



# 1. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



## VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 1.1 Automatikus programok

Az automatikus programok optimális beállításokat biztosítanak különböző hűsokhoz vagy egyéb receptekhez.

- Programozott receptek (menü: Receptek) — A funkció előre meghatározott értékeket használ az ételhez. Készítsen el egy ételt, a fűzetben található recept szerint.

### 1.2 Kategóriák

Az Előre programozott sütés menüben az ételeket több kategóriába soroltuk:

- Hal/tenger gyümölcsei
- Szármvasok
- Hús
- Tepsiben sülték
- Pizza/Quiche
- Torta/Sütemények
- Kenyér/zsemle
- Zöldségek
- Royale
- Köreték

# 2. HAL/TENGER GYÜMÖLCSEI

## 2.1 Tőkehal

### Hozzávalók:

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

### Elkészítés:

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

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

Adja hozzá a fehérbort és a fűszeres levét, 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 papírtörlővel itassa fel a maradék folyadékot. Válassza le a hal bőrét, távolítsa el a szálkákat és az uszonyokat. A megtisztított halat helyezze tűzálló edénybe az összekevert zöldséggel.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcsint: 1

## 2.2 Halfilé

### Hozzávalók:

- 600 - 700 g süllő-, lazac- vagy tengeri pisztráng-filé
- 150 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín
- 50 g zsemlemorzsa
- 1 teáskanál tárkony
- apróra vágott petrezselyem
- só, bors
- citrom
- vaj

### Elkészítés:

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

Keverje össze a reszelt sajtot, a tejszínt, a zsemlemorzsát, 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 készülékben: 35 perc
- Polcsint: 1

## 2.3 Sóban sült hal

### Hozzávalók:

- egész hal, kb. 1,5 - 2 kg
- 2 viaszmentes citrom
- 1 fej édeskömény
- 4 szál friss kakukkfű
- 3 kg kósó

### Elkészítés:

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

Vágja vékony szeletekre az édesköményt, és a friss kakukkfűvel együtt töltsse bele a halba.

A kósó felét helyezze egy sütőedénybe, és tegye rá a halat. A kósó másik felét helyezze a halra, és erősen nyomja rá.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 1

## 2.4 Lazacfilé

### Hozzávalók:

- 400 g burgonya
- 2 csomó zöldhagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 kis doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 4 lazacfilé
- egy citrom leve
- só és bors
- 75 ml zöldséglevés
- 50 ml fehérbor
- 1 szál friss rozmaryng
- 150 ml bor
- 1/2 csomó friss kakukkfű

### Elkészítés:

Mossa meg a burgonyát, majd hámozza meg és vágja négyfelé. 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 vöröshagymát 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. Izlés szerint fűszerezze, majd helyezze rá a lazacot.

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

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcsint: 1

## 2.5 Gőzölt hal (pisztráng)

### Hozzávalók:

- 1 citrom
- hal

### Elkészítés:

Mossa és szárítsa meg, majd kívül-bevül permetezze be citromlével. Hagyja a pácban egy ideig, majd fűszerezze sóval és borssal. Tegye a halat kivethető párolórésszel rendelkező rozsdamentes acél edénybe.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcsint: 1

## 2.6 Töltött tintahal

### Hozzávalók:

- 1 kg közepes méretű, tisztított tintahal
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 2 evőkanál olívaolaj
- 90 g hosszú szemű főtt rizs
- 4 evőkanál fenýómag
- 4 evőkanál mazsola
- 2 evőkanál aprított petrezselyem
- só, 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 vöröshagymát, majd két kanál olívaolajban pirítsa üvegesre. Adja a hagymához a hosszú szemű rizst, a

fenyőmagot, a mazsolát és az aprított petrezselymet, majd fűszerezze sóval, borssal, és adja hozzá a citromlevet. Töltse 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 készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

## 3. SZÁRNYASOK

### 3.1 Csirke comb

#### Hozzávalók:

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

#### Elkészítés:

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

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

### 3.2 Töltött csirkemell

Felszolgálás: spenóttal, sáfrányszószban

#### Hozzávalók:

6 adag

- 400 g spenótlevel blansírozva
- 1 csipet só
- 100 g tejszínes krémsajt zöldséppaprikával
- Frissen őrölt fekete bors
- 6 csirkemell
- 2 evőkanál citromlé
- 1 evőkanál mustár
- 100 ml fehérbor
- 150 ml könnyű csirkehúsleves
- 1 köteg sáfrány
- 150 ml teljes tejszín
- 1/2 teáskanál citromlé

#### Elkészítés:

Tegyen félre 20 – 24 db nagyméretű spenótlevelet. A megmaradt leveleket finoman fogja össze, majd durván aprítsa

fel az aprítókéssel. Ezután kerverje össze a tejszínes krémsajttal, majd fűszerezze sóval és borssal. Vágjon egy zsebet a csirkemellekbe. Töltse meg a zsebet a spenót keverékkel, majd zárja le a csirkemelleket fogpiszkálóval.

Szórja meg a citromlével, majd dörzsölje bele a mustárt. Ezután enyhén fűszerezze sóval és borssal. Végül tekerje be a csirkemelleket a korábban félretett spenótlevelekbe. Helyezze a melleket a lyukacsos edénybe, majd párolja a gőzsütés funkcióval. A tepsiben levő fehérbort és tyúkhúslevest addig forralja, míg körülbelül 100 ml mennyiség marad a tepsiben. Ezután adja hozzá a sáfrányt és a tejszínt. A szósz ízlés szerint fűszerezze citromlével, sóval és borssal. Távolítsa el a fogpiszkálókat a csirkemellekből. Szeletelje fel a melleket. Öntsön némi szószot a tányérra, majd rendezze el rajta a csirkemelleket.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

### 3.3 Vörösboros csirke

#### Hozzávalók:

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

**Elkészítés:**

Tisztítsa meg a csirkét, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg liszttel.

Hevítse fel az olvasztott vaját egy tepsiben, majd pirítsa meg benne a csirke minden oldalát. Öntse bele a tyúkhúslevest, a fehérbort és a szójaszószot, majd forralja fel.

Adja hozzá a petrezselymet, a kockára vágott szalonnát, a gombát, a mogyoróhagymát és a fokhagymát.

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

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 1

**3.4 Narancsos sült kacs****Hozzávalók:**

- 1 kacs (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 kacsát, majd fűszerezze sóval, borssal, és dörzsölje be narancshéjjal.

