

KULINARISK

Retseptiraamat

Sisukord

Küpsetustabelid	3	Kook	33
Automaatprogrammid	23	Magustoidud	40
Sealiha/Vasikaliha	23	Pitsa/Pirukas/Leib	41
Veiseliha/Uluk/Lambaliha	26	Vormiroad/Gratäänid	46
Linnuliha	29	Lisandid	49
Kala	31	Poolfabrikaadid	51

Jäetakse õigus teha muutusi.

Küpsetustabelid

Nõuandeid ahju küpsetusfunktsioonide kasutamiseks

Soojashoidmine

Funktsioon võimaldab hoida toitu soojas. Temperatuur on automaatselt 80 °C.

Nõude Soojendamine

Selle funktsiooniga saate enne serveerimist soojendada taldrikuid ja nõusid. Temperatuur on automaatselt 70 °C.

Pange taldrikud ja nõud ühtlaste virnadena traatrestile. Kasutage esimest riulitasandit. Poole soojendusaja möödudes tõstke taldrikud ringi.

Sulatamine

Eemaldage pakend ning asetage toit taldrikule. Ärge toitu kinni katke, sest see võib külmumisaega pikendada. Kasutage esimest riulitasandit.

Auruküpsetus

Kasutage ainult kuumakindlaid ja roostevabu või kroomitud terasest nõusid.

Kui küpsetate rohkem kui ühel ahjutasandil, siis jälgige, et küpsetusplaatide vahele jääks õhu ringlemiseks piisavalt ruumi.

Alustage küpsetamist külma ahjuga, kui alltoodud tabelis ei ole eelkuumutamist soovitatud.

Auruvee tabel

Aeg (min.)	Vee kogus veesahtlis (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Tugev Aurutus



HOIATUS! Ärge avage seadme ust ajal, mil funktsioon on sisse lülitatud. Põletusoht!

Funktsioon sobib igat tüüpi toitudele – nii värsketele kui ka külmutatutele. Seda võib kasutada köögivilja, liha, kala, pasta, riisi, maisi, manna ja munade küpsetamisel, soojendamisel, sulatamisel, pošeerimisel või blanšeerimiseks.

Teil on võimalik valmistada ühekorraga ka terve lõunasöök. Et kõik toidud küpseksid õigesti, valige sellised, mille valmistusajad

on enam-vähem ühepikkused. Vee lisamisel järgige valmistatavate toitude puhul nõutavat suurimat veekogust. Pange toidud sobivatesse küpsetusnõudesse ja asetage nõud ahjuresistidele. Jätke toitude vahele ruumi, nii et aur saaks vabalt liikuda.

Steriliseerimine funktsiooniga: Tugev Aurutus

Juurvili

- Selle funktsiooniga saate steriliseerida nõusid (nt imikupudeleid).
- Paigutage puhtad nõud riili keskele esimesel ahjutasandil. Jälgige, et nõude avaused oleksid suunatud väikese nurga all allapoole.
- Kallake sahtlisse maksimaalses koguses vett ja valige ajaks 40 min.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand	Vee kogus vee-sahtlis (ml)
Artišokid	96	50 - 60	1	800
Pommu	96	15 - 25	1	450
Lillkapsas, terve	96	35 - 45	1	600
Lillkapsas, õisikud	96	25 - 30	1	500
Brokkoli, terve	96	30- 40	1	550
Spargelkapsas, õisikud	96	20 - 25	1	400
Seeneviilud	96	15 - 20	1	400
Herned	96	20 - 25	1	450
Apteegitill	96	35 - 45	1	600
Porgandid	96	35 - 45	1	600
Nuikapsas, ribad	96	30 - 40	1	550
Paprika, ribad	96	15 - 20	1	400
Porrulauk, viilud	96	25 - 35	1	500
Rohelised oad	96	35 - 45	1	550
Lambasalat, õisikud	96	20 - 25	1	450
Rooskapsas	96	30 - 40	1	550
Peet	96	70 - 90	1	800 + 400

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Vee kogus vee-sahtlis (ml)
Aed-mustjuur	96	35 - 45	1	600
Seller, tükeldatud	96	20 - 30	1	500
Spargel, roheline	96	25 - 35	1	500
Spargel, valge	96	35 - 45	1	600
Spinat, värsked	96	15	1	350
Kooritud tomatid	96	15	1	350
Valged aedoad	96	25 - 35	1	500
Kähar peakapsas	96	20 - 25	1	400
Suvikõrvits, viilud	96	15	1	350

Kõrvalroad/lisandid

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Vee kogus vee-sahtlis (ml)
Knedlikud	96	30 - 40	1	600
Kartuliknedlikud	96	35 - 45	1	600
Koorimata kartulid, keskmised	96	45 - 55	1	750
Riis (vesi/riis 1,5 : 1)	96	35 - 40	1	600
Keedetud kartulid, sektorid	96	35 - 40	1	600
Leivaknedlikud	96	35 - 45	1	600
Värsked tagliatelle	96	20 - 25	1	450

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Vee kogus vee-sahtlis (ml)
Polenta (vedelik/polenta 3 : 1)	96	40 - 45	1	750

Kala

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Vee kogus vee-sahtlis (ml)
Forell, umbes 250 g	85	30 - 40	1	550
Krevetid, värsked	85	20 - 25	1	450
Krevetid, külmutatud	85	30 - 40	1	550
Lõhefilee	85	25 - 35	1	500
Lõheforell, umbes 1000 g	85	40 - 45	1	600
Karbid	96	20 - 30	1	500
Õhuke kalafilee	80	15	1	350

Liha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Vee kogus vee-sahtlis (ml)
Keedusink 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Kanarind, pošeeritud	90	25 - 35	1	500
Kana, pošeeritud, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Vasika / sea seljatükk jalata 800 - 1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Suitsu-seaseljatükk, pošeeritud	90	70 - 90	1	800 + 300

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Vee kogus vee-sahtlis (ml)
Keedetud veise-liha	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolata-Vorstid	80	15 - 20	1	400

Munad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Vee kogus vee-sahtlis (ml)
Munad, pehmeks keedetud	96	10 - 12	1	400
Munad, keskmiselt keedetud	96	13 - 16	1	450
Munad, kõvaks keedetud	96	18 - 21	1	500

Pöördõhk ja Tugev Aurutus üksteise järel

Funktsioonide kombineerimisel saate valmistada liha, juurvilju ning lisandeid järjest. Nii võite kõiki toite serveerida samal ajal.

- Toidu esmaseks küpsetamiseks kasutage funktsiooni: Pöördõhk.
- Pange ettevalmistatud köögivilja lisandid ahjukindlatesse nõudesse. Asetage koos praega ahju.
- Laske ahjul jahtuda kuni temperatuurini 80 °C. Kiiremaks jahutamiseks avage ahju üks esimesse asendisse ja jätke see lahti umbes 15 minutiks.
- Käivitage funktsioon: Tugev Aurutus. Küpsetage toiduaineid, kuni kõik on valmis.

 Maksimaalne veekogus on 650 ml.

Kõrge Niiskus

Lisage umbes 300 ml vett.

Kasutage teist riulitasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Keedukreem / tarretis väikeses vormides	90	35 - 40
Küpsetatud munad	90	30 - 40
Terrinid	90	40 - 50
Õhuke kalafilee	85	15 - 25
Paks kalafilee	90	25 - 35
Väike kala, kuni 0,35 kg	90	25 - 35
Terve kala, kuni 1 kg	90	35 - 45

Ülessoojendamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Knedlikud	85	25 - 35
Pasta	85	20 - 25
Riis	85	20 - 25

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Ühe-taldriku-road	85	20 - 25

Madal Niiskus

Lisage umbes 300 ml vett.

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli tasand
Seapraad	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Rostbiif	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Vasikapraad	1 kg	180	80 - 90	1
Pikkpoiss, toores	0,5 kg	180	30 - 40	1
Suitsu seaseljatükk (immutage 2 tundi)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kana	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Part	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Kartuligratään	-	160 - 170	50 - 60	1
Pastavorm	-	190	40 - 50	1
Lasanje	-	180	45 - 55	1
Erinevat tüüpi leivad	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Saiakesed	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Valmistaignast saiakesed	-	200	20 - 30	2
Valmistaignast baguette'id	40 - 50 g	200	20 - 30	2

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli tasand
Külmutatud val- mistaignast ba- guette'id	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Küpsetamine

- Esimesel korral kasutage madalamat temperatuuri.
- Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.
- Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt.

Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta.

Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

- Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt pruunistunud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi madalam ahju temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Määrake pikem küpsetusaeg. Kõrgema temperatuuri valimisel ei saa küpsetusaega lühendada.
	Taignas on liiga palju vedelikku.	Kasutage vähem vedelikku. Pöörake tähelepanu segamisaegadele, eriti siis, kui kasutate taigna-segajat.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige kõrgem ahju temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmisel küpsetamisel valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Valige madalam ahju temperatuur ja pikem küpsetusaeg.
	Taigen pole ühtlaselt jaotatud.	Laotage taigen ühtlaselt küpsetusplaadile.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook ei saa antud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi kõrgem ahju temperatuur.

Küpsetamine ühel ahjutasandil

Küpsetamine vormides

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rõngaskook või nupsusai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / puuviljakoogid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / keeks	Tavaline küpsetamine	160	35 - 50	1
Koogipõhi – muretainast ¹⁾	Pöördõhk	170 - 180	10 - 25	2
Koogipõhi – keeksitaigast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Pöördõhk	160	70 - 90	2
Apple pie / õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Tavaline küpsetamine	180	70 - 90	1
Juustukook, küpsetusplaadil ²⁾	Tavaline küpsetamine	160 - 170	70 - 90	2

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pärmitaignast kringel / pärg	Tavaline küpsetamine	170 - 190	30 - 40	1

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Jõulukook ¹⁾	Tavaline küp- setamine	160 - 180	50 - 70	1
Leib (rukkileib) ¹⁾	Tavaline küp- setamine			1
esimene		230	20	
seejärel		160 - 180	30 - 60	
Tuuletaskud/ekleerid ¹⁾	Tavaline küp- setamine	190 - 210	20 - 35	2
Rullbiskviit ¹⁾	Tavaline küp- setamine	180 - 200	10 - 20	2
Kuiv purukook	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	2
Mandlikook/suhkrukoo- gid ¹⁾	Tavaline küp- setamine	190 - 210	20 - 30	2
Puuviljakoogid (pärimi- taignast/biskviittaig- nast) ²⁾	Pöördõhk	150 - 160	35 - 55	2
Puuviljakoogid (pärimi- taignast/biskviittaig- nast) ²⁾	Tavaline küp- setamine	170	35 - 55	2
Muretaignast puuvilja- koogid	Pöördõhk	160 - 170	40 - 80	2
Õrna katttega (nt kohu- piim, koor, keedukreem) pärimitaignaküpsetised ¹⁾	Tavaline küp- setamine	160 - 180	40 - 80	2

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Küpsised

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Muretaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	10 - 20	2

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Short bread / liivaküpsised / soolapulgad	Pöördõhk	140	20 - 35	2
Short bread / liivaküpsised / soolapulgad ¹⁾	Tavaline küpsetamine	160	20 - 30	2
Keeksitaigast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	15 - 20	2
Munavalgest küpsetised, besee	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150	2
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50	2
Pärmitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	2
Lehttaignaküpsetised ¹⁾	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30	2
Saiakesed ¹⁾	Pöördõhk	160	10 - 25	2
Saiakesed ¹⁾	Tavaline küpsetamine	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / väikesed koogid ¹⁾	Pöördõhk	160	20 - 35	2
Small cakes / väikesed koogid ¹⁾	Tavaline küpsetamine	170	20 - 35	2

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Vormiroad ja gratäänid

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pastavorm	Tavaline küpsetamine	180 - 200	45 - 60	1
Lasanje	Tavaline küpsetamine	180 - 200	25 - 40	1
Aedviljagratään ¹⁾	Turbogrill	160 - 170	15 - 30	1
Juustukattega baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30	1

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Riisipuder	Tavaline küpsetamine	180 - 200	40 - 60	1
Kalavormid	Tavaline küpsetamine	180 - 200	30 - 60	1
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60	1

1) Eelsoojendage ahi.

Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Koogid / küpsed / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Tuuletaskud/ekleerid ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Eelsoojendage ahi.

Koogid / väikesed küpsed / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Muretaignast küpsed	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / liivaküpsed / soolapulgad	140	25 - 45	1 / 4
Keeksitaignast küpsed	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Munavalgest küpsed, besee	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makroonid	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Pärmitaignast küpsed	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Küpsetamine Madalal T°

Kasutage seda funktsiooni taiste õrnade liha- ja kalarooegade valmistamisel. See

funktsioon ei sobi pajaprae ega rasvase seaprae valmistamiseks. Kui kasutate Toidutermomeeter-tarvikut, võite kindel

olla, et liha on saavutanud õige sisetemperatuuri.



HOIATUS! Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

Esimeseks kümneks minutiks saate ahju temperatuuriks valida 80–150 °C. Vaikesäte on 90 °C. Pärast temperatuuri valimist jätkab ahi küpsetamist temperatuuril 80 °C. Ärge valige seda funktsiooni linnuliha puhul.



Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.

1. Pruunistage liha pliidil panni peal väga kõrgel seadel, mõlemalt poolt 1–2 minutit.
2. Pange liha koos küpsetuspanniga ahju traatrestile.
3. Pange toidutermomeeter liha sisse.
4. Valige funktsioon: Küpsetamine Madalal T° ja valige õige sisetemperatuur.

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rostbiif	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Veisefilee	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Röstitud vasikaliha	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steik	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pitsarežiim

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pitsa (õhuke põhi) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pitsa (rohke kattega) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Puuviljakoogid	180 - 200	40 - 55	1
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	170 - 190	45 - 55	1
Šveitsi juustupirukas	170 - 190	45 - 55	1
Juustukook 1	140 - 160	60 - 90	1
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60	1
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60	1

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Hapendamata leib ¹⁾	230	10 - 20	2
Lehttaignaküpsetis ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	2
Vene pirukad (calzoned vene moodi) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Röstimine

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Küpsetage suuri lihatükke otse ahjuplaadil või ahjuplaadile asetatud traatrestil.

Kallake ahjuplaadile veidi vett, et tilkunud lihamahlad kõrbema ei läheks.

Kamaraga praetükke võib küpsetusplaadil küpsetada ilma kaaneta.

Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.

Et hoida liha mahlasena:

- taise liha küpsetamisel kasutage kaanega küpsetusvorme või -kotte.
- küpsetatavad liha- või kalatükid peaks kaaluma vähemalt 1 kg.
- kastke suuri praade ja linnuliha praeleemega mitu korda küpsetamise jooksul.

Küpsetustabelid

Veiseliha

Toit	Funktsioon	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pajapraad	Tavaline küpsetamine	1–1,5 kg	230	120 - 150	1
Rostbiif või filee: väheküps ¹⁾	Turbogrill	paksuse cm kohta	190 - 200	5–6 paksuse cm kohta	1
Rostbiif või filee: poolküps	Turbogrill	paksuse cm kohta	180 - 190	6–8 paksuse cm kohta	1

Toit	Funktsioon	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rostbiif või filee: täis- küps	Turbogrill	paksuse cm kohta	170 - 180	8–10 paksuse cm kohta	1

7) Eelsoojendage ahi.

Sealiha

Toit	Funktsioon	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Abatükk, kael, sink, seljatükk	Turbogrill	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Karbonaad, ribipraad	Turbogrill	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Pikkpoiss	Turbogrill	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Seakoot (küpsetatud)	Turbogrill	750 g–1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vasikaliha

Toit	Funktsioon	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Vasikapraad	Turbogrill	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Vasikakoot	Turbogrill	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lambaliha

Toit	Funktsioon	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lambakoot, lambapraad	Turbogrill	1–1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lamba selja- tükk	Turbogrill	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Uluk

Toit	Funktsioon	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Jänese seljatükk, jänese-koot 1)	Tavaline küpsetamine	kuni 1 kg	230	30 - 40	1
Hirve seljatükk	Tavaline küpsetamine	1,5–2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Tagatükk	Tavaline küpsetamine	1,5–2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Eelsoojendage ahi.

Linnuliha

Toit	Funktsioon	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kana, kana-poeg	Turbogrill	200–250 g/tk	200 - 220	30 - 50	1
Pool kana	Turbogrill	400–500 g/tk	190 - 210	35 - 50	1
Linnulihatükid	Turbogrill	1–1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Part	Turbogrill	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Kala (aurutatud)

Toit	Funktsioon	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kala, terve	Tavaline küpsetamine	1–1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grill

- Kasutage grillimisel alati kõrgeimat temperatuuriseadet.
- Paigutage rest grillimistabelis soovitatud tasandile.
- Kõige alumisele tasandile asetage alati pann rasva kogumiseks.

- Grillige üksnes lamedamaid liha- või kalatükke.
- Enne grillimist soojendage tühja ahju alati eelnevalt 5 minutit.



ETTEVAATUST! Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud.

Grill

Toit	Temperatuur (°C)	Grillimisaeg (min)		Riuli tasand
		1. külg	2. külg	
Rostbiif, pool-küps	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Veisefilee, pool-küps	230	20 - 30	20 - 30	1
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lamba seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Terve kala, 500–1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Kiirgrill

Toit	Grillimisaeg (min)		Riuli tasand
	1. külg	2. külg	
Burgers / burgerid	9 - 13	8 - 10	3
Seafilee	10 - 12	6 - 10	3
Vorstid	10 - 12	6 - 8	3
Steigid, vasikasteigid	7 - 10	6 - 8	3
Toast/ röstleib/sai	1 - 3	1 - 3	3
Kattega röstleib/sai	6 - 8	-	3

Külmutatud Toiduained

- Eemaldage toidu pakend. Asetage toit taldrikule.

- Ärge toitu taldriku või kausiga katke. See võib sulatusaega pikendada.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	2
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	2
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	2
Pitsasuupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Friikartulid, õhukesed	200 - 220	20 - 30	2
Friikartulid, paksud	200 - 220	25 - 35	2
Viilud/Kroketid	220 - 230	20 - 35	2
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	2
Lasanje/cannelloni, värske	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje/cannelloni, külmut.	160 - 180	40 - 60	2
Ahjus küpsetatud juust	170 - 190	20 - 30	2
Kanatiivad	190 - 210	20 - 30	2

Külmutatud valmistoidud

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Külmutatud pitsa	Tavaline küpsetamine	vastavalt tootja juhiste-tele	vastavalt tootja juhiste-tele	2
Friikartulid ¹⁾ (300 - 600 g)	Tavaline küpsetamine või Turbogrill	200 - 220	vastavalt tootja juhiste-tele	2
Baguette'id	Tavaline küpsetamine	vastavalt tootja juhiste-tele	vastavalt tootja juhiste-tele	2
Puuviljakook	Tavaline küpsetamine	vastavalt tootja juhiste-tele	vastavalt tootja juhiste-tele	2

1) Keerake krõpse 2 või 3 korda valmistamise ajal.

Sulatamine

- Eemaldage pakend ning asetage toit taldrikule.
- Kasutage kõige alumist ahjutasandit.

- Ärge katke toitu kausi või taldrikuga, kuna see pikendab sulatusaega.

Toit	Kogus	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamisaeg (min)	Märkusi
Kana	1 kg	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1 kg	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	500 g	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Või	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Koort võib vahustama hakata ka siis, kui selles on veel külmunud tükikesi.
Kreemikook	1,4 kg	60	60	-

Hoidistamine

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.

Selle funktsiooni puhul kasutage altpoolt esimest riulitasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.

Täitke purgid võrdselt ning sulgege klambriga.

Pehmed puuviljad

Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.

Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.

Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35–60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni (vt tabelit).

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekkimiseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Maasikad / mustikad / vaarikad / küpsed tikrid	160 - 170	35 - 45	-

Luuviljalised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekki- miseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Pirnid/küdooniad/ ploomid	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekki- miseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Porgandid ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurgid	160 - 170	50 - 60	-
Segaköögivili	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas/herned/ spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätke pärast väljalülitumist ahju seisma.

Kuivatamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	2
Piprad	60 - 70	5 - 6	2
Supiköögivili	60 - 70	5 - 6	2
Seened	50 - 60	6 - 8	2
Ürdid	40 - 50	2 - 3	2
Ploomid	60 - 70	8 - 10	2
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	2
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	2
Pirnid	60 - 70	6 - 9	2

Leib

Eelkuumatamine ei ole soovitatud.

Kallake veesahklisse 100 ml vett.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Sai	180 - 200	40 - 60	1

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Nupsusai	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Rukkileib	190 - 210	50 - 70	1
Must leib	180 - 200	50 - 70	1
Täisteraleib	170 - 190	60 - 90	1

Toidutermomeetri tabel

Veiseliha

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Ribi/fileetükk: vähe-küps	45 - 50
Ribi/fileetükk: pool-küps	60 - 65
Ribi/fileetükk: täis-küps	70 - 75

Sealiha

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Sea abatükk / kints / kaelatükk	80 - 82
Karbonaad (seljatükk) / suitsu seaseljatükk	75 - 80
Pikkpoiss	75 - 80

Vasikaliha

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Vasikapraad	75 - 80
Vasikakoot	85 - 90

Lambaliha

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Lambakoot	80 - 85
Lamba seljatükk	80 - 85
Lambapraad / lambakoot	70 - 75

Uluk

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Jänese seljatükk	70 - 75
Jänese koot	70 - 75
Jänes, terve	70 - 75
Hirve seljatükk	70 - 75
Uluki koot	70 - 75

Kala

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Lõhe	65 - 70
Forell	65 - 70

Automaatprogrammid

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Automaatprogrammid

Automaatprogrammid pakuvad sobivaimaid seadeid eri tüüpi liha- ja muude retseptide jaoks.

- Lihaprogrammid funktsiooniga: Kaaluautomaatika (menüü: Juhendatud Küpsetamine) – see funktsioon arvutab automaatselt küpsetusaja. Selle kasutamiseks tuleb sisestada toidu kaal.
- Lihaprogrammid funktsiooniga: Toiduterm. automaatika (menüü: Juhendatud Küpsetamine) – see funktsioon arvutab automaatselt küpsetusaja. Selle kasutamiseks tuleb sisestada sisetemperatuur. Programmi lõppedes kostab helisignaali.
- "Retseptiraamat" (menüü: Juhendatud Küpsetamine) – see funktsioon kasutab eelnevalt määratud väärtusi.

Toidud funktsiooniga: Kaaluautomaatika
Röstitud sealih
Röstitud vasikaliha
Pajapraad
Röstitud ulukiliha
Röstitud lambaliha
Kana, terve

Toidud funktsiooniga: Kaaluautomaatika
Kalkun, terve
Part, terve
Hani, terve

Toidud funktsiooniga: Toiduterm. automaatika
Sea seljatükk
Röstbiif
Veiseliha (150°C)
Uluki seljatükk
Lambakints, poolküps
Linnuliha, Luudega
Terve Kala

Kategooria

Menüüs Juhendatud küpsetamine jagatakse toidud mitmesse kategooriasse:

- Sealih/Vasikaliha
- Veiseliha/Uluk/Lambaliha
- Linnuliha
- Kala
- Kook
- Magustoidud
- Pitsa/Pirukas/Leib
- Vormiroad/Gratäänid
- Lisandid
- Poolfabrikaadid

Sealiha/Vasikaliha

Röstitud sealih

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1000–2000 g.

Valmistamine:

Maitsestage liha ja pange see kuumakindlasse nõusse. Lisage vett või muud vedelikku; põhi peab olema kaetud 20 – 40 mm vedelikukihiga. Pöörake liha ringi umbes 30 minuti pärast.

- Riili tasand: 1

Sea seljatükk

Seaded:

Automaatne toidutermomeeter, sisetemperatuur 75 °C.

Valmistamine:

Maitsestage liha, sisestage toidutermomeeter ja asetage liha kuumakindlasse nõusse.

