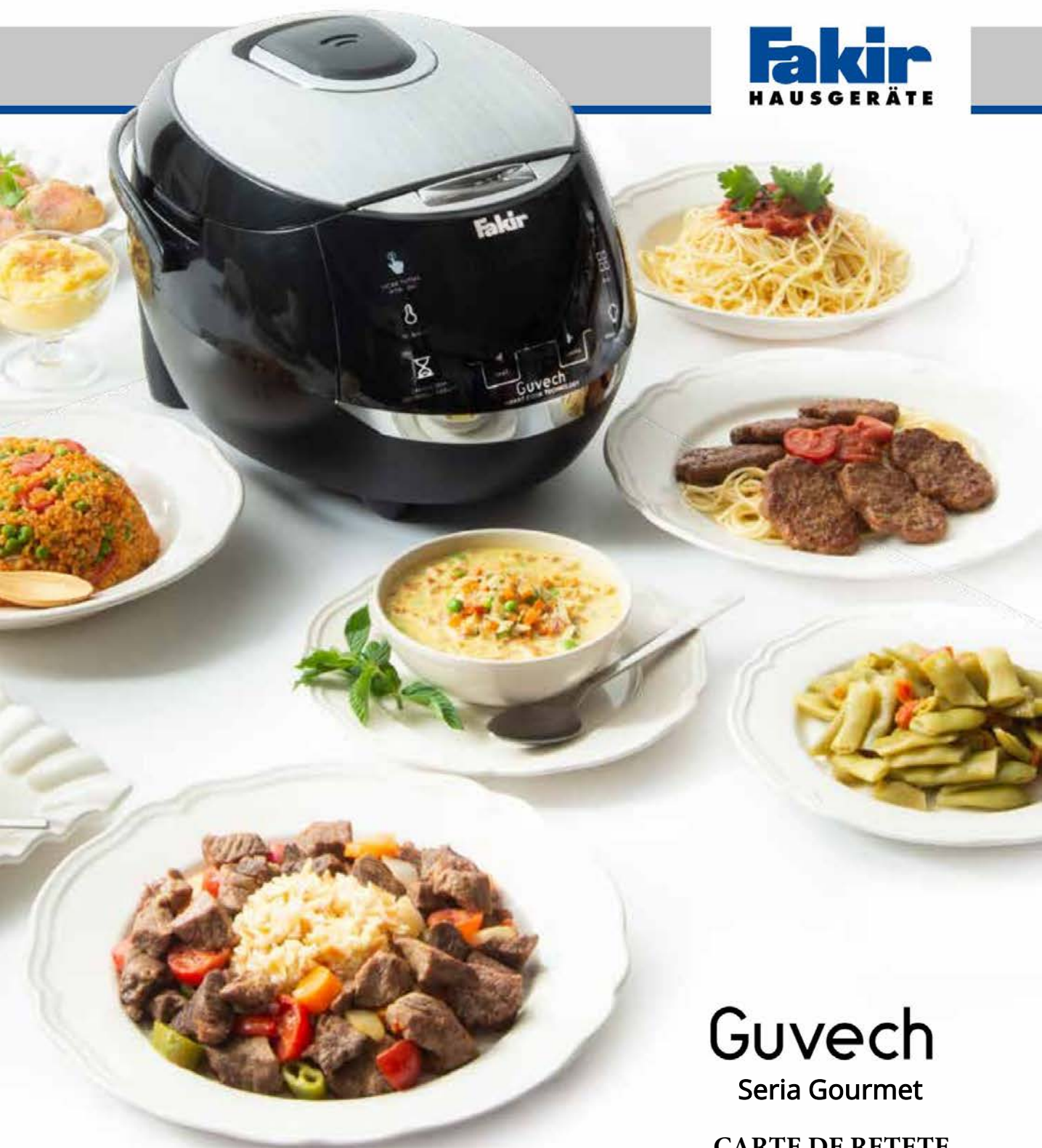


Fakir
HAUSGERÄTE



Guvech
Seria Gourmet

CARTE DE RETETE



Arată-ți talentele artistice cu Guvech Gourmet!

Cu istoria sa unică și produsele inovatoare, Fakir Hausgeräte aduce tehnologia în casele dumneavoastră cu grijă și responsabilitate. Cu ocazia aniversării a 85 de ani, vă invită în bucătărie cu o colecție specială. Pregătite pentru pasionații de gătit, fie ei amatori sau experimentați, multicookerele inteligente din seria Fakir Gourmet sunt concepute pentru a aduce sănătate, gust și practicitate preparatelor gătite acasă.

Cu ajutorul multicookerelor din seria Gourmet, puteți aplica numeroase tehnici de gătit moderne și tradiționale, de la mâncăruri la cuptor și prăjire, la gătire tandoori, sotare, rumenire, gătire la abur, opărire sau coacere, într-un mod cât mai simplu și practic. După ce adăugați ingredientele preparatului și setați timpul de gătire, nu mai este nevoie să stați lângă aparat pe durata procesului, astfel încât vă puteți bucura de timpul dumneavoastră.



CHEF FAKIR

Sistemul inovator de gătire al seriei Fakir Gourmet permite prepararea mâncărurilor într-un mod sănătos, fără a pierde gustul și valoarea nutritivă a ingredientelor.

Iată unul dintre cele mai remarcabile produse ale seriei Fakir Gourmet: Guvech, un aparat care va deveni indispensabil în bucătăria dumneavoastră.

În această carte sunt reunite câteva dintre preparatele pe care le puteți găti cu Guvech, un aparat care valorifică cele mai bune caracteristici ale rețetelor tradiționale și moderne.

Această carte de bucate, care conține rețetele renumitului chef Recep Aydoğan, a fost pregătită pentru a inspira bucătarul din dumneavoastră și pentru a vă oferi în același timp sfaturi utile.

Chef Recep Aydoğan predă astăzi gastronomie în universități, valorificând experiența acumulată de-a lungul timpului, și oferă totodată servicii de consultanță pentru instituții private. În calitate de manager al City Cooks Culinary School, el organizează programe speciale de instruire pentru amatori și profesioniști și colaborează cu departamentele de dezvoltare de produs și cercetare (R&D) din categoria produselor de bucătărie ale Fakir Hausgeräte.

Cu Guvech, descoperiți libertatea de a găti preparate sănătoase fără a renunța la gust.

Recep AYDOĞAN
Gourmet

Guvech
Seria Gourmet

6 Despre Guvech

9 Supă de dovleac

11 Tăiței

13 Spaghete cu hot dog

15 Sakala Sarkan

17 Plăcinte Chebureki cu carne tocată

19 Șnițel umplut

21 Caserolă din gât de miel

23 Pâine de porumb

25 Pâine cu usturoi și busuioc

27 Anghinare umplute învelite în frunze de viță

29 Kuymak (mămăligă turcească cu brânză)

31 Sote de carne cu ciuperci de munte

33 Pilaf bulgur cu vinete și ciuperci

35 Iaurt cu fructe de pădure

37 Pui Kapama în borcan de sticlă

39 Tocana ciobaneasca

41 Tocana de fasole verde

43 Chifle cu pastă Acuka

45 Dulceață de lapte

47 Keşkek cu carne (terci de grâu)

49 MielTandoori

51 Prajitura cu fulgi de ciocolată

53 Prajitura Red Velvet

55 Prăjitură mozaic cu portocală

57 Prăjitură Revani cu cireșe

59 Pepeçura (budincă de struguri)

61 Chiftele umplute la abur

62 Tabel Guvech

Guvech



Tu ești bucătarul cu GUEVECH...

Unul dintre produsele din seria Gourmet care îți face viața mai ușoară este Guvech.

Inspirat de vorbele strămoșilor noștri care spuneau că „mâncarea sănătoasă se gătește în vas de lut”, Fakir Guvech este conceput ca o interpretare modernă a tehnicii tradiționale de gătit în vas. Cu un meniu care include în principal preparate din bucătăria turcească, îți economisește timp atunci când gătești mâncare de casă.

