

Geriausi receptai

ŽURNALO
Mano Namai
virtuvė

2009 m. Nr2 (10). Kaina 3,20 Lt

Agurkų laiveliai



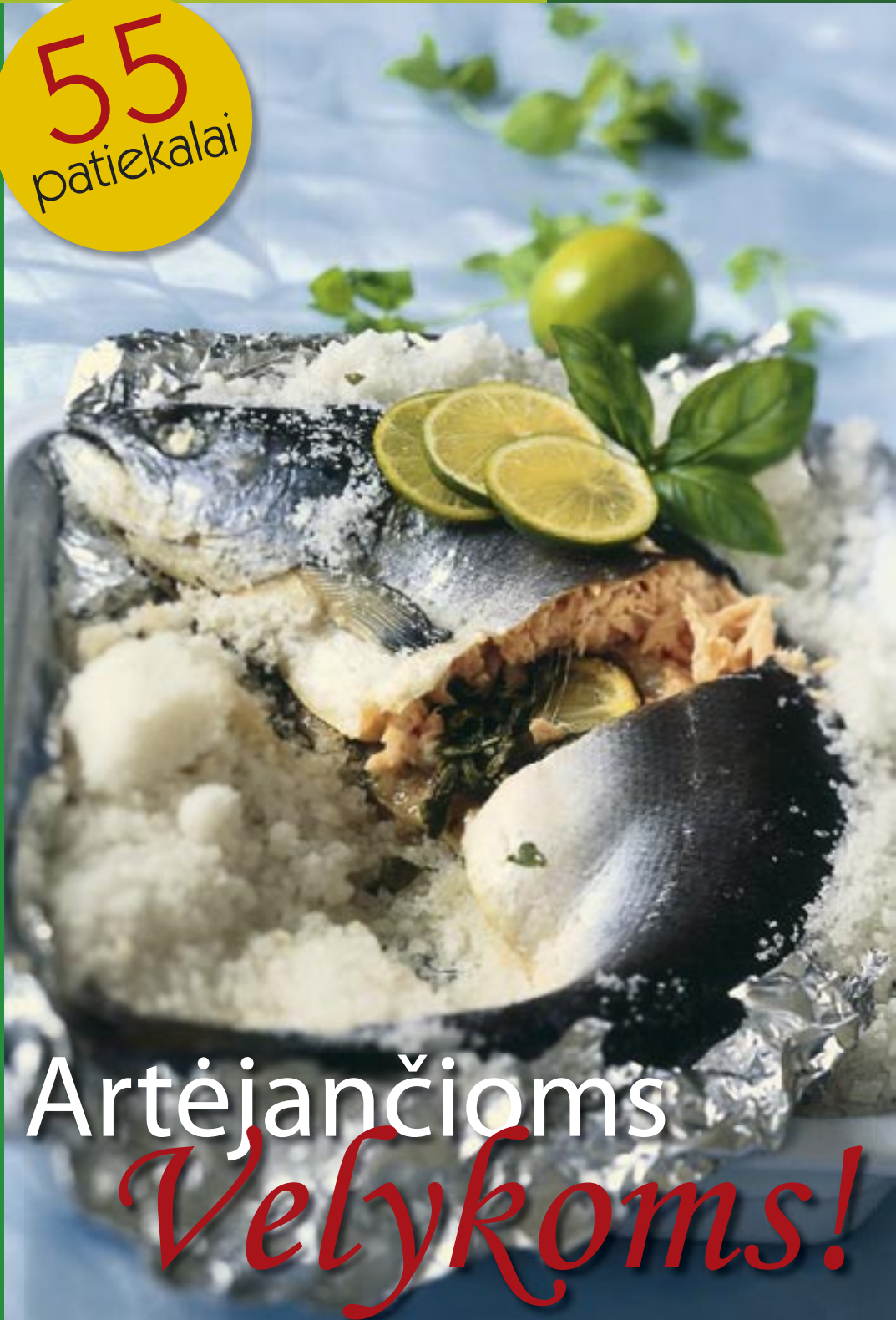
Mielinis šventinis
pyragas



Kalakutienos
suktinukai



55
patiekalai



Artėjančioms
Velykoms!





Šalti ir karšti užkandžiai

Kriaušių ir slyvų salotos su traškia šonine
Baklažanų ritinėliai
Užkandis su kalakutiena
Salotos su fetos sūriu
Rizoto užkandžiai su majonezu ir alyvuogėmis
Įdarytas karbonadas
Itališki sumuštiniai su obuoliais ir vytintu kumpiu
Vyniotinis su kopūstų įdaru
Voveraičių apkepėlė
Paukštienos paštetas
Agurkų laiveliai
Kalakutienos vyniotinis
Salotos su kalakutiena
Įdaryti svogūnai
Užkandis su paštetu
Ridikėlių salotos

Karšti mėsos patiekalai

Veršienos kumpis raudonajame vyne
Kalakutienos suktinukai
Karis su vištiena ir bulvėmis
Avienos muštiniai su kauliukais
Karis su aviena ir pomidorais
Mėsos kasa su briuseliniais kopūstais
Saldžiai rūgšti kiauliena
Kepta antis
Moliūgų ir mėsos troškiny
Įdarytas viščiukas
Kalakutienos kepsneliai sūrio padaže
Ėrienos kepsnys „Karūna“
Antis su karamele ir kriaušėmis
Aviena su juodosiomis alyvuogėmis
Veršiena su apelsiniais ir karamelinėmis morkomis
Vėrinukai su kalakutiena

Žuvų patiekalai

Lašiša su bazilikais ir druskos plutele
Sterkas su pistacijomis
Plekšnė su pomidorais ir žolelėmis
Lydeka su česnakų ir vyno acto padažu

Pyragai, pudingai, keksai

Mielinis šventinis pyragas
Apelsinų ir migdolų keksas
Naminiai avokadų ledai
Varškės pudingas su apelsiniais
Sluoksnuotos tešlos širdelės su žemuogėmis
Karamelinis obuolių pyragas
Serbentų pudingas
Braškių ir šokolado keksiukai
Keksiukai su morkomis
Itališki persikai su morengais
Klasikinis rusiškas pudingas
Vanilinis pudingas
Niujorko sūrio pyragas
Varškės ir obuolių plokštainis
Abrikosų ir migdolų pyragėliai
Keptas obuolių pudingas
Pyragas su chalva
Mokos skonio pyragaičiai
Susukti keksiukai

Su ateinančiomis Velykomis!

Parengėme šį patiekalų receptų leidinuką būtent šioms šventėms, kurios vainikuoja taip ilgai lauktą pavasarį. Ruošti Velykų vaišes smagu, nes už lango jau matome pirmą gležną žalumą, namus puošia dubenėliai su želmenimis, į kuriuos tupdysime margučius, o siela džiaugiasi netrukus įvyksiančiais susitikimais su artimiausiais žmonėmis. Turbūt kiekviena šeimaininkė gamina savo firminius Velykų patiekalus, tačiau mes siūlome nustebinti šeimą ir svečius naujais, dar ant jūsų vaišių stalo nematytais. Manome, kad čia tikrai rasite ką nors skanaus, gražiai patiekto, prieinamo pagal produktų kainas ir valgymo įpročius. Gerų, šiltų, linksmų švenčių!

