

**PHILIPS**

**All in One  
Cooker**

Recepšu grāmata



Recepšu grāmata



# Vai esi gatavs radīt kulinārijas meistardarbus savā virtuvē?

Apsveicam! Tagad tavā īpašumā ir jaunais Philips Multicooker, kas ļaus nodoties ēdienu gatavošanai pavisam citā līmenī. Ļauj sevi iedvesmot gan ar tradicionālām, gan „ātrajām” 30 minūšu receptēm un kulinārijas bestselleriem.

Pārsteidz savu ģimeni un draugus ar daudzveidīgiem un gardiem ēdieniem arī saspringtās dienās, kad katastrofāli trūkst laika. Pateicoties Philips Multicooker, tagad vari pieskaņot ēdiena gatavošanu savam grafikam, nevis pārplānot savu laiku ēdiena gatavošanas dēļ.

## Gatavošana augstā spiedienā ietaupa laiku

Tava ikdiena ir noslogota un aizņemta. Tādēļ ir lieliski, ja izdodas ietaupīt laiku, nedarot to uz ēdiena garšas rēķina. Gatavošana augstā spiedienā pat pavisam sīkstu gaļu padara maigu, aromātisku un sulīgu, un ļauj ietaupīt līdz pat 2/3 laika, kas būtu nepieciešams gatavošanai parastā cepeškrāsnī vai uz plīts. Pateicoties mūsu 9 pakāpju aizsardzībai, ēdiena gatavošana augstā spiedienā nekad nav bijusi vienkāršāka un drošāka, un spiediena pazemināšanās notiek automātiski, ietaupot tavu laiku.

## Sautē kā meistars

Būsi pārsteigts, cik ļoti uzlabosies tavi gatavotie ēdieni. Izmanto funkciju Sauté, lai dažādi ēdieni – no sautējumiem un zupām līdz pat risoto – izdotos vēl gardāki. Mums ir arī īpaša programma mērču pagatavošanai.

## Lēna maigu gaļas ēdienu pagatavošana

Aukstā laikā ir patīkami apsēsties pie vakariņu galda un baudīt veselīgu un gardu ēdienu. Ar Philips Multicooker palīdzību jebkura gaļa izdosies tik maiga, ka pati kūst mutē. Esam radījuši iespēju gatavot zemā vai vidējā temperatūrā, lai ļautu tev ietaupīt savu laiku.

## Cep labāk un vairāk

Noteikti novērtēsi, cik viegli ir cept kūkas un gatavot desertus, tvaicētus ēdienus vai pat jogurtu un ievārījumu

## Īpašas programmas

Mēs nojaušam, ko tev patīk gatavot, un zinām, kā tevi iepriecināt, un tādēļ esam izveidojuši īpašas papildu programmas, lai tev nebūtu jāmin, kādu gatavošanas ilgumu un temperatūru izvēlēties. Tās ir programmas beramajiem rīsiem, garšīgai zupai (ar gaļu vai dārzeņiem), kāpostu tīteņiem, ievārījumam un jogurtam.

Meklē mazumtirdzniecībā arī piederumu komplektu, kas vēl vairāk atvieglos gatavošanu.

Ceram, ka tev patīks jaunais kulinārijas piedzīvojums kopā ar Philips.

Vai vēlies aplūkot vairāk receptšu, kā arī atsauksmes un ieteikumus par ierīces tehnisko apkopi? Apmeklē mūsu tīmekļvietni: [www.philips.lv](http://www.philips.lv)



Tev ir radies jautājums vai nepieciešama palīdzība?  
Vari paļauties uz mūsu klientu apkalpošanas nodaļas atbalstu.

Zvani mums:  
+371 6868 8956  
No pirmdienas līdz piektdienai 10.00–12.00 un 14.00–16.00

\*Vietējais tarifs

Maksa par zvanu saskaņā ar tava mobilā operatora tarifiem

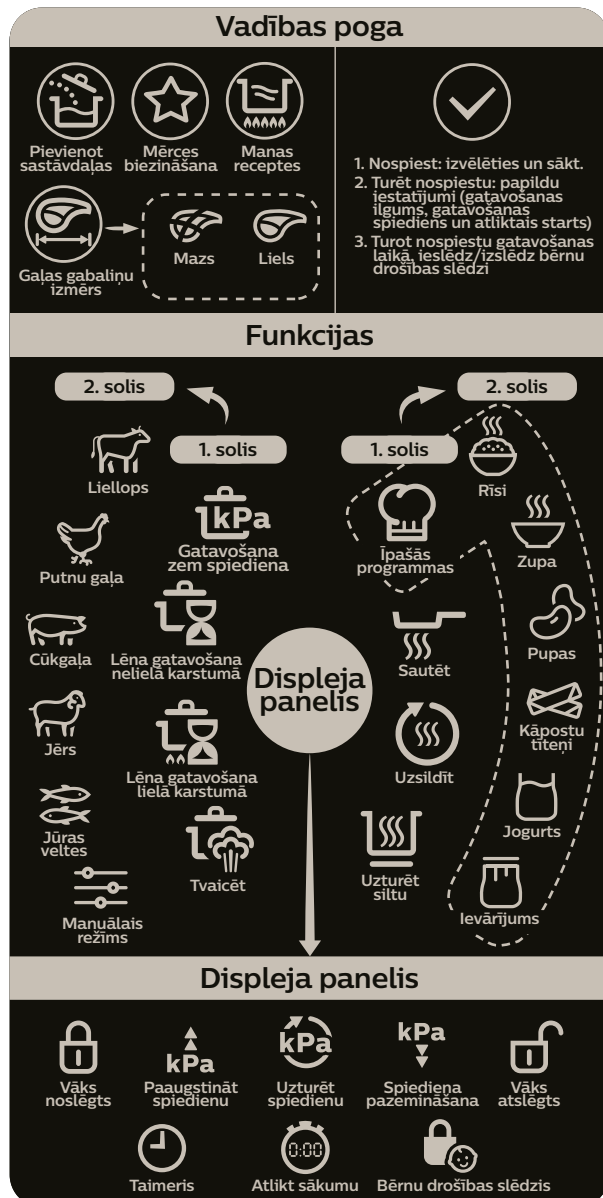
**Dalies savā veikumā** – ja tev ir izstrādāta sava recepte, kopīgo to sociālajos tīklos un iedvesmo arī citus.