Datorită funcției Delayed Start, aparatul începe gătirea ingredientelor pregătite în prealabil la ora stabilită, astfel încât mâncarea să fie gata când ajungi acasă după serviciu. În plus, preparatul rămâne gata de servire în orice moment datorită funcției de menținere la cald.

Guvech devine vedeta bucătăriei prin practicitatea sa, mai ales pentru cei ocupați, pentru cei care nu au timp să gătească sau pentru cei fără experiență în bucătărie.

Adu într-un mod practic pe masa ta gusturile unice ale bucătăriei turcești și internaționale și descoperă-ți talentul culinar cu seria Gourmet.



INFORMAȚII GENERALE

Înainte de prima utilizare, puneți aparatul în funcțiune fierbând timp de 20 de minute 1 litru de apă în vas, apoi spălați manual accesoriile cu apă și detergent.

INFORMAȚII DESPRE APARAT

MENIU

Apăsăți tasta Menu pentru a selecta programul de gătire pe care doriți să îl utilizați. De fiecare dată când apăsați tasta Menu, se activează pe rând unul dintre cele 20 de programe de gătire disponibile. Când programul dorit se aprinde pe ecran, apăsați tasta Start timp de 2 secunde pentru a porni programul. În plus, puteți modifica setările de timp și temperatură chiar dacă ați selectat un program de gătire. Fiecare program are timpul și temperatura prestabilite. Temperatura poate fi ajustată manual doar în programele de prăjire și rumenire.

SETARE MANUALĂ / STEP

Acest program vă permite să creați manual un program de gătire. Când apăsați pentru prima dată această tastă, pe ecran vor clipi programul de gătire selectat și indicatorul pentru prima etapă.

Pentru a crea prima etapă, puteți seta temperatura și timpul dorit folosind tastele pentru temperatură și timp.

Când tasta Manual Setting / Step este apăsată a doua oară, indicatorul celei de-a doua etape se aprinde și puteți seta timpul și temperatura dorite.

Când este apăsată a treia oară, se face aceeași ajustare, iar programul de gătire începe după ce apăsați tasta Start timp de 2 secunde. După ce aparatul începe să funcționeze, fiecare etapă este executată la timpul și temperatura setate.

TIMING / DELAYED START

Tasta Timing / Delayed Start este utilizată pentru a porni programul de gătire programat cu întârziere.

Momentul de pornire poate fi amânat apăsând tasta Timing / Delayed Start. Când tasta este apăsată prima dată, se adaugă o oră la timpul programului de gătire. Dacă doriți să adăugați timp suplimentar, puteți seta durata apăsând tastele pentru oră și minute.

Ultimul timp afișat pe ecran indică durata totală. Funcția Timing / Delayed Start poate fi setată până la maximum 24 de ore. Puteți ajusta timpul folosind tastele pentru oră și minute.

TEMPERATURĂ

În programele de rumenire, prăjire sau setare manuală, puteți regla manual temperatura de gătire dorită folosind această tastă. De fiecare dată când apăsați tasta, temperatura se modifică în intervalul stabilit.

KEEPING WARM & CANCEL

Tasta Keeping Warm / Cancel are două funcții diferite:

1. Dacă nu a fost selectat niciun program, funcția de menținere la cald poate fi activată prin apăsarea și menținerea tastei Keeping Warm / Cancel timp de 2 secunde. Tasta se aprinde în albastru, iar indicatorul de timp începe să funcționeze pe ecran. Astfel puteți vedea pe ecran cât timp a fost activă funcția de menținere la cald.

2. Dacă a fost selectat un program și aparatul funcționează, programul poate fi anulat prin apăsarea și menținerea tastei Keeping Warm / Cancel timp de 2 secunde. În acest fel, aparatul revine la ecranul inițial.

După finalizarea programului, veți auzi un semnal sonor, iar funcția de menținere la cald se va activa automat. O puteți dezactiva apăsând și menținând tasta Keeping Warm / Cancel timp de 2 secunde.

Când amestecați preparatul, folosiți în vas o lingură din plastic rezistent la căldură sau din lemn.


START


După ce setați programul de gătire, apăsați și mențineți tasta Start timp de 2 secunde pentru a porni programul.

Dacă alimentarea cu energie este întreruptă în timpul gătitului, programul va continua cu aceleași setări și cu timpul rămas atunci când alimentarea este reluată.



Supă de dovleac

 6-8 porții

 Timp de preparare: 5 minute

 Timp de gătire: 30 de minute

Ingrediente

- 750 g dovleac •
- 1 ceapă mare
- 2 linguri de ulei de măsline
- 1 lingură de unt
- 5 pahare de supă de pui sau de legume
- 2 căței de usturoi
- 1 morcov
- 1 cartof
- 2 linguri de smântână
- 2 lingurițe de sare
- 1 linguriță de ardei iute
- 1/3 nucșoară rasă

Preparare și gătire

Mai întâi scoateți semințele din dovleac și curățați coaja tăind complet părțile verzide pe el. Curățați cartoful, ceapa și morcovul și tăiați-le pe toate în cubulețe mici.

Când porniți Guvech selectați opțiunea „Supă” din meniurile de gătit care apar pe ecran. Când apăsați și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde, procesul de gătire începe.

Puneți uleiul de măsline și untul în vasul de gătit al lui Guvech și topiți untul complet. Apoi adăugați ceapa, dovleacul, morcovul și cartoful și coaceți-le timp de aproximativ 5 minute.

După ce s-a terminat calirea, adăugați deasupra supa de pui sau de legume. Adăugați usturoiul și nucșoara rasă și asezonați supa cu sare și piper.

Închideți capacul aparatului Guvech și lăsați la gătit până când se aprinde semnalul de finalizare. După ce preparatul este gata, pasați supa cu blenderul până capătă o consistență fină. Adăugați 1-2 linguri de smântână deasupra și serviți.

Recomandarea bucătarului

Pentru o experiență culinară mai ușoară și mai practică, dacă puneți toate ingredientele pentru „Supă de dovleac” în bolul de gătit Guvech, o puteți găti fără a adăuga ulei în programul corespunzător, cu capacul închis. În acest fel, puteți obține o supă mai sănătoasă.

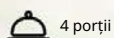
Când procesul de gătire este finalizat, funcția de menținere la cald continuă să funcționeze. Dacă nu doriți ca mâncarea să rămână caldă după gătire, puteți anula procesul apăsând și ținând apăsat butonul "Keep Warm/Cancel" timp de 2 secunde.

Folosirea apei fierbinți în procesul de gătire va scurta timpul de gătire.

Dacă doriți, puteți servi supa de dovleac garnisind-o cu două linguri de smântână și semințe de dovleac uscate.



Tăiței



4 porții



Timp de preparare: 5 minute



Timp de gătire: 14-16 minute



Ingrediente

- 1 pachet de tăiței
- 2 linguri de ulei de măsline
- 6 linguri de sos de soia
- 3 linguri de sos teriyaki
- 200 g piept de pui
- 200 g mușchiulet vita
- 6-8 ciuperci
- 1 ardei gras roșu dulce
- 1 ardei gras galben dulce
- 1 ceapă
- 1 lingură de susan și susan negru
- 1/2 linguriță de piper negru
- 2 pahare de apă sau supă



Preparare și gătire

Mai întâi tăiați mușchiul de vită, pieptul de pui, ceapa, ciupercile, ardeii grași și galbenii și înfășiți subțiri.

Când porniți Guvech, selectați opțiunea „Paste” din meniurile de gătit care apar pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Puneți ulei de măsline în vasul de gătit al lui Guvech și încălziți-l timp de 1 minut. Apoi adăugați mușchiul de vită, ceapa, ardeiul și pieptul de pui și frigeți-le timp de aproximativ 3 minute. Adăugați peste ingredientele călite ciupercile, tăițeiii, apa sau supa de pui, sosul de soia, sosul teriyaki și piperul.

Închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul luminos de finalizare. După ce este gătit, presărați puțin susan negru și susan înainte de servire.



Recomandarea bucătarului

Pentru o experiență culinară mai ușoară și mai practică, puteți pune toate ingredientele pentru „Tăiței” în bolul de gătit Guvech și le puteți găti în programul corespunzător, cu capacul închis.

Este recomandabil să folosiți tăiței uscați, cu ou.

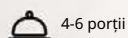
Vă recomandăm să utilizați sos de soia light, cu un conținut redus de sare.

În funcție de preferințe, „Tăiței” pot fi îmbogățiți și cu unele legume, cum ar fi morcovi, dovlecei, broccoli.

Tăierea fină a legumelor și a cărnii permite o gătire mai uniformă și mai rapidă a preparatului.



Spaghete Hot dog



4-6 porții



Timp de preparare: 5 minute



Timp de gătire: 25 de minute



Ingrediente

- 1/2 pachet de spaghete
- 8-10 cârnați

Ingrediente pentru sos

- 1 lingură de sos pesto
- 2 linguri de ulei de măsline

Ingrediente pentru gătit

- 3 pahare de apă
- 1 vârf de cuțit de sare



Preparare și gătire

Mai întâi, tăiați capul cârnaților în diagonală cu ajutorul unui cuțit. Introduceți spaghetele prin cârnați, ținându-i în poziție orizontală.

Când porniți Guvech, selectați opțiunea „Paste” din meniurile de gătit care apar pe ecran. Când apăsați și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde, procesul de gătire începe.

Adăugați 3 pahare de apă în bolul de gătit al lui Guvech și puneți spaghetele pentru hot dog în bol. Adăugați sosul pesto și uleiul de măsline și gătiți cu capacul închis până când se aprinde semnalul luminos de finalizare.



Recomandarea bucătarului

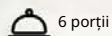
Puteți turna sosul preparat în timp ce serviți spaghetele.

Dacă doriți, puteți aroma spaghetele cu alte sosuri.

Fakir
HAUSGERÄTE



Sakala Sarkan



6 porții



Timp de preparare: 5 minute



Timp de gătire: 30 de minute



Ingrediente

- 2 pahare de linte verde
- 1 ceapă
- 200 g carne tocată
- 1 lingură de pastă de tomate
- 1 pahar de fettuchini de casă
- 3 linguri de ulei
- 2 linguri de unt
- Sare
- Piper negru
- Ardei iute



Preparare și gătire

Lăsați linte la înmuiat în apă cu o seară înainte sau fierbeți linte înainte de a începe pregătirea preparatului. Apoi tăiați ceapa în cuburi mici.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Legume” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați untul în vasul de gătit al lui Guvech și apoi ceapa. Prăjiți ceapa până își schimbă culoarea în roz, apoi adăugați carnea tocată și pasta de tomate peste ceapa prăjită.

Apoi adăugați linte fiartă deasupra și condimentați supa cu sare, piper și ardei iute. În cele din urmă, adăugați tăiței și apa și gătiți cu capacul închis până când se aprinde semnalul luminos de finalizare.



Recomandarea bucătarului

Pentru o experiență de gătire mai ușoară și mai practică, puteți pune toate ingredientele pentru supă direct în vasul de gătire al aparatului Guvech, înainte de etapa de călire, și le puteți găti folosind programul corespunzător, cu capacul închis.

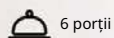
Dacă lăsați linte la înmuiat în apă cu o seară înainte sau o fierbeți în prealabil, veți reduce timpul de gătire a supei.

În timpul servirii, topiți untul și menta și turnați-le peste supă.

Fakir
HAUSGERÄTE



Plăcinte Chebureki cu carne tocată



6 porții



Timp de preparare: 20 de minute



Timp de gătire: 15 minute



Ingrediente

Ingrediente pentru aluat

- 2 pahare de făină
- 1 pahar de amidon de porumb
- 1 pahar de apă
- 1 lingură de oțet
- 2 linguri de ulei de măsline
- Sare
- Praf de copt

Ingrediente pentru umplutura Salpicon

- 250 g carne tocată
- 1 ceapă
- 1-2 fire de pătrunjel
- 1 lingură de pastă de tomate
- 30 ml apă
- Sare
- Piper negru
- Chimen

Ingrediente pentru prăjit

- Ulei



Preparare și gătire

Mai întâi, pentru a pregăti aluatul, puneți ingredientele pentru aluat într-un bol adânc și frământați până obțineți o consistență omogenă. Acoperiți aluatul și lăsați-l la odihnit aproximativ 30 de minute.

Puneți toate ingredientele pentru umplutura într-un bol, amestecați-le bine și lăsați să aștepte puțin.

Împărțiți aluatul în bile mici și întindeți-le pe rând. Puneți 1-2 linguri de umplură Salpicon pe jumătate din foaia de aluat întinsă, apoi acoperiți cu cealaltă jumătate și dați aluatului forma de semilună. Dacă doriți, puteți modela marginile tăindu-le cu un cuțit zimțat.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Frying/Prajire” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați 2 căni de ulei în vasul de gătire al aparatului Guvech și încălziți-l. Când uleiul ajunge la temperatura potrivită pentru prăjit, prăjiți pe rând bucățile de aluat.



Recomandarea bucătarului

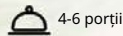
Întoarceți frecvent bucățile de aluat în timpul prăjirii, fără să așteptați să se rumenească, pentru a permite să se umfle mai bine și să devină mai pufoase.

De asemenea, puteți prepara aluaturile cu umplutura de brânză sau legume.

Dacă doriți, puteți adăuga roșii rase în salpiconul aluatului.



Șnițel umplut



4-6 porții



TimP de preparare: 10 minute



TimP de gătire: 15 minute



Ingrediente

- 4 piepți de pui subțiați
- 1 pahar de făină
- 3 ouă
- 2 pahare de panko (pesimit)
- Sare
- Piper negru

Ingrediente pentru prăjire

- 1 lingură de unt
- 1 pahar de ulei

Ingrediente pentru umplutura

- 200 g spanac
- 4 felii de jambon
- 4 felii de brânză cheddar



Preparare și gătire

Mai întâi, subțiați pieptul de pui tăindu-l din mijloc și de la margini. După ce ați sărat pieptul de pui, așezați pe rând spanacul, jambonul și brânza cheddar peste pieptul de pui, apoi rulați-l strâns.

Bateți ouăle într-un bol mare și adăugați puțină sare. Puneți făina și pesmetul panko pe o farfurie întinsă, apoi treceți rulourile de pui, pe rând, prin făină, ou și pesmet panko.

Când porniți Guvech, selectați opțiunea „Frying/Prăjire” din meniurile de gătit care apar pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați ulei și unt în vasul de gătire al aparatului Guvech și încălziți-le. Când uleiul ajunge la temperatura potrivită pentru prăjit, prăjiți pe rând rulourile de pui pane. Când ambele părți sunt rumenite, scoateți-le pe un prosop de hârtie.



Recomandarea bucătarului

Dacă doriți, puteți cumpăra piept de pui deja subțiat de la măcelărie.

Puteți schimba ingredientele pentru umplutura ale șnițelului umplut, în funcție de preferințele dumneavoastră.

Dacă tăiați rulourile de pui în felii subțiri după prăjire, veți obține o prezentare elegantă.

Puteți folosi sos de roșii sau sos pesto pentru a intensifica aroma șnițelului umplut.