Žurnalo MANO NAMAI redakcija



Reikės: įvairių salotų, 1 didelės kriaušės, 4–5 slyvų, apie 200 g plonomis juostelėmis supjaustytos šoninės, 40 g skrudintų migdolų, kepsnių prieskonių. Padažui: 2–3 šaukštų alyvuogių aliejaus, 1 skiltelės sugrūsto česnako, pipirų, druskos ir cukraus pagal skonį, ½ stiklinės greipfrutų sulčių.

Šoninės juosteles pabarstykite prieskoniais, apkepkite sausoje keptuvėje iki traškumo, sudėkite ant popierinės servetėlės ir leiskite susigerti riebalams. Į didelę lėkštę sudėkite suplėšytus salotų lapus, skiltelėmis supjaustytas slyvas, kriaušes ir šoninę, apšlakstykite padažu, sumaišytu iš duotų produktų. Salotas atšaldykite ir tiekite apibarstę kepintais migdolais.

Kriaušių ir slyvų salotos su traškia šonine



Baklažanų ritinėliai

Reikės: 2 nedidelių baklažanų, citrinų sulčių, pipirų, druskos, prieskoninių žolelių mišinio, 400 g pievagrybių, 2 šaukštų džiovintų pomidorų, 50 g mocarelos, 100 g grietinėlės, saujelės svogūnų, žalumynų.

Baklažanus supjaustykite storais griežinėliais, per vidurį šiek tiek išskobkite minkštimo, apšlakstykite citrinų sultimis, pabarstykite druska, pipirais ir žolelių prieskoniais. Įdarui pievagrybius supjaustykite ir apkepkite kartu su svogūnų laiškais, paskaninkite prieskoniais, atvėsinkite, sumaišykite su džiovintais pomidorais, supjaustyta mocarela ir grietinėle. Įdaru užpildykite baklažanų griežinėlius ir kepkite aliejumi apšlakstytoje skardoje orkaitėje apie 25–30 minučių.



Užkandis su kalakutiena

Reikės: 1 stiklinės kuskuso kruopų, kelių griežinėlių geltonos ir raudonos paprikos, 200–300 g kalakuto filė, paukštienos prieskonių, 2 šaukštų alyvuogių aliejaus.

Padažui: 1 šaukšto skysto medaus, 1 šaukšto sojos padažo, 0,5 stiklinės apelsinų sulčių, žiupsnelio tarkuoto imbiero, 1 skiltelės susmulkinto česnako.

Kuskuso kruopas paruoškite kaip nurodyta ant pakuotės, atvėsinkite ir sumaišykite su smulkiais kubeliais supjaustytomis paprikomis. Kalakuto filė supjaustykite juostelėmis, apibarskykite prieskoniais ir iškepkite su alyvuogių aliejumi. Padažui sumaišykite visus pateiktus produktus. Kuskuso kruopas dėkite į vandeniu apšlakstytą neaukštą stiklinę, gerai suspauskite, atsargiai išverskite į lėkštę, ant viršaus sudėkite karštus kalakutienos gabaliukus ir užpilkite padažu.



Salotos su fetos sūriu

Reikės: įvairių salotų, saujelės vyšnių pomidoriukų, 2 agurkų, kelių saujų džiovintų pomidorų aliejuje, kelių plonai supjaustyto vytinto kumpio griežinėlių.

Užpilui: 1 šaukšto skysto medaus, kelių griežinėlių aitriosios paprikos, smulkintų žalumynų, vienos skiltelės česnako, druskos, pipirų, 3–4 šaukštų alyvuogių aliejaus.

Ant didelės lėkštės sudėkite nuplautas ir nusausintas salotas, per pusę perpjautus vyšninius pomidorus, supjaustytus agurkus ir džiovintus pomidorus. Aitriąją papriką susmulkinkite ir sugrūskite su česnakais ir smulkintais žalumynais. Sudėkite aliejų, medų, druską, pipirus ir gerai išmaišykite. Paruoštu užpilu užpilkite salotas.





Rizoto užkandžiai su majonezu ir juodosiomis alyvuogėmis *

Reikės (15 gabaliukų): 2 česnako skiltelių, 1 svogūno, 8 kumpio griežinėlių, 1 šaukštelio sviesto (kepti), 1 stiklinės rizoto ryžių, 1 stiklinės baltojo vyno, 1 šaukšto tarkuoto parmezano, 2 kiaušinių, 5 juodųjų alyvuogių be kauliukų, 2 šaukštų majonezo, aliejaus (kepti), džiovintų pipirų (apibarstyti), druskos ir juodųjų pipirų (pagal skonį), 1 šaukšto smulkiai kapotų petražolių.

Smulkiai supjaustykite kumpį, svogūną, česnaką, į puodą įdėkite sviesto ir troškinkite 3–4 minutes. Pridėkite ryžių ir kaitinkite dar 5 minutes. Įpilkite baltojo vyno ir 15–20 minučių troškinkite ant mažos ugnies. Atvėsinkite. Įmuškite kiaušinius, sudėkite tarkuotą sūrį ir smulkiai kapotas petražoles, pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais. Gerai išmaišykite (masė turi būti vientisa). Iš jos suformuokite rutuliukus, pavoliokite džiovintuose. Apepkite 5–10 minučių. Palaukite, kol šiek tiek atvės, tada ant jų uždėkite truputį majonezo, papuoškite alyvuogėmis ir patiekite kaip užkandį.



Įdarytas karbonadas

Reikės: 1 kg kiaulienos nugarinės be kaulo, kiaulienos prieskonių, pipirų, druskos. Įdarui: ½ saliero šaknies, 1 didesnės morkos, 1 svogūno, saujelės džiovintų slyvų, 2 skiltelių česnako, 2–3 šaukštų aliejaus, 2 šaukštų sojų padažo, pipirų.

Per nugarinės vidurį įpjaukite gilią „kišenę“, įtrinkite prieskoniais, pipirais, druska ir palikite per naktį pasimarinuoti. Įdarui saliero šaknį, morką, svogūną supjaustykite mažais kubeliais ir pakepinkite. Slyvas gerai išmirkykite ir sudėkite į daržovių mišinį. Supilkite sojos padažą, sudėkite sutrintus česnakus ir kelias minutes patroškinkite. Įdarą atšaldykite, sukimškite į „kišenę“, o galą susmeikite mediniu pagaliuku. Mėsą įdėkite į kepimo maišelį ir kepkite apie 1 valandą orkaitėje.



Itališki sumuštiniai su obuoliais ir vytintu kumpiu

Reikės: itališkos duonos, apie ½ stiklinės alyvuogių aliejaus, 1–2 skiltelių česnako, itališkų salotų prieskonių, pipirų, 2 obuolių, 1 citrinos sulčių, kelių šaukštų cukraus, apie 200–250 g vytinto kumpio.

