

PL

# KULINARISK

Książka kucharska



## Spis treści

Tabela pieczenia	3	Przepisy – Drób	32
Programy automatyczne	26	Przepisy – Ryba	35
Przepisy – Rozmrażanie	27	Przepisy – Ciasto	36
Przepisy – Pieczenie/Roztapianie	27	Przepisy – Pizza/Placek/Chleb	43
Przepisy – Wieprzowina/Cielęcina	29	Przepisy – Casserole/Zapiekanki	48
Przepisy – Wołow./Dziczyz./Jagnięc.	31	Przepisy – Desery	53

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## Tabela pieczenia

### Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

Należy ściśle przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu produktu. Jeśli brak wskazówek, należy skorzystać z informacji podanej w tabelach.

- i** Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

### Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

#### Podtrzymywanie temp.

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy.

Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

#### Podgrzewanie talerzy

Podgrzewanie talerzy i naczyń.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia na ruszcie. Po upływie połowy czasu zamienić miejscami naczynia na górze i na dole.

Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

#### Wyrastanie ciasta

Tę automatyczną funkcję można wykorzystać do przygotowywania dowolnego ciasta drożdżowego. Stwarza ona dobre warunki do wyrastania ciasta. Umieścić ciasto w naczyniu odpowiednio dużym do wyrastania i przykryć wilgotnym ręcznikiem lub folią plastikową. Umieścić ruszt na pierwszej półce i postawić na nim naczynie. Zamknąć drzwi i ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta. Ustawić wymagany czas.

### Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy umieszczania potraw do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie można wydłużyć czas pieczenia o 10 - 15 minut.

- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.
- Przy dłuższym czasie pieczenia można wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. <b>Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.</b>
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wlano zbyt dużo wody.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.

<b>Efekt pieczenia</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

### **Pieczenie na jednym poziomie**

Pieczenie w formach

<b>Produkt</b>	<b>Funkcja</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Poziom piekarnika</b>
Kołacz lub bułeczki maślane	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	2
Babka piaskowa / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Spód placka – ciasto kruche <sup>1)</sup>	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	70 - 90	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Sernik, blacha do ciasta <sup>2)</sup>	Górna/dolna grzałka	160 - 170	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / wieniec drożdżowy	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	2
Strucla bożonarodzeniowa <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	2
Chleb (żytni) <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka			2
najpierw		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Płysie z kremem / Eklery <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	2
Rolada biszkoptowa <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasta cukrowe <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biszkoptowym) <sup>2)</sup>	Termoobieg	150 - 160	35 - 55	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biszkoptowym) <sup>2)</sup>	Górna/dolna grzałka	170	35 - 55	1
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 80	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

### Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30	2
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	2
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	1
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego <sup>1)</sup>	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	3
Bułki <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Ciasteczka <sup>1)</sup>	Termoobieg	160	20 - 35	3
Small cakes / Ciasteczka <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	170	20 - 35	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna <sup>1)</sup>	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Bagietki posypane serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Słodkie suflety	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Płysie z kremem / Ekleiry <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	150 - 160	20 - 40	1 / 3



Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makarony	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 3

### Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa.

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie kontynuował

pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1 - 2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie piekarnika.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.).

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Filet wołowy	1000 - 1500 g	150	90 - 110	1
Pieczeń cielęca	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Stek	200 - 300 g	120	20 - 40	1

## Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (z dużą ilością dodatków) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	3
Tarty	180 - 200	40 - 55	3
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	3
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	3
Sernik	140 - 160	60 - 90	3
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	3
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	3
Podpłomyk <sup>1)</sup>	230	10 - 20	3
Zapiekanka z ciasta francuskiego <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230	12 - 20	3
Pierogi (rosyjska wersja calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

## Pieczenie mięs

- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (należy zapoznać się ze wskazówkami producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Zaleca się pieczenie w urządzeniu mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2 - 2/3 czasu pieczenia).
- Połąć kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas

pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.

- Można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

### Tabele pieczenia mięs

#### Wołowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	Górna/dolna grzałka	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

#### Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	Turbo grill	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Klops	Turbo grill	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Turbo grill	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

#### Cielęcina

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	Turbo grill	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Gicz cielęcina	Turbo grill	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

#### Jagnięcina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	Turbo grill	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

## Drób

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	Turbo grill	po 200 - 250 g	200	200 - 220	20 - 35	1
Półówki kurczaka	Turbo grill	po 400 - 500 g	200	190 - 210	25 - 40	1
Kurczak, pularda	Turbo grill	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Kaczka	Turbo grill	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

## Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	Górna/dolna grzałka	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

## Potrawy

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Dania słodkie	Termoo-bieg	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Dania pikantne z gotowanymi dodatkami (makaron, warzywa)	Termoo-bieg	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Dania pikantne z surowymi dodatkami (makaron, warzywa)	Termoo-bieg	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

**Grill**

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.
- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.



**UWAGA!** Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

**Grill**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet wołowy, średnio wypieczony	230	20 - 30	20 - 30	1
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Cała ryba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

**Szybki grill**

Produkt	Czas (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Burgers / Hamburgery	9 - 13	8 - 10	3
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10	2
Kiełbaski	10 - 12	6 - 8	3
Steki wołowe / steki cielęce	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Grzanki	1 - 3	1 - 3	3
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	2

**Potrawy mrożone**

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.
- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	3
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	3
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	3
Frytki cienkie <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 30	3
Frytki grube <sup>1)</sup>	210 - 230	25 - 35	3
Ćwiartki / kromki <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	3

*1) Obrócić 2-3-krotnie podczas smażenia.*

**Tabela Gotowe mrożone dania**

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Frytki <sup>2)</sup> (300 - 600 g)	Górna/dolna grzałka lub Turbo grill	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bagietki <sup>3)</sup>	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Ciasto owocowe	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia.

3) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomego piekarnika od dołu.

- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1 kg	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1,4 kg	60	60	-

**Pasteryzowanie**

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- Korzystając z tej funkcji, należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieścić na blasze do pieczenia nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.
- Słoiki nie mogą się stykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczającą wilgotność w piekarniku.
- Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

**Owoce jagodowe**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	160 - 170	35 - 45	-

**Owoce pestkowe**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / Pigwy / Śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

**Warzywa**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groch / Szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.



**Suszenie**

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Fasola	60 - 70	6 - 8	3
Papryka	60 - 70	5 - 6	3
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6	3
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3
Zioła	40 - 50	2 - 3	3
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3
Morele	60 - 70	8 - 10	3
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3

**Chleb**

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	180 - 200	40 - 60	2
Bagietka	200 - 220	35 - 45	2
Bułeczki maślane	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Chleb żytni	180 - 200	50 - 70	2
Ciemny chleb	180 - 200	50 - 70	2
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90	2

### Tabele gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej

#### Rozmrażanie mięsa

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Mięso w całości	200	500	10 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Stek	200	200	3 - 5	5 - 10	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki.
Mięso mielone mieszane	200	500	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki.
Gulasz	200	500	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki.

#### Rozmrażanie drobiu

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Kurczak	200	1000	25 - 30	10 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Pierś kurczaka	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.
Udka kurczaka	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.
Kaczka	200	2000	45 - 60	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.

## Rozmrażanie ryb

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Cała ryba	100	500	10 - 15	15 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu.
Filety rybne	100	500	10 - 12	15 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu.

## Rozmrażanie kielbasy

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Kielbasa w plastrach	100	100	2 - 4	20 - 40	Obrócić po upływie połowy czasu.

## Rozmrażanie produktów mleczarskich

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Twarożek	100	250	10 - 15	25 - 30	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Masło	100	250	3 - 5	15 - 20	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Ser	100	250	3 - 5	30 - 60	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Śmietana	100	200	7 - 12	20 - 30	Usunąć aluminiowe wieczko, zamieszać po upływie połowy czasu.

## Rozmrażanie ciast / ciastek

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Ciasto drożdżowe	100	1 kawałek	2 - 3	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Sernik	100	1 kawałek	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Ciasto (tort)	100	1 kawałek	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Sucho ciasto (np. ciasto ucierane)	100	1 kawałek	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Ciasto owocowe	100	1 kawałek	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Chleb	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Chleb krojony	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Butki	100	4 butki	5 - 8	5 - 10	Obrócić po upływie połowy czasu.

## Rozmrażanie owoców

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Truskawki	100	300	8 - 12	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Śliwki, wiśnie, maliny, czarne porzeczki, morele	100	250	8 - 10	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

## Pieczenie / roztopianie

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Czekolada / Polewa czekoladowa	600	150	2 - 3	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.
Masło	200	100	2 - 4	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.

## Rozmrażanie – podgrzewanie

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach	300	200 g	2 - 3	-	Zamieszać po upływie połowy czasu, sprawdzić temperaturę.
Mleko dla niemowląt (butelka, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Włożyć łyżeczkę do butelki, zamieszać i sprawdzić temperaturę.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Produkty gotowe	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu.
Mrożone dania gotowe	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu.
Mleko	1000	1 filiżanka, około 200 ml	1:15 - 1:45	-	Włożyć łyżeczkę do naczynia.
Zużycie wody	1000	1 filiżanka, około 200 ml	1:30 - 2	-	Włożyć łyżeczkę do naczynia.
Sos	600	200 ml	1 - 2	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.
Zupa	600	300 ml	2 - 4	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.

Tabela pieczenia

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Cała ryba	500	500 g	8 - 10	-	Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Filety rybne	500	500 g	6 - 8	-	Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania.
Warzywa, krótki czas gotowania, świeże <sup>1)</sup>	600	500 g	12 - 16	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, krótki czas gotowania, mrożone <sup>1)</sup>	600	500 g	14 - 18	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, długi czas gotowania, świeże <sup>1)</sup>	600	500 g	14 - 20	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.



Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas oczekania (min)	Uwagi
Warzywa, długi czas gotowania, mrożone <sup>1)</sup>	600	500 g	18 - 24	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Ziemniaki w mundurkach	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Ryż	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Położyć popcorn na talerzu, na dolnym poziomie.

*1) Wszystkie warzywa gotować pod przykryciem.*

#### Tabela dla funkcji Kombi

- Tylko wybrane modele.

- Użyć funkcji: Grill i Kuchenka mikrofalowa.

Produkt	Naczynie	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
2 połówki kurczaka (2 x 600 g)	Szklane naczynie z sitkiem	300	220	40	2	Obrócić po 20 min, czas oczekania: 5 min.

Produkt	Naczynie	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
zapekane ziemniaki (1 kg)	Naczynie do zapiekanki	300	200	40	2	Czas oszczędności: 10 min.
Pieczeń wieprzowa z karkówki (1100 g)	Szklane naczynie z sitkiem	300	200	70	1	Obracać w trakcie, czas oszczędności: 10 min.

## Programy automatyczne

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### Programy automatyczne

Programy automatyczne oferują optymalne ustawienia dla każdego rodzaju mięsa oraz innych potraw.

- Programy do pieczenia mięsa z użyciem funkcji: Automatyka wagowa (menu: Gotowanie wspomaganie) – funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie ciężaru potrawy.
- Automatyczne przepisy (menu: Gotowanie wspomaganie) – funkcja wykorzystuje wcześniej zdefiniowane wartości dla potrawy. Przygotować potrawę zgodnie z przepisem z tej książki.

Potrawy z użyciem funkcji: Automatyka wagowa
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęcą
Duszone mięso

### Potrawy z użyciem funkcji: Automatyka wagowa

Pieczeń z dziczyzny
Pieczeń jagnięca
Kurczak cały
Indyk cały
Kaczka cała
Gęś cała

### Kategorie

W menu Gotowanie wspomaganie potrawy podzielone są na kilka kategorii:

- Rozmrażanie
- Pieczenie/Roztapianie
- Wieprzowina/Cielęcina
- Wołow./Dziczyz./Jagnięc.
- Drób
- Ryba
- Ciasto
- Pizza/Placek/Chleb
- Casserole/Zapiekaniki
- Desery

## Przepisy – Rozmrażanie

### Rozmrażanie ryb

Położyć zamrożoną rybę na odwróconym talerzu i umieścić talerz w naczyniu, aby roztopiona woda nie rozlała się w urządzeniu.

Sprawdzać regularnie żywność podczas rozmrażania i wielokrotnie obracać. Gdy ryba rozmrozi się, należy ostrożnie rozdzielić kawałki ryby, jeśli były zamrożone w bloku.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

Po rozmrożeniu należy pozostawić żywność w temperaturze pokojowej na czas zbliżony do czasu rozmrażania.

### Rozmrażanie drobiu

Umieścić żywność do rozmrożenia na odwróconym talerzu i umieścić talerz w naczyniu, aby roztopiona woda nie rozlała się w urządzeniu.

Sprawdzać regularnie żywność podczas rozmrażania i wielokrotnie obracać. Zabezpieczyć odstające tłuste kawałki, takie jak końcówki udek i skrzydełek, folią aluminiową.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

Po rozmrożeniu należy pozostawić żywność w temperaturze pokojowej na czas zbliżony do czasu rozmrażania.

### Rozmrażanie mięsa

Umieścić zamrożone mięso na odwróconym talerzu i umieścić talerz w naczyniu, aby roztopiona woda nie rozlała się w urządzeniu.

Sprawdzać regularnie żywność podczas rozmrażania i wielokrotnie obracać. Gdy mięso rozmrozi się, należy ostrożnie rozdzielić kawałki mięsa, które zostało zamrożone w jeden blok.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

Po rozmrożeniu należy pozostawić żywność w temperaturze pokojowej na czas zbliżony do czasu rozmrażania.

### Rozmrażanie chleba

Umieścić chleb na ręczniku kuchennym i położyć na talerzu.

Obracać chleb wielokrotnie podczas rozmrażania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

Po rozmrożeniu należy pozostawić żywność w temperaturze pokojowej na czas zbliżony do czasu rozmrażania.

## Przepisy – Pieczenie/Roztapianie

### Świeże warzywa

Umieścić pokrojone warzywa w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych

i dodać około 50 ml wody. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Obracać warzywa wielokrotnie podczas gotowania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

Wskazówka: Jeśli warzywa są bardzo chrupiące, należy ustawić mniejszy ciężar. Jeśli warzywa są za miękkie, należy ustawić większy ciężar.

### **Mrożone warzywa**

Umieścić mrożone warzywa w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych i dodać około 50 ml wody. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Obracać warzywa wielokrotnie podczas gotowania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

Wskazówka: Jeśli warzywa są bardzo chrupiące, należy ustawić mniejszy ciężar. Jeśli warzywa są za miękkie, należy ustawić większy ciężar.

### **Duszenie cebuli**

Pociąć cebule na paski i umieścić w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych z 1 łyżką stołową masła lub oleju. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Obracać warzywa wielokrotnie podczas gotowania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

### **Ziemniaki w mundurkach**

Umieścić ziemniaki w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych i dodać około 100 ml wody. Przykryć

naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Obracać ziemniaki wielokrotnie podczas gotowania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

### **Ryż**

Umieścić ryż (parzony) w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych i dolać wody w proporcji 1:2 (czyli 100 g ryżu i 200 ml wody). Doprawić do smaku. Dodać wiórki masła, sparzone cebule lub zioła. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Obracać ryż wielokrotnie podczas gotowania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

### **Roztapianie czekolady**

Pociąć czekoladę na kawałki i umieścić w naczyniu. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Mieszać czekoladę wielokrotnie podczas topienia.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

### **Roztapianie masła**

Pokroić masło na kawałki i umieścić w naczyniu. Przykryć naczynie (pokrywką lub folią do kuchenek mikrofalowych).

Mieszać masło wielokrotnie podczas roztapiania.

- Czas pieczenia: zależnie od ciężaru
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

## Przepisy – Wieprzowina/Cielęcina

### Pieczeń wieprzowa

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-2000 g.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 20-40 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Pieczeń cielęca

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-2000 g.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte na wysokość 10-20 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Ossobuco

#### Składniki:

- 4 łyżki masła do przyrumienienia mięsa
- 4 plastry giczy cielęcej o grubości ok. 3 - 4 cm (cięte w poprzek kości)
- 4 średnie marchewki pokrojone w drobną kostkę
- 4 łydgi selera naciowego pokrojone w drobną kostkę
- 1 kg dojrzałych pomidorów, obranych ze skórki, przepołowionych, z usuniętym rdzeniem i pokrojonych w kostkę
- 1 pęczek pietruszki, umytej i grubo posiekanej
- 4 łyżki masła

- 2 łyżki mąki na panierkę
- 6 łyżki oliwy z oliwek
- 250 ml białego wina
- 250 ml bulionu mięsnego
- 3 średniej wielkości cebule, obrane i drobno posiekane
- 3 obrane i drobno pokrojone ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki tymianku i 1/2 łyżeczki oregano
- 2 liście laurowe
- 2 goździki
- sól, świeżo zmielony czarny pieprz

#### Sposób przygotowania:

Roztopić 4 łyżki masła w brytfannie i dusić w nim warzywa. Wyjąć warzywa z brytfanny.

Umyć plastry giczy cielęcej, osuszyć, przyprawić, a następnie obtoczyć w mące. Otrześć nadmiar mąki. Rozgrzać oliwę z oliwek i przyrumienić plastry giczy na średnim ogniu na kolor złotobrzowy. Wyjąć mięso i wylać nadmiar oliwy z oliwek z brytfanny.

Do pozostałych w brytfannie soków mięsnych dodać 250 ml wina, przelać do rondla i postawić na wolnym ogniu. Dodać 250 ml bulionu mięsnego oraz pietruszkę, tymianek, oregano i pokrojone w kostkę pomidory. Przyprawić solą i pieprzem. Ponownie doprowadzić do wrzenia.

Włożyć warzywa do brytfanny, na wierzchu położyć mięso i polać sosem. Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 120 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Gicz cielęca

#### Składniki:

- 1 tylna gicz cielęca 1,5 - 2 kg

- 4 plastry gotowanej szynki
- 2 łyżki stołowe oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka słodkiej papryki szlachetnej
- 1/2 łyżeczki bazylii
- 1 mała puszka krojonych pieczarek (280 g)
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
- woda

### Sposób przygotowania:

Zrobić 8 podłużnych nacięć wokół giczy. Przekroić cztery plastry gotowanej szynki na pół i umieścić po jednym kawałku w każdym nacięciu. Wymieszać razem olej, sól, paprykę oraz bazylię i rozprowadzić tę mieszankę na giczy. Umieścić gicz w brytfannie i ułożyć na niej pieczarki. Dodać włoszczyznę i wodę. Dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 160 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Klops

#### Składniki:

- 2 suche bułki
- 1 cebula
- 3 łyżki posiekanej pietruszki
- 750 g mieszanego mięsa mielonego (wołowo-wieprzowego)
- 2 jajka
- sól, pieprz i papryka
- 100 g plastrów boczku

#### Sposób przygotowania:

Namoczyć suche bułki w wodzie, a następnie wycisnąć. Obrąć cebulę i drobno posiekać, następnie poddusić ją i dodać posiekaną pietruszkę.

Wymieszać razem mięso mielone, jajka, wyciśnięte bułki i cebulę. Przyprawić solą, pieprzem i papryką, umieścić w prostokątnej brytfannie i przykryć plastrami boczku. Dodać odrobinę wody i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Szwedzka pieczeń świątecz.