Caserolă din gât de miel



6 porții



Timp de preparare: 10 minute



Timp de gătire: 1 oră și 50 de minute



Ingrediente

- 5 bucăți de gât de miel
- 1 cartof
- 2 roșii
- 1 șalotă
- 1 morcov
- 1 dovlecel
- 2 ardei verzi
- 2 linguri de ulei de măsline
- 1 lingură de unt
- 1 crenguță de cimbru
- 1 lingură de pastă de tomate
- Sare
- Piper negru
- 2-3 foi de dafin
- 3 pahare de apă caldă



Preparare și gătire

Tăiați cartoful, dovlecelul, morcovul și ardeul în bucăți mari. Tăiați ceapa în formă de semilună și roșiile în cubulețe.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Casserole” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați uleiul de măsline și untul în vasul de gătire al aparatului Guvech și lăsați untul să se topească. Rumeniți bucățile de gât de miel la temperatură ridicată până când își schimbă culoarea pe ambele părți.

Adăugați ceapa și pasta de tomate și căliți până când ceapa devine ușor rozalie. După ce procesul de călire este finalizat, adăugați ardeii și mai gătiți încă 2-3 minute.

Adăugați roșiile, piperul și frunza de dafin și gătiți încă 5 minute.

Apoi adăugați 3 pahare de apă fierbinte, închideți capacul și lăsați preparatul să fiarbă. Când carnea începe să se frăgezească, adăugați cartoful, dovlecelul și morcovul. Adăugați sare după gust și gătiți încă aproximativ 30 de minute. La final, scoateți vasul de gătire din aparat, adăugați cimbru proaspăt și lăsați preparatul să se odihnească aproximativ 10 minute înainte de servire.



Recomandarea bucătarului

Puteți pune toate ingredientele pentru „Caserola din gât de miel” direct în vasul de gătire al aparatului Guvech și le puteți găti folosind programul corespunzător, cu capacul închis.

Vă recomandăm să rumeniți mai întâi carnea, pentru a obține o aromă mai intensă.

Dacă doriți, puteți folosi diferite legume în funcție de preferințe. Timpul de gătire poate varia în funcție de tipul de legume adăugate.



Pâine de porumb



6-8 porții



Timp de preparare: 15 minute



Timp de gătire: 50 de minute



Ingrediente

- 1 ou
- 1 pahar de lapte
- 2 linguri de unt
- 1/2 pahar de ulei
- 1 lingură de zahăr tos

- 1 lingură de sare
- 1/2 pahar de făină
- 3,5 pahare de făina de porumb fina
- 1 pahar de malai
- 1 pahar de apa calduta
- 1 plic de praf de copt



Preparare și gătire

Mai întâi, adăugați oul, laptele, uleiul și apa caldută într-un bol adânc și bateți-le.

Într-un bol separat, amestecați untul tăiat cuburi, sarea, făina, făina de porumb fină, mălaiul și praful de copt. Frecați untul cu făina folosind vârful degetelor până când compoziția capătă o textură asemănătoare nisipului. Apoi începeți să amestecați ingredientele uscate cu cele lichide și frământați-le împreună.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Bread” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsati și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Ungeți bine baza și marginile vasului de gătit Guvech și întindeți aluatul în vas. Închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul luminos de sfârșit.



Recomandarea bucătarului

Dacă doriți, puteți obține gusturi diferite adăugând brânză albă, mărar, pătrunjel sau diverse condimente în aluatul pâinii dvs. de porumb.

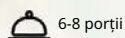
Puteți păstra pâinea de porumb la congelator pentru a o putea folosi mai târziu.

Puteți reîmprospăta pâinea de porumb congelată sau veche încălzind-o într-o tigaie sau pe grătar. Puteți folosi pâinea de porumb

veche pentru a face pui pane, transformând-o în pesmet.



Pâine cu usturoi și busuioc



6-8 porții



Timp de preparare: 20 de minute



Timp de gătire: 1 oră



Ingrediente

Ingrediente pentru aluat

- 1 pahar de lapte
- 1/2 pahar de apă caldă
- 1 lingură de zahăr granulat
- 1 lingură de drojdie uscată
- 1 lingură de unt (topit)
- 500 g făină de pâine
- 1 lingură de sare

Ingrediente umplutura

- 3 căței de usturoi
- 3-4 roșii uscate
- 1 lingură de ulei de măsline
- 7-8 fire de busuioc proaspăt
- 20 g sos pesto



Preparare și gătire

Într-un bol adânc, dizolvați drojdia uscată și zahărul tos în apă caldă. Așteptați aproximativ 10 minute pentru ca drojdia să se activeze. Apoi adăugați untul topit, laptele, sarea și făina și frământați toate ingredientele până obțineți un aluat omogen.

Întindeți aluatul într-o formă dreptunghiulară și ungeți-l cu sos pesto amestecat cu ulei de măsline. Presărați usturoiul și roșiile uscate peste aluat și adăugați busuiocul proaspăt. Rulați aluatul pornind de la latura lungă și tăiați ruloul în două bucăți cu ajutorul unui cuțit. Împlețiți bucățile între ele astfel încât să formeze un cerc și așezați-le în vas.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Bread” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Ungeți vasul de gătire al aparatului Guvech, puneți aluatul în interior, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.

Notă: Meniul pentru pâine este format din două etape. Dacă doriți, puteți modifica timpul de fermentare și timpul de coacere urmând pașii de mai jos.

Etapa 1: Fermentare

Etapa 2: Coacere

Selectați opțiunea „Bread” din meniul de gătire. Pe ecran apare prima etapă. Puteți modifica timpul de fermentare folosind tastele „Hour-Minute”, în funcție de preferințe. După setarea timpului, treceți la etapa a doua, cea de coacere.

Pentru a trece la etapa 2, apăsați tasta „Temperature”. Pe ecran va apărea semnul „=” împreună cu tastele „Hour-Minute”, pentru a seta timpul dorit de coacere.

De acum înainte păstrez exact stilul din textul pe care mi-l trimiți (fără bold, fără modificări de formatare).



Recomandarea bucătarului

Puteți prepara această rețetă de aluat cu brânză, cartofi etc., schimbând ingredientele din umplutura.

Puteți modela aluatul după preferințe sau îl puteți prepara sub formă de baghete.

Poți folosi pâine veche cu usturoi și busuioc în supe și salate, tăind-o în cubulețe și făcând-o crutoane.



Anghinare umplute învelite în frunze de viță



4 porții



Timp de preparare: 15 minute



Timp de gătire: 40 de minute



Ingrediente

- 8 anghinare
- 20 de frunze de viță
- 2 morcovi
- 1 ceapă
- 1 pahar de fasole lată decojită
- 1/2 picătură de suc de lămâie
- 1/2 pahar de ulei de măsline
- 1 pahar de apă
- 1 lingură de zahăr tos
- 1 linguriță de sare
- 1/2 linguriță de ardei iute
- 1-2 crenguțe de mărar



Preparare și gătire

Mai întâi, frecați bine anghinarele cu lămâie pentru a preveni înnegrirea lor.

Dacă boabele de fasole decojite sunt uscate, fierbeți-le până se înmoaie. Curățați morcovii, tăiați-i în cuburi și tocați mărunț ceapa.

Adăugați ceapa, morcovii, boabele de bob, mărarul tocat fin, zahărul, uleiul de măsline, sarea și ienibaharul într-un bol și amestecați-le bine. Umpleți anghinarele cu o cantitate generoasă din acest amestec și acoperiți fiecare anghinare cu o altă anghinare. Înveliți anghinarele în frunze de viță, astfel încât partea cu nervuri a frunzei să fie orientată spre interior.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Dishes with Olive Oil” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2–3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați apă clocotită în vasul de gătire al aparatului Guvech și fierbeți frunzele de viță timp de 4–5 minute, separându-le una câte una. Clătiți frunzele de viță fierțe în multă apă rece. Așezați anghinarele în vasul de gătire, adăugați puțină apă, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.



Recomandarea bucătarului

Pe partea inferioară a anghinarelor pot exista țepi. Îndepărtați-i cu ajutorul unui cuțit.

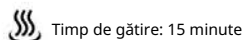
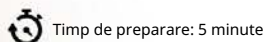
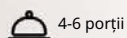
Dacă veți folosi fasole uscată, lăsați-o în apă o noapte sau fierbeți-o în avans.

