



the Smart Oven™ Air Fryer

Sage®

Receptes



Aerogrilēti vistas spārniņi korejiešu gaumē 5.



Aerogrilēti cukīni ar garšaugu jogurta mērci 7.



Aerogrilēti pavasara rullīši ar saldo čili mērci 9.



Aerogrilētās ābolmaizītes 11.



Vista meksikāņu gaumē 13. ar grilētu kukurūzu



Grilēts miso lasis 15.



Pekaniēkstu un auzu pārslu cepumi ar šokolādes gabaliņiem 17.



Veģetāriešu lazanja 19.



Liellopu gaļas lazanja 21.



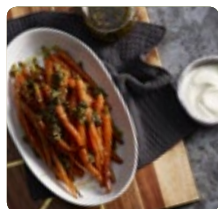
Dzilā trauka ābolkūka 23.



Pica ar salami, mocarellu un olīvām 25.



Lēni gatavota plucināta cūkgaļa 27.



Burkānu salāti ar jogurtu un burkānu lakstu pesto 29.



Limonādes plācenīši 31.



Dateļu pudiņš ar īrisa mērci 33.



Aerogrilēti čili kalmāri ar čili un kokosriekstu mērci 35.



Ābolu un meža ogu tējas kūka 37.



Ceptas olas itāļu gaumē ar aerogrilētu bekonu 39.



Cepts asaris pistāciju garozā 41.



Cepta forele ar fenheli 43.



Cūkgaļas ribiņas ar
sičuāņas pipariem 45.



Aerogrīlēti rudens
dārzeņu salāti 47.



Aerogrīlētās garneles
ar čili majonēzi 49.



Kazas siera un
prosciutto pica 51.



Jēra pica marokāņu
guamē 53.



Cepta marakujas
siera kūka 55.



Persiku un kanēļa
drupaču kūka 57.



Tomātu, baziliku
un viģu pica 59.



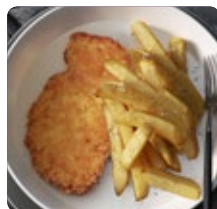
Bresaola un mocarellas
pica 61.



Siera un bekona
bumbiņas 63.



Aerogrīlēts vistas satē ar65.
zemesriekstu mērci



Aerogrīlēta vistas
šņicele 67.



Šokolādes ganaša un
ogu pavlova 69.



Aerogrīlēti churros ar
kanēļa cukuru 71.



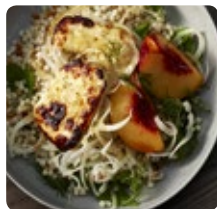
Aerogrīlēts baklažāns
parmezānā 73.



Aerogrīlēts falafelis ar
pikanto fetas mērci 75.



Grīlēta vistas krūtiņa
ar zaļajiem salātiem un
garšaugiem 77.



Grīlēta halloumi
siera, persiku un
fenheļa salāti 79.



Jēra ribiņas ar
ķiplokiem un rozmarīnu 81.



Jēra stilbiņi ar ragū 83.



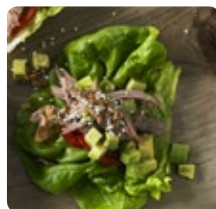
Citronu un magoņu
sēklu keksiņi 85.



Mazkaloriju
pepperoni pica 87.



Prosciutto, artišoku un
pesto pica 89.



Plucinātā jēra zaļo
salātu laiviņas 91.



Lēni gatavots jēra plecs
ar tomātu un olīvu
salātiem 93.



Aerogrīlētās saldo
kartupeļu daiviņas 95.



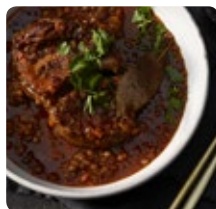
Trīskāršie šokolādes
cepumi 97.



Vaniļas sviesta kūka ar
glazūru 99.



Vaniļas krēma ābolkūka 101.



Teļa osso buco ar
lēcām 103.



Aerogrīlēti Vistas Spārniņi Korejiešu Gaumē



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Aerogrīlētī Vistas Spārniņi Korejiešu Gaumē



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 30 minūtes



4 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Mērcei

60ml Gochujang
(fermentēta Korejiešu sarkanā čili pasta)
2 smalki sasmalcinātas ķiploku daiviņas
20g sasmalcināta ingvera
1 tējkarote sezama eļļas
3 ēdamkarotes rīsu etiķa
2 ēdamkarotes gaišās sojas mērces
3 ēdamkarotes medus

Spārniņiem

600-700g vistas spārniņu
1 ēdamkarote cepamā pulvera
1 tējkarote jūras sāls
Divu zaļo sīpolu loki, dekoram
1 ēdamkarote balto sezama sēklu, dekoram

1. Salieciet mērces sastāvdaļas nelielā traukā un kārtīgi sajauciet. Mērci var pagatavot dienu iepriekš un slēgtā traukā uzglabāt ledusskapī.
2. Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/230°C/20 minūtes un piespiediet START.
3. Ielieciet spārniņus lielā bļodā. Sajauciet cepamo pulveri ar sāli mazā bļodā. Apkaisiet vistas spārniņus ar cepamā pulvera maisījumu, apgrieziet un pārliecinieties, ka tie ir vienmērīgi noklāti.
4. Ievietojiet grilēšanas resti cepešpannā un novietojiet vistas spārniņus uz restes tā, lai starp tiem būtu vienmērīgi daudz vietas.
5. Tīklīdz krāsns būs iepriekš uzsildīta, gatavojiet 20min, izņemiet spārniņus un apgrieziet tos otrādi. Novietojiet atpakaļ krāsnī. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/230°C/10 minūtes un piespiediet START.
6. Vienmērīgi uzsildiet mērci.
7. Uzreiz pēc gatavošanas pārlieciet spārniņus lielajā bļodā un uzlejiet nedaudz mērces tā, lai tā vienmērīgi pārklātu spārniņus.
8. Dekorējiet ar lokiem un sezama sēklām. Pasniedziet ar atlikušo mērci.



Aerogrilēti Cukīni ar Garšaugu Jogurta Mērci



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Aerogrīlēti Cukīni ar Garšaugu Jogurta Mērci



Sagatavošana 35 minūtes / Gatavošana 12 minūtes



4 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Cukīni

450g (aptuveni 4 vidēji lieli) cukīni

1 ½ tējkarote jūras sāls

55g rīvmaizes

60g smalki sarīvēta Parmezāna

1 tējkarote žāvēta oregano

1 šķipsna Kajēnas piparu

35g miltu

2 olu baltumi

Garšaugu jogurta mērcei

250g Grieku jogurta

1 smalki sasmalcināta ķiploku daiviņa

½ maurloku buntīte, smalki sasmalcināta

¼ Itālijas pētersīļu buntīte, sasmalcināta

1 tējkarote citronu sulas

½ tējkarote jūras sāls

¼ tējkarote svaigi maltu melno piparu

Izsmidzināmā eļļa

1. Sagrieziet cukīni krusteniski uz pusēm, pēc tam katru pusi gareniski - garos, 1cm biezus ķīļos. Uzberiet sāli un ievietojiet cukīni caurdurī, kas atrodas virs bļodas. Ļaujiet žūt 30 minūtes.
2. Rūpīgi skalojiet zem auksta tekoša ūdens, lai izvairītos no liekā sāls. Izmantojiet papīra salvetes vai tīru virtuves dvieli, lai kārtīgi nosusinātu cukīni.
3. Salieciet visas sastāvdaļas mazā bļodā un rūpīgi maisiet, līdz kārtīgi samaisās. Apsedziet un atdzesējiet pirms izmantošanas.
4. Ieberiet rīvmaizi, Parmezānu, oregano un piparus virtuves kombaina traukā. Maisiet tik ilgi, kamēr visas sastāvdaļas būs labi sajaukušās un veidos maisījumu. Pārvietojiet maisījumu seklā traukā.
5. Ieberiet miltus atsevišķā seklā traukā.
6. Ielejiet olu baltumus bļodā un uzputojiet. Tiklīdz tie ir sajaukušies un veido nelielas putas, ievietojiet tos citā seklā traukā.
7. Apvārtiet 1/3 cukīni ķīļus miltos un pakratiet, lai atbrīvotos no liekajiem miltiem.
8. Tad iemērciet cukīni olu baltumos, lai tos nosegtu, ļaujot pārpalikumiem izžūt.
9. Iemērciet cukīni rīvmaizes maisījumā, pārliecinieties, lai visas malas būtu vienmērīgi pārklātas.
10. Nosmidziniet aerogrila grozu ar izsmidzināmo eļļu.
11. Salieciet cukīni ķīļus vienā slānī uz aerogrila groza, atstājot vietu starp gabaliņiem.
12. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/220°C/12 minūtes un piespiediet START.
13. Tiklīdz krāsns ir iepriekš uzsildījies, ievietojiet aerogrila grozu aerogrila pozīcijā krāsnī un gatavojiet 12 minūtes, vai līdz ēdiens kļūst zeltaini brūns un kraukšķīgs.
14. Pasniedziet uzreiz ar garšaugu jogurta mērci.



Aerogrīlēti Pavasara Rullīši ar Saldo Čili Mērci



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Aerogrīlētī Pavasara Rullīši ar Saldo Čili Mērci



Sagatavošana 1 stunda / Gatavošana 20 minūtes



8 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Pavasara Rullīšiem

2 ēdamkarotes vīnogu kauliņu eļļas, plus nedaudz eļļas apsmērēšanai

225g maltas cūkgaļas

1 smalki sasmalcināta ķiploku daiviņa

2cm garš ingvera gabaliņš, sarīvēts

115g sasmalcinātu zaļo kāpostu

1 vidēji liels burkāns, sasmalcināts

Viena zaļā sīpola loki, smalki sagriezti

2 tējkarotes sojas mērces

1 ēdamkarote austeru mērces

8 pavasara rullīšu apvalki (215 mm x 215 mm)

2 ēdamkarotes ūdens

1 ēdamkarote kukurūzas miltu

Saldajai Čili Mērcei

120ml saldās čili mērces

2 tējkarotes laima sulas

2 tējkarotes svaigi rīvēta ingvera

1 tējkarote sojas mērces

1. Uzkaršējiet 1 ēdamkaroti vīnogu kauliņu eļļu sautē pannā uz lielas uguns. Pievienojiet cūkgaļu un gatavojiet 3-4 minūtes līdz apbrūnināšanai, regulāri maisiet, lai sadalītu gabaliņus. Pārlieciet no pannas lielā bļodā un nolieciet malā.
2. Noslaukiet pannu, pievienojiet atlikušo vīnogu kauliņu eļļu un uzstādiet vidēju karstumu. Pievienojiet ķiploku un ingveru, gatavojiet 30 sekundes.
3. Pievienojiet kāpostus, burkānus un lokus. Gatavojiet, regulāri maisot līdz dārzeņi paliks mīksti, aptuveni 3-5 minūtes.
4. Pievienojiet cūkgaļu atpakaļ pannā. Pievienojiet sojas un austeru mērces un kārtīgi apmaisiet.
5. Izvietojiet maisījumu cepešpannā un pilnībā atdzesējiet to ledusskapī.
6. Mazā bļodā sajauciet ūdeni ar kukurūzas miltiem, lai izveidotos putriņš.
7. Pārklājiet miklas rullīšu apvalkus ar nedaudz mitru dvieli, lai nepieļautu izžūšanu līdz tie ir gatavi lietošanai.
8. Novietojiet vienu apvalku uz tīra griešanas dēļa tā, lai viens stūritis būtu virzienā pret jums.
9. Lieciet 3 ēdamkarotes pildījuma horizontāli apvalkā, nedaudz zem viduslīnijas. Salokiet apakšējo stūri cieši virs pildījuma. Salokiet abus sānu stūrus tā, lai veidojas cieša un glīta kabatiņa.
10. Apsmērējiet augšējo apvalka malu ar nelielu kukurūzas miltu maisījuma daudzumu (tā būs līme, kas turēs rullīti kopā) un cieši sarullējiet rullīti.
11. Novietojiet sarullēto rullīti uz cepešpannas vai šķīvja un turiet to apsegtu, kamēr sagatavojat pārējos rullīšus.
12. Atkārtojiet procesu tik ilgi, kamēr tiks izlietots viss pildījums.
13. Iepriekš uzsildiet krāsnī. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/230°C/10 minūtes un piespiediet START.
14. Dāsni apsmērējiet rullīšu ārējās malas ar vīnogu kauliņu eļļu un novietojiet tos vienā slānī aerogrila grozā un atstājiet nedaudz vietas starp rullīšiem.
15. Tiklīdz krāsns ir iepriekš uzsildīta, ievietojiet grozu ar rullīšiem krāsnī AEROGRILA pozīcijā un sāciet gatavošanu.
16. Izņemiet grozu un apgrieziet rullīšus, izmantojot standziņas. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/230°C/10 minūtes un piespiediet START.
17. Kamēr rullīši gatavojas, salieciet visas mērces sastāvdaļas mazā bļodā un kārtīgi samaisiet.
18. Pasniedziet nekavējoties ar pagatavoto mērci.



Aerogrilētas Ābolmaizītes



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Aerogrīlētās Ābolmaizītes



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 30 minūtes / Pastāvēšana 50 minūtes



8 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

4 vidēji lieli āboli, nomizoti

30g nesālīta sviesta

70g brūnā cukura

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

1 tējkarote citronu sulas

½ tējkarote malta kanēļa

¼ tējkarote jūras sāls

2 saldētas kārtainās mīklas lapas

1 ola

1 ēdamkarote ūdens

Izsmidzināmā eļļa

Nerafinēts cukurs

1. Sagrieziet ābolus aptuveni 1cm kubciņos.
2. Sajauciet ābolus, sviestu, brūno cukuru, vaniļu, citronu sulu, kanēli un sāli vidēji lielā katlā.
3. Uzlieciet katlu uz vidēja karstuma, ik pa laikam apmaisiet tik ilgi, līdz āboli kļūs maigi un sīrups biezs, aptuveni 10 minūtes.
4. Pārlieciet ābolu maisījumu bļodā un pilnībā atdzesējiet ledusskapī, aptuveni 20 minūtes.
5. Izvietojiet cepamo papīru uz paplātes.
6. Sasitiet olu mazā bļodā un uzputojiet to ar dakšu.
7. Novietojiet 1 kārtainās mīklas lapu uz griešanas dēļa un sagrieziet to 4 vienādos kvadrātos.
8. Uzsmērējiet olu uz katra mīklas kvadrāta. Uzlieciet 1 ēdamkaroti sagatavotā maisījuma katra kvadrāta vidusdaļā.
9. Salokiet katru kvadrātu uz pusēm, lai veidotos trijstūris. Saspiediet sānus tā, lai neveidotos gaisa burbuli un lai kārtīgi noslēgtu mīklu. Izmantojot dakšu, uzspiediet uz stūriem un noslēdziet mīklu.
10. Novietojiet trijstūrīšus uz sagatavotās paplātes.
11. Atkārtojiet soļus ar otru kārtainās mīklas lapu.
12. Tiklīdz trijstūrīši ir gatavi, ievietojiet tos ledusskapī uz 30 minūtēm vai līdz brīdim, kad mīkla palikusi stingra.
13. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/175°C/20 minūtes un piespiediet START.
14. Apsmidziniet aerogrila grozu ar izsmidzināmo eļļu.
15. Ievietojiet trijstūrīšus grozā, apsmērējiet tos ar olu un uzberiet nerafinēto cukuru. Uztaisiet trīs nelielus iegriezumus, pārlicinoties, ka trijstūrītis nav pilnībā pārgriezts.
16. Tiklīdz krāsns ir uzsildīts, ievietojiet trijstūrīšus krāsnī. Gatavojiet 20 minūtes, vai līdz tie ir apbrūnējuši un pacēlušies.
17. Pasniedziet trijstūrīšus siltus vai istabas temperatūrā.



Vista Meksikāņu Gaumē ar Grilētu Kukurūzu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Vista Meksikāņu Gaumē ar Grilētu Kukurūzu



Sagatavošana 15 minūtes / Gatavošana 50 minūtes



4 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

2 ēdamkarotes kūpinātas paprikas
1 tējkarote čili pulvera
1 tējkarote malta koriandra
2 smalki sasmalcinātas ķiploku daiviņas
3 timiāna zariņi
60ml olīveļļas
1 tējkarote jūras sāls
1.3kg veselas vistas, atvērta
4 kukurūzas vāļītes, nomizotas
1 ēdamkarote smalkā sāls

50g Manchego siera
80g skāba krējuma

Salsai

3 tomāti
1 maza sarkanā paprika
½ laima, sula un miziņa
Divu sīpolu loki, smalki sagriezti
20g augstākā labuma olīveļļas
½ tējkarote jūras sāls

- Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet GAĻA-ZĪVS/KONVEKCIJA/180°C/50 minūtes.
- Ielieciet kūpināto papriku, čili pulveri, koriandru, ķiploku, timiānu, olīveļļu un jūras sāli lielā bļodā un samaisiet visu kopā.
- Ielieciet vistu marinādē.
- Ievietojiet grilēšanas resti cepešpannā. Izņemiet vistu no bļodas un uzlieciet to uz grilēšanas restes ar ādu uz augšu.
- Ar slotiņas palīdzību kārtīgi izklājiet marinādi, lai tā vienmērīgi pārklātu vistu.
- Ievietojiet vistu iepriekš uzsildītā krāsnī un gatavojiet.
- Sagrieziet tomātus četrās daļās. Izmantojot nazi, atbrīvojieties no tomātu sēklām.
- Sagrieziet tomātus 5mm kubiciņos. Ieberiet bļodā.
- Nogrieziet paprikas augšējo un apakšējo daļu un sagrieziet 5mm kubiciņos. Pievienojiet papriku tomātiem, pievienojiet lokus, laima miziņu, laima sulu un olīveļļu. Pievienojiet jūras sāli un nolieciet malā.
- Kukurūzai – ielejiet katlā ūdeni un uzvāriet to.
- Tiklīdz ūdens būs uzvāriņies, pievienojiet sāli. Atstādiet vēl vārīties 1 minūti. Ielieciet kukurūzu verdošā ūdenī un vāriet 6 minūtes.
- Nokāšiet kukurūzu un nolieciet malā.
- Kad vista ir pagatavojusies, izņemiet to no krāsns. Pārbaudiet gatavības pakāpi ar nazi, vistas biezākajā daļā. Ja naža gals ir karsts un vistas sula ir tīra, tas nozīmē, ka vista ir gatava. Uzmanīgi noņemiet vistu no restes un ielieciet to citā traukā, lai saglabātu siltumu.
- Apviļājiet kukurūzu vistas sulā, kas izveidojusies cepešpannā. Uzlieciet kukurūzu uz šķīvja. Uzmanīgi izlejiet gatavošanas sulu no vistas pannas traukā un saglabājiet to. Nomazgājiet grilēšanas resti un pannu.
- Tiklīdz reste un panna ir nomazgātas, ielieciet resti atpakaļ cepešpannā un uzlieciet kukurūzu uz tās. Ielieciet krāsnī.
- Iestatiet GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/6 minūtes.
- Kad laiks būs pagājis, izņemiet pannu no krāsns un apgrieziet kukurūzu otrādi. Apsmērējiet kukurūzu ar vistas sulu un ievietojiet atpakaļ krāsnī. Iestatiet GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/4 minūtes.
- Sagrieziet vistu četrās daļās, uzlieciet uz servējamā trauka kopā ar kukurūzu. Smalki sarīvējiet Manchego sieru uz kukurūzas. Blakus pasniedziet salsu kopā ar skābo krējumu.