Töltse meg a kacsát a kockára vágott narancssal, sózza meg és varrja össze.

Helyezze a kacsát mellével lefelé a tepsibe.

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

Helyezze a kacsát a készülékbe. Fordítsa meg 30 perc elteltével. Egy hangjelzés hallható.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcsint: 1

**4. HÚS****4.1 Hús felfújtak****Hozzávalók:**

- 600 g marhahús
- só és bors
- liszt
- 10 g vaj
- 1 vöröshagyma
- 330 ml barna sör
- 2 teáskanál barnacukor
- 2 teáskanál paradicsomszósz
- 500 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 hús tetejére.

Keverje össze a barna sört, a barnacukrot, a paradicsomszószot és a marhahúslevest, majd helyezze egy serpenyőbe, és forralja fel. A kész

öntetet öntse rá a húsr (a lé fedje el a húst).

Tegye rá a fedőt, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 120 perc
- Polcsint: 1

**4.2 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

- levezőldségek 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 levezőldséget a pácléből.

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

- Időtartam a készülékben: 150 perc
- Polcszint: 1

### 4.3 Fasírt

#### Hozzávalók:

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

#### Elkészítés:

Áztassa vízbe a száraz zsemlet, majd facsarja ki a vizet. Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, 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 készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcszint: 1

### 4.4 Sertéscsülök

#### 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 (280 g)
- levezőldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

#### Elkészítés:

Vagdossa be a csülök bőrét minden részen. Keverjen össze olajat, sőt, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy hűsítő tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adjon hozzá levezőldségeket és vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A süttet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 160 perc
- Polcszint: 1

### 4.5 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 (400 g)
- 250 ml tejszín
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd
- friss rozmaring és kakukkfű

#### Elkészítés:

Éles késsel vágjon rombusz alakokat a bőrbe. Fűszerezze sóval és borssal, majd a tűzhelyre rakott tepsiben pirítsa barnára minden oldalát az olívaolajban, végül vegye le a tűzről. 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 készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 130 perc
- Polcszint: 1

### 4.6 Skandináv húsok

#### Hozzávalók:

- 200 g aszalt szilva
- 150 ml fehérbor
- 1,5 kg sertés-, bárány- vagy borjúkaraj (csont nélkül)
- 1 közepes vöröshagyma
- 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. Hámossa 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 hústra. A hozzáálló köretek: krokett, burgonyafelfújt, brokkoli és hasonlók.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 1

## 4.7 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 (280 g)
- leveszöldségek (sárgarépa, petrezselyem)
- víz

### Elkészítés:

Tegyen 8 hosszanti vágást a csülök bőrére. 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 hússütő tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adjon a borjúcsülökhöz leveszöldséget és vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A süttet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 150 perc
- Polcsint: 1

## 4.8 Csontos borjúláb

### Hozzávalók:

- 4 evőkanál vaj a piritáshoz
- 4 borjúlábászár 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 húsleves
- 3 közepes méretű vöröshagyma, megtisztítva és felaprítva
- 3 hámzott és vékonyra szeletelt fokhagymagerezd
- 1/2 teáskanál kakukkfű és oregánó
- 2 babérlevél
- 2 szegfűszeg
- só, frissen őrölt fekete bors

### Elkészítés:

Olvasszon meg 4 evőkanál vaját 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 hússzaftot 250 ml borral, öntse át egy serpenyőbe, és lassú tűzön forralja egy ideig. Adja hozzá a 250 ml húsleves, 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 készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 120 perc
- Polcsint: 1

## 4.9 Töltött borjú

### Hozzávalók:

- 1 zsemle
- 1 tojás
- 200 g darált hús
- só, bors
- 1 fej apróra vágott vöröshagyma

- apróra vágott petrezselyem
- 1 kg borjúszegegy (vágjon bele apró zsebeket)
- levezőldségek (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 petrezselyemet.

Fűszerezze a borjúszegegyet, és töltsse a húst a szegegybe vágott zsebekbe. Ezután varrja össze a zsebeket.

Helyezze a borjúszegegyet a tepsibe, adja hozzá a zöldségeket, a bacon szalonnát és a vizet. A sültet körülbelül 30 perc után fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 100 perc
- Polcszint: 1

## 4.10 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 rozmaringhajtásokkal együtt dugdossa be a húsba vágott hasítékokba.

Helyezze a báránycsülköt a tepsibe, és adjon hozzá vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 150 perc
- Polcszint: 1

## 4.11 Nyúl

#### Hozzávalók:

- 2 nyúlgerinc

- 6 borókabogyó (összetörve)
- só és bors
- 30 g olvasztott vaj
- 125 ml tejföl
- levezőldségek (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 levezőldségeket.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

## 4.12 Mustáros nyúl

#### Hozzávalók:

- 2 nyúl, egyenként 800 g
- só és bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 fej vöröshagyma durván felaprítva
- 50 g kockázott szalonna
- 2 evőkanál liszt
- 375 ml csirkehúsleves
- 125 ml fehérbor
- 1 teáskanál friss kakukkfű
- 125 ml tejszín
- 2 evőkanál dijoni mustár

#### Elkészítés:

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

Vegye ki a húsdarabokat, majd pirítsa meg a hagymát és a szalonnát. Szórjon rá lisztet, és keverje össze. Keverje bele a tyúkúsleveset, 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 készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcszint: 1

## 4.13 Vaddisznó

#### A pác elkészítése:

- 1,5 l vörösbor
- 150 g zellergumó
- 150 g sárgarépa



- 2 vöröshagyma
- 5 babérlevél
- 5 szegfűszeg
- 2 csomag leveszöldség (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 fedi azt, és hagyja pácolódni 3 napig.

#### Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- leveszöldségek a pácból

- 1 kis doboz rókaagomba konzerv

#### Elkészítés:

Vegye ki a vaddisznóhúst a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa meg minden oldalát a tűzhelyre rakott tepsiben. Adja hozzá a rókaagombát és némi leveszöldséget a pácléből.

Öntse a páclevet a tepsibe. A tepsiján 10 - 15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 140 perc
- Polcsint: 1

## 5. TEPSIBEN SÜLTEK

### 5.1 Lasagne

#### A húragu hozzávalói:

- 100 g húsos szalonna
- 1 vöröshagyma
- 1 sárgarépa
- 100 g zeller
- 2 evőkanál olívaolaj
- 400 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 100 ml húsleves
- 1 kis doboz aprítottparadicsom-konzerv (400 g)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

#### A besamelmártás hozzávalói:

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

#### Adjon hozzá:

- 3 evőkanál vaj
- 250 g zöld lasagne lap
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 50 g reszelt friss sajt

#### Elkészítés:

Éles késsel válassza le a szalonnáról a bőrt és a porcot, majd vágja apró kockára. Tisztítsa meg a vöröshagymát, a sárgarépát és a zellert, és vágja apróra az összes zöldséget.