Puteți freca anghinarele cu lămâie pentru a le proteja de înnegrire.

După ce fierbeți frunzele de viță, puteți înmuia nervurile mai groase apăsându-le ușor cu un cuțit.



Kuymak (mămăligă turcească cu brânză)



Ingrediente

- 4 linguri de unt
- 5 pahare de malai
- 4 pahare de apă
- 2 pahare de brânză (Golot, Chechil, Civil sau caș proaspăt, mozzarella sau cașcaval)
- Sare
- Ardei iute

Preparare și gătire

Adăugați untul în vasul de gătire al aparatului Guvech și lăsați-l să se topească. Adăugați mălaiul peste untul topit și prăjiți-l amestecând continuu până capătă o culoare aurie. Adăugați apa peste amestecul prăjit și gătiți, amestecând în continuare. La final, adăugați condimentele și brânza și gătiți până când untul se ridică la suprafață. Serviți preparatul cât este cald.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Breakfast Food” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2–3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Recomandarea bucătarului

Calitatea mălaiului, a untului și a brânzei pe care le folosiți va influența gustul preparatului.

Dacă doriți, puteți folosi unt de casă.

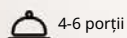
Dacă folosiți lapte în loc de jumătate din cantitatea de apă menționată în rețetă, puteți obține un kuymak mai delicios.

Puteți ajusta cantitatea de sare din kuymak în funcție de cât de sărată este brânza pe care o folosiți.

Este recomandat să serviți preparatul neapărat cât este fierbinte.



Sote de carne cu ciuperci de munte



4-6 porții



TimP de preparare: 5 minute



TimP de gătire: 30 de minute



Ingrediente

- 500 g carne de vită tăiată cuburi (pentru sote)
- 1 morcov
- 1 dovlecel
- 2 cepe
- 2 ardei roșii
- 2 ardei verzi
- 100 g ciuperci de munte
- 40 g pastă
- 1 lingură de unt
- 2 căței de usturoi
- 1 linguriță de chimen
- Sare
- Cimbru



Preparare și gătire

Tăiați morcovul, dovlecelul, ceapa, ardeii roșii și verzi, ciupercile de munte și usturoiul în cuburi.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Sauté” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2–3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Puneți untul în vasul de gătire al aparatului Guvech și rumeniți cuburile de carne de vițel până își schimbă culoarea. Adăugați apoi, pe rând, ceapa, pasta de tomate, ardeii, morcovul, dovlecelul, ciupercile de munte, usturoiul, chimenul, cimbrul și sarea și sotați toate ingredientele.

Adăugați 2 lingurițe de apă fierbinte peste ingredientele sotate, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.



Recomandarea bucătarului

Puteți pune toate ingredientele pentru „Sote de carne cu ciuperci de munte” direct în vasul de gătire al aparatului Guvech și le puteți găti folosind programul corespunzător, cu capacul închis.

Puteți condimenta soteul cu orice condimente și puteți folosi orice legume drept garnitură, în funcție de preferințe.

TimPul de gătire poate varia în funcție de tipul legumelor pe care le folosiți.


Gustul preparatului depinde de calitatea cărnii pe care o folosiți.


Puteți prepara soteul și folosind piept de pui în loc de carne de vită.

Fakir
HAUSGERÄTE



Pilaf bulgur cu vinete și ciuperci

 4-6 porții

 Timp de preparare: 5 minute

 Timp de gătire: 30 de minute

Ingrediente

- 2 pahare de bulgur
- 2 linguri de unt
- 1 lingură de ulei de măsline
- 2 ardei verzi
- 2 ardei roșii
- 1 vinete
- 100 g ciuperci
- 1 lingură de pastă de tomate
- 6 pahare de supă
- Sare
- Piper negru

Preparare și gătire

Tăiați vinetele, ciupercile și ardeii roșii și verzi în cuburi mari. Spălați bine bulgurul în multă apă.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Rice” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați uleiul de măsline și untul în vasul de gătire al aparatului Guvech. Adăugați legumele tăiate și sotați-le. Adăugați pasta de tomate peste legumele sotate și gătiți încă 2 minute.

La final, adăugați bulgurul și sotați-l aproximativ 5 minute, apoi adăugați sarea, piperul și supa. Închideți capacul aparatului Guvech și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.

Recomandarea bucătarului

Pentru o experiență de gătire mai ușoară și mai practică, puteți pune toate ingredientele pentru „Pilaf de bulgur cu vinete și ciuperci” direct în vasul de gătire al aparatului Guvech, înainte de etapa de sotare, și le puteți găti folosind programul corespunzător, cu capacul închis.

Puteți prepara pilaf de bulgur cu orice legume doriți. Timpul de gătire poate varia în funcție de tipul legumelor alese.


Puteți servi pilaf de bulgur alături de preparate din carne.


Dacă nu folosiți pastă de tomate, veți obține un pilaf deschis la culoare

Fakir
HAUSGERÄTE



Iaurt cu fructe de pădure

 4-6 porții

 Timp de preparare: 5 minute

 Timp de gătire: 35 de minute

Ingrediente

- 1 litru de lapte
- 1 lingură de iaurt
- 5 căpșuni
- 5 mure
- 10 afine
- 5 zmeură

Preparare și gătire

Mai întâi, tăiați fructele în cuburi.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Yoghurt” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsați și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2–3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Fierbeți laptele în vasul de gătire al aparatului Guvech. Pentru a verifica dacă laptele fierț a ajuns la temperatura potrivită pentru fermentare, atingeți-l cu degetul și țineți-l aproximativ 5 secunde. Dacă puteți suporta căldura laptelui, înseamnă că acesta are temperatura potrivită.

Amestecați iaurtul cu puțin lapte, apoi adăugați acest amestec în laptele fierț și amestecați ușor. Lăsați apoi preparatul cu capacul închis timp de 3–4 ore, fără a porni aparatul. Aveți grijă să nu fie mișcat.

Puneți iaurtul obținut în frigider și lăsați-l peste noapte. A doua zi, transferați iaurtul într-un bol adânc, adăugați fructele, amestecați ușor și puneți-l în boluri pentru servire.

Recomandarea bucătarului

Dacă folosiți o lingură de lemn în timpul amestecării, puteți preveni revărsarea laptelui.

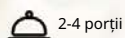
Puteți păstra 1 lingură de iaurt fermentat în congelator pentru următoarea fermentare; este suficient să

îl scoateți din congelator cu aproximativ o jumătate de oră înainte de utilizare, pentru a se dezgheța.

Dacă doriți, puteți folosi și alte fructe, în funcție de preferințe.



Pui Kapama în borcan de sticlă



2-4 porții



Temp de preparare: 5 minute



Temp de gătire: 30 de minute

Ingrediente

- 4 pulpe inferioare de pui
- 1 morcov
- 200 g ciuperci
- 1 ardei gras galben dulce
- 1 ardei gras roșu dulce
- 2 căței de usturoi

Ingrediente pentru sos

- 1 pahar de ulei
- 1 linguriță de ardei iute
- 1 linguriță mica de sare
- 1 linguriță mica de curry granulat
- 1 pahar de apă caldă
- 1 crenguță de cimbru

Preparare și gătire

Mai întâi, luați un borcan de sticlă rezistent la căldură care încape în interiorul aparatului Guvech. Adăugați în borcan uleiul, ardeii iute, sarea, curry-ul și apa fierbinte, apoi amestecați bine sosul cu ajutorul unei furculițe.

Tăiați morcovul, ciupercile și ardeii grași galben și roșu în cuburi, feliați fin usturoiul și adăugați-le în borcan împreună cu firul de cimbru. Puneți și copanele de pui, astfel încât toate ingredientele să fie bine acoperite de sos. Închideți borcanul cu capacul.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Sous&Vide” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Turnați aproximativ 1 pahar de apă în vasul de gătire al aparatului Guvech, așezați borcanul în mijlocul vasului, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.

