

KULINARISK FINSMAKARE



Retseptiraamat

Sisukord

Küpsetustabelid	3	Ahjuroad	27
Automaatprogrammid	16	Pitsa/Quiche	31
Kala/Mereannid	19	Kook	34
Linnuliha	21	Leib/Saiakesed	41
Liha	23		

Jäetakse õigus teha muutusi.

Küpsetustabelid

Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

Lugege tähelepanelikult toidu pakendil olevat juhendit. Kui juhiseid ei ole, vaadake tabeleid.

- i** Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest.

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.

Taigna Kergitamine

See funktsioon võimaldab kergitada pärmitainast. Pange tainas suurde kaussi ja katke see niiske rätiku või toidukilega. Valige funktsioon: Taigna Kergitamine ja küpsetusaeg.

Sulatamine

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

Küpsetamine ja röstimine

Koogid

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riili tasand	Tempera- tuur (°C)	Riili tasand		
Vahusta- tud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivormis
Muretainas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivormis
Peti-juustu- kook	170	1	165	2	80 - 100	26 cm koogivormis
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetus- plaadil
Keedise- kook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koogivormis
Jõulu- kook / Rik- kaliku puu- viljatäidise- ga kook	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koogivormis. Eelsoojenda ahju 10 minutit.
Ploomikook	175	1	160	2	50 - 60	Leivavormis. Eelsoojenda ahju 10 minutit.
Küpsised / soolapul- gad	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Küpsetus- plaadil
Beseed - ühel tasan- dil	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetus- plaadil
Beseed - kahel ta- sandil	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetus- plaadil. Eelsoojenda ahju 10 minutit.

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riili tasand	Tempera- tuur (°C)	Riili tasand		
Kuklid	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetus- plaadil. Eelsoojen- dage ahju 10 minutit.
Ekleerid - ühel tasan- dil	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetus- plaadil
Ekleerid - kahel ta- sandil	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetus- plaadil
Plaadikoo- gid	180	2	170	2	45 - 70	20 cm koo- givormis
Rikkaliku puuviljatäi- disega kook	160	1	150	2	110 - 120	24 cm koo- givormis
Victoria kook	170	1	160	2 (vasak ja parem)	30 - 50	20 cm koo- givormis

Leib ja pitsa

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riili tasand	Tempera- tuur (°C)	Riili tasand		
Sai	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 0,5 kg/tk Eelsoojen- dage ahju 10 minutit.
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavor- mis

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riili tasand	Tempera- tuur (°C)	Riili tasand		
Kuklid	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia küpsetus- plaadil. Eelsoojen- dage ahju 10 minutit.
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetus- plaadil või sügaval pannil. Eelsoojen- dage ahju 10 minutit.
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetus- plaadil. Eelsoojen- dage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riili tasand	Tempera- tuur (°C)	Riili tasand		
Pastavorm	200	2	180	2	40 - 50	Vormis
Juurvilja- vorm	200	2	175	2	45 - 60	Vormis
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	Vormis. Eelsoojen- dage ahju 10 minutit.
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis. Eelsoojen- dage ahju 10 minutit.

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riikli tasand	Tempera- tuur (°C)	Riikli tasand		
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis. Eelsoojen- dage ahju 10 minutit.

Liha


Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riikli tasand	Tempera- tuur (°C)	Riikli tasand		
Veiseliha	200	2	190	2	50 - 70	Traatrestil
Sealiha	180	2	180	2	90 - 120	Traatrestil
Vasikaliha	190	2	175	2	90 - 120	Traatrestil
Inglise rostbiif, vä- heküps	210	2	200	2	50 - 60	Traatrestil
Inglise rostbiif, poolküps	210	2	200	2	60 - 70	Traatrestil
Inglise rostbiif, täisküps	210	2	200	2	70 - 75	Traatrestil
Sea aba- tükk	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sääre- tükk	180	2	160	2	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	190	2	175	2	110 - 130	Kints
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Terve
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Terve
Part	175	2	220	2	120 - 150	Terve
Hani	175	2	160	1	150 - 200	Terve

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riikli tasand	Tempera- tuur (°C)	Riikli tasand		
Küülikuliha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve

Kala

Toit	Tavaline küpsetamine		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riikli tasand	Tempera- tuur (°C)	Riikli tasand		
Forell/ merilatikas	190	2	175	2	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/ löhe	190	2	175	2	35 - 60	4-6 fileed

Grill

-  Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 3 minutit.

