

FINSMAKARE KULINARISK



Retseptiraamat

Sisukord

Küpsetustabelid	3	Linnuliha	22
Automaatprogrammid	16	Kala	24
Sulatamine	17	Kook	26
Küpsetamine/Sulatamine	17	Pitsa/Pirukas/Leib	32
Sealiha/Vasikaliha	18	Vormiroad/Gratäänid	36
Veiseliha/Uluk/Lambaliha	20	Magustoidud	42

Jäetakse õigus teha muutusi.

Küpsetustabelid

Nõuandeid ahju küpsetusfunktsioonide kasutamiseks

Soojashoidmine

Funktsioon võimaldab hoida toitu soojas. Temperatuur on automaatselt 80 °C.

Nõude Soojendamine

Selle funktsiooniga saate enne serveerimist soojendada taldrikuid ja nõusid. Temperatuur on automaatselt 70 °C.

Pange taldrikud ja nõud ühtlaste virnadena traatrestile. Kasutage esimest riulitasandit. Poole soojendusaja möödudes tõstke taldrikud ringi.

Sulatamine

Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole piisavalt pruunistunud.	Vale ahjutasand.	Pange kook madalamale ahjutasandile.

Eemaldage pakend ning asetage toit taldrikule. Ärge toitu kinni katke, sest see võib külmumisaega pikendada. Kasutage esimest riulitasandit.

Küpsetamine

- Esimesel korral kasutage madalamat temperatuuri.
- Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.
- Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt. Ebahütlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.
- Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook vajub kokku ja muutub vesiseks, klumbiliseks, triibuliseks.	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi madalam ahju temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Määrake pikem küpsetusaeg. Kõrgema temperatuuri valimisel ei saa küpsetusaega lühendada.
	Taignas on liiga palju vedelikku.	Kasutage vähem vedelikku. Pöörake tähelepanu segamisaegadele, eriti siis, kui kasutate taigna-segajat.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige kõrgem ahju temperatuur.
	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmisel küpsetamisel valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Valige madalam ahju temperatuur ja pikem küpsetusaeg.
	Taigen pole ühtlaselt jaotatud.	Laotage taigen ühtlaselt küpsetusplaadile.
Kook ei saa antud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi kõrgem ahju temperatuur.

Küpsetamine ühel ahjutasandil

Küpsetamine vormides

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rõngaskook või nupsusai	Pöördõhk	150 - 160	50 - 70	1
Madeira kook / puuviljakoogid	Pöördõhk	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / keeks	Tavaline küpsetamine	160	35 - 50	2

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Koogipõhi – muretai- nast ¹⁾	Pöördõhk	170 - 180	10 - 25	1
Koogipõhi – biskviittaig- nast	Pöördõhk	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, paigu- tatud diagonaalselt)	Pöördõhk	160	70 - 90	1
Apple pie / õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, paigu- tatud diagonaalselt)	Tavaline küp- setamine	180	70 - 90	1
Juustukook, küpsetus- plaadil ²⁾	Tavaline küp- setamine	160 - 170	60 - 90	1

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Pärmitaignast kringel / pärg	Tavaline küp- setamine	170 - 190	30 - 40	2
Jõulukook ¹⁾	Tavaline küp- setamine	160 - 180	50 - 70	2
Leib (rukkileib) ¹⁾	Tavaline küp- setamine			2
esimene		230	20	
seejärel		160 - 180	30 - 60	
Tuuletaskud/ekleerid ¹⁾	Tavaline küp- setamine	190 - 210	20 - 35	2
Rullbiskviit ¹⁾	Tavaline küp- setamine	180 - 200	10 - 20	2
Kuiv purukook	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	1

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Mandlikook/suhkrukoogid ¹⁾	Tavaline küpsetamine	190 - 210	20 - 30	2
Puuviljakoogid (pärimaignast/biskviitaignast) ²⁾	Pöördõhk	150 - 160	35 - 55	1
Puuviljakoogid (pärimaignast/biskviitaignast) ²⁾	Tavaline küpsetamine	170	35 - 55	1
Muretaignast puuviljakoogid	Pöördõhk	160 - 170	40 - 80	1
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärimaignaküpsetised ¹⁾	Tavaline küpsetamine	160 - 180	40 - 80	2

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Küpsised

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Muretaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / liivaküpsised / soolapulgad	Pöördõhk	140	20 - 35	1
Short bread / liivaküpsised / soolapulgad ¹⁾	Tavaline küpsetamine	160	20 - 30	2
Biskviitaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	15 - 20	1
Munavalgest küpsetised, besee	Pöördõhk	80 - 100	120 - 150	1
Makroonid	Pöördõhk	100 - 120	30 - 50	1
Pärimaignast küpsised	Pöördõhk	150 - 160	20 - 40	1
Lehttaignaküpsetised ¹⁾	Pöördõhk	170 - 180	20 - 30	1
Saiakesed ¹⁾	Tavaline küpsetamine	190 - 210	10 - 25	2

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Small cakes / väikesed koogid ¹⁾	Pöördõhk	160	20 - 35	3
Small cakes / väikesed koogid ¹⁾	Tavaline küpsetamine	170	20 - 35	2

1) Eelsoojendage ahi.

Vormiroad ja gratäänid

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pastavorm	Tavaline küpsetamine	180 - 200	45 - 60	1
Lasanje	Tavaline küpsetamine	180 - 200	25 - 40	1
Aedviljagrataän ¹⁾	Turbogrill	210 - 230	10 - 20	1
Juustukattega baguette'id	Pöördõhk	160 - 170	15 - 30	1
Riisipuder	Tavaline küpsetamine	180 - 200	40 - 60	1
Kalavormid	Tavaline küpsetamine	180 - 200	30 - 60	1
Täidetud köögiviljad	Pöördõhk	160 - 170	30 - 60	1

1) Eelsoojendage ahi.

Küpsetamine mitmel tasandil

Kasutage funktsiooni: Pöördõhk.

Koogid / küpsetised / saiad küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Tuuletaskud/ekleerid ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Kuiv purukook	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Eelsoojendage ahi.

Küpsised/väikesed koogid/küpsetised/saiakesed

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Muretaignast küpsised	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / liivaküpsetised / soolapulgad	140	25 - 45	1 / 3
Keeksitaignast küpsised	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Munavalgest küpsetised, besee	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makroonid	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Pärmitaignast küpsised	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Küpsetamine Madalal T°

Kasutage seda funktsiooni taiste õrnade liha- ja kalarooegade valmistamisel. See funktsioon ei sobi pajaprae ega rasvase seaprae valmistamiseks.

⚠ HOIATUS! Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

Esimeseks kümneks minutiks saate ahju temperatuuriks valida 80–150 °C. Vaikesäte on 90 °C. Pärast temperatuuri valimist jätkab ahi küpsetamist

temperatuuril 80 °C. Ärge valige seda funktsiooni linnuliha puhul.

i Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.

1. Pruunistage liha pliidiil panni peal väga kõrgel seadel, mõlemalt poolt 1-2 minutit.
2. Pange liha koos küpsetuspanniga ahju traatrestile.
3. Valige funktsioon: Küpsetamine Madalal T°.

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rostbiif	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Veisefilee	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Röstitud vasikalihha	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steik	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pitsarežiim

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pitsa (õhuke põhi) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli tasand
Pitsa (rohke kattega) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Puuviljakoozid	180 - 200	40 - 55	3
Spinatipirukas	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	170 - 190	45 - 55	3
Šveitsi juustupirukas	170 - 190	45 - 55	3
Juustukook 1	140 - 160	60 - 90	3
Õunakook, kattega	150 - 170	50 - 60	3
Köögiviljapirukas	160 - 180	50 - 60	3
Hapendamata leib ¹⁾	230	10 - 20	3
Lehttaignaküpsetis ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Vene pirukad (calzoned vene moodi) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Eelsoojendage ahi.

2) Kasutage sügavat panni.

Röstimine

Kasutage kuumakindlaid ahjunõusid.

Küpsetage suuri lihatükke otse ahjuplaadil või ahjuplaadile asetatud traatrestil.

Kallake ahjuplaadile veidi vett, et tilkunud lihamahlad kõrbema ei läheks.

Kamaraga praetükke võib küpsetusplaadil küpsetada ilma kaaneta.

Pöörake praadi, kui 1/2–2/3 küpsetusajast on möödunud.

Et hoida liha mahlasena:

- taise liha küpsetamisel kasutage kaanega küpsetusvorme või -kotte.
- küpsetatavad liha- või kalatükid peaks kaaluma vähemalt 1 kg.
- kastke suuri praade ja linnuliha praeleemega mitu korda küpsetamise jooksul.

Küpsetustabelid

Veiseliha

Toit	Funktsioon	Kogus (kg)	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pajapraad	Tavaline küpsetamine	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Sealiha

Toit	Funktsioon	Kogus (kg)	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Abatükk, kael, sink, seljatükk	Turbo-grill	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Pikkpoiss	Turbo-grill	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Seakoot (küpsetatud)	Turbo-grill	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Vasikaliha

Toit	Funktsioon	Kogus (kg)	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Vasikapraad	Turbo-grill	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Vasikakoot	Turbo-grill	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lambaliha

Toit	Funktsioon	Kogus (kg)	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lambakoot, lambapraad	Turbo-grill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Linnuliha

Toit	Funktsioon	Kogus (kg)	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Linnuliha portsjonitükid	Turbo-grill	0,2–0,25 g tükid	200	200 - 220	20 - 35	1
Pool kana	Turbo-grill	0,4–0,5 g tükid	200	190 - 210	25 - 40	1
Broiler	Turbo-grill	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Part	Turbo-grill	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Kala (aurutatud)

Toit	Funktsioon	Kogus (kg)	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kala, terve	Tavaline küpsetamine	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Toidud

Toit	Funktsioon	Kogus (kg)	Võimsus (vattides)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Magustoidud	Pöördõhk	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Soolased toidud küpsetatud lisanditega (nuudlid, juurvili)	Pöördõhk	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Soolased toidud värskete lisanditega (kartulid, juurvili)	Pöördõhk	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grill

- Kasutage grillimisel alati kõrgeimat temperatuuriseadet.
- Paigutage rest grillimistabelis soovitud tasandile.
- Kõige alumisele tasandile asetage alati pann rasva kogumiseks.

- Grillige üksnes lamedamaid liha- või kalatükke.
- Enne grillimist soojendage tühja ahju alati eelnevalt 5 minutit.



ETTEVAATUST! Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud.