Recomandarea bucătarului

Când pregătiți sosul pentru pui, puteți folosi condimente după preferință. Dimensiunea bucăților de pui și cantitatea de os pot influența timpul de gătire.

Puteți schimba garniturile servite alături de pui, în funcție de preferințe. Timpul de gătire poate varia în funcție de tipul legumelor pe care le folosiți ca garnitură. Vă recomandăm să tăiați mai subțire legumele care au un timp de gătire mai lung.


Prin această metodă veți obține un preparat mai gustos și mai sănătos, deoarece legumele din borcan își păstrează mai bine valorile nutritive.


Folosiți borcane de aproximativ 750 ml, rezistente la căldură și potrivite pentru contactul cu alimentele.

Fakir
HAUSGERÄTE



Tocană ciobănească

 4-6 porții

 Timp de preparare: 5 minute

 Timp de gătire: 30 de minute

Ingrediente

- 500 g miel în bucăți mici
- 1 ceapă
- 1 ceapă roșie
- 3 ardei verzi
- 3 roșii
- 4 linguri de ulei
- 1 lingură de unt
- 1 pahar de apă caldă
- Sare
- Piper negru

Preparare și gătire

Mai întâi, tocați ceapa, ceapa roșie, ardeii verzi și roșiile în cuburi mici.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Roasting” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsati și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați uleiul și untul în vasul de gătire al aparatului Guvech. Apoi adăugați carnea de miel și rumeniți-o aproximativ 5 minute. După aceea, adăugați pe rând ceapa, ardeii verzi și roșiile și sotați toate ingredientele.

Adăugați apa fierbinte și condimentele, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.

Recomandarea bucătarului

Pentru o experiență de gătire mai ușoară și mai practică, puteți pune toate ingredientele pentru „Tocană ciobănească” direct în vasul de gătire al aparatului Guvech, înainte de etapa de rumenire, și le puteți găti folosind programul corespunzător, cu capacul închis.

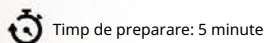
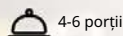
Puteți folosi supă pentru a intensifica gustul preparatului.

Dacă vă place gustul pastei de tomate, puteți adăuga o lingură de pastă de tomate împreună cu roșiile.

Dacă doriți, puteți aromatiza preparatul cu cimbru și chimen.



Tocană de fasole verde



Ingrediente

- 3-4 linguri de ulei de măsline
- 2 linguri de unt
- 2 cepe
- 500 g fasole pastai
- 3 căței de usturoi
- Sare
- Ardei iute

Preparare și gătire

Mai întâi, dacă folosiți fasole verde proaspătă, curățați capetele și tăiați păstăile în bucăți de 3-4 cm. Dacă folosiți fasole verde congelată, lăsați-o să se dezghețe ușor înainte de utilizare. Tăiați apoi ceapa în felii subțiri.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Roasting” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsați și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați uleiul de măsline și untul în vasul de gătire al aparatului Guvech și încălziți-le. Adăugați ceapa și sotați-o câteva minute, până devine ușor aurie.

Adăugați fasolea verde tăiată și continuați să sotați amestecând ușor. În timpul gătirii, adăugați usturoiul zdrobit, sarea și ardeii iute pentru a aroma preparatul.

Închideți capacul aparatului și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.

Recomandarea bucătarului

Pentru o experiență de gătire mai ușoară și mai practică, puteți pune toate ingredientele pentru „Tocană de fasole verde” direct în vasul de gătire al aparatului Guvech, înainte de etapa de rumenire, și le puteți găti folosind programul corespunzător, cu capacul închis.

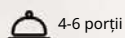
Puteți aromatisa preparatul și cu legume precum cartoful sau roșiile.

Timpul de gătire poate varia în funcție de tipul legumelor folosite.

Dacă doriți, puteți adăuga și ouă jumări peste fasole după ce procesul de gătire s-a încheiat.



Chifle cu pastă Acuka



4-6 porții



Timp de preparare: 15 minute



Timp de gătire: 50 de minute



Ingrediente

Ingrediente pentru aluat

- 1 lingură de drojdie uscată
- 1/2 pahar de lapte cald
- 1 lingură de zahăr tos
- 2 ouă
- 100 g unt (la temperatura camerei)
- 3 pahare de făină
- 1 lingură de sare

Ingrediente pentru pasta Acuka

- 1 lingură de pastă de boia
- 3 linguri de pastă de tomate
- 4-6 fire de pătrunjel
- 1 pahar de brânză
- 2 căței de usturoi
- 1/2 pahar de ulei de măsline
- 2 vârfuri de cuișor de chimen
- 1 pahar de nucă
- Piper negru
- Sare (în funcție de cantitatea de sare din pastă)



Preparare și gătire

Amestecați drojdia uscată, laptele cald și zahărul tos într-un bol adânc și lăsați drojdia aproximativ 10 minute pentru a se activa.

Într-un bol separat, amestecați untul, făina și sarea până obțineți o compoziție omogenă, cu o textură asemănătoare nisipului. Faceți o adâncitură în mijlocul acestui amestec și turnați în ea ouăle și amestecul cu drojdie. Frământați până când aluatul devine neted, apoi acoperiți-l și lăsați-l la fermentat aproximativ 20 de minute.

Mărunțiți toate ingredientele necesare pentru pasta Acuka cu ajutorul unui robot de bucătărie.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Pizza” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Împărțiți aluatul pregătit în două bucăți egale și întindeți-l cu ajutorul unui sucitor, presărând puțină făină. Decupați bucăți rotunde cu ajutorul unui pahar sau al unei forme și ungeți-le cu pasta Acuka pregătită. Îndoțiți bucățile de aluat din partea de jos spre jumătatea părții superioare, apoi uniți marginile din dreapta și din stânga spre partea din față.

Ungeți vasul de gătire al aparatului Guvech și așezați în interior bucățile de aluat împăturite. Închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.



Recomandarea bucătarului

Puteți alege un alt sos în locul pastei Acuka, în funcție de preferințe.

Pentru a scoate chiflele din vasul de gătire, întoarceți pur și simplu vasul cu susul în jos.


Puteți modifica ingredientele pentru umplutură, în funcție de propriul gust.


Fakir
HAUSGERÄTE



Dulceață de lapte

 4-6 porții

 Timp de preparare: 5 minute

 Timp de gătire: 50 de minute

Ingrediente

- 1 litru de lapte integral
- 220 g zahăr
- 1/2 linguriță bicarbonat de sodiu
- Baton de vanilie

Preparare și gătire

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Jam” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați zahărul în vasul de gătire al aparatului Guvech și lăsați-l să se topească de la margini și de la bază, fără a amesteca. Când începe să capete culoare de caramel, amestecați o dată și continuați caramelizarea fără a lăsa să se formeze fum. Când zahărul capătă consistență de caramel, adăugați laptele și lăsați să fiarbă.

Apoi adăugați batonul de vanilie și continuați fierberea. La final, adăugați bicarbonatul.

Recomandarea bucătarului

Procesul de evaporare din timpul fierberii va asigura o consistență potrivită pentru dulceața de lapte. Dacă la final preparatul este mai fluid decât ar trebui, îl puteți fierbe în continuare până se îngroașă. De asemenea, îl puteți îngroșa și cu aproximativ 60 g de amidon.

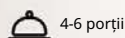
Aveți grijă să adăugați bicarbonatul treptat și să amestecați rapid cu un tel. Când adăugați bicarbonatul, laptele va face spumă și se va umfla, de aceea trebuie să aveți grijă să nu dea în foc.

Puteți folosi și zahăr brun în loc de zahăr alb pentru dulceața de lapte.

Pentru o variantă mai sănătoasă de dulceață de lapte, puteți folosi sirop de curmale.