Alyvuogių aliejų sumaišykite su prieskoniais ir sugrūstu česnaku. Supjaustykite itališką duoną, aptepkite ją alyvuogių aliejumi su prieskoniais ir kepkite orkaitėje, kol gražiai apskrus. Obuolius supjaustykite plonais griežinėliais, sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos, apšlakstykite citrinos sultimis, pabarstykite cukrumi ir kepkite kepsninės režimu, kol parus. Ant keptos šiltos duonos dėkite po kelis griežinėlius kumpio ir obuolių ir apšlakstykite likusiu aliejumi. Tiekite prie vyno kaip užkandį.

*Reikės: 500 g sluoksniuotos šaldytos tešlos,
3–4 šaukštų džiovėselių, 1 kiaušinio trynio.*

*Įdarui: ½ galvutės šviežio kopūsto, 1 morkos,
½ raudonos ir ½ geltonos paprikos, saujelės pie-
vagrybių, 2 šaukštų pomidorų padažo, 3 šaukštų
aliejaus, daržovių prieskonių, pipirų, druskos.*

Tešlą atšildykite ir pakočiokite, kad lakštas būtų plonesnis. Įdarui kopūstą supjaustykite plonais šiaudeliais, paprikas kubeliais, pievagrybius smulkiai, morką sutarkuokite. Daržoves apkepkite aliejuje, įdėkite pomidorų padažo, prieskonių ir patroškinkite. Įdarą atšaldykite. Tešlą apibarstykite 2 šaukštais džiovėselių, sudėkite įdarą, suvyniokite, aptepkite kiaušinio tryniu ir apibarstykite likusiais džiovėseliais. Dėkite į iš anksto įkaitintą iki 200 °C laipsnių orkaitę ir kepkite 10 minučių, po to karštį sumažinkite iki 180 °C laipsnių ir kepkite dar 20 minučių. Tiekite vyniotinį karštą.

Vyniotinis su kopūstų įdaru



Voveraičių apkepėlė

Reikės: apie 1 l voveraičių, 200 ml 35 % riebumo grietinėlės, 2–3 šaukštų sviesto, 50 g tarkuoto kieto fermentinio sūrio, 1 galvutės svogūno, smulkintų petražolių, krapų ir raudonėlių, pipirų, druskos.

Keptuvėje išlydykite sviestą, sudėkite susmulkintus svogūnus ir apkepkite. Tada sudėkite nuplautas ir nusausintas voveraites, paskaninkite prieskoniais ir kepkite apie 7 minutes. Supilkite grietinėlę ir troškinkite, kol padažas pradės tirštėti. Voveraičių troškinį sumaišykite su tarkuotu fermentiniu sūriu, paskaninkite druska bei pipirais. Troškinį sudėkite į porcijos dydžio apkepėlių formeles ir kepkite orkaitėje apie 15 minučių, kol gražiai apskrus.

Paukštienos paštetas

Reikės: 500–600 g maltos kalakutienos filė, 200–300g vištienos filė, 1 kiaušinio, 2 riekelių batono, 50–60 ml grietinėlės, 2–3 šaukštų brendžio, žiupsnelio kario prieskonių, prieskonių žolelių mišinio, pipirų, druskos, 2 apelsinų, 2 šaukštų rudojo cukraus.

Vištienos filė supjaustykite pailgomis juostelėmis ir pabarstykite prieskoniais. Batonų riekelės (be plutos) išmirkykite grietinėlėje ir nuspaudę skystį sumaišykite su malta mėsa. Į masę supilkite grietinėlę, likusią nuo batono mirkimo, įmuškite kiaušinį, įpilkite brendį, suberkite prieskonius, pipirus, druską ir viską labai gerai išmaišykite. Į popieriumi išklotą pailgą formą dėkite 1/3 maltos kalakutienos, tada vištienos juosteles ir vėl kalakutienos. Taip susluoksniuokite iki viršaus. Kepkite paštetą orkaitėje apie 1 valandą. Apelsinus nuplaukite, plonai supjaustykite, keptuvėje apkepkite su rudoju cukrumi ir sudėkite ant iškepto pašteto.

Agurkų laiveliai

Reikės: 8 nedidelių agurkų, 400 g jautienos faršo, 1/2 stiklinės virtų ryžių, maltos mėsos prieskonių, 1 svogūno, 3–4 šaukštų aliejaus, 200 g grietinės, 1 stiklinės daržovių sultinio (galima iš kubelio), žalumynų, pipirų ir druskos pagal skonį.

Agurkus perpjaukite išilgai per pusę, išskobkite minkštumą ir keliais minutes palaikykite apipylę verdančiu vandeniu. Išėmę gerai nuvarvinkite. Faršą apkepkite keptuvėje kartu su susmulkintu svogūnu, paskaninkite prieskoniais, druska ir pipirais. Sumaišykite faršą su ryžiais. Šiuo įdaru prikimškite agurkų laivelius, sudėkite į puodą, užpilkite sultiniu ir patroškinkite 10–15 minučių. Baigiant troškintis sudėkite grietinę ir pabarstykite žalumynais.

Kalakutienos vyniotinis

Reikės: apie 1-1 1/2 kg kalakuto filė, saujos džiovintų slyvų ir abrikosų, romo vaisiams apšlakstyti, 1 šaukšto garstyčių, 1 šaukšto skysto medaus, pipirų, druskos, žiupsnelio aitriosios paprikos.

Kalakuto filė perpjaukite išilgai ir gerai išmuškite. Džiovintus vaisius apšlakstykite romu ir palaikykite, kad jie suminkštėtų. Kalakutieną aptepkite medaus, garstyčių ir prieskonių mišiniu, susukite ir leiskite pasimarinuoti apie 2–3 valandas. Tada mėsa išvyniokite, sudėkite vaisius, vėl susukite ir suriškite kaip vyniotinį siūlu arba susmeikite mediniais pagaliukais. Vyniotinio viršų aptepkite likusiu mišiniu, dėkite į kepimo maišą ir kepkite orkaitėje apie 1–1 valandą ir 20 minučių.





Salotos su kalakutienu

Reikės: 200–300g rūkytos kalakutienos filė, saujelės įvairių salotų, 1 prinokusio mango, 1 avokado.

Padažui: 2 šaukštų alyvuogių aliejaus, kelių lašelių tabasco padažo, 1 mango, 1 šaukšto citrinos sulčių, pipirų, druskos.

Padažui mangą nulupkite, išimkite kaulą, supjaustykite ir kartu su pateiktais produktais išplakite elektrine trintuve iki vientisos masės. Į didelę lėkštę sudėkite įvairias salotas, kubeliais supjaustytą mangą ir avokadą, kalakuto filė ir užpilkite paruoštu padažu.



Įdaryti svogūnai

Reikės: 8 didelių svogūnų, 5 šaukštų alyvuogių aliejaus, 2 pomidorų, ½ geltonos paprikos, 100 g rūkyto kiaulienos kumpio, 2 česnako skiltelių, 150 g fermentinio sūrio, 2 šaukštų garstyčių, 2 šaukštų pomidorų pastos, pipirų ir druskos pagal skonį.