- Riili tasand: 1

Seakoot

Koostis:

- 1 sea tagakoot, 0,8 – 1,2 kg
- 2 spl õli
- 1 tl soola
- 1 tl magusa paprika pulbrit
- 1/2 tl basiilikut
- 1 väike purk viilutatud seeni (280 g)
- supiköögiviljad (porgand, porrulauk, seller, petersell)
- vesi

Valmistamine:

Tehke sisselõiked kogu seakoodi kamarasse. Segage omavahel kokku õli, sool, paprikapulber ja basiilik ning katke seakoot seguga. Pange seakoot küpsetusvormi ja laotage peale seened. Lisage supiköögiviljad ja vesi. Põhi peab olema kaetud 10–15 mm ulatuses. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast.

- Ahjusoleku aeg: 160 min
- Riili tasand: 1

Sea Abatükk

Koostis:

- 1,5 kg sea abatükk, kamaraga, noorloomade oma
- sool
- pipar
- 2 spl oliiviõli
- 150 g peeneks viilutatud sellerit
- 1 porrulauk, viilutatud
- 1 väike purk peeneks hakitud tomateid (400 g)
- 250 ml koort
- 2 küüslauguküünt, kooritud ja purustatud
- värske rosmariin ja tüümian

Valmistamine:

Tehke terava noaga naha sisse ristlõiked. Maitsestage soola ja pipraga, pruunistage pliidil küpsetusnõus kõik küljed oliiviõlis, seejärel tõstke nõust välja. Kuumutage praevormis väheses õlis sellerit ja porrut, lisage tomatid, koor, küüslauguküüned, rosmariin ja tüümian, segage ning asetage sea abatükk sellele segule. Pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 130 min
- Riili tasand: 1

Röstitud vasikaliha

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1000–2000 g.

Valmistamine:

Maitsestage liha ja pange see kuumakindlasse nõusse. Lisage vett või muud vedelikku; põhi peab olema kaetud 10–20 mm vedelikukihiga. Katke kaanega.

- Riili tasand: 1

Vasikakoot

Koostis:

- 1 vasika tagakoot, 1,5–2 kg
- 4 viilu keedusinki
- 2 spl õli
- 1 tl soola
- 1 tl magusa paprika pulbrit
- 1/2 tl basiilikut

- 1 väike purk viilutatud seeni (280 g)
- supiköögiviljad (porgand, porrulauk, seller, petersell)
- vesi

Valmistamine:

Tehke 8 pikisuunalist sisselõiget ümber kogu vasikakoodi. Lõigake neli keedusingi viilu pooleks ja pange sisselõigetesse. Segage omavahel kokku õli, sool, paprikapulber ja basiilik ning katke vasikakoot seguga. Pange vasikakoot küpsetusvormi ja laotage peale seeded. Lisage vasikakoodile supiköögiviljad ja vesi. Põhi peab olema kaetud 10–15 mm ulatuses. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast.

- Ahjusoleku aeg: 160 min
- Riiuli tasand: 1

Ossobuco**Koostis:**

- 4 spl võid pruunistamiseks
- 4 vasikalihaviilu, ligikaudu 3–4 cm paksused (lõigake läbi kondi)
- 4 keskmist porgandit, kuubikuteks lõigatud
- 4 sellerijuppi, väikesteks kuubikuteks lõigatud
- 1 kg küpseid tomateid, kooritud, poolitatud, südamik eemaldatud, tükeldatud kuubikuteks
- 1 kimp peterselli, pestud ja jämedalt hakitud
- 4 spl võid
- 2 spl jahu katmiseks
- 6 spl oliiviõli
- 250 ml valget veini
- 250 ml lihaleent
- 3 keskmist sibulat, kooritud ja peeneks hakitud
- 3 küüslauguküünt, kooritud ja peeneks viilutatud
- 1/2 tl tüümiani ja 1/2 tl punet
- 2 loorberilehte
- 2 nelki
- sool, värskelt jahvatatud must pipar

Valmistamine:

Sulatage praevormis 4 spl võid ja kuumutage selles köögiviljad. Võtke köögiviljad küpsetusvormist välja.

Peske vasikaliha viilud, kuivatage, maitsestage ja katke jahusse. Raputage liigne jahu maha. Kuumutage oliiviõli, pruunistage lihaviilud keskmisel kuumusel kuldpruuniks. Eemaldage liha ja kallake liigne oliiviõli küpsetusvormist välja.

Kuumutage küpsetusvormis olevat lihavedelikku 250 ml veinis, kallake segu kastmepannile ja kuumutage natuke aega. Lisage 250 ml lihaleent, petersell, tüümian, pune ja kuubikuteks lõigatud tomatid. Maitsestage soola ja pipraga. Kuumutage jälle keemiseni.

Pange köögiviljad küpsetusvormi, asetage liha nende peale ja kallake kõik kastmega üle. Katke praevorm kaanega ja asetage ahju.

- Ahjusoleku aeg: 120 min
- Riiuli tasand: 1

Täidetud Vasikarind**Koostis:**

- 1 saiaviil
- 1 muna
- 200 g hakkliha
- sool, pipar
- 1 sibul, tükeldatud
- petersell, hakitud
- 1 kg vasikarinda (millesse on lõigatud tasku)
- supiköögiviljad (porgand, porrulauk, seller, petersell)
- 50 g peekonit
- 250 ml vett

Valmistamine:

Leotage saia vees ja pigistage sellest seejärel vesi välja. Segage omavahel kokku muna, hakkliha, sool, pipar, tükeldatud sibul ja petersell.

Maitsestage vasikarind (siselõigatud taskuga) ja täitke tasku lihataidisega. Seejärel õmmelge avaus kokku.

Asetage vasikarind küpsetusnõusse, lisage supiköögiviljad, peekon ja vesi. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast.

- Ahjusoleku aeg: 100 min
- Riili tasand: 1

Pikkpoiss

Koostis:

- 2 kuiva saaviilu
- 1 sibul
- 3 spl hakitud peterselli
- 750 g hakkliha (looma- ja sealihasegu)

- 2 muna
- sool, pipar ja paprikapulber
- 100 g peekoniribasad

Valmistamine:

Leotage kuiva saia vees ja pigistage seejärel vesi välja. Koorige sibul ja peenestage; kuumutage ja lisage hakitud petersell.

Segage kokku hakkliha, munad, kuivaks pigistatud sai ja sibul. Maitsestage soola, pipra ja paprikaga; asetage kandilisse küpsetusnõusse ja katke peekoniribadega. Lisage pisut vett ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 70 min
- Riili tasand: 1

Veiseliha/Uluk/Lambaliha

Röstbiif

Seaded:

Automaatne toidutermomeeter.

Sisetemperatuur:

- Väheküps - 48 °C
- Poolküps - 65 °C
- Täisküps - 70 °C

Valmistamine:

Maitsestage liha, sisestage toidutermomeeter ja asetage liha kuumakindlasse nõusse.

- Riili tasand: 1

Veiseliha (150°C)

Seaded:

Automaatne toidutermomeeter.

Sisetemperatuur:

- Väheküps - 50 °C
- Poolküps - 65 °C
- Täisküps - 70 °C

Valmistamine:

Maitsestage liha, sisestage toidutermomeeter ja asetage liha kuumakindlasse nõusse.

- Riili tasand: 1

Pajapraad



Ärge kasutage seda programmi röstbiifi või veise seljatükkide puhul.

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1000–2000 g.

Valmistamine:

Maitsestage liha ja pange see kuumakindlasse nõusse. Lisage vett või muud vedelikku; põhi peab olema kaetud 10–20 mm vedelikukihiga. Katke kaanega.

- Riili tasand: 1

Marineeritud Veiseliha

Marinaadi valmistamiseks:

- 1 l vett

- 500 ml veiniäädikat
- 2 tl soola
- 15 pipratera
- 15 kadakamarja
- 5 loorberilehte
- 2 portsjonit supiköögivilju (porgand, porrulauk, seller, petersell)
Kuumatage kõik keemiseni ja jätke jahtuma.
- 1,5 kg veisekintsu
Kallake marinaad veiselihale, kuni liha on üleni kaetud ja jätke viieks päevaks marineeruma.

Prae koostisained:

- sool
- pipar
- marinaadist pärit supiköögiviljad

Valmistamine:

Võtke veiselihakints marinaadist välja ja kuivatage. Maitsestage soola ja pipraga, pruunistage küpsetusnõus kõik küljed, lisage mõned marinaadist võetud supiköögiviljad.

Kallake veidi marinaadi küpsetusnõusse. Põhi peab olema kaetud 10-15 mm vedelikukihiga. Katke küpsetusnõu kaanega ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 150 min
- Riiuli tasand: 1

Uluki seljatükk**Seaded:**

Automaatne toidutermomeeter.
Sisetemperatuur 70 °C.

Valmistamine:

Maitsestage liha, sisestage toidutermomeeter ja asetage liha kuumakindlasse nõusse.

- Riiuli tasand: 1

Röstitud ulukiliha**Seaded:**

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1000–2000 g.

Valmistamine:

Maitsestage liha ja pange see kuumakindlasse nõusse. Lisage vett või muud vedelikku; põhi peab olema kaetud 10–20 mm vedelikukihiga. Katke kaanega.

- Riiuli tasand: 1

Küülikuliha**Koostis:**

- 2 küüliku seljatükki
- 6 kadakamarja (purustatud)
- sool ja pipar
- 30 g sulatatud võid
- 125 ml hapukoort
- supiköögiviljad (porgand, porrulauk, seller, petersell)

Valmistamine:

Hõõruge küüliku seljatükke purustatud kadakamarjadega, soola ja pipraga ning pintseldage sulatatud võiga.

Asetage küüliku seljatükid küpsetusnõusse, kallake peale hapukoort ja lisage supiköögiviljad.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riiuli tasand: 1

Küülikuliha sinepikastmes**Koostis:**

- 2 küülikut, kumbki 800 g
- sool ja pipar
- 2 spl oliiviõli
- 2 jämedalt hakitud sibulat
- 50 g kuubikuteks lõigatud peekonit
- 2 spl jahu
- 375 ml kanaleent
- 125 ml valget veini
- 1 tl värsket tüümiani
- 125 ml koort
- 2 spl Dijoni sinepit

Valmistamine:

Lõigake küülikud 8 ühesuuruseks tükiks, maitsestage soola ja pipraga ning pruunistage kõik küljed küpsetusnõus.

Eemaldage küülikutükid ja pruunistage sibulad ning peekon. Raputage peale jahu ja segage. Segage hulka kanaleem, valge vein ja tüümian ning kuumutage keemiseni.

Lisage röösk koor ja Dijoni sinep, pange liha tagasi, katke kaanega ja pange seejärel ahju.

- Ahjusoleku aeg: 90 min
- Riili tasand: 1

Metssiga

Marinaadi valmistamiseks:

- 1,5 l punast veini
- 150 g sellerit
- 150 g porgandeid
- 2 sibulat
- 5 loorberilehte
- 5 nelki
- 2 portsjonit supiköögivilju (porgand, porrulauk, seller, petersell)
- Kuumutage kõik keemiseni ja jätke jahtuma.
- 1,5 kg metssea kints (abatükk)
- Kallake marinaad lihale, kuni liha on üleni kaetud, ja jätke kolmeks päevaks marineeruma.

Prae koostisained:

- sool
- pipar
- marinaadist pärit supiköögiviljad
- 1 väike purk kukeseeni

Valmistamine:

Võtke metssealiha kints marinaadist välja ja kuivatage. Maitsestage soola ja pipraga ning pruunistage praenõus kõik küljed. Lisage kukeseened ja mõned marinaadist võetud supiköögiviljad.

Kallake marinaad küpsetusnõusse. Põhi peab olema kaetud 10–15 mm

vedelikukihiga. Katke küpsetusnõu kaanega ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 140 min
- Riili tasand: 1

Röstitud lambaliha

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1000–2000 g.

Valmistamine:

Maitsestage liha ja pange see kuumakindlasse nõusse. Lisage vett või muud vedelikku; põhi peab olema kaetud 10–30 mm vedelikukihiga. Katke kaanega.

- Riili tasand: 1

Lambakints, poolküps

Seaded:

Automaatne toidutermomeeter. Sisetemperatuur 70 °C.