#### Składniki:

- 200 g suszonych śliwek
- 150 ml białego wina
- 1,5 kg schabu wieprzowego lub cielęcego (bez kości)
- 1 średnia cebula
- jabłko
- sól, pieprz i papryka

#### Sposób przygotowania:

Namoczyć śliwki w białym winie i zostawić na dwie godziny. Optukać mięso wodą, a następnie osuszyć. Ponacinać mięso od spodu i włożyć śliwkę w każde nacięcie, wciskając ją jak najgłębiej. Przyprawić mięso i włożyć je do brytfanny, tak aby strona bez śliwek była skierowana do góry. Obrąć cebule i jabłko, pociąć na ósemki i rozłożyć wokół pieczeni. Dolać wino, w którym moczyły się śliwki, do jednej czwartej litra wody i polać pieczeń. Podawać z krokietami, zapiekanką ziemniaczaną, brokułami lub podobnymi dodatkami.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

## Przepisy – Wołow./Dziczyz./Jagnięc.

### Duszone mięso

- i** Nie używać tego programu do pieczenia wołowej i potraw ze schabu.

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-2000 g.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte na wysokość 10-20 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Pieczeń z dziczyny

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-2000 g.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte na wysokość 10-20 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Królik

#### Składniki:

- 2 combry zajęcze
- 6 owoców jałowca (rozgniecionych)
- sól i pieprz
- 30 g stopionego masła
- 125 ml kwaśnej śmietany
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)

#### Sposób przygotowania:

Natrzeć combry zajęcze rozgniecionymi owocami jałowca, solą oraz pieprzem i posmarować stopionym masłem.

Umieścić combry w brytfannie, polać kwaśną śmietaną i dodać włoszczyznę.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Królik w musztardzie

#### Składniki:

- 2 króliki, każdy o wadze 800 g
- sól i pieprz
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 grubo posiekane cebule
- 50 g pokrojonego w kostkę boczku
- 2 łyżki mąki
- 375 ml bulionu z kurczaka
- 125 ml białego wina
- 1 łyżeczka świeżego tymianku
- 125 ml śmietany
- 2 łyżki musztardy Dijon

#### Sposób przygotowania:

Pokroić króliki na 8 mniej więcej równych części, przyprawić solą i pieprzem, a następnie przyrumienić ze wszystkich stron w brytfannie ustawionej na polu grzejnym.

Wyjąć kawałki królika i podsmażyć cebulę oraz boczki na kolor złotobrzowy. Posypać mąką i zamieszać. Mieszając, wlać bulion z kurczaka z białym winem i tymiankiem. Doprowadzić do wrzenia.

Dodać śmietaną i musztardę Dijon, włożyć z powrotem mięso do brytfanny, przykryć pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 90 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Dzik

#### Marynata:

- 1,5 l czerwonego wina

- 150 g selera (korzeniowego)
- 150 g marchwi
- 2 cebule
- 5 liści lauowych
- 5 goździków
- 2 pęczki włoszczyzny (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)  
Doprowadzić wszystko do wrzenia i pozostawić do ostygnięcia.
- 1,5 kg mięsa z dzika (łopatki)  
Zalać mięso marynatą, aż zostanie w pełni przykryte, i pozostawić na 3 dni.

#### **Składniki do pieczenia:**

- sól
- pieprz
- włoszczyzna z marynaty
- 1 mała puszka kurek

#### **Sposób przygotowania:**

Wyjąć mięso z marynaty i osuszyć. Przyprawić solą oraz pieprzem i przyrumienić ze wszystkich stron w brytfannie ustawionej na polu grzejnym. Dodać kurki i część włoszczyzny z marynaty.

Wlać marynatę do brytfanny. Dno powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 140 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Pieczeń jagnięca**

##### **Ustawienia:**

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-2000 g.

## **Przepisy – Drób**

#### **Kurczak cały**

##### **Ustawienia:**

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 900 - 2100 g.

#### **Sposób przygotowania:**

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wody lub innego płynu; dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 10-30 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Udziec jagnięcy**

##### **Składniki:**

- 2,7 kg udziec jagnięcy
- 30 ml oliwy z oliwek
- sól
- pieprz
- 3 ząbki czosnku
- 1 pęczek świeżego rozmarynu (ewentualnie 1 tyżeczka suszonego)
- woda

#### **Sposób przygotowania:**

Umyć udziec i osuszyć, natrzeć oliwą z oliwek i ponacinać. Przyprawić solą i pieprzem. Obrąć i pokroić ząbki czosnku, włożyć razem z gałązkami rozmarynu w nacięcia.

Umieścić udziec w brytfannie i dodać wodę. Dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 165 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1



drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Udka kurczaka

#### Składniki:

- 4 udka kurczaka, każde o wadze 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml śmietany
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 250 g pokrojonych pieczarek konserwowych
- 20 g mąki kukurydzianej

#### Sposób przygotowania:

Oczyszczyć udka kurczaka i umieścić w brytfannie. Wymieszać razem resztę składników i połączyć mieszaniną udka kurczaka.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Coq au Vin

#### Składniki:

- 1 kurczak
- sól
- pieprz
- 1 łyżka mąki
- 50 g sklarowanego masła
- 500 ml białego wina
- 500 ml bulionu z kurczaka
- 4 łyżki sosu sojowego
- 1/2 pęczka pietruszki
- 1 gałązka tymianku
- 150 g pokrojonego w kostkę boczku
- 250 g oczyszczonych i pokrojonych na ćwiartki pieczarek kasztanowatych
- 12 obranych szalotek
- 2 obrane i rozgniecione ząbki czosnku

#### Sposób przygotowania:

Oczyszczyć kurczaka, przyprawić solą i pieprzem, posypać mąką.

Rozgrzać sklarowane masło w brytfannie ustawionej na ogniu i przyrumienić kurczaka ze wszystkich stron. Wlać białe wino, bulion z kurczaka i sos sojowy, doprowadzić do wrzenia.

Dodać pietruszkę, tymianek, pokrojony w kostkę boczek, pieczarki, szalotki i czosnek.

Ponownie doprowadzić do wrzenia, przykryć pokrywką i włożyć do piekarnika.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Skrzydółka kurczaka

#### Składniki:

- 1 kg skrzydełek kurczaka
- Marynata:

- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka musztardy
- 1 ząbek czosnku, rozgnieciony
- rozmaryn
- tymianek
- świeżo mielony czarny pieprz
- mąka kukurydziana

#### Sposób przygotowania:

Wymieszać razem olej, sos sojowy, musztardę, czosnek i zioła. Pokryć marynatą skrzydełka kurczaka i pozostawić do zamarynowania na 2 - 3 godziny. Następnie oprószyć niewielką ilością mąki kukurydzianej.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Umieścić na spodzie naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych na skapujący tłuszcz.

Obrócić po 10 minutach.

### Kurczak, 2 połówki

#### Składniki:

- 1 kg kurczak, przekrojony na pół
- sól

- pieprz
- zioła do smaku
- olej do polewania
- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Umieścić na spodzie naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych na skapujący tłuszcz.

Obrócić po 15 minutach.

### Nadziewany kurczak

#### Składniki:

- 1 kurczak, 1,2 kg (z podrobami)
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki papryki
- 50 g bułki tartej
- 3 - 4 łyżki mleka
- 1 posiekana cebula
- 1 pęczek posiekanej pietruszki
- 20 g masła
- 1 jajko
- sól i pieprz

#### Sposób przygotowania:

Oczyszczyć i osuszyć kurczaka. Wymieszać olej, sól oraz paprykę i natrzeć kurczaka.

**Nadzienie:** Wymieszać tartą bułkę z mlekiem. Włożyć posiekaną cebulę, pietruszkę oraz masło do rondla i podduścić. Drobnoposiekać serce, wątrobę oraz żółdek i dodać jajko. Wymieszać wszystko razem i przyprawić solą oraz pieprzem.

Umieścić kurczaka (piersi w dół) w brytfannie, wstawić do urządzenia. Po upływie 30 minut odwrócić. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Czas pieczenia: 90 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Pieczona kaczka w pomar.

#### Składniki:

- 1 kaczka (1,6 - 2,0 kg)
- sól

- pieprz
- 3 obrane i pokrojone w kostkę pomarańcze, z których usunięto pestki
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 pomarańcze na sok
- 150 ml sherry

#### Sposób przygotowania:

Oczyszczyć kaczkę, przyprawić solą oraz pieprzem i natrzeć skórką pomarańczową.

Nadziać kaczkę pokrojonymi w kostkę, przyprawionymi solą pomarańczami i zaszyć.

Umieścić kaczkę w brytfannie, piersią do dołu.

Wycisnąć sok z pomarańczy, wymieszać z sherry i polać kaczkę.

Wstawić do piekarnika. Obrócić po 30 minutach. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Czas pieczenia: 90 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Kaczka cała

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1500 - 3300 g.

#### Sposób przygotowania:

Umieścić kaczkę w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około 30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Gęś cała

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 2300 - 4700 g.

#### Sposób przygotowania:

Umieścić gęś w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około

30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę.  
Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Indyk cały

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1700 - 4700 g.

#### Sposób przygotowania:

Umieścić indyka w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około 30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

## Przepisy – Ryba

### Filet rybny w krem. sosie

#### Składniki na 4 osoby:

- 400 g filetów z ryby (pstrąg potokowy lub ęćzowy)
- 20 g oleju do smażenia
- 250 g cebuli, pokrojonej w krążki
- 6 łyżek kwaśnej śmietany crème fraîche
- sproszkowana papryka, słodka
- cytryna
- sól

#### Sposób przygotowania:

Poddusić cebulę na patelni, aż się zeszkli. Przełożyć do formy do zapiekanek wysmarowanej masłem.

Umyć filety z ryby, skropić cytryną, posolić i umieścić w formie na krążkach cebuli.

Doprawić śmietaną crème fraîche do smaku papryką i połączyć tak przygotowanym sosem filety. Lekko posolić.

- Czas pieczenia: 12 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.