#philipsallinone

# Ēdienu gatavošanas ieteikumi

Philips Multicooker ir brīnišķīgs papildinājums tavam virtuves aprīkojumam. Vari izmantot gan šajā brošūrā iekļautās, gan savas receptes vai eksperimentēt ar jaunām idejām.

- Ja sastāvdaļas un šķidrums ir auksti, to uzkaršēšanai nepieciešams ilgāks laiks, nekā tad, ja tie ir istabas temperatūrā vai iepriekš uzsildīti.
- Spiediena paaugstināšanās ilgums ir atkarīgs no katlā iepildītā daudzuma. Jo lielāks daudzums, jo vairāk laika prasīs nepieciešamā spiediena sasniegšana, un otrādi.
- Lai uzturētu katlā augstu temperatūru, gatavo produktus pa daļām.
- Divkārtējot pagatavojamo ēdiena daudzumu salīdzinājumā ar receptē norādīto, nav nepieciešams divreiz lielāks gatavošanas ilgums. Raugies, lai līmenis nepārsniegtu ierobežojošo līniju ar atzīmi MAX.
- Var paiet vairākas minūtes, līdz būs iespējams atvērt Multicooker vāku. Tā notiek, jo starp katla gludo virsmu un blīvgredzenu veidojas spēcīgs piesūkšanās efekts.
- Ja ēdienam ir pievienots vairāk šķidruma, nekā nepieciešams, vari samazināt tā daudzumu, izmantojot funkciju Sautēt vai pievienojot kukurūzas miltus. Ja lieto kukurūzas miltus, atsevišķā bļodiņā samaisi tos ar ūdeni, līdz izveidojas viendabīgs maisījums, un tikai pēc tam pievieno ēdienam, pretējā gadījumā ēdienā veidosies kunkuļi.
- Lai samazinātu gatavošanas ilgumu, sagriez sastāvdaļas smalkāk.
- Pārliecinies, ka virtuves piederumi ir piemēroti lietošanai uz Philips Multicooker iekšējā keramikas pārklājuma. Ieteicams izmantot koka, plastmasas vai silikona piederumus



# Īsa lietošanas pamācība

## Kā gatavot ēdienus augstā spiedienā?

1. Aizver un nofiksē vāku.
2. Iestati programmu PRESSURE COOK. Šķirstīšanai tiek izmantoti simboli V un Λ. Kad atlasīta nepieciešamā programma, nospied OK.
3. Displeja kreisajā pusē parādīsies dzīvnieku simboli, kā arī manuālās iestatīšanas programma. Ja izvēlies programmu noteikta veida gaļas gatavošanai, tad pēc tam būs iespēja iestatīt gaļas gabaliņu lielumu.
4. Pēc programmas izvēlēšanās displejā parādīsies taimeris gatavošanas ilguma iestatīšanai, izmantojot taustiņus V un Λ.
5. Lai sāktu gatavošanas procesu, nospied OK.
6. Programmas beigās spiediens tiek automātiski samazināts 3–8 minūšu laikā.
7. Ierīce uztur siltumu līdz 12 stundām.
8. Vari mierīgi atvērt vāku un izbaudīt perfekti pagatavotu ēdienu.

**Norādījums:** gatavošanas laiks sākas tikai pēc nepieciešamā spiediena sasniegšanas. Atkarībā no iepildītā produktu daudzuma, spiediena sasniegšana var ilgt no 3 līdz 22 minūtēm.

## Kā tvaicēt (lēnās gatavošanas režīmā), pagatavot sautējumus un jogurtu?

1. Aizver un nofiksē vāku.
2. Iestati programmu SLOW COOK LOW TEMP, SLOW COOK HIGH TEMP, JAM vai, ja vēlies pagatavot jogurtu – YOGHURT. Šķirstīšanai tiek izmantoti simboli V un Λ. Kad atlasīta nepieciešamā programma, nospied OK.
3. Ja atlasītā programma ir piemērota lēnās gatavošanas režīmam, displeja kreisajā pusē parādīsies dzīvnieku simboli, kā arī manuālās iestatīšanas programma. Ja izvēlies programmu noteikta veida gaļas gatavošanai, tad pēc tam būs iespēja iestatīt gaļas gabaliņu lielumu.
4. Kad izvēlēta programma, displejā parādīsies taimeris gatavošanas ilguma iestatīšanai. To var iestatīt, izmantojot taustiņus V un Λ.
5. Lai sāktu gatavošanas procesu, nospied OK.

## Kā sautēt/cept/apcept?

1. Neaizver vāku.
2. Izvēlnē atlasi programmu SAUTE vai SAUCE THICKENING. Nospied OK.
3. Lai iestatītu citu sautēšanas / cepšanas ilgumu, nospied taustiņu, un displejā parādīsies taimeris gatavošanas ilguma iestatīšanai, izmantojot taustiņus V un Λ.
4. Lai sāktu gatavošanas procesu, nospied OK.

## Kā cept?

1. Aizver un nofiksē vāku.
2. Iestati programmu REHEAT.
3. Displejā parādīsies taimeris gatavošanas ilguma iestatīšanai, izmantojot taustiņus V un Λ.
4. Lai sāktu gatavošanas procesu, nospied OK.