Valmistamine:

Maitsestage liha, sisestage toidutermomeeter ja asetage liha kuumakindlasse nõusse.

- Riili tasand: 1

Lambakoot

Koostis:

- 2,7 kg lambakooti
- 30 ml oliiviõli
- sool
- pipar
- 3 küüslauguküünt
- 1 kimp värsket rosmariini (või 1 tl kuivatatud rosmariini)
- vesi

Valmistamine:

Peske lambakoot ja patsutage kuivaks, hõõruge sisse oliiviõli ja tehke lihasse sisselõiked. Maitsestage soola ja pipraga.

Koorige küüslauguküüned ja viilutage, suruge need koos rosmariinivartega liha sisselõigetesse.

Pange lambakoot küpsetusnõusse ja lisage vesi. Põhi peab olema kaetud 10–15 mm

ulatuses. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast.

- Ahjusoleku aeg: 165 min
- Riuli tasand: 1

Linnuliha

Kana, terve

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 900–2100 g.

Valmistamine:

Pange kana kuumakindlasse nõusse ja maitsestage. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast. Ekraanil kuvatakse meeldetuletus.

- Riuli tasand: 1

Kalkun, terve

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1700–4700 g.

Valmistamine:

Pange kalkun kuumakindlasse nõusse ja maitsestage. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast. Ekraanil kuvatakse meeldetuletus.

- Riuli tasand: 1

Part, terve

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1500–3300 g.

Valmistamine:

Pange part kuumakindlasse nõusse ja maitsestage. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast. Ekraanil kuvatakse meeldetuletus.

- Riuli tasand: 1

Hani, terve

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 2300–4700 g.

Valmistamine:

Pange hani kuumakindlasse nõusse ja maitsestage. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast. Ekraanil kuvatakse meeldetuletus.

- Riuli tasand: 1

Linnuliha, Luudega

Seaded:

Automaatne toidutermomeeter, sisetemperatuur 75 °C.

Valmistamine:

Maitsestage kalkuni (kondita) rinnaliha vastavalt maitsele, sisestage toidutermomeeter ja asetage liha kuumakindlasse nõusse.

- Riuli tasand: 1

Kanakoivad

Koostis:

- 4 kanakoiba, 250 g/tükk
- 250 g röõska koort
- 125 ml koort
- 1 tl soola
- 1 tl paprikapulbrit
- 1 tl karrit

- 1/2 tl pipart
- 250 g viilutatud konservseeni
- 20 g maisitärklis

Valmistamine:

Puhastage kanakoivad ja pange küpsetusnõusse. Segage ülejäänud koostisosad kokku ja kallake kanakoibadele.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riili tasand: 1

Coq au Vin**Koostis:**

- 1 kana
- sool
- pipar
- 1 spl jahu
- 50 g selitatud võid
- 500 ml valget veini
- 500 ml kanaleent
- 4 spl sojakastet
- 1/2 kimpu peterselli
- 1 tüümiainivars
- 150 g kuubikuteks lõigatud peekonit
- 250 g pruune šampinjone, puhastatud, sektoriteks lõigatud
- 12 šalottsibulat, kooritud
- 2 küüslauguküünt, kooritud ja purustatud

Valmistamine:

Puhastage kana, maitsestage soola ja pipraga ning raputage üle jahuga.

Kuumutage küpsetusanumas selitatud või, pruunistage selles kana igalt küljelt. Kallake juurde valge vein, kanaleem ja sojakaste ning kuumutage keemiseni.

Lisage petersell, tüümian, kuubikuteks lõigatud peekon, seened, šalottsibulad ja küüslauk.

Kuumutage uuesti keemiseni, katke kaanega ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riili tasand: 1

Röstitud part apelsiniga**Koostis:**

- 1 part (1,6–2,0 kg)
- sool
- pipar
- 3 apelsini, kooritud, seemned eraldatud, kuubikuteks lõigatud
- 1/2 tl soola
- 2 apelsini mahl
- 150 ml šerrit

Valmistamine:

Puhastage part, maitsestage soola ja pipraga ning hõõruge apelsinikoorega.

Täitke part soolaga maitsestatud apelsinikuubikutega ning nõeluge kinni.

Pange part küpsetusanumasse, rind allapoole.

Pressige apelsinidest mahl välja, segage šerriga ja kallake pardile.

Pange part ahju. Pöörake 30 minuti pärast. Kostab helisignaal.

- Ahjusoleku aeg: 90 min
- Riili tasand: 1

Täidetud Kana**Koostis:**

- 1 kana, 1,2 kg (rupskitega)
- 1 sl õli
- 1 tl soola
- 1/4 tl paprikapulbrit
- 50 g riivsaia
- 3–4 spl piima
- 1 sibul, tükeldatud
- 1 kimp peterselli, tükeldatud
- 20 g võid
- 1 muna
- sool ja pipar

Valmistamine:

Puhastage ja kuivatage kana. Segage kokku õli, sool ja paprikapulber ning hõõruge kana sisse.

Täidis: Segage kokku riivsaia ja piim. Kuumutage pannil hakitud sibul, petersell ja või. Tükeldage peeneks süda, maks ja magu ning lisage muna. Segage kõik läbi, maitsestage soola ja pipraga.

Pange kana rinnaga allapoole praenõusse ning ahju. Pöörake 30 minuti pärast. Kostab helisignaali.

- Ahjusoleku aeg: 90 min
- Riiuli tasand: 1

Pošeeritud kanarind

Koostis:

Kala

Terve Kala

Seaded:

Automaatne toidutermomeeter, sisetemperatuur 65 °C.

Valmistamine:

Maitsestage kala, sisestage toidutermomeeter ja asetage kala kuumakindlasse nõusse.

- Riiuli tasand: 1

Kalafilee

Koostis:

- 600–700 g koha-, lõhe- või meriforellifileed
- 150 g riivitud juustu
- 250 ml koort
- 50 g riivsaia
- 1 tl estragoni
- petersell, hakitud
- sool, pipar
- sidrun
- või

Valmistamine:

Piserdage kalafileed sidrunimahla, jätke natukeseks ajaks marinaadi, seejärel

- 4 kana rinnafileed, luudega
- sool, pipar, paprika- ja karripulber

Valmistamine:

Maitsestage kana rinnatükid ja pange klaasnõuga ahju.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riiuli tasand: 1
- Lisage veesahktisse 450 ml vett

kuivatage liigne mahl köögipaberiga ära. Maitsestage kalafileed mõlemalt küljelt soola ja pipraga. Seejärel pange kalafileed võiga määratud kuumakindlale alusele.

Segage kokku riivitud juust, koor, riivsaia, estragon ja hakitud petersell. Määrige segu kohe kalafileedele ning pange väikesed võitükid kõige peale.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riiuli tasand: 1

Kuivatatud Tursk

Koostis:

- 800 g kuivatatud turska
- 2 spl oliiviõli
- 2 suurt sibulat
- 6 küüslauguküünt, kooritud
- 2 porrulauku
- 6 punast pipart
- 1/2 purki hakitud tomateid (200 g)
- 200 ml valget veini
- 200 ml köögiviljapuljongit
- pipar, sool, tüümian, pune

Valmistamine:

Pange kuivatatud tursk ööseks likku. Järgmisel päeval nõrutage tursk, pange

puhtasse vette potti ja kuumutage keemiseni. Eemaldage tulelt ja laske jahtuda.

Pange oliiviõli pannile ja kuumutage. Koorige sibulad ja viilutage peeneks, purustage kooritud küüslauguküüned ja viilutage porrulauk ja peske. Pange kõik kuuma rasva sisse ja pruunistage kergelt. Eemaldage piprakaunade südamikud ja lõigake viljad kangideks. Pange need pannile koos tükeldatud tomatitega.

Lisage valge vein ja köögiviljapuljong, kuumutage veidi aega aeglasel tulel. Maitsestage pipra, soola, tüümiani ja unega ning kuumutage pannil veel 15 minutit.

Eemaldage jahtunud kuivatatud tursk potist, kuivatage köögipaberiga. Eemaldage nahk, luud ja kõik uimed. Rebige kala väikesteks tükkideks ja pange köögiviljadega segatult kuumakindlasse nõusse.

- Ahjusoleku aeg: 30 min
- Riili tasand: 1

Soolakoorikuga kala

Koostis:

- terve kala, ligikaudu 1,5 - 2 kg
- 2 vahakihita sidrunit
- 1 apteegitilli juur
- 4 vart värsket tüümiani
- 3 kg kivisoola

Valmistamine:

Puhastage kala ja hõõruge kokku kahest vahatamata sidrunist pigistatud mahlaga.

Viilutage apteegitilli juur õhukesteks viiludeks ja pange koos värske tüümianiga kalasse.

Pange pool kivisoola kogusest küpsetamisanumasse ja asetage kala selle peale. Raputage ülejäänud osa kivisoolast kalale ja suruge kala tugevasti.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riili tasand: 1

Täidetud Kalmaar

Koostis:

- 1 kg keskmise suurusega puhastatud kalmaar
- 1 suur sibul
- 2 spl oliiviõli
- 90 g keedetud pikateralist riisi
- 4 spl männiseemneid
- 4 spl seemneteta rosinad
- 2 spl hakitud peterselli
- sool, pipar
- sidrunimahla
- 4 spl oliiviõli
- 150 ml veini
- 500 ml tomatimahla

Valmistamine:

Hõõruge kalmaari tugevasti soolaga ja loputage seejärel jooksva vee all.

Koorige sibul, hakkige peeneks ja kuumutage kahes supilusikatäies oliiviõlis klaasistumiseni. Lisage sibulale pikateraline riis, männiseemned, seemneteta rosinad ja hakitud petersell, maitsestage soola, pipra ja sidrunimahla. Täitke kalmaarid mitte väga tihedalt seguga, õmmelge avaus kokku.

Pange küpsetuspannile neli supilusikatäit oliiviõli ja pruunistage kalmaar tulel. Lisage vein ja tomatimahl.

Katke praevorm kaanega ja asetage ahju.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riili tasand: 1

Lõhe Köögiviljadega

Koostis:

- 400 g kartuleid
- 2 kimpu rohelist sibulat
- 2 küüslauguküünt
- 1 väike purk hakitud tomateid (400 g)
- 4 lõhefileed

- sidrunimahl
- sool ja pipar
- 75 ml köögiviljaleent
- 50 ml valget veini
- 1 oks värsket rosmariini
- 150 ml veini
- 1/2 kimpu värsket tüümiani

Valmistamine:

Peske kartulid, koorige, lõigake neljaks, keetke soolvees 25 minutit, kurnake ja viilutage.

Peske roheline sibul ja hakkige peeneks. Koorige küüslauguküüned ja lõigake tükkideks. Segage sibulad ja küüslauk kokku lõigatud tomatitega.

Pigistage lõhefileedele sidrunimahl ja jätke filee marineerima. Seejärel kuivatage ning maitsestage soola ja pipraga.

Segage omavahel kokku köögiviljad ja kartulid ning pange segu õliga määratud kuumakindlasse anumasse, maitsestage ja asetage kõige peale lõhe.

Valage peale köögiviljaleem ja valge vein, raputage kõige peale rosmariini ja tüümiani.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riili tasand: 1

Janssoni Kiussatus**Koostis:**

- 8 - 10 kartulit
- 2 sibulat
- 125 g anšoovisefileed
- 300 ml koort
- 2 spl riivsaia
- pipar

- värske hakitud tüümian
- 2 spl võid

Valmistamine:

Peske kartulid, koorige ja viilutage õhukeselt. Koorige sibulad ja viilutage.

Määrige kuumakindel küpsetusanum võiga. Pange üks kolmandik kartulitest ja sibulatest nõusse. Laotage peale pooled anšoovisefileed ja katke teise kolmandiku sibulate ja kartulitega. Asetage peale ülejäänud anšoovisefileed. Kõige peale laotage ülejäänud sibulad ja kartulid nii, et kartulid jäävad pealmiseks kihiks.

Raputage peale pipar ja hakitud tüümian.