Grill

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)		Riuli tasand
		1. külj	2. külj	
Rostbiif, pool-küps	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Veisefilee, pool-küps	230	20 - 30	20 - 30	1
Sea seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Vasika seljatükk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lamba seljatükk	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Terve kala, 500–1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Kiirgrill

Toit	Aeg (min.)		Riuli tasand
	1. külj	2. külj	
Burgers / burgerid	9 - 13	8 - 10	3
Seafilee	10 - 12	6 - 10	2
Vorstid	10 - 12	6 - 8	3
Steigid/vasikasteigid	7 - 10	6 - 8	3
Toast/ röstleib/sai	1 - 3	1 - 3	3
Kattega röstleib/sai	6 - 8	-	2

Külmutatud toiduained

- Eemaldage toidu pakend. Asetage toit taldrikule.

- Ärge toitu taldriku või kausiga katke. See võib sulatusaega pikendada.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pitsa, külmutatud	200 - 220	15 - 25	3
Pannipitsa, külmutatud	190 - 210	20 - 25	3
Pitsa, jahutatud	210 - 230	13 - 25	3
Pitsasuupisted, külmutatud	180 - 200	15 - 30	3
Friikartulid, õhukesed ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Friikartulid, paksud ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Viilud/kroketid ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Kartulipannkoogid	210 - 230	20 - 30	3
Lasanje/cannelloni, värske	170 - 190	35 - 45	2
Lasanje/cannelloni, külmut.	160 - 180	40 - 60	2
Kanatiivad	190 - 210	20 - 30	3

1) Keerake 2 või 3 korda valmimise ajal.

Külmutatud valmistoitude tabel

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Külmutatud pitsa ¹⁾	Tavaline küpsetamine	vastavalt tootja juhiste	vastavalt tootja juhiste	2
Friikartulid ²⁾ (300 - 600 g)	Tavaline küpsetamine või Turbogrill	200 - 220	vastavalt tootja juhiste	2
Baguette'id ³⁾	Tavaline küpsetamine	vastavalt tootja juhiste	vastavalt tootja juhiste	2
Puuviljakook	Tavaline küpsetamine	vastavalt tootja juhiste	vastavalt tootja juhiste	2

1) Eelsoojendage ahi.

2) Keerake 2 või 3 korda valmimise ajal.

3) Eelsoojendage ahi.

Sulatamine

- Eemaldage pakend ning asetage toit taldrikule.
- Kasutage kõige alumist ahjutasandit.
- Ärge katke toitu kausi või taldrikuga, kuna see pikendab sulatusaega.

Toit	Kogus	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamisaeg (min)	Märkusi
Kana	1 kg	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1 kg	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	500 g	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Või	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Koort võib vahustama hakata ka siis, kui selles on veel külmunud tükikesi.
Kreemikook	1,4 kg	60	60	-

Hoidistamine

Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.

Ärge kasutage keeratava (keere või bajonett) kaanega purke ega metallpurke.

Selle funktsiooni puhul kasutage altpoolt esimest riulitasandit.

Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus üheliitrist purki.

Täitke purgid võrdselt ning sulgege klambriga.

Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.

Kallake küpsetusplaadile umbes 1/2 liitrit vett, et hoida ahjus piisavalt niiskustaset.

Kui purkide sisu hakkab mullitama (1-liitriste purkide puhul umbes 35–60 minuti pärast), lülitage ahi välja või alandage temperatuuri kuni 100 °C-ni (vt tabelit).

Pehmed puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekki- miseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Maasikad / musti- kad / vaarikad / küpsed tikrid	160 - 170	35 - 45	-

Luuviljalised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekki- miseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Pirnid/küdooniad/ ploomid	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg mullikeste tekki- miseni (min)	Jätkake kuumutamist 100 °C juures (min.)
Porgandid ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurgid	160 - 170	50 - 60	-
Segaköögivili	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Nuikapsas/herned/ spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätke pärast väljalülitumist ahju seisma.

Kuivatamine

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	3
Piprad	60 - 70	5 - 6	3
Supiköögivili	60 - 70	5 - 6	3
Seened	50 - 60	6 - 8	3
Ürdid	40 - 50	2 - 3	3
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3

Leib

Eelkuumutamine ei ole soovitatud.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Sai	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Nupsusai	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rukkileib	180 - 200	50 - 70	2
Must leib	180 - 200	50 - 70	2
Täisteraleib	170 - 190	60 - 90	2

Automaatprogrammid

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Automaatprogrammid

Automaatprogrammid pakuvad sobivaimaid seadeid eri tüüpi liha- ja muude retseptide jaoks.

- Lihaprogrammid funktsiooniga: Kaaluautomaatika (menüü: Juhendatud Küpsetamine) – see funktsioon arvutab automaatselt küpsetusaja. Selle kasutamiseks tuleb sisestada toidu kaal.
- "Retseptiraamat" (menüü: Juhendatud Küpsetamine) – see funktsioon kasutab eelnevalt määratud väärtusi.

Toidud funktsiooniga: Kaaluautomaatika
Röstitud sealih
Röstitud vasikaliha
Pajapraad
Röstitud ulukiliha

Toidud funktsiooniga: Kaaluautomaatika
Röstitud lambaliha
Kana, terve
Kalkun, terve
Part, terve
Hani, terve

Kategooria

Menüüs Juhendatud Küpsetamine jagatakse toidud mitmesse kategooriasse:

- Sulatamine
- Küpsetamine/Sulatamine
- Sealih/Vasikaliha
- Veiseliha/Uluk/Lambaliha
- Linnuliha
- Kala
- Kook
- Pitsa/Pirukas/Leib
- Vormiroad/Gratäänid
- Magustoidud

Sulatamine

Kala Sulatamine

Pange külmutatud kala nõusse kummuli asetatud taldrikule, nii et sulamisvesi ei määriks mikrolaineahju sisemust.

Kontrollige liha sulamise ajal, keerake korduvalt. Kui kala sulab, võtke kalatükid ettevaatlikult üksteise küljest lahti (kui tegu on kokku külmunud kalatükkidega).

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
 - Riiuli tasand: Bottom glass plate
- Pärast sulamist laske toidul toatemperatuuril seista umbes sama kaua, mis kulus sulamiseks.

Linnuliha Sulatamine

Pange sulatatav toit nõusse kummuli asetatud taldrikule, nii et sulamisvesi ei määriks seadme sisemust.

Kontrollige liha sulamise ajal, keerake korduvalt. Katke väljaulatuvad osad (koivaotsad ja tiivad) fooliumiga.

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
 - Riiuli tasand: Bottom glass plate
- Pärast sulamist laske toidul toatemperatuuril seista umbes sama kaua, mis kulus sulamiseks.

Liha sulatamine

Pange külmutatud liha nõusse kummuli asetatud taldrikule, nii et sulamisvesi ei määriks seadme sisemust.

Kontrollige liha sulamise ajal, keerake korduvalt. Kui liha on külmunud ühe tükina, võtke sulatamise ajal sulanud lihatükid ettevaatlikult üksteise küljest lahti.

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
 - Riiuli tasand: Bottom glass plate
- Pärast sulamist laske toidul toatemperatuuril seista umbes sama kaua, mis kulus sulamiseks.

Leiva Sulatamine

Asetage leib taldrikule.

Keerake leiba sulatamise ajal korduvalt.

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
 - Riiuli tasand: Bottom glass plate
- Pärast sulamist laske toidul toatemperatuuril seista umbes sama kaua, mis kulus sulamiseks.

Küpsetamine/Sulatamine

Värsked köögiviljad

Pange tükeldatud köögiviljad mikroahjukindlasse nõusse ja kallake sinna umbes 50 ml vett. Katke nõu (kaanega või mikrolainekindla kilega).

Keerake köögivilju küpsetamise ajal korduvalt.

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
- Riiuli tasand: Bottom glass plate

Vihje: Kui köögiviljad on kõvad, valige väiksem kaal. Kui köögiviljad on pehmed, valige suurem kaal.

Külmutatud köögiviljad

Pange külmutatud köögiviljad mikroahjukindlasse nõusse ja kallake sinna umbes 50 ml vett. Katke nõu (kaanega või mikrolainekindla kilega).

Keerake köögivilju küpsetamise ajal korduvalt.

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
 - Riili tasand: Bottom glass plate
- Vihje: Kui köögiviljad on kõvad, valige väiksem kaal. Kui köögiviljad on pehmed, valige suurem kaal.

Hautatud sibulad

Lõigake sibulad ribadeks ja pange mikroahjukindlasse nõusse koos 1 spl või või õliga. Katke nõu (kaanega või mikrolainekindla kilega).

Keerake köögivilju küpsetamise ajal korduvalt.

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
- Riili tasand: Bottom glass plate

Koorega küpsetatud kartulid

Pange kartulid mikroahjukindlasse nõusse ja kallake sinna umbes 100 ml vett. Katke nõu (kaanega või mikrolainekindla kilega).

Keerake kartuleid küpsetamise ajal korduvalt.

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
- Riili tasand: Bottom glass plate

Riis köögiviljadega

Pange eelkeedetud riis mikroahjukindlasse nõusse ja lisage vett vahekorras 1 : 2 (100 g riisi ja 200 ml vett). Maitsestage. Lisake võilaastud, aurutatud sibulad või ürdid. Katke nõu kaanega või augustatud mikrolainekindla kilega.

Segage riisi valmimise ajal korduvalt.

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
- Riili tasand: Bottom glass plate

Šokolaadi sulatamine

Lõigake šokolaad tükkideks ja asetage nõusse.

Segage šokolaadi sulamise ajal korduvalt.

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
- Riili tasand: Bottom glass plate

Või Sulatamine

Lõigake või tükkideks ja asetage nõusse. Katke nõu (kaanega või mikrolainekindla kilega).

Segage võid sulamise ajal korduvalt.

- Ahjusoleku aeg: sõltub kaalust
- Riili tasand: Bottom glass plate

Sealiha/Vasikaliha

Röstitud sealiha

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1000–2000 g.

Valmistamine:

Maitsestage liha ja pange see kuumakindlasse nõusse. Lisage vett või muud vedelikku; põhi peab olema kaetud 20 - 40 mm vedelikukihiga. Pöörake liha ringi umbes 30 minuti pärast.

- Riili tasand: 1

Röstitud vasikaliha

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1000–2000 g.

Valmistamine:

Maitsestage liha ja pange see kuumakindlasse nõusse. Lisage vett või muud vedelikku; põhi peab olema kaetud 10–20 mm vedelikukihiga. Katke kaanega.