### Ryba na parze

#### Składniki:

- 400 g ziemniaków
- 2 pęczki szczypioru
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała puszka posiekanych pomidorów (400 g)

- 4 filety z łososia
- sok z cytryny
- sól i pieprz
- 75 ml bulionu warzywnego
- 50 ml białego wina
- 1 gałązka świeżego rozmarynu
- 150 ml wina
- 1/2 pęczka świeżego tymianku

#### Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w ćwiartki i gotować w osolonej wodzie przez 25 minut, następnie odcedzić i pokroić na plasterki.

Szczypior umyć i drobno pokroić. Obrać ząbki czosnku i pokroić na kawałki.

Wymieszać szczypior i czosnek z posiekanymi pomidorami.

Skropić filety z łososia sokiem z cytryny i pozostawić na chwilę. Następnie osuszyć i przyprawić solą i pieprzem.

Wymieszać warzywa z ziemniakami i umieścić w natłuszczonym żaroodpornym naczyniu, przyprawić, a na wierzch położyć łososia.

Podlać bulionem warzywnym i winem, posypać rozmarynem i tymiankiem.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Roladki ze złocicy

#### Składniki:

- 4 filety ze złocicy
- sok z połówki cytryny
- sól, świeżo zmielony czarny pieprz
- 100 g rozmrożonych liści szpinaku
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki białego wina
- 50 ml śmietany
- 1 żółtko

Sposób przygotowania:

Skropić filety sokiem z cytryny i doprawić solą i pieprzem. Odcisnąć szpinak i doprawić czosnkiem. Nałożyć szpinak na filety i zwinąć je w roladki. Ułożyć roladki w nasmarowanym masłem naczyniu do pieczenia, tak aby cienkie końce filetów były zawinięte pod spód. Skropić roladki białym winem.

Wymieszać śmietanę z żółtkiem i lekko doprawić solą. Połączyć śmietanę z roladkami.

- Czas pieczenia: 17 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Filet rybny

#### Składniki:

- 600 - 700 g filetów z sandacza, łosia lub troci
- 150 g startego sera

- 250 ml śmietany
- 50 g bułki tartej
- 1 łyżeczka estragonu
- posiekana pietruszka
- sól, pieprz
- cytryna
- masło

#### Sposób przygotowania:

Skropić filety rybne sokiem z cytryny i pozostawić na chwilę, następnie zebrać nadmiar soku papierowym ręcznikiem. Posypać filety z obu stron solą i pieprzem. Następnie ułożyć filety w nasmarowanej masłem żaroodpornej formie.

Wymieszać razem starty ser, śmietanę, bułkę tartą, estragon i posiekaną pietruszkę. Natychmiast połączyć mieszanką filety rybne i położyć na nich małe kawałki masy.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Filet rybny mrożony

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

## Przepisy – Ciasto

### Słodka tarta

#### Składniki:

- 2 warstwy oryginalnego kruchego ciasta szwajcarskiego lub ciasta francuskiego (rozwałkowane w kwadrat)
- 50 g mielonych orzechów laskowych
- 1,2 kg jabłek
- 3 jajka
- 300 ml śmietany
- 70 g cukru

#### Sposób przygotowania:

Położyć ciasto na dobrze natłuszczonej blasze do pieczenia i ponakłuwać spód widelcem. Na cieście położyć równą warstwę orzechów laskowych. Jabłka obrać, usunąć rdzenie, pokroić na 12 plastrów. Plastry ułożyć równo na cieście. Dobrze wymieszać jajka, śmietanę, cukier oraz cukier waniliowy i wyłożyć masę na jabłka.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

**Biszkopt cytrynowy****Składniki do ciasta:**

- 250 g masła
- 200 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 4 jajka
- 150 g mąki
- 150 g mąki kukurydzianej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- starta skórka z 2 cytryn

**Składniki na polewę:**

- 125 ml soku cytrynowego
- 100 g cukru pudru

**Inne:**

- Kwadratowa forma do pieczenia o długości 30 cm
- Margaryna do natłuszczenia formy
- Bułka tarta do posypania formy

**Sposób przygotowania:**

Utrzeć w misce masło, cukier, skórkę z cytryny, cukier waniliowy i sól na puszystą masę. Następnie dodawać po jednym jajku i dalej ucierać na puszystą masę.

Dodać do masy proszek do pieczenia wymieszany z mąką i mąką kukurydzianą i wymieszać.

Włożyć ciasto do natłuszczonej i posypanej tartą bułką formy do pieczenia, wygładzić i wstawić do piekarnika.

Po upieczeniu wymieszać sok cytrynowy z cukrem pudrem. Wyłożyć upieczone ciasto na folię aluminiową.

Zawinąć folię na brzegach ciasta do góry w taki sposób, aby polewa nie wyciekła.

Nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem i rozprowadzić polewę pędzlem. Poczeekać, aż polewa lekko wsiąknie w ciasto.

- Czas pieczenia: 75 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

**Ciasto marchewkowe****Składniki do ciasta:**

- 150 ml oleju słonecznikowego
- 100 g brązowego cukru
- 2 jajka
- 75 g syropu
- 175 g mąki
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g drobno startej marchwi
- 75 g rodzynek sułtanek
- 25 g wiórków kokosowych

**Składniki na wierzch:**

- 50 g masła
- 150 g sera twarogowego
- 40 g cukru kryształu
- mielone orzechy laskowe

**Inne:**

- Okrągła forma do pieczenia o średnicy 22 cm, natłuszczona

**Sposób przygotowania:**

Utrzeć olej słonecznikowy, brązowy cukier, jajka i syrop. Dodać resztę składników do ciasta i wymieszać.

Wyłożyć ciasto na natłuszczoną formę do pieczenia.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

**Po upieczeniu:**

Wymieszać masło, serek twarogowy i cukier kryształ (w razie potrzeby rozcieńczyć odrobiną mleka).

Po ostygnięciu ciasta wyłożyć na nie masę serową i posypać zmielonymi orzechami laskowymi.

**Chałka drożdżowa****Składniki na ciasto:**

- 650 g mąki
- 20 g drożdży
- 200 ml mleka

- 40 g cukru
- 5 g soli
- 5 żółtek
- 200 g miękkiego masła

#### **Składniki do nadzienia:**

- 250 g siekanych orzechów włoskich
- 20 g bułki tartej
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 50 ml mleka
- 60 g miodu
- 30 g stopionego masła
- 20 ml rumu

#### **Składniki do wykończenia:**

- 1 żółtko
- odrobina mleka
- 50 g płatków migdałowych

#### **Sposób przygotowania:**

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie. Pokruszyć drożdże i włożyć do wgłębienia w mące, wymieszać z mlekiem, odrobiną cukru i częścią mąki z obrzeża miski, posypać mąką, odstawić w ciepłe miejsce i poczekać, aż na warstwie mąki na cieście pojawią się pęknięcia.

Wysypać pozostały cukier na mąkę na obrzeżu. Ze wszystkich składników ugnieść elastyczne ciasto drożdżowe. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

Wymieszać wszystkie składniki nadzienia. Podzielić ciasto na trzy równe części i rozwałkować na podłużne prostokąty. Nanieść jedną trzecią nadzienia na każdą warstwę rozwałkowanego ciasta, a następnie zrolować ciasto.

Uformować chałkę z trzech kawałków ciasta. Posmarować wierzch chałki mieszaną żółtka i mleka, a następnie posypać całość płatkami migdałów.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

## **Kołacz**

#### **Składniki do ciasta:**

- 500 g mąki
- 1 małe opakowanie suszonych drożdży (8 g drożdży suchych lub 42 g drożdży świeżych)
- 80 g cukru pudru
- 150 g masła
- 3 jajka
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 150 ml mleka
- 70 g rodzynek (namoczonych wcześniej przez godzinę w 20 ml wiśniówki)

#### **Składniki do wykończenia:**

- 50 g całych łuskanych migdałów

#### **Sposób przygotowania:**

Umieścić w misce mąkę, drożdże suszone, cukier puder, masło, jajka, sól oraz mleko i zagnieść gładkie ciasto drożdżowe. Przykryć ciasto w misce i pozostawić do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Do ciasta dodać namoczone rodzyнки i zagnieść ręcznie.

Do każdego wgłębienia w natłuszczonej i posypanej mąką formie do babki włożyć migdały.

Następnie wałek z ciasta i umieścić w formie do babki. Przykryć i ponownie pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

## **Brownies**

#### **Składniki:**

- 250 g zwykłej czekolady
- 250 g masła
- 375 g cukru
- 2 opakowania cukru waniliowego (około 16 g)
- 1 szczypta soli
- 5 łyżek wody
- 5 jajek

- 375 g orzechów włoskich
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Sposób przygotowania:

Połączyć czekoladę na duże kawałki i roztopić metodą kąpieli wodnej.

Utrzeć masło z cukrem, cukrem waniliowym, solą i wodą, dodać jajka i stopioną czekoladę.

Orzechy włoskie grubo posiekać, wymieszać z mąką oraz proszkiem do pieczenia i dodać do masy czekoladowej.

Głęboką blachę do pieczenia wyłożyć pergaminem, umieścić ciasto na blasze i wyrównać.

- Czas pieczenia: 50 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

### Po upieczeniu:

Pozostawić do ostygnięcia, usunąć pergamin i pokroić ciasto na kwadratowe kawałki.

## Babeczki

### Składniki:

- 150 g masła
- 150 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- starta skórka z jednej niewoskowanej cytryny
- 2 jajka
- 50 ml mleka
- 25 g mąki kukurydzianej
- 225 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 1 słoik wiśni (375 g)
- 225 g wiórków czekoladowych

### Inne:

- Foremki papierowe o średnicy ok. 7 cm

### Sposób przygotowania:

Utrzeć na puszystą masę masło, cukier, cukier waniliowy, sól i skórkę z jednej niewoskowanej cytryny. Dodać jajka i śmietanę.

