



the Smart Oven™ Air Fryer

Sage®

Receptų turinys



Karštame ore gruzdinti 5.
korėjietiški vištinės
sparneliai



Karštame ore gruzdinti 7.
cukinijų šiaudeliai su
jogurto ir žolelių padažu



Karštame ore gruzdinti 9.
suktinukai „Spring Rolls“ su
saldžiu aitriųjų paprikų padažu



Karštame ore
gruzdintos bandelės
su obuoliais 11.



Pretskoniais įtrinta 13.
meksikietiška vištiena su
keptomis kukurūzų burbulėmės



Kepta „Miso“ laišiša 15.



Avižiniai sausainiai su 17.
šokolado gabaliukais ir
pekano riešutais



Vegetariškas lakštinių 19.
apkepas



Lakštinių
apkepas su
jautiena 21.



„Deep dish“ obuolių 23.
pyragas



Pica su saliamiu, 25.
mocarėla ir
alyvuogėmis



Lėtai virta 27.
plėšoma kiauliena



Morkų salotos su 29.
jogurto ir morkų pesto
padažu



Limonadiniai 31.
paplotėliai



Lipnus datulių pudingas 33.
su irišinių saldainių
padažu



Karštame ore skrudintas 35.
kalmaras su aitriosiomis paprikomis
ir aitriųjų paprikų bei kokosų padažu



Obuolių ir laukinių uogų 37.
arbatos pyragas



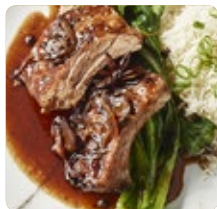
Kepti itališki kiaušiniai 39.
su karštame ore gruzdintu
kiaulienos kumpiu



Keptas lynas su 41.
pistacijų plutele



Keptas upėtakis 43.
su paprastaisiais
pankoliais



Kiaulienos šonkauliukai su „Sičuano“ pipirais 45.



Karštame ore gruzdintos rudeninių daržovių salotos 47.



Karštame ore gruzdintos „Bang Bang“ krevetės su aštriųjų paprikų ir majonezo padažu 49.



Pica su ožkos sūriu ir vytintu kumpiu 51.



Pica su marokietiška ruošta avienu 53.



Keptas sūrio pyragas su pasiflorais 55.



Trupininis pyragas su persikais ir cinamonu 57.



Pica su pomidorais, bazilikais ir figomis 59.



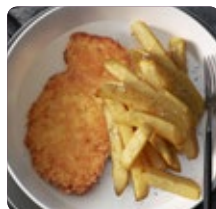
Pica su „Breaola“ jautiena ir „Bocconcini“ sūriu 61.



Suktinukai su sūriu ir kumpius 63.



Karštame ore gruzdinta „Satay“ vištiena su žemės riešutų padažu 65.



Karštame ore gruzdintas vištienos šnicelis 67.



Šokoladinis ganašas su laukinių uogu „pavlova“ 69.



Karštame ore gruzdintos čiuros su cinamoniniu cukrumi 71.



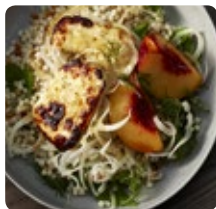
Karštame ore gruzdinti baklažanai su parmezano sūriu 73.



Karštame ore gruzdinti falafeliai su aštriu fetos sūrio padažu 75.



Kepta vištienos krūtinėlė žaliomis salotomis ir žolelėmis 77.



Keptas halumio sūris su persikų ir pankolių salotomis 79.



Avienos šonkauliai su česnakais ir rozmarinu 81.



Avienos blauzdelės su „ragu“ padažu 83.



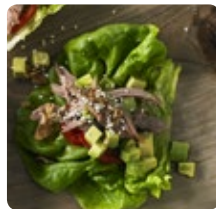
Citrininiai keksiukai su 85.
aguonų sėklomis



Mažai angliavandenių 87.
turinti pica su
„pepperoni“ dešra



Pica su vytintu kumpiu, 89.
artiškais ir pesto
padažu



Plėšyta ėriena salotų 91.
laiveliuose



Lėtai kepta avienos 93.
mentė su pomidorų ir
alyvuogių salotomis



Karštame ore gruzdinti95.
saldžiųjų bulvių
šiaudeliai



Sausainiai su trijų rūšių 97.
šokoladu



Sviestinis pyragas su 99.
vanile



Obuolių pyragas su 101.
vaniliniu kremu



Veršienos 103.
troškiny su „Osso
bucco“ su lęšiais



Karštame ore gruzdinti korėjietiški vištienos sparneliai



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Karštame ore gruzdinti korėjietiški vištienos sparneliai



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 30 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

Padažui

60 ml „Gochujang“
(korėjietiškos fermentuotos raudonųjų
aitriųjų pipirų pastos)
2 skiltelės česnako (smulkiai sutrintos)
20 g imbiero (sutrinto)
1 valg. šaukštas sezamų aliejaus
3 valg. šaukštai ryžių acto be prieskonių
2 valg. šaukštai sojų padažo su mažesniu
natrio kiekiu
3 valg. šaukštai medaus

Sparneliams

600-700 g vištienos sparnelių
(petukų/„drumette“)
1 arbat. šaukštelis kepimo miltelių
1 arbat. šaukštelis jūros druskos
2 laiškiniai svogūnai
(plonai supjaustyti – garnyru)
1 arbat. šaukštelis sezamų sėklų (garnyru)

1. Sumaišykite padažo ingredientus nedideliame dubenyje ir gerai išplakite. Padažą galima paruošti iš anksto (prieš dieną), uždenkti ir laikyti šaldytuve.
2. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 230 °C / 20 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
3. Sudėkite sparnelius į didelį dubenį. Sumaišykite kepimo miltelius ir druską nedideliame dubenyje. Pabarstykite kepimo miltelių mišinio ant sparnelių taip, kad jie tolygiai pasidengtų.
4. Įstatykite kepimo groteles į gruzdinimui skirtą skardą ir sudėkite sparnelius ant grotelių, palikdami vienodai vietas tarp sparnelių.
5. Kai krosnelė įkaista, kepkite apie 20 min., išimkite sparnelius ir juos apverskite. Sudėkite juos atgal į krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 230 °C / 10 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
6. Šiek tiek pašildykite padažą.
7. Iš karto po kepimo sudėkite sparnelius į didelį dubenį, apšlakstykite nedideliu kiekiu padažu taip, kad tolygiai pasidengtų.
8. Paskaninkite laiškiniais svogūnais ir sezamų sėklomis ir patiekite su likusiu padažu, kuriame galime mirkyti sparnelius.



Karštame ore gruzdinti cukinijų šiaudeliai su jogurto ir žolelių padažu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Karštame ore gruzdinti cukinijų šiaudeliai su jogurto ir žolelių padažu



the Smart Oven™ Air Fryer

 Paruošimas – 35 min. / kepimas – 12 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

Cukinijų šiaudeliams

450 g (maždaug 4 vidutinio dydžio) cukinijos
1 ½ arbat. šaukštelio jūros druskos
55 g „panko“ džiovėsėlių
60 g smulkiai tarkuoto parmezano sūrio
1 arbat. šaukštelis džiovinto raudonėlio
1 žiupsnelis kajeno pipirų
35 g paprastųjų miltų
2 kiaušinių baltymai

Jogurto padažui su žolelėmis

250 g graikiško jogurto
1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė
½ ryšulėlio laiškinių česnakų (smulkiai pjaustyti)
¼ ryšulėlio itališkų petražolių (smulkiai kapotų)
1 arbat. šaukštelis citrinų sulčių
½ arbat. šaukštelio jūros druskos
¼ arbat. šaukštelio šviežiai maltų juodųjų pipirų
Purškiamo aliejaus

1. Perpjaukite cukiniją per pusę kryžmai ir tada perpjaukite kiekvieną dalį išilgai į ilgus šiaudelius (1 cm storio). Apibarstykite cukiniją druska ir sudėkite į kiaurasamtį, padėtą ant dubens. Leiskite nudžiūti 30 min.
2. Gerai išplaukite po tekančiu šaltu vandeniu, kad pašalintumėte druskos perteklių. Popieriniu rankšluosčiu arba švaria virtuvine šluoste gerai nusausinkite cukiniją.
3. Sudėkite visus ingredientus į nedidelį dubenį ir gerai sumaišykite. Uždenkite ir atvėsinkite, kol bus paruošti naudoti.
4. Sumaišykite „panko“ džiovėsėlius, parmezano sūrį, raudonėlį ir kajeno pipirus virtuvinio kombaino inde. Plakite, kol ingredientai gerai išsimašys ir taps šiek tiek smulkesnės tekstūros. Sudėkite „panko“ mišinį į negilų indą.
5. Sudėkite miltus į atskirą negilų indą.
6. Sudėkite kiaušinių baltymus į dubenį ir išplakite. Kai jie šiek tiek suputoja, sudėkite juos į kitą negilų indą.
7. Apvoliokite ⅓ cukinijos šiaudelių miltuose ir nukratykite perteklių.
8. Tada pamirkykite cukiniją kiaušinio baltymuose, kad jais pasidengtų, o perteklių nukratykite.
9. Sudėkite cukiniją į „panko“ džiovėsėlių mišinį, kad visos pusės gerai pasidengtų.
10. Papurškite aliejaus ant gruzdinimui karštame ore skirto krepšelio.
11. Sudėkite cukinijos šiaudelius vienu sluoksniu į gruzdinimui karštame ore skirtą krepšelį, palikdami tarpelį tarp kiekvieno gabalėlio.
12. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 220 °C / 12 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
13. Kai krosnelė įkais, įstatykite gruzdinimui karštame ore skirtą krepšelį į krosnelės gruzdinimui ore skirtą padėtį ir kepkite 12 min. arba tol, kol cukinija taps auksinės rusvos spalvos ir traški.
14. Patiekite iš karto su jogurto ir žolelių padažu.



Karštame ore gruzdinti suktinukai „Spring Rolls“ su saldžiu aitriuju papriku padažu




the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Karštame ore gruzdinti suktinukai „Spring Rolls“ su saldžiu aitriųjų paprikų padažu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 1 val. / kepimas – 12 min.

 Pagaminamos 8 porcijos

Suktinukams

2 valg. šaukštai vynuogių sėklų aliejaus ir papildomai suktinukų aptepimui

225 g maltos kiaulienos

1 skiltelė česnako (kapoto)

2 cm dydžio imbiero gabalėlis (sutrintas)

115 g smulkintas žaliasis kopūstas

1 vidutinio dydžio morka (smulkinta)

1 laiškinis svogūnas (plonai supjaustytas)

2 arbat. šaukšteliai sojų padažo

1 valg. šaukštas austrių padažo

8 lakštai suktinukams (215 mm × 215 mm)

2 valg. šaukštai vandens

1 valg. šaukštas kukurūzų miltų

Saldžiam aitriųjų paprikų padažui

120 ml saldaus aitriųjų paprikų padažo

2 arbat. šaukšteliai žaliųjų citrinų sulčių

2 arbat. šaukšteliai smulkinto šviežio imbiero

1 arbat. šaukštelis sojos padažo

1. Pakaitinkite 1 valg. šaukštą vynuogių sėklų aliejaus „sautė“ tipo keptuvėje virš didelės kaitros. Sudėkite maltą kiaulieną ir kepkite 3-4 min., kol paruduos, dažnai pamaišydami, kad neliktų gumulėlių. Sudėkite į dubenį ir padėkite į šalį.
2. Švariai išvalykite keptuvę, supilkite likusį vynuogių sėklų aliejų ir sumažinkite kaitrą iki vidutinės. Sudėkite česnaką ir imbierą ir kepkite 30 sek.
3. Sudėkite kopūstą, morkas ir svogūną. Kepkite vis pamaišydami, kol daržovės suminkštės (apie 3-5 min.).
4. Sudėkite kiaulieną atgal į keptuvę. Supilkite sojos ir austrių padažus ir gerai išmaišykite.
5. Paskirstykite mišinį kepimo skardoje ir palaukite, kol visiškai atvės.
6. Mažame dubenyje sumaišykite vandenį ir kukurūzų miltus.
7. Uždenkite suktinukams skirtus lakštus šiek tiek drėgnu rankšluosčiu, kad apsugotumėte nuo išdžiūvimo, kol kiekvienas bus tinkamas naudoti.
8. Padėkite vieną lakštą ant švarios pjaustymo lentelės taip, kad vienas kampas Jūsų kryptimi būtų rombo formos.
9. Padenkite 3 valg. šaukštus įdaro horizontaliai ant lakšto, šiek tiek žemiau vidurio linijos. Tvirtai užlenkite apatinį kampą ant įdaro. Užlenkite du šoninius kampus, suformuodami tvirtą, tvarkingą paketėlį.
10. Patepkite nedidelį kiekį skysto kukurūzų miltų mišinio ant viršutinio lakšto kampo (jis veikia kaip kljajai, kurie neleidžia suktinukui iširti) ir tvirtai susukite suktinuką.
11. Padėkite susuktą suktinuką ant kepimo skardos ar lėkštės ir palikite uždengtą maistine plėvele, kol ruošiate likusius suktinukus.
12. Kartokite šį procesą ruošdami likusius suktinukus, kol sunaudosite visą mišinį.
13. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / 230 °C CONVECTION (230 °C konvekcija) / 10 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
14. Gausiai patepkite suktinukų išorę vynuogių sėklų aliejumi ir sudėkite juos vienu sluoksniu į gruzdinimui karštame ore skirtą krepšėlį, palikdami tarp jų tarpelius.
15. Įkaitus krosnei, sudėkite suktinukus į AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) padėtį ir kepkite.
16. Išimkite krepšėlį ir apverskite suktinukus žnyplėmis. Pasirinkite AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / 230 °C CONVECTION (230 °C konvekcija) / 10 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
17. Kol suktinukai kepa, sudėkite visus padažus skirtus ingredientus į nedidelį dubenį ir gerai išmaišykite.
18. Patiekite iš karto su padažu.



Karštame ore gruzdintos bandelės su obuoliais



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Karštame ore gruzdintos bandelės su obuoliais



the Smart Oven™ Air Fryer



Paruošimas – 20 min. / kepimas – 30 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 50 min.



Pagamiamos 8 porcijos

4 vidutinio dydžio
„Granny Smith“ obuoliai (nulupti)
30 g sviesto be druskos
70 g rudojo cukraus
1 arbat. šaukštelis vanilės ekstrakto
1 arbat. šaukštelis citrinos sulčių
½ arbat. šaukštelio malto cinamono

¼ arbat. šaukštelio jūros druskos
2 šaldytos sluoksniuotos tešlos lakštai
1 kiaušinis
1 valg. šaukštas vandens
Neprikepančio purškiamo aliejaus
Žaliavinis cukrus

- Supjaustykite obuolius į 1 cm dydžio kubelius
- Sudėkite obuolius, sviestą, rudąjį cukrų, vanilę, citrinos sultis, cinamoną ir druską į vidutinio dydžio prikaistuvį.
- Padėkite keptuvę virš vidutinės kaitros, retkarčiais pamaisydami turinį, kol obuoliai suminkštės, o sirupas taps tirštas (apie 10 min.).
- Sudėkite obuolių mišinį į dubenį ir atvėsinkite šaldytuve, kol bus vėsus liesti (apie 20 min.).
- Išklokite kepimo skardą kepimo popieriumi.
- Paruoškite kiaušinių mišinį – įmuškite kiaušinį į nedidelį dubenį ir išplakite šakute.
- Padėkite 1 sluoksniuotos tešlos lakštą ant pjaustymo lentelės ir padalinkite į 4 vienodus kvadratėlius.
- Patepkite kiekviena kvadratėlį kiaušinio mišiniu. Uždėkite 1 valg. šaukštą įdaro kiekvieno tešlos kvadratėlio centre.
- Perlenkite kiekvieną kvadratėlį per pusę ties įstrižaine, kad suformuotumėte trikampį. Paspauskite puses, kad neliktų oro burbuliukų ir užsandarintumėte tešlą. Šakute paspauskite tešlos kraštus.
- Sudėkite bandeles ant kepimo popieriumi išklotos skardos.
- Pakartokite minėtus veiksmus su antruoju sluoksniuotos tešlos lakštu.
- Kai paruošite visas bandeles, sudėkite jas į šaldytuvą 30 min. arba tol, kol jos bus paruoštos kepti, o tešla šiek tiek sukietės.
- Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 175°C / 20 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Papurškite neprikepančio aliejaus ant gruzdinimui karštame ore skirto krepšelio.
- Sudėkite bandeles į krepšelį, patepkite kiaušinio mišiniu ir apibarstykite žaliaviniu cukrumi. Padarykite 3 mažus rėžius tešloje, tačiau būkite atsargūs, kad neperpjautumėte tešlos kiaurai.
- Kai krosnelė įkais, sudėkite į ją bandeles. Kepkite 20 min. arba tol, kol jos taps auksinės rudos spalvos ir purios.
- Patiekite bandeles šiltas arba kambario temperatūros.



*Prieskoniais įtrinta meksikietiška vištiena
su keptomis kukurūzų burbuolėmis*



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Prieskoniais įtrinta meksikietiška vištiena su keptomis kukurūzų burbuolėmis



the Smart Oven™ Air Fryer

 Paruošimas – 15 min. / kepimas – 50 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

2 valg. šaukštai rūkytos paprikos
1 arbat. šaukštelis aitriosios paprikos miltelių
1 arbat. šaukštelis maltos kalendros
2 smulkiai pjaustytos česnako skiltelės
3 čiobrelio šakelės
60 ml alyvuogių aliejaus
1 arbat. šaukštelis jūros druskos
1,3 kg vištos su pašalintu stuburu
4 kukurūzo burbuolės be lukšto
1 valg. šaukštas smulkios druskos

50 g „Manchego“ sūrio

80 g grietinės

„Salsa“ padažui

3 vynuoginiai pomidorai

1 nedidelis ankštinis pipiras

½ citrinos (nulupus žievelę ir išspaudus sultis)

2 laiškiniai svogūnai (plonai supjaustyti)

20 g aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus

½ arbat. šaukštelio jūros druskos

- Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą ROAST (skrudinti) / CONVECTION (konvekcija) / 180 °C / 50 min.
- Sudėkite rūkytą papriką, aitriosios paprikos miltelius, maltą kalendrą, česnaką, čiobrelį, alyvuogių aliejų ir jūros druską į didelį maišymui skirtą dubenį ir gerai išplakite.
- Sudėkite vištieną į marinatą ir uždenkite.
- Įstatykite kepimo groteles į skrudinimui skirtą formą. Išimkite vištieną iš dubens ir padėkite ant kepimo grotelių odelę ir viršų.
- Užtepkite likusį marinatą ant odelės, kad gerai pasidengtų.
- Įdėkite vištą į įkaitintą krosnelę ir skrudinkite.
- Supjaustykite pomidorus ketvirčiais. Peiliu pašalinkite sėklas.
- Supjaustykite pomidorus maždaug 5 mm kubeliais. Sudėkite į dubenį.
- Nupjaukite ankštinio pipiro viršų ir apačią ir supjaustykite maždaug 5 mm kubeliais. Sudėkite ankštinį pipirą į dubenį su pomidorais, įdėkite laiškinius svogūnus, citrinos žievelės ir sultis ir užpilkite alyvuogių aliejaus. Pabarstykite jūros druska ir padėkite į šalį.
- Išvirkite burbuoles – padėkite puodą su vandeniu virš didelės kaitros ir užvirkite vandenį.
- Kai vanduo užvirs, įdėkite smulkios druskos. Leiskite pavirti 1 min. Įdėkite kukurūzų burbuoles į verdantį vandenį ir virkite apie 6 min.
- Nukoškite kukurūzus ir padėkite į šalį.
- Išimkite iškeptą vištą iš krosnelės. Patikrinkite, ar ji pilnai iškepusi, įsmeigdami peilį į storiausią jos dalį. Jei galiukas karštas, o iš vištos išsiskiriančios sultys skaidrios, višta yra iškepusi. Atsargiai pakelkite vištą nuo grotelių ir padėkite ant kitos skardos, kad išlaikytumėte šilumą.
- Apvoliokite kukurūzų burbuoles į vištienos sultis, esančias kepimo skardoje. Padėkite burbuoles į lėkštę. Atsargiai išpilkite kepimo metu išsiskyrusias sultis iš skardos į indą ir padėkite į šalį. Nuplaukite kepimo groteles ir keptuvę.
- Švarias kepimo groteles įdėkite atgal į keptuvę ir sudėkite ant jų kukurūzų burbuoles. Įdėkite į krosnelę.
- Pasirinkite nustatymą GRILL (kepti ant grotelių) / HIGH (aukšta temperatūra) / 6 min.
- Kai pasibaigs laikmačio skaičiuojamas laikas, išimkite skardą iš krosnelės ir apverskite burbuoles. Patepkite burbuoles vištienos sultimis ir įdėkite atgal į krosnelę. Pasirinkite nustatymą GRILL (kepti ant grotelių) / HIGH (aukšta temperatūra) / 4 min.
- Supjaustykite vištą ketvirčiais, padėkite į serviravimui skirtą indą su burbuolėmis, ant burbulių viršaus smulkia plokščia tarka užtarkuokite „Manchego“ sūrio. Patiekite su „Salsa“ padažu ir grietine.



