

KULINARISK FINSMAKARE



Receptų knyga

Turinys

Kepimo lentelės	3	Patiekalai Orkaitėje	29
Automatinės programos	18	Pica/Apkepas Su Įdaru	33
Žuvis/Jūros Gėrybės	21	Pyragas	36
Paukštiena	23	Duona/Bandelės	43
Mėsa	25		

Galimi pakeitimai.

Kepimo lentelės

Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminatė, stebėkite rezultatus. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų prikaistuviams, receptams ir kiekams, kai gaminatė šiuo prietaisu.

Visų pirma, vadovaukitės ant maisto pakuočių pateiktomis instrukcijomis. Jeigu instrukcijų nėra, žr. lenteles.

-  Lentelėse nurodyta temperatūra ir kepimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų ingredientų kokybės ir kiekio.

Patarimai dėl specialių orkaitės kaitinimo funkcijų

Šilumos Palaikymas

Naudodami šią funkciją, galite išlaikyti maistą šiltą. Temperatūra automatiškai nustatoma iki 80 °C.

Lėkščių Pašildymas

Šia funkcija galite pašildyti lėkštes ir patiekalus, prieš juos patiekiant. Temperatūra automatiškai nustatoma iki 70 °C.

Lėkštes ir patiekalus tolygiai sukraukite ant grotelių. Naudokite pirmą lentynos padėtį. Praėjus pusei šildymo laiko, sukeiskite juos vietomis.

Tešlos Kėlimas

Šia funkcija galite kildinti mielinę tešlą. Sudėkite tešlą į didelį indą ir uždenkite drėgnu rankšluosčiu ar plastmasine plėvele. Nustatykite funkciją Tešlos Kėlimas ir gaminimo trukmę.

Atšildymas

Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę. Neuždenkite maisto, nes taip gali pailgėti atšildymo trukmė. Naudokite pirmą lentynos padėtį.

Pyragų ir kepsnių kepimas

Pyragai

Patiekalas	Tradicinis kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago formoje
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago formoje
Varškės pyragas	170	1	165	2	80–100	26 cm pyrago formoje
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skardoje
Pyragas su uogiene	170	2	165	2 (kairysis ir dešinysis)	30–40	26 cm pyrago formoje
Kalėdinis pyragas / riebus vaisių pyragas	160	2	150	2	90–120	20 cm pyrago formoje. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių
Slyvų pyragas	175	1	160	2	50–60	Duonos formoje. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių
Biskvitai / juostiniai tešlainiai	140	3	140–150	3	25–45	Kepimo skardoje
Merengos – vienas lygis	120	3	120	3	80–100	Kepimo skardoje

Patiekalas	Tradicinis kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Merengos – du lygiai	–	–	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skardoje. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių
Bandelės	190	3	190	3	12–20	Kepimo skardoje. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių
Eklerai – vienas lygis	190	3	170	3	25–35	Kepimo skardoje
Eklerai – du lygiai	–	–	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skardoje
Pyragaičiai formelėse	180	2	170	2	45–70	20 cm pyrago formoje
Riebus vaisinis pyragas	160	1	150	2	110–120	24 cm pyrago formoje
Viktorijos pyragaičiai	170	1	160	2 (kairysis ir dešinysis)	30–50	20 cm pyrago formoje

Duona ir pica

Patiekalas	Tradicinis kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Balta duona	190	1	190	1	60–70	1–2 kepalai; vienas kepalas – 0,5 kg. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių
Ruginė duona	190	1	180	1	30–45	Duonos formoje
Duonos bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	6–8 bandelės kepimo skardoje. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių
Pica	230–250	1	230–250	1	10–20	Kepimo skardoje arba giliau kepimo inde. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių
Sklindžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skardoje. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių

Apkepai

Patiekalas	Tradicinis kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Makaronų apkepas	200	2	180	2	40–50	Formoje

Patiekalas	Tradicinis kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Daržovių apkepas	200	2	175	2	45–60	Formoje
Apkepai su įdaru	180	1	180	1	50–60	Formoje. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių
Lazanija	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių
Įdaryti Makaronai Kaneloni	180–190	2	180–190	2	25–40	Formoje. Įkaitinkite orkaitę 10 minučių

Mėsa

Patiekalas	Tradicinis kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Jautiena	200	2	190	2	50–70	Ant grotelių
Kiauliena	180	2	180	2	90–120	Ant grotelių
Veršiena	190	2	175	2	90–120	Ant grotelių
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210	2	200	2	50–60	Ant grotelių
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	210	2	200	2	60–70	Ant grotelių

Patiekalas	Tradicinis kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210	2	200	2	70–75	Ant grotelių
Kiaulienos mentė	180	2	170	2	120–150	Su odele
Kiaulienos kulninė	180	2	160	2	100–120	2 vnt.
Aviena	190	2	175	2	110–130	Koja
Viščiukas	220	2	200	2	70–85	Visas
Kalakutas	180	2	160	2	210–240	Visas
Antis	175	2	220	2	120–150	Visa
Žqsis	175	2	160	1	150–200	Visa
Triušiena	190	2	175	2	60–80	Supjaustyta gabalais
Triušiena	190	2	175	2	150–200	Supjaustyta gabalais
Fazanas	190	2	175	2	90–120	Visas

Žuvis

Patiekalas	Tradicinis kaitinimas		Karšto Oro Srautas		Laikas (min.)	Pastabos
	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis	Temperatūra (°C)	Lentynos padėtis		
Upėtakis / jūros karšis	190	2	175	2	40–55	3–4 žuvys
Tunas / lašiša	190	2	175	2	35–60	4–6 filė

Mažasis kepintuvas



Prieš kepimą maždaug 3 minutes pakaitinkite tuščią orkaitę.

Patiekalas	Kiekis		Temperatūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Gabalai	Kiekis (kg)		Viena pusė	Antra pusė	
File bifštek-sai	4	0,8	daug.	12–15	12–14	4
Jautienos didkeps-niai	4	0,6	daug.	10–12	6–8	4
Dešrelės	8	-	daug.	12–15	10–12	4
Kiaulienos muštiniai	4	0,6	daug.	12–16	12–14	4
Viščiukas (perpjau-tas pusiau)	2	1,0	daug.	30–35	25–30	4
Kebabai	4	-	daug.	10–15	10–12	4
Vištienos krūtinėlė	4	0,4	daug.	12–15	12–14	4
Mėsainis	6	0,6	daug.	20–30	-	4
Žuvies filė	4	0,4	daug.	12–14	10–12	4
Skrebutis su garnyru	4–6	-	daug.	5–7	-	4
Skrebučiai	4–6	-	daug.	2–4	2–3	4

Terminis Kepintuvas

Jautiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padė-tis
Jautienos kepsnys arba filė, šiek tiek pakeptas ¹⁾	storio cm	190–200	5–6	1 arba 2
Jautienos kepsnys arba filė, vidutiniš-kai iškeptas ¹⁾	storio cm	180–190	6–8	1 arba 2

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Jautienos kepsnys arba filė, iškeptas ¹⁾	storio cm	170–180	8–10	1 arba 2

1) Ikaitinkite orkaitę.

Kiauliena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė, sprandinė, kumpis	1–1,5	160–180	90–120	1 arba 2
Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai	1–1,5	170–180	60–90	1 arba 2
Mėsos ruletas	0,75–1	160–170	50–60	1 arba 2
Kiaulės koja (apvirsta)	0,75–1	150–170	90–120	1 arba 2

Veršiena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kepta veršiena	1	160–180	90–120	1 arba 2
Veršienos kulninė	1,5–2	160–180	120–150	1 arba 2

Aviena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ėriuko koja, kepta aviena	1–1,5	150–170	100–120	1 arba 2
Avienos nugarinė	1–1,5	160–180	40–60	1 arba 2

Paukštiena

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	po 0,2–0,25	200–220	30–50	1 arba 2
Viščiukas, perpjautas pusiau	po 0,4–0,5	190–210	35–50	1 arba 2
Viščiukas, višta	1–1,5	190–210	50–70	1 arba 2
Antis	1,5–2	180–200	80–100	1 arba 2
Žqsis	3,5–5	160–180	120–180	1 arba 2
Kalakutiena	2,5–3,5	160–180	120–150	1 arba 2
Kalakutiena	4–6	140–160	150–240	1 arba 2

Žuvis

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žuvis	1–1,5	210–220	40–60	1 arba 2

Kepimas Žemoje Temp.

Naudokite šią funkciją liesai, minkštai mėsai ir žuviai gamintinė didesnėje kaip 65 °C kepimo temperatūroje . Ši funkcija nenaudojama šiems receptams: apkeptos mėsos troškinimas arba riebios kiaulienos kepimas. Galite naudoti kepimo termometrą, kad užtikrintumėte, jog mėsa viduje būtų tinkamai iškepta (žr. kepimo termometro nuostatų lentelę).

Galite nustatyti, kad pirmąsias 10 minučių orkaitėje būtų kepama 80–150 °C temperatūroje. Numatytoji nuostata yra 90 °C. Nustačius temperatūrą, orkaitėje patiekalas toliau kepiamas 80 °C temperatūroje. Nenaudokite šios funkcijos paukštienai kepti.



Visuomet kepkite be dangčio, jei naudojate šią funkciją.

1. Apkepkite mėsą iš abiejų pusių 1–2 minutes labai įkaitintoje keptuvėje.
2. Dėkite karštą kepimo indą su mėsa į orkaitę ant grotelių.
3. Įkiškite kepimo termometrą į mėsą.
4. Pasirinkite funkciją Kepimas Žemoje Temp. ir nustatykite tinkamą pabaigos kepimo temperatūrą.

Nustatykite 120 °C temperatūrą.

Patiekalas	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Jautienos kepsnys, 1–1,5 kg	120–150	1
Jautienos filė, 1–1,5 kg	90–150	3
Veršienos kepsnys, 1–1,5 kg	120–150	1
Kepsniai, 0,2–0,3 kg	20–40	3

Atšildymas

Patiekalas	Kiekis (kg)	Atšildymo laikas (min.)	Likusi atšildymo trukmė (min.)	Pastabos
Viščiukas	1.0	100 - 140	20 - 30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1.0	100 - 140	20 - 30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	0.5	90 - 120	20 - 30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Braškės	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Sviestas	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Grietinė	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpdyti.
Didelis puošnus tortas	1.4	60	60	-

Konservavimas

Naudokite tik vienodo dydžio, įprastus konservavimo stiklainius.

Nenaudokite stiklainių su užsukamais dangteliais arba metalinių indų.

Šiai funkcijai naudokite pirmą lentynų lygį nuo apačios.

Ant kepimo skardos dėkite ne daugiau nei po šešis vieno litro talpos stiklainius.

Vienodai pripildykite stiklainius ir uždarykite veržtuvu.

Stiklainiai neturi liestis vienas prie kito.

Į kepimo padėklą įpilkite maždaug 1/2 litro vandens, kad orkaitėje pakaktų drėgmės.

Kai skystis induose pradeda virti (maždaug po 35–60 minučių vieno litro induose), išjunkite orkaitę arba sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. lentelę).

Minkšti vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.)
Žemuogės / mėlynės / avietės / pri-nokę agrastai	160–170	35–45	-

Kaulavaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.)
Kriaušės / svarainiai / slyvos	160–170	35–45	10–15

Daržovės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Virimo trukmė (min.), kol susidaro burbuliukai	Gaminkite toliau 100 °C temperatūroje (min.)
Morkos ¹⁾	160–170	50–60	5–10
Agurkai	160–170	50–60	-
Marinuotos daržovės	160–170	50–60	5–10
Kaliaropės / žirniai / šparagai	160–170	50–60	15–20

1) Palikite orkaitėje, kai ją išjungsiate.

Džiovinimas

Iškllokite skardas pergamentiniu arba kepinio popieriumi.

Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko, orkaitę

išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.

Daržovės

Vienai skardai naudokite trečią lentynos padėtį.