Wymieszać mąkę kukurydzianą, mąkę oraz proszek do pieczenia i dodać do ciasta z mlekiem.

Odcedzić wiśnie i dodać do ciasta wraz z wiórkami czekoladowymi.

Włożyć ciasto do papierowych foremek, postawić je na blasze do pieczenia i wstawić do piekarnika. Użyć blachy na babeczki, jeżeli jest dostępna.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

## Biszkopt

### Składniki:

- 4 jajka
- 2 łyżki gorącej wody
- 50 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 100 g cukru
- 100 g mąki
- 100 g mąki kukurydzianej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

### Inne:

- Okrągła forma do pieczenia o średnicy 28 cm, czarna, wyłożona pergaminem

### Sposób przygotowania:

Oddzielić żółtka od białek. Utrzeć żółtka z gorącą wodą, 50 g cukru, cukrem waniliowym i solą. Białka ubić na sztywno ze 100 g cukru.

Przesiać przez sito mąkę, mąkę kukurydzianą i proszek do pieczenia.

Dokładnie wymieszać razem białka i żółtka. Powstałą masę dokładnie wymieszać z mąką. Włożyć ciasto do formy do

pieczenia, wyrównać i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Ciasto Savarin

#### Składniki na ciasto:

- 350 g mąki
- 1 małe opakowanie suszonych drożdży (8 g drożdży suchych lub 42 g drożdży świeżych)
- 75 g cukru
- 100 g masła
- 5 żółtek
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 125 ml mleka

#### Po upieczeniu:

- 375 ml wody
- 200 g cukru
- 100 ml śliwownicy lub 100 ml likieru pomarańczowego

#### Sposób przygotowania:

Umieścić w misce mąkę, drożdże suszone, cukier, masło, żółtka, sól, cukier waniliowy oraz mleko i ugnieść gładkie ciasto drożdżowe. Przykryć ciasto w misce i pozostawić do wyrośnięcia na 1 godzinę. Następnie umieścić ciasto w formie do babki, przykryć i ponownie pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### Po upieczeniu:

Zagotować wodę z cukrem i pozostawić do ostygnięcia.

Do wody z cukrem dodać śliwownicę lub likier pomarańczowy i wymieszać.

Po ostygnięciu ciasta nakłuć je w kilku miejscach drewnianym patyczkiem, a następnie pozostawić, aby nasiąknęło polewą.

### Strucla

#### Składniki na ciasto:

- 375 g mąki
- 20 g drożdży
- 150 ml letniego mleka
- 60 g cukru
- 1 szczypta soli
- 2 żółtka
- 75 g miękkiego masła

#### Składniki do kruszonki:

- 200 g cukru
- 200 g masła
- 1 łyżeczka cynamonu
- 350 g mąki
- 50 g posiekanych orzechów
- 30 g stopionego masła

#### Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie. Pokruszyć drożdże i włożyć do wgłębienia w mące, wymieszać z mlekiem i częścią mąki z obrzeża miski, posypać mąką, odstawić w ciepłe miejsce i poczekać, aż na warstwie mąki na cieście pojawią się pęknięcia.

Dodać cukier, żółtka, masło oraz sól do mąki. Ze wszystkich składników ugnieść elastyczne ciasto drożdżowe.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

Następnie rozwałkować ciasto i ułożyć je na wysmarowanej blasze, następnie ponownie pozostawić do wyrośnięcia.

Dodać cukier, masło i cynamon do miski i wszystko wymieszać.

Dodać mąkę i orzechy, a następnie ugnieść ciasto, tak aby powstała kruszonka.

Rozprowadzić masło na wyrośniętym cieście i równomiernie pokryć kruszonką.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3



**Ciasto szwedzkie****Składniki:**

- 5 jajek
- 340 g cukru
- 100 g stopionego masła
- 360 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia (około 15 g)
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 200 ml zimnej wody

**Inne:**

- Okrągła forma do pieczenia o średnicy 28 cm, czarna, wyłożona pergaminem

**Sposób przygotowania:**

Utrzeć w misce cukier, jajka, cukier waniliowy i sól na puszystą masę, mieszając składniki przez 5 minut. Następnie dodać stopione masło i wymieszać.

Dodać do masy proszek do pieczenia zmieszany z mąką, a następnie wymieszać.

Na końcu dodać zimną wodę i dobrze wszystko wymieszać. Włożyć ciasto do formy do pieczenia, wyrównać i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

**Tradycyjna szarlotka****Składniki:**

- 250 g masła
- 250 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 100 g marcepanu
- 5 jajek
- 500 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia (około 15 g)
- 1 opakowanie przyprawy piernikowej (około 20 g)

- 50 g kakao
- 150 ml czerwonego wina
- 1,2 kg jabłek

**Sposób przygotowania:**

Utrzeć w misce masło, cukier, cukier waniliowy i sól na puszystą masę. Dodać posiekany marcepan i dobrze ubić. Dodawać po kolei jajka i ubić je na puszystą masę. Dodać do ciasta mąkę, proszek do pieczenia, przyprawę do piernika i kakao. Dolać czerwone wino. Przełożyć ciasto do głębokiej formy wyłożonej pergaminem i wyrównać powierzchnię. Jabłka obrać, wydrążyć i pociąć na plasterki o grubości 0,5 cm. Puree ze śliwek: Ułożyć plasty na cieście i wypełnić otwory po gniazdach puree ze śliwek. Wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia i wyjąć pergamin.

**Polewa:**

- 250 ml soku jabłkowego
  - 1 opakowanie polewy do ciasta
  - Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia i wyjąć pergamin.
- Wymieszać polewę z soku jabłkowego i jednego opakowania polewy do ciasta, a następnie rozsmarować na cieście.

**Ciasto migdałowe****Składniki do ciasta:**

- 5 jajek
- 200 g cukru
- 100 g marcepanu
- 200 ml oliwy z oliwek
- 450 g mąki
- 1 łyżka cynamonu
- 1 opakowanie proszku do pieczenia (około 15 g)
- 50 g posiekanych orzeszków pistacjowych
- 125 g mielonych migdałów

- 300 ml mleka

#### **Składniki na wierzch:**

- 200 g dżemu morelowego
- 5 łyżek cukru pudru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki gorącej wody
- płatki migdałowe

#### **Inne:**

- Forma do pieczenia o średnicy 28 cm

#### **Sposób przygotowania:**

Utrzeć jajka, cukier i marcepan na puszystą masę, mieszając przez 5 minut. Następnie powoli dodać do masy jajecznej oliwę z oliwek.

Presiać przez sito mąkę, cynamon oraz proszek do pieczenia i wymieszać, następnie dodać do mąki posiekane orzeszki pistacjowe i mielone migdały. Dodać mąkę z mlekiem do ciasta i wymieszać.

Wyłożyć na formę posypaną tartą bułką na dnie.

- Czas pieczenia: 70 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

#### **Po upieczeniu:**

Rozgrzać dżem morelowy i posmarować nim ciasto za pomocą pędzla. Pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać cukier puder z cynamonem i gorącą wodą; rozprowadzić na cieście. Następnie od razu posypać powierzchnię ciasta płatkami migdałowymi.

#### **Strudel jabłkowy, mrożony**

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

#### **Sernik**

##### **Składniki do ciasta:**

- 150 g mąki
- 70 g cukru

- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 jajko
- 70 g miękkiego masła

##### **Składniki sernika:**

- 3 białka
- 50 g rodzynek
- 2 łyżki rumu
- 750 g chudego twarogu
- 3 żółtka
- 200 g cukru
- sok z jednej cytryny
- 200 g crème fraîche
- 1 opakowanie budyniu w proszku o smaku waniliowym (40 g lub odpowiednia ilość proszku do przygotowania deseru z 500 ml mleka)

##### **Inne:**

- Czarna okrągła forma do pieczenia o średnicy 26 cm, natłuszczona

##### **Sposób przygotowania:**

Presiać mąkę do miski. Dodać resztę składników i wymieszać ręcznym mikserem. Następnie odstawić ciasto na 2 godziny do lodówki.

Mniej więcej 2/3 ciasta ułożyć na natłuszczonym spodzie formy do ciasta i ponakłuwać w wielu miejscach widelcem.

Z pozostałego ciasta uformować rant o wysokości około 3 cm.

Ubić białka na sztywno za pomocą miksera. Oplukać rodzynki, dokładnie odsączyć, spryskać rumem i odstawić, aby dobrze naciągnęły.

Dodać do miski chudy twaróg, żółtka, cukier, sok z cytryny, śmietaną crème fraîche i budyń w proszku, a następnie dobrze wszystko wymieszać.

Na końcu dokładnie wymieszać ubite białka i rodzynki z masą twarogową.

- Czas pieczenia: 85 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

**Ciasto owocowe****Składniki:**

- 200 g masła
- 200 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 3 jajka
- 300 g mąki
- 1/2 opakowania proszku do pieczenia (około 8 g)
- 125 g porzeczek
- 125 g rodzynek
- 60 g posiekanych migdałów
- 60 g kandyzowanej skórki cytrynowej lub pomarańczowej
- 60 g posiekanych kandyzowanych wiśni
- 70 g całych zblanszowanych migdałów

**Inne:**

- Czarna okrągła forma do pieczenia o średnicy 24 cm
- Margaryna do natłuszczenia formy
- Bułka tarta do posypania formy

**Sposób przygotowania:**

Utrzeć w misce masło, cukier, cukier waniliowy i sól na puszystą masę.

Następnie dodać po jednym jajku i dalej ucierać na puszystą masę. Dodać do masy proszek do pieczenia wymieszany z mąką, a następnie wymieszać.

Dodać owoce i wymieszać.

