano čebulo in peteršiljem.

Začinite telečje prsi (z izrezanim žepom) in napolnite žep z mesnim nadevom. Nato zašijte odprtino.

Telečje prsi dajte v pekač, dodajte jušno zelenjavo, slanino in vodo. Meso obrnite po približno 30 minutah.

- Čas v napravi: 100 minut
- 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 popivnjajte, 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

Zajec

Sestavine:

- 2 zajčja hrbta
- 6 brinovih 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 kisló smetano in dodajte jušno zelenjavo.

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

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: 1

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

Jed Iz Pečice**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 lasanjo
- 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 lazanjo), mesnega raguja, bešamela in naribanega sira. Zadnja plast naj bo bešamel, posut z naribanim sirom. Preostalo maslo razporedite povrhu jedi.

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

Kaneloni

Sestavine za nadev:

- 50 g nasekljane čebule
- 30 g masla
- 350 g nasekljanih listov špinače
- 100 g crème fraîche (ali kisle smetane)
- 200 g svežega na kocke narezanega lososa
- 200 g na kocke narezanega ostriža
- 150 g rakcev
- 150 g mesa školjk
- sol in poper

Sestavine za bešamel:

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

Ostale sestavine:

- 1 zavitek kanelonov
- 50 g naribanega parmezana
- 150 g naribanega sira
- 40 g masla

Priprava:

Nasekljano čebulo pražite na maslu, da postekleni. Dodajte nasekljane liste špinače in kratek čas dušite. Dodajte crème fraîche, premešajte in počakajte, da se ohladi.

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.

Ohlajeni špinači dodajte koščke lososa, ostriža, rakce, meso školjk, sol in poper ter premešajte.

Velik, pravokoten ognjevaren model namažite z eno jedilno žlico masla.

Kanelone napolnite z nadevom iz špinače in jih zložite v pekač. Posamezne plasti kanelonov polijte z bešamelom. Zadnja plast naj bo bešamel, posut z naribanim sirom. Preostalo maslo razporedite povrhu jedi.

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

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: 1

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 ementalc 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 pocpite 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 preostali sir in drobtine. Stopite maslo in ga polijte po musaki.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 1

Gratiniran Krompir**Sestavine:**

- 1000 g krompirja
- 1 čajna žlička soli, popra in muškata oreška
- 2 stroka česna

- 200 g naribanega sira
- 200 ml mleka
- 200 ml smetane
- 4 jedilne žlice masla

Priprava:

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

Ognjevaren model 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: 60 minut
- Položaj rešetk: 2

Krompirjevi Cmoki**Sestavine:**

- Približno 1000 g na trakove narezanega puranjega 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 povrh puranje zmesi. Nato prelijte še s smetano.

- Čas v napravi: 75 minut
- Položaj rešetk: 1

Zeljni Zvitki**Sestavine:**

- 1 zelje (800 g)
- majaron
- 1 čebula
- olje za praženje
- 400 g mletega mesa
- 250 g dolgozrnatega riža
- sol, poper in paprika
- 1 liter mesne juhe
- 200 ml crème fraîche (ali kisle smetane)
- 100 g naribanega sira

Priprava:

Zeljno glavico razrežite na četrtine in izrežite stržen. Blanširajte v osoljeni vodi, začinjeni z majaronom.

Čebulo olupite, na drobno nasekljajte in rahlo popražite na malce olja. Nato dodajte mleto meso in dolgozrnat riž, popražite ter začinite s soljo, poprom in papriko. Dodajte mesno juho in v pokriti ponvi pustite počasi vreti 20 minut.

V posodo polagajte plasti zelja ter mešanice riža in mletega mesa.

Povrhu razporedite crème fraîche in potresite s sirom.

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

Gratinirani Radič**Sestavine:**

- 8 srednje velikih glavic radiča
- 8 rezin kuhane šunke
- 30 g masla
- 1,5 jedilne žlice moke
- 150 ml zelenjavne juhe (iz radiča)
- 5 jedilnih žlic mleka
- 100 g naribanega sira

Priprava:

Radič prepolovite in izrežite grenko sredico. Nato ga temeljito sperite in 15 minut kuhajte v vreli vodi.