- Riili tasand: 1

Ossobuco**Koostis:**

- 4 spl võid pruunistamiseks
- 4 vasikalihaviilu, ligikaudu 3–4 cm paksused (lõigake läbi kondi)
- 4 keskmist porgandit, kuubikuteks lõigatud
- 4 sellerijuppi, väikesteks kuubikuteks lõigatud
- 1 kg küpseid tomateid, kooritud, poolitatud, südamik eemaldatud, tükeldatud kuubikuteks
- 1 kimp peterselli, pestud ja jämedalt hakitud
- 4 spl võid
- 2 spl jahu katmiseks
- 6 spl oliiviõli
- 250 ml valget veini
- 250 ml lihaleent
- 3 keskmist sibulat, kooritud ja peeneks hakitud
- 3 küüslauguküünt, kooritud ja peeneks viilutatud
- 1/2 tl tüümiani ja 1/2 tl punet
- 2 loorberilehte
- 2 nelki
- sool, värskelt jahvatatud must pipar

Valmistamine:

Sulatage praevormis 4 spl võid ja kuumutage selles köögiviljad. Võtke köögiviljad küpsetusvormist välja.

Peske vasikaliha viilud, kuivatage, maitsestage ja katke jahusse. Raputage liigne jahu maha. Kuumutage oliiviõli, pruunistage lihaviilud keskmisel kuumusel kuldpruuniks. Eemaldage liha ja kallake liigne oliiviõli küpsetusvormist välja.

Kuumutage küpsetusvormis olevat lihavedelikku 250 ml veinis, kallake segu kastmepannile ja kuumutage natuke aega. Lisage 250 ml lihaleent, petersell, tüümian, pune ja kuubikuteks lõigatud tomatid. Maitsestage soola ja pipraga. Kuumutage jälle keemiseni.

Pange köögiviljad küpsetusvormi, asetage liha nende peale ja kallake kõik kastmega üle. Katke praevorm kaanega ja asetage ahju.

- Ahjusoleku aeg: 120 min
- Riivli tasand: 2

Vasikakoot**Koostis:**

- 1 vasika tagakoot, 1,5–2 kg
- 4 viilu keedusinki
- 2 spl õli
- 1 tl soola
- 1 tl magusa paprika pulbrit
- 1/2 tl basiilikut
- 1 väike purk viilutatud seeni (280 g)
- supiköögiviljad (porgand, porrulauk, seller, petersell)
- vesi

Valmistamine:

Tehke 8 pikisuunalist sisselõiget ümber kogu vasikakoodi. Lõigake neli keedusingi viilu pooleks ja pange sisselõigetesse. Segage omavahel kokku õli, sool, paprikapulber ja basiilik ning katke vasikakoot seguga. Pange vasikakoot küpsetusvormi ja laotage peale seened. Lisage vasikakoodile supiköögiviljad ja vesi. Põhi peab olema kaetud 10–15 mm ulatuses. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast.

- Ahjusoleku aeg: 160 min
- Riivli tasand: 1

Pikkpoiss ürtidega**Koostisained (4 portsjonit):**

- väheses koguses soojas vees leotatud saiatükid
- 1 sibul, peeneks hakitud ja väheses võis hautatud
- 1 purustatud küüslauguküüs
- 300 g seahakkliha
- 300 g loomahakkliha
- 1 muna
- 1 tl soola

- pipar
- paprika
- 1 spl hakitud peterselli
- 1 tl peeneks hakitud rosmariini
- 1 tl tüümiani
- 4 peekoniviilu, kattedeks

Valmistamine:

Segage hoolikalt kõik ained omavahel, vormige pikkpoiss ja pange mikroahjukindlasse nõusse. Katke peekoniviiludega.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riiuli tasand: 2

Täidetud Seaselg**Koostis:**

- 200 g kuivatatud ploome
- 150 ml valget veini
- 1,5 kg sea või vasika seljatükk (kontideta)

- 1 keskmine sibul
- õun
- sool, pipar ja paprikapulber

Valmistamine:

Leotage ploome kaks tundi valges veinis. Peske liha kiiresti vähese veega, kuivatage. Tehke liha alumisse külge noaga sisselõiked ja suruge neisse ploomid, lükates need nii kaugele kui võimalik. Maitsestage liha ja asetage see siis küpsetusnõusse, jättes ilma ploomideta külje pealmiseks. Koorige sibulad ja õun, lõigake kaheksaks tükiks ja asetage prae ümber. Segage järelejäänud vein, milles leotasite ploome, umbes veerand liitri veega ja kallake segu siis praele. Sobivad lisandid on kartulikroketid, kartuligratään, brokkoli vms.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riiuli tasand: 2

Veiseliha/Uluk/Lambaliha**Pajapraad**

Ärge kasutage seda programmi rostiifi või veise seljatükkide puhul.

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1000–2000 g.

Valmistamine:

Maitsestage liha ja pange see kuumakindlasse nõusse. Lisage vett või muud vedelikku; põhi peab olema kaetud 10–20 mm vedelikukihiga. Katke kaanega.

- Riiuli tasand: 1

Röstitud ulukiliha**Seaded:**

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1000–2000 g.

Valmistamine:

Maitsestage liha ja pange see kuumakindlasse nõusse. Lisage vett või muud vedelikku; põhi peab olema kaetud 10–20 mm vedelikukihiga. Katke kaanega.

- Riiuli tasand: 1

Küülikuliha**Koostis:**

- 2 küüliku seljatükk
- 6 kadakamarja (purustatud)
- sool ja pipar
- 30 g sulatatud võid
- 125 ml hapukoort
- supiköögiviljad (porgand, porrulauk, seller, petersell)

Valmistamine:

Hõõrüge küüliku seljatükke purustatud kadakamarjadega, soola ja pipraga ning pintseldage sulatatud võiga.

Asetage küüliku seljatükid küpsetusnõusse, kallake peale hapukoor ja lisage supiköögiviljad.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riivli tasand: 2

Küülikuliha sinepikastmes

Koostis:

- 2 küülikut, kumbki 800 g
- sool ja pipar
- 2 spl oliiviõli
- 2 jämedalt hakitud sibulat
- 50 g kuubikuteks lõigatud peekonit
- 2 spl jahu
- 375 ml kanaleent
- 125 ml valget veini
- 1 tl värsket tüümiani
- 125 ml koort
- 2 spl Dijoni sinepit

Valmistamine:

Lõigake küülikud 8 ühesuuruseks tükiks, maitsestage soola ja pipraga ning pruunistage kõik küljed küpsetusnõus.

Eemaldage küülikutükid ja pruunistage sibulad ning peekon. Raputage peale jahu ja segage. Segage hulka kanaleem, valge vein ja tüümian ning kuumutage keemiseni.

Lisage rõõsk koor ja Dijoni sinep, pange liha tagasi, katke kaanega ja pange seejärel ahju.

- Ahjusoleku aeg: 90 min
- Riivli tasand: 2

Metssiga

Marinaadi valmistamiseks:

- 1,5 l punast veini
- 150 g sellerit
- 150 g porgandeid
- 2 sibulat

- 5 loorberilehte
 - 5 nelki
 - 2 portsjonit supiköögivilju (porgand, porrulauk, seller, petersell)
- Kuumutage kõik keemiseni ja jätke jahtuma.
- 1,5 kg metssea kints (abatükk)
- Kallake marinaad lihale, kuni liha on üleni kaetud, ja jätke kolmeks päevaks marineeruma.

Prae koostisained:

- sool
- pipar
- marinaadist pärit supiköögiviljad
- 1 väike purk kukeseeni

Valmistamine:

Võtke metssealiha kints marinaadist välja ja kuivatage. Maitsestage soola ja pipraga ning pruunistage praenõus kõik küljed.

Lisage kukeseened ja mõned marinaadist võetud supiköögiviljad.

Kallake marinaad küpsetusnõusse. Põhi peab olema kaetud 10–15 mm vedelikukihiga. Katke küpsetusnõu kaanega ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 140 min
- Riivli tasand: 1

Röstitud lambaliha

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1000–2000 g.

Valmistamine:

Maitsestage liha ja pange see kuumakindlasse nõusse. Lisage vett või muud vedelikku; põhi peab olema kaetud 10–30 mm vedelikukihiga. Katke kaanega.

- Riivli tasand: 1

Lambakoot

Koostis:

- 2,7 kg lambakooti

- 30 ml oliiviõli
- sool
- pipar
- 3 küüslauguküünt
- 1 kimp värsket rosmariini (või 1 tl kuivatatud rosmariini)
- vesi

Valmistamine:

Peske lambakoot ja patsutage kuivaks, hõõruge sisse oliiviõli ja tehke lihasse sisselõiked. Maitsestage soola ja pipraga.

Koorige küüslauguküüned ja viilutage, suruge need koos rosmariinivartega liha sisselõigetesse.

Pange lambakoot küpsetusnõusse ja lisage vesi. Põhi peab olema kaetud 10–15 mm ulatuses. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast.

- Ahjusoleku aeg: 165 min
- Riiuli tasand: 1

Linnuliha**Kana, terve****Seaded:**

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 900–2100 g.

Valmistamine:

Pange kana kuumakindlasse nõusse ja maitsestage. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast. Ekraanil kuvatakse meeldetuletus.

- Riiuli tasand: 1

Kanakoivad**Koostis:**

- 4 kanakoiba, 250 g/tükk
- 250 g rõõska koort
- 125 ml koort
- 1 tl soola
- 1 tl paprikapulbrit
- 1 tl karrit
- 1/2 tl pipart
- 250 g viilutatud konservseeni
- 20 g maisitärklis

Valmistamine:

Puhastage kanakoivad ja pange küpsetusnõusse. Segage ülejäänud koostisosad kokku ja kallake kanakoibadele.

- Ahjusoleku aeg: 55 min

- Riiuli tasand: 2

Coq au Vin**Koostis:**

- 1 kana
- sool
- pipar
- 1 spl jahu
- 50 g selitatud võid
- 500 ml valget veini
- 500 ml kanaleent
- 4 spl sojakastet
- 1/2 kimpu peterselli
- 1 tüümianivars
- 150 g kuubikuteks lõigatud peekonit
- 250 g pruune šampinjone, puhastatud, sektoriteks lõigatud
- 12 šalottsibulat, kooritud
- 2 küüslauguküünt, kooritud ja purustatud

Valmistamine:

Puhastage kana, maitsestage soola ja pipraga ning raputage üle jahuga.

