



PL Piekarnik parowy

Książka kucharska



1. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

1.1 Programy automatyczne

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

- Automatyczne przepisy (menu: Przepisy) – funkcja wykorzystuje wcześniej zdefiniowane wartości dla potrawy. Przygotować potrawę zgodnie z przepisem z tej książki.

1.2 Kategorie

W menu Gotowanie wspomagane potrawy podzielono na kilka kategorii:

- Ryba/Owoce morza
- Drób
- Mięso
- Potrawy z piekarnika
- Pizza/Quiche
- Ciasto/Ciastka
- Chleb/bułki
- Warzywa
- Zapiekany krem jajeczny
- Przystawki
- Pieczenie z menu

2. RYBA/OWOCE MORZA

2.1 Sztokfisz

Składniki:

- 800 g suszonego dorsza
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 duże cebule
- 6 obranych ząbków czosnku
- 2 pory
- 6 czerwonych papryk
- 1/2 puszki posiekanych pomidorów (200 g)
- 200 ml białego wina
- 200 ml bulionu (court bouillon)
- pieprz, sól, tymianek, oregano

Sposób przygotowania:

Namoczyć suszonego dorsza przez noc. Następnego dnia odcedzić i umieścić w rondlu ze świeżą wodą, postawić na polu grzejnym i doprowadzić do wrzenia. Następnie zdjąć z pola grzejnego i pozostawić do ostygnięcia.

Wlać oliwę z oliwek na patelnię i rozgrzać. Obrac i drobno pokroić cebulę, rozgnieść obrane ząbki czosnku, pokroić i umyć pory. Wrzucić razem na gorący tłuszcz i podsmażyć przez krótką chwilę. Z papryki usunąć rdzeń i pokroić ją w paski. Następnie wrzucić na patelnię z posiekanymi pomidorami.

Dodać białe wino oraz bulion i gotować przez jakiś czas na wolnym ogniu. Przyprawić pieprzem, solą, tymiankiem i oregano i gotować na wolnym ogniu jeszcze przez 15 minut.

Wyjąć przestudzonego dorsza z rondla i osuszyć papierowym ręcznikiem. Zdjąć skórę, usunąć ości i wszystkie płetwy. Podzielić rybę na drobne cząstki i umieścić w żaroodpornym naczyniu, wymieszaną z warzywami.

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

2.2 Filet z ryby

Składniki:

- 600 - 700 g filetów z sandacza, łososia lub troci
- 150 g startego sera
- 250 ml śmietany
- 50 g bułki tartej
- 1 łyżeczka estragonu
- posiekana pietruszka
- sól i pieprz
- cytryna
- masło

Sposób przygotowania:

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

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

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

2.3 Ryba w soli

Składniki:

- cała ryba, ok. 1,5 - 2 kg
- 2 niewoskowane cytryny
- 1 główka kopru włoskiego
- 4 gałązki świeżego tymianku
- 3 kg soli kamiennej

Sposób przygotowania:

Oczyścić rybę i natrzeć sokiem z dwóch niewoskowanych cytryn.

Pokroić koperek w cienkie paski i nadziać rybę koperkiem oraz gałązkami świeżego tymianku.

Umieścić połowę soli kamiennej w formie do pieczenia, na wierzch położyć rybę. Przykryć rybę drugą połową soli kamiennej i mocno przycisnąć.

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

2.4 Filet z łososia

Składniki:

- 400 g ziemniaków
- 2 pęczki szczypiorku
- 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. Obrąć 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

2.5 Ryba gotowana (pstrąg)

Składniki:

- 1 cytryna
- ryba

Sposób przygotowania:

Umyć rybę, osuszyć i skropić w środku i na zewnątrz sokiem z cytryny. Pozostawić na chwilę, a następnie przyprawić solą i pieprzem. Ułożyć rybę w misce ze stali nierdzewnej z perforowaną wkładką.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

2.6 Nadziewane kalmary

Składniki:

- 1 kg średnich, oczyszczonych kalmarów
- 1 duża cebula
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 90 g ugotowanego ryżu długoziarnistego
- 4 łyżki orzeszków piniowych
- 4 łyżki porzeczek (rodzynek)
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- sól, pieprz
- sok z cytryny

- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 150 ml wina
- 500 ml soku pomidorowego

Sposób przygotowania:

Intensywnie natrzeć kalmary solą, a następnie opłukać pod bieżącą wodą.

Obrać cebulę, drobno posiekać i dusić w dwóch łyżkach oliwy z oliwek, aż się zeszkli. Do cebuli dodać ryż długoziarnisty, orzeszki piniowe, porzeczki i posiekaną pietruszkę,

przyprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Luźno nadziać kalmary mieszanką i zaszyć otwór.

Wlać cztery łyżki oliwy z oliwek do brytfanny i podsmażyć kalmary na polu grzejnym. Dodać wino i sok pomidorowy.

Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

3. DRÓB

3.1 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:

Oczyścić udka kurczaka i umieścić w brytfannie. Wymieszać razem resztę składników i połać mieszaniną udka kurczaka.

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

3.2 Nadziewane piersi kurczaka

Podawać ze szpinakiem w sosie szafranowym

Składniki:

6 porcji

- 400 g liści szpinaku, blanszowanych
- Szczypta soli
- 100 g tłustego twarogu z zielonym pieprzem
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- 6 piersi kurczaka
- 2 łyżki soku cytrynowego
- 1 łyżka musztardy
- 100 ml białego wina

- 150 ml lekkiego bulionu z kurczaka
- 1 wiązka szafranu
- 150 ml podwójnej śmietany
- 1/2 łyżeczki soku z cytryny

Sposób przygotowania:

Odłożyć 20-24 duże liście szpinaku. Delikatnie ścisnąć pozostałe liście i grubo posiekać je nożem do siekania. Następnie wymieszać liście z tłustym twarogiem oraz dodać sól i pieprz do smaku. Wyciąć kieszeń wzdłuż piersi kurczaka. Nadziać mieszanką szpinakową i zaszyć za pomocą wykałaczek.