Svogūnus nulupkite ir pavirkite pasūdytame vandenyje apie 10–15 minučių. Nupjaukite svogūnų viršūnėles ir išskobkite vidų, palikdami 2–3 sluoksnius. Pomidorus nuplikykite ir nulupkite. Svogūnų minkštimą, pomidorus, papriką supjaustykite kubeliais ir pakepinkite. Kumpį, sūrį supjaustykite, sumaišykite su atvėsusia svogūnų mase, pomidorų pasta, ir paskaninkite druska bei pipirais. Svogūnų vidų ištepkite garstyčiomis, prikimškite paruoštu įdaru ir sudėję į aliejumi apšlakstytą kepimo skardą kepkite orkaitėje apie 20 minučių.



Užkandis su paštetu

Reikės: įvairių salotų (rukolos, frize ir kt.), apie 200 g mėgstamo pašteto su priedais (grybais, paprika), kekės mėlynųjų vynuogių.

Padažui: 2 šaukštų citrinų sulčių, 2 šaukštų abrikosų džemo, 1 šaukšto sojų padažo salotoms, 1 skiltelės česnako, šaukšto alyvuogių aliejaus, itališkų žolelių mišinio.

Į lėkštes sudėkite nuplautas ir nusausintas salotas, per pusę perpjautas (be kauliukų) vynuoges, po kelis griežinėlius pašteto ir apšlakstykite padažu. Padažui elektriniu plakikliu suplakite pašildytą abrikosų džemą, sojų padažą, citrinos sultis, susmulkintą česnaką, aliejų ir prieskonius.

Reikės: ryšelio ridikėlių, sultenių salotų (ar kitų mėgstamų salotų), 50 g tarkuoto parmezano. Padažui: 1 česnako skiltelės, kelių mėtų lapelių, 150 ml natūralaus jogurto, 2 šaukštų aliejaus, druskos, pipirų.

Į gilesnį indą sluoksniais sudėkite griežinėliais supjaustytus ridikėlius, nuplautas ir nusausintas salotas ir parmezaną. Padažui skirtus produktus suplakite elektrine trintuve ir užpilkite ant salotų.

Ridikėlių salotos



Karšti mėsos patiekalai

Reikės: 1 veršiuo kumpio, 2–3 česnako skiltelių, 1 svogūno, 2 morkų, 1 saliero šakelės, prieskoninių žalumynų (rozmarinų, šalavijų, čiobrelių, lauro lapelių), 1 butelio raudonojo sauso vynu, 2 šaukštų alyvuogių aliejaus, druskos, pipirų.

Mėsą įtrinkite susmulkintais česnakais, įdėkite į dubenį su stambiai supjaustytu svogūnu, morkomis, salieru ir prieskoniais, užpilkite vynu, uždenkite ir vėsioje vietoje marinuokite visą parą. Mėsą išimkite, nusausinkite, apkepkite alyvuogių aliejuje, apibarstykite druska, pipirais, sudėkite į gilų kepimo indą ir palikite šiltoje orkaitėje. Iš marinato išimkite daržoves (prieskonius palikite), patroškinkite keptuvėje, užpilkite perkoštu marinatu ir troškinant mėsą išsiskyrusiu skysčiu. Pavirkite 10 minučių, užpilkite ant mėsos ir troškinkite 150°C įkaitintoje orkaitėje daugiau negu 2 valandas.



Veršienos kumpis raudonajame vyne

Kalakutienos suktinukai

Reikės: 2 kalakuto kulšelių, 2 ritinėlių mocarelos sūrio, 6–8 špinatų lapų, 4 saulėje džiovintų pomidorų, paukštienos prieskonių, pipirų, druskos.

Kulšeles įpjaukite, išimkite kaulus, mėsą gerai išmuškite, parbarstykite prieskoniais ir 2–3 val. palaikykite, kad mėsa pasimarinuotų. Ant išmuštos mėsos dėkite (prie krašto) po kelis lapus špinatų, šiaudeliais supjaustytos mocarelos, plonais šiaudeliais supjaustytų pomidorų, susukite ir suriškite medvilniniu siūlu. Suktinukus dėkite į kepimo maišelį ir kepkite apie 35–45 minutes. Išimkite suktinukus iš maišelio, nukirpkite siūlą ir kai šiek tiek pravės, supjaustykite griežinėliais. Tiekite su daržovėmis.



Karis su vištiena ir bulvėmis

Reikės: 1 kg bulvių, 30 g šviežio imbiero šaknies, 2 mangų, 2 aitriųjų paprikų, 2 šaukštų augalinio aliejaus, 2 šaukštelių kario miltelių, 200 ml vištienos sultinio, 6 didelių vištos šlaunelių, pagal skonį maltų juodųjų ir raudonųjų pipirų, 1 šaukštelio krakmolo, 100 g natūralaus jogurto.

Bulves ir imbierą nuskusite, stambiai supjaustykite bulves, imbierą – smulkiai sukupokite. Per pusę perpjaukite mangus, nulupkite ir išimkite kauliukus, minkštimą supjaustykite dalelėmis, aitriąsias paprikas – plonais griežinėliais. Bulves ir imbierą apkepkite su 1 šaukštu aliejaus, apibarstykite kariu, supilkite sultinį, padruskinkite, papipirinkite ir uždengę troškinkite 20 minučių. Vištos šlauneles su 1 šaukštu aliejaus apkepkite keptuvėje iš abiejų pusių po 4 minutes. Tada sudėkite į bulves, užvirkite. Krakmolą sumaišykite su 2 šaukštais vandens ir supilkite į troškinį, kad jis sutirštėtų. Sudėkite mangų skilteles ir užvirkite.



Avienos muštiniai su kauliukais

Reikės: 1 kg nesupjaustytų avienos muštinių su kauliukais, 4 česnako skiltelių, 2 šaukštų aliejaus, druskos, pipirų pagal skonį, 300 ml baltąjo sauso vyno, 200 ml mėsos sultinio, 1 svogūno, 1 čiobrelių šakelės.

Česnako skilteles nulupkite iš išspauskite į aliejų. Juo aptepkite avieną, apibarstykite druska ir pipirais ir šiek tiek apkepkite keptuvėje. Supilkite baltąjį vyną ir mėsos sultinį, įdėkite svogūną, čiobrelius ir apie 50 minučių troškinkite iki 180°C įkaitintoje orkaitėje retkarčiais apipildami skysčiu, susidariusiu keptuvėje.





Karis su aviena ir pomidorais

Reikės: 800 g avienos filė, ¼ stiklinės aliejaus, 6 šakelių šviežių kardamonų, 1 šaukštelio kmynų, 1 šaukštelio aitriųjų paprikų miltelių, 3 šaukštelių paprikos miltelių, 1 šaukštelio kalendrų, stiklinės natūralaus jogurto, 400 g pomidorų, 1 svogūno, 1 šaukšto kario miltelių.