Serpenyőben hevítse fel az olajat, és folyamatos kevergetés mellett párolja meg a szalonnát és a zöldséget.

Fokozatosan adja hozzá a darált húst, kevergetve párolja, és öntse rá a húslevest. 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 vaját egy serpenyőben, adjon hozzá lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben 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 tésztaalapot, húragut, besamelmártást és vegyes sajtot. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórta besamelmártás legyen. A maradék vaját feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 1

### 5.2 Cannelloni

#### Hozzávalók a töltelékhez:

- 50 g vöröshagyma 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, bors

#### A besamel mártás hozzávalói:

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

#### Adjon hozzá:

- 1 csomag cannelloni
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 150 g reszelt sajt
- 40 g vaj

#### Elkészítés:

A hagymát a vajon párolja üvegesre egy serpenyőben. 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: Olvassa fel a vajat egy serpenyőben, adjon hozzá lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz.

Folyamatosan kevergetve, több részletben 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 lehűtött 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 készülékben: 60 perc
- Polcsint: 1

### 5.3 Tészta felfújt

#### Hozzávalók:

- 1 liter víz
- só
- 250 g tagliatelle (vékonymetélt)

- 250 g főtt sonka
- 20 g vaj
- 1 köteg petrezselyem
- 1 vöröshagyma
- 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.

Hévítsse fel a vajat egy serpenyőben.

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

Kevés vajjal kenjen ki egy tepsit. Keverje össze a vékonymetéltet, a sonkát, 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 készülékben: 40 perc
- Polcsint: 1

### 5.4 Muszaka (10 személy részére)

#### Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma felaprítva
- olívaolaj
- 1,5 kg darált hús
- 1 doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 50 g reszelt sajt
- 4 teáskanál zsemlemorzsa
- só és bors
- fahéj
- 1 kg burgonya
- 1,5 kg padlizsán
- vaj a sütéshez

#### A besamel mártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej

- só, bors és szerecsendió

#### **Adjon hozzá:**

- 150 g reszelt sajt
- 4 evőkanál zsemlemorzsa
- 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.

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

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

Helyezze a burgonyaszeleteket egy kiszírozott tepsi aljára, és szórjon rá kevés reszelt sajtot. A tetejére helyezzen egy réteg padlizsánszeletet. Ennek a tetejére pedig a darált húsmassza 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 zsemlemorzsát. Olvassa meg a vajat és öntse a muszaka tetejére.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 1

## **5.5 Burgonyafelfújt**

#### **Hozzávalók:**

- 1000 g burgonya

- 1-1 teáskanál só, bors és szerecsendió
- 2 gerezd fokhagyma
- 200 g reszelt sajt
- 200 ml tej
- 200 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 tejjel és a tejszínnel. A keveréket öntse a burgonyára, és tegye rá szétosztva a feldarabolt maradék vajat.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcsint: 1

## **5.6 Edényben kelesztett tészta**

#### **Hozzávalók:**

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

#### **Elkészítés:**

Fűszerezze a pulykacsíkokat sóval, borssal, paprikával stb. Párolja meg a felaprított vöröshagymát. 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 készülékben: 75 perc
- Polcsint: 1

## **5.7 Káposztás felfújt**

#### **Hozzávalók:**

- 1 káposzta (800 g)
- majoránna
- 1 vöröshagyma
- 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 sajt

#### **Elkészítés:**

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

Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, majd enyhén pirítsa meg kevés olajban. Ezután adja hozzá a darált húst és a hosszú szemű rizst, pirítsa meg, és fűszerezze sóval, borssal és paprikával. Adja hozzá a húsleves, és fedővel letakart lábasban hagyja lassan főni kb. 20 percig.

Helyezze egy edénybe rétegesen a káposztát, valamint a rizs és a darált hús keveréket.

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

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 1

### **5.8 Cikóriás felfújt**

#### **Hozzávalók:**

- 8 közepes méretű cikória
- 8 szelet főtt sonka
- 30 g vaj
- 1,5 evőkanál liszt
- 150 ml zöldséglevés (a cikóriából)
- 5 evőkanál tej
- 100 g reszelt sajt

#### **Elkészítés:**

Vágja ketté a cikóriát, és távolítsa el a keserű belsejét. Gondosan mossza 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 tekerje be egy szelet sonkába, és helyezze egy kizsírozott tepsibe.

Olvassza meg a vaját, és adja hozzá lisztet. Rövid ideig párolja, majd öntse bele a zöldséglevest és a tejet, és forralja fel.

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

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 1

### **5.9 Hagymás burgonya**

#### **Hozzávalók:**

- 8 - 10 burgonya
- 2 vöröshagyma
- 125 g szardella
- 300 ml tejszín
- 2 evőkanál zsemlemorzsa
- bors
- frissen aprított kakukkfű
- 2 evőkanál vaj

#### **Elkészítés:**

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

Vajazzon ki egy tűzálló edényt. A burgonya és a hagyma egyharmadát tegye az edénybe. Tegye rá a szardella felét, majd a burgonya és a hagyma további egyharmadával fedje le. A maradék szardellát 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.

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

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 1

## 6. PIZZA/QUICHE

### 6.1 Pizza

#### Hozzávalók a tésztához:

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

#### Hozzávalók a feltéthez:

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

#### Egyéb:

- Zsírozott tepsiz

#### Elkészítés:

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

Addig gyúrja a hozzávalókat, 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 villával.

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

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcszint: 1

### 6.2 Hagymakarikás tészta

#### Hozzávalók a tésztához:

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

#### 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:

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

Darabolja fel az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a 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 pirítás nélkül dinsztelje meg. Hagyja lehűlni.

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. Terítse el a lehűtött hagymát és a szalonnát a tésztán. Ezután tegye rá a feltétet, és simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1

### 6.3 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 sovány szalonna
- 2 tojás

- 250 g tejföl
- só, bors és szerecsendió

**Egyéb:**

- 28 cm átmérőjű fekete tepszi, zsírozva

**Elkészítés:**

Keverje sima tésztává a lisztet, a vaját, 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.