Toit	Kogus		Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)		Riikli tasand
	Tükki	Kogus (kg)		1. külg	2. külg	
Fileetükid	4	0.8	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biifsteek	4	0.6	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Vorstid	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Seakarbo- naad	4	0.6	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1.0	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabid	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Kanarind	4	0.4	maks.	12 - 15	12 - 14	4

Toit	Kogus		Temperatuur (°C)	Aeg (min.)		Riuli tasand
	Tükki	Kogus (kg)		1. külj	2. külj	
Hamburger	6	0.6	maks.	20 - 30	-	4
Kalafilee	4	0.4	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Röstitud sändvitšid	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Röstleib/-sai	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Turbogrill

Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rostbiif või filee, väheküps ¹⁾	paksuse cm kohta	190 - 200	5 - 6	1 või 2
Rostbiif või filee, poolküps ¹⁾	paksuse cm kohta	180 - 190	6 - 8	1 või 2
Rostbiif või filee, täisküps ¹⁾	paksuse cm kohta	170 - 180	8 - 10	1 või 2

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Sealiha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Abatükk, kael, kints	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 või 2
Karbonaad, ribi-praad	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 või 2
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 või 2
Seakoot (eelvalmistatud)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 või 2

Vasikaliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Vasikapraad	1	160 - 180	90 - 120	1 või 2

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Vasikakoot	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 või 2

Lambaliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Lambakoot, lambapraad	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 või 2
Lamba seljatükk	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 või 2

Linnuliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Linnuliha portsjonitükid	0,2 - 0,25 tükid	200 - 220	30 - 50	1 või 2
Pool kana	0,4 - 0,5 tükid	190 - 210	35 - 50	1 või 2
Kana, broiler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 või 2
Part	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 või 2
Hani	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 või 2
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 või 2
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 või 2

Kala


Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kala, terve	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 või 2

Küpsetamine Madalal T°

Kasutage seda funktsiooni, et valmistada taiseid lihatükke ja kala, mitte kõrgema sisetemperatuuriga kui 65 °C. See funktsioon ei sobi pajaprae ega rasvase seaprae valmistamiseks. Liha õige sisetemperatuuri tagamiseks saate kasutada toidutermomeetrit (vt toidutermomeetri tabelit).

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.

 Küpsetage alati ilma kaaneta, kui kasutate seda funktsiooni.

1. Pruunistage liha pliidil panni peal väga kõrgel seadel, mõlemalt poolt 1-2 minutit.
2. Pange liha kuuma küpsetuspanniga ahju traatrestile.
3. Pange toidutermomeeter liha sisse.
4. Valige funktsioon: Küpsetamine Madalal T° ja valige õige sisetemperatuur.

Seadke temperatuur tasemele 120 °C.

Toit	Aeg (min.)	Riuli tasand
Rostbiif, 1–1,5 kg	120 - 150	1
Veisefilee, 1–1,5 kg	90 - 150	3

Toit	Aeg (min.)	Riuli tasand
Vasikapraad, 1–1,5 kg	120 - 150	1
Steigid, 0,2–0,3 kg	20 - 40	3

Sulatamine

Toit	Kogus (kg)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamisaeg (min)	Märkusi
Kana	1.0	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1.0	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	0.5	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Või	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1.4	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 üheliitrit purki.

Täitke purgid võrdsest 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

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.

Paremaste tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal välja, tehke uks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.

Juurvili

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Köögivili hapendamiseks	60 - 70	5 - 6
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Pöördõhk + Aur

Koogid ja küpsetised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Märkusi
Õunakook ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm koogivormis
Puuviljakoogid	175	30 - 40	2	26 cm koogivormis
Puuviljakook	160	80 - 90	2	26 cm koogivormis
Keeks	160	35 - 45	2	26 cm koogivormis
Panettone-keeks ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm koogivormis
Ploomikook ¹⁾	160	40 - 50	2	Leivavormis
Väikesed koogid	150 - 160	25 - 30	3 (2 ja 4)	Küpsetusplaadil
Küpsised	150	20 - 35	3 (2 ja 4)	Küpsetusplaadil
Magusad kuklid ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Küpsetusplaadil
Brioche-kuklid ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 ja 4)	Küpsetusplaadil

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Märkusi
Köögiviljatäidise-ga	170 - 180	30 - 40	1	Vormis
Lasanje	170 - 180	40 - 50	2	Vormis
Kartuligratään	160 - 170	50 - 60	1 (2 ja 4)	Vormis


Liha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Märkusi
Seapraad	1.0	180	90 - 110	2	Traatrestil
Vasikaliha	1.0	180	90 - 110	2	Traatrestil
Rostbiif – väheküps	1.0	210	45 - 50	2	Traatrestil
Rostbiif – poolküps	1.0	200	55 - 65	2	Traatrestil
Rostbiif – täisküps	1.0	190	65 - 75	2	Traatrestil
Lambaliha	1.0	175	110 - 130	2	Kints
Kana	1.0	200	55 - 65	2	Terve
Kalkun	4.0	170	180 - 240	2	Terve
Part	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Terve
Hani	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Terve
Küülikuliha	-	170 - 180	60 - 90	2	Tükkideks lõigatuna

Kala

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Märkusi
Forell	1.5	180	25 - 35	2	3-4 kala
Tuunikala	1.2	175	35 - 50	2	4-6 fileed
Heik	-	200	20 - 30	2	-