Kuumutage küpsetusanumas selitatud või, pruunistage selles kana igalt küljelt. Kallake juurde valge vein, kanaleem ja sojakaste ning kuumutage keemiseni.

Lisage petersell, tüümian, kuubikuteks lõigatud peekon, seened, šalottsibulat ja küüslauk.

Kuumutage uuesti keemiseni, katke kaanega ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riiuli tasand: 1

Kanatiivad

Koostis:

- 1 kg kanatiibu
- Marinaad:
- 2 sl õli
 - 2 spl sojakastet
 - 1 spl sinepit
 - 1 purustatud küüslauguküüs
 - rosmariini
 - tüümiani
 - värskest jahvatatud musta pipart

Valmistamine:

Segage kokku õli, sojakaste, sinep, küüslauk ja maitsetaimed. Segage kanatiivad marinaadiga ja jätke 2–3 tunniks marineerima.

- Ahjusoleku aeg: 25 min
- Riiuli tasand: 2

Pange kanatiivad, nahk ülevalpool, mikroahjukindlasse nõusse.

Kana, poolitatud

Koostis:

- 1 kg kana, poolitatud
- sool
- pipar
- maitsetaimi
- määrimiseks õli
- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riiuli tasand: 2

Pange kanapoolikud, nahk ülevalpool, mikroahjukindlasse nõusse.

Täidetud Kana

Koostis:

- 1 kana, 1,2 kg (rupskitega)
- 1 sl õli
- 1 tl soola

- 1/4 tl paprikapulbrit
- 50 g riivsaia
- 3–4 spl piima
- 1 sibul, tükeldatud
- 1 kimp peterselli, tükeldatud
- 20 g võid
- 1 muna
- sool ja pipar

Valmistamine:

Puhastage ja kuivatage kana. Segage kokku õli, sool ja paprikapulber ning hõõruge kana sisse.

Täidis: Segage kokku riivsaia ja piim. Kuumutage pannil hakitud sibul, petersell ja või. Tükeldage peeneks süda, maks ja magu ning lisage muna. Segage kõik läbi, maitsestage soola ja pipraga.

Pange kana rinnaga allapoole praenõusse ning ahju. Pöörake 30 minuti pärast. Kostab helisignaali.

- Ahjusoleku aeg: 90 min
- Riiuli tasand: 1

Röstitud part apelsiniga

Koostis:

- 1 part (1,6–2,0 kg)
- sool
- pipar
- 3 apelsini, kooritud, seemned eraldatud, kuubikuteks lõigatud
- 1/2 tl soola
- 2 apelsini mahl
- 150 ml šerrit

Valmistamine:

Puhastage part, maitsestage soola ja pipraga ning hõõruge apelsinikoorega.

Täitke part soolaga maitsestatud apelsinikuubikutega ning nõeluge kinni.

Pange part küpsetusanumasse, rind allapoole.

Pressige apelsinidest mahl välja, segage šerriga ja kallake pardile.

Pange part ahju. Pöörake 30 minuti pärast. Kostab helisignaali.

- Ahjusoleku aeg: 90 min
- Riuli tasand: 1

Part, terve

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1500–3300 g.

Valmistamine:

Pange part kuumakindlasse nõusse ja maitsestage. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast. Ekraanil kuvatakse meeldetuletus.

- Riuli tasand: 1

Hani, terve

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 2300–4700 g.

Valmistamine:

Pange hani kuumakindlasse nõusse ja maitsestage. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast. Ekraanil kuvatakse meeldetuletus.

- Riuli tasand: 1

Kalkun, terve

Seaded:

Kaaluautomaatika. Kaalu seadistamisvahemik 1700–4700 g.

Valmistamine:

Pange kalkun kuumakindlasse nõusse ja maitsestage. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast. Ekraanil kuvatakse meeldetuletus.

- Riuli tasand: 1

Kala

Koorene kalafilee

Koostisained (4 portsjonit):

- 400 g kalafileed (forell või vikerforell)
- 20 g õli
- 250 g sibulaid, viilutatud
- 200 g crème fraîche'i (või hapukoort)
- paprikapulber, magus
- sidrun
- sool

Valmistamine:

Kuumutage sibularõngad õlis klaasjaks. Asetage need seejärel võiga määritud vormi.

Puhastage kalafilee, piserdage sidrunimahla, maitsestage soolaga ja pange kalafilee sibularõngastele. Segage crème fraîche'i hulka paprikapulber ja

kallake segu kalafileedele. Lisage väheke soola.

- Ahjusoleku aeg: 12 min
- Riuli tasand: 1

Pöörake rooga üks kord poole aja möödumisel.

Lõhe Kõögiviljadega

Koostis:

- 400 g kartuleid
- 2 kimpu rohelist sibulat
- 2 küüslauguküünt
- 1 väike purk hakitud tomateid (400 g)
- 4 lõhefileed
- sidrunimahl
- sool ja pipar
- 75 ml kõögiviljaleent
- 50 ml valget veini
- 1 oks värsket rosmariini

- 150 ml veini
- 1/2 kimpu värsket tüümiani

Valmistamine:

Peske kartulid, koorige, lõigake neljaks, keetke soolvees 25 minutit, kurnake ja viilutage.

Peske roheline sibul ja hakkige peeneks. Koorige küüslauguküüned ja lõigake tükkideks. Segage sibulad ja küüslauk kokku lõigutud tomatitega.

Pigistage lõhefileedele sidrunimahl ja jätke filee marineerima. Seejärel kuivatage ning maitsestage soola ja pipraga.

Segage omavahel kokku köögiviljad ja kartulid ning pange segu õliga määratud kuumakindlasse anumasse, maitsestage ja asetage kõige peale lõhe.

Valage peale köögiviljaleem ja valge vein, raputage kõige peale rosmariin ja tüümian.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riikli tasand: 2

Merikeelerullid**Koostis:**

- 4 merikeele- või lestafileed
- poole sidruni mahl
- sool, värskelt jahvatatud must pipar
- 100 g spinatit (külmutatud ja sulatatud)
- 1 küüslauguküüs
- 2 spl valget veini
- 50 ml koort
- 1 munakollane

Valmistamine:

Piserdage kalafileeled sidrunimahla, maitsestage soola ja pipraga. Pigistage spinat kuivaks, maitsestage küüslauguga. Katke merikeelefileed spinatiga ja keerake

rulli. Asetage rullid määratud vormi, jälgides, et sabapoolsed otsad jääksid allapoole. Piserdage peale valget veini.

Kloppige koor ja munad, lisage veidi soola. Kallake lusika abil kalarullidele.

- Ahjusoleku aeg: 17 min
- Riikli tasand: 2

Kalafilee**Koostis:**

- 600–700 g koha-, lõhe- või meriforellifileed
- 150 g riivitud juustu
- 250 ml koort
- 50 g riivsaia
- 1 tl estragoni
- petersell, hakitud
- sool, pipar
- sidrun
- või

Valmistamine:

Piserdage kalafileeled sidrunimahlaga, jätke natukeseks ajaks marinaadi, seejärel kuivatage liigne mahl köögipaberiga ära. Maitsestage kalafileeled mõlemalt küljelt soola ja pipraga. Seejärel pange kalafileeled võiga määratud kuumakindlale alusele.

Segage kokku riivitud juust, koor, riivsaia, estragon ja hakitud petersell. Määrige segu kohe kalafileeledele ning pange väikesed võitükid kõige peale.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riikli tasand: 2

Kalafilee, külmutatud

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiate pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Kook

Šveitsi Õunakook

Koostis:

- 2 lehttaignalehte (ruudukujuliseks rullitud)
- 50 g purustatud sarapuupähkleid
- 1,2 kg õunu
- 3 muna
- 300 ml koort
- 70 g suhkrut

Valmistamine:

Pange lehttainas hästi määritud küpsetusplaadile ja torgake kahvliga tainasse augud. Puistake sarapuupähklid ühtlaselt tainale. Koorige õunad, eemaldage südamikud ja viilutage õunad 12 tükiks. Jaotage viilud ühtlaselt tainale. Segage omavahel kokku munad, koor ja vanillisuhkur ning kallake segu õuntele.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riivli tasand: 3

Sidrunikeeks

Tainas:

- 250 g võid
- 200 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 4 muna
- 150 g jahu
- 150 g tärklist
- 1 triiki teelusikatäis küpsetuspulbrit
- 2 sidruni riivitud koor

Glasuur:

- 125 ml sidrunimahla
- 100 g tuhksuhkrut

Muu:

- Kandiline küpsetusvorm, pikkus 30 cm
- Määrimiseks margariini
- Riivsaia vormi puistamiseks

Valmistamine:

Pange või, suhkur, sidrunikoor, vanillisuhkur ja sool kaussi ning vahustage. Lisage ühekaupa munad ja kloppige jälle vahule.

Lisage vahumassile küpsetuspulbriga segatud jahu ja tärklist ning segage sisse.

Pange tainas võiga määritud ja riivsaiauga kaetud küpsetusvormi, siluge pealt ja asetage ahju.

Pärast küpsetamist segage sidrunimahl ja tuhksuhkur. Kummutage valmis kook välja alumiiniumfooliumile.

Keerake alumiiniumfooliumi servad üles, et glasuur maha ei voolaks. Torgake puutikuga koogi sisse mõned augud ja pintseldage peale glasuur. Seejärel laske koogil natuke seista, et glasuur imenduks.

- Ahjusoleku aeg: 75 min
- Riivli tasand: 2

Porgandikook

Tainas:

- 150 ml päevalilleõli
- 100 g pruuni suhkrut
- 2 muna
- 75 g siirupit
- 175 g jahu
- 1 tl kaneeli
- 1/2 tl jahvatatud ingverit
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 200 g peeneks riivitud porgandeid
- 75 g rosinaid
- 25 g riivitud kookospähklit

Kate:

- 50 g võid
- 150 g kohupiimakreemi
- 40 g kristallsuhkrut
- purustatud sarapuupähklid

Muu:

- Lahtikäiv 22 cm läbimõõduga ümmargune koogivorm, võiga määritud

Valmistamine:

Vahustage päevalilleõli, pruun suhkur, munad ja siirup. Segage sisse taina ülejäänud koostisosad.

Valage segu võiga määratud küpsetusvormi.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riivli tasand: 2

Pärast küpsetamist:

Segage kokku või, kohupiimakreem ja kristallsuhkur (vajadusel lisake vedeldamiseks natuke piima).

Kandke segu jahtunud koogile ja puistake peale purustatud sarapuupähklid.

