

PHILIPS

**All in One
Cooker**

Receptų knyga



Receptų knyga

Ar esate pasiruošę pasisemti įkvėpimo kulinariniams šedevrams virtuvėje?

Sveikiname! Dabar jūs esate naujojo „Philips“ greitpuodžio „viskas viename“ savininkas ir galite pakylėti maisto gaminimą į kitą lygį. Leiskite mums įkvėpti jus tradiciniais receptais, greitai, per 30 minučių, paruošiamais patiekalais ir populiariausiais kulinariniais receptais.

Net ir įtemptomis dienomis, kai neturite laiko, nustebinkite savo šeimą ir draugus daugybe burnoje tirpstančių patiekalų. Dabar, naudodami „Philips“ greitpuodį „viskas viename“, galite gaminti mėgstamus receptus pagal savo dienotvarkę, užuot planavę laiką maisto gaminimui.

Gaminkite maistą didesniame slėgyje, kad sutaupytumėte laiko

Kasdien reikia nuveikti daugybę darbų. Štai kodėl gaminimas naudojant greitpuodį yra puikus būdas sutaupyti laiko nesugadinant patiekalų. Gaminant slėginiame puode, kieta mėsa tampa minkšta ir sultinga net 2 ar 3 kartus greičiau nei įprastame puode. Dėl mūsų 9 pakopų apsaugos gaminimas slėginiame inde niekada nebuvo toks lengvas ar saugus, o slėgis išleidžiamas automatiškai, todėl tikrai sutaupysite daug laiko.

Tapkite „sauté“ meistru

Būsate nustebinti, kad jūsų patiekalai bus daug geresni. Naudokite „sauté“ (pakepimo) funkciją, kad pagerintumėte gaminamų patiekalų skonį – nuo burnoje tirpstančių troškinių ir gardžių sriubų iki skanaus rizoto. Taip pat turime specialią programą padažams gaminti.

Lėtas švelnių mėsos patiekalų gaminimas

Šaltomis dienomis nėra nieko geriau, kaip susėsti vakarienės ir mėgautis sveiku ir skaniu maistu. Naudodami „Philips“ greitpuodžio „viskas viename“ lėto virimo funkciją galite troškinti bet kokią mėsą, kad ji būtų minkšta ir tirtų burnoje. Mes suteikiame jums galimybę gaminti žemoje arba vidutinėje temperatūroje, kad sutaupytumėte laiko.

Kepkite geriau ir skaniau

Jums taip pat patiks lengvai kepti pyragus ir desertus, virti juos garuose ar net gaminti jogurtą ir uogienę.

Specialios programos

Žinome, kad mėgstate gaminti ir žinome, kaip jums įtikti, todėl sukūrėme specialias papildomas programas, kad nereikėtų spėlioti, kokį laiką ir temperatūrą pasirinkti. Tai programos bieriems ryžiams, skaniai sriubai (su mėsa arba daržovėmis), balandėliams, uogienei ir jogurtui.

Mažmeninėje prekyboje ieškokite ir priedų rinkinio; su juo gaminti maistą bus dar paprasčiau.

Tikimės, kad mėgausitės nauju maisto gaminimo nuotykiu su „Philips“.

Norite daugiau receptų, apžvalgų ir priežiūros patarimų? Eikite į mūsų svetainę: www.philips.lt



Turite klausimų arba reikia pagalbos? Galite pasikliauti mūsų klientų aptarnavimo skyriaus pagalba.

Skambinkite mums:

+370 52143930*

Nuo pirmadienio iki penktadienio 10:00–12:00 ir 14:00–16:00.

* Gali būti taikomas papildomas Jūsų mobiliojo operatoriaus mokestis.

Jei sukūrėte receptą, pasidalykite savo kūryba, pasidalykite receptu socialiniuose tinkluose ir paskleiskite savo įkvėpimą.

@philipshomeliving

#philipsallinone

Bendruomenė „viskas viename“ socialiniame tinkle „Facebook“

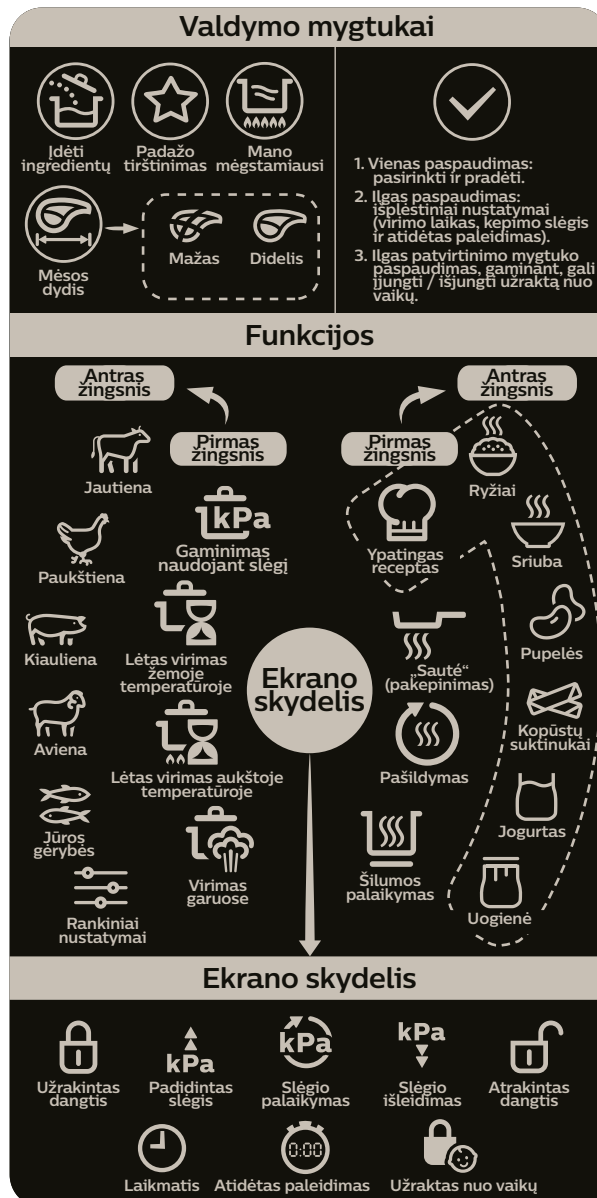
Taip pat galite dalytis savo kūriniais ir užduoti klausimus „Philips viskas viename“ bendruomenėje „Facebook“. Ieškokite „Philips All-In-One-Cooker Community (All pots welcome)“ arba apsilankykite:

<https://www.facebook.com/groups/1987277694826676/>

Maisto gaminimo patarimai

„Philips“ greitpuodis „viskas viename“ yra puikus virtuvės priedas. Galite gaminti pagal receptus iš šios knygelės arba eksperimentuoti su savais.

- Šaltiems ingredientams ir skysčiams sušildyti reikia daugiau laiko nei tiems, kurie buvo kambario temperatūros ar pašildyti.
- Slėgio padidėjimo laikas priklauso nuo maisto kiekio inde. Didesniems kiekiams reikia daugiau laiko reikiamam slėgiui pasiekti nei mažesniems.
- Maistą kepkite dalimis, kad inde būtų palaikoma aukšta temperatūra.
- Jei dvigubai padidinsite ruošiamo maisto kiekį, palyginti su recepte nurodytu kiekiu, gaminimo laiko nedvigubinkite. Įsitinkite, kad neviršijate didžiausios ribos linijos, pažymėtos „MAX“.
- Gali praeiti kelios minutės, kol galėsite atidaryti „Philips“ greitpuodžio dangtį. Taip gali nutikti dėl to, kad tarp lygaus vidinio puodo paviršiaus ir sandarinimo žiedo yra stiprus siurbimo efektas.
- Jei patiekale yra daugiau skysčio, nei reikia, jo kiekį galite sumažinti naudodami funkciją „Sautė“ arba įberdami kukurūzų miltų. Jei naudojate kukurūzų miltus, sumaišykite juos su vandeniu atskirame dubenyje, kad mišinys būtų vientisas, ir tada supilkite į patiekalą, kad nesusidarytų gumuliukų.
- Norėdami sutrumpinti gaminimo laiką, ingredientus supjaustykite mažesniais gabaliukais.
- Įsitinkite, kad naudojami įrankiai tinkami naudoti, nepažeis greitpuodžio keraminės vidaus dangos.



Rekomenduojame naudoti medinius, plastikinius arba silikoninius įrankius.

Kaip gaminti maistą slėginiu būdu greitpuodyje?

1. Uždarykite ir užrakinkite dangtį.
2. Nustatykite programą „Gaminimas naudojant slėgį“. Pasirinkimas atliekamas naudojant simbolius V ir Λ. Pasirinkus programą, paspauskite „OK“.
3. Kairėje ekrano pusėje pasirodys gyvūnų piktogramos ir rankinio nustatymo programa. Pasirinkę tam tikros rūšies mėsos gaminimo programą, galite pasirinkti mėsos gabalėlių dydį.
4. Pasirinkus programą, ekrane pradedamas rodyti laikmatis, kuriuo nustatomas gaminimo laikas, kurį taip pat galite nustatyti mygtukais V ir Λ.
5. Paspauskite „OK“, kad pradėtų gaminimo procesą.
6. Pasibaigus programai slėgis automatiškai išleidžiamas per 3–8 minutes.
7. Prietaisas išlaiko šilumą iki 12 valandų.
8. Galite ramiai atidaryti dangtį ir mėgautis puikiai paruoštu patiekalu.

Pastaba: gaminimo laikas prasideda pasiekus reikiamą slėgio lygį. Reikiamo slėgio pasiekimas gali užtrukti nuo 3 iki 22 minučių, priklausomai nuo maisto kiekio dubenyje.

Kaip lėtai virti ir gaminti uogienę bei jogurtą?

1. Uždarykite ir užrakinkite dangtį.
2. Jogurtui gaminti nustatykite „Lėtas virimas žemoje temperatūroje“, „Lėtas virimas aukštoje temperatūroje“, „Uogienė“ arba „Jogurtas“ programą. Pasirinkimas atliekamas naudojant simbolius V ir Λ. Pasiekę pasirinktą programą, paspauskite „OK“.
3. Jei pasirinkta lėto gaminimo programa, kairėje ekrano pusėje rodomos gyvūnų piktogramos ir rankinio nustatymo programa. Pasirinkę tam tikros rūšies mėsos gaminimo programą, galite pasirinkti mėsos gabalėlių dydį.
4. Pasirinkus programą, ekrane pradedamas rodyti laikmatis, kuriuo nustatomas gaminimo laikas, kurį vėl galite nustatyti mygtukais V ir Λ.
5. Paspauskite OK, kad pradėtų gaminimo procesą.

Kaip troškinti ir kepti?

1. Neuždarykite dangčio.
2. Meniu pasirinkite „Sauté“ arba „Padažo tirštinimas“. Paspauskite „OK“.
3. Norėdami nustatyti kitą troškavimo / kepimo laiką, paspauskite mygtuką, ekrane bus rodomas laikmačio nustatymas, kurį galite valdyti su mygtukais V ir Λ.
4. Paspauskite „OK“, kad pradėtų gaminimo procesą.

Kaip kepti?

1. Uždarykite ir užrakinkite dangtį.
2. Įjunkite programą „Pašildymas“.
3. Ekrane įsijungs laikmatis, skirtas nustatyti gaminimo laiką, kurį galite valdyti mygtukais V ir Λ.
4. Paspauskite „OK“, kad pradėtų gaminimo procesą.