Kepta „Miso“ lašiša



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Kepta „Miso“ laišiša

 Paruošimas – 10 min. / kepimas – 12 min. / pastovėjimui skirtas val. – 24-48 val.

 Pagaminamos 6 porcijos



the Smart Oven™ Air Fryer

Marinatu

120 ml baltos „Miso“ pastos
60 ml „Mirin“ ryžių vyno
60 ml sakės
2 valg. šaukštai cukraus
2 skiltelės česnako (kapoto)
2 cm dydžio imbiero gabalėlis
(nuluptas ir sutrintas)

Laišišai

4 × 170 g laišišos filė, 2,5 cm storio
2 valg. šaukštai citrinos arba
žaliųjų citrinų sulčių
1 laiškinis svogūnas
(plonai supjaustytas – garnyrui)
1 valg. šaukštas jūros druskos
2 ryšulėlis mažųjų brokolių

1. Sumaišykite marinato ingredientus vidutinio dydžio dubenyje ir gerai išplakite. Sudėkite laišišos filė į didelį užspaudžiamą maišelį ir ant viršaus užpilkite marinato. Padėkite į šaldytuvą mažiausiai 24 val. arba iki 48 val., retkarčiais apversdami maišelį, kad marinatas pasiskirstytų.
2. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 200 °C / 12 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
3. Įstatykite kepimo groteles į skrudinimui skirta formą. Išimkite laišišą iš marinato, leisdami jo pertekliui nuvarvėti. Pasilikite dalį marinato ir sudėkite į nedidelį prikaistuvį.
4. Padėkite laišišą ant kepimo grotelių skrudinimo formoje ir įdėkite ją į įkaitintą krosnelę.
5. Tuo tarpu užvirinkite marinatą maišydami jį vidutinėje kaitroje 2-3 min. Nuimkite keptuvę nuo kaitros, sudėkite citrinos ar žaliųjų citrinų sultis ir išplakite, kad susimaišytų. Padėkite į šalį.
6. Kai laišiša baigs kepti, palikite ją krosnelėje ir pasirinkite nustatymą GRILL (kepti ant grotelių) / HIGH (aukšta temperatūra), 4 min. ir paspauskite įjungti.
7. Įpilkite vandens į didelį puodą, padėkite virš didelės kaitros ir užvirinkite.
8. Kai vanduo užverda, įdėkite druskos ir brokolius ir pavirkite apie 2-3 min. Nukoškite brokolius.
9. Kai laišiša iškeps, išimkite ją ir patiekite su troškintais brokoliais. Garnyrui patiekite pjaustytų laiškinų svogūnų ir „miso“ marinato.



Avižiniai sausainiai su šokolado gabaliukais ir pekano riešutais



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Avižiniai sausainiai su šokolado gabaliukais ir pekano riešutais



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 36 min. /
pastovėjimui skirtas laikas – 15 min.

 Pagaminami 24 vnt.

115 g sviesto (minkšto)

100 g cukraus pudros

100 g rudojo cukraus

1 arbat. šaukštelis vanilės ekstrakto

1 didelis kiaušinis

160 g paprastųjų miltų

2 arbat. šaukšteliai kepimo miltelių

½ arbat. šaukštelio druskos

170 g juodojo šokolado gabalėlių

60 g pekano riešutų puselių (smulkintų)

20 g traiškytų avižių grūdų

1. Sudėkite sviestą, cukraus pudrą, rudąjį cukrų ir vanilę į stacionarus plakiklio su mentele indą. Maišykite vidutiniu greičiu 2 min., kol mišinys taps balkšvas ir kreminės konsistencijos.
2. Įmuškite kiaušinį ir plakite, kol gerai išsimašys.
3. Atsijokite miltus, kepimo miltelius ir druską vidutinio dydžio dubenyje. Tada sudėkite į sviesto mišinį. Plakite nedideliu greičiu, kol susimašys.
4. Sudėkite šokolado gabalėlius, pekano riešutus ir avižas ir plakite nedideliu greičiu, kol visi produktai susimašys.
5. Įkaitinkite krosnelę. Įstatykite kepimo grotelės į apatinę lentyną. Pasirinkite nustatymą **BAKE (kepti) / 155 °C CONVECTION (155 °C konvekcija) / 12 min.** ir paspauskite įjungimo mygtuką.
6. Iškllokite kepimo skardą kepimo popieriumi. Suformuokite 8 kamuoliukus iš sausainių mišinio, naudodami valgomąjį šaukštą su kaupu. Sudėkite kamuoliukus, palikdami tarp jų vienodus tarpelius ant skardos, ir šiek tiek suplokite. Kai krosnelė įkais, sudėkite sausainius į vidų ir kepkite.
7. Kai sausainiai tampa auksinės rudos spalvos, išimkite juos iš krosnelės ir atvėsinkite ant skardos 5 min. Tada padėkite ant kepimo grotelių, kad pilnai atvėstų.
8. Kartokite šį procesą ruošdami likusią tešlą, kol sunaudosite visą mišinį.
9. Kai sausainiai visiškai atvės, sudėkite juos į sandarą indą.



Vegetariškas lakštinių apkepas



the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Vegetariškas lakštinių apkepas



Paruošimas – 1 val. / kepimas – 2,5 val. / pastovėjimui skirtas laikas – 15 min.



Pagamintas 8 porcijoms



the Smart Oven® Air Fryer

Daržovėms

800 g (apie 2 vidutinio dydžio) saldžiosios bulvės, supjaustytos 2 mm storio griežinėliais

60 ml alyvuogių aliejaus

1 valg. šaukštas šviežių čiobrelio lapelių

Jūros druska pagardinimui

Šviežiai malti juodieji pipirai pagardinimui

280 g (maždaug 2 vidutinio dydžio) cukinijos, supjaustytos išilgai (2 mm storio dalimis)

2 apkepiui skirti lakštai (paruošti naudoti)

3 česnako skiltelės (smulkintos)

1 čiobrelio šakelė

2 x 400 g konservuotų pjaustytų pomidorų

1 valg. šaukštas pomidorų pastos

1 valg. šaukštas balzaminio acto

Bešamelio padažui

80 g sviesto

80 g paprastų miltų

1,1 litro pieno

¼ arbat. šaukštelio malto muskato (arba pagal skonį)

1 kiaušinis (60 g), lengvai plaktas

200 g tarkuoto parmezano sūrio

100 g smulkinto mocarella sūrio

Pomidorų padažui

2 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus

1 vidutinio dydžio rudasis svogūnas (smulkiai sukaptotas)

200 g pjaustytų grybų

10 mėtos lapeliai (suplėšyti)

- Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 200 °C / 12 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Sudėkite saldžiąsias bulves į didelį dubenį, apvoliokite su 1 valg. šaukštu alyvuogių aliejaus ir apibarstykite rozmarinu. Pagardinkite druska ir pipirais.
- Iškllokite kepimo skardą kepimo popieriumi. Išdėliokite ⅓ saldžiųjų bulvių vienu sluoksniu ant skardos ir kepkite partijomis po 10-12 min arba tol, kol suminkštės.
- Padėkite į šalį, kad pilnai atvėstų. Toje pačioje skardoje iškepkite visas likusias bulves.
- Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 200 °C / 12 min. Sudėkite cukinijas į didelį dubenį ir apvoliokite su 1 valg. šaukštu aliejaus. Apibarstykite likusiu rozmarinu, pagardinkite druska ir pipirais. Išdėliokite ⅓ cukinijos griežinėlių skardoje. Įdėkite skardą į krosnelę ir kepkite 12 min. arba tol, kol šiek tiek suminkštės. Išimkite cukinijas iš skardos ir padėkite į šalį. Pakartokite procesą su likusia cukinijų dalimi, kol visas jas iškepsite.
- Tuo tarpu įkaitinkite aliejų nedidelio dydžio keptuvėje. Sudėkite svogūnus ir pakepkite maišydami 5 min. arba tol, kol suminkštės ir taps skaidrūs. Sudėkite grybus, baziliką, česnaką ir rozmariną ir kepkite vis maišydami 4 min.
- Sudėkite smulkintus pomidorus, pomidorų pastą ir balzaminį actą ir palaukite, kol užvirs. Sumažinkite kaitrą ir virkite 5-10 min. arba tol, kol padažas šiek tiek sutirštės. Pagardinkite druska ir pipirais.
- Paruoškite bešamelio padažą – išlydykite sviestą mažame prikaistuvyje. Įdėkite miltų ir virkite maišydami 2 min. arba tol, kol mišinys pradės virti. Palaipsniui supilkite pieną, nuolatos maišykite, kol mišinys vėl pradės virti ir sutirštės. Virkite 10 minučių. Įmaišykite muskatą ir pagardinkite druska.
- Nuimkite padažą nuo kaitros ir įmaišykite kiaušinį bei 100 g parmezano sūrio.
- Paskleiskite ⅓ pomidorų padažo ant 7 cm gylio 3 l talpos kepimo indo dugno. Sudėkite 3 apkepiui skirtus lakštus, pusę cukinijos griežinėlių, pusę saldžiųjų bulvių ir ⅓ bešamelio padažo. Uždėkite dar 3 apkepiui skirtus lakštus, dar ⅓ pomidorų padažo, likusius cukinijų griežinėlius, saldžiųjų bulvių griežinėlius ir trečdalį bešamelio padažo. Ant viršaus uždėkite 3 makaronų lakštus, likusį pomidorų padažą ir bešamelio padažą. Pabarstykite likusiu parmezano ir mocarella sūriu.
- Įstatykite kepimo groteles į apatinę krosnelės lentyną.
- Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 175 °C / 50 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Kai krosnelė įkais, kepkite lakštinių apkepą 50 min. arba tol, kol iškeps makaronai.
- Leiskite apkepiui pastovėti 15 min. ir tada patiekite.



Lakštinių apkepas su jautiena



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Lakštinių apkepas su jautiena



Paruošimas – 1,5 val. / kepimas – 45 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 20 min.



Pagaminamos 8 porcijos



the Smart Oven® Air Fryer

Mėsos padažui

- 1 valg. šaukštas alyvuogių aliejaus
- 1 didelis svogūnas
(smulkiai supjaustytas kubeliais)
- 2 morkos (nuluptos ir supjaustytos kubeliais)
- 2 saliero stiebai
(smulkiai pjaustyti kubeliais)
- 6 skiltelės česnako (kapoto)
- 1 kg maltos jautienos
- 2 arbat. šaukšteliai druskos
- 1 arbat. šaukštelis šviežiai maltų juodųjų pipirų
- 2 valg. šaukštai raudonojo vyno acto
- Žiupsnelis cukraus
- 1 200 g konservuotų trintų pomidorų

170 g pomidorų pastos

12 g šviežių baziliko lapelių (kapotų)

Bešamelio padažui

- 80 g sviesto be druskos
- 80 g paprastųjų miltų
- 1 l riebaus pieno
- 60 g smulkiai tarkuoto parmezano sūrio
- 1 arbat. šaukštelis jūros druskos
- ¼ arbat. šaukštelio šviežiai maltų juodųjų pipirų

Pačiam patiekalui paruošti

- 12 naudoti paruoštų apkepo lakštų
- 100 g smulkinto mocarelos sūrio
- 30 g smulkiai tarkuoto parmezano sūrio

- Padėkite didelę gilią „sauté“ tipo keptuvę virš vidutinės kaitros ir įpilkite alyvuogių aliejaus, kaitinkite apie 1 min. Sudėkite svogūnus, morkas ir salierus. Kepkite vis pamaišydami apie 5-7 min, kol daržovės ims minkštėti.
- Sudėkite česnaką ir kepkite dar 1-2 min.
- Padidinkite kaitrą iki didelės ir sudėkite jautienos faršą. Suskaitykite mėsą mediniu šaukštu ir maišykite apie 4 min, kol mėsa iškeps, tačiau neparuoduos. Pagardinkite druska ir pipirais.
- Įpilkite acto ir kepkite vis pamaišydami, kol jis beveik išgaruos. Sudėkite cukrų, trintus pomidorus ir pomidorų pastą ir gerai išmaišykite. Viską užvirkite, sumažinkite kaitrą ir toliau virkite neuždengus keptuvės apie 20 min.
- Nuimkite keptuvę nuo kaitros. Įmaišykite baziliką ir padėkite į šalį.
- Išlydykite sviestą prikaistuvyje virš vidutinės kaitros, kol jis suputos. Sudėkite miltus ir virkite vis maišydami apie 1-2 min arba tol, kol mišinys ims burbuliuoti ir pradės trauktis nuo keptuvės kraštų.
- Nuimkite keptuvę nuo kaitros ir lėtai supilkite pieną, nuolatos maišydami, kad išvengtumėte gumulėlių susidarymo.
- Vėl padėkite keptuvę virš kaitros ir leiskite užvirti. Sumažinkite kaitrą naujai vidutinės iki žemos ir virkite, vis maišydami mediniu šaukštu 10 min. arba tol, kol padažas sutirštės ir miltai išvirs.
- Nuimkite keptuvę nuo kaitros ir įmaišykite tarkuotą parmezano sūrį, druską ir pipirus.
- Tolygiai paskirstykite ¼ mėsos padažo (apie 480 ml) ant 23 cm x 33 cm kepimo indo dugno.
- Padėkite 4 lazanijos lakštus virš padažo, patikrindami, ar jie nepersidengia ir pašalindami perteklių. Padenkite kitą ½ mėsos padažo ant makaronų, o po to bešamelio padažą (apie 360 ml).
- Toliau dėliokite makaronus, mėsos ir bešamelio padažą (du kartus daugiau), viską užbaigdami bešamelio padažu.
- Pabarstykite smulkintu mocarelos sūrius ir tarkuotu parmezano sūriu.
- Įstatykite kepimo groteles į kepimui skirtą padėtį. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 175 °C / 45 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Kai krosnelė įkaista, kepkite lakštinius apkepus 45 min. arba tol, kol ji ims burbuliuoti, o viršus paruoduos.
- Leiskite lakštinių apkepui pastovėti 20 min ir tada patiekite.



„Deep dish“ obuolių pyragas



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

„Deep dish“ obuolių pyragas



Paruošimas – 1 val. / kepimas – 1¼ val. / pastovėjimui skirtas laikas – 2,5 val.



Pagamintos 8 porcijos



the Smart Oven® Air Fryer

Tešlai

360 g paprastų miltų
1 valg. šaukštas cukraus pudros
1 arbat. šaukštelis smulkios druskos
225 g šalto nesūdyto sviesto,
supjaustyto 1 cm dydžio kubeliais
120 ml itin šalto vandens

Įdarui

2,5 kg „Granny Smith“ rūšies obuolių, nulupty,
su išimta šerdimi ir supjaustyty
į 5 mm storio gabalėlius

175 g cukraus pudros

75 g tamsaus rudojo cukraus

1½ arbat. šaukštelio malto cinamono

½ arbat. šaukštelio malto muskato

½ arbat. šaukštelio maltų prieskonių mišinio

½ arbat. šaukštelio malto imbiero

½ arbat. šaukštelio smulkios druskos

2 valg. šaukštai kukurūzų miltų

45 g sviesto be druskos

1. Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite miltus, cukrų ir druską. Plakite, kol susimaišys. Įdėkite sviesto ir pirštais įtrinkite sviestą į sausus ingredientus, kol masė taps panaši į stambius duonos trupinius.
2. Įpilkite vandens ir rankomis švelniai minkykite tešlą, kol ji taps vientisa. Stenkitės neperminkyti.
3. Išverskite tešlą ant šiek tiek miltais padengto paviršiaus ir suformuokite kamuoliuką. Padalinkite tešlą į dvi dalis, kiekvieną jų suformuokite į disko formą ir apvyniokite maistine plėvele. Laikykite šaldytuve mažiausiai 30 min.
4. Mažame dubenyje sumaišykite 75 g cukraus pudros, rudojo cukraus, prieskonių, druskos ir kukurūzų miltų.
5. Įkaitinkite didelį puodą virš vidutinės kaitros. Įdėkite 25 g sviesto ir išlydykite. Sudėkite obuolių skilteles ir likusius 100 g cukraus. Maišykite taip, kad tolygiai pasidengtų, ir pakepkite 10 min., kol šiek tiek suminkštės. Dažnai atsargiai pamaišykite, kad tolygiai iškeptų.
6. Standartiškai kepat obuolius su cukrumi, jie susitraukia ir taip išvengiama didelės tuščios vietos, kuri paprastai susiformuoja po iškepta pluta.
7. Kai obuoliai suminkštės, išpilkite kystę iš keptuvės ir pašalinkite ją. Sudėkite likusį sviestą ir pamaišykite, kad obuoliai tolygiai pasidengtų. Paskirstykite obuolius ant kepimo skardos su krašteliu vienu sluoksniu ir atvėsinkite kambario temperatūroje. Padėkite puodą į šalį, bet jo nevalykite.
8. Kai obuoliai atvės, sudėkite juos į puodą ir apibarstykite likusiu cukrumi, prieskoniais ir kukurūzų miltų mišiniu. Pamaišykite, kad tolygiai pasidengtų.
9. Iškočiokite apatinę plutą iki maždaug 35 mm skersmens ir 3 mm storio. Švelniai perlenkite per pusę ir padenkite 24 cm skersmens (4 cm gylio) pyragui kepti skirtu indo dugne. Atsargiai išvyniokite plutą. Laikykite šaldytuve mažiausiai 10 min. prieš sudėdami įdarą.
10. Iškočiokite viršutinę plutą iki 3 mm storio. Padėkite pergamentinio popieriaus lakšto centre. Laikykite šaldytuve mažiausiai 10 min.
11. Išimkite pyragui skirtą indą su išklota pluta ir viršutinę plutą iš šaldytuvo. Padėkite viršutinę plutą į šoną. Tolygiai užpildykite pyragui skirtą indą obuolių mišiniu.
12. Nuimkite viršutinę plutą nuo kepimo popieriaus ir išcentruokite tašką pyrago viršuje. Atsargiai išvyniokite plutą ir kartu suspauskite dugno ir viršaus kraštus.
13. Virtuvinėmis žirkklėmis arba aštriu peiliu vienodai patrupinkite abi plutas, kad jos 1 cm išsikštų iš krašto. Užraitykite kraštus. Palaiykite pyragą šaldytuve apie 15 min., kad sukietėtų pluta.
14. Prieš kepimą aštriu peiliu padarykite 4-5 rėžius (5 cm ilgio) viršutinėje plutoje, kad pasišalintų garai.
15. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 175 °C / 1 val. 15 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
16. Padėkite pyragą ant didelės skardos ir kepkite, kol pluta taps traški, auksinės rudos spalvos, o sultys ims burbuliuoti.
17. Išimkite pyragą iš krosnelės ir leiskite atvėsti ant kepimo grotelių, likus ne mažiau nei 2 val. iki patiekimo.