# Programmu un temperatūras režīmu tabula

Pirmā kārta	Otrā kārta	Izvēlne gatavošanai augstā spiedienā				Izvēlne gatavošanai bez augsta spiediena		Temperatūras iestatišana	
		Spiediena standartiestatījums	Spiediena uzturēšanas ilguma standartiestatījums	Spiediena regulēšanas diapazons	Uzturēšanas ilguma regulēšanas diapazons	Gatavošanas ilguma standartiestatījums	Gatavošanas ilguma regulēšanas diapazons		
Gatavošana augstā spiedienā	Liellopa gaļa	70	30	20-70	3-59	Nav	<140 °C		
	Putnu gaļa	60	15		2-59				
	Cūkgaļa	70	15		0-59				
	Jēra gaļa	70	20		3-59				
	Jūras veltes	40	3		1-59				
	Manuālā iestatišana	20	5		2-59				
Lēna gatavošana nelielā karstumā	Liellopa gaļa	Programma gatavošanai bez augsta spiediena				12 h	2-12 h	Jāuztur temperatūra 70 °C±10 °C	
	Putnu gaļa					10 h			
	Cūkgaļa								
	Jēra gaļa								
	Jūras veltes								
	Manuālā iestatišana								2 h
Lēna gatavošana lielā karstumā	Liellopa gaļa	Programma gatavošanai bez augsta spiediena				6 h	2-12 h	Jāuztur temperatūra 90 °C±10 °C	
	Putnu gaļa					4 h			
	Cūkgaļa								
	Jēra gaļa								
	Jūras veltes								
	Manuālā iestatišana								2 h
Tvaiks	Liellopa gaļa	10	30	Nav regulējams	3-30	Nav	<140 °C		
	Putnu gaļa		20						
	Cūkgaļa		30						
	Jēra gaļa		30						
	Jūras veltes		8						
	Manuālā iestatišana		10						
Īpašās programmas	Rīsi	30	14	-	-	8 h	6-12 h	40 °C±10 °C	
	Pupas	70	20	20-70	20-59				
	Jogurts	Programma gatavošanai bez augsta spiediena							Nav
	Zupa	50	20	20-70	20-59				
	Kāpostu tīteņi	40	18	-	10-20				
	levārījums	Programma gatavošanai bez augsta spiediena							
Sautējums	Programma gatavošanai bez augsta spiediena				55	25-59	90 °C±10 °C		
Uzsildīšana	Programma gatavošanai bez augsta spiediena				10	10-59	150 °C±10 °C		
Mērces biezināšana	Programma gatavošanai bez augsta spiediena				15	15-59	140 °C		
					8	5-15			



## Brokastu auzu pārslu biezputra

Sāksim dienu pareizi – ar barojošām, ātri pagatavojamām un sātīgām brokastīm.

<b>Porciju skaits:</b>	4
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	5 minūtes
<b>Pagatavošanas ilgums:</b>	4 minūtes*
<b>Kopējais ilgums:</b>	15 minūtes

### Sastāvdaļas:

#### Biezputrai

1,5 glāzes auzu pārslu  
2,5 glāzes riekstu piena  
(var aizstāt ar govju vai sojas pienu)  
1 tējkr. kļavu sīrupa (var aizstāt ar medu)  
½ tējkr. kanēļa  
½ tējkr. muskatrieksta

#### Gatavā ēdiena pasniegšanai

50 g rozīņu (var aizstāt ar žāvētiem ķiršiem vai mellenēm)  
svaigas ogas  
kanēlis

### Pagatavošana:

1. Iepildī ierīcē visus putrai paredzētos produktus. Aizver un nofiksē vāku.
2. Izvēlnē PRESSURE COOKING atlasi MANUAL un iestati gatavošanas ilgumu 4 minūtes.
3. Programmas beigās spiedienu ierīcē automātiski pazemināsies 3 minūšu laikā. Ieber rozīnes karstajā biezputrā, samaisi un nogaidi 5 minūtes.
4. Iepildī biezputru 4 bļodiņās, pārkaisi ar kanēli un pievieno svaigas ogas.

\* bez spiediena paaugstināšanās laika





## Frikadeļu zupa

Viens no tradicionālajiem ēdieniem, kas ir ātri pagatavojams un sasildīs lietainā dienā.

<b>Porciju skaits:</b>	8
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	20 minūtes
<b>Pagatavošanas ilgums augstā spiedienā:</b>	20 minūtes*
<b>Kopējais ilgums:</b>	50 minūtes

### Sastāvdaļas:

#### Frikadelēm

200 g maltās gaļas  
3 ēdamk. rīsu  
½ sīpola  
1 olas baltums  
½ tējķ. pupumētras  
10 zariņi pētersīļu  
2 selerijas kāti  
sāls un pipari pēc garšas  
milti frikadeļu apviļāšanai

#### Buljonam

½ sīpola  
1 burkāns  
1 neliela selerijas sakne /50 g/  
1 glāze pasterizētu tomātu  
/100–150 g/  
3–4 šķipsniņas sāls  
800 ml ūdens

#### Zupas biezināšanai

1 olas dzeltenums  
3 ēdamk. jogurta  
1 ēdamk. miltu

### Pagatavošana:

1. Iepildī ierīcē visus buljonam paredzētos produktus.
2. Sajauc visas frikadeļu sastāvdaļas, izņemot miltus, līdz izveidojas viendabīga, plastiska masa.
3. Ar ūdenī saslapinātiem pirkstiem veido mazas bumbiņas, kuru diametrs ir aptuveni 1,5 cm, apviļā tās miltos un ievieto ierīcē.
4. Aizver vāku. Gatavo ar programmu SOUP, kas atrodama īpašo programmu izvēlnē. Nospied OK.
5. Programmas beigās spiediens ierīcē automātiski pazemināsies aptuveni 5 minūšu laikā. Atver vāku.
6. Sajauc zupas biezināšanai paredzētās sastāvdaļas un, nepārtraukti maisot, lēnām pievieno tām vienu karstu zupas kausiņu.
7. Lēnām pievieno iegūto maisījumu zupai, nepārtraucot maisīšanu.
8. Salej zupu bļodiņās. Pasniedz ar kraukšķīgu pilngraudu maizi.