Lentelė su programomis ir temperatūros režimais.

Pirmasis žingsnis	Antrasis žingsnis	Maisto gaminimo slėgyje meniu				Maisto gaminimo be slėgio meniu		Temperatūros nustatymai		
		Numatytasis slėgis	Numatytasis slėgio palaikymo laikas	Slėgio reguliavimo intervalas	Laiko palaikymo reguliavimo intervalas	Numatytasis gaminimo laikas	Gaminimo laiko reguliavimo intervalas			
Gaminimas naudojant slėgį	Jautiena	70	30 min.	20-70	3-59 min.	Nėra pasirinkimo	<140 °C			
	Paukštiena	60	15 min.		2-59 min.					
	Kiauliena	70	15 min.		0-59 min.					
	Aviena	70	20 min.		3-59 min.					
	Jūros gėrybės	40	3 min.		1-59 min.					
	Rankinis nustatymas	20	5 min.		2-59 min.					
Lėtas virimas žemoje temperatūroje	Jautiena	Maisto gaminimo be slėgio programa				12 h	2-12 h	Laikyti 70 °C±10 °C temperatūroje		
	Paukštiena					10 h				
	Kiauliena					8 h				
	Aviena					2 h				
	Jūros gėrybės					6 h				
	Rankinis nustatymas					4 h				
Lėtas virimas aukštoje temperatūroje	Jautiena	Maisto gaminimo be slėgio programa				6 h	2-12 h	Laikyti 90 °C±10 °C temperatūroje		
	Paukštiena					4 h				
	Kiauliena					2 h				
	Aviena					2 h				
	Jūros gėrybės					2 h				
	Rankinis nustatymas					2 h				
Virimas garuose	Jautiena	10	30 min.	Nereguliuojama	3-30 min.	Nėra pasirinkimo	<140 °C			
	Paukštiena		20 min.							
	Kiauliena		30 min.							
	Aviena		30 min.							
	Jūros gėrybės		8 min.							
	Rankinis nustatymas		10 min.							
Ypatingas receptas	Ryžiai	30	14 min.	-	-	Nėra pasirinkimo	<140 °C			
	Pupelės	70	20 min.	20-70	20-59 min.					
	Jogurtas	Maisto gaminimo be slėgio programa						8 h	6-12 h	40 °C±10 °C
	Sriuba	50	20 min.	20-70	20-59 min.			Nėra pasirinkimo	<140 °C	
	Kopūstų sūtinukai	40	18 min.	-	10-20 min.					
	Uogienė	Maisto gaminimo be slėgio programa								55 min.
„Sautė“ (pakepinimas)		Maisto gaminimo be slėgio programa				10 min.	10-59 min.	150 °C±10 °C		
Pašildymas		Maisto gaminimo be slėgio programa				15 min.	15-59 min.	140 °C		
Padažo tiršinimas		Maisto gaminimo be slėgio programa				8 min.	5-15 min.			

Avižinių dribsnių košė

Pradėkime dieną tinkamai – maistingais, greitais ir sočiais pusryčiais.

Porcijų skaičius:	4
Paruošimo laikas:	5 min.
Gaminimo laikas:	4 min.*
Bendras laikas:	15 min.

Ingredientai:

Košėi

1,5 puodelio avižinių dribsnių
2,5 puodelio migdolų pieno
(galima pakeisti karvės arba
sojų pienu)
1 arb. šaukštelis klevų sirupo
(galima pakeisti medumi)
½ arb. šaukštelio cinamono
½ arb. šaukštelio muskato
riešuto

Patiekimui

50 g razinų (galima pakeisti
džiovintomis vyšniomis arba
mėlynėmis)
Šviežios uogos
Cinamonas

Paruošimas:

1. Į prietaisą sudėkite visus košėi skirtus maisto produktus. Uždarykite ir užrakinkite dangtį.
2. Pasirinkite „Gaminimas naudojant slėgį“ ir „Rankiniai nustatymai“ bei nustatykite 4 min. gaminimo laiką.
3. Pasibaigus programai, prietaisas automatiškai išleis slėgį per 3 minutes. Į karštą košę sudėkite razinas, išmaišykite ir atidėkite 5 minutėms.
4. Sudėkite košę į 4 dubenėlius, pabarstykite cinamonu ir šviežiomis uogomis.

* neskaitant slėgio didinimo laiko



Sriuba su mėsos kukuliais

Tradicionis receptas, kuris yra pagaminamas akimirksniu ir sušildo net niūrią dieną.

Porcijų skaičius:	8
Paruošimo laikas:	20 min.
Gaminimo su slėgiu laikas:	20 min.*
Bendras laikas:	50 min.

Ingredientai:

Mėsos kukuliams

200 g maltos mėsos
3 valg. šaukštai ryžių
½ svogūno galvutės
1 kiaušinio baltymas
½ arb. šaukštelio baziliko
10 petražolių šakelių
2 saliero stiebai
druskos ir pipirų pagal skonį
miltai mėsos kukuliams
apvolioti

Sultiniui

½ svogūno galvutės
1 morka
1 nedidelė saliero šaknis /50 g/
1 puodelis konservuotų
pomidorų /100-150 g/
3-4 žiupsneliai druskos
800 ml vandens

Padaziui

1 kiaušinio trynys
3 valg. šaukštai jogurto
1 valg. šaukštas miltų

Paruošimas:

1. Sudėkite visus sultinio produktus į prietaisą.
2. Sumaišykite visus mėsos kukuliams skirtus produktus, išskyrus miltus, kol gausite vientisą masę, tinkamą formuoti.
3. Vandeniui sudrėkintais pirštais formuokite nedidelius, maždaug 1,5 cm skersmens, rutuliukus, apvoliokite juos miltuose ir sudėkite į prietaisą.
4. Uždarykite dangtį. Ruoškite maistą naudodami „Sriuba“ programą iš ypatingų receptų meniu. Paspauskite „OK“.
5. Pasibaigus programai, prietaisas automatiškai išleis slėgį maždaug per 5 min. Atidarykite dangtį.
6. Sumaišykite padažui skirtus produktus ir nuolat maišydami iš lėto įpilkite vieną samtį karštos sriubos į padažą.
7. Nuolat maišydami lėtai supilkite padažą į sriubą.
8. Išpilstykite sriubą į dubenėlius. Patiekite su traškia pilno grūdo kvietine duona.