Pärmipalmik**Tainas:**

- 650 g jahu
- 20 g pärimi
- 200 ml piima
- 40 g suhkrut
- 5 g soola
- 5 munakollast
- 200 g pehmet võid

Täidis:

- 250 g purustatud pähkleid
- 20 g riivsaia
- 1 tl jahvatatud ingverit
- 50 ml piima
- 60 g mett
- 30 g sulatatud võid
- 20 ml rummi

Kaunistuseks:

- 1 munakollane
- veidi piima
- 50 g mandlilaaste

Valmistamine:

Sõeluge jahu kaussi ja tehke keskele väike süvend. Tükeldage pärm, asetage lohku, segage piima ning vähese suhkru ja jahuga äärtest, raputage siis jahuga üle, laske soojas kohas nii kaua kerkida, kuni

eeltainale raputatud jahu muutub praguliseks.

Lisage ülejäänud suhkur jahule. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks taignaks. Laske taignal soojas kohas kahekordseks kerkida.

Segage kõik täiteained kokku. Jaotage tainas kolme ossa ja rullige need siis piklikeks ristkülikuteks. Pange igale ristkülikule kolmandik täidisest ja rullige tainaribad kokku.

Vormige kolmest tainaribast palmik.

Pintseldage palmik munakollase ja piima seguga ja riputage üle mandlilaastudega.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riivli tasand: 2

Gugelhupf**Põhi:**

- 500 g jahu
- 1 väike pakk kuivpärimi (8 g kuivpärimi või 42 g värsket pärimi)
- 80 g tuhsuhkrut
- 150 g võid
- 3 muna
- 2 triiki teelusikatäit soola
- 150 ml piima
- 70 g rosinaid (leotage eelnevalt üks tund 20 ml kirsiviinas)

Kaunistuseks:

- 50 g kooritud mandleid

Valmistamine:

Pange kaussi jahu, kuivpärm, tuhsuhkur, või, munad, sool ja piim ning sõtkuge ühtlane pärmitainas. Katke tainakauss ja laske tainal üks tund kerkida.

Sõtkuge leotatud rosinad käsitsi tainasse.

Pange mandlid eraldi igasse võiga määratud ja jahuga kaetud auguga keeksivormi lohku.

Seejärel vormige taigen piklikuks ja paigutage rõngasvormi. Katke kinni ja laske jälle 45 minutit kerkida.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riili tasand: 2

Küpsised

Koostis:

- 250 g tumedat šokolaadi
- 250 g võid
- 375 g suhkrut
- 2 pakk vanillisuhkrut (umbes 16 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 5 spl vett
- 5 muna
- 375 g kreeka pähkleid
- 250 g jahu
- 1 tl küpsetuspulbrit

Valmistamine:

Murdke šokolaad suurteks tükkideks ja sulatage veevannis.

Vahustage või, suhkur, vanillisuhkur, sool ja vesi, lisage munad ja sulatatud šokolaad.

Purustage kreeka pähklid (suuremate tükkidena), segage jahu ja küpsetuspulbriga ning lisage šokolaadisegusse.

Katke sügav küpsetusvorm küpsetuspaberiga, kallake segu vormi ja siluge pealt.

- Ahjusoleku aeg: 50 min
- Riili tasand: 3

Pärast küpsetamist:

Laske koogil jahtuda, eemaldage küpsetuspaber, lõigake kook ruutudeks.

Muffinid

Koostis:

- 150 g võid
- 150 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola

- ühe vahakihita sidruni koor
- 2 muna
- 50 ml piima
- 25 g tärklist
- 225 g jahu
- 10 g küpsetuspulbrit
- 1 purk hapusid kirsse (375 g)
- 225 g šokolaadilaaste

Muu:

- Pabervormid, umbes 7 cm läbimõelduga

Valmistamine:

Vahustage või, suhkur, vanillisuhkur, sool ja sidrunikoor. Lisage munad ja vahustage jälle.

Segage kokku tärklis, jahu ja küpsetuspulber ning lisage segu koos seguga tainamassile.

Nõrutage hapud kirsid ja segage koos šokolaadilaastudega taignasse.

Pange tainas pabervormidesse, vormid küpsetusplaadile ja ahju. Võimalusel kasutage muffinipanni.

- Ahjusoleku aeg: 40 min
- Riili tasand: 3

Biskviit

Koostis:

- 4 muna
- 2 spl kuuma vett
- 50 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 100 g suhkrut
- 100 g jahu
- 100 g tärklist
- 2 triiki täis teelusikatäit küpsetuspulbrit

Muu:

- Ümmargune lahtikäiv koogivorm läbimõelduga 28 cm, põhjast kaetud küpsetuspaberiga

Valmistamine:

Eraldage munavalged ja -kollased. Vahustage munakollased kuuma vee, 50 g suhkruga, vanillisuhkruga ja soolaga. Vahustage munavalged 100 g suhkruga tugevate vahutortide tekkimiseni.

Segage kokku jahu, tärkliks ja küpsetuspulber.

Segage ettevaatlikult kokku munavalged ja munakollased. Seejärel segage õrnalt sisse jahusegu. Pange tainas küpsetusvormi, siluge pealt ja asetage ahju.

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riiuli tasand: 2

Siirupikeeks

Tainas:

- 350 g jahu
- 1 väike pakk kuivpärimi (8 g kuivpärimi või 42 g värsket pärimi)
- 75 g suhkrut
- 100 g võid
- 5 munakollast
- 1/2 tl soola
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 125 ml piima

Pärast küpsetamist:

- 375 ml vett
- 200 g suhkrut
- 100 ml ploomibrändit või 100 ml apelsinilikööri

Valmistamine:

Pange kaussi jahu, kuivpärim, suhkur, või, munakollased, sool, vanillisuhkur ja piim ning sõtkuge ühtlane pärimtainas. Katke tainakauss ja laske tainal üks tund kerkida. Seejärel pange tainas võiga määritud ringikujulisse koogivormi, katke kinni ja laske veel 45 minutit kerkida.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riiuli tasand: 1

Pärast küpsetamist:

Kuumutage vesi ja suhkur keemiseni ja laske segul jahtuda.

Lisage suhkruvette ploomibrändi või apelsinilikööri ning segage.

Kui kook on jahtunud, torgake sellesse puutikuga mitmeid auke ja laske segul ühtlaselt kooki imbuda.

Purukook

Tainas:

- 375 g jahu
- 20 g pärimi
- 150 ml leiget piima
- 60 g suhkrut
- 1 näpuotsatäis soola
- 2 munakollast
- 75 g pehmet võid

Puru:

- 200 g suhkrut
- 200 g võid
- 1 tl kaneeli
- 350 g jahu
- 50 g purustatud pähkleid
- 30 g sulatatud võid

Valmistamine:

Sõeluge jahu kaussi ja tehke keskele väike süvend. Tükeldage pärim, asetage lohku, segage äärest piima ja osa jahuga, raputage jahuga üle, laske soojas kohas nii kaua kerkida, kuni eeltainale raputatud jahu muutub praguliseks.

Pange suhkur, munakollased, või ja sool jahu hulka. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks taignaks.

Laske taignal soojas kohas kahekordseks kerkida. Seejärel rullige tainas, asetage see määritud küpsetusplaadile ning laske uuesti kerkida.

Pange kaussi suhkur, või ja kaneel ning segage läbi.

Lisage jahu ja pähklid ning segage, kuni saate sobiva purusegu.

Kallake sulatatud või kerkinud tainale ja riputage sellele ühtlaselt purusegu.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riiuli tasand: 3

Suhkrukook

Koostis:

- 5 muna
- 340 g suhkrut
- 100 g sulatatud võid
- 360 g jahu
- 1 pakk küpsetuspulbrit (umbes 15 g)
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 200 ml külma vett

Muu:

- Ümmargune lahtikäiv koogivorm läbimõõduga 28 cm, põhjast kaetud küpsetuspaberiga

Valmistamine:

Pange kaussi suhkur, munad, vanillisuhkur ja sool ning vahustage 5 minutit. Seejärel lisage sulatatud või ja segage sisse.

Lisage küpsetuspulbriga segatud jahu küpsetussegule ning segage mass läbi.

Lõpuks lisage külm vesi ja segage mass põhjalikult läbi. Pange tainas küpsetusvormi, siluge pealt ja asetage ahju.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riiuli tasand: 2

Vanaema õnakook

Koostis:

- 250 g võid
- 250 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 100 g martsipani
- 5 muna
- 500 g jahu
- 1 pakk küpsetuspulbrit (umbes 15 g)
- 1 pakk piparkoogivürtsi (umbes 20 g)
- 50 g kakaopulbrit

- 150 ml punast veini
- 1,2 kg õunu

Valmistamine:

Pange või, suhkur, vanillisuhkur ja sool kaussi ja kloppige kohevaks. Lisage väikesteks tükkideks lõigatud martsipani ja kloppige ühtlaseks seguks. Lisage ükshaaval 5 muna ja kloppige vahule. Lisage segule jahu, küpsetuspulber, piparkoogivürtsid ja kakaopulber. Segage sisse punane vein. Kallake taigen küpsetuspaberiga vooderdatud kõrgete servadega vormi ja siluge pealt tasaseks. Koorige ja puhastage õunad ning lõigake need 0,5 cm paksusteks viiludeks. Ploomipüree: Katke kook pealt apelsiniviiludega ja täitke ülejäänud kohad ploomipüreega. Seejärel pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 40 min
- Riiuli tasand: 3
- Pärast ahjust väljavõtmist asetage kook jahedasse kohta; eemaldage küpsetuspaber.

Glasaar:

- 250 ml õunamahla
- 1 pakike läbipaistvat koogiglasuuri
- Pärast ahjust väljavõtmist asetage kook jahedasse kohta; eemaldage küpsetuspaber.

Segage õunamahlast ja glasaarisegust glasaar ja pintseldage see koogile.

Portugali Mandlikook

Tainas:

- 5 muna
- 200 g suhkrut
- 100 g martsipani
- 200 ml oliiviõli
- 450 g jahu
- 1 spl kaneeli
- 1 pakk küpsetuspulbrit (umbes 15 g)
- 50 g tükeldatud pistaatsiapähkleid
- 125 g jahvatatud mandleid
- 300 ml piima

Kate:

- 200 g aprikoosimoosi
- 5 spl tuhksuhkrut
- 1 tl kaneeli
- 2 spl kuuma vett
- mandlilaastud

Muu:

- 28 cm läbimõõduga lahtikäiv koogivorm

Valmistamine:

Vahustage mune, suhkrut ja martsipani 5 minutit, seejärel lisage munasegule väikeste koguste kaupa oliiviõli.