Keşkek cu carne (terci de grâu)



4-6 porții



TimP de preparare: 5 minute



TimP de gătire: 40 de minute



Ingrediente

- 1 pahar de grâu spart
- 500 g cuburi de carne slabă
- 1 ceapă
- 6 pahare de apă caldă (supă)
- 1/2 pahar de ulei
- 1/2 linguriță de ardei iute
- Sare
- Piper negru
- 1 linguriță de chimen

Ingrediente de topping

- 2 linguri de unt
- 1 linguriță de piper roșu pudră
- 1/2 linguriță de ardei iute



Preparare și gătire

Mai întâi spălați grăul în apă rece, apoi puneți-l într-un bol adânc și adăugați apă până când nivelul apei depășește grăul cu 3-4 degete. Acoperiți grăul cu o cârpă curată pentru a se umfla și lăsați-l la înmuiat peste noapte. A doua zi, spălați din nou grăul și scurgeți-l bine.

Tocați ceapa.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Slow Cooking” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsati și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați uleiul în vasul de gătire al aparatului Guvech și, după ce se încălzește, adăugați ceapa tocată și căliți-o până când devine ușor rozalie. Adăugați grăul și carnea peste ceapa călită, apoi apa fierbinte, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare. După ce procesul de gătire s-a încheiat, adăugați condimentele și lăsați preparatul să se odihnească aproximativ 30 de minute.

La servire, topiți untul și adăugați restul condimentelor. Turnați acest unt aromat peste keşkek pentru a-i intensifica gustul.



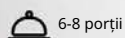
Recomandarea bucătarului

Pentru o experiență de gătire mai ușoară și mai practică, puteți pune toate ingredientele pentru „Keşkek cu carne (terci de grâu)” direct în vasul de gătire al aparatului Guvech, înainte de etapa de rumenire, și le puteți găti folosind programul corespunzător, cu capacul închis.

După fierbere, dacă doriți, puteți pasa sau zdrobi carnea și grăul până obțineți o consistență de pastă. Keşkekul tradițional are, de obicei, o consistență de pastă, însă acest lucru nu schimbă gustul preparatului.



Miel Tandoori



6-8 porții



Timp de preparare: 5 minute



Timp de gătire: 1 oră și 30 de minute



Ingrediente

- 1 carne de miel cu os (șa sau spată)
- 2 linguri de unt
- 6 căței de usturoi
- 8-10 șalote

- 1 kg cartofi
- 2 crenguțe de rozmarin
- 2 linguri de ulei de măsline
- 1 pahar de apă
- Sare
- Piper negru



Preparare și gătire

Mai întâi tăiați cartofii în cuburi.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Tandoori” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsati și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați uleiul de măsline și untul în vasul de gătire al aparatului Guvech și rumeniți carnea de miel pe ambele părți până când își schimbă culoarea. Apoi adăugați apa, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.

La finalul procesului de gătire, adăugați cartofii, șalotele, usturoiul și rozmarinul, apoi asezonați cu sare și piper. Adăugați încă un pahărel de apă și prelungiți timpul de gătire cu aproximativ 30 de minute.

Mielul Tandoori poate fi așezat întreg pe un platou și servit cu garnitură de legume. Pentru o prezentare mai interesantă, îl puteți servi și rupt în bucăți peste pâine prăjită sau lipie.



Recomandarea bucătarului

Pentru o experiență de gătire mai ușoară și mai practică, puteți pune toate ingredientele pentru „Miel Tandoori” direct în vasul de gătire al aparatului Guvech înainte de etapa de rumenire și le puteți găti în programul corespunzător, cu capacul închis.

Puteți adăuga și alte legume, în funcție de preferințe. Timpul de gătire poate varia în funcție de tipul legumelor folosite.

În funcție de dimensiunea bucății de carne, timpul de gătire poate fi mai lung.



Prajitura cu fulgi de ciocolată



6-8 porții



Timp de preparare: 10 minute



Timp de gătire: 50 de minute



Ingrediente

- 1 ou
- 2 linguri de cacao granulat
- 200 g zahăr granulat
- 155 g chefir
- 120 g ulei
- 2 linguri de iaurt
- 15 g vanilie
- 210 g făină
- 3/4 linguriță de bicarbonat de sodiu
- 1 vârf de cuțit de sare
- 1 cană de bucăți de ciocolată



Preparare și gătire

Într-un bol adânc, bateți oul și zahărul până când compoziția devine spumoasă. Continuați să amestecați până când culoarea gălbenușului devine cremoasă.

Adăugați uleiul, iaurtul, chefirul și sarea și continuați să mixați. Apoi adăugați făina, vanilia, bicarbonatul de sodiu și fulgii de ciocolată și amestecați în continuare.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Cake” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Ungeți baza și marginile vasului de gătire al aparatului Guvech. Turnați compoziția pentru prăjitură în vas, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.



Recomandarea bucătarului

Întoarceți pur și simplu vasul pentru a scoate prăjitura.

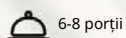
Puteți adăuga fructe sau nuci uscate, în funcție de preferințe.

Dacă doriți, o puteți decora cu mentă, înghețată, dulceață sau bomboane.

Pentru ca prăjitura să crească mai bine, puteți adăuga făina, vanilia și bicarbonatul de sodiu cernându-le înainte.



Prăjitură Red Velvet



6-8 porții



Timp de preparare: 10 minute



Timp de gătire: 50 de minute



Ingrediente

- 1 ou
- 200 g zahăr granulat
- 155 g chefir
- 120 g ulei
- 2 linguri de iaurt
- 15 g vanilie
- 210 g făină
- 3/4 linguriță de bicarbonat de sodiu
- 1 vârf de cuțit de sare
- 2 lingurițe de colorant alimentar roșu lichid



Preparare și gătire

Într-un bol adânc, bateți oul și zahărul până când compoziția devine albicioasă și spumoasă. Adăugați uleiul, iaurtul, sarea, colorantul alimentar și kefirul în compoziția obținută și continuați să amestecați.

Apoi adăugați pe rând zahărul vanilat, bicarbonatul de sodiu și făina și amestecați în continuare până când obțineți un aluat omogen.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Cake” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsați și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Ungeți baza și marginile vasului de gătire al aparatului Guvech. Turnați compoziția pentru prăjitură în vas, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.



Recomandarea bucătarului

Puteți adăuga 2 lingurițe de cacao dacă doriți să modificați ușor culoarea prăjiturii.

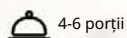
Dacă doriți, puteți folosi o cantitate foarte mică de colorant alimentar roșu pudră în locul colorantului lichid.

Pentru ca prăjitura să crească mai bine, puteți adăuga făina, vanilia și bicarbonatul de sodiu cernându-le înainte.

În timpul pregătirii prăjiturii, puteți obține o aromă diferită adăugând coajă rasă de portocală și coajă de portocală confiată.



Prăjitură mozaic cu portocală



4-6 porții



Timp de preparare: 10 minute



Timp de gătire: 10 minute



Ingrediente

- 350 g unt
- 250g ciocolată
- 2 pachete de biscuiți petit beurre
- 8 linguri de cacao
- 4 linguri de zahăr pudră
- 1 albuș de ou
- 1 pahar de coaja de portocala confiata (gem de portocale)
- 1 coajă de portocală rasă



Preparare și gătire

Rupeți biscuiții Petit Beurre în bucăți mici cu mâna.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Desert” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsați și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați ciocolata, untul, cacao și zahărul pudră în vasul de gătire al aparatului Guvech și topiți-le amestecând. Într-un bol adânc, amestecați biscuiții ruși cu compoziția de ciocolată topită.

Adăugați albușul de ou, coaja de portocală confiată și coaja rasă de portocală și amestecați ușor.

Întindeți compoziția într-un recipient plat, tapetat cu folie alimentară, și lăsați-o la frigider aproximativ 1 oră pentru a se întări.



Recomandarea bucătarului

Puteți adăuga fructe sau nuci uscate, în funcție de preferințe.

Dacă doriți, puteți modela prăjitura în diferite forme înainte de a o pune la frigider pentru a se întări.