Skropić sokiem z cytryny i natrzeć musztardą. Lekko doprawić solą i pieprzem. Na koniec owinąć w liście szpinaku odłożone na początku. Umieścić piersi w perforowanym naczyniu i piec na parze z użyciem funkcji pieczenia parowego. W rondlu odparować białe wino i bulion do ok. 100 ml. Dodać szafran i tłusty twaróg. Przyprawić sos sokiem z cytryny, dodać sól i pieprz do smaku. Wyjąć wykałaczki z piersi kurczaka. Pokroić piersi na plastry. Nalać nieco sosu na talerz, a następnie ułożyć na nim piersi kurczaka.

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

3.3 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
- 2 oczyszczonych i pokrojonych na ćwiartki pieczarek kasztanowatych
- 12 obranych szalotek
- 2 obrane i rozgniecione ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

Oczyścić 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

3.4 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:

Oczyścić kaczkę, przyprawić solą oraz pieprzem i natrzeć skórą 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

4. MIĘSO

4.1 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: 3

4.2 Wołowina marynowana

Marynata:

- 1 l wody
- 500 ml octu winnego
- 2 łyżeczki soli
- 15 ziaren pieprzu
- 15 owoców jałowca
- 5 liści laurowych
- 2 pęczki włoszczyzny (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
Doprowadzić wszystko do wrzenia i pozostawić do ostygnięcia.
- 1,5 kg mięsa wołowego
Polać wołowinę marynatą, aż zostanie w pełni przykryta, i pozostawić na 5 dni.

Składniki do pieczenia:

- sól
- pieprz
- włoszczyzna z marynaty

Sposób przygotowania:

Wyjąć wołowinę z marynaty i osuszyć. Przyprawić solą oraz pieprzem i przyrumienić ze wszystkich stron w brytfannie, dodać włoszczyznę z marynaty.

Wlać marynatę do brytfanny. Dno powinno być przykryte na wysokość 10 - 15 mm. Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 150 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

4.3 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. Obrać cebulę i drobno posiekać, następnie podduś 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 plasterami boczku. Dodać odrobinę wody i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 70 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

4.4 Golonka wieprzowa

Składniki:

- 1 golonka wieprzowa o wadze 0,8 - 1,2 kg
- 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:

Ponacinać skórę na całej golonce. Wymieszać razem olej, sól, paprykę oraz bazylię i rozprowadzić tę mieszankę na golonce. Umieścić golonkę 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

4.5 Łopatka wieprzowa

Składniki:

- 1,5 kg łopatki wieprzowej ze skórą, z młodej świni
- sól
- pieprz
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 150 g drobno pokrojonego selera naciowego
- 1 por, pokrojony w plastry
- 1 mała puszka drobno posiekanych pomidorów (400 g)
- 250 ml śmietany
- 2 obrane i rozniecione ząbki czosnku
- świeży rozmaryn i tymianek

Sposób przygotowania:

Oстрыm nożem ponacinać skórę w romby. Przyprawić solą oraz pieprzem i przyrumienić ze wszystkich stron na oliwie z oliwek w brytfannie ustawionej na polu grzejnym, następnie wyjąć. Dusić w brytfannie seler naciowy i por w odrobinie oliwy z oliwek, następnie dodać pomidory, śmietanę, ząbki czosnku, rozmaryn i tymianek, zamieszać. Na wierzch położyć łąpatkę wieprzową. Wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 130 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

4.6 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. Opłukać 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: 1

4.7 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: 150 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

4.8 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 łodygi 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 złotobrazowy. 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 wierzch położyć mięso i polać sosem. Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 120 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

4.9 Nadziewany mostek cielęcy**Składniki:**

- 1 bułka
- 1 jajko
- 200 g mielonego mięsa
- sól, pieprz
- 1 posiekana cebula
- posiekana pietruszka
- 1 kg mostku cielęcego (z wyciętą kieszenią)
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
- 50 g boczku
- 250 ml wody

Sposób przygotowania:

Namoczyć bułkę w wodzie, a następnie wycisnąć. Wymieszać z jajkiem, mięsem mielonym, solą, pieprzem, posiekaną cebulą i pietruszką.

Przyprawić mostek (z wyciętą kieszenią) i włożyć mięsne nadzienie do kieszeni. Następnie zaszyć otwór.

Umieścić mostek w brytfannie, dodać włoszczyznę, boczek i wodę. Obrócić kurczaka po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 100 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

4.10 Udziec jagnięcy**Składniki:**

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

Sposób przygotowania:

Umyć udziec i osuszyć, natrzeć oliwą z oliwek i ponacinać. Przyprawić solą i pieprzem. Obrać 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: 160 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

4.11 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: 1

4.12 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 boczek na kolor złotobrązowy. 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: 1

- 1,5 l czerwonego wina
- 150 g selera (korzeniowego)
- 150 g marchwi
- 2 cebule
- 5 liści laurowych
- 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

4.13 Dzik

Marynata:

5. POTRAWY Z PIEKARNIKA

5.1 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 skórkę i chrząstki, pokroić w drobną kostkę. Obrąć 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 sos 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

5.2 Cannelloni

Składniki do nadzienia:

- 50 g posiekanej cebuli
- 30 g masła
- 350 g posiekanych liści szpinaku
- 100 g crème fraîche
- 200 g świeżego łososia, pokrojonego w kostki
- 200 g okonia nilowego, pokrojonego w kostki
- 150 g krewetek
- 150 g mały
- sól, pieprz

Składniki na sos beszamelowy:

- 75 g masła

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

Dodać:

- 1 opakowanie cannelloni
- 50 g startego sera parmezan
- 150 g startego sera
- 40 g masła

Sposób przygotowania:

Włożyć do rondelka posiekaną cebulę i podsmażyć na maśle, aż się zeszkli. Dodać posiekane liście szpinaku i gotować krótko na wolnym ogniu. Dodać śmietanę crème fraîche, wymieszać i pozostawić do ostygnięcia.

