

CONVENIENT SERIES DELUXE



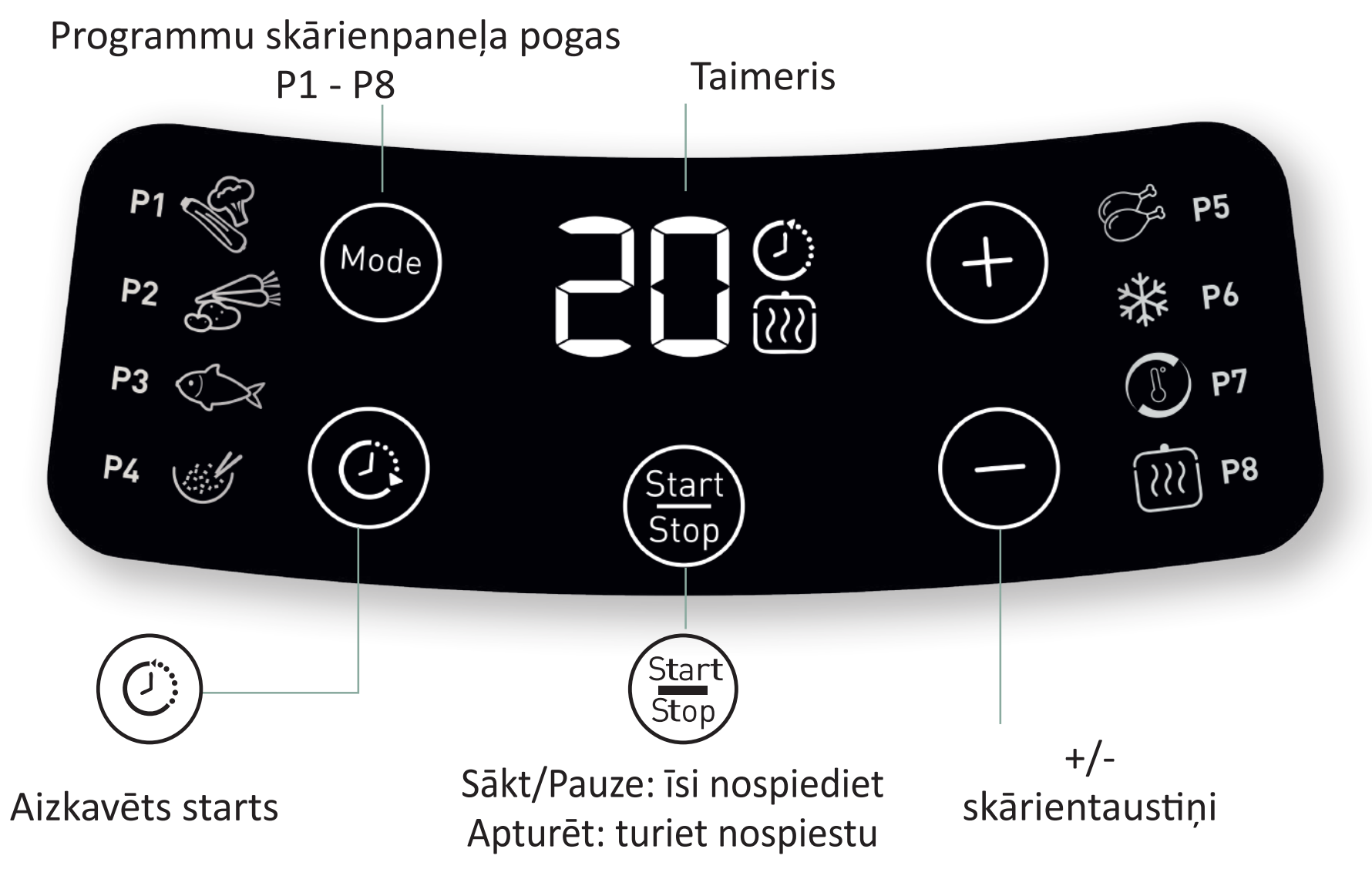
Laipni

lūdzam veselīgas un garšīgas gatavošanas pasaulē!

Izmantojot ierīci **CONVENIENT SERIES DELUXE**, varat atklāt plašu ģimenei draudzīgu lielisku recepšu klāstu savai tvaicēšanas ierīcei, sākot no pirmajiem ēdieniem līdz desertiem.

Bez pūlēm gatavojiet līdz pat **TRIM ĒDIENIEM** vienlaikus, izmantojot kādu no **ASTOŅĀM AUTOMĀTISKAJĀM PROGRAMMĀM** vai iestatot laiku pats, izmantojot skārienpaneļa pogas +/-.

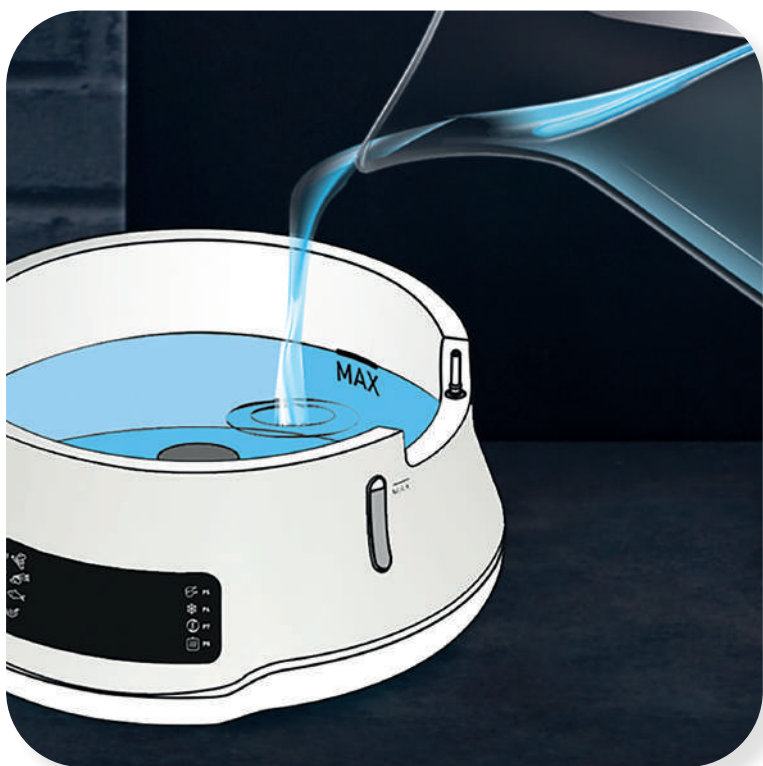
VIENKĀRŠS UN INTUITĪVS VADĪBAS PANELIS



8 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

- | | | | |
|------------------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------------|
| | | | |
| Īslaicīga dārzeņu gatavošana | Ilглаicīga dārzeņu gatavošana | Zivis | Rīsi
Graudaugi Pākšaugi |
| | | | |
| Baltā gaļa | Atkausēšana | Atkārtota sildīšana | Siltuma uzturēšana |

DAŽI PADOMI



Uzpildiet tvertni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim.



Ievietojiet traukus pareizā secībā —
1. trauks apakšā, 2 trauks vidū,
3. trauks augšā.

Produktiem ar atšķirīgiem gatavošanas laikiem:
apakšējā grozā ievietojiet produktus, kuru
gatavošanai nepieciešams visilgākais laiks.

Gatavošanas laikā varat pievienot
traukus ar produktiem, kuriem
nepieciešams īsāks gatavošanas laiks.



Izvēlieties vienu no 8 automātiskajām
programmām, izmantojot skārienpaneļa
pogu Mode, vai izvēlieties laiku manuāli,
izmantojot skārienpaneļa pogas +/-.



Varat pielāgot gatavošanas laiku,
izmantojot +/- skārienaustiņus.
vai apturiet gatavošanu, īsi
nospiežot "Start/Stop".



Kad taimera laiks beigsies, gatavošana
automātiski tiks pārtraukta.

PADOMI

Gatavošanas laiki ir aptuveni un var atšķirties atkarībā no produktu lieluma, blīvuma un daudzuma, kā arī individuālajām vēlmēm.



Izmantojiet virtuves cimdus, lai pārvietotu grozus un vāku gatavošanas laikā.

Ja nepieciešams izmantot **produktu plēvi**, vienmēr izmantojiet universālu plēvi, kas piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī.



Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet aptuveni vienāda lieluma produktu gabaliņus, lai pagatavotu produktus vienlaicīgi.

Saldētus dārzeņus var tvaicēt bez iepriekšējas atsaldēšanas. Visi vēžveidīgie, mājputnu un citu dzīvnieku gaļa pirms tvaicēšanas ir pilnībā jāatkausē.



