



Świąteczne przysmaki





Wstęp

Szanowni Państwo,

W czasie Świąt Bożego Narodzenia każda rodzina najwięcej czasu spędza przy stole, celebrując wspólne posiłki. Smaczne jedzenie często jest także ukoronowaniem świątecznych spotkań z przyjaciółmi. Tam, gdzie ludzie spędzają razem czas, gotowanie nabiera szczególnego znaczenia.

W kuchni Miele spotykają się codzienna wiedza i doświadczenie z nieograniczoną kreatywnością. Cieszymy się, że możemy podzielić się z Państwem naszą pasją do gotowania dzięki tym wyjątkowym przepisom stworzonym specjalnie dla Państwa!

W tej książce kucharskiej zgromadziliśmy nasze doświadczenie i radość eksperymentowania, aby wykreować przepisy równie fantazyjne, co łatwe w przygotowaniu. Życzymy Państwu wielu "apetycznych" pomysłów i przede wszystkim przyjemności podczas przygotowywania potraw.

Mają Państwo jakieś pytania, pomysły lub życzenia? Prosimy o kontakt, będziemy wdzięczni, mogąc wymienić się z Państwem doświadczeniami. Dane kontaktowe znajdą Państwo na końcu książki.

Wasza Eksperymentalna Kuchnia Miele



Spis treści



■ Wstęp	3
Spis treści	5
Sklep z akcesoriami Miele	87
Przepisy od A do Z	88-89

■ Wypieki		■ Ryby		■ Zapiekanki	
Muffiny z jabłkami	6	Dorsz z chrupiącą skorupką	44	Zapiekanka z mozzarelli i kopru włoskiego	66
Ciasto z gruszkami i budyniem migdałowym	8	Filet z łososia pod pierzynką z crème fraîche i z pesto	46	Zapiekanka z pora i kopru włoskiego	68
Brązowe ciasto z wiśniami	10	Dorsz czarny z kapustą kiszoną z papryką	48	■ Wegetariańskie	
Maślany chleb tostowy	12	■ Mięso		Podpłomyk ze szpinakiem i batatami	70
Tort bezowy z malinami	14	Chili z trzema rodzajami fasoli	50	Pierogi z warzywnym nadzieniem	72
Bułki z ziemniakami	16	Pierś z indyka pod chrupiącą skorupką z daktyli i twarogiem	52	■ Desery	
Kwadraty wiśniowo-migdałowe	18	Roladki wołowe z nadzieniem z kurek i kapusty włoskiej	54	Zapiekane maliny	74
Chrupkie pieczywo	20	Roladka z polędwicy wieprzowej na kapuście włoskiej	56	Krem z mascarpone i śliwek	76
Szybki chleb z ziarnami	22	Comber z dziczyzny z jałowcem i rozmarynem	58	Trifle z ciasteczkami	78
Ciasteczka z kromką	24	■ Dodatki		Mus mokka	80
Ciasto grysikowe z marcepanem i owocami	26	Zapiekanka ziemniaczana z pesto z pietruszki	60	■ Napoje	
Ciasteczka czekoladowe	28	Purée z ziemniaków i selera	62	Poncz owocowy	82
Tort ze śliwkami i cynamonem	30	Purée z ziemniaków i korzenia pietruszki	64	Poncz cynamonowo-pomarańczowy	84
Ciasteczka z rodzynkami	32				
Ciastka cytrynowe	34				
■ Pikantne przekąski					
Duszona czerwona cebula	36				
■ Zupy					
Zupa z roszponki	38				
Zupa buraczkowa z czarnym bżem	40				
Zupa ziemniaczana na białym winie	42				



Muffiny z jabłkami

12 sztuk

Składniki

140 g masła
2 jabłka
4 łyżki soku jabłkowego
1 łyżka soku z cytryny
120 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
1 szczypta soli
3 jajka
150 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
50 ml mleka

Akcesoria:

Foremka na 12 muffinek
Garnek

Czas przyrządzenia:

65–75 minut

>> Porady:

Pyszna wersja dla dorosłych:
zamiast soku jabłkowego użyj
calvadosu.

Muffinki serwować jeszcze ciepłe
z lodami waniliowymi lub kleksem
crème fraîche.

1 Masło stopić w garnku,
przyrumienić i pozostawić do
ostygnięcia.

2 Jabłka obrać, poćwiartować,
usunąć gniazda nasienne
i pokroić w kostkę. Skropić
sokiem jabłkowym i z cytryny.

3 Wymieszać masło z cukrem,
cukrem waniliowym, solą i
jajkami (do uzyskania kremowej
konsystencji). Nadal ucierając
dodać wymieszaną z proszkiem
do pieczenia mąkę. Następnie
dodać jabłka wraz z sokiem.

4 Ciasto rozłożyć do foremek
na muffinki. Dobrze
napętnić, ponieważ jabłka
nieco osiadną, po czym upiec na
złotobrązowo.

Ustawienia zalecane

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 150–160 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 30–35 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 170–180 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 25–30 minut +
rozgrzewanie





Ciasto z gruszkami i budyniem migdałowym

12 porcji

Składniki

Składniki na ciasto:

350 g mąki
120 g cukru
30 g kakao
180 g masła

Składniki na nadzienie:

460 g gruszek, odsączonych
500 g chudego twarogu
4 jajka
130 g cukru
500 ml mleka
2 opakowania budyniu migdałowego w proszku

Akcesoria:

Garnek
Tortownica Ø 26 cm

Czas przyrządzenia:

110–120 minut

1 Jedno opakowanie budyniu ugotować na mleku z dodatkiem cukru, zgodnie z instrukcją na opakowaniu i schłodzić. Od czasu do czasu zamieszać.

2 Na ciasto: wymieszać mąkę, cukier i kakao, dodać masło pokrojone na małe kawałki. Zagnieść na kruszonkę.

3 Dwie trzecie ciasta umieścić w tortownicy, docisnąć do dna i utworzyć brzeg o wysokości 2 cm.

4 Połówki gruszek pokroić na cząstki.

5 Wymieszać na gładko twaróg, jajka, pozostały cukier i drugie opakowanie budyniu. Na koniec dodać ugotowany budyń. Nagrząć piekarnik.

6 Masę budyniową rozsmarować w formie. Rozłożyć na niej gruszki i posypać pozostałą ilością kruszonki. Wstawić ciasto do rozgrzanego piekarnika.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 8–9

Czas gotowania: 2–4 minuty

Ustawienia zalecane

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 170–180 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 60–70 minut + rozgrzewanie

Ustawienia alternatywne

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 150–160 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 60–70 minut + rozgrzewanie





Brązowe ciasto z wiśniami

20 porcji

Składniki

Składniki na ciasto:

200 g masła
250 g cukru
6 żółtek
½ łyżeczki cynamonu
100 g mielonych orzechów
laskowych
100 g mielonych migdałów
150 g mąki
1 łyżeczka proszku do
pieczenia
200 g startej gorzkiej
czekolady
300 g odsączonych wiśni
(ze słoika)
6 białek

Do posypania:

Kakao
Cukier puder

Akcesoria:

Forma do wieńca Ø 26 cm

Czas przyrządzenia:

85–90 minut

>> Porady:

Formę do pieczenia posmarować
grubo masłem, aby ciasto łatwo
wyszło z formy.

1 Masło utrzeć z cukrem i
żółtkami na gładką masę.
Do mąki dodać cynamon,
migdały oraz proszek do piecze-
nia. Całość wymieszać.

2 Ubić pianę z białek i dodać
do masy wraz ze startą cze-
koladą. Na koniec dodać dobrze
odsączone wiśnie.

3 Posmarować masłem formę
do pieczenia, przełożyć do
niej ciasto i upiec.

4 Ostudzone ciasto posypać
kakao i cukrem pudrem.

Ustawienia zalecane

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 70–80 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 70–80 minut





Maślany chleb tostowy

na 1 chleb

Składniki

½ kostki drożdży (21 g)
150 ml letniej wody
100 ml letniego mleka
500 g mąki pszennej, typ 405
20 g cukru
2 łyżeczki soli
30 g miękkiego masła

Do posmarowania:

Woda

Akcesoria:

Forma prostokątna, długość
ok. 30 cm

Czas przyrządzania:

120–140 minut

1 Rozpuścić drożdże w letnim płynie. Drożdże zagnieść z mąką, solą, cukrem i masłem przez 3–4 minuty na gładkie ciasto.

2 Wstawić ciasto do piekarnika na 30 minut i wybrać program automatyczny "Wyrastanie ciasta drożdżowego". Następnie pozostawić jeszcze przez 15 minut w piekarniku. Można również przykryć ciasto wilgotnym ręcznikiem kuchennym i pozostawić do wyrośnięcia w piekarniku w programie Grzanie górne i dolne na 50 minut, w temperaturze 35 °C.