Ossza el a szalonnát a tésztán.

Az öntethez keverje össze a tojásokat, a tejfölt és a fűszereket. Ezután adja hozzá a sajtot.

Öntse rá a szalonnára az öntetet.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1

## 6.4 Sajtós linzer

**Hozzávalók:**

- 1,5 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyzetletesre kinyújtva)
- 500 g reszelt 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.

Ossza el egyenletesen a 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 készülékben: 40 perc
- Polcszint: 1

## 6.5 Pirog (30 kis darab)

**Hozzávalók a tésztához:**

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

**Hozzávalók a töltelékhez:**

- 1 kis fej fehércáposzta (400 g)
- 50 g szalonna
- 2 evőkanál olvasztott vaj
- só, bors és szerecsendió
- 3 evőkanál tejföl
- 2 tojás

**Egyéb:**

- Tepszi, sütőpapír

**Elkészítés:**

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

Vágja vékony csíkokra a cáposztát. Kockázza fel a szalonnát, és süsse meg az olvasztott vajban. Adja hozzá a cáposztát, 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 töltelék, 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 készülékben: 20 perc
- Polcszint: 2

## 6.6 Sajtós 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 bekenve olajjal.

Vágja négy, egyenként kb. 7 cm-es csíkra.

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

Tegye fejjel lefelé egy tepsibe, és kenje be olajjal.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcsint: 2

## 6.7 Juhsajtos aprósütemény

### Hozzávalók a tésztához:

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

### Hozzávalók a feltéthez:

- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 vöröshagyma
- só és bors
- 1 teáskanál aprított kakukkfű
- 125 g ricotta
- 100 g juh/kecskesajt
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 tojás
- 60 ml tejszín

### Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepszi, zsírozva

### Elkészítés:

Tegye a 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. Hámozza meg a hagymákat, vágja vékony szeletekre, és párolja olajban, lefedve, kb. 30 percig. Fűszerezze sóval és borsal, 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 öntethez keverje össze a tojásokat és a főzőtejszínt. Öntse rá az öntetet a tésztára.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcsint: 1

## 7. TORTA/SÜTEMÉNYEK

### 7.1 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 őrölt 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 percig), majd fokozatosan adja hozzá az olívaolajat.

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

Tegye a sütőformába, melyet előzőleg már megszórta zsemlemorzssával.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcsint: 2

### 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, majd öntse rá a tortára. Ezt követően azonnal szórja rá a szeletelt mandulát a torta fényes bevonatára.

## 7.2 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 olvassa meg.

Keverje krémesre a vajat, 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 készülékben: 50 perc
- Polcszint: 2

### Sütés után:

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

## 7.3 Capuccinos sütemény

### A masszához:

- 100 g puha vaj
- 90 g cukor
- 2 tojássárgája
- 1 vaníliarúd magjai
- 2 evőkanál instant kávé (50 ml forró vízben feloldva)
- 2 tojásfehérje
- 50 g liszt
- 50 g keményítő
- 1/2 teáskanál sütőpor

### Az öntethez:

- 250 ml narancslé
- 50 g cukor
- 1 csipetnyi fahéj
- 20 ml narancslikőr

### A díszítéshez:

- 200 ml tejszínhab

### Egyéb:

- 6 db vajjal kikent kis edény vagy csésze

### Elkészítés:

Keverje krémes állagúra a vajat, a cukrot, a tojássárgáját, a vaníliarúd magjait, majd adja hozzá a feloldott kávékat. Verje fel a tojásfehérjét. Szítálja át a lisztet, keményítőt és a sütőport, és a tojásfehérjével rétegezve adja a keverékhez, és hajtja bele. Tegye a masszát a kivajazott kis edényekbe vagy csészékbe.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcszint: 1

### Sütés után:

Öntse a narancslevet, cukrot, fahéjat és narancslikőrt egy serpenyőbe, és főzze sziruposra. A meleg süteményeket borítsa desszertes tányérokra, majd díszítse az öntettel és tejszínhabbal.

## 7.4 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 feltétthez:

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

### 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 kizsirozott tepsibe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

#### **Sütés után:**

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

Miután a tészta kihült, öntse rá a keveréket, és szórja meg őröltogyoróval.

## **7.5 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 túrókrémhez:**

- 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 (40 g vagy 500 ml tejhez szükséges pudingpor)

### **Egyéb:**

- Kerek, 26 cm átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva

### **Elkészítés:**

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

A tészta kb. kétharmadával borítsa be a rugós sütőforma alját, és több helyen szúrja meg villával.

A tészta 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, melyet hagyjon felszívódni.

A sovány túrot, 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 készülékben: 85 perc
- Polcszint: 1

## **7.6 Meggyes pite**

### **Hozzávalók:**

- 500 g kenyér
- 750 ml tej
- 1 csipet só
- 80 g cukor
- 4 tojás
- 2 bögre meggy
- 50 g vaj

### **Egyéb:**

- Kivajazott sütőedény

### **Elkészítés:**

Szeletelje fel a kenyeret. Keverje össze a tejet, sót, cukrot a tojásokkal és öntse a kenyérre, itassa át, és hagyja, hogy jól magába szívja a nedvességet. Szűrje le a meggyet, és adja a masszához. Tegye a masszát a kikent sütőedénybe. A felkockázott vaját ossza szét a pudingon.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcszint: 1

## **7.7 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
- Margarín a tepsi zsírozásához
- Zsemlemorzsa a tepsi béleléséhez

**Elkészítés:**

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

A gyümölcsöket is keverje 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 készülékbe a tortát.