Skrandžio sriuba

Balkanų virtuvės simbolį dabar galima paruošti greitai ir su minimaliomis pastangomis, o rezultatas – gerai paruoštas skrandį džiuginantis malonumas

Porcijų skaičius:	8
Paruošimo laikas:	10 min.
Gaminimo su slėgiu laikas:	60 min.*
Troškinimo laikas:	10 min.
Bendras laikas:	90 min.

Ingredientai:

Mėsai	1 valg. šaukštas raudonųjų pipirų
800 g veršienos skrandžio vandens, kad apsemtų skrandį.	
3 žirneliai kvapiųjų pipirų	
7 žirneliai juodųjų pipirų	
Sultiniui	Patiekimui
1 litras pieno	maltų aitriųjų pipirų (arba susmulkintų džiovintų aitriųjų pipirų)
1 arb. šaukštelis druskos	5 česnako skiltelės
350 g jogurto	80 ml acto arba pagal skonį
2 kiaušinių tryniai	druskos pagal skonį
60 g sviesto	

Paruošimas:

1. Sudėkite visus mėsos ingredientus į prietaisą. Uždarykite dangtį. Pasirinkite „Gaminimas naudojant slėgį“, o tada „Rankiniai nustatymai“ ir nustatykite 60 min. Paspauskite „OK“.
2. Baigus virti, slėgis automatiškai išleidžiamas maždaug per 7 min. Atidarykite dangtį.
3. Atsargiai išimkite skrandį, leiskite 10 minučių atvėsti ir supjaustykite norimo dydžio juostelėmis.
4. Perkoškite sultinį, kuriame virė skrandis, ir vėl supilkite jį į prietaisą.
5. Vėl įdėkite skrandį į prietaisą ir lėtai supilkite pieną. Dabar pats metas pasūdyti pagal skonį.
6. Atskirai suplakite trynius su jogurtu. Lėtai supilkite šį mišinį į prietaisą nuolat maišydami.
7. Įjunkite „Sautė“ programą ir nustatykite 10 min., kai dangtis atidarytas.
8. Atskiroje keptuvėje ant vidutinės ar silpnos ugnies įkaitinkite sviestą ir, kai jis pradės burbuliuoti (neleiskite prisivilti), įberkite raudonųjų pipirų. Pakratykite keptuvę, kad pipirai tolygiai pasiskirstytų, palaukite kelias sekundes, kol paruduos, ir iškart nukelkite nuo ugnies. Supilkite šį mišinį į sultinį.
9. Skrandį patiekite karštą su smulkintais česnakais, sumaišytais su actu ir maltais aitraisiais pipirais.

* neskaitant slėgio didinimo laiko

Barščiai

Barščiai – populiariausia Rytų Europos virtuvės sriuba – sotus, aromatingas ir skanus patiekalas. Jūs galite gaminti be mėsos, pupeles pakeisti kitomis ankštinėmis daržovėmis arba papildomai įpilti burokėlių sulčių, kad patiekalas būtų sodresnės spalvos. Siūlome receptą, kuriame yra viskas, ko reikia puikiai vakarienei.

Porcijų skaičius:	8
Paruošimo laikas:	20 min.
Gaminimo laikas:	69 min.*
Bendras laikas:	95 min.

Ingredientai:

Daržovėms

1,5 puodelio nulupto ir smulkiai supjaustyto svogūno
1,5 puodelio tarkuotų morkų
3 puodeliai tarkuotų raudonųjų burokėlių
4 juostelės griežinėliais supjaustytos šoninės
2 valg. šaukštai pomidorų pastos
1 arb. šaukštelis druskos
2 arb. šaukšteliai maltų juodųjų pipirų
3 arb. šaukšteliai saulėgrąžų aliejaus

Jautienai

1,5 litro vandens
700 jautienos arba veršienos
1 didelis nuluptas svogūnas,

nepjaustytas
1 didelė nulupta morka
5–7 juodųjų pipirų žirnėlių
½ valg. šaukšto druskos

Papildomi produktai

4 puodeliai nuluptų ir kubeliais supjaustytų bulvių
1 skardinė baltųjų pupelių /350 g/
1 skardinė raudonųjų pupelių /350 g/
1 valg. šaukštas druskos
¼ puodelio smulkintų krapų
½ puodelio kapotų petražolių

Patiekimui

grietinė

Paruošimas:

1. Meniu pasirinkite 19 min. „Sautė“ programą. Šoninės gabalėlius gerai apkepkite, kol taps auksinės spalvos, maždaug 4 min. Išimkite šoninę ir atidėkite į šalį. Sudėkite visas daržoves, prieskonius ir aliejų ir tuomet virkite, kol suminkštės (apie 15 min.). Išimkite daržoves ir sumaišykite su šonine. Atidėkite į šalį.
2. Įpilkite į prietaisą 1,5 litro vandens, sudėkite 700 g jautienos, visą svogūną ir morką, 1/2 šaukšto druskos ir 5–7 juodųjų pipirų žirnelius. Uždarykite ir užrakinkite dangtį, pasirinkite programą „Gaminimas naudojant slėgį“, „Jautiena“ ir nustatykite 40 min.
3. Išimkite mėsą iš prietaiso ir supjaustykite nedideliais gabalėliais arba sutrinkite šakute. Sultinį, kuriame virė mėsa, perkoškite ir kartu su gabalėliais supjaustyta mėsa vėl sudėkite į prietaisą.
4. Į prietaisą sudėkite nusaustas ir nuplautas pupeles, bulves, troškintas daržoves ir šoninę. Pasūdykite pagal skonį. Pasirinkite „Gaminimas naudojant slėgį“, „Rankiniai nustatymai“ ir nustatykite 10 min. ar ilgesnį kepimo laiką.
5. Pasibaigus programai, sumažinkite slėgį prietaise pasukdami vožtuvą į padėtį „Vent“. Atsargiai atidarykite dangtį ir pabarstykite krapais bei petražolėmis. Gerai išmaišykite ir uždengę palaukite 10 min.
6. Kad sriuba būtų puikiausio skonio, prieš patiekdami, palikite ją uždengtą 2–3 val., kol atvės. Kitą dieną ši sriuba bus dar skanesnė.
7. Patiekite su šaukštu grietinės.

Lęšių salotos

Nuo seno lęšiai yra gerai žinomas tradicinis patiekalas. Lęšiai, kaip nuolankumo simbolis, taip pat yra gavėnios patiekalas. Šių nuostabių salotų recepto dėka, lęšiais galėsite mėgautis dažniau.

Porcijų skaičius:	8
Paruošimo laikas:	10 min.
Troškinimo laikas:	5 min.
Gaminimo laikas:	22 min.*
Bendras laikas:	46 min.

Ingredientai:

400 g rudųjų lęšių	3 valg. šaukštai acto (arba citrinos sulčių)
700 g daržovių sultinio	4 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus
1 arb. šaukštelis kmynų	druska
1 baltasis svogūnas	juodieji pipirai
2 vidutinio dydžio morkos	
1 ryšulėlis petražolių	
1 raudonasis svogūnas	

Paruošimas:

- Įjunkite „Sauté“ programą 5 minutėms ir įpilkite 1 šaukštą alyvuogių aliejaus, sudėkite smulkiai supjaustytą baltąjį svogūną ir morkas.
- Lęšius nuplaukite šaltame vandenyje ir nusauskite. Sudėkite į prietaisą, supilkite sultinį ir kmynus 22 minutėms, nustačius „Gaminimas naudojant slėgį“, „Rankiniai nustatymai“.
- Baigę gaminti, pasukite slėgio reguliatorių į padėtį „Vent“, slėgiui sumažinti. Atidarykite dangtį.
- Leiskite lęšiams 10 minučių atvėsti ir sumaišykite su smulkiai supjaustytais raudonaisiais svogūnais ir petražolėmis, pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais, apšlakstykite actu ir alyvuogių aliejumi.

Guliašas

Burnoje tirpstantys mėsos kąsneliai, nepakartojamas aksominis padažas su spagečiais ar ryžiais. Tobulas guliašas!

Porcijų skaičius:	6
Paruošimo laikas:	10 min.
Gaminimo laikas:	35 min.*
Bendras laikas:	55 min.

Ingredientai:

1 mažas geltonas arba baltas svogūnas arba pusė didelio svogūno
 2 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus
 1 kg kubeliais supjaustytos jautienos druskos ir juodųjų pipirų pagal skonį
 2 didelės morkos, smulkiai supjaustytos
 2 raudonos arba oranžinės paprikos, supjaustytos šiaudeliais
 1 valg. šaukštas maltų saldžiųjų raudonųjų paprikų
 2 valg. šaukštai pomidorų pastos
 1 puodelis jautienos sultinio (jei norite tirštesnės konsistencijos, sultinio kiekį sumažinkite)

2 lauro lapai
 1 arb. šaukštelis druskos

Padažui sutirštinti

¼ puodelio miltų
 ¼ puodelio jautienos sultinio
 ½ puodelio grietinės

Patiekimui

spagečiai, virti pagal ant pakelio pateiktus nurodymus, arba baltieji ryžiai

Paruošimas:

1. Prietaiso meniu pasirinkite „Sautė“ programą ir nustatykite 10 min. Sudėkite svogūnus ir įpilkite aliejaus. Pakepkite 5 min. Sudėkite mėsą ir pakepkite dar 5 min. Įberkite druskos ir juodųjų pipirų.
2. Sudėkite morkas ir paprikas, maltą saldžiąją papriką ir pomidorų pastą. Išmaišykite.
3. Supilkite jautienos sultinį ir išmaišykite. Skystis turi beveik apsemti mėsą, bet ne visiškai. Įdėkite lauro lapų.
4. „Gaminimas naudojant slėgį“ meniu pasirinkite programą „Jautiena“, tada pasirinkite mažą mėsos gabalėlį ir paspauskite „OK“, įsitikinę, kad dangtis uždarytas.
5. Kol mėsa ir daržovės verda, paruoškite ryžius arba spagečius, kuriuos patieksite su guliašu.
6. Norėdami sutirštinti padažą, sudėkite visus produktus į dubenį ir išmaišykite iki vientisos masės. Jie pavirs tirštu kreminiu mišiniu (konsistencija panaši į majonezo). Šis padažas bus supiltas pabaigoje.
7. Kai maisto gaminimo programa bus baigta, leiskite garams automatiškai sklaidytis 4 minutes ir atidarykite dangtį. Išimkite lauro lapus ir nuolat maišydami supilkite sutirštėjusią tyrę.
8. Patiekite su spagečiais arba ryžiais.