3 Ciasto lekko zagnieść i uformować wałek o długości 40 cm. Wałek podzielić na 4 równe części. Porcje ciasta układać w natłuszczonej formie do pieczenia blisko siebie, obracając je o 90°, aby boki obcięte przylegały do długiego boku formy.

4 Kawałki ciasta w miarę możliwości docisnąć na równo i odstawić do wyrośnięcia na 20 minut w temperaturze 35 °C w programie Grzanie górne i dolne.

5 Posmarować chleb wodą i upiec na złotobrązowo.

Ustawienia zalecane

Program: Pieczenie Plus
Ilość/rodzaj uderzeń pary: 2
Temperatura: 160–170 °C
Ilość wody: ok. 200 ml
Poziom: 2 od dołu
1. uderzenie pary: natychmiast po wsunięciu potrawy
2. uderzenie pary: po kolejnych 7 minutach
Czas pieczenia: 35–45 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 160–170 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 35–45 minut

>> Porady:

Pełnoziarnisty maślany chleb tostowy można uzyskać zastępując 250 g mąki mąką pełnoziarnistą i zwiększając ilość mleka o 50 ml.





Tort bezowy z malinami

12 porcji

Składniki

Składniki na ciasto:

250 g mąki
60 g cukru pudru
4 żółtka
150 g masła
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na nadzienie:

300 g mrożonych malin
5 białek
1½ opakowania (60 g)
budyniu śmietankowego w proszku
180 g cukru
100 g oleju

Akcesoria:

Tortownica Ø 26 cm

Czas przyrządzenia:

90–100 minut

>> Porady:

To ciasto można także przygotować dzień wcześniej.
Waniliowy aromat można uzyskać dodając zamiast budyniu śmietankowego budyń waniliowy.

1 Na ciasto: wymieszać mąkę, cukier puder i proszek do pieczenia, dodać masło pokrojone na małe kawałki oraz żółtko. Zagnieść na gładką masę.

2 Jedną trzecią ciasta odłożyć na bok. Pozostałe ciasto porozrywać na małe kawałki i docisnąć do dna formy. Na koniec dno tortownicy powinno być zakryte, ale nierówne. Nagrzać piekarnik.

3 Białka ubić na sztywną pianę. Wymieszać cukier i budyń w proszku, dodawać stopniowo do piany z białek. Na koniec dodać powoli olej. Nagrzać piekarnik.

4 Masę z białek wyłożyć na spód, wyrównać i wcisnąć w nią zamrożone maliny skierowane otwartą stroną do góry.

5 Pozostałe ciasto również porozrywać na drobne kawałki i rozłożyć na wierzchu jako kruszonkę, po czym wstawić je do piekarnika.

Ustawienia zalecane

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 45–55 minut + rozgrzewanie

Ustawienia alternatywne

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 160–170 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 45–55 minut + rozgrzewanie





Bułki z ziemniakami

na 8 bułek

Składniki

150 g ziemniaków,
ugotowanych
400 g mąki pszennej, typ 405
2 łyżeczki soli
1 opakowanie suszonych
drożdży
200 ml letniego mleka
20 g masła, miękkiego

Do posypania:

Mąka pszenna, typ 405

Akcesoria:

Blacha do pieczenia

Czas przyrządzania:

120–140 minut

1 Ugotowane ziemniaki rozgnieść widelcem i ostudzić.

2 Wymieszać mąkę, sól i suszone drożdże. Zagnieść z mlekiem, masłem i ziemniakami przez 3–4 minuty na gładkie ciasto. Ciasto może się kleić.

3 Wstawić ciasto do piekarnika na 30 minut i wybrać program automatyczny "Wyraśnianie ciasta drożdżowego". Następnie pozostawić jeszcze przez 15 minut w piekarniku. Zamiennie przykryć wilgotnym ręcznikiem kuchennym i pozostawić do wyrośnięcia w piekarniku w programie Grzanie górne i dolne na 50 minut, w temperaturze 35 °C.

4 Ciasto lekko zagnieść, uformować 8 kulek podobnej wielkości. Bułki obtoczyć w mące i na koniec ułożyć na blasze.

5 Bułki posypać grubo mąką i odstawić do wyrośnięcia w piekarniku w programie Grzanie górne i dolne na 30 minut w temperaturze 35 °C, następnie upiec na złotobrązowo.

Ustawienia zalecane

Program: Pieczenie Plus

Ilość/rodzaj uderzeń pary: 1

Temperatura: 200–210 °C

Ilość wody: ok. 100 ml

Poziom: 2 od dołu

1. uderzenie pary: 2 minuty po

rozpoczęciu procesu pieczenia

Czas pieczenia: 20–30 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 210–220 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 20–30 minut





Kwadraty wiśniowo-migdałowe

ok. 120 sztuk

Składniki

Składniki na ciasto:

240 g mąki
1 łyżeczka proszku do
pieczenia
100 g cukru
1 jajko
1 żółtko
80 g masła

Składniki na nadzienie:

220 g konfitury z wiśni
2 jajka
1 białko
70 g wiórków z ciemnej
czekolady
50 g cukru
40 g mielonych migdałów
40 g mąki
½ łyżeczki aromatu
rumowego

Składniki do posmarowania:

230 g cukru pudru
4–5 łyżek wody

Akcesoria:

Blacha do pieczenia

Czas przyrządzenia:

45–50 minut + 1 godzina na
schłodzenie

1 Zagnieść wszystkie składniki na ciasto, rozłożyć równomiernie na blasze i upiec wstępnie w nagrzanym piekarniku przez 10 minut.

2 Konfiturę zmiksować na gładko. Jajka, żółtko i cukier utrzeć na jasny krem. Stopniowo dodawać mąkę, migdały, wiórki czekoladowe i aromat rumowy.

3 Od razu posmarować podpieczone ciasto konfiturą, następnie rozłożyć masę z białek i mąki oraz ostrożnie wyrównać powierzchnię. Upiec w piekarniku na złotobrązowo.

4 Wymieszać cukier puder z wodą i posmarować tym jeszcze ciepłe ciasto. Po schłodzeniu pokroić na kwadraty 3 cm x 3 cm.

Ustawienia zalecane

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 160–170 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas wstępnego pieczenia: 9–11 minut + nagrzewanie
Czas pieczenia z nadzieniem: 20–25 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas wstępnego pieczenia: 9–11 minut + nagrzewanie
Czas pieczenia z nadzieniem: 20–25 minut





Chrupkie pieczywo

na 18 porcji

Składniki

Składniki na ciasto:

170 g mąki razowej orkiszowej
70 g ziaren słonecznika
40 g rozdrobnionego siemienia lnianego
40 g sezamu
10 g ekspandowanego amarantusa
20 g płatków owsianych
1 łyżeczka soli
2 łyżki oliwy z oliwek
140 ml wody

Do posmarowania:

1 łyżka wody

Akcesoria:

Blacha do pieczenia
Papier do pieczenia

Czas przyrządzenia:

60–65 minut

1 Wszystkie składniki zagnieść na gładkie ciasto. Nagrzać piekarnik.

2 Ciasto rozwałkować cienko za pomocą wałka na papierze do pieczenia. Powierzchnię zwilżyć wodą i pokroić nożem na porcje.

3 Ułożyć papier do pieczenia na blasze. Upiec chrupkie pieczywo w piekarniku na złotobrazowo.

Zalecane ustawienia

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 160–170 °C +
rozgrzewanie
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 40–50 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 °C +
rozgrzewanie
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 40–50 minut

>> Porady:

Aby uzyskać sezamowe chrupkie pieczywo wystarczy podwoić ilość sezamu





Szybki chleb z ziarnami

na 1 chleb

Składniki

280 g mąki pszennej pełnoziarnistej
120 g mąki orkiszowej
100 g płatków owsianych, gruboziarnistych
100 g orzechów laskowych, grubo posiekanych
2 łyżeczki soli
15 g maku
35 g siemienia lnianego
50 g sezamu
2 opakowania suszonych drożdży
2 łyżki octu winnego
500 ml letniej wody

Akcesoria:

Forma prostokątna, długość ok. 30 cm

Czas przyrządzania:

70–80 minut

>> Porady:

Suche składniki tego chleba można także ułożyć warstwami w słoiku o pojemności 1 l i dać na prezent. Wtedy wystarczy dodać tylko płynne składniki.