## Liellopa kuņģa zupa

Šo Balkānu virtuves simbolu tagad var pagatavot ātri un ar minimālu piepūli, un rezultātā iegūsi lielisku un gardu zupu.

<b>Porciju skaits:</b>	8
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	10 minūtes
<b>Gatavošanas ilgums augstā spiedienā:</b>	60 minūtes*
<b>Sautēšanas ilgums:</b>	10 minūtes
<b>Kopējais ilgums:</b>	90 minūtes

### Sastāvdaļas:

#### Kuņģa sautēšanai

800 g liellopa kuņģa  
ūdens tik daudz, lai nosegtu  
kuņģi  
3 graudiņi smaržīgo piparu  
7 graudiņi melno piparu

#### Pasniegšanai

rupji samalti asie čili pipari  
(vai smalcināti, kaltēti asie čili  
pipari)  
5 ķiploka daiviņas  
80 ml etiķa (vai pēc garšas)  
sāls pēc garšas

#### Zupai

1 litrs piena  
1 tējkar. sāls  
350 g jogurta  
2 olu dzeltenumi  
60 g sviesta  
1 ēdamk. sarkano piparu

### Pagatavošana:

1. Iepildī ierīcē visus jēlā kuņģa sautēšanai paredzētos produktus. Aizver vāku. Gatavo ar programmu MANUAL, kas pieejama izvēlnē PRESSURE COOKING, un iestati ilgumu 60 minūtes. Nospied OK.
2. Programmas beigās spiediens ierīcē automātiski pazemināsies aptuveni 7 minūšu laikā. Atver vāku.
3. Uzmanīgi izņem kuņģi, ļauj tam 10 minūtes atdzist un sagriez to vēlamā biezuma sloksnītēs.
4. Izkās buljonu, kurā tika vārīts kuņģis, un ielej to atpakaļ ierīcē.
5. Ieliec kuņģi atpakaļ ierīcē un lēnām pielej pienu. Šis ir piemērotākais brīdis, kad pēc garšas pievienot sāli.
6. Atsevišķi sakul olas dzeltenumus ar jogurtu. Lēnām ielej šo maisījumu ierīcē, nepārtraukti maisot.
7. Ieslēdz programmu SAUTE un iestati ilgumu 10 minūtes ar atvērtu vāku.
8. Atsevišķā pannā uz vidējas vai nelielas uguns uzkarsē sviestu un, kad sāk veidoties burbulīši (neļaujot tam piedegt), pievieno sarkanos piparus. Sakrati pannu tā, lai pipari būtu vienmērīgi sadalīti, dažas sekundes nogaidi, līdz tie tiek apcepti, un uzreiz noņem no karstuma. Pievieno maisījumu buljonam.
9. Pasniedz zupu karstu ar smalcinātiem ķiplokiem, kas sajaukti ar etiķi un rupji samaltiem sarkanajiem čili pipariem.

\* bez spiediena paaugstināšanās laika



## Borščs

Borščs ir Austrumeiropas virtuves „karalis“, kas vienmēr sagādā sātīgu, aromātisku un garšīgu mielastu. To var pagatavot arī bez gaļas, aizstāt pupiņas ar citiem pākšaugiem vai pievienot papildu biešu sulu košāki krāsai. Mēs piedāvājam recepti, kurā ir viss, kas nepieciešams lieliskām vakariņām.

<b>Porciju skaits:</b>	8
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	20 minūtes
<b>Pagatavošanas ilgums:</b>	69 minūtes*
<b>Kopējais ilgums:</b>	95 minūtes

### Sastāvdaļas:

#### Dārzeņu pagatavošanai

1,5 glāzes mizotu un smalki sagrieztu sīpolu  
1,5 glāzes rīvētu burkānu  
3 glāzes rīvētu sarkano biešu  
4 sloksnītes bekona  
2 ēdamk. tomātu pastas  
1 tēj.k. sāls  
2 tēj.k. maltu melno piparu  
3 tēj.k. saulespuķu eļļas

#### Liellopa gaļas pagatavošanai

1,5 litri ūdens  
700 g liellopa vai teļa gaļas  
1 liels, vesels, nomizots sīpols  
1 liels, nomizots burkāns

5–7 graudiņi melno piparu  
½ ēdamk. sāls

#### Papildu sastāvdaļas

4 glāzes mizotu un kubiņos sagrieztu kartupeļu  
1 bundžiņa balto pupiņu /350 g/  
1 bundžiņa sarkano pupiņu /350 g/  
1 ēdamk. sāls  
¼ glāzes smalcinātu diļļu  
⅓ glāzes smalcinātu pētersīļu

#### Gatavā ēdiena pasniegšanai

skābais krējums

### Pagatavošana:

- Izvēlnē atlasi programmu SAUTE un iestati 19 minūtes. Kārtīgi apcep bekona gabaliņus, līdz tie kļūst zeltaini brūni. Tam ir nepieciešamas aptuveni 4 minūtes. Izņem bekonu un noliec to malā. Ievieto visus sautējamos dārzeņus, pievieno tiem garšvielas un eļļu un gatavo apmēram 15 minūtes, līdz tie kļūst mīksti. Izņem dārzeņus un sajauc tos ar bekonu. Noliec malā.
- Ielej ierīcē 1,5 litrus ūdens, ieliec 700 gramus liellopu gaļas, veselu sīpolu un burkānu, pievieno ½ ēdamkarotes sāls un 5–7 graudiņus melno piparu. Aizver un nofiksē vāku, izvēlnē PRESSURE COOKING atlasi programmu liellopa gaļai un iestati 40 minūtes.
- Izņem gaļu no ierīces un sagriez to mazos gabaliņos vai sasmalcini ar dakšiņu. Izkāš buljonu, kurā tika vārīta gaļa, un ielej to atpakaļ ierīcē kopā ar sagrieztajiem gaļas gabaliem.
- Iepildi ierīcē nokāstas un noskalotas pupiņas, kartupeļus, izsautētos dārzeņus un bekonu. Pievieno sāli pēc garšas. Izvēlies programmu MANUAL, kas pieejama izvēlnē PRESSURE COOKING, un iestati gatavošanas ilgumu vismaz 10 minūtes.
- Programmas beigās pazemini spiedienu ierīcē, pagriežot vārstu pozīcijā VENT. Uzmanīgi atver vāku un ieber dilles un pētersīļus. Kārtīgi samaisi un uz 10 minūtēm aizver vāku.
- Lai iegūtu intensīvāku garšu, turī vāku aizvērtu 2–3 stundas, līdz zupa pirms pasniegšanas būs padzisusi. Nākamajā dienā šī zupa būs vēl garšīgāka.
- Pasniedz ar karoti skābā krējuma.