Pitsarežiim

-  Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Märkusi
Pitsa (õhuke põhhi)	200 - 220	15 - 25	1	Küpsetusplaadil


Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Märkusi
Pitsa (rohke kattega)	200 - 220	20 - 30	1	Küpsetusplaadil
Minipitsa	200 - 220	15 - 20	1	Küpsetusplaadil
Õunakook	150 - 170	50 - 70	1	20 cm koogivormis
Puuviljakook	170 - 190	35 - 50	1	26 cm koogivormis
Sibulapirukas	200 - 220	20 - 30	2	Küpsetusplaadil

Kuumutamine Auruga

-  Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Vormiroad/gratäänid	130	15 - 25	2
Pasta ja kaste	130	10 - 15	2
Lisandid (nt riis, kartulid, pasta)	130	10 - 15	2
Ühe-taldriku-road	130	10 - 15	2
Liha	130	10 - 15	2
Juurvili	130	10 - 15	2

Leib

-  Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Märkusi
Sai	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 tükki, kumbki 500 g
Saiakesed	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 ja 4)	6-8 saia küpsetusplaadil

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Märkusi
Rukkileib	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 tükki, kumbki 500 g
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Küpsetusplaidil

Toidutermomeetri tabel

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Röstitud vasikalihha	75 - 80
Vasikakoot	85 - 90
Inglise rostbiif, väheküps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	60 - 65
Inglise rostbiif, täisküps	70 - 75

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Sea abatükk	80 - 82
Sea sääretükk	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kana	98
Jänes	70 - 75
Forell/merilatikas	65 - 70
Tuunikala/lõhe	65 - 70

Automaatprogrammid

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Automaatprogrammid

Menüü: Juhendatud Küpsetamine– pakub optimaalseid seadeid igat toidutüübi jaoks. Neid seadeid saata vastavalt oma äranägemisele muuta.

Kaaluautomaatika– arvutab automaatselt küpsetusaja, kui olete sisestanud toidu kaalu.

Toiduterm. automaatika– arvutab automaatselt küpsetusaja, kui olete sisestanud toidu sisetemperatuuri.

Menüü: Retseptid — kasutab eelnevalt määratud seadeid. Valmistage toit selle retseptiraamatu retsepti järgi.

Juhendatud Küpsetamine


Toidu kategooria: Kala/Mereannid


Toit	
Kala	Kala, küpsetatud
	Kalapulgad
	Kalafilee, külmutatud
	Terve kala, väike, grillitud
	Terve kala, grillitud
	Terve kala, grillitud 
Terve Lõhe	-

Toidu kategooria: Linnuliha

Toit	
Linnuliha, Luudega	-
Kana	Kanatiivad, värsked
	Kanatiivad, külmutatud
	Kanakoivad, värsked
	Kanakoivad, külmutatud
	Kana, poolitatud

Toidu kategooria: Liha

Toit	
Veiseliha	Pajapraad 
	Pikkpoiss

Toit	
Röstbiif	Väheküps
	Väheküps 
	Poolküps
	Poolküps 
	Täisküps
	Täisküps 
Veiseliha (150°C)	Väheküps 
	Poolküps 
	Täisküps 
Sealiha	Searibi
	Seakoot, küpsetatud
	Sink, Seljatükk
	Sea seljatükk
	Seakael
	Sea Abatükk
Vasikaliha	Vasikakoot
	Vasika seljatükk
	Röstitud vasikaliha 
Lambaliha	Lambakoot
	Lambaliha tagatükk
	Lambakints, poolküps

Toit	
Uluk	Jänes <ul style="list-style-type: none"> • Jänese koot • Jänese seljatükk
	Hirveliha <ul style="list-style-type: none"> • Uluki tagatükk • Hirve seljatükk
	Röstitud ulukiliha 🍷
	Uluki seljatükk 🍷

Toidu kategooria: Ahjuroad

Toit	
Lasanje/cannelloni, külmut.	-
Aedviljagratään	-
Magustoidud	-

Toidu kategooria: Pitsa/Quiche

Toit	
Pitsa	Pitsa, õhuke põhi
	Pitsa, lisakattega
	Pitsa, külmutatud
	Pannipitsa, külmutatud
	Pitsa, jahutatud
	Pitsasuupisted, külmutatud
Ahjusaiad juustuga	-
Tarte Flambée	-
Lahtine pirukas, pikantne	-
Quiche Lorraine	-

Toit	
Lahtine Pirukas	-

Toidu kategooria: Kook/Küpsised

Toit	
Gugelhupf	-
Õunakook, kattega	-
Keeks	-
Õunapirukas	-
Juustukook, Vormis	-
Nupsusai	-
Madeira Kook	-
Kook	-
Lahtine pirukas, magus	-
Portugali Mandli-kook	-
Muffinid	-
Küpsised	-
Taignaribad	-
Tuuletaskud	-
Lehttainaküpsised	-
Ekleerid	-
Makroonid	-
Muretainaküpsised	-
Jõulukook	-
Õunastrudel, külmutatud	-