1 Wymieszać ze sobą wszystkie suche składniki i na koniec zagnieść z octem jabłkowym i letnią wodą na gładkie ciasto.

2 Przełożyć ciasto do natłuszczonej i wysypanej mąką prostokątnej formy. Odstawić na 10 minut do wyrośnięcia przykrywając wilgotnym ręcznikiem kuchennym, następnie upiec na złotobrązowo w piekarniku.

Ustawienia zalecane

Program: Pieczenie Plus

Ilość/rodzaj uderzeń pary: 1/ręcznie

Temperatura: 180–190 °C

Ilość wody: ok. 100 ml

Poziom: 2 od dołu

1. uderzenie pary: natychmiast po wsunięciu potrawy

Czas pieczenia: 55–60 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 180–190 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 55–60 minut





Ciasteczka z krokantem

ok. 80 sztuk

Składniki

Składniki na ciasto:

170 g mąki
100 g mielonych orzechów
laskowych
50 g krokantu z orzechów
laskowych
70 g cukru
140 g masła

Składniki na polewę:

250 g ciemnej glazury
czekoladowej
150 g krokantu z orzechów
laskowych

Akcesoria:

Blacha do pieczenia

Czas przyrządzenia:

90–100 minut + 30 minut na
schłodzenie

1 Wszystkie składniki zagnieść
na gładkie ciasto. Odstawić
ciasto na ok. 30 minut do
schłodzenia.

2 Następnie rozwałkować
ciasto na grubość 3 mm,
powycinać ciasteczka, ułożyć je
na blasze i upiec.

3 Wystudzone udekorować
glazurą czekoladową i
posypać krokantem.

Ustawienia zalecane

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 °C
Poziom: 2 i 4 od dołu
Czas pieczenia: 15–20 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 160–170 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 10–15 minut +
rozgrzewanie





Ciasto grysikowe z marcepanem i owocami

12 porcji

Składniki

Składniki na ciasto:

200 g mąki
110 g masła
70 g cukru
1 jajko
1 szczypta soli

Składniki na nadzienie:

500 ml mleka
500 ml śmietany
120 g cukru
1 laska wanilii
130 g grysiku pszennego
1 żółtko
200 g marcepanu
500 g mieszanki mrożonych owoców jagodowych
1 łyżka mąki ziemniaczanej

Akcesoria:

Garnek
Tortownica Ø 26 cm

Czas przyrządzenia:

90–95 minut

1 Wyskrobać miąższ wanilii i dodać wraz z laską wanilii, mlekiem, śmietaną i cukrem do garnka i odstawić do naciągnięcia.

2 Rozmrozić owoce i dobrze odsączyć. Grubo zetrzeć marcepan.

3 Z mąki, cukru, masła, jajka i soli zagnieść w robocie kuchennym wyposażonym w hak gładkie ciasto. Ciasto rozwałkować w tortownicy, tworząc brzeg o wysokości 4 cm.

4 Zagotować mleko i śmietanę z wanilią, usunąć laskę wanilii i dodać grysik. Mieszając gotować przez kilka minut.

5 Zdjąć garnek z płyty grzewczej, dodać marcepan i za pomocą trzepaczki wymieszać na gładką masę. Nagrząć piekarnik.

6 Wymieszać owoce z mąką ziemniaczaną, przełożyć do formy i równomiernie rozłożyć na spodzie z ciasta.

7 Do masy grysikowo-marcepanowej dodać żółtko, wymieszać i rozłożyć masę na owocach, wyrównać, upiec w piekarniku na złotobrazowo.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–2

Czas gotowania: 5–8 minut

Ustawienia piekarnika

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 170–180 °C

Poziom: 1 od dołu

Czas pieczenia: 60–70 minut + rozgrzewanie

>> Porady:

Zamiast owoców jagodowych można także użyć wiśni lub malin.





Ciasteczka czekoladowe

na 60 sztuk

Składniki

125 g miękkiego masła
60 g cukru
60 g brązowego cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
1 opakowanie proszku do pieczenia
1 szczypta soli
1 jajko, rozmiar M
200 g mąki
200 g czekolady do gotowania

Akcesoria:

Blachy do pieczenia

Czas przyrządzania:

50–60 minut

>> Porady:

Ciasteczka można użyć także do przepisu na deser "Trifle z ciasteczkami".

1 Masło utrzeć na krem. Dodawać stopniowo cukier, cukier brązowy, cukier waniliowy, sól i jajko.

2 Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać posiekaną czekoladę.

3 Z ciasta formować kuleczki wielkości wiśni i układać je w dużych odstępach na blasze, ponieważ ciasteczka będą się rozlewać. Ciasteczka upiec na złotobrązowo.

Ustawienia zalecane

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 °C
Poziom: 2 i 4 od dołu
Czas pieczenia: 20–30 minut + rozgrzewanie

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180 °C
Poziom: 2 lub 3 od dołu
Czas pieczenia: 15–20 minut + rozgrzewanie





Tort ze śliwkami i cynamonem

12 porcji

Składniki

Składniki na ciasto:

2 białka
2 łyżki ciepłej wody
80 g cukru
80 g mąki
50 g mielonych orzechów laskowych
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 szczypta cynamonu

Składniki na nadzienie:

900 g śliwek
½ laski cynamonu
200 g cukru
200 ml czerwonego wina
6 listków białej żelatyny
500 g twarogu
250 ml śmietany
1 opakowanie cukru waniliowego

Do dekoracji:

150 ml śmietany
1 opakowanie cukru waniliowego
1 opakowanie stabilizatora do bitej śmietany
2 łyżki cukru zmieszanego z cynamonem

Akcesoria:

Tortownica Ø 26 cm
Pierścień do tortów

Czas przyrządzania:

60–70 minut + 3 godziny na schłodzenie

1 Na ciasto ubić białka z wodą na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier. Rozmieszać żółtka i delikatnie połączyć z białkami. Dodać mąkę wymieszaną z orzechami laskowymi, proszkiem do pieczenia i cynamonem, delikatnie wymieszać.

2 Przełożyć ciasto do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Upiec w nagrzanym piekarniku na złoty kolor, wyjąć z tortownicy i zdjąć papier do pieczenia, ostudzić.

3 Nadzienie: usunąć pestki ze śliwek, pokroić śliwki na ćwiartki i podgotować z cukrem, laską cynamonu i czerwonym winem przez około 5 minut. Namoczyć żelatynę przez ok. 10 minut w zimnej wodzie.

4 Do dekoracji odłożyć 2 łyżki śliwek. Wyjąć laskę cynamonu i odlać śliwki zachowując sok, odmierzyć 250 ml soku.

5 Odcisnąć żelatynę i rozpuścić w ciepłym, odmierzonej soku mieszając. Dodać twaróg i schłodzić, wielokrotnie mieszając.

6 Ubić na sztywno śmietanę z cukrem wanilinowym. Jeżeli masa twarogowa zaczyna się ścinać, dodać śmietanę.

7 Ułożyć spód biszkoptowy na talerzu tortowym, założyć pierścień. Na spodzie ułożyć najpierw odsączone śliwki, następnie masę twarogową, wyrównać powierzchnię i odstawić na kilka godzin do schłodzenia.

8 Do dekoracji ubić śmietanę z cukrem waniliowym i stabilizatorem. Udekorować powierzchnię tortu śmietaną, śliwkami i mieszanką cukru z cynamonem.

Ustawienia zalecane

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 12–15 minut + rozgrzewanie

Ustawienia alternatywne

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 160–170 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 12–15 minut + rozgrzewanie





Ciasteczka z rodzynkami

ok. 50 sztuk

Składniki

170 g rodzynek
2 łyżki rumu
60 g orzechów nerkowca
100 g masła
100 g brązowego cukru
1 białko
120 g mąki
1 łyżeczka proszku do
pieczenia
5 kropli aromatu rumowego

Akcesoria:

Patelnia
Blacha do pieczenia

Czas przyrządzania:
40–45 minut

1 Rodzynki skropić rumem i odstawić. Grubo posiekać orzechy nerkowca i lekko uprażyć na patelni.

2 Masło z cukrem utrzeć na gładką masę. Najpierw dodać białko z aromatem rumowym, następnie mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

3 Na koniec dodać do ciasta orzechy nerkowca i rodzynki.

4 Za pomocą dwóch łyżeczek formować ciasteczka wielkości orzecha włoskiego i układać na blasze, upiec na złotobrazowo.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 8–9

Czas smażenia: 5–7 minut

Ustawienia zalecane

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 150–160 °C

Poziom: 2 i 4 od dołu

Czas pieczenia: 15–20 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 160–170 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 10–15 minut +
rozgrzewanie





Ciastka cytrynowe

na 60 sztuk

Składniki

Składniki na ciasto:

125 g masła
150 g cukru
2 opakowania cukru waniliowego
5 żółtek
Sok z 1 cytryny
Starta skórka z 1 cytryny
110 g mąki
40 g mąki ziemniaczanej
125 g mielonych migdałów
5 białek

Składniki na nadzienie:

240 g zmiksowanej konfitury cytrynowej

Składniki na polewę:

250 g cukru pudru
5–6 łyżek soku z cytryny

Akcesoria:

Blachy do pieczenia
Papier do pieczenia

Czas przyrządzania:

50–60 minut + 2 godziny na schłodzenie

1 Wymieszać masło z cukrem, cukrem waniliowym i żółtkami do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać sok z cytryny, startą skórkę cytrynową, mąkę, mąkę ziemniaczaną i migdały. Białka ubić na sztywno i domieszać.