Mėsą supjaustykite gabaliukais. Puode su storu dugnu įkaitinkite aliejų, sumeskite susmulkintą kardamoną, suberkite prieskonius ir 2–3 minutes pakepinkite. Tada supilkite jogurtą, nuluptus ir susmulkintus pomidorus, viską sumaišykite ir užvirkite. Sudėkite smulkiai supjaustytą svogūną ir 4 minutes patroškinkite. Sudėkite mėsą, kruopščiai išmaišykite, uždenkite, užvirkite, sumažinkite ugnį ir troškinkite 40 minučių vis pamaišydami, kol mėsa suminkštės, o padažas sutirštės.



Mėsos kasa su bruseliniais kopūstais

Reikės: 2 kiaulienos išpjovų, penkių pipirų mišinio, druskos, 1 citrinos sulčių, kelių lašų tabasko padažo, aliejaus, 500 g šviežių ar šaldytų bruselinių kopūstų, 200 g riebios grietinėlės, 1 tarkuotos citrinos žievelės, žiupsnelio druskos, pipirų, malto muskato.

Išpjovą išilgai padalykite į tris dalis, vieną galą 2–3 cm palikite neperpjautą. Ją įtrinkite pipirais, druska, apšlakstykite citrinos sultimis, tabasko padažu, aliejumi ir pamarinuokite 2–3 valandas. Po to išpjovą supinkite į kasą ir galus sutvirtinkite mediniu pagaliuku, įdėkite į kepimo maišelį ir kepkite orkaitėje apie 30 minučių. Bruselinius kopūstus išvirkite pasūdytame vandenyje. Grietinėlę virkite su tarkuotomis citrinų žievelėmis, kol ji pradės tirštėti. Paskaninkite prieskoniais. Į padažą sudėkite bruselinius kopūstus, keliais minutes patroškinkite ir patiekite prie mėsos.



Saldžiai rūgšti kiauliena

Reikės: 1 kg kiaulienos kumpio, 1 šaukšto sojų padažo, 1 šaukšto sausojo chereso, ½ vidutinio agurko, 2 šaukštų saldžiarūgščio daržovių padažo, 1 stiklinės kukurūzų krakmolo, 5 stiklinių aliejaus, 1 žalios paprikos, 1 svogūno, ½ stiklinės baltojo vyno acto, 1 stiklinės vandens, ½ stiklinės pomidorų padažo, 1/3 stiklinės cukraus, 1 šaukštelio vištienos sultinio miltelių, dar 1 šaukšto kukurūzų krakmolo.

Kiaulieną supjaustykite stambesniais gabaliukais, apšlakstykite sojų padažu ir cheresu ir 20 minučių palaikykite. Agurką nulupkite ir supjaustykite plonomis juostelėmis. Mėsos gabalėlius gerai apvoliokite kukurūzų krakmole ir kepkite porcijomis gilioje keptuvėje įkaitintame aliejuje apie 2 minutes. Mėsą sudėkite ant grotelių, kad nuvarvėtų riebalai ir atauštų. Į kitą keptuvę įpilkite 3 šaukštus aliejaus, kuriame kepė mėsa, ir jame pakepinkite susmulkintą papriką ir skiltelėmis supjaustytus svogūnus. Tada sudėkite agurkus, saldžiarūgštį daržovių padažą ir dar truputį pakaitinkite. Supilkite actą, vandenį, suberkite cukrų, vištienos sultinio miltelius ir šaukštą krakmolo. Maišykite, kol krakmolas ištirps. Mišinį užvirkite ir maišydami virkite, kol padažas sutirštės. Pakaitinkite likusį gilioje keptuvėje aliejų, dar kartą pakepkite kiaulieną, kol apskrus, ir užpilkite padažu.

Reikės: 1 anties (apie 1,7kg), 300 g pievagrybių, 2–3 šaukštų saldžiarūgščio pomidorų padažo, 1 šaukšto miltų, paukštienos prieskonių ar marinato, pipirų, druskos.

Antį įtrinkite prieskoniais ar užpilkite marinatu ir marinuokite per naktį. Išmarinuotą antį dėkite į kepimo rankovę ir kepkite apie 1 valandą. Skystį, kuris susidarė kepatant paukštį, supilkite į keptuvę, sudėkite pjaustytus pievagrybius, pabarstykite miltais ir maišydami kepkite apie 10 minučių. Tada sudėkite pomidorų padažą, dar maišydami patroškinkite ir patiekite prie anties.

Kepta antis



Moliūgų ir mėsos troškinyš *

Reikės: 3 šaukštų miltų, 2 šaukštų sezamų sėklų, ½ šaukštelio druskos, ½ šaukštelio juodųjų pipirų, 900 g jautienos, 2 vidutinio dydžio svogūnų, alyvuogių aliejaus (kepti), 400 ml jautienos sultinio, 300 ml obuolių sidro, 100 ml obuolių acto, 300 g moliūgų, 2 vidutinio dydžio morkų, 2 obuolių.

Inde sumaišykite miltus, sezamų sėklas, druską ir pipirus. Sudėkite nedideliais gabaliukais supjaustytą mėsą ir gerai išmaišykite. Svogūnus supjaustykite plonais griežinėliais. Į keptuvę įpilkite aliejaus, apkepkite svogūnus ir dalį mėsos, sudėkite į puodą. Tada apkepkite likusią jautieną. Į puodą supilkite sultinį, sidrą ir actą. Užvirkite, sumažinkite temperatūrą ir troškinkite 45 minutes. Tuo metu nulupkite moliūgą, išimkite sėklas, minkštąją dalį supjaustykite didesniais gabaliukais ir sudėkite į troškinį su nuskustomis ir supjaustytomis morkomis. Iš naujo užvirkite, sumažinkite temperatūrą ir troškinkite dar 20 minučių. Sudėkite nuluptus ir skiltelėmis supjaustytus obuolius, troškinkite dar 5–10 minučių, kol jie suminkštės.

Įdarytas viščiukas

Reikės: 1 viščiuko, 1 stiklinės ryžių mišinio (laukinių ir paprastų), 1 svogūno, 1 morkos, saujelės razinų, saujelės anakardžių riešutų, 2–3 skiltelių česnako, pipirų, druskos, vištienos prieskonių, kario.

Viščiuką įtrinkite su grūstu česnaku, prieskoniais ir 2–3 valandas pamarinuokite. Keptuvėje apkepkite susmulkintą svogūną ir kubeliais supjaustytą morką. Tada suberkite ryžius ir maišydami kepkite kelias minutes. Į keptuvę įpilkite vandens tiek, kad ryžiai būtų apsemti, uždenkite ir troškinkite, kol ryžiai suminkštės. Paskaninkite druska, pipirais ir kariu. Baigiant troškinti suberkite nuplautas razinas ir riešutus. Šiuo įdaru prikimškite viščiuką ir angą susmeikite mediniu pagaliuku. Kepkite viščiuką kepimo maišelyje apie 1–1 ½ valandos.

