

Recepšu grāmata

BMC multivārāmo katlu sērija



STOLLAR

STOLLAR



www.stollar.eu

Es dievinu rudens un ziemas laikā baudīt sulīgus, maigus sautējumus, kuri tik ilgi gatavojušies, ka gaļa tajos pati krīt nost no kaula. Protams, vislabāk, ja tev laukos ir ar malku kurināma plīts, uz kuras ēdiens var lēnām sautēties, turklāt pēc tam tas ilgāk saglabāsies silts, bet pilsētas dzīvoklī šādu iespēju nav.

Tāpēc man ļoti patīk Stollar BMC sērijas multivārāmie katli — jebkurā no tiem saliec visas sastāvdaļas, ieslēdz uz vairākām stundām un tikmēr dodies savās ikdienas gaitās. Pārņākot mājās pēc darba, sautējums vai jebkurš cits ēdiens būs gatavs. Iedomājies, cik ērti un cik tāda maltīte būs sildoša, piemēram, ziemā pēc slēpošanas.

Plus, noteikti izmanto iespēju pagatavot jogurtu (komplektā līdzī nāk speciāli trauciņi), uzcept maizīti vai arī īpašos gadījumos kaut ko fritēt.

*Signe Meirāne,
“Četras Sezonas” galvenā redaktore*

Šeit ir dažas manas mīļākās receptes...



Liellopa gaļas un pupiņu sautējums

SASTĀVDAĻAS

100 g mazo, balto pupiņu
500 g maltas liellopa gaļas
70 g brūno šampinjonu, uz pusēm
60 g purava baltās daļas, plānās šķēlēs
600 g tomātu savā sulā
2 ēd. k. tomātu pastas
1 ēd. k. kakao pulvera
310 g nomizotu kartupeļu, nelielos gabalos

160 g baklažāna, gabaliņos
1/2 sarkanā čili (vai pievieno pēc garšas)
450 ml liellopa buljona
1/4 tēj. Kajennas piparu
1 tēj. kaltēta timiāna
1 tēj. kaltēta bazilika
sauja sakapātu pētersīļu
1 tēj. jūras sāls (vai pēc garšas)

PAGATAVOŠANA

Liec mērcēties pupiņas uz 12 stundām. Nokās un gatavo ēdienu.

Multivārāmā katla traukā liec visas sastāvdaļas, samaisi, liec iekšā aparātā, aiztaisi ciet un uzstādi programmu „Multi”. Iestati 80 grādu temperatūru un laiku 4 stundas.

Ļauj, lai gatavojas. Izņem ārā, uzber pētersīļus.

Vari pasniegt tāpat vai ar rīsiem. Ja vēlies ātrāk, tad gatavo 2 stundas 100 grādos.



Rīsu sautējums ar ķirbi un kartupeļiem

SASTĀVDAĻAS

300 g nomizota ķirbja, gabalos
240 g nomizotu kartupeļu, gabalos
200 g basmati rīsu
1 tējķ. kumīna
2 zaļā kardamona sēkliņas
3 ķiploka daiviņas, ļoti smalki sakapātas
1/2 tējķ. koriandra sēklas
nedaudz malta muskatrieksta

1 sarkanais čili, smalki sakapāts
50 g rozīņu
20 g sezama sēklu
1250 ml dārzeņu buljona
jūras sāls pēc garšas
svaigi malti melnie pipari pēc garšas
15 g notīrīta ingvera, smalki sakapāts
čili eļļa pasniegšanai

PAGATAVOŠANA

Multivārāmā katla traukā liec visas sastāvdaļas, samaisi, liec iekšā aparātā, aiztāisi ciet un uzstādi programmu „Multi”. Iestati 100 grādu temperatūru un laiku 1 stunda.

Ļauj, lai gatavojas. Izņem ārā, uzlej čili eļļu un pasniedz.



Cūkgaļas un kokospiena sautējums

SASTĀVDAĻAS

400 g cūkgaļas šķiņķa, nelielos gabaliņos
400 ml kokospiena
300 g tomātu, palielos gabalos
3 ēd.k. tomātu pastas
1/4 tējk. malta kanēļa
1/2 sarkanā čili, sakapāts
2 ļoti lielas ķiploka daivas, sakapātas
300 g puķkāposta, gabaliņos

jūras sāls pēc garšas
1/2 tējk. svaigi maltu melno piparu
1/2 tējk. koriandra sēklu
2 lauru lapas
1 tējk. karija pastas
250 ml buljona
sauja smalki sakapātu pētersīļu

PAGATAVOŠANA

Multivārāmā katla traukā liec visas sastāvdaļas, samaisi, liec iekšā aparātā, aiztaisi ciet un uzstādi programmu „Multi”. Iestati 80 grādu temperatūru un laiku 5 stundas.