KOPSAVILKUMS

PIRMIE ĒDIENI



Burkānu un pastinaku zupa

Puravu zupa

Brokoļu zupa

Ķiršu tomātu pudiņš

Spargeļi ar mīksti vārītu olu un
Parmas šķiņķi

Artišoku, paprikas un ciedru riekstu
salāti

Dārzeņu stienīšu salāti ar tomātiem

Marinēts tuncis ar salātiem

OTRIE ĒDIENI



Mencas fileja
ar spinātiem

Laša fileja ar dārzeņiem un mannas
putraimiem

Paltusa fileja ar olīvu tapenādi

Garneļu iesmiņi

Jūras ķemmītes ar pastinaku biezeni

Sarkanā kefale ar tabulē

Zivs bumbiņas ar citronu

Marinēts plaudis

Tītara rullīši “cordon bleu” stilā
(ar šķiņķi un sieru)

Spargeļi ar pildītu vistu

Teļa gaļas rullīši

Vista ar citrusaugļu mērci

Libāniešu musakas rullīši

Jēra tadžina

Pikantie vistas rullīši

Pildīti cukīni

Olu pudiņš ar lasi un spinātiem

Augstā spāņu omlete

PIEDEVAS



Ķirbja biezenis

Saldā kartupeļa & burkānu
biezenis

Dārzeņu maisījums

DESERTI UN BROKASTIS

Šokolādes lavas kūka

Melleņu mafini

Citrona un magoņu mini kūciņas

Šokolādes krēms

Speculoos siera kūka



Ābolu un bumbieru kompots

Banānu biezenis

Bumbieris ar šokolādi un pralinē

Persiki ar vaniļas un Mascarpone
krēmu

Tvaicēts ananass ar garšvielām

Putra



Maziem bērniem piemērota
recepte (atbilstoši pediatru
ieteikumiem)

PIRMIE ĒDIENI

BURKĀNU UN PASTINAKU ZUPA



1 persona

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 1 pastinaks (apm. 100–150 g)
- 1 burkāns (apm. 100–150 g)
- 1–2 tējķ. augu eļļas



BURKĀNU UN PASTINAKU ZUPA

Solis 1

Nomazgājiet un nomizojiet pastinaku un burkānu.

Solis 2

Sagrieziet pastinaku gareniski četrās daļās, izņemiet serdi (kas bieži var būt cietāka) un pēc tam sagrieziet to plānās šķēlēs. Sagrieziet arī burkānu.

Solis 3

Ievietojiet dārzeņus ierīces traukā.

Solis 4

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1 15 minūtes.

Solis 5

Kad programma ir pabeigta, pārlieciet saturu uz citu trauku, pievienojiet augu eļļu un labi samaisiet.



Šo zupu labi papildinās nedaudz kumīna. Lai iegūtu biezāku zupu, varat pievienot nedaudz kartupeļa.

Šo zupu var pagatavot arī pieaugušajiem, reizinot norādītos daudzumus ar 3 un pagarinot gatavošanas laiku līdz 30 minūtēm.

PIRMIE ĒDIENI

PURAVU ZUPA



1 persona

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 1 liels puravs
- 1 timiāna zariņš (neobligāti)
- 1–2 tējk. saldā krējuma



PURAVU ZUPA

Solis 1

Nogrieziet purava sakni un tumši zaļo daļu. Sagrieziet puravu četrās daļās un pirms sasmalcināšanas rūpīgi nomazgājiet. Ievietojiet sagrieztu puravu un timiāna zariņu ierīces traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1 15 minūtes.

Solis 3

Kad programma ir pabeigta, izņemiet timiānu, pārļieciet saturu uz citu trauku, pievienojiet krējumu un labi samaisiet



Puravam varat pievienot arī 50 g nomazgātu un nomizotu kartupeļu, kas sagriezti kubiciņos.

Šo zupu var pagatavot arī pieaugušajiem, reizinot norādītos daudzumus ar 3 un pagarinot gatavošanas laiku līdz 30 minūtēm.

PIRMIE ĒDIENI

BROKOĻU ZUPA



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- 1 liels brokolis ■ 1 sīpols
- 1 ēd.k. olīveļļas
- 100 ml saldā krējuma
- 500 ml silta vistas buljona
- Sāls un pipari



BROKOĻU ZUPA

Solis 1

Sadaliet brokoli ziedkopās un smalki sagriežiet sīpolu. Ievietojiet tos ierīces traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P2, iestatot gatavošanas laiku — 20 minūtes.

Solis 3

Programmas beigās sagatavojiet vistas buljonu un ielieciet pagatavotos dārzeņus blendera traukā vai lielā bļodā. Pievienojiet nedaudz olīveļļas un krējumu. Pievienojiet sāli un piparus un sāciet blendēt. Pakāpeniski pievienojiet sagatavoto vistas buljonu, līdz iegūstat vienmērīgu konsistenci.

Solis 4

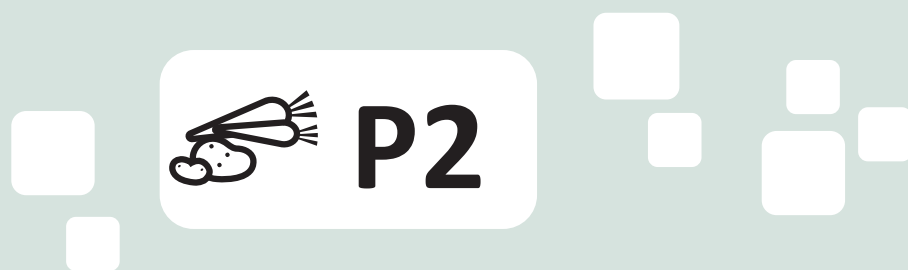
Atkārtoti uzsildiet zupu un sadaliet to četrās bļodās.



Pagatavojiet citu šīs receptes versiju, saldā krējuma vietā pievienojot 100 g mīksta zilā siera. Pasniedziet zupu ar plānām zilā siera šķēlītēm un pārkaisiet ar sasmalcinātiem lazdu riekstiem.

PIRMIE ĒDIENI

ĶIRŠU TOMĀTU UN KAZAS SIERA SACEPUMS



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 25 min.

- 200 g ķiršu tomātu
- 100 ml skābā krējuma
- 2 olas ■ 40 g kazas siera
- 12 bazilika lapiņas
- Sāls un pipari



ĶIRŠU TOMĀTU UN KAZAS SIERA SACEPUMS

Solis 1

Samaisiet krējumu, olas un sadrupinātu kazas sieru. Pievienojiet smalki sakapātas bazilika lapiņas, sāli un piparus un sadaliet iegūto masu četros sacepuma traučīšos. Pievienojiet ķiršu tomātus.

Solis 2

Ievietojiet sacepuma traučīšus divos ierīces traukos un pārsedziet ar cepamo papīru, ielokot malas uz iekšpusi.

Solis 3

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P2, iestatot gatavošanas laiku — 25 minūtes.



Pasniedziet šos sacepumus siltus vai atdzesētus kopā ar zaļajiem salātiem.

PIRMIE ĒDIENI

SPARĢEĻI UN MĪKSTI VĀRĪTA OLA AR PARMAS ŠKIŅĶI



P1



4 personas

Sagatavošanās laiks 5 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- 16 tievi zaļie sparģeļi ■ 4 olas
- 4 šķēles Parmas šķiņķa
- 80 g Parmezāna skaidiņu
- 2 ēd.k. olīveļļas
- Sāls un pipari



SPARĢEĻI UN MĪKSTI VĀRĪTA OLA AR PARMAS ŠĶIŅĶI

Solis 1

Nomazgājiet spargēļus un apgrieziet galus. Ievietojiet 1. traukā, apslakiet ar olīveļļu un apkaisiet ar sāli un pipariem.

Solis 2

Ievietojiet olas (veselas) 2. traukā.

Solis 3

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1, iestatot gatavošanas laiku — 12 minūtes.

Solis 4

Kad programma ir pabeigta, izņemiet 2. trauku ar olām un gatavojiet spargēļus 1. traukā vēl 8 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

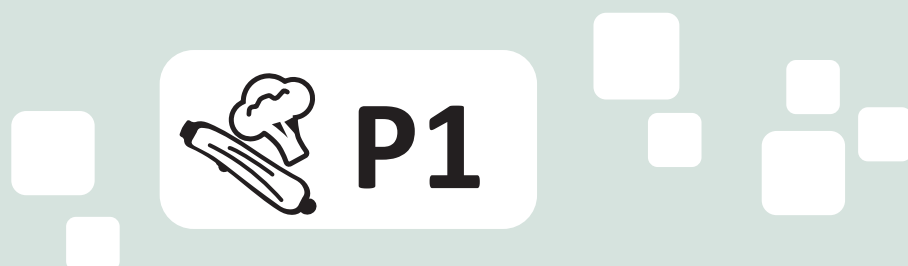
Solis 5

Pasniedziet, izkārtojot spargēļus uz četriem šķīvjiem ar vienu šķiņķa šķēli uz katra šķīvja. Nolobiet olas, sagrieziet uz pusēm un uzlieciet uz katras porcijas. Apkaisiet ar Parmezāna skaidiņām un pipariem.