Grilēts Miso Lasis



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Grilēts Miso Lasis



Sagatavošana 10 minūtes / Gatavošana 12 minūtes /
Pastāvēšana 24-48 stundas



6 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Marinādei

120ml baltā miso pastas
60ml mirin mērces
60ml sake
1 ēdamkarote cukura
2 smalki sasmalcinātas ķiploku daiviņas
2cm ingvera gabaliņš, nomizots un sarīvēts

Lasim

4 × 170g laša filejas, 2.5cm biezas
2 ēdamkarotes citrona vai laima sulas
Viena sīpola loki, smalki sagriezti,
pasniegšanai
1 ēdamkarote jūras sāls
2 saišķi brokolīni

1. Salieciet marinādes sastāvdaļas vidēji lielā bļodā un kārtīgi samaisiet. Ievietojiet laša filejas, pārlietas ar marinādi, rūvējsslēdzēja tipa maisā. Ielieciet ledusskapī uz ne mazāk kā 24 stundām līdz pat 48 stundām, ik pa laikam apgrīžot maisiņu otrādi, lai pārvietotu marinādi.
2. Ievietojiet resti vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/SUPER KONVEKCIJA/ 200°C/6 minūtes un piespiediet START.
3. Ievietojiet grilēšanas resti cepešpannā. Izņemiet lasi no marinādes, ļaujot liekajai marinādei notecēt. Saglabājiet marinādi un ielejiet to mazā katlīnā.
4. Novietojiet lasi uz grilēšanas restes cepešpannā un ievietojiet to krāsni.
5. Tajā pašā laikā, uzkarsējiet marinādi katlīnā līdz vārīšanās temperatūrai, maisot, uz vidēja karstuma 2-3 minūtes. Noņemiet katlu no siltuma avota, pievienojiet citrona vai laima sulu un samaisiet. Nolieciet malā.
6. Kad lasis būs gatavs, atstājiet to krāsni un iestatiet, GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/4 minūtes un piespiediet START.
7. Piepildiet lielu katlu ar ūdeni, uzstādiet lielu karstumu un uzvāriet ūdeni.
8. Kad ūdens uzvāries, pievienojiet brokolīni, jūras sāli un vāriet vēl 2-3 minūtes. Nokāšiet brokolīni.
9. Kad lasis ir gatavs, izņemiet to ārā no krāsns un pasniedziet ar tvaicētajiem brokolīni. Dekorējiet ar lokiem un pasniedziet ar līdzās esošu miso marinādi.



Pekānriekstu un Auzu Pārslu Cepumi ar Šokolādes Gabaliņiem



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Pekanriekstu un Auzu Pārslu Cepumi ar Šokolādes Gabaliņiem



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 36 minūtes /
Pastāvēšana 15 minūtes



24 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

115g sviesta, istabas temperatūrā

100g pūdercukura

100g brūnā cukura

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

1 liela ola

160g parasto miltu

2 tējkarotes cepamā pulvera

½ tējkarote sāls

170g tumšās šokolādes gabaliņi

60g pekanriekstu pusītes, sakapātas

20g auzu pārslu

1. Salieciet sviestu, pūdercukuru, brūno cukuru un vaniļu galda miksera bļodā ar lāpstiņas uzgali. Maisiet vidējā ātrumā 2 minūtes līdz maisījums kļūst gaišs un krēmveidīgs.
2. Pievienojiet olu un rūpīgi sajauciet.
3. Izsijājiet miltus, cepamo pulveri un sāli vidēja izmēra bļodā. Tad pievienojiet sviesta maisījumam. Maisiet lēnā ātrumā līdz maisījums tiek kārtīgi sajaukts.
4. Pievienojiet šokolādes gabaliņus, pekanriekstus un auzu pārslas. Maisiet lēnā ātrumā līdz samaisās.
5. Iepriekš uzsildiet krāsni. Ievietojiet resti apakšējā pozīcijā. Iestatiet CEPT/SUPER KONVEKCIJA/155°C/12 minūtes un piespiediet START.
6. Pārklājiet picas pannu ar cepampapīru. Izveidojiet 8 bumbiņas no cepumu maisījuma, izmantojot ēdamkaroti. Salieciet bumbiņas vienādā attālumā uz pannas un nedaudz saspiediet. Kad krāsns ir uzsildīts, ievietojiet cepumus krāsnī.
7. Kad cepumi kļūs zeltaini brūni, izņemiet tos no krāsns un nedaudz atdzesējiet 5 minūtes. Tad pārļieciet cepumus uz restes līdz tie pilnībā atdziest.
8. Atkārtojiet procesu ar atlikušo mīklu, tiklīdz visa tiek izmantota.
9. Kad cepumi ir pilnībā atdzisuši, ielieciet to gaisa necaurlaidīgā traukā.



Veģetāriešu Lanza



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Veģetāriešu Lazanja



Sagatavošana 1 stunda / Gatavošana 2½ stundas / Pastāvēšana 15 minūtes



8 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Dārzeniem

800g jeb 2 vidēji lieli saldīti kartupeļi, sagriezti 3mm biezās šķēlēs

60ml olīveļļas

1 ēdamkarote timiāna lapiņu

Jūras sāls

Malti melnie pipari

280g jeb 2 vidēji lieli cukīni, sagriezti gareniski, 2mm biezās šķēlēs

9 lazanas plāksnes

Tomātu mērcei

2 ēdamkarotes olīveļļas

1 vidēji liels sīpols, smalki sakapāts

200g sagrieztu sēņu

10 bazilika lapiņas, saplēstas

3 ķiploku daiviņas, sagrieztas

1 timiāna zariņš

2 x 400g konservētu, sasmalcinātu tomātu

1 ēdamkarote tomātu pastas

1 ēdamkarote balzāmetiķa

Bešamela mērcei

80g sviesta

80g miltu

1.1 litrs piena

¼ tējkarote malta muskatrieksta, pēc garšas

1 ola (60g), viegli uzputota

200g Parmezāna, sarīvēta

100g Mocarellas, smalki sagriežta

1. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/ KONVEKCIJA/200°C/12 minūtes un piespiediet START.
2. Ielieciet saldus kartupeļus lielā bļodā, pievienojiet 1 ēdamkaroti olīveļļas un uzberiet pusi no timiāna. Pieberiet sāli un piparus pēc garšas.
3. Pārklājiet cepešpannu ar cepamo papīru. Novietojiet trešdaļu saldo kartupeļu vienā slānī uz cepešpannas un cepiet porcijās 10-12 minūtes vai līdz tie kļūst mīksti.
4. Nolieciet malā atdzist. Izmantojiet to pašu cepešpannu, lai pagatavotu atlikušos saldus kartupeļus.
5. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/ KONVEKCIJA/200°C/12 minūtes. Ievietojiet cukīni lielā bļodā un pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas. Uzberiet atlikušo timiānu, pieberiet klāt sāli un piparus pēc garšas. Novietojiet trešdaļu cukīni šķēles cepešpannā. Ievietojiet pannu krāsni un gatavojiet 12 minūtes vai līdz tas kļūst nedaudz mīksts. Izņemiet cukīni no pannas un nolieciet malā. Atkārtojiet ar atlikušajiem cukīni līdz tie visi ir pagatavoti.
6. Tajā pašā laikā uzkaršējiet eļļu vidēja izmēra pannā. Pievienojiet sīpolus un cepiet, apmaisot, 5 minūtes vai līdz tie kļūst mīksti un caurspīdīgi. Pievienojiet sēnes, baziliku, ķiplokus un timiānu un gatavojiet 4 minūtes, apmaisot.
7. Pievienojiet sasmalcinātos tomātus, tomātu mērci un balzāmetiķi un uzvāriet. Samaziniet karstumu un vāriet uz lēnas uguns 5-10 minūtes vai līdz mērce kļūst nedaudz biezāka. Pieberiet sāli un piparus pēc garšas.
8. Lai pagatavotu Bešamela mērci, izkausējiet sviestu maza izmēra katlīnā. Pievienojiet miltus un gatavojiet 2 minūtes, apmaisot vai līdz maisījums sāk vārīties. Vienmērīgi pievienojiet pienu, pastāvīgi maisot līdz maisījums sāk vārīties un kļūst biezāks. Vāriet uz lēnas uguns 10 minūtes. Iemaisiet muskatriekstu un pieberiet sāli.
9. Noņemiet mērci no plīts un pievienojiet olu un 100g Parmezāna.
10. Izklājiet trešdaļu tomātu mērces vismaz 7cm dziļa un 3 litru ietilpīga trauka apakšā. Pārklājiet ar 3 lazanas plāksnēm, pusi no cukīni, pusi no kartupeļiem un trešdaļu Bešamela mērces. Atkārtojiet ar 3 lazanas plāksnēm, nākamo trešdaļu tomātu mērces, atlikušajiem cukīni, kartupeļiem un trešdaļu Bešamela mērces. Uzlieciet vēl 3 lazanas plāksnītes, atlikušo tomātu mērci un Bešamela mērci. Uzberiet palikušo Parmezānu un Mocarellu.
11. Ievietojiet resti krāsns apakšējā plauktā.
12. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/ KONVEKCIJA/175°C/50 minūtes un piespiediet START.
13. Kad krāsns ir uzsildījies, gatavojiet lazanju krāsni 50 minūtes, vai līdz plāksnes ir gatavas.
14. Ļaujiet lazanjai 15 minūtes atpūsties un tad pasniedziet.



Liellopu Gaļas Lazanja



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Liellopu Gaļas Lazanja



Sagatavošana 1 ½ stunda / Gatavošana 45 minūtes / Pastāvēšana 20 minūtes



8 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Gaļas mērcei

1 ēdamkarote olīveļļas
1 liels sīpols, smalki sagriezts
2 burkāni, nomizoti un sagriezti kubiciņos
2 selerijas kāti, smalki sagriezti kubiciņos
6 ķiploku daiviņas, sagrieztas
1kg malta liellopu gaļa
2 tējkarotes sāls
1 tējkarote malti melnie pipari
2 ēdamkarotes sarkanvīna etiķa
Šķipsniņa cukura
1200g konservētu, sasmalcinātu tomātu
170g tomātu pastas
12g svaigu bazilika lapiņu, sakapātu

Bešamela mērcei

80g sviesta
80g miltu
1 litrs piena
60g Parmezāna, smalki sarīvēta
1 tējkarote jūras sāls
¼ tējkarote malti melnie pipari

Salikšanai

12 lazanas plāksnītes
100g Mocarellas, smalki sagrieztas
30g Parmezāna, smalki sarīvēta

1. Uzlieciet lielu un dziļu sautē pannu uz vidēja karstuma un pievienojiet olīveļļu, karsējiet 1 minūti. Pievienojiet sīpolus, burkānus un seleriju. Gatavojiet 5-7 minūtes, ik pa laikam apmaisot līdz sāk kļūt miksti.
2. Pievienojiet ķiploku un gatavojiet 1-2 minūtes.
3. Uztādieliet lielāku karstumu un pievienojiet liellopa malto gaļu. Sadaliet gaļu gabaliņos ar koka karoti 10 minūtes, vai līdz mērce sabiezē un milti izšķīst.
4. Pievienojiet etiķi un gatavojiet. Ik pa laikam apmaisiet līdz etiķis pilnībā iztvaiko. Pievienojiet cukuru, sagrieztos tomātus un tomātu pastu. Kārtīgi samaisiet. Uzvāriet, tad samaziniet karstumu un vāriet uz lēna uguns bez vāka 20 minūtes.
5. Noņemiet pannu no plīts. Iemaisiet bazilika lapiņas un nolieciet malā.
6. Izkausējiet sviestu vidēja izmēra katlā uz vidēja karstuma līdz veidojas putas. Pievienojiet miltus un gatavojiet pastāvīgi maisot 1-2 minūtes vai līdz veidojas burbuļi.
7. Noņemiet katlu no plīts un lēni pievienojiet pienu, pastāvīgi maisot, lai nepieļautu kunkulu veidošanos.
8. Atgrieziet katlu atpakaļ uz plīts un uzvāriet. Samaziniet karstumu uz vidēji-mazu un vāriet uz lēna uguns, pastāvīgi maisot ar koka karoti 10 minūtes, vai līdz mērce sabiezē un milti izšķīst.
9. Noņemiet katlu no plīts un iemaisiet Parmezānu, sāli un piparus.
10. Vienmērīgi izlīdziniet ¼ gaļas mērci (aptuveni 480ml) 23cm x 33cm gatavošanas traukā.
11. Uzlieciet 4 lazanas plāksnītes uz mērces, pārlicinoties, ka tās nepārklājas. Pārklājiet nākamo trešdaļu gaļas mērces uz plāksnēm un pievienojiet Bešamela mērci (aptuveni 360ml).
12. Turpiniet likt plāksnes, gaļas mērci un divreiz vairāk Bešamela mērci. Pabeidziet tieši ar Bešamela mērci.
13. Uzberiet Mocarellu un sarīvēto Parmezānu.
14. Ievietojiet resti cepšanas pozīcijā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/ KONVEKCIJA/175°C/45 minūtes un piespiediet START.
15. Kad krāsns ir uzsildījies, gatavojiet lazanju 45 minūtes vai līdz veidojas burbuļi un augša ir apbrūnējusi.
16. Pirms sagriezt un pasniegt, ļaujiet lazanjai atpūsties 20 minūtes.



Dziļā Trauka Ābolkūka



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Dziļā Trauka Ābolkūka



Sagatavošana 1 stunda / Gatavošana 1 stunda 15 minūtes /
Pastāvēšana 2½ stundas



8 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Mīklai

360g miltu

1 ēdamkarote pūdercukura

1 tējkarote smalkā sāls

225g auksta, nesālīta sviesta, sagriezts 1cm kubiciņos

120ml ledus ūdens

Pildījumam

2.5kg Granny Smith ābolu, nomizotu, ar
izņemto vidu, sagriezti 5mm šķēlēs

175g pūdercukura

75g brūnā cukura

1½ tējkarote malta kanēļa

½ tējkarote malta muskatrieksta

½ tējkarote "allspice" garšvielu

½ tējkarote malta ingvera

½ tējkarote smalkā sāls

2 ēdamkarotes kukurūzas miltu

45g nesālīta sviesta

1. Vidēji lielā bļodā ieberiet miltus, cukuru un sāli. Kārtīgi samaisiet. Pievienojiet sviestu un ar pirkstiem iemaisiet to sausajās sastāvdaļās, līdz tās atgādina rupjas maizes drupačas.
2. Pievienojiet ūdeni un ar rokām saudzīgi samaisiet mīklu, līdz tā salīp kopā. Esiet uzmanīgi, lai nepārmaisītu mīklu.
3. Uzlieciet mīklu uz virsmas, kas apbērtā ar miltiem, un izveidojiet bumbu. Sadaliet mīklu uz pusēm, no katras puses izveidojiet disku un ietiniet to pārtikas plēvē. Dzesējiet ledusskapī vismaz 30 minūtes.
4. Mazā bļodā ieberiet 75g pūdercukuru, brūno cukuru, garšvielas, sāli un kukurūzas miltus.
5. Uzsildiet lielu katlu uz vidējas uguns. Pievienojiet 25g sviesta un izkausējiet. Pievienojiet klāt ābolu šķēlītes un atlikušos 100g cukura. Maisiet līdz vienmērīgi pārklājas un tad sautējiet 10 minūtes līdz maisījums paliek mīkstāks. Saudzīgi un pastāvīgi maisiet, lai nodrošinātu vienmērīgu pagatavošanos.
6. Kad tiek gatavoti āboli ar cukuru, tie saraujas. Kā rezultātā tiek novērsta tukšo vietu veidošanās zem izeptās garozas.
7. Kad āboli kļūst mīkstāki, nosusiniet visu šķidrumu, kas sakrājis katlā un izlejiet to ārā. Pievienojiet atlikušo sviestu un apmaisiet, lai vienmērīgi pārklātu ābolus. Salieciet ābolus cepešpannā vienā slānī un atdzesējiet līdz istabas temperatūrai. Nolieciet katlu malā, bet netīriet to.
8. Kad āboli atdzesēti, ielieciet tos atpakaļ katlā un uzberiet atlikušo cukuru, garšvielas un kukurūzas miltus. Apmaisiet, lai vienmērīgi pārklājas.
9. Izrullējiet mīklas disku, tā lai tas izveidotu 35cm diametru un aptuveni 3mm biezu apakšējo kārtu. Saudzīgi salokiet uz pusēm un ar to pārklājiet 24cm pīrāgu trauku (4cm dziļu). Saudzīgi atveriet mīklu. Atdzesējiet ledusskapī vismaz 10 minūtes, pirms pievienot pildījumu.
10. Izrullējiet augšējo mīklas disku tā, lai tas būtu 3mm biezs. Novietojiet to cepampapīra vidū un atdzesējiet ledusskapī vismaz 10 minūtes.
11. Izņemiet ar mīklu pārklāto pīrāga trauku un augšējo mīklas kārtu no ledusskapja. Nolieciet augšējo mīklas kārtu malā. Vienmērīgi piepildiet pīrāgu ar ābolu maisījumu.
12. Noņemiet augšējo mīklas kārtu no cepampapīra un uzlieciet to pīrāga centrālajā daļā - tieši vidū. Uzmanīgi atlociet un saspiediet augšējās un apakšējās mīklas malas kopā.
13. Izmantojiet virtuves šķēres vai asu nazi, lai vienmērīgi izlīdzinātu abas mīklas daļas tā, lai 1 cm pārsniedz malas loku. Sastipriniet malas. Dzesējiet pīrāgu ledusskapī 15 minūtes, lai nostiprinātu garozu.
14. Pirms pagatavošanas, izmantojot asu nazi, izveidojiet 4-5, 5cm garus, griezumus augšējā garozā, lai izlaistu gaisu.
15. Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/KONVEKCIJA/175°C/1 stunda un 15 minūtes un piespiediet START.
16. Ielieciet pīrāgu krāsnī un gatavojiet līdz veidojas kraukšķīga, zeltaini brūna garoza un sulas sāk burbuļot.
17. Izņemiet pīrāgu no krāsns un ļaujiet tam pirms pasniegšanas atdzist vismaz 2 stundas.