2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)
Pupos	60–70	6–8

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)
Pipirai	60–70	5–6
Daržovės rauginimui	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3

Vaisiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis	
			1 padėtis	2 padėtys
Slyvos	60–70	8–10	3	1 / 4
Abrikosai	60–70	8–10	3	1 / 4
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	3	1 / 4
Kriaušės	60–70	6–9	3	1 / 4

Karštas oras + garai

Pyragai ir tešlainiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Obuolių pyragas ¹⁾	160	60–80	2	20 cm pyrago formoje
Apkepai	175	30–40	2	26 cm pyrago formoje
Vaisinis pyragas	160	80–90	2	26 cm pyrago formoje
Biskvitinis pyragas	160	35–45	2	26 cm pyrago formoje
Panettone ¹⁾	150–160	70–100	2	20 cm pyrago formoje
Slyvų pyragas ¹⁾	160	40–50	2	Duonos formoje
Pyragėliai	150–160	25–30	3 (2 ir 4)	Kepimo skardoje
Sausainiai	150	20–35	3 (2 ir 4)	Kepimo skardoje
Mielinės bandelės ¹⁾	180–200	12–20	2	Kepimo skardoje

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Sviestinės bandelės ¹⁾	180	15–20	3 (2 ir 4)	Kepimo skardoje

1) Pakaitinkite orkaitę maždaug 10 minučių.

Apkepai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Įdarytos daržovės	170–180	30–40	1	Formoje
Lazanija	170–180	40–50	2	Formoje
Bulvių plokštainis	160–170	50–60	1 (2 ir 4)	Formoje

Mėsa

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Kepta kiauliena	1,0	180	90–110	2	Ant grotelių
Veršiena	1,0	180	90–110	2	Ant grotelių
Kepta jautiena, su krauju	1,0	210	45–50	2	Ant grotelių
Rostbifas, vidutiniškai iškepęs	1,0	200	55–65	2	Ant grotelių
Rostbifas, iškepęs	1,0	190	65–75	2	Ant grotelių
Aviena	1,0	175	110–130	2	Koja
Viščiukas	1,0	200	55–65	2	Visas
Kalakutiena	4,0	170	180–240	2	Visa
Antis	2,0–2,5	170–180	120–150	2	Visa
Žąsis	3,0	160–170	150–200	1	Visa
Triušiena	-	170–180	60–90	2	Supjaustyta gabalais

Žuvis

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Upėtakis	1,5	180	25–35	2	3–4 žuvis
Tunas	1,2	175	35–50	2	4–6 filė
Sidabrinė menkė	-	200	20–30	2	-

Pica

 Prieš kepimą pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 10 minučių.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Pica (plonapadė)	200–220	15–25	1	Kepimo skardoje
Pica (su dideliu kiekiu garnyro)	200–220	20–30	1	Kepimo skardoje
Maža pica	200–220	15–20	1	Kepimo skardoje
Obuolių pyragas	150–170	50–70	1	20 cm pyrago formoje
Tortas	170–190	35–50	1	26 cm pyrago formoje
Svogūnų pyragas	200–220	20–30	2	Kepimo skardoje

Pašildymas Garais

 Prieš kepimą maždaug 10 minučių pakaitinkite tuščią orkaitę.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Troškiniai/Apkepai	130	15–25	2
Makaronai ir padažai	130	10–15	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Garnyras (pvz., ryžiai, bulvės, makaronai)	130	10–15	2
Vienos porcijos patiekalai	130	10–15	2
Mėsa	130	10–15	2
Daržovės	130	10–15	2

Duona

 Prieš kepimą pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 10 minučių.

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis	Pastabos
Balta duona	1,0	180–190	45–60	2	1–2 kepalai, vienas kepalas – 500 g
Bandelės	0,5	190–210	20–30	2 (2 ir 4)	6–8 bandelės kepimo skardoje
Ruginė duona	1,0	180–200	50–70	2	1–2 kepalai, vienas kepalas – 500 g
Itališka duona „Focaccia“	-	190–210	20–25	2	Kepimo skardoje

Kepimo termometro lentelė

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Kepta veršiena	75–80
Veršiuko koja	85–90
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	45–50

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Angliškas jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	60–65
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	70–75

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Kiaulienos mentė	80–82
Kiaulienos kulninė	75–80
Aviena	70–75
Viščiukas	98

Patiekalas	Maisto kepimo temperatūra (°C)
Triušiena	70–75
Upėtakis / jūros karšis	65–70
Tunas / lašiša	65–70

Automatinės programos

 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Automatinės programos

Meniu: Kepimo Vadovas– optimalios nuostatos kiekvienai patiekalo rūšiai. Galite reguliuoti jas pagal savo norus.

Automatinės Svorio Progr.– automatiškai apskaičiuoja maisto gaminimo trukmę, įvedus patiekalo svorį.

Automatinis maisto termometras– automatiškai apskaičiuoja maisto gaminimo trukmę, įvedus kepimo temperatūrą.

Meniu: Receptai – patiekalui naudojamoms iš anksto nustatytoms nuostatom. Paruoškite patiekalą pagal receptą iš šios knygos.

Kepimo Vadovas

Maisto kategorija: Žuvis/ Jūros Gėrybės

Patiekalas	
Žuvis	Kepta žuvis
	Žuvų Piršteliai
	Žuvies filė, šaldyta
	Žuvelės, keptos ant grotelių
	Žuvis, kepta ant grotelių
	Žuvis, kepta ant grotelių 
Lašiša	–

Maisto kategorija: Paukštiena

Patiekalas	
Viščiuko/Kalakuto Krūtinėlė	–

Patiekalas	
Viščiukas	Viščiukų sparneliai, atvėsinti
	Viščiukų sparneliai, šaldyti
	Viščiukų šlaunelės, atvėsintos
	Viščiukų šlaunelės, šaldytos
	Viščiukas, perpjautas pusiau

Maisto kategorija: Mėsa

Patiekalas	
Jautiena	Troškinta mėsa 
	Mėsos Ruletas
Jautienos Kepsnys	Lengvai iškeptas
	Lengvai iškeptas 
	Vidutiniškai iškeptas
	Vidutiniškai iškeptas 
	Gera iškeptas
	Gera iškeptas 
Skandinaviška Jautiena	Lengvai iškeptas 
	Vidutiniškai iškeptas 
	Gera iškeptas 

Patiekalas	
Kiauliena	Šonkauliukai
	Virta kiaulės koja
	Kumpis
	Kiaulienos nugarinė
	Kiaulienos Sprandinė
Veršiena	Kiaulės Mentė
	Veršiuko Koją
	Veršienos nugarinė
Aviena	Kepta veršiena 
	Ėriuko koja
	Ėrienos nugarinė
Žvėriena	Ėriuko koja, vidutiniškai iškepta
	Triušiena
	• Kiškio šlaunelė
	• Kiškio nugarinė
	Elniena
	• Elnienos kumpis
	• Stirnienos / elnienos nugarinė
	Kepta žvėriena 
	Žvėrienos nugarinė 

Maisto kategorija: Patiekalai Orkaitėje

Patiekalas	
Lazanija / įdaryti makaronai vamzdučiai, šaldyti	–
Daržovių apkepas	–

Patiekalas	
Saldūs Patiekalai	–

Maisto kategorija: Pica/Apkepas Su Įdaru

Patiekalas	
Pica	Plonapadė pica
	Pica su papildomu garnyru
	Pica, šaldyta
	Amerikietiška pica, šaldyta
	Pica, atvėsinta
	Picos užkandžiai, šaldyti
Karštas sumuštinis	–
Tarte Flambée	–
Pikantiškas šveicariškas pyragas	–
Quiche Lorraine	–
Pikantiškas Apkepas	–

Maisto kategorija: Tortai/Tešlainiai

Patiekalas	
Riostainis	–
Amerikietiškas obuolių pyragas	–
Biskvitinis Pyragas	–
Obuolių Pyragas	–
Varškės Pyragas	–
Sviestinė Bandelė	–
Maderos Keksas	–

Patiekalas	
Tortas	–
Saldus šveicariškas pyragas	–
Migdolų Pyragas	–
Keksiukai	–
Tešla	–
Smėlio Juostelės	–
Pyragaičiai Su Kre- mu	–
Sluoksn. Tešlos Ke- piniai	–
Eklerai	–
Migdoliniai Sausai- niai	–
Trapios Tešlos Sau- sainiai	–
Kalėdinis Pyragas	–
Obuolių pyragas, šaldytas	–
Pyragas skardoje	Raugas
	Mielinė Tešla
Varškės Pyragas Skardoje	–
Šokoladiniai Sau- sainėliai	–
Biskvitinis Vyniotinis	–
Mielinis Pyragas	–
Trupininis Pyragas	–
Cukrinis Pyragas	–

Patiekalas	
Apkepo Pagrindas	Smėlio Juostelės
	Biskvitinis Pyrago Pagrindas
Vaisių Apkepas	Trapios Tešlos Vaisių Tarta
	Biskvitinis Vaisių Pyragas
	Mielinė Tešla

Maisto kategorija: Duona/Bandelės

Patiekalas	
Bandelės	Bandelės, šaldytos
Čiabata	–
Duona	Riestė
	Mielinė Pynutė
	Nerauginta Duona

Maisto kategorija: Garnyrai

Patiekalas	
Gruzdintos bulvytės, plonai pjaustytos	–

Patiekalas	
Gruzdintos bulvytės, stambiai pjaustytos	–
Gruzdintos bulvytės, šaldytos	–
Kroketai	–
Keptos Bulvytės	–
Paskrudintos Bulvės	–

i Kai reikia pakeisti patiekalo svorį ar kepimo temperatūrą, naudokite rankenėlę naujoms vertėms nustatyti.

Receptai

Patiekalai yra suskirstyti į ketelį kategorijų:

- Žuvis/Jūros Gėrybės
- Paukštiena
- Mėsa
- Patiekalai Orkaitėje
- Pica/Apkepas Su Įdaru
- Tortai/Tešlainiai
- Duona/Bandelės

Žuvis/Jūros Gėrybės

Džiovinta Menkė

Ingredientai:

- 800 g džiovintos menkės
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 2 dideli svogūnai
- 6 nuluptos česnako skiltelės
- 2 porai
- 6 raudonieji pipirai
- 1/2 mažos supjaustytų pomidorų skardinės (200 g)
- 200 ml balto vyno
- 200 ml sultinio

- pipirų, druskos, čiobrelių, raudonėlių
- Ruošimas:**

Per naktį mirkykite džiovintą menkę. Kitą dieną nuo džiovintos menkės nupilkite vandenį ir jį įdėkite į prikaistuvį su šviežiu vandeniu; prikaistuvį pastatykite ant kaitvietės ir užvirkite. Po to nuimkite nuo kaitvietės ir palikite atvėsti.

Į keptuvę įpilkite alyvuogių aliejaus ir įkaitinkite. Nulupkite svogūnus, smulkiai supjaustykite, sugrūskite nuluptas česnako

skilteles, supjaustykite porus ir juos nuplaukite. Viską sudėkite į karštus riebalus ir trumpai pakepinkite. Iš pipirų išpjaukite šerdis ir supjaustykite juos juostelėmis. Pipirus sudėkite į keptuvę kartu su supjaustytais pomidorais.

Įpilkite balto vyno bei sultinio ir kurį laiką lėtai virinkite. Įberkite pipirų, druskos, čiobrelio ir raudonėlio; lėtai virinkite keptuvėje dar 15 minučių.

Iš prikaistuvio išimkite atvėsusią džiovintą menkę ir nusauskite virtuviniu popieriumi. Pašalinkite odą, kaulus ir visus pelekus. Žuvį sumulkininkite ir, ją sumaišę su daržovėmis, sudėkite į karščiui atsparų indą.

- Laikas prietaise: 30 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Žuvies file

Ingredientai:

- 600–700 g ešerio, lydekos, lašišos arba upėtakio filė
- 150 g tarkuoto sūrio
- 250 ml grietinės
- 50 g džiovėsėlių
- 1 arbatinis šaukštėlis peletrūno
- smulkintos petražolės
- druska, pipirai
- citrinos
- sviestas

Ruošimas:

Žuvies filė apšlakstykite citrinos sultimis ir kuriam laikui palikite marinuoti; po to virtuviniu popieriumi nušluostykite sulčių perteklių. Žuvies filė iš abiejų pusių apibarstykite druska bei pipirais. Po to filė sudėkite į sviestu išteptą, karščiui atsparią keptimo formą.