2 Ciasto rozsmarować na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia i upiec na jasny złoty kolor. Bezpośrednio po upieczeniu wyjąć spody ciasta na papier do pieczenia. Usunąć papier do pieczenia. Ponownie odwrócić spody ciasta.

3 Jeden ze spodów ciasta posmarować konfiturą, położyć na nim drugi spód, dobrze docisnąć, zakryć drugą blachą do pieczenia i schłodzić.

4 Wymieszać cukier puder z sokiem. Posmarować wierzch ciasta polewą i odstawić do zastygnięcia. Ciasto pokroić na romby.

Ustawienia zalecane

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160 °C
Poziom: 2 i 4 od dołu
Czas pieczenia: 18–35 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 10–15 minut + rozgrzewanie





Duszona czerwona cebula

4 porcje

Składniki

6 dużych czerwonych cebul
3 łyżki białego octu winnego
3 łyżki oliwy z oliwek
2 liście laurowe
3 jagody jałowca
7 ziaren czarnego pieprzu
1 łyżka cukru
100 ml Porto
Sól
Pieprz

Akcesoria:
Garnek

Czas przyrządzania:
40–45 minut + 30 minut

1 Obrać cebule i pokroić w krążki. Przełożyć do miski, zalać wodą, dodać ocet winny i odstawić na 30 minut.

2 Rozgrzać w garnku olej, dodać dobrze odsączoną cebulę. Dodać ziarna pieprzu, liście laurowe i jagody jałowca, dusić pod przykryciem przez 5 minut na średnim ogniu.

3 Posypać cukrem i stopniowo dodawać Porto, za każdym razem odparowując alkohol. Dusić pod przykryciem przez kilka minut, wyjąć liście laurowe, doprawić solą i pieprzem.

>> Porady:

Doskonale pasuje jako dodatek do kaczki, wołowiny, wieprzowiny i dziczyzny.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–3

Czas gotowania: 12–15 minut





Składniki

Składniki na kuleczki mięsne:

6 daktyli
1 cebula, pokrojona w drobną kostkę
180 g mięsa mielonego
1 łyżka bułki tartej
1 łyżka drobnych płatków owsianych
4 łyżki mleka
1 łyżeczka musztardy
Sól
Pieprz

Składnik do podsmażenia:

4 łyżki oleju

Składniki zupy:

40 g masła
40 g mąki
1 cebula, pokrojona w drobną kostkę
500 ml bulionu warzywnego
500 ml mleka
250 g roszponki
2–3 łyżki soku z cytryny
Sól
Pieprz
Gałka muszkatołowa, starta

Aksesoria:

Garnek
Patelnia
6 patyczków do szaszłyków

Czas przyrządzenia:

55–60 minut

Zupa z roszponki

6 porcji

1 Do przygotowania kuleczek wypestkować daktyle, bardzo drobno pokroić i wymieszać razem z pozostałymi składnikami.

2 Przyprawić masę do smaku solą i pieprzem i uformować 18 kuleczek.

3 Rozgrzać na patelni olej i usmażyć kuleczki mięsne. Na każdy patyczek nabić po 3 kuleczki, odstawić w ciepłe miejsce.

4 Umyć roszponkę, usunąć korzonki i odsączyć.

5 Cebulę poddusić na maśle. Dodać mąkę, następnie porcjami dolewać bulion warzywny i mleko stale mieszając. Wszystko zagotować.

6 Dodać roszponkę, gotować 2 minuty i zmiksować na gładko. Doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową i sokiem z cytryny i krótko zagotować.

7 Przelać zupę do misek i położyć na wierzchu szaszłyki.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 3–9

Czas gotowania kuleczek: 5–8 minut

Czas gotowania zupy: 20–25 minut





Zupa buraczkowa z czarnym bzem

6 porcji

Składniki

1 cebula, pokrojona w drobną kostkę
1 kawałek imbiru, wielkości wiśni
1 łyżka oliwy z oliwek
500 g obranych czerwonych buraków
1 kwaśne jabłko
150 g obranych ziemniaków
750 ml bulionu warzywnego
150 ml soku z czarnego bzu
50 ml śmietany
½ łyżeczki cukru
Sól
Pieprz

Składniki do przybrania:

3 łyżki rzeżuchy
6 łyżeczek kwaśnej śmietany

Akcesoria:

Garnek

Czas przyrządzenia:

45–50 minut

1 Obrać imbir, drobno pokroić i podsmażyć razem z cebulą na oleju. Obrać jabłko, usunąć gniazdo nasienne i grubo pokroić.

2 Grubo pokroić ziemniaki i buraczki, następnie podsmażyć razem z jabłkiem. Zalać bulionem i gotować pod przykryciem przez ok. 15 minut.

3 Zmiksować na gładko zupę dodając sok z czarnego bzu i śmietanę, doprawić solą, cukrem oraz pieprzem i krótko zagotować.

4 Przelać zupę do miseczek lub głębokich talerzy, udekorować kwaśną śmietaną i rzeżuchą.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 3–9

Czas gotowania: 20–25 minut





Zupa ziemniaczana na białym winie

6 porcji

Składniki:

Składniki zupy:

350 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę
1 cebula, pokrojona w kostkę
1 marchewka, pokrojona w plastry
100 g selera, pokrojonego w kostkę
100 g pora, drobno pokrojonego w plastry
40 g masła
250 ml białego wina
1000 ml bulionu warzywnego
200 ml śmietany
Sól
Pieprz

Składniki dodatku do zupy:

200 g pora, pokrojonego w cienkie plastry
1 łyżka masła

Akcesoria:

Garnek
Patelnia

Czas przyrządzania:

50–60 minut

1 Cebulę poddusić na maśle, dodać ziemniaki, dalej smażyć. Dodać marchewkę, selera i pora, dolać białe wino i bulion, po czym gotować pod przykryciem na wolnym ogniu przez ok. 30 minut.

2 Zmiksować na gładko zupę dodając śmietanę, doprawić solą i pieprzem.

3 Cienkie plasterki pora poddusić na maśle przez ok. 5 minut, aby nie były zbyt miękkie.

4 Przelać zupę do miseczek lub głębokich talerzy, na wierzchu ułożyć plasterki pora.



Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–4

Czas gotowania zupy:

30–35 minut

Czas gotowania pora: 5–8 minut



Dorsz z chrupiącą skorupką

4 porcje

Składniki

600 g fileta z dorsza
60 g masła
100 g solonych krakersów
1 łyżeczka curry w proszku
1 kg oczyszczonej kapusty pekińskiej
1 cebula
100 ml bulionu warzywnego
1 łyżka mąki
150 ml śmietany
1–2 łyżki soku z cytryny
Sól
Pieprz

Aksesoria:

Forma do zapiekaneł
2 garnki

Czas przyrządzenia:

40–50 minut

>> Porady:

Zamiast kapusty pekińskiej można użyć także pak choi lub boćwiny. Jednakże wymagają one krótkiego podgotowania, przez 2–3 minuty.

1 Krakersy posiekać drobno w robocie kuchennym z 40 g masła i łyżeczką curry. Nagrząć piekarnik.

2 Filet z dorsza podzielić na 4 kawałki, posolić, popieprzyć, ułożyć w nasmarowanej tłuszczem formie do zapiekaneł i obłożyć kruszonką z krakersów. Upiec w piekarniku na złotobrązowo.

3 W czasie pieczenia ryby pokroić kapustę pekińską na ok. 3 cm kawałki i ugotować w osolonej wodzie lub w urządzeniu do gotowania na parze (perforowane naczynie do gotowania, 100 °C) przez 7 minut.