Pica ar Salami, Mocarellu un Olivām



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Pica ar Salami, Mocarellu un Olīvām



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 31 minūte / Pastāvēšana 30 minūtes



2 picas



the Smart Oven™ Air Fryer

Miklai

1 tējkarote medus
375ml silta ūdens
1 ¼ tējkarote ātri rūgstoša rauga
210g miltu
45g dzelteno kukurūzu miltu
1 tējkarote sāls
1 tējkarote olīveļļas, smērēšanai
Izsmidzināmā eļļa

Picas mērcei

240g mizotu tomātu, konservētu
¼ ēdamkarote nerafinētas olīveļļas
1 daiviņa ķiploka, sasmalcināta
¼ tējkarote smalkā sāls
½ tējkarote oregano
2 bazilika zariņi

Pildījumam

225g sasmalcinātas Mocarellas
170g plāni sagrieztā salami desa
80g melnās olīvas bez kauliņiem, sagrieztas uz pusēm
½ bazilika buntīte, dekorēšanai

1. Mazā bļodiņā izšķīdiniet medu un ūdeni. Maisījumu uzlejiet uz rauga un ļaujiet pastāvēt 3 minūtes.
2. Ieberiet miltus, kukurūzas miltus un sāli galda miksera bļodā un uzstādiet miklas maisīšanas piederumu. Maisiet lēnā ātrumā. Pievienojiet medus, rauga un ūdens maisījumu un ļaujiet 5-7 minūtes, vai līdz mikla kļūst maiga un elastīga.
3. Sasmērējiet bļodu ar ¼ olīveļļu un pārliciet miklu bļodā. Āpsedziet ar pārtikas plēvi un nolieciet malā uz 30 minūtēm.
4. Pēc atpūtas, sasmērējiet cepešpannu ar atlikušo olīveļļu. Sadaliet miklu 2 × 210g vienādi lielās bumbiņās un novietojiet uz cepešpannas. Nedaudz uzsmidziniet uz miklas eļļu un āpsedziet ar tīru dvieli. Nolieciet malā uz 30 minūtēm.
5. Ievietojiet virtuves kombinā visas mērces sastāvdaļas, izņemot baziliku. Ar impulsa režīmu sajauciet sastāvdaļas. Izmantojot lāpstiņu, izlejiet maisījumu bļodā un pievienojiet baziliku, ļaujot tam ievilkties 20 minūtes. Āpsedziet bļodu ar pārtikas plēvi un nolieciet malā.
6. Uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/5 minūtes un piespiediet START. Kad krāsns ir uzsildīts, ievietojiet picas pannu krāsns vidējā plauktiņā uz 5 minūtēm, lai uzsildītu tikai pannu.
7. Izstiepiet miklu tā, lai tā iederētos picas pannā, izņemiet no krāsns picas pannu un uzmanīgi uzlieciet miklu uz iepriekš uzsildītās picas pannas.
8. Uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/13 minūtes un piespiediet START. Noklājiet pusi mērces vienmērīgi uz miklas, atstājot 1cm no malas garoziņai. Uzlieciet pusi no Mocarellas, salami un olīvām uz picas; tiklīdz krāsns uzsildījies, ievietojiet pannu krāsni. Gatavojiet 13 minūtes, vai līdz pica kļūst kraukšķīga.
9. Izņemiet picu no krāsns. Uzberiet bazilika lapiņas.
10. Atkārtojiet procesu ar otru miklas bumbiņu un sastāvdaļām.



Lēni Gatavota Plucināta Cūkgaļa



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Lēni Gatavota Plucināta Cūkgaļa



Sagatavošana 15 minūtes / Gatavošana 5 stundas / Pastāvēšana pa nakti



20 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Garšvielu maisījumam

- 2 ēdamkarotes jūras sāls
- 2 ēdamkarotes brūnā cukura
- 1 ēdamkarote kūpinātas paprikas
- 1 tējkarote maltu melnu piparu
- 1 tējkarote čili pārslu
- ½ tējkarote sinepju pulvera
- ¼ tējkarote kajēnas piparu

Cūkgaļai

- 2,2-2,7kg cūkgaļas pleca, bez kauliem, sagriezta 4 gabalos
- 1 liels sīpols, smalki sagriezts
- 4 daiviņas ķiploka, nomizotas un izspiestas
- 300ml ābolu sidra etiķa

60ml Vusteršīras mērces

- 125ml ūdens
- Jūras sāls
- Malti melnie pipari

Barbekjū mērcei

- 240ml tomātu pastas
- 80ml sidra etiķa
- 60ml cukura sīrupa
- 40ml Vusteršīras mērces
- 50g brūnā cukura
- 1 tējkarote kūpinātas paprikas
- ½ ķiploka daiviņas, sagrieztas
- 1 ēdamkarote Dižonas sinepju
- Jūras sāls, pēc garšas

- Salieciet visas garšvielu maisījuma sastāvdaļas mazā bļodā. Pārklājiet cūkgaļu ar garšvielu maisījumu un ievietojiet lielā bļodā. Apsedziet ar pārtikas plēvi un ielieciet uz nakti ledusskapī.
- Ieberiet sīpolus un ķiplokus sautēšanas traukā un uzlieciet cūkgaļu virsū. Uzlejiet virsū sulu, kas sakrājusies bļodā.
- Pievienojiet ābolu sidra etiķi, Vusteršīras mērci un ūdeni vidējā bļodā, apmaisiet, lai sajauktu. Izlejiet maisījumu uz cūkgaļas un apsedziet ar diviem slāņiem alumīnija folijas, saspiediet malas.
- Uzsildiet krāsni. Ievietojiet resti krāsnī apakšējā plauktā. Iestatiet LĒNĀ GATAVOŠANA/KONVEKCIJA/AUGSTA TEMPERATŪRA/5 stundas un piespiediet START.
- Ievietojiet sautēšanas trauku krāsnī. Gatavojiet 5 stundas, vai līdz cūkgaļa kļūst maiga un viegli sadalāma.
- Samaisiet tomātu pastu, sidra etiķi, cukura sīrupu, Vusteršīras mērci, brūno cukuru, papriku, ķiplokus un sinepes vidēja izmēra katlā.
- Gatavojiet uz lēnas uguns, maisot 10 minūtes vai līdz maisījums kļūst maigs un kārtīgi sajaukts.
- Samaziniet uguni līdz mazam, un sautējiet, ik pa laikam apmaisot, 40 minūtes vai līdz mērce kļūst biezāka, sarkanbrūnā krāsā.
- Uzberiet jūras sāli pēc garšas. Pilnībā atdzesējiet.
- Izņemiet cūkgaļu lielā bļodā un sapluciniet to ar divām dakšām. Nogrieziet taukus un atgrieziet cūkgaļu sautēšanas traukā.
- Iemaisiet 250ml barbekjū mērces cūkgaļā un netaudz atstājiet, lai uzliktu uz burgera vai bulciņām. Pasniedziet ar kāpostu salātiem un halapenjo. Vai arī sautējiet cūkgaļu olīvēļļā un piepildiet ar to tortiljas vai tako.



Burkānu Salāti ar Jogurtu un Burkānu Lakstu Pesto



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Burkānu Salāti ar Jogurtu un Burkānu Lakstu Pesto



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 30 minūtes



4 porcijas

3 buntītes mazo burkānu, mazgātu, mizotu,
ar lakstiem

4 ēdamkarotes olīveļļas

½ buntīte plakano lapu pētersīļu

2 ēdamkarotes “dukha” garšvielu
maisījuma

1 ēdamkarote mandeļu

1 ēdamkarote “Sultan” rozīņu

1 ēdamkarote rīvēta Parmezāna

Jūras sāls

2 ēdamkarote Šardonē etiķa

½ ēdamkarote apelsīnu ziedu ūdens

Malti melnie pipari

150g grieķu jogurta

1 ķiploku daiviņa, smalki sakapāta

60g medus

1. Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet GAĻA-ZĪVS/KONVEKCIJA/ 220°C/15 minūtes un piespiediet START.
2. Nogrieziet burkānu lakstus un nolieciet malā burkānus. Ielieciet ½ burkānu lakstu cepešpannā, sajauciet ar 1 ēdamkaroti olīveļļas un cepiet 15 minūtes, līdz tie kļūst kraukšķīgi. Atbrīvojieties no atlikušajiem lakstiem.
3. Pārliciet ceptos burkānu lakstus pietā. Saspaidiet burkānu lapas un pētersīļus līdz tie sadalās, tad pievienojiet ķiplokus, “dukha” garšvielu maisījumu, mandeles, rozīnes, Parmezānu un šķipsnu sāls. Turpiniet darbību vēl pāris minūtes līdz sanāk rupja pasta.
4. Pievienojiet 2 ēdamkarotes eļļu, etiķi un apelsīnu ziedu ūdeni un kārtīgi sajauciet, līdz veidojas burkānu lapu pesto. Āpsedziet un nolieciet malā.
5. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet GAĻA-ZĪVS/KONVEKCIJA/200°C/30 minūtes un piespiediet START.
6. Pārklājiet burkānus ar atlikušo olīveļļu, sāli un pipariem. Ievietojiet tos cepešpannā un gatavojiet 30 minūtes, vai līdz tie kļūst mīksti.
7. Pārliciet burkānus bļodā un sajauciet ar pesto.
8. Atsevišķā bļodā samaisiet jogurtu un ķiplokus, pieberiet sāli un piparus.
9. Novietojiet jogurtu uz servēšanas trauka, uzlieciet burkānus, pārlejiet tos ar medu un pasniedziet.



Limonādes Plācenīši



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Limonādes Plācenīši



Sagatavošana 15 minūtes / Gatavošana 11 minūtes



8 plācenīši



the Smart Oven™ Air Fryer

310g pašbriestošo miltu, izsijāti

75g pūdercukura

½ tējkarote sāls

155ml saldā krējuma

155ml limonādes

**1 ēdamkarote piena mīklai, un vēl nedaudz,
lai apsmērētu plācenīšus**

100g zemeņu ievārījuma

100ml putukrējuma

Pūdercukurs, dekorēšanai

1. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/ SUPER KONVEKCIJA/220°C/11 minūtes un piespiediet START.
2. Ieklājiet cepamo papīru cepešpannā.
3. Ieberiet miltus, cukuru un sāli galda miksera bļodā un uzstādiet lāpstiņas piederumu.
4. Pievienojiet saldo krējumu, limonādi un pienu; lēni sajauciet, līdz mīkla turas kopā.
5. Novietojiet mīklu uz virsmas un saudzīgi to samīciet.
6. Nokaisiet virsmu ar miltiem. Izmantojot mīklas rulli, izrullējiet 2cm biezus plācenīšus. Izmantojot 6cm formiņu, izgrieziet 8 plācenīšus un novietojiet tos uz pārklātās cepešpannas.
7. Apsmērējiet katru plācenīti ar pienu.
8. Ievietojiet plācenīšus krāsnī un cepiet 11 minūtes.
9. Kad plācenīši nedaudz atdzisuši, bet joprojām silti, apkaisiet tos ar pūdercukuru, izmantojot sietiņu. Pasniedziet ar putukrējumu un ievārījumu.



Dateļu Pudiņš ar Īrisa Mērci



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Dateļu Pudiņš ar Īrisa Mērci



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 45 minūtes



6 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Pudiņam

300g atkaulotu dateļu

1 tējkarote dzeramās sodas

375ml auksta ūdens

150g mīksta sviesta

165g brūnā cukura

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

2 olas

230g pašbriestošo miltu

55g parasto miltu

Īrisa mērcei

80g sviesta, sakapāta

260g brūnā cukura

250ml saldā krējuma

**Putukrējums vai vaniļas saldējums,
pasniegšanai**

1. Iekļājiel 23cm kvadrāta kūkas formā cepamo papīru.
2. Ielieciel dateles un sodu mazā katliņā ar aukstu ūdeni. Uz liela uguns uzvāriel šķidrumu, un tad samaziniel uguni. Gatavojiel 2 minūtes.
3. Pārvietojiel dateļu maisījumu blenderī un blendējiel līdz maisījums kļūst vienmērīgs.
4. Ielieciel sviestu, cukuru un vaniļas ekstraktu galda miksera bļodā un maisiel līdz maisījums kļūst viegls un gaisīgs.
5. Pa vienai pievienojiel olas, līdz maisījums kārtīgi samaisās. Pievienojiel abu veidu miltus un dateļu maisījumu. Maisiel līdz visas sastāvdaļas kārtīgi sajaucās. Pārlejiel pudiņa maisījumu iepriekš sagatavotajā kūkas formā.
6. Ievietojiel resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiel krāsni. Iestatiel CEPT/KONVEKCIJA/160°C/45 minūtes un piespiediel START.
7. Tiklīdz krāsns ir uzsildījies, ievietojiel pudiņu krāsni uz 45 minūtēm. Lai pārbaudiel vai tas ir gatavs, iespraudiel koka iesmiņu kūkas centrā; ja tas iznāk ārā tīrs, tas nozīmē, ka kūka ir gatava.
8. Izņemiel pudiņu ārā no krāsns un atdziēsējiel, kamēr gatavojat Īrisa mērci.
9. Ielieciel sviestu, brūno cukuru un saldo krējumu mazā katliņā un gatavojiel uz vidējas uguns, maisot kamēr cukurs izšķīst. Līdzko mērce ir uzvārijusies, gatavojiel to vēl 8-10 minūtes vai līdz maisījums sabiezē.
10. Pasniediel pudiņu siltu ar Īrisa mērci un putukrējumu vai saldējumu.



Aerogrillēti Čili Kalmāri ar Čili un Kokosriekstu Mērci



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Aerogrīlēti Čili Kalmāri ar Čili un Kokosriekstu Mērci



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 7 minūtes



4 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Mērcei

- 1 šalotes sīpols, rupji sagriezts
- 2 ķiploku daiviņas, nomizotas
- 20g ingvera, rupji sagriezta
- 1 koriandra sakne
- 2 gari sarkanie čili, bez sēklām, rupji sagriezti
- 15ml zivju mērces
- 30ml laima sula, aptuveni 2-3 laimi
- 50g palmu cukura
- 50ml kokosriekstu krēma

Kalmāriem

- 500g vidēji lielu, svaigu kalmāru (aptuveni 5 kalmāru trubiņas), notīrītas, bez kājām
- 100g parasto miltu
- ½ tējkarote smalkā sāls
- 2 olas, viegli sakultas
- 100g Panko rīvmaize
- ½ tējkarote čili pārslu, pēc izvēles
- Jūras sāls, pēc garšas
- Koriandra lapu, dekorēšanai
- Čili šķēles, dekorēšanai
- Izsmidzināma eļļa

- Ielieciet šalotes sīpolus, ķiplokus, ingveru, koriandra sakni un sarkanos čili piparus virtuves kombainā vai piestā un saberziet, līdz veidojas rupja pasta.
- Pievienojiet zivju mērci, laima sulu, palmu cukuru un turpiniet jaukt.
- Noņemiet vāku un pielejiet klāt kokosriekstu krēmu un blendējiet vēlreiz, tad nolieciet malā. Sagrieziet kalmārus 2cm platos gredzenos.
- Ieberiet bļodā miltus un sāli. Sajauciet kopā.
- Atdaliet olas no čaumalām un sakuliet tās atsevišķā traukā.
- Ieberiet rīvmaizi citā bļodā ar čili pārslām un samaisiet tā, lai veidojas vienmērīga konsistence.
- Ielieciet 3 kalmāra gabaliņu miltos un kārtīgi apviļājiet. Izņemiet kalmārus un pakratiet, lai atbrīvotos no liekajiem miltiem.
- Ielieciet kalmārus olu maisījumā, rūpīgi pārklājiet un paceliet virs bļodas, lai atbrīvotos no liekā.
- Apviļājiet rīvmaizē, lai izveidotu garoziņu. Uzmanīgi pakratiet, lai atbrīvotos no liekā un ielieciet traukā.
- Atkārtojiet procesu ar atlikušajiem kalmāru gredzeniem.
- Uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/220°C/5 minūtes un piespiediet START.
- Uzsmidziniet eļļu uz aerogrila groza. Ielieciet kalmāra gredzenus grozā, pārliedzinoties, ka tie nesaskaras viens ar otru. Uzsmidziniet eļļu uz katra gredzena, lai vienmērīgi pārklātu.
- Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet tajā kalmārus uz 5 minūtēm. Izņemiet ārā un apgrieziet. Ievietojiet grozu atpakaļ krāsni un iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/220°C/2 minūtes un piespiediet START.
- Pārliedziniet kalmāru gredzenus uz servēšanas trauka, uzberiet jūras sāli un pasniedziet kopā ar koriandru un čili. Blakus novietojiet mērci un pasniedziet nekavējoties.



Apple and Wild Berry Tea Cake



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Ābolu un Meža Ogu Tējas Kūka



Sagatavošana 15 minūtes / Gatavošana 1 stunda



Viena 18cm kūka



the Smart Oven™ Air Fryer

100g sviesta, 1 ēdamkarote formas
iesmērēšanai, istabas temperatūrā

60g pūdercukura

55g brūnā cukura

½ tējkarote vaniļas pupiņu pastas

1 ola

85g pašbriestošo miltu

85g pilngraudu pašbriestošo miltu

15g mandeļu miltu

40g Rikotas

55ml piena

100g saldētu meža ogu, atkausētas

100g sarkano ābolu, aptuveni 2 āboli, mizoti,
bez sēdēm. Sagriežti uz pusēm un tad 5mm
biezās šķēlēs

20g mandeļu skaidiņu

Pūdercukurs dekorēšanai

1. Nedaudz iesmērējiet 18cm apaļu kūkas formu, izmantojot otiņu, un ieklājiet cepamo papīru.
2. Lieciet sviestu, abu veidu cukurus un vaniļas pastu galda miksera bļodā un putojiet līdz krēms kļūst viegls un gaisīgs. Pievienojiet olu un maisiet līdz labi samaisās.
3. Iecilājiet pusi no miltiem un mandeļu miltiem, tad iecilājiet pusi piena un Rikotas. Atkārtojiet iecilāšanu ar atlikušajiem miltiem, Rikotu un pienu, līdz sastāvdaļas vienmērīgi sajaucas.
4. Iepriekš uzsildiet krāsnī. Ievietojiet resti krāsns apakšējā plauktā. Iestatiet CEPT/SUPER KONVEKCIJA/180°C/55 minūtes.
5. Vienmērīgi izklājiet kūkas maisījumu formā. Uzberiet ogas. Uzlieciet ābolu šķēlītes uz kūkas.
6. Uzberiet mandeļu skaidiņas uz kūkas.
7. Apsedziet kūku ar foliju un salokiet folija malas apkārt kūkai tā, lai folija turas uz vietas.
8. Ievietojiet kūku iepriekš uzsildītā krāsnī.
9. Kad laiks beidzas, noņemiet foliju no kūkas. Uzsādiel taimeru uz nākamajām 10 minūtēm un ievietojiet kūku atpakaļ krāsnī. Cepiet līdz kūka maina krāsu un mandeles kļūst kraukšķīgas.
10. Kad būs pagājušas 10 minūtes, izņemiet kūku un dzesējiet 5 minūtes kūkas formā. Uzmanīgi izņemiet kūku no formas un uzlieciet to uz restes, nedaudz atdzesējiet vēl 5-10 minūtes.
11. Uzlieciet kūku uz pasniegšanas šķīvja. Pārberiet ar pūdercukuru un pasniedziet siltu.