Sumaišykite tarkuotą sūrį, grietinę, tarkuotus džiovėsėlius, peletrūną ir smulkintas petražoles. Mišinį nedelsdami užtepkite ant žuvies filė, o ant mišinio padėkite mažus sviesto gumulėlius.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Žuvis druskos patale

Ingredientai:

- visa žuvis, maždaug 1,5–2 kg
- 2 nevaškuotos citrinos
- 1 pankolio galvutė
- 4 šviežio čiobrelio šakelės
- 3 kg akmens druskos

Ruošimas:

Žuvį nuvalykite ir ją ištrinkite dviejų nevaškuotų citrinų sultimis.

Pankolį supjaustykite plonais griežinėliais ir jais bei šviežio čiobrelio šakelėmis įdarykite žuvį.

Į keptimo indą suberkite pusę kiekio akmens druskos ir ant jos padėkite žuvį. Ant žuvies suberkite kitą pusę akmens druskos ir stipriai apspaudykite.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Lašišos filė

Ingredientai:

- 400 g bulvių
- 2 ryšeliai svogūnų laiškų
- 2 česnako skiltelės
- 1 maža supjaustyty pomidorų skardinė (400 g)
- 4 lašišų filė
- vienos citrinos sultys
- druskos ir pipirų
- 75 ml daržovių sultinio
- 50 ml balto vyno
- 1 šviežio rozmarino šakelė
- 150 ml vyno
- 1/2 ryšelio šviežio čiobrelio

Ruošimas:

Bulves nuplaukite, nuskuskite, supjaustykite ketvirčiais ir 25 minutes virkite sūdytame vandenyje; po to nusauskite ir supjaustykite griežinėliais.

Nuplaukite svogūnų laiškų ir smulkiai supjaustykite. Nulupkite česnako skilteles ir supjaustykite gabalėliais. Svogūnus ir česnaką sumaišykite su supjaustytais pomidorais.

Citrinos sultimis apšlakstykite lašišų filė ir palikite marinuotis. Po to nusauskite ir pabarstykite druska bei pipirais.

Daržoves sumaišykite su bulvėmis ir viską sudėkite į riebalais išteptą karščiui atsparų indą, suberkite prieskonius ir ant viršaus uždėkite lašišą.

Užpilkite daržovių sultiniu ir baltu vynu, ant viršaus paskleiskite rozmariną ir čiobrelį.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Įdaryti Kalmarai

Ingredientai:

- 1 kg vidutinio dydžio išdarinėto kalmaro
- 1 didelis svogūnas
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 90 g virtų ilgagrūdžių ryžių
- 4 šaukštai kedro riešutų
- 4 šaukštai besėklių razinų
- 2 šaukštai susmulkintų petražolių

- druska, pipirai
- grynos citrinos sultys
- 4 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 150 ml vyno
- 500 ml pomidorų sulčių

Ruošimas:

Kalmarą stipriai įtrinkite druska; po to nuplaukite po tekančio vandens srove.

Nulupkite svogūną, smulkiai supjaustykite ir troškinkite dviejuose šaukštuose alyvuogių aliejaus, kol taps permatomas. Ilgagrūdžius ryžius, kedro riešutus, besėkles razinas ir susmulkintas petražoles sumaišykite su svogūnais, pabarstykite druskos, pipirų, supilkite citrinos sultis. Šiuo mišiniu įdarykite kalmarą (įdaro smarkiai negrūskite); angą užsiūkite.

Į kepimo skardą įpilkite keturis šaukštus alyvuogių aliejaus ir kalmarą apskrudinkite ant kaitvietės. Supilkite vyną ir pomidorų sultis.

Kepimo skardą uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Paukštiena

Viščiuko Šlaunelės

Ingredientai:

- 4 viščiuko šlaunelės po 250 g
- 250 g „crème fraîche“ (raugintos grietinėlės)
- 125 ml grietinėlės
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis paprikos
- 1 arbatinis šaukštelis kario
- 1/2 arbatinio šaukštelio pipirų
- 250 g supjaustytų grybų (konservuotų)
- 20 g kukurūzų krakmolo

Ruošimas:

Viščiuko blauzdeles nuvalykite ir sudėkite į kepamąją skardą. Sumaišykite visus ingredientus ir juos užpilkite ant viščiuko blauzdelių.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Vyne troškinta vištiena

Ingredientai:

- 1 viščiukas
- druska
- pipirai
- 1 šaukštas miltų

- 50 g valyto sviesto
- 500 ml balto vyno
- 500 ml vištienos sultinio
- 4 šaukštai sojos padažo
- 1/2 ryšelio petražolių
- 1 čiobrelės šakelė
- 150 g kubeliais pjaustyto kumpio
- 250 g nuvalytų ir į keturias dalis supjaustytų pievagrybių
- 12 nuluptų askaloninių česnakų
- 2 nuluptos ir sutrintos česnako skiltelės

Ruošimas:

Vištieną nuvalykite, pabarstykite druska ir pipirais, apibarstykite miltais.

Kepsnių skardoje ant kaitvietės įkaitinkite išvalytą sviestą; apskrudinkite visus vištienos šonus. Įpilkite baltojo vyno, vištienos sultinio ir sojos padažo; užvirkite.

Sudėkite petražoles, čiobrelę, kubeliais supjaustytą kumpį, grybus, askaloninį česnaką ir česnaką.

Vėl užvirkite, uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Įdarytas Viščiukas

Ingredientai:

- 1 viščiukas, 1,2 kg (su kogalviais)
- 1 valg. šaukštai aliejaus
- 1 arbatinis šaukštėlis druskos
- 1/4 arbatinio šaukštėlio paprikos
- 50 g džiovintų
- 3–4 valgomi šaukštai pieno
- 1 smulkintas svogūnas
- 1 ryšelis smulkintų petražolių
- 20 g sviesto
- 1 kiaušinis
- druska ir pipirai

Ruošimas:

Viščiuką nuvalykite ir nusauskinkite. Sumaišykite aliejų, druską, papriką ir įtrinkite į viščiuką.

Įdarys: Sumaišykite tarkuotus džiovintus ir pieną. Į prikaistųvį sudėkite susmulkintą svogūną, petražoles ir sviestą; patroškinkite. Smulkiai supjaustykite širdį, kepenis, skrandį ir įmuškite kiaušinį. Viską sumaišykite ir pabarstykite druska bei pipirais.

Viščiuką krūtinėlė žemyn įdėkite į kepsnių skardą ir skardą įdėkite į prietaisą. Apverskite po 30 minučių. Pasigirsta garso signalas.

- Laikas prietaise: 90 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Kepta antis su apelsiniais

Ingredientai:

- 1 antis (1,6–2,0 kg)
- druska
- pipirai
- 3 apelsinai; nulupti, be sėklų, supjaustyti kubeliais
- 1/2 arbatinio šaukštėlio druskos
- 2 apelsinai sultims išspausti
- 150 ml chereso (ispaniškas baltas vynas)

Ruošimas:

Antį nuvalykite, pabarstykite druska ir pipirais, įtrinkite apelsinų žievele.

Įdarykite druska pabarstytais apelsinų kubeliais ir užsiūkite.

Antį įdėkite į kepsnių skardą krūtinėlė nukreipta žemyn.

Iš apelsinų išspauskite sultis, sumaišykite su cheresu ir užpilkite ant anties.

Įdėkite antį į prietaisą. Apverskite po 30 minučių. Pasigirsta garso signalas.

- Laikas prietaise: 90 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Mėsa

Jautienos Troškiny

Ingredientai:

- 600 g jautienos
- druska ir pipirai
- miltai
- 10 g sviesto
- 1 svogūnas
- 330 ml tamsaus alaus
- 2 arbatiniai šaukšteliai rudojo cukraus
- 2 arbatiniai šaukšteliai pomidorų pastos
- 500 ml jautienos sultinio

Ruošimas:

Jautieną supjaustykite kubeliais, pabarstykite druska ir pipirais, apibarstykite nedideliu kiekiu miltų.

Prikaistuvyje įkaitinkite sviestą ir apskrudinkite mėsos gabalėlius. Po to sudėkite į troškimo gaminimo indą.

Nulupkite svogūną ir smulkiai supjaustykite, truputį apkepinkite nedideliame kiekyje sviesto, po to sudėkite į patiekalą ant mėsos viršaus.

Sumaišykite tamsų alų, rudąjį cukrų, pomidorų pastą ir jautienos sultinį, supilkite į keptuvę ir užvirkite. Po to užpilkite ant mėsos (mėsa turi būti apsemta).

Uždenkite ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 120 minutės
- Lentynos padėtis: 3

Marinuota Jautiena

Ingredientai marinatui:

- 1 l vandens
- 500 ml vyno acto
- 2 arbatiniai šaukšteliai druskos
- 15 pipiro grūdelių
- 15 kadagio uogų
- 5 lauro lapai
- 2 ryšeliai sriubos daržovių (morkos, porai, salierai, petražolės)

Viską užvirkinkite ir palikite atvėsti.

- 1,5 kg jautienos kapotinio
- Ant jautienos marinadą pilkite tol, kol marinadas mėsq apsems; marinuokite 5 dienas.

Kepsnio ingredientai

- druska
- pipirai
- sriubos daržovės iš marinato

Ruošimas:

Jautienos kapotinį išimkite iš marinado ir nusausinkite. Pabarstykite druska ir pipirais, visus šonus apskrudinkite kepamojoje skardoje ant kaitvietės; sudėkite sriubos daržoves iš marinato.

Įpilkite šiek tiek marinato į kepamąją skardą. 10–15 mm nuo apačios turi būti apsemta. Kepamąją skardą uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 150 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Mėsos Ruletas

Ingredientai:

- 2 sausos duonos bandelės
- 1 svogūnas
- 3 šaukštai susmulkintų petražolių
- 750 g jautienos ir kiaulienos faršo mišinio
- 2 kiaušiniai
- druska, pipirai ir paprika
- 100 g bekono griežinėlių

Ruošimas:

Sausas bandeles išmirkykite vandenyje; po to vandenį nuspauskite. Nulupkite svogūną, jį smulkiai supjaustykite, patroškinkite ir sudėkite smulkintas petražoles.

Sumaišykite faršą, kiaušinius, nuspaustas bandeles ir svogūną. Pagardinkite druska, pipirais ir paprika, sudėkite į stačiakampę kepsimo skardą ir padenkite bekono

griežinėliais. Įpilkite truputį vandens ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 70 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Kiaulės Koja

Ingredientai:

- 1 užpakalinė kiaulės koja 0,8–1,2 kg
- 2 valgomojo šaukšto aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis saldžiosios paprikos
- 1/2 arbatinio šaukštelio baziliko
- 1 maža pjaustytų grybų skardinė (280 g)
- daržovių sultinio (morkos, porai, salierai, petražolės)
- vandens

Ruošimas:

Aplink kiaulės koją apipjaukite odą. Sumaišykite aliejų, druską, papriką, baziliką ir šiuo mišiniu apibarstykite kiaulės koją. Kiaulės koją padėkite ant kepsnių skardos ir ant jos paskleiskite grybus. Sudėkite sriubos daržoves ir įpilkite vandens. Patiekalas turi būti apsemtas 10–15 mm. Apverskite kepsnį maždaug po 30 minučių.

- Laikas prietaise: 160 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Kiaulės Mentė

Ingredientai:

- 1,5 kg kiaulės mentės su oda, jauno paršiuko
- druska
- pipirai
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 150 g smulkiai supjaustyto saliero
- 1 supjaustytas poras
- 1 maža smulkiai supjaustytų pomidorų skardinė (400 g)
- 250 ml grietinėlės
- 2 nuluptos ir sutrintos česnako skiltelės
- šviežio rozmarino ir čiobrelio

Ruošimas:

Aštriu peiliu odoje įpjaukite rombus.

Pabarstykite druska ir pipirais bei visus šonus apskrudinkite kepanamojoje skardoje su alyvuogių aliejumi ant kaitvietės; po to nuimkite. Kepsnių skardoje su trupučiu aliejaus patroškinkite salierus ir porus, po to pridėkite pomidorų, grietinėlės, česnako skilteles, rozmarino ir čiobrelio, sumaišykite ir ant viršaus padėkite kiaulės mentę. Įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 130 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Šventinis Švediškasis Kepsnis

Ingredientai:

- 200 g džiovintų slyvų
- 150 ml balto vyno
- 1,5 kg kiaulienos arba veršienos nugarinės (be kaulo)
- 1 vidutinis svogūnas
- obuolys
- druska, pipirai ir paprika

Ruošimas:

Dvi valandas pamirkykite slyvas baltame vyne. Nuplaukite mėsą vandeniu ir išdžiovinkite. Įpjaukite mėsos apatinę dalį ir į kiekvieną įpjovą kuo toliau įstumkite po slyvą. Pagardinkite mėsą prieskoniais ir dėkite į kepimo skardą taip, kad pusė be slyvų būtų viršuje. Nulupkite svogūnus ir obuolį, supjaustykite į aštuonias dalis ir apdėkite aplink kepsnį. Praskieskite likusį vyną, kuriame mirkėte slyvas, ketvirčiu litro vandens ir užpilkite ant kepsnio. Tinkamas garnyras yra krocketai, bulvių plokštainis, brokoliai ir pan.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Veršiuko Koją

Ingredientai:

- 1 užpakalinė veršiuko koja 1,5–2 kg
- 4 griežinėlių virto kumpio

- 2 valgomojo šaukšto aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis saldžiosios paprikos
- 1/2 arbatinio šaukštelio baziliko
- 1 maža pjaustytų grybų skardinė (280 g)
- daržovių sultinio (morkos, porai, salierai, petražolės)
- vandens

Ruošimas:

Padarykite 8 įpjovas išilgai veršiuo kojos. Keturis griežinėlius virto kumpio perpjaukite per pusę ir šiuos gabalėlius sudėkite į įpjovas. Sumaišykite aliejų, druską, papriką, baziliką ir šį mišinį užtepkite ant veršiuo kojos. Veršiuo koją įdėkite į kepimo formą ir ant kepsnio paskleiskite grybus. Sudėkite sriubos daržoves ir užpilkite vandens ant veršiuo kojos. Patiekalas turi būti apsemtas 10–15 mm. Apverskite kepsnį maždaug po 30 minučių.

- Laikas prietaise: 160 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Ossobucco**Ingredientai:**

- 4 valgomieji šaukštai sviesto skrudinimui
- 4 veršienos karkos griežinėliai, maždaug 3–4 cm storio (atpjauti įstrižai kaulo)
- 4 vidutinio dydžio morkos, supjaustytos mažais kubeliais
- 4 salierai, supjaustyti mažais kubeliais
- 1 kg sunokusių pomidorų; nulupti, perpjauti per pusę, išpjauti šerdis ir supjaustyti kubeliais
- 1 ryšelis nuplautų ir susmulkintų petražolių
- 4 šaukštų sviesto
- 2 šaukštai miltų padengimui
- 6 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 250 ml balto vyno
- 250 ml mėsos sultinio
- 3 vidutinio dydžio svogūnai, nulupti ir smulkiai supjaustyti
- 3 nuluptos ir plonai supjaustytos česnako skiltelės

- po 1/2 arbatinio šaukštelio čiobrelių ir raudonėlio
- 2 lauro lapai
- 2 gvazdikėliai
- druska, šviežiai sumalti juodieji pipirai

Ruošimas:

Kepsnių skardoje ištirpinkite 4 šaukštus sviesto ir patroškinkite daržoves. Daržoves išimkite iš kepsnių skardos.

Veršienos karkos griežinėlius nuplaukite, nusausinkite, pabarstykite prieskoniais ir padenkite miltų sluoksniu. Miltų perteklių nukratykite. Įkaitinkite alyvuogių aliejų ir griežinėlius ant vidutinio kaitrumo ugnies, paskrudinkite, kol jie bus aukso spalvos. Mėsą išimkite ir iš kepsnių skardos išpilkite alyvuogių aliejaus perteklių.

Mėsos sultis kepsnių skardoje sumaišykite su 250 ml vyno, supilkite į prikaistuvį ir kurį laiką lėtai virinkite. Įpilkite 250 ml mėsos sultinio, sudėkite petražoles, čiobrelį, raudonėlį ir kubeliais supjaustytus pomidorus. Pabarstykite druska ir pipirais. Dar kartą užvirkite.

Į kepsnių skardą sudėkite daržoves, ant viršaus padėkite mėsą ir užpilkite padažu. Kepimo skardą uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 120 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Įdaryta Veršienos Krūtinėlė**Ingredientai:**

- 1 duonos bandelė
- 1 kiaušinis
- 200 g faršo
- druska, pipirai
- 1 smulkintas svogūnas
- smulkintos petražolės
- 1 kg veršienos krūtinėlės (su įpjova)
- daržovių sultinio (morkos, porai, salierai, petražolės)
- 50 g bekono

- 250 ml vandens

Ruošimas:

Bandelę išmirkykite vandenyje; po to vandenį nusauskite. Tada įmaišykite kiaušinį, faršą, druską, pipirus, susmulkintą svogūną ir petražoles.

Veršienos krūtinėlę (su įpjova) pabarstykite prieskoniais ir į įpjovą sudėkite mėsos įdarą. Angą užsiūkite.

Veršienos krūtinėlę padėkite ant kepsnių skardos, sudėkite sriubos daržoves, kumpį ir įpilkite vandens. Po 30 minučių kepsnį apverskite.

- Laikas prietaise: 100 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Ėriuko koja

Ingredientai:

- 2,7 kg ėriuko kojos
- 30 ml alyvuogių aliejaus
- druska
- pipirai
- 3 česnako skiltelės
- 1 ryšulėlio šviežio rozmarino (arba 1 arb. š. džiovinto rozmarino)
- vandens

Ruošimas:

Ėriuko koją nuplaukite, patapšnodami nusausinkite, įtrinkite alyvuogių aliejų ir įpjaukite gilią įpjovą. Pabarstykite druska ir pipirais. Česnako skilteles nulupkite, supjaustykite, kartu su rozmarino šakelėmis sukiškite į įpjovą mėsą.

Įdėkite ėriuko koją į kepamąją skardą ir įpilkite vandens. Patiekalas turi būti apsemtas 10–15 mm. Apverskite kepsnį maždaug po 30 minučių.

- Laikas prietaise: 165 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Triušiena

Ingredientai:

- 2 kiškių nugarinės
- 6 kadagio uogų (sutrintų)
- druska ir pipirai
- 30 g ištirpinto sviesto
- 125 ml grietinės
- daržovių sultinio (morkos, porai, salierai, petražolės)

Ruošimas:

Kiškių nugarines ištrinkite sutrintomis kadagio uogomis, druska ir pipirais, sutepkite ištirpintu sviestu.

Kiškių nugarines padėkite ant kepsnių skardos, supilkite grietinėlę ir sudėkite sriubos daržoves.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Triušis garstyčių padaže

Ingredientai:

- 2 triušiai, po 800 g
- druska ir pipirai
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 2 stambiai pjaustyti svogūnai
- 50 g kubeliais pjausyto kumpio
- 2 valgomojo šaukšto miltų
- 375 ml vištienos sultinio
- 125 ml balto vyno
- 1 arbatinis šaukštelis šviežio čiobrelio
- 125 ml grietinėlės
- 2 valgomieji šaukštai „Dijon“ garstyčių

Ruošimas:

Triušius supjaustykite į 8 panašaus dydžio gabalus, pabarstykite druska ir pipirais, visus šonus apskrudinkite kepamojoje skardoje ant kaitvietės.

Triušienos gabalus išimkite ir apskrudinkite svogūnus ir kumpį. Apibarstykite miltais ir sumaišykite. Įmaišykite vištienos sultinio, baltojo vyno ir čiobrelį; užvirkite.

Sudėkite grietinėlę ir „Dijon“ garstyčias, įdėkite mėsą, uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 90 minutės

- Lentynos padėtis: 1

Šernas

Ingredientai marinatui:

- 1,5 l raudono vyno
- 150 g šakniavaisinio saliero
- 150 g morkų
- 2 svogūnų
- 5 lauro lapai
- 5 gvazdikėliai
- 2 ryšeliai sriubos daržovių (morkos, porai, salierai, petražolės)
- Viską užvirinkite ir palikite atvėsti.
- 1,5 kg šernienos kapotinio (mentės)
- Ant mėsos marinatą pilkite tol, kol marinatas mėsą apsems; marinuokite 3 dienas.

Kepsnio ingredientai

- druska
- pipirai
- sriubos daržovės iš marinato
- 1 maža voveraičių skardinė

Ruošimas:

Šernienos kapotinį išimkite iš marinato ir nusauskite. Pabarstykite druska ir pipirais bei visus šonus apskrudinkite kepatamoje skardoje ant kaitvietės. Įdėkite voveraičių ir šiek tiek sriubos daržovių iš marinato.

Supilkite marinatą į kepatąją skardą. 10–15 mm nuo apačios turi būti apsemta. Kepamąją skardą uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 140 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Patiekalai Orkaitėje

Lazanija

Mėsos padažo ingredientai

- 100 g kiaulienos šoninės
- 1 svogūnas
- 1 morka
- 100 g saliero
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 400 g jautienos ir kiaulienos faršo mišinio
- 100 ml mėsos sultinio
- 1 mažos skardinės pjaustytų pomidorų (maždaug 400 g)
- Raudonėliai, čiobreliai, druska ir pipirai

Bešamelio padažo ingredientai:

- 75 g sviesto
- 50 g miltų
- 600 ml pieno
- druskos, pipirų, muskato riešuto

Mišinio ingredientai:

- 3 šaukštų sviesto
- 250 g nevirtų lazanijos lakštų
- 50 g tarkuoto parmezano sūrio
- 50 g tarkuoto kieto sūrio

Ruošimas:

Aštrių peiliu atskirkite šoninę nuo odos bei kremzlių ir supjaustykite smulkiais kubeliais. Nulupkite svogūnus ir morkas, nuvalykite salierus ir visas daržoves smulkiai supjaustykite kubeliais.

Įkaitinkite aliejų dengtame inde, kepkite kumpį ir daržoves nuolat pamaišydami.

Po truputį sudėkite faršą ir kepkite nuolat pamaišydami, kol susidarys gumulėliai. Apliekite mėsos sultiniu. Mėsos troškinį pagardinkite pomidorų pasta, žolelėmis, druska bei pipirais ir uždengę virkite ant lengvos ugnies apie 30 minučių.

Per tą laiką paruoškite bešamelio padažą. Prikaistuvyje išlydykite sviestą, suberkite miltus ir nuolatos maišydami pakepinkite, kol miltai įgaus auksinį atspalvį. Nuolatos maišydami, po truputį pilkite pieną. Padažą pagardinkite druska, pipirais bei muskato riešutu ir palikite virti neuždengtą ant nedidelės ugnies apie 10 minučių.

Didelę stačiakampę karščiui atsparią kepimo formą ištepkitė 1 valgomuoju šaukštu sviesto. Pakaitomis dėkite į formą lazanijos lakštų, mėsos troškinių, bešamelio padažo ir maišyto sūrio sluoksnius. Viršuje turi būti sūriu apibarstytas bešamelio padažo sluoksnis. Likusį sviestą mažais gumulėliais išdėliokite ant patiekalo.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Įdaryti Makaronai Kaneloni

Įdaro ingredientai:

- 50 g smulkintų svogūnų
- 30 g sviesto
- 350 g smulkintų špinatų lapų
- 100 g „crème fraîche“ (raugintos grietinėlės)
- 200 g šviežios lašišos, supjaustytos kubeliais
- 200 g Viktorijos ešerio, supjaustyto kubeliais
- 150 g krevečių
- 150 g išlukštentų moliuskų
- druska, pipirai

Bešamelio padažo ingredientai:

- 75 g sviesto
- 50 g miltų
- 600 ml pieno
- druskos, pipirų, muskato riešuto

Mišinio ingredientai:

- 1 pakelis kaneloni makaronų
- 50 g tarkuoto parmezano sūrio
- 150 g tarkuoto sūrio
- 40 g sviesto

Ruošimas:

Supjaustytus svogūnus ir sviestą sudėkite į prikaistuvį ir troškinkite, kol svogūnai taps permatomi. Sudėkite smulkintus špinatų lapus ir trumpai apkepinkite. Įpilkite „crème fraîche“, išmaišykite ir palikite atvėsti.

Per tą laiką paruoškite bešamelio padažą. Prikaistuvyje išlydykite sviestą, suberkite

miltus ir nuolatos maišydami pakepinkite, kol miltai įgaus auksinį atspalvį. Nuolatos maišydami, po truputį pilkite pieną. Padažą pagardinkite druska, pipirais bei muskato riešutu ir palikite virti neuždengtą ant nedidelės ugnies apie 10 minučių.

Lašišą, ešerį, krevetes, midijas, druską ir pipirus sudėkite į atvėsusius špinatus ir sumaišykite.

Didelę stačiakampę karščiui atsparią kepimo formą ištepkitė 1 valgomuoju šaukštu sviesto.

Įdarykite kaneloni makaronus špinatų mišiniu ir sudėkite į kepimo indą. Į tarpus tarp vamzdelių eilių įpilkite bešamelio padažo. Viršuje turi būti sūriu apibarstytas bešamelio padažo sluoksnis. Likusį sviestą mažais gumulėliais išdėliokite ant patiekalo.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Makaronų Plokštainis

Ingredientai:

- 1 litras vandens
- druska
- 250 g lakštinių
- 250 g virto kumpio
- 20 g sviesto
- 1 ryšelis petražolių
- 1 svogūnas
- 100 g sviesto
- 1 kiaušinis
- 250 ml pieno
- druskos, pipirų, muskato riešuto
- 50 g tarkuoto parmezano sūrio

Ruošimas:

Nedideliu kiekiu druskos pasūdytą vandenį užvirinkite. Lakštinius sudėkite į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite maždaug 12 minučių. Po to vandenį nupilkite.

Kubeliais supjaustykite kumpį.

Prikaistuvyje įkaitinkite sviestą.

Supjaustykite petražoles; nulupkite svogūną ir jį taip pat supjaustykite. Abu ingredientus patroškinkite keptuvėje.

Kepamąjį indą ištepkite nedideliu kiekiu sviesto. Lakštinius, kumpį ir patroškintą petražolę bei svogūnus sumaišykite ir sudėkite į indą.

Kiaušinį sumaišykite su pienu, įberkite druskos, pipirų ir muskato riešuto ir viską supilkite ant makaronų mišinio. Po to ant patiekalo paskleiskite parmezano sūrį.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Musaka (10 asmenų)

Ingredientai:

- 1 supjaustytas svogūnas
- alyvuogių aliejus
- 1,5 kg maltos mėsos
- 1 smulkintų pomidorų skardinė (400 g)
- 50 g tarkuoto sūrio
- 4 arbatiniai šaukšteliai tarkuotų džiovintų
- druska ir pipirai
- cinamonas
- 1 kg bulvių
- 1,5 kg baklažanų
- sviesto kepimui

Bešamelio padažo ingredientai:

- 75 g sviesto
- 50 g miltų
- 600 ml pieno
- druskos, pipirų, muskato riešuto

Mišinio ingredientai:

- 150 g tarkuoto sūrio
- 4 šaukštai tarkuotų džiovintų
- 50 g sviesto

Ruošimas:

Nedideliame kiekyje alyvuogių aliejaus patroškinkite supjaustytus svogūnus, sudėkite faršą ir pamaišydami kepkite.

Sudėkite supjaustytus pomidorus, tarkuotą ementalio sūrį ir tarkuotus džiovintus, gerai išmaišykite ir užvirkite. Įberkite druskos, pipirų ir cinamono; nuimkite nuo kaitlės.

Nuskusite bulves, jas supjaustykite 1 cm storio griežinėliais, nuplaukite baklažanus ir juos supjaustykite 1 cm storio griežinėliais.

Virtuviniu popieriumi visus griežinėlius nusausinkite. Po to juos paskrudinkite prikaistuvyje naudodami didelį kiekį sviesto.

Per tą laiką paruoškite bešamelio padažą. Prikaistuvyje išlydykite sviestą, suberkite miltus ir nuolatos maišydami pakepinkite, kol miltai įgaus auksinį atspalvį. Nuolatos maišydami, po truputį pilkite pieną. Padažą pagardinkite druska, pipirais bei muskato riešutu ir palikite virti neuždengtą ant nedidelės ugnies apie 10 minučių.

Bulvių griežinėlius sudėkite ant riebalais ištepto kepamojo indo dugno ir apibarstykite nedideliu kiekiu tarkuoto sūrio. Ant viršaus uždėkite baklažanų sluoksnį. Ant viršaus užpilkite šiek tiek faršo mišinio. Ant viršaus užpilkite šiek tiek bešamelio padažo.

Po to uždėkite kitą bulvių sluoksnį, tada – baklažanų sluoksnį ir vėliau faršo mišinio sluoksnį. Paskutinis turi būti bešamelio padažo sluoksnis. Ant viršaus paskleiskite likusį sūrį ir tarkuotus džiovintus. Išlydykite sviestą ir jį užpilkite ant musakos.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Bulvių Plokštainis

Ingredientai:

- 1 000 g bulvių
- Po 1 arbatinį šaukštelį druskos, pipirų ir muskato riešuto
- 2 česnako skiltelės
- 200 g tarkuoto sūrio

- 200 ml pieno
- 200 ml grietinėlės
- 4 šaukštų sviesto

Ruošimas:

Nuskuskite bulves, plonai supjaustykite, nudžiovinkite ir pagardinkite prieskoniais.

Karščiui atsparią kepimo formą įtrinkite česnako skiltele ir ištepkite trupučiu sviesto.

Išsklaidykite pusę bulvių griežinėlių su prieskoniais ir ant jų pabarstykite tarkuoto sūrio. Tada ant viršaus sudėkite likusias bulves ir tolygiai užberkite likusį tarkuotą sūrį.

Susmulkinkite antrąją česnako skiltelę ir įplakite su pienu ir grietinėle. Šį mišinį supilkite ant bulvių, o likusį sviestą išdėliokite ant plokštainio mažais gumulėliais.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Prancūziškas Virtinis**Ingredientai:**

- Maždaug 1 000 g kalakutienos juostelių
- 1 maža skardinė grybų (mažų galvučių)
- 500 g smulkintų svogūnų
- 1 kg virtinių tešlos
- 400 g tarkuoto sūrio
- 250 ml grietinėlės

Ruošimas:

Pabarstykite kalakutienos juosteles druska, pipirais, paprika ir pan. Pakepinkite smulkintus svogūnus. Gerai nusauskinkite grybus. Tada sumaišykite mėsą, svogūnus ir grybus ir supilkite į orkaitėje kepti tinkamą indą. Sumaišykite virtinių tešlą ir sūrį kartu ir uždėkite ją ant kalakutienos mišinio. Ant viršaus užpilkite grietinėlę.

- Laikas prietaise: 75 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Troškinti Kopūstai**Ingredientai:**

- 1 kopūstas (800 g)
- mairūnas
- 1 svogūnas
- aliejaus pakepinimui
- 400 g maltos mėsos
- 250 g ilgagrūdžių ryžių
- druska, pipirai ir paprika
- 1 litras mėsos sultinio
- 200 ml „crème fraîche“ (raugintos grietinėlės)
- 100 g tarkuoto sūrio

Ruošimas:

Kopūstą supjaustykite į ketvirčius ir išpjaukite šerdį. Apvirkite mairūnu paskanintame ir pasūdytame vandenyje.

Nulupkite svogūną ir smulkiai supjaustykite, truputį apkepinkite nedideliame kiekyje aliejaus. Sudėkite maltą mėsą ir ilgagrūdžius ryžius, pakepinkite ir suberkite druską, pipirus ir papriką. Supilkite mėsos sultinį ir uždengę prikaistuvį 20 minučių virinkite ant silpnos ugnies.

Sluoksniais į indą sudėkite kopūstus bei ryžius ir maltos mėsos mišinį.

Ant patiekalo viršaus uždėkite „crème fraîche“ ir apibarstykite sūriu.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Cikorijos Apkepas**Ingredientai:**

- 8 vidutinio dydžio cikorijos
- 8 griežinėlių virto kumpio
- 30 g sviesto
- 1,5 valgomojo šaukšto miltų
- 150 ml daržovių sultinio (nuo cikorijų)
- 5 šaukštai pieno
- 100 g tarkuoto sūrio

Ruošimas:

Cikorijas perpjaukite per pusę ir išpjaukite karčiąją šerdį. Po to atsargiai nuplaukite ir 15 minučių virkite vandenyje.

Cikorijų puses išimkite iš vandens, atvėsinkite šaltu vandeniu ir puses vėl sudėkite vieną su kita. Po to kiekvieną jų suvyniokite į kumpio griežinėlių ir įdėkite į riebalais išteptą kepamąjį indą.

Ištirpinkite sviestą ir įdėkite miltų. Trumpai pakepinkite, supilkite daržovių sultinį bei pieną ir užvirkite.

Į padažą įmaišykite 50 g sūrio ir užpilkite ant cikorijų. Po to patiekalą apibarstykite likusiu sūriu.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 3

Bulvių Apkepas Su Ančiuviais

Ingredientai:

- 8–10 bulvių
- 2 svogūnų
- 125 g ančiuvų filė
- 300 ml grietinėlės
- 2 šaukštai tarkuotų džiovintų žolelių

- pipirai
- šviežiai susmulkintas čiobrelis
- 2 šaukštų sviesto

Ruošimas:

Bulves nuplaukite, nuskusite ir supjaustykite plonomis juostelėmis. Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juostelėmis.

Sviestu sutepinkite karščiui atsparų kepimo indą. Į šį indą sudėkite trečdalį bulvių ir svogūnų. Ant viršaus sudėkite pusę ančiuvų filė, o ant jos sudėkite kitą trečdalį svogūnų ir bulvių. Ant viršaus paskirstykite likusią ančiuvų filė. Ant viršaus sudėkite likusius svogūnus bei bulves; viršutinį sluoksnį turi sudaryti bulvės.

Ant viršaus pabarstykite pipirų ir smulkintų čiobrelį.

Ant kepinio užpilkite sūrymą nuo ančiuvų ir supilkite grietinėlę. Apibarstykite tarkuotais džiovintais žolelėmis ir ant viršaus uždėkite nedidelių sviesto gabalėlių.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 3

Pica/Apkepas Su Įdaru

Pica

Tešlos ingredientai:

- 14 g mielių
- 200 ml vandens
- 300 g miltų
- 3 g druskos
- 1 valgomasis šaukštas aliejaus

Įdaro ingredientai:

- 1/2 nedidelės skardinės konservuotų pomidorų, smulkintų (200 g)
- 200 g tarkuoto sūrio
- 100 g saliamo dešros
- 100 g virto kumpio
- 150 g konservuotų grybų
- 150 g fetos sūrio

- raudonėlio

Papildomai reikės:

- riebalais išteptos kepamosios skardos

Gaminimo būdas

Sutrupinkite mieles į dubenį ir ištirpinkite vandenyje. Taip pat supilkite su druska sumaišytus miltus ir aliejų.

Minkykite ingredientus, kol jie pavirs minkšta tešla, kuri nelimpa prie dubenio. Tada palikite tešlą šiltoje vietoje, kol ji iškilis dvigubai.

Išminkykite tešlą ir padėkite ant riebalais ištepto kepimo padėklo, apačią subadykite šakute.

Priedus sudėkite ant pagrindo eilės tvarka.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Svogūnų Pyragas

Tešlos ingredientai:

- 300 g miltų
- 20 g mielių
- 125 ml pieno
- 1 kiaušinis
- 50 g sviesto
- 3 g druskos

Įdaro ingredientai:

- 750 g svogūnų
- 250 g bekono
- 3 kiaušiniai
- 250 g „crème fraîche“ (raugintos grietinės)
- 125 ml pieno
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1/2 arbatinio šaukštelio maltų pipirų

Gaminimo būdas

Išsijokite miltus į maišymo dubenį; viduryje padarykite įdubą.

Supjaustykite mieles, jas sudėkite į įdubą, sumaišykite su pienu ir trupučiu miltų iš kraštų. Pabarstykite miltais ir palikite kilti šiltoje vietoje, kol ant tešlos pabarstytuose miltuose atsiras įtrūkimų.

Kiaušinį ir sviestą uždėkite ant miltų krašto. Išminkykite visus ingredientus taip, kad gautųsi vientisa mielinė tešla.

Palikite tešlą kilti šiltoje vietoje tol, kol ji padidės maždaug dvigubai.

Tuo tarpu nulupkite ir supjaustykite ketvirčiais svogūnus; supjaustykite plonais griežinėliais.

Supjaustykite kubeliais kumpį ir kepkite ant nedidelės ugnies su svogūnais, neskrudindami. Palikite atvėsti.

Iškočiokite tešlą ir padėkite ant riebalais išteptos kepimo skardos, durkite į apačią šakute ir paspauskite kraštus aukšty. Vėl leiskite iškilti.

Sumaišykite kiaušinius, „crème fraîche“, pieną, druską ir pipirus. Ataušusius svogūnus ir kumpį paskleiskite ant tešlos pagrindo. Ant viršaus supilkite mišinį ir išlyginkite.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Quiche Lorraine

Tešlos ingredientai:

- 200 g miltų
- 2 kiaušiniai
- 100 g sviesto
- 1/2 arbatinio šaukštelio druskos
- mažas žiupsnelis pipirų
- 1 žiupsnelis muskato riešuto

Įdaro ingredientai:

- 150 g tarkuoto sūrio
- 200 g virto kumpio arba lieso bekono
- 2 kiaušiniai
- 250 g grietinės
- druskos, pipirų, muskato riešuto

Papildomai reikės:

- Riebalais išteptos 28 cm skersmens juodos kepimo formos

Gaminimo būdas

Įdėkite miltų, sviesto, kiaušinius ir prieskonius į dubenį ir išmaišykite, kad gautumėte saldžią tešlą. Tešlą kelioms valandoms įdėkite į šaldytuvą.

Tešlą iškočiokite ir sudėkite į riebalais išteptą juodą kepamąją skardą. Pagrindą subadykite šakute.

Išdėliokite ant tešlos šoninę.

Sumaišę kiaušinius, grietinę ir prieskonius, pagaminkite užpilą. Tada įmaišykite sūrį.

Apipilkite įdarą ant bekono.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Apkepas Su Sūriu

Ingredientai:

- 1,5 lakšto originalios šveicariškos sluoksniuotos tešlos arba sluoksniuotos tešlos (sulankstytos į kvadratą)
- 500 g tarkuoto sūrio
- 200 ml grietinės
- 100 ml pieno
- 4 kiaušiniai
- druskos, pipirų, muskato riešuto

Gaminimo būdas

Tešlą padėkite ant gerai riebalais išteptos kepamosios skardos. Visą tešlą gerai subadykite šakute.

Ant tešlos tolygiai paskleiskite sūrį. Sumaišykite grietinėlę, pieną ir kiaušinius, įberkite druskos, pipirų ir muskato riešuto. Vėl gerai išmaišykite ir užpilkite ant sūrio.

- Laikas prietaise: 40 minučių
- Lentynos padėtis: 2

Koldūnai (30 mažų vienetų)

Tešlos ingredientai:

- 250 g kvietinių spelta miltų
- 250 g sviesto
- 250 g šviežio, lieso nebrandinto sūrio (varškės)
- druskos

Įdaro ingredientai:

- 1 maža baltojo kopūsto galva (400 g)
- 50 g bekonu
- 2 šaukštai išvalyto sviesto
- druskos, pipirų, muskato riešuto
- 3 valgomieji šaukštai grietinės
- 2 kiaušiniai

Papildomai reikės:

- Kepimo skardos su kepimo popieriumi

Gaminimo būdas

Iš kvietinių spelta miltų, sviesto, liesos varškės ir trupučio druskos užminkykite tešlą ir ją įdėkite į šaldytuvą.

Baltąjį kopūstą supjaustykite plonomis juostelėmis. Bekoną supjaustykite kubeliais ir kepkite išvalytame svieste. Sudėkite kopūstus ir kepinkite, kol jie suminkštės. Įberkite druskos, pipirų, muskato riešuto ir įmaišykite į grietinę.

Toliau troškinkite, kol išgaruos skystis.

Kietai išvirkite kiaušinius, atvėsinkite, supjaustykite kubeliais, įmaišykite į kopūstus ir palikite atvėsti.

Iškočiokite tešlą ir supjaustykite 8 cm skersmens apskritimais.

Į kiekvieno apskritimo vidurį įdėkite truputį įdaro ir apskritimų sulenkite. Kraštus sulipinkite suspausdami šakute.

Pyragėlius sudėkite ant kepamuoju popieriumi išklotos kepamosios skardos ir juos sutepinkite kiaušinio tryniu.

- Laikas prietaise: 20 minučių
- Lentynos padėtis: 3

Pyragaičiai Su Sūriu

Ingredientai:

- 400 g fetos sūrio
- 2 kiaušiniai
- 3 šaukštai susmulkintų plokščialapių petražolių
- juodųjų pipirų
- 80 ml alyvuogių aliejaus
- 375 g sluoksniuotos tešlos

Gaminimo būdas

Sumaišykite fetos sūrį, kiaušinius, petražoles ir pipirus. Sluoksniuotą tešlą uždenkite drėgnu audiniu, kad ji nesudžiūtų. Jos 4 lakštus sudėkite vieną ant kito kiekvieną šiek tiek sutepdami aliejumi.

Supjaustykite į 4 juostas maždaug po 7 cm ilgio.

Ant kiekvienos juostos kampo uždėkite po 2 pilnus šaukštus fetos sūrio ir kiekvieną juostą sulenkite įstrižai, kad gautumėte trikampį.

Jas apverstas sudėkite į keпамąją skardą ir sutepinkite aliejumi.

- Laikas prietaise: 25 minutės
- Lentynos padėtis: 3

Apkepas su ožkos sūriu

Tešlos ingredientai:

- 125 g miltų
- 60 ml alyvuogių aliejaus
- 1 žiupsnelio druskos
- 3–4 šaukštai šalto vandens

Įdaro ingredientai:

- 1 valgomas šaukštas alyvuogių aliejaus
- 2 svogūnai
- druskos ir pipirų
- 1 arbatinis šaukštelis smulkinto čiobrelis
- 125 g rikotos sūrio
- 100 g ožkos sūrio
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių
- 1 kiaušinis
- 60 ml grietinėlės

Papildomai reikės:

- Riebalais išteptos 28 cm skersmens juodos kepimo formos

Gaminimo būdas

Į maišymo dubenį suberkite miltus, supilkite alyvuogių aliejų, suberkite druską ir maišykite, kol mišinys taps panašus į trupinius. Įpilkite vandens ir užminkykite tešlą. Tešlą kelioms valandoms įdėkite į šaldytuvą.

Tešlą iškočiokite ir sudėkite į riebalais išteptą juodą keпамąją skardą. Pagrindą subadykite šakute.

Į prikaistuvį įpilkite 1 šaukštą alyvuogių aliejaus. Nulupkite svogūnus, supjaustykite plonais griežinėliais ir maždaug 30 minučių troškinkite aliejuje prikaistuvį uždengę dangčiu. Įberkite druskos ir pipirų, įmaišykite 1/2 arbatinio šaukštelio susmulkintų petražolių.

Svogūnams leiskite šiek tiek atvėsti; po to juos paskleiskite ant tešlos.

Po to ant viršaus paskleiskite rikotos ir ožkos sūrį ir uždėkite alyvuoges. Apibarstykite 1/2 arbatinio šaukštelio smulkinto čiobrelis.

Sumaišę kiaušinius ir grietinėlę, pagaminkite užpilą. Ant apkepo užpilkite užpilą.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Pyragas

Migdolų Pyragas

Tešlos ingredientai:

- 5 kiaušinių
- 200 g cukraus
- 100 g marcipanų
- 200 ml alyvuogių aliejaus
- 450 g miltų
- 1 šaukštas cinamono
- 1 pakelis kepimo miltelių (maždaug 15 g)
- 50 g smulkintų pistacijų
- 125 g maltų migdolų

- 300 ml pieno

Įdaro ingredientai:

- 200 g abrikosų uogienės
- 5 šaukštai cukraus pudros
- 1 arbatinis šaukštelis cinamono
- 2 šaukštai karšto vandens
- migdolų drožlių

Papildomai reikės:

- 28 cm išardoma kepimo forma

Ruošimas:

5 minutes išsukite kiaušinius, cukrų ir marzipanus, po to į kiaušinių mišinį lėtai įpilkite alyvuogių aliejus.

Kartu išsijokite miltus, cinamoną ir kepimo miltelius, į miltus įmaišykite smulkintas pistacijas ir maltus migdolus. Po to į kiaušinių mišinį įmaišykite kartu su pienu.

Formos dugną pabarstykite tarkuotais džiovėsėliais ir sudėkite tešlą.

- Laikas prietaise: 70 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Baigus kepti:

Įkaitinkite abrikosų uogienę ir šepetėliu uogiene ištepkite pyragą. Palikite atvėsti. Sumaišykite cukraus pudrą, cinamoną ir karštą vandenį; paskleiskite ant pyrago. Glazūruotą pyrago paviršių nedelsdami apibarstykite migdolų dribsniais.

Šokoladiniai Sausainėliai

Ingredientai:

- 250 g paprasto šokolado
- 250 g sviesto
- 375 g cukraus
- 2 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 16 g)
- žiupsnelio druskos
- 5 šaukštai vandens
- 5 kiaušinių
- 375 g graikinių riešutų
- 250 g miltų
- 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

Ruošimas:

Šokoladą sulaužykite dideliais gabalais ir išlydykite puode.

Išsukite sviestą, cukrų, vanilinį cukrų, druską ir vandenį, įmuškite kiaušinius ir supilkite išlydytą šokoladą.

Stambiai susmulkinkite graikinius riešutus, juos sumaišykite su miltais ir kepimo milteliais ir įmaišykite į šokolado mišinį.

Gilią kepamąją skardą išklorkite pergamentiniu popieriumi, sudėkite mišinį ir išlyginkite.

- Laikas prietaise: 50 minutės
- Lentynos padėtis: 3

Baigus kepti:

Leiskite atvėsti, nuimkite kepamąjį pergamentinį popierių ir supjaustykite keturkampiais.

Morkų Pyragas

Tešlos ingredientai:

- 150 ml saulėgrąžų aliejaus
- 100 g rudojo cukraus
- 2 kiaušinių
- 75 g sirupo
- 175 g miltų
- 1 arbatinis šaukštelis cinamono
- 1/2 arbatinio šaukštelio malto imbiero
- 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- 200 g smulkiai tarkuotų morkų
- 75 g besėklių razinų
- 25 g tarkuotų kokoso riešutų

Įdaro ingredientai:

- 50 g sviesto
- 150 g baltojo sūrio
- 40 g cukraus kristalų
- maltų lazdyno riešutų

Papildomai reikės:

- Apvali išardoma 22 cm skersmens kepimo forma, ištepta riebalais

Ruošimas:

Sumaišykite saulėgrąžų aliejų, rudąjį cukrų ir sirupą. Įmaišykite likusius mišinio ingredientus.

Tešlą sudėkite į riebalais išteptą kepimo formą.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 3

Baigus kepti:

Sumaišykite sviestą, baltąjį sūrį ir cukraus kristalus (jei reikia, įpilkite truputį pieno, kad mišinį būtų lengviau paskleisti).

Paskleiskite ant atvėsusio pyrago ir pabarstykite maltais lazdyno riešutais.

Varškės Pyragas

Pagrindo ingredientai:

- 150 g miltų
- 70 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- 1 kiaušinis
- 70 g minkštinto sviesto

Sūrio kremo ingredientai:

- 3 kiaušinių baltymai
- 50 g razinų
- 2 šaukštai romo
- 750 g šviežio, lieso nebrandinto sūrio (varškės)
- 3 kiaušinių tryniai
- 200 g cukraus
- Vienos citrinos sultys
- 200 g „crème fraîche“ (raugintos grietinėlės)
- 1 pakelis kremo miltelių, vanilės (40 g arba atitinkamas kiekis miltelių pudingui iš 500 ml pieno)

Papildomai reikės:

- Juoda, išardoma, 26 cm skersmens kepimo forma, ištepta riebalais

Ruošimas:

Pasijokite miltų į dubenį. Pridėkite likusius ingredientus ir sumaišykite rankiniu plaktuvu. Tada mišinį 2 valandoms padėkite į šaldytuvą.

2/3 mišinio uždėkite ant riebaluoto išardomos kepimo formos dugno ir kelis kartus įbeskite šakute.

Suformuokite apie 3 cm aukščio kraštą lyginant su likusia mišinio dalimi.

Rankiniu plaktuvu plakite kiaušinių baltymus, kol susiformuos putos. Nuplaukite razinas, leiskite vandeniui nuo jų nuvarvėti, pašlakstykite romu ir palikite įsigerti.

Varškę, trynius, cukrų, citrinų sultis, „crème fraîche“ ir kremo miltelius supilkite į dubenėlį ir gerai išmaišykite.

Pabaigoje atsargiai įdėkite išplaktus kiaušinių baltymus ir razinas į varškės mišinį.

- Laikas prietaise: 85 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Vaisių Pyragas

Ingredientai:

- 200 g sviesto
- 200 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- Žiupsnelio druskos
- 3 kiaušinių
- 300 g miltų
- 1/2 pakelio kepimo miltelių (maždaug 8 g)
- 125 g serbentų
- 125 g razinų
- 60 g smulkintų migdolų
- 60 g cukruotų citrinos arba apelsino žievelių
- 60 g smulkintų cukruotų vyšnių
- 70 g sveikų blanširuotų migdolų

Papildomai reikės:

- Juoda, 24 cm išardoma kepimo forma
- Margarino skardai patepti
- Džiūvėsėlių skardai pabarstyti

Ruošimas:

Sviestą, cukrų, vanilinį cukrų bei druską supilkite į dubenį ir išsukite. Tada po vieną sudėkite kiaušinius ir mišinį vėl išsukite. Miltus, sumaišytus su kepimo milteliais, suberkite į išsuktą masę ir išmaišykite.

Į mišinį įmaišykite vaisių.

Įdėkite mišinį į paruoštą formą ir jį kraštuose pakelkite, kad kraštai būtų truputį aukščiau nei vidurys. Papuoškite pyrago kraštus ir vidurį sveikais blanširuotais migdolais. Įdėkite pyragą į prietaisą.

- Laikas prietaise: 100 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Prancūziškas Vaisių Tortas

Tešlos ingredientai:

- 200 g miltų
- žiupsnelio druskos
- 125 g sviesto
- 1 kiaušinis
- 50 g cukraus
- 50 ml šalto vandens

Įdaro ingredientai:

- sezoninių vaisių (400 g obuolių, persikų, rūgščių vyšnių ir pan.)
- 90 g maltų migdolų
- 2 kiaušinių
- 100 g cukraus
- 90 g minkštinto sviesto

Papildomai reikės:

- 28 cm skersmens apkepo kepimo forma, ištepta riebalais

Ruošimas:

Į maišymo dubenį išsijokite miltus, į juos įmaišykite druską ir mažais gabalėliais supjaustytą sviestą. Įmuškite kiaušinį, suberkite cukrų, įpilkite vandens ir užminkykite tešlą.

Tešlą 2 valandas šaldykite šaldytuve. Iškočiokite sušaldytą tešlą, ją įdėkite į išteptą apkepo kepimo formą ir subadykite šakute. Nuplaukite vaisius, pašalinkite šerdis, kauliukus ir, vaisius supjaustę mažais gabalėliais arba griežinėliais, sudėkite ant tešlos. Į dubenį sudėkite maltus migdolus, kiaušinius, cukrų, suminkštiną sviestą ir išsukite. Mišinį supilkite ant vaisių ir išlyginkite.

- Laikas prietaise: 50 minutės

- Lentynos padėtis: 2

Močiutės obuolių pyragas

Ingredientai:

- 250 g sviesto
- 250 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- žiupsnelio druskos
- 100 g marcipanų
- 5 kiaušinių
- 500 g miltų
- 1 pakelis kepimo miltelių (maždaug 15 g)
- 1 maišelis meduolių prieskonių (maždaug 20 g)
- 50 g kakavos miltelių
- 150 ml raudono vyno
- 1,2 kg obuolių

Ruošimas:

Sviestą, cukrų, vanilinį cukrų bei druską supilkite į dubenį ir išplakite iki purumo. Pridėkite smulkintų marcipanų ir gerai išplakite. Vieną po kito įmuškite kiaušinius ir išplakite iki purumo. Į tešlą pridėkite miltų, kepimo miltelių, meduolių prieskonių ir kakavos miltelių. Maišykite raudonajame vyne. Įdėkite tešlą į gilią kepimo skardą su kepimo popieriumi ir išlyginkite paviršių. Nulupkite ir išimkite sėklas iš obuolių ir supjaustykite juos 0,5 cm storio gabalėliais. Slyvų tyrė: uždėkite gabalėlius ant tešlos viršaus, o šerdžių skylutes pripildykite slyvų tyrės. Tada dėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 50 minutės
- Lentynos padėtis: 3
- Iškepę palaukite, kol pyragas atvės ir nuimkite kepimo popierių.

Glajus:

- 250 ml obuolių sulčių
- 1 pakelis skaidraus glajaus pyragams
- Iškepę palaukite, kol pyragas atvės ir nuimkite kepimo popierių.

Sumaišykite glajų, naudodami apelsinų sultis ir pakelį glajaus pyragams, ir užtepkite ant pyrago.

Biskvitinis Citrinų Pyragas

Tešlos ingredientai:

- 250 g sviesto
- 200 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- žiupsnelio druskos
- 4 kiaušinių
- 150 g miltų
- 150 g krakmolo
- 1 nubrauktas arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- tarkuota 2 citrinų žievelė

Glajui:

- 125 ml citrinų sulčių
- 100 g cukraus pudros

Papildomai reikės:

- kvadratinė kepimo skarda, 30 cm ilgio
- Margarino skardai patepti
- džiovėsėlių skardai pabarstyti

Ruošimas:

Sviestą, cukrų, citrinų žievelę, vanilinį cukrų bei druską supilkite į dubenį ir gerai išmaišykite. Tada po vieną įmuškite kiaušinius ir vėl gerai išmaišykite.

Sumaišytus miltus, krakmolą ir kepimo miltelius suberkite į išsuktą masę ir išmaišykite.

Tešlą supilkite į riebalais išteptą ir tarkuotais džiovėsėliais apibarstytą kepamąją skardą, paviršių išlyginkite ir įdėkite į prietaisą.

Baigus kepti, sumaišykite citrinų sultis su cukraus pudra. Iškeptą pyragą išverskite ant aliuminio folijos.

Aliuminio folijos kraštus aplink pyragą užlenkite į viršų taip, kad pyragą apliejant nebėgtų pro šalį. Pasmaigstykite pyragą

medine lazdele ir teptuku užtepkite glajų. Po to pyragą kuriam laikui palikite, kad įsigertų glajus.

- Laikas prietaise: 75 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Keksiukai

Ingredientai:

- 150 g sviesto
- 150 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- žiupsnelio druskos
- nevaškuotos citrinos žievelė
- 2 kiaušinių
- 50 ml pieno
- 25 g krakmolo
- 225 g miltų
- 10 g kepimo miltelių
- 1 stiklainis rūgščių vyšnių (375 g)
- 225 g šokolado drožlių

Papildomai reikės:

- Popierinių formelių, maždaug 7 cm skersmens

Ruošimas:

Išmaišykite sviestą, cukrų, vanilinį cukrų, druską ir vienos nevaškuotos citrinos žievelės. Įmuškite kiaušinius ir išplakite.

Sumaišykite kukurūzinius miltus, miltus, kepimo miltelius ir juos į mišinį įmaišykite kartu su pienu.

Nuo rūgščių vyšnių nusunkite skystį ir jas į mišinį įmaišykite kartu su šokoladiniais traškučiais.

Tešlą supilkite į popierines formas, formas sudėkite ant kepimo skardos ir ją įdėkite į prietaisą. Jeigu turite, naudokite keksiukų kepimo formą.

- Laikas prietaise: 40 minutės
- Lentynos padėtis: 3

Riostainis**Pagrindo ingredientai:**

- 500 g miltų
- 1 mažas pakelis sausų mielių (8 g sausų mielių arba 42 g šviežių mielių)
- 80 g cukraus pudros
- 150 g sviesto
- 3 kiaušinių
- 2 arbatiniai šaukšteliai be kaupo druskos
- 150 ml pieno
- 70 g razinų (prieš tai jas 1 valandą pamirkykite 20 ml vyšninėje)

Papuošimo ingredientai:

- 50 g sveikų nuvalytų migdolų

Ruošimas:

Į maišymo dubenį sudėkite miltus, džiovintas mieles, cukraus pudrą, sviestą, kiaušinius, druską bei pieną ir užminkykite minkštą mielinę tešlą. Tešlą dubenyje uždenkite ir palikite kilti 1 valandą.

Išmirkytas razinas rankomis įminkykite į tešlą.

Migdolus po vieną sudėkite į riebalais ištepotos ir miltais pabarstytos kekso formos ertmę.

Tada suformuokite iš tešlos dešros formą, dėkite į kekso formą. Uždenkite ir palikite kilti 45 minutes.

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Biskvitinis Pyragas**Tešlos ingredientai:**

- 350 g miltų
- 1 mažas pakelis sausų mielių (8 g sausų mielių arba 42 g šviežių mielių)
- 75 g cukraus
- 100 g sviesto
- 5 kiaušinių tryniai
- 1/2 arbatinio šaukštelio druskos
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)

- 125 ml pieno

Baigus kepti:

- 375 ml vandens
- 200 g cukraus
- 100 ml slyvų brendžio arba 100 ml apelsinų likerio

Ruošimas:

Į maišymo dubenį sudėkite miltus, džiovintas mieles, cukrų, sviestą, kiaušinių trynius, druską, vanilinį cukrų bei pieną ir užminkykite minkštą mielinę tešlą. Tešlą dubenyje uždenkite ir palikite kilti 1 valandą. Po to tešlą įdėkite į riebalais išteptą žiedo formos pyrago skardą, uždenkite ir vėl palikite kilti 45 minutes.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 1

Baigus kepti:

Vandenį su cukrumi užvirinkite ir palikite atvėsti.

Į cukrinį vandenį supilkite slyvų brendį arba apelsinų likerį ir išmaišykite.

Pyragui atvėsus, į jį keliuose vietose įbeskite medinį iešmelį ir leiskite mišiniui tolygiai įsigerti į pyragą.

Biskvitinis Pyragas**Ingredientai:**

- 4 kiaušiniai
- 2 šaukštai karšto vandens
- 50 g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- 1 žiupsnelio druskos
- 100 g cukraus
- 100 g miltų
- 100 g krakmolo
- 2 nubraukti arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių

Papildomai reikės:

- apvalios išardomos 28 cm juodos kepimo formos, padengtos kepimo popieriumi

Ruošimas:

Atskirkite trynius nuo baltymų. Kiaušinių trynius sumaišykite su karštu vandeniu, 50 g cukraus, vaniliniu cukrumi ir druska.

Kiaušinių baltymus plakite su 100 g cukraus, kol susiformuos putos.

Kartu išsijokite miltus, kukurūzinius miltus ir kepimo miltelius.

Kiaušinių baltymus atsargiai sumaišykite su kiaušinių tryniais. Po to atsargiai įmaišykite į miltų tešlą. Tešlą supilkite į kepimo formą, paviršių išlyginkite ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 30 minučių
- Lentynos padėtis: 3

Pyragas Su Trupiniais

Tešlos ingredientai:

- 375 g miltų
- 20 g mielių
- 150 ml drungno pieno
- 60 g cukraus
- žiupsnelio druskos
- 2 kiaušinių tryniai
- 75 g minkštinto sviesto

Trupinių ingredientai:

- 200 g cukraus
- 200 g sviesto
- 1 arbatinis šaukštelis cinamono
- 350 g miltų
- 50 g smulkintų riešutų
- 30 g ištirpinto sviesto

Ruošimas:

Išsijokite miltus į maišymo dubenį; viduryje padarykite įdubą. Mielės sutrupinkite, suberkite į įdubą, išmaišykite su pienu ir šiek tiek miltų iš kraštų, paskui dar apibarstykite miltais ir pastatę šiltoje vietoje palaukite, kol ant tešlos ruošinio užberti miltai pradės trūkinėti.

Įdėkite cukraus, kiaušinių baltymų, sviesto ir druskos ant miltų krašto. Išminkykite visus ingredientus taip, kad gautųsi vientisa mielinė tešla.

Palikite tešlą kilti šiltoje vietoje tol, kol ji padidės maždaug dvigubai. Tada iškočiokite tešlą, padėkite ant riebalais išteptos kepimo skardos ir palikite kilti toliau.

Į dubenį įdėkite cukraus, sviesto ir cinamono ir sumaišykite.

Pridėkite miltų ir riešutų, išminkykite kartu, kad gautumėte trupinių mišinį.

Užtepkite sviestą ant iškilusios tešlos ir vienodai užtepkite trupinių mišinį.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 3

Švediškas Pyragas

Ingredientai:

- 5 kiaušinių
- 340 g cukraus
- 100 g ištirpinto sviesto
- 360 g miltų
- 1 pakelis kepimo miltelių (maždaug 15 g)
- 1 pakelis vanilinio cukraus (maždaug 8 g)
- žiupsnelio druskos
- 200 ml šalto vandens

Papildomai reikės:

- Apvali išardoma 28 cm juoda kepimo forma, apačia padengta kepimo popieriumi

Ruošimas:

Kiaušinius, sviestą, cukrų, vanilinį cukrų bei druską supilkite į dubenį ir 5 min. maišykite. Tada į mišinį atsargiai pridėkite ištirpdyto sviesto. Į mišinį supilkite ištirpintą sviestą ir išmaišykite.

Į išsuktą masę supilkite miltus, kuriuose įmaišyti kepimo milteliai, ir išmaišykite.

Galiausiai įpilkite vandens ir gerai išmaišykite. Tešlą supilkite į kepimo formą, paviršių išlyginkite ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 55 minutės

- Lentynos padėtis: 1

Tortas

Ingredientai:

- 2 lakštai originalios šveicariškos sluoksniuotos tešlos arba sluoksniuotos tešlos (sulankstytos į kvadratą)
- 50 g maltų lazdyno riešutų
- 1,2 kg obuolių
- 3 kiaušinių
- 300 ml grietinės
- 70 g cukraus

Ruošimas:

Tešlą padėkite ant gerai riebalais išteptos kepamosios skardos ir šakute visą tešlą subadykite. Ant tešlos tolygiai paskleiskite lazdyno riešutus. Nulupkite obuolius, pašalinkite šerdis ir supjaustykite į 12 griežinėlių. Griežinėlius tolygiai išdėliokite ant tešlos. Gerai sumaišykite kiaušinius, grietinėlę, cukrų ir vanilinį cukrų ir supilkite ant obuolių.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Morkų Pyragas

Tešlos ingredientai:

- 4 kiaušinio baltymai
- 1 žiupsnelio druskos
- 80 g cukraus pudros
- 120 g cukraus
- 200 g smulkiai tarkuotų morkų
- 200 g smulkiai maltų migdolų
- 1 citrinos sultys ir sutarkuota žievelė
- 1 valgomasis šaukštas vyšnių likerio

- 1/2 arbatinio šaukštelio cinamono
- 60 g miltų
- 1/2 arbatinio šaukštelio kepimo miltelių

Įdaro ingredientai:

- 150 g cukraus pudros
- 1 valgomasis šaukštas vyšnių likerio
- 12 marcipaninių morkų papuošimui
- maltų lazdyno riešutų

Papildomai reikės:

- Atidaroma forma, kurios skersmuo 26 cm, ištepta riebalais, o apačia išklotą kepimo popieriumi.

Ruošimas:

Išplakite kiaušinių baltymus su druska, kol jie sustandės, paskui po truputį pildami cukraus pudrą, plakite iki baltumo. Išplakite kiaušinių trynius ir cukrų iki vientisos masės, sudėkite kitus ingredientus. Sumaišykite ketvirtį išplaktų baltymų su kiaušinių tryniais, paskui atsargiai įmaišykite į mišinį likusius išplaktus kiaušinių baltymus. SUPilkite tešlą į paruoštą kepimo formą ir išlyginkite paviršių.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 3

Baigus kepti:

Palaukite, kol pyragas atauš. Pyrago pagrindą rekomenduojame iškepti iš anksto ir vieną arba dvi dienas palaikyti uždenktą šaldytuve. Glazūrą sumaišykite cukraus pudrą su vyšnių likeriu. Jeigu reikia, įpilkite vandens. Apteptkite pyragą glazūra ir papuoškite cukruotomis morkomis.

Duona/Bandelės

Bandelės, saldžios

Ingredientai:

- 420 g miltų
- 60 g sviesto
- 50 g cukraus

- žiupsnelis vanilinio cukraus
- tarkuotos citrinos žievelės
- žiupsnelis druskos
- 200 ml drungno pieno
- 30 g mielių
- 2 kiaušinių tryniai

- 100 g razinų

Ruošimas:

Išsijokite miltus į maišymo dubenį; viduryje įspauskite įdubą. Sutrupinkite mieles ir įdėkite į įdubą su pienu ir trupučiu cukraus. Iš krašto įmaišykite šiek tiek miltų. Apibarstykite miltais ir palikite stovėti šiltoje vietoje, kol užberti miltai ant pirminės tešlos pradės skilinėti.

Suberkite likusį cukrų, druską, vanilinį cukrų, citrinos žievelę, kiaušinį ir sviestą į miltų kraštą. Suminkykite iš visų ingredientų elastingą mielinę tešlą.

Palikite tešlą stovėti šiltoje vietoje, kol jos dydis maždaug padvigubės.

Tada į tešlą įmaišykite nuplautas razinas ir suformuokite 12 vienodo dydžio bandelių.

Sudėkite jas į kepimo skardą, ištiestą kepimo popieriumi, ir vėl pusvalandžiui palikite uždengtas.

- Laikas prietaise: 20 minučių
- Lentynos padėtis: 2

Kaimiška Duona**Ingredientai:**

- 500 g kvietinių miltų
- 250 g ruginių miltų
- 15 g druskos
- 1 mažas pakelis džiovintų mielių
- 250 ml vandens
- 250 ml pieno

Papildomai reikės:

- Riebalais išteptos arba kepamuoju popieriumi išklotos kepmosios skardos

Gaminimo būdas

Į didelį dubenį sudėkite kvietinius miltus, ruginius miltus, druską ir džiovintas mieles.

Sumaišykite vandenį, pieną ir druską ir supilkite į miltus. Išminkykite visus ingredientus, kad gautųsi vientisa tešla. Palaukite, kol tešla iškils dvigubai.

Iš tešlos suformuokite pailgą kepalą ir jį padėkite ant kepimo padėklo, prieš tai jį ištepę riebalais arba padengę kepamuoju popieriumi.

Vėl leiskite kepalui iškilti per pusę savo dydžio. Prieš kepdami, pabarstykite nedideliu kiekiu miltų.

- Laikas prietaise: 60 minučių
- Lentynos padėtis: 2
- Į vandens stalčių įpilkite 300 ml vandens.

Balta Duona**Ingredientai:**

- 1 000 g miltų
- 40 g šviežių mielių arba 20 g džiovintų mielių
- 650 ml pieno
- 15 g druskos

Papildomai reikės:

- Riebalais išteptos arba kepamuoju popieriumi išklotos kepmosios skardos

Gaminimo būdas

Miltus ir druską suberkite į didelį dubenį. Mieles ištirpinkite drungname piene ir supilkite į miltus. Išminkykite visus ingredientus, kad gautųsi vientisa tešla. Priklausomai nuo miltų savybių, į tešlą gali reikėti įpilti dar truputį pieno.

Palaukite, kol tešla iškils dvigubai.

Padalinkite tešlą į dvi dalis, suformuokite du ilgus kepalus ir padėkite ant kepimo skardos, prieš tai ištepę riebalais arba padengę kepimo popieriumi.

Vėl palaukite, kol kepalai iškils perpus savo tūrio.

Prieš kepdami, apibarstykite trupučiu miltų ir aštrių peiliu padarykite po 3–4 įstrižas įpjovas, mažiausiai 1 cm gylio.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 2
- Į vandens stalčių įpilkite 200 ml vandens.

Mielinė Pynutė**Tešlos ingredientai:**

- 650 g miltų
- 20 g mielių
- 200 ml pieno
- 40 g cukraus
- 5 g druskos
- 5 kiaušinių tryniai
- 200 g minkštinto sviesto

Įdaro ingredientai:

- 250 g kapotų graikinių riešutų
- 20 g džiovėsėlių
- 1 arbatinis šaukštelis malto imbiero
- 50 ml pieno
- 60 g medaus
- 30 g ištirpinto sviesto
- 20 ml romo

Papuošimo ingredientai:

- 1 kiaušinio trynys
- truputis pieno
- 50 g migdolų drožlių

Ruošimas:

Išsijokite miltus į maišymo dubenį; viduryje padarykite įdubą. Supjaustykite mieles, padėkite įduboje ir sumaišykite su pienu ir truputiu cukraus bei aplinkui kraštą esančiais miltais, apibarstykite miltais, palikite kilti šiltoje vietoje tol, kol ant mišinio barstytuose miltuose pasimatys įtrūkimai.

Įdėkite likusį cukrų miltų krašte. Išminkykite visus ingredientus taip, kad gautųsi vientisa mielinė tešla. Palikite tešlą kilti šiltoje vietoje tol, kol ji padidės maždaug dvigubai.

Įdarui sumaišykite visus ingredientus kartu. Padalykite tešlą į tris lygias dalis ir iškočiokite į ilgus stačiakampius. Paskleiskite po trečdalį įdaro ant kiekvieno stačiakampio ir tešlos gabalus suvyniokite.

Padarykite pynę iš trijų tešlos gabalų. Padenkite pynės paviršių mišiniu iš kiaušinio baltymo ir pieno ir apibarstykite migdolų drožlėmis.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 3

Sviestinė Pynutė**Tešlos ingredientai:**

- 750 g miltų
- 30 g mielių
- 400 ml pieno
- 10 g cukraus
- 15 g druskos
- 1 kiaušinis
- 100 g minkštinto sviesto

Papuošimo ingredientai:

- 1 kiaušinio trynys
- truputis pieno

Ruošimas:

Išsijokite miltus į maišymo dubenį; viduryje padarykite įdubą. Mieleles sutrupinkite, suberkite į įdubą, išmaišykite su pienu, šiek tiek cukraus ir šiek tiek miltų iš kraštų, paskui apibarstykite miltais ir pastatę šiltoje vietoje palaukite, kol ant tešlos ruošinio užberti miltai pradės trūkinėti.

Likusį cukrų, druską, kiaušinių ir sviestą sudėkite miltų krašte. Išminkykite visus ingredientus taip, kad gautųsi vientisa mielinė tešla.

Palikite tešlą kilti šiltoje vietoje tol, kol ji padidės maždaug dvigubai.

Po to tešlą padalykite į tris lygias dalis ir jas suformuokite į virvės formas. Šias tris virveles supinkite.

Po to uždenkite ir palikite kilti dar pusę valandos. Pynės paviršių padenkite mišiniu iš kiaušinio baltymo ir pieno ir įdėkite į orkaitę.

- Laikas orkaitėje: 50 minutės
- Lentynos padėtis: 3