Przełożyć ciasto do przygotowanej formy i rozprowadzić w taki sposób, aby środek był nieco wklęsły w stosunku do krawędzi. Udekorować krawędzie i środek ciasta całymi zblanszowanymi migdałami.

Umieścić ciasto w piekarniku.

- Czas pieczenia: 100 minut

- Poziom umieszczenia potrawy: 2

**Tarta owocowa****Składniki do ciasta:**

- 200 g mąki
- 1 szczypta soli
- 125 g masła
- 1 jajko
- 50 g cukru
- 50 ml zimnej wody

**Składniki do nadzienia:**

- Owoce sezonowe (400 g jabłek, brzoskwiń, wiśni itp.)
- 90 g mielonych migdałów
- 2 jajka
- 100 g cukru
- 90 g miękkiego masła

**Inne:**

- Forma do quiche o średnicy 28 cm, natłuszczona

**Sposób przygotowania:**

Presiać mąkę do miski, dodać sól oraz małe kawałki masła i wymieszać. Następnie dodać jajko, cukier oraz zimną wodę i zagnieść ciasto.

Schłodzić ciasto, pozostawiając na 2 godziny w lodówce. Rozwałkować schłodzone ciasto i wyłożyć na natłuszczoną formę do quiche, ponakłować widelcem. Owoce oczyścić, usunąć rdzenie i pestki. Małe kawałki lub plasterki owoców ułożyć na cieście. Utrzeć w misce mielone migdały, jajka, cukier i miękkie masło. Wyłożyć powstałą masę na owoce i wyrównać.

- Czas pieczenia: 50 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

**Przepisy – Pizza/Placek/Chleb****Pizza****Składniki do ciasta:**

- 14 g drożdży
- 200 ml wody

- 300 g mąki
- 3 g soli
- 1 łyżka oleju

#### **Składniki na wierzch:**

- 1/2 małej puszki posiekanych pomidorów (200 g)
- 200 g startego sera
- 100 g salami
- 100 g szynki gotowanej
- 150 g pieczarek (z puszki)
- 150 g sera feta
- oregano

#### **Inne:**

- Wysmarowana tłuszczem blacha do pieczenia ciasta

#### **Sposób przygotowania:**

Pokruszyć drożdże do miski i rozpuścić w wodzie. Wymieszać sól z mąką i dodać wraz z olejem do drożdży w misce.

Zagniatą składniki tak długo, aż ciasto nabierze elastyczności i przestanie przyklejać się do miski. Następnie odstawić ciasto w ciepłe miejsce, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.

Rozwałkować ciasto i ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia ciasta. Ponakłuwać spód widelcem.

Porozkładać kolejno składniki na spodzie w podanej kolejności.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

#### **Pizza American mrożona**

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

#### **Pizza chłodna**

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

#### **Pizza mrożona**

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

#### **Pizza Snacks mrożone**

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

#### **Tarta cebulowa**

##### **Składniki do ciasta:**

- 300 g mąki
- 20 g drożdży
- 125 ml mleka
- 1 jajko
- 50 g masła
- 3 g soli

##### **Składniki na wierzch:**

- 750 g cebuli
- 250 g boczku
- 3 jajka
- 250 g crème fraîche
- 125 ml mleka
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu

##### **Sposób przygotowania:**

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie.

Drożdże pokroić, umieścić w zagłębieniu, wymieszać z mlekiem i odrobiną mąki z obrzeża. Posypać mąką i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż na warstwie mąki pojawią się pęknięcia.

Dodać jajko i masło na brzegu mąki. Ze wszystkich składników zagnieść elastyczne ciasto drożdżowe.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

W międzyczasie obrać cebulę, przekroić na ćwiartki i drobno pokroić w cienkie plastry.

Pokroić boczek w kostki i przyrządzić z cebulą, nie dopuszczając do zbrązowienia. Odstawić do wystygnięcia.

Rozwałkować ciasto i umieścić na wysmarowanej tłuszczem blasze, ponakłuwać spód widelcem i unieść krawędzie. Ponownie pozostawić do wyrośnięcia.

Zmieszać jajka, śmietanę crème fraîche, mleko, sól i pieprz. Rozprowadzić wystudzoną cebulę z boczkiem na spodzie z ciasta. Rozprowadzić i wygładzić mieszaninę na całej powierzchni.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

### Quiche Lorraine

#### Składniki na ciasto:

- 200 g mąki
- 2 jajka
- 100 g masła
- 1/2 łyżeczki soli
- odrobina pieprzu
- 1 szczypta gałki muskatołowej

#### Składniki na wierzch:

- 150 g startego sera
- 200 g gotowanej szynki lub chudego boczku
- 2 jajka
- 250 g kwaśnej śmietany
- sól, pieprz i gałka muskatołowa

#### Inne:

- Czarna forma do pieczenia o średnicy 28 cm, wysmarowana tłuszczem

#### Sposób przygotowania:

Umieścić mąkę, masło, jajka i przyprawy w misce i wyrobić gładkie ciasto. Odstawić ciasto na kilka godzin do lodówki.

Następnie rozwałkować ciasto i włożyć do wysmarowanej tłuszczem czarnej formy do pieczenia. Ponakłuwać spód widelcem.

Rozłożyć boczek na cieście.

Na polewę zmieszać ze sobą jajka, kwaśną śmietanę i przyprawy. Następnie dodać ser.

Nanieść polewę na boczek.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Placek serowy

#### Składniki:

- 1,5 warstwy oryginalnego kruchego ciasta szwajcarskiego lub ciasta francuskiego (rozwałkowane w kwadrat)
- 500 g startego sera
- 200 ml śmietany
- 100 ml mleka
- 4 jajka
- sól, pieprz i gałka muskatołowa

#### Sposób przygotowania:

Wyłożyć ciasto na dobrze wysmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia. Ponakłuwać całe ciasto widelcem.

Równo rozłożyć ser na cieście. Wymieszać śmietanę, mleko oraz jajka i dodać sól, pieprz i gałkę muskatołową. Jeszcze raz dobrze wymieszać i polać ser powstałą mieszaną.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

### Ciasteczka serowe

#### Składniki:

- 400 g sera feta
- 2 jajka
- 3 łyżki posiekanej pietruszki naciowej
- czarny pieprz
- 80 ml oliwy z oliwek
- 375 g ciasta listkowanego (filo)

#### Sposób przygotowania:

Zmieszać ser feta, jajka, pietruszkę i pieprz. Przykryć ciasto listkowane wilgotnym ręcznikiem, aby nie wysychało. Ułożyć 4

warstwy ciasta jedna na drugiej, smarując każdą warstwę oliwą.

Pociąć na 4 paski o długości ok. 7 cm.

Kłaść po 2 kopiaсте łyżki mieszanki z serem feta na rogu każdego paska i składać go w trójkąt.

Układać odwrócone na blasze do pieczenia i smarować oliwą.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### **Pierogi (30 małych sztuk)**

#### **Składniki do ciasta:**

- 250 g mąki z pszenicy orkisz
- 250 g masła
- 250 g chudego twarogu
- sól

#### **Składniki do nadzienia:**

- 1 główka białej kapusty (400 g)
- 50 g boczku
- 2 łyżki sklarowanego masła
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 jajka

#### **Inne:**

- Blacha do pieczenia wyłożona pergaminem

#### **Sposób przygotowania:**

Zagnieść ciasto z mąki, masła, twarogu i odrobiny soli. Włożyć ciasto do lodówki.

Białą kapustę pokroić w cienkie paski. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na sklarowanym maśle. Dodać kapustę i podsmażyć, aż zmięknie. Przyprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową i dodać kwaśną śmietanę.

Dusić do czasu, aż cały płyn wyparuje.

Jajka ugotować na twardo, ostudzić i pokroić w kostkę. Dodać do kapusty, wymieszać i pozostawić do ostygnięcia.

Rozwałkować ciasto i wykroić z niego koła o średnicy 8 cm.

Umieścić odrobinę nadzienia na środku każdego koła i zawinąć ciasto. Docisnąć krawędzie widelcem.

Umieścić pierogi na wyłożonej pergaminem blasze do pieczenia i posmarować żółtkiem.

- Czas pieczenia: 20 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

### **Biały chleb**

#### **Składniki:**

- 1000 g mąki
- 40 g świeżych drożdży lub 20 g drożdży suszonych
- 650 ml mleka
- 15 g soli

#### **Inne:**

- Wysmarowana tłuszczem lub wyłożona pergaminem blacha do pieczenia

#### **Sposób przygotowania:**

Wsypać mąkę i sól do dużej miski. Rozpuścić drożdże w letnim mleku i dodać do mąki. Ze wszystkich składników zagnieść elastyczne ciasto. Zależnie od właściwości mąki może być konieczne dolanie niewielkiej ilości mleka w celu uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.

Rozdzielić ciasto na dwie części, uformować dwa długie bochenki i położyć je na blasze do pieczenia ciasta wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia.

Pozostawić chleb, aby wyrósł jeszcze o połowę swojej wielkości.

Przed upieczeniem posypać bochenki niewielką ilością mąki i wykonać ostrym

nożem 3 - 4 ukośne nacięcia o głębokości co najmniej 1 cm.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Chleb wiejski

#### Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 250 g mąki żytniej
- 15 g soli
- 1 małe opakowanie drożdży suszonych
- 250 ml wody
- 250 ml mleka

#### Inne:

- Wysmarowana tłuszczem lub wyłożona pergaminem blacha do pieczenia

#### Sposób przygotowania:

Wsypaną mąkę pszenną, mąkę żytnią, sól i drożdże suszone do dużej miski.

Zmieszać wodę, mleko oraz sól i dodać do mąki. Ze wszystkich składników zagnieść elastyczne ciasto. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.

Uformować ciasto w długi bochenek i położyć na wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej pergaminem blaszce do pieczenia ciasta.