- Időtartam a készülékben: 100 perc
- Polcsint: 1

## 7.8 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:**

- Szezonális gyümölcsök (400 g alma, őszibarack, meggy stb.)
- 90 g őrölt mandula
- 2 tojás
- 100 g cukor
- 90 g puha vaj

**Egyéb:**

- 28 cm átmérőjű lapos tortaforma, zsírozva

**Elkészítés:**

Szitáljon lisztet egy keverőedénybe, és adjon hozzá sót 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 őrölt mandulát, a tojásokat, a cukrot és az olvasztott vaját egy keverőedénybe, és keverje krémesre. Öntse a gyümölcsök tetejére, és simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcsint: 1

## 7.9 Almás sütemény

**Hozzávalók:**

- 250 g vaj
- 250 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 100 g marcipán
- 5 tojás
- 500 g liszt
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 1 tasak mézeskalács-fűszerkeverék (kb. 20 g)
- 50 g kakaópor
- 150 ml vörösbort
- 1,2 kg alma

**Elkészítés:**

Keverje habosra a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot és a sót egy keverőedényben. Adja hozzá az apró kockákra felvágott marcipánt, és jól keverje el. Adja hozzá egyesével a tojásokat, és keverje habosra. Adja a masszához a lisztet, a sütőport, a mézeskalács-fűszerkeveréket és a kakaóport. Keverje el benne a vörösbort. Tegye a tésztát egy sütőpapírral bélelt mély sütőedénybe, és simítsa el a tetejét. Hámozza meg az almát, távolítsa el a magházát, és vágja fel 0,5 cm vastag szeletekre. Szilvapüré: Rendezze el az almászeleteket a tészta tetején, és a magház helyén lévő mélyedésekbe töltsen meg szilvapürével. Ezután helyezze be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcsint: 2
- A sütés után hagyja a süteményt lehűlni, majd távolítsa el a sütőpapírt.

**Öntet:**

- 250 ml almálé
- 1 tasak átlátszó tortamáz
- A sütés után hagyja a süteményt lehűlni, majd távolítsa el a sütőpapírt. Keverje össze az almalevet és a tasak tortamázat, majd oszlassa el a torta tetején.

## 7.10 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 reszelt héja

### A máz hozzávalói:

- 125 ml citromlé
- 100 g porcukor

### Egyéb:

- 30 cm hosszú, szögletes sütőforma
- Margarin a tepszi zsírozásához
- Zsemlemorzsa a tepszi béleléséhez

### Elkészítés:

Keverje krémesre a vajat, a cukrot, a citromhéjat, a vaníliacukrot és a sőt 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 kizsírozott és zsemlemorzásával megszórta sütőformába, simítsa el, és rakja be a készülékbe.

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

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

- Időtartam a készülékben: 75 perc
- Polcsint: 1

## 7.11 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 vajat, a cukrot, a vaníliacukrot, a sőt 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 papírformákba, majd azokat a tepsibe, és rakja be a készülékbe. Lehetőség szerint használjon muffinsütő tepsit.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcsint: 2

## 7.12 Szilvágombóc (6 darab)

### A tésztához (a hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek):

- 125 ml tej
- 20 g cukor
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 300 g liszt
- 30 g cukor
- 30 g vaj
- 1 tojássárgája
- 1 egész tojás
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- kevés citromhéj
- szilvalekvár

**Főzés után:**

- 50 g vaj
- 50 g darált mák
- porcukor

**Egyéb:**

- kivajazott edény

**Elkészítés:**

Tegye a tejet és a cukrot egy edénybe, és enyhén melegítse fel a tűzhelyen. Keverje hozzá a szárított élesztőt. Hagyja kb. 30percig állni. Egy keverőedénybe öntse bele a lisztet, cukrot, vajat, tojássárgáját, tojást, vaníliás cukrot és a citromhéjat. Adja hozzá a tejet és az élesztőt, és dolgozza össze. Takarja le egy kendővel, és hagyja kelni további 45 percig. A tésztából egy kanál segítségével szakítson gombócokat (kb. 80 g-osakat), és kézzel lapítsa ki, majd töltsen meg őket egy-egy teáskanál szilvalekvárral. Hajtsa fel a tésztát széleit, úgy, hogy lefedjék a töltelék, majd formázzon belőlük gombócokat. Tegye a gombócokat a kikent edénybe, fedje le és hagyja még 45 percig kelni, majd tegye be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcszint: 1

**7.13 Forma torta****Hozzávalók az alaphoz:**

- 500 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 80 g porcukor
- 150 g vaj
- 3 tojás
- 2 csapott teáskanál só
- 150 ml tej
- 70 g mazsola (előzetesen 1 óráig 20 ml cseresznyepárlatban (kirsch) áztatva)

**Hozzávalók a bevonathoz:**

- 50 g hámozott, egész mandula

**Elkészítés:**

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, porcukrot, vajat, tojást, sőt 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.

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

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

**7.14 Briós****Hozzávalók a tésztához:**

- 350 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 75 g cukor
- 100 g vaj
- 5 tojássárgája
- 1/2 teáskanál só
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 125 ml tej

**Sütés után:**

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

**Elkészítés:**

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, cukrot, vajat, tojássárgáját, sőt, 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 készülékben: 35 perc
- Polcszint: 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 lehült, több helyen szurkálja meg hurkapálcával, majd hagyja, hogy a folyadék egyenletesen átitassa.

## 7.15 Piskótatészta

### 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 bélelve

### Elkészítés:

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

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

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

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcsint: 1

## 7.16 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:

Szítálja 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 repedezetté válik.

Tegye a cukrot, a tojássárgáját, a vajat és a sót 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 kiszírozott tepsibe, és hagyja újból kelni.

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

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

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

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 2

## 7.17 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 bélelve

### Elkészítés:

A cukrot, tojásokat, vaníliacukrot és sót tegye keverőtálba, és 5 percig keverje krémesre. Ezután adja hozzá a tésztához, és hajtogassa bele az olvasztott vajat.

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

Végül adja hozzá a hideg vizet, és alaposan dolgozza át a masszát. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

## 7.18 Édes tészta

### Hozzávalók:

- 2 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyszögletesre kinyújtva)
- 50 g őrölt mogoró
- 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. Ossa el egyenletesen a mogorót a tésztán. Hámozza meg az almákat, távolítsa el a magházat, és vágja 12 szeletre. Ossa el az almaszeleteket egyenletesen a tésztán. Alaposan keverje össze a tojásokat, a tejszínt és a vaníliacukrot, majd öntse az almaszeletekre.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1

## 7.19 Svájci répatorta

### Hozzávalók a krémhez:

- 4 tojásfehérje
- 1 csipet só
- 80 g porcukor
- 120 g cukor
- 200 g finomra reszelt sárgarépa
- 200 g finomra őrölt mandula
- 1 citrom, a citrom leve és lereszelt héja

- 1 evőkanál cseresznye likőr
- 1/2 teáskanál fahéj
- 60 g liszt
- 1/2 teáskanál sütőpor

### Hozzávalók a feltéthez:

- 150 g porcukor
- 1 evőkanál cseresznye likőr
- 12 dekorációs marcipán sárgarépa
- őrölt mogoró

### Egyéb:

- 26 cm átmérőjű, rugós tortaforma zsírozva, az alján sütőpapírral.