Polovice radiča vzemite iz vode, splaknite pod mrzlo vodo in ponovno položite skupaj. Nato vsako glavicov ovijte v rezino šunke in položite v namaščen pekač.

Raztopite maslo in dodajte moko. Na kratko popražite, vlijte zelenjavno juho in mleko ter zavrite.

V omako vmešajte 50 g sira in polijte po radiču. Povrhu potresite še preostali sir.

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

Sardela S Krompirjem

Sestavine:

- 8 - 10 krompirjev
- 2 čebuli
- 125 g sardelnih filetov
- 300 ml smetane
- 2 jedilni žlici drobtin
- poper
- sveže nasekljan timijan

- 2 jedilni žlici masla

Priprava:

Krompir operite, olupite in razrežite na tanke trakove. Olupite čebulo in jo razrežite na trakove.

Ognjevarno posodo namažite z maslom. V posodo dajte tretjino krompirja in čebule. Povrhu razporedite polovico sardelnih filetov in vse skupaj prekrijte z drugo tretjino čebule in krompirja. Na vrh razporedite preostale sardelne filete. Zaključite s preostalo čebulo in krompirjem, vrhnja plast naj bo iz krompirja.

Popoprajte in povrhu potresite nasekljan timijan.

Vse skupaj prelijte s slanico od sardel in dodajte smetano. Čez potresite drobtine in povrhu razporedite majhne koščke masla.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 3

Pica/Quiche

Pizza

Sestavine za testo:

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

Sestavine za vrhnjo 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 vrhnjo plast po vrsti naložite na testo.

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

Čebulna Pogača

Sestavine za testo:

- 300 g moke

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

Sestavine za vrhnjo 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 presejte 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, crème 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: 2

Quiche Lorraine**Sestavine za testo:**

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

Sestavine za vrhnjo 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: 45 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 muškarni 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: 40 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 slanine
- 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 skuhajte jajci, ju ohladite in narežite na kocke, umešajte v zelje in pustite, 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 rumenjkom.

- Čas v napravi: 20 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: 3

Kolač s kozjim sirom

Sestavine za testo:

- 125 g moke
- 60 ml olivnega olja
- ščep soli
- 3 - 4 jedilne žlice hladne vode

Sestavine za vrhno plast:

- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 2 čebuli
- sol in poper
- 1 čajna žlička nasekljanega timijana
- 125 g sira ricotta
- 100 g kozjega sira
- 2 jedilni žlici oliv
- 1 jajce
- 60 ml smetane

Ostalo:

- namaščen črn pekač premera 28 cm

Priprava:

V skledo dajte moko, olivno olje in sol ter mešajte, dokler ne dobite drobtinaste zmesi. Dodajte vodo in zgnetite v testo. Testo naj nekaj ur počiva na hladnem.

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

V ponev dajte eno žlico olivnega olja. Čebulo olupite, narežite na tanke rezine in v pokriti ponvi dušite približno 30 minut. Začinite s soljo in poprom ter vmešajte 1/2 čajne žličke nasekljanega peteršilja.

Čebula naj se malce ohladi, nato pa jo razporedite po testu.

Nato po vrhu razporedite sir ricotta in kozji sir ter dodajte olive. Povrhu potresite 1/2 čajne žličke nasekljanega timijana.

Za nadev zmešajte jajce in smetano. Nadev polijte po piti.

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

Pecivo

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.

Čokoladni Kolač Z Lešniki**Sestavine:**

- 250 g jedilne čokolade
- 250 g masla
- 375 g sladkorja
- 2 zavitka vanilijevega sladkorja (približno 16 g)
- ščepec 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.

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 mletenga ingverja
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 200 g drobno naribanega korenja
- 75 g sultanin
- 25 g naribanega kokosa

Sestavine za vrhno 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: 3

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.