Toit	
Plaadikook	Biskviittaigen
	Pärmitaigen
Juustukook, Plaadil	-
Küpsised	-
Rullbiskviit	-
Pärmitaignast Kook	-
Purukook	-
Suhkrukook	-
Koogipõhi	Liivataigen
	Biskviitaignast Koogipõhi
Puuviljakook	Muretaigna-Puuviljakook
	Puuvilja-Biskviitkook
	Pärmitaigen

Toidu kategooria: Leib/Saiakesed

Toit	
Saiakesed	Kuklid, külmutatud
Ciabatta	-
Leib	Rosett
	Pärmipalmik
	Hapendamata Leib

Kala/Mereannid

Kuivatatud Tursk

Koostis:

- 800 g kuivatatud turska
- 2 spl oliiviõli
- 2 suurt sibulat

Toidu kategooria: Lisandid

Toit	
Friikartulid, õhukesed	-
Friikartulid, paksud	-
Friikartulid, külmutatud	-
Viilud/Krocketid	-
Viilud/Krocketid	-
Kartulipannkoogid	-

- i** Kui soovite toidu kaalu või sisetemperatuuri muuta, valige uued väärtused valikunupu abil.

Retseptid

Toidud on jaotatud erinevatesse kategooriatesse:

- Kala/Mereannid
- Linnuliha
- Liha
- Ahjuroad
- Pitsa/Quiche
- Kook/Küpsised
- Leib/Saiakesed

- 6 küüslauguküünt, kooritud
- 2 porrulauku
- 6 punast pipart
- 1/2 purki hakitud tomateid (200 g)
- 200 ml valget veini
- 200 ml köögiviljapuljongit
- pipar, sool, tüümian, pune

Valmistamine:

Pange kuivatatud tursk ööseks likku. Järgmisel päeval nõrutage tursk, pange puhtasse vette potti ja kuumutage keemiseni. Eemaldage tulelt ja laske jahtuda.

Pange oliiviõli pannile ja kuumutage. Koorige sibulad ja viilutage peeneks, purustage kooritud küüslauguküüned ja viilutage porrulauk ja peske. Pange kõik kuuma rasva sisse ja pruunistage kergelt. Eemaldage piprakaunade südamikud ja lõigake viljad kangideks. Pange need pannile koos tükeldatud tomatitega.

Lisage valge vein ja köögiviljapuljong, kuumutage veidi aega aeglasel tulel. Maitsestage pipra, soola, tüümiani ja unega ning kuumutage pannil veel 15 minutit.

Eemaldage jahtunud kuivatatud tursk potist, kuivatage köögipaberiga. Eemaldage nahk, luud ja kõik uimed. Rebige kala väikesteks tükkideks ja pange köögiviljadega segatult kuumakindlasse nõusse.

- Ahjusoleku aeg: 30 min
- Riivli tasand: 1

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

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

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riivli tasand: 2

Soolakoorikuga kala**Koostis:**

- terve kala, ligikaudu 1,5 – 2 kg
- 2 vahakihita sidrunit
- 1 apteegitilli juur
- 4 vart värsket tüümiani
- 3 kg kivisoola

Valmistamine:

Puhastage kala ja hõõruge kokku kahest vahatamata sidrunist pigistatud mahlaga.

Viilutage apteegitilli juur õhukesteks viiludeks ja pange koos värsket tüümianiga kalasse.

Pange pool kivisoola kogusest küpsetamisanumasse ja asetage kala selle peale. Raputage ülejäänud osa kivisoolast kalale ja suruge kala tugevasti.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riivli tasand: 1

Lõhefilee**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 köögiviljaleent
- 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 lõigatud tomatitega.

Pigistage lõhefileedele sidrunimahla 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 rosmariini ja tüümiani.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riiuli tasand: 2

Täidetud Kalmaar**Koostis:**

- 1 kg keskmise suurusega puhastatud kalmaar

- 1 suur sibul
- 2 spl oliiviõli
- 90 g keedetud pikateralist riisi
- 4 spl männiseemneid
- 4 spl seemneteta rosinaid
- 2 spl hakitud peterselli
- sool, pipar
- sidrunimahla
- 4 spl oliiviõli
- 150 ml veini
- 500 ml tomatimahla

Valmistamine:

Hõõruge kalmaari tugevasti soolaga ja loputage seejärel jooksva vee all.

Koorige sibul, hakkige peeneks ja kuumutage kahes supilusikatäies oliiviõlis klaasistumiseni. Lisage sibulale pikateraline riis, männiseemned, seemneteta rosinaid ja hakitud petersell, maitsestage soola, pipra ja sidrunimahla. Täitke kalmaarid mitte väga tihedalt seguga, õmmelge avaus kokku.