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 sos solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotować około 10 minut na wolnym ogniu bez przykrycia.

Dodać do przestudzonego szpinaku łososia, okonia, mały, krewetki, sól oraz pieprz i wymieszać.

Wysmarować dużą prostokątną formę do zapiekanki 1 łyżką masła.

Wypełnić cannelloni szpinakiem i umieścić w formie do pieczenia. Wypełnić sosem beszamelowym przestrzeń pomiędzy rzędami cannelloni. Na wierzchu powinna znaleźć się warstwa sosu beszamelowego posypanego serem. Pozostałe masło ułożyć w drobnych płatkach na wierzchu potrawy.

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

5.3 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 połać tą mieszanką makaron. Posypać zapiekankę parmezanem.

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

5.4 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:

Zeszkląć 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. Przymurienić na patelni na dużej ilości masła.

W międzyczasie przygotować sos beszamelowy: roztopić masło w rondelku, dodać mąkę i podsmażyć na złocisty kolor, stale mieszając. Dolewać stopniowo mleko, nie przestając mieszać. Doprawić sos 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 zapiekanek i posypać odrobiną startego sera. Na wierzchu położyć warstwę bakłażanów. Na tej warstwie położyć część mięsnej masy. Połać 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. Połać roztopionym masłem.

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

5.5 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. Polać tą mieszanką ziemniaki i rozłożyć na zapiekance małe kawałki masła.

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

5.6 Kluski frankońskie

Składniki:

- Około 1000 g pasków z indyka
- 1 mała puszką 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 przelożyć 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: 1

5.7 Casserole z kapusty

Składniki:

- 1 kapusta (800 g)
- majeranek
- 1 cebula
- olej do podsmażenia
- 400 g mięsa mielonego
- 250 g ryżu długoziarnistego
- sól, pieprz i papryka

- 1 litr bulionu mięsnego
- 200 ml crème fraîche
- 100 g startego sera

Sposób przygotowania:

Pokroić kapustę na ćwiartki i wykroić głąb. Zblanszować w osolonej wodzie przyprawionej majerankiem.

Cebulę obrać, drobno posiekać i lekko podsmażyć w niewielkiej ilości oleju. Następnie dodać mięso mielone i ryż długoziarnisty, podsmażyć i przyprawić solą, pieprzem oraz papryką. Dodać bulion mięsny i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu przez 20 minut.

Ułożyć warstwami w naczyniu kapustę i mieszankę ryżu oraz mięsa mielonego.

Polać potrawę śmietaną crème fraîche i posypać serem.

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

5.8 Zapiekanka z cykorii

Składniki:

- 8 średnich cykorii
- 8 plastrów gotowanej szynki
- 30 g masła
- 1,5 łyżki mąki
- 150 ml bulionu warzywnego (z cykorii)
- 5 łyżek mleka
- 100 g startego sera

Sposób przygotowania:

Przepołowić cykorie i usunąć gorzki rdzeń. Umyć je dokładnie i gotować przez 15 minut we wrzącej wodzie.

Wyjąć połowki cykorii z wody, odświeżyć w zimnej wodzie i złożyć z powrotem w całość. Następnie owinąć każdą cykorię plastrzem szynki i włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy do zapiekanek.

Stopić masło i dodać mąkę. Krótko podsmażyć i dolać bulion warzywny oraz mleko. Doprowadzić do wrzenia.

Dodać do sosu 50 g sera i wymieszać. Polać sosem cykorie. Posypać zapiekankę resztą sera.

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

5.9 Pokusa Janssona

Składniki:

- 8 - 10 ziemniaków
- 2 cebule
- 125 g filetów anchois
- 300 ml śmietany
- 2 łyżki bułki tartej
- pieprz
- świeżo posiekany tymianek
- 2 łyżki masła

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, obrać i pokroić w cienkie paski. Cebulę obrać i pokroić w paski.

Wysmarować masłem żaroodporną formę do pieczenia. Umieścić jedną

trzecią ziemniaków i cebuli w naczyniu. Na wierzch położyć połowę filetów anchois i przykryć jedną trzecią cebuli i ziemniaków. Na wierzch położyć resztę filetów anchois. Przykryć resztą cebuli i ziemniaków, tak aby ziemniaki stanowiły górną warstwę.

Posypać pieprzem i posiekanym tymiankiem.

Polać zalewą z anchois i dodać śmietanę. Posypać tartą bułką, a na wierzch położyć małe kawałki masła.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

6. PIZZA/QUICHE

6.1 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.

Zagniatać 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: 1

6.2 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: 1

6.3 Quiche Lorraine

Składniki na ciasto:

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

Składniki na wierzch:

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

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: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

6.4 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 muszkatołowa

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 muszkatołową. Jeszcze raz dobrze wymieszać i połączyć ser powstałą mieszaniną.

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

6.5 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

6.6 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 (fillo)

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 kopiaste 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: 3

6.7 Placek z koziego sera**Składniki na ciasto:**

- 125 g mąki
- 60 ml oliwy z oliwek
- 1 szczypta soli
- 3 - 4 łyżki zimnej wody

Składniki na wierzch:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 cebule
- sól i pieprz
- 1 łyżeczka posiekanego tymianku
- 125 g sera ricotta
- 100 g sera koziego
- 2 łyżki oliwek
- 1 jajko
- 60 ml śmietany

Inne:

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

Sposób przygotowania:

Włożyć do miski mąkę, oliwę z oliwek oraz sól i wyrabiać, aż mieszanka zacznie przypominać tartą bułkę. Dodać wodę i wyrobić ciasto. Odstawić ciasto na kilka godzin do lodówki.

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

Wylać 1 łyżkę oliwy z oliwek na patelnię. Obrąć cebule, pokroić na cienkie plasterki i dusić w oliwie pod przykryciem przez ok. 30 minut. Przyprawić solą oraz pieprzem i dodać 1/2 łyżeczki posiekanej pietruszki.