### Elkészítés:

A tojásfehérjéket a sóval verje fel habosra, majd adja hozzá a porcukrot, és verje fel egyenletesre. Keverje krémesre a tojássárgáját és a cukrot, majd adja hozzá a többi hozzávalót. A felvert tojásfehérje negyedét adja a tojássárgájához, majd óvatosan keverje össze a felvert tojásfehérje többi részét a keverékhez. Tegye a masszát az előkészített sütőformába, és a tetejét simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

### Sütés után:

Hagyja lehűlni a tortát. Javasoljuk, hogy az elkészítést 1-2 nap alatt korábban végezze el, és tartsa a masszát hűtőszekrényben letakarva. A mázhoz keverje el a porcukrot a cseresznye likőrrel. Szükség szerint adjon hozzá vizet. A tortát vonja be a mázzal, és díszítse a marcipán sárgaréppákkal.

# 8. KENYÉR/ZSEMLE

## 8.1 Sütemény, édes

### Hozzávalók:

- 420 g liszt
- 60 g vaj
- 50 g cukor
- egy csipet vaníliás cukor
- reszelt citromhéj
- egy csipet só
- 200 ml langyos tej
- 30 g élesztő
- 2 tojássárgája

- 100 g mazsola

### Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe a hozzákevert tejjel és némi cukorral. Keverje össze a liszt egy részével a tál széléről. Szórja meg liszttel, és hagyja kelni meleg helyen mindaddig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté nem válik.

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

Ezután egy meleg helyen addig hagyja állni a tésztát, amíg körülbelül a kétszeresére nem kel.

Ezután gyúrja a megmosott mazsolát a tésztába, majd formázzon belőle 12 egyforma méretű roládot.

Ezután tegye a roládokat egy sütőpapírral kibélelt tepsibe, és lefedve hagyja kelni további fél óráig.

- Időtartam a készülékben: 20 perc
- Polcsint: 2

## 8.2 Parasztkenyér

### Hozzávalók:

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

### Egyéb:

- Kizsírított vagy sütőpapírral bélelt tepsi

### 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 készülékben: 60 perc
- Polcsint: 1

## 8.3 Fehér kenyér

### Hozzávalók:

- 1000 g liszt
- 40 g friss élesztő vagy 20 g szárított élesztő
- 650 ml tej

- 15 g só

### Egyéb:

- Kizsírított vagy sütőpapírral bélelt tepsi

### 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 tejjel van szükség.

Kelessze kétszeresre a tésztát.

Vágja kétfelé a tésztát, és két hosszú formára nyújtva tegye be a kizsírított 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 készülékben: 45 perc
- Polcsint: 1

## 8.4 Kelt tészta

### Hozzávalók a tésztához:

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

### Hozzávalók a töltelékhez:

- 250 g aprított dió
- 20 g zsemlemorzsa
- 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, valamint a cukor egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté 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 töltelékkel, és sorolja 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 készülékben: 55 perc
- Polcszint: 2

## 8.5 Vajas sütemények

**Hozzávalók a tésztához:**

- 750 g liszt
- 30 g élesztő
- 400 ml 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, valamint a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Tegye a maradék cukrot, sót, tojást és vaját 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
- Polcszint: 2

## 9. ZÖLDSÉGEK

### 9.1 Zöldségek, mediterrán

**Hozzávalók:**

- 200 g cukkini
- 1 piros paprika
- 1 zöld paprika
- 1 sárga paprika
- 100 g gomba
- 2 vöröshagyma
- 150 g koktélpaprika
- zöld és fekete olajbogyó

**Elkészítés:**

Mossa meg és aprítsa fel a zöldségeket. Hámozza meg a hagymát, és vágja vékony csíkokra. Tegye a zöldségeket tűzálló üvegedénybe. Helyezze be az ételt a készülékbe. Szeletelje fel az olajbogyókat. Sütés után ízlés szerint fűszerezze a zöldségeket sóval, borssal, bazsalikkal és oregánóval.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcszint: 1

### 9.2 Zöldségek, hagyományos

**Hozzávalók/elkészítés:**

Keverjen össze ízlés szerint az alábbi zöldségekből 750 grammnyit.

- karalábé, hámozva és vékony csíkokra vágva
- sárgarépa, meghámozva és felkockázva
- karfiol, megmosva és rózsáira szedve
- vöröshagyma, meghámozva és szeletelve
- édeskömény, meghámozva és szeletelve
- zeller, megtisztítva és felkockázva
- póréhagyma, megtisztítva és felszeletelve



**Főzés után:**

- 50 g vaj
- só, bors ízlés szerint

**Elkészítés:**

Rendezze el a zöldségeket egy kivehető párolórészsel rendelkező rozsdamentes acél vagy üveg edénybe. Sütés után öntse le olvasztott vajjal, majd ízlés szerint sózza és borsozza.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcsint: 1

## 10. ROYALE

### 10.1 Royale

**Hozzávalók:**

- 3 tojás
- 100 ml tej
- 50 ml tejszín
- só, bors, szerecsendió
- apróra vágott petrezselyem

**Elkészítés:**

Keverje jól össze a tojást, a tejet és a tejszínt. Ne verje fel. Ezután ízesítse, és adja hozzá az apróra vágott petrezselymet. Öntse kivajazott üveg vagy porcelán edénybe.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcsint: 1

Főzés után: vegye ki a tojásos royale-t az edényekből, és vágja fel kocka vagy rombusz alakúra.

### 10.2 Karamelles sütemény

**Hozzávalók a krémhez:**

- 100 g cukor
- 100 ml víz
- 500 ml tej
- 1 vaníliarúd
- 100 g cukor
- 2 tojás
- 4 tojássárgája

**Egyéb:**

- 6 kis szufflétálka

**Elkészítés:**

Tegye a 100 g cukrot egy serpenyőbe, és olvassa addig, amíg világosbarna karamellt nem kap. Ezután óvatosan adja hozzá a vizet (figyelem –

## 9.3 Blansírozás

**Elkészítés:**

A paradicsom tetejére vágjon egy keresztet, tegye a párolóedénybe, és helyezze be a készülékbe. A sütési idő végén távolítsa el a paradicsomok héját.