Pica su saliamtu, mocarela ir alyvuogėmis



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Pica su saliamiu, mocarela ir alyvuogėmis



the Smart Oven® Air Fryer



Paruošimas – 20 min. / kepimas – 31 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 30 min.



Paruošiamos 2 picos

Tešlai

1 arbat. šaukštelis medaus
375 ml šilto vandens
1 ¼ arbatinio šaukštelio greitai kylančių
naudojimui paruoštų mielių
210 g miltų
45 g geltonųjų kukurūzų miltų
1 arbat. šaukštelis druskos
1 arbat. šaukštelis alyvuogių aliejaus
patepimui
Neprikepančio purškiamo aliejaus

Picos padažui

240 g konservuotų nuluptų pomidorų
½ valg. šaukšto itin gryno alyvuogių aliejaus
1 skiltelė česnako (kapoto)
¼ arbat. šaukštelio smulkios druskos
½ arbat. šaukštelio raudonėlio
2 šakelės baziliko

Ingredientams

225 g smulkinto nenugriebto pieno mocarelos
sūrio
170 g plonai pjaustytos saliamio dešros
80 g alyvuogių be kauliukų (perpjautų per
pusę)
½ saujelės baziliko gamyrai

1. Nedideliame dubenyje ištirpinkite medų ir vandenį. Užšlakstykite ant mielių ir leiskite pastovėti 3 min.
2. Sudėkite miltus, kukurūzų miltus ir druską į stacionaraus plakiklio dubenį su tešlos maišymo priedu. Maišykite nedideliu greičiu, kol produktai susimaišys. Sudėkite medaus, mielių ir vandens mišinį ir minkykite nedideliu greičiu 5-7 min. arba iki tol, kol tešla taps lygi ir elastinga.
3. Sutepkite dubenį su ½ alyvuogių aliejaus ir perkeltkite tešlą į dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite pastovėti 30 min.
4. Po to sutepkite kepimo skardą likusiu alyvuogių aliejumi. Padalinkite tešlą į 2 × 210 g vienodo dydžio apvalius kamuoliukus ir sudėkite juos ant skardos. Pašlakstykite ant tešlos šiek tiek aliejaus ir uždenkite švariu virtuviniu rankšluosčiu. Padėkite į šalį 30 min.
5. Sudėkite visas padažo sudėtines dalis (išskyrus baziliką) į virtuvinį kombainą. Viską suplakite, kad susimaišytų. Iškrapštykite padažą iš dubens su mentele ir sudėkite baziliką, leisdami jam įsigerti 20 min. Uždenkite viską maistine plėvele ir padėkite į šalį.
6. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 5 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Kai krosnelė įkaista, įdėkite picos kepimui skirtą skardą į vidurinę lentyną 5 min. tik skardos įkaitinimui.
7. Ištempkite tešlą, kad ši tilptų į picos kepimo skardą, išimkite skardą iš krosnelės ir atsargiai sudėkite tešlą į įkaitintą skardą.
8. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 13 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Paskleiskite pusę padažo tolygiai ant tešlos, palikdami 1 cm kraštelį plutai. Ant viršaus sudėkite pusę mocarelos sūrio, saliamio dešros ir alyvuogių ir, įkaitus krosnei, įdėkite į vidų. Kepkite 13 min. arba tol, kol pica bus traški.
9. Išimkite picą iš krosnelės. Pabarstykite baziliko lapeliais.
10. Pakartokite visą procesą su likusia tešlos dalimi ir ingredientais.



Lėtai virta plėšoma kiauliena



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Lėtai virta plėšoma kiauliena



Paruošimas – 15 min. / kepimas – 5 val. / pastovėjimui skirtas laikas – per naktį



Pagaminama 20 porcijų



the Smart Oven® Air Fryer

Įtrynimui prieskoniais

- 2 valg. šaukštai jūros druskos
- 2 valg. šaukštai rudojo cukraus
- 1 valg. šaukštas rūkytos paprikos
- 1 arbat. šaukštelis šviežiai maltų juodųjų pipirų
- 1 arbat. šaukštelis aitriosios paprikos gabalėlių
- ½ arbat. šaukštelio garstyčių miltelių
- ¼ arbat. šaukštelio kajeno pipirų

Kiaulienai

- 2,2–2,7 kg kiaulienos mentės be kaulų (supjaustytos į 4 dalis)
- 1 didelis svogūnas (plonai supjaustytas)
- 4 skiltelės česnako (nulupto ir susmulkinto)
- 300 ml obuolių sidro acto

- 60 ml „Vorčesterio“ padažo
- 125 ml vandens
- Jūros druskos
- Šviežiai maltų juodųjų pipirų

Barbekiu padažui

- 240 ml pomidorų tyrės
- 80 ml sidro acto
- 60 ml sirupo
- 40 ml „Vorčesterio“ padažo
- 50 g rudojo cukraus
- 1 arbat. šaukštelis rūkytos paprikos
- ½ česnako skiltelės (kapotos)
- 1 valg. šaukštas „Dijon“ garstyčių
- Jūros druskos pagal skonį

- Sumaišykite įtrynimui skirtus prieskonius nedideliame dubenyje. Padenkite kiaulieną prieskonių mišiniu ir padėkite į didelį dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir palaikykite šaldytuve per naktį.
- Sudėkite svogūną ir česnaką į troškintuvę, o ant jų uždėkite kiaulieną. Ant viršaus užpilkite visas sultis, kurios galėjo susikaupti dubenyje.
- Įpilkite obuolių sidro acto, „Vorčesterio“ padažo ir vandens į vidutinio dydžio dubenį ir gerai išmaišykite. Užpilkite mišinį ant kiaulienos ir uždenkite dangčiu arba dviem sluoksniais aliuminio folijos, užlenkdami kraštus ir užsandarindami.
- Įkaitinkite krosnelę. Įstatykite kepimo grotelės į apatinę lentyną. Pasirinkite nustatymą SLOW COOK (lėtas kepimas) / CONVECTION (konvekcija) / HIGH (aukšta temperatūra) / 5 val. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Įdėkite troškintuvę į krosnelę. Kepkite 5 val. arba tol, kol kiauliena suminkštės ir bus galima lengvai plėšyti.
- Sumaišykite pomidorų tyrę, sidro actą, sirupą, „Vorčesterio“ padažą, rudąjį cukrų, papriką, česnaką ir „Dijon“ garstyčias vidutinio dydžio prikaistuvyje.
- Virkite vidutinėje kaitroje, vis pamaišydami, apie 10 min. arba tol, kol masė taps vientisa ir tolygi.
- Sumažinkite kaitrą iki žemos ir virkite, vis pamaišydami, apie 40 min. arba tol, kol padažas sutirštės ir taps kaštoninės spalvos.
- Pagardinkite jūros druska pagal skonį. Pilnai atvėsinkite.
- Perkelkite kiaulieną į didelį dubenį ir suplėšykite dviem šakutėmis. Nugriebkite riebalus nuo virimo skysčio ir vėl įdėkite kiaulieną į puodą.
- Užpilkite 250 ml barbekiu padažo ant kiaulienos ir šiek tiek išsaugokite užpilti ant mėsainio viršaus arba bandelių. Padenkite šviežių daržovių salotomis ir jalapeno pipirais. Taip pat galite troškinti kiaulieną aliejuje ir sudėti į tortilijas gaminant „taco“ užkandžius.



Morkų šalotos su jogurto ir morkų pesto padažu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Morkų salotos su jogurto ir morkų pesto padažu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 30 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

3 ryšulėliai nedidelių morkų, nuplautų, nuluptų ir su paliktais lapeliais
4 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus
½ ryšulėlio petražolių su plokščiais lapais
2 valg. šaukštai „Dukkah“ prieskonių mišinio
1 valg. šaukštas migdolų
1 valg. šaukštas besėklių razinų
1 valg. šaukštas tarkuoto parmezano sūrio

Jūros druskos
2 valg. šaukštas „Chardonnay“ acto
½ valg. šaukšto apelsinų žiedų vandens
Šviežiai sumaltų juodųjų pipirų
150 g graikiško jogurto
1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė
60 g medaus

1. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą ROAST (skrudinti) / CONVECTION (konvekcija) / 220 °C / 15 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
2. Nupjaukite morkų viršų (lapus) ir padėkite morkas į šalį. Sudėkite ½ morkų lapų į skrudinimo keptuvę, apšlakstykite 1 valg. šaukštu alyvuogių aliejaus ir kepkite 15 min. arba tol, kol taps šiek tiek traškūs. Likusią lapų dalį išmeskite.
3. Perkelkite keptus morkų lapus į grūstuvę su grūstuvėliu. Sutraišykite lapelius ir petražoles, tada sudėkite česnaką, „dukkah“ prieskonių mišinį, migdolus, razinas, parmezano sūrį ir šiek tiek druskos. Patrinkite dar kelias minutes, kol gausite grubią pastą.
4. Įpilkite 2 valg. šaukštus aliejaus, acto ir apelsinų žiedų vandens, kad gautųsi tinkamas mišinys morkoms padengti. Uždenkite ir padėkite į šalį.
5. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą ROAST (skrudinti) / CONVECTION (konvekcija) / 200 °C / 30 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
6. Apšlakstykite morkas su likusiu kiekiu alyvuogių aliejaus, apibarstykite druska ir pipirais. Sudėkite morkas į skrudinimui skirtą skardą ir kepkite apie 30 min arba iki tol, kol lengvai apskrus.
7. Sudėkite morkas į maišymui skirtą dubenį ir užpilkite padažu.
8. Dubenyje sumaišykite jogurtą ir česnaką bei pagardinkite druska ir pipirais.
9. Sudėkite jogurtą į serviravimui skirtą lėkštę, ant viršaus sudėkite morkas, medų ir patiekite.



Limonadiniai paplotėliai



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Limonadiniai paplotėliai

 Paruošimas – 15 min./kepimas – 11 min.

 Paruošiami 8 paplotėliai



the Smart Oven® Air Fryer

310 g kepiniams skirtų atsijotų miltų

75 g cukraus pudros

½ arbat. šaukštelio druskos

155 ml sutirštintos grietinės

155 ml limonado

1 valg. šaukštas nenugriebto pieno ir dar papildomai paplotėlių patepimui

100 g braškių džemo

100 ml riebios grietinės

Cukraus pudros pabarstymui

1. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą **BAKE** (kepti) / **SUPER CONVECTION** (super konvekcija) / **220 °C / 11 min.** ir paspauskite įjungimo mygtuką.
2. Iškllokite kepimo skardą kepimo popieriumi.
3. Sudėkite miltus, cukrų ir druską į stacionaraus plakiklio dubenį su tešlos maišymo priedu.
4. Sudėkite sutirštintą grietinėle, limonadą ir pieną ir lėtai plakite, kol tešla sutirštės.
5. Sudėkite tešlą ant darbatalio ir lengvai paminkykite.
6. Pabarstykite šiek tiek miltų ant darbatalio. Voleliu suformuokite 2 cm storio paplotėlius. Su 6 cm pjaustykle išpjaukite 8 paplotėlius ir sudėkite juos į popieriumi išklotą kepimo skardą.
7. Kiekvieną paplotėlį patepkite pienu.
8. Sudėkite paplotėlius į krosnelę ir kepkite 11 min.
9. Kai paplotėliai šiek tiek atvės, bet vis dar bus šilti, padenkite juos cukraus pudra per sietelį. Patiekite su tiršta grietinėle ir džemu.



Lipnus datulių pudingas su irisinių saldainių padažu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Lipnus datulių pudingas su irisinių saldainių padažu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 45 min.

 Pagaminamos 6 porcijos

Pudingui

300 g datulių be kauliukų
1 arbat. šaukštelis kepiniams skirtos sodos
375 ml šalto vandens
150 g sviesto (minkšto)
165 g rudojo cukraus
1 arbat. šaukštelis vanilės ekstrakto
2 kiaušiniai

230 g kepiniams skirtų miltų

55 g paprastų miltų

Irisinių saldainių padažui

80 g kapoto sviesto
260 g rudojo cukraus
250 ml sutirštintos grietinės
Tirštos grietinės arba vanilinių ledų patiekimui

1. Iškllokite 23 cm kvadratinę pyragams kepti skirtą skardą kepimo popieriumi.
2. Sudėkite datules ir kepiniams skirtą sodą į nedidelį prikaistuvį su šaltu vandeniu. Užvirinkite virš didelės kaitros ir tada sumažinkite kaitrą. Virkite 2 min.
3. Sudėkite datulių mišinį į plakiklį ir suplakite iki vientisos masės.
4. Sudėkite sviestą, cukrų ir vanilę į stacionaraus plakiklio dubenį ir plakite iki šviesios ir purios masės.
5. Po vieną įmaišykite kiaušinius. Sudėkite visus miltus ir datulių mišinį ir maišykite iki paruoštą pyragui skirtą skardą.
6. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą **BAKE** (kepti) / **CONVECTION** (konvekcija) / 160 °C / 45 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
7. Kai krosnelė įkais, įdėkite pudingą ir kepkite 45 min. Norėdami patikrinti, ar iškepė, įkiškite medinį iešmelį į pyrago vidų ir, jei jis ištraukiamas švarus, pyragas iškepė.
8. Išimkite pudingą iš krosnelės, kad atvėstų, kol gaminsite irisinių saldainių padažą.
9. Sudėkite sviestą, rudąjį cukrų ir grietinėle į nedidelį prikaistuvį ir virkite nedidelėje kaitroje, vis maišydami, kol ištirps cukrus. Užvirkite padažą ir virkite 8-10 min. arba tol, kol šiek tiek sutirštės.
10. Patiekite pudingą, kol jis dar šiltas, su irisinių saldainių padažu ir tiršta grietinėle ar ledaus.



*Karštame ore skrudintas kalmaras
su aitriosiomis paprikomis ir aitriųjų paprikų bei kokosų padažu*



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Karštame ore skrudintas kalmaras su aitriosiomis paprikomis ir aitriųjų paprikų bei kokosų padažu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 7 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

Aitriųjų paprikų ir kokoso padažui

- 1 šalotas (nuluptas ir stambiai supjaustytas)
- 2 česnako skiltelės (nuluptos)
- 20 g imbiero (nulupto ir stambiai supjaustyto)
- 1 kalendros šaknis
- 2 ilgi raudonieji atrieji pipirai (be sėklų ir stambiai pjaustyti)
- 15 ml žuvies padažo
- 30 ml žaliųjų citrinų sulčių (apie 2-3 žaliosios citrinos)
- 50 g palmių cukraus
- 50 ml kokosų kremo

Kalmarui

- 500 g vidutinio dydžio šviežio kalmaro (apie 5 kalmaro „vamzdelius“), nuvalyto, be kojelių
- 100 g paprastų miltų
- ½ arbat. šaukštelio smulkios druskos
- 2 kiaušiniai, lengvai plakti
- 100 g „panko“ džiovėsėlių
- ½ arbat. šaukštelio aitriosios paprikos gabalėlių (pasirinktinai)
- Jūros druskos pagal skonį
- Kalendros lapelių (garnyrai)
- Pjaustytos aitriosios paprikos (garnyrai)
- Nepriekapančio purškiamo aliejaus

1. Sudėkite šalotą, česnaką, imbierą, kalendros šaknį ir raudonąją aitriąją papriką į nedidelį virtuvinį kombainą ar grūstuvą su grūstuvėliu ir sumaišykite iki rupios masės.
2. Įpilkite žuvies padažo, žaliosios citrinos sulčių ir sudėkite palmių cukrų ir viską dar kartą sumaišykite.
3. Nuimkite dangtį ir sudėkite kokosų kremą, dar kartą išmaišykite ir padėkite į šalį. Supjaustykite kalmarą į 2 cm pločio žiedus.
4. Sudėkite miltus į dubenį su druska ir sumaišykite.
5. Įmuškite kiaušinius į atskirą dubenį ir suplakite.
6. Sudėkite „panko“ džiovėsėlius į kitą dubenį su aitriųjų paprikų gabalėliais ir sumaišykite, kad tolygiai pasiskirstytų.
7. Sudėkite 3 kalmaro gabalėlius į miltus ir gerai padenkite. Išimkite kalmarą ir nukratykite nuo jo miltų perteklių.
8. Įdėkite kalmarą į kiaušinių plakinį, švelniai padenkite ir iškelkite pašalindami perteklių.
9. Padenkite kalmarą „panko“ džiovėsėliais, kad susiformuotų pluta. Švelniai nukratykite perteklių ir sudėkite juos ant skardos.
10. Pakartokite procesą su likusiais kalmarų žiedais.
11. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 220 °C / 12 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
12. Papurškite aliejaus ant gruzdinimui karštame ore skirto krepšelio. Sudėkite kalmaro žiedus į krepšelį taip, kad jie nesiliestų vienas su kitu. Apipurškite kiekvieną kalmaro gabalėlį aliejumi.
13. Krosnei įkaitus, įdėkite į ją kalmarą 5 min. Išimkite kalmarą ir apverskite jį. Įdėkite atgal į krosnelę, pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 220 °C / 20 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
14. Sudėkite kalmarą ant serviravimo padėklo, apibarstykite jūros druska ir pagardinkite kalendra bei aitriosiomis paprikomis. Šalia padėkite padažo ir patiekite iš karto.



Obuolių ir laukinių uogų arbatos pyragas



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Obuolių ir laukinių uogų arbatos pyragas



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 15 min. / kepimas – 1 val.

 Pagaminamas 1 × 18 cm skersmens pyragas

100 g kambario temperatūros sviesto ir
1 valg. šaukštas skardos patepimui

60 g cukraus pudros

55 g rudojo cukraus

½ arbat. šaukštelio vanilės pupelių pastos

1 kiaušinis

85 g kepiniams skirtų miltų

85 g pilno grūdo kepiniams skirtų miltų

15 g migdolų miltų

40 g rikotos sūrio

55 ml pieno

100 g šaldytų uogų mišinio (atitirpinto)

100 g raudonųjų obuolių, apie 2 obuolius
(su išimtu viduriu ir nulupti).