Sõeluge kokku jahu, kaneel ja küpsetuspulber, segage jahusegusse purustatud pistaatsiapähklid ja jahvatatud mandlid. Segage munasegu ettevaatlikult piimaga.

Kallake segu riivsaiaa ülepuistatud lahtikäivasse koogivormi.

- Ahjusoleku aeg: 70 min
- Riili tasand: 2

Pärast küpsetamist:

Soojendage aprikoosimoosi ja pintseldage see koogile. Jätke jahtuma. Segage kokku tuhksuhkur, kaneel ja kuum vesi; määrige segu koogile. Puistake koogi glasuuritud pinnale otsekohe mandlilaastud.

Õunastrudel, külmutatud

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiata pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Juustukook**Põhi:**

- 150 g jahu
- 70 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 muna
- 70 g pehmet võid

Kohupiimakate:

- 3 munavalget
- 50 g rosinad

- 2 supilusikatäit rummi
- 750 g lahjat kohupiima
- 3 munakollast
- 200 g suhkrut
- ühe sidruni mahl
- 200 g rööska koort
- 1 pakk vaniljemaitsetelise pudringipulbrit (40 g või vastav kogus 500 ml piimast pudringi valmistamiseks)

Muu:

- Lahtikäiv 26 cm läbimõõduga koogivorm, võiga määritud.

Valmistamine:

Sõeluge jahu kaussi. Lisage ülejäänud koostisained ja segage käsimeksriga. Seejärel pange tainas 2 tunniks külmkappi.

Katke lahtikäiva koogivormi võiga määritud põhi 2/3 seguga ja torgake sinna kahvliga mõned augud.

Vormige ülejäänud segust 3 cm kõrgune serv.

Kloppige munavalged käsimeksriga vahule, kuni tekivad tugevad vahutordid.

Peske rosinad, nõrutage, piserdage üle rummiga ja jätke veidikeseks tõmbuma.

Pange lahja kohupiim, munakollane, suhkur, sidrunimahl, röösk koor ja pudringipulber kaussi ja segage omavahel.

Lõpuks segage rosinad ja munavalge ettevaatlikult kohupiimaseguga.

- Ahjusoleku aeg: 85 min
- Riili tasand: 2

Puuviljakook**Koostis:**

- 200 g võid
- 200 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut (umbes 8 g)
- 1 näpuotsatäis soola
- 3 muna
- 300 g jahu
- 1/2 pakki küpsetuspulbrit (umbes 8 g)

- 125 g punaseid sõstraid
- 125 g rosinaid
- 60 g purustatud mandleid
- 60 g suhkurdatud sidrunikoort või suhkurdatud apelsinikoort
- 60 g purustatud konservkirse
- 70 g blanšeeritud mandleid

Muu:

- lahtikäiv küpsetusvorm, 24 cm läbimõduga
- Määrimiseks margariini
- Riivsaia vormi puistamiseks

Valmistamine:

Pange või, suhkur, vanillisuhkur ja sool kaussi ja kloppige segamini. Seejärel lisage ükshaaval munad ja kloppige veel. Lisage vahumassile küpsetuspulbriga segatud jahu ja tärkliis ning segage sisse.

Segage ka puuviljad tainasse.

Asetage segu ettevalmistatud vormi, nii et taina servad jääksid veidi kõrgemale kui keskosa. Kaunistage koogi servad ja keskosa blanšeeritud mandlitega. Pange kook ahju.

- Ahjusoleku aeg: 100 min
- Riivli tasand: 2

Prantsuse Puuviljakook**Tainas:**

- 200 g jahu
- 1 näpuotsatäis soola

- 125 g võid
- 1 muna
- 50 g suhkrut
- 50 ml külma vett

Täidis:

- Puuviljad sõltuvalt aastaajast (400 g õunu, virsikuid, hapusid kirsse jms)
- 90 g jahvatatud mandleid
- 2 muna
- 100 g suhkrut
- 90 g pehmet võid

Muu:

- 28 cm läbimõduga määratud quiche'i vorm

Valmistamine:

Sõeluge kaussi jahu, segage hulka sool ja väikesteks tükkideks lõigatud või. Lisage muna, suhkur ja külm vesi. Sõtkuge tainas.

Laske tainal 2 tundi külmikus jahtuda.

Rullige külmikust võetud tainas lahti, pange määratud quiche'i vormi ning torgake kahvliga augud sisse. Puhastage puuviljad, eemaldage südamikud, kivid või seemned ning kandke väikesed tükid või viilud tainale. Pange kaussi jahvatatud mandlid, munad, suhkur ja pehme või ning vahustage. Seejärel pange segu puuviljadele ja siluge pealt.

- Ahjusoleku aeg: 50 min
- Riivli tasand: 2

Pitsa/Pirukas/Leib**Pitsa****Tainas:**

- 14 g pärimi
- 200 ml vett
- 300 g jahu
- 3 g soola
- 1 sl õli

Kate:

- 1/2 väikest purki hakitud tomateid (200 g)
- 200 g riivitud juustu
- 100 g salaamit
- 100 g keedusinki
- 150 g seeni (konserveeritud)
- 150 g feta juustu
- punet

Muu:

- Küpsetusvorm, võiga määritud.

Valmistamine:

Purustage pärm kausis ja segage leige veega. Segage sool jahuga ja lisage see koos õliga kaussi.

Sõtkuge niikaua, kuni tainas on ühtlane ega jää kausi külge kinni. Seejärel laske tainal soojas kohas kerkida, kuni see on kahekordse suurusega.

Rullige tainas lahti ja pange määritud küpsetusvormi; põhja torgake kahvliga augud.

Pange katteained tainale sellises järjekorras, nagu retseptis kirjas.

- Ahjusoleku aeg: 25 min
- Riiuli tasand: 2

Pannipitsa, külmutatud

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiate pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Pitsa, jahutatud

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiate pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Pitsa, külmutatud

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiate pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Pitsasuupisted, külmutatud

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiate pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Sibulapirukas

Tainas:

- 300 g jahu
- 20 g pärmi
- 125 ml piima
- 1 muna
- 50 g võid
- 3 g soola

Kate:

- 750 g sibulaid
- 250 g peekonit
- 3 muna
- 250 g rööska koort
- 125 ml piima
- 1 tl soola
- 1/2 tl purustatud pipart

Valmistamine:

Sõeluge jahu kaussi ja tehke keskele väike süvend.

Tükeldage pärm, pange süvendisse, segage äärest toasooja piima ja väikese koguse jahuga. Raputage peale jahu, jätke sooja kohta kerkima, kuni eeltainale raputatud jahu muutub praguliseks.

Lisage jahu ääreossa muna ja või. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks taignaks.

Laske taignal soojas kohas kahekordseks kerkida.

Vahepeal koorige sibulad, lõigake sektoriteks ning viilutage õhukesteks ribadeks.

Lõigake peekon väikesteks tükkideks ja kuumutage koos sibulaga, kuid ärge pruunistage. Jätke jahtuma.

Rullige taigen laiali ning pange rasvaga määritud küpsetusplaadile, torgake põhja kahvliga augud ning suruge servad üles. Laske veelikord kerkida.

Segage kokku munad, röösk koor, piim, sool ja pipar. Kallake jahtunud sibul ja peekon taignale. Siluge segu ühtlaselt laiali.

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riiuli tasand: 3

Quiche Lorraine

Tainas:

- 200 g jahu
- 2 muna
- 100 g võid
- 1/2 tl soola

- natuke pipart
- 1 näpuotsatäis muskaatpähklit

Kate:

- 150 g riivitud juustu
- 200 g keedusinki või lahjat peekonit
- 2 muna
- 250 g hapukoort
- sool, pipar ja muskaatpähkel

Muu:

- Metallist küpsetusvorm, võiga määratud, 28 cm läbimõõduga.

Valmistamine:

Pange jahu, või, munad ja maitseained kaussi ning segage ühtlaseks tainaks. Laske tainal paar tundi külmikus seista.

Seejärel rullige tainas lahti ja asetage määratud metallist küpsetusvormi. Torgake põhja kahvliga augud.

Pange peekon tainale.

Katte jaoks segage omavahel munad, hapukoor ja maitseained. Seejärel lisage juust.

Valage täidis peekoni peale.

- Ahjusoleku aeg: 40 min
- Riiuli tasand: 2

Juustukook 2**Koostis:**

- 1,5 lehttaignalehte (ruudukujuliseks rullitud)
- 500 g riivitud juustu
- 200 ml koort
- 100 ml piima
- 4 muna
- sool, pipar ja muskaatpähkel

Valmistamine:

Laotage taigen korralikult määratud küpsetusvormi. Torgake taignasse kahvliga augud.

Raputage juust ühtlaselt taignale. Segage omavahel kokku koor, piim ja munad,

maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga. Segage korralikult läbi ja kallake juustule.

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riiuli tasand: 3

Borek**Koostis:**

- 400 g feta juustu
- 2 muna
- 3 spl hakitud petersellilehti
- must pipar
- 80 ml oliiviõli
- 375 g õhukest lehttainast

Valmistamine:

Segage omavahel kokku feta juust, munad, petersell ja pipar. Katke õhuke lehttaigen niiske rätiga, et taigen ei kuivaks. Asetage üksteise peale 4 lehttaignakihti, määrige iga kihti kergelt õliga.

Lõigake neljaks ribaks, iga riba u 7 cm pikk.

Pange iga riba ühte nurka 2 kuhjaga supilusikatäit feta juustu segu ja keerake taigen diagonaalis kolmnurgaks.

Pange tagurpidi küpsetusplaadile ja määrige õliga.

- Ahjusoleku aeg: 25 min
- Riiuli tasand: 2

Pelmeenid (30 väikest pirukat)**Tainas:**

- 250 g speltajahu
- 250 g võid
- 250 g lahjat kohupiima
- sool

Täidis:

- 1 valge kapsa pea (400 g)
- 50 g peekonit
- 2 spl selitatud võid
- sool, pipar ja muskaatpähkel
- 3 spl hapukoort
- 2 muna

Muu:

- Küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaat.

Valmistamine:

Sõtkuge speltajahu, või, lahja kohupiim ja väike kogus soola tainaks ja pange külmkappi.

Viilutage valge kapsas õhukesteks viiludeks. Viilutage peekon ja praadige selitatud võis. Lisage kapsas ja hautage see pehmeks. Maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga ning lisage hapukoor.