Pange küpsetuspannile neli supilusikatäit oliiviõli ja pruunistage kalmaar tulel. Lisage vein ja tomatimahla.

Katke praevorm kaanega ja asetage ahju.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riiuli tasand: 1

Linnuliha**Kanakoivad****Koostis:**

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

- 20 g maisitärklist

Valmistamine:

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

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riiuli tasand: 1

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, šalottsibulad ja küüslauk.

Kuumutage uuesti keemiseni, katke kaanega ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riiuli tasand: 1

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
- Riiuli tasand: 1

Liha

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
- Riiuli tasand: 3

Marineeritud Veiseliha

Marinaadi valmistamiseks:

- 1 l vett
- 500 ml veiniädikat
- 2 tl soola
- 15 pipratera
- 15 kadakamarja
- 5 loorberilehte
- 2 portsjonit supiköögivilju (porgand, porrulauk, seller, petersell)

Kuumutage kõik keemiseni ja jätke jahtuma.

- 1,5 kg veisekintsu
Kallake marinaad veiselihale, kuni liha on üleni kaetud ja jätke viieks päevaks marineeruma.

Prae koostisained:

- sool
- pipar
- marinaadist pärit supiköögiviljad

Valmistamine:

Võtke veiselihakints marinaadist välja ja kuivatage. Maitsestage soola ja pipraga, pruunistage küpsetusnõus kõik küljed, lisage mõned marinaadist võetud supiköögiviljad.

Kallake veidi marinaadi küpsetusnõusse. Põhi peab olema kaetud 10-15 mm vedelikukihiga. Katke küpsetusnõu kaanega ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 150 min
- Riiuli tasand: 1

Pikkpoiss

Koostis:

- 2 kuiva saiaviilu
- 1 sibul
- 3 spl hakitud peterselli
- 750 g hakkliha (looma- ja sealiha segu)
- 2 muna
- sool, pipar ja paprikapulber
- 100 g peekoniribasis

Valmistamine:

Leotage kuiva saia vees ja pigistage seejärel vesi välja. Koorige sibul ja peenestage; kuumutage ja lisage hakitud petersell.

Segage kokku hakkliha, munad, kuivaks pigistatud sai ja sibul. Maitsestage soola, pipra ja paprikaga; asetage kandilisse

küpsetusnõusse ja katke peekoniribadega. Lisage pisut vett ja pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 70 min
- Riikli tasand: 1

Seakoot

Koostis:

- 1 sea tagakoot, 0,8 - 1,2 kg
- 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 sisselõiked kogu seakoodi kamarasse. Segage omavahel kokku õli, sool, paprikapulber ja basiilik ning katke seakoot seguga. Pange seakoot küpsetusvormi ja laotage peale seened. Lisage supiköögiviljad ja vesi. Põhi peab olema kaetud 10–15 mm ulatuses. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast.

- Ahjusoleku aeg: 160 min
- Riikli tasand: 1

Sea Abatükk

Koostis:

- 1,5 kg sea abatükk, kamaraga, noorlooma oma
- sool
- pipar
- 2 spl oliiviõli
- 150 g peeneks viilutatud sellerit
- 1 porrulauk, viilutatud
- 1 väike purk peeneks hakitud tomateid (400 g)
- 250 ml koort
- 2 küüslauguküünt, kooritud ja purustatud
- värskel rosmariin ja tüümian

Valmistamine:

Tehke terava noaga naha sisse ristlõiked. Maitsestage soola ja pipraga, pruunistage pliidiil küpsetusnõus kõik küljed oliiviõlis, seejärel tõstke nõust välja. Kuumutage praevormis väheses õlis sellerit ja porrut, lisage tomatid, koor, küüslauguküüned, rosmariin ja tüümian, segage ning asetage sea abatükk sellele segule. Pange ahju.

- Ahjusoleku aeg: 130 min
- Riikli tasand: 1

Täidetud Seaselg

Koostis:

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

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 basilikut
- 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
- 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, värskest 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
- Riili tasand: 1

Täidetud Vasikarind

Koostis:

- 1 saiaviil
- 1 muna
- 200 g hakkliha
- sool, pipar
- 1 sibul, tükeldatud
- petersell, hakitud
- 1 kg vasikarinda (millesse on lõigatud tasku)
- supiköögiviljad (porgand, porrulauk, seller, petersell)
- 50 g peekonit
- 250 ml vett

Valmistamine:

Leotage saia vees ja pigistage sellest seejärel vesi välja. Segage omavahel kokku

muna, hakkliha, sool, pipar, tükeldatud sibul ja petersell.

Maitsestage vasikarind (sisselõigatud taskuga) ja täitke tasku lihatäidisega. Seejärel ömmelge avaus kokku.

Asetage vasikarind küpsetusnõusse, lisage supiköögiviljad, peekon ja vesi. Pöörake liha ringi ligikaudu 30 minuti pärast.