Ceptas Olas Itāļu Gaumē ar Āerogrīlētu Bekonu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Ceptas Olas Itāļu Gaumē ar Aerogrīlētu Bekonu



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 31 minūte



4 porcijas

1 ēdamkarote olīveļļas

1 ķiploka daiviņa, smalki sakapāta

400ml tomātu pastas

6 bazilika lapas (rupji saplēstas)

140g bekona šķēles, sagrieztas 3mm gabaliņos

4 olas

100g Mocarellas, sarīvētas

60g Parmezāna, sarīvēta

40ml piena

1 tējkarote rupji saplēstu pētersīļu

1 kraukšķīga bagete, pasniegšanai

- Novietojiet mazu katliņu uz vidēja uguns. Pievienojiet olīveļļu un ķiplokus. Sautējiet līdz ķiploki kļūst zeltaini brūni.
- Pievienojiet tomātu pastu un maisiet ar koka karoti. Gatavojiet 10 minūtes, ik pa laikam apmaisot un pārliecinoties, ka mērce nepiedeģ. Pievienojiet baziliku un maisiet, ļaujiet tam ievilkties mērcē.
- Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/220°C/8 minūtes un piespiediet START.
- Ievietojiet bekonu aerogrila grozā.
- Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet grozu krāsnī. Ievietojiet cepešpannu apakšējā plauktā, lai savāktu pilošos bekona taukus. Gatavojiet bekonu līdz tas kļūst kraukšķīgs. Nolieciet malā.
- Kamēr gatavojas bekonš, pievienojiet 60g silto tomātu pastas mērci 4 × 150ml žuljēna trauciņu dobumā. Ja izmantojat sekus žuljēna trauciņus, tad gatavošanas laiks samazināsies.
- Uzmanīgi iesitiet olu virs mērces katrā žuljēna trauciņā. Uzberiet Mocarellu un Parmezānu. Uzlejiet 10ml piena uz siera katrā žuljēna trauciņā.
- Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/KONVEKCIJA/190°C/9 minūtes.
- Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet žuljēna trauciņus un gatavojiet 9 minūtes. Kad atskanēs signāls, iestatiet GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/2 minūtes. Ļaujiet sieram izkust un kļūt zeltaini brūnam.
- Ievietojiet bekonu atpakaļ krāsnī, lai uzsildītu. Iestatiet GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/1 minūte.
- Izņemiet bekonu un vienmērīgi salieciet to uz katra žuljēna trauciņa. Uzberiet pētersīļus un nekavējoties pasniedziet ar bageti.



Cepts Āsaris Pistāciju Garozā



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Cepts Āsaris Pistāciju Garozā



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 15 minūtes / Gatavošana 40 minūtes



4 porcijas

850-900g (aptuveni 1 vidēji liels) asaris,
izķidāts, notīrīts un bez zviņām

2 fenheļi, sagriezti plānās šķēlēs, noņemiet
zariņus un nolieciet malā

1 diļļu bunte

1 pētersīļu bunte

1 koriandra bunte

1 citrona miziņa

130g pistāciju

2 ēdamkarotes nerafinētas olīveļļas

Jūras sāls

Malti melnie pipari

1. Izklājiet cepamo papīru uz cepešpannas.
Uzlieciet asari uz pannas.
2. Piepildiet asari ar fenheļiem, garšvielām un
citrona miziņu. Uzberiet sāli un piparus.
3. Virtuves kombainā sablendējiet pistācijas
un fenheļa zariņus ar nedaudz olīveļļu.
Blendējiet 15-20 sekundes, vai līdz
sablendējas un paliek lielāki riekstu gabaliņi.
Maisījumam ir jāturas kopā. Ja maisījums
ir pārāk sauss, pievienojiet vēl nedaudz
olīveļļu un blendējiet vēl ar impulsa režīmu.
4. Ar sablendēto maisījumu noklājiet zivs
augšējo daļu, lai izveidotu garozu.
5. Ievietojiet resti krāsns apakšējā plauktā.
Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/
KONVEKCIJA/180°C/40 minūtes.
6. Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet tajā
zivi un cepiet 40 minūtes.
7. Izņemiet zivi no krāsns. Ar naža galu
uztaisiet nelielu iegriezumu pie zivs galvas
līdz miesai. Miesai jābūt baltai, maigai
un jāatdalās no asakām. Garozai jābūt
kraukšķīgai. Pasniedziet nekavējoties.



Cepta Forele ar Fenheli



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Cepta Forele ar Fenheli



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 10 minūtes / Pastāvēšana 10 minūtes



4 porcijas

2 fenheļi, sagriezti 1cm biezās šķēlēs

1 ķiploku daiviņa, sasmalcināta

½ sīpola, sagriezta šķēlēs

4 diļļu zariņi, rupji sakapāti

2 ēdamkarotes olīveļļas

**4 × 170g okeāna foreles porcijas, ar ādu, bez
zivņām un mugurkaula asakām**

Jūras sāls

Malti melnie pipari

1 citrons, sagriezts daiviņās

1. Samaisiet fenheļi, ķiplokus, sīpolus un dilles bļodā un uzlejiet 1 ēdamkaroti olīveļļas.
2. Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/SUPER KONVEKCIJA/180°C/10 minūtes un piespiediet START.
3. Novietojiet fenheļa maisījumu cepešpannas apakšā.
4. Uzberiet zivij sāli un piparus. Sasmērējiet foreles ādu ar atlikušo olīveļļu.
5. Novietojiet zivi uz fenheļa. Kad krāsns ir uzsildījusies, ievietojiet zivi krāsnī un gatavojiet 10 minūtes.
6. Izņemiet foreli no krāsns. Iegrieziet ar nazi zivs miesā pie ādas, lai pārlicinātos, ka zivs ir vidēji gatava.
7. Pasniedziet foreli nekavējoties ar citriona daiviņām.



Cūkgaļas Ribiņas ar Sičuāņas Pipariem



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Cūkgaļas Ribiņas ar Sičuāņas Pipariem



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 15 minūtes / Gatavošana 2 stundas un 15 minūtes



6-8 porcijas

Sautēšanai

120g medus
150ml austeru mērces
100ml sojas mērces
5 laima lapas
50g ingvera, nomizota un sagrieztā šķēlēs
10 ķiploku daiviņas, sasmalcinātas
2 ēdamkarotes Sičuāņas piparu
250ml ūdens
1 sīpols, smalki sagriezts
20g kaltētas šitaki sēnes
1 apelsīns, sula un miziņa
2 zvaigžņu anīsi

3 garie čili pipari, sagriezti uz pusēm
1.5kg cūkgaļas ribiņu

Salātiem

50ml laima sulas
1 ēdamkarote pūdercukura
¼ baltā kāposta, smalki sagrieztā
2 burkāni, nomizoti un sagriezti salmiņos
1 sarkanais sīpols, smalki sagriezts
50g dziedētu pupiņu
½ koriandra buntītes, tikai lapas
½ piparmētras buntītes, tikai lapas -
saplēstas uz pusēm

1. Iepriekš uzsildiet krāsnī. Iestatiet LĒNĀ GATAVOŠANA/KONVEKCIJA/AUGSTA TEMPERATŪRA un piespiediet START. Samaziniet gatavošanas laiku līdz 2 stundām.
2. Pievienojiet 80g medu un visas sautējuma sastāvdaļas sautējamā traukā vai katlīnā un uzlieciet vāku vai cieši apsedziet ar foliju.
3. Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet ribiņas krāsnī. Gatavojiet 2 stundas vai līdz ribiņas kļūst mīkstas un gaļa atdalās no kauliem.
4. Novietojiet grilēšanas resti uz cepešpannas. Izņemiet ribiņas no sautēšanas šķidruma un novietojiet tās uz grilēšanas restes, ļaujot izžūt ar līkumu uz augšu. Saglabājiet izsautēto šķidrumu un nolieciet malā.
5. Sajauciet laima sulu un cukuru mazā bļodā. Nolieciet malā.
6. Ievietojiet visas atlikušās salātu sastāvdaļas maisīšanas bļodā un sajauciet.
7. Mazā bļodā sajauciet atlikušo medu un 60ml gatavošanas šķidrumu.
8. Atbrīvojieties no šķidruma paliekām uz cepešpannas. Apsmērējiet ribiņas ar medus maisījumu. Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Ievietojiet ribiņas krāsnī. Iestatiet GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/8 minūtes un piespiediet START.
9. Izņemiet ribiņas no krāsns un apsmērējiet vēlreiz ar medus maisījumu. Ievietojiet ribiņas atpakaļ krāsnī. Iestatiet GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/4 minūtes un piespiediet START. Kad ribiņas ir gatavas, tām jābūt vienmērīgā krāsā un glazūrā.
10. Sajauciet salātus ar laimu un cukuru.
11. Pasniedziet ribiņas ar salātiem un rīsiem.



Aerogrilēti Rudens Dārzu Salāti



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Aerogrīlētī Rudens Dārzeņu Salāti



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 43 minūtes / Pastāvēšana 10 minūtes



4-6 porcijas

1 baklažāns, 2cm biezās šķēlēs

Jūras sāls

1 saldaiss kartupelis, nomizots un sagriezts
2cm kubiciņos, aptuveni 350g

1 vidēji liels ķirbis, nomizots un sagriezts 2cm
kubiciņos

1 sarkanais sīpols, smalki sagriezts

2 ķiploku daiviņas, smalki sagrieztas

8 šampinjoni

2 sarkanās paprikas, sagrieztas 2cm
salmiņos

2 vidēji lieli burkāni, sagriezti 4cm salmiņos

2 vidēji lieli cukīni, rupji sagriezti 4cm
gabaliņos un tad sagriezti vēl četrās daļās

1 ēdamkarote dārzeņu eļļas

Garšvielu maisījumam

½ tējkarote kaltēta oregano

1 ēdamkarote kūpinātās paprikas

1 tējkarote maltu balto piparu

1 tējkarote ķiploka pulvera

½ tējkarote fenheļa sēklu

2 tējkarotes jūras sāls

Kuskusam

150g pārļu kuskusa

400ml dārzeņu buljona

1 ēdamkarote smalcinātu pētersīļu

Mikro pētersīļi pasniegšanai

1. Novietojiet baklažāna šķēles traukā un uzberiet sāli uz abām pusēm un atstājiet uz 10 minūtēm.
2. Noskalojiet baklažānus zem ūdens un nosusiniet ar papīra dvieli. Sagrieziet baklažānus 2-3cm kubiciņos.
3. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/200°C/35 minūtes un piespiediet START.
4. Ievietojiet baklažānus, saldus kartupeļus, ķirbi, sarkanos sīpolus, ķiplokus, sēnes, sarkano papriku, burkānus un cukīni lielā bļodā.
5. Mazā bļodā sajauciet kopā garšvielas un pievienojiet dārzeņiem. Pievienojiet eļļu. Sajauciet dārzeņus tā, lai garšvielu maisījums un eļļa vienmērīgi pārklātu dārzeņus.
6. Ielieciet dārzeņus aerogrila grozā. Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet grozu krāsnī aerogrila pozīcijā un gatavojiet 20 minūtes.
7. Izņemiet dārzeņus un apmaisiet. Ievietojiet tos atpakaļ krāsnī un turpiniet gatavot atlikušās 15 minūtes.
8. Ieberiet pārļu kuskusu un ielejiet dārzeņu buljonu katlā un uzvāriet. Lēni gatavojiet 8 minūtes vai līdz brīdim, kad buljons iesūcies kuskusā un tas kļuvis maigs. Nolieciet malā.
9. Kad dārzeņi un kuskus ir atdzisuši līdz istabas temperatūrai, samaisiet visu kopā un pievienojiet sakapātos pētersīļus.
10. Salieciet visu pasniegšanas traukā un uzberiet virsū mikro pētersīļus.



Aerogrilētas Garneles ar Čili Majonēzi



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Aerogrīlētās Garneles ar Čili Majonēzi



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 7 minūtes



20 gabaliņi

Garnelēm

150g Panko rīvmaizes

3 olas

50g parasto miltu

½ tējkarote čili pulvera

**450g vidēja izmēra garneļu (jēlas), notīrītas,
ar noņemām astēm un bez čaumalām,
aptuveni 20 garneles**

Izsmidzināmā eļļa

Čili majonēzei

100g majonēzes

3 tējkarotes Sriracha mērces

1 tējkarote saldās čili mērces

1 laima miziņa

Divu zaļo sīpolu loki, smalki sagriezti

1. Ieberiet rīvmaizi bļodā.
2. Mazākā bļodā sajauciet olas.
3. Ieberiet bļodā miltus un pievienojiet čili pulveri un sajauciet visu kopā.
4. Ievietojiet ¼ garneļu miltos un kārtīgi apviļājiet.
5. Pa vienai izņemiet garneles no miltiem, nokratot liekos miltus. Ielieciet garneli olu maisījumā, kārtīgi pārklājiet un tad ielieciet rīvmaizē. Rūpīgi pārklājiet garneli ar rīvmaizi. Viegli uzsitiet pa garneli un tad novietojiet uz šķīvja.
6. Turpiniet šo procesu līdz visas garneles ir pārklātas. Apsedziet ar pārtikas plēvi un atdzesējiet ledusskapī līdz tās ir gatavas aerogrīlēšanai.
7. Izspiediet majonēzi bļodā, pievienojiet Sriracha mērci un saldo čili mērci un kārtīgi sajauciet. Pievienojiet pusi laima miziņas un sajauciet. Apsedziet ar pārtikas plēvi un nolieciet malā.
8. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/220°C/5 minūtes un piespiediet START.
9. Izņemiet garneles no ledusskapja. Ievietojiet tās aerogrila grozā, pārliedzinoties, ka tās nesaskaras. Izmantojiet izsmidzināmo eļļu un noklājiet garneles ar eļļas slāni. Apgrieziet garneles otrādi un uzsmidziniet vēl eļļu, lai garneles būtu pilnībā pārklātas.
10. Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet garneles krāsnī aerogrila pozīcijā un gatavojiet 5 minūtes.
11. Pēc 5 minūtēm, uzmanīgi izņemiet grozu no krāsns, apgrieziet garneles un ievietojiet tās atpakaļ krāsnī. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/220°C/3 minūtes un piespiediet START.
12. Izņemiet garneles un ievietojiet tās lielā bļodā, pievienojiet 3 ēdamkarotes čili majonēzes, lokus un apmaisiet visu kopā.
13. Pārliedziet garneles uz pasniegšanas šķīvja un pārberiet ar atlikušajām laima miziņām. Pārliedziet atlikušo majonēzi žuljēna trauciņā un pasniedziet kopā ar garnelēm. Pasniedziet garneles nekavējoties.



Kazas Siera un Prosciutto Pica



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Kazas Siera un Prosciutto Pica



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 31 minūtes / Pastāvēšana 60 minūtes



4-6 porcijas

Mīklai

1 tējkarote medus
375ml silta ūdens
1¼ tējkarote rauga
210g miltu
45g kukurūzas miltu
1 tējkarote sāls
1 tējkarote olīveļļas, apsmērēšanai
Izsmidzināmā eļļa

Picas mērcei

240g mizotu tomātu, konservētu
½ ēdamkarote nerafinētas olīveļļas

1 ķiploka daiviņa, izspiesta

¼ tējkarote smalkā sāls

½ tējkarote oregano

2 bazilika zariņi

Pildījumam

240g Mocarellas, saplēstas lielos gabalos

200g kazas siera, saplēsta lielos gabalos

100g ķiršu tomātu, sagriezti uz pusēm

8 Prosciutto šķēles

30g rukolas lapu

1. Mazā bļodā izšķīdiniet medu ūdenī. Uzsmidziniet to uz rauga un ļaujiet 3 minūtes pastāvēt.
2. Ielieciet miltus, kukurūzas miltus un sāli galda miksera bļodā un uzstādiert mīklas piederumu. Maisiet lēnā ātrumā. Pievienojiet medus, rauga un ūdens maisījumu un mīciet vidējā ātrumā 5-7 minūtes vai līdz mīkla kļūst maiga un elastīga.
3. Iesmērējiet bļodu ar pusi no olīveļļas un pārliciet tur mīklu. Apsedziet ar pārtikas plēvi un ļaujiet atpūsties 30 minūtes.
4. Pēc atpūtas, apsmērējiet cepešpannu ar atlikušo olīveļļu. Sadaliet mīklu divās 210g, vienāda izmēra bumbiņās un ielieciet traukā. Viegli apsmidziniet mīklu ar eļļu un apsedziet ar tīru dvieli. Nolieciet malā uz 30 minūtēm.
5. Salieciet visas mērces sastāvdaļas virtuves kombainā, izņemot baziliku. Ar impulsa režīmu sajauciet sastāvdaļas. Izmantojot lāpstiņu, pārlejiet mērci bļodā un pievienojiet baziliku, ļaujot tam ievilkties 20 minūtes. Apsedziet ar pārtikas plēvi un nolieciet malā.
6. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/5 minūtes un piespiediet START. Kad krāsns ir uzsildījies, ielieciet picas pannu krāsns vidējā plauktā uz 5 minūtēm, lai uzsildītu pannu.
7. Izstiepiet mīklu tā, lai tā iederētos picas pannā, uzmanīgi izņemiet picas pannu no krāsns un uzlieciet uz tās mīklu.
8. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/13 minūtes un piespiediet START. Uzlieciet pusi no picas mērces vienmērīgi uz mīklas, atstājot 1 cm no malām. Pievienojiet Mocarellu, kazas sieru un tomātus uz picas. Tiklīdz krāsns ir uzsildījies, ievietojiet picu krāsni. Gatavojiet 13 minūtes, vai līdz pica kļūst kraukšķīga.
9. Izņemiet picu no krāsns. Uzlieciet virsū pusi no Prosciutto un pusi no rukolas lapām.
10. Atkārtojiet procesu ar atlikušo mīklu un sastāvdaļām.