Kalakutienos kepsneliai sūrio padaže

Reikės: 700 g kalakuto filė, 5–6 bulvių, 2 morkų, 200 g lydyto sūrelio, 200 ml grietinės, apie 50 g tarkuoto fermentinio sūrio, paukštienos prieskonių, pipirų, druskos, aliejaus kepti.

Bulves ir morkas gerai nuplaukite ir apvirkite. Kalakuto krūtinėlę supjaustykite nedideliais gabaliukais, įtrinkite prieskoniais, druska, pipirais ir apkepkite iš abiejų pusių. Į kepimo skardą sudėkite kalakuto krūtinėlių gabaliukus, skiltelėmis supjaustytas bulves, griežinėliais supjaustytas morkas, užpilkite sūrio padažu ir kepkite orkaitėje 20–30 minučių.

Sūrio padažui pakaitinkite grietinėlę kartu su lydytu sūreliu ir fermentiniu sūriu, paskaninkite prieskoniais. Maišydami kaitinkite, kol masė pasidarys vientisa.

Ėrienos kepsnys „Karūna“

Reikės: 12 ėrienos šonkaulių su mėsa, 2 svogūnų, 1 obuolio, 15 g sviesto, 2 stiklinių džiovintų petražolių, 2 šaukštų kapotų rozmarinų, 1 šaukšto smulkintų petražolių, ¼ stiklinės natūralių obuolių sulčių, 2 kiaušinių.

Svogūnus ir obuolius susmulkinkite ir apkepkite. Keptuvę nukelkite nuo ugnies, įmaišykite džiovintus petražolius ir žalumynus. Obuolių sultis sumaišykite su kiaušinių tryniais ir supilkite į džiovintų petražolių mišinį. Kiaušinių baltymus išplakite iki standumo ir atsargiai įmaišykite į įdarą. Kepimo indą išklorkite folija, dėkite ant jos susuktus ratu ir aprištus virvele šonkaulius. Šonkaulių galus galite apvynioti folija, kad jie neapdegtų. Į susidariusią ertmę sudėkite įdarą ir kepkite 210°C karštumo orkaitėje apie 50 minučių. Nupjaukite virvelę ir aštrių peiliu ėrienos šonkaulius atpjaukite vieną nuo kito.





Antis su karamele ir kriaušėmis

Reikės: 1 anties, prieskonių žolelių mišinio paukštienai, pipirų, druskos, 6–8 nedidelių kriaušių, 1½ stiklinės rudojo cukraus, 1 apelsino sulčių ir tarkuotos žiėvelės, žiupsnelio cinamono.

Antį įtrinkite prieskoniais, pipirais, druska ir pamarinuokite apie 12 valandų. Kriaušes nulupkite, 3 kriaušes perpjaukite pusiau ir išskobkite sėklides. Į anties vidų sudėkite kriaušių puseles ir plyšį prismeikite mediniais dantų krapštukais, kad vaisiai neiškristų. Antį dėkite į riebalais apteptą skardą ir, pridengę folija, kepkite apie 2 valandas. Likusias kriaušes sudėkite į puodą su verdančiu vandeniu, įberkite 2–3 šaukštus cukraus, supilkite apelsinų sultis ir tarkuotas žiėveles, įberkite cinamono. Kriaušes virkite kelias minutes, kol jos šiek tiek suminkštės, bet neištiš. Nuo kriaušių likusį nuvirą perkoškite ir supilkite į puodą, suberkite cukrų ir virkite ant mažos ugnies, kol masė sutirštės, atvėsinkite. Baigiant ančiai kepti, foliją nuimkite ir leiskite gražiai apskruti. Antį tiekite apipylę karamelės padažu su kriaušėmis.



Aviena su juodosiomis alyvuogėmis

Reikės: 800 g avienos filė, 120 g juodųjų alyvuogių be kauliukų, ½ aitriosios paprikos ankštis, 1 šaukšto kvietinių miltų, 4 šaukštų alyvuogių aliejaus, druskos, juodųjų pipirų, 1 šaukštelio džiovintų raudonėlių, 1 citrinos sulčių.

Mėsą supjaustykite riekelėmis. Pusę alyvuogių susmulkinkite, labai smulkiai supjaustykite aitriąją papriką. Mėsą apibarstykite miltais ir ant stiprios ugnies apkepkite su aliejumi keptuvėje. Tada mėsos gabalėlius iš abiejų pusių apibarstykite druska ir dar kepkite tol, kol paruduos. Sumažinkite ugnį, pusę aliejaus nupilkite, mėsą apibarstykite susmulkintomis ir sveikomis alyvuogėmis, įberkite pipirų, raudonėlių ir aitriosios paprikos. Kai mėsa suminkštės, užpilkite citrinos sultis, porą minučių pakaitinkite.

Veršiena su apelsiniais ir karamelinėmis morkomis

Reikės: 4 gabalų veršienos kumpio, prieskonių (rozmarinų, pipirų, druskos), 2–3 apelsinų, 4 šaukštų rudojo cukraus, šaldytų morkyčių pakelio, 1 šaukšto sviesto, žolelių prieskonių mišinio.

Padažui: 1 stiklinės apelsinų sulčių, 1 šaukšto krakmolo, 1 šaukšto medaus, žiupsnelio druskos, cinamono, pipirų.

Veršieną įtrinkite prieskoniais, apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir marinuokite porą valandų. Tada iškepkite keptuvėje ir laikykite šiltai, kol paruošite garnyrą ir padažą. Apelsinus supjaustykite griežinėliais, sudėkite į skardą, apibarstykite rudoju cukrumi ir kelias minutes kepkite kepsninės režimu orkaitėje tol, kol gražiai apskrus. Morkas atšildykite, virkite pasūdytame vandenyje, kol suminkštės, nuvarvinkite ir apkepkite svieste, apibarstę rudoju cukrumi bei prieskoninėmis žolelėmis. Padažui puodelyje užvirkite apelsinų sultis (2 šaukštus palikite sumaišyti su krakmolu), sudėkite medų, druską, cinamonus, pipirus ir supilkite krakmolą, sumaišytą su likusiomis sultimis. Maišydami kaitinkite, kol padažas sutirštės. Į lėkštę dėkite veršieną, apelsinus, karamelines morkytes ir apliekite apelsinų padažu.



Vėrinukai su kalakutiena

Reikės: apie 400 g kalakutienos krūtinėlės, apie 300 g karštai rūkytos šoninės, supjaustytos plonomis juostelėmis. Marinataui: 2 šaukštų alyvuogių aliejaus, 0,5 aitriosios paprikos, 1 šaukšto skysto medaus, žiupsnelio cinamono, imbiero, baltųjų pipirų, druskos. Padažui: 200 ml kokoso pieno, 2 šaukštų saldžiarūgščio padažo, saujelės skrudintų migdolų.