4 Drobno posiekać cebulę. Pozostałe masło rozgrzać i usmażyć na nim cebulę, dodać mąkę i zalać bulionem warzywnym. Dodać śmietanę, gotować przez 3 minuty i doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

5 Dodać dobrze odsączoną kapustę pekińską i wszystko krótko zagotować, ewentualnie jeszcze raz doprawić i podać z rybą.

Ustawienia piekarnika

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 190–200 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas gotowania: 20–25 minut + rozgrzewanie

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–4
Czas gotowania kapusty pekińskiej: 7–8 minut
Czas gotowania sosu: 5–8 minut





Składniki

600 g fileta z łososia
70 g czerwonego pesto
70 g crème fraîche
2 mięsiste pomidory
30 g suszonych pomidorów
2 łyżki oliwy z oliwek
Sól
Pieprz

Akcesoria:

Forma do zapiekanek
Patelnia

Czas przyrządzenia:

40–50 minut

>> Porady:

Podawać z makaronem typu wstążki lub ryżem.

Filet z łososia pod pierzynką z crème fraîche i z pesto

4 porcje

1 Filet z łososia posolić i popieprzyć, ułożyć w natłuszczonej formie do zapiekanek. Nagrząć piekarnik.

2 Wymieszać pesto z crème fraîche i posmarować rybę.

3 Cienko obrać pomidory, pokroić w kostkę i rozłożyć na wierzchu. Lekko posolić i popieprzyć, upiec w piekarniku.

4 Suszone pomidory pokroić w drobną kostkę (ok. ½ cm). Rozgrzać na patelni olej i krótko przesmażyć.

5 Gotowego łososia wyjąć i posypać suszonymi pomidorami, od razu podawać.

Ustawienia zalecane

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 180–190 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas gotowania: 25-35 minut + rozgrzewanie

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–8
Czas smażenia: 2-3 minuty





Dorsz czarny z kapustą kiszoną z papryką

4 porcje

Składniki:

Składniki warzywne:

2 cebule
1 puszka (850 ml) winnej kapusty kiszzonej, łagodnej
1 czerwona papryka
1 łyżka słodkiej papryki
2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki siekanej pietruszki
200 g śmietany
Cukier
Sól
Pieprz

Składniki ryby:

4 filety dorsza czarnego po 180 g
4–5 łyżek mąki
2 jajka
2 łyżki masła klarowanego
Sól
Pieprz

Akcesoria:

Brytfanna z pokrywą
Patelnia

Czas przyrządzania:

40–50 minut

>> Porady:

Podawać z purée z ziemniaków lub z ziemniakami z wody.

1 Obrać i drobno posiekać cebulę. Oczyszczyć paprykę i pokroić w kostkę ok. 1 cm. Nagrząć piekarnik. Rozgrzać na patelni olej.

2 Podsmażyć cebulę, następnie dodać paprykę i na koniec kapustę kiszoną.

3 Posypać warzywa papryką w proszku i zalać śmietaną. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem, dusić pod przykryciem w piekarniku przez 20 minut.

4 Rybę posolić i popieprzyć. Najpierw obtoczyć w mące, następnie w rozmąconym jajku. Rozgrzać na patelni klarowane masło i usmażyć filety rybne na złotobrązowo.

5 Dodać do warzyw pietruszkę i podawać z rybą.

Ustawienia zalecane

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 160–170 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas gotowania: 20–25 minut + rozgrzewanie

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–8
Czas smażenia warzyw:
2–3 minuty
Czas smażenia ryby: 4–6 minut





Chili z trzema rodzajami fasoli

6–8 porcji

Składniki

500 g ziemniaków
2 cebule, pokrojone w drobną kostkę
500 g mięsa mielonego
500 g zielonej fasolki, oczyszczonej
3 łyżki oleju
2 puszki (po 400 g) czerwonej fasoli Kidney, odsączonej
1 puszka (530 g) białej fasoli, odsączonej
1 ząbek czosnku, drobno pokrojony
1 papryczka chili, pokrojona w drobną kostkę
500 g pomidorów, pokrojonych w kostkę
250 ml bulionu
300 g keczupu
1 łyżka cząbrku
Papryka słodka
Sól
Pieprz

Akcesoria:

Garnek lub brytfanna z pokrywką

Czas przyrządzania:

50–60 minut

>> Porady:

Chili z fasoli świetnie smakuje także na drugi dzień, jak wszystkie smaki dobrze się przegryzą.

1 Obrać i pokroić w kostkę ziemniaki. Pokroić i zblanszować zieloną fasolkę.

2 Rozgrzać na patelni olej i podsmażyć cebulę oraz ziemniaki. Dodać mięso mielone i usmażyć. Dodać zieloną fasolę i cząber, smażyć dalej 2 minuty.

3 Dodać pozostałą fasolę i drobno posiekaną chili oraz czosnek, zalać bulionem i dodać pomidory. Posolić, popieprzyć i gotować pod przykryciem przez 30 minut.

4 Na koniec dodać keczup i mocno doprawić przyprawami.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–4

Czas gotowania: 40-45 minut





Pierś z indyka pod chrupiącą skorupką z daktyli i twarożku

4 porcje

Składniki

1 kg piersi z indyka
200 g twarożku
40 g masła, bardzo miękkiego
50 g daktyli bez pestek
500–750 ml wody
1 żółtko
3 łyżki bułki tartej
1 świeża papryczka peperoni
4 gałązki lub 1 łyżeczka otartego tymianku
Sól
Pieprz
1–2 łyżki mąki ziemniaczanej

Akcesoria:

Brytfanna z pokrywą

Czas przyrządzenia:

115–120 minut

1 Przyprawić mięso z indyka solą, pieprzem i tymiankiem, posmarować masłem. Piec w zamkniętej brytfannie przez 45 minut w piekarniku.

2 Usunąć nasiona z peperoni i pokroić razem z daktylami. Dodać twarożek i żółtko, zmiksować masę za pomocą ręcznego blendera. Dodać bułkę tartą i przyprawić solą oraz pieprzem.

3 Zdjąć pokrywkę brytfanny i podlać mięso 250 ml wody i piec przez 15 minut bez przykrycia.

4 Pierś z indyka posmarować kremem daktylowym i piec przez ok. 30 minut bez przykrycia. Ponownie podlać mięso 250 ml wody i piec przez ok. 20 minut.

5 Uzupełnić sos pieczeniowy wodą lub śmietaną i lekko zagęścić rozrobioną w wodzie mąką ziemniaczaną. Pokroić pieczeń na plastry i podawać z sosem.

Zalecane ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 170–180 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas gotowania: 100-110 minut

Ustawienia alternatywne piekarnika

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 180–190 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas gotowania: 105-115 minut





Składniki

6 roladek wołowych
6 liści kapusty włoskiej
1 szalotka, pokrojona w kostkę
1 puszka (160 g) odsączonych kurek
60 g musztardy
100 g bekonu, pokrojonego w kostkę
60 g obranego selera
200 ml czerwonego wina
2 łyżki masła klarowanego
1 liść laurowy
200 ml Porto
800 ml bulionu wołowego
3–4 łyżki mąki ziemniaczanej
Pieprz
Sól

Akcesoria:

Pojemnik do gotowania na parze lub garnek
Brytfanna z pokrywą
Nić kuchenna

Czas przyrządzania:

135–145 minut

Roladki wołowe z nadzieniem z kurek i kapusty włoskiej

4–6 porcji

1 Zblanszować liście kapusty włoskiej w urządzeniu do gotowania na parze w temperaturze 100 °C lub w gotującej się wodzie przez 1 minutę. 60 g kurek i szalotkę drobno pokroić. Pokroić seler w 6 słupków.

2 Rolady przyprawić solą i pieprzem. Posmarować musztardą, położyć na każdej po jednym liściu kapusty włoskiej. Kapustę tak pozakładać, aby nie wystawała poza mięso.

3 Na każdym kawałku mięsa położyć bekon oraz pokrojone kurki i szalotkę. Na każdym z węższych końców położyć po jednym słupku selera, zwinąć roladki zaczynając od tej strony i dobrze zasznurować nitą kuchenną.

4 Podsmażyć roladki z każdej strony na rozgrzanym klarowanym maśle. Zalać czerwonym winem, dodać liść laurowy i piec w piekarniku pod przykryciem przez 50 minut.

5 Następnie dolać ok. 500 ml bulionu wołowego i piec kolejne 60 minut pod przykryciem. Wyjąć roladki i odstawić do ciepłego piekarnika.