Plovas

Tobulų ryžių su mėsa gaminimas yra menas, o su „Philips“ greitpuodžiu „viskas viename“ tai galima atlikti greičiau, sultingiau ir gardžiau nei kada nors anksčiau.

Porcijų skaičius:	6
Paruošimo laikas:	10 min.
Gaminimo laikas:	35 min.*
Bendras laikas:	50 min.

Ingredientai:

500 g érienos, kiaulienos arba veršienos	1 valg. šaukštas ryžių plovo prieskonių
400 g ryžių	3 valg. šaukštai saulėgrąžų aliejaus
1 didelis arba 2 maži svogūnai	vanduo
1 didelė morka	
1 česnaka	

Paruošimas:

1. Mėsą supjaustykite trijų centimetrų dydžio gabalėliais. Supilkite aliejų į greitpuodžio dubenį. Meniu pasirinkite „Sautė“ programą ir nustatykite 15 min. trukmę. Palaukite, kol aliejus gerai įkais, tada po vieną dėkite mėsos gabalėlius į dubenį ir kepkite, kol taps auksinio atspalvio. Jei sudėsite visą mėsą iš karto, ji troškinsis savo sultyse, todėl rekomenduojame apkepti dalimis.
2. Į puodą su mėsa sudėkite morkas ir smulkiai supjaustytą svogūną, išmaišykite ir kepkite viską kartu apie 10 min. Pabaigoje suberkite prieskonius ir gerai išmaišykite.
3. Ant mėsos su svogūnais ir morkomis suberkit nuplautus ryžius, įdėkite kelias nesmulkintas česnako skilteles, atsargiai užpilkite karštu vandeniu, kad jis apsemtų ryžius 2,5–3 cm, ir pasūdykite.
4. Uždarykite ir užrakinkite dangtį. Iš „Gaminimas naudojant slėgį“ meniu pasirinkite „Rankiniai nustatymai“ ir nustatykite 20 min.
5. Pasibaigus programai, palaukite 10 min. ir išleiskite slėgį pasukdami vožtuvą į padėtį „VENT“.

Balandėliai

Balandėliai iš šviežių arba raugintų kopūstų, su mėsa arba be jos - tai kulinarinė legenda, perduodama iš kartos į kartą. Kiekviena šeima turi savo slaptą ingredientą. Pristatome jums klasikinius balandėlius su mėsa, greitai ir skaniai pagaminamus iš raugintų kopūstų.

Porcijų skaičius:	6
Paruošimo laikas:	10 min.
Gaminimo su slėgiu laikas:	35 min.*
Bendras laikas:	45 min.

Ingredientai:

16 didelių raugintų kopūstų lapų	cinamono
1,5 puodelio virtų ryžių	1 valg. šaukštas džiovinto raudonėlio
¼ puodelio smulkiai supjaustytų petražolių	1 kiaušinis, vidutinis arba didelis
1,5 arb. šaukštelis druskos	500 g maltos kiaulienos arba maišytos maltos mėsos
1 arb. šaukštelis juodųjų pipirų	1,5 puodelio pomidorų tyrės arba konservuotų smulkintų pomidorų
1 arb. šaukštelis džiovintų smulkintų česnakų	2 puodeliai vandens
1 arb. šaukštelis džiovintų maltų svogūnų	2 arb. šaukšteliai čiobrelių
½ arb. šaukštelio malto	

Paruošimo būdas:

1. Atskirame dubenyje gerai sumaišykite ryžius, petražoles, druską, juoduosius pipirus, džiovintą smulkintą česnaką ir svogūną, maltą cinamoną, džiovintą raudonėlį, kiaušinį ir maltą mėsą.
2. Išdėliokite kopūstų lapus. Ant lapo dėkite maždaug 1 šaukštą mišinio ir suvyniokite du kartus, o tada užlenkite abu kraštus ir užbaikite vyniojimą. Atidėkite į šalį ir tęskite, kol sunaudosite visą mėsos mišinį.
3. Ant prietaiso dugno užpilkite storą pomidorų tyrės sluoksnį. Sudėkite balandėlius sluoksniais vieną ant kito.
4. Sumaišykite likusią pomidorų tyrę su vandeniu ir supilkite į prietaisą.
5. Uždarykite ir užrakinkite dangtį. Iš „Ypatingas receptas“ pasirinkite „Kopūstų suktinukai“. Praėjus programos laikui, palaukite dar 5 min., kol slėgis bus automatiškai išleistas.
6. Patiekite balandėlius su šaukštu pomidorų tyrės, likusios prietaiso dugne.

Vištienos frikasė

Galbūt jaučiate nostalgiją vištienos frikasė. Pateikiame gardų ir sultingą receptą, kuriam neįmanoma atsispirti.

Porcijų skaičius:	8
Paruošimo laikas:	15 min.
Troškinimo laikas:	29 min.
Gaminimo su slėgiu laikas:	10 min.*
Bendras laikas:	68 min.

Ingredientai:

200 g (4 vnt.) plonai supjaustytos šoninės	4 puodeliai (1 litras) vištienos sultinio
8 vištienos šlaunelės	400 g bulvių; jei jos didelės, perpjautų per pusę
1 vidutinio dydžio baltasis svogūnas, smulkiai supjaustytas	4 šakelės šviežių arba 1 arb. šaukštelis džiovintų čiobrelių
2 smulkiai supjaustyti salierų stiebai	1 sausas lauro lapas
2 vidutinio dydžio morkos, smulkiai supjaustytos	2 valg. šaukštai citrinos sulčių
250 g griežinėliais pjaustytų grybų	1 arb. šaukštelis druskos
2 valg. šaukštai miltų	1 arb. šaukštelis juodųjų pipirų
½ stiklinės baltojo sauso vyno	¼ puodelio grietinėlės
	2 dideli kiaušinių tryniai

Paruošimo būdas:

1. Pasirinkite „Sautė“ programą ir nustatykite 19 min. Sudėkite griežinėliais supjaustytą šoninę. Leiskite jai gerai iškepti, apie 3–4 min. Išimkite šoninę ir padėkite į šalį.
2. Vištienos šlauneles pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais. Sudėkite jas į keptuvę ir kepkite, kol abi pusės įgaus auksinį atspalvį, maždaug po 4 min. kiekvienai pusei. Kad visiems vištienos gabalėliams užtektų vietos, kepkite juos dviem dalimis. Išimkite ir padėkite į šalį.
3. Į prietaisą sudėkite svogūnus, salierus, morkas ir grybus. Pagardinkite druska ir pipirais. Virkite 5–7 min., kas kelias minutes pamaišydami, kol grybai pradės rauduoti.
4. Apibarstykite daržoves miltais ir išmaišykite. Lėtai supilkite vyną, nuolat maišydami. Išjunkite prietaisą.
5. Į prietaisą supilkite sultinį, citrinos sultis, sudėkite bulves, čiobrelius, lauro lapą ir petražoles. Vėl sudėkite šoninę ir vištieną.
6. Uždarykite prietaiso dangtį. Įsitinkinkite, kad vožtuvas yra sandarinimo padėtyje, ir 10 min virkite pasirinkę „Rankiniai nustatymai“ programą iš meniu „Gaminimas naudojant slėgį“.
7. Rankiniu būdu atidarykite vožtuvą ir išleiskite garus. Atsargiai atidarykite dangtį ir 4 minutėms pasirinkite „Sautė“.
8. Nedideliame dubenėlyje arba matavimo puodelyje sumaišykite grietinėlę, kiaušinių trynius ir lėtai, nuolat maišydami, įpilkite šiek tiek sultinio iš prietaiso. Supilkite šį mišinį į prietaisą ir virkite (vis dar įjungę „Sautė“) dar 2–3 minutes, kol sultinys šiek tiek sutirštės.
9. Patiekite pabarstę šviežiomis petražolėmis.

* neskaitant slėgio didinimo laiko

Kiauliena vyne

Ar galite įsivaizduoti ką nors klasiškesnio už aromatingą kiaulieną vyne su baltųjų ryžių garnyru? Kiauliena, vynas ir meilė viename recepte.

Porcijų skaičius:	6
Paruošimo laikas:	10 min.
Skrudinimo laikas aukštoje temperatūroje:	8 min.
Gaminimo su slėgiu laikas:	17 min.*
Bendras laikas:	45 min.

Ingredientai:

700 g kiaulienos gabalėlių	2 lauro lapai
2 svogūno galvutės	2–3 valg. šaukštai miltų
1 poro stiebas (baltoji dalis)	2 arb. šaukšteliai cukraus
2 arb. šaukšteliai raudonosios paprikos	200 ml raudonojo vyno
3 valg. šaukštai pomidorų pastos	150 ml vandens
10 juodųjų pipirų žirnelių	alyvuogių aliejus
3–4 žirneliai kvapiųjų pipirų	druskos ir juodųjų pipirų pagal skonį
	200 g virtų ryžių su sviestu

Paruošimas:

1. Pasirinkite „Sauté“ programą 8 min.
2. Nuplaukite ir nusausinkite mėsą. Pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais ir sudėkite į prietaisą. Kepkite 4 min. su 3 šaukštais alyvuogių aliejaus.
3. Sudėkite plonais griežinėliais supjaustytus svogūnus ir kepkite, kol suminkštės ir pradės karamelizuotis (apie 4 min.). Sudėkite visus prieskonius ir išmaišykite. Suberkite miltus ir gerai išmaišykite.
4. Supilkite vandenį ir vyną, uždarykite ir užrakinkite dangtį. Pasirinkite „Gaminimas naudojant slėgį“, „Kiauliena“ ir paspauskite „OK“.
5. Pasibaigus programos laikui, palaukite dar 5 min., kol slėgis bus automatiškai išleistas.
6. Atidarykite dangtį. Jei manote, kad padažas per skystas, galite į karštą mišinį įberti dar vieną šaukštą miltų ir atsargiai išmaišyti.
7. Patiekite patiekalą su suformuotais virtais baltais ryžiais, pagardintais trupučiu druskos, aliejumi ir padažu.

Šokoladinis pyragas be miltų

Šis švelnus šokoladinis pyragas be glitimo praskaidrins kiekvieną dieną, nesvarbu, ar valgysite jį kaip elegantišką desertą, ar kaip popietės užkandį prie kavos.

Porcijų skaičius:	8
Paruošimo laikas:	15 min.
Kepimo laikas:	59 min. (žr. pastabą)
Bendras laikas:	74 min.

Ingredientai:

¼ puodelio migdolų miltų	patiekti su kakava ir saldžia grietinėle.
2 valg. šaukštai kakavos	
150 g kapoto juodojo šokolado	
150 g nesūdyto smulkinto sviesto	Šokoladiniam apelsinų padažui
6 kambario temperatūros kiaušiniai	250 ml grietinės maistui
1 puodelis cukraus pudros	580 g juodojo šokolado
1 arb. šaukštelis vanilės ekstrakto	smulkiai tarkuota apelsino žievelė
	½ arb. šaukštelio vanilės ekstrakto

Paruošimas:

- Ištepkite 20 cm skersmens kepimo formą riebalais, jos pagrįną išklokite kepimo popieriumi. Kad nesugadintumėte prietaiso paviršiaus, rekomenduojame naudoti silikoninę formą. Sumaišykite migdolų miltus ir kakavos miltelius ir padėkite į šalį.
- Į dubenį, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje, sudėkite šokoladą ir sviestą. Kaitinkite juos mikrobangų krosnelėje kas 30 sekundžių pamaišydami, kol šokoladas ir sviestas ištirps ir susimaišys. Leiskite mišiniui atvėsti.
- Kiaušinius sudėkite į dubenį ir išplakite iki putų. Palaipsiui suberkite cukraus pudrą ir plakite, kol ji ištirps. Įmaišykite vanilės ekstraktą, tada atvėsusį šokolado mišinį. Sudėkite mišinį į jau sumaišytus migdolų miltus ir kakavą. Šaukštu sudėkite masę į formą.
- Paimkite dvi ilgas folijos juostas ir kiekvieną jų perlenkite išilgai per pusę, tada dar kartą sulenkite per pusę. Paklokite jas skersai ant darbinio paviršiaus. Ant viršaus uždėkite torto formą ir ant formos šonų uždėkite folijos juosteles, kad susidarytų folijos pagrindas.
- Į prietaiso vidų įdėkite priedą garinimui, tada įdėkite torto formą į greitpuodį. Folijos pagrindas padės išimti iškepusį pyragą iš formos.
- Uždarykite dangtį. Pasirinkite programą „Pašildymas“, nustatykite gaminimo trukmę 59 min. ir paspauskite „OK“. Baigę kepti, atidarykite dangtį.
- Naudodami karščiu atsparias pirštines išimkite vidinę formą, tada pyragą iš greitpuodžio ir padėkite ant grotelių.
- Pagaminkite šokoladinį apelsinų padažą. Kol pyragas vėsta, išvalykite vidinę formą. Supilkite kremą į formą ir sudėkite šokoladą. Paspauskite „Sauté“ mygtuką, nustatykite gaminimo trukmę 2 min. ir neuždare dangčio paspauskite „OK“. Maišykite mediniu šaukštu, kol šokoladas ištirps ir padažas taps vientisas. Įdėkite apelsino žievelę ir vanilės ekstraktą. Supilkite padažą į servavimo dubenį.
- Perkelkite atvėsusį pyragą į servavimo lėkštę, palikdami pagrindą kaip pyrago viršų. Apibarstykite kakava. Patiekite pyrago riekes su šokolado ir apelsinų padažu bei saldžia grietinėle. Likusias porcijas uždenkite ir laikykite šaltai; jas galima suvalgyti per 2 dienas.

Pastaba:

Pyragas yra iškepęs, kai tikrinant mediniu pagaliuku ant jo nebelimpa tešla. Ką tik iškepęs pyrago paviršius gali atrodyti lipnus. Atvėsus pyragas sukietės. Jei po kurio laiko pyragas atrodo nepakankamai iškepęs, pasirinkite programą „Pašildymas“, nustatykite 10 min. kepimo trukmę ir paspauskite „OK“. Patikrinkite po 5 min., ir jei reikia, atšaukite likusį laiką.



Alaus duona su parmezanu ir šonine

Gaminant skanią duoną galima daug eksperimentuoti. Užuot pirkus duoną iš parduotuvės, siūlome lengvai ir greitai pasigaminti naminės alaus duonos su parmezano sūriu ir šonine. Derinys iš tiesų gana drąsus, tačiau norime patikinti, kad duona labai skani ir įdomi.

Porcijų skaičius:	8–10
Paruošimo laikas:	15 min.
Kepimo laikas:	30–35 min.
Bendras laikas:	60 min.

Ingredientai:

3 puodeliai miltų	keptuvėje keptos ir atvėsintos šoninės
2 arb. šaukšteliai kepimo miltelių	330 ml atšaldyto alaus
½ arb. šaukštelio druskos	60 g ištirpinto, atvėsinto sviesto
4 valg. šaukštai smulkintų šviežių petražolių	¼ arb. šaukštelio juodųjų pipirų
4 valg. šaukštai smulkiai tarkuoto parmezano sūrio	Aliejaus kepimui
4 valg. šaukštai susmulkintos,	Smulkinta įvairi mėsa, sūris ir sviestas patiekimui

Paruošimas:

1. Ištepkite „Multicooker“ vidinio indo dugną ir šonus aliejumi. Iš kepimo popieriaus iškirpkite du 18 cm skersmens apskritimus ir uždėkite juos ant indo dugno, sukurdami dvigubą sluoksnį.
2. Miltus, kepimo miltelius ir druską persijokite į dubenį. Įberkite po 2 valgomuosius šaukštus petražolių, sūrio ir šoninės. Išmaišykite.
3. Supilkite alų ir aliejų. Išmaišykite. Šaukštu sudėkite mišinį į „Multicooker“ indą ir tolygiai paskirstykite. Ant viršaus sudėkite likusias petražoles, sūrį ir šoninę, tada pabarstykite juodaisiais pipirais.
4. Uždenkite dangtį. Pasirinkite programą „Pašildymas“, nustatykite 35 minučių laiką ir paspauskite „OK“.
5. Pasibaigus kepimo laikui, atidarykite dangtį ir leiskite duonai 5 minutes pabūti inde. Naudodami karščiui atsparias pirštines išimkite vidinį indą. Apverskite duoną ant grotelių ir leiskite atvėsti.
6. Supjaustykite duoną riekelėmis ir patiekite su sviestu arba mėsos gabalėliais ir tarkuotu sūriu. Alaus duoną geriausia valgyti tą pačią dieną, kai ji pagaminta.

Pastaba:

Kai kada duonai iškepti gali prireikti kelių papildomų minučių. Liečiant, duona turi būti kieta, o ar ji jau paruošta, galima nustatyti mediniu pagaliuku arba dantų krapštuku įbedus į duonos vidurį. Jei ištrauktas pagaliukas yra švarus ir sausas, duona jau iškepusi.

Pastabos

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

Pastabos

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

Pastabos

A series of 18 horizontal dotted lines for writing.