Jēra Pica Marokāņu Gaumē



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Jēra Pica Marokāņu Gaumē



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 35 minūtes / Gatavošana 45 minūtes / Pastāvēšana 30 minūtes



2 picas

Mīklai

1 tējkarote medus
375ml silta ūdens
1¼ tējkarote rauga
210g miltu
45g kukurūzas miltu
1 tējkarote sāls
1 tējkarote olīveļļas, apsmērēšanai
Izsmidzināmā eļļa

Pildījumam

2 ēdamkarotes olīveļļas
1 ½ tējkarote “ras el hanout” garšvielu
2 ķiploku daiviņas, izspiestas
20g “harissa” pastas
1 citrona miziņa

400g jēra mugura daļas gaļa
250g ķirbja, mizota un sagriezta 3cm gabaliņos
120g Mocarellas, sagrieztas
1 mazs sarkanais sīpols, smalki sagriezts
150g Fetas siera, sagriezta gabaliņos
35g ciedru riekstu, grauzdētu
Jūras sāls, pēc garšas
Malti melnie pipari, pēc garšas
Koriandra lapas, pasniegšanai

Jogurta mērcei

50 grieķu jogurta
1 ½ ēdamkarote citrona sulas
2 ēdamkarotes sakapātu piparmētru

1. Mazā bļodā izšķīdiniet medu ūdenī. Uzsmidziniet to uz rauga un ļaujiet 3 minūtes pastāvēt.
2. Ielieciet miltus, kukurūzas miltus un sāli galda miksera bļodā un uzstādiat mīklas piederumu. Maisiet lēnā ātrumā. Pievienojiet medus, rauga un ūdens maisījumu un mīciet vidējā ātrumā 5-7 minūtes vai līdz mīkla kļūst maiga un elastīga.
3. Iesmērējiet bļodu ar pusi no olīveļļas un pārliciet tur mīklu. Apsedziet ar pārtikas plēvi un ļaujiet atpūsties 30 minūtes.
4. Sajauciet bļodā 1 ēdamkaroti olīveļļu, 1 tējkaroti “ras el hanout” garšvielas, ķiplokus, “harissa” pastu un citronu miziņu. Pievienojiet jēru un kārtīgi to apviļājiat maisījumā. Uzsildiet grila pannu uz vidēji lielas uguns un gatavojiet jēru 3 minūtes no katras puses. Apsedziet un nolieciet atpūsties 5 minūtes. Sagrieziat jēru plānās šķēlēs.
5. Ieberiet sagrieztu ķirbi tvaicēšanas grozā un tvaicējiet 10-15 minūtes vai līdz ķirbis kļūst mīksts. Vai arī vāriet ķirbi ūdenī un tad kārtīgi nosusiniet.
6. Samīciet ķirbi un pievienojiet atlikušo eļļu un “ras el hanout” garšvielas.
7. Salieciet visas jogurta mērces sastāvdaļas mazā bļodā un kārtīgi samaisiet.
8. Apsmērējiet paplāti ar atlikušo olīveļļu. Sadaliet mīklu divās 210g, vienāda izmēra bumbiņās un ielieciet traukā. Viegli apsmidziniet mīklu ar eļļu un apsedziet ar tīru dvieļi. Nolieciet malā uz 30 minūtēm.
9. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/5 minūtes un piespiediet START. Kad krāsns ir uzsildījusies, ievietojiet picas pannu krāsns vidējā plauktā uz 5 minūtēm, lai uzsildītu picas pannu.
10. Izstiepiet mīklu tā, lai tā iederētos picas pannā, uzmanīgi izņemiet picas pannu no krāsns un uzlieciet uz tās mīklu.
11. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/15 minūtes. Uzlieciet uz picas mīklas 2 ēdamkarote ķirbju biezeni. Tad pārklājiat ar 2 ēdamkarotēm Mocarellas, pusi sarkanā sīpola, Fetas siera, ciedru riekstiem un jēra šķēlēm. Pārberiet ar 40g Mocarellas un uzberiet sāli un piparus. Tiklīdz krāsns ir uzsildījusies, ievietojiet picu krāsnī. Gatavojiet 13 minūtes vai līdz pica kļūst kraukšķīga.
12. Izņemiet picu no krāsns. Uzberiet koriandru un uzlejiet jogurta mērci. Pasniedziet nekavējoties.
13. Atkārtojiet procesu ar atlikušo mīklu un sastāvdaļām.



Cepta Marakujas Siera Kūka



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Cepta Marakujas Siera Kūka



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 50 minūtes / Pastāvēšana 8 stundas



Viena 24cm kūka

250g cepumi

80g nesālīta sviesta, izkausēta

500g krēmsiera, sagriežta kubiciņos, istabas temperatūrā

230g pūdercukura

300g mazkaloriju skābā krējuma

3 olas

1 tējkarote citrona mizas, aptuveni 1 citrons

200g marakujas augļa mīksts

1. Apsmidziniet 24cm kūkas formas pamatni un malas ar izsmidzināmo eļļu un ieklājiet cepamo papīru.
2. Izmantojot virtuves kombaini, smalciniet cepumus 10 sekundes vai līdz tie pilnībā samājas.
3. Ieberiet cepumus bļodā un kārtīgi iemaisiet izkausētu sviestu. Kārtīgi iespiežiet cepumu maisījumu kūkas pamatnē un ielieciet ledusskapī uz 20 minūtēm.
4. Ievietojiet resti krāsns apakšējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/KONVEKCIJA/140°C/50 minūtes un piespiediet START.
5. Ielieciet krēmsieru un pūdercukuru galda miksera bļodā. Maisiet vidējā ātrumā 3 minūtes, katru minūti noņemot maisījumu no bļodas malām.
6. Pievienojiet skābo krējumu un kuliet 30 sekundes vidējā ātrumā.
7. Pa vienai pievienojiet olas, kārtīgi samaisot pēc katras pievienošanas reizes.
8. Noņemiet maisījumu no bļodas malām ar skrāpi un pievienojiet citrona miziņu un marakuju. Kuliet nākamās 30 sekundes lēnā ātrumā.
9. Izlejiet maisījumu kūkas formā un uzlieciet uz picas pannas, tad ievietojiet krāsnī uz 50 minūtēm. Ļaujiet siera kūkai atdzist līdz istabas temperatūrai pirms ievietot ledusskapī uz 8 stundām vai uz nakti.



Persiku un Kanēļa Drupaču Kūka



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Persiku un Kanēļa Drupaču Kūka



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 30 minūtes / Pastāvēšana 5 minūtes



4 porcijas

Persiku sagatavošanai

700g pūdercukura

2 litri ūdens

1 tējkarote vaniļas pastas

5 svaigi persiki

Garšvielu maisījumam

1 tējkarote vaniļas pupiņu pastas

1 ēdamkarote brūnā cukura

½ tējkarote kanēļa

¼ tējkarote muskatrieksta

Pildījumam

50g parasto miltu

60g brūnā cukura

40g nesālīta sviesta

30g auzu pārslu

60 makadāmijas riekstu, smalcinātu

20g kokosriekstu skaidiņas

1. Uzlieciet vidēji lielu katlu uz cepamā papīra un izgrieziet apli. Izgrieziet nelielu apli centrālajā daļā, lai tas kalpotu tvaika izvadei.
2. Ieberiet cukuru, ieļējiet ūdeni un ielieciet vaniļas pastu vidēji lielā katlā un uzvāriet. Samaziniet uguni un uzsāciet lēno gatavošanu.
3. Pievienojiet persikus un apsedziet ar sagatavoto cepamā papīra apli, gatavojiet 10 minūtes vai līdz persiki kļūst mīksti.
4. Izņemiet persikus un nolieciet malā šķidrumu, ļaujiet persikiem atdzist.
5. Samaisiet miltus, brūno cukuru un sviestu bļodā. Iemaisiet sviestu ar pirkstiem līdz tas sāk atgādināt rupjas maizes drupačas.
6. Iemaisiet auzu pārslas, makadāmijas riekstus, kokosriekstu skaidiņas un nolieciet malā.
7. Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/KONVEKCIJA/170°C/20 minūtes un piespiediet START.
8. Nomizojiet persikus. Sagrieziet tos uz pusēm, un tad katru pusi 4 daiviņās. Ielieciet persikus bļodā un samaisiet ar vaniļas pastu, brūno cukuru, kanēli un muskatriekstu. Pievienojiet 2 ēdamkarotes šķidruma (no persiku vārīšanas) un samaisiet visu kopā. Ielieciet persikus 22cm × 4cm keramiskā traukā.
9. Uzberiet mīklas drupačas uz persikiem un ievietojiet kūku krāsnī. Gatavojiet 20 minūtes vai līdz augša kļūst zeltaini brūna. Ļaujiet drupaču kūkai atpūsties 5 minūtes pirms pasniegšanas. Pasniedziet ar vaniļas saldējumu vai putukrējumu.



Tomātu, Baziliku un Viņu Pica



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Tomātu, Baziliku un Vīgu Pica



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 18 minūtes / Pastāvēšana 60 minūtes



2 picas

Mīklai

1 tējkarote medus
375ml silta ūdens
1¼ tējkarote rauga
210g miltu
45g kukurūzas miltu
1 tējkarote sāls
1 tējkarote olīveļļas, plus nedaudz
apsmērēšanai
Izsmidzināmā eļļa

Pesto

2 bazilika buntītes, tikai lapas
45g ciedru riekstu
1 ķiploka daiviņa
65ml nerafinētas olīveļļas
Jūras sāls, pēc garšas
Malti melnie pipari, pēc garšas

Pildījumam

2 ķekari mazo tomātu, sagriezti biezās šķēlēs
4 parastie tomāti, sagriezti uz pusēm
12 Prosciutto šķēles
2 svaigas vīges, sagrieztas četrās daļās
125g Mocarellas, plāni sagrieztas šķēlēs vai
saplēstas

1. Mazā bļodā izšķīdiniet medu ūdenī. Uzsmidziniet to uz rauga un ļaujiet 3 minūtes pastāvēt.
2. Ielieciet miltus, kukurūzas miltus un sāli galda miksera bļodā un uzstādiert mīklas piederumu. Maisiet lēnā ātrumā. Pievienojiet medus, rauga un ūdens maisījumu un mīciet 5-7 minūtes vai līdz mīkla kļūst maiga un elastīga.
3. Iesmērējiet bļodu ar pusi olīveļļas un pārliciet mīklu tajā. Apsedziet ar pārtikas plēvi un ļaujiet atpūsties 30 minūtes.
4. Pēc atpūtas, iesmērējiet cepešpannu ar atlikušo olīveļļu. Sadaliet mīklu divās 210g, vienāda izmēra bumbiņās un ielieciet paplātē. Viegli apsmidziniet mīklu ar eļļu un apsedziet ar tīru dvieli. Nolieciet malā uz 30 minūtēm.
5. Ielieciet baziliku, ķiploku un ciedru riekstus virtuves kombainā. Maisiet līdz kārtīgi samaisās visas sastāvdaļas. Lēni pielejiet eļļu un maisiet līdz pesto kārtīgi samaisās. Pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.
6. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/ SŪPER KONVEKCIJA/210°C/5 minūtes. Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet picas pannu krāsns vidējā plauktā, lai 5 minūtes iepriekš uzsildītu tieši pannu.
7. Izstiepiet mīklu tā, lai tā iederētos picas pannā, uzmanīgi izņemiet picas pannu no krāsns un uzlieciet mīklu uz tās.
8. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/ SŪPER KONVEKCIJA/210°C/13 minūtes un piespiediet START. Vienmērīgi uzlieciet mērci uz mīklas, atstājot 1cm no picas malas garozai. Uzlieciet uz picas pusi no tomātiem, Prosciutto, vīges un Mocarellu. Tiklīdz krāsns uzsildījies, ievietojiet picu krāsni. Gatavojiet 13 minūtes vai līdz pica kļūst kraukšķīga. Izņemiet picu no krāsns.
9. Atkārtojiet procesu ar atlikušo mīklu un pildījumu.



Bresaola un Mocarillas Pica



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Bresaola un Mocarellas Pica



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 31 minūtes /
Pastāvēšana 60 minūtes



2 picas

Mīklai

1 tējkarote medus
375ml silta ūdens
1 ¼ tējkarote rauga
210g miltu
45g kukurūzas miltu
1 tējkarote sāls
1 tējkarote olīveļļas, plus nedaudz
apsmērēšanai
Izsmidzināmā eļļa

Picas mērcei

240g konservētu mizotu tomātu
½ ēdamkarote nerafinētas olīveļļas

1 ķiploka daiviņa, saspiesta

¼ tējkarote smalkā sāls
½ tējkarote oregano
2 bazilika zariņi

Pildījumam

150g lielu ķiršu tomātu, sagrieztu trīs daļās
100g Bresaola, plāni sagrieztā šķēlēs
120g mini Mocarellas, sagrieztas uz pusēm
20ml balzāmetiķa
50g rukolas, nomazgātas

1. Mazā bļodā izšķīdiniet medu ūdenī. Uzsmidziniet to uz rauga un nolieciet malā uz 3 minūtēm.
2. Ieberiet miltus, kukurūzas miltus un sāli galda miksera bļodā un uzstādiet mīklas uzgali. Maisiet lēnā ātrumā. Pievienojiet medus, rauga un ūdens maisījumu un mīciet vidējā ātrumā 5-7 minūtes vai līdz mīkla kļūst elastīga.
3. Apsmērējiet bļodu ar pusi olīveļļas un pārļieciet mīklu bļodā. Apsedziet un ļaujiet tai atpūsties 30 minūtes.
4. Sasmērējiet paplāti ar atlikušo olīveļļu. Sadaliet mīklu divās 210g vienāda izmēra bumbiņās un nolieciet uz paplātes. Viegli apsmidziniet mīklu ar eļļu un apsedziet ar tīru dvieļi. Nolieciet malā uz 30 minūtēm.
5. Ielieciet visas mērces sastāvdaļas virtuves kombainā, izņemot baziliku. Blendējiet sastāvdaļas. Izmantojot lāpstiņu, pārlejiet mērci bļodā un pievienojiet baziliku, ļaujiet tam 20 minūtes ievilkties. Apsedziet un nolieciet malā.
6. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/5 minūtes un piespiediet START. Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet picas pannu krāsns vidējā plauktā uz 5 minūtēm, lai uzsildītu picas pannu.
7. Izstiepiet mīklu tā, lai tā iederētos picas pannā, izņemiet pannu no krāsns un uzmanīgi uzlieciet uz tās mīklu.
8. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/13 minūtes un piespiediet START. Pārklājiet mīklu ar pusi no mērces, atstājot 1cm brīvu vietu garozai. Pievienojiet pusi no Bresaolas, tomātiem un Mocarellas uz picas. Tiklīdz krāsns ir uzsildījies, ievietojiet to krāsni. Gatavojiet 13 minūtes vai līdz pica kļūst kraukšķīga.
9. Atkārtojiet procesu ar atlikušo mīklu un pildījumu.
10. Uzlejiet uz picas nedaudz balzāmetiķa un uzlieciet rukolas lapas.



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Siera un Bekona Bumbiņas



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 20 minūtes /
Pastāvēšana 20 minūtes



6 lielas vai 12 mazas bumbiņas

375ml silta ūdens

60ml olīveļļas

1 tējkarote pūdercukura

1 tējkarote smalkā sāls

600g maizes miltu

2 tējkarotes sausā rauga

3 ēdamkarotes barbekjū mērces

140g bekona, sagrieztā kubiciņos

125g Čedaras siera, sarīvēta

Izsmidzināmā eļļa

1. Pievienojiet ūdeni, olīveļļu, cukuru, sāli, miltus un raugu galda miksera bļodā ar uzstādītu mīklas piederumu un mīciet 3 minūtes lēnā ātrumā.
2. Izveidojiet no mīklas bumbiņu un pārļieciet to stikla bļodā. Apsedziet un novietojiet bļodu siltā vietā, lai mīkla 1 stundu briestu vai tik ilgi, līdz tā kļūst divreiz lielāka.
3. Uzsmidziniet rapšu eļļu uz cepešpannas un uzlieciet cepamo papīru.
4. Ielieciet mīklas bumbiņu atpakaļ miksera bļodā un mīciet 2 minūtes lēnā ātrumā.
5. Pārvietojiet mīklu uz virsmas, kas pārklāta ar miltiem un sagriežiet mīklu 6 vai 12 gabaliņos. Sarullējiet katru gabaliņu bumbiņā, pārļieciet cepešpannā un viegli saspiediet. Apsedziet bumbiņas ar tīru dvieļi. Ļaujiet bumbiņām pastāvēt 20 minūtes.
6. Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/KONVEKCIJA/180°C/20 minūtes un piespiediet START.
7. Vienmērīgi pārklājiet katru bumbiņu ar barbekjū mērci un uzberiet bekonu un sieru. Kad krāsns būs uzsildījies, ielieciet bumbiņas krāsnī un cepiet 20 minūtes.