Kalakutienos krūtinėlę supjaustykite juostelėmis (1 cm pločio), sudėkite į marinatą, paruoštą iš pateiktų produktų ir palikite pasimarinuoti per naktį. Ant išmirkytų medinių iešmelių garbanodami suverkite kartu sudėtas kalakutienos ir šoninės juosteles. Vėrinukus kepkite ant grotelių, nuolat aptepdami marinatu, likusiu nuo marinavimo. Tiekite su padažu, kurį pagaminkite į puodelį supilę kokoso pieną ir sudėję saldžiarūgštį padažą. Kaitinkite maišydami, kol padažas pradės tirštėti. Tada sudėkite skrudintus migdolus.

Lašiša su bazilikais ir druskos plutele

Reikės: 1 (maždaug 2 kg) lašišos, 2 ryšelių skirtingų rūšių bazilikų (cinamoninių, raudonųjų, Tailando), 2 žaliųjų citrinų, 2 kg rupios jūros druskos.

Išvalykite žuvį, pašalinkite žvynus, nusausinkite virtuviniu popieriumi. Sukapokite žoleles ir griežinėliais supjaustykite žaliąją citriną. Žuvį įdarykite bazilikais ir žaliųjų citrinų griežinėliais. Didelę kepimo formą išklorkite folija. Ant formos dugno užberkite maždaug centimetro storio druskos sluoksnį. Ant druskos dėkite lašišą. Užberkite likusią druską. Apšlakstykite pora šaukštų vandens, kad druska sukietėtų. Kepkite 200 °C temperatūros orkaitėje 30 minučių. Išėmę iš orkaitės luktelėkite kelias minutes. Perskelkite druskos plutelę ir ją nuimkite. Nuvalykite nuo žuvies likusią druską, kad patiekalas nebūtų per sūrus. Tiekite su bulvėmis ir salotomis.

Sterkas su pistacijomis

Reikės: 700 g sterko ar syko filė, 2 šaukštelių sviesto, 1 šaukštelio druskos, 1 šaukštelio juodųjų pipirų.
Pistacijų masei: 6 riekelių batono, 50 g minkšto sviesto, 1–2 šaukštelių prancūziškų garstyčių, 100 ml (maždaug 60 g) išlukštentų pistacijų, 2 šaukštelių druskos, 2 šaukštelių baltųjų pipirų, 1 šaukštelio cukraus.
Citrusinėms bulvėms: 800 g bulvių, 50 g sviesto, 100 ml apelsinų sulčių, 1 šaukštelio druskos, 1 šaukštelio baltųjų pipirų.

Visus pistacijų masei skirtus produktus sumaišykite virtuviniu kombainu arba smulkintuvu. Keptuvėje įkaitinkite sviestą ir iš abiejų pusių kepkite žuvų filė, kol švelniai paruduos. Pagardinkite druska ir pipirais. Nulupkite bulves, išvirkite pasūdytame vandenyje ir grūstuvu sutrinkite. Išlydykite sviestą, sumaišykite su apelsinų sultimis ir bulvėmis. Pagardinkite druska ir pipirais. Į sviestu suteptą kepimo formą sudėkite bulvių masę, ant jų – žuvų filė, kurią aptepkite pistacijų mase. Kepkite 175 °C.

Plekšnė su pomidorais ir žolelėmis

Reikės: 500 g plekšnių filė, druskos, juodųjų pipirų, 1 žališios citrinos, 100 ml šviežių žalumynų (krapų, laiškinių česnakų, bazilikų), 4 prinokusių pomidorų, 150 ml tarkuoto sūrio, sviesto (formai sutepti).

Žuvų filė pagardinkite druska ir pipirais, dėkite į sviestu suteptą kepimo formą, apšlakstykite žaliųjų citrinų sultimis, užbarskykite kapotą žalumynų. Pomidorus supjaustykite kubeliais. Dėkite į formą ant žuvies, užberkite tarkuoto sūrio. Kepkite 200 °C temperatūros orkaitėje 20 minučių.

Lydeka su česnakų ir vyno acto padažu

Reikės: 16 didelių česnako skiltelių, 800 g lydekų filė, druskos, juodųjų pipirų, mairūnų, sviesto (formai sutepti), 100 ml baltojo vyno acto, 200 ml grietinėlės kava, kapotų petražolių ir laiškinių česnakų.

Nulupkite česnakų skilteles ir supjaustykite plonais griežinėliais. Žuvų filė pagardinkite druska, pipirais ir mairūnais. Dėkite į sviestu suteptą kepimo formą. Apdenkite česnakų griežinėliais. Kepkite 15 minučių 225 °C temperatūros orkaitėje, kol česnakai švelniai paruduos. Sumažinkite temperatūrą iki 200 °C temperatūros. Į formą supilkite vyno actą ir grietinėlę. Kepkite dar 20 minučių. Kartkartėmis apšlakstykite sultiniu. Ant žuvies užberkite kapotą petražolių ir laiškinių česnakų. Tiekite su virtais ryžiais.





Mielinis šventinis pyragas

REIKĖS TEŠLAI: 600 g miltų, 20 g šviežių mielių, 250 ml pieno (pašildyto iki kūno temp.), 80 g cukraus, 100 g margarino kepiniams, 2 kiaušinių, žiupsnelio druskos.

RIEŠUTINIAM ĮDARUI: 200 g migdolų, 100 g cukraus, 100 g razinų, 1 kiaušinio, šaukštelio cinamono.

PAPILDOMAI: margarino skardai ištepti, 1 kiaušinio aptepti.

Mieles ištrinkite su šaukšteliu cukraus, supilkite trečdalį pieno ir gerai išmaišykite. Miltus persijokite į didelį dubenį, viduryje padarykite duobutę, į ją supilkite mieles. Šakute nuo duobutės kraštų įmaišykite tiek miltų, kad pasidarytų tiršta tyrelė. Dubenį uždenkite rankšluosčiu ir palikite 10–15 min. pakilti. Įmuškite kiaušinius, sudėkite smulkiai supjaustytą margariną, cukrų, druską, supilkite likusį pieną.

Tešlą minkykite, kol pasidarys tampri, pradės pūslėtis ir nebelips prie dubens ir rankų. Baikite minkyti ant miltais pabarstytos lentos, jei reikia,

pridėkite dar miltų, tačiau tešla turi išlikti minkšta ir elastinga. Išminkytą tešlą suformuokite į rutulį, dėkite į švarų dubenį, uždenkite ir palikite kilti, kol padvigubės (apie valandą). Migdolus užpilkite verdančiu vandeniu, pamirkykite 10 min., perliekite šaltu vandeniu ir nulupkite odeles. Razinas išmirkykite ir nusausinkite. Kiaušinį išplakite su cukrumi ir cinamonu, migdolus sumalkite ir viską gerai išmaišykite iki vientisos masės.

Lentą plonai pabarstykite miltais, pakilusią tešlą trumpai perminkykite, suformuokite stačiakampį. Iškočiokite didelį stačiakampį lakštą (apie 30x70cm), ant jo tolygiai užtepkite įdarą ir pradėdami vynioti nuo ilgosios kraštinės susukite ilgą vyniotinį. Aukščiakraštę skardą ištepkite margarinu, vyniotinį aštriu peiliu supjaustykite vienodo ilgio ritinėliais, ritinėlius sustatykite į paruoštą skardą, palikdami tarpus. Prieš kepant pyragą dar leiskite jam pakilti (apie 30 min.). Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C, pyragą aptepkite kiaušinio plakiniu ir kepkite 30–40 min., kol gražiai pagels.