Ļauj, lai gatavojas. Izņem ārā, uzber pētersīļus. Vari pasniegt tāpat vai ar kādām piedevām – rīsiem vai pastu.



Baklažānu un turku zirņu sautējums

SASTĀVDAĻAS

400g baklažānu, palielos gabalos
260g sarkanās paprikas, palielos gabalos
1 apelsīna miziņa (smalki sarīvēta) un apelsīna mīkstsūms, nelielos gabaliņos
50g melno plūmju, uz pusēm
2 lielas ķiploka daivas, rupji sakapātas
1/2 sarkanā čili, sakapāts
480g konservētu turku zirņu ar šķidrumu

1 tējķ. jūras sāls (vai pievieno pēc garšas)
svaigi malti melnie pipari pēc garšas
3 zariņi timiāna
200g tomātu savā sulā
2 ēd.k. sezama sēklu eļļas
2 ēd.k. olīveļļas
2 nelielas lauru lapas
liela bunte pētersīļu pasniegšanai, sakapāti

PAGATAVOŠANA

Multivārāmā katla traukā liec visas sastāvdaļas, samaisi, liec iekšā aparātā, aiztaisi ciet un uzstādi programmu „Multi”. Iestati 120 grādu temperatūru un laiku 2 stundas.

Ļauj, lai gatavojas. Izņem ārā, pasniedz, uzberot pētersīļus. Vari pasniegt tāpat vai ar kādām piedevām – rīsiem, dārzeņiem vai gaļu.



Cūkgaļas un zemesriekstu sviesta sautējums

SASTĀVDAĻAS

30 g notīrīta ķiploka, lielos gabalos
70 g saldā kartupeļa, palielos gabalos
200 g nomizota riekstu ķirbja,
palielos gabalos
5 nelielas dateles bez kauliņiem
170 g nomizotu burkānu, palielos gabalos
430 g cūkas šķiņķa, 3 × 3 cm gabaliņos
2 ēd. k. zemesriekstu sviesta

1 tējķ. svaigi maltu melno piparu
jūras sāls pēc garšas
1/2 tējķ. kumīna
5 smaržīgie pipari
500 ml dārzeņu vai vistas buljona
sauja rupji sakapātu pētersīļu

PAGATAVOŠANA

Multivārāmā katla traukā liec visas sastāvdaļas, samaisi, liec iekšā aparātā, aiztaisi ciet un uzstādi programmu „Multi”. Iestatī temperatūru 60 grādi, laiku 2 stundas un piespied Start pogu. Kad laiks pagājis, ieslēgsies signāls „Keep Warm”. Piespied to, lai atslēgu, atkal uzstādi programmu „Multi”, 120 grādu temperatūru un laiku 1 st. 10 minūtes. Ļauj, lai gatavojas.

Vari izmantot arī programmu „Multi”, iestatīt 80 grādu temperatūru, laiku 4 stundas un aizmirst, kamēr gatavojas. Pasniedz, uzberot pētersīļus.



Seleriju un grūbu sautējums

SASTĀVDAĻAS

400 g nomizotas selerijas saknes, kubiņos	1 tēj.k. kaltētu ķiploku
250 g puķkāposta, sadalīts rozetēs	1/2 tēj.k. jūras sāls
180 g grūbu	1 tēj.k. svaigi maltu melno piparu
1250 ml vistas vai dārzeņu buljona	2 ēd.k. balzamiko
1 ēd.k. Vusteras mērces	50 g cietā siera, smalki sarīvēts
2 lauru lapas	
1/2 tēj.k. kaltēta timiāna	
1/2 kanēļa standziņas	

PAGATAVOŠANA

Multivārāmā katla traukā liec visas sastāvdaļas, izņemot sieru, samaisi, liec iekšā aparātā, aiztaisi ciet un uzstādi programmu „Multi”. Iestati 120 grādu temperatūru un laiku 1 stunda un 10 minūtes.

Ļauj, lai gatavojas. Izņem ārā, uzber sieru un pasniedz.



Vista ar ķirbi un estragonu

SASTĀVDAĻAS

500 g vistas gabaliņu (kāja, fileja, spārns)
200 g svaigu kukurūzas graudu*
400 g nomizota ķirbja, palielos gabalos
60 g sīpola, nelielos gabaliņos
110 g saldā krējuma
1 tējk. rupji sakapāta svaiga estragona**
150 ml vistas vai dārzenu buljona
1 tējk. Dižonas sinepju

1/4 tējk. jūras sāls
1 tējk. svaigi maltu melno piparu
40 g cietā siera, smalki sarīvēts
50 g mandeļu skaidiņu, grauzdētas

* Ja nav pieejama svaiga kukurūza, izmanto saldētu vai konservētu (tikai nolej šķidrumu).

** Ja nav pieejams svaigs, izmanto kaltētu.

PAGATAVOŠANA

Vista, saldais krējums, Dižonas sinepes un estragons ir kombinācija, no kuras grūti atteikties. Un nevajag arī! Klasika, kas patīkami sasildīs aukstā dienā.

Multivārāmā katla traukā liec visas sastāvdaļas, samaisi, liec iekšā aparātā, aiztaisi ciet un uzstādi programmu „Multi”. Iestati 80 grādu temperatūru un laiku 3 stundas.

Ļauj, lai gatavojas. Izņem ārā, uzber grauzdētas mandeles un pasniedz.



Lēcu un zivju sautējums

SASTĀVDAĻAS

150 g zaļo lēcu	30 g Indijas riekstu
200 g mizotu kartupeļu, kubiņos	1/2 citrona miza
160 g nomizotu burkānu, ļoti mazos kubiņos	1/2 čili, smalki sakapāts
20 g nomizotu ķiploku daivu, smalki sakapātas	
1/2 tējķ. kaltēta rozmarīna	
1 tējķ. Provansas garšvielu	
200 g baltās zivs, gabaliņos	
200 g laša, gabaliņos	

PAGATAVOŠANA

Multivārāmā katla traukā liec visas sastāvdaļas, samaisi, liec iekšā aparātā, aiztaisi ciet un uzstādi programmu „Multi”. Iestati 100 grādu temperatūru un laiku 1 stunda un 10 minūtes.

Ļauj, lai gatavojas. Izņem ārā un pasniedz.



Cūkgaļas rīle

SASTĀVDAĻAS

460 g cauraugušas cūkgaļas

90 g svaiga speķa

500 g šķiņķa gaļas

400 g cūku tauku

3 lauru lapas

6 krustnagliņas

nedaudz samalta muskatrieksta

šķipsniņa kanēļa

1 tējķ. kaltēta rozmarīna

1 tējķ. kaltēta timiāna

jūras sāls pēc garšas

svaigi malti melnie pipari pēc garšas

PAGATAVOŠANA

Multivārāmā katla traukā liec visas sastāvdaļas, samaisi, liec iekšā aparātā, aiztaisi ciet un uzstādi programmu „Multi”. Iestati 40 grādu temperatūru un laiku 9 stundas. Kad laiks pagājis, iestati 100 grādu temperatūru un laiku 2 stundas. Ļauj, lai gatavojas.

Izņem ārā, gaļu ar dakšiņu saplucini strēmelēs un liec citā traukā. Nedaudz pievieno taukus un samaisi. Pieber sāli un piparus pēc garšas. Pildi trauciņos un liec ledusskapī, lai atdziest.



Kinojas un apelsīnu pudiņš

SASTĀVDAĻAS

100 g kinojas
100 g apelsīnu ievārījuma
1 apelsīna miza, smalki sarīvēta
1 vaniļas pāksts, sēkliņas
300 ml piena
150 ml saldā krējuma
50 g brūnā cukura
ogas vai rieksti pasniegšanai

PAGATAVOŠANA

Multivārāmā katla traukā liec visas sastāvdaļas, samaisi, liec iekšā aparātā, aiztaisi ciet un uzstādi programmu „Multi”. Iestati 100 grādu temperatūru un laiku 40 minūtes. Ļauj, lai gatavojas.

Izņem ārā, liec traukos un pasniedz ar ogām vai riekstiem.

STOLLAR



BMC600
the Multi Cooker



BMC700
the Multi Cooker



BMC750
the Multi Cooker

BMC600 the Multi Cooker

MULTIVĀRĀMAIS KATLS



Piecpadsmit automātiskas programmas



Manuālie „Multi” iestatījumi



Progresīva 3D karsēšanas sistēma



Regulējama temperatūra 40–160°C



Pārskatāms LCD ekrāns



Trauks ar keramisku pārklājumu



Sevišķi jaudīgs sildelements



3 gadu produkta garantija

BMC700 the Multi Cooker

MULTIVĀRĀMAIS KATLS



Deviņpadsmit automātiskas programmas



Manuālie „Multi” iestatījumi



Progresīva 3D karsēšanas sistēma



Regulējama temperatūra 40–160°C



Pārskatāms LCD ekrāns



Trauks ar keramisku pārklājumu



Sevišķi jaudīgs sildelements



3 gadu produkta garantija

BMC750 the Multi Cooker

MULTIVĀRĀMAIS KATLS



Deviņpadsmit automātiskas programmas



Manuālie „Multi” iestatījumi



Progresīva 3D karsēšanas sistēma



Regulējama temperatūra 40–160°C



Pārskatāms LCD ekrāns



Trauks ar keramisku pārklājumu



Sevišķi jaudīgs sildelements



3 gadu produkta garantija

Stollar BMC sērijas multivārāmie katli



BMC600 the Multi Cooker



BMC700 the Multi Cooker



BMC750 the Multi Cooker

STOLLAR

That's the idea™

www.stollar.eu