Valage küpsetisele peale anšooviste soolvesi ja lisage koor. Raputage kattteks riivsaia ja pange kõige peale väikesed võitükikesed.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riili tasand: 2

Aurutatud forell**Koostis:**

- 1 sidrun
- kala

Valmistamine:

Peske kala, kuivatage, piserdage seest ja väljast sidrunimahlaga. Jätke natukeseks maitsestuma, seejärel maitsestage soola ja pipraga. Pange kala roostevabast terasest aukudega kaussi.

- Ahjusoleku aeg: 30 min
- Riili tasand: 1

Kook**Sidrunikeeks****Tainas:**

- 250 g võid
- 200 g suhkrut

- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 4 muna
- 150 g jahu
- 150 g tärklist

- 1 triiki teelusikatäis küpsetuspulbrit
- 2 sidruni riivitud koor

Glasiir:

- 125 ml sidrunimahla
- 100 g tuhksuhkrut

Muu:

- Kandiline küpsetusvorm, pikkus 30 cm
- Määrimiseks margariini
- Riivsaia vormi puistamiseks

Valmistamine:

Pange või, suhkur, sidrunikoor, vanillisuhkur ja sool kaussi ning vahustage. Lisage ühekaupa munad ja kloppige jälle vahule.

Lisage vahumassile küpsetuspulbriga segatud jahu ja tärklis ning segage sisse.

Pange tainas võiga määritud ja riivsaiaiga kaetud küpsetusvormi, siluge pealt ja asetage ahju.

Pärast küpsetamist segage sidrunimahla ja tuhksuhkur. Kuumutage valmis kook välja alumiiniumfooliumile.

Keerake alumiiniumfooliumi servad üles, et glasiir maha ei voolaks. Torgake puutikuga koogi sisse mõned augud ja pintselage peale glasiir. Seejärel laske koogil natuke seista, et glasiir imenduks.

- Ahjusoleku aeg: 75 min
- Riivli tasand: 1

Suhkrukook**Koostis:**

- 5 muna
- 340 g suhkrut
- 100 g sulatatud võid
- 360 g jahu
- 1 pakk küpsetuspulbrit (umbes 15 g)
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 200 ml külma vett

Muu:

- Ümmargune lahtikäiv koogivorm läbimõeduga 28 cm, põhjast kaetud küpsetuspaberiga

Valmistamine:

Pange kaussi suhkur, munad, vanillisuhkur ja sool ning vahustage 5 minutit. Seejärel lisage sulatatud või ja segage sisse.

Lisage küpsetuspulbriga segatud jahu küpsetussegule ning segage mass läbi.

Lõpuks lisage külm vesi ja segage mass põhjalikult läbi. Pange tainas küpsetusvormi, siluge pealt ja asetage ahju.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riivli tasand: 1

Biskviit**Koostis:**

- 4 muna
- 2 spl kuuma vett
- 50 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 100 g suhkrut
- 100 g jahu
- 100 g tärklis
- 2 triiki täis teelusikatäit küpsetuspulbrit

Muu:

- Ümmargune lahtikäiv koogivorm läbimõeduga 28 cm, põhjast kaetud küpsetuspaberiga

Valmistamine:

Eraldage munavalged ja -kollased.

Vahustage munakollased kuuma vee, 50 g suhkru, vanillisuhkru ja soolaga. Vahustage munavalged 100 g suhkruga tugevate vahutortide tekkimiseni.

Segage kokku jahu, tärklis ja küpsetuspulber.

Segage ettevaatlikult kokku munavalged ja munakollased. Seejärel segage õrnalt sisse jahusegu. Pange tainas küpsetusvormi, siluge pealt ja asetage ahju.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riili tasand: 1

Juustukook

Põhi:

- 150 g jahu
- 70 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 muna
- 70 g pehmet võid

Kohupiimakate:

- 3 munavalget
- 50 g rosinaid
- 2 supilusikatäit rummi
- 750 g lahjat kohupiima
- 3 munakollast
- 200 g suhkrut
- ühe sidruni mahl
- 200 g rõõska koort
- 1 pakk vaniljemaitselist pudingipulbrit (40 g või vastav kogus 500 ml piimast pudingi valmistamiseks)

Muu:

- Lahtikäiv 26 cm läbimõõduga koogivorm, võiga määritud.

Valmistamine:

Sõeluge jahu kaussi. Lisage ülejäänud koostisained ja segage käsimeikseriga. Seejärel pange tainas 2 tunniks külmkappi.

Katke lahtikäiva koogivormi võiga määritud põhi 2/3 seguga ja torgake sinna kahvliga mõned augud.

Vormige ülejäänud segust 3 cm kõrgune serv.

Kloppige munavalged käsimeikseriga vahule, kuni tekivad tugevad vahutordid. Peske rosinad, nõrutage, piserdage üle rummiga ja jätke veidikeseks tõmbuma.

Pange lahja kohupiim, munakollane, suhkur, sidrunimahl, rõõsk koor ja pudingipulber kaussi ja segage omavahel.

Lõpuks segage rosinad ja munavalge ettevaatlikult kohupiimaseguga.

- Ahjusoleku aeg: 85 min
- Riili tasand: 1

Puuviljakook

Koostis:

- 200 g võid
- 200 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 3 muna
- 300 g jahu
- 1/2 pakki küpsetuspulbrit (umbes 8 g)
- 125 g punaseid sõstraid
- 125 g rosinaid
- 60 g purustatud mandleid
- 60 g suhkurdatud sidrunikoort või suhkurdatud apelsinikoort
- 60 g purustatud konservkirse
- 70 g blanšeeritud mandleid

Muu:

- lahtikäiv küpsetusvorm, 24 cm läbimõõduga
- Määrimiseks margariini
- Riivsaia vormi puistamiseks

Valmistamine:

Pange või, suhkur, vanillisuhkur ja sool kaussi ja kloppige segamini. Seejärel lisage ükshaaval munad ja kloppige veel. Lisage vahumassile küpsetuspulbriga segatud jahu ja tärklis ning segage sisse.

Segage ka puuviljad tainasse.

Asetage segu ettevalmistatud vormi, nii et taina servad jääksid veidi kõrgemale kui keskosa. Kaunistage koogi servad ja keskosa blanšeeritud mandlitega. Pange kook ahju.

- Ahjusoleku aeg: 100 min
- Riili tasand: 1

Purukook

Tainas:

- 375 g jahu
- 20 g pärm
- 150 ml leiget piima
- 60 g suhkrut
- 1 näpuotsatäis soola
- 2 munakollast
- 75 g pehmet võid

Puru:

- 200 g suhkrut
- 200 g võid
- 1 tl kaneeli
- 350 g jahu
- 50 g purustatud pähkleid
- 30 g sulatatud võid

Valmistamine:

Sõeluge jahu kaussi ja tehke keskele väike süvend. Tükeldage pärm, asetage lohku, segage äärest piima ja osa jahuga, raputage jahuga üle, laske soojas kohas nii kaua kerkida, kuni eeltainale raputatud jahu muutub praguliseks.

Pange suhkur, munakollased, või ja sool jahu hulka. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks taignaks.

Laske taigal soojas kohas kahekordseks kerkida. Seejärel rullige tainas, asetage see määritud küpsetusplaadile ning laske uuesti kerkida.

Pange kaussi suhkur, või ja kaneel ning segage läbi.

Lisage jahu ja pähklid ning segage, kuni saate sobiva purusegu.

Kallake sulatatud või kerkinud tainale ja riputage sellele ühtlaselt purusegu.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riiuli tasand: 2

Pärmipalmik**Tainas:**

- 650 g jahu
- 20 g pärm
- 200 ml piima

- 40 g suhkrut
- 5 g soola
- 5 munakollast
- 200 g pehmet võid

Täidis:

- 250 g purustatud pähkleid
- 20 g riivsaia
- 1 tl jahvatatud ingverit
- 50 ml piima
- 60 g mett
- 30 g sulatatud võid
- 20 ml rummi

Kaunistuseks:

- 1 munakollane
- veidi piima
- 50 g mandlilaaste

Valmistamine:

Sõeluge jahu kaussi ja tehke keskele väike süvend. Tükeldage pärm, asetage lohku, segage piima ning vähese suhkruga ja jahuga äärtest, raputage siis jahuga üle, laske soojas kohas nii kaua kerkida, kuni eeltainale raputatud jahu muutub praguliseks.

Lisage ülejäänud suhkur jahule. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks taignaks. Laske taigal soojas kohas kahekordseks kerkida.

Segage kõik täiteained kokku. Jaotage tainas kolme ossa ja rullige need siis piklikeks ristkülikuteks. Pange igale ristkülikule kolmandik täidistest ja rullige tainaribad kokku.

Vormige kolmest taignaribast palmik. Pintseldage palmik munakollase ja piima seguga ja riputage üle mandlilaastudega.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riiuli tasand: 1

Gugelhupf**Põhi:**

- 500 g jahu
- 1 väike pakk kuivpärm (8 g kuivpärm või 42 g värsket pärm)

- 80 g tuhksuhkrut
- 150 g võid
- 3 muna
- 2 triiki teelusikatäit soola
- 150 ml piima
- 70 g rosinaid (leotage eelnevalt üks tund 20 ml kirsiviinas)

Kaunistuseks:

- 50 g kooritud mandleid

Valmistamine:

Pange kaussi jahu, kuivpärm, tuhksuhkur, või, munad, sool ja piim ning sõtkuge ühtlane pärmitainas. Katke tainakauss ja laske tainal üks tund kerkida.

Sõtkuge leotatud rosinad käsitsi tainasse.

Pange mandlid eraldi igasse võiga määratud ja jahuga kaetud auguga keeksivormi lohku.

Seejärel vormige taigen piklikuks ja paigutage rõngasvormi. Katke kinni ja laske jälle 45 minutit kerkida.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riuli tasand: 1

Siirupikeeks**Tainas:**

- 350 g jahu
- 1 väike pakk kuivpärm (8 g kuivpärm või 42 g värsket pärm)
- 75 g suhkrut
- 100 g võid
- 5 munakollast
- 1/2 tl soola
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 125 ml piima

Pärast küpsetamist:

- 375 ml vett
- 200 g suhkrut
- 100 ml ploomibrändit või 100 ml apelsinilikööri

Valmistamine:

Pange kaussi jahu, kuivpärm, suhkur, või, munakollased, sool, vanillisuhkur ja piim ning sõtkuge ühtlane pärmitainas. Katke tainakauss ja laske tainal üks tund kerkida. Seejärel pange tainas võiga määratud ringikujulisse koogivormi, katke kinni ja laske veel 45 minutit kerkida.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riuli tasand: 1

Pärast küpsetamist:

Kuumutage vesi ja suhkur keemiseni ja laske segul jahtuda.

Lisage suhkruvette ploomibrändi või apelsinilikööri ning segage.

Kui kook on jahtunud, torgake sellesse puutikuga mitmeid auke ja laske segul ühtlaselt kooki imbuda.

Küpsised**Koostis:**

- 250 g tumedat šokolaadi
- 250 g võid
- 375 g suhkrut
- 2 pakk vanillisuhkrut (umbes 16 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 5 spl vett
- 5 muna
- 375 g kreeka pähkleid
- 250 g jahu
- 1 tl küpsetuspulbrit

Valmistamine:

Murdke šokolaad suurteks tükkideks ja sulatage veevannis.

Vahustage või, suhkur, vanillisuhkur, sool ja vesi, lisage munad ja sulatatud šokolaad.

Purustage kreeka pähklid (suuremate tükkidena), segage jahu ja küpsetuspulbriga ning lisage šokolaadisegusse.

Katke sügav küpsetusvorm küpsetuspaberiga, kallake segu vormi ja siluge pealt.

- Ahjusoleku aeg: 50 min
- Riiuli tasand: 2

Pärast küpsetamist:

Laske koogil jahtuda, eemaldage küpsetuspaber, lõigake kook ruutudeks.