- Ahjusoleku aeg: 100 min
- Riiuli 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, hõõrge 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

Küülikuliha

Koostis:

- 2 küüliku seljatükki
- 6 kadakamarja (purustatud)
- sool ja pipar
- 30 g sulatatud võid
- 125 ml hapukoort

- supiköögiviljad (porgand, porrulauk, seller, petersell)

Valmistamine:

Hõõrge 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
- Riiuli tasand: 1

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
- Riiuli tasand: 1

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.

Præ 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
- Riiuli tasand: 1

Ahjuroad**Lasanje****Lihakaste:**

- 100 g läbikasvanud peekonit
- 1 sibul
- 1 porgand
- 100 g sellerit
- 2 spl oliiviõli
- 400 g hakkliha (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 rohelist lasanjeplaatet
- 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 köögiviljateks kuubikuteks.

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

Lisage järk-järgult hakkliha, 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
- Riiuli tasand: 1

Cannelloni

Täidis:

- 50 g hakitud sibulaid
- 30 g võid
- 350 g hakitud lehtspinatit
- 100 g rööska koort
- 200 g kuubikuteks lõigatud värsket lõhet
- 200 g kuubikuteks lõigatud ahvenat
- 150 g krevette
- 150 g karbita rannakarpe
- sool, pipar

Valge jahukaste:

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

Muu:

- 1 pakk cannelloni't
- 50 g riivitud Parmesani juustu
- 150 g riivitud juustu
- 40 g võid

Valmistamine:

Pange hakitud sibulad ja või potti ning hautage klaasjaks. Lisage hakitud lehtspinat ja kuumutage lühikest aega. Lisage röösk koor, segage ja jätke jahtuma.

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.

Lisage jahtunud spinatile lõhe, ahven, krevetid, rannakarbid, sool ja pipar ning segage.

Määrige suur kandiline ahjuvorm 1 sl võiga.

Täitke cannelloniid spinatisseguga ning asetage küpsetusnõusse. Iga cannelloni re a vahele pange valget jahukastet. Seejuures peab viimaseks kihiks jääma juustuga kaetud hele jahukaste. Pange ülejäänud või väikeste tükkidena roa peale.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riiuli tasand: 1

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 keevasse vette ja keetke ligikaudu 12 minutit. Nõrutage.

Lõigake sink kuubikuteks.

Kuumutage pannil või.

Hakkige petersell, koorige sibul ja hakkige ka see. Kuumutage mõlemaid praepannil.

Määrige küpsetusanum vähese võiga. Segage omavahel kokku tagliatelle, 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
- Riuli tasand: 1

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 vähese koguse riivjuustuga. Kandke peale kiht baklažaane. Nende peale kiht hakklihasegu. Selle peale kiht valget jahukastet.

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

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riuli tasand: 1

Kartuligratään

Koostis:

- 1000 g kartuleid
- 1 tl soola, 1 tl pipart ja 1 tl muskaatpähklit
- 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 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: 60 min
- Riivli 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
- Riivli tasand: 1

Kapsavorm

Koostis:

- 1 kapsas (800 g)
- majoraan
- 1 sibul
- õli hautamiseks
- 400 g hakkliha
- 250 g pikateralist riisi
- sool, pipar ja paprikapulber
- 1 l lihaleent
- 200 ml röõska koort
- 100 g riivitud juustu

Valmistamine:

Lõigake kapsas neljaks ja eemaldage juureosa. Blanšeerige majoraaniga maitsestatud soolvees.

Koorige sibul, hakkige peeneks ja praadige õrnalt väheses õlis. Seejärel lisage hakkliha ja pikateraline riis, hautage ja maitsestage soola, pipra ning paprikapulbriga. Lisage

lihaleem ja jätke 20 minutiks kaanega kaetud potti aeglasel kuumusel hauduma.

Pange anumasse vaheldumisi kapsakihid ja riisi/hakklihasegu kihid.

Kallake küpsetis üle röõsa koorega ja puistake peale juustu.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riivli tasand: 2

Sigurigratään

Koostis:

- 8 keskmise suurusega sigurit
- 8 viilu keedusinki
- 30 g võid
- 1,5 spl jahu
- 150 ml köögiviljaleent (sigurist)
- 5 spl piima
- 100 g riivitud juustu

Valmistamine:

Poolitage sigur ja lõigake välja kibe südamik. Seejärel peske hoolikalt ja aurutage 15 minutit keevas vees.

Võtke siguripoolikud veest välja, loputage külmas vees ja pange pooled jälle kokku. Seejärel mässige iga sigur singiviilu ja asetage määratud küpsetusvormi.

Sulatage või ja lisage jahu. Hautage lühikest aega, lisage köögiviljaleem ja piim ning kuumutage keemiseni.

Segage kastmesse 50 g juustu ja valage segu siguritele. Raputage küpsetisele peale ülejäänud juust.