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 presejte 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, vaniljev sladkor in sol. Posamično dodajte 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: 1

Sadni Biskvit**Sestavine za testo:**

- 200 g moke
- ščep 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 presejte 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

krhljih razporedite po testu. V skledo dajte mandlje, jajci, sladkor in zmeščano maslo ter penasto umešajte. Razporedite po sadju in zgladite.

- Čas v napravi: 50 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: 50 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.

Limonin Biskvit

Sestavine za mešanico:

- 250 g masla
- 200 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščepec 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: 1

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

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: 1

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, vaniljev 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.

Biskvit**Sestavine:**

- 4 jajca
- 2 jedilni žlici vroče vode
- 50 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega 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, vaniljev 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: 30 minut
- Položaj rešetk: 3

Drobljenec**Sestavine za testo:**

- 375 g moke
- 20 g kvasa
- 150 ml mlačnega mleka
- 60 g sladkorja
- ščepec 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 mlekom 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)
- ščeplj 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, vanilijev 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: 1

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: 45 minut
- Položaj rešetk: 2

Švicarska Korenč. Torta

Sestavine za mešanico:

- 4 beljaki
- ščeplj soli
- 80 g sladkorja v prahu
- 120 g sladkorja
- 200 g drobno naribanega korenja
- 200 g drobno mletih mandljev
- 1 limona, sok in naribana lupina
- 1 jedilna žlica češnjevega likerja
- 1/2 čajne žličke cimeta
- 60 g moke
- 1/2 čajne žličke pecilnega praška

Sestavine za vrhno plast:

- 150 g sladkorja v prahu
- 1 jedilna žlica češnjevega likerja
- 12 okrasnih korenčkov iz marcipana
- zmleti lešniki

Ostalo:

- Namaščen tortni model premera 26 cm, dno pa prekrito s papirjem za peko.

Priprava:

Beljake stepajte s soljo, dokler ne nastane trd sneg, dodajte sladkor v prahu in stepajte do konca. Zmešajte rumenjak in sladkor v kremo in dodajte druge sestavine. Rumenjacom dodajte četrtno stepenega

beljaka in nato previdno zmešajte preostali stepeni beljak z mešanico. Testo vlijte v pripravljen model in zgladite.

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

Po pečenju:

Pustite, da se torta ohladi. Priporočamo, da vse pripravite dan ali dva vnaprej in pustite

pokrito v hladilniku. Za glazuro zmešajte sladkor v prahu s češnjevim likerjem. Po potrebi dodajte vodo. Torto prelijte z glazuro in okrasite s korenčkom iz marcipana.

Kruh/Žemlje

Buhteljni

Sestavine:

- 420 g moke
- 60 g masla
- 50 g sladkorja
- ščep vaniljevega sladkorja
- naribana limonina lupinica
- ščep soli
- 200 ml mlačnega mleka
- 30 g kvasa
- 2 rumenjaka
- 100 g rozin

Priprava:

V skledo presejete moko in v sredini naredite jamico. Zdrobite kvas in ga dajte v jamico skupaj z mlekom in malo sladkorja.

Vmešajte nekaj moke z roba. Po vrhu potresite moko in pustite na toplem, dokler potresena moka po kvascu ne začne pokati.

Na rob moke dodajte preostali sladkor, sol, vaniljev sladkor, limonino lupino, jajce in maslo. Vse sestavine zamesite v voljno vzhajano testo.

Testo pustite na toplem, dokler ne naraste na približno dvojno količino.

Nato dajte v testo oprane rozine in oblikujte 12 enako velikih štručk.

Položite jih na pekač, prekrit s papirjem za peko, in pustite pokrite še pol ure.

- Čas v napravi: 20 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 štruko in jo dajte v namaščen ali s papirjem za peko prekrit pekač.

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

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 2
- V predal za vodo vlijte 300 ml vode.

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
- V predal za vodo vlijte 200 ml vode.

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 vrhno plast:

- 1 rumenjak
- malo mleka
- 50 g mandljevih lističev

Priprava:

V skledo presejte 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 nanosite 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: 3

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 presejte 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 spletnite 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: 3