6 Sos z pieczenia uzupełnić pozostałym bulionem i Porto, dodać pozostałe kurki i krótko zagotować, po czym zagęścić mąką ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–8

Czas smażenia: 5–7 minut

Sos: 2–4 minuty

Ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 170–180 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas gotowania: 100–120 minut





Roladka z polędwicy wieprzowej na kapuście włoskiej

6 porcji

Składniki

600 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
900 g kapusty włoskiej, pokrojonej w wąskie paski
900 g polędwicy wieprzowej
1 cebula, pokrojona w kostkę
4 łyżki oleju
3 łyżeczka otartego tymianku
200 ml bulionu warzywnego
200 ml śmietany
150 g sera gouda, startego
250 g mozzarelli
14 plasterków bekonu
Sól
Pieprz

Akcesoria:
Brytfanna

Czas przyrządzenia:
50–60 minut

1 Pokroić polędwicę wieprzową na kawałki o szerokości ok. 4 cm. Podsmażyć w brytfannie na oleju z obu stron, doprawić solą i pieprzem, wyjąć i odstawić w ciepłe miejsce.

2 Podsmażyć cebulę, dodać ziemniaki i krótko przesmażyć. Dodać kapustę włoską i tymianek, poddusić. Dolać bulion, przyprawić solą i pieprzem, gotować pod przykryciem przez ok. 10 minut.

3 Pokroić mozzarellę w plastry. Na każdym kawałku mięsa położyć po jednym plasterku mozzarelli. Owinąć każdy kawałek mięsa plasterkiem bekonu i ułożyć na warzywach stroną z mozzarellą do góry.

4 Wymieszać goudę i śmietanę, połączyć mięso sosem i zapiec w piekarniku.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 8–9

Czas smażenia: 15–20 minut

Ustawienia piekarnika

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 230–240 °C

Poziom: 3 od dołu

Czas pieczenia: 10–12 minut + rozgrzewanie





Comber z dziczyzny z jałowcem i rozmarynem

na 4 porcje

Składniki

1 comber jeleni (ok. 1500 g)
1 łyżeczka ziaren pieprzu czarnego
4 jagody jałowca
2 gałązki rozmarynu lub 1 łyżka igiełek rozmarynu
1 ząbek czosnku
5 łyżek oleju
150 g bekonu, w plastrach
400 ml bulionu z dziczyzny
200 ml śmietany
2 łyżki zagęszczacza do sosu
Sól
Pieprz

Akcesoria:
Brytfanna

Czas przyrządzenia:
60-70 minut

>> Porady:

Sos można doprawić wytrawnym czerwonym winem wedle własnego uznania.

1 Grubo roznieść ziarna pieprzu i jałowiec, wymieszać z olejem, igielkami rozmarynu i rozniecionym czosnkiem.

2 Naciąć comber jeleni wzdłuż kości i posmarować marynatą. Nagrząć piekarnik.

3 Posolić i popieprzyć mięso, grubo obłożyć bekonem, umieścić w brytfannie i wstawić do nagrzanego piekarnika.

4 Po 20 minutach podlać połową bulionu i dalej piec ok. 20 minut. Dodać pozostały bulion.

5 Wyjąć mięso i zawinąć w folię aluminiową, odstawić na ok. 10 minut. Przelać sos z pieczenia przez sitko, dodać śmietanę. Dodać zagęszczacz do sosu i wszystko krótko zagotować.

6 Oddzielić mięso od kości, pokroić i podawać z sosem.

Ustawienia zalecane

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 200–210 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 35–40 minut + rozgrzewanie

Ustawienia alternatywne

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 190–200 °C
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 35–40 minut + rozgrzewanie

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–8
Czas gotowania: 1–2 minuty





Zapiekanka ziemniaczana z pesto z pietruszki

4 porcje

Składniki

5 dużych ziemniaków
1 pęczek pietruszki
1 jajko, ugotowane na twardo
Sok z 1 limonki
1 ząbek czosnku
8 łyżek oliwy z oliwek
1 łyżeczka pieprzu czarnego, grubo zmielonego
Pieprz
Sól

Akcesoria:

Garnek
Płaska forma do zapiekanek

Czas przyrządzania:

40–45 minut

>> Porady:

Pyszny dodatek do ryb i białego mięsa drobiowego, a także jagnięciny.

1 Ziemniaki gotować przez ok. 25 minut, odlać i obrać.

2 Umyć pietruszkę, oberwać z gałązek i zmiksować dokładnie razem z grubo posiekanym czosnkiem, ugotowanym na twardo jajkiem, oliwą z oliwek i 3 łyżkami soku z limonki. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

3 Nagrząć piekarnik. Pokroić ziemniaki w plasterki, ułożyć w formie do zapiekanek na wzór wachlarza, lekko posolić i rozsmarować na nich pesto ziołowe.

4 Zapiekankę skropić pozostałą ilością soku z limonki, posypać czarnym pieprzem i zapiec w piekarniku.

Ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 190–200 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 15-20 minut + rozgrzewanie





Purée z ziemniaków i selera

4–5 porcji

Składniki

800 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę
200 g selera, pokrojonego w kostkę
2–3 cebule, pokrojone w drobną kostkę
50 g masła
100 g bekonu, w plastrach
Sól
Pieprz

Akcesoria:

Garnek
Forma do zapiekane

Czas przyrządzania:

50–60 minut

1 Ziemniaki i seler pokrojone w kostkę gotować w osolonej wodzie lub w urządzeniu do gotowania na parze z perforowanym naczyniem do gotowania przez około 20 minut, przecedzić i rozgnieść.

2 Cebule pokrojone w kostkę podsmażyć na maśle na jasny złoty kolor, dodać do purée, wymieszać oraz doprawić solą i pieprzem.

3 Masę ziemniaczaną przełożyć do formy do zapiekane, obłożyć bekonem i zapiec bez przykrycia.

Ustawienia urządzenia do gotowania na parze

Temperatura: 100 °C

Czas pieczenia: 20-25 minut

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–4

Czas pieczenia: 20-25 minut

Ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 170–180 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 15-20 minut



>> Porady:

Do tej potrawy pasuje jajecznicza lub jajko sadzone.



Purée z ziemniaków i korzenia pietruszki

4–5 porcji

Składniki

600 g obranych ziemniaków
350 g obranego korzenia
pietruszki
150 ml śmietany
50 ml mleka
Sól
Gałka muskatołowa, starta

Aksesoria:
Garnek

Czas przyrządzenia:
40–45 minut

1 Ziemniaki i korzeń pietruszki pokroić w grubą kostkę, ugotować w urządzeniu do gotowania na parze z perforowanym naczyniem do gotowania. Po 25 minutach dobrze odcedzić.

2 Wlać do garnka mleko i śmietanę, podgrzać, dodać przeciśnięte przez praskę ziemniaki i korzeń pietruszki. Usunąć włókniste części korzenia pietruszki.

3 Wszystko dobrze wymieszać, doprawić gałką muskatołową i solą.

Ustawienia urządzenia do gotowania na parze
Temperatura: 100 °C
Czas pieczenia: 25-30 minut

Ustawienia strefy grzejnej
Moc: 4–9
Czas gotowania: 25-30 minut

>> Porady:

Purée pasuje bardzo dobrze do wieprzowiny, wołowiny, jagnięciny i dziczyzny.





Zapiekanka z mozzarelli i kopru włoskiego

4-5 porcji

Składniki

3 bulwy kopru włoskiego
500 ml mleka
500 ml wody
2 łyżeczki soli
2 łyżeczki kurkumy
250 g mozzarelli
50 g orzeszków ziemnych
30 g masła
Sól
Pieprz

Akcesoria:

Garnek
Płaska forma do zapiekanek

Czas przyrządzania:

45–50 minut

1 Oczyszczyć bulwy kopru włoskiego, odciąć zieloną część, podzielić na cztery części i wyciąć stwardniałe części.

2 Zagotować mleko, wodę, sól i kurkumę w garnku. Dodać koper włoski i gotować na wolnym ogniu przez 20 minut.

3 Nagrzać piekarnik. Pokroić mozzarellę w plastry i posiekać grubo orzeszki ziemne.

4 Wyjąć koper włoski z wody i umieścić w formie do zapiekanek, rozłożyć równomiernie, posolić i popieprzyć.

5 Na wierzchu ułożyć mozzarellę, posypać orzeszkami ziemnymi, rozłożyć kawałki masła, następnie upiec na złotobrazowo w piekarniku.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–4

Czas gotowania: 20–22 minuty

Ustawienia zalecane

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 210–220 °C

Poziom: 3 od dołu

Czas pieczenia: 10–15 minut



>> Porady:

W wyniku gotowania w mleku koper włoski uzyska przyjemny łagodny smak.