- Ahjusoleku aeg: 35 min
- Riivli tasand: 3

Janssoni Kiusatus

Koostis:

- 8 - 10 kartulit
- 2 sibulat
- 125 g anšoovisefileed
- 300 ml koort

- 2 spl riivsaia
- pipar
- värske hakitud tüümian
- 2 spl võid

Valmistamine:

Peske kartulid, koorige ja viilutage õhukeselt. Koorige sibulad ja viilutage.

Määrige kuumakindel küpsetusanum võiga. Pange üks kolmandik kartulitest ja sibulatest nõusse. Laotage peale pooled anšoovisefileed ja katke teise kolmandiku sibulate ja kartulitega. Asetage peale

ülejäänud anšoovisefileed. Kõige peale laotage ülejäänud sibulad ja kartulid nii, et kartulid jäävad pealmiseks kihiks.

Raputage peale pipar ja hakitud tüümian.

Valage küpsetisele peale anšooviste soolvesi ja lisage koor. Raputage katteks riivsaia ja pange kõige peale väikesed võitükikesed.

- Ahjusoleku aeg: 60 min
- Riili tasand: 3

Pitsa/Quiche

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: 35 min
- Riili tasand: 1

Sibulapirukas**Tainas:**

- 300 g jahu
- 20 g pärimi
- 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 määratud küpsetusplaadile, torgake põhja kahvliga augud ning suruge servad üles. Laske veelkord kerkida.

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

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riiuli tasand: 2

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 taينaks. 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: 45 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: 40 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 taignaks 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
- 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: 3

Kitsejuustu kook**Tainas:**

- 125 g jahu
- 60 ml oliiviõli
- 1 näpuotsatäis soola
- 3 - 4 spl külma vett

Kate:

- 1 spl oliiviõli
- 2 sibulat
- sool ja pipar
- 1 tl hakitud tüümiani
- 125 g ricotta't
- 100 g kitsejuustu
- 2 spl oliive
- 1 muna
- 60 ml koort

Muu:

- Metallist küpsetusvorm, võiga määritud, 28 cm läbimõõduga.

Valmistamine:

Pange kaussi jahu, oliiviõli ja sool ning segage, kuni segu sarnaneb leivapurule. Lisage vesi ja sõtkuge taigen. Laske tainal paar tundi külmikus seista.

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

Pange pannile 1 spl oliiviõli. Koorige sibulad, viilutage õhukeselt ja kuumutage kaanega kaetud pannil ligikaudu 30 minutit. Maitsestage soola ja pipraga ning segage 1/2 tl hakitud peterselliga.

Laske sibulatel natuke jahtuda ja laotage seejärel taignale.

Seejärel raputage peale ricotta ja kitsejuust ning lisage oliivid. Raputage peale 1/2 tl hakitud tüümiani.

Kook

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.

Täidise jaoks segage omavahel munad ja hapukoor. Valage täidis koogile.

- Ahjusoleku aeg: 45 min
- Riuli tasand: 2

Kallake segu riivsaiaiga ülepuistatud lahtikäivasse koogivormi.

- Ahjusoleku aeg: 70 min
- Riuli tasand: 2

Pärast küpsetamist:

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

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 pähkliid (suuremate tükkidena), segage jahu ja küpsetuspulbriga ning lisage šokolaadisegusse.

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

- Ahjusoleku aeg: 50 min
- Riiuli tasand: 3

Pärast küpsetamist:

Laske koogil jahtuda, eemaldage küpsetuspaber, lõigake kook ruutudeks.

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 määritud küpsetusvormi.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riiuli tasand: 3

Pärast küpsetamist:

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

Kandke segu jahtunud koogile ja puistake peale purustatud sarapuupähklid.

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

Muu:

- Lahtikäiv 26 cm läbimõõduga koogivorm, võiga määritud.

Valmistamine:

Sõeluge jahu kaussi. Lisage ülejäänud koostisained ja segage käsimekseriga. 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 käsimekseriga vahule, kuni tekivad tugevad vahutordid. Peske rosinaid, nõrutage, piserdage üle rummiga ja jätke veidikeseks tõmbuma.

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

Lõpuks segage rosinad ja munavalge ettevaatlikult kohupiimaseguga.

- Ahjusoleku aeg: 85 min
- Riiuli 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 konservkirssse
- 70 g blanšeeritud mandleid

Muu:

- lahtikäiv küpsetusvorm, 24 cm läbimõõduga
- 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 tärglis 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
- Riiuli tasand: 1

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 läbimõõduga määritud 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 määritud 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
- Riiuli tasand: 2

Vanaema õunakook

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: 50 min
- Riivli tasand: 3
- Pärast ahjust väljavõtmist asetage kook jahedasse kohta; eemaldage küpsetuspaber.

Glasuur:

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

Segage õunamahlast ja glasuurisegust glasuur ja pintseldage see koogile.