Lekko ostudzić cebulę, a następnie rozłożyć na cieście.

Następnie wyłożyć na ciasto ser ricotta i ser kozi. Dodać oliwki. Posypać 1/2 łyżeczki posiekanego tymianku.

Na polewę zmieszać ze sobą jajka i kwaśną śmietanę. Połać tartą polewą.

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

7. CIASTO/CIASTKA

7.1 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.

Przesiać 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.

7.2 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:

Połać czekoladę na duże kawałki i roztopić metodą kąpeli 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.

7.3 Ciasto cappuccino

Składniki do ciasta:

- 100 g miękkiego masła
- 90 g cukru
- 2 żółtka
- nasiona z jednej laski wanilii
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej (rozpuszczone w 50 ml gorącej wody)
- 2 białka
- 50 g mąki
- 50 g mąki kukurydzianej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki do polewy:

- 250 ml soku pomarańczowego
- 50 g cukru
- 1 szczypta cynamonu
- 20 ml likieru pomarańczowego

Składniki do wykończenia:

- 200 ml białej śmietany do dekoracji

Inne:

- 6 małych foremek lub salaterek wysmarowanych masłem

Sposób przygotowania:

Utrzeć na kremową masę masło, cukier, żółtka, nasiona z jednej laski wanilii, a następnie dodać rozpuszczoną kawę. Białka ubić. Przesiać mąkę, mąkę kukurydzianą oraz proszki do pieczenia i dodawać do mieszanki na przemian z białkami. Wymieszać. Rozlać mieszankę do wysmarowanych masłem małych foremek lub salaterek.

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

Po upieczeniu:

Umieścić sok pomarańczowy, cukier, cynamon oraz likier pomarańczowy w rondelku i trzymać na wolnym ogniu, aż polewa nabierze konsystencji syropu. Ciepłe ciastka wyłożyć na talerz deserowy, udekorować polewą i białą śmietaną.

7.4 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 serka twarogowego
- 40 g cukru kryształ
- 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: 3

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.

7.5 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:

Przesiać 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: 1

7.6 Placek z wiśniami

Składniki:

- 500 g chleba
- 750 ml mleka
- 1 szczypta soli
- 80 g cukru
- 4 jajka
- 2 słoiki kwaśnych wiśni
- 50 g masła

Inne:

- Wysmarowana tłuszczem forma do pieczenia

Sposób przygotowania:

Pokroić chleb na kromki. Zmieszać mleko, sól, cukier oraz jajka i połączyć mieszanką chleb, wymieszać i pozostawić do nasiąknięcia. Odcedzić wiśnie i dodać do mieszanki. Wyłożyć

mieszankę na wysmarowaną formę do pieczenia. Na wierzchu umieścić kawałki masła.

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

7.7 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: 1

7.8 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: 1

7.9 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 piearnikowej (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. Dodać 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 plastry na cieście i wypełnić otwory po gniazdach puree ze śliwek. Wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 50 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.

7.10 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. Począć, aż polewa lekko wsiąknie w ciasto.

- Czas pieczenia: 75 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

7.11 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 śmietaną.

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

Odciedzić 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

7.12 Knedle ze śliwkami (6 sztuk)**Składniki na ciasto (powinny mieć temperaturę pokojową):**

- 125 ml mleka
- 20 g cukru
- 1 małe opakowanie suszonych drożdży (8 g drożdży suchych lub 42 g drożdży świeżych)
- 300 g mąki
- 30 g cukru
- 30 g masła
- 1 żółtko
- 1 całe jajko
- 1 opakowania cukru waniliowego (około 8 g)
- odrobina skórki z cytryny
- dżem śliwkowy

Po upieczeniu:

- 50 g masła
- 50 g zmielonego maku
- cukier puder

Inne:

- wysmarowana forma

Sposób przygotowania:

Umieścić mleko i cukier w rondelku i delikatnie podgrzać na ogniu. Dodać suszone drożdże i zamieszać. Odstawić na ok. 30 minut. Umieścić w misce mąkę, cukier, masło, żółtko, jajko, cukier waniliowy i odrobinę skórki z cytryny. Dodać mleko z drożdżami i ugniść elastyczne ciasto. Przykryć ciasto ściereczką i odstawić na kolejne 45 minut. Następnie za pomocą łyżki pociąć ciasto na knedle (około 80 g), spłaszczyć ręką i umieścić na środku 1 łyżeczkę

dżemu śliwkowego. Unieść krawędzie ciasta i przykryć nimi dżem, a następnie uformować ciasto w kulkę. Umieścić kulki w wysmarowanym naczyniu, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 45 minut, a następnie wstawić do urządzenia.

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

7.13 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 rodzynki 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: 1

7.14 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.

7.15 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. Żółtka utrzeć z gorącą wodą, 50 g cukru, cukrem waniliowym i solą. Ubić na sztywno białka ze 100 g cukru.

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

Dokładnie wymieszać białka i żółtka ze sobą. Powstałą masę dokładnie wymieszać z mąką. Włożyć ciasto do formy do pieczenia, wyrównać i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

7.16 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

7.17 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: 1

7.18 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: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

7.19 Szwajcarskie ciasto marchewkowe

Składniki do ciasta:

- 4 białka
- 1 szczypta soli
- 80 g cukru pudru
- 120 g cukru
- 200 g drobno startej marchwi
- 200 g drobno startych migdałów
- 1 cytryna, sok i starta skórka
- 1 łyżka likieru wiśniowego
- 1/2 łyżeczki cynamonu

- 60 g mąki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na wierzch:

- 150 g cukru pudru
- 1 łyżka likieru wiśniowego
- 12 dekoracyjnych marchewek marcepanowych
- mielone orzechy laskowe

Inne:

- Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm, natłuszczona i wyłożona pergaminem.

Sposób przygotowania:

Ubić białka z solą na sztywno, dodać cukier puder i również ubić na sztywno. Wymieszać żółtka i cukier ze śmietaną, a następnie dodać pozostałe składniki. Dodać 1/4 ubitego białka z żółtkiem, a następnie dokładnie wymieszać resztę ubitego białka z mieszanką. Wlać ciasto do przygotowanej formy i wygładzić.

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

Po upieczeniu:

Poczekać, aż ciasto ostygnie. Zalecamy wykonanie prac przygotowawczych na jeden do dwóch dni wcześniej i przechowanie ciasta pod przykryciem w chłodzarni. Aby sporządzić lukier, wymieszać cukier z likierem wiśniowym. W razie potrzeby dodać wody. Polać ciasto lukrem i udekorować marcepanowymi marchewkami.

8. CHLEB/BUŁKI

8.1 Bułki, słodkie

Składniki:

- 420 g mąki
- 60 g masła
- 50 g cukru
- szczypta cukru waniliowego
- starta skórka z cytryny
- szczypta soli
- 200 ml letniego mleka
- 30 g drożdży
- 2 żółtka
- 100 g rodzynek

Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie. Pokruszyć drożdże i umieścić je w zagłębieniu, dodać mleko i odrobinę cukru. Domieszać trochę mąki z krawędzi. Oprószyć mąką i odstawić w ciepłe miejsce, aż zewnętrzna warstwa mąki zacznie pękać na zaczynie.

Dodać resztę cukru, sól, cukier waniliowy, skórę z cytryny, jajka i masło na zewnętrzną część mąki. Zagnieść wszystkie składniki na elastyczne, wyrobione ciasto.

Odstawić w ciepłe miejsce, aż mniej więcej podwoi swoją objętość.

Następnie włożyć umyte rodzynki do ciasta i uformować 12 równej wielkości bułek.

Ułożyć je na blasze do pieczenia ciasta wyłożonej papierem do pieczenia i zostawić przykryte na pół godziny.

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

8.2 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:

Wsypać 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 długie bochenek i położyć na wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej pergaminem blasze do pieczenia ciasta.

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

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

8.3 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: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

8.4 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 mieszanką żółtka i mleka, a następnie posypać całość płatkami migdałów.

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

8.5 Chałka 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 wgłębienia 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 walek. Spleść trzy wałki w warkocz, tworząc chałkę.

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

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

9. WARZYWA**9.1 Warzywa śródziemnomors.****Składniki:**

- 200 g cukinii
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 1 żółta papryka
- 100 g pieczarek
- 2 cebule
- 150 g pomidorów koktajlowych
- zielone i czarne oliwki

Sposób przygotowania:

Warzywa umyć i pokroić na kawałki. Cebulę obrać i pokroić w paski. Włożyć warzywa do szklanego naczynia. Włożyć potrawę do urządzenia. Oliwki pokroić. Po upieczeniu przyprawić warzywa do smaku solą, pieprzem, bazylią i oregano.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

9.2 Warzywa tradycyjne**Składniki:**

Dobrać według uznania następujące warzywa o łącznej wadze ok. 750 g.

- kalarepa, obrana i pokrojona w paski
- marchew, obrana i pokrojona w kostkę
- kalafior, umyty i podzielony na części
- cebula, obrana i pokrojona w plastry
- koper, obrany i pokrojony w plastry
- seler, oczyszczony i pokrojony w kostkę
- por, oczyszczony i pokrojony w plastry

Po upieczeniu:

- 50 g masła
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Ułożyć warzywa w misce ze stali nierdzewnej lub szklanej misce z

perforowaną wkładką. Po upieczeniu polać roztopionym masłem i posypać pieprzem i solą według potrzeb.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

9.3 Nadziewane pomidory

Sposób przygotowania:

Naciąć pomidory na krzyż, umieścić w naczyniu do gotowania na parze i wstawić do urządzenia. Po zakończeniu pieczenia zdjąć skórkę z pomidorów.

- Czas pieczenia: 10 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

10. ZAPIEKANY KREM JAJECZNY

10.1 Zapiekany krem jajeczny

Składniki:

- 3 jajka
- 100 ml mleka
- 50 ml śmietany
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- posiekana pietruszka

Sposób przygotowania:

Dobrze wymieszać jajka, mleko i śmietanę. (nie ucierać). Następnie przyprawić i dodać posiekaną pietruszkę. Rozlać mieszankę do wysmarowanych tłuszczem szklanych lub porcelanowych naczyń.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Po upieczeniu: wyjąć krem jajeczny z naczyń i pokroić w małe kostki lub romby.

10.2 Placek karmelowy

Składniki do ciasta:

- 100 g cukru
- 100 ml wody
- 500 ml mleka
- 1 laska wanilii
- 100 g cukru
- 2 jajka
- 4 żółtka

Inne:

- 6 małych forem do sufletów

Sposób przygotowania:

Umieścić 100 g cukru w rondelku i rozpuścić do uzyskania jasnobrązowego karmelu. Następnie ostrożnie dodać wody (uwaga – można się oparzyć) i doprowadzić do wrzenia. Gotować do powstania syropu i natychmiast rozlać do 6 małych forem do sufletów, tak aby dno każdej formy było przykryte karmelem. Wlać mleko do rondelka, przepołowić laskę wanilii, za pomocą noża wydrapać nasiona i dodać je do mleka. Podgrzać mleko do ok. 90°C (nie dopuszczając do zagotowania). Zmieszać jajka i żółtka ze 100 g cukru (nie ucierając na krem). Powoli dolewać ciepłe mleko do masy jajowo-cukrowej. Przełożyć do forem.

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

10.3 Budyń kokosowy

Składniki:

- 250 ml mleka
- 370 g mleka kokosowego
- 6 jajka
- 120 g cukru
- 1 puszka owoców mango, odcedzonych i rozniecionych na puree

Inne:

- 6 małych żaroodpornych salatek

Sposób przygotowania:

Zmieszać mleko z mlekiem kokosowym. Delikatnie ubić jajka z cukrem i dodać do mleko kokosowe. Rozlać mieszankę do

salatek. Po upieczeniu wyłożyć z salatek i udekorować owocami mango.

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

11. PRZYSTAWKI

11.1 Ryż z warzywami

Składniki:

- 200 g ryżu długoziarnistego
- 50 g dzikiego ryżu
- sól i pieprz
- 1 mała czerwona papryka
- 400 ml bulionu

Po upieczeniu:

- 1 mała puszką kukurydzy cukrowej (150 g)

Sposób przygotowania:

Umieścić ryż długoziarnisty, dziki ryż, sól, pieprz, bulion warzywny i wodę w misce na pół godziny przed pieczeniem.

Przygotować paprykę, pokroić ją w drobną kostkę, dodać do ryżu i rozpocząć pieczenie.

- Czas pieczenia: 40
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Po upieczeniu: Odcedzić kukurydzę i dodać do ugotowanego ryżu.

11.2 Słone kluseczki

Składniki:

- 300 g miękkich precli
- 200 ml mleka
- 3 jajka
- 2 pęczki posiekanej pietruszki
- 2 drobno posiekane cebule
- 10 g masła
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

Mleko podgrzać. Preclę pokroić na centymetrowe kawałki i polać ciepłym

mlekiem. Pozostawić do nasiąknięcia przez około 5 minut. Ubić i dodać jajka. Lekko podsmażyć posiekaną cebulę na maśle, aż się zeszkli, następnie dodać pietruszkę. Pozostawić na chwilę, aż przestygnie i dodać mieszankę z preclami. Przyprawić i delikatnie wymieszać wszystkie składniki. Uformować z mieszanki ok. 6 kluseczek i umieścić je w płaskim naczyniu do gotowania na parze.

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

11.3 Ziemniaki w mundurkach

Składniki:

- 1000 g średniej wielkości ziemniaków

Sposób przygotowania:

Umyć ziemniaki i włożyć do naczynia do gotowania na parze.

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

11.4 Gotowane ziemniaki

Składniki:

- 1000 g ziemniaków

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać i pokroić na ćwiartki równej wielkości. Włożyć ziemniaki do naczynia do gotowania na parze i przyprawić solą.

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

12. PIECZENIE Z MENU

Funkcja ta umożliwia idealne przygotowanie pełnego menu z przystawkami i pysznymi deserami.

12.1 Menu parowe 1

Schab wieprzowy z ryżem i warzywami.
Na deser ciasto cappuccino gotowane na parze.

Składniki do schabu wieprzowego:

- 1000 g schabu wieprzowego
- sól, pieprz, papryka i przyprawa curry

Składniki do ryżu:

- 200 g ryżu
- odrobina soli
- 250 ml wody

Składniki do warzyw:

- 300 g marchwi
- 300 g kalarepy
- 300 g kalafiora
- 200 g papryki

Składniki do ciasta cappuccino:

- 100 g miękkiego masła
- 90 g cukru
- 2 żółtka
- nasiona z jednej laski wanilii
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej (rozpuszczone w 50 ml gorącej wody)
- 2 białka
- 50 g mąki
- 50 g mąki kukurydzianej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Przyprawić polędwicę solą, pieprzem, papryką i przyprawą curry, przyrumienić dokładnie ze wszystkich stron i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Umieścić na ruszcie piekarnika i uruchomić program.

Umieścić ryż, odrobinę soli i wodę w naczyniu.

Przygotowanie ciasta cappuccino.

Utrzeć masło i cukier na kremową masę. Dodać żółtka, nasiona wanilii i kawę. Białka ubić na sztywno z dwiema szczyptami soli. Następnie dokładnie wymieszać utarte masło, mąkę, mąkę kukurydzianą, proszek do pieczenia i ubite białka. Rozlać mieszankę do małych foremek lub salatek wysmarowanych uprzednio masłem.

Przygotowanie warzyw. Marchew oczyścić i pokroić w pałeczki. Kalarepę obrać i pokroić w pałeczki. Umyć kalafior

i podzielić na różyczki. Papryki umyć, usunąć rdzenie i pokroić w paski. Włożyć wszystko do naczynia do gotowania na parze.

Przygotowanie potrawy:

Po 40 minutach wstawić przygotowane potrawy do piekarnika, w którym piecze się polędwica i piec przez kolejne 40 minut.



Odciek z pieczonej potrawy można wykorzystać do przygotowania pysznego sosu z dodatkiem śmietany lub wina.

12.2 Menu parowe 2

Gotowana pierś z kurczaka z ryżem i warzywami oraz plackiem kalafiorowym. Na deser tarta waniliowa z truskawkami.

Składniki do gotowanej piersi kurczaka:

- 4 - 6 filetów z piersi kurczaka, bez kości
- sól, pieprz, papryka i przyprawa curry

Składniki do tarty z kalafiorom:

- 300 g kalafiora
- 50 g startego twardego sera
- 2 jajka
- 50 ml śmietany
- sól, gałka muszkatołowa
- masło do smarowania naczyń

Składniki do ryżu:

- 200 g ryżu długoziarnistego
- 50 g dzikiego ryżu
- sól i pieprz
- 400 ml bulionu
- 1 mała czerwona papryka
- 1 mała puszka kukurydzy cukrowej (150 g)

Składniki do tarty waniliowej z truskawkami:

- 200 ml mleka
- 200 ml śmietany
- nasiona z 1 laski wanilii
- 2 żółtka
- 3 jajka
- 50 g cukru
- 300 g truskawek
- 2 łyżki orzeszków pistacjowych

Sposób przygotowania:

Umyć i osuszyć filety z piersi kurczaka. Przyprawić solą, pieprzem, papryką i przyprawą curry, a następnie umieścić w brytfannie.

Podzielić kalafior na cząstki, gotować na parze przez 25 minut, a następnie zmiksować na purée. Dodać starty ser, jajka i śmietanę, przyprawić solą i gałką muszkatołową. Rozłożyć ciasto kalafiorowe do 6 małych, dobrze wysmarowanych masłem foremek.

Przygotowanie ryżu. Umieścić ryż długoziarnisty, dziki ryż, sól, pieprz, bulion warzywny i wodę w misce na pół godziny przed pieczeniem. W międzyczasie pokroić czerwoną paprykę w drobną kostkę i dodać do ryżu.

Przygotowanie tarty waniliowej z truskawkami. Zmieszać żółtka i jajka z cukrem. Dodać nasioną z łaski wanilii. Dolać mleko oraz śmietanę i dobrze wymieszać. Napęlić salaterki lub szklanki mieszanką do 2/3 wysokości.

Przygotowanie potrawy:

Umieścić wszystkie naczynia na ruszcie piekarnika (poziomy 1 i 4) i uruchomić program. Czas pieczenia - 40 minut. Po upieczeniu pozostawić tartę waniliową do przestygnięcia, dopełnić naczynia truskawkami i udekorować orzeszkami pistacjowymi. Odcedzić kukurydzę i dodać do ugotowanego ryżu.

12.3 Menu parowe 3

Pstrąg z gotowanymi ziemniakami i brokułami. Na deser budyń kokosowy z mango.

Składniki do pstrąga:

- 4 pstrągi
- sok cytrynowy
- sól i pieprz

Składniki do gotowanych ziemniaków:

- 800 g ziemniaków
- sól

Składniki do brokułów z płatkami migdałowymi:

- 700 g brokułów
- 50 g płatków migdałowych
- odrobina masła

Składniki do budyń kokosowego z mango:

- 100 ml mleka
- 350 g mleka kokosowego w proszku
- 4 jajka
- 80 g cukru
- 1 puszka mango

Sposób przygotowania:

Pstrągi umyć, osuszyć i spryskać sokiem cytrynowym. Umieścić w misce. Pozostawić na 10 minut, a następnie przyprawić.

Ziemniaki obrać i pokroić w ćwiartki, umieścić w misce i przyprawić solą. Umieścić na ruszcie piekarnika i uruchomić program.

Umyć brokuły, podzielić na cząstki i umieścić w misce.

Przygotować budyń kokosowy z mango. Zmieszać mleko z mlekiem kokosowym. Delikatnie ubić jajka z cukrem i dodać do mleko kokosowe. Rozlać mieszankę do 6 małych salatek.

Przygotowanie potrawy:

Ziemniaki piec w piekarniku (poziom 1) przez 25 minut (wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy). Pozostałe naczynia również umieścić na rusztach (poziomy 1 i 4) i piec przez kolejne 25 minut. Przyrumienić migdały na maśle. Przed podaniem posypać brokuły migdałami. Po upieczeniu pozostawić budyń kokosowy do przestygnięcia. Przed podaniem odcedzić mango, rozetrzeć je na purée. Udekorować nim budyń.

13. PIECZENIE SOUSVIDE**13.1 Filet wołowy****Składniki:**

- 700–800 g polędwicy/filetu wołowego, każdy filet o grubości 3 cm
- 1 ząbek czosnku, obrany i pokrojony na plasterki

- 1 gałązka rozmarynu
- 2 listki szalwii
- 3 łyżki oliwy z pierwszego tłoczenia
- 1 szczypta gruboziarnistej soli
- 1 szczypta pieprzu

Sposób przygotowania:

Umieścić mięso, czosnek, rozmaryn, szalwię i olej w woreczku próżniowym, zamknąć woreczek i umieścić w piekarniku. Po zakończeniu pieczenia wyjąć mięso z worka i osuszyć je papierowym ręcznikiem. Przez kilka sekund grillować lub obsmażyć mięso na patelni. Pokroić na plastry, umieścić w naczyniu, dodać sól i olej.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

13.2 Pierś kurczaka

Składniki:

- 4 niewielkie filety z piersi kurczaka, 150 g każdy
- 1 łyżeczka soku z limetki
- 1 łyżka oliwy z pierwszego tłoczenia
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki przyprawy curry
- 1 papryczka chilli, pokrojona w plastry
- 1/2 pęczka świeżej kolendry, grubo pokrojonej
- 6 liści limonki kaffir, zgniecionych
- 2 łodygi trawy cytrynowej, pokrojone wzdłuż

Sposób przygotowania:

Umieścić wszystkie składniki w woreczku próżniowym, zamknąć woreczek i umieścić w piekarniku. Po zakończeniu pieczenia wyjąć pierś kurczaka i pokroić.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Pierś kurczaka można podawać np. z warzywami z woka.

13.3 Filet cielecy, gotowany

6 porcji

Składniki do mięsa:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 600 - 700 g filetu cielecego (w jednym kawałku)

- 1 ząbek czosnku, pokrojony w plastry
- 2 plastry imbiru
- 1 łyżeczka zmielonego kminku
- 1 łyżeczka zmielonej kolendry
- 1 łyżeczka skórki cytrynowej
- 1 szczypta cynamonu
- 1/2 łyżeczki soli

Składniki do sosu:

- 1 pęczek pietruszki, drobno startej
- 1 łyżeczka masła
- 1 szalotka, drobno pokrojona
- 100 ml Noilly Prat (lub innego białego wermutu)
- 100 ml bulionu
- 100 ml śmietany
- Fleur de Sel
- czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Rozgrzać oliwę z oliwek i krótko podsmażyć mięso (przez około 30 s) ze wszystkich stron. Odczekać, aż mięso nieznacznie ostygnie. Umieścić mięso z olejem użytym do podsmażenia oraz pozostałe składniki w woreczku próżniowym, zamknąć woreczek i ugotować jego zawartość.

Aby przygotować sos, podgrzać masło, dodać szalotki i podsmażyć aż do zeszklenia. Dodać wino i bulion. Poczekać, aż połowa sosu wygotuje się. Dodać śmietanę i wymieszać za pomocą miksera; ponownie rozpocząć gotowanie.

Po przyrządzeniu mięsa wyjąć je z woreczka, dolać wywar mięsny do sosu i przyprawić. Natrzeć mięso pietruszką i pokroić na 4 kawałki. Umieścić kawałki mięsa na talerzach i dodać sos. Posypać solą Fleur de Sel i grubo zmielonym czarnym pieprzem.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Filet cielecy można podawać np. z podsmażonymi młodymi warzywami i purée ziemniaczanym.

13.4 Filet z dorady

Składniki:

- 600 g filetów z dorady
- 1 szczypta soli z pieprzem
- 2 łyżki oliwy z pierwszego tłoczenia

Sposób przygotowania:

Umieścić wszystkie składniki w koszyku. Zapakować próżniowo i umieścić w piekarniku.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Potrawę można podawać z oliwkami, kaprami, solą, pieprzem i oliwą.

13.5 Krewetki

Składniki:

- 500 g dużych krewetek ze skorupkami
- posiekana pietruszka lub kilka listków bazylii
- 4 łyżki oliwy z pierwszego tłoczenia
- 1 szczypta soli i pieprzu

Sposób przygotowania:

Umyć krewetki, usunąć ogonki i głowy. Doprawić olejem, pietruszką lub bazylią, solą oraz pieprzem i umieścić w woreczku próżniowym. Zapakować próżniowo i umieścić w piekarniku.

- Czas pieczenia: 20 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Potrawę można podawać na ciepło lub zimno z porami w sosie cukiniowym.

13.6 Turbot z fenkułem

Składniki do przyrządzenia ryby:

- 600 g turbota (lub innej płaskiej ryby)
- 200 g fenkułu, bardzo drobno posiekanego
- 1 łyżeczka skórki cytrynowej
- 2 łyżki oliwy z pierwszego tłoczenia
- 1 łyżka sosu sojowego
- sól, pieprz

Składniki do sosu:

- 40 g likieru Pernod (lub innego likieru anyżowego)
- 180 g śmietany
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Umieścić rybę i pozostałe składniki w woreczku próżniowym, zamknąć woreczek i umieścić w piekarniku.

Po upieczeniu wyjąć rybę z fenkułem z woreczka. Wywar z woreczka przelać na patelnię i doprowadzić do wrzenia. Dolać likier Pernod i śmietanę i lekko

podgotować. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Umieścić rybę z sosem na talerzu i podać z ryżem.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Potrawę można podawać na ciepło lub zimno z porami w sosie cukiniowym.

13.7 Marchewki z wanilią

Składniki:

- 400 g obranej marchwi
- 1 laska wanilii, przekrojona wzdłuż
- 1/2 pomarańczy, sok i skórka
- 1 łyżeczka masła
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczki mielonego białego pieprzu

Sposób przygotowania:

Pokroić marchew w cienkie plastry (1–2 mm) i wymieszać z pozostałymi składnikami. Rozłożyć równomiernie w woreczku próżniowym, zamknąć woreczek i umieścić w piekarniku.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Potrawę można podawać np. z rybą lub krewetkami.

13.8 Jabłka

Składniki:

- 2 średniej wielkości dojrzałe jabłka, ok. 350 g (np. odmiany Golden Delicious)
- 1 owoc anyżu gwiazdkowego
- 1 pokrojona laska wanilii

Sposób przygotowania:

Umyć i obrać jabłka. Następnie pokroić je na cztery lub osiem kawałków i usunąć gniazda nasienne. Umieścić jabłka w woreczku próżniowym; dodać anyż gwiazdkowy i laskę wanilii. Zapakować próżniowo i umieścić w piekarniku.

- Czas pieczenia: 20 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Potrawę można podawać na ciepło lub zimno z kremem angielskim lub lodami.

13.9 Gruszki w czerwonym winie

Składniki:

- 2 dojrzałe gruszki, około 300 g
- 2 szklanki czerwonego wina, ok. 300 ml (np. Cabernet Franc)
- 1 łyżeczka cukru
- 1 szczypta cynamonu, 1 goździk (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

Wlać wino do garnka i gotować, aż do lekkiego zgęstnienia i zredukowania do około połowy objętości (8–10 minut na wysokiej mocy). Następnie pozostawić do ostygnięcia. Umyć i obrać gruszki, przepołować je i usunąć gniazda nasienne. Umieścić wszystkie składniki w woreczku próżniowym. Zapakować próżniowo i umieścić w piekarniku.

- Czas pieczenia: 15 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Potrawę można podawać na ciepło lub zimno z kremem angielskim lub lodami.

13.10 Krem angielski

Składniki:

- 250 ml świeżej śmietany
- 250 ml mleka
- 140 g żółtek (ok. 8–10 żółtek)
- 140 g cukru
- 1/2 laski wanilii
- Skórka z 1 pomarańczy i 1 cytryny dla smaku

Sposób przygotowania:

Umieścić w misce śmietanę, mleko, żółtka i cukier. Przekroić na pół laskę wanilii. Za pomocą noża wydostać nasiona i dodać je wraz z laską wanilii do mleka. Dodać skórkę z owoców i powoli ubijać, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Wyjąć laskę wanilii oraz skórkę z owoców. Wlać mieszaninę do jednego lub większej liczby woreczków próżniowych. Zapakować próżniowo i umieścić w piekarniku. Następnie umieścić woreczki w kąpieli lodowej. Podawać na ciepło lub zimno.

W celu uzyskania lepszego efektu można pozostawić krem na noc w

chłodziarce. Jeśli pojawią się grudki, należy przełożyć krem do miski i ponownie ubić.

- Czas pieczenia: 20 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Krem angielski można podawać do pieczonych owoców, ciasta czekoladowego, szarlotki lub lodów.

www.electrolux.com/shop



867303155-A-132016