Zapiekanka z pora i kopru włoskiego

4 porcje

Składniki

2 pory
1 duża bulwa kopru włoskiego
350 g ziemniaków w plasterkach
2–3 łyżki soku z cytryny
30 g masła
40 g mąki
300 ml mleka
250 ml bulionu warzywnego
Gałka muskatołowa, starta
Pieprz
Sól

Do posypania:

50 g płatków migdałowych

Akcesoria:

Pojemnik do gotowania na parze lub garnek
Forma do zapiekanek

Czas przyrządzenia:

40–45 minut

1 Oczyszczyć pory, przeciąć wzdłuż na pół i pokroić na 10 cm kawałki. Oczyszczyć koper włoski, przekroić na pół, każdą połówkę przekroić na trzy części i wyciąć stwardniałą część.

2 Plastry ziemniaków, koper włoski i pory gotować w urządzeniu do gotowania na parze, na koniec nieco posolić. Można również ugotować w osolonej wodzie przez 8 minut.

3 Rozgrzać masło i dodać mąkę. Stopniowo dolewać mleko i bulion, zagotować i doprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem i gałką muskatołową

4 Nagrzać piekarnik. Ułożyć warstwami warzywa w formie do zapiekanek, poleć równomiernie sosem, posypać płatkami migdałowymi i zapiec w piekarniku na złotobrązowo.

Ustawienia urządzenia do gotowania na parze
Temperatura: 100 °C
Czas gotowania: 8-9 minut

Ustawienia piekarnika
Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 190–200 °C
Poziom: 3 od dołu
Czas pieczenia: 15-20 minut + rozgrzewanie





Składniki

Składniki na ciasto:

250 g mąki
½ łyżeczki soli
10 g drożdży
1 jajko
20 g roztopionego masła
100 ml letniego mleka

Składniki na nadzienie:

300 g młodego szpinaku
500 g obranych batatów
4 łyżki oleju
20 g masła
1 ząbek czosnku
200 g crème fraîche
20 g orzeszków piniowych
20 g ziaren słonecznika
Papryka słodka
Papryka ostra
Rozmaryn
Tymianek
Pieprz
Sól
Cukier

Akcesoria:

Blacha do pieczenia
Patelnia

Czas przyrządzenia:

60-70 minut

>> Porady:

Zamiast świeżego szpinaku można użyć także mrożonego. Należy go najpierw rozmrozić i odsączyć.

Podpłomyk ze szpinakiem i batatami

na 4 porcje

1 Rozpuścić drożdże w letnim mleku i zagnieść z pozostałymi składnikami na gładkie ciasto. Odstawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na ok. 30 minut.

2 Bataty pokroić lub poszatkować na bardzo cienkie plasterki. Obrany ząbek czosnku przecisnąć przez praskę i wymieszać z olejem, szczyptą każdej z przypraw, 1 łyżeczką soli i szczyptą cukru, po czym dodać do batatów.

3 Rozgrzać masło na patelni, dodać umyty szpinak i dusić przez ok. 2 minuty. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.

4 Nagrząć piekarnik. Rozwałkować ciasto na posypanym mąką blacie na wielkość blachy do pieczenia, przenieść na blachę i zagiąć lekko brzegi ciasta do środka.

5 Rozsmarować na cieście crème fraîche. Rozłożyć na cieście plasterki batatów, następnie szpinak, na koniec posypać orzeszkami piniowymi i ziarnami słonecznika. Upiec na złotobrazowo.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9-8

Czas smażenia: 2-3 minuty

Ustawienia zalecane

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 200-210 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 20-25 minut +

rozgrzewanie

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 190-200 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 20-25 minut +

rozgrzewanie





Składniki

1 opakowanie (450 g) ciasta francuskiego
500 g pomidorów
200 g sera Hirtenkäse
50 g zielonych oliwek, bez pestek
25 g kaparów
1 łyżeczka oregano
Sól
Pieprz

Do posmarowania:
3 łyżki mleka

Akcesoria:
Blacha do pieczenia

Czas przyrządzania:
60-70 minut

>> Porady:

Aby uzyskać jeden duży strudel rozwałkować ciasto na duży prostokąt, ułożyć na nim farsz warzywno-serowy, zachowując 3 cm odstęp od brzegów, luźno zwinąć i dokładnie zakleić brzegi. Czas pieczenia wydłuży się do ok. 40 minut.

Pierozki z warzywnym nadzieniem

6 sztuk

1 Rozmrozić ciasto francuskie. Wyciąć z pomidorów szypułki, naciąć na krzyż i włożyć na 1 minutę do gotującej się wody.

2 Grubo posiekać kapary, pokroić oliwki w plasterki, a ser w grubą kostkę.

3 Obrać pomidory ze skórki, usunąć pestki, a miąższ pokroić w kostkę.

4 Wymieszać w misce kapary, pomidory, oliwki, ser i oregano, doprawić solą oraz pieprzem.

5 Rozwałkować ciasto francuskie tak, aby móc wyciąć 6 kółek (Ø 18 cm) lub kwadratów (16 x 16 cm). Nagrząć piekarnik.

6 Na środku każdego wyciętego kawałka ciasta rozłożyć masę warzywno-serową, złożyć na pół, aby powstały półkola lub trójkąty. Dobrze skleić brzegi.

7 Pierozki ostrożnie ułożyć na blasze do pieczenia i posmarować mlekiem. Upiec w piekarniku na złotobrazowo i podawać na gorąco.

Ustawienia zalecane

Program: Pieczenie Plus
Ilość/rodzaj uderzeń pary: 1
Temperatura: 180–190 °C +
rozgrzewanie
Poziom: 2 od dołu
Ilość wody: 100 ml
1. uderzenie pary: natychmiast
po wsunięciu potrawy
Czas pieczenia: 25-35 minut

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 190–200 °C +
rozgrzewanie
Poziom: 2 od dołu
Czas pieczenia: 20-30 minut





Zapiekane maliny

4 porcje

Składniki

120 g mrożonych malin
150 ml mleka
50 ml śmietany
1 laska wanilii
50 g cukru
10 g mąki ziemniaczanej
1 jajko
100 g twarogu
1 opakowanie cukru waniliowego

Akcesoria:

Garnek
4 foremki żaroodporne

Czas przyrządzania:

30-35 minut

1 Oddzielić żółtko od białka, białko ubić na sztywno z cukrem waniliowym. Żółtko wymieszać z mąką ziemniaczaną, cukrem i małą ilością mleka.

2 Przeciąć laskę wanilii wzdłuż i wyskrobać miąższ. Miąższ i laskę wanilii dodać do mleka i śmietany oraz zagotować.

3 Wyjąć laskę wanilii, stale mieszając dodać do mleka i śmietany masę z żółtka oraz mąki ziemniaczanej, po czym wszystko krótko zagotować. Dodać twaróg.

4 Lekko rozmrożone maliny ułożyć w foremkach. Do masy budyniowej dodać ostrożnie ubite białko, masę rozłożyć w foremkach i zapiec w piekarniku na złotobrazowo.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9-6

Czas gotowania: 4-6 minut

Ustawienia piekarnika

Program: Grill

Temperatura: 250 °C

Poziom: 2 od dołu

Czas pieczenia: 5-8 minut +
5 minut rozgrzewania

>> Porady:

Ten deser smakuje najlepiej bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika.





Krem z mascarpone i śliwek

6 porcji

Składniki

500 g śliwek
160 g cukru pudru
150 ml soku wiśniowego
50 ml Porto
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka mąki ziemniaczanej
250 g mascarpone
250 g naturalnego jogurtu
250 g twarogu
100 ml śmietany
1 opakowanie cukru waniliowego
½ łyżeczki cynamonu
50 g orzechów włoskich, grubo posiekanych
50 g cukru

Aksesoria:

Garnek
Patelnia
Papier do pieczenia

Czas przyrządzenia:

50–60 minut

1 Wydrylować i pokroić śliwki. Do garnka dodać sok wiśniowy, Porto, sok z cytryny, 60 g cukru pudru i mąkę ziemniaczaną, wymieszać i dalej mieszając zagotować. Dodać pokrojone śliwki, krótko zagotować, następnie schłodzić.

2 Wymieszać mascarpone, jogurt, twaróg z pozostałym cukrem pudrem i cynamonem. Ubić na sztywno śmietanę z cukrem wanilinowym i wymieszać delikatnie z kremem.

3 Skarmelizować na patelni cukier, dodać orzechy włoskie. Krótko wymieszać i od razu wylać na papier do pieczenia. Po schłodzeniu rozdrobnić za pomocą wałka do ciasta.