- Időtartam a készülékben: 10 perc
- Polcsint: 1

égésveszély), és forrásig melegítse. Főzze szirupossá, majd közvetlenül öntse a 6 kis szufflétálkába úgy, hogy az alját a karamell elfedje. Tegye a tejet a serpenyőbe, vágja fel a vaníliarudat, és egy kés segítségével kaparja ki a magjait, majd adja a tejhez. Melegítse fel a tejet kb. 90 °C-ra. (Ne hagyja felforni.) Keverje el a tojásokat és a tojássárgáját 100 g cukorral. (Ne keverje krémme.) Adja hozzá lassan a tojás-cukor keverékhez a meleg tejet. Ezután helyezze be a tálkákba.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 1

### 10.3 Kókuszpuding

**Hozzávalók:**

- 250 ml tej
- 370 g kókusztej
- 6 tojás
- 120 g cukor
- 1 mangókonzerv, lecsöpögtetve és pépesítve

**Egyéb:**

- 6 kicsi pudingostálka

**Elkészítés:**

Keverje össze a tejet a kókusztejjel. Enyhén verje fel és cukrozza meg a tojásokat, és adja hozzá a kókusztejhez. Töltse fel a kis pudingostálkákat a keverékkel. A sütés után borítsa tányérra, és díszítse a mangóval.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 1

## 11. KÖRETEK

### 11.1 Zöldséges rizs

#### Hozzávalók:

- 200 g hosszú szemű rizs
- 50 g vadrizs
- só és bors
- 1 kis piros paprika
- 400 ml zöldségleves

#### Főzés után:

- 1 kis kukoricakonzerv (150 g)

#### Elkészítés:

Tegye a hosszú szemű rizst, vadrizst, sót, borsot, zöldséglevest és a vizet fél órával a főzés előtt egy edénybe.

Készítse elő a paprikát: vágja apró kockára, adja a rizshez, majd főzze meg.

- Időtartam a készülékben: 35
- Polcsint: 1

Főzés után: Csepegtesse le a kukoricát, és adja a főtt rizshez.

### 11.2 Nudli

#### Hozzávalók/elkészítés:

- 300 g puha percc
- 200 ml tej
- 3 tojás
- 2 köteg apróra vágott petrezselyem
- 2 vöröshagyma, felaprítva
- 10 g vaj
- só, bors, szerecsendió

#### Elkészítés:

Melegítse fel a tejet. Vágja fel a perceket 1 cm-es darabokra, és öntse

le a felmelegített tejjel. Hagyja állni 5 percig. Verje fel a tojásokat, és adja hozzá. A vajban párolja üvegesre a hagymát, majd adja hozzá a petrezselymet. Hagyja egy darabig lehűlni, majd adja hozzá a perces masszát. Ízesítse, majd alaposan keverjen össze mindent. A keverékből formázzon kb. 6 gombócot, majd helyezze egy lapos párolóedénybe.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 1

### 11.3 Héjában sült burgonya

#### Hozzávalók:

- 1 000 g közepes méretű burgonya

#### Elkészítés:

Mossa meg a burgonyát, és helyezze egy párolóedénybe.

- Időtartam a készülékben: 50 perc.
- Polcsint: 1

### 11.4 Főtt burgonya

#### Hozzávalók:

- 1000 g burgonya

#### Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, és vágja fel azonos nagyságú negyedekre. Tegye a párolóedénybe, majd sózza meg.

- Időtartam a készülékben: 40 perc.
- Polcsint: 1

## 12. SOUSVIDE SÜTÉS

### 12.1 Marhabélszín

#### Hozzávalók:

- 700 – 800 g marha vesepecsenye / filé, egyenként 3 cm vastagságú
- 1 meghámozott és felszeletelt fokhagymagerezd
- 1 szál rozmaring
- 2 zsályalevél
- 3 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 1 csipet szemcsézett só
- 1 csipet bors

#### Elkészítés:

Helyezze a húst, a fokhagymát, a rozmaringot, a zsályát, a borsot és az olajat egy vákuumtasakba, majd vákuumzárással zárja le, és főzze meg. Főzés után vegye ki a húst a tasakból, és háztartási papírkendővel szárítsa meg. Grillezze vagy néhány másodpercig pirítsa a húst egy felforrósított serpenyőben a hús nedveinek megőrzéséhez. Szeletelje fel, utána helyezze egy edénybe, majd sózza, és öntsön rá olajat.

- Időtartam a készülékben: 60 perc

- Polcsint: 2

## 12.2 Jércemell

### Hozzávalók:

- 4 kis jércemellfilé, egyenként 150 g
- 1 teáskanál zöldcitromlé
- 1 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 1 evőkanál szójaszós
- 1/2 teáskanál só
- 1/2 teáskanál currypor
- 1 piros chilipaprika felszeletelve
- 1/2 köteg friss koriander durvára vágva
- 6 Kaffir zöldcitromlevél összenyomva
- 2 citromfű szára hosszában felvágva

### Elkészítés:

Az összes hozzávalót helyezze laposra formázva egy vákuumtasakba, majd vákuumzárással zárja le, és főzze meg. Főzés után vegye ki a jércemellet, és vágja össze.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcsint: 2
- A jércemell például wokban készült zöltségekkel tálalható.

## 12.3 Párolt borjúszület

6 adag

### Hozzávalók a húshoz:

- 2 evőkanál olívaolaj
- 600–700 g borjúszület (egyben)
- 1 felszeletelt fokhagymagerezd
- 2 szelet gyömbér
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 1 teáskanál őrölt koriander
- 1 teáskanál citromhéj
- 1 csipet fahéj
- 1/2 teáskanál só

### Hozzávalók a szószhoz:

- 1 köteg finomra aprított petrezselyem
- 1 teáskanál vaj
- 1 fej nagyon apróra vágott magyórhagyma
- 100 ml Noilly Prat (vagy másfajta fehér vermut)
- 100 ml erőleves
- 100 ml tejszín
- Sóvirág
- fekete bors

### Elkészítés:

Hevítse fel az olívaolajat, majd süssse a hús mindkét oldalát rövid ideig (körülbelül 30 másodpercig). Hagyja egy kissé lehűlni. Helyezze a húst a (sütéshez használt) olajjal és az összes többi hozzávalóval a vákuumtasakba, majd vákuumzárással zárja le, és főzze meg.

A szószhoz hevítse fel a vajat, adja hozzá a magyórhagymát, majd addig párolja, míg üveggé nem válik. Adja hozzá a bort és az erőleves. A szósz addig főzze, míg mennyisége a felére nem csökken. Adja hozzá a tejszint, és egy mixerrel keverje simára, majd ismét kezdje el főzni.