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 riivsaiaega 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: 1

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 läbimõõduga

Valmistamine:

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

Segage kokku tärkliis, 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
- Riikli tasand: 3

Gugelhupf**Põhi:**

- 500 g jahu
- 1 väike pakk kuivpärm (8 g kuivpärm või 42 g värsket pärm)
- 80 g tuhksuhkrut
- 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, tuhksuhkur, 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 määritud 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
- Riikli tasand: 1

Siirupikeeks**Tainas:**

- 350 g jahu
- 1 väike pakk kuivpärm (8 g kuivpärm või 42 g värsket pärm)
- 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, kuivpärm, suhkur, või, munakollased, sool, vanillisuhkur ja piim ning sõtkuge ühtlane pärmitainas. 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
- Riikli tasand: 1

Pärast küpsetamist:

Kuumutage vesi ja suhkur keemiseni ja laske segul jahtuda.

Lisage suhkruvette ploomibrändi või apelsiniliköör ning segage.

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

Keeks

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 läbimõõduga 28 cm, põhjast kaetud küpsetuspaberiga

Valmistamine:

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

Segage kokku jahu, tärklist ja küpsetuspulber.

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

- Ahjusoleku aeg: 30 min
- Riiuli tasand: 3

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 pärm, 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 taigal 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: 1

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: 45 min
- Riiuli tasand: 2

Porgandikook

Tainas:

- 4 munavalget

- 1 näpuotsatäis soola
- 80 g tuhksuhkrut
- 120 g suhkrut
- 200 g peenelt riivitud porgandeid
- 200 g peeneks jahvatatud mandleid
- 1 sidrun, mahl ja riivitud koor
- 1 spl kirsilikööri
- 1/2 tl kaneeli
- 60 g jahu
- 1/2 tl küpsetuspulbrit

Kate:

- 150 g tuhksuhkrut
- 1 spl kirsilikööri
- 12 martsipanist porgandit
- purustatud sarapuupähklid

Muu:

- Lahtikäiv 26 cm koogivorm, võiga määritud, põhi kaetud küpsetuspaberiga.

Valmistamine:

Vahustage soolaga segatud munavalgeid tugevalt, lisage tuhksuhkur ja vahustage kõvaks vahuks. Segage munakollased suhkruga kreemjaks ja lisage ülejäänud koostisained. Lisage munakollastele veerand vahustatud munavalgetest; seejärel lisage munasegule õrnalt ülejäänud munavalgevaht. Kallake taigen ettevalmistatud vormi ja siluge pealt ühtlaseks.

- Ahjusoleku aeg: 55 min
- Riiuli tasand: 3

Pärast küpsetamist:

Laske koogil jahtuda. Kook tuleks valmis teha paar päeva enne lõplikku viimistlemist ning hoida seda niikaua kaetult külmutuskapis. Glasuuriks segage tuhksuhkur kirsilikööriga. Vajadusel lisage vett. Katke kook glasuuriga ja kaunistage martsipanist porganditega.

Leib/Saiakesed

Kuklid, magusad

Koostis:

- 420 g jahu
- 60 g võid
- 50 g suhkrut
- näpuotsatäis vanillisuhkrut
- Riivitud sidrunikoor
- näpuotsatäis soola
- 200 ml toasooja piima
- 30 g pärmi
- 2 munakollast
- 100 g rosinaid

Valmistamine:

Sөлuge jahu kaussi ja tehke keskele väike süvend. Tükeldage pärm, asetage lohku, segage juurde piim ja veidi suhkrut. Segage hulka äärest veidi jahu. Puistake peale jahu, laske kerkida niikaua soojas kohas, kuni eeltaignale raputatud jahu muutub praguliseks.

Lisage jahule ülejäänud suhkur, sool, vanillisuhkur, sidrunikoor, muna ja või. Sõtkuge kõik ühtlaseks ja siledaks taignaks.

Jätke taigen sooja kohta kerkima, kuni see paisub vähemalt kahekordseks.

Nüüd segage taignasse pestud rosinaid ja vormige 12 ühesuurust kuklit.

Asetage kuklid küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja jätke kaetult veel umbes pooleks tunniks kerkima.

- Ahjusoleku aeg: 20 min
- Riiuli 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: 60 min
- Riiuli tasand: 2
- Lisage veesahtlisse 300 ml vett.

Sai

Koostis:

- 1000 g jahu
- 40 g värsket pärmi 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
- Riiuli tasand: 2
- Lisage veesahtlisse 200 ml vett

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 pärim, 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
- Riiuli tasand: 3

Võipalmik

Tainas:

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

Kaunistuseks:

- 1 munakollane
- veidi piima

Valmistamine:

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

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

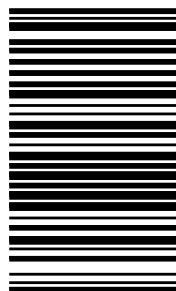
Laske taignal soojas kohas kahekordseks kerkida.

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
- Riuli tasand: 3

867347550-A-132018



© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085746-1