\* bez spiediena paaugstināšanās laika

## Lēcu salāti

Lēcas ir labi pazīstams un tradicionāls ēdiens jau kopš neatminamiem laikiem. Kā pazemības simbols lēcas ir arī gavēņa ēdiens. Šajos lieliskajos salātos labprāt baudīsi lēcas katru nedēļu.

<b>Porciju skaits:</b>	8
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	10 minūtes
<b>Sautēšanas ilgums:</b>	5 minūtes
<b>Gatavošanas ilgums augstā spiedienā:</b>	22 minūtes*
<b>Kopējais ilgums:</b>	46 minūtes

### Sastāvdaļas:

400 g brūno lēcu	1 sarkanais sīpols
700 g dārzeņu buljona	3 ēdamk. etiķa (vai citrona sulas)
1 tējķ. ķimeņu	4 ēdamk. olīveļļas
1 baltais sīpols	sāls
2 vidēja lieluma burkāni	melnie pipari
1 buntīte pētersīļu	

### Pagatavošana:

1. Uz 5 minūtēm ieslēdz ierīci programmā SAUTE un 1 ēdamkarotē olīveļļas apcep smalki sagrieztu balto sīpolu un burkānus.
2. Nomazgā lēcas aukstā ūdenī un nolej ūdeni. Iepildi tās ierīcē, pievieno buljonu un ķimeņu un uz 22 minūtēm iestati programmu MANUAL, kas pieejama izvēlnē PRESSURE COOKING.
3. Kad gatavošana ir pabeigta, pagriez spiediena regulatoru pozīcijā VENT, lai samazinātu spiedienu. Atver vāku.
4. Ļauj lēcām 10 minūtes atdzist, pēc tam sajauc tās ar smalki sagrieztu sarkano sīpolu un pētersīļiem, pievieno sāli un melnos piparus, etiķi un olīveļļu.

\* bez spiediena paaugstināšanās laika



## Gulašs

Gaļas gabaliņi, kas paši kūst mutē. Nepārspējama, samtaina mērce... Mmmm... Ar spageti, rīsiem vai maizi. Lai labi garšo!

<b>Porciju skaits:</b>	6
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	10 minūtes
<b>Pagatavošanas ilgums:</b>	35 minūtes*
<b>Kopējais ilgums:</b>	55 minūtes

### Sastāvdaļas:

1 mazs dzeltenais vai baltais sīpols, vai puse liela sīpola	<b>Mērces biezināšanai</b>
2 ēdamk. olīveļļas	¼ glāzes miltu
1 kg kubiņos sagrieztas liellopu gaļas	¼ glāzes gaļas buljona
sāls un melnie pipari pēc garšas	½ glāzes skābā krējuma
2 lieli burkāni, smalki sagriezti	<b>Gatavā ēdiena pasniegšanai</b>
2 sarkanās vai oranžās paprikas, sagrieztas salmiņos	spageti, kas pagatavoti saskaņā ar norādījumiem uz to iepakojuma, vai baltie rīsi
1 ēdamk. maltu saldo sarkano piparu (paprikas)	
2 ēdamk. tomātu pastas	
1 glāze gaļas buljona (ja vēlies biezāku konsistenci, samazini buljona daudzumu)	
2 lauru lapas	
1 tējķ. sāls	

### Pagatavošana:

1. Ierīces izvēlnē atlasī programmu SAUTE un iestati ilgumu 10 minūtes. Pievieno sīpolus un eļļu. Cep 5 minūtes. Pievieno gaļu un cep vēl 5 minūtes. Pievieno sāli un sarkanos piparus.
2. Pievieno burkānus un svaigo papriku, malto papriku un tomātu pastu. Samaisi.
3. Pievieno gaļas buljonu un samaisi. Šķidrums gandrīz jānosedz gaļa, bet ne pilnībā. Pievieno lauru lapas.
4. Izvēlnē PRESSURE COOKING atlasī programmu liellopa gaļai, pēc tam izvēlies nelielus gaļas gabaliņus, pārliecinies, ka ir aizvērts vāks, un nospied OK.
5. Kamēr tiek gatavota gaļa un dārzeņi, pagatavo rīsus vai spageti, ko pasniegt kopā ar gulašu.
6. Lai sabiezinātu mērci, iepildi visas sastāvdaļas bļodā un samaisi līdz viendabīgai konsistencei. Izveidosies krēmveida maisījums (ar majonēzei līdzīgu konsistenci). Šī mērce tiks pievienota beigās.
7. Kad gatavošanas programma ir beigusies, ļauj tvaikam 4 minūšu laikā automātiski izplūst un atver vāku. Izņem lauru lapas un pārlej gaļu ar sabiezināto mērci, nepārtraukti maisot.
8. Pasniedz ar spageti vai rīsiem.

## Plovs

Pagatavot perfektus rīsus ar gaļu ir māksla, un Philips Multicooker šis ēdiens padodas ātrāk, sulīgāk un gardāk kā jebkad.