Perpjauti per pusę ir tada supjaustyti
į 5 mm storio gabalėlius

20 g migdolų drožlių

Cukraus pudros pabarstymui

1. Patepkite 18 cm apvalią pyragui kepti skirtą skardą nedideliu kiekiu sviesto (su šepetėliu) ir iškllokite kepimo popieriumi.
2. Sudėkite sviestą, abiejų rūšių cukrų ir vanilę į stacionarus plakiklio dubenį ir plakite iki šviesios ir purios masės. Įmuškite kiaušinį ir plakite, kol gerai išsimaišys.
3. Įmaišykite pusę miltų ir migdolų miltų ir tada pusę pieno bei rikotos sūrį. Sudėkite likusią miltų ir migdolų miltų dalį ir likusį rikotos sūrį bei pieną. Maišykite iki vientisos masės.
4. Įstatykite kepimo groteles į apatinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę, pasirinkdami nustatymą BAKE (kepti) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 180 °C / 55 min.
5. Tolygiai paskirstykite pyrago tešlą skardoje. Pabarstykite uogų ant pyrago. Gražiai apdėliokite pyrago viršų obuolių skiltelėmis.
6. Pabarstykite migdolų drožles aplink pyrago viršaus kraštus.
7. Uždenkite pyragą aliuminio folija ir užlankstykite kraštus aplink pyrago skardą, kad folija išliktų vietoje.
8. Įdėkite pyragą į iš anksto įkaitintą krosnelę.
9. Pasibaigus kepimo laikui, nuimkite foliją. Nustatykite dar 10 min. ir įdėkite pyragą atgal į krosnelę, kad šis šiek tiek paruduotų, o migdolai taptų traškūs.
10. Kai baigsis 10 min., išimkite pyragą ir leiskite atvėsti 5 min. skardoje. Švelniai išimkite pyragą ir padėkite ant kepimo grotelių 5-10 min, kad šiek tiek pravėstų.
11. Padėkite ant serviravimo padėklo. Pabarstykite cukraus pudra ir patiekite dar šiltą.



Kepti itališki kiaušiniai su karštame ore gruzdintu kiaulienos kumpiu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Kepti itališki kiaušiniai su karštame ore gruzdintu kiaulienos kumpiu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 31 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

*1 valg. šaukštas alyvuogių aliejaus
1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė
400 ml pomidorų tyrės
6 stambiai supjaustyti baziliko lapeliai
140 g kiaulienos kumpio griežinėliai,
supjaustyti į 3 mm lazdeles*

*4 kiaušiniai
100 g tarkuoto mocarelos sūrio
60 g tarkuoto parmezano sūrio
40 ml pieno
1 arbat. šaukštelis stambiai pjaustytų
petražolių
1 kieta duonos raugė bagetė patiekimui*

1. Padėkite nedidelį puodą virš vidutinės kaitros. Įpilkite alyvuogių aliejaus, sudėkite česnaką ir virkite, kol česnakas taps auksinės rudos spalvos.
2. Sudėkite pomidorų tyrę ir išmaišykite mediniu šaukštu. Virkite 10 min., vis pamaišydami, kad padažas neprikeptų. Sudėkite baziliką ir maišykite, kad jis įsigertų į padažą.
3. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 220 °C / 8 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
4. Įdėkite kiaulienos kumpį į gruzdinimui skirtą krepšėlį.
5. Kai krosnelė įkais, įdėkite gruzdinimo krepšėlį į gruzdinimui karštame ore skirtą angą. Įdėkite skrudinimo skardą į apatinę lentyną, kad galėtumėte surinkti varvančius kiaulienos riebalų lašelius. Kepkite kiaulienos kumpį, kol jis taps šiek tiek traškus. Padėkite į šalį.
6. Kol kepa kiaulienos kumpis, įdėkite 60 g šilto pomidorų tyrės padažo į 4 × 150 ml gilius indelius. Naudojant lėkštesnius indelius trumpėja kepimo laikas.
7. Atsargiai įmuškite kiaušinį ant padažo kiekviename indelyje. Pabarstykite mocarelos ir parmezano sūriu. Užpilkite 10 ml pieno ant sūrio kiekviename indelyje.
8. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 190 °C / 9 min.
9. Krosnei įkaitus, įdėkite indelius į krosnelę ant kepimo grotelių ir kepkite 9 min. Kai pasigirs laikmačio garsinis signalas, įjunkite krosnelės funkciją GRILL (kepti ant grotelių) / HIGH (aukšta temperatūra) / 2 min. ir palikite kiaušinius krosnelėje. Palaukite, kol sūris išsilydys, o viršus taps auksinės rudos spalvos.
10. Įdėkite kiaulienos kumpį atgal į krosnelę, kad pašildytumėte. Pasirinkite nustatymą GRILL (kepti ant grotelių) / HIGH (aukšta temperatūra) / 1 min.
11. Išimkite kiaulienos kumpį iš krosnelės ir vienodai padalinkite į 4 indelius. Apibarstykite kapotomis petražolėmis ir patiekite iš karto su bagete.



Keptas lynas su pistacijų plutele



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Keptas lynas su pistacijų plutele



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 15 min./kepimas – 40 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

850 g – 900 g (1 vidutinio dydžio) lynas,
išdarinėtas, išvalytas ir pašalintais žvynais

2 paprastieji pankoliai (plonai pjaustyti, be
lapų ir padėti į šalį)

1 ryšelis krapų

1 ryšelis petražolių

1 ryšelis kalendros

1 citrina (tik žievelė)

130 g pistacijų

2 valg. šaukštai itin gryno alyvuogių aliejaus

Jūros druskos

Šviežiai maltų juodųjų pipirų

1. Iškllokite kepimo skardą kepimo popieriumi. Padėkite lyną ant kepimo skardos.
2. Į jo vidų sudėkite pjaustytus pankolius, žoleles ir citrinos žievelės. Pagardinkite žuvį druska ir pipirais.
3. Sutrinkite pistacijas ir pankolio svogūnelius ir atskieskite mišinį alyvuogių aliejumi. Maišykite 15-20 sek. arba tol, kol susitrins ir liks tik keli didesni riešutai. Mišinys turi būti lipnus. Jei jis per sausas, įpilkite šiek tiek daugiau aliejaus ir suplakite dar kartą.
4. Pabarstykite pistacijų / lapelių mišinio ant viršutinės žuvies pusės, kad susidarytų plutelė.
5. Įstatykite kepimo groteles į apatinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 180 °C / 40 min.
6. Kai krosnelė įkais, įdėkite žuvį ir kepkite 40 min.
7. Išimkite žuvį iš krosnelės. Peilio galiuku įpjaukite netoli žuvies galvos. Mėsa turi būti baltos spalvos, minkšta ir nusilupsti nuo kaulo, o plutelė turi būti kieta. Patiekite iš karto.



Kepotas upetakis su paprastaisiais pankoliais



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Keptas upėtakis su paprastaisiais pankoliais



the Smart Oven® Air Fryer



Paruošimas – 20 min. / kepimas – 10 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 10 min.



Pagaminamos 4 porcijos

**2 paprastieji pankoliai,
supjaustyti 1 cm gabalėliais**

1 skiltelė česnako (susmulkinto)

½ rudojo svogūno (supjaustyto)

4 šakelės krapų (stambiai kapotos)

2 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus

**4 x 170 g jūros upėtakio porcijos,
su odele, be žvynų ir be kaulų**

Jūros druskos

Šviežiai sumaltų juodųjų pipirų

1 citrina (supjaustyta gabalėliais)

1. Dubenyje sumaišykite pankolius, česnaką, svogūną ir krapus ir apšlakstykite 1 valg. šaukštu alyvuogių aliejaus.
2. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 180 °C / 10 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
3. Sudėkite pankolių mišinį ant kepimo skardos.
4. Pagardinkite žuvį druska ir pipirais. Patepkite upėtakio odele likusiu alyvuogių aliejumi.
5. Padėkite žuvį ant pankolių. Kai krosnelė įkais, įdėkite skardą į krosnelę ir kepkite 10 min.
6. Išimkite upėtakį iš krosnelės. Išmeikite peilį į mėsą netoli odos, kad įsitikintumėte, jog žuvis yra pusiau iškepusi.
7. Patiekite upėtakį iš karto su citrinos gabalėliais.



Kiaulienos šonkauliukai su „Sičuano“ pipirais



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Kiaulienos šonkauliukai su „Sičuano“ pipirais



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 15 min. / kepimas – 2 val. 15 min.

 Pagaminamos 6–8 porcijos

Mėsos troškinimui

- 120 g medaus
- 150 ml austrių padažo
- 100 ml sojų padažo
- 5 citrinmedžio lapeliai
- 50 g imbiero (nulupto ir supjaustyto)
- 10 skiltelių česnako (sutrinto)
- 2 valg. šaukštai „Sičuano“ pipirų
- 250 ml vandens
- 1 smulkiais griežinėliais pjaustytas svogūnas
- 20 g džiovintų „šitake“ grybų
- 1 apelsinas (nulupta žievelė ir išspaustos sultys)
- 2 žvaigždanyčiai

- 3 ilgi raudonieji aitrieji pipirai (perpjauti per pusę)
- 1,5 kg kiaulienos šonkaulių

Salotoms

- 50 ml žaliųjų citrinų sulčių
- 1 valg. šaukštas cukraus pudros
- ¼ baltojo gūžinio kopūsto galvos (smulkiai pjaustyta)
- 2 morkos (nuluptos ir supjaustytos plonomis juostelėmis)
- 1 raudonasis svogūnas (plonai supjaustytas)
- 50 g pupų daigų
- ½ kalendrų ryšulėlio (skinti lapeliai)
- ½ ryšulėlio mėtų (skinti lapeliai, stambiai suplėšyti per pusę)

- Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą SLOW COOK (lėtas kepimas) / CONVECTION (konvekcija) / HIGH (aukšta temperatūra) ir paspauskite įjungimo mygtuką. Sutrumpinkite laiką iki 2 val.
- Įdėkite 80 g medaus ir visus troškinimui skirtus ingredientus į troškintuvę arba puodą ir uždenkite dangčiu arba sandariai uždenkite su folija.
- Kai krosnelė įkais, sudėkite į ją šonkaulius. Kepkite 2 val. arba tol, kol šonkauliai suminkštės ir lengvai nusilups nuo kaulų.
- Įstatykite kepimo groteles į skrudinimui skirtą formą. Išimkite šonkaulius iš troškintuvės ir sudėkite juos ant kepimo grotelių, kad nuvarvėtų, laikant juos išlenkta puse į viršų. Surinkite šiek tiek po troškinimo likusio skysčio ir padėkite į šalį.
- Mažame dubenyje sumaišykite žaliųjų citrinų sultis ir cukrų ir gerai suplakite. Padėkite į šalį.
- Sudėkite visus likusius ingredientus į maišymui skirtą dubenį ir sumaišykite.
- Mažame dubenyje sumaišykite likusią medaus dalį ir 60 ml po kepimo likusios skysčio.
- Išpilkite skysčio likutį iš skrudinimui skirtos skardos. Patepkite šonkaulius medaus mišiniu. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įdėkite šonkaulius į krosnelę. Pasirinkite nustatymą GRILL (kepti ant grotelių) / CONVECTION (konvekcija) / 8 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Išimkite šonkaulius iš krosnelės ir dar kartą patepkite juos medaus mišiniu. Įdėkite šonkaulius atgal į krosnelę. Pasirinkite nustatymą GRILL (kepti ant grotelių) / HIGH (aukšta temperatūra) / 4 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Kai šonkauliai baigia kepti, jie turi būti gražios rusvos spalvos ir aptraukti glajumi.
- Apšlakstykite salotas žaliųjų citrinų sultimis ir cukrumi.
- Patiekite šonkaulius su salotomis ir garuose virtais ryžiais.



Karštame ore gruzdintos rudeninių daržovių salotos



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element IQ™ System

Sage

Karštame ore gruzdintos rudeninių daržovių salotos



the Smart Oven™ Air Fryer



Paruošimas – 30 min. / kepimas – 43 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 10 min.



Pagamindamos 4-6 porcijoms

**1 mažas baklažanas,
supjaustytas 2 cm gabalėliais**

Jūros druskos

**1 saldžioji bulvė (nulupta ir supjaustyta 2 cm
griežinėliais – apie 350 g)**

**1 mažas moliūgas
(nuluptas ir supjaustytas 2 cm griežinėliais)**

**1 raudonasis svogūnas
(nuluptas ir supjaustytas griežinėliais)**

2 smulkiai pjaustytos česnako skiltelės

8 pievagrybiai

**2 raudonieji ankštiniai pipirai,
supjaustyti 2 cm juostelėmis**

**2 vidutinio dydžio morkos,
supjaustytos 4 cm gabalėliais**

**2 vidutinio dydžio cukinijos, stambiai
supjaustytos į 4 cm dydžio gabalėlius ir tada
papildomai supjaustytas į keturias dalis**

1 valg. šaukštas augalinio aliejaus

Prieskonių mišiniui

½ arbat. šaukštelio džiovinto raudonėlio

1 valg. šaukštas rūkytos paprikos

1 arbat. šaukštelis maltų baltųjų pipirų

1 arbat. šaukštelis česnako miltelių

½ arbat. šaukštelio paprastojo pankolio sėklų

2 arbat. šaukšteliai jūros druskos

Kuskusui

150 g perlinio kuskuso

400 ml daržovių sultinio

1 valg. šaukštas smulkintų petražolių

Mažų petražolių patiekimui

1. Sudėkite baklažano griežinėlius ant skardos, pabarstykite druska iš abiejų pusių ir palikite 10 min.
2. Nusikalaukite baklažanus po vandeniu ir nusauskite popieriniu rankšluosčiu. Supjaustykite baklažaną maždaug 2-3 cm kubeliais.
3. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 200 °C / 35 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
4. Sudėkite baklažaną, saldžiąją bulvę, moliūgą, raudonąjį svogūną, česnaką, pievagrybius, raudonuosius ankštinius pipirus, morkas ir cukinijas į didelį dubenį.
5. Mažame dubenėlyje sumaišykite prieskonius ir sudėkite juos į daržoves su aliejumi. Sumaišykite daržoves, kad prieskonių mišinys ir aliejus tolygiai pasidengtų ant daržovių.
6. Sudėkite daržoves į gruzdinimo krepšelį. Krosnlei įkaitus, įdėkite gruzdinimo krepšelį į krosnelę (gruzdinimui ore padėti) ir kepkite 20 min.
7. Išimkite daržoves ir pamaišykite. Sudėkite jas atgal į krosnelę ir toliau kepkite likusias 15 min.
8. Sudėkite perlinį kuskusą ir daržovių sultinį į prikaistuvį ir užvirinkite. Virkite 8 min. arba tol, kol sultinys susigers į kuskusą ir jis taps minkštas. Padėkite į šalį.
9. Kai daržovės ir kuskusas bus kambario temperatūros, sumaišykite juos ir sudėkite smulkintas petražoles.
10. Sudėkite į serviravimui skirtą lėkštę ir apibarstykite smulkiais petražolėmis.



Karštame ore gruzdintos „Bang Bang“ krevetės su aitriųjų paprikų ir majonezo padažu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Karštame ore gruzdintos „Bang Bang“ krevetės su aitriųjų paprikų ir majonezo padažu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 7 min.

 Paruošiama 20 vnt.

Krevetėms

150 g „panko“ džiovėsėlių
3 kiaušinių
50 g paprastų miltų
½ arbat. šaukštelio aitriųjų paprikų miltelių
450 g vidutinio dydžio žalių krevėčių
(nulupty, su pašalintomis uodegėlėmis ir su kiaučiu (apie 20 krevėčių))
Nepriekpančio purškiamo aliejaus

Aitriųjų paprikų majonezui

100 g majonezo
3 arbat. šaukšteliai „Sriracha“ padažo
1 arbat. šaukštelis saldaus aitriųjų pakrikų padažo
1 žaliųjų citrina (tik žievelė)
2 žalieji svogūnai (plonai supjaustyti)

1. Sudėkite „panko“ džiovėsėlius į dubenį.
2. Mažame dubenėlyje suplakite kiaušinius.
3. Sudėkite miltus į dubenį su aitriųjų paprikų milteliais ir suplakite, kad susimaišytų.
4. Sudėkite ¼ krevėčių į miltus ir gerai padenkite.
5. Išimkite po vieną krevetę iš miltų ir nukratykite miltų perteklių. Sudėkite į kiaušinių plakinį, gerai juo padenkite ir tada sudėkite į džiovėsėlių mišinį. Prispauskite džiovėsėlius ant krevėčių, kad gerai pasidengtų. Siek tiek patapšnokite krevetes ir tada sudėkite į lėkštę.
6. Tęskite šiuos veiksmus, kol džiovėsėliais bus padengtos visos krevetės. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite į šaldytuvą, kol bus paruoštos gruzdinimui karštame ore.
7. Sudėkite majonezą į dubenį, įpilkite „Sriracha“ padažo ir saldžiojo aitriųjų paprikų padažo, ir išplakite. Nulupkite pusės žaliosios citrinos žievelę ir sumaišykite kartu. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite į šalį.
8. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 220 °C / 12 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
9. Išimkite krevetes iš šaldytuvo. Sudėkite krevetes į gruzdinimui karštame ore skirtą krepšelį taip, kad jos nesiliestų viena su kita. Purškiamu aliejumi padenkite krevetes. Apverskite krevetes ir tą patį padarykite su kita puse, kad visa krevetė būtų padengta alyvuogių aliejumi.
10. Kai krosnelė paruošta, sudėkite krevetes į gruzdinimui karštame ore skirtą padėtį krosnelėje ir kepkite 5 min.
11. Praėjus 5 min., atsargiai išimkite krepšelį iš krosnelės, apverskite krevetes ir sudėkite jas atgal į krosnelę. Pasirinkite AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 220 °C / 3 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
12. Išimkite krevetes ir sudėkite jas į didelį dubenį, įdėkite 3 valg. šaukštus aitriųjų paprikų majonezo, laiškinių svogūnų ir apvoliokite krevetes.
13. Sudėkite krevetes į serviravimui skirtą indą ir pagardinkite likusia žaliosios citrinos žievelių dalimi. Sudėkite likusį majonezą į indą ir patiekite šalia. Patiekite krevetes iš karto.



Pica su ožkos sūriju ir vytintu kumpiu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Pica su ožkos sūriu ir vytintu kumpiu



the Smart Oven™ Air Fryer



Paruošimas – 20 min. / kepimas – 31 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 60 min.



Pagaminamos 4-6 porcijos

Tešlai

1 arbat. šaukštelis medaus
375 ml šilto vandens
1 ¼ arbatinio šaukštelio greitai kylančių
naudojimui paruoštų mielių
210 g miltų
45 g geltonųjų kukurūzų miltų
1 arbat. šaukštelis druskos
1 arbat. šaukštelis alyvuogių aliejaus
patepimui
Nepriekapančio purškiamo aliejaus

Picos padažui

240 g konservuotų nuluptų pomidorų
½ valgomojo šaukšto itin gryno alyvuogių
aliejaus

1 skiltelė česnako (kapoto)

¼ arbat. šaukštelio smulkios druskos
½ arbat. šaukštelio raudonėlio
2 šakelės baziliko

Ingredientams

240 g šviežio dideliais gabalėliais
plėšyto mocarelos sūrio
200 g dideliais gabalėliais
trupinto ožkos sūrio
100 g mažųjų „Roma“ pomidorų,
perpjautų per pusę
8 griežinėliai vytinto kumpio
30 g gražgarščių

1. Nedideliame dubenyje ištirpinkite medų ir vandenį. Užšlakstykite ant mielių ir leiskite pastovėti 3 min.
2. Sudėkite miltus, kukurūzų miltus ir druską į stacionaraus plakiklio dubenį su tešlos maišymo priedu. Maišykite nedideliu greičiu, kol produktai susimaišys. Sudėkite medaus, mielių ir vandens mišinį ir minkykite vidutiniu greičiu 5-7 min. arba iki tol, kol tešla taps lygi ir elastinga.
3. Sutepkite dubenį pusę alyvuogių aliejaus ir perkelkite tešlą į dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite pastovėti 30 min.
4. Po to sutepkite kepimo skardą likusiu alyvuogių aliejumi. Padalinkite tešlą į 2 x 210 g vienodo dydžio apvalius kamuoliukus ir sudėkite juos ant skardos. Pašlakstykite ant tešlos šiek tiek aliejaus ir uždenkite švariu virtuviniu rankšluosčiu. Padėkite į šalį 30 min.
5. Sudėkite visas padažo sudėtines dalis (išskyrus baziliką) į virtuvinį kombainą. Viską suplakite, kad susimaišytų. Iškrapštykite padažą iš dubens su mentele ir sudėkite baziliką, leisdami jam įsigerti 20 min. Uždenkite viską maistine plėvele ir padėkite į šalį.
6. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 5 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Kai krosnelė įkaista, įdėkite picos kepimui skirtą skardą į vidurinę lentyną 5 min. tik skardos įkaitinimui.
7. Ištempkite tešlą, kad ši tilptų į picos kepimo skardą, išimkite skardą iš krosnelės ir atsargiai sudėkite tešlą į įkaitintą skardą.
8. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 13 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Paskleiskite pusę picos padažo tolygiai ant tešlos, palikdami 1 cm kraštelį plutai. Ant viršaus sudėkite mocarelos sūrį, ožkos sūrį ir pomidorus ir, įkaitus krosnei, įdėkite į vidų. Kepkite 13 min. arba tol, kol pica bus traški.
9. Išimkite picą iš krosnelės. Ant viršaus uždenkite pusę porcijos pjaustyto vytinto kumpio ir gražgarščių.
10. Pakartokite visą procesą su likusia tešlos dalimi ir ingredientais.