Jätkake hautamist, kuni kogu vedelik on aurustunud.

Keetke munad kõvaks, jahutage ja hakkige; lisage kapsale ja laske jahtuda.

Rullige taigen lahti, lõigake ümmargused kettad (u 8 cm läbimõõduga).

Pange väike kogus täidist iga ketta keskele ja keerake see kokku. Suruge servad kahvliga kokku.

Pange pirukad küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ja määrige munakollasega.

- Ahjusoleku aeg: 20 min
- Riivli tasand: 3

Sai**Koostis:**

- 1000 g jahu
- 40 g värsket pärm või 20 g kuivpärm
- 650 ml piima
- 15 g soola

Muu:

- Võiga määritud või küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaat.

Valmistamine:

Pange jahu ja sool suurde kaussi. Lahustage pärm leiges piimas ja lisage jahule. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks tainaks. Sõltuvalt jahust tuleb ühtlase taigna saavutamiseks võib-olla lisada veidi piima.

Laske tainal kerkida kahekordseks.

Jaotage taigen kaheks, vormige kaks pikka pätsi ja asetage need võiga määritud või küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.

Laske pätsidel veelkord poole võrra kerkida.

Enne küpsetamist riputage peale natuke jahu ja tehke terava noaga 3 kuni 4 vähemalt 1 cm sügavust diagonaalset sisselõiget.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riivli tasand: 2

Teraleib**Koostis:**

- 500 g nisujahu
- 250 g rukkijahu
- 15 g soola
- 1 väike pakk kuivpärm
- 250 ml vett
- 250 ml piima

Muu:

- Võiga määritud või küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaat.

Valmistamine:

Pange suurde kaussi nisujahu, rukkijahu, sool ja kuivpärm.

Segage kokku vesi, piim ja sool ning lisage jahule. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks tainaks. Laske tainal kerkida kahekordseks.

Vormige tainas pikaks pätsiks ja asetage see võiga määritud või küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.

Laske pätsil veel kord poole võrra kerkida. Enne küpsetamist raputage peale pisut jahu.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riivli tasand: 2

Võipalmik**Tainas:**

- 750 g jahu
- 30 g pärimi
- 400 ml piima
- 10 g suhkrut
- 15 g soola
- 1 muna
- 100 g pihet või

Kaunistuseks:

- 1 munakollane
- veidi piima

Valmistamine:

Sõeluge jahu kaussi ja tehke keskele väike süvend. Tükeldage pärm, asetage lohku, segage äärest piima, natukese suhkruga ja osa jahuga, raputage jahuga üle, laske soojas kohas nii kava kerkida, kuni eeltainale raputatud jahu muutub praguliseks.

Lisage jahule ülejäänud suhkur, sool, muna ja või. Sõtkuge kõik ained ühtlaseks taignaks.

Laske taignal soojas kohas kahekordseks kerkida.

Jaotage tainas kolmeks ühesuuruseks tükiks ja vormige iga tükki pikaks "vorstiks". Põimige kolm pikka osa kokku.

Katke kinni ja laske veel pool tundi kerkida. Pintseldage palmik munakollase ja piima seguga ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 50 min
- Riikli tasand: 2

Leib/Saiakesed

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiate pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Leib/Saiakesed, külmutatud

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiate pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Vormiroad/Gratäänid**Täidetud seened****Koostisained** (3 portsjonit):

- 6-8 suuremat seent
- sool
- pipar
- sidrunimahla
- 1 väike purk purustatud tomateid (u 150 g)
- 1/2 kimpu peterselli, hakitud
- basiilikulehti, hakitud
- 1 viil saia, tükideks rebitud
- 75 g Gorgonzolat, kuubikuteks lõigatud
- 3 spl koort

Valmistamine:

Puhastage seened. Eemaldage seenepõlv, lõigake väikesteks tükideks. Maitsestage soola ja pipraga, piserdage peale sidrunimahla.

Segage maitsestatud seenepõlv tomatite, peterselli, basiiliku, saiatükide, gorgonzola ja koorega ning siis soola ja pipraga. Täitke seenekübarad, asetage võitatud (mikroahjukindlasse) küpsetusnõusse.

- Ahjusoleku aeg: 33 min
- Riikli tasand: 1

Täidetud tomatid**Koostisained** (2 portsjonit):

- 4 suurt tomatit, umbes 300 g tk
- 1 väike suvikõrvits, umbes 80 g
- 60 g seeni
- 1 šalottsibul
- 2 spl õli
- 100 g keedetud riisi
- 50 ml köögiviljapuljongit
- 75 g mozzarella
- 1 spl hakitud peterselli
- sool

- värskelt jahvatatud musta pipart

Valmistamine:

Lõigake tomatilt "kaas" pealt. Uuristage teelusika abil tomat seest tühjaks, jättes serva paksuseks umbes 1 cm. Peenestage väljalõigatud sisu. Valmistage ette suvikõrvits ja lõigake väikesteks kuubikuteks. Viilutage seemed. Koorige šalottsibulad, peenestage.

Kuumutage pannil oliiviõli. Kuumutage sibul õlis. Lisage suvikõrvits ja seemed, kuumutage kiiresti. Lisage riis, purustatud tomat ja puljong ning hautage 5 minutit. Lõigake mozzarella väikesteks tükkideks. Lisage mozzarella ja petersell riisile, maitsestage soola ja pipraga. Täitke tomatid seguga ja pange kaaned peale. Asetage tomatid võitatud küpsetusnõusse (mikroahjukindlasse).

- Ahjusoleku aeg: 15 min
 - Riieli tasand: Bottom glass plate
- Pöörake rooga üks kord poole aja möödumisel.

Kartuli-suvikõrvitsa gratään

Koostisained (2 portsjonit):

- 250 g kartuleid
- 200 g suvikõrvitsat
- sool
- värskelt jahvatatud valget pipart
- 130 g riivjuustusegu (nt pitsasegu)
- 1 väike purk anšoovist (60 g)
- 1 purustatud küüslauguküüs
- 1 šalottsibul, peeneks hakitud
- 150 ml koort
- värsked ürte (basiilik, majoraan, pune, tüümian) või ürdisegu
- oliiviõli

Valmistamine:

Koorige kartulid, lõigake õhukesteks viiludeks.

Peske suvikõrvitsad ja kuivatage hoolikalt. Lõigake õhukesteks viiludeks. Määrige

küpsetusvorm (mikroahjukindel) kergelt oliiviõliga.

Segage kartuli- ja suvikõrvitsaviilud omavahel, maitsestage soola ja pipraga. Segage hulka 100 g juustu, küüslauk ja sibul ning pange koos anšoovistega küpsetusnõusse.

Segage koor ülejäänud juustuga. Lisage peeneks hakitud ürdid või ürdisegu. Segage hoolikalt ja kallake toidule.

- Ahjusoleku aeg: 33 min
- Riuli tasand: 1

Juustugratään

Koostisained (3 portsjonit):

- 8 viilu kandilist saia
- 100 ml valget veini
- 1 sibul, ratastena
- 100 g riivitud juustu (Gruyere'i või Alpi juust)
- 400 ml piima
- 3 muna
- sool
- värskelt jahvatatud musta pipart
- muskaatpähklit, riivitud
- 100 g tükeldatud suitsupeekonit
- 40 g võitükikesi
- 1 kimp murulauku

Valmistamine:

Lõigake kandiline sai diagonaalselt mõlemas suunas (jäeb 32 kolmnurka). Pange saia- ja sibulaviilud vaheldumisi madalasse küpsetusnõusse (mikroahjukindlasse). Kallake peale valget veini.

Segage munad, juust ja piim. Maitsestage ja kallake saiaviiludele. Laotage peekonitükid ühtlaselt roale; katke võitükikestega.

Enne serveerimist riputage toidule murulauku.

- Ahjusoleku aeg: 30 min

- Riili tasand: 1

Porru-pajaroog

Koostisained (2–3 portsjonit):

- 500 g porrut
- 250 g kohupiima (poolrasvast)
- 50 ml rööska koort
- 1 muna
- 50 g riivitud juustu, nt Parmesan
- 1 küüslauguküüs
- sool
- värskelt jahvatatud musta pipart
- 2–3 viilu sinki
- 1 kuhjaga spl riivsaia
- võitükikesi

Valmistamine:

Lõigake porru 1 cm viiludeks ja keetke soolaga maitsestatud vees 5 minutit.

Kallake vesi ära, nõrutage hoolikalt.

Lõigake sink ribadeks.

Segage kohupiim, crème fraîche, munad ja 2/3 juustu omavahel. Purustage küüslauk, segage muule hulka. Lõpuks lisage porru ja sink. Maitsestage soola ja pipraga. Asetage toit kohe võiga määritud (mikroahjukindlasse) vormi.

Segage omavahel ülejäänud juust ja riivsaia, puistake toidule. Pange kõige peale rohkelt võitükikesi.

- Ahjusoleku aeg: 40 min
- Riili tasand: 1

Täidetud cannellonid

Eelroana 4 inimesele.

Põhiroana 2 inimesele.

Koostis:

- 1 sibul, peeneks hakitud
- 1 tl margariini
- 1 küüslauguküüs
- 1 pakk külmutatud spinatit (300 g)
- 150 g riivitud juustu
- 1 purk tomateid (400 g)
- 10 cannellonitoru (keetmata)

- puljongikuubik
- sool
- valget pipart
- punet
- paprika
- muskaatpähklit

Valmistamine:

Praadige sibul margariiniga läbi. Lisage sibulatele külmutatud spinat ja segage, kuni spinat sulab. Kuumutage umbes 5 minutit, maitsestage 50 g riivitud juustu, vürtsi, puljongikuubiku, küüslaugu ja muskaatpähkliga. Laske keema tõusta ja keetke veel 3–4 minutit. Täitke cannellonitorud seguga.

Tomatisegu valmistamiseks kallake purgisisu küpsetusnõusse (mikroahjukindlasse), purustage tomatid kahvliga, maitsestage soola, vürtsi, pune ja paprikapulbriga. Kallake pool tomatisegust teise nõusse.

Kallake pool tomatisegust küpsetusnõusse ja asetage selle peale täidetud cannellonid; katke ülejäänud tomatiseguga.

- Ahjusoleku aeg: 26 min
- Riili tasand: 1

Kartuligratään

Koostis:

- 1000 g kartuleid
- 1 tl soola, 1 tl pipart ja 1 tl mustkaatpähklit
- 2 küüslauguküünt
- 200 g riivitud juustu
- 200 ml piima
- 200 ml koort
- 4 spl võid

Valmistamine:

Koorige kartulid, lõigake õhukesteks viiludeks, kuivatage ja maitsestage.