Muffinid**Koostis:**

- 150 g võid
- 150 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- ühe vahakihita sidruni koor
- 2 muna
- 50 ml piima
- 25 g tärklist
- 225 g jahu
- 10 g küpsetuspulbrit
- 1 purk hapusid kirsse (375 g)
- 225 g šokolaadilaaste

Muu:

- Pabervormid, umbes 7 cm läbimõõduga

Valmistamine:

Vahustage või, suhkur, vanillisuhkur, sool ja sidrunikoar. Lisage munad ja vahustage jälle.

Segage kokku tärkis, jahu ja küpsetuspulber ning lisage segu koos seguga tainamassile.

Nõrutage hapud kirsid ja segage koos šokolaadilaastudega taignasse.

Pange tainas pabervormidesse, vormid küpsetusplaadile ja ahju. Võimalusel kasutage muffinipanni.

- Ahjusoleku aeg: 40 min
- Riiuli tasand: 2

Šveitsi Õunakook**Koostis:**

- 2 lehttaignalehte (ruudukujuliseks rullitud)
- 50 g purustatud sarapuupähkleid

- 1,2 kg õunu
- 3 muna
- 300 ml koort
- 70 g suhkrut

Valmistamine:

Pange lehttainas hästi määritud küpsetusplaadile ja torgake kahvliga tainasse augud. Puistake sarapuupähklid ühtlaselt tainale. Koorige õunad, eemaldage südamikud ja viilutage õunad 12 tükiks. Jaotage viilud ühtlaselt tainale. Segage omavahel kokku munad, koor ja vanillisuhkur ning kallake segu õuntele.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riiuli tasand: 2

Porgandikook**Tainas:**

- 150 ml päevalilleõli
- 100 g pruuni suhkrut
- 2 muna
- 75 g siirupit
- 175 g jahu
- 1 tl kaneeli
- 1/2 tl jahvatatud ingverit
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 200 g peeneks riivitud porgandeid
- 75 g rosinaid
- 25 g riivitud kookospähklit

Kate:

- 50 g võid
- 150 g kohupiimakreemi
- 40 g kristallsuhkrut
- purustatud sarapuupähklid

Muu:

- Lahtikäiv 22 cm läbimõõduga ümmargune koogivorm, võiga määritud

Valmistamine:

Vahustage päevalilleõli, pruun suhkur, munad ja siirup. Segage sisse taina ülejäänud koostisosad.

Valage segu võiga määritud küpsetusvormi.

- Ahjusoleku aeg: 55 min

- Riili tasand: 2

Pärast küpsetamist:

Segage kokku või, kohupiimakreem ja kristallsuhkur (vajadusel lisake vedeldamiseks natuke piima).

Kandke segu jahtunud koogile ja puistake peale purustatud sarapuupähklid.

Portugali Mandlikook**Tainas:**

- 5 muna
- 200 g suhkrut
- 100 g martsipani
- 200 ml oliiviõli
- 450 g jahu
- 1 spl kaneeli
- 1 pakk küpsetuspulbrit (umbes 15 g)
- 50 g tükeldatud pistaatsiapähkleid
- 125 g jahvatatud mandleid
- 300 ml piima

Kate:

- 200 g aprikoosimoosi
- 5 spl tuhksuhkrut
- 1 tl kaneeli
- 2 spl kuuma vett
- mandlilaastud

Muu:

- 28 cm läbimõõduga lahtikäiv koogivorm

Valmistamine:

Vahustage mune, suhkrut ja martsipani 5 minutit, seejärel lisage munasegule väikeste koguste kaupa oliiviõli.

Sõeluge kokku jahu, kaneel ja küpsetuspulber, segage jahusegusse purustatud pistaatsiapähklid ja jahvatatud mandlid. Segage munasegu ettevaatlikult piimaga.

Kallake segu riivsaiaiga ülepuistatud lahtikäivasse koogivormi.

- Ahjusoleku aeg: 70 min
- Riili tasand: 1

Pärast küpsetamist:

Soojendage aprikoosimoos ja pintseldage see koogile. Jätke jahtuma. Segage kokku tuhksuhkur, kaneel ja kuum vesi; määrige segu koogile. Puistake koogi glasuuritud pinnale otsekohe mandlilaastud.

Prantsuse Puuviljakook**Tainas:**

- 200 g jahu
- 1 näpuotsatäis soola
- 125 g võid
- 1 muna
- 50 g suhkrut
- 50 ml külma vett

Täidis:

- Puuviljad sõltuvalt aastaajast (400 g õunu, virsikuid, hapusid kirsse jms)
- 90 g jahvatatud mandleid
- 2 muna
- 100 g suhkrut
- 90 g pehmet võid

Muu:

- 28 cm läbimõõduga määritud quiche'i vorm

Valmistamine:

Sõeluge kaussi jahu, segage hulka sool ja väikesteks tükkideks lõigatud või. Lisage muna, suhkur ja külm vesi. Sõtkuge tainas.

Laske tainal 2 tundi külmikus jahtuda. Rullige külmikust võetud tainas lahti, pange määritud quiche'i vormi ning torgake kahvliga augud sisse. Puhastage puuviljad, eemaldage südamikud, kivid või seemned ning kandke väikesed tükid või viilud tainale. Pange kaussi jahvatatud mandlid, munad, suhkur ja pehme või ning vahustage. Seejärel pange segu puuviljadele ja siluge pealt.

- Ahjusoleku aeg: 50 min
- Riili tasand: 1

Magustoidud

Karamellikreem

Tainas:

- 100 g suhkrut
- 100 ml vett
- 500 ml piima
- 1 vanillikaun
- 100 g suhkrut
- 2 muna
- 4 munakollast

Muu:

- 6 väikest sufleenõud

Valmistamine:

Kallake kastrulisse 100 g suhkrut ja sulatage helepruuniks karamelliks. Seejärel lisage ettevaatlikult vesi (ettevaatust – põletusohu!) ja kuumutage keemiseni. Valmistage siirup ja kallake kohe kuude väikesesse sufleenõusse nii, et põhi on karamelliga kaetud. Pange potti piim, lõigake vanillikaun pooleks, eemaldage sellest noaga seemned ja lisage piimale. Soojendage piim temperatuurini 90°C (ärge laske keema minna). Segage munad ja munakollased 100 g suhkruga. (Ärge vahustage.) Lisage muna-suhkru segule aeglaselt soe piim. Kallake vormidesse.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riivli tasand: 1
- Lisage veesahhtlisse 500 ml vett

Kookosepuding

Koostis:

- 250 ml piima
- 370 g kookospiima
- 6 muna
- 120 g suhkrut
- 1 purk mangot, nõrutatud ja püreestatud

Muu:

- 6 väikest pudingikaussi

Valmistamine:

Segage kokku piim ja kookospiim. Klopige munad suhkruga ja lisage kookospiimale. Täitke väikesed pudingikaussid seguga. Pärast küpsetamist pöörake ümber ja kaunistage mangodega.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riivli tasand: 1
- Lisage veesahhtlisse 500 ml vett

Cappuccino Kook

Tainas:

- 100 g pehmet võid
- 90 g suhkrut
- 2 munakollast
- ühe vanillikauna seemned
- 2 spl lahustuvat kohvi (lahustatud 50 ml kuumas vees)
- 2 munavalget
- 50 g jahu
- 50 g tärklist
- 1/2 tl küpsetuspulbrit

Kaste:

- 250 ml apelsinimahla
- 50 g suhkrut
- 1 näpuotsatäis kaneeli
- 20 ml apelsinilikööri

Kate:

- 200 ml vahustatud vahukoort kaunistuseks

Muu:

- 6 võiga määritud väikest kaussi või tassi

Valmistamine:

Vahustage või, suhkur, munakollased ja ühe vanillikauna seemned, seejärel segage juurde lahustatud kohv. Vahustage munavalged. Sõeluge jahu, tärklist ja küpsetuspulber, lisage segule kihthaaval koos munavalge portsjonitega ning segage kokku. Pange segu väikestesse võiga määritud kaussidesse või tassidesse.

- Ahjusoleku aeg: 40 min

- Riüli tasand: 1
- Lisage veesahhtlisse 600 ml vett

Pärast küpsetamist:

Pange potti apelsinimahl, suhkur, kaneel ja apelsiniliköör ning kuumutage siirupi tekkimiseni. Kallutage soojad koogid desserditaldrikule, kaunistage kastme ja vahukoorega.

Kirsi-Leivapuding**Koostis:**

- 500 g leiba
- 750 ml piima
- 1 näpuotsatäis soola
- 80 g suhkrut
- 4 muna
- 2 purki hapusid kirsse
- 50 g võid

Muu:

- Küpsetusvorm, võiga määritud

Valmistamine:

Viilutage leib. Segage kokku piim, sool, suhkur ja munad ning kallake leivale, segage ja jätke leivad likku. Nõrutage kirsid ja lisage segule. Pange segu võiga määritud küpsetusvormi. Hajutage pudingi pinnale võitükikesed.

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riüli tasand: 1
- Lisage veesahhtlisse 400 ml vett

Ploomiknedlikud (6 tükki)**Tainas (koostisosad peaksid olema toatemperatuuril):**

- 125 ml piima
- 20 g suhkrut

- 1 väike pakk kuivpärm (8 g kuivpärm või 42 g värsket pärm)
- 300 g jahu
- 30 g suhkrut
- 30 g võid
- 1 munakollane
- 1 terve muna
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- natuke sidrunikoort
- ploomimoos

Pärast küpsetamist:

- 50 g võid
- 50 g jahvatatud mooniseemneid
- tuhksuhkur

Muu:

- võiga määritud vorm

Valmistamine:

Pange piim ja suhkur potti ja soojendage kergelt pliidiil. Lisage kuivatatud pärm ja segage. Seejärel jätke segu umbes 30 minutiks seisma. Pange tainakaussi jahu, suhkur, või, munakollane, vanillisuhkur ja natuke sidrunikoort. Lisage piim ja pärm ning sõtkuge ühtlaseks tainaks. Katke taigen riidega ja jätke veel 45 minutiks kerkima. Seejärel lõigake taigen lusika abil tükkideks (ligikaudu 80 g), vajutage käega lapikuks ja pange keskele 1 tl ploomimoosi. Tõmmake taigna servad üles, katke moos taignaga ja vormige pall. Pange pallid võiga määritud alusele, katke kinni ja laske veel 45 minutit kerkida; seejärel pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 30 min
- Riüli tasand: 1
- Lisage veesahhtlisse 500 ml vett

Pitsa/Pirukas/Leib**Pitsa****Tainas:**

- 14 g pärm

- 200 ml vett
- 300 g jahu
- 3 g soola
- 1 sl õli

Kate:

- 1/2 väikest purki hakitud tomateid (200 g)
- 200 g riivitud juustu
- 100 g salaamit
- 100 g keedusinki
- 150 g seeni (konserveeritud)
- 150 g feta juustu
- punet

Muu:

- Küpsetusvorm, võiga määritud.

Valmistamine:

Purustage pärm kausis ja segage leige veega. Segage sool jahuga ja lisage see koos õliga kaussi.

Sõtkuge niikaua, kuni tainas on ühtlane ega jää kausi külge kinni. Seejärel laske tainal soojas kohas kerkida, kuni see on kahekordse suurusega.

Rullige tainas lahti ja pange määritud küpsetusvormi; põhja torgake kahvliga augud.

Pange katteained tainale sellises järjekorras, nagu retseptis kirjas.

- Ahjusoleku aeg: 25 min
- Riili tasand: 1

Sibulapirukas**Tainas:**

- 300 g jahu
- 20 g pärmi
- 125 ml piima
- 1 muna
- 50 g võid
- 3 g soola

Kate:

- 750 g sibulaid
- 250 g peekonit
- 3 muna
- 250 g rööska koort
- 125 ml piima
- 1 tl soola
- 1/2 tl purustatud pipart

Valmistamine:

Sõluge jahu kaussi ja tehke keskele väike süvend.

Tükeldage pärm, pange süvendisse, segage äärest toasooja piima ja väikese koguse jahuga. Raputage peale jahu, jätke sooja kohta kerkima, kuni eeltainale raputatud jahu muutub praguliseks.

Lisage jahu ääreossa muna ja või. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks taignaks.

Laske taigal soojas kohas kahekordseks kerkida.

Vahepeal koorige sibulad, lõigake sektoriteks ning viilutage õhukesteks ribadeks.