Pica su marokietiškai ruošta avienu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Pica su marokietiskai ruošta avienu



the Smart Oven™ Air Fryer



Paruošimas – 35 min. / kepimas – 45 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 30 min.



Paruošiamos 2 picos

Tešlai

1 arbat. šaukštelis medaus
375 ml šilto vandens
1 ¼ arbatinio šaukštelio greitai kylančių
naudojimui paruoštų mielių
210 g miltų
45 g geltonųjų kukurūzų miltų
1 arbat. šaukštelis druskos
1 arbat. šaukštelis alyvuogių aliejaus
patepimui
Nepriekapančio purškiamo aliejaus

Ingredientams

2 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus
1 ½ arbat. šaukštelio „ras el hanout“
prieskonių mišinio
2 česnako skiltelės (smulkintos)
20 g „Harissa“ padažo

1 citrina (tik žievelė)
400 g avienos keteros
250 g kvapniojo moliūgo
(nulupto ir supjaustyto 3 cm griežinėliais)
120 g plėšyto mocarelos sūrio
1 nedidelis plonai pjaustytas
raudonasis svogūnas
150 g fetos sūrio (trumpinto)
35 g kedro riešutų (kepintų)
Jūros druskos pagal skonį
Šviežiai maltų juodųjų pipirų pagardinimui
Kalendros lapelių (patiekimui)

Jogurto padažui

50 g paprasto graikiško jogurto
1 ½ valg. šaukšto citrinos sulčių
2 valg. šaukštai smulkintos mėtos

1. Nedideliame dubenyje ištrinkite medų ir vandenį. Užslakstykite ant mielių ir leiskite pastovėti 3 min.
2. Sudėkite miltus, kukurūzų miltus ir druską į stacionarus plakiklio dubenį su tešlos maišymo priedu. Maišykite nedideliu greičiu, kol produktai susimaišys. Sudėkite medaus, mielių ir vandens mišinį ir minkykite vidutiniu greičiu 5-7 min. arba iki tol, kol tešla taps lygi ir elastinga.
3. Sutepkite dubenį puse alyvuogių aliejaus ir perkeltkite tešlą į dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite pastovėti 30 min.
4. Sumaišykite 1 valg. šaukštą alyvuogių aliejaus, 1 arbat. šaukštą „ras el hanout“ prieskonių mišinio, česnaką, „Harissa“ padažą ir citrinos žievelės dubenyje. Sudėkite avienu ir gerai padenkite. Įkaitinkite kepimui ant grotelių skirtą keptuvę ant vidutinės kaitros ir apkepkitė abi avienos puses 3 min. arba tol, kol suminkštės. Uždenkite ir padėkite į šalį 5 min. Plonai supjaustykite avienu.
5. Sudėkite pjaustytą moliūgą į garų krepšelį ir virkite garuose 10-15 min arba tol, kol suminkštės. Taip pat moliūgą galima virti vandenyje ir gerai nusausinti.
6. Sutrinkite moliūgą ir supilkite likusį aliejų bei „ras el hanout“ prieskonius.
7. Gerai sumaišykite visus jogurto padažo ingredientus mažame dubenyje.
8. Patepkite skardą likusiu alyvuogių aliejumi. Padalinkite tešlą į 2 x 210 g vienodo dydžio apvalius kamuoliukus ir sudėkite juos ant skardos. Pašlakstykite ant tešlos šiek tiek aliejaus ir uždenkite švari virtuviniu rankšluosčiu. Padėkite į šalį 30 min.
9. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 5 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Kai krosnelė įkais, įdėkite picos kepimui skirtą skardą į vidurinę lentyną 5 min. skardos įkaitinimui.
10. Ištempkite tešlą, kad ši tilptų į picos kepimo skardą, išimkite skardą iš krosnelės ir atsargiai sudėkite tešlą į įkaitintą skardą.
11. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 15 min. Padenkite pagrindą 2 valg. šaukštais moliūgų tyrės. Ant viršaus sudėkite 2 valg. šaukštus mocarelos sūrio ir pusę raudonojo svogūno, fetos sūrio, kedro riešutų ir pjaustytos kiaulienos. Pabarstykite likusius 40 g mocarelos sūrio ir pagardinkite druska ir pipirais. Įkaitus krosnelę, įdėkite picą į vidų. Kepkite 13 min. arba tol, kol pica bus traški.
12. Išimkite picą iš krosnelės. Apibarstykite kalendra, apšlakstykite jogurto padažu ir patiekite iš karto.
13. Pakartokite visą procesą su likusia tešlos dalimi ir ingredientais.



Keptas sūrio pyragas su pasiflorais



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Keptas sūrio pyragas su pasiflorais



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 50 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 8 val.

 Pagaminamas 1-24 cm skersmens pyragas

250 g kvietinių sausainių, perlaužtų per pusę

80 g nesūdyto sviesto (išlydyto)

500 g kreminio sūrio, pjaustyto kubeliais
(kambario temperatūros)

230 g cukraus pudros

300 g neriebios grietinės

3 kiaušiniai

1 arbat. šaukštelis citrinos žievelių
(apie 1 citriną)

200 g pasiflorų minkštimo

1. 24 cm skersmens pyragui kepti skirtos formos pagrindą ir šonus patepkite nepriekpančiu aliejumi ir išklokite kepimo popieriumi.
2. Virtuviniame kombaine 10 sek. pamalkite sausainius.
3. Supilkite maltus sausainius į dubenį ir sumaišykite su išlydytu sviestu. Tvirtai suspauskite sausainių mišinį ant pyragui skirtos skardos pagrindo ir padėkite į šaldytuvą 20 min.
4. Įstatykite kepimo groteles į apatinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 140 °C / 50 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
5. Sudėkite kreminį sūrį ir cukraus pudrą į stacionaraus plakiklio dubenį. Maišykite vidutiniu greičiu 3 min., kas minutę nukrapštydami dubens kraštus.
6. Sudėkite grietinę ir plakite dar 30 sek. vidutiniu greičiu.
7. Įmuškite kiaušinius – įmuškite vieną kiaušinį, gerai išmaišykite, tada įmuškite antrą kiaušinį, gerai išmaišykite ir t.t.
8. Nukrapštykite dubens kraštus, sudėkite citrinos žievelės ir pasiflorų minkštimą. Plakite dar 30 sek. nedideliu greičiu.
9. Supilkite mišinį į pyragui skirtą formą ir padėkite ant picai kepti skirto padėklo ir tada į krosnelę 50 min. Atvėsinkite sūrio pyragą kambario temperatūroje, prieš padėdami jį į šaldytuvą 8 val. arba per naktį.



Trupininis pyragas su persikais ir cinamonu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Trupininis pyragas su persikais ir cinamonu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 30 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 5 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

Persikų virimui

700 g cukraus pudros

2 l vandens

1 arbat. šaukštelis vanilės pastos

5 švieži persikai

Prieskonių mišiniui

1 arbat. šaukštelis vanilės pupelių pastos

1 valg. šaukštas rudojo cukraus

½ arbat. šaukštelio cinamono

Padengimui

50 g paprastų miltų

60 g rudojo cukraus

40 g sviesto be druskos

30 g traiškytų avižų grūdų

60 g makadamijos riešutų (smulkintų)

20 g kokoso drožlių

1. Uždėkite vidutinio dydžio puodą ant kepimo popieriaus ir iškirpkite skritulį. Iškirpkite labai mažą skritulį šiame ovale arba popierinį dangtį, kuris veiktų kaip anga garams.
2. Sudėkite cukrų, vandenį ir vanilės pastą į vidutinio dydžio puodą ir užvirkite. Sumažinkite kaitrą ir toliau virkite.
3. Sudėkite persikus į puodą ir uždenkite su ovalu iš kepimo popieriaus, virkite 10 min. arba tol, kol suminkštės.
4. Išimkite persikus iš virimui naudoto indo ir atidėkite į šalį skystį bei leiskite persikams atvėsti.
5. Sumaišykite miltus, rudąjį cukrų ir sviestą dubenyje. Įtrinkite sviestą pirštais, kol mišinys atrodys kaip stambūs trupiniai.
6. Sumaišykite avižas, makadamijos riešutus ir kokosą ir padėkite į šalį.
7. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / 170 °C / CONVECTION (konvekcija) / 20 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
8. Nulupkite odeles nuo persikų. Perpjaukite juos per pusę, tada kiekvieną puselę į 4 skilteles. Sudėkite persikus į dubenį ir sumaišykite su vanilės pasta, rudojo cukrumi, cinamonu ir muskatu. Įpilkite 2 valg. šaukštus nuo virimo likusio skysčio ir sumaišykite. Sudėkite persikus ant maždaug 22 cm × 4 cm keraminio indo dugno.
9. Pabarstykite trupinius ant persikų viršaus ir įdėkite į krosnelę. Kepkite 20 min. arba tol, kol viršus švelniai paruduos. Leiskite trupininiam pyragui pastovėti 15 min ir tada patiekite. Patiekite su vaniliniaisiais ledais arba tiršta grietinele.



Pica su pomidorais, bazilikais ir figomis



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Pica su pomidorais, bazilikais ir figomis



the Smart Oven™ Air Fryer



Paruošimas – 30 min. / kepimas – 18 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 60 min.



Paruošiamos 2 picos

Tešlai

1 arbat. šaukštelis medaus
375 ml šilto vandens
1 ¼ arbat. šaukštelio naudojimui paruoštų
mielių
210 g duonos miltų
45 g geltonųjų kukurūzų miltų
1 arbat. šaukštelis smulkios druskos
1 arbat. šaukštelis alyvuogių aliejaus ir dar
papildomai patepimui
Manų kruopų mišinio pabarstymui
Neprikepančio pūškiamo aliejaus

Pesto padažui

2 ryšulėliai baziliko (skinti lapeliai)
45 g kedro riešutų (kepintų)
1 česnako skiltelė
65 ml aukščiausios kokybės pirmojo
spaudimo alyvuogių aliejus
Jūros druska pagardinimui
Šviežiai malti juodieji pipirai

Padengimui

2 kekiniai pomidorai (supjaustyti storais
gabalėliais)
4 grynaveisliai pomidorai (perpjauti per
pusę)
12 griežinėlių vytinto kumpio
2 šviežios figos (supjaustytos ketvirtadaliais)
125 g buivolijų pieno mocarelos sūrio (plonai
pjaustyto ar plėšyto)

1. Nedideliame dubenyje ištirpinkite medų ir vandenį. Užlakstykite ant mielių ir leiskite pastovėti 3 min.
2. Sudėkite miltus, kukurūzų miltus ir druską į stacionaraus plakiklio dubenį su tešlos maišymo priedu. Maišykite nedideliu greičiu, kol produktai susimaišys. Sudėkite medaus, mielių ir vandens mišinį ir minkykite nedideliu greičiu 5-7 min. arba iki tol, kol tešla taps lygi ir elastinga.
3. Sutepkite dubenį alyvuogių aliejumi ir perkelkite tešlą į dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite pastovėti 30 min.
4. Po to sutepkite kepimo skardą likusiu alyvuogių aliejumi. Padalinkite tešlą į 2 x 210 g vienodo dydžio apvalius kamuoliukus ir sudėkite juos ant skardos. Pašlakstykite ant tešlos šiek tiek aliejaus ir uždenkite švari virtuviniu rankšluosčiu. Padėkite į šalį 30 min.
5. Sudėkite baziliką, česnaką ir kedro riešutus į virtuvinį kombainą. Gerai sumalkite. Lėtai įpilkite aliejaus ir malkite, kol gerai išsimašys. Pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.
6. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 5 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Kai krosnelė įkaista, įdėkite picos kepimui skirtą skardą į vidurinę lentyną 5 min. tik skardos įkaitinimui.
7. Ištempkite tešlą, kad ši tilptų į picos kepimo skardą, išimkite skardą iš krosnelės ir atsargiai sudėkite tešlą į įkaitintą skardą.
8. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 13 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Paskleiskite pusę padažo tolygiai ant tešlos, palikdami 1 cm kraštelį plutai. Ant viršaus sudėkite pusę pomidorų, vytinto kumpio, figų ir mocarelos sūrio ir, įkaitus krosnei, įdėkite picą į vidų. Kepkite 13 min. arba tol, kol pica bus traški. Išimkite picą iš krosnelės.
9. Pakartokite visą procesą su likusia tešlos dalimi ir ingredientais.



Pīca su „Bresaola“ jautiēna ir „Bocconcini“ sūriju.



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Pica su „Bresaola“ jautiena ir „Bocconcini“ sūriu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 31 min. /
pastovėjimui skirtas laikas – 60 min.

 Paruošiamos 2 picos

Tešlai

1 arbat. šaukštelis medaus

375 ml šilto vandens

1 ¼ arbat. šaukštelio naudojimui paruoštų
mielių

210 g miltų

45 g geltonųjų kukurūzų miltų

1 arbat. šaukštelis druskos

1 arbat. šaukštelis alyvuogių aliejaus
patepimui

Nepriekapančio purškiamo aliejaus

Picos padažui

240 g konservuotų pomidorų be žievelės

½ valgomojo šaukšto itin gryno alyvuogių
aliejaus

1 skiltelė česnako (kapoto)

¼ arbat. šaukštelio smulkios druskos

½ arbat. šaukštelio raudonėlio

2 šakelės baziliko

Ingredientams

150 g didelių vyšnių pomidorų
(supjaustytų į tris dalis)

100 g smulkiai pjaustytos
„bresaola“ jautienos

120 g „bocconcini“ sūrio gabaliukų
(perpjautų per pusę)

20 ml balzaminio acto

50 g mažųjų gražgarščių lapelių (nuplautų)

1. Nedideliame dubenyje ištirpinkite medų ir vandenį. Užšlakstykite ant mielių ir leiskite pastovėti 3 min.
2. Sudėkite miltus, kukurūzų miltus ir druską į stacionaraus plakiklio dubenį su tešlos maišymo priedu. Maišykite nedideliu greičiu, kol produktai susimaišys. Sudėkite medaus, mielių ir vandens mišinį ir minkykite vidutiniu greičiu 5-7 min. arba iki tol, kol tešla taps lygi ir elastinga.
3. Sutepkite dubenį puse alyvuogių aliejaus ir perkelkite tešlą į dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite pastovėti 30 min.
4. Patepkite skardą likusiu alyvuogių aliejumi. Padalinkite tešlą į 2 × 210 g vienodo dydžio apvalius kamuoliukus ir sudėkite juos ant skardos. Pašlakstykite ant tešlos šiek tiek aliejaus ir uždenkite švariu virtuviniu rankšluosčiu. Padėkite į šalį 30 min.
5. Sudėkite visas padažo sudėtinės dalis (išskyrus baziliką) į virtuvinį kombainą. Viską suplakite, kad susimaišytų. Iškrapštykite padažą iš dubens su mentele ir sudėkite baziliką, leisdami jam įsigerti 20 min. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite į šalį.
6. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 5 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Kai krosnelė įkaista, įdėkite picos kepimui skirtą skardą į vidurinę lentyną 5 min. skardos įkaitinimui.
7. Ištempkite tešlą, kad ši tilptų į picos kepimo skardą, išimkite skardą iš krosnelės ir atsargiai sudėkite tešlą į įkaitintą skardą.
8. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 13 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Paskleiskite pusę picos padažo tolygiai ant tešlos, palikdami 1 cm kraštelį plutai. Ant viršaus sudėkite pusę „bresaola“ jautienos gabalėlių, pomidorų ir „bocconcini“ sūrio ir, įkaitus krosnei, įdėkite picą į vidų. Kepkite 13 min. arba tol, kol pica bus traški.
9. Pakartokite visą procesą su likusia tešlos dalimi ir ingredientais.
10. Apšlakstykite picą balzaminio actu ir uždėkite gražgarščių lapelių.



Suktinukai su sūriu ir kumpiu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Suktinukai su sūriu ir kumpiu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 20 min. /
pastovėjimui skirtas laikas – 20 min.

 Pagaminami 6 dideli arba 12 mažų suktinukų

375 ml šilto vandens

60 ml alyvuogių aliejaus

1 arbat. šaukštelis cukraus pudros

1 arbat. šaukštelis smulkios druskos

600 g duonos miltų

2 arbat. šaukštelis džiovintų mielių

3 valg. šaukštas barbekiu padažo

**140 g griežinėliais pjaustyto kiaulienos
kumpio**

125 g tarkuoto čederio sūrio

Neprikepančio purškiamo aliejaus

1. Įpilkite vandens, alyvuogių aliejaus, sudėkite cukrų, druską, miltus ir mieles į stacionarus plakiklio dubenį su tešlai minkyti skirtu priedu ir minkykite 3 min. nedideliu greičiu.
2. Suformuokite iš tešlos kamuoliuką ir padėkite į didelį stiklinį dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite į šiltą vietą 1 val., kad tešla pakiltų, arba tol, kol jos kiekis padvigubėja.
3. Apipurškite kepimo skardą aliejumi ir išklokite kepimo popieriumi.
4. Padėkite tešlos kamuoliuką atgal į maišymui skirtą dubenį ir minkykite papildomai 2 min. nedideliu greičiu.
5. Išimkite tešlos kamuoliuką, padėkite ant miltais padengto paviršiaus ir supjaustykite į 6 ar 12 dalių. Iškočiokite kiekvieną dalį į kamuoliuką ir sudėkite juos ant kepimo popieriumi padengtos skardos, švelniai spausdami kamuoliukus, kad šie šiek tiek suplokštėtų. Uždenkite kamuoliukus drėgna virtuvine šluoste. Leiskite jiems pastovėti 20 min.
6. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 180 °C / 45 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
7. Kiekvieną tešlos kamuoliuką tolygiai patepkite barbekiu padažu ir apibarstykite pjaustytu kiaulienos kumpiu ir sūriu. Kai krosnelė įkais, sudėkite suktinukus į krosnelę ir kepkite 11 min.



Karštame ore gruzdinta „Satay“ vištiena su žemės riešutų padažu




the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Karštame ore gruzdinta „Satay“ vištiena su žemės riešutų padažu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 30 min. / pastovėjimui skirtas – 8 val.