PIRMIE ĒDIENI

KŪPINĀTA LAŠA, ARTIŠOKA SERŽU, SARKANĀS PAPRIKAS UN CIEDRU RIEKSTU SALĀTI



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 8 svaigas artišoku serdes ■ 1 sarkanā paprika
- 4 ķiploka daiviņas ■ 1 ēd.k. olīveļļas
- 1 tējk. diļļu ■ 70 g kūpināta laša
- 1 tējk. sinepju ■ 40 g ciedru riekstu
- Timiāns ■ Sāls un pipari



KŪPINĀTA LAŠA, ARTIŠOKA SERŽU, SARKANĀS PAPRIKAS UN CIEDRU RIEKSTU SALĀTI

Solis 1

Pārgrieziet artišoku serdes uz pusēm un sagrieziēt sarkano papriku biezās šķēlēs. Sakapājiet ķiplokus.

Solis 2

Ievietojiet artišokus un sarkano papriku ierīces traukā. Augšpusē pievienojiet ķiplokus un timiānu.

Solis 3

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1 15 minūtes.

Solis 4

Tikmēr sagrieziēt kūpināto lasi šķēlēs. Pagatavojiet mērci, samaisot eļļu, sinepes un ciedru riekstus. Pievienojiet garšvielas.

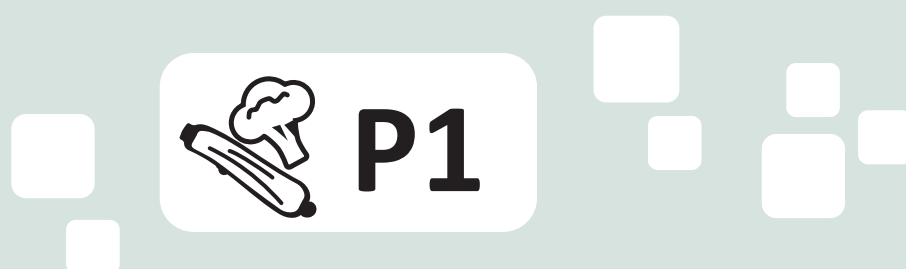
Solis 5

Ļaujiet pagatavotajiem dārzeņiem nedaudz atdzist. Pēc tam uzlejiet dārzeņiem mērci un samaisiet. Nogaršojiet un, ja nepieciešams, pievienojiet garšvielas. Pievienojiet dilles un kūpināto lasi. Pasniedziet.



PIRMIE ĒDIENI

DĀRZEŅU STIENĪŠU SALĀTI AR TOMĀTIEM



4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- 1 burkāns ■ 2 cukīni
- Baltā daļa no 2 puraviem
- 1 sarkanā paprika ■ 1 dzeltenā paprika
- 100 g tomātu biezeņa ■ 1 ēd.k. olīveļļas
- 1 ēd.k. ciedru riekstu ■ Sāls un pipari



DĀRZEŅU STIENĪŠU SALĀTI AR TOMĀTIEM

Solis 1

Sagrieziet visus dārzeņus plānos stienīšos (julienne tehnikā). Ievietojiet dārzeņus vienā no diviem ierīces traukiem.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1, iestatot gatavošanas laiku — 20 minūtes.

Solis 3

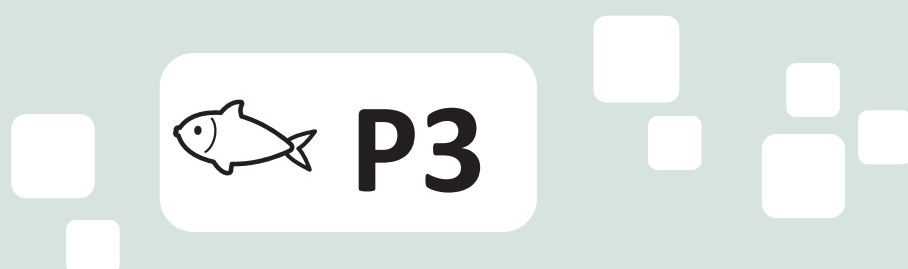
Atdzesējiet dārzeņus un pārļieciet salātu bļodā. Samaisiet tomātu biezeni, olīveļļu, sāli un piparus un pārlejiet salātiem, pārkaisiet salātus ar ciedru riekstiem.



Varat pievienot arī liesu šķiņķi un ķiršu tomātus.

PIRMIE ĒDIENI

SVAIGA TUNČA SALĀTI AR RĪVĒTA PARMEZĀNA UN BAZILIKA MĒRCI



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 280 g svaiga tunča ■ 1 laims ■ 2 ēd.k. bazilika
- 4 ēd.k. smalki rīvēta Parmezāna
- 5 saulē kaltēti tomāti ■ 4 ēd.k. olīveļļas
- 1 ēd.k. balzametika
- 280 g salātu lapu maisījuma
- Sāls un pipari



SVAIGA TUNČA SALĀTI

AR RĪVĒTA PARMEZĀNA UN BAZILIKA MĒRCI

Solis 1

Sagrieziet tunci 4 cm kubiciņos. Marinējiet tunča kubiciņus 1. ēd.k. eļļas, nedaudz rīvētas laima mizas un 1 ēd.k. laima sulas maisījumā. Pievienojiet sāli un piparus.

Solis 2

Pārvietojiet tos uz rīsu trauku vai siltumizturīgu trauku. Pārsedziet ar plēvi, kas ir piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnīs un ievietojiet ierīces traukā.

Solis 3

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P3, iestatot gatavošanas laiku — 15 minūtes.

Solis 4

Tikmēr smalki sakapājiet baziliku un sagrieziet saulē kaltētos tomātus mazos gabaliņos. Samaisiet rīvēto Parmezānu, baziliku, tomātu, atlikušo eļļu un balzametiķi.

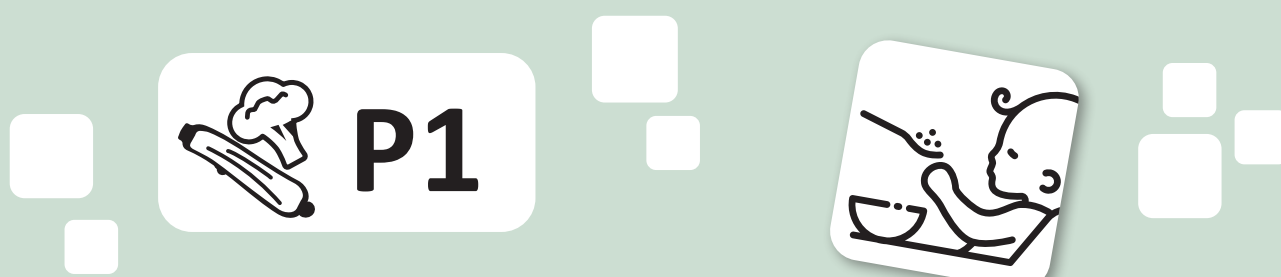
Solis 5

Kad gatavošana ir pabeigta, samaisiet salātlapas ar Parmezāna mērci un novietojiet nelielu daudzumu šķīvja vidū. Pēc tam ap salātiem izkārtojiet tunča gabaliņus un uzlejiet tiem atlikušo mērci.



OTRIE ĒDIENI

MENCAS FILEJA AR SPINĀTIEM



1 persona

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- 10–20 g mencas (pielāgojiet daudzumu atbilstoši bērna vecumam)
- 200 g sakapātu saldētu spinātu
- 1 tējk. saldā krējuma ar augstu tauku saturu
- 1 tējk. augu eļļas



MENCAS FILEJA AR SPINĀTIEM

Solis 1

Ievietojiet saldētos spinātus ierīces 1. traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1 15 minūtes.

Solis 3

Sagrieziet mencas fileju četros gabalos, pārliecinoties, vai nepaliek asakas. Ievietojiet zivs gabalus ierīces 2. traukā.

Solis 4

Kad programma P1 dārzeni ir pabeigta, uzmanīgi noņemiet vāku. Uzlieciet 2. trauku uz 1. trauka un uzlieciet vāku atpakaļ. Pārbaudiet ūdens līmeni un, ja nepieciešams, papildiniet to, izmantojot ārējo uzpildes atvilktni. Iestatiet gatavošanas laiku vēl 5 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +.

Solis 5

Kad programma ir pabeigta, nokāšiet spinātus un pārlieciet uz citu trauku, pēc tam pievienojiet svaigo krējumu un kārtīgi samaisiet.