4 Połowę kremu z mascarpone umieścić w misce lub szklankach. Rozsmarować na nim śliwki. Zakryć pozostałą ilością kremu i posypać krokantem z orzechów włoskich.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–4

Czas gotowania śliwek: 4–6 minut

Czas karmelizowania: 3–5 minut





Trifle z ciasteczkami

6 porcji

Składniki

200 ml śmietany
2 opakowania cukru z wanilią Bourbon
400 g naturalnego jogurtu
200 g chudego twarogu
50 g cukru pudru
200 g winogron
120 g ciasteczek czekoladowych

Akcesoria:

6 szklanek lub 1 szklana miska

Czas przyrządzania:

20 minut + 1 godzina na schłodzenie

>> Porady:

Do tego przepisu można użyć ciasteczek czekoladowych, na które przepis podano w tej książce. Zamiast winogron można wykorzystać wiśnie.

1 Ubić na sztywno śmietanę, dodając w trakcie cukier waniliowy. Wymieszać dokładnie jogurt, twaróg i cukier puder, następnie ostrożnie dodać do masy ubitą śmietanę.

2 Winogrona przekroić na pół, ciasteczka włożyć do woreczka foliowego, szczelnie zamknąć i rozdrobnić je na grubo za pomocą wałka do ciasta. Odstawić na bok do dekoracji łyżkę okruchów z ciastek i kilka winogron.

3 Połowę porcji winogron rozłożyć w szklankach lub szklanej misce, na nich jedną trzecią kremu jogurtowego, połowę okruchów z ciastek, drugą połowę porcji winogron, jedną trzecią kremu jogurtowego, resztę okruchów z ciastek oraz ostatnią porcję kremu jogurtowego.

4 Szklanki schłodzić przez przynajmniej 1 godzinę, następnie udekorować okruchami z ciastek i winogronami, po czym podawać.





Składniki

3 listki żelatyny
250 ml mleka
3 łyżki kawy rozpuszczalnej (instant)
3 łyżki cukru
100 g czekolady mokka, startej
300 ml śmietany
1 opakowanie cukru waniliowego
8–10 czekoladowych ziarenek kawy

Aksesoria:
Garnek

Czas przyrządzenia:
20–25 minut + 2 godziny na schłodzenie

>> Porady:

Krem można także podać w filiżankach do kawy lub szklankach deserowych.

Mus mokka

4-6 porcji

1 Namoczyć listki żelatyny w zimnej wodzie przez około 10 minut.

2 Podgrzać mleko, dodać kawę, cukier i czekoladę mokka, wymieszać. Odcisnąć żelatynę, rozpuścić mieszając w ciepłym płynie.

3 Schłodzić mleko mokka. Jeżeli mus zacznie się ścinać, dobrze rozmieszać. Ubić na sztywno śmietanę z cukrem waniliowym, odstawić w zimne miejsce 2 łyżki śmietany przeznaczonej do dekoracji, a resztę połączyć delikatnie z gęstym mlekiem mokka. Krem przełożyć do miski i schłodzić do czasu podawania.

4 Przed podaniem udekorować krem śmietaną i czekoladowymi ziarnkami kawy.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 9–10

Czas podgrzewania: 2–3 minuty





Poncz owocowy

4 porcje

Składniki

500 ml czarnej herbaty
300 ml soku porzeczkowego
½ laski wanilii
Cukier do smaku

Akcesoria:

Garnek
4 szklanki do ponczu

Czas przyrządzania:
15–20 minut

1 Wymieszać w garnku herbatę i sok porzeczkowy, dodać laskę cynamonu i pozostawić do naciągnięcia przez około 10 minut.

2 Sok z herbatą krótko zagotować, dodać do smaku cukier i rozlać do podgrzanych szklanek do ponczu.

Ustawienia strefy grzejnej
Moc: 8–9
Czas podgrzewania: 3–5 minut





Poncz cynamonowo-pomarańczowy

4 porcje

Składniki

300 ml soku pomarańczowego
400 ml białego wina
200 ml likieru jajecznego
2 laski cynamonu
250 ml śmietany
1 opakowanie cukru waniliowego

Do posypania:

2 łyżeczki cukru zmieszanego z cynamonem

Akcesoria:

Garnek
4 szklanki do ponczu

Czas przyrządzania:

40–45 minut

1 Sok pomarańczowy, wino i likier jajeczny wymieszać w garnku, dodać laski cynamonu i pozostawić do naciągnięcia przez około 30 minut.

2 Ubić na sztywno śmietanę z cukrem wanilinowym.

3 Sok z winem krótko zagotować i rozlać do podgrzanych szklanek do ponczu. Na wierzch dodać śmietanę, posypać mieszanką cukru z cynamonem i od razu podawać.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 8–9

Czas podgrzewania: 3–5 minut





Akcesoria i produkty do pielęgnacji



Akcesoria dodatkowe

Dla najlepszych efektów kulinarnych potrzebujemy nie tylko wysokiej jakości urządzeń i świeżych składników, niezbędne są także akcesoria kuchenne. Oferujemy szeroki wybór akcesoriów, które są optymalnie dostosowane do naszych urządzeń.

Do przyrządzania potraw z przepisów podanych w niniejszej książce przydadzą się:

- Garnki i patelnie
- Uniwersalna brytfanna
- Blachy do pieczenia
- Blachy uniwersalne
- Formy do zapiekania
- Deska do krojenia

Oryginalne produkty do pielęgnacji Miele

Podczas codziennej pracy w kuchni mogą powstawać trudne do usunięcia zabrudzenia. Aby całkowicie się ich pozbyć i jednocześnie zagwarantować, że powierzchnie urządzeń nie zostaną uszkodzone i dłużej będą wyglądać jak nowe, istotny jest wybór właściwych środków czyszczących.

Dlatego do konserwacji swoich urządzeń kuchennych oferujemy specjalne środki czyszczące i pielęgnujące. Zapewniają one bardziej efektywne działanie urządzeń przez cały okres ich użytkowania.

Wszystkie akcesoria Miele oraz produkty czyszczące i pielęgnujące można nabyć w sklepie internetowym Miele na shop.miele.pl oraz w Miele Experience Center przy ulicy Gotarda 9 w Warszawie.



Przepisy od A do Z



B		F		R	
Brązowe ciasto z wiśniami	10	Filet z łososia pod pierzynką z crème fraîche	46	Roladka z polędwicy wieprzowej na kapuście włoskiej	56
Bułki z ziemniakami	16	i z pesto		Roladki wołowe z nadzieniem z kurek i kapusty włoskiej	54
C		K		S	
Chili z trzema rodzajami fasoli	50	Krem z mascarpone i śliwek	76	Szybki chleb z ziarnami	22
Chrupkie pieczywo	20	Kwadraty wiśniowo-migdałowe	18	T	
Ciasteczka czekoladowe	28	M		Trifle z ciasteczkami	78
Ciasteczka z krokanem	24	Maślany chleb tostowy	12	Tort bezowy z malinami	14
Ciasteczka z rodzynkami	32	Muffiny z jabłkami	6	Tort ze śliwkami i cynamonem	30
Ciastka cytrynowe	34	Mus mokka	80	Z	
Ciasto grysikowe z marcepanem i owocami	26	P		Zapiekane maliny	74
Ciasto z gruszkami i budyniem migdałowym	8	Pierogi z warzywnym nadzieniem	72	Zapiekanka z mozzarelli i kopru włoskiego	66
Comber z dziczyzny z jałowcem i rozmarynem	58	Pierś z indyka pod chrupiącą skorupką z daktyli i twarogiem	52	Zapiekanka z pora i kopru włoskiego	68
D		Podplomyk ze szpinakiem i batatami	70	Zapiekanka ziemniaczana z pesto z pietruszki	60
Dorsz czarny z kapustą kiszoną z papryką	48	Poncz cynamonowo-pomarańczowy	84	Zupa buraczkowa z czarnym bzem	40
Dorsz z chrupiącą skorupką	44	Poncz owocowy	82	Zupa z roszonek	38
Duszona czerwona cebula	36	Purée z ziemniaków i korzenia pietruszki	64	Zupa ziemniaczana na białym winie	42
		Purée z ziemniaków i selera	62		



Redakcja:
Claudia Krumsiek, Miele Werk, Oelde
Zdjęcia:
Martina Urban, Hamfelde/Lbg.
Stylizacja:
Martina Urban, Hamfelde/Lbg.
Stylizacja potraw:
Jens Piotraschke, Hamburg
Pomysł, realizacja i produkcja:
Miele Marketing Kommunikation International,
Gütersloh

Przedruk, także we fragmentach, dozwolony
tylko za wyraźną zgodą
Miele & Cie. KG oraz podaniem źródła.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh
Zmiany zastrzeżone
Nr M. 10 873 590 (12/17)

A solid red horizontal bar spanning the width of the page.

Miele Sp. z o.o.
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa
Telefon +48 22 548 40 00
e-mail: info@miele.pl
www.miele.pl