 Paruošiami 8 vištienos iešmeliai

Vištienos iešmeliams

3 valg. šaukštai žemės riešutų aliejaus
2 citrinžolės koteliai
(tik baltos dalys, plonai pjaustytos)
2 kalendros šaknys
2 česnako skiltelės
2 vidutinio dydžio šalotai (plonai pjaustyti)
2 arbat. šaukštelis maltos ciberžolės
2 arbat. šaukštelis maltos kalendros
½ arbat. šaukštelio aitriųjų paprikų miltelių
2 valg. šaukštai cukraus
2 arbat. šaukštelis jūros druskos
600 g–700 g vištienos šlaunelių
be kaulo ir be odėlės

Žemės riešutų padažiui

1 valg. šaukštai žemės riešutų aliejaus
2 šalotai (smulkiai pjaustyti)

2 smulkiai pjaustytos kalendros šaknys

1 ilgą raudoną aitriąją papriką
(be sėklų ir smulkinta)
90 g traškaus riešutų sviesto
300 ml švelnaus kokosų pieno
1 valg. šaukštas saldaus sojų padažo
1 arbat. šaukštelis sojų padažo

Agurkų salotoms

1 valg. šaukštas cukraus
1 valg. šaukštas baltojo vyno acto
1 valg. šaukštas verdančio vandens
½ arbat. šaukštelio jūros druskos
1 nedidelis ilgavaisis agurkas
2 nedideli šalotai (plonai pjaustyti)
¼ ryšulėlio kalendrų

- Supilkite aliejų, sudėkite citrinžolę, kalendros šaknis, česnakus, šalotus, ciberžolę, maltą kalendrą, aitriosios paprikos miltelius, cukrų ir druską į virtuvinį kombainą ir sumaišykite visus ingredientus iki vientisos masės.
- Perpjaukite vištienos šlauneles per pusę, išilgai ir sudėkite į dubenį. Užpilkite marinatą ant vištienos ir gerai sumaišykite, kad pilnai pasidengtų. Uždenkite dubenį maistine plėvele ir padėkite į šaldytuvą bent 8 val.
- Padėkite mažą puodą ant viryklės / kaitlentės ir nustatykite vidutinę kaitrą. Įpilkite žemės riešutų aliejaus. Kai aliejus įkais, sudėkite šalotus, imbierą, česnaką, kalendros šaknis ir aitriąsias paprikas. Pakaitinkite, kol masė taps beveik permatoma (apie 3-4 min.).
- Sudėkite riešutų sviestą ir kokosų pieną ir virkite apie 8 min. arba tol, kol gražiai emulsuosius ir masė sumazės.
- Įpilkite saldžiojo padažo ir sojų padažo, uždenkite ir padėkite į šalį iki patiekimo.
- Įstatykite kepimo groteles į gruzdinimo karštame ore padėtį.
- Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 220 °C / 13 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Išklokite kepimo skardą folija. Ant viršaus uždėkite kepimo groteles.
- Užmaukite 2 gabalėlius vištienos ant kiekvieno iešmelio.
- Sudėkite iešmelius ant kepimo grotelių, dėliodami vieną galiuką prie kito ir tada keisdami kryptis, kad vištienos gabaliukai nesiliestų vienas su kitu.
- Kai krosnelė įkais, sudėkite iešmelius.
- Praėjus 13 minučių, išimkite skardą iš krosnelės, žnyplėmis apverskite iešmelius ir iškart sudėkite juos atgal į krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 220 °C / 7 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Kol iešmeliai kepa, sudėkite cukrų į nedidelį karščiu atsparų dubenį, įpilkite verdančio vandens ir maišykite, kol cukrus ištirps. Tada įpilkite acto ir įdėkite druskos.
- Perpjaukite agurką išilgai per pusę ir plonais griežinėliais (apie 2 mm storio) sudėkite agurkus į didelį dubenį.
- Sudėkite šalotus į dubenį ir viską apvoliokite.
- Apšlakstykite agurkus ir šalotus acto mišiniu ir gerai padenkite. Sumaišykite kalendros lapus.
- Šiek tiek pašildykite riešutų sviesto padažą ir sudėkite į didelį indelį. Sudėkite agurkų salotas į atskirą didelį indą. Sudėkite iešmelius į serviravimo indą ir patiekite iš karto.



Karštame ore gruzdintas vištienos šnicelis



the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Karštame ore gruzdintas vištienos šnicelis



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 25 min. / kepimas – 13 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

2 didelės vištienos krūtinėlės
(be odėlės ir kaulų)

100 g paprastų miltų

1 arbat. šaukštelis smulkios druskos

½ arbat. šaukštelio šviežiai maltų pipirų

2 kiaušiniai

40 ml pieno

150 g „panko“ džiovėsėlių

40 g smulkiai tarkuoto parmezano sūrio
(pasirinktinai)

Neprikepančio purškiamo aliejaus

1. Pradėdami nuo storiausios pusės, padėkite savo rankos delną ant vištienos krūtinėlės viršaus ir perpjaukite horizontaliai per centrą, kad suformuotumėte 2 vienodus gabalėlius. Padėkite juos ant lėkštės į šalį. Pakartokite tuos pačius veiksmus su kita krūtinėlės dalimi ir padėkite į šalį. Kiekvienas vištienos gabalėlis turi būti apie 1 cm storio. Jei gabalėlis storesnis nei 1 cm, švelniai pamuškite mėsą, kad pasiektumėte reikiamą jos storį.
2. Sudėkite miltus į vidutinio dydžio dubenį. Sudėkite druską ir pipirus ir sumaišykite.
3. Sudėkite kiaušinius ir įpilkite pieno į atskirą vidutinio dydžio dubenį ir suplakite, kad gautumėte kiaušinių plakinį.
4. Į kitą indą sudėkite „panko“ džiovėsėlius ir parmezano sūrį. Sumaišykite ir perkeltite džiovėsėlius į skrudinimui skirtą skardą.
5. Padėkite kiekvieną vištienos gabalėlį į miltus ir padenkite, iškeldami ir nukratydami miltų perteklių. Pamirkykite kiekvieną gabalėlį kiaušinių plakinyje, kad jie pilnai pasidengtų. Tada padenkite vištieną „panko“ džiovėsėliais ir parmezano sūrio trupiniais, išpausdami trupinius ir suformuodami tolygų, lengvą padengimą. Perkeltite vištieną į lėkštę ir atšaldykite, kol bus paruošta gruzdinimui karštame ore.
6. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 220 °C / 3 min. ir paspauskite jungimo mygtuką.
7. Sudėkite vištieną į gruzdinimui karštame ore skirtą krepšelį ir gerai apipurškite abi puses aliejumi.
8. Kai krosnelė įkais, įdėkite vištieną į vidų ir kepkite 9 min.
9. Išimkite vištieną iš krosnelės ir apverskite. Įdėkite atgal į krosnelę, pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 220 °C / 5 min. ir paspauskite jungimo mygtuką. Gruzdinkite vištieną karštame ore, kol ji taps traški ir pilnai iškeps.
10. Patiekite šnicelį su bulvių šiaudeliais ir salotomis.



Šokoladinis ganašas su laukinių uogų „pavlova“



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Šokoladinis ganašas su laukinių uogų „pavlova“



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 1 val. 40 min. /
pastovėjimui skirtas laikas – 30 min.

 Pagaminamos 8-10 porcijų

„Pavlovai“

200 g kiaušinio baltymų (apie 8 kiaušinius),
kambario temperatūros

400 g cukraus pudros

3 arbat. šaukšteliai kukurūzų miltų

1 arbat. šaukštelis baltojo acto

1 arbat. šaukštelis vanilės pupelių pastos

Šokoladiniam ganašui

350 ml grynos grietinės

300 g 70 % juodojo šokolado (smulkinto)

1 pintinėle braškių (garnyru)

1 pintinėle šilauogių (garnyru)

1. Iškllokite picai kepti skirtą skardą kepimo popieriumi, padėkite 24 cm skersmens pyragui kepti skirtą skardą viduryje, su žymekliu apibrėžkite apskritimą aplink skardos dugną ant popieriaus. Apverskite kepimo popierių ir padėkite atgal ant skardos. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą **BAKE** (kepti) / **SUPER CONVECTION** (super konvekcija) / 90 °C / 1 val. 40 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
2. Sudėkite kiaušinio baltymus į stacionarų plakiklį su plakimo priedu ir plakite vidutiniu greičiu, kol susiformuoja minkšta puta. Palaipsniui sudėkite cukrų – po 1 valg. šaukštą, nuolat plakdami, kol cukrus ištirpsta, o mišinys tampa tirštas ir blizgus. Švelniai įmaišykite kukurūzų miltus, actą ir vanilės pupelių pastą.
3. Mentelė sudėkite morengo mišinį ant popieriumi išklotos picai kepti skirtos skardos, suformuodami apskritimą ir griovelius bei nubraukimus ant morengo tešlos.
4. Kai krosnelė įkais, kepkite morengo tešlą 1 val. 40 min. arba tol, kol ji taps traški ir sausa. Išvalykite plakiklį.
5. Po kepimo išjunkite krosnelę ir palikite morengą krosnelėje uždarytomis durelėmis apie 30 min.
6. Sudėkite grietinėle į nedidelį prikaistuvį ir padėkite virš žemos kaitros. Užvirinkite grietinėle, kai pradėsite matyti nedidelius burbuliukus ir kylančius garus, nuimkite nuo kaitros.
7. Sudėkite šokoladą į karščiui atsparų indą ir užpilkite ant viršaus grietinėle. Leiskite mišiniui pastovėti apie 1 min. ir tada gerai išmaišykite. Nukoškite ir atvėsinkite.
8. Sudėkite ganašą į plakiklio dubenį. Su plakimo priedu išplakite ganašą iki tirštos ir purios masės. Paskirstykite ganašą ant morengo viršaus ir pabarstykite šviežiomis uogomis.



Karštame ore gruzdintos čiuros su cinamoniniu cukrumi



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Karštame ore gruzdintos čiuros su cinamoniniu cukrumi



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 20 min.

 Pagaminama 15 vnt.

240 ml vandens

15 g sviesto be druskos

1 valg. šaukštas cukraus

½ arbat. šaukštelio vanilės ekstrakto

¼ arbat. šaukštelio druskos

130 g paprastų miltų

1 kiaušinis

Neprikepančio purškiamo aliejaus

Padengimui

55 g nesūdyto sviesto (išlydyto)

100 g cukraus pudros

½ arbat. šaukštelio malto cinamono

1. Sumaišykite vandenį, sviestą, cukrų, vanilę ir druską dideliame prikaistuvyje ir užvirkite virš vidutinės kaitros. Sudėkite visus miltus ir gerai išmaišykite mediniu šaukštu, nepalikdami miltų žymės.
2. Perdėkite tešlą į stacionarus plakiklio dubenį su tešlai minkyti skirtu priedu. Plakite vidutiniu greičiu, kol tešla šiek tiek atvės (apie 1 min.). Sumažinkite greitį iki nedidelio ir sudėkite kiaušinius. Įmaišius kiaušinius, padidinkite greitį iki didelio ir plakite apie 10-12 min. arba tol, kol dubens išorė bus vėsi liesti.
3. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 175 °C / 25 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
4. Papurškite neprikepančio aliejaus ant gruzdinimui karštame ore skirto krepšelio. Sudėkite tešlą į konditerinį maišelį su 5 mm galiuku. Išspauskite 5 cm tešlos pagaliukus į gruzdinimui karštame ore skirtą krepšėlį. Žirkleėmis nukirpkite tešlos galiuką.
5. Kepkite, kol čiuros paruduoja ir išorė tampa traški (apie 25 min.).
6. Sudėkite išlydytą sviestą į vidutinio dydžio dubenį. Sumaišykite cukrų ir cinamoną antrame vidutinio dydžio dubenyje.
7. Apvoliokite šiltas čiuras išlydytame svieste ir tada cinamoniniame cukruje.
8. Patiekite iš karto su šokolado padažu arba sutirštintu pienu („dulce de leche“).



Karštame ore gruzdinti baklažanai su parmezano sūriu.



the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Karštame ore gruzdinti baklažanai su parmezano sūriu



the Smart Oven™ Air Fryer

 Paruošimas – 1 val. / kepimas – 50 min.

 Pagaminamos 6 porcijos

Baklažanai

2 vidutinio dydžio baklažanai (apie 450 g)
1 arbat. šaukštelis jūros druskos
55 g „panko“ džiovėsėlių
60 g smulkiai tarkuoto parmezano sūrio
1 arbat. šaukštelis džiovinto raudonėlio
½ arbat. šaukštelio jūros druskos
¼ arbat. šaukštelio šviežiai maltų juodųjų pipirų
45 g paprastų miltų
2 kiaušinių
2 valg. šaukštas vandens
Neprikepančio purškiamo aliejaus

Padažai

790 g smulkiai pjaustytų pomidorų
2 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus
2 skiltelės česnako (kapoto)
½ arbat. šaukštelio jūros druskos
½ arbat. šaukštelio džiovinto raudonėlio
Žiupsnelis raudonosios paprikos gabalėlių

Pačiam patiekalui paruošti

175 g plėšyto mocarelos sūrio
20 g smulkiai tarkuoto parmezano sūrio

- Įstrižai supjaustykite baklažaną į maždaug 1 cm griežinėlius. Suklokite griežinėlius vienu sluoksniu ant kepimo skardos ir pabarstykite ½ arbat. šaukšteliu druskos. Apverskite griežinėlius ir apibarstykite likusiu ½ arbat. šaukštelio druskos. Leiskite baklažanui pastovėti apie 20 min., kad druska pašalintų likusią drėgmę.
- Sumaišykite „panko“ džiovėsėlius, parmezano sūrį, raudonėlį, druską ir pipirus virtuvinio kombaino inde. Smulkiai sumalkite (apie 15-20 sek.). Perkelkite į negilų indą.
- Sudėkite miltus į atskirą negilų indą.
- Išplakite kiaušinius ir vandenį trečiame nedilame inde.
- Popieriniu rankšluosčiu ar švaria virtuvine šluoste nusausinkite baklažano griežinėlius, tvirtai spausdami abi puses, kad pašalintumėte kiek įmanoma daugiau drėgmės.
- Palaiptiesni apvoliokite baklažanus miltuose ir nukratykite miltų perteklių. Pamerkykite baklažaną kiaušinių plakinyje ir nulašinkite jo perteklių. Padenkite baklažanus „panko“ džiovėsėlių mišinyje, kad visos pusės gerai pasidengtų. Jei lieka džiovėsėlių mišinio, palikite jo apibarstyti troškintuvės viršuje.
- Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 190 °C / 20 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Papurškškite pakankamą dalį neprikepančio aliejaus ant skrudinimui karštame ore skirtos krepšelio. Sudėkite baklažanus į krepšelį vienu sluoksniu. Apipurškškite baklažanus neprikepančiu aliejumi. Kai krosnelė įkais, sudėkite baklažanus ir kepkite 20 min. Pakartokite procesą su likusiais baklažano griežinėliais.
- Kol baklažanai kepa, paruoškite pomidorų padažą. Sutrinkite pomidorus smulkintuvu arba virtuviniame kombaine.
- Pakaitinkite alyvuogių aliejų vidutinio dydžio puode virš vidutinės kaitros. Sudėkite česnakus ir kepkite vis pamaišydami, kol jie įgaus auksinę spalvą (apie 30 sek.). Sudėkite pomidorus, druską, raudonėlį ir raudonojo pipiro gabalėlius. Išmaišykite.
- Virkite padažą apie 10 min. vis pamaišydami. Nuimkite padažą nuo kaitros ir padėkite į šalį.
- Istatykite kepimo groteles į apatinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 200 °C / 15 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Paskirstykite 60 ml pomidorų padažo ant kepimo indo dugno. Išdėliokite pusę baklažano ant padažo viršaus.
- Apibarstykite pusę mocarelos ir pusę parmezano sūrio ant baklažano viršaus. Užpilkite 240 ml pomidorų padažo ant sūrio.
- Išdėliokite sluoksniais likusius baklažano griežinėlius ir mocarelos sūrį ir pusę likusio parmezano sūrio.
- Užpilkite 240 ml pomidorų padažo ant viršaus. Pabarstykite likusį parmezano sūrį ir 2 valg. šaukštus likusio džiovėsėlių mišinio.
- Padėkite indą į krosnelę ir kepkite, kol paruduos ir pasirodys burbuliukai (apie 10-15 min.). Palikite baklažaną pastovėti 5 min ir tada patiekite. Patiekite su likusiu pomidorų padažu.



Karštame ore gruzdinti falafeliai su aštriu fetos sūrio padažu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Karštame ore gruzdinti falafeliai su aštriu fetos sūrio padažu



the Smart Oven® Air Fryer



Paruošimas – 40 min. / kepimas – 15 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 8 val.



Pagaminama 12 vnt.

Falafeliams

- 225 g džiovintų avinžirnių
- 1 l šalto vandens
- 15 g itališkų petražolių lapelių
- 15 g kalendros lapelių
- 6 laiškiniai svogūnai (pjaustyti)
- 3 pjaustytos česnako skiltelės
- 1 valg. šaukštas jūros druskos
- 1 ½ arbat. šaukštelio malto kumino
- ¾ arbat. šaukštelio maltos kalendros
- ¼ arbat. šaukštelio kajeno pipirų

Aštriame fetos sūrio padažui

- 250 g geros kokybės fetos sūrio
- 1 skiltelė česnako (smulkinta)
- ½ arbat. šaukštelio džiovinto raudonėlio
- 1 arbat. šaukštelis raudonosios paprikos gabalėlių
- 60 ml alyvuogių aliejaus
- 2 valg. šaukštas vandens
- 1 arbat. šaukštelis citrinos sulčių
- Neprikepančio purškiamo aliejaus

- Nuplaukite avinžirnius ir sudėkite juos į didelį dubenį. Užpilkite šaltu vandeniu ir leiskite pastovėti kambario temperatūroje per naktį. Uždenkite maistine plėvele.
- Nuskalaukite avinžirnius ir palikite smulkaus tinklo sietelyje, kol ruošite likusius ingredientus.
- Sumaišykite avinžirnius, petražoles, kalendrą, laiškinius svogūnus, česnaką ir prieskonius virtuvinio kombaino inde. Smulkiai sumalkite (apie 30 sek.), sustabdydami nukrapštyti indo kraštus, jei reikia.
- Sudėkite mišinį į vidutinio dydžio dubenį, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą 20 min.
- Sumaišykite fetos sūrį, česnaką, raudonėlius ir raudonosios paprikos gabalėlius virtuvinio kombaino dubenyje. Maišykite ingredientus, kol fetos sūrio mišinys taps tolygus (apie 30 sek.). Nukrapštykite dubens kraštus.
- Kol prietaisas veikia, lėtai sudėkite alyvuogių aliejų ir gerai išmaišykite.
- Sumaišykite vandenį ir citrinų sultys nedideliame dubenyje. Kol prietaisas veikia, supilkite citrinų sulčių mišinį ir paruoškite padažą. Padėkite į šalį. Iškepkite falafelius.
- Pagriebkite 2 pilnus valg. šaukštus falafelių masės ir atsargiai suformuokite į šiek tiek plokščius kamuoliukus. Papurškite pakankamą kiekį neprikepančio aliejaus ant skrudinimui karštame ore skirto krepšelio. Vienodai išdėliokite visus falafelius krepšelyje.
- Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 230 °C / 10 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Kai krosnelė įkais, sudėkite falafelius į gruzdinimui karštame ore skirtą padėtį ir kepkite, kol švelniai paruduos ir taps traškūs.
- Patiekite iš karto su aštriu fetos sūrio padažu.



Kepta vištienos krūtinėlė su žaliosiomis salotomis ir žolelėmis



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Kepta vištienos krūtinėlė su žaliosiomis salotomis ir žolelėmis



the Smart Oven® Air Fryer



Paruošimas – 30 min. / kepimas – 6 min. / pastovėjimui skirtas – 2 val.



Pagamindami 4 porcijas

Vištienai

100 ml aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus
1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė
1 šakelės rozmarino (smulkinti lapeliai)
1 citrina (tik žievelė)
½ citrinos (sulčių)
1 ryšulėlis bazilikų (lapelių, stambiai kapotų)
1 ryšulėlis plokščialapių petražolių (lapelių, stambiai kapotų)
2 vištienos krūtinėlės, be kaulų, be odos ir su pašalintu stuburu

Salotoms

1 ilgavaisis agurkas (nuluptas ir supjaustytas 1 cm griežinėliais)
2 žalieji ankštiniai pipirai (pjaustyti, 1 cm griežinėliais)
1 avokadas (nuluptas ir supjaustytas 1 cm griežinėliais)
2 saliero stiebai (nulupti ir supjaustyti 2 mm apskritimais)
½ raudonojo svogūno (smulkiai pjaustyto)
100 g graikiško fetos sūrio
2 valg. šaukštai „Dukkah“ prieskonių mišinio
1 arbat. šaukštelis jūros druskos

- Įpilkite 50 ml alyvuogių aliejaus į maišymui skirtą dubenį, įdėkite česnako, rozmarino ir citrinos žievelių. Sudėkite pusę bazilikų, pusę petražolių lapelių ir įpilkite pusę citrinos sulčių į dubenį. Sudėkite vištieną į dubenį ir gerai padenkite mišiniu.
- Uždenkite dubenį maistine plėvele. Padėkite į šaldytuvą ir leiskite marinuotis nuo 30 min. iki 2 val.
- Sudėkite agurkus, ankštinius pipirus, avokadą, salierą, svogūnus ir likusius bazilikų bei petražolių lapelius į maišymui skirtą dubenį.
- Patrupinkite fetos sūrio ant salotų ir padėkite į šalį.
- Išimkite vištieną iš šaldytuvo ir nuvarvinkite marinato perteklių. Padėkite kepimo groteles ant skardos ir padėkite ant jų vištieną, paskirstydami ją taip, kad nepersidengtų.
- Įstatykite kepimo groteles į viršutinę lentyną. Pasirinkite nustatymą GRILL (kepti ant grotelių) / HIGH (aukšta temperatūra) / 6 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Išimkite skardą ir apverskite vištieną. Įdėkite vištieną atgal į krosnelę. Pasirinkite nustatymą GRILL (kepti ant grotelių) / HIGH (aukšta temperatūra) / 2 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Išimkite vištieną iš krosnelės, kai ji pilnai iškeps. Patikrinkite, ar ji pilnai iškepusi, įsmeigdami peilį į storiausią jos dalį. Jei galiukas karštas ir iš vištos išsiskiriančios sultys skaidrios, višta yra iškepusi.
- Kol vištiena keps, supilkite likusias citrinos sultis į dubenį ir sumaišykite su likusiu alyvuogių aliejumi. Pagardinkite salotas 2/3 citrinos sulčių padažu, 1 valg. šaukštu „dukkha“ prieskonių ir jūros druska.
- Sudėkite salotas į didelį serviravimui skirtą dubenį. Supjaustykite vištieną 3 cm pločio juostelėmis ir sudėkite į salotas. Užpilkite likusiu padažu ir apibarstykite likusiais „dukkha“ prieskoniais. Patiekite iš karto.



Keptas halumio sūris su persikų ir pankolių salotomis



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Keptas halumio sūris su persikų ir pankolių salotomis



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 20 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

Salotoms

375 ml vandens

1 valg. šaukštas alyvuogių aliejaus

150 g perlinio (izraelietiško) kuskuso

¼ arbat. šaukštelio jūros druskos

40 g kedro riešutų

2 maži pankoliai

2 persikai

½ ryšulėlio baziliko (su lapeliais)

½ ryšulėlio petražolių (skinti lapeliai)

¼ ryšulėlio krapų (mažos šakelės)

225 g halumio sūrio

Padažui

1 val. šaukštas granatų sirupo

1 valg. šaukštas „Chardonnay“ acto

1 valg. šaukštas itin gryno alyvuogių aliejaus

Šviežiai maltų juodųjų pipirų pagardinimui

½ arbat. šaukštelio jūros druskos

- Supilkite vandenį ir 1 arbat. šaukštelį alyvuogių aliejaus į nedidelį prikaistuvį ir užvirkite. Sudėkite kuskusą į puodą ir virkite apie 8 min. arba tol, kol kuskusas taps minkštas, o vanduo išgaruos.
- Išimkite kuskusą iš puodo ir sudėkite į dubenį. Pabarstykite jūros druska ir įpilkite dar 1 arbat. šaukštelį alyvuogių aliejaus. Gerai išmaišykite kuskusą. Uždenkite dubenį maistine plėvele ir pradruskite kelias nedideles angas garams pasišalinti. Padėkite dubenį į šaldytuvą atvėsti.
- Ištatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą ROAST (skrudinti) / CONVECTION (konvekcija) / 180°C / 4 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Sudėkite kedro riešutus į skrudinimui skirtą skardą. Kai krosnelė įkais, įdėkite riešutus ir skrudinkite 4 min. arba tol, kol jie įgaus auksinę spalvą. Išimkite iš krosnelės ir padėkite į šalį, kad atvėstų.
- Itin plonai supjaustykite pankolius ir sudėkite į dubenį. Užpilkite šaltu vandeniu.
- Sudėkite kuskusą į didelį maišymui skirtą dubenį, sutrupindami pirštais, kad pernelyg nesuliptų.
- Perpjaukite kiekvieną persiką per pusę, tada į 8 gabaliukus ir išmeskite kauliuką. Sudėkite gabaliukus į dubenį su kuskusu. Stambiai supjaustykite baziliko ir petražolių lapelius per pusę, kad jie būtų pakankamai dideli, ir sudėkite į dubenį.
- Gerai nusausinkite pankolius. Sudėkite juos ir krapus į kuskusą ir gerai išmaišykite.
- Sudėkite granatų sėklas, įpilkite acto ir ypač gryno alyvuogių aliejaus į dubenį ir suplakite, kad gautųsi aštrus padažas.
- Supjaustykite halumio sūrį į maždaug 5 mm storio gabalėlius.
- Uždėkite kepimo groteles ant skrudinimo skardos. Paskirstykite halumio sūrį ant skardos ir patepkite kiekvieną pusę likusiu alyvuogių aliejumi, pabarstykite trintais juodaisiais pipirais.
- Pasirinkite krosnelės nustatymą GRILL (kepti) / HIGH (aukšta temperatūra) / 4 min.
- Sudėkite halumio sūrį į krosnelę. Pasibaigus laikui, išimkite skardą, apverskite halumio sūrį su mentele ir padėkite atgal į krosnelę.
- Pasirinkite krosnelės nustatymą GRILL (kepti) / HIGH (aukšta temperatūra) / 3 min.
- Supilkite aštrų padažą ir pabarstykite jūros druskos ant kuskuso ir gerai išmaišykite.
- Kai baigs kepti halumio sūris, atsargiai nuimkite jį nuo grotelių, perlaužkite kiekvieną dalį per pusę ir sudėkite į salotas. Švelniai išmaišykite salotas ir patiekite iš karto.



Avienos šonkauliai su česnakais ir rozmarinu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Avienos šonkauliai su česnakais ir rozmarinu



the Smart Oven® Air Fryer



Paruošimas – 15 min. / kepimas – 30 min. / pastovėjimui skirtas laikas – 40 min.



Pagaminamos 4 porcijos

2 × 750 g – 800 g avienos nugarinės (8 pjausniai), paruoštos, su pašalintais riebalais ir išvalytos

2 česnako skiltelės (pjaustytos)

2 ilgos šakelės šviežio rozmarino

80 g medaus

80 g grūdėtųjų garstyčių

1. Išpjaukite nedidelius rėžius avienos nugarinės viršuje tarp kaulų su mažu aštriu peiliu. Įstatykite česnako skilteles ir nedideles rozmarino šakeles į įpjautas vietas.
2. Tam, kad paruoštumėte marinatą, suplakite medų ir pilno grūdo garstyčias ir patepkite kiaulienos šonkaulius. Apvyniokite kiaulieną maistine plėvele ir leiskite marinatui pastovėti nuo 20 min iki 2 val. šaldytuve.
3. Įstatykite kepimo grotelės į skrudinimui skirtą padėtį. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą ROAST (skrudinti) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 180 °C / 30 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
4. Įstatykite kepimo grotelės į skrudinimui skirtą skardą ir sudėkite avieną ant grotelių. Patepkite marinatą ant avienos prieš pat įdėjimą į krosnelę.
5. Kai krosnelė įkais, sudėkite avieną, kepkite 20 min., išimkite avieną ir aplaistykite marinatu. Įdėkite avieną atgal į krosnelę ir toliau kepkite likusias 10 min.
6. Išimkite padėklą iš krosnelės ir leiskite pastovėti šiltoje. Perpjaukite kiekvieną šonkaulį per pusę arba į atskirus pjausnius.



Avienos blauzdelis su „ragu“ padažu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage®

Avienos blauzdelės su „ragu“ padažu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 4 val.

 4 porcijas

2 valg. šaukštas alyvuogių aliejaus

4 avienos blauzdelės

4 maži geltonieji svogūnai

(nulupti ir supjaustyti į 2 cm gabalėlius)

700 g pomidorų padažo

1 mažas indelis ančiuvių

200 g „Pancetta“ kumpio

1 ryšulėlis petražolių (smulkintų)

ir dar papildomai garnyrui

1 ryšulėlis stambiai pjaustyto raudonėlio

2 arbat. šaukšteliai rozmarino

2 arbat. šaukšteliai aitriosios paprikos

gabalėlių

1 didelė nulupta ir dideliais gabalėliais

supjaustyta saldi bulvė

240 ml vandens

1. Padėkite ketinį arba keraminį puodą ant vidutinės kaitros ir įpilkite alyvuogių aliejaus. Sudėkite avienos blauzdeles ir apkepkite kiekvieną puselę apie 8-10 min. arba tol, kol abi puselės paruduos. Išimkite blauzdeles iš puodo ir padėkite į šalį.
2. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą SLOW COOK (lėtas kepimas) / HIGH (aukšta temperatūra) / 4 val. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
3. Sudėkite svogūnus ir kepkite apie 3 min arba tol, kol pradės rauduoti. Sudėkite avienos blauzdeles atgal į keptuvę.
4. Supilkite padažą ir užvirinkite.
5. Sudėkite ančiuvius, „pancetta“ kumpį, petražoles, raudonėlį, rozmariną, aitriąją papriką, saldziają bulvę ir įpilkite vandens. Uždenkite dangčiu arba dvigubu folijos sluoksniu, kad užtikrintumėte sandarumą.
6. Krosnei įkaitus, įdėkite į ją puodą ir troškinkite 4 val. arba tol, kol mėsa visai suminkštės ir lengvai lupsis nuo kaulų.
7. Apibarstykite smulkintomis petražolėmis ir patiekite.



Citrininiai keksiukai su aguonų sėklomis



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Citrininiai keksiukai su aguonų sėklomis



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 34 min.

 Pagaminama 12 vnt.

40 ml pieno

1 ½ valg. šaukšto aguonų sėklų

85 g sviesto (minkšto)

155 g cukraus pudros (pabarstymui)

1 kiaušinis

2 valg. šaukštai citrinos sulčių

1 ½ arbat. šaukštas citrinos žievelių

185 g kepiniams skirtų miltų

25 g cukraus pudros pabarstymui

Plakimui tinkamos grietinėlės patiekimui

1. Sumaišykite pieną ir aguonų sėklas ąsotyje ir leiskite pastovėti 20 min.
2. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 170 °C / 17 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
3. Iškllokite kepimo popieriumi 2 × 6 keksiukams skirtas formas.
4. Sudėkite sviestą ir cukrų į stacionarus mikserio indą ir plakite iki šviesios kreminės konsistencijos (apie 3 min.) vidutiniu greičiu, nukrapštydami kraštus kas minutę.
5. Sudėkite kiaušinius ir gerai išplakite (apie 1 min.).
6. Įpilkite citrinų sultis ir įmaišykite žievelės, miltus, supilkite pieno ir aguonų sėklų mišinį ir suplakite nedideliu greičiu.
7. Tolygiai sudėkite į paruoštas keksiukams kepti skirtas formas.
8. Krosnei įkaitus, įdėkite pirmąjį padėklą ir kepkite 17 min. arba tol, kol ištrauktas įsmeigtas iešmelis yra švarus. Pakartokite su antru keksiukų forma. Palaukite, kol atvės.
9. Tolygiai pabarstykite cukraus pudra ir patiekite su nedideliu kiekiu plaktos grietinėlės.



Mažai angliavandenių turinti pica su „pepperoni“ dešra



the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Mažai angliavandenių turinti pica su „pepperoni“ dešra



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 44 min.

 Paruošiamos 2 picos

Tešlai

- 2 kiaušiniai
- 4 valg. šaukštai kokoso aliejaus
- 120 ml migdolų pieno
- 260 g migdolų miltų
- 130 g Bermudinės marantos miltų
- 1 ½ arbat. šaukštelio kepimo miltelių
- 1 arbat. šaukštelis jūros druskos

Picos padažui

- 240 g konservuotų pomidorų be žievelės
- ½ valgomojo šaukšto itin gryno alyvuogių aliejaus
- 1 skiltelė česnako (kapoto)

¼ arbat. šaukštelio smulkios druskos

½ arbat. šaukštelio raudonėlio

2 šakelės baziliko

Ingredientams

1 arbat. šaukštelis alyvuogių aliejaus

100 g griežinėliais pjaustytos „pepperoni“ dešros

10 vyšniųjų pomidorų (perpjautų per pusę)

¼ ryšulėlio plačialapių petražolių lapelių (stambiai supjaustytų)

100 g „bocconcini“ sūrio

30 g parmezano sūrio

¼ ryšulėlio šviežių petražolių lapelių (patiekimui)

- Įstatykite kepimo groteles į vidurinę padėtį. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 6 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Išklokite kepimo skardą kepimo popieriumi.
- Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite kiaušinius, aliejų, migdolų pieną ir viską suplakite. Sudėkite migdolų miltus, marantos milėlius, kepimo miltelius ir druską į stacionarus plakiklio dubenį su tešlos maišymo priedu. Maišykite nedideliu greičiu, kol produktai susimaišys. Įpilkite kiaušinių plakinį ir plakite vidutiniu greičiu 5-7 min arba iki tol, kol tešla taps lygi ir tirštos konsistencijos.
- Sudėkite pusę mišinio šaukštu ant kepimo popieriumi išklotos skardos ir paskirstykite su mentele (apie 5 mm storio).
- Kai krosnelė įkais, įdėkite picos pagrindą ir kepkite 6 min arba tol, kol šiek tiek paruduos.
- Apverskite picos pagrindą, padėkite atgal ant popieriaus ir vėl įdėkite į krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (didelė konvekcija) / 210 °C / 2 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Kepkite, kol pilnai iškeps.
- Išimkite picos pagrindą iš krosnelės ir padėkite į šalį. Pakartokite procesą su likusia tešlos dalimi.
- Sudėkite visas padažo sudėtines dalis (išskyrus baziliką) į virtuvinį kombainą. Visą suplakite, kad susimaišytų. Iškrapštykite padažą iš dubens su mentele ir sudėkite baziliką, leisdami jam išigerti 20 min. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite į šalį.
- Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 14 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Patepkite picos skardą su šiek tiek alyvuogių aliejaus ir padėkite ant jos iškeptą pagrindą. Paskleiskite pusę picos padažo tolygiai ant tešlos, palikdami 1 cm kraštelį plutai. Ant viršaus sudėkite pusę „pepperoni“ dešros gabalėlių, pomidorų ir „bocconcini“ sūrio ir, įkaitus krosnei, įdėkite picą į vidų. Kepkite 14 min. arba tol, kol pica bus traški.
- Pakartokite visą procesą su likusia tešlos dalimi ir ingredientais.
- Smulkiai sutarkuokite parmezano sūrį ant picos, pabarstykite petražolių lapais ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi.



Pica su vytintu kumpiu, artišokais ir pesto padažu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Pica su vytintu kumpiu, artiškais ir pesto padažu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 31 min.

 Paruošamos 2 picos

Tešlai

1 arbat. šaukštelis medaus
375 ml šilto vandens
1 ¼ arbatinio šaukštelio greitai kylančių
naudojimui paruoštų mielių
210 g miltų
45 g geltonųjų kukurūzų miltų
1 arbat. šaukštelis druskos
1 arbat. šaukštelis alyvuogių aliejaus
patepimui
Nepriekapančio purškiamo aliejaus

Pesto padažui

2 ryšulėliai bazilikų (lapelių)
50 g kedro riešutų (kepintų)
3 česnako skiltelės

125 ml šaukšto ypač gryno alyvuogių aliejaus
ir dar papildomai apšlakstymui
Jūros druska pagardinimui
50 g tarkuoto parmezano sūrio

Ingredientams

12 gabalėlių plėšyto vytinto kumpio
200 g plėšyto buivolijų pieno mocarelos sūrio
4 artiško šerdcys (įjaustytos)
70 g pusiau džiovintų pomidorų
60 g „Kalamata“ alyvuogių (be kauliuko)

1. Nedideliame dubenyje ištirpinkite medų ir vandenį. Užšlakstykite ant mielių ir leiskite pastovėti 3 min.
2. Sudėkite miltus, kukurūzų miltus ir druską į stacionarus plakiklio dubenį su tešlos maišymo priedu. Maišykite nedideliu greičiu, kol produktai susimaišys. Sudėkite medaus, mielių ir vandens mišinį ir minkykite nedideliu greičiu 5-7 min. arba iki tol, kol tešla taps lygi ir elastinga.
3. Sutepkite dubenį su ½ alyvuogių aliejaus ir perkeltkite tešlą į dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite pastovėti 30 min.
4. Po to sutepkite kepimo skardą likusiu alyvuogių aliejumi. Padalinkite tešlą į 2 x 210 g vienodo dydžio apvalius kamuoliukus ir sudėkite juos ant skardos. Pašlakstykite ant tešlos šiek tiek aliejaus ir uždenkite švari virtuviniu rankšluosčiu. Padėkite į šalį 30 min.
5. Sudėkite baziliką, kedro riešutus, česnaką, aliejų ir druską į virtuvinį kombainą. Gerai sumalkite. Sudėkite parmezano sūrį ir dar kartą gerai sumalkite. Sudėkite į sandarią talpą, užlašinę alyvuogių aliejaus ant viršaus.
6. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 5 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Kai krosnelė įkaista, įdėkite picos kepimui skirtą skardą į vidurinę lentyną 5 min. tik skardos įkaitinimui.
7. Ištempkite tešlą, kad ši tilptų į picos kepimo skardą, išimkite skardą iš krosnelės ir atsargiai sudėkite tešlą į įkaitintą skardą.
8. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą PIZZA (pica) / SUPER CONVECTION (super konvekcija) / 210 °C / 13 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Uždėkite šaukštą pesto ant picos ir tolygiai paskirstykite. Ant viršaus sudėkite pusę vytinto kumpio, mocarelos sūrio, artiškų, pomidorų ir alyvuogių ir, įkaitus krosnelei, įdėkite picą į vidų. Kepkite 13 min. arba tol, kol pica bus traški. Išimkite picą iš krosnelės.
9. Pakartokite visą procesą su likusia tešlos dalimi ir ingredientais.



Plėšyta avienu salotų laiveliuose




the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Plėšyta aviena salotų laiveliuose



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 30 min. / kepimas – 4 val. / pastovėjimui skirtas laikas – 2 val.