MENCAS FILEJA AR SPINĀTIEM

Solis 6

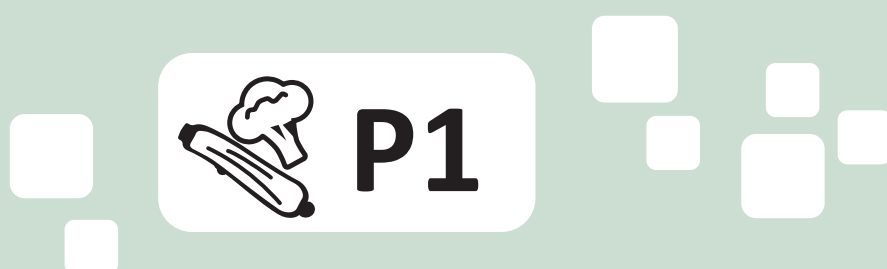
Atkarībā no tā, pie kā ir pieradis jūsu bērns, pievienojiet zivi, sadalītu mazākos vai lielākos gabaliņos, un uzlieciet to uz biezeņa.



Šo recepti var pagatavot arī pieaugušajiem, atbilstoši palielinot daudzumus. 550 g zivs filejas palieliniet gatavošanas laiku līdz 20 minūtēm.

OTRIE ĒDIENI

LAŠA STEIKS AR DĀRZENĒIEM UN KUSKUSU



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 30 min.

- 4 nelieli laša steiki ar ādu (560 g)
- 2 lieli burkāni (250 g)
- 1 cukīni (250 g)
- 150 g kuskusa
- 2 ēd.k. jūsu iecienītākā garšvielu maisījuma (meksikāņu, Provansas, karija u.c.)
- 4 ēd.k. saldā krējuma ar samazinātu tauku saturu
- Sāls



LAŠA STEIKS AR DĀRZEŅIEM UN KUSKUSU

Solis 1

Sagrieziet dārzeņus ļoti plānās strēmelēs, izmantojot dārzeņu mizotāju vai mandolīnu. Ievietojiet tās ierīces 1. traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1 15 minūtes.

Solis 3

Tikmēr ievietojiet laša steikus 2. traukā. Samaisiet saldo krējumu ar samazinātu tauku saturu ar 1 ēd.k. garšvielu un šķipsniņu sāls un uzsmērējiet uz steikiem.

Solis 4

Ieberiet kuskusu rīsu traukā. Pievienojiet 200 ml auksta ūdens, atlikušās garšvielas un 1 tēj.k. sāls. Samaisiet un nolīdziniet virspusi. Ievietojiet rīsu trauku ierīces 3. traukā.

Solis 5

Kad programma P1 dārzeņiem ir pabeigta, uzmanīgi noņemiet vāku. Uzlieciet 2. un 3. trauku uz 1. trauka un uzlieciet vāku.



LAŠA STEIKS AR DĀRZEŅIEM UN KUSKUSU

Solis 6

Pārbaudiet ūdens līmeni un, ja nepieciešams, papildiniet to, izmantojot ārējo uzpildes atvilktni. Pēc tam ieslēdziet gatavošanas programmu P1 uz 15 minūtēm.

Solis 7

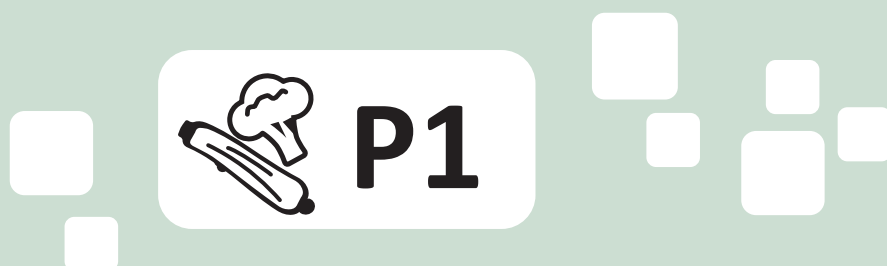
Kad programma ir pabeigta, blodā rūpīgi samaisiet kuskusu un dārzeņus. Pasniedziet ar laša steikiem, pievienojot nedaudz saldā krējuma, ja vēlaties.



Izmēģiniet kādu no dažādajiem veikalos pieejamajiem garšvielu maisījumiem. Varat izveidot arī savu maisījumu, piemēram, izmantojot svaigus garšaugus. Lai padarītu šo recepti vēl vienkāršāku, izmantojiet jau gatavos dārzeņu maisījumus.

OTRIE ĒDIENI

PALTUSA FILEJA AR OLĪVU TAPENĀDI



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 10 min.

- 16 nelielas paltusa filejas (300 g) ■ 400 g cukīni
- 4 šķēles grauzdētas rudzu maizes
- 2 ēd.k. melno vai zaļo olīvu tapenādes
- 2 ēd.k. sakapāta bazilika ■ 2 ēd.k. olīveļļas
- 16 kokteiļu iesmiņi ■ Sāls un pipari



PALTUSA FILEJA AR OLĪVU TAPENĀDI

Solis 1

Uzklājiet tapenādi uz paltusa filejām. Sarullējiet tās un nostipriniet ar kokteiļu iesmiņu vai zobu bakstāmo. Ievietojiet tās ierīces rīsu traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1, iestatot gatavošanas laiku — 10 minūtes.

Solis 3

Tikmēr sagatavojiet cukīni spageti, izmantojot mizotāju, mandolīnu vai spirāļu griezēju. Sajauciet spageti ar olīveļļu, sakapāto baziliku, sāli un pipariem.

Solis 4

Ierīvējiet grauzdēto maizi ar ķiploku, izkārtojot uz tās spageti. Izņemiet kokteiļu iesmiņus no paltusa filejām un uzlieciet tās uz grauzdētās maizes.



OTRIE ĒDIENI

GARNEĻU IESMIŅI AR BALTAJĀM PUPIŅĀM



P1



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 12 pagatavotas nelobītas lielās garneles ar
- 4 biezas šķēles grauzdētas baltās tostermaizes
- 300 g pagatavotu balto pupiņu
- 1 sīpols • 1 trauks jogurta
- 50 ml olīveļļas vai riekstu eļļas
- Sāls un pipari



GARNEĻU IESMIŅI AR BALTAJĀM PUPIŅĀM

Solis 1

Sagrieziet sīpolu. Ievietojiet baltās pupiņas un sīpolu ierīces traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1 15 minūtes.

Solis 3

Izlobiet garneles un saspraudiet pa trim uz viena iesmiņa.

Solis 4

Pēc pagatavošanas pārliieciet baltās pupiņas citā traukā un sajauciet ar jogurtu, lai iegūtu vienmērīgu konsistenci. Pievienojiet garšvielas pēc nepieciešamības.

Solis 5

Uzsmērējiet pupiņu maisījumu uz grauzdētās maizes un uzlieciet virsū garneļu iesmiņu. Apslakiet ar nelielu daudzumu olīveļļas.



Ja izmantojat jēlas vai saldētas garneles, varat tās pagatavot ierīcē (saldētām garnelēm izmantojiet programmu P3 20 minūtes).

Ja nevēlaties izmantot maizi, pasniedziet garneļu iesmiņus ar pupiņu maisījumu kā mērci.

OTRIE ĒDIENI

JŪRAS ĶEMMĪTES AR PASTINAKU BIEZENI



P1



4 personas

Sagatavošanās laiks 5 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 400 g pastinaku
- 12 labas kvalitātes jūras ķemmītes
- 10 g sviesta
- Sāls un pipari



JŪRAS ĶEMMĪTES AR PASTINAKU BIEZENI

Solis 1

Nomizojiet pastinakus un sagrieziet šķēlēs.

Solis 2

Ievietojiet sagrieztos pastinakus un jūras ķemmītes ierīces rīsu traukā.

Solis 3

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1 15 minūtes.

Solis 4

Pēc pagatavošanas samīciet pastinakus, izmantojot dakšīņu, pievienojiet sviestu, sāli un piparus.



Pamēģiniet pagatavot garšīgu, pašgatavotu mango un pasifloras mērci, ar ko papildināt pastinaku biezeni. Lai to izdarītu, sajauciet pasifloras augļa mīkstumumu ar 1 ēd.k. olīveļļas un 1 mango.

OTRIE ĒDIENI

SARKANĀ KEFALE AR TABULĒ



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 10 min.

- 150 g kuskusa
- 4 sarkanās kefales filejas
- 2 tomāti
- 1 sarkanā paprika
- 1 zaļā paprika
- 1 citrona sula
- Sāls un pipari



SARKANĀ KEFALE AR TABULĒ

Solis 1

Sagrieziet tomātus daiviņās un papriku — mazos kubiciņos. Sajauciet tomātus ar papriku un citrona sulu.

Solis 2

Ievietojiet šo maisījumu ierīces 1. traukā vai siltumizturīgā traukā, kas pārklāts ar cepamo papīru.

Solis 3

Ieberiet kuskusu rīsu traukā. Pievienojiet 200 ml auksta ūdens, samaisiet un ievietojiet rīsu trauku ierīces 2. traukā.

Solis 4

Apkaisiet sarkanās kefales filejas ar sāli un pipariem un ievietojiet 3. traukā.

Solis 5

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 10 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.



SARKANĀ KEFALE AR TABULĒ

Solis 6

Salātu traukā samaisiet kuskusu, tomātus un papriku. Uzlieciet tabulē šķīvja vidū, uzliekot virsū sarkanās kefales filejas.



Varat arī pagatavot mērci, ar ko papildināt sarkanās kefales filejas: lelejiet pēc zivs gatavošanas iegūto šķidrumu pannā. Pievienojiet 100 ml baltvīna un gatavojiet, līdz daudzums samazinās. Tad pievienojiet 200 ml saldā krējuma, 1 zariņu sakapātas piparmētras un sauju bazilika lapiņu. Samaisiet un, ja nepieciešams, pievienojiet papildu garšvielas.

OTRIE ĒDIENI

ZIVS BUMBIŅAS AR CITRONU



P3

4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- 600 g baltās zivs filejas ■ 100 g maizes šķēlēs
- 2 ķiploka daiviņas ■ 1 ola
- 1 sālīts konservēts citrons
- 2 mazas buntītes koriandra
- 150 g jogurta ■ 1 tējk. harissa pastas
- Olīveļļa ■ Sāls ■ Pipari



ZIVS BUMBIŅAS AR CITRONU

Solis 1

Blenderī vai citā piemērotā traukā ievietojiet sagrieztu zivi, maizi, konservētā citrona mizu, ķiploka daiviņas, vienu buntīti koriandra, olu un nedaudz piparu un maisiet, līdz tie ir labi sajaukti. No iegūtās masas izveidojiet 16 bumbiņas.

Solis 2

Ievietojiet tās ierīces traukā.

Solis 3

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P3 20 minūtes.

Solis 4

Sajauciet jogurtu ar atlikušo sakapāto koriandru, harissa pastu, 1 ēd.k. olīveļļas un šķipsniņu sāls. Pasniedziet šo mērci ar zivs bumbiņām.



Pievienojiet citrona šķēli un pasniedziet ar rīsiem.

OTRIE ĒDIENI

MARINĒTS PLAUDIS



P3

4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 30 min.

- 2 notīrīti plauži (katrs 500 g)
- 2 citronzāles kāti
- 1 smalki sakapāts sīpolloks
- 1 cukīni ■ 200 g brokoļa
- 3,5 ēd.k. sojas mērces
- 2 ēd.k. eļļas



MARINĒTS PLAUDIS

Solis 1

Sagrieziet cukīni šķēlēs, sadaliet brokoli ziedkopās un ievietojiet tos ierīces 1. traukā. Apslakiet ar 2 ēd.k. sojas mērces.

Solis 2

Nomizojiet citronzāles ārējo kārtu un izmetiet to. Sakapājiet pārējo citronzāli kopā ar sīpollokiem. Sajauciet to ar 1,5 ēd.k. sojas mērces un eļļu.

Solis 3

Veiciet 3 lielus iegriezumus katrā plauža sēnā, iegriežot līdz centrālajai asakai. Sadaliet citronzāles maisījumu starp iegriezumiem un ievietojiet plaudi ierīces 2. traukā.

Solis 4

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P3 20 minūtes.



Sakapāta citronzāle ir pieejama dažu veikalu saldētavās. Varat arī izmantot sarīvētu citrona miziņu.

OTRIE ĒDIENI

TĪTARA RULLĪŠI “CORDON BLEU” STILĀ (AR ŠKIŅĶI UN SIERU)



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- 4 plāni tītara eskalopi (450 g)
- 4 šķēles šķiņķa
- 100 g Ementāles siera
- 2 ēd.k. Dižonas sinepju
- 1 ēd.k. eļļas



TĪTARA RULLĪŠI “CORDON BLEU” STILĀ (AR ŠĶIŅĶI UN SIERU)

Solis 1

Sajauciet sinepes ar eļļu un uzklājiet abās eskalopa pusēs. Sagrieziet sieru 4 biezās nūjiņās. Uzlieciet uz katra eskalopa šķiņķa šķēli un siera nūjiņu vienā malā, un sarullējiet to. Izmantojiet zobu bakstāmos, lai sastiprinātu tos kopā, un ievietojiet rullīšus ierīces 1. traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P5, iestatot gatavošanas laiku — 20 minūtes.

Solis 3

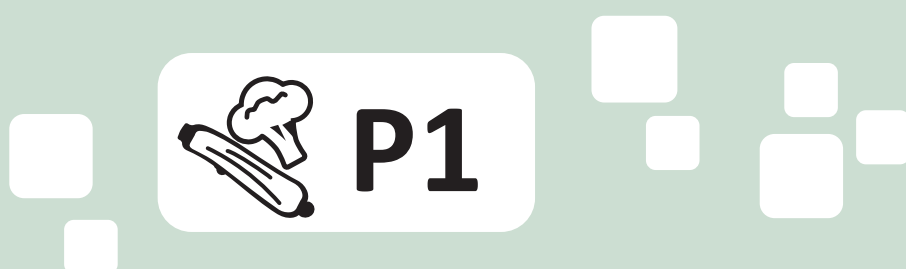
Pēc pagatavošanas pasniedziet rullīšus uzreiz, lai nodrošinātu, ka siers ir izkūsis.



Pasniedziet tītara “cordon bleu” ar zaļajiem dārzeņiem vai salātiem.

OTRIE ĒDIENI

SPARĢEĻI AR PILDĪTU VISTU



4 personas

Sagatavošanās laiks 5 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- *4 vistas krūtiņas*
- *16 sparģeļi*
- *50 ml sojas mērces*
- *30 g sinepes ar estragonu*
- *Sāls un pipari*



SPARĢEĻI AR PILDĪTU VISTU

Solis 1

Nomizojiet spargeļus.

Solis 2

Uzkaisiet vistas krūtiņām sāli un piparus, apslakiet ar sojas mērci un uzsmērējiet sinepes.

Solis 3

Uzlieciet 3 spargeļus uz katras vistas krūtiņas un sarullējiet to, atstājot spargeļu galus ārā. Ja nepieciešams, nostipriniet rullīšus ar kokteiļu iesmiņiem.

Solis 4

Ievietojiet vistas krūtiņas ierīces traukā.

Solis 5

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1 15 minūtes.



Varat arī šo ēdienu papildināt ar spargeļu mērci:

Vispirms, katra spargeļa augšējās 12 cm ievietojiet vistas krūtiņās, bet spargeļu kātus atlieciet malā. Ievietojiet kātus kopā ar vistas krūtiņām ierīces traukā un gatavojiet kopā. Pēc pagatavošanas uzvāriet 400 ml vistas buljona, pievienojiet pagatavotos spargeļu kātus un samaisiet. Nokāšiet un pievienojiet 200 ml saldā krējuma ar samazinātu tauku saturu. Pasniedziet uz šķīvja, uzlejot vistas krūtiņai mērci.

OTRIE ĒDIENI

TEĻA GAĻAS RULLĪŠI



4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 12 min.

- *8 plāni teļa gaļas eskalopi (katrs apm. 50 g)*
- *8 lielas spinātu lapas*
- *120 g svaiga kazas siera*
- *1 ēd.k. svaigas piparmētras*
- *1 ēd.k. saldā krējuma*
- *Sāls un pipari*



TEĻA GAĻAS RULLĪŠI

Solis 1

Smalki sakapājiet piparmētru.

Solis 2

Samaisiet svaigo kazas sieru ar krējumu un piparmētru. Pievienojiet sāli un piparus. Uzsmērējiet šo maisījumu uz katra eskalopa.

Solis 3

Pēc tam satiniet katru eskalopu spināta lapā, nostiprinot ar kokteiļu iesmiņu. Ievietojiet tos ierīces rīsu traukā.

Solis 4

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 12 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

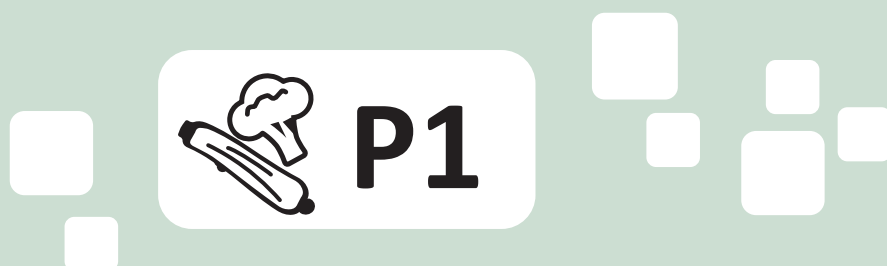
Solis 5

Uzlieciet rullīšus uz šķīvja un izņemiet iesmiņus. Padoms. Teļa gaļas eskalopus varat aizstāt ar plāni sagrieztiem tītara eskalopiem.



OTRIE ĒDIENI

VISTA AR CITRUSAUGĻU MĒRCI



4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 400 g vistas krūtiņas ■ 1 ēd.k. medus
- 1 sarkanā paprika ■ 4 apelsīni
- 30 g kečupa ■ 2 cukīni
- Sāls un pipari



VISTA AR CITRUSAUGĻU MĒRCI

Solis 1

Sagrieziet vistas krūtiņas 2 cm kubiciņos. Sagrieziet papriku un nemizotus cukīni kubiciņos.

Solis 2

Sarīvējiet viena apelsīna mizu un izspiediet sulu no šī un vēl viena apelsīna.

Solis 3

Lai pagatavotu kebabus, uz iesma (ne garāka par 22 cm) pamīšus uzspraudiet vistas, paprikas un cukīni gabaliņus. Samaisiet medu ar apelsīnu sulu, apelsīna mizu, nelielu daudzumu kečupa, sāli un pipariem. Ielejiet traukā un atstājiat marinēties dažas minūtes.

Solis 4

Levietojiat iesmiņus ierīces rīsa traukā.

Solis 5

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1 15 minūtes.

Solis 6

Pārgrieziat 2 atlikušos apelsīnus uz pusēm un uzspraudiet uz kebabiem.



Ja vēlaties, varat pannā nedaudz sabiezināt marinādi un apviļāt tajā kebabus.

OTRIE ĒDIENI

LIBĀNIEŠU MUSAKAS RULLĪŠI



P1



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 1 baklažāns
- 4 šķēles pagatavota šķiņķa
- 4 tomāti
- 1 sīpols • 3 ķiploka daiviņas
- 1 buntīte koriandra
- 50 ml olīveļļas



LIBĀNIEŠU MUSAKAS RULLĪŠI

Solis 1

Nogrieziet 12 šķēles baklažāna. Sagrieziēt tomātus četrās daļās. Sagrieziēt sīpolu. Saspiediet ķiploka daiviņas. Smalki sakapājiēt koriandru.

Solis 2

Izkārtojiēt baklažāna šķēles, tomātus, sīpolu, ķiploka daiviņas un koriandru ierīces traukā.

Solis 3

Piepiēdiēt ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciēt gatavošanu, izmantojiēt programmu P1 15 minūtes.

Solis 4

Pēc pagatavošanas pārliēciēt sastāvdaļas uz salātu bļodu un apslakiēt ar olīveļļu. Samīciēt visu kopā ar dakšiņu un pievienojiēt garšvielas, ja nepieciēšams. Uzliēciēt pildījumu uz šķiņķa šķēles un sarullējiēt.



Šo ēdienu var pasniegt siltu vai aukstu ar salātiem un uz grauzdētas maizes šķēles.

OTRIE ĒDIENI

JĒRA TADŽINA



P1



4 personas

Sagatavošanās laiks 40 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 600 g jēra ■ 1 sīpols ■ 2 selerijas kāti ■ 2 tomāti ■ 1 sarkanā paprika ■ 1 buntīte koriandra ■ Dažas piparmētras lapas
- 150 ml jēra buljona ■ 20 g svaiga ingvera ■ 1 ķiploka daiviņa ■ Karija pulveris, safrāns, quatre épices (franču četru garšvielu maisījums, kas sastāv no maltiem pipariem, krustnagliņām, muskatrieksta un ingvera)
- 20 g medus ■ 20 g konservētu citronu ■ Sāls un pipari



JĒRA TADŽINA

Solis 1

Sagrieziet jēra gaļu plānās šķēlēs. Smalki sagrieziet seleriju un sagrieziet tomātus. Smalki sagrieziet papriku. Sasmalciniet sīpolu, koriandru un piparmētru.

Solis 2

Marinējiet gaļu ar dārzeņiem, garšvielām, medu un citronu 15 minūtes. Pievienojiet sāli un piparus.

Solis 3

Ievietojiet visu ierīces galvenajā traukā

Solis 4

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1 15 minūtes.

Solis 5

Tikmēr uz plīts nedaudz sabieziniet jēra buljonu un pievienojiet pusi no koriandra.

Solis 6

Pirms pasniegšanas izkāšiet jēra buljonu, ja nepieciešams, pievienojiet garšvielas un atlikušo sasmalcināto koriandru.



Pasniedziet ar kuskusu vai kvinoju. Lai pagatavotu quatre-épices, samaisiet 2 ēd.k. svaigi maltu balto piparu, 1 ēd.k. malta ingvera, 1. ēd.k. malta muskatrieksta un 1. ēd.k. maltu krustnagliņu. Uzglabājiet cieši slēgtā traukā.

OTRIE ĒDIENI

PIKANTIE VISTAS RULLĪŠI



4 personas

Sagatavošanās laiks 30 min.

Gatavošanas laiks 25 min.

- 4 vistas krūtiņas
- 4 nelielas čorizo desīņas, neceptas
- 1 ābols ■ 12 saulē kaltēti tomāti
- 150 g feta siera
- 4 saujas dažādu lapu salātu
- Olīveļļa ■ Etiķis



PIKANTIE VISTAS RULLĪŠI

Solis 1

Sagrieziet vistas krūtiņas horizontāli uz pusēm, lai iegūtu plānu eskalopu. Pievienojiet garšvielas.

Solis 2

Nomizojiet ābolu, sagrieziet to plānos stienīšos. Smalki sakapājiet saulē kaltētos tomātus.

Solis 3

Noņemiet čorizo ādu un uzlieciet desu uz sagrieztās vistas, pievienojiet nedaudz ābola, saulē kaltētos tomātus un sadrupinātu feta sieru.

Solis 4

Sarullējiet vistas krūtiņu, sākot ar apakšdaļu. Izveidojiet stingru rullīti un ietiniet to plēvē, kas ir piemērota lietošanai mikroviļņu krāsnī.

Solis 5

Ievietojiet rullīšus ierīces 1. traukā.

Solis 6

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P5 25 minūtes.

Solis 7

Iztiniet rullīšus no plēves un pasniedziet ar jauktām salātu lapām un atlikušajiem ābolu stienīšiem.



OTRIE ĒDIENI

PILDĪTI CUKĪNI



P1



4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- 4 apaļi cukīni
- 240 g vārītu basmati rīsu
- 120 g šampinjonu
- 1 buntīte koriandra
- 40 g konservētu tomātu
- 1 ēd.k. rīvēta Parmezāna
- 1 ēd.k. olīveļļas
- Rupjais sāls un pipari



PILDĪTI CUKĪNI

Solis 1

Izgrebiet cukīni vidu, atliekot virspusi vēlākam.
Sagrieziet tomātus un sēnes.

Solis 2

Samaisiet rīsus, sēnes, Parmezānu, olīveļļu,
sasmalcināto koriandru un sagrieztos tomātus.

Solis 3

Sapildiet cukīni ar šo maisījumu un ievietojiet tos
ierīces rīsu traukā.

Solis 4

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet
gatavošanu, izmantojot programmu P1, iestatot
gatavošanas laiku — 20 minūtes.

Solis 5

Pasniedziet nekavējoties.



*Varat izmantot arī nevārītus rīsus. Tomēr tos pirms izmantošanas
ir jāpagatavo katlā vai tvaicētāja rīsu traukā.*

OTRIE ĒDIENI

KŪPINĀTA LAŠA, SPINĀTU UN OLAS SACEPUMS



4 personas

Sagatavošanās laiks 5 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 4 olas
- 50 g mazo spinātu lapiņu
- 50 g kūpināta laša
- 4 ēd.k. saldā krējuma ar augstu tauku saturu
- Sāls
- Pipari



KŪPINĀTA LAŠA, SPINĀTU UN OLAS SACEPUMS

Solis 1

Ievietojiet mazās spinātu lapiņas 4 sacepuma trauku apakšā.

Solis 2

Pievienojiet katrā 1 ēdamkaroti saldā krējuma, sloksnītēs sagrieztu kūpinātu lasi, olu, sāli un piparus.

Solis 3

Ievietojiet trauciņus divos gatavošanas ierīces traukos.

Solis 4

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 15 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.



Izmēģiniet dažādas variācijas, piemēram, kūpināta laša vietā izmantojot šķiņķi vai siera kubiciņus. Varat arī pievienot ķiršu tomātus vai zirņus.

OTRIE ĒDIENI

SPĀŅU SUFLĒ OMLETE



2 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 3 olas ■ 50 ml vājpiena
- 100 g sarkanās paprikas, sagrieztas mazos kubiciņos
- 35 g čorizo (ne pārāk asas), sagrieztas kubiciņos
- 35 g Šalotes sīpolu, sagrieztu plānās šķēlītēs
- 3 g smalki sakapāta ķiploka
- 1/2 buntītes sakapātu pētersīļu
- 1 ēd.k. sakapātu maurloku
- 1 šķipsna Espelette čili pulvera
- Sāls un pipari



SPĀŅU SUFLĒ OMLETE

Solis 1

Sakuliet olas ar pienu, sāli un pipariem. Iemaisiet papriku, čorizo, pētersīļus, maurlokus, ķiploku, Šalotes sīpolus un čili pulveri. Ielejiet maisījumu rīsu traukā un ievietojiet trauku ierīcē.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 15 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

Solis 3

Pēc pagatavošanas sagrieziēt omleti kubiciņos, iespraudiet katrā gabaliņā kokteiļu iesmiņu un pasniedziet.



Lai piešķirtu vairāk krāsu, izmantojiet gan sarkano, gan dzelteno un zaļo papriku.

PIEDEVAS

ĶIRBJU UN KARTUPEĻU BIEZENIS



1 persona

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- 200 g ķirbja
- 100 g kartupeļu
- 1–2 tējķ. augu eļļas



ĶIRBJU UN KARTUPEĻU BIEZENIS

Solis 1

Nomazgājiet un nomizojiet kartupeļus un ķirbi. Sagrieziet tos nelielos, 2 cm kubiciņos. Ievietojiet tos ierīces traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P1, iestatot gatavošanas laiku — 20 minūtes.

Solis 3

Pēc pagatavošanas pārļieciet citā traukā, pievienojiet eļļu un kārtīgi samaisiet.



Šo recepti var pagatavot arī pieaugušajiem, reizinot daudzumus ar 4 un pagarinot gatavošanas laiku līdz 25 minūtēm.

PIEDEVAS

SALDĀ KARTUPEĻA UN BURKĀNU BIEZENIS



1 persona

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- 1 neliels saldaiss kartupelis
- 1 burkāns
- 1–2 tējķ. augu eļļas



SALDĀ KARTUPEĻA UN BURKĀNU BIEZENIS

Solis 1

Nomazgājiet un burkānu un saldo kartupeli. Sagrieziēt burkānu plānās šķēlītēs. Pārgrieziēt saldo kartupeli gareniski uz pusēm, pēc tam sagrieziēt šķēlītēs. Ievietojiet ierīces traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P2, iestatot gatavošanas laiku — 20 minūtes.

Solis 3

Pēc pagatavošanas pārliciet citā traukā, pievienojiet eļļu un samaisiet.



Pamēģiniet gatavošanas laikā pievienot 10–20 g jēlas, kubiciņos sagrieztas vistas krūtiņas. Šo recepti var pagatavot arī pieaugušajiem, reizinot daudzumus ar 4 un pagarinot gatavošanas laiku līdz 25 minūtēm.

PIEDEVAS

DĀRZEŅU MAISĪJUMS



4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 25 min.

- 2 cukīni ■ 2 burkāni
- 2 sarkanās paprikas ■ 1 sīpols
- 8 nelieli redīsi ■ 2 ēd.k. olīveļļas
- 1 buntīte koriandra
- Sāls un pipari



DĀRZEŅU MAISĪJUMS

Solis 1

Sagrieziet cukīni un burkānus stienīšos, sagrieziet papriku šķēlītēs un sagrieziet sīpolu. Ievietojiet tos kopā ar redīsiem divos ierīces traukos.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un sāciet gatavošanu, izmantojot programmu P2, iestatot gatavošanas laiku — 25 minūtes.

Solis 3

Sakapājiet koriandru.

Solis 4

Kad programma ir pabeigta, iemaisiet dārzeņos olīveļļu un pievienojiet koriandru.



Šie dārzeņi labi garšo arī uz grauzdētas maizes ar tapenādi.

DESERTI UN BROKASTIS

ŠOKOLĀDES LAVAS KŪKA



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- *100 g cepšanai paredzētas tumšās šokolādes*
- *100 g sviesta*
- *2 olas*
- *100 g pūdercukura*
- *25 g miltu*
- *1/2 tējk. cepamā pulvera*



ŠOKOLĀDES LAVAS KŪKA

Solis 1

Izkausējiet šokolādi un sviestu.

Solis 2

Sakuliet olas ar cukuru, izmantojot mikseri, līdz iegūstat gaišas putas, iemaisiet izkausēto šokolādi un sviestu. Pievienojiet miltus un cepamo pulveri un uzmanīgi samaisiet visu.

Solis 3

Sadaliet mīklu starp četriem ietaukotiem cepšanas trauciņiem. Ievietojiet tos vienā vai divos ierīces traukos. Pārklājiet katru cepšanas trauciņu ar plēvi, kas ir piemērota lietošanai mikroviļņu krāsnī. Vai arī izgrieziet četrus cepamā papīra gabalus, kas ir nedaudz mazāki par trauciņiem un uzlieciet tos virsū.

Solis 4

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 15 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku. Pēc pagatavošanas ļaujiet nedaudz atdzist, pēc tam uzmanīgi noņemiet plēvi vai cepamo papīru. Pasniedziet siltu vai atdzesētu.



Pirms pasniegšanas dekorējiet ar dažām sarkanām ogām.

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet 10 cm terakotas vai keramikas cepšanas trauciņus.

DESERTI UN BROKASTIS

MELLEŅU MAFINI



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 40 min.

- 130 g miltu
- 1 tējk. cepamā pulvera (5 g)
- 1 šķipsniņa sāls
- 80 g muscovado (vai brūnā) cukura
- 1 ola
- 3 ēd. k. saulespuķu eļļas (45 ml)
- 3 ēd.k. piena (45 ml)
- 1 tējk. vaniļas ekstrakta
- 120 g saldētu melleņu



MELLEŅU MAFINI

Solis 1

Samaisiet miltus ar cepamo pulveri, sāli un cukuru.

Solis 2

Citā traukā sakuliet olu ar eļļu, pienu un vaniļas ekstraktu. Ielejiet to sausajās sastāvdaļās un maisiet, līdz iegūstat viendabīgu konsistenci. Pievienojiet saldētās mellenes un uzmanīgi samaisiet.

Solis 3

Sadaliet maisījumu 4 papīra mafinu formiņās, kas ievietotas cepšanas trauciņos, pēc tam ievietojiet tos vienā vai divos ierīces traukos.

Solis 4

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 40 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

Solis 5

Pēc pagatavošanas izņemiet mafinus no trauciņiem un nolieciet atdzesēties.



Lai iegūtu labi uzbriedušus mafinus, pirms gatavošanas mafina vidū uzberiet lielu šķipsnu cukura.

Lai mafinus pēc izcepšanas būtu vieglāk izņemt, izmantojiet 10 cm terakotas vai keramikas trauciņus.

DESERTI UN BROKASTIS

CITRONA UN MAGOŅU MINI KŪCIŅAS



4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 25 min.

- 55 g rīsu miltu
- 25 g mandeļu miltu
- 1 ēd.k. magoņu
- 1 tēj.k. cepamā pulvera
- Šķipsniņa sāls ■ 2 olas
- 60 g pūdercukura
- 1 ēd.k. eļļas
- 2 citroni



CITRONA UN MAGOŅU MINI KŪCIŅAS

Solis 1

Nomizojiet citronus. Izspiediet sulu no viena citriona.

Solis 2

Izmantojot mikseri, sakuliet olas, cukuru un citriona miziņu, līdz iegūstat putas.

Solis 3

Uzmanīgi iemaisiet miltus, mandeļu miltus, cepamo pulveri, sāli un magones, pēc tam pievienojiet eļļu un citriona sulu. Samaisiet.

Solis 4

Ietaukojiet četrus cepšanas trauciņus vai nelielas atsevišķas formiņas un izklājiet ar cepamo papīru. Sadaliet mīklu starp cepšanas trauciņiem un ievietojiet tos vienā vai divos ierīces traukos.



CITRONA UN MAGOŅU MINI KŪCIŅAS

Solis 5

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 25 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

Solis 6

Kad programma ir pabeigta, ļaujiet kūciņām nedaudz atdzist. Pēc tam izņemiet tās no formiņām un ļaujiet tām pilnībā atdzist.



Pagatavojiet glazūru, sajaucot 40 g pūdercukura ar 1–2 tējk. citrona sulas. Pārlejiet to pāri kūciņām un pārkaisiet ar magonēm. Rīsu milti šīm nelielajām bezglutēna kūciņām nodrošina ļoti mīkstu tekstūru, bet varat to vietā izmantot arī parastos miltus. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet 10 cm terakotas vai keramikas cepšanas trauciņus.

DESERTI UN BROKASTIS

ŠOKOLĀDES KRĒMS



4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 25 min.

- *150 ml piena*
- *150 ml saldā krējuma*
- *115 g tumšās šokolādes vai tumšās šokolādes čipsu*
- *1 sakulta ola*
- *1 olu dzeltenums*



ŠOKOLĀDES KRĒMS

Solis 1

Sakapājiet šokolādi mazos gabaliņos un ielieciet lielā traukā. Ja izmantojat šokolādes čipsus, varat tos likt veselus.

Solis 2

Nelielā katlīnā ielejiet saldo krājumu un uzkarsējiet uz nelielas liesmas (tas aizņems aptuveni 5 minūtes). Kad krējums ir sasniedzis viršanas punktu, pārlejiet to pāri šokolādei un atstāji uz 30 sekundēm. Pēc tam samaisiet, izmantojot lāpstiņu, līdz iegūstat vienmērīgu maisījumu. Pievienojiet olu un olas dzeltenumu, rūpīgi maisot. Beigās pievienojiet pienu.

Solis 3

Salejiet maisījumu 4 stikla glāzēs (jogurta trauka lielumā). Pēc tam pārsedziet tās ar plēvi, kas ir piemērota lietošanai mikroviļņu krāsnī, vai cepamo papīru.



ŠOKOLĀDES KRĒMS

Solis 4

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 25 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

Solis 5

Kad programma ir pabeigta, atstājiēt krēma trauciņus nedaudz atdzist, pēc tam uz pāris stundām ievietojiet tos ledusskapī.



Ja vēlaties iegūt mazāk intensīvu šokolādes garšo, izmantojiet piena šokolādi vai pralinē.

Pāri palikušo olas baltumu varat izmantot, lai pagatavotu, piemēram, bezē cepumus. Uzkarsējiēt krāsni līdz 100 °C. Sakuliet olas baltumu, pievienojot šķipsniņu sāls. Kad ir iegūtas stingras putas, pakāpeniski pievienojiet 60 g pūdercukura. Pēc tam uz cepamā papīra veidojiēt nelielas bezē bumbiņas. Cepiet krāsnī aptuveni 2 stundas.

DESERTI UN BROKASTIS

SPECULOOS SIERA KŪKA



4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- 300 g krēmsiera bez piedevām
- 2 ēd.k. saldā krējuma (30 ml)
- 45 g pūdercukura
- 2 olas
- 2 tējk. citrona sulas
- 2 pilieni vaniļas ekstrakta
- Šķipsniņa raupjā sāls
- 70 g Speculoos cepumu
- 25 g sviesta



SPECULOOS SIERA KŪKA

Solis 1

Izkausējiet sviestu. Sasmalciniet Speculoos cepumus. Pievienojiet izkausēto sviestu, samaisiet un ievietojiet to 4 cepšanas trauciņos, izveidojot stingru kārtu.

Solis 2

Samaisiet svaigo sieru ar saldo krējumu, cukuru, olām, citrona sulu, vaniļas ekstraktu un sāli, līdz iegūstat viendabīgu konsistenci. Sadaliet maisījumu starp cepšanas trauciņiem. Pārsedziet katru trauciņu ar plēvi, kas ir piemērota lietošanai mikroviļņu krāsnī, vai cepamo papīru. un ievietojiet tos vienā vai divos ierīces traukos.

Solis 3

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 20 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku. Kad programma ir pabeigta, ļaujiet trauciņiem nedaudz atdzist, pēc tam noņemiet papīru vai plēvi. Ievietojiet ledusskapī. Pasniedziet atdzesētu.



Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet terakotas vai keramikas cepšanas trauciņus.

DESERTI UN BROKASTIS

ĀBOLU UN BUMBIERU KOMPOTS



1 persona

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 10 min.

- *1 liels ābols*
- *1/2 bumbiera*



ĀBOLU UN BUMBIERU KOMPOTS

Solis 1

Nomazgājiet un nomizojiet ābolu un pusi bumbiera. Izņemiet serdes un sagrieziēt augļus mazos gabaliņos. Ievietojiet ierīces traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 10 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

Solis 3

Pēc pagatavošanas pārliciet traukā, samaisiet un pirms pasniegšanas atdzesējiet.



Šī recepte ir piemērota gan bērniem, gan pieaugušajiem. Lai piepildītu četrus deserta traukus vai cepšanas trauciņus, izmantojiet trīs ābolus un vienu bumbieri.

DESERTI UN BROKASTIS

BANĀNU BIEZENIS



1 persona

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 12 min.

- ***1 liels banāns***



BANĀNU BIEZENIS

Solis 1

Nomazgājiet banānu un nogrieziet abus galus, nenomizojot to. Pārgrieziet to uz pusēm un, izmantojot naža galu, pāršķeliet mizu uz pusēm gareniski. Ievietojiet abas puses ierīces traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 12 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

Solis 3

Pirms banāna mizas noņemšanas ļaujiet tam pilnībā atdzist.

Solis 4

Pēc tam traukā samīciet banāna mīkstumi, līdz iegūstat vienmērīgu konsistenci, bet varat to atstāt nedaudz kunkuļainu.



*Maisot banānu, varat pievienot nedaudz biezpiena.
Šī recepte ir piemērota gan bērniem, gan pieaugušajiem.
Lai piepildītu četrus deserta traukus vai cepšanas trauciņus,
izmantojiet četrus banānus.*

DESERTI UN BROKASTIS

BUMBIERIS AR ŠOKOLĀDI UN PRALINĒ



4 personas

Sagatavošanās laiks 10 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- *4 bumbieri*
- *1 tāfelīte tumšās šokolādes cepšanai*
- *2 ēd.k. pralinē*
- *1 aromatizētās tējas maisiņš pēc jūsu izvēles (piem., jasmīnu vai bergamota)*



BUMBIERIS AR ŠOKOLĀDI UN PRALINĒ

Solis 1

Nomizojiet bumbierus. Atstājiel tos veselus un ievietojiet ierīces traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX, pievienojiet tējas maisiņu un gatavojiet 20 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

Solis 3

Tikmēr karsta ūdens peldē izkausējiel šokolādi.

Solis 4

Kad programma ir pabeigta, ievietojiet bumbierus seklās bļodās, pārklājiel ar izkausēto šokolādi un pārkaisiel ar pralinē. Pralinē varat aizstāt ar apgrauzdētām mandeļu skaidiņām. Pasniedziel karstu.



DESERTI UN BROKASTIS

PERSIKI AR VANIĻAS UN MASCARPONE KRĒMU



4 personas

Sagatavošanās laiks 5 min.

Gatavošanas laiks 10 min.

- *4 baltie un dzeltenie persiki*
- *1 ēd.k. smalkā cukura*
- *2 tēj.k. vaniļas pulvera*
- *250 g Mascarpone siera*
- *30 g pūdercukura*



PERSIKI AR VANIĻAS UN MASCARPONE KRĒMU

Solis 1

Noskalojiet persikus, izņemiet kauliņus un sagriežiet četrās daļās. Ievietojiet tos rīsu traukā kopā ar smalko cukuru un pusi vaniļas. Atlieciet pārējo vaniļu izmantošanai vēlāk.

Solis 2

Ievietojiet rīsu trauku ierīces traukā. Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 10 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

Solis 3

Pēc pagatavošanas ļaujiet atdzist. Samaisiet Mascarpone sieru ar pūdercukuru un atlikušo vaniļu un pasniedziet ar persikiem un to sīrupu.



Lai piešķirtu persikiem papildu garšas nianšes, pievienojiet nedaudz timiāna.

TVAICĒTS ANANASS AR GARŠVIELĀM



4 personas

Sagatavošanās laiks 15 min.

Gatavošanas laiks 20 min.

- *1 ananass*
- *2 krustnagliņas*
- *1 kanēļa standziņa*
- *1 zvaigžņveida anīss*
- *5 kardamona pogaļas*
- *Sēklas no vaniļas pāksts*
- *60 g brūnā cukura*



TVAICĒTS ANANASS AR GARŠVIELĀM

Solis 1

Nomizojiet ananasu un sagrieziet to gredzenos. Izkārtojiet ananasa gredzenus kārtās rīsu traukā, katru kārtu pārkaisot ar cukuru un garšvielām. Ievietojiet rīsu trauku ierīces traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 20 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

Solis 3

Izmetiet garšvielas un pasniedziet karstu vai atdzesētu.



DESERTI UN BROKASTIS

PUTRA



4 personas

Sagatavošanās laiks 5 min.

Gatavošanas laiks 15 min.

- 200 g auzu pārslu
- 500 ml piena
- 4 tējk. kanēļa
- 3 ēd.k. medus
- 1 ābols
- 125 g melleņu
- 1 sauja mandeļu



PUTRA

Solis 1

Rīsu traukā samaisiet auzu pārslas ar pienu un kanēli. Ievietojiet rīsu trauku ierīces traukā.

Solis 2

Piepildiet ūdens tvertni līdz atzīmei MAX un gatavojiet 15 minūtes, izmantojot skārienpaneļa pogu +, lai iestatītu laiku.

Solis 3

Pēc pagatavošanas rūpīgi samaisiet. Ja dodat priekšroku šķidrākai putrai, pievienojiet vairāk piena. Salieciet bļodiņās. Garnējiet ar ābola šķēlēm, mellenēm un mandelēm. Pārlejiet ar medu un pasniedziet.



Varat izmantot govs pienu vai augu pienu atbilstoši savām vēlmēm.