Lõigake peekon väikesteks tükkideks ja kuumutage koos sibulaga, kuid ärge pruunistage. Jätke jahtuma.

Rullige taigen laiali ning pange rasvaga määritud küpsetusplaadile, torgake põhja kahvliga augud ning suruge servad üles. Laske veelkord kerkida.

Segage kokku munad, röösk koor, piim, sool ja pipar. Kallake jahtunud sibul ja peekon taigale. Siluge segu ühtlaselt laiali.

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riili tasand: 1

Quiche Lorraine**Tainas:**

- 200 g jahu
- 2 muna
- 100 g võid
- 1/2 tl soola
- natuke pipart
- 1 näpuotsatäis muskaatpähklit

Kate:

- 150 g riivitud juustu
- 200 g keedusinki või lahjat peekonit
- 2 muna
- 250 g hapukoort

- sool, pipar ja muskaatpähkel

Muu:

- Metallist küpsetusvorm, võiga määritud, 28 cm läbimõõduga.

Valmistamine:

Pange jahu, või, munad ja maitseained kaussi ning segage ühtlaseks tainaks. Laske tainal paar tundi külmikus seista.

Seejärel rullige tainas lahti ja asetage määritud metallist küpsetusvormi. Torgake põhja kahvliga augud.

Pange peekon tainale.

Katte jaoks segage omavahel munad, hapukoor ja maitseained. Seejärel lisage juust.

Valage täidis peekoni peale.

- Ahjusoleku aeg: 40 min
- Riivuli tasand: 1

Kitsejuustu kook**Tainas:**

- 125 g jahu
- 60 ml oliiviõli
- 1 näpuotsatäis soola
- 3 - 4 spl külma vett

Kate:

- 1 spl oliiviõli
- 2 sibulat
- sool ja pipar
- 1 tl hakitud tüümiani
- 125 g ricotta't
- 100 g kitsejuustu
- 2 spl oliive
- 1 muna
- 60 ml koort

Muu:

- Metallist küpsetusvorm, võiga määritud, 28 cm läbimõõduga.

Valmistamine:

Pange kaussi jahu, oliiviõli ja sool ning segage, kuni segu sarnaneb leivapurule.

Lisage vesi ja sõtkuge taigen. Laske tainal paar tundi külmikus seista.

Seejärel rullige tainas lahti ja asetage määritud metallist küpsetusvormi. Torgake põhja kahvliga augud.

Pange pannile 1 spl oliiviõli. Koorige sibulad, viilutage õhukeselt ja kuumutage kaanega kaetud pannil ligikaudu 30 minutit. Maitsestage soola ja pipraga ning segage 1/2 tl hakitud peterselliga.

Laske sibulatel natuke jahtuda ja laotage seejärel taignale.

Seejärel raputage peale ricotta ja kitsejuust ning lisage oliivid. Raputage peale 1/2 tl hakitud tüümiani.

Täidise jaoks segage omavahel munad ja hapukoor. Valage täidis koogile.

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riivuli tasand: 1

Juustukook 2**Koostis:**

- 1,5 lehttaignalehte (ruudukujuliseks rullitud)
- 500 g riivitud juustu
- 200 ml koort
- 100 ml piima
- 4 muna
- sool, pipar ja muskaatpähkel

Valmistamine:

Laotage taigen korralikult määritud küpsetusvormi. Torgake taignasse kahvliga augud.

Raputage juust ühtlaselt taignale. Segage omavahel kokku koor, piim ja munad, maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga. Segage korralikult läbi ja kallake juustule.

- Ahjusoleku aeg: 40 min
- Riivuli tasand: 2

Borek**Koostis:**

- 400 g feta juustu
- 2 muna
- 3 spl hakitud petersellilehti
- must pipar
- 80 ml oliiviõli
- 375 g õhukest lehttainast

Valmistamine:

Segage omavahel kokku feta juust, munad, petersell ja pipar. Katke õhuke lehttaigen niiske rätiga, et taigen ei kuivaks. Asetage üksteise peale 4 lehttaignakihti, määrige iga kihti kergelt õliga.

Lõigake neljaks ribaks, iga riba u 7 cm pikk.

Pange iga riba ühte nurka 2 kuhjaga supilusikatäit feta juustu segu ja keerake taigen diagonaalis kolmnurgaks.

Pange tagurpidi küpsetusplaadile ja määrige õliga.

- Ahjusoleku aeg: 25 min
- Riiuli tasand: 2

Sai**Koostis:**

- 1000 g jahu
- 40 g värsket pärm või 20 g kuivpärm
- 650 ml piima
- 15 g soola

Muu:

- Võiga määratud või küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaat.

Valmistamine:

Pange jahu ja sool suurde kaussi. Lahustage pärm leiges piimas ja lisage jahule. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks tainaks. Sõltuvalt jahust tuleb ühtlase taigna saavutamiseks võib-olla lisada veidi piima.

Laske tainal kerkida kahekordseks.

Jaotage taigen kaheks, vormige kaks pikka pätsi ja asetage need võiga määratud või küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.

Laske pätsidel veelkord poole võrra kerkida.

Enne küpsetamist riputage peale natuke jahu ja tehke terava noaga 3 kuni 4 vähemalt 1 cm sügavust diagonaalset sisselõiget.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riiuli tasand: 1
- Lisage veesahtlisse 200 ml vett

Teraleib**Koostis:**

- 500 g nisujahu
- 250 g rukkijahu
- 15 g soola
- 1 väike pakk kuivpärm
- 250 ml vett
- 250 ml piima

Muu:

- Võiga määratud või küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaat.

Valmistamine:

Pange suurde kaussi nisujahu, rukkijahu, sool ja kuivpärm.

Segage kokku vesi, piim ja sool ning lisage jahule. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks tainaks. Laske tainal kerkida kahekordseks.

Vormige tainas pikaks pätsiks ja asetage see võiga määratud või küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.

Laske pätsil veel kord poole võrra kerkida. Enne küpsetamist raputage peale pisut jahu.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riiuli tasand: 1
- Lisage veesahtlisse 300 ml vett.

Pelmeenid (30 väikest pirukat)**Tainas:**

- 250 g speltajahu
- 250 g võid
- 250 g lahjat kohupiima
- sool

Täidis:

- 1 valge kapsa pea (400 g)
- 50 g peekonit
- 2 spl selitatud võid
- sool, pipar ja muskaatpähkel
- 3 spl hapukoort
- 2 muna

Muu:

- Küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaat.

Valmistamine:

Sõtkuge speltajahu, või, lahja kohupiim ja väike kogus soola taignaks ja pange külmkappi.

Viilutage valge kapsas õhukesteks viiludeks. Viilutage peekon ja praadige selitatud võis. Lisage kapsas ja hautage see pehmeks.

Maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga ning lisage hapukoor.

Jätkake hautamist, kuni kogu vedelik on aurustunud.

Keetke munad kõvaks, jahutage ja hakkige; lisage kapsale ja laske jahtuda.

Rullige taigen lahti, lõigake ümmargused kettad (u 8 cm läbimõelduga).

Pange väike kogus täidist iga ketta keskele ja keerake see kokku. Suruge servad kahvliga kokku.

Pange pirukad küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ja määrige munakollasega.

- Ahjusoleku aeg: 20 min
- Riili tasand: 2

Võipalmik**Tainas:**

- 750 g jahu
- 30 g pärimi
- 400 ml piima
- 10 g suhkrut
- 15 g soola
- 1 muna
- 100 g pehmet võid

Kaunistuseks:

- 1 munakollane
- veidi piima

Valmistamine:

Sõeluge jahu kaussi ja tehke keskele väike süvend. Tükeldage pärim, asetage lohku, segage äärest piima, natukese suhkruga ja osa jahuga, raputage jahuga üle, laske sooja kohas nii kaua kerkida, kuni eeltainale raputatud jahu muutub praguliseks.

Lisage jahule ülejäänud suhkur, sool, muna ja või. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks taignaks.

Laske taigal soojas kohas kahekordseks kerkida.

Jaotage tainas kolmeks ühesuuruseks tükiks ja vormige iga tükk pikaks "vorstiks". Põimige kolm pikka osa kokku.

Katke kinni ja laske veel pool tundi kerkida. Pintseldage palmik munakollase ja piima seguga ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 50 min
- Riili tasand: 2

Vormiroad/Gratäanid

Lasanje

Lihakaste:

- 100 g läbikasvanud peekonit
- 1 sibul
- 1 porgand
- 100 g sellerit
- 2 spl oliiviõli
- 400 g hakkliha (looma- ja sealiha segu)
- 100 ml lihaleent
- 1 väike purk purustatud tomateid (u 400 g)
- pune, tüümian, sool ja pipar

Valge jahukaste:

- 75 g võid
- 50 g jahu
- 600 ml piima
- sool, pipar ja muskaatpähkel

Muu:

- 3 spl võid
- 250 g rohelist lasanjeplaate
- 50 g riivitud Parmesani juustu
- 50 g riivitud pehmet juustu

Valmistamine:

Lõigake terava noaga ära peekoni kamar ning kõhr ja lõigake peekon väikesteks kuubikuteks. Koorige sibul ja porgand, puhastage seller ning lõigake kogu köögivili peenteks kuubikuteks.

Kuumutage õli haudepotis, lisage peekon ja köögiviljakuubikud, hautage pidevalt segades.

Lisage järk-järgult hakkliha, hautage pidevalt segades, et liha muutuks väiksemateks tükkideks ning lisage leem. Maitsestage lihakaste tomatipasta, maitserohelise, soola ja pipraga ning hautage kaane all madalal kuumusel umbes 30 minutit.

Vahepeal valmistage valge jahukaste. Sulatage pannil või, lisage jahu ja

kuumutage pidevalt segades kuldseks pruunistumiseni. Lisage pidevalt segades vähehaaval piim. Maitsestage kaste soola, pipra ja muskaatpähkliga ning hoidke kaaneta madalal tulel 10 minutit.

Määrige suur kandiline ahjuvorm 1 sl võiga. Asetage vormi vaheldumisi kihid pastaplaate, lihakastet, valget jahukastet ja sellega segatud juust. Seejuures peab viimaseks kihiks jääma juustuga kaetud hele jahukaste. Pange ülejäänud või väikeste tükkidena roa peale.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riuli tasand: 1

Cannelloni

Täidis:

- 50 g hakitud sibulaid
- 30 g võid
- 350 g hakitud lehtspinatit
- 100 g rööska koort
- 200 g kuubikuteks lõigatud värsket lõhet
- 200 g kuubikuteks lõigatud ahvenat
- 150 g krevette
- 150 g karbita rannakarpe
- sool, pipar

Valge jahukaste:

- 75 g võid
- 50 g jahu
- 600 ml piima
- sool, pipar ja muskaatpähkel

Muu:

- 1 pakk cannelloni't
- 50 g riivitud Parmesani juustu
- 150 g riivitud juustu
- 40 g võid

Valmistamine:

Pange hakitud sibulad ja või potti ning hautage klaasjaks. Lisage hakitud lehtspinat ja kuumutage lühikest aega. Lisage röösk koor, segage ja jätke jahtuma.

Vahepeal valmistage valge jahukaste. Sulatage pannil või, lisage jahu ja kuumutage pidevalt segades kuldseks pruunistumiseni. Lisage pidevalt segades vähehaaval piim. Maitsestage kaste soola, pipra ja muskaatpähkliga ning hoidke kaaneta madalal tulel 10 minutit.

Lisage jahtunud spinatile lõhe, ahven, krevetid, rannakarbid, sool ja pipar ning segage.

Määrige suur kandiline ahjuvorm 1 sl võiga.

Täitke cannellonid spinatiseguga ning asetage küpsetusnõusse. Iga cannellonide rea vahele pange valget jahukastet. Seejuures peab viimaseks kihiks jääma juustuga kaetud hele jahukaste. Pange ülejäänud või väikeste tükkidena roa peale.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riili tasand: 1

Kartuligratään

Koostis:

- 1000 g kartuleid
- 1 tl soola, 1 tl pipart ja 1 tl mustkaatpähkliit
- 2 küüslauguküünt
- 200 g riivitud juustu
- 200 ml piima
- 200 ml koort
- 4 spl võid

Valmistamine:

Koorige kartulid, lõigake õhukesteks viiludeks, kuivatage ja maitsestage.