 Pagaminamos 4-6 porcijos

Marinatui

80 ml medaus

1 valg. šaukštai kokoso aliejaus

Žiupsnelis druskos

1 rudasis svogūnas (stambiai supjaustytas)

4 skiltelės česnako (kapoto)

Avienai

2 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus

1 × 1,7 kg avienos mentė be kaulo

1 rudasis svogūnas (stambiai supjaustytas)

2 didelės morkos (supjaustytos kubeliais)

1 česnako galva (perpjauta per pusę)

500 ml jautienos sultinio

5 datulės (be kauliuko)

Druska

Salotų lapai (plauti)

1 agurkas (nuluptytas, be sėklų ir supjaustytas

½ cm gabalėliais)

½ cm kubeliais supjaustytas avokadas

8 dideli vyšniniai pomidorai (supjaustyti į griežinėlius)

Paprika

1. Kombine sumaišykite medų, kokosų aliejų, druską, svogūnus ir česnaką. Visą kruopščiai sumalkkite.
2. Įdėkite jautieną į stiklinę ar plastikinę talpą. Įtrinkite avienos mentę marinatu, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą bent 2 val.
3. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą SLOW COOK (lėtas kepimas) / HIGH (aukšta temperatūra) / 4 val. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
4. Pakaitinkite aliejų ketaus keptuvėje virš vidutinės kaitros apie 1 min. Įdėkite avienos mentę ir kepkite apie 3-5 min kiekvieną pusę arba tol, kol abi pusės paruduos. Išimkite mente iš puodo ir padėkite į šalį.
5. Sudėkite svogūnus, morkas ir česnaką ir kepkite 5 min. ar tol, kol daržovės suminkštės, įdėkite avienos mentę atgal į puodą.
6. Užpilkite jautienos sultinio. Švelniai pagramdykite keptuvės dugną mediniu šaukštu, kad pašalintumėte nuosėdas, kurios prikepa prie indo dugno. Sudėkite datules. Uždenkite dangčiu arba dvigubu folijos sluoksniu.
7. Krosnei įkaitus, įdėkite į vidų keptuvę 4 valandoms. Mėsa turėtų visai suminkštėti ir lengvai luptis nuo kaulų.
8. Nuimkite mėsą nuo kaulo ir sudėkite į dubenį. Supilkite visą po kepimo likusį skystį į mažą indelį ir šiek tiek užpilkite ant avienos, jei reikia.
9. Sudėkite plėšytą avieną, agurkus, avokadus, pomidorus į salotų lapus, pabarstykite šviežiais maltais pipirais ir patiekite.



Lėtai kepta avienos mentė su pomidorų, ir alyvuogių, salotomis



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Lėtai kepta avienos mentė su pomidorų ir alyvuogių salotomis



the Smart Oven™ Air Fryer

 Paruošimas – 15 min. / kepimas – 4 val. / pastovėjimui skirtas – 4 val. arba per naktį.

 Pagaminamos 4-6 porcijos

500 g graikiško jogurto
2 smulkiai pjaustytos česnako skiltelės
1 citrina (tik žievelė)
¼ ryšulėlio čiobrelio
2 smulkiai pjaustytos kalendros šaknis
1 arbat. šaukštelis jūros druskos
1 arbat. šaukštelis šviežiai maltų juodųjų pipirų
ir dar papildomai pabarstymui
1 x 2,7 kg avienos mentė su kaulu

Pomidorų salotoms

3 vynuoginiai pomidorai
1 ilgavaisis agurkas
(su pašalintomis sėklomis,
supjaustytas į 2 cm dydžio griežinėlius)
½ raudonojo svogūno (smulkiai pjaustyto)

50 g marinuočių aitriųjų pipirų
(stambiai supjaustytų)
100 g skrudinto ankštinio pipiro
(nulupto ir išvalyto, supjaustyto į 2 cm dydžio griežinėlius)
70 g „Kalamata“ alyvuogių (be kauliuko)
½ ryšulėlio plačialapių petražolių
(stambiai supjaustytų)
40 ml aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus
15 ml citrinų sulčių
½ arbat. šaukštelio jūros druskos

Pita duonelei

4 pita duonelės
1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė
20 ml aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus

1. Dideliame maišymui skirtame dubenyje išmaišykite 350 g jogurto, česnaką, citrinos sultis, čiobrelį, kalendros šaknis, jūros druską ir maltus juoduosius pipirus.
2. Įdėkite avienos mentę į dubenį ir pilnai padenkite jogurto marinatu. Uždenkite maistine plėvele ir padėkite į šaldytuvą marinuoti 4 val. (galima ir per naktį).
3. Padėkite avienos mentę į skrudinimui skirtą formą (riebia puse į viršų). Užpilkite marinatą ant mentės, kad pasidengtų (apie 1 cm storio).
4. Įstatykite kepimo groteles į apatinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą ROAST (skrudinti) / CONVECTION (konvekcija) / 140 °C / 3 val. Uždenkite skardą ir avieną folija ir sandariai apvyniokite.
5. Kai krosnelė įkais, įdėkite avieną į vidų ir kepkite 3 val.
6. Išimkite avieną iš krosnelės. Pasirinkite nustatymą ROAST (skrudinti) / CONVECTION (konvekcija) / 140 °C / 1 val.
7. Atidenkite avieną ir įdėkite atgal į krosnelę. Kepkite apie 1 val. atidengta, kad susiformuotų plutelė.
8. Kai susiformuos graži plutelė, išimkite avieną iš krosnelės ir leiskite pastovėti bent 20 min.
9. Perpjaukite pomidorus per pusę, tada į 3 daleles ir sudėkite į didelį maišymui skirtą dubenį. Sudėkite agurkus, svogūnus, aitriąsias pakrikas, ankštinius pipirus, alyvuoges ir petražoles.
10. Atskirame dubenyje sumaišykite alyvuogių aliejų ir citrinų sultis. Užpilkite šį mišinį ant salotų ir apvoliokite, pagardinkite druska ir pipirais.
11. Sumaišykite česnaką ir alyvuogių aliejų. Patepkite kiekvieną pita duonelę aliejaus mišiniu ir padėkite 2 duoneles į picai kepti skirtą skardą.
12. Pasirinkite nustatymą GRILL (kepti ant grotelių) / HIGH (aukšta temperatūra) / 1 min., pakepkite pita duonelę ir pakartokite su likusiais 2 gabalėliais.
13. Supjaustykite pita duonelę ketvirčiais.
14. Patiekdami nuimkite avieną nuo kaulo mažais gabalėliais, patiekite su salotomis, kepta pita duonele ir likusiu jogurto padažu šalia.



Karštame ore skrudinti saldžiųjų bulvių šiaudeliai



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Karštame ore skrudinti saldžiųjų bulvių šiaudeliai



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 1 val. 10 min. /
pastovėjimui skirtas laikas – 30 min.

 Pagaminamos 4-6 porcijų

1,2 kg saldžiųjų bulvių (nelupty)

1 arbat. šaukštelis rūkytos paprikos

½ arbat. šaukštelio kajeno pipirų

1 valg. šaukštas „Cajun“ prieskonių mišinio

**1 arbat. šaukštelis jūros druskos ir dar
papildomai pabarstymui**

1 arbat. šaukštelis maltų juodųjų pipirų

1 arbat. šaukštelis malto kumino

1 arbat. šaukštelis maltos kalendros

3 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus

Purškiamo aliejaus

1. Nuplaukite saldžiąsias bulves ir supjaustykite griežinėliais (apie 2-3 cm).
2. Sudėkite saldžiąsias bulves į didelį puodą ir užpilkite šaltu vandeniu. Užvirkite ir virkite, kol suminkštės, tačiau nesuirs (apie 5 min.).
3. Nusausinkite bulves kiaurasamtyje. Sudėliokite ant sausos šluostės, kad atvėstų ir išdžiūtų apie 30 min.
4. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą AIRFRY (gruzdinimas karštame ore) / CONVECTION (konvekcija) / 200 °C / 20 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
5. Sumaišykite visus prieskonius ir druską dubenyje su alyvuogių aliejumi.
6. Papurškite aliejaus ant gruzdinimui karštame ore skirto krepšelio. Apvoliokite griežinėlius prieskonių mišinyje, kad tolygiai pasidengtų. Sudėkite pusę griežinėlių vienu sluoksniu ir įdėkite į krosnelę. Kepkite 30 min. arba tol, kol taps traškūs.
7. Sudėkite keptas saldžiąsias bulves ant popierinio rankšluosčio, kad sugertumėtė aliejų.
8. Sudėkite antrąją saldžiųjų bulvių partiją į krosnelę ir pakartokite kepimo procesą.
9. Per paskutiniąsias 3 antrosios partijos saldžiųjų bulvių kepimo minutes, uždėkite ant skrudinimo skardos kepimo groteles ir sudėkite pirmąją saldžiųjų bulvių partiją ant grotelių, sudėkite jas atgal į krosnelę pakartotiniam pakaitinimui.
10. Nusausinkite antrąją saldžiųjų bulvių partiją ant popierinio rankšluosčio. Pabarstykite jūros druska ir pateikite iš karto.



Sausainiai su trijų rūšių šokoladu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Sausainiai su trijų rūšių šokoladu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 26 min.

 Pagaminama 20 vnt.

90 g nesūdyto sviesto
(supjaustyto gabalėliais)

175 g juodojo šokolado
(stambiai supjaustyto)

115 g paprastųjų miltų (atsijotų)

45 g kakavos miltelių

150 g rudojo cukraus

½ arbat. šaukštelio smulkios druskos

1 kiaušinis, lengvai plaktas

1. Išklorkite kepimo skardą kepimo popieriumi.
2. Išlydykite sviestą ir 75 g šokolado mažame prikaistuvyje virš nedidelės kaitros, nuolat maišydami, kol gausis glotni masė. Leiskite mišiniui šiek tiek atvėsti.
3. Sudėkite miltus, kakavos miltelius ir rudąjį cukrų į maišymui skirtą dubenį. Stacionariame plakiklyje su tešlai minkyti skirtu priedu lėtai išmaišykite tešlą. Sudėkite šiltą šokolado mišinį ir kiaušinį. Gerai išmaišykite.
4. Įmaišykite likusį trumpintą šokoladą.
5. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / 170°C / CONVECTION (konvekcija) / 13 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką. Uždėkite 1 valg. šaukštą sausainiams skirtos tešlos ant kepimo popieriumi išklotos skardos ir švelniai paspauskite. Kartokite veiksmus, palikdami nedidelį tarpelį tarp kiekvieno sausainio, kad jie galėtų šiek tiek pasiskleisti. Suformuokite kamuoliukus iš likusios tešlos ir padėkite į šalį.
6. Kai krosnelė įkais, sudėkite sausainius į jos vidų ir kepkite.
7. Leiskite sausainiams atvėsti ant skardos apie 1 min., o po to perkelkite juos ant kepimo grotelių.
8. Sudėkite likusius kamuoliukus ant picai kepti skirto padėklo ir kepkite.



Sviestinis pyragas su vanile ir glajumi




the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Sviestinis pyragas su vanile ir glajumi



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 20 min. / kepimas – 40 min. / pastovėjimui skirtas – 1 val.

 Paruošiamas 20 cm skersmens pyragas

Pyragui

125 g nesūdyto sviesto (supjaustyto gabalėliais), kambario temperatūros

160 g cukraus pudros

1 arbat. šaukštelis vanilės ekstrakto

2 kiaušinių

280 g kepiniams skirtų atsijotų miltų

145 ml pieno

Glajui

260 g cukraus pudros

15 g sviesto

2 valg. šaukštai karšto vandens

1 arbat. šaukštelis vanilės ekstrakto

1. Šiek tiek patepkite riebalais 20 cm skersmens pyragui kepti skirtą formą ir išklorkite kepimo popieriumi.
2. Įstatykite kepimo groteles į vidurinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite krosnelės nustatymą BAKE (kepti) / 180 °C / HIGH (aukšta temperatūra) / 40 min.
3. Sudėkite sviestą, cukrų ir vanilę į maišymui skirtą dubenį, nustatykite plakiklį su tešlos minkymo priedu ir plakite vidutiniu greičiu, kol mišinys taps blankios spalvos ir kreminės konsistencijos.
4. Įmuškite kiaušinius – įmuškite vieną kiaušinį, gerai išmaišykite, tada įmuškite antrą kiaušinį, gerai išmaišykite ir t.t. Periodiškai nukrapštykite dubens kraštus.
5. Įjunkite plakiklį nedideliu greičiu, sudėkite $\frac{1}{3}$ miltų, tada $\frac{1}{2}$ pieno. Teškite pakaitomis dėdami miltus ir pildami pienu, kol viskas gerai išsimašys.
6. Supilkite mišinį į paruoštą pyragui skirtą formą ir tolygiai paskirstykite.
7. Įdėkite pyragą į krosnelę, kai ji pilnai įkais.
8. Kai pasigirs laikmačio garsinis signalas, išimkite pyragą. Išmeikite iešmelį į pyrago vidurį. Jei iešmelis švarus, pyragas – iškepė. Atvėsinkite formoje 5 min., tada padėkite pyragą ant kepimo grotelių, kad pilnai atvėstų.
9. Išsijokite cukraus pudrą stacionaraus plakiklio dubenyje. Sudėkite sviestą, vandenį ir vanilę ir su plakimui skirtu priedu maišykite vidutiniu greičiu. Kai ingredientai gerai išsimašo, padidinkite iki didelio greičio ir maišykite, kol gausis tolygi, paskirstoma konsistencija.
10. Paskleiskite glajų ant atvėsusio pyrago.



Obuolių pyragas su vaniliniu kremu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Obuolių pyragas su vaniliniu kremu



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 35 min. / kepimas – 1 val. 30 min. /
pastovėjimui skirtas laikas – 45 min

 Pagaminamos 8 porcijos

Tešlai

200 g paprastų miltų
75 g cukraus pudros
Žiupsnelis druskos
100 g šalto sviesto (supjaustyto kubeliais)
1 kiaušinis

Įdarui

1 citrina (sultys)
800 ml vandens
5-6 nedideli „Pink Lady“ rūšies obuoliai
(apie 600 g)
35 g vaniliniam kremui
gaminti skirtų miltelių
80 g cukraus pudros
600 ml grietinėlės
30 g migdolų drožlių
1 val. šaukštas cukraus pudros pabarstymui

- Išklokite 24 cm pyrago kepimo formą kepimo popieriumi.
- Sudėkite miltus, cukrų, druską ir sviestas į stacionarą plakiklio dubenį. Malkite, kol mišinys taps panašus į smulkius duonos trupinius. Sudėkite kiaušinius ir toliau plakite, kol tešla susimaišys (apie 20 sek.).
- Išverskite tešlą ant darbastalio ir suformuokite kamuoliuką. Suplokite kamuoliuką, padarydami disko formą, ir apvyniokite maistine plėvele. Atšaldykite tešlą mažiausiai 45 min. arba per naktį.
- Padėkite disko formos tešlą tarp dviejų kepimo popieriaus lapų, iškočiokite tešlą iki 2 mm storio, kad būtų pakankamo dydžio iškloti ant pagrindo ir paruoštos kepimo formos kraštų. Atsargiai įdėkite tešlą į kepimo formą, kad užsidengtų kraštai. Nupjaukite per ilgus kraštus, kad jie būtų lygūs, ir padėkite į šaldytuvą 1 val.
- Įstatykite kepimo groteles į apatinę lentyną. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 160 °C / 45 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Kol krosnelė įkais, išklokite tešlą kepimo popieriumi taip, kad ji kabėtų ant kraštų. Sudėkite kepimo formas, kad tešlą nusvertumėte ir ji liktų vietoje.
- Kepkite pyragą uždengtą 10 min, tada pašalinkite formas ir kepimo popierių ir toliau kepkite likusias 10 min.
- Išimkite iš krosnelės ir leiskite atvėsti.
- Dideliame dubenyje atskieskite citrinos sultis su 800 ml vandens.
- Dalinai pašalinkite obuolių šerđį su atitinkamu įrankiu, pradėdami nuo pagrindo. Darykite tai atsargiai, kad viršus liktų nepažeistas. Sudėkite obuolius į vandenį su citrina, kad išvengtumėte spalvos netekimo.
- Tam, kad paruoštumėte vanilės kremą, sumaišykite kremui pagaminti skirtus miltelius, cukrų ir 250 ml grietinėlės dubenyje ir plakite iki vientisos masės.
- Pakaitinkite likusią grietinėlę nedideliame puode virš nedidelės kaitros, kol pasirodys garai. Lėtai supilkite kremo mišinį, nuolatos plakdami iki vientisos masės.
- Toliau virkite kremą, nuolat plakdami 1-2 min. arba tol, kol ims tirštėti. Supilkite karštą kremą į kepimo formą.
- Sudėkite obuolius į kremą išpjauta dalimi į apačią ir švelniai paspauskite žemyn. Apibarstykite pyragą migdolais.
- Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą BAKE (kepti) / CONVECTION (konvekcija) / 160 °C / 60 min. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
- Po įkaitinimo, įdėkite pyragą atgal į krosnelę. Kepkite, kol obuoliai suminkštės, o migdolai įgaus auksinę gelsvą spalvą.
- Atvėsinkite ir supjaustykite į aštuonis gabalėlius. Pabarstykite cukraus pudra prieš pat patiekimą.



Veršienos troškinyš „Osso bucco“ su lešiais



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element IQ™ System

Sage

Veršienos troškinys „Osso bucco“ su lęšiais



the Smart Oven® Air Fryer

 Paruošimas – 25 min. / kepimas – 3 val. 15 min.

 Pagaminamos 4 porcijos

2 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus

1,2 kg veršienos „Osso bucco“

1 svogūnas (smulkiai pjaustytas)

1 morka (smulkiai pjaustyta)

2 smulkiai pjaustyti saliero stiebai

3 Česnako skiltelės (smulkintos)

2 šakelės rozmarino

½ ryšulėlio čiobrelio

2 lauro lapai

3 gvazdikėliai

240 ml baltojo vyno

400 g konservuotų nuluptų ir pjaustytų pomidorų

250 g prancūziškų žaliųjų lęšių

1,2 l jautienos sultinio

Saujelė smulkintų petražolių

1. Įkaitinkite krosnelę. Pasirinkite nustatymą SLOW COOK (lėtas kepimas) / HIGH (aukšta temperatūra) / 4 val. ir paspauskite įjungimo mygtuką.
2. Padėkite ketaus arba keraminę troškintuvę virš vidutinės kaitros, įpilkite alyvuogių aliejaus ir kaitinkite apie 1 min. Sudėkite „Osso bucco“ veršieną ir apkepkite partijomis abi puses, kol gerai paruduoja. Išimkite iš puodo.
3. Sudėkite svogūnus, morkas, salierus ir česnaką. Virkite, kol produktai suminkštės, jei reikia, įpilkite daugiau aliejaus. Sudėkite rozmariną, čiobrelį, lauro lapus ir gvazdikėlius.
4. Įpilkite vyno ir kepkite 3 min. arba tol, kol masė šiek tiek sumažės. Sudėkite pomidorus, lęšius ir sultinį, išmaišykite, tada sudėkite „Osso bucco“ veršienos gabalėlius į puodą. Uždenkite dangčiu arba dvigubu folijos sluoksniu, kad užtikrintumėte sandarumą.
5. Įdėkite puodą į įkaitintą krosnelę ir kepkite 4 val. arba tol, kol mėsa visai suminkštės ir lengvai lupsis nuo kaulų.
6. Apibarstykite smulkintomis petražolėmis ir patiekite.