Galite naudoti įdarą „Economy“: 250 g cukraus, 100 g margarino, 15 g cinamono. Galima pridėti razinų. Visą ištrinkite iki vientisos masės.



Apelsinų ir migdolų keksas

Reikės: 2 apelsinų, 150 g sviesto, 200 ml cukraus, 2 kiaušinių, 200 ml miltų, ½ šaukštelio kepimo miltelių, 1 šaukštelio druskos, 200 g maltų migdolų.



Nuplaukite apelsinus, sutarkuokite vieno apelsino žievelę ir iš abiejų išspauskite sultis (apie 200 ml). Įkaitinkite orkaitę iki 175 °C temperatūros. Kambario temperatūros sviestą išplakite su cukrumi. Po vieną įmaišykite kiaušinius. Sumaišykite miltus, kepimo miltelius, druską ir maltus migdolus. Suberkite į sviesto plakinį. Pabaigoje supilkite apelsinų sultis ir suberkite tarkuotą apelsino žievelę. Tešlą supilkite į atvirą (24 cm skersmens) sviestu suteptą pyragų formą. Kepkite 45 minutes.



Naminiai avokadų ledai

Reikės: 2 avokadų, 1/2 citrinos sulčių, 1/2 apelsino sulčių, 100 ml pieno, 150 ml cukraus, 200 ml plakamosios grietinėlės, 1 šaukštelio druskos, pipirmėčių lapelių.

Avokadus perpjaukite per pusę ir išimkite kauliukus. Apšlakstykite citrinų sultimis, nuimkite žievelę, susmulkinkite ir sutrinkite minkštimą. Supilkite sultis. Kaitinkite pieną, kol užvirs. Jame ištirpinkite cukrų. Atvėsinkite ir supilkite į avokadų mišinį. Sukapokite pipirmėtes ir sudėkite į mišinį. Išplakite ir pasūdykite grietinėlę. Sumaišykite su avokadų mišiniu. Jį dėkite į formą ir mažiausiai 4 valandas laikykite šaldiklyje (porą kartų pamaišykite).



Varškės pudingas su apelsiniais *

Reikės: 6 vienodo dydžio apelsinų. Įdarui: 6 šaukštelių želatinos, 100 ml apelsinų sulčių, 50 ml vandens, 200 ml mažų apelsinų gabaliukų, 500 g varškės, 250 ml smulkaus cukraus, 4 kiaušinių.

Nupjaustykite apelsinų galus (maždaug 2–3 cm), nulupkite žievelę. Indą iškllokite maistine plėvele, tada – plonais apelsinų griežinėliais. Palaikykite šaldytuve. Likusius apelsinų griežinėlius susmulkinkite. Želatiną išbrinkinkite apelsinų sultyse, sumaišytose su vandeniu, indą įstatykite į karšto vandens vonelę. Į varškę suberkite 100 g cukraus, apelsinų gabaliukus ir viską išplakite. Kiaušinių trynius išplakite su 50 ml cukraus, baltymus – su 100 ml cukraus. Į varškės masę supilkite šiltą ištirpintą želatiną, tada trynius ir baltymus. Visą išmaišykite dideliu šaukštu. Masę supilkite į paruoštą pudingo formą ir pastatykite į šaldytuvą. Kai įdaras truputį sustings, apipjaustykite kyšančius apelsinų griežinėlius. Pudingą uždenkite plėvele ir palaikykite šaldytuve parą.



Pyragai, pudingai, keksai



Sluoksniuotos tešlos širdelės su žemuogėmis ✳

Reikės: 500 g šaldytos sluoksniuotos tešlos, 1 kiaušinio, 500 g grūdėtos varškės be priedų, 1 šaukšto vanilinio cukraus, 400 ml (apie 200 g) žemuogių, miltinio cukraus.

Tešlą atšildykite, šiek tiek pakočiokite ir išpjaukite 12 širdelių ar kitokių formų. Sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos ir aptepkite plaktu kiaušiniu. Kepkite 225 °C temperatūros orkaitėje maždaug 5–8 minutes (kepiniai turi apskrusti ir iškilti). Atvėsusius perpjaukite išilgai pusiau. Grūdėtą varškę suplakite su vaniliniu cukrumi (masė turi būti puri) ir uždėkite ant apatinių sausainių puselių. Ant viršaus užberkite žemuogių, uždenkite kita pusele ir pabarstykite miltiniu cukrumi. Patiekite iš karto, kad sausainiai nesuminkštėtų.



Karamelinis obuolių pyragas

Reikės: 1 pakelio torto miltelių, 4–5 obuolių, 200 g sviesto arba margarino kepiniams, 1 šaukštelio cinamono.
Ant viršaus: 5 kiaušinių, 2 šaukštų kvietinių miltų, ½ stiklinės vandens.



Orkaitę įkaitinkite iki 180°C. Margariną ištirpinkite ir sumaišykite su torto milteliais. Atsegamą torto formą išklomite kepimo popieriumi, sukrėskite tešlą. Obuolius nulupkite, supjaustykite gabaliukais ir tolygiai sudėkite ant tešlos. Kepkite orkaitėje apie 10 minučių. Tuo metu kiaušinio baltymus išplakite su druska ir cukrumi, po vieną sudėkite kiaušinio trynius, suberkite kvietinius miltus. Gautą masę suverskite ant obuolių ir kepkite 40 minučių.

Serbentų pudingas ✳

Reikės: biskvitinių pagrindu, 5 šaukštelių želatinos, 5 šaukštų likerio, 200 g raudonųjų serbentų, 300 ml plakamosios grietinės, 250 g varškės, 125 ml cukraus, 2 šaukštų vanilinio cukraus.
Papuošti: 100 ml plakamosios grietinės, 2 šaukštų cukraus, 50 ml raudonųjų serbentų.



Gamindami šį pudingą vietoj šviežių ar šaldytų serbentų galite rinktis bruknes arba spanguoles. Biskvitą supjaustykite trikampėliais ir jais išklomite indą, kuriame bus pudingas. Želatiną išbrinkinkite likeryje, indą įstatykite į karštą vandenį. Serbentus sutrinkite smulkintuvu. Varškę pertrinkite per tankų sietelį, grietinėle suplakite. Visus produktus sumaišykite, supilkite ištirpintą želatiną. Pradedantį stingti įdarą supilkite į formą. Išlindusius biskvito galus užlenkite ant įdaro. Indą apdenkite maistine plėvele ir pastatykite į šaldytuvą (laikykite mažiausiai 6 valandas arba iki kitos dienos).



Reikės: 125 g sviesto, 450 ml miltų, 150 ml cukraus, 1 šaukštelio kepimo miltelių, 250 g braškių, 200 ml grietinės arba natūