

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK ÉS SEGÉDANYAGOK

Az AEG webáruházban mindent megtalál, ami ahhoz szükséges, hogy AEG készülékeinek ragyogó külsejét és tökéletes működését fenntartsa. Ezzel együtt széles választékban kínáljuk a legszigorúbb szabványoknak és az Ön minőségi igényeinek megfelelően tervezett és kivitelezett egyéb kiegészítő tartozékokat - a különleges főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az edénytartóktól a fehérnemű-zsákokig...



Látogassa meg webáruházunkat az alábbi címen:
www.aeg-electrolux.com/shop

TARTALOMJEGYZÉK

- 4 Használat, táblázatok és tippek
- 14 Receptek az Előre programozott sütés funkcióhoz

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk

HASZNÁLAT, TÁBLÁZATOK ÉS TIPPEK



VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél a sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek száma (egyes típusoknál);
- tájékoztatás a sütő funkcióiról, a polcok ajánlott száma, valamint a legismertebb ételekhez való hőmérséklet (egyes típusoknál).



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Tésztasütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcok számát a táblázatban szereplő értékekhez.
- Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható; ettől kezdve a készülék a maradványhőt használja.

Amikor fagyasztott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben eldeformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A Tésztasütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja egy speciális receptnek a beállításait, keressen egy másikat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10-15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Amikor ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításain. A különbségek a sütés folyamata alatt kiegyenlítődnek.

Formában sült sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Kuglóf vagy kalács	Alsó + felső sütés	1	160-180	0:50-1:10
Homoktorta/gyümölcstorta	Alsó + felső sütés	1	150-170	1:10-1:30
Piskóta	Alsó + felső sütés	2	160-180	0:30-0:45
Tortalap – vajás tészta	Alsó + felső sütés	2	190-210 ¹⁾	0:10-0:25

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Tortalap – kevert tészta	Alsó + felső sütés	2	170-190	0:20-0:25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepszi átlós eltolásal)	Alsó + felső sütés	1	180	1:10-1:30
Sós lepény (pl. quiche lorraine)	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:40-1:00
Túrótorta	Alsó + felső sütés	1	160-180	1:00-1:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütőlapon süített sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Fonott kalács/kenyér	Alsó + felső sütés	2	170-190	0:40-0:50
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160-180 ¹⁾	0:50-1:10
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 00:25 2. 0:30-1:00
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Alsó + felső sütés	3	150-160	0:20-0:40
Vajas mandulortorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	3	170	0:35-0:50
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:40-1:00

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	Alsó + felső sütés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (gazdag feltéttel) ²⁾	Alsó + felső sütés	1	180-200 ¹⁾	0:30-0:50
Pizza (vékony)	Alsó + felső sütés	1	220-250 ¹⁾	0:15-0:25
Élesztő nélküli kenyér	Alsó + felső sütés	1	230-250	0:10-0:15
Torták (CH)	Alsó + felső sütés	1	210-230	0:35-0:50

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használja a hússütő tepsit

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:10-0:20
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Aprósütemény piskótatésztából	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:20-0:30
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Alsó + felső sütés	3	80-100	2:00-2:30
Puszedli	Alsó + felső sütés	3	120-130	0:30-0:60
Kelt tésztából sü- tött keksz	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:20-0:40
Leveles tésztából készült aprósüte- mény	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:30
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Small cakes (tál- cánként 20 db)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütés egy polcon:

Formában sütött sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Kuglóf vagy ka- lács	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150-160	0:50-1:10

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Homoktorta/gyümölcs torta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	140-160	1:10-1:30
Piskóta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	140	0:35-0:50
Piskóta	Alsó + felső sütés	2	160	0:35-0:50
Tortalap – vajos tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	150-170	0:20-0:25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	160	1:10-1:30
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Alsó + felső sütés	2	180	1:10-1:30
Túrótorta	Alsó + felső sütés	1	170-190	1:00-1:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütőlapon süített sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Fonott kalács/kenyér	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160-180 ¹⁾	0:50-1:10
Kenyér (rozskenyér) 1. A sütési folyamat első része 2. A sütési folyamat második része	Alsó + felső sütés	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	150-160	0:20-0:40
Vajás mandulorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:30

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	0:35-0:50
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	3	170	0:35-0:50
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160-170	0:40-1:20
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon zsírfogó tálcát vagy hússütő tálcát

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:10-0:20
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	0:20-0:30
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:15-0:20
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80-100	2:00-2:30
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100-120	0:30-0:50
Kelt tésztából süttött keksz	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:20-0:40
Leveles tésztából készült aprósütemény				0:20-0:30
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 ¹⁾	0:10-0:25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Small cakes (tálcánként 20 db)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140 ¹⁾	0:20-0:30

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Small cakes (tál-cánként 20 db)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	Nem a megfelelő sütőszintet használta.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacos, csíkokban nedves).	Túl magas a sütési hőmérséklet.	Használjon alacsonyabb hőfokozatot.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacos, csíkokban nedves).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje a sütési időt. Ne állítson be magasabb hőmérsékletet a sütési időtartam csökkentéséhez.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacos, csíkokban nedves).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Nézze meg a keverési időtartamot, különösen ha keverőgépet használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütő hőmérséklete.	Állítsa magasabbra a sütő hőmérsékletét.
Túl száraz a sütemény.	Túl hosszú a sütési idő.	Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sütemény nem sül egyenletesen.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény nem sül egyenletesen.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlappon.
A sütemény nem sül meg a beállított sütési időtartamon belül.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb sütőhőmérsékletet.

Hőlégbefúvás, kis hőfok

Készítendő étel	Súly (g)	Hőmérséklet	Polcmagasság	Idő összesen (perc)
Marhasült	1000-1500	150 °C	1	120-150
Marhafilé	1000-1500	150 °C	3	90-110
Borjúsült	1000-1500	150 °C	1	120-150
Marhapecsénye	200-300	120 °C	3	20-40

Kiolvasztási táblázat

Étel	Kiolvasztási idő-tartam (perc)	Utóolvasztás (perc)	Megjegyzés
Csirke (1 kg)	100-140	20-30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészealátétre. Félidőben fordítsa meg.
Hús (1 kg)	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
Hús (500 g)	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng (150 g)	25-35	10-15	-
Eper (300 g)	30-40	10-20	-
Vaj (250 g)	30-40	10-15	-
Tejszín (2 x 200 g)	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos
Krémes torta (1400 g)	60	60	-

Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (gazdag feltéttel)	2	180 - 200	25 - 35
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta (bevonattal)	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli kenyér	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Kemencés lángos (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használja a hússütő tepsit

Sütés**Általános tudnivalók:**

- A sütéshez sütőbe való hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).

- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély sütőedényben, illetve a sütőnek a mély sütőedény feletti polcán süthetők meg. (Ha van ilyen)
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amelyet megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a sütőben süsse.
- Ajánlatos pici folyadékkal felönteni a sütőedényt, mert így nem fut ki a húslé, illetve nem ég rá a zsír a serpenyőre.
- Szükség esetén fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Sütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, így gazdaságosabban használhatja a készüléket.

Pirítás infrasütéssel

Marha

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Párolt marhasült	1 -1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120-150
Marhasült vagy sült marhaszelet: véresen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190-200 ¹⁾	5-6
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180-190 ¹⁾	6-8
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Melegítse elő a sütőt

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Lapocka, tarja, sonka	1 -1,5 kg	Infrasütés	1	160-180	90-120
Borda, karaj	1 -1,5 kg	Infrasütés	1	170-180	60-90
Fasírt	750 g-1 kg	Infrasütés	1	160-170	50-60
Sertéscsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	Infrasütés	1	150-170	90-120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Borjúsült	1 kg	Infrasütés	1	160-180	90-120
Borjúcsülök	1,5-2 kg	Infrasütés	1	160-180	120-150

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Báránycomb, báránysült	1-1,5 kg	Infrasütés	1	150-170	100-120
Báránygerinc	1-1,5 kg	Infrasütés	1	160-180	40-60

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Nyúlborða, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 ¹⁾	30-40
Őz-/vadgerinc	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	35-40
Őzcomb, vadcomb	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	180-200	60-90

1) Melegítse elő a sütőt

Szármvas

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	1	200-220	30-50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g-os	Infrasütés	1	190-210	35-50
Csirke, jérce	1-1,5 kg	Infrasütés	1	190-210	50-70
Kacsa	1,5-2 kg	Infrasütés	1	180-200	80-100
Liba	3,5-5 kg	Infrasütés	1	160-180	120-180
Pulyka	2,5-3,5 kg	Infrasütés	1	160-180	120-150
Pulyka	4-6 kg	Infrasütés	1	140-160	150-240

Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Egész hal	1-1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	40-60

Grillezés

A grill funkciót mindig a legnagyobb hőmérsékleti beállítással használja.



Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.



Mindig melegítse elő 5 percgig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

- Helyezze a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

Grillezés

Grillezendő étel	Hőmérséklet	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marhasült	210-230	2	30-40	30-40
Marhaszelet	230	3	20-30	20-30
Sertés hátszín	210-230	2	30-40	30-40
Borjú hátszín	210-230	2	30-40	30-40
Bárány hátszín	210-230	3	25-35	20-25
Egész hal (0,5-1 kg)	210-230	3/4	15-30	15-30

Gyorsgrill

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Hamburgerek	4	8-10	6-8
Sertésszelet	4	10-12	6-10
Kolbászok	4	10-12	6-8
Filészeletek, borjúsze- letek	4	7-10	6-8
Pirítós ¹⁾	5	1-3	1-3
Pirítós kenyér feltéttel	4	6-8	-

1) Melegítse elő a sütőt

Kiolvasztási táblázat

Étel	Kiolvasztási idő- tartam (perc)	Utóolvasztás (perc)	Megjegyzés
Csirke (1 kg)	100-140	20-30	Helyezze a csirkét egy na- gyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészealátétre. Féldőben fordítsa meg.
Hús (1 kg)	100-140	20-30	Féldőben fordítsa meg

Étel	Kiolvastási idő-tartam (perc)	Utóolvastás (perc)	Megjegyzés
Hús (500 g)	90-120	20-30	Féldőben fordítsa meg
Pisztráng (150 g)	25-35	10-15	-
Eper (300 g)	30-40	10-20	-
Vaj (250 g)	30-40	10-15	-
Tejszín (2 x 200 g)	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos
Krémes torta (1400 g)	60	60	-

Aszalás

Zöldségek

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcmagasság		Időtartam órában (irányadó érték)
		1. polc	2. polc	
Bab	60-70	3	1/4	6-8
Paprika	60-70	3	1/4	5-6
Zöldség savanyúsághoz	60-70	3	1/4	5-6
Gomba	50-60	3	1/4	6-8
Fűszernövény	40-50	3	1/4	2-3

Gyümölcs

Aszalni való étel	Hőmérséklet °C	Polcmagasság		Időtartam órában (irányadó érték)
		1. polc	2. polc	
Szilva	60-70	3	1/4	8-10
Sárgabarack	60-70	3	1/4	8-10
Almaszeletek	60-70	3	1/4	6-8
Körte	60-70	3	1/4	6-9

RECEPTEK AZ ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS FUNKCIÓHOZ

Az Előre programozott sütés menüben az ételeket több kategóriába soroltuk:

- Sertés/borjú
- vadMarha/vad/bárány
- Szárnyasok
- Hal
- Sütemény
- Pizza/sütemény/kenyér
- Készételek

- Speciális beállítások



A kijelzőn ellenőrizheti a sütőszintet és a beállított sütési időt minden egyes programnál.

Sertés/borjú

Sertés roston

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 20-40 mm-es folyadékréteg legyen.

Sertés

Beállítás:

Hűhőmérő automatika, maghőmérséklet 75 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze az ételt, illessze bele a hűhőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Sertés csülök

Hozzávalók:

- 1 db hátsó sertéscsülök 0,8–1,2 kg
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (konzerv)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

Elkészítés:

Vagdossa be a csülök bőrét minden részen. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adja hozzá a leveszöldséget és a vizet; az edény alján 10-15 mm-es vízréteg legyen.

- Időtartam a sütőben: 160 perc
- Polcmagasság: 1

Sertés lapocka

Hozzávalók:

- 1,5 kg bőrös sertéslapocka, fiatal sertésből
- só
- bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 150 g finomra vágott zeller

- 1 póréhagyma, szeletelve
- 1 kis doboz finomra aprított paradicsomkonzerv
- 250 ml főzőtejszín
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd
- friss rozmaring és kakukkfű

Elkészítés:

Éles késsel vágjon rombusz alakokat a bőrbe. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa barnára minden oldalát a tepsibe öntött olívaolajban, végül vegye ki a sütőből. A zellert és a póréhagymát futtassa meg egy kevés olajban, adja hozzá a paradicsomot, tejszínt, fokhagymát, rozmaringot és kakukkfűvet, keverje össze, és helyezze rá a lapockát. Helyezze be a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 130 perc
- Polcmagasság: 1

Borjú rostos**Beállítás:**

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadék réteg legyen. Tegyen rá fedőt.

Borjú csülök**Hozzávalók:**

- 1 db hátsó borjúcsülök 1,5–2 kg
- 4 szelet főtt sonka
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (konzerv)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

Elkészítés:

Tegyen 8 hosszanti vágást a csülök bőrén. Vágjon félbe 4 szelet főtt sonkát, és helyezze a hosszanti hasítékokba. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adja hozzá a leveszöldséget és a vizet a csülökhöz; az edény alján 10-15 mm-es vízréteg legyen.

- Időtartam a sütőben: 160 perc
- Polcmagasság: 1

Csontos borjúláb**Hozzávalók:**

- 4 evőkanál vaj a piritáshoz

- 4 borjúláb szelet, kb. 3-4 cm vastag (a csonthoz képest keresztbe szeletelve)
- 4 közepes méretű sárgarépa, apró kockára vágva
- 4 közepes méretű zeller, apró kockára vágva
- 1 kg érett paradicsom, hámozva, félbe vágva, a magokat kiszedve és apró kockára vágva
- 1 csomag petrezselyem, megmosva és durvára aprítva
- 4 evőkanál vaj
- 2 evőkanál liszt a bevonathoz
- 6 evőkanál olívaolaj
- 250 ml fehérbor
- 250 ml húisleves
- 3 közepes méretű hagyma, megtisztítva és felaprítva
- 3 hámozott és vékonyra szeletelt fokhagymagerezd
- 1/2 teáskanál kakukkfű és oregánó
- 2 babérlevél
- 2 szegfűszeg
- só, frissen őrölt feketebors

Elkészítés:

Olvasszon meg 4 evőkanál vajat egy tepsiben, és párolja meg benne a zöldségeket. Vegye ki a zöldségeket a tepsiből.

Mossa és szárítsa meg a borjúláb-szeleteket, fűszerezze és forgassa meg lisztben. Távolítsa el a felesleges lisztet. Forrósítsa fel az olívaolajat, és pirítsa aranybarnára a szeleteket közepes hőfokon. Vegye ki a hússzeleteket, és öntse ki a maradék olajat a tepsiből.

Öntse fel a tepsiben maradt hússzafot 250 ml borral, öntse át egy serpenyőbe, és lassú tűzön forralja egy ideig. Adja hozzá a 250 ml húllevest, a petrezselymet, kakukkfűt, oregánót és a felaprított paradicsomot. Sóval és borssal fűszerezze. Ezután forralja fel ismét. Tegye a zöldségeket a tepsibe, helyezze rá a húst, és öntse rá a szószot. Fedje le a tepsit, és helyezze a sütőbe.

– Időtartam a sütőben: 120 perc

– Polcmagasság: 1

Töltött borjú**Hozzávalók:**

- 1 zsemle
- 1 tojás
- 200 g darált hús
- só és bors
- 1 fej apróra vágott hagyma
- apróra vágott petrezselyem
- 1 kg borjúszeg (vágjon bele apró zsebeket)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- 50 g szalonna
- 250 ml víz

Elkészítés:

Áztassa vízbe a zsömlét, majd facsarja ki a vizet. Ezután keverje össze a tojást, a darált húst, a sót, a borsot, a felaprított hagymát és a petrezselymet.

Fűszerezze a borjúszeget, és töltsé a húst a szegebe vágott zsebekbe. Ezután varrja össze a zsebeket.

Helyezze a borjúszeget a tepsibe, adja hozzá a zöldségeket, a sonkát és a vizet.

- Időtartam a sütőben: 100 perc
- Polcmagasság: 1

Fasírt**Hozzávalók:**

- 2 szárított zsemle
- 1 hagyma
- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- 750 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 2 tojás
- só, bors és paprika
- szeletelt szalonna

Elkészítés:

Áztassa vízbe a száraz zsemlet, majd facsarja ki a vizet. Hámozza meg és vágja apróra a hagymát, majd pirítsa meg és adja hozzá a petrezselymet.

Keverje össze a darált húst, a tojásokat, a kifacsart zsemleket és a hagymát. Fűszerezze sóval, borssal és paprikával, helyezze tepsibe, és fedje le a szeletelt szalonnával. Adjon hozzá némi vizet, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 70 perc
- Polcmagasság: 1

Skandináv húsok**Hozzávalók:**

- 200g aszalt szilva
- 150 ml fehérbor
- 1,5 kg sertés-, bány- vagy borjúkaraj, (csont nélkül)
- 1 közepes hagyma
- alma
- só, bors és paprika

Elkészítés:

Áztassa be 2 órára a szilvát fehérborba. Öblítse le vízzel a húst, majd törölje szárazra. A hús alsó felét irdalja be, majd a vágatokba tűzzön egy-egy szilvát, nyomja be, amennyire csak lehet. Fűszerezze a húst, és tegye a tepsibe úgy, hogy a szilvák nélküli oldala nézzen felfelé. Hámozza meg a hagymákat és az almát, vágja nyolc felé, és helyezze a hús köré. A szilvaáztatás után megmaradt fehérbort keverje el negyed liter vízzel, és öntse a húsrá. A hozzáillő köretek: krokett, burgonyafelfújt, brokkoli és hasonlók.

- Időtartam a sütőben: 60
- Polcmagasság: 1

Marha/vad/bárány

Marha hátszín

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet a következőkhöz:

- Véres – 50°C
- Közepes – 65°C
- Átsült – 70°C

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Skandináv marhahús

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet a következőkhöz:

- Véres – 50°C
- Közepes – 65°C
- Átsült – 70°C

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Marhasült



Ezt a programot ne használja marha hátszínből és karajból készült fogásokhoz.

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadék réteg legyen. Tegyen rá fedőt.

Marinált marhahús

A pác elkészítése:

- 1 l víz
- 500 ml borecet
- 2 teáskanál só
- 15 szem bors
- 15 borókabogyó
- 5 babérlevél
- 2 csomag leveszöldség (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
Forralja fel a keveréket, majd hagyja lehűlni.
- 1,5 kg bélszín

Öntse a páclevet a marhahúsra mindaddig, míg el nem fedi azt, és hagyja pácolódni 5 napig.

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- leveszöldségek a pácból

Elkészítés:

Vegye ki a bélszínt a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa barnára minden oldalát egy tepsiben, és adjon hozzá némi leveszöldséget a pácléből.

Öntsön egy kevés páclevet a tepsibe; a tepsi alján 10-15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 150 perc
- Polcmagasság: 1

Vadhús**Beállítás:**

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet 70°C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illesse bele a húshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Vad roston**Beállítás:**

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

Nyúlhús**Hozzávalók:**

- 2 nyúlgerinc
- 6 borókabogyó (összetörve)
- só és bors
- 30g olvasztott vaj
- 125 ml tejföl
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)

Elkészítés:

Dörzsölje be a nyúlgerincet az összetört borókabogyóval, sóval, borssal, majd kenje be olvasztott vajjal.

Helyezze a nyúlgerinceket a tepsibe, öntse rá a tejfölt, és adja hozzá a leveszöldségeket.

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 1

Mustáros nyúl**Hozzávalók:**

- 2 nyúl, egyenként 800 g

- só és bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 fej hagyma durván felaprítva
- 50 g kockázott szalonna
- 2 evőkanál liszt
- 375 ml csirkehúsleves
- 125 ml fehérbor
- 1 teáskanál friss kakukkfű
- 125 ml főzőtejszín
- 2 evőkanál dijoni mustár

Elkészítés:

Vágja a nyulakat 8 hasonló méretű részre, fűszerezze sóval és paprikával, majd egy tepsiben pirítsa meg minden oldalát.

Vegye ki a húsdarabokat, majd pirítsa meg a hagymát és a szalonnát. Szórjon rá lisztet, és keverje össze. Keverje bele a tyúkhúslevest, a fehérbort és a kakukkfűvet, majd forralja fel. Adja hozzá a tejszínt, a dijoni mustárt, tegye vissza a húsokat, tegyen rá fedőt és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 90 perc
- Polcmagasság: 1

Vaddisznó**A pác elkészítése:**

- 1,5 l vörösbor
- 150 g zellergumó
- 150 g sárgarépa
- 2 hagyma
- 5 babérlevél
- 5 szegfűszeg
- 2 csomag levezőzsé (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)

Forralja fel a keveréket, majd hagyja lehűlni.

- 1,5 kg vaddisznóhús (lapocka)

Öntse a páclevet a vaddisznóhúsra mindaddig, míg el nem fedí azt, és hagyja pácolódni 3 napig.

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- levezőzségek a pácból
- 1 kis doboz rókagomba konzerv

Elkészítés:

Vegye ki a vaddisznóhúst a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa meg minden oldalát a tepsiben. Adja hozzá a rókagombát és némi levezőzséget a pácléből.

Öntse a páclevet a tepsibe; a tepsi alján 10-15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 140 perc
- Polcmagasság: 1

Bárány roston

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-30 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

Báránycomb közepesen

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet 70°C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Báránycsülök

Hozzávalók:

- 2,7 kg báránycsülök
- 30 ml olívaolaj
- só
- bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csokor friss rozmaring (esetleg egy teáskanál szárított rozmaring)
- víz

Elkészítés:

Mossa meg a báránycsülköt, törölje szárazra, kenje be olívaolajjal, és vagdossa be a húst. Sóval és borssal fűszerezze. Tisztítsa meg és szeletelje fel a fokhagymát, majd a rozmaring-hajtásokkal együtt dugdossa be a húsba vágott hasítékokba.

Helyezze a báránycsülköt a tepsibe, és adjon hozzá vizet; az edény alján 10-15 mm-es vízréteg legyen.

- Időtartam a sütőben: 165 perc
- Polcmagasság: 1

Szárnycsok

Csirke egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 900–2100 g.

Elkészítés:

Helyezze a csirkét egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. Megjelenik egy emlékeztető.

Pulyka egészben**Beállítás:**

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1 700–4700 g.

Elkészítés:

Helyezze a pulykát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. Megjelenik egy emlékeztető.

Kacsa egészben**Beállítás:**

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1 500–3300 g.

Elkészítés:

Helyezze a kacsát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. Megjelenik egy emlékeztető.

Liba egészben**Beállítás:**

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 2 300–4700 g.

Elkészítés:

Helyezze a libát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. Megjelenik egy emlékeztető.

Csontozott szárnyas**Beállítás:**

Húshőmérő automatika, maghőmérséklet 75 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a pulykamellfilét, illessze bele a húshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Csirke comb**Hozzávalók:**

- 4 db 250 g-os csirkecomb
- 250 g crème fraîche
- 125 ml főzőtejszín
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál paprika
- 1 teáskanál curry
- 1/2 teáskanál bors
- 250 g szeletelt gomba (konzerv)
- 20 g liszt

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkecombokat, és helyezze egy tepsibe, Keverje össze a többi hozzávalót, és öntse rá a csirkecombokra.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Vörösboros csirke**Hozzávalók:**

- 1 csirke
- só
- bors
- 1 evőkanál liszt
- 50 g olvasztott vaj
- 500 ml fehérbor
- 500 ml csirkehúsleves
- 4 evőkanál szójaszószt
- 1/2 csokor petrezselyem
- 1 szál kakukkfű
- 150 g kockázott szalonna
- 250 g megtisztított és négy darabba vágott csiperkegomba
- 12 megtisztított mogoróhagyma
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkét, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg liszttel. Hevítse fel az olvasztott vajat egy tepsiben, majd pirítsa meg benne a csirke minden oldalát. Öntse bele a tyúkhúsleves, a fehérbort és a szójaszószt, majd forralja fel. Adja hozzá a petrezselymet, a kockára vágott szalonnát, a gombát, a mogoróhagymát és a fokhagymát.

Forralja fel újból, fedje le a tepsit, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Narancsos sült kacsa**Hozzávalók:**

- 1 kacsa (1,6–2,0 kg)
- só
- bors
- 3 meghámozott, kimagozott és kockára vágott narancs
- 1/2 teáskanál só
- 2 narancs leve
- 150 ml sherry

Elkészítés:

Tisztítsa meg a kacsat, majd fűszerezze sóval, borssal, és dörzsölje be narancshéjjal. Töltse meg a kacsat a kockára vágott narancssal, sózza meg és varrja össze. Helyezze a kacsat mellével lefelé a tepsibe.

A kifacsart narancslevet keverje össze a sherryvel, és öntse rá a kacsára.

Helyezze a kacsat a sütőbe; 30 perc után fordítsa meg (hangjelzés hallható).

- Időtartam a sütőben: 90 perc

- Polcmagasság: 1

Töltött csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke, 1,2 kg (aprólékkal együtt)
- 1 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1/4 teáskanál paprika
- 50 g zsemlemorzsza
- 3-4 evőkanál tej
- 1 fej apróra vágott hagyma
- 1 köteg apróra vágott petrezselyem
- 20 g vaj
- 1 tojás
- só és bors

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkét, és hagyja megszáradni. Keverje össze az olajat, a sót és a paprikát, és dörzsölje be vele a csirkét.

Töltelék: Keverje össze a zsemlemorzsát és a tejet. Tegye a felaprított hagymát, petrezselymet és a vajat egy tepsibe, és pirítsa meg. Vágja apróra a szívet, a májat és a zúzat, majd adjon hozzá egy tojást. Ezután mindezt keverje össze, és fűszerezze sóval és borssal. Helyezze a csirkét mellével lefelé egy tepsibe, majd tegye a sütőbe; 30 perc múlva fordítsa meg. (Hangjelzés hallható.)

- Időtartam a sütőben: 90 perc
- Polcmagasság: 1

Hal

Hal egészben

Beállítás:

Hűshőmérő automatika, maghőmérséklet 70 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a halat, illessze bele a hűshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

Halfilé

Hozzávalók:

- 600–700 g süllő-, lazac- vagy tengeripisztráng-filé
- 150 g reszelt sajt
- 250 ml főzőtejszín
- 50 g zsemlemorzsza
- 1 teáskanál tárkony
- apróra vágott petrezselyem
- só és bors

- citrom
- vaj

Elkészítés:

Locsolja meg citromlével a halfilét, és egy ideig hagyja pácolódni. Ezután papírtörülővel itassa fel a felesleges citromlevet. Sózza és borsozza meg a halfilé mindkét oldalát. Tegye ezután a halfilét a vajjal kikent, tűzálló edénybe.

Keverje össze a reszelt sajtot, a tejszínt, a zsemlemorzszát, a tárkonyt és az apróra vágott petrezselymet. Azonnal terítse rá az elegyet a halszeletekre, majd tegye rá az apró kockákra vágott vaját is.

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Tőkehal**Hozzávalók:**

- 800 g szárított tőkehal
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 nagy fej hagyma
- 6 hámozott fokhagymagerezd
- 2 póréhagyma
- 6 db piros paprika
- 1/2 kis doboz aprított paradicsomkonzerv
- 200 ml fehérbor
- 200 ml court bouillon (fűszeres lé)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

Elkészítés:

Éjszakára áztassa be szárított tőkehalat. Következő nap távolítsa el az áztatólevet, és helyezze a tonhalat egy tepsibe, friss vízbe, majd forralja fel. Vegye le a tűzhelyről, majd hagyja kihűlni.

Tegyen olívaolajat egy serpenyőbe, és hevítse fel. Hámozza meg a hagymát és vágja apróra. Nyomja szét a fokhagyma gerezdeket, szeletelje fel a póréhagymát és mossa meg. Mindent tegye a forró olajba, és rövid ideig pirítsa. Távolítsa el a paprikák magját, és vágja szeletekre. Ezután tegye a serpenyőbe a felaprított paradicsommal együtt.

Adja hozzá a fehérbort és a fűszeres levet, és forralja lassú tűzön egy ideig. Fűszerezze borssal, sóval, kakukkfűvel és oregánóval, majd lassú tűzön forralja egy serpenyőben további 15 percig.

A lehűlt tőkehalat vegye ki a serpenyőből, és papírtörülővel itassa fel a maradék vizet. Válassza le a tonhal bőrét, távolítsa el a szálkákat és a csontokat. A megtisztított halat helyezze tűzálló edénybe az összekevert zöldséggel.

- Időtartam a sütőben: 30 perc
- Polcmagasság: 1

Sóban sült hal**Hozzávalók:**

- egész hal, kb. 1,5-2 kg

- 2 viaszmentes citrom
- 1 fej édeskömény
- 4 szál friss kakukkfű
- 3 kg kősó

Elkészítés:

Tisztítsa meg a halat, és kenje be a két viaszmentes citrom levével.

Vágja vékony szeletekre az édesköményt, és a friss kakukkfűvel együtt töltsé bele a halba. A kősó felét helyezze egy sütőedénybe, és tegye rá a halat. A kősó másik felét helyezze a halra, és erősen nyomja rá.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Töltött tintahal**Hozzávalók:**

- 1 kg közepes méretű, tisztított tintahal
- 1 nagy fej hagyma
- 2 evőkanál olívaolaj
- 90 g hosszú szemű rizs
- 4 evőkanál fenyőmag
- 4 evőkanál mazsola
- 2 evőkanál aprított petrezselyem
- só és bors
- egy citrom leve
- 4 evőkanál olívaolaj
- 150 ml bor
- 500 ml paradicsomlé

Elkészítés:

Erőteljesen dörzsölje be sóval a tintahalat, majd folyó víz alatt mossa le.

Hámozza meg és vágja apróra a hagymát, majd két kanál olívaolajban párolja üvegesre.

Adja a hagymához a hosszúszemű rizst, a fenyőmagot, a mazsolát és az aprított petrezselymet, majd fűszerezze sóval, borssal és adja hozzá a citromlevet. Töltsé meg lazán a tintahalat a keverékkel, majd varrja össze a nyílást.

Tegyen 4 evőkanál olívaolajat egy tepsibe, tegye bele a tintahalat, és puhítsa a tűzhelyen.

Adja hozzá a bort és a paradicsomlevet.

Fedje le a tepsit, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 60 perc
- Polcmagasság: 1

Párolt hal (lazac)**Hozzávalók:**

- 400 g burgonya
- 2 csomó zöldhagyma
- 2 gerezd fokhagyma

- 1 kis doboz aprított paradicsomkonzerv
- 4 lazacfilé
- egy citrom leve
- só és bors
- 75 ml zöldségleves
- 50 ml fehérbor
- 1 szál friss rozsmaring
- 150 ml bor
- 1/2 csomó friss kakukkfű

Elkészítés:

Mossa meg a burgonyát, majd hámozza meg és vágja kockára. Sós vízben főzze 25 percig, majd öntse le a főzőlevet, és szeletelje fel a burgonyát.

Mossa meg a zöldhagymát és vágja apróra. Hámozza meg a fokhagymagerezdeket és aprítsa fel. Keverje össze a hagymát és a fokhagymát a felaprított paradicsommal.

Hintse be citromlével a lazacfilét, és hagyja pácolódni. Szárítsa meg, majd fűszerezze sóval és borssal.

Keverje össze a zöldségeket és a burgonyát, és helyezze egy kizsírozott tűzálló edénybe.

Ízlés szerint fűszerezze, majd helyezze rá a lazacot.

Öntse rá a zöldséglevest és a fehérbort, majd egyenletesen szórja rá a rozsmaringot és a kakukkfűvet.

- Időtartam a sütőben: 30 perc
- Polcmagasság: 3

Fish Stew (Janson)**Hozzávalók:**

- 8-10 burgonya
- 2 hagyma
- 125 g ajóka
- 300 ml főzőtejszín
- 2 evőkanál zsemlemorzsát
- bors
- frissen aprított kakukkfű
- 2 evőkanál vaj

Elkészítés:

Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony csikokra. Hámozza meg a hagymát, és vágja vékony csikokra.

Vajazzon ki egy tűzálló edényt. A burgonya és a hagyma egyharmadát tegye az edénybe.

Tegye rá az ajóka felét, majd a burgonya és a hagyma további egyharmadával fedje le. A maradék ajókát ossza el egyenletesen a tetején. Rétegezze rá a maradék burgonyát és hagymát úgy, hogy a felső réteg burgonya legyen.

Szórja meg borssal, majd a felaprított kakukkfűvel.

Az ajóka levét öntse rá az előkészített étel tetejére, és adja hozzá a főzőtejszínt. A tetejét szórja meg zsemlemorzsával, és tegyen rá néhány darabka vaját.

- Időtartam a sütőben: 60 perc

- Polcmagasság: 3

Sütemény

Citromtorta

Hozzávalók a krémhez:

- 250 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 4 tojás
- 150 g liszt
- 150 g keményítő
- 1 teáskanál sütőpor
- 2 citrom lereszelt héja

Hozzávalók a mázhoz:

- 125 ml citromlé
- 100 g porcukor

Egyéb:

- 30 cm hosszú, szögletes sütőforma
- Margarin a kizsírzáshoz
- Zsemlemorzsa a tepszi megszóráshoz

Elkészítés:

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a citromhéjat, a vaníliacukrot és a sót egy keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre.

A liszttel és keményítővel elkevert sütőport adja a krémes masszához, és hajtogassa bele. Tegye a tésztát a kizsírzott és zsemlemorzásával megszórt sütőformába, simítsa el, és rakja be a sütőbe.

Sütés után keverje össze a citromlevet és a porcukrot. A megsült tortát borítsa egy alufóliára.

Az alufóliát a torta széleinél hajtsa fel úgy, hogy ne folyhasson ki a máz. A tortát szúrja át egy fapálcikával, és ecsettel kenje rá a mázat. Ezután pihentesse kicsit a tortát.

- Időtartam a sütőben: 75 perc
- Polcmagasság: 1

Svéd torta

Hozzávalók:

- 5 tojás
- 340 g cukor
- 100 g olvasztott vaj
- 360 g liszt
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só

- 200 ml hideg víz

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral béleelve.

Elkészítés:

A cukrot, tojásokat, vaníliacukrot és sőt tegye keverőtálba, és 5 perc alatt keverje krémesre. Ezután adja hozzá, és hajtogassa bele az olvasztott vaját.

A liszttel elkevert sütőport adja a krémes masszához, és keverje bele.

Végül adja hozzá a hideg vizet, és az egészet alaposan keverje össze. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Teasütemény**Hozzávalók:**

- 4 tojás
- 2 evőkanál forró víz
- 50 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 100 g cukor
- 100 g liszt
- 100 g keményítő
- 2 csapott teáskanál sütőpor

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral béleelve.

Elkészítés:

Válassza szét a tojásfehérjét és a sárgáját. Keverje krémesre a tojássárgáját, a forró vizet, az 50 g cukrot, a vaníliacukrot és a sőt. Készítsen kemény habot a tojásfehérjékből és a 100 g cukorból.

Szitálja át együtt a lisztet, a keményítőt és a sütőport.

Gondosan keverje össze a tojásfehérjéket és a tojássárgájakat. Ezután gondosan hajtogassa bele a tésztába. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 30 perc
- Polcmagasság: 3

Túrótorta**Hozzávalók az alaphoz:**

- 150 g liszt
- 70 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 tojás
- 70 g puha vaj

Hozzávalók a sajtkrémhez:

- 3 tojásfehérje
- 50 g mazsola
- 2 evőkanál rum
- 750 g sovány túró
- 3 tojássárgája
- 200 g cukor
- egy citrom leve
- 200 g crème fraîche
- 1 csomag vanília ízesítésű pudingpor

Egyéb:

- 26 cm átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva.

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy tálba. Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és egy kézi mixerrel homogenizálja. Ezután tegye be a tésztát 2 órára a hűtőszekrénybe.

A tészta kb. kétharmadával borítsa be rugós sütőforma alját, és több helyen szúrja meg villával. Az elegy maradékával készítsen egy kb. 3 cm magas peremet.

Kézi mixerrel verje kemény habbá a tojásfehérjéket. Mossa meg a mazsolákat, alaposan szárítsa meg, locsolja meg rummal, és hagyja felszívódni.

A sovány túró, tojássárgáját, cukrot, citromlevet, crème fraîche-t és a pudingport tegye keverőtálba, és jól keverje össze.

Végül hajtogassa a túros elegybe a felvert tojásfehérjével összekevert mazsolákat.

- Időtartam a sütőben: 85 perc
- Polcmagasság: 1

Gyümölcskenyér**Hozzávalók:**

- 200 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 3 tojás
- 300 g liszt
- 1/2 csomag sütőpor (körülbelül 8 g)
- 125 g ribizli
- 125 g mazsola
- 60 g aprított mandula
- 60 g kandírozott citrom- vagy narancshéj
- 60 g aprított kandírozott cseresznye
- 70 g blansírozott, egész mandula

Egyéb:

- 24 cm-es átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva.
- Margarin a kizsírozáshoz

- Zsemlemorzsa a tepszi megszóráshoz

Elkészítés:

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot és a sőt egy keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre. A liszttel elkevert sütőport adja a krémes masszához, és hajtogassa bele.

Keverje bele a gyümölcsöt is a masszába.

Helyezze a masszát az előkészített formába, és húzza fel a masszát a széleknél. A blansírozott, egész mandulával díszítse a torta szélét és közepét. Tegye a sütőbe a tortát.

- Időtartam a sütőben: 100 perc
- Polcmagasság: 1

Streusel torta**Hozzávalók a tésztához:**

- 375 g liszt
- 20 g élesztő
- 150 ml langyos tej
- 60 g cukor
- 1 csipet só
- 2 tojássárgája
- 75 g puha vaj

Hozzávalók a morzsához:

- 200 g cukor
- 200 g vaj
- 1 teáskanál fahéj
- 350 g liszt
- 50 g aprított dió
- 30 g olvasztott vaj

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt kicsit szakadósá válik.

Tegye a cukrot, a tojássárgáját, a vaját és a sőt a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel. Ezután nyújtsa ki a tésztát és tegye egy kizsírított tepsibe, és hagyja újból kelni.

Keverje krémesre a vaját, a cukrot és a fahéjat egy keverőedényben.

Elegyítse a lisztet és a diót úgy, hogy morzsalékos elegyet kapjon.

Egyenletesen ossza el a vaját a megkelt tésztán, majd szórja rá a diós feltétet.

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Vajas fonat**Hozzávalók a tésztához:**

- 750 g liszt
- 30 g élesztő
- 400 ml langyos tej
- 10 g cukor
- 15 g só
- 1 tojás
- 100 g puha vaj

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a cukor, illetve a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt kicsit szakadóssá válik

Tegye a maradék cukrot, sót, tojást és vajat a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Válassza szét három egyenlő méretű részre a tésztát, és nyújtsa vékony hurkává. Fonja össze a három hurkát.

Ezután fedje le, és hagyja kelni további fél óráig. Kenje be a tészta külsejét tojássárgája és tej keverékével, majd tegye a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 50 perc
- Polcmagasság: 3

Keltésztá**Hozzávalók a tésztához:**

- 650 g liszt
- 20 g élesztő
- 200 ml langyos tej
- 40 g cukor
- só
- 5 tojássárgája
- 200 g puha vaj

Hozzávalók a töltelékhez:

- 250 g aprított dió
- 20 g zsemlemorzsza
- 1 teáskanál őrölt gyömbér
- 50 ml tej
- 60 g méz
- 30 g olvasztott vaj
- 20 ml rum

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej
- 50 g szeletelt mandula

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a liszt, illetve a cukor egy részével, szórja meg liszttel és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt kicsit szakadóssá válik

Szórja a maradék cukrot a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Keverje össze a töltelék alapanyagait. Ossa három egyenlő részre a tésztát, és nyújtsa el hosszú, szögletes alakúra. Mindegyik négyszögre helyezzen egyharmad mennyiségű töltelket, és sodorja fel a négyszögeket.

Fonja össze a három összesodort tésztát. Kenje be a tészta külsejét tojássárgája és tej keverékével, majd szórja meg szeletelt mandulával.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 3

Forma torta**Hozzávalók az alaphoz:**

- 500 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő
- 80 g porcukor
- 150 g vaj
- 3 tojás
- 2 csapott teáskanál só
- 150 ml langyos tej
- 70 g mazsola (előzetesen 1 óráig cseresznyepárlatban (kirsch) áztatva)

Hozzávalók a bevonathoz:

- 50 g hámozott, egész mandula

Elkészítés:

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, porcukrot, vaját, tojást, sót és tejet egy keverőedénybe, és keverje sima tésztává. Fedje le a tésztát a tálban, és hagyja kelni 1 óráig.

Kézzel gyúrja bele a beáztatott mazsolát a tésztába.

Helyezze egyenként a mandulákat a kiszírozott, liszttel beszórt kuglófforma mélyedéseibe.

Nyújtsa a tésztát kolbász alakúra, és helyezze a kuglófformába. Fedje le, és hagyja kelni további 45 percig.

- Időtartam a sütőben: 60 perc
- Polcmagasság: 1

Briós**Hozzávalók a tésztához:**

- 350 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő

- 75 g cukor
- 100 g vaj
- 5 tojássárgája
- 1/2 teáskanál só
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 125 ml forró tej

Sütés után:

- 375 ml víz
- 200 g cukor
- 100 ml szilva brandy vagy 100 ml narancslikőr

Elkészítés:

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, cukrot, vaját, tojássárgáját, sót, vaníliacukrot és tejet egy keverőedénybe, és keverje sima tésztává. Fedje le a tésztát a tálban, és hagyja kelni 1 óráig. Ezután helyezze a tésztát egy kiszírozott, kör alakú tortaformába, és hagyja kelni további 45 percig.

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 1

Sütés után:

Forralja fel a vizet és a cukrot, majd hagyja lehűlni.

Öntse hozzá a szilva brandyt vagy a narancslikőrt a cukros vízhez, és keverje össze.

Amikor a torta lehűlt, több helyen szurkálja meg hurkapálcával, majd hagyja, hogy a folyadék egyenletesen átítassa.

Csokoládés sütemények**Hozzávalók:**

- 250 g táblás csokoládé
- 250 g vaj
- 375 g cukor
- 2 csomag vaníliás cukor (körülbelül 16 g)
- 1 csipet só
- 5 evőkanál víz
- 5 tojás
- 375 g dió
- 250 g liszt
- 1 teáskanál sütőpor

Elkészítés:

Törje nagyobb darabokra a csokoládét, és forró vízfürdőben olvassza meg.

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot, a sót és a vizet, majd adja hozzá a tojásokat és az olvasztott csokoládét.

Törje durvára a diót, keverje el a liszttel és a sütőporral, majd hajtogassa bele a csokis masszába.

Béleljen ki sütőpapírral egy mély tepsit, majd helyezze bele, és simítsa el a masszát.

- Időtartam a sütőben: 50 perc

- Polcmagasság: 3

Sütés után:

Hagyja lehűlni, vegye ki a sütőpapírt, és vágja négyszögletes darabokra a süteményt.

Muffin**Hozzávalók:**

- 150 g vaj
- 150 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- viaszmentes citrom héja
- 2 tojás
- 50 ml tej
- 25 g keményítő
- 225 g liszt
- 10 g sütőpor
- 1 bögre meggy (375 g)
- 225 g reszelt csokoládé

Egyéb:

- Kb. 7 cm átmérőjű papír muffinformák

Elkészítés:

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot, a sót és a citromhéjat. Adja hozzá a tojásokat és keverje krémesre.

Keverje össze a keményítőt, a lisztet és a sütőport, majd hajtogassa bele a masszába a tejjel. Szárítsa meg a meggyet, és a reszelt csokoládéval együtt hajtogassa bele a masszába.

Tegye a tésztát a papírfornákba, majd azokat a tepsibe, és rakja be a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Édes tészta**Hozzávalók:**

- 2 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyszögletesre kinyújtva)
- 50 g őrölt mogyoró
- 1,2 kg alma
- 3 tojás
- 300 ml tejszín
- 70 g cukor

Elkészítés:

Tegye a tésztát egy jól kiszírozott tepsibe, és az alját mindenhol jól szurkálja át villával.

Ossza el egyenletesen a mogyorót a tésztán. Hámozza meg az almákat, távolítsa el a magházat, és vágja 12 szeletre. Ossza el az almaszeleteket egyenletesen a tésztán. Alaposan keverje össze a tojásokat, a tejszínt és a vaníliacukrot, majd öntse az almaszeletekre.

- Időtartam a sütőben: 45 perc

- Polcmagasság: 1

Répatorta

Hozzávalók a krémhez:

- 150 ml napraforgóolaj
- 100 g barnacukor
- 2 tojás
- 75 g szirup
- 175 g liszt
- 1 teáskanál fahéj
- 1/2 teáskanál őrölt gyömbér
- 1 teáskanál sütőpor
- 200 g finomra reszelt sárgarépa
- 75 g mazsola (sultanas)
- 25 g kókuszreszelék

Hozzávalók a feltéhez:

- 50 g vaj
- 150 g krémsajt
- 40 g kristálycukor
- őrölt mogyoró

Egyéb:

- 22 cm átmérőjű kerek, rugós tortaforma, zsírozva.

Elkészítés:

Keverje össze a napraforgóolajat, a barnacukrot, a tojásokat és a szirupot. A többi hozzávalót hajtogassa bele a masszába.

Tegye a masszát a kizsírozott tepsibe.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 3

Sütés után:

keverje össze a vaját, a krémsajtot és a kristálycukrot (ha szükséges, adjon hozzá némi tejet, hogy könnyebben keverhető legyen).

Miután a tészta kihűlt, öntse rá a keveréket, és szórja meg őrölt mogyoróval.

Mandulás sütemény

Hozzávalók a krémhez:

- 5 tojás
- 200 g cukor
- 100 g marcipán
- 200 ml olívaolaj
- 450 g liszt
- 1 evőkanál fahéj
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)

- 50 g aprított pisztácia
- 125 g aprított mandula
- 300 ml tej

Hozzávalók a feltéthez:

- 200 g sárgabarack lekvár
- 5 evőkanál porcukor
- 1 teáskanál fahéj
- 2 evőkanál forró víz
- szeletelt mandula

Egyéb:

- 28 cm-es rugós sütőforma

Elkészítés:

Keverje krémesre a tojásokat, a cukrot és a marcipánt (5 perc), majd fokozatosan adja hozzá az olívaolajat.

Szítálja át a lisztet, a fahéjat és a sütőport, majd keverje a hozzá az aprított pisztáciát és mandulát. Ezután gondosan hajtogassa bele a tojásos masszába a tejjel.

Tegye a sütőformába, melyet előzőleg már megszórta zsemlemorzssával.

- Időtartam a sütőben: 70 perc
- Polcmagasság: 3

Sütés után:

Melegítse fel a sárgabaracklekvárt, majd egy ecsettel kenje rá a tortára; ezután hagyja kihűlni. Keverje össze a porcukrot, a fahéjat és a forró vizet; ezután öntse rá a tortára. Ezt követően azonnal szórja rá a mandulát a torta fényes bevonatára.

Gyümölcstorta**Hozzávalók a tésztához:**

- 200 g liszt
- 1 csipet só
- 125 g vaj
- 1 tojás
- 50 g cukor
- 50 ml hideg víz

Hozzávalók a töltelékhez:

- Idénygyümölcsök (alma, őszibarack, meggy stb.)
- 90 g aprított mandula
- 2 tojás
- 100 g cukor
- 90 g puha vaj

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű lapos tortaforma, zsírozva.

Elkészítés:

Szítáljon lisztet egy keverőedénybe, és adjon hozzá sőt és apró vajdarabokat. Ezután adjon hozzá tojást, cukrot és hideg vizet, majd gyúrja tésztává.

Hűtse a tésztát 2 óráig a hűtőszekrényben. Nyújtsa ki a hűtött tésztát, tegye egy kikent tortaformába, és alaposan szurkálja át villával. Tisztítsa meg a gyümölcsöket, vegye ki a magokat és a szárazakat, majd apró darabokra vagy szeletekre vágva tegye a tésztára. Tegye az aprított mandulát, a tojásokat, a cukrot és az olvasztott vaját egy keverőedénybe, és keverje krémesre. Öntse a gyümölcsök tetejére, és simítsa el.

- Időtartam a sütőben: 50 perc
- Polcmagasság: 1

Almás sütemény

Elkészítés:

Tegyen 250 g vaját, 250 g cukrot, 1 csomag vanillincukrot és 1 csipetnyi sót egy keverőtálba, és verje habosra. Adja hozzá a 100 g apró kockákra felvágott marcipánt, és jól keverje el. Adjon hozzá egyesével 5 tojást, és keverje habosra. Adjon a masszához 500 g lisztet, 1 tasak sütőport, 1 tasak mézeskalács-fűszerkeveréket és 50 g kakaóport. Keverjen el benne 150 ml vörösbort. Tegye a tésztát egy sütőpapírral bélelt mély sütőedénybe, és simítsa el a tetejét. Hámozzon meg 1,2 kg almát, távolítsa el a magházát, és vágja fel 0,5 cm vastag szeletekre. Szilvapüré: Rendezze el az almaszeleteket a tészta tetején, és a magház helyén lévő mélyedéseket töltsze meg szilvapürével. Ezután helyezze be a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 50 perc
- Polcmagasság: 3
- A sütés után hagyja lehűlni, majd távolítsa el a sütőpapírt.

Öntet:

- 250 ml almalé
 - 1 tasak átlátszó tortamáz
 - A sütés után hagyja lehűlni, majd távolítsa el a sütőpapírt.
- Keverje össze az almalévet és a tasak tortamázatát, majd oszlassa el a torta tetején.

Pizza/sütemény/kenyér

Pizza

Hozzávalók a tésztához:

- 14 g élesztő
- 200 ml langyos víz
- 300 g liszt
- 3 g só
- 1 evőkanál olaj

Hozzávalók a feltéhez:

- 1/2 kis doboz aprított paradicsomkonzerv
- 200 g reszelt ementáli sajtot
- 100 g szalámi
- 100 g főtt sonka
- 150 g gomba (konzerv)
- 150 g Feta-sajt

- oregánó

Egyéb:

- Zsírozott tepsi

Elkészítés:

Tördelje egy tálba az élesztőt, és oldja fel langyos vízben. Öntse rá a hozzákevert sóval és olajjal.

Addig gyúrja a hozzávalkat, míg az edény széléről leváló nyújtható tészta nem lesz belőle.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze a zsírozott tepsibe, és szurkálja meg az alját villával.

A feltét hozzávalóit egymás után, a megfelelő sorrendben tegye a tésztára.

- Időtartam a sütőben: 25 perc
- Polcmagasság: 1

Hagymakarikás tészta**Hozzávalók a tésztához:**

- 300 g liszt
- 20 g élesztő
- 125 ml langyos tej
- 1 tojás
- 50 g vaj

Hozzávalók a feltéthez:

- 750 g hagyma
- 250 g szalonna
- 3 tojás
- 250 g crème fraîche
- 125 ml tej
- 1 teáskanál só
- 1/2 teáskanál őrölt bors

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén.

Darabolja fel az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a langyos tejjel, és némi liszttel a széléről. Szórja meg liszttel, és hagyja kelni meleg helyen mindaddig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté nem válik.

Tegye a tojást és a vajat a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Időközben tisztítsa meg és vágja négyfelé a hagymákat, majd vágja őket vékony szeletekre. Kockázza fel a szalonnát, és a hagymával együtt enyhén párolja addig, amíg a hagyma üveges nem lesz. Ezután hagyja kihűlni.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze egy zsírozott tepsibe, szurkálja meg a tetejét villával, és húzza fel a széleinél. Hagyja még egyszer kelni.

Keverje össze a tojásokat, a crème fraîche-et, a tejet, a sót és a borsot. Adja hozzá a lehűtött hagymát és a szalonnát a tésztához. Minden összetevőt keverjen össze, tegye a tésztára és simítsa el.

- Időtartam a sütőben: 45 perc

- Polcmagasság: 1

Quiche Lorraine

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g liszt
- 2 tojás
- 100 g vaj
- 1/2 teáskanál só
- csipetnyi bors
- 1 csipet szerecsendió

Hozzávalók a feltéthez:

- 150 g reszelt sajt
- 200 g főtt sonka vagy vékony szalonna
- 2 tojás
- 250 g tejföl
- só, bors és szerecsendió

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsí, zsírozva.

Elkészítés:

Keverje sima tésztává a lisztet, a tojásokat és a fűszereket egy keverőedényben. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe.

Ezután nyújtsa ki és tegye egy kikent fekete tepsibe a tésztát. Villával szurkálja meg a tésztát. Ossa el a szalonnát a tésztán.

Az öntetkez keverje össze a tojásokat, a tejfölt és a fűszereket. Ezután adja hozzá a sajtot. Öntse rá a szalonnára az öntetet.

- Időtartam a sütőben: 45 perc
- Polcmagasság: 1

Juhsajtos aprósütemény

Hozzávalók a tésztához:

- 125 g liszt
- 60 ml olívaolaj
- 1 csipet só
- 3-4 evőkanál hideg víz

Hozzávalók a feltétkez:

- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 hagyma
- só és bors
- 1 teáskanál aprított kakukkfű
- 125 g ricotta
- 100 g kecskesajt
- 2 evőkanál olívaolaj

- 1 tojás
- 60 ml tejszín

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsí, zsírozva.

Elkészítés:

Tegyen lisztet, olívaolajat és sót egy keverőedénybe, és addig adagolja azokat, míg morzsalékos masszát nem kap. Adja hozzá a vizet, és gyúrja tésztává. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe.

Ezután nyújtsa ki és tegye egy kikent fekete tepsibe a tésztát. Villával szurkálja meg a tésztát. Tegyen 1 evőkanál olívaolajat egy serpenyőbe. Hámossa meg a hagymákat, vágja vékony szeletekre és párolja olajban, lefedve, kb. 30 percig. Fűszerezze sóval és borssal, majd keverjen hozzá 1/2 teáskanál aprított petrezselymet.

Hagyja enyhén lehűlni a hagymát, majd ossza el a tésztán.

Szórja rá a ricottát és a kecskesajtot, és adjon hozzá némi olívaolajat. Szórja meg 1/2 teáskanál aprított kakukkfűvel.

Az öntetkez keverje össze a tojásokat és a főzőtejszínt. Öntse rá az öntetet a tésztára.

- Időtartam a sütőben: 45 perc
- Polcmagasság: 1

Sajtos linzer**Hozzávalók:**

- 1,5 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyzetesre kinyújtva)
- 500 g reszelt ementáli sajt
- 200 ml tejszín
- 100 ml tej
- 4 tojás
- só, bors és szerecsendió

Elkészítés:

Helyezze a tésztát egy jól kikent tepsibe. A tésztát egy villával alaposan szurkálja meg. Ossa el egyenletesen az ementáli sajtot a tésztán. Keverje össze a tejszínt, a tejet és a tojásokat, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval. Keverje össze alaposan újból, és öntse rá a sajtra.

- Időtartam a sütőben: 40 perc
- Polcmagasság: 1

Sajtos rakott tészta**Hozzávalók:**

- 400 g Feta-sajt
- 2 tojás
- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- fekete bors
- 80 ml olívaolaj
- 375 g rétestészta

Elkészítés:

Keverje össze a Feta-sajtot, a tojásokat, a petrezselymet és a borsot. A rétestésztát takarja be nedves ruhával, nehogy kiszáradjon. Rétegezzon egymásra 4 levelet, mindegyiket vékonyan bekelve olajjal.

Vágja négy, egyenként kb. 7 cm-es csíkra

Mindegyik csík sarkára tegyen 2 púpozott evőkanálnyi fetakeveréket, és átlósan hajtja össze háromszögformára.

Tegye fejjel lefelé egy tepsibe, és kenje be olajjal.

- Időtartam a sütőben: 25 perc
- Polcmagasság: 3

Fehér kenyér

Hozzávalók:

- 1000 g liszt
- 1 kocka friss élesztő vagy 2 csomag száraz élesztő
- 650 ml tej
- 15 g só

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt teps.

Elkészítés:

Tegyen lisztet és sót egy nagy tálba. Oldja fel az élesztőt langyos tejben, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. A liszt minőségétől függően előfordulhat, hogy a megfelelő tészta eléréséhez kicsivel több tejjre van szükség.

Kelessze kétszeresre a tésztát.

Vágja kétfelé a tésztát, és hosszú formára nyújtva tegye be a zsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a kenyereket.

Sütés előtt szórjon rájuk egy kis lisztet, és egy éles késsel ejtsen rajtuk 3-4 átlós, legalább 1 cm mély vágást.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Parasztkenyér

Hozzávalók:

- 500 g búzaliszt
- 250 g rozsliszt
- 15 g só
- 1 kis csomag szárított élesztő
- 250 ml víz
- 250 ml tej
- 15 g só

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt teps.

Elkészítés:

Tegyen búzalisztet, rozslisztet, sót és szárított élesztőt egy nagy tálba.

Keverje össze a vizet, a tejet és a sót, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Kelessze kétszeresre a tésztát.

Hosszúkás cipóformára nyújtva tegye be a tésztát a zsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe. Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a cipót. Sütés előtt enyhén szórja meg liszttel.

- Időtartam a sütőben: 60 perc
- Polcmagasság: 1

Oroszkrém torta

Hozzávalók a tésztához:

- 250 g tönkölyliszt
- 250 g vaj
- 250 g sovány túró
- só

Hozzávalók a töltelékhez:

- 1 fej káposzta
- 50 g szalonna
- 2 evőkanál olvasztott vaj
- só, bors és szerecsendió
- 3 evőkanál tejföl
- 2 tojás

Egyéb:

- Tepsi, sütőpapír

Elkészítés:

Gyúrjon tésztát a tönkölylisztből, a vajból, a sovány túróból és egy csipet sóból, és tegye a hűtőszekrénybe.

Vágja vékony csíkokra a káposztát. Kockázza fel a szalonnát, és süsse meg az olvasztott vajban. Adja hozzá a káposztát, és párolja puhára. Fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval, és keverje bele a tejfölt.

Folytassa a dinsztelést mindaddig, míg az összes folyadék el nem párolog.

Főzze keményre a tojásokat, hűtse le, majd vágja kockára és keverje bele a káposztába.

Hagyja lehűlni.

Nyújtsa ki a tésztát és vágjon ki belőle 8 cm-es körformákat.

Mindegyik körforma közepére helyezzen egy kevés tölteléket, és hajtogassa össze. A széleit nyomja össze villával, hogy megfelelően záródjon.

Az így elkészült pirogot tegye a sütőpapírral bélelt tepsibe, és kenje be tojássárgájával.

- Időtartam a sütőben: 20 perc
- Polcmagasság: 3

Zöldség/hús felfújtak

Lasagne

A húsragu hozzávalói:

- 100 g húsos szalonna
- 1 hagyma

- 1 sárgarépa
- 100 g zeller
- 2 evőkanál olívaolaj
- 400 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 100 ml húisleves
- 1 kis doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

A besamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 500 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 3 evőkanál vaj
- 250 g zöld lasagnelapot
- 50 g reszelt parmezán sajtot
- 50 g reszelt ementáli sajtot

Elkészítés:

Éles késsel válassza le a szalonnáról a bőrt és a porcot, és vágja apró kockára. Tisztítsa meg a hagymát, a sárgarépát és a zellert, és vágja az összes zöldséget apró kockára. Serpenyőben hevítse fel az olajat, és folyamatos kevergetés mellett pirítsa meg a szalonnát és a zöldséget.

Fokozatosan adja hozzá a darált húst, kevergetés közben süsse kérgesre, és öntse rá a húllevest. Paradicsomlével, zöldfűszerekkel, sóval és borssal fűszerezze a húragut, majd fedje le és alacsony hőmérsékleten párolja mintegy 30 percig.

Közben készítse el a besamelmártást: Olvassza fel a vajat egy lábasban, adjon hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve több adagban öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát. Rakjon egymásra egy-egy réteg tésztalapot, húragut, besamel mártást és vegyes sajtot. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórta besamel mártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Cannelloni**Hozzávalók a töltelékhez:**

- 50 g hagyma felaprítva
- 30 g vaj
- 350 g leveles spenót felaprítva
- 100 g crème fraîche
- 200 g friss lazac felkockázva
- 200 g nílusi sügér felkockázva

- 150 g garnélarák
- 150 g kagylóhús
- só és bors
- 50 g reszelt parmezán sajtot
- 150 g reszelt ementáli sajtot

A besamel mártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 500 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 1 csomag cannellonit
- 50 g reszelt parmezán sajtot
- 150 g reszelt ementáli sajtot

Elkészítés:

A hagymát a vajon párolja üvegesre egy lábosban. Adja hozzá a felaprított spenótot, és főzze lassú tűzön, rövid ideig. Tegye bele a crème fraîche-et, keverje össze, és hagyja lehűlni. Közben készítse el a besamel mártást: Olvassza fel a vajat egy lábosban, adjon hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve több adagban öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

A lazacot, a sügért, a garnélarákot, a kagylóhúst adja a spenóthoz, fűszerezze sóval és borssal, majd keverje össze.

1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát.

Töltse meg a cannellonit a spenótos keverékkel, és helyezze a sütőedénybe. Minden sor cannelloni közé öntsön besamel mártást. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórta besamel mártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a sütőben: 55 perc
- Polcmagasság: 1

Burgonyafelfújt**Hozzávalók:**

- 1 kg burgonya
- 1-1 teáskanál só, bors és szerecsendió
- 2 gerezd fokhagyma
- 200 g reszelt sajt
- 3 tojás
- 100 ml tej
- 250 ml tejszín
- 4 evőkanál vaj

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony szeletekre, szárítsa meg és fűszerezze. Egy gerezd fokhagymával dörzsöljön be, és egy kis vajjal kenjen ki egy tűzálló sütőformát.

A fűszerezett burgonyaszeletek egyik felét helyezze az edénybe, és szórjon rá reszelt sajtot. A többi burgonyaszeletet tegye rá rétegesen, és szórja rá a maradék reszelt sajtot. Törje át a maradék fokhagymagerezdet, majd keverje el a tojással, a tejjel és a tejszínnel. A keveréket öntse a burgonyára, és tegye rá szétosztva a feldarabolt maradék vajat.

- Időtartam a sütőben: 65 perc
- Polcmagasság: 1

Muszaka

Hozzávalók:

- 1 fej hagyma felaprítva
- olívaolaj
- 1,5 kg darált hús
- 1 doboz aprított paradicsomkonzerv
- 50 g reszelt ementáli sajt
- 4 teáskanál zsemlemorzsa
- só és bors
- fahéj
- 1 kg burgonya
- 1,5 kg padlizsán
- vaj a sütéshez

A besamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 500 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 150 g reszelt ementáli sajt
- 4 evőkanál zsemlemorzsát
- 50 g vaj

Elkészítés:

Egy kevés olívaolajban párolja meg a hagymát, majd adja hozzá a darált húst, és kevergetve főzze.

Adja hozzá a feldarabolt paradicsomot, a reszelt ementáli sajtot és a zsemlemorzsát, alaposan keverje össze, és forralja fel. Ezután fűszerezze sóval, borssal és fahéjjal, majd vegye le a tűzhelyről.

Hámozza meg a burgonyát és vágja 1 cm vastag szeletekre. Mossa meg a padlizsánt, és vágja 1 cm vastag szeletekre.

Papírtörlővel szárítsa meg a szeleteket. Bő vajban, egy serpenyőben pirítsa barnára a szeleteket.

Közben készítse el a besamelmártást: olvassa fel a vajat egy lábasban, adjon hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve több adagban öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

Helyezze a burgonyaszleteket egy kizsirozott tepsi aljára, és szórjon rá kevés reszelt sajtot. A tetejére helyezzen egy réteg padlizánsszeletet. Ennek a tetejére pedig a darálthúsmasza egy részét helyezze. Erre öntse rá a besamel mártás egy részét.

Készítsen még egy réteg burgonyát, erre padlizsánt, majd darált húst. A legfelső réteg a besamel mártás legyen. A tetejére szórja rá a maradék sajtot és a zsemlemorzst. Olvassza meg a vajat és öntse a muszaka tetejére

- Időtartam a sütőben: 60 perc
- Polcmagasság: 1

Tészta felfűjt

Hozzávalók:

- 1 liter víz
- só
- 250 g tagliatelle (vékonymetélt)
- 250 g főtt sonka
- 20 g vaj
- 1 köteg petrezselyem
- 1 hagyma
- 100 g vaj
- 1 tojás
- 250 ml tej
- só, bors és szerecsendió
- 50 g reszelt parmezán sajt

Elkészítés:

Csipetnyi sót hozzáadva forraljon vizet egy edényben. Tegye a forrásban lévő vízbe a vékonymetéltet, és főzze kb. 12 percig. Ezután szűrje le a tésztát.

Kockázza fel a sonkát.

Hevítse fel a vajat egy serpenyőben.

Aprítsa fel a petrezselymet, majd hámozza meg és vágja apróra a hagymát. Mindkettőt párolja a serpenyőben.

Kevés vajjal kenjen ki egy tepsit. Keverje össze a vékonymetéltet, a sonkát és a párolt petrezselymet és hagymát, majd helyezze a tepsibe.

Keverje össze a tojást és a tejet, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval, és öntse rá a tésztára. Szórja rá egyenletesen a parmezánsajtot.

- Időtartam a sütőben: 45 perc
- Polcmagasság: 1

Cikóriás felfűjt

Hozzávalók:

- 8 közepes méretű cikória
- 8 szelet főtt sonka
- 30 g vaj
- 1,5 evőkanál liszt

- 250 ml zöldségleves (a cikóriából)
- 5 evőkanál tej
- 100 g reszelt ementáli sajt

Elkészítés:

Vágja ketté a cikóriát, és távolítsa el a keserű belsejét. Gondosan mossa meg, és forrásban lévő vízben párolja 15 percig.

Vegye ki a félbevágott cikóriákat a vízből, frissítse fel hideg vízzel, és illessze össze a félbevágott részeket. Mindegyiket burkolja be egy szelet sonkába, és helyezze egy kizsirozott tepsibe.

Olvassza meg a vaját a tűzhelyen és adjon hozzá lisztet. Rövid ideig hevítse, majd öntse bele a zöldséglevest és a tejet, és forralja fel.

Keverjen 50 g ementáli sajtot a szószba, és öntse rá a cikóriára. A maradék sajtot szórja rá az ételre.

- Időtartam a sütőben: 35 perc
- Polcmagasság: 3

Hús felfűjtak**Hozzávalók:**

- 600 g marhahús
- só és bors
- liszt a beszóráshoz
- 10 g vaj
- 1 hagyma
- 330 ml barna sör
- 2 teáskanál barnacukor
- 2 teáskanál paradicsomszós
- 400 ml marhahúsleves

Elkészítés:

Kockázza fel a marhahúst, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg kevés liszttel.

Hevítse fel a vaját egy serpenyőben, és pirítsa meg a húsdarabokat. Ezután helyezze egy tűzálló edénybe.

Hámozza meg a hagymát, vágja apróra, pirítsa meg kevés vajban, majd tegye az edénybe, a húst tetejére.

Keverje össze a barna sört, a barnacukrot, a paradicsomszószt és a marhahúslevest, majd helyezze egy serpenyőbe és forralja fel. A kész öntetet öntse rá a húsrá (a lé fedje el a húst). Tegye rá a fedőt, és helyezze a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 120 perc
- Polcmagasság: 3

Káposztás felfűjt**Hozzávalók:**

- 1 kis fej káposzta
- majoránna
- 1 hagyma

- olaj a pároláshoz
- 400 g darált hús
- 250 g hosszú szemű rizs
- só, bors és paprika
- 1 liter húsleves
- 200 ml crème fraîche
- 100 g reszelt ementáli sajt

Elkészítés:

Vágja a káposztát négy részre, és vágja ki a torzsát. Blansírozza sós vízben, fűszerezze majorránnával.

Hámozza meg és vágja apróra a hagymát, majd enyhén pirítsa meg kevés olajban. Ezután adja hozzá a darált húst és a hosszúszemű rizst, pirítsa meg és fűszerezze sóval, borssal és paprikával. Adja hozzá a húslevest, és hagyja lassan forni kb. 20 percig a tűzhelyen, fedővel letakart lábasban.

Helyezze egy edénybe a rétegelt káposztát és a rizs/darált hús keveréket.

Öntsön crème fraîche-et a tetejére, és szórjon rá sajtot.

- Időtartam a sütőben: 60 perc
- Polcmagasság: 3

Frankonian Dumpling Pan**Hozzávalók:**

- Kb. 1000 g csíkokra vágott pulykahús
- 1 kis konzervgomba (aprófejű)
- 500 g hagyma felaprítva
- 1 kg galuskatészta
- 400 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín

Elkészítés: Fűszerezze a pulykacsíkokat sóval, borssal, paprikával stb. Pirítsa meg a felaprított hagymát. Alaposan csepegtesse le a gombát. Ezután keverje össze a húst, hagymát, gombát és tegye egy hőálló edénybe. Keverje össze a tésztát és a sajtot, majd borítsa be vele a pulykás keveréket. Öntse rá a tejszínt.

- Időtartam a sütőben: 75 perc
- Polcmagasság: 1

Aszalás

- Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.
- A legjobb eredmény érdekében a szükséges idő felénél kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki a sütőtér ajtaját, és egy éjszakán át hagyja lehűlni. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Zöldségek

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcszint		Időtartam órában (írányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Bab	60–70	3	1 / 4	6–8
Paprika (csikokra vágva)	60–70	3	1 / 4	5–6
Leveszöldség	60–70	3	1 / 4	5–6
Gomba	50–70	3	1 / 4	6–8
Fűszernövény	50	3	1 / 4	2–3

Gyümölcs

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcszint		Időtartam órában (írányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Szilva	60–70	3	1 / 4	8–10
Sárgabarack	60–70	3	1 / 4	8–10
Almaszeletek	60–70	3	1 / 4	6–8
Körte	60–70	3	1 / 4	6–9

Tartósítás

- Használjon azonos méretű befőttesüvegeket.
- Ne használjon csavaros vagy bajonett típusú fedelet vagy fémfedelet.
- Használja az alulról számított az első polcszintet.
- Használja a sütőtepsit. Maximum hat darab 1 literes üveget tud ráhelyezni.
- Töltse fel mindegyik üveget azonos szintig, majd zárja le őket megfelelően.
- Helyezze az üvegeket a polcra, és ügyeljen rá, hogy ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. fél liter vizet a lapos tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék kicsit bugyborékolni kezd a legelső üvegben (kb. 35–60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy mérsékelje a hőmérsékletet 100°C-ra (ld. a táblázatot).

Befőzés

Bogyós gyümölcsök

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés (perc)
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	-

Csonthéjas gyümölcs

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés (perc)
Körte, birsalma, szilva	160-170	35-45	10-15

Zöldségek

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés (perc)
Sárgarépa ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Uborka	160-170	50-60	-
Vegyes savanyúság	160-170	50-60	5-10
Karalábé, borsó, spárga	160-170	50-60	15-20

1) Hagyja a sütőben állni azután is, hogy a sütőt kikapcsolta

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a polcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé)

Automatikus hőmérséklet szabályozás 70°C-ig.

– Polcmagasság: 1.