<b>Porciju skaits:</b>	6
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	10 minūtes
<b>Pagatavošanas ilgums:</b>	35 minūtes*
<b>Kopējais ilgums:</b>	50 minūtes

### Sastāvdaļas:

500 g jēra gaļas, cūkgaļas vai teļa gaļas	1 ķiploks
400 g rīsu	1 ēdamk. garšvielu plovam
1 liels sīpols vai 2 mazi sīpoli	3 ēdamk. saulespuķu eļļas
1 liels burkāns	ūdens

### Pagatavošana:

1. Sagriez gaļu trīs centimetrus lielos gabaliņos. Ielej ierīces tvertnē eļļu. Izvēlnē atlasī programmu SAUTE un iestati ilgumu 15 minūtes. Nogaidi, līdz eļļa kārtīgi sakarst, pēc tam citu pēc cita ievieto ierīcē gaļas gabaliņus un cep, līdz tie kļūst zeltaini brūni. Ja ievieto visu gaļu uzreiz, tā sautēsies savā sulā, tādēļ mēs iesakām cept to pa porcijām.
2. Gaļai pievieno burkānus un smalki sagrieztus sīpolus, samaisi un visu kopā apcep apmēram 10 minūtes. Beigās pievieno garšvielas un kārtīgi samaisi.
3. Uzber mazgātus rīsus virs gaļas ar sīpoliem un burkāniem, ieliec dažas veselās ķiploku daiviņas, uzmanīgi pielej karstu ūdeni tā, lai tas pārklātu rīsus par 2,5–3 cm, un pievieno sāli.
4. Aizver un nofiksē vāku. Izvēlnē PRESSURE COOKING atlasī manuālo un iestati gatavošanas ilgumu 20 minūtes.
5. Pēc programmas pabeigšanas nogaidi 10 minūtes un pazemini spiedienu, pagriežot vārstu pozīcijā VENT.

\* bez spiediena paaugstināšanās laika



## Kāpostu tīteņi

Tīteņi no svaigiem vai skābētiem kāpostiem, ar gaļu vai veģetāriem pildījumiem ir kulinārijas leģenda, kuras recepte tiek nodota no paaudzes paaudzē. Katrai ģimenei ir zināma kāda „slepena” sastāvdaļa. Mēs piedāvājam klasiskos kāpostu tīteņus ar gaļu, kas ir ātri un garšīgi pagatavojami no skābētiem kāpostiem.

<b>Porciju skaits:</b>	6
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	10 minūtes
<b>Gatavošanas ilgums augstā spiedienā:</b>	35 minūtes*
<b>Kopējais ilgums:</b>	45 minūtes

### Sastāvdaļas:

16 lielas skābētu kāpostu lapas	500 g cūkgaļas vai jauktas
1,5 glāzes vārītu rīsu	maltās gaļas
¼ glāzes smalcinātu pētersīļu	1,5 glāzes tomātu biezeņa vai
1,5 tējķ. sāls	gabaliņos sagrieztu konservēto
1 tējķ. melno piparu	tomātu
1 tējķ. maltu kaltētu ķiploku	2 glāzes ūdens
1 tējķ. maltu kaltētu sīpolu	2 tējķ. timiāna
½ tējķ. malta kanēļa	
1 ēdamk. kaltēta oregano	
1 vidēja vai liela ola	

### Pagatavošana:

1. Atsevišķā bļodā kārtīgi samaisi rīsus, pētersīļus, sāli, melnos piparus, maltus ķiplokus un sīpolus, maltu kanēli, kaltētu oregano, olu un malto gaļu.
2. Izklāj kāpostu lapas. Novieto apmēram 1 ēdamkaroti iegūtā maisījuma uz katras lapas un divreiz pārloki, pirms salikt kopā abas malas un pabeigt ietišanu. Atliec malā un turpini, kamēr nav beidzies maisījums.
3. Ielej ierīcē tomātu mērci, izveidojot biezu slāni. Izvieto kāpostu tīteņus kārtās citu virs cita.
4. Sajauc atlikušo tomātu biezeni ar ūdeni un ielej ierīcē.
5. Aizver un nofiksē vāku. Īpašajā izvēlnē atlasī programmu kāpostu tīteņiem. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, nogaidi vēl 5 minūtes, līdz automātiski pazeminās spiediens.
6. Pirms pasniegšanas pievieno kāpostu tīteņiem karoti ierīcē atlikušās tomātu mērces.

\* bez spiediena paaugstināšanās laika



## Vistas frikasē

Iespējams, ka ar nostalgiju atceries vistas frikasē no bērnības. Taču šeit mēs piedāvājam recepti vēl gardākam un apetīti rosinošākam variantam, kas ir tikpat lielisks kā labi pazīstamais.

<b>Porciju skaits:</b>	8
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	15 minūtes
<b>Sautēšanas ilgums:</b>	29 minūtes
<b>Gatavošanas ilgums augstā spiedienā:</b>	10 minūtes*
<b>Kopējais ilgums:</b>	68 minūtes

### Sastāvdaļas:

200 g (4 gabaliņi) smalki sagriezta bekona	400 g kartupeļu, lielākie pārgriezti uz pusēm
8 vistas stilbiņi	4 zariņi svaiga vai 1 tējķ. kaltēta timiāna
1 vidēji liels baltais sīpols, smalki sagriezts	1 sausa lauru lapa
2 selerijas kāti, smalki sagriezti	2 ēdamk. citrona sulas
2 vidēja lieluma burkāni, smalki sagriezti	1 tējķ. sāls
250 g šampinjonu, sagriezti	1 tējķ. melno piparu
daiviņās	¼ glāzes saldā krējuma
2 ēdamk. miltu	2 lielu olu dzeltenumi
½ glāzes sausā baltvīna	
4 glāzes (1 litrs) vistas buljona	

### Pagatavošana:

1. Atlasi programmu SAUTE un iestati ilgumu 19 minūtes. Ievieto sagrieztu bekonu. Ļauj tam apmēram 3–4 minūtes kārtīgi apcepties. Izņem bekonu un noliec to malā.
2. Apkaisi vistas stilbiņus ar sāli un melnajiem pipariem. Ievieto tos ierīcē un cep, līdz tie kļūst zeltaini brūni no abām pusēm, apmēram 4 minūtes no katras puses. Lai pietiktu vietas visiem vistas gabaliņiem, apcep tos divās porcijās. Izņem tos un noliec malā.
3. Iepildī ierīcē sīpolus, selerijas, burkānus un sēnes. Pievieno sāli un piparus. Gatavo, vienlaikus maisot, apmēram 5–7 minūtes, līdz sēnes sāk apbrūnināties.
4. Pārkausi dārzeņus ar miltiem un samaisi. Nepārtraukti maisot, lēnām pielej vīnu. Izslēdz ierīci.
5. Iepildi ierīcē buljonu, kartupeļus, timiānu, lauru lapas, pētersīļus un citronu sulu. Pievieno malā nolikto bekonu un vistu.
6. Aizver ierīces vāku. Pārlicinies, ka vārsts ir iestatīts pozīcijā SEAL, un gatavo ar programmu MANUAL, kas pieejama izvēlnē PRESSURE COOKING, un ilguma iestatījumu 10 minūtes.
7. Manuāli atver vārstu un ļauj izplūst tvaikam. Uzmanīgi atver vāku un ieslēdz ierīci programmā SAUTE uz 4 minūtēm.
8. Nelielā bļodā vai mērkruzē sajauc saldo krējumu ar olu dzeltenumiem un lēnām, nepārtraukti maisot, pievieno nedaudz buljona no ierīces. Ielej šo maisījumu ierīcē un gatavo vēl 2–3 minūtes (joprojām ar SAUTE), līdz buljons nedaudz sabiezē.
9. Pirms pasniegšanas pārkausa ar svaigiem pētersīļiem.

\* bez spiediena paaugstināšanās laika

## Vīna kebabs

Vai spēj iedomāties kaut ko vēl klasiskāku par smaržīgu vīna kebabu ar balto rīsu piedevām? Cūkgaļa, vīns un mīlestība ir apkopoti vienā receptē.

<b>Porciju skaits:</b>	6
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	10 minūtes
<b>Apcepšanas augstā temperatūrā ilgums:</b>	8 minūtes
<b>Gatavošanas ilgums augstā spiedienā:</b>	17 minūtes*
<b>Kopējais ilgums:</b>	45 minūtes

### Sastāvdaļas:

700 g cūkgaļas gabaliņos	2-3 ēdamk. miltu
2 sīpoli	2 tējķ. cukura
1 purava kāts (baltā daļa)	200 ml sarkanvīna
2 tējķ. sarkano piparu	150 ml ūdens
3 ēdamk. tomātu pastas	olīveļļa
10 graudiņi melno piparu	sāls un melnie pipari pēc garšas
3-4 graudiņi smaržīgo piparu	200 g vārītu rīsu ar sviestu
2 lauru lapas	

### Pagatavošana:

1. Ieslēdz programmu SAUTE uz 8 minūtēm.
2. Nomazgā un nosusini gaļu. Pārkaisi to ar sāli un melnajiem pipariem un ievieto ierīcē. 4 minūtes cep 3 ēdamkarotēs olīveļļas.
3. Pievieno plānās šķēlītēs sarieztus sīpolus un puravu un cep, līdz tie kļūst mīksti un sāk karamelizēties (apmēram 4 minūtes). Pievieno visas garšvielas un samaisi, tad pieber miltus un vēlreiz kārtīgi samaisi.
4. Pielej ūdeni un vīnu, aizver un nofiksē vāku. Izvēlnē PRESSURE COOKING atlasi programmu cūkgaļai, izvēlies mazus gabaliņus un nospied OK.
5. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, nogaidi vēl 5 minūtes, līdz automātiski pazeminās spiediens.
6. Atver vāku un, ja mērce šķiet pārāk šķidra, pievieno karstajam maisījumam vēl vienu karoti miltu un viegli samaisi.
7. Pasniedz kopā ar vārītiem rīsiem, kas pagatavoti ar nelielu daudzumu sāls un sviesta.

\* bez spiediena paaugstināšanās laika



# Šokolādes kūka bez glutēna

Šī maigā šokolādes kūka bez glutēna uzlabos tavu dienu neatkarīgi no tā, vai baudi to kā elegantu desertu vai kā launagu pie kafijas.

<b>Porciju skaits:</b>	8
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	15 minūtes
<b>Cepšanas ilgums:</b>	59 minūtes (skat. norādījumu)
<b>Kopējais ilgums:</b>	74 minūtes

## Sastāvdaļas:

¾ glāzes mandeļu miltu	kakao un saldaiss krējums pasniegšanai
2 ēdamk. kakao	
150 g sasmalcinātas tumšās šokolādes	<b>Šokolādes un apelsīnu mērcei</b>
150 g nesālīta, gabaliņos sagriezta sviesta	250 ml saldā krējuma
6 olas istabas temperatūrā	580 g tumšās šokolādes
1 glāze pūdercukura	smalki sarīvēta apelsīna miziņa
1 tējķ. vaniļas ekstrakta	½ tējķ. vaniļas ekstrakta

## Pagatavošana:

- Sagatavo 20 cm diametra tortes formu: iezied to ar eļļu un ieklāj apakšā cepamo papīru. Lai nesabojātu ierīces virsmu, mēs iesakām lietot silikona formu. Samaisi mandeļu miltus un kakao, noliec maisījumu malā.
- Ieliec šokolādi un sviestu bļodā, kas ir piemērota karsēšanai mikroviļņu krāsnī. Karsē tos ar 30 sekunžu intervālu, apmaisot pēc katras reizes, līdz šokolāde un sviests izkūst un sajaucas kopā (vai izkausē tos karstā ūdens peldē uz plīts). Ļauj maisījumam atdzist.
- Iesit olas bļodā un saputo. Pakāpeniski pievieno pūdercukuru un sakul, līdz tas izšķīst. Pievieno vaniļas ekstraktu, pēc tam – atdzesēto šokolādes maisījumu. Ielej gatavo masu iepriekš ar kakao sajauktajos mandeļu miltos, iegūto mīklu ar karoti iepildi formā.
- Paņem divas garas folijas sloksnes, katru no tām gareniski pārloki uz pusēm un pēc tam vēlreiz uz pusēm. Krusteniski noklāj tās uz darba virsmas. Novieto uz tām tortes formu un uzloki folijas sloksnes pie formas malām, lai izveidotos folijas paliktnis.
- Ievieto ierīcē tvaicēšanas paliktni un pēc tam tortes formu. Folijas paliktnis palīdzēs pēc pagatavošanas izņemt torti no formas.
- Aizver vāku. Izvēlies programmu REHEAT, iestati gatavošanas ilgumu 59 minūtes un nospied OK. Kad gatavošana ir beigusies, atver vāku.
- Izmantojot karstumu izolējošus cimdus, aiz folijas sloksnēm izcel tortes formu, pēc tam izņem torti no formas un atstāj to uz paliktņa atdzist.
- Lai pagatavotu šokolādes un apelsīnu mērcei, ielej Multicooker katlā saldo krējumu un pievieno šokolādi. Atlasi SAUTE, iestati gatavošanas ilgumu 2 minūtes un nospied OK, neaizverot vāku. Maisi ar koka karoti, līdz šokolāde izkūst un izveidojas viendabīga mērce. Pievieno apelsīna miziņu un vaniļas ekstraktu. Ielej mērcei servēšanas bļodā.
- Pārlic atdzisušo torti uz servēšanas šķīvja ar apakšu uz augšu. Pārkaisi ar kakao. Pasniedz tortes gabaliņus ar šokolādes, apelsīnu un saldā krējuma mērcei. Atlikušās porcijas vēlamas apsegt un izlietot 2 dienu laikā.

## Norādījums:

Torte ir gatava, kad vairs nelīp pie tajā iedurta koka irbulīša. Gatavošanas laikā virsma var izskatīties lipīga. Pēc atdzišanas tā sacietēs. Ja torte pēc kāda laika joprojām izskatās nepietiekami gatava, atlasi REHEAT, iestati gatavošanas ilgumu 10 minūtes un pēc tam nospied OK. Pēc 5 minūtēm pārbaudi un, ja nepieciešams, atcel atlikušo laiku.



## Alus maize ar parmezānu un bekonu

Gardas maizes pagatavošanā var ļauties eksperimentiem. Tā vietā, lai maizi iegādātos veikalā, piedāvājam vienkāršu un ātru mājās gatavotas alus maizes recepti ar parmezānu un bekonu. Šis sastāvdaļu salikums patiesi ir diezgan drosmīgs, taču garantējam, ka maize ir ļoti garšīga un interesanta.

<b>Porciju skaits:</b>	8
<b>Priekšdarbu ilgums:</b>	5 minūtes
<b>Cepšanas ilgums:</b>	35 minūtes (skat. norādījumu)
<b>Kopējais ilgums:</b>	40 minūtes

### Sastāvdaļas:

3 glāzes miltu	330 ml atdzesēta alus
2 tējk. cepamā pulvera	60 g izkausēta, atdzesēta sviesta
½ tējk. sāls	¼ tējk. melno piparu
4 ēdamk. sasmalcinātu svaigu pētersīļu	Augu eļļa
4 ēdamk. smalki sarīvēta parmezāna	Sagrieztas gaļas izlase, siers un sviests pasniegšanai
4 ēdamk. smalki sagriezta, uz pannas apcepta, atdzesēta bekona	

### Pagatavošana:

1. Multicooker iekšējā katla dibenu un sienas iezied ar augu eļļu. No cepamā papīra izgriez divus 18 cm diametra aplus un vienu uz otra ieliec tajā.
2. Bļodā iesijā miltus, cepamo pulveri un sāli. Pievieno 2 ēdamkarotes pētersīļu, siera un bekona. Samaisi.
3. Pievieno alu un eļļu, visu samaisi. Maisījumu ielej Multicooker katlā un vienmērīgi sadali. Virsū uzber atlikušos pētersīļus, sieru un bekonu, tad visu pārkaisi ar melnajiem pipariem.
4. Aizver vāku. Izvēlies programmu REHEAT, iestati laiku uz 35 minūtēm un nospied "OK".
5. Gatavošanas beigās atver vāku un ļauj maizei 5 minūtes nostāvēties. Izmantojot karstumizturīgus cimds, izņem iekšējo katlu. Novieto maizi otrādi uz režģa un ļauj atdzist.
6. Sagriez maizi šķēlēs un pasniedz ar sviestu vai sagrieztas gaļas izlasi un sieru. Alus maizi vislabāk baudīt dienā, kad tā ir cepta.

### Norādījums:

Dažkārt maizes cepšana var aizņemt dažas papildu minūtes. Maizei uz tausti jābūt stingrai, un gatavību var noteikt ar koka irbulīti vai zobu bakstāmo, to iedurot maizē. Ja irbulītis vai zobu bakstāmais pēc izņemšanas no maizes ir tīrs un sauss, maize ir gatava.

# Piezīmes

A series of 15 horizontal dotted lines, evenly spaced, extending across the width of the page. These lines are intended for writing notes.

# Piezīmes

A series of 18 horizontal dotted lines, evenly spaced, extending across the width of the page. These lines are intended for writing notes.



# Piezīmes

A series of 18 horizontal dotted lines, evenly spaced, intended for writing notes. The lines are yellow and extend across the width of the page.



