

# **FINSMAKARE KULINARISK**



**Receptų knyga**



## Turinys

Kepimo lentelės	3	Paukštiena	23
Automatinės programos	17	Žuvis	26
Atšildymas	18	Pyragas	27
Maisto Gaminimas/Tirpinimas	19	Pica/Pyragas/Duona	34
Kiauliena/Veršiena	20	Troškiniai/Apkepai	38
Jautiena/Žvėriena/Aviena	22	Desertai	44

Galimi pakeitimai.

## Kepimo lentelės

### 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.

#### Atšildymas

### Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.

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

### Kepimas

- Pirmą kartą naudokite žemesnę temperatūrą.
- Jei pyragus kepatė ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.
- Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skruna nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepant.
- Kepant skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepamosioms skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

<b>Kepimo rezultatai</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Atitaisymo būdas</b>
Pyragas sukrenta ir pasidaro tąsus, vandeningas, suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Per trumpa kepimo trukmė.	Nustatykite ilgesnę kepimo trukmę. Negalite mažinti kepimo trukmės, nustatydami aukštesnę temperatūrą.
	Tešloje per daug skysčio.	Naudokite mažiau skysčio. Atkreipkite dėmesį, kiek laiko reikia maišyti, ypač jeigu naudojate plakiklį.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą kepdami nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą kepdami nustatykite trumpesnį kepimo laiką.
Pyragas nevienodai paskrunda.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Nustatykite žemesnę orkaitės temperatūrą ir ilgesnį kepimo laiką.
	Tešla netolygiai paskirstyta.	Vienodai paskirstykite tešlą ant kepimo skardos.
Pyragas neiškepa per nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą kepdami nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.

### **Kepimas viename orkaitės lygyje**

Kepimas skardose

<b>Patiekalas</b>	<b>Funkcija</b>	<b>Temperatūra (°C)</b>	<b>Laikas (min.)</b>	<b>Lentynos padėtis</b>
Riostainis arba sviestinės bandelės	Karšto Oro Srautas	150–160	50–70	1
Trapus pyragas / vaisių tortas	Karšto Oro Srautas	140–160	70–90	1
Sponge cake / biskvitinis pyragas	Karšto Oro Srautas	140–150	35–50	1

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Sponge cake / biskvitišnis pyragas	Tradicinis kaitinimas	160	35–50	2
Apkepas, trapus pyragas <sup>1)</sup>	Karšto Oro Srautas	170–180	10–25	1
Apkepas, biskvito tešla	Karšto Oro Srautas	150–170	20–25	1
Apple pie / obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens skardos, dedamos įstrižai)	Karšto Oro Srautas	160	70–90	1
Apple pie / obuolių pyragas (dvi 20 cm skersmens skardos, dedamos įstrižai)	Tradicinis kaitinimas	180	70–90	1
Sūrio pyragas, skarda <sup>2)</sup>	Tradicinis kaitinimas	160–170	60–90	1

1) Kaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilų kepimo indą.

Kepimo skardose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mielinė pynutė / riestė	Tradicinis kaitinimas	170–190	30–40	2
Kalėdinis pyragas <sup>1)</sup>	Tradicinis kaitinimas	160–180	50–70	2
Duona (ruginė duona) <sup>1)</sup>	Tradicinis kaitinimas			2
pirma		230	20	
tada		160–180	30–60	
Pyragaičiai su kremu / eklerai <sup>1)</sup>	Tradicinis kaitinimas	190–210	20–35	2

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Biskvitinis vyniotinis <sup>1)</sup>	Tradicinis kaitinimas	180–200	10–20	2
Trupininis pyragas (sausas)	Karšto Oro Srautas	150–160	20–40	1
Sviestinis migdolų pyragas / saldūs pyragai <sup>1)</sup>	Tradicinis kaitinimas	190–210	20–30	2
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) <sup>2)</sup>	Karšto Oro Srautas	150–160	35–55	1
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) <sup>2)</sup>	Tradicinis kaitinimas	170	35–55	1
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	Karšto Oro Srautas	160–170	40–80	1
Mieliniai pyragai su kremu (pvz., varškės, grietinės, pieno / kiaušinių) <sup>1)</sup>	Tradicinis kaitinimas	160–180	40–80	2

1) Ikaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilų kepimo indą.

#### Sausainiai

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	Karšto Oro Srautas	150–160	10–20	1
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	Karšto Oro Srautas	140	20–35	1
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės <sup>1)</sup>	Tradicinis kaitinimas	160	20–30	2
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	Karšto Oro Srautas	150–160	15–20	1

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos	Karšto Oro Srautas	80–100	120–150	1
Migdoliniai Sausainiai	Karšto Oro Srautas	100–120	30–50	1
Sausainiai iš mielinės tešlos	Karšto Oro Srautas	150–160	20–40	1
Sluoksniuotos tešlos kepiniai <sup>1)</sup>	Karšto Oro Srautas	170–180	20–30	1
Bandelės <sup>1)</sup>	Tradicinis kaitinimas	190–210	10–25	2
Small cakes / maži pyragėliai <sup>1)</sup>	Karšto Oro Srautas	160	20–35	3
Small cakes / maži pyragėliai <sup>1)</sup>	Tradicinis kaitinimas	170	20–35	2

<sup>1)</sup> /kaitinkite orkaitę.

## Kepiniai ir apkepai

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Makaronų apkepas	Tradicinis kaitinimas	180–200	45–60	1
Lazanija	Tradicinis kaitinimas	180–200	25–40	1
Daržovių apkepas <sup>1)</sup>	Terminis Kepintuvas	210–230	10–20	1
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	Karšto Oro Srautas	160–170	15–30	1
Ryžiai su pienu	Tradicinis kaitinimas	180–200	40–60	1
Žuvies apkepai	Tradicinis kaitinimas	180–200	30–60	1

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Įdarytos daržovės	Karšto Oro Srautas	160–170	30–60	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

### Kepimas keliais lygiais

Naudokite šią funkciją: Karšto Oro Srautas.

Kepimo skardose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pyragaičiai su kremu / eklerai <sup>1)</sup>	160–180	25–45	1 / 3
Trupininis pyragas	150–160	30–45	1 / 3

1) Įkaitinkite orkaitę.

Sausainiai / maži pyragaičiai / pyragaičiai / bandelės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapūs sausainiai	150–160	20–40	1 / 3
Short bread / trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	140	25–45	1 / 3
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	1 / 3
Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	130–170	1 / 3
Migdoliniai sausainiai	100–120	40–80	1 / 3
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	1 / 3

### Kepimas Žemoje Temp.

Šią funkciją naudokite liesos, minkštos mėsos ir žuvies gabalams ruošti. Ši funkcija nenaudojama šiems receptams: apkeptos mėsos troškinimas arba riebios kiaulienos kepimas.




**ISPĖJIMAS!** Žr. skyrių „Patarimai“.

Galite nustatyti, kad pirmąsias 10 minučių orkaitėje būtų kepama 80 °C–150 °C temperatūroje. Numatytoji nuostata yra 90



°C. Nustačius temperatūrą, orkaitėje patiekalas toliau kepamas 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. Pasirinkite funkciją Kepimas Žemoje Temp..

Patiekalas	Kiekis (kg)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Jautienos kepsnys	1–1,5	150	120–150	1
Jautienos filė	1–1,5	150	90–110	1
Kepta veršiena	1–1,5	150	120–150	1
Kepsniai	0,2–0,3	120	20–40	1

## Pica

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica (plonapadė) <sup>1)</sup>	200–230	15–20	3
Pica (su dideliu kiekiu garnyro) <sup>2)</sup>	180–200	20–30	3
Apkepai	180–200	40–55	3
Špinatų apkepas	160–180	45–60	3
Lotaringiškas apkepas (aštrus pyragas)	170–190	45–55	3
Biskvitinis apkepas	170–190	45–55	3
Varškės pyragas	140–160	60–90	3
Amer. obuolių pyragas	150–170	50–60	3
Daržovių pyragas	160–180	50–60	3
Nerauginta duona <sup>1)</sup>	230	10–20	3
Sluoksniuotos tešlos apkepas <sup>1)</sup>	160–180	45–55	3
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230	12–20	3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Piroggen (rusiška perlenktos picos versija) <sup>1)</sup>	180–200	15–25	3

1) Įkaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilų indą.

### Kepsnių kepimas

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Kepsnius kepkite tiesiai skardoje arba ant virš skardos padėtų grotelių.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad mėsos sultys ar riebalai nepritegtų.

Mėsą su plutele galima iškepti kepimo skardoje be dangčio.

Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.

Kad mėsa būtų sultingesnė:

- liesą mėsą kepkite kepimo skardoje su dangčiu arba naudokite kepimo maišelį;
- mėsą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (sveriančiais ne mažiau kaip 1 kg);
- kepimo metu keletą kartų palaistykite didelius kepsnius ir paukštieną jų sultimis.

### Kepimo lentelės

Jautiena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis (kg)	Galia (vatais)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Troškinta mėsa	Tradicionis kaitinimas	1–1.5	200	230	60–80	1

Kiauliena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis (kg)	Galia (vatais)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė, sprandinė, kumpis	Terminis Kepin-tuvus	1–1.5	200	160–180	50–70	1
Mėsos vy- niotinis	Terminis Kepin-tuvus	0.75–1	200	160–170	35–50	1
Kiaulės koja (ap- virta)	Terminis Kepin-tuvus	0.75–1	200	150–170	60–75	1

## Veršiena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis (kg)	Galia (vatais)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kepta veršiena	Terminis Kepintuvas	1	200	160–180	50–70	1
Veršienos kulninė	Terminis Kepintuvas	1.5–2	200	160–180	75–100	1

## Aviena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis (kg)	Galia (vatais)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ėriuko koja, kepta aviena	Terminis Kepintuvas	1–1.5	200	150–170	50–70	1

## Paukštiena

Patiekalas	Funkcija	Kiekis (kg)	Galia (vatais)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	Terminis Kepintuvas	po 0,2–0,25	200	200–220	20–35	1
Pusė viščiuko	Terminis Kepintuvas	po 0,4–0,5	200	190–210	25–40	1
Didelė višta	Terminis Kepintuvas	1–1.5	200	190–210	30–45	1
Antis	Terminis Kepintuvas	1.5–2	200	180–200	45–65	1

## Žuvis (troškinta)

Patiekalas	Funkcija	Kiekis (kg)	Galia (vatais)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žuvis	Tradicinis kaitinimas	1–1.5	200	210–220	30–45	1

## Patiekalai

Patiekalas	Funkcija	Kiekis (kg)	Galia (vatais)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Saldūs patiekalai	Karšto Oro Srautas	-	200	160–180	20–35	1
Pikantiški patiekalai su virtais ingredientais (makaronai, daržovės)	Karšto Oro Srautas	-	400–600	160–180	20–45	1
Pikantiški patiekalai su žaliais ingredientais (bulvės, daržovės)	Karšto Oro Srautas	-	400–600	160–180	30–45	2

## Mažasis kepinuvas

- Kepdami griliu, visada nustatykite didžiausią temperatūrą.
- Lentyną dėkite į kepinimo griliu lentelėje nurodytą padėtį.
- Pirmoje lentynos padėtyje visada padėkite indą nuvarvėjusiems riebalams surinkti.

- Grilyje kepkite tik plokščius mėsos arba žuvies gabalus.
- Prieš kepimą visada pasirinkite grilio funkciją ir pakaitinkite tuščią orkaitę maždaug 5 minutes.



**DĖMESIO** Maistą visada ruoškite uždareę orkaitės dureles.

## Mažasis kepinuvas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
		Viena pusė	Antra pusė	
Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	210–230	30–40	30–40	1
Jautienos filė, vidutiniškai iškepta	230	20–30	20–30	1
Kiaulienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	1

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
		Viena pusė	Antra pusė	
Veršienos nugarinė	210–230	30–40	30–40	1
Avienos nugarinė	210–230	25–35	20–35	1
Žuvis, 500–1000 g	210–230	15–30	15–30	1

## Didysis Kepintuvas

Patiekalas	Laikas (min.)		Lentynos padėtis
	Viena pusė	Antra pusė	
Burgers / mėšainiai	9–13	8–10	3
Kiaulienos filė	10–12	6–10	2
Dešrelės	10–12	6–8	3
Filė žlėgtainiai / veršienos žlėgtainiai	7–10	6–8	3
Toast / skrebučiai	1–3	1–3	3
Skrebutis su garnyru	6–8	-	2

## Šaldytas maistas

- Nuimkite maisto pakuotę. Padėkite maistą ant lėkštės.

- Neuždenkite nei dubeniu, nei lėkšte. Tai gali pailginti atšildymo laiką.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica, šaldyta	200–220	15–25	3
Amerikietiška pica, šaldyta	190–210	20–25	3
Pica, atvėsinta	210–230	13–25	3
Picos užkandžiai, šaldyti	180–200	15–30	3
Gruzd.bulvytės, plon.pj. <sup>1)</sup>	210–230	20–30	3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Gruzd.bulvytės, stamb.pj. <sup>1)</sup>	210–230	25–35	3
Krocketai <sup>1)</sup>	210–230	20–35	3
Paskrudintos bulvės	210–230	20–30	3
Lazanija / įdaryti makaronai kaneloni, švieži	170–190	35–45	2
Lazanija/kaneloni, šaldyti	160–180	40–60	2
Viščiuko sparneliai	190–210	20–30	3

1) Kepdami 2–3 kartus apverskite.

#### Užšaldytų pusgaminių lentelė

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Šaldyta pica <sup>1)</sup>	Tradicinis kaitinimas	pagal gamintojo nurodymus	pagal gamintojo nurodymus	2
Skrudintos bulvytės <sup>2)</sup> (300–600 g)	Tradicinis kaitinimas arba Terminis Kepintuvas	200–220	pagal gamintojo nurodymus	2
Prancūziškieji batonai <sup>3)</sup>	Tradicinis kaitinimas	pagal gamintojo nurodymus	pagal gamintojo nurodymus	2
Vaisių pyragas	Tradicinis kaitinimas	pagal gamintojo nurodymus	pagal gamintojo nurodymus	2

1) Įkaitinkite orkaitę.

2) Kepdami 2–3 kartus apverskite.

3) Įkaitinkite orkaitę.

#### Atšildymas

- Išimkite maisto pakuotę ir sudėkite maistą į lėkštę.
- Naudokite pirmą lentynos padėtį nuo apačios.

- Neuždenkite maisto dubeniu ar lėkšte, nes gali pailgėti atšildymo trukmė.

Patiekalas	Kiekis	Atšildymo laikas (min.)	Likusi atšildymo trukmė (min.)	Pastabos
Viščiukas	1 kg	100–140	20–30	Viščiuką uždėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	1 kg	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Mėsa	500 g	90–120	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
Upėtakis	150 g	25–35	10–15	-
Braškės	300 g	30–40	10–20	-
Sviestas	250 g	30–40	10–15	-
Grietinė-lė	2 x 200 g	80–100	10–15	Grietinėlę plakite ne visiškai atitirpdytą.
Didelis puošnus tortas	1,4 kg	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 / prinokę 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 <sup>1)</sup>	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 išjungiate.

## Džiovinimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis
Pupos	60–70	6–8	3
Pipirai	60–70	5–6	3
Daržovės sriubai	60–70	5–6	3
Grybai	50–60	6–8	3
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3	3
Slyvos	60–70	8–10	3
Abrikosai	60–70	8–10	3



Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (val.)	Lentynos padėtis
Pjaustyti obuoliai	60–70	6–8	3
Kriaušės	60–70	6–9	3

### Duona

Iš anksto įkaitinti nerekomenduojama.

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Balta Duona	180–200	40–60	2
Prancūziškasis Batonas	200–220	35–45	2
Sviestinė Bandelė	160–180	40–60	2
Čiabata	200–220	35–45	2
Ruginė Duona	180–200	50–70	2
Juoda duona	180–200	50–70	2
Nesmulkintų grūdų duona	170–190	60–90	2

## Automatinės programos

 **ISPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

### Automatinės programos

Šių automatinių programų nuostatos yra optimalios bet kokios rūšies mėsei arba kitiems receptams.

- Mėsos programos su funkcija: Automatinės Svorio Progr. (menui: Kepimo Vadovas). Ši funkcija automatiškai apskaičiuoja kepimo laiką. Jeigu norite ją naudoti, įveskite maisto svorį.
- Receptai (menui: Kepimo Vadovas). Taikant šią funkciją patiekalui naudojamos iš anksto nustatytos vertės.

Patiekalai su funkcija: Automatinės Svorio Progr.
Kepta kiauliena
Kepta veršiena
Troškinta mėsa
Kepta žvėriena
Kepta avienu
Viščiukas
Kalakutas
Antis
Žąsis

### Kategorijos

Kepimo Vadovas meniu patiekalai suskirstyti į kelias kategorijas:

- Atšildymas
- Maisto Gaminimas/Tirpinimas
- Kiauliena/Veršiena
- Jautiena/Žvėriena/Aviena

- Paukštiena
- Žuvis
- Pyragas
- Pica/Pyragas/Duona
- Troškiniai/Apkepai
- Desertai

## Atšildymas

### Atšildyta Šaldyta Žuvis

Padėkite šaldytą žuvį ant apverstos lėkštės ir įdėkite lėkštę į talpyklą, kad atitirpęs vanduo nubėgtų, nesutepdamas mikrobangų krosnelės vidaus.

Atšildant maistą reguliariai tikrinkite ir kelis kartus apverskite. Kai žuvis atšils, atsargiai atskirkite žuvies gabalėlius, jeigu jie sušalę į vieną gabalą.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
  - Lentynos padėtis: Bottom glass plate
- Atšildžius palikite maistą kambario temperatūroje maždaug tiek laiko, kiek jo prireikė atšildyti.

### Atšildyta Šaldyta Paukštiena

Uždėkite atšildomą maistą ant apverstos lėkštės ir įdėkite lėkštę į talpyklą, kad atitirpęs vanduo nesuteptų prietaiso.

Atšildant maistą reguliariai tikrinkite ir kelis kartus apverskite. Atviras riebias sritis, pavyzdžiui, blauzdeles ir sparnelių galiukus uždenkite aluminio folija.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
  - Lentynos padėtis: Bottom glass plate
- Atšildžius palikite maistą kambario temperatūroje maždaug tiek laiko, kiek jo prireikė atšildyti.

### Atšildyta šaldyta mėsa

Uždėkite atšildomą mėsą ant apverstos lėkštės ir įdėkite lėkštę į talpyklą, kad atitirpęs vanduo nesuteptų prietaiso.

Atšildant maistą reguliariai tikrinkite ir kelis kartus apverskite. Kai maistas atšyla, atsargiai atskirkite maltos mėsos ar atskirus gabalėlius nuo didelio gabalo.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
  - Lentynos padėtis: Bottom glass plate
- Atšildžius palikite maistą kambario temperatūroje maždaug tiek laiko, kiek jo prireikė atšildyti.

### Atšildyta Šaldyta Duona

Padėkite duoną ant lėkštės.

Atšildant duoną kelis kartus apverskite.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
  - Lentynos padėtis: Bottom glass plate
- Atšildžius palikite maistą kambario temperatūroje maždaug tiek laiko, kiek jo prireikė atšildyti.

## Maisto Gaminimas/Tirpinimas

### Šviežios daržovės

Smulkintas daržoves įdėkite į mikrobangoms atsparų indą ir pripilkite maždaug 50 ml vandens. Uždenkite indą (dangčiu arba mikrobangų krosnelėms tinkama pradrurta lipnia plėvele).

Gaminant daržoves kelis kartus apverskite.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
  - Lentynos padėtis: Bottom glass plate
- Patarimas. Jeigu daržovės labai traškios, nustatykite mažesnį svorį. Jeigu daržovės per minkštos, nustatykite didesnį svorį.

### Šaldytos daržovės

Sušaldytas daržoves įdėkite į mikrobangoms atsparų indą ir pripilkite maždaug 50 ml vandens. Uždenkite indą (dangčiu arba mikrobangų krosnelėms tinkama pradrurta lipnia plėvele).

Gaminant daržoves kelis kartus apverskite.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
  - Lentynos padėtis: Bottom glass plate
- Patarimas. Jeigu daržovės labai traškios, nustatykite mažesnį svorį. Jeigu daržovės per minkštos, nustatykite didesnį svorį.

### Troškinti svogūnai

Supjaustykite svogūnus juostelėmis ir įdėkite į mikrobangoms atsparų indą su 1 valgomuoju šaukštu sviesto ar aliejaus. Uždenkite indą (dangčiu arba mikrobangų krosnelėms tinkama pradrurta lipnia plėvele).

Gaminant daržoves kelis kartus apverskite.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
- Lentynos padėtis: Bottom glass plate

### Bulvės su lupenomis

Bulves įdėkite į mikrobangoms atsparų indą ir pripilkite maždaug 100 ml vandens. Uždenkite indą (dangčiu arba mikrobangų krosnelėms tinkama pradrurta lipnia plėvele).

Gaminant bulves kelis kartus apverskite.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
- Lentynos padėtis: Bottom glass plate

### Ryžiai su daržovėmis

Įdėkite plikytų ryžių į indą, kurį galima naudoti mikrobangų krosnelėje, ir įpilkite vandens santykiu 1 : 2 (100 g ryžių ir 200 ml vandens). Pagal skonį įdėkite prieskonių. Sudėkite sviesto gabalėlius, troškintus svogūnus ar prieskonines žoleles. Uždenkite indą dangčiu arba mikrobangų krosnelėms tinkama pradrurta lipnia plėvele.

Gaminant ryžius kelis kartus pamaišykite.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
- Lentynos padėtis: Bottom glass plate

### Šokolado tirpinimas

Susmulkinkite šokoladą gabalėliais ir įdėkite į indą.

Lydant šokoladą kelis kartus pamaišykite.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
- Lentynos padėtis: Bottom glass plate

### Sviesto Tirpinimas

Susmulkinkite sviestą gabalėliais ir įdėkite į indą. Uždenkite indą (dangčiu arba mikrobangų krosnelėms tinkama pradrurta lipnia plėvele).

Lydant sviestą kelis kartus pamaišykite.

- Laikas prietaise: priklauso nuo svorio
- Lentynos padėtis: Bottom glass plate

## Kiauliena/Veršiena

### Kepta kiauliena

#### Nuostatos:

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 000 g iki 2 000 g nustatymas.

#### Ruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėšą prieskoniais ir įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą. Įpilkite vandens arba kitokio skysčio. Patiekalas turi būti apsemtas 20–40 mm. Apsverskite kepsnį maždaug po 30 minučių.

- Lentynos padėtis: 1

### Kepta veršiena

#### Nuostatos:

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 000 g iki 2 000 g nustatymas.

#### Ruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėšą prieskoniais ir įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą. Įpilkite vandens arba kitokio skysčio. Patiekalas turi būti apsemtas 10–20 mm. Patiekalą uždenkite.

- 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 ryšelėlis 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 česnakų 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, nusauskinkite, pabarstykite prieskoniais ir padenkite miltų sluoksniu. Miltų perteklių nukratykite. Įkaitinkite alyvuogių aliejų ir griežinėlius ant vidutinio kaitrumo ugnies, paskrudinkite, kol jie bus aukso spalvos. Mėšą 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 mėšą ir užpilkite padažu. Kepimo skardą uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 120 minutės
- Lentynos padėtis: 2

### Veršiuko Koja

#### 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 ir uždėkite 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

**Malta mėsa su prieskoninėmis žolelėmis****Ingredientai 4 porcijoms:**

- mažais gabalėliais pjaustytos duonos riekelės, suminkštintos trupučiu karšto vandens
- 1 smulkiai pjaustyto svogūno su trupučiu sviesto
- 1 sutraiškytos česnako skiltelės
- 300 g maltos jautienos
- 300 g maltos kiaulienos
- 1 kiaušinio
- 1 arbatinio šaukštelio druskos
- pipirų
- paprikos
- 1 šaukšto smulkintų petražolių

- 1 arbatinio šaukštelio smulkiai pjaustyto rozmarino
- 1 arbatinio šaukštelio čiobrelio lapelių
- 4 griežinėlių kumpio uždengimui

**Ruošimas:**

Gerai sumaišykite visus ingredientus, suformuokite kepaluko formą ir įdėkite į mikrobangų krosnelę atspariame inde. Uždenkite kumpio griežinėliais.

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 2

**Šventinis Švediškas Kepsnys****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: 2

## Jautiena/Žvėriena/Aviena

### Troškinta mėsa

- i** Nenaudokite šios programos jautienos kepsniams ir nugarinės patiekalams.

#### Nuostatos:

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 000 g iki 2 000 g nustatymas.

#### Ruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėsą prieskoniais ir įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą. Įpilkite vandens arba kitokio skysčio. Patiekalas turi būti apsemtas 10–20 mm. Patiekalą uždenkite.

- Lentynos padėtis: 1

### Kepta žvėriena

#### Nuostatos:

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 000 g iki 2 000 g nustatymas.

#### Ruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėsą prieskoniais ir įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą. Įpilkite vandens arba kitokio skysčio. Patiekalas turi būti apsemtas 10–20 mm. Patiekalą uždenkite.

- 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: 2

### Triušis garstyčių padaže

#### Ingredientai:

- 2 triušiai, po 800 g
- druska ir pipirai
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 2 stambiai pjaustyti svogūnai
- 50 g kubeliais pjaustyto kumpio
- 2 valgomosios šaukšto miltų
- 375 ml vištienos sultinio
- 125 ml balto vyno
- 1 arbatinis šaukštelis šviežio čiobrelio
- 125 ml grietinės
- 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: 2

### 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 kepamojoje skardoje ant kaitvietės. Įdėkite voveraičių ir šiek tiek sriubos daržovių iš marinato.

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

- Laikas prietaise: 140 minutės
- Lentynos padėtis: 1

### Kepta aviena

#### Nuostatos:

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 000 g iki 2 000 g nustatymas.

## Paukštiena

### Viščiukas

#### Nustatymai:

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 900 g iki 2 100 g nustatymas.

#### Ruošimas:

### Ruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėsą prieskoniais ir įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą. Įpilkite vandens arba kitokio skysčio. Patiekalas turi būti apsemtas 10–30 mm. Patiekalą uždenkite.

- Lentynos padėtis: 1

### Ēriuko 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:

Ēriuko koją nuplaukite, patapšnodami nusauskite, įtrinkite alyvuogių aliejų ir įpjaukite giliai įpjovas. Pabarstykite druska ir pipirais. Česnako skilteles nulupkite, supjaustykite, kartu su rozmarino šakelėmis sukiškite į įpjovas mėsoje.

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

Viščiuką įdėkite į karščiui atsparią kepimo formą ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais. Maždaug po 30 minučių kepsnį apverskite. Ekране rodomas priminimas.

- Lentynos padėtis: 1

### 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: 2

### 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 čiobrelio šakelė
- 150 g kubeliais pjaustyto kumpio
- 250 g nuvalytų ir į keturias dalis supjaustytų pievagrybių
- 12 nulupty 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, čiobrelį, kubeliais supjaustytą kumpį, grybus, askaloninį česnaką ir česnaką.

Vėl užvirkite, uždenkite dangčiu ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 1

### Viščiuko Sparneliai

#### Ingredientai:

- 1 kg vištos sparnelių
- Marinatas:

- 2 valgomųjų šaukštų aliejaus
- 2 valgomųjų šaukštų sojų padažo
- 1 valg. šaukšto garstyčių
- 1 sutraiškytos česnako skiltelės
- rozmarinas
- čiobrelis
- šviežiai maltų juodųjų pipirų

#### Ruošimas:

Sumaišykite aliejų, sojos padažą, garstyčias, česnaką ir žoleles kartu. Užmarinuokite vištos sparnelius ir palikite marinuotis 2–3 valandoms.

- Laikas prietaise: 25 minutės
  - Lentynos padėtis: 2
- Įdėkite vištos sparnelius į mikrobangoms atsparų indą, odelėmis į viršų.

### Viščiukas, perpjautas pusiau

#### Ingredientai:

- 1 kg pusiau perpjauto viščiuko
- druskos
- pipirų
- žolelių pagal skonį
- aliejaus padažui
- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 2

Įdėkite vištienos puseles į mikrobangoms atsparų indą, odelėmis į viršų.



**Įdarytas Viščiukas****Ingredientai:**

- 1 viščiukas, 1,2 kg (su kogalviais)
- 1 valg. šaukštai aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1/4 arbatinio šaukštelio paprikos
- 50 g džiovėsėlių
- 3–4 valgomieji 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.

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

Viščiuką krūtinėle 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 šaukštelio 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 krūtinėle 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

**Antis****Nustatymai:**

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 500 iki 3 300 g nustatymas.

**Ruošimas:**

Antį įdėkite į karščiui atsparų indą ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais. Maždaug po 30 minučių kepsnį apverskite. Ekране rodomas priminimas.

- Lentynos padėtis: 1

**Žąsis****Nustatymai:**

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 2 300 iki 4 700 g nustatymas.

**Ruošimas:**

Žąsį įdėkite į karščiui atsparų indą ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais. Maždaug po 30 minučių kepsnį apverskite. Ekране rodomas priminimas.

- Lentynos padėtis: 1

**Kalakutas****Nustatymai:**

automatinis svėrimas. Svorio ribų nuo 1 700 iki 4 700 g nustatymas.

**Ruošimas:**

Kalakutą įdėkite į karščiui atsparų indą ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais. Maždaug po 30 minučių kepsnį apverskite. Ekране rodomas priminimas.

- Lentynos padėtis: 1

## Žuvis

### Žuvies filė grietinėlės padaže

**Ingredientai** 4 žmonėms:

- 400 g žuvies filė (upinis arba vaivorykštinis ungyrys)
- 20 g aliejaus
- 250 g žiedais pjaustytų svogūnų
- 200 g rūgščios grietinės
- saldžiosios paprikos miltelių
- citrinos
- druskos

**Ruošimas:**

Pakepinkite svogūnus keptuvėje ant aliejaus, kol taps permatomi. Tada dėkite į sviestu išteptą kepinimo indą.

Nuplaukite žuvies filė, apšlakstykite citrinos sultimis, apibarstykite druska ir dėkite ant svogūnų žiedų. Pagal skonį sumaiškite grietinę su paprika ir užpilkite šį padažą ant žuvies filė. Truputį pasūdykite.

- Laikas prietaise: 12 minučių
  - Lentynos padėtis: 1
- Praėjus pusei laiko, apverskite patiekalą.

### Žuvis Kepta Garuose

**Ingredientai:**

- 400 g bulvių
- 2 ryšeliai svogūnų laiškų
- 2 česnako skiltelės
- 1 maža pjaustytų pomidorų skardinė (400 g)
- 4 lašišų filė
- grynos citrinos sultys
- druska ir pipirai
- 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 nusausinkite ir supjaustykite griežinėliais.

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

Citrinos sultimis apšlakstykite lašišų filė ir palikite marinuoti. Po to nusausinkite ir pabarstykite druska bei pipirais.

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

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

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 2

### Jūrų liežuvio suktinukai

**Ingredientai:**

- 4 jūrų liežuvio arba plekšnių filė
- sulčių iš pusės citrinos
- druska, šviežiai sumalti juodieji pipirai
- 100 g šaldytų ir atitirpintų špinatų lapų
- 1 česnako skiltelė
- 2 valg. šaukštai baltojo vyno
- 50 ml grietinėlės
- 1 kiaušinio trynys

**Ruošimas:**

Apšlakstykite žuvies filė citrinos sultimis ir pagardinkite druska ir pipirais. Išspauskite špinatą ir pagardinkite česnaku. Uždenkite jūrų liežuvio filė špinatais ir suvyniokite į ritinėlj. Įdėkite į sviestu pateptą kepimo indą ir užtikrinkite, kad ploni filė galai būtų užlenkti. Apšlakstykite ritinėlius baltuoju vynu.

Išplakite grietinėlę ir kiaušinio trynį ir šiek tiek pasūdykite. Uždėkite ant žuvies ritinėlių.

- Laikas prietaise: 17 minučių
- Lentynos padėtis: 2

### Žuvies file

#### Ingredientai:

- 600–700 g ešerio, lydekos, laišos arba upėtakio filė
- 150 g tarkuoto sūrio
- 250 ml grietinėlės
- 50 g džiovintų
- 1 arbatinis šaukštelis 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 kepimo formą.

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

- Laikas prietaise: 35 minutės
- Lentynos padėtis: 2

### Žuvies filė, šaldyta

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

## Pyragas

### 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 grietinėlės
- 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: 55 minutės
- Lentynos padėtis: 3

### 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 vieng 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: 2

**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: 2

**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.

**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 trupučiu 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: 2

#### **Riestainis**

#### **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 išteptos ir miltais pabarstytos keksos formos ertmę.

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

- Laikas prietaise: 60 minutės
- Lentynos padėtis: 2

#### **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 keпамąją skardą iškllokite pergamentiniu popieriumi, sudėkite mišinį ir išlyginkite.

- Laikas prietaise: 50 minutės
- Lentynos padėtis: 3

#### **Baigus kepti:**

Leiskite atvėsti, nuimkite keпамąjį pergamentinį popierių ir supjaustykite keturkampiais.

#### **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 formeles, formeles sudėkite ant kepimo skardos ir ją įdėkite į prietaisą. Jeigu turite, naudokite keksiukų kepimo formą.

- Laikas prietaise: 40 minutės
- Lentynos padėtis: 3

#### **Sausainiai**

##### **Ingredientai:**

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

##### **Papildomai reikės:**

- Apvali išardoma 28 cm juoda kepimo forma, apačia padengta 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 putas.

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, paviršius išlyginkite ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 2

#### **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 keliose vietose įbeskite medinį iešmelį ir leiskite mišiniui tolygiai įsigerti į pyragą.

**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. Mieleles 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, paviršius išlyginkite ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 55 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 paviršius. Nulupkite ir išimkite sėklas iš obuolių ir supjaustykite juos 0,5 cm storio gabalėliais. Slyvų tyrės: uždėkite gabalėlius ant tešlos viršaus, o šerdzių skylutes pripildykite slyvų tyrės. Tada dėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 40 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.

**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 marcipanus, 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.

#### **Obuolių pyragas, šaldytas**

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

#### **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 pudringui 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 vieno 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 viduryje. Papuoškite pyrago kraštus ir vidurį sveikais blanširuotais migdolais.

Įdėkite pyragą į prietaisą.

- Laikas prietaise: 100 minutės
- Lentynos padėtis: 2

**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, suminkštintą sviestą ir išsukite. Mišinį supilkite ant vaisių ir išlyginkite.

- Laikas prietaise: 50 minutės
- Lentynos padėtis: 2

**Pica/Pyragas/Duona****Pica****Tešlos ingredientai:**

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

**Įdaro ingredientai:**

- 1/2 nedidelės skardinės konservuotų pomidorų, smulkintų (200 g)
- 200 g tarkuoto sūrio
- 100 g saliamio 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 iškils dvigubai.

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

Priedus sudėkite ant pagrindo eilės tvarka.

- Laikas prietaise: 25 minutės
- Lentynos padėtis: 2

**Amerikietiška pica, šaldyta**

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

**Pica, atvėsinta**

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

**Pica, šaldyta**

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

**Picos užkandžiai, šaldyti**

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

**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 grietinėlės)
- 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 ištepitos kepimo skardos, durkite į apačią šakute ir paspauskite kraštus aukštyn. 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: 3

**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: 40 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: 45 minučių
- Lentynos padėtis: 3

**Pyragaičiai Su Sūriu****Ingredientai:**

- 400 g fetos sūrio
- 2 kiaušiniai
- 3 šaukštai susmulkintų plokščialapių petražolių
- juodyjų 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 kepamąją skardą ir sutepkite aliejumi.

- Laikas prietaise: 25 minutės
- 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 bekonų
- 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 apskritimą sulenkite. Kraštus sulipinkite suspausdami šakute.

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

- Laikas prietaise: 20 minučių
- Lentynos padėtis: 3

#### **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 kepamosios 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 aštriu peiliu padarykite po 3–4 įstrižas įpjovas, mažiausiai 1 cm gylio.

- Laikas prietaise: 55 minutės
- 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 kepamosios 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 kepamuosiu popieriumi.

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

- Laikas prietaise: 55 minučių
- Lentynos padėtis: 2

### 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. Mielės 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, kiaušinį 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: 2

### Duona/Bandelės

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

### Duona / bandelės, šaldytos

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

## Troškiniai/Apkepai

### Įdaryti grybai

#### Ingredientai 3 žmonėms:

- 6–8 dideli grybai
- druskos
- pipirų
- citrinos sulčių
- 1 nedidelės skardinės konservuotų pomidorų, kapotų, maždaug 150 g
- 1/2 ryšelio smulkintų petražolių
- kelių smulkintų bazilikų lapelių

- 1 riekės baltos duonos, suplėšytos gabalėliais
- 75 g gorgonzolos, pjaustyto kubeliais
- 3 valgomųjų šaukštų grietinėlės

#### Ruošimas:

Nuvalykite grybus. Tada nusukite stiebus ir supjaustykite mažais gabalėliais. Pabarstykite druska ir pipirais bei apšlakstykite citrinos sultimis.

Sumaišykite pagardintus grybų stiebus su jaučio širdies veislės pomidoru, petražolėmis ir baziliku, duona, gorgonzola ir grietinėle, tada pagardinkite druska ir pipirais. Prikimškite grybų kepurėles ir įdėkite į sviestu pateptą kepimo indą (atsparų mikrobangoms).

- Laikas prietaise: 33 minutės
- Lentynos padėtis: 1

### Įdaryti pomidorai

**Ingredientai** 2 žmonėms:

- 4 dideli pomidorai, maždaug po 300 g
- 1 maža cukinija, maždaug 80 g
- 60 g grybų
- 1 askaloninis česnakas
- 2 valgomieji šaukštai aliejaus
- 100 g virtų ryžių
- 50 ml daržovių sultinio
- 75 g mocarelos
- 1 šaukšto smulkintų petražolių
- druskos
- šviežiai maltų juodųjų pipirų

### Ruošimas:

Nupjaukite kiekvieno pomidoro kepurėlę. Arbatiniu šaukšteliu išgrandykite vidų ir palikite maždaug 1 cm kraštą. Išskobtą pomidoro dalį smulkiai supjaustykite. Paruoškite cukiniją ir supjaustykite ją kubeliais. Supjaustykite grybus gabalėliais. Nulupkite ir smulkiai supjaustykite askaloninius česnakus.

Pakaitinkite aliejų keptuvėje. Pakepinkite askaloninius česnakus. Įdėkite cukiniją ir grybus ir trumpai pakepinkite. Pridėkite ryžių, pjaustytą pomidorą ir sultinį ir virkite 5 minutes. Supjaustykite mocarelą mažais gabalėliais. Į ryžius įdėkite mocarelą ir petražoles ir pabarstykite druska ir pipirais. Prikimškite pomidorus ryžių ir uždėkite pomidorų kepurėles. Įdėkite pomidorus į sviestu išteptą kepimo indą (atsparų mikrobangoms).

- Laikas prietaise: 15 minučių
- Lentynos padėtis: Bottom glass plate  
Praėjus pusei laiko, apverskite patiekalą.

### Bulvių ir cukinijų apkepamas

**Ingredientai** 2 žmonėms:

- 250 g bulvių
- 200 g cukinijų
- druskos
- šviežiai maltų baltųjų pipirų
- 130 g įvairaus tarkuoto sūrio (pvz., rinkinys picai)
- 1 nedidelė skardinė ančiuvijų, 60 g
- 1 sutraiškytos česnako skiltelės
- 1 smulkiai pjaustyto askaloninio česnako
- 150 ml riebios grietinėlės
- šviežių prieskoninių žolelių (pvz., baziliko, mairūno, raudonėlio, čiobrelio) ar prieskonių mišinio
- trupučio alyvuogių aliejaus

### Ruošimas:

Nulupkite bulves ir plonai supjaustykite.

Nuplaukite cukinijas ir gerai nusauskite virtuviniu rankšluosčiu. Supjaustykite plonais gabalėliais. Truputį patepkite kepimo indą (atsparų mikrobangoms) alyvuogių aliejumi.

Sumaišykite bulvių ir cukinijų gabalėlius ir apibarstykite juos druska ir pipirais. Įmaišykite 100 g sūrio, česnaką ir askaloninius česnakus ir dėkite į kepimo indą sluoksniais su ančiuviais.

Sumaišykite grietinėlę su likusiu sūriu. Pridėkite smulkiai pjaustytas žoleles ar prieskonių mišinį. Gerai išmaišykite ir pilkite šaukštu ant patiekalo.

- Laikas prietaise: 33 minutės
- Lentynos padėtis: 1

### Sūrio apkepamas

**Ingredientai** 3 žmonėms:

- 8 baltos duonos riekės
- 100 ml baltojo vyno
- 1 žiedais pjaustytas svogūnas

- 100 g tarkuoto sūrio (griujerio ar Alpių sūrio)
- 400 ml pieno
- 3 kiaušinių
- druskos
- šviežiai maltų juodųjų pipirų
- šviežiai tarkuoto muskato
- 100 g rūkyto, kubeliais pjaustyto kumpio
- 40 g sviesto plonų gabaliukų
- 1 ryšelis česnako laiškų

**Ruošimas:**

Supjaustykite duoną įstrižai abiem kryptimis, kad gautumėte 32 trikampus. Dėkite vieną ant kito duonos ir svogūnų žiedų sluoksnius plokščiam kepinimo inde (atspariame mikrobangoms). Apšlakstykite baltuoju vynu.

Sumaišykite sūrį su pienu ir kiaušiniiais. Pagardinkite pagal skonį prieskoniais ir užpilkite ant duonos. Vienodai paskirstykite inde kumpį ir ant viršaus uždėkite sviesto plonus gabalėlius.

Prieš patiekdami patiekalą apibarstykite česnako laiškais.

- Laikas prietaise: 30 minučių
- Lentynos padėtis: 1

**Porų troškiny**

**Ingredientai** 2–3 žmonėms:

- 500 g porų
- 250 g varškės (pusriebės)
- 50 ml „crème fraîche“ (raugintos grietinėlės)
- 1 kiaušinio
- 50 g tarkuoto sūrio, pvz., parmezano
- 1 česnako skiltelė
- druskos
- šviežiai maltų juodųjų pipirų
- 2–3 griežinėliai kumpio
- 1 valgomojo šaukšto su kaupu džiovintų sūrių
- sviesto gabalėlių

**Ruošimas:**

Supjaustykite porus 1 cm storio žiedais ir virkite pasūdytame vandenyje 5 minutes. Išpilkite vandenį ir gerai nusausinkite. Supjaustykite kumpį juostelėmis.

Kartu išmaišykite varškę, grietinę, kiaušinius ir 2/3 sūrio. Įdėkite į mišinį traiškyto česnako ir sumaišykite. Galiausiai įdėkite porus ir kumpį. Pabarstykite druska ir pipirais. Iškart sudėkite į sviestu išteptą kepinimo indą (atsparų mikrobangoms).

Sumaišykite likusį sūrį ir džiovintus sūrius ir apibarstykite šiuo mišiniu patiekalą. Gausiai pabarstykite plonai pjaustytu sviestu.

- Laikas prietaise: 40 minučių
- Lentynos padėtis: 1

**Įdaryti makaronai vamzdučiais**

Užkandis 4 žmonėms

Pagrindinis patiekalas 2 žmonėms

**Ingredientai:**

- 1 smulkiai pjaustytas svogūnas
- 1 arbatinis šaukštis margarino
- 1 česnako skiltelė
- 1 ryšelis šaldytų špinatų lapų (300 g)
- 150 g tarkuoto sūrio
- 1 pomidorų skardinė (400 g)
- 10 vamzdučių (nevirtų)
- sultinio mišinio
- druskos
- baltųjų pipirų
- raudonėlio
- paprikos
- muskato

**Ruošimas:**

Pakepinkite svogūnus keptuvėje ant margarino. Įdėkite šaldytų špinatų ir kartkartėmis pamaišykite špinatams atšylant. Kepinkite maždaug 5 minutes, pagardinkite 50 g tarkuoto sūrio, baltaisiais pipirais, sultinio mišiniu, traiškita česnako skiltelė ir muskatu. Užvirinkite ir virkite 3–4 minutes. Mišiniu prikimškite vamzdučius.



Jeigu norite padaryti pomidorų pagrindą, skardinės turinį išpilkite į kepimo indą (atsparų mikrobangoms), šakute sutrinkite pomidorus, pabarstykite druska, baltaisiais pipirais, raudonėliu ir paprika. Pusę pomidorų pagrindo išimkite į atskirą indą.

Pusę pomidorų pagrindo supilkite į kepimo indą ir ant jo uždėkite įdarytus vamzdučius ir uždenkite likusiu pomidorų pagrindu.

- Laikas prietaise: 26 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 valgomieji šaukštai sviesto

#### Ruošimas:

Nuskuskite bulves, plonai supjaustykite, nudžiovinkite ir pagardinkite prieskoniais.

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

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

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

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 1

### Daržovių lakštiniai

#### Ingredientai 2 žmonėms:

- 250 g šviežių lakštinių

- 2 vidutiniai salierai, maždaug 100 g
- 1 didelė morka, maždaug 150 g
- 1 šaukštas sviesto
- 50 ml buljono
- 100 g varškės sūrio ar varškės sūrio su žolelėmis (pvz., „Cantadou“)
- druskos
- šviežiai maltų juodųjų pipirų
- 1/2 ryšelio česnako laiškų
- 30 g tarkuoto sūrio, pvz., „Sbrinz“ ar parmezano
- 100 ml grietinėlės

#### Ruošimas:

Įdėkite lakštinius į sviestu išteptą kepimo indą (atsparų mikrobangoms).

Paruoškite ir supjaustykite kubeliais salierą ir morką. Trumpai pakepinkite svieste keptuvėje. Įpilkite sultinio, uždenkite ir troškinkite daržoves 5 minutes. Nuimkite keptuvę nuo ugnies. Įmaišykite varškės sūrį. Pabarstykite daržoves druska ir pipirais.

Užpilkite daržovių padažą ant lakštinių. Žirkklėmis pasmulkinkite česnako laiškų ant patiekalo. Apibarstykite tarkuotu sūriu ir apšlakstykite grietinėle.

- Laikas prietaise: 16 minučių
- Lentynos padėtis: 2

### Makaronų Plokštainis

#### Ingredientai:

- 1 litras vandens
- druskos
- 250 g lakštinių
- 250 g virto kumpio
- 20 g sviesto
- 1 ryšelio petražolių
- 1 svogūno
- 100 g sviesto
- 1 kiaušinio
- 250 ml pieno
- druskos, pipirų ir 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 patroškintas petražoles 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 patiekalą pabarstykite parmezano sūriu.

- Laikas prietaise: 45 minutės
- Lentynos padėtis: 2

### Jautienos Troškinyš

#### 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 troškinio gamtinio 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 užvirinkite. Po to užpilkite ant mėsos (mėsa turi būti apsemta).

Uždenkite ir įdėkite į prietaisą.

- Laikas prietaise: 120 minutės
- Lentynos padėtis: 2

### 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:

Aštriu 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 uždenę 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: 2

### **Lazanija / įdaryti makaronai vamzdučiai, šaldyti**

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

### **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 džiovėsėlių
- 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 džiovėsėlių
- 50 g sviesto

#### **Ruošimas:**

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

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

Nuskuskite 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 ribalais ištepoto 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 džiovėsius. Išlydykite sviestą ir jį užpilkite ant musakos.

- 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 nusausinkite grybus. Tada sumaišykite mėsq, 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: 2

### Gruzdintos Bulvytės

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

### Paskrudintos Bulvės

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

### Kroketai

Nurodymai dėl laiko ir temperatūros pateikti ant pakuotės. Vadovaukitės gamintojų nurodymais.

## Desertai

### Abrikosų kremas

#### Ingredientai 2 žmonėms:

- 250 g abrikosų
- 100 ml baltojo vynu
- 2–3 valgomieji šaukštai cukraus
- 150 g maskarponės ar varškės sūrio
- 250 ml grietinėlės
- 2 šaukštai abrikosų likerio arba vyšnių brendžio

#### Ruošimas:

Sumaišykite abrikosus su baltuoju vynu ir cukrumi inde ir pasirinkite abrikosų kremo programą. Palikite atvėsti.

Rankiniu maišytuvu suplakite abrikosų kompotą ar piurė. Po vieno šaukštą įmaišykite į piurė maskarponės ar varškės sūrį.

Plakite kremą ir atsargiai įmaišykite į abrikosų kremą. Įpilkite abrikosų likerio ar

vyšnių brendžio, kad abrikosų kremas turėtų švelnų kvapą.

Padėkite kremą į vėsią vietą.

- Laikas prietaise: 6 minutės
- Lentynos padėtis: Bottom glass plate

### Amareto skonio persikai

#### Ingredientai 2 žmonėms:

- 4 persikų puselės iš skardinės
- 50 g migdolinio biskvito
- 1 valgomasis šaukštas cukraus su kaupu (1)
- 1 valgomasis šaukštas kakavos miltelių
- 1 valgomasis šaukštas „Vin Santo“ (itališko desertinio vynu) arba „Grand Marnier“
- sviesto gabalėliai
- 100 ml „crème fraîche“ (raugintos grietinėlės)
- 1 valgomasis šaukštas cukraus (2)

**Ruošimas:**

Gerai nusausinkite persikus ir įdėkite į gerai sviestu išteptą kepimo indą. Sulaužykite migdolinį biskvitą ir sumaišykite su cukrumi (1) ir kakavos milteliais. Įpilkite „Vin Santo“, kad gautųsi tiršta pasta. Suformuokite 4 rutulėlius ir dėkite į persikų pušeles.

Patiekite šiltus persikus su cukrumi (2) pasaldinta crème fraîche.

- Laikas prietaise: 5 minutės
- Lentynos padėtis: Bottom glass plate