Pozostawić chleb, aby wyrósł jeszcze o połowę swojej wielkości. Przed upieczeniem posypać odrobiną mąki.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Chątka maślana

#### Składniki na ciasto:

- 750 g mąki
- 30 g drożdży
- 400 ml mleka
- 10 g cukru

- 15 g soli
- 1 jajko
- 100 g miękkiego masła

#### Składniki do wykończenia:

- 1 żółtko
- odrobina mleka

#### Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie. Pokruszyć drożdże i włożyć do zagłębienia w mące, wymieszać z mlekiem, cukrem i częścią mąki z obrzeża miski, posypać mąką, odstawić w ciepłe miejsce i poczekać, aż na warstwie mąki na cieście pojawią się pęknięcia.

Do mąki dodać resztę cukru, sól, jajko i masło. Ze wszystkich składników ugnieść elastyczne ciasto drożdżowe.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

Podzielić ciasto na trzy równe części i z każdej części uformować długi, cienki wałek. Spleść trzy wałki w warkocz, tworząc chątkę.

Następnie przykryć i pozostawić na pół godziny. Posmarować wierzch chątki mieszanką żółtka i mleka, a następnie wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 50 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Chleb/Bułki

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

### Chleb/Bułki mrożone

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

## Przepisy – Casserole/Zapiekanki

### Faszerowane pieczarki

**Składniki** na 3 osoby:

- 6 dużych pieczarek
- 1 łyżka masła
- sól
- pieprz
- sok cytrynowy
- 1 mały posiekany pomidor „bawole serce” (ok. 150 g)
- 1/2 pęczka posiekanej pietruszki
- kilka posiekanych listków bazylii
- 1 kromka białego chleba, porwana na kawałki
- 75 g sera Gorgonzola pokrojonego w kostkę
- 3 łyżki stołowe śmietany

#### **Sposób przygotowania:**

Oczyścić pieczarki. Następnie usunąć z nich nóżki i pokroić w drobną kostkę. Doprawić solą i pieprzem i skropić sokiem z cytryny.

Wymieszać posiekane nóżki pieczarek z pomidorem, pietruszką, bazylią, chlebem, serem Gorgonzola i śmietaną, a następnie doprawić solą i pieprzem. Napełnić tak przygotowanym nadzieniem kapelusze pieczarek i umieścić je w nasmarowanym masłem naczyniu do pieczenia.

- Czas pieczenia: 15 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Faszerowane ziemniaki

**Składniki** na 2 osoby:

- 4 duże pomidory, każdy około 300 g
- 1 mała cukinia, około 80 g
- 60 g pieczarek
- 1 szalotka
- 2 łyżki stołowe oleju
- 100 g ugotowanego ryżu
- 50 ml bulionu warzywnego
- 75 g sera Mozzarella
- 1 łyżka posiekanej pietruszki

- sól
- świeżo mielony czarny pieprz

#### **Sposób przygotowania:**

Odkroić górną część każdego z pomidorów. Wydrążyć łyżeczką miąższ pomidorów, pozostawiając ścianki o grubości około 1 cm, a następnie drobno go posiekać. Przygotować cukinię i pokroić ją w kostkę. Pokroić pieczarki na plasterki. Obrąć i drobno posiekać szalotkę.

Rozgrzać na patelni olej. Podsmażyć szalotkę. Dodać cukinię i pieczarki i krótko podsmażyć. Dodać ryż, posiekany miąższ pomidorów i bulion, a następnie gotować przez 5 minut. Pokroić ser Mozzarella na drobną kostkę. Dodać ser i pietruszkę do ryżu i doprawić solą i pieprzem. Napełnić pomidory ryżem i przykryć odkrojonymi wcześniej górnymi częściami. Umieścić pomidory w nasmarowanym masłem naczyniu do pieczenia.

- Czas pieczenia: 15 minut
  - Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass
- Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.

### Zapiek. z ziemniaków i cukinii

**Składniki** na 2 osoby:

- 250 g ziemniaków
- 200 g cukinii
- sól
- świeżo mielony biały pieprz
- 130 g mieszanego startego sera (np. mieszanki do pizzy)
- 1 mała puszką anchois (60 g)
- 1 ząbek czosnku, rozgnieciony
- 1 drobno posiekana szalotka
- 150 ml tłustej śmietany
- świeże zioła (np. bazylija, majeranek, oregano, tymianek) lub mieszanka przypraw



- odrobina oliwy z oliwek

### Sposób przygotowania:

Obrać ziemniaki i pokroić na cienkie plastry.

Umyć cukinie i dokładnie je osuszyć ręcznikiem kuchennym. Pokroić na cienkie plastry. Lekko natłuścić naczynie do pieczenia oliwą z oliwek.

Wymieszać razem plastry ziemniaków i cukinii i doprawić solą i pieprzem. Wymieszać 100 g sera, czosnek i szalotkę i ułożyć warstwami z anchois w naczyniu do pieczenia.

Wymieszać śmietanę z pozostałym serem. Dodać drobno posiekane zioła lub mieszankę przypraw. Dokładnie wymieszać i połączyć potrawę.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Zapiekanka serowa

#### Składniki na 3 osoby:

- 8 kromek białego chleba
- 100 ml białego wina
- 1 cebula, pokrojona w cienkie krążki
- 100 g startego sera (Gruyere lub Alpine)
- 400 ml mleka
- 3 jajka
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- gałka muszkatołowa, świeżo starta
- 100 g wędzonego boczku, pokrojonego w kostkę
- 40 g wiórków masła
- 1 pęczek szczypiorku

#### Sposób przygotowania:

Przekroić kromki chleba po przekątnej (w obu kierunkach), aby uzyskać 32 trójkąty. Ułożyć naprzemiennie warstwy chleba i krążków cebuli w płytkim naczyniu do pieczenia. Skropić białym winem.

Wymieszać ser z mlekiem i jajkami. Doprawić do smaku i wylać na chleb. Rozłożyć boczek równomiernie na potrawie, a następnie położyć na wierzchu wiórki masła.

Przed podaniem posypać szczypiorkiem.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Casserole z porów

#### Składniki na 2 - 3 osoby:

- 500 g porów
- 250 g twarogu (półtłustego)
- 50 ml crème fraîche
- 1 jajko
- 50 g startego sera, np. Parmezan
- 1 ząbek czosnku
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- 2 - 3 plastry szynki
- 1 czubata łyżka tartej bułki
- wiórki masła

#### Sposób przygotowania:

Pokroić pory na krążki o grubości 1 cm i obgotować przez 5 minut w osolonej wodzie. Wylać wodę i dobrze odsączyć pory. Pokroić szynkę na paski.

Wymieszać razem twaróg, crème fraîche, jajka i 2/3 sera. Dodać rozgnieciony czosnek i wymieszać. Na koniec dodać pory i szynkę. Przyprawić solą i pieprzem. Szybko przełożyć do naczynia do pieczenia nasmarowanego masłem.

Wymieszać pozostały ser z tartą bułką i posypać potrawę. Na wierzch położyć sporą ilość wiórków masła.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Nadziewane cannelloni

Jako przystawka dla 4 osób

Jako główne danie dla 2 osób

**Składniki:**

- 1 drobno posiekana cebula
- 1 łyżeczka margaryny
- 1 ząbek czosnku
- 1 opakowanie mrożonych liści szpinaku (300 g)
- 100 g startego sera
- 1 puszka pomidorów (400 g)
- 10 rurek cannelloni (niegotowanych)
- przyprawa bulionowa
- sól
- biały pieprz
- oregano
- papryka
- gałka muszkatołowa

**Sposób przygotowania:**

Podsmażyć cebulę na margarynie na patelni. Dodać mrożony szpinak i co jakiś czas mieszać, tak aby szpinak się rozmroził. Gotować jeszcze przez około 5 minut, dodać około 50 g startego sera i doprawić białym pieprzem, przyprawą bulionową, rozgniecionym czosnkiem i gałką muszkatołową. Doprowadzić do wrzenia i gotować przez 3 - 4 minuty. Napełnić nadzieniem rurki cannelloni.

Aby przygotować bazę pomidorową, należy wlać zawartość puszek do długiej formy do pieczenia, rozgnieść pomidory widelcem i doprawić solą, białym pieprzem, oregano i papryką.

Ułożyć wypełnione rurki cannelloni na bazie pomidorowej i posypać pozostałym serem.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Zapiekanka ziemniaczana****Składniki:**

- 1000 g ziemniaków
- 1 łyżeczka soli, pieprzu i gałki muszkatołowej
- 2 ząbki czosnku
- 200 g startego sera
- 200 ml mleka

- 200 ml śmietany
- 4 łyżki masła

**Sposób przygotowania:**

Obrać ziemniaki, pokroić na cienkie plastry, osuszyć i przyprawić.

Natrzeć ząbkami czosnku żaroodporną formę do zapiekanek i wysmarować naczynie odrobiną masła.

Rozłożyć połowę przyprawionych plastrów ziemniaków w naczyniu i posypać je startym serem. Ułożyć pozostałe plastry ziemniaków na tej warstwie i posypać resztą sera.

Rozgnieść drugi ząbek czosnku i rozmieszać go razem z mlekiem i śmietaną. Połączyć mieszanką ziemniaki i rozłożyć na zapiekance małe kawałki masła.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Szpecele warzywne****Składniki na 2 osoby:**

- 250 g świeżych szpeci
- 2 średniej wielkości łodygi selera naciowego, około 100 g
- 1 duża marchew, około 150 g
- 1 łyżka masła
- 50 ml bulionu
- 100 g serka twarogowego bez dodatków lub z ziołami (np. Cantadou)
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- 1/2 pęczka szczypiorku
- 30 g startego sera, np. Sbrinz lub Parmezan
- 100 ml śmietany o niskiej zawartości tłuszczu

**Sposób przygotowania:**

Włożyć szpecele do nasmarowanego masłem naczynia do pieczenia.