Aerogrīlēts Vistas Satē ar Zemesriekstu Mērci



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Aerogrīlēs Vistas Satē ar Zemesriekstu Mērci



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 30 minūtes /
Pastāvēšana 8 stundas



8 iesmiņi

Iesmiņiem

3 ēdamkarotes zemesriekstu eļļas
2 citronzāles kātiņi, tikai baltās daļas, plāni
sagrieztas
2 koriandra saknes
2 ķiploku daiviņas
2 vidēji lieli šalotes sīpoli, smalki sagriezti
2 tējkarotes kurkumas, maltas
2 tējkarotes koriandra, malta
½ tējkarote čili pulvera
2 ēdamkarotes cukura
2 tējkarotes jūras sāls
600-700g vistas šķiņķi, bez kauliem un ādas

Zemesriekstu mērcei

1 ēdamkarote zemesriekstu eļļas
2 šalotes sīpoli, smalki sagriezti

2 koriandru saknes, smalki sakapātas
1 garš sarkanais čili pipars, bez sēklām,
smalki sagriezts kubiciņos
90g kraukšķīga zemesriekstu sviesta
300ml kokosriekstu piena
1 ēdamkarote saldās sojas mērces
1 tējkarote sojas mērces

Gurķu salātiem

1 ēdamkarote cukura
1 ēdamkarote baltvīna etiķa
1 ēdamkarote verdoša ūdens
½ tējkarote jūras sāls
1 garš gurķis
2 mazi šalotes sīpoli, smalki sagriezti
¼ koriandra buntīte

- Ievietojiet eļļu, citronzāli, koriandra saknes, ķiploku, sīpolus, kurkumu, koriandru, čili pulveri, cukuru un sāli virtuves kombainā un kārtīgi sablendējiet sastāvdaļas.
- Sagrieziet vistu gareniski uz pusēm un ievietojiet bļodā. Uzlejiet virsū marinādi un kārtīgi samaisiet, lai vista būtu pārklāta. Apsedziet bļodu un ielieciet ledusskapī uz vismaz 8 stundām.
- Uzlieciet mazu katliņu uz plīts vidēji lielā karstumā. Pievienojiet zemesriekstu eļļu. Kad eļļa kļūs karsta, pievienojiet sīpolus, ingveru, ķiplokus, koriandra saknes un čili. Gatavojiet līdz maisījums kļūs caurspīdīgs, aptuveni 3-4 minūtes.
- Pievienojiet zemesriekstu sviestu un kokosriekstu pienu un gatavojiet 8 minūtes, vai līdz maisījums reducējas.
- Pievienojiet abas sojas mērces, apsedziet un nolieciet malā līdz pasniegšanai.
- Ievietojiet resti aerogrila pozīcijā.
- Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRĪLS/SUPER KONVEKCIJA/220°C/13 minūtes un piespiediet START.
- Pārklājiet cepešpannu ar foliju. Uzlieciet resti virsū.
- Uzlieciet 2 vistas gabaliņus uz katra iesma.
- Uzlieciet iesmus uz restes tā, lai viena sākusis ir pie otra beigām, mainot virzienus. Pārļicinieties, ka vista nesaskaras.
- Tiklīdz krāsns ir iepriekš uzsildīta, ievietojiet tajā iesmus.
- Pēc 13 minūtēm, izņemiet trauku no krāsns, izmantojot knaibles pagrieziet iesmus un ievietojiet tos atpakaļ krāsnī. Iestatiet AEROGRĪLS/SUPER KONVEKCIJA/220°C/7 minūtes un piespiediet START.
- Kamēr gaļa gatavojas, ieberiet cukuru mazā, karstumizturīgā bļodā, pievienojiet verdošu ūdeni un maisiet līdz cukurs izkūst. Pievienojiet etiķi un sāli.
- Sarieziet gurķi gareniski uz pusēm, aptuveni 2mm plānās šķēlēs. Ieberiet gurķus lielā bļodā.
- Pievienojiet sīpolus un samaisiet.
- Kārtīgi pārklājiet gurķus un sīpolus ar etiķa maisījumu. Iemaisiet koriandra lapas.
- Uzmanīgi uzsildiet zemesriekstu mērci un pārlejiet to žuljēna trauciņā. Pārļieciet gurķu salātus atsevišķā servējamā traukā. Pārļieciet iesmiņus uz pasniegšanas šķīvja un pasniedziet visu nekavējoties.



Āerogrīlēta Vistas Šņicele



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Aerogrīlētā Vistas Šnicele



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 25 minūtes / Gatavošana 13 minūtes



4 porcijas

2 lielas vistas krūtiņas filejas, bez ādas un kauliem

100g miltu

1 tējkarote sāls

½ tējkarote maltu piparus

2 olas

40ml piena

150g Panko rīvmaize

40g smalki sarīvēta Parmezāna (pēc izvēles)

Izsmidzināmā eļļa

1. Uzlieciet plaukstu uz vistas, sagrieziet vistu horizontāli uz pusēm tā, lai izveidojas 2 vienādi gabali. Uzlieciet vistu uz šķīvja un nolieciet malā. Atkārtojiet procesu ar otru vistas krūtiņu. Katram vistas gabalam ir jābūt aptuveni 1cm biežam. Ja gabali ir biezāki par 1cm, uzmanīgi izklapējiet vistu, lai sasniegtu nepieciešamo biežumu.
2. Ieberiet miltus vidēji lielā bļodā. Pievienojiet sāli un piparus, kārtīgi samaisiet.
3. Pievienojiet olas un pienu atsevišķā vidēji lielā bļodā, putojiet lai izveidojas viendabīgs maisījums.
4. Ieberiet rīvmaizi un Parmezānu atsevišķā bļodā. Kārtīgi sajauciet un pārliieciet cepešpannā.
5. Ielieciet katru vistas gabalu miltos un kārtīgi pārklājiet. Pakratiet, lai atbrīvotos no liekajiem miltiem. Ielieciet katru vistas gabalu olu maisījumā un kārtīgi pārklājiet. Tad apviļājiet vistu rīvmaizē un Parmezānā, iespiežot to iekšā, lai izveidojas vienmērīgs pārklājums. Pārliieciet vistu uz šķīvja un ielieciet ledusskapī, līdz būsiet gatavi aerogrīlēt.
6. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/220°C/9 minūtes un piespiediet START.
7. Ielieciet vistu aerogrila grozā un rūpīgi uzsmidziniet eļļu uz vistas abām pusēm.
8. Kad krāsns ir iepriekš uzsildīts, ielieciet vistu krāsnī un gatavojiet 9 minūtes.
9. Izņemiet vistu no krāsns un apgrieziet. Ielieciet vistu atpakaļ krāsnī un iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/220°C/5 minūtes un piespiediet START. Aerogrīlējiet līdz vista kļūst kraukšķīga un gatava.
10. Pasniedziet šniceles ar frī kartupeļiem un salātiem.



Šokolādes Ganaša un Ogu Pavlova



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Šokolādes Ganaša un Ogu Pavlova



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 1 stunda 40 minūtes /
Pastāvēšana 30 minūtes



8 - 10 porcijas

Pavlovai

**200g olu baltumu (aptuveni 8 olas),
istabas temperatūrā**

400g pūdercukura

3 tējkarotes kukurūzas miltu

1 tējkarote baltā etiķa

1 tējkarote vaniļas pupiņu pastas

Šokolādes ganašam

350ml saldā krējuma

300g 70% tumšās šokolādes, smalcinātas

1 kastīte zemeņu, dekorēšanai

1 kastīte melleņu, dekorēšanai

1. Pārklājiet pīcas pannu ar cepamo papīru, uzlieciet 24cm kūkas formu pannas vidū. Izmantojot marķieri, apvelciet kūkas formu. Apgrieziet cepamo papīru otrādi un uzlieciet to atpakaļ uz pannas. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/NAV KONVEKCIJAS/90°C/1 stunda 40 minūtes un piespiediet START.
2. Ielejiet olu baltumus galda miksera bļodā un uzstādiet putošanas piederumu, putojiet vidēji lielā ātrumā, līdz veidojas mikstas virsotnes. Pakāpeniski pievienojiet cukuru – pa vienai ēdamkarotei, pastāvīgi putojot līdz cukurs izšķīst un maisījums kļūst biezs un spīdīgs. Lēnām iecilājiet kukurūzas miltus, etiķi un vaniļas pupiņu pastu.
3. Izmantojot konditorejas lāpstiņu, uzlieciet bezē uz pīcas pannas, novietojot meringu apvilktaļā aplī. Izveidojiet rievu un iedobumus meringa augšpusē.
4. Tiklīdz krāsns ir uzsildījies, cepiet meringu 1 stundu un 40 minūtes vai līdz tas kļūst kraukšķīgs un sauss. Izīrīet mikseri.
5. Pēc cepšanas izslēdziet krāsni un atstājiet bezē krāsni ar aizvērtām durvīm 30 minūtes.
6. Pievienojiet saldo krējumu mazā katlīnā un uzlieciet to uz neliela uguns. Sildiet saldo krējumu, kad pamanīsiet mazus burbulīšus un tvaiku, noņemiet to no karstuma avota.
7. Ieberiet šokolādi karstumizturīgā bļodā un uzlejiet uzsildīto saldo krējumu. Ļaujiet maisījumam 1 minūti pastāvēt un tad kārtīgi samaisiet. Izkāšiet un ļaujiet atdzist.
8. Ielejiet ganašu galda miksera bļodā. Izmantojot putošanas piederumu, putojiet ganašu līdz tas kļūst biezs un gaisīgs. Izklājiet šokolādes ganašu uz bezē un uzberiet svaigās ogas.



Aerogrilēti Churros ar Kanēļa Cukuru



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Aerogrīlēti Churros ar Kanēļa Cukuru



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 20 minūtes



15 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

240ml ūdens

15g nesālīta sviesta

1 ēdamkarote cukura

½ tējkarotes vaniļas ekstrakta

¼ tējkarote sāls

130g miltu

1 ola

Izsmidzināma eļļa

Pārklājumam

55g nesālīta sviesta, izkausēta

100g pūdercukura

½ tējkarote malta kanēļa

1. Lielā katlā pievienojiet ūdeni, sviestu, cukuru, vaniļu un sāli. Uzkarsējiet uz vidēji liela uguns līdz sāk vārīties. Uzreiz pievienojiet visus miltus un maisiet ar koka karoti līdz labi samaisās – nepaliek milti un kunkulji.
2. Pārlieciet mīklu galda miksera bļodā ar uzstādītu lāpstīņas piederumu. Maisiet vidēji lielā ātrumā līdz nedaudz atdzesējas, aptuveni 1 minūti. Nomainiet ātrumu uz lēnāku un pievienojiet olu. Tiklīdz ola tiek iemaisīta, palieliniet ātrumu un mīciet mīklu 10-12 minūtes, vai līdz miksera bļoda kļūst auksta.
3. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/175°C/25 minūtes un piespiediet START.
4. Uzsmidziniet eļļu uz aerogrila groza. Pārlieciet mīklu izspiešanas maisīnā ar 5mm zvaigznes formas uzgali. Izspiediet 5cm garus mīklas gabaliņus aerogrila grozā. Izmantojiet šķēres, lai sagrieztu gabaliņus.
5. Cepiet līdz churros kļūst brūni un kraukšķīgi no ārpuses, aptuveni 25 minūtes.
6. Ielieciet izkausēto sviestu vidēja izmēra bļodā. Samaisiet cukuru un kanēli citā vidēja izmēra bļodā.
7. Iemērciet siltos churros izkausētajā sviestā un tad kanēlī ar cukuru.
8. Pasniedziet nekavējoties ar šokolādes mērci vai “dulce de leche” mērcēšanai.



Aerogrilēts Baklažāns Parmezānā



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Aerogrīlēs Baklažāns Parmezānā



the Smart Oven™ Air Fryer

 Sagatavošana 1 stunda / Gatavošana 50 minūtes

 6 porcijas

Baklažāniem

2 vidēji baklažāni (aptuveni 450g)

1 tējkarote jūras sāls

55g Panko rīvmaizes

60g smalki sarīvēta Parmezāna

1 tējkarote žāvēta oregano

½ tējkarote jūras sāls

¼ tējkarote maltu melnu piparu

45g miltu

2 olas

2 ēdamkarotes ūdens

Izsmidzināmā eļļa

Mērcei

790g smalki sagrieztu tomātu

2 ēdamkarotes olīveļļas

2 ķiploku daiviņas, saspieestas

½ tējkarote jūras sāls

½ tējkarote žāvēta oregano

Sarkano piparu pārslas

Salikšanai

175g plucinātas Mocarellas

20g smalki sarīvēta Parmezāna

1. Sašķēļējiet baklažānus krusteniski, 1cm šķēlēs. Salieciet šķēles vienā slānī uz cepešpannas un uzberiet ½ tējkaroti jūras sāls. Apgrieziet šķēles un uzberiet ½ tējkaroti jūras sāls. Ļaujiet baklažāniem 20 minūtes atpūsties, sāls atbrīvos tos no liekā šķidruma.
2. Sajauciet kopā rīvmaizi, Parmezānu, oregano, sāli un piparus virtuves kombainā blenderī. Maisiet līdz smalki samaja, aptuveni 15-20 sekundes. Pārlieciet seklā traukā.
3. Ieberiet miltus citā seklā traukā.
4. Uzputojiet olas un ūdeni trešajā seklajā traukā.
5. Izmantojot papīra dvieļus, nosusiniet baklažāna šķēles, viegli uzsūciet uz abām pusēm, lai atbrīvotos no pēc iespējas vairāk šķidruma.
6. Apvilājiet baklažāna gabaliņus miltos un nokratiet, lai atbrīvotos no pārpalikumiem. Iemērciet baklažānus olu maisījumā un ļaujiet pārpalikumiem izžūt. Pārklājiet baklažānus ar rīvmaizes maisījumu, pārliecinātos, ka abas puses ir vienmērīgi pārklātas. Gadījumā, ja paliek pāri rīvmaizes maisījuma, atstājiet to, lai uzkaisītu uz cepamā trauka.
7. Iepriekš uzsildiet krāsnī. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/190°C/20 minūtes un piespiediet START.
8. Uzsmidziniet eļļu uz aerogrila groza. Salieciet pusi no baklažāniem vienā slānī aerogrila grozā. Uzsmidziniet eļļu uz baklažāniem. Tiklīdz krāsns ir uzsildījies, ievietojiet baklažānus krāsnī un gatavojiet 20 minūtes. Atkārtojiet ar atlikušajām baklažānu šķēlēm.
9. Kamēr baklažāni gatavojas, sagatavojiet tomātu mērci. Sablendējiet tomātus, izmantojot rokas blenderi vai virtuves kombaini.
10. Uzsildiet olīveļļu vidēja izmēra katlā vidējā karstumā. Pievienojiet ķiplokus un gatavojiet, patstāvīgi maisot līdz kļūst zeltaini, vai aptuveni 30 sekundes. Pievienojiet tomātus, sāli, oregano un sarkano piparu pārslas. Kārtīgi apmaisiet.
11. Lēni gatavojiet mērci 10 minūtes, ik pa laikam apmaisot. Noņemiet no karstuma avota un nolieciet malā.
12. Ievietojiet resti krāsns apakšējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsnī. Iestatiet CEPT/KONVEKCIJA/200°C/15 minūtes un piespiediet START.
13. Izklājiet 60ml tomātu mērces uz cepamā trauka apakšējās daļas. Salieciet pusi baklažānu šķēles uz mērces.
14. Uzberiet pusi no Mocarellas un Parmezāna uz baklažāniem. Uzlejiet 240ml tomātu mērces uz siera.
15. Atkārtojiet slāņu veidošanu ar atlikušajiem baklažāniem, Mocarellu un Parmezānu.
16. Uzlejiet 240ml tomātu mērces uz augšējā slāņa. Uzberiet atlikušo Parmezānu un 2 ēdamkarotes atlikušo rīvmaizi.
17. Ievietojiet trauku krāsnī un cepiet līdz sacepums kļūst zeltaini brūns un veidojas burbuliši, aptuveni 10 – 15 minūtes. Ļaujiet sacepumam atpūsties 5 minūtes pirms griezt un pasniegt. Pasniedziet ar tomātu mērci.



Aerogrilēts Falafelis ar Pikanto Fetas Mērci



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Aerogrīlēts Falafelis ar Pikanto Fetas Mērci



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 40 minūtes / Gatavošana 15 minūtes / Pastāvēšana 8 stundas



12 porcijas

Falafeliem

225g kaltētu turku zirņu
1 litrs auksta ūdens
15g Itālijas pētersīļu lapu
15g koriandra lapu
Sešu sīpolu loki, sagriezti
3 ķiploku daiviņas, sagrieztas
1 ēdamkarote jūras sāls
1 ½ tējkarote maltu ķimeņu
¾ tējkarotes malta koriandra
¼ Kajēnas piparu

Pikantajai Fetas Mērcei

250g Fetas siers
1 ķiploku daiviņa, sakapāta
½ žāvēta oregano
1 tējkarote sarkano piparu pārslu
60ml olīveļļas
2 ēdamkarotes ūdens
1 tējkarote citronu sulas
Izsmidzināmā eļļa

1. tos pilnībā nosegtu un ļaujiet tiem pastāvēt nakti istabas temperatūrā. Apsedziet ar pārtikas plēvi.
2. Noskalojiet turku zirņus un izkāsiet smalkā sietā, kamēr sagatavojat pārējās sastāvdaļas.
3. Salieciet turku zirņus, pētersīļus, koriandru, lokus, ķiplokus un garšvielas virtuves kombainā blodā. Maisiet, kamēr smalki samaļas, aptuveni 30 sekundes, nepieciešamības gadījumā apstādinot, lai notīrītu trauka sienas.
4. Pārlejiet maisījumu vidēji lielā blodā, apsedziet un ievietojiet ledusskapī uz 20 minūtēm.
5. Salieciet fetas sieru, ķiplokus, oregano un sarkano piparu pārslas virtuves kombainā blodā. Maisiet sastāvdaļas līdz fetas siers kļūst viendabīgs, aptuveni 30 sekundes. Notīriet trauka sienas.
6. Kamēr kombains darbojas, lēni pievienojiet olīveļļu un maisiet līdz kārtīgi sajaucas.
7. Noskalojiet turku zirņus un ieberiet tos lielā blodā. Pārlejiet ar aukstu ūdeni tā, lai ielejiet ūdeni un citronu sulu mazā blodā. Kamēr darbojas kombains, pievienojiet citronu sulas maisījumu un maisiet līdz veidojas mērces konsistence. Nolieciet mērci malā. Gatavojiet falafelus.
8. Paņemiet divas ēdamkarotes sablendētā falafelu maisījuma un maigi veidojiet nedaudz saplacinātas bumbiņas formu. Uzsmidziniet eļļu uz aerogrila groza. Vienmērīgi salieciet visus falafelus aerogrila grozā.
9. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/SUPER KONVEKCIJA/230°C/15 minūtes un piespiediet START.
10. Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet grozu aerogrila pozīcijā un gatavojiet līdz falafeli kļūst brūnāki un kraukšķīgi.
11. Pasniedziet nekavējoties ar pagatavoto mērci.



Grilēta Vistas Krūtiņa ar Zaļajiem Salātiem un Garšaugiem



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Grilēta Vistas Krūtiņa ar Zaļajiem Salātiem un Garšaugiem



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 6 minūtes / Pastāvēšana 2 stundas



4 porcijas

Vistai

100ml nerafinētas olīveļļas
1 ķiploku daiviņa, smalki sakapāta
1 rozmarīna zariņš, lapas smalki sakapātas
1 citrona miziņa
½ citrona sula
1 bazilika buntīte, tikai lapas, rupji sakapātas
1 plāno lapu pētersīļu buntīte, tikai lapas, rupji sakapātas
2 vistas krūtiņas, bez kauliem un ādas

Salātiem

1 garš gurķis, nomizots un sagriezts (1cm kubiciņos)
2 zaļās paprikas, sagrieztas (1cm kubiciņos)
1 avokado, nomizots un sagriezts (1cm kubiciņos)
2 seleriju kāti, nomizoti un sašķēlēti (2mm biezās pusaplīšos)
½ sarkanā sīpola, smalki sagriezta kubiciņos
100g Fetas siera
2 ēdamkarotes “dukkha” garšvielu
1 tējkarote jūras sāls

1. Ielejiet 50ml olīveļļas bļodā klāt pie ķiploka, rozmarīna un citrona miziņas. Pievienojiet pusi bazilika, pusi pētersīļu lapu un pusi citrona sulas bļodā. Ievietojiet vistu bļodā un kārtīgi pārklājiet.
2. Apsedziet bļodu ar pārtikas plēvi. Ievietojiet ledusskapī un ļaujiet maisījumam marinēties no 30 minūtēm līdz 2 stundām.
3. Ieberiet gurķus, papriku, avokado, seleriju, sīpolus, atlikušo baziliku un pētersīļu lapas maisīšanas bļodā.
4. Sadrupiniet fetas sieru salātos un nolieciet malā.
5. Izņemiet vistu no ledusskapja un nosusiniet lieko marinādi. Ievietojiet grilēšanas resti cepešpannā un izklājiet vistu tā, lai tā nepārklātos.
6. Ievietojiet resti krāsns augšējā pozīcijā. Iestatiet GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/6 minūtes un piespiediet START.
7. Izņemiet pannu no krāsns un apgrieziet vistu. Ievietojiet vistu atpakaļ krāsni. Iestatiet GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/2 minūtes un piespiediet START. Izņemiet pannu no krāsns, tiklīdz vista ir gatava. Pārbaudiet gatavību, iegriežot ar nazi vistas biezākajā daļā. Ja naža gals ir karsts un vistas sula ir tīra, tad vista ir gatava.
8. Kamēr grilējas vista, ielejiet atlikušo citrona sulu bļodā un samaisiet ar atlikušo olīveļļu. Pārlejiet salātus ar 2/3 no citrona sulas maisījuma, pievienojiet 1 ēdamkaroti “dukkha” garšvielas un jūras sāli.
9. Pārleciet salātus pasniegšanas šķīvī. Sagrieziet vistas krūtiņu 3cm biezās šķēlēs un uzlieciet uz salātiem. Uzlejiet virsū atlikušo citrona sulas maisījumu un uzberiet atlikušās “dukkha” garšvielas. Pasniedziet nekavējoties.



Grilēta Halloumi Siera, Persiku un Fenheļa Salāti



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Grilēta Halloumi Siera, Persiku un Fenheļa Salāti



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 20 minūtes



4 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Salātiem

375ml ūdens

1 ēdamkarote olīveļļas

150g pārļu kuskusa

¼ tējkarote jūras sāls

40g ciedru riekstu

2 mazo fenheļa saknes

2 persiki

½ bazilika buntītes

¼ pētersīļu buntītes, tikai lapas

¼ diļļu buntītes, mazie zariņi

225g Halloumi siera

Salātu mērcei

1 ēdamkarote granātābolu sīrupa

1 ēdamkarote Šardonē etiķa

1 ēdamkarote nerafinētas olīveļļas

Malti melnie pipari, pēc garšas

½ tējkarote jūras sāls

1. Ielejiet ūdeni un 1 tējkaroti olīveļļas mazā katlā un uzvāriet. Pievienojiet kuskusu un lēni gatavojiet 8 minūtes vai līdz kuskus kļūst mīksts un ūdens iztvaiko.
2. Izņemiet kuskusu no katliņa un pārlieciet to bļodā. Pievienojiet jūras sāli un vēl vienu tējkaroti olīveļļas, samaisiet kuskusu. Apsedziet bļodu ar pārtikas plēvi un izveidojiet dažus caurumus, lai tvaiks varētu izkļūt ārā. Ievietojiet bļodu ledusskapī dzesēties.
3. Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet GAĻA-ZĪVS/KONVEKCIJA/180°C/4 minūtes un piespiediet START.
4. Ieberiet ciedru riekstus cepešpannā. Tiklīdz krāsns ir uzsildījusies, ielieciet riekstus krāsnī un grauздējiet 4 minūtes vai līdz rieksti kļūst zeltaini brūni. Izņemiet tos no krāsns un nolieciet malā dzesēties.
5. Ļoti plāni sarīvējiet fenheli un ieberiet bļodā. Aplejiet ar aukstu ūdeni.
6. Pārlieciet kuskusu lielā maisīšanas bļodā, sadalot kuskusu ar pirkstiem, lai tas nav salīpis.
7. Sagrieziet katru persiku uz pusēm un tad 8 daiviņās, izņemot serdeni. Ielieciet daiviņas bļodā pie kuskusa. Sagrieziet baziliku un pētersīļu lapas uz pusēm tā, lai lapas ir diezgan lielas un ieberiet bļodā.
8. Kārtīgi nosusiniet fenheli. Pievienojiet fenheli un dilles pie kuskusa un kārtīgi apmaisiet.
9. Ielejiet granātābola sīrupu, etiķi un olīveļļu bļodā un samaisiet kopā, lai izveidotu mērci.
10. Sašķēlējiet Halloumi sieru 5mm biezās šķēlēs.
11. Uzlieciet grilēšanas resti uz cepešpannas. Salieciet Halloumi sieru un apsmērējiet katru malu ar atlikušo olīveļļu un maltajiem pipariem.
12. Iestatiet GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/4 minūtes.
13. Ievietojiet cepešpannu krāsnī. Kad laiks būs beidzies, izņemiet pannu, apgrieziet sieru izmantojot lāpstiņu un ielieciet atpakaļ krāsnī.
14. Iestatiet GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/3 minūtes.
15. Pievienojiet mērci un sāli bļodā ar kuskusu un kārtīgi apmaisiet.
16. Kad siers būs gatavs, uzmanīgi to izņemiet, saplēsiet katru gabalu uz pusēm un pievienojiet salātiem. Viegli samaisiet salātus un pasniedziet nekavējoties.



Jēra Ribiņas ar Ķiplokiem un Rozmarīnu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Jēra Ribiņas ar Ķiplokiem un Rozmarīnu



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 15 minūtes / Gatavošana 30 minūtes / Pastāvēšana 40 minūtes



4 porcijas

**2 × 750g – 800g jēra ribiņas,
sagrieztas un notīrītas
2 ķiploku daiviņas, sašķēlētas
2 garš zariņi svaiga rozmarīna**

**80g medus
80g graudu sinepes**

1. Ar mazu asu nazi izveidojiet mazus iegriezumus jēra ribiņu augšējā daļā starp kauliem. Iegriezumos ielieciet ķiploku šķēlītes un mazus rozmarīna gabaliņus.
2. Lai pagatavotu marinādi, sajauciet medu un sinepes kopā un apsmērējiet jēra ribiņas. Apsedziet jēru ar pārtikas plēvi un marinējiet no 20 minūtēm līdz 2 stundām ledusskapī.
3. Novietojiet resti krāsnī. Iepriekš uzsildiet krāsnī. Iestatiet GAĻA-ZIVS/SUPER KONVEKCIJA/180°C/30 minūtes un piespiediet START.
4. Ievietojiet grilēšanas resti uz cepešpannas un jēru uz restes. Apsmērējiet jēru ar marinādi tieši pirms ievietot krāsnī.
5. Tiklīdz krāsns ir uzsildījusies, ielieciet jēru iekšā un gatavojiet 20 minūtes; izņemiet jēru no krāsns un aplaistiet ar marinādi. Ievietojiet jēru atpakaļ krāsnī un gatavojiet atlikušās 10 minūtes.
6. Izņemiet pannu no krāsns un nolieciet gaļu atpūstiet siltā vietā uz 15 minūtēm.
7. Sagrieziet ribiņas porcijās.



Jēra Stilbiņi ar Ragū



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Jēra Stilbiņi ar Ragū



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 4 stundas



4 porcijas

2 ēdamkarotes olīveļļas

4 jēra stilbiņi

4 mazi sīpoli, nomizoti un sagriezti aptuveni
2cm lielos kubciņos

700g tomātu pastas

1 maza bundžiņa anšovu

200g sagriežta bekona

1 pētersīļu buntīte, smalki sakapāti un vēl
nedaudz pasniegšanai

1 oregano buntīte, rupji sakapāta

2 tējkarotes rozmarīna

2 tējkarotes čili pārslu

1 liels saldaiss kartupelis, nomizots un
sagriežts lielos gabalos

240ml ūdens

1. Uzlieciet čuguna vai keramikas katliņu uz vidēji lielas uguns un ielejiet tajā olīveļļu. Pievienojiet jēra stilbiņus un gatavojiet 8-10 minūtes no katras puses vai līdz stilbiņi kļūst vienmērīgi brūni no visām pusēm. Izņemiet stilbiņus no katla un nolieciet malā.
2. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet LĒNĀ GATAVOŠANA/AUGSTA TEMPERATŪRA/4 stundas un piespiediet START.
3. Pievienojiet sīpolus un gatavojiet 3 minūtes vai līdz tie sāk kļūt brūni. Ielieciet stilbiņus atpakaļ katliņā.
4. Ielejiet tomātu pastu un uzvāriet to.
5. Pievienojiet anšovus, bekonu, pētersīļus, oregano, rozmarīnu, čili pārslas, saldo kartupeli un ūdeni. Uzlieciet vāku vai ar foliju dubulto slāni apsedziet katlu, pārļiecinoties, ka tas cieši nosedz katlu.
6. Tiklīdz krāsns ir uzsildījies, ievietojiet katlu krāsnī un gatavojiet 4 stundas vai līdz gaļa kļūst mīksta un atdalās no kauliem.
7. Uzberiet sagrieztos pētersīļus un pasniedziet.



Citronu un Magoņu Sēklu Keksiņi



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Citronu un Magoņu Sēklu Keksiņi



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 34 minūtes



12 porcijas

40ml piena

1 ½ ēdamkarote magoņu sēklu

85g sviesta, istabas temperatūrā

155g pūdercukura, izsijāta

1 ola

2 ēdamkarotes citrona sulas

1 ½ tējkarote citrona miziņu

185g pašbriestošo miltu

25g pūdercukura, pasniegšanai

Putukrējums, pasniegšanai

1. Sajauciet pienu un magoņu sēklas krūzē un ļaujiet pastāvēt 20 minūtes.
2. Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/KONVEKCIJA/170°C/17 minūtes un piespiediet START.
3. Salieciet 2 × 6 keksiņu pannā keksiņu papīrus.
4. Ielieciet sviestu un cukuru galda miksera bļodā un putojiet līdz maisījums kļūst viegls un krēmīgs, aptuveni 3 minūtes vidējā ātrumā, katru minūti attīrot trauka malas.
5. Pievienojiet olu un kārtīgi putojiet, aptuveni 1 minūti.
6. Iecilājiet citrona sulu un pielieciet citrona miziņas, miltus, piena un magoņu sēklu maisījumu. Sajauciet visu kopā lēnā ātrumā.
7. Vienmērīgi piepildiet kūciņu formas.
8. Tiklīdz krāsns ir uzsildījies, ievietojiet pannu krāsni un gatavojiet 17 minūtes vai līdz ieliekot kociņu, izņemot tas ir tīrs. Atkārtojiet ar otru pannu. Ļaujiet kūciņām atdzist.
9. Vienmērīgi apkaisiet ar pūdercukuru un pasniedziet ar putukrējumu.



Mazkaloriju Pepperoni Pica



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Mazkaloriju Pepperoni Pica



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 44 minūtes



2 picas

Miklai

2 olas

4 ēdamkarotes kokosriekstu eļļas

120ml mandeļu piena

260g mandeļu miltu

130g "Arrowroot" pulvera

1 ½ tējkarote cepamā pulvera

1 tējkarote jūras sāls

Picas mērcei

240g konservētu, mizotu tomātu

½ ēdamkarote nerafinētas olīveļļas

1 ķiploku daiviņa, izspiesta

¼ tējkarote smalkā sāls

½ tējkarote oregano

2 bazilika zariņi

Pildījumam

1 tējkarote olīveļļas

100g pepperoni, sašķēlētas

10 ķiršu tomātu, sagrieztu uz pusēm

¼ buntītes plakanlapu pētersīļu lapu, rupji saplēstu

100g mazās Mocarellas bumbiņas

30g Parmezāna

¼ buntītes pētersīļu lapu, pasniegšanai

1. Ievietojiet resti krāsns vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/6 minūtes un piespiediet START.
2. Izklājiet cepamo papīru uz picas pannas.
3. Vidējā blodā salieciet olas, eļļu un mandeļu pienu un kārtīgi sajauciet kopā. Ielieciet mandeļu miltus, "arrowroot" pulveri, cepamo pulveri un sāli galda miksera blodā ar uzstādītu lāpstīņas piederumu. Maisiet lēnā ātrumā, lai sajauktu sastāvdaļas. Pievienojiet olu maisījumu un putojiet vidējā ātrumā 5-7 minūtes vai līdz mikla kļūst viendabīga un bieza.
4. Uzlieciet pusi no maisījuma uz papīra pārklātās pannas un vienmērīgi izklājiet maisījumu ar lāpstīņu, aptuveni 5mm biezu.
5. Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet picas miklu un gatavojiet 6 minūtes, vai līdz mikla kļūst nedaudz brūna.
6. Apgrieziet miklu otrādi un ievietojiet to atpakaļ krāsnī. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/2 minūtes un piespiediet START. Gatavojiet līdz mikla kļūst gandrīz gatava.
7. Izņemiet miklu ārā no krāsns un nolieciet malā. Atkārtojiet procesu ar otru miklu.
8. Salieciet mērces sastāvdaļas virtuves kombainā, izņemot baziliku. Ar impulsa režīmu sajauciet sastāvdaļas. Izmantojot lāpstīņu, nobīdiet mērci no blodas sienām un pievienojiet baziliku, ļaujot tam 20 minūtes ievilkties. Apsedziet ar pārtikas plēvi un nolieciet malā.
9. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/14 minūtes un piespiediet START. Viegli sasmērējiet picas pannu ar olīveļļu un uzlieciet pagatavoto picas pamatni. Vienmērīgi izklājiet pusi no mērces uz picas pamatnes, atstājot 1cm no malas garozai. Pievienojiet pusi no pepperoni, tomātiem un Mocarellas bumbiņām uz picas un tiklīdz krāsns būs uzsildījies, ievietojiet picu tajā. Gatavojiet 14 minūtes, vai līdz pica kļūst kraukšķīga.
10. Atkārtojiet procesu ar otru picu un atlikušo pildījumu.
11. Smalki sarīvējiet Parmezānu uz picas, uzberiet pētersīļu lapiņas un uzsmidziniet nedaudz olīveļļas.



Prosciutto, Artișoku un Pesto Pica



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Prosciutto, Artišķoku un Pesto Pica



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 31 minūte



2 picas

Mīklai

1 tējkarote medus
375ml silta ūdens
1 ¼ ātri briestoša rauga
210g miltu
45g kukurūzu miltu
1 tējkarote sāls
1 tējkarote olīveļļas, smērēšanai
Izsmidzināmā eļļa

Pesto

2 bazilika buntītes, tikai lapas
50g ciedru riekstu, grauzdētu
3 ķiploku daiviņas

125ml nerafinētas olīveļļas, un vēl nedaudz
salikšanai
Jūras sāls, pēc garšas
50g sarīvētā Parmezāna

Pildījumam

12 Prosciutto šķēles, saplēstas
200g Mocarellas, saplēstas
4 artišķoki, sašķēlēti
70g kaltētu tomātu
60g Kalamata olīvas, bez kauliņiem

1. Mazā bļodā izšķīdiniet ūdenī medu. Uzsmidziniet maisījumu uz rauga un ļaujiet tam pastāvēt 3 minūtes.
2. Ieberiet miltus, kukurūzas miltus un sāli galda miksera bļodā un uzstādiet miklas piederumu. Maisiet lēnā ātrumā, lai sajauktu sastāvdaļas. Pievienojiet medu, raugu un ūdens maisījumu un mīciet 5-7 minūtes, vai līdz mīkla kļūst viendabīga un elastīga.
3. Iesmērējiet bļodu ar ½ olīveļļu un pārliciet raugu bļodā. Apsedziet ar pārtikas plēvi un nolieciet malā uz 30 minūtēm.
4. Pēc atpūtas, sasmērējiet cepešpannu ar atlikušo olīveļļu. Sadaliet mīklu divās 210g vienāda izmēra bumbiņās un salieciet tās uz pannas. Viegli uzsmidziniet uz mīklas eļļu un apsedziet ar tīru virtuves dvieli. Nolieciet malā uz 30 minūtēm.
5. Ielieciet baziliku, ciedru riekstus, ķiplokus, eļļu un sāli virtuves kombainā. Maisiet līdz visas sastāvdaļas kārtīgi tiek samaisītas. Pievienojiet Parmezānu un maisiet vēl, līdz labi samaisās. Pārliciet gaisa necaurlaidīgā traukā un uzlejiet olīveļļas kārtu uz maisījuma.
6. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/5 minūtes un piespiediet START. Tiklīdz krāsns ir uzsildījies, ievietojiet picas pannu vidējā pozīcijā krāsnī uz 5 minūtēm, lai iepriekš uzsildītu tikai pašu pannu.
7. Izstiepiet mīklu tā, lai tā iekļautos picas pannā, izņemiet picas pannu no krāsns un uzmanīgi ielieciet mīklu uzsildītajā pannā.
8. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet PICA/SUPER KONVEKCIJA/210°C/13 minūtes un piespiediet START. Uzlieciet pusi no pagatavotā pesto uz picas pamatnes un vienmērīgi izsmērējiet. Salieciet pusi no Prosciutto, Mocarellas, artišķokiem, tomātiem un olīvām uz picas. Tiklīdz uzsildīšana ir pabeigta, ievietojiet picu krāsnī. Gatavojiet 13 minūtes vai līdz pica kļūst kraukšķīga. Izņemiet picu no krāsns.
9. Atkārtojiet procesu ar atlikušo mīklu un sastāvdaļām.



Plucinātā Jēra Zaļo Salātu Laiviņas



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Plucinātā Jēra Zaļo Salātu Laiviņas



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 30 minūtes / Gatavošana 4 stundas / Pastāvēšana 2 stundas



4 – 6 porcijas

Marinādei

80ml medus

1 ēdamkarote kokosriekstu eļļas

Šķipsna sāls

1 sīpols, rupji sakapāts

4 ķiploku daiviņas, izspiestas

Jēram

2 ēdamkarotes olīveļļas

1 × 1.7kg jēra plecs, bez kaula

1 sīpols, rupji sakapāts

2 lieli burkāni, sagriezti kubiciņos

1 ķiploku galviņa, sagriezta uz pusēm

500ml liellopu buljona

5 dateles, bez kauliņiem

Sāls

Zaļo salātu lapas, nomazgātas

1 gurķis, nomizots, izņemtas sēklas un sagriezts 5mm kubiciņos

1 avokado, sagriezts 5mm kubiciņos

8 lieli ķiršu tomāti, sašķelēti

Pipari

1. Salieciet medu, kokosriekstu eļļu, sāli, sīpolus un ķiplokus virtuves kombainā. Maisiet līdz sastāvdaļas smalki sakapājas.
2. Ievietojiet jēru stikla vai plastmasas konteinerā. Uzsmērējiet marinādi uz jēra gaļas, apsedziet un ievietojiet ledusskapī uz vismaz 2 stundām.
3. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet LĒNĀ GATAVOŠANA/AUGSTA TEMPERATŪRA/4 stundas un piespiediet START.
4. Karsējiet eļļu pannā uz vidējas uguns 1 minūti. Pievienojiet jēra gaļu un gatavojiet 3-5 minūtes no katras puses vai līdz gaļā kļūst vienmērīgi brūna no abām pusēm. Izņemiet jēra gaļu no pannas un nolieciet malā.
5. Pievienojiet sīpolus, burkānus un ķiplokus un gatavojiet 5 minūtes vai līdz dārzeņi paliek mīksti. Ielieciet jēra gaļu atpakaļ katlā.
6. Ielejiet liellopu buljonu. Saudzīgi notīriet pannas apakšu ar koka karoti, lai atbrīvotos no pieceptā ēdiena, kas izveidojās uz pannas. Pievienojiet dateles. Apsedziet ar vāku vai dubultu foliju slāni.
7. Tiklīdz krāsns ir uzsildījies, ievietojiet čuguna pannu krāsnī uz 4 stundām. Gaļai jākļūst maigai un jānāk nost no kaula.
8. Atdaliet gaļu no kaula un ielieciet bļodā. Pārlejiet visu šķidrumu, kas palicis no gatavošanas mazā krūzē un uzlejiet uz gaļas, ja tas ir nepieciešams.
9. Piepildiet salātu lapas ar plucināto jēru, gurķiem, avokado, tomātiem un maltiem pipariem un pasniedziet.



Lēni Gatavots Jēra Plecs ar Tomātu un Olīvu Salātiem



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Lēni Gatavots Jēra Plecs ar Tomātu un Olīvu Salātiem



Sagatavošana 15 minūtes / Gatavošana 4 minūtes /
Pastāvēšana no 4 stundām līdz naktij



4 – 6 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

500g Grieķu jogurta

2 ķiploku daiviņas, smalki saspieestas

1 citrona miziņa

½ timiāna buntītes

2 koriandru saknes, smalki sakapātas

1 tējkarote jūras sāls

1 tējkarote maltu melnu piparu

1 × 2.7kg jēra plecs, ar kaulu

50g marinētu čili piparu, rupji sagrieztu

100g apdedzinātas paprikas, nomizotas un
notīrītas, sagrieztas aptuveni 2cm kubciņos

70 Kalamata olīvas, bez kauliņiem

½ buntīte plakano lapu pētersīļu, rupji
sakapātu

40ml nerafinētas olīveļļas

15ml citronu sulas

½ tējkarotes jūras sāls

Tomātu salātiem

3 tomāti

1 garš gurķis, bez sēklām, sagriezts aptuveni
2cm kubciņos

½ sarkanā sīpola, smalki sagriezta šķēlēs

Pitai

4 pita maizes

1 ķiploku daiviņa, smalki sagriezta

20ml nerafinētas olīveļļas

1. Lielā bļodā sajauciet kopā 350g jogurtu, ķiplokus, citronu miziņas, timiānu, koriandru saknes, jūras sāli un maltos piparus.
2. Ielieciet jēra plecu bļodā un uzlejiet jogurta marinādi tā, lai tā pārklātu visu plecu. Apsedziet ar pārtikas plēvi un ielieciet ledusskapī uz vismaz 4 stundām vai pat uz visu nakti.
3. Nolieciet plecu uz cepešpannas ar tauku pusi uz augšu. Atkārtoti aplejiet jēru ar marinādi tā, lai veidojas 1cm slānis.
4. Ievietojiet resti krāsns apakšējā pozīcijā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet **GAĻA-ZĪVS/KONVEKCIJA/140°C/3 stundas**. Apsedziet pannu un jēru cieši ar foliju.
5. Tiklīdz krāsns ir uzsildījusies, ievietojiet jēru krāsnī uz 3 stundām.
6. Izņemiet jēru no krāsns. Iestatiet **GAĻA-ZĪVS/KONVEKCIJA/140°C/1 stunda**.
7. Atsedziet jēru un ievietojiet to atpakaļ krāsnī. Gatavojiet 1 stundu nenosegtu, lai izveidotos garoza.
8. Kad izveidojusies skaista garoza, izņemiet jēru no krāsns un ļaujiet tam atpūsties vismaz 20 minūtes.
9. Sagrieziet tomātus uz pusēm un tad 3 daiviņās un ievietojiet lielā bļodā. Pievienojiet gurķi, sīpolus, čili, papriku, olīvas un pētersīļus.
10. Atsevišķajā bļodā samaisiet olīveļļu un citronu sulu. Pievienojiet šo maisījumu salātiem, pieberiet sāli un piparus.
11. Samaisiet ķiplokus un olīveļļu kopā. Sasmērējiet katru pitas maizi ar eļļas maisījumu un nolieciet 2 gabaliņus uz picas pannas.
12. Iestatiet **GRILĒT/AUGSTA TEMPERATŪRA/1 minūte**, grilējiet pitu un atkārtojiet procesu ar atlikušajām maizītēm.
13. Sagrieziet pitu četrās daļās.
14. Pasniedziet jēra gaļu, atdalītu no kaula un sadalītu mazos gabaliņos, kopā ar salātiem, grilētu maizi un atlikušo jogurtu.



Aerogrīlētas Saldo Kartupeļu Daiviņas



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Aerogrīlētās Saldo Kartupeļu Daiviņas



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 1 stunda 10 minūtes /
Pastāvēšana 30 minūtes



4 – 6 porcijas

1.2kg saldo kartupeļu, nemizotu

1 tējkarote kūpinātas paprikas

½ tējkarote Kajēnas piparu

1 ēdamkarote Cajun garšvielu maisījuma

1 tējkarote jūras sāls

1 tējkarote maltu melnu piparu

1 tējkarote maltu ķimeņu

1 tējkarote malta koriandra

3 ēdamkarotes olīveļļas

Izsmidzināmā eļļa

1. Nomazgājiet saldus kartupeļu un sagrieziet daiviņās (aptuveni 2-3cm).
2. Salieciet kartupeļus lielā katlā un aplejiet ar aukstu ūdeni. Uzvāriet un gatavojiet līdz kartupeļi kļūstu mīksti, bet joprojām stingri, aptuveni 5 minūtes.
3. Nosusiniet kartupeļus caurdurī. Salieciet kartupeļus uz sausa dvieļa atdzesēšanai un susiniet aptuveni 30 minūtes.
4. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet AEROGRILS/KONVEKCIJA/200°C/20 minūtes un piespiediet START.
5. Samaisiet visas garšvielas un sāli bļodā kopā ar olīveļļu.
6. Apsmidziniet aerogrila grozu ar eļļu. Apviļājiet daiviņas garšvielu maisījumā tā, lai tās būtu vienmērīgi pārklātas. Salieciet pusi no daiviņām vienā slānī un ievietojiet krāsnī. Gatavojiet 30 minūtes vai līdz kļūst kraukšķīgas.
7. Izņemiet pagatavotos kartupeļus no krāsns un pārliciet uz papīra dvieļa, lai atbrīvotos no eļļas.
8. Ievietojiet otru porciju ar kartupeļiem krāsnī un atkārtojiet procesu.
9. Pēdējās 3 minūtēs no otrās porcijas gatavošanas laika, salieciet pirmās porcijas kartupeļus uz grilēšanas restes un ieleciet kopā ar cepešpannu krāsnī, lai uzsildītu.
10. Nosusiniet otru saldo kartupeļu porciju uz papīra dvieļa. Uzberiet sāli un pasniedziet nekavējoties.



Trīskāršie Šokolādes Cepumi



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Trīskāršie Šokolādes Cepumi



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 26 minūtes



20 porcijas

90g nesālīta sviesta, sagriežta

175g tumšās šokolādes, rupji sagrieztas

115g miltu, izsijātu

45g kakao pulvera

150g brūnā cukura

½ tējkarote smalkā sāls

1 ola, viegli sakulta

1. Pārklājiet picas pannu ar cepamo papīru.
2. Kausējiet sviestu un 75g šokolādes mazā katlā uz nelielas uguns, pastāvīgi maisot līdz maisījums kļūst viendabīgs. Ļaujiet nedaudz atdzist.
3. Ieberiet miltus, kakao pulveri un brūno cukuru maisīšanas bļodā. Izmantojot galda miksera lāpstiņas piederumu, lēni maisiet līdz visas sastāvdaļas ir samaisītas. Pievienojiet silto šokolādes maisījumu un olu. Kārtīgi samaisiet.
4. Iemaisiet klāt atlikušo sagrieztu šokolādi.
5. Ievietojiet resti krāsns vidējā pozīcijā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/KONVEKCIJA/170°C/13 minūtes un piespiediet START. Ar ēdamkaroti uzlieciet cepumu mīklu uz cepamā papīra un viegli uzspiediet. Atkārtojiet procesu, atstājot nedaudz vietas starp cepumiem, ļaujot tiem nedaudz izplesties gatavošanas laikā. Ar karoti izveidojiet bumbiņas no atlikušās mīklas un nolieciet malā.
6. Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet cepumus krāsnī un cepiet.
7. Ļaujiet cepumiem atdzist uz pannas 1 minūti pirms pārvietot tos uz restes.
8. Salieciet atlikušās mīklas bumbiņas uz picas pannas un gatavojiet.



Vaniļas Sviesta Kūka ar Glazūru



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Vaniļas Sviesta Kūka ar Glazūru



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 20 minūtes / Gatavošana 40 minūtes / Pastāvēšana 1 stunda



20cm apaļa kūka

Kūkai

125g nesālīta sviesta, sagriežta, istabas temperatūrā

160g pūdercukura

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

2 olas

280g pašbriestošu miltu, izsijātu

145ml piena

Glazūrai

260g pūdercukura

15g sviesta

2 ēdamkarotes karsta ūdens

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

1. Viegli iesmērējiet 20cm kūkas formu un pārklājiet ar cepamo papīru.
2. Ievietojiet resti vidējā plauktā. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/KONVEKCIJA/180°C/40 minūtes.
3. Ielieciet sviestu, cukuru un vaniļu maisīšanas bļodā, uzstādiet lāpstīņas piederumu un maisiet vidējā ātrumā līdz maisījums kļūst krēmīgs un gaišs.
4. Pa vienai pievienojiet olas, kārtīgi maisot pēc katras pievienošanas. Ik pa laikam notīriet bļodas sienas.
5. Pārslēdziet mikseri lēnā ātrumā, pievienojiet 1/3 miltu, un tad 1/2 piena. Lēnām pievienojiet atlikušo pienu un miltus līdz maisījums kārtīgi samaisās.
6. Pārlejiet maisījumu sagatavotajā kūkas formā un vienmērīgi izlīdziniet.
7. Kad krāsns ir uzsildījies, ievietojiet tajā kūku.
8. Kad atskan taimera signāls, izņemiet kūku. Ar koka iesmiņu ieduriet kūkā. Ja izņemot iesmiņu tas ir tīrs, tas nozīmē, ka kūka ir gatava. Dzesējiet kūku formā 5 minūtes, tad apgrieziet kūku otrādi uz restes, lai pilnībā atdzesētu.
9. Izsijājiet pūdercukuru galda miksera bļodā. Pievienojiet sviestu, ūdeni un vaniļu. Izmantojot putošanas piederumu, maisiet vidējā ātrumā. Tiklīdz sastāvdaļās ir kārtīgi sajauktas, palieliniet ātrumu un maisiet līdz veidojas viendabīga, un viegli plūstoša konsistence.
10. Uzlejiet glazūru uz atdzesētās kūkas.



Vanīlas Krēma Āolkūka



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Vanīlas Krēma Ābolkūka



Sagatavošana 35 minūtes / Gatavošana 1½ stundas /
Pastāvēšana 45 minūtēm līdz naktij



8 porcijas



the Smart Oven™ Air Fryer

Mīklai

200g miltu
75g pūdercukura
1 šķipsna sāls
100g auksta sviesta, kubciņos
1 ola

Pildījumam

1 citrona sula
800ml ūdens
5-6 mazi "Pink-Lady" āboli (aptuveni 600g)
35g vaniļas krēma pulvera
80g pūdercukura
600ml saldā krējuma
30g mandeļu skaidiņu
1 ēdamkarote pūdercukura, pasniegšanai

1. Pārklājiet 24cm kūkas formu ar cepamo papīru.
2. Salieciet miltus, cukuru, sāli un sviestu virtuves kombainā bļodā. Maisiet līdz maisījums izveido smalkas maizes drupačas. Pievienojiet olu un turpiniet maisīt līdz maisījums kļūst viendabīgs (aptuveni 20 sekundes).
3. Izņemiet mīklu uz galda un izveidojiet bumbiņas formu. Saspiediet bumbiņu, lai izveidotu disku un apsedziet ar pārtikas plēvi. Dzesējiet mīklu vismaz 45 minūtes – vai atstājiet uz nakti.
4. Nolieciet mīklas disku starp divām cepamā papīra loksēm, izrullējiet mīklu tā, lai izveidojas 2mm biezs slānis. Pārklājiet kūkas formas pamatni un malas ar izrullēto mīklu. Paceliet mīklu tā, lai visas kūkas formas malas būtu nosegtas. Nogrieziet mīklu, lai veidotos taisnas malas un dzesējiet ledusskapī 1 stundu.
5. Ievietojiet resti krāsns apakšējā pozīcijā. Iepriekš uzsildiet. Iestatiet CEPT/ KONVEKCIJA/160°C/20 minūtes un piespiediet START.
6. Kamēr krāsns silst, pārklājiet mīklu ar cepamo papīru, pārļiecinieties, ka papīrs nosedz malas. Uzberiet uz papīra cepamās lodītes, lai cepšanās laikā tās noturētu mīklu un tā izceptos līdzena.
7. Cepiet mīklu 10 minūtes, izņemiet cepamās lodītes un cepampapīru un turpiniet gatavot vēl atlikušās 10 minūtes.
8. Izņemiet mīklu no krāsns un atdzesējiet.
9. Lielā bļodā izšķīdiniet citrona sulu 800ml ūdenī.
10. Daļēji izņemiet ābola serdes ar serdeņu izņēmēju. Neizņemiet visu serdeni, atstājot augšējo kreiso daļu neaiztiktu. Ielieciet ābolus sagatavotajā citronūdenī, lai novērstu krāsas maiņu.
11. Lai pagatavotu vaniļas krēmu, sajauciet krēma pulveri, cukuru un 250ml saldā krējuma bļodā un kārtīgi uzputojiet.
12. Uzsildiet atlikušo saldo krējumu mazā katlīnā uz vidēji lielas uguns, līdz sāk parādīties tvaiks. Pastāvīgi maisot, nelielā strūklā pievienojiet vaniļas krēmu.
13. Turpiniet gatavot krēmu, pastāvīgi maisot 1-2 minūtes, vai līdz maisījums sāk biezēt. Pārlejiet karsto krēmu iepriekš pagatavotajā mīklā.
14. Ielieciet ābolus krēmā, ar izņemto serdeni uz leju, un viegli iespiediet. Uzberiet kūkai mandeles.
15. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet CEPT/ KONVEKCIJA/160°C/60 minūtes un piespiediet START.
16. Kad krāsns būs uzsilusi, ielieciet kūku atpakaļ krāsni. Gatavojiet līdz āboli kļūst mīksti un mandeles zeltainas.
17. Pilnībā atdzesējiet kūku pirms sagriešanas šķēlēs. Apberiet ar pūdercukuru pirms pasniegšanas.



Teļa Osso Buco ar Lēcām



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Teļa Osso Buco ar Lēcām



the Smart Oven™ Air Fryer



Sagatavošana 25 minūtes / Gatavošana 3 stundas 15 minūtes



4 porcijas

2 ēdamkarotes olīveļļas
1.2kg teļa "osso buco" (šķiņķis ar kaulu)
1 sīpols, smalki sagriezts
1 burkāns, smalki sakapāts
2 selerijas kāti, smalki sakapāti
3 ķiploku daiviņas, saspieestas
2 rozmarīna zariņi
½ timiāna buntīte

2 lauru lapas
3 veselas krustnagliņas
240ml baltvīna
400g konservētu, mizotu un sagrieztu
kubiciņos tomātu
250g Franču zaļo lēcu
1.2 litri liellopu buljona
Rupji plēsti pētersīļi

1. Iepriekš uzsildiet krāsni. Iestatiet LĒNĀ GATAVOŠANA/AUGSTA TEMPERATŪRA/4 stundas un piespiediet START.
2. Uzlieciet čuguna vai keramikas katlu uz vidēji-lielas uguns, pievienojiet olīveļļu un karsējiet 1 minūti. Pievienojiet teļa gaļu un cepiet porcijās no abām pusēm līdz tā kļūst brūna. Izņemiet no katla.
3. Pievienojiet sīpolus, burkānus, seleriju un ķiplokus. Gatavojiet līdz kļūst mīksti, nepieciešamības gadījumā pievienojiet eļļu. Pievienojiet rozmarīnu, timiānu, lauru lapas un krustnagliņas.
4. Pievienojiet katlā baltvīnu un karsējiet 3 minūtes vai līdz maisījums reducējas. Maisot pievienojiet tomātus, lēcas un buljonu, tad pievienojiet gaļas gabaliņus. Uzlieciet vāku vai dubulto folija slāni, pārliedzinieties, ka katls ir cieši noslēgts.
5. Ievietojiet katlu iepriekš uzsildītā krāsnī un gatavojiet 4 stundas vai līdz gaļa kļūst mīksta un atdalās no kauliem.
6. Uzberiet pētersīļus un pasniedziet.