Hõõruge kuumakindlat (mikroahjukindlat) ahjuvormi esmalt küüslaugu küünega, seejärel määrige võiga.

Laotage pool maitsestatud kartuliviiludest vormi ja raputage peale veidi riivitud juustu. Seejärel lisage ülejäänud kartuliviilud; kõige lõpuks katke roog riivitud juustuga.

Purustage teine küüslauguküüs ja kloppige see piima ja koore hulka. Valage segu kartulitele ja laotage ülejäänud või laastudena vormiroale.

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riili tasand: 1

Köögivilja-spaetzle

Koostisained (2 portsjonit):

- 250 g värskest valmistatud spätzle- nuudleid
- 2 keskmist sellerivart, umbes 100 g
- 1 suur porgand, umbes 150 g
- 1 spl võid
- 50 ml puljongit
- 100 g tavalist toorjuustu või ürtidega toorjuustu (nt Cantadou)
- sool
- värskest jahvatatud musta pipart
- 1/2 kimpu murulauku
- 30 g riivitud juustu (nt Sbrinz või Parmesan)
- 100 ml koort

Valmistamine:

Asetage spätzle võitatud küpsetusnõusse (mikroahjukindlasse).

Puhastage ja tükeldage seller ja porgand. Kuumutage kiirelt võis. Lisage puljong, katke kaanega ja hautage köögivilju 5 minutit. Eemaldage nõu tulelt. Segage hulka toorjuust. Maitsestage köögiviljad soola ja pipraga.

Kallake segu spätzle-nuudlitele. Hakkige toidule murulauku. Riputage peale riivitud juust ja kallake üle koorega.

- Ahjusoleku aeg: 16 min
- Riili tasand: 2

Makaronivorm

Koostis:

- 1 liiter vett
- sool
- 250 g tagliatelle't
- 250 g keedusinki
- 20 g võid
- 1 kimp peterselli
- 1 sibul
- 100 g võid
- 1 muna
- 250 ml piima
- sool, pipar ja muskaatpähkel
- 50 g riivitud Parmesani juustu

Valmistamine:

Kuumutage vähese soolaga segatud vesi keemiseni. Lisage tagliatelle-pasta keevasse vette ja keetke ligikaudu 12 minutit. Nõrutage.

Kuumutage pannil või.

Hakkige petersell, koorige sibul ja hakkige ka see.

Kuumutage mõlemaid praepannil. Määrige küpsetusanum vähese võiga.

Määrige küpsetusanum vähese võiga. Segage omavahel kokku tagliatelle-pasta, sink ja hautatud petersell ning sibul ja pange anumasse.

Segage kokku munad ja piim, maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga ning kallake segu pastasegule. Raputage küpsetisele Parmesani juustu.

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riili tasand: 2

Veiselihahautis

Koostis:

- 600 g veiseliha
- sool ja pipar
- jahu
- 10 g võid
- 1 sibul

- 330 ml tumedat õlut
- 2 tl pruuni suhkrut
- 2 tl tomatipastat
- 500 ml veiselihaleent

Valmistamine:

Lõigake veiseliha kuubikuteks, maitsestage soola ja pipraga ning riputage peale natuke jahu.

Kuumutage pannil või ja pruunistage lihatükid. Seejärel pange liha vormiroo-anumasse.

Koorige sibul, hakkige peeneks, praadige kergelt väheses võis ja kallake lihale peale.

Segage kokku tume õlu, pruun suhkur, tomatipasta ja veiselihaleem; pange praepannile ja kuumutage keemiseni. Seejärel kallake lihale (liha peab olema sellega kaetud).

Katke kinni ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 120 min
- Riüli tasand: 2

Lasanje

Lihakaste:

- 100 g läbikasvanud peekonit
- 1 sibul
- 1 porgand
- 100 g sellerit
- 2 spl oliiviõli
- 400 g hakliha (looma- ja sealihaga segu)
- 100 ml lihaleent
- 1 väike purk purustatud tomateid (u 400 g)
- pune, tüümian, sool ja pipar

Valge jahukaste:

- 75 g võid
- 50 g jahu
- 600 ml piima
- sool, pipar ja muskaatpähkel

Muu:

- 3 spl võid
- 250 g rohelisi lasanjeplaate
- 50 g riivitud Parmesani juustu

- 50 g riivitud pehmet juustu

Valmistamine:

Lõigake terava noaga ära peekoni kamar ning kõhr ja lõigake peekon väikesteks kuubikuteks. Koorige sibul ja porgand, puhastage seller ning lõigake kogu köögivilja peenteks kuubikuteks.

Kuumutage õli haudepotis, lisage peekon ja köögiviljakuubikud, hautage pidevalt segades.

Lisage järk-järgult hakliha, hautage pidevalt segades, et liha muutuks väiksemateks tükkideks ning lisage leem. Maitsestage lihakaste tomatipasta, maitserohelise, soola ja pipraga ning hautage kaane all madalal kuumusel umbes 30 minutit.

Vahepeal valmistage valge jahukaste. Sulatage pannil või, lisage jahu ja kuumutage pidevalt segades kuldseks pruunistumiseni. Lisage pidevalt segades vähehaaval piim. Maitsestage kaste soola, pipra ja muskaatpähkliga ning hoidke kaaneta madalal tulel 10 minutit.

Määrige suur kandiline ahjuvorm 1 sl võiga. Asetage vormi vaheldumisi kihid pastaplaate, lihakastet, valget jahukastet ja sellega segatud juust. Seejuures peab viimaseks kihiks jääma juustuga kaetud hele jahukaste. Pange ülejäänud või väikeste tükkidena roa peale.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riüli tasand: 2

Lasanje/cannelloni, külmut.

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiata pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Moussaka (10 inimesele)

Koostis:

- 1 hakitud sibul
- oliiviõli

- 1,5 kg hakkliha
- 1 väike purk hakitud tomateid (400 g)
- 50 g riivitud juustu
- 4 tl riivsaia
- sool ja pipar
- kaneel
- 1 kg kartuleid
- 1,5 kg baklažaane
- või praadimiseks

Valge jahukaste:

- 75 g võid
- 50 g jahu
- 600 ml piima
- sool, pipar ja muskaatpähkel

Muu:

- 150 g riivitud juustu
- 4 spl riivsaia
- 50 g võid

Valmistamine:

Kuumutage hakitud sibul väheses oliiviõlis, lisage hakkliha ja küpsetage segades.

Lisage tükeldatud tomatid, riivitud Emmentali juust ja riivsaia, segage korralikult ja kuumutage keemiseni. Maitsestage soola, pipra ja kaneeliga; eemaldage keeduplaadilt.

Koorige kartulid ja lõigake 1 cm paksusteks viiludeks; peske baklažaanid ja lõigake 1 cm paksusteks viiludeks.

Kuivatage kõik viilud salvrätiga kuivaks. Seejärel pruunistage pannil rohkes võis.

Vahepeal valmistage valge jahukaste. Sulatage pannil või, lisage jahu ja kuumutage pidevalt segades kuldseks pruunistumiseni. Lisage pidevalt segades vähehaaval piim. Maitsestage kaste soola, pipra ja muskaatpähkliga ning hoidke kaaneta madalal tulel 10 minutit.

Asetage kartuliviilud määritud küpsetusanuma põhja, katke väheses koguses riivjuustuga. Kandke peale kiht baklažaane.

Nende peale kiht hakkliahasegu. Selle peale kiht valget jahukastet.

Seejärel uus kiht kartuliviile, siis baklažaanikiht ja hakkliahasegu. Viimane kiht peab olema valge jahukaste. Kõige peale puistake ülejäänud juust ja riivsaia. Sulatage või ja valage kihilisele küpsetisele.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riiuli tasand: 2

Frank. Knedlikuvorm

Koostis:

- Umbes 1000 g kalkuniribasid
- 1 väike purk seeni (väikseid)
- 500 g hakitud sibulaid
- 1 kg klimbitainast
- 400 g riivitud juustu
- 250 ml koort

Valmistamine:

Maitsestage kalkuniribad soola, pipra, paprika jm maitseainetega. Kuumutage purustatud sibul. Nõrutage põhjalikult seened. Seejärel segage omavahel liha, sibulad ja seened ja asetage kõik ahjuvormi. Segage klimbitainas ja juust ja kallake kalkuni- ja sibulasegule. Lõpuks kallake kõik üle koorega.

- Ahjusoleku aeg: 75 min
- Riiuli tasand: 2

Friikartulid

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiate pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Kartulipannkoogid

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiate pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Viilud/Krocketid

Küpsetusaja ja -temperatuuri andmed leiate pakendilt. Järgige tootja juhiseid.

Magustoidud

Aprikoosikreem

Koostisained (2 portsjonit):

- 250 g aprikoose
- 100 ml valget veini
- 2–3 spl suhkrut
- 150 g mascarponet või toorjuustu
- 250 ml koort
- 2 spl aprikoosilikööri või kirsibrändit

Valmistamine:

Segage kausis aprikoosid valge veini ja suhkruga ning valige programm Aprikoosikreem. Jätke jahtuma.

Kasutage saumikserit ja püreestage aprikoosikompott. Segage mascarpone või toorjuust lusikahaaval püree hulka.

Kloppige kreem ühtlaseks, segage ettevaatlikult aprikoosikreemi hulka. Lisage maitse andmiseks aprikoosilikööri või kirsibrändit.

Asetage toit jahedasse.

- Ahjusoleku aeg: 6 min
- Riili tasand: Bottom glass plate

Amaretto-virsikud

Koostisained (2 portsjonit):

- 4 poolikut konserv-virsikut
- 50 g amaretto-küpsiseid
- 1 kuhjaga spl suhkrut (1)
- 1 spl kakaod
- 1 spl Vin Santot (Itaalia dessertveini) või Grand Marnieri
- võitükikesi
- 100 ml rööska koort
- 1 kuhjaga spl suhkrut (2)

Valmistamine:

Nõrutage virsikud hoolikalt, asetage võiga määratud küpsetusnõusse. Purustage amaretto-küpsised ja segage suhkruga (1) ning kakaoga. Lisage Vin Santo, kuni

moodustub paks mass. Vormige 4 palli ja pange virsikupoolikutesse.

Serveerige sooje virsikuid suhkruga (2) segatud crème fraîche'iga.

- Ahjusoleku aeg: 5 min
- Riili tasand: Bottom glass plate