A húst főzés után vegye ki a tasakból, adja hozzá a levét a szószhoz, és enyhén fűszerezze. Forgassa meg a húst a petrezselyemben, majd vágja négy darabra. Helyezze a húst tányérokra, és öntse hozzá a szósz. Szórja meg mindenütt a sóvirággal és a durvára őrölt fekete borssal.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 2
- A borjúszület tálalható például párolt, zsenge tavaszi zöltségekkel és krumplipürével.

## 12.4 Keszeg filé

### Hozzávalók:

- 600 g keszeg filé
- 1 csipet só és bors keverék
- 2 evőkanál extra szűz olívaolaj

### Elkészítés:

Az összes hozzávalót tegye egy vákuumtasakba. Vákuumzárással zárja le, és főzze meg.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcsint: 2
- A fogás olívabogyóval, kapribogyóval, sózva, borsozva, olajjal megszórva is tálalható.

## 12.5 Garnéla

### Hozzávalók:

- 500 g nagy garnélarák páncéllal
- finomra aprított petrezselyem vagy néhány bazsalikom levél
- 4 evőkanál extra szűz olívaolaj

- 1 csipet só és bors

#### **Elkészítés:**

Mossa meg a garnélarákot, majd távolítsa el a farkát és a fejét. Szórja meg olajjal, petrezselyemmel vagy bazsalikkal, sóval és borssal, majd helyezze egy vákuumtasakba.

Vákuumzárással zárja le, és főzze meg.

- Időtartam a készülékben: 20 perc
- Polcsint: 2
- A fogás melegen és hidegen egyaránt található póréhagyma/cukkini szósszal.

## **12.6 Édesköményes rombuszhal**

#### **Hozzávalók a halhoz:**

- 600 g rombuszhal (vagy használjon egyéb lapos halat)
- 200 g nagyon finomra őrölt kömény
- 1 teáskanál citromhéj
- 2 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 1 evőkanál szójaszósz
- só, bors

#### **Hozzávalók a szószhoz:**

- 40 g Pernod (vagy másfajta ánizslikőr)
- 180 g tejszín
- só, bors

#### **Elkészítés:**

A halat az összes hozzávalóval együtt helyezze laposra formázva egy vákuumtasakba, majd vákuumzárással zárja le, és főzze meg.

Főzés után vegye ki a tasakból a halat a köménnyel együtt, a tasakban levő levet öntse egy serpenyőbe, és forralja fel, majd adja hozzá a Pernod likőrt és a tejszínt, végül főzze egy kis ideig. Ízlés szerint fűszerezze sóval és borssal.

Rendezze el a halat és a szósz egy tányéron, és tálalja rizzsel.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcsint: 2
- A fogás melegen és hidegen egyaránt található póréhagyma/cukkini szósszal.

## **12.7 Sárgarépa vaníliával**

#### **Hozzávalók:**

- 400 g sárgarépa meghámozva

- 1 vaníliarúd hosszában feldarabolva
- 1/2 narancs leve és héja
- 1 teáskanál vaj
- 1/2 teáskanál só
- 1/2 teáskanál cukor
- 1/2 teáskanál őrölt fehérbors

#### **Elkészítés:**

Vágja a répákat vékony, 1 - 2 mm-es szeletekre, majd keverje össze a többi hozzávalóval. A keveréket egyenletesen laposra formázva helyezze egy vákuumtasakba, majd vákuumzárással zárja le, és főzze meg.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcsint: 2
- A fogás például hallal vagy garnélarákkal található.

## **12.8 Alma**

#### **Hozzávalók:**

- 2 érett, közepes méretű alma, kb. 350 g (pl. Golden delicious)
- 1 csillagánizs
- 1 vaníliarúd feldarabolva

#### **Elkészítés:**

Mossa és hámozza meg az almákat. Ezután vágja négy- vagy nyolcfelé az almákat, és távolítsa el a magházukat. Helyezze az almákat egy vákuumtasakba, és tegye melléjük a csillagánizst és a vaníliarudat. Vákuumzárással zárja le, és főzze meg.

- Időtartam a készülékben: 20 perc
- Polcsint: 2
- A fogás melegen és hidegen egyaránt található angol krémmel vagy jégkrémmel.

## **12.9 Vörösboros körte**

#### **Hozzávalók:**

- 2 érett körte, kb. 300 g
- 2 pohár vörösbor, körülbelül 300 ml (pl. Cabernet Franc)
- 1 teáskanál cukor
- 1 csipetnyi fahéj, 1 gerezd fokhagyma - tetszőlegesen

#### **Elkészítés:**

Öntse a bort egy edénybe, majd addig főzze, míg sűrűbbé nem válik, és el nem főtt körülbelül a mennyiség fele (kb. 8 - 10 perc magas fokozaton). Végül hagyja

kihűlni. Mossa és hámozza meg a körtéket, vágja félbe, majd távolítsa el a magházukat. Az összes hozzávalót tegye egy vákuumtasakba.

Vákuumzárással zárja le, és főzze meg.

- Időtartam a készülékben: 15 perc
- Polcszint: 2
- A fogás melegen és hidegen egyaránt tálalható angol krémmel vagy jégkrémmel.

## 12.10 Angol krém

### Hozzávalók:

- 250 ml friss tejszín
- 250 ml tej
- 140 g tojássárgája (kb. 8 - 10 db tojás sárgája)
- 140 g cukor
- 1/2 vaníliarúd
- 1 narancs és 1 citrom héja az ízesítéshez

### Elkészítés:

Tegye a tejszínt, a tejet, a tojássárgáját és a cukrot egy edénybe. Vágja fel a vaníliarudat, és egy kés segítségével kaparja ki a magjait, majd helyezze azokat és a vaníliarudat az edénybe. Adja hozzá a gyümölcshéjat, és lassú fordulatszámon addig verje habosra, míg egyenletes keveréket nem kap. Vegye ki a vaníliarudat és a gyümölcshéjat a keverékből. Tegye a keveréket egy vagy több vákuumtasakba. Vákuumzárással zárja le, és főzze meg. Összemelegítés után tegye a tasakokat jeges fürdőbe, majd hidegen vagy melegen tálalja.

A jobb eredmény elérése érdekében hagyja a krémet egy éjszakára a hűtőszekrényben. Ha csomókat talál benne, öntse a krémet egy tálba, és keverje át.

- Időtartam a készülékben: 20 perc
- Polcszint: 2
- A fogás friss vagy főtt gyümölcssel, csokoládétortával, almáspitével vagy jégkrémmel tálalható.