După ce o tăiați felii, le puteți înmuia în ciocolată topită, apoi le puteți acoperi cu fistic măcinat, fulgi de cocos sau migdale.

Prăjitura mozaic poate fi pregătită și cu diferite tipuri de fructe, în funcție de preferințe.



Prăjitură Revani cu cireșe



4-6 porții



Timp de preparare: 15 minute



Timp de gătire: 50 de minute



Ingrediente

- 5 ouă
- 1 păhărel de zahăr tos
- 1 pahar de iaurt
- 1 pahar de ulei
- 1 pahar de griș
- 1 pahar de făină
- 1 plic de praf de copt
- 1 plic de vanilie
- 1 coajă rasă de lămâie

Ingrediente pentru sirop

- 3 pahare de zahăr tos
- 3 pahare de suc de cireșe
- 2-3 picături de suc de lămâie

Ingrediente pentru decor

- Cireșe
- Cremă închegată
- Frunze proaspete de mentă



Preparare și gătire

Într-un bol adânc, bateți ouăle și zahărul tos până când compoziția devine albicioasă și spumoasă.

Adăugați uleiul și iaurtul în compoziția obținută și continuați să amestecați.

Apoi adăugați făina, praful de copt și zahărul vanilat. La final, adăugați grișul și coaja rasă de lămâie și amestecați până când obțineți o compoziție omogenă.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Desert” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați ingredientele necesare pentru sirop în vasul de gătire al aparatului Guvech și fierbeți la 140°C timp de 20 de minute. După ce siropul a fiert, turnați-l într-un alt bol și lăsați-l să se răcească.

Ungeți vasul de gătire al aparatului Guvech, turnați compoziția pentru revani, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare. Lăsați siropul cald să stea aproximativ 30 de minute, apoi turnați-l peste prăjitura revani.



Recomandarea bucătarului

Dacă doriți, puteți decora prăjitura revani cu cireșe, smântână și frunze de mentă.


Este foarte important ca siropul să fie turnat peste prăjitură atunci când siropul este cald, iar prăjitura este fierbinte. În acest fel, prăjitura va absorbi mai bine siropul.


Puteți pregăti această rețetă și fără cireșe, în funcție de preferințe.

Fakir
HAUSGERÄTE



Pepeșura (budincă de struguri)

 4-6 porții

 Timp de preparare: 6 minute

 Timp de gătire: 20 de minute

Ingrediente

- 1 kg struguri Concord
- 5 pahare de apă
- 1 pahar de zahăr tos
- 3 linguri de amidon
- 1 pahar de mălai fin (făină de porumb)

Preparare și gătire

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Desert” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsați și mențineți apăsată tasta „Start” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați strugurii și zahărul în vasul de gătire al aparatului Guvech, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare. După ce procesul de gătire s-a încheiat, zdrobiți strugurii, strecurați-i, apoi turnați sucul de struguri înapoi în vasul de gătire al aparatului Guvech.

Adăugați amidonul și mălaiul fin (făina de porumb) amestecate cu puțină apă în sucul de struguri, amestecând rapid. Când compoziția începe să se îngroașe, turnați-o în cupe pentru servire și lăsați-o la frigider aproximativ 30 de minute.

Recomandarea bucătarului

Când adăugați amidonul în sucul de struguri, trebuie să îl diluați în prealabil cu puțină apă și să îl turnați amestecând rapid. În caz contrar, se vor forma cocoloașe.


Veți obține o consistență mai fină dacă strecurați pepeșura printr-o sită fină înainte de a o turna în cupe.


Puteți servi pepeșura cu felii de fructe proaspete și frunze proaspete de mentă.



Chiftele umplute la abur

 4-6 porții

 Timp de preparare: 20 de minute

 Timp de gătire: 20 de minute

Ingrediente

Ingrediente pentru umplutură

- 500 g carne tocată
- 1 lingură de pastă de tomate
- 1 lingură de unt
- 1 ceapă
- 1 pahar de nucă maruntita
- Sare
- Piper negru

Ingrediente pentru aluat

- 2 pahare de bulgur fin
- 1 ou
- 1/2 pahar de grîș
- 2 linguri de făină
- 3 pahare de apă caldă
- Sare

Ingrediente pentru topping

- 3 linguri de unt
- Ardei iute

Preparare și gătire

Tăiați ceapa în cuburi mici pentru umplutură. Pentru aluat, puneți bulgurul într-un bol adânc și adăugați apă fierbinte. După ce bulgurul absoarbe apa, adăugați grîșul și lăsați-l să se odihnească aproximativ o jumătate de oră. După 30 de minute, adăugați oul, sarea și făina și începeți să frământați. Continuați frământarea până când obțineți un aluat omogen.

Porniți aparatul Guvech și selectați opțiunea „Steam Cooking” din meniul de gătire afișat pe ecran. Apăsăți și mențineți apăsată tasta „Steam Cooking” timp de 2-3 secunde pentru a începe procesul de gătire.

Adăugați untul în vasul de gătire al aparatului Guvech și începeți să călțiți ceapa. Apoi adăugați carnea tocată și pasta de roșii și continuați să gătiți aproximativ 10 minute. La final, adăugați nuca, sarea și piperul.

Luați bucăți de aluat de mărimea unei nuci, modelați-le, umpleți-le cu compoziția pregătită și închideți-le la capăt cu mâinile umezite. Montați accesoriul alb pentru gătire la abur al aparatului Guvech și adăugați 1 pahar de apă în vasul de gătire. Așezați chiftelele umplute în accesoriu, închideți capacul și gătiți până când se aprinde semnalul de finalizare.

Pentru topping, topiți untul și adăugați ardeii iute măcinat, apoi turnați acest sos peste chiftelele umplute în momentul servirii.



Recomandarea bucătarului

Puteți modela chiftelele în formă de bilă sau cilindru, în funcție de preferințe.

Pentru topping, topiți untul și adăugați ardeii iute măcinat, apoi turnați acest sos peste chiftelele umplute în momentul servirii.

TABEL CU PROGRAME DE GĂTIRE (SETĂRI DIN FABRICĂ)

Program de gătit	Temp. de gătit implicit Program	Temp. de gătit implicita	Mentținerea la cald Funcționare (74°C)	Pornire întârziată cu până la 24 de ore
SETARE MANUALĂ / PAS	5 minute	120°C	DA	DA
SOUP	30 de minute	97°C	DA	DA
CASSEROLE	2 ore	93°C	DA	DA
SAUTE	30 de minute	150°C	DA	DA
ROASTING	15 minute	160°C	DA	DA
TANDOORI	30 de minute	142°C	DA	DA
MACARONI	8 minute	100°C	DA	DA
BREAD	Prima etapă: 2 ore A doua etapă: 1 oră	35°C; prima etapă 155°C; a doua etapă	DA	DA
RICE	20 de minute	140°C	DA	DA
PIZZA	20 de minute	142°C	DA	DA
CAKE	30 de minute	140°C	DA	DA
LEGUME	40 de minute	120°C	DA	DA
DISHES WITH OLIVE OIL	40 de minute	140°C	DA	DA
YOGHURT	6 ore	35°C	N / A	DA
JAM	20 de minute	102°C	DA	DA
DESERT	20 de minute	110°C	DA	DA
FRYING	5 minute	160°C	DA	DA
BREAKFAST FOOD	15 minute	120°C	DA	DA
SOUS & VIDE	40 de minute	35°C	DA	DA
SLOW COOKING	3 ore	Prima oră: 45°C A doua oră: 65°C A treia oră: 90°C	DA	DA
STEAM COOKING	15 minute	110°C	DA	DA

Această carte de rețete este un cadou de la Fakir Hausgeraete.

Toate drepturile de autor aparțin lui Fakir Hausgeraete.

Nu este permisă citarea, copierea, reproducerea sau publicarea integrală sau parțială fără permisiune prealabilă.

Nu poate fi vândut.



Guvech

Seria Gourmet