Hõõruge kuumakindlat ahjuvormi esmalt küüslaugu küünega, seejärel määrige võiga.

Laotage pool maitsestatud kartuliviiludest vormi ja raputage peale veidi riivitud juustu. Seejärel lisage ülejäänud kartuliviilud; kõige lõpuks katke roog riivitud juustuga.

Purustage teine küüslauguküüs ja kloppige see piima ja koore hulka. Valage segu kartulitele ja laotage ülejäänud või laastudena vormiroale.

- Ahjusoleku aeg: 70 min
- Riili tasand: 1

Moussaka (10 inimesele)

Koostis:

- 1 hakitud sibul
- oliiviõli
- 1,5 kg hakkliha
- 1 väike purk hakitud tomateid (400 g)
- 50 g riivitud juustu
- 4 tl riivsaia
- sool ja pipar
- kaneel
- 1 kg kartuleid
- 1,5 kg baklažaane
- või praadimiseks

Valge jahukaste:

- 75 g võid
- 50 g jahu
- 600 ml piima
- sool, pipar ja muskaatpähkel

Muu:

- 150 g riivitud juustu
- 4 spl riivsaia
- 50 g võid

Valmistamine:

Kuumutage hakitud sibul väheses oliiviõlis, lisage hakkliha ja küpsetage segades.

Lisage tükeldatud tomatid, riivitud Emmentali juust ja riivsaia, segage korralikult ja kuumutage keemiseni. Maitsestage soola, pipra ja kaneeliga; eemaldage keeduplaadilt.

Koorige kartulid ja lõigake 1 cm paksusteks viiludeks; peske baklažaanid ja lõigake 1 cm paksusteks viiludeks.

Kuivatage kõik viilud salvrätiga kuivaks. Seejärel pruunistage pannil rohkem võis.

Vahepeal valmistage valge jahukaste. Sulatage pannil või, lisage jahu ja kuumutage pidevalt segades kuldseks pruunistumiseni. Lisage pidevalt segades vähehaaval piim. Maitsestage kaste soola, pipra ja muskaatpähkliga ning hoidke kaaneta madalal tulel 10 minutit.

Asetage kartuliviilud määritud küpsetusanuma põhja, katke vähese koguse riivjuustuga. Kandke peale kiht baklažaane. Nende peale kiht hakklihasegu. Selle peale kiht valget jahukastet.

Seejärel uus kiht kartuliviile, siis baklažaanikiht ja hakklihasegu. Viimane kiht peab olema valge jahukaste. Kõige peale puistake ülejäänud juust ja riivsaia. Sulatage või ja valage kihilisele küpsetisele.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riili tasand: 1

Makaronivorm

Koostis:

- 1 liiter vett
- sool
- 250 g tagliatelle't
- 250 g keedusinki
- 20 g võid
- 1 kimp peterselli
- 1 sibul
- 100 g võid
- 1 muna
- 250 ml piima
- sool, pipar ja muskaatpähkel
- 50 g riivitud Parmesani juustu

Valmistamine:

Kuumutage vähese soolaga segatud vesi keemiseni. Lisage tagliatelle-pasta keevasse vette ja keetke ligikaudu 12 minutit. Nõrutage.

Kuumutage pannil või.

Hakkige petersell, koorige sibul ja hakkige ka see.

Kuumutage mõlemaid praepannil. Määrige küpsetusanum vähese võiga.

Määrige küpsetusanum vähese võiga. Segage omavahel kokku tagliatelle-pasta, sink ja hautatud petersell ning sibul ja pange anumasse.

Segage kokku munad ja piim, maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga ning kallake segu pastasegule. Raputage küpsetisele Parmesani juustu.

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riili tasand: 1

Sigurigratään

Koostis:

- 8 keskmise suurusega sigurit
- 8 viilu keedusinki
- 30 g võid
- 1,5 spl jahu
- 150 ml köögiviljaleent (sigurist)
- 5 spl piima
- 100 g riivitud juustu

Valmistamine:

Poolitage sigur ja lõigake välja kibe südamik. Seejärel peske hoolikalt ja aurutage 15 minutit keevas vees.

Võtke siguripoolikud veest välja, loputage külmas vees ja pange pooled jälle kokku. Seejärel mässige iga sigur singiviilu ja asetage määritud küpsetusvormi.

Sulatage või ja lisage jahu. Hautage lühikest aega, lisage köögiviljaleem ja piim ning kuumutage keemiseni.

Segage kastmesse 50 g juustu ja valage segu siguritele. Raputage küpsetisele peale ülejäänud juust.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riili tasand: 1

Veiselihahautis

Koostis:

- 600 g veiseliha
- sool ja pipar
- jahu
- 10 g võid
- 1 sibul
- 330 ml tumedat õlut
- 2 tl pruuni suhkrut
- 2 tl tomatipastat
- 500 ml veiselihaleent

Valmistamine:

Lõigake veiseliha kuubikuteks, maitsestage soola ja pipraga ning riputage peale natuke jahu.

Kuumutage pannil või ja pruunistage lihatükid. Seejärel pange liha vormiroa-anumasse.

Koorige sibul, hakkige peeneks, praadige kergelt väheses võis ja kallake lihale peale.

Segage kokku tume õlu, pruun suhkur, tomatipasta ja veiselihaleem; pange praepannile ja kuumutage keemiseni. Seejärel kallake lihale (liha peab olema sellega kaetud).

Katke kinni ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 120 min
- Riiuli tasand: 1

Kapsavorm**Koostis:****Lisandid****Köögivilj, vahemerepärane****Koostis:**

- 200 g suvikõrvitsat
- 1 punane paprika
- 1 roheline paprika
- 1 kollane paprika
- 100 g seeni
- 2 sibulat
- 150 g kirsstomateid
- rohelised ja mustad oliivid

- 1 kapsas (800 g)
- majaraan
- 1 sibul
- õli hautamiseks
- 400 g hakkliha
- 250 g pikateralist riisi
- sool, pipar ja paprikapulber
- 1 l lihaleent
- 200 ml rõõska koort
- 100 g riivitud juustu

Valmistamine:

Lõigake kapsas neljaks ja eemaldage juureosa. Blanšeerige majaraaniga maitsestatud soolvees.

Koorige sibul, hakkige peeneks ja praadige õrnalt väheses õlis. Seejärel lisage hakkliha ja pikateraline riis, hautage ja maitsestage soola, pipra ning paprikapulbriga. Lisage lihaleem ja jätke 20 minutiks kaanega kaetud potti aeglasel kuumusel hauduma.

Pange anumasse vaheldumisi kapsakihid ja riisi/hakklihasegu kihid.

Kallake küpsetis üle rõõska koorega ja puistake peale juustu.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riiuli tasand: 1

Valmistamine:

Peske köögiviljad ja lõigake tükkideks. Koorige sibulad ja viilutage. Pange köögivilj klaasist ahjunõusse. Pange roog ahju. Viilutage oliivid. Pärast küpsetamist maitsestage köögiviljad soola, pipra, basiiliku ja punega.

- Ahjusoleku aeg: 25 min
- Riiuli tasand: 1
- Lisage veesahktlisse 600 ml vett

Köögivili**Koostis/valmistamine:**

Segage oma maitse järgi kokku järgmised köögiviljad, kokku ligikaudu 750 g.

- nuikapsas, kooritud ja ribadeks lõigatud
- porgandid, kooritud ja kuubikuteks lõigatud
- lillkapsas, pestud ja jagatud õisikuteks
- sibulad, kooritud ja viilutatud
- apteegitilli juur, kooritud ja viilutatud
- seller, pestud ja kuubikuteks lõigatud
- porrulauk, pestud ja viilutatud

Pärast küpsetamist:

- 50 g võid
- maitse järgi pipart ja soola

Valmistamine:

Pange köögiviljad roostevabast terasest või klaasist kaussi, mille sees on teine aukudega nõu. Pärast küpsetamist kallake peale sulatatud võid ja soovi korral pipart ja soola.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riili tasand: 1
- Lisage veesahhtlisse 650 ml vett

Kooritud Tomatid**Valmistamine:**

Tehke tomatite tippu ristilõige, pange tomatid aurunõusse ja tõstke see ahju. Pärast küpsetamist eemaldage tomatitelt koor.

- Ahjusoleku aeg: 10 min
- Riili tasand: 1
- Lisage veesahhtlisse 150 ml vett

Koorega küpsetatud kartulid**Koostis:**

- 1000 g keskmise suurusega kartuleid

Valmistamine:

Peske kartulid ja pange aurunõusse.

- Ahjusoleku aeg: 50 min

- Riili tasand: 1
- Lisage veesahhtlisse 800 + 200 ml vett

Keedetud Kartulid**Koostis:**

- 1000 g kartuleid

Valmistamine:

Koorige kartulid ja lõigake ühesuurusteks sektoriteks. Pange kartulid aurunõusse ja maitsestage soolaga.

- Ahjusoleku aeg: 40 min
- Riili tasand: 1
- Lisage veesahhtlisse 800 ml vett

Soolased Knedlikud**Koostis/valmistamine:**

- 300 g pehmeid soolapulki
- 200 ml piima
- 3 muna
- 2 kimpu hakitud peterselli
- 2 sibulat, peenelt hakitud
- 10 g võid
- sool, pipar ja muskaatpähkel

Valmistamine:

Soojendage piim. Lõigake soolapulgad 1 cm pikkusteks tükkideks, kallake sooja piima sisse ja leotage ligikaudu 5 minutit. Vahustage munad ja lisage. Praadige tükeldatud sibulad kergelt või klaasistumiseni, seejärel lisage petersell. Laske natuke jahtuda ja lisage siis soolapulcade segu. Maitsestage ja segage kõik omavahel hoolikalt läbi. Vormige segust ligikaudu 6 knedlikut ja pange lamedasse auruõusse.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riili tasand: 1
- Lisage veesahhtlisse 650 ml vett

Riis köögiviljadega**Koostis:**

- 200 g pikateralist riisi

- 50 g metsikut riisi
- sool ja pipar
- 1 väike punane paprika
- 400 ml puljongit

Pärast küpsetamist:

- 1 väike purk maisi (150 g)

Valmistamine:

Pange pikateraline riis, metsik riis, sool, pipar, köögiviljaleem ja vesi potti pool tundi enne keetmist. Valmistage ette paprika, lõigake see väikesteks kuubikuteks, lisage riisile ja küpsetage.

- Ahjusoleku aeg: 40
 - Riili tasand: 1
 - Lisage veesahktlisse 800 ml vett
- Pärast küpsetamist: Nõrutage mais ja lisage küpsetatud riisile.

Munahüüve**Koostis:**

- 3 muna
- 100 ml piima
- 50 ml koort
- sool, pipar ja muskaatpähkel
- petersell, hakitud

Valmistamine:

Segage hõsti kokku munad, piim ja koort. Ärga vahustage. Seejärel maitsestage ja lisage tükeldatud petersell. Kallake segu võiga määratud klaas- või portselannõusse.

- Ahjusoleku aeg: 25 min
- Riili tasand: 1
- Lisage veesahktlisse 400 ml vett

Pärast küpsetamist: eemaldage munahüüve nõudest ning lõigake väikesteks kuubikuteks või rombideks.

Poolfabrikaadid

Seadmel on terve rida automaاتفunktsioone järgmiste toitude jaoks. Temperatuur ja aeg on eelnevalt määratletud.

Toit	Ahju tasand
Pitsa, külmutatud	1
Pannipitsa, külmutatud	1
Pitsa, jahutatud	1
Pitsasuupisted, külmutatud	1
Friikartulid	2
Viilud/Kroketid	2
Kartulipannkoogid	2
Leib/Saiakesed	1
Leib/Saiakesed, külmutatud	2

Toit	Ahju tasand
Õunastruudel, külmutatud	2
Kalafilee, külmutatud	2
Kanatiivad	2
Lasanje/cannelloni, külmut.	2