Przygotować i pokroić w kostkę selera i marchew. Podsmażyć przez chwilę na

patelni na maśle. Dodać bulion, przykryć i dusić warzywa przez 5 minut. Zdjąć patelnię z ognia. Dodać serek twarogowy i wymieszać. Przyprawić warzywa solą i pieprzem.

Rozprowadzić sos warzywny na szpeclach. Pociąć szczypiorek nożyczkami i posypać nim potrawę. Następnie posypać ją tartym serem i polać śmietaną.

- Czas pieczenia: 12 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Zapiekanka z makaronu

#### Składniki:

- 1 litr wody
- sól
- 250 g tagliatelle
- 250 g szynki gotowanej
- 20 g masła
- 1 pęczek pietruszki
- 1 cebula
- 100 g masła
- 1 jajko
- 250 ml mleka
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa
- 50 g startego parmezanu

#### Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z odrobiną soli. Do wrzącej osolonej wody wrzucić tagliatelle i gotować przez ok. 12 minut. Następnie odcedzić.

Pokroić szynkę w kostkę.

Na patelni rozgrzać masło.

Pietruszkę posiekać, cebulę obrać i także posiekać. Poddusić na patelni.

Wysmarować formę do zapiekanek odrobiną masła. Wymieszać tagliatelle, szynkę oraz duszoną pietruszkę i cebulę. Wyłożyć do formy.

Zmieszać jajka z mlekiem, przyprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową i polać

tą mieszanką makaronu. Posypać zapiekankę parmezanem.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Casserole z wołowiną

#### Składniki:

- 600 g wołowiny
- sól i pieprz
- mąka
- 10 g masła
- 1 cebula
- 330 ml ciemnego piwa
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- 2 łyżeczki pasty pomidorowej
- 500 ml bulionu wołowego

#### Sposób przygotowania:

Pokroić wołowinę w kostkę, przyprawić solą oraz pieprzem i posypać odrobiną mąki.

Rozgrzać masło na patelni i przyrumienić kawałki mięsa. Następnie włożyć je do formy do zapiekanek.

Cebulę obrać, drobno posiekać i lekko podsmażyć w niewielkiej ilości masła, a następnie położyć na warstwie mięsa.

Wymieszać ciemne piwo, brązowy cukier, przecier pomidorowy i bulion wołowy, wylać na patelnię i doprowadzić do wrzenia. Następnie polać tą mieszanką mięso (powinno być przykryte).

Przykryć i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 120 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Lasagne

#### Składniki na sos mięsny:

- 100 g dobrze wyrośniętego boczku
- 1 cebula
- 1 marchew
- 100 g selera
- 2 łyżki oliwy z oliwek

- 400 g mieszanego mięsa mielonego (wołowo-wieprzowego)
- 100 ml bulionu mięsnego
- 1 mała puszka posiekanych pomidorów (ok. 400 g)
- oregano, tymianek, sól i pieprz

#### **Składniki na sos beszamelowy:**

- 75 g masła
- 50 g mąki
- 600 ml mleka
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa

#### **Dodać:**

- 3 łyżki masła
- 250 g zielonych płatków lasagne
- 50 g startego sera parmezan
- 50 g startego miękkiego sera

#### **Sposób przygotowania:**

Oстрыm nożem wykroić z boczku skórę i chrząstki, pokroić w drobną kostkę. Obrać cebulę i marchew, umyć seler, wszystkie jarzyny pokroić w drobną kostkę.

W naczyniu żaroodpornym podgrzać oliwę, podsmażyć boczek i pokrojone w kostkę warzywa, stale wszystko mieszając.

Dodawać stopniowo mielone mięso, stale przy tym wszystko mieszając, usmażyć do kruchości i zalać bulionem mięsnym.

Przyprawić sos mięsny pastą pomidorową, ziołami, solą i pieprzem, gotować pod przykryciem na słabym ogniu przez około 30 minut.

W międzyczasie przygotować sos beszamelowy: Roztopić w rondlu masło, dodać mąkę i podsmażyć na złoty kolor, stale mieszając. Dolewać stopniowo mleko, nie przestając mieszać. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotować około 10 minut na wolnym ogniu bez przykrycia.

Wysmarować dużą prostokątną formę do zapiekanki 1 łyżką masła. Ułożyć naprzemiennie warstwami płatki makaronu, sos mięsny, sos beszamelowy i mieszankę

serów. Na wierzchu powinna znaleźć się warstwa sosu beszamelowego posypanego serem. Pozostałe masło ułożyć w drobnych płatkach na wierzchu potrawy.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

#### **Lasagne/Cannelloni mroż.**

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

#### **Moussaka (dla 10 osób)**

##### **Składniki:**

- 1 posiekana cebula
- oliwa z oliwek
- 1,5 kg mięsa mielonego
- 1 puszka posiekanych pomidorów (400 g)
- 50 g startego sera
- 4 łyżeczki tartej bułki
- sól i pieprz
- cynamon
- 1 kg ziemniaków
- 1,5 kg bakłażanów
- masło do smażenia

##### **Składniki na sos beszamelowy:**

- 75 g masła
- 50 g mąki
- 600 ml mleka
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa

##### **Dodać:**

- 150 g startego sera
- 4 łyżki bułki tartej
- 50 g masła

##### **Sposób przygotowania:**

Zeszklić posiekaną cebulę na odrobinie oliwy z oliwek, a następnie dodać mięso mielone i przesmażyć, mieszając.

Dodać posiekane pomidory, starty ser ementaler i tartą bułkę, dobrze wymieszać i doprowadzić do wrzenia. Następnie

przyprawić solą, pieprzem oraz cynamonem i zdjąć z ognia.

Obrać i pokroić ziemniaki na plastry o grubości 1 cm; umyć i pokroić bakłażany na plastry o grubości 1 cm.

Osuszyć wszystkie plastry papierowym ręcznikiem. Przyrumienić na patelni na dużej ilości masła.

W międzyczasie przygotować sos beszamelowy: roztopić masło w rondelku, dodać mąkę i podsmażyc na złoty kolor, stale mieszając. Dolewać stopniowo mleko, nie przestając mieszać. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotować około 10 minut na wolnym ogniu bez przykrycia.

Ułożyć pokrojone w plastry ziemniaki na dnie wysmarowanej tłuszczem formy do zapiekanki i posypać odrobiną startego sera. Na wierzchu położyć warstwę bakłażanów. Na tej warstwie położyć część mięsnej masy. Polać sosem beszamelowym.

Następnie położyć kolejną warstwę ziemniaków, potem znowu bakłażany i mięso. Na wierzchu powinna znaleźć się warstwa sosu beszamelowego. Posypać resztą sera i tartą bułką. Polać roztopionym masłem.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Kluski frankońskie

#### Składniki:

## Przepisy – Desery

### Krem morelowy

#### Składniki na 2 osoby:

- 250 g moreli
- 100 ml białego wina
- 2 - 3 łyżki cukru

- Około 1000 g pasków z indyka
- 1 mała puszka grzybów (małe kapelusze)
- 500 g posiekanej cebuli
- 1 kg ciasta na kluski
- 400 g startego sera
- 250 ml śmietany

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić paski z indyka solą, pieprzem, papryką itp. Podsmażyc posiekaną cebulkę. Dokładnie odsączyć grzyby. Następnie wymieszać mięso, cebulę i grzyby i przełożyć do naczynia żaroodpornego. Wymieszać ciasto na kluski i ser, a następnie nałożyć na mieszankę z indyka. Następnie polać śmietaną.

- Czas pieczenia: 75 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Frytki

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

### Zapiekane mięso i ziemniaki

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

### Ćwiartki/Krokiety

Instrukcje dotyczące czasu i temperatury pieczenia podano na opakowaniu. Przestrzegać wskazówek producenta.

- 150 g serka mascarpone lub twarogu (serka twarogowego)
- 250 ml śmietany
- 2 łyżki likieru morelowego lub brandy wiśniowej

#### Sposób przygotowania:

Wymieszać morele w misce z białym winem i cukrem i wybrać program Krem morelowy. Odstawić do wystygnięcia.

Zmiksować dokładnie kompot morelowy do konsystencji musu za pomocą ręcznego blendera. Wymieszać serek mascarpone lub twarożek z musem, dodając go do musu po jednej łyżce.

Ubić na sztywno śmietaną i ostrożnie wymieszać z kremem morelowym. Dodać likier morelowy lub brandy wiśniową, aby krem morelowy nabrał delikatnego aromatu.

Umieścić krem w chłodnym miejscu.

- Czas pieczenia: 6 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass

#### **Po upieczeniu:**

Rozgrzać dżem morelowy i posmarować nim ciasto za pomocą pędzla; pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać cukier puder z cynamonem i gorącą wodą; następnie rozprowadzić na cieście. Następnie od razu posypać powierzchnię ciasta płatkami migdałowymi.

#### **Brzoskwinie z amaretto**

**Składniki** na 2 osoby:

- 4 połówki brzoskwiń z puszki
- 50 g ciasteczek amaretti
- 1 czubata łyżka cukru (1)
- 1 łyżka kakao w proszku
- 1 łyżka Vin Santo (włoskie wino deserowe) lub Grand Marnier
- wiórki masła
- 100 ml crème fraîche
- 1 łyżka cukru (2)

#### **Sposób przygotowania:**

Dokładnie odsączyć brzoskwinie i ułożyć je w dobrze nasmarowanym masłem naczyniu do pieczenia. Pokruszyć ciasteczka amaretti i wymieszać je z cukrem (1) i kakao w

proszku. Dodać Vin Santo, aby uzyskać gęstą masę. Uformować z niej 4 kule i umieścić je w połówkach brzoskwiń.

Podawać ciepłe brzoskwinie ze śmietaną crème fraîche dosłodzoną cukrem (2).

- Czas pieczenia: 4 minuty
- Poziom umieszczenia potrawy: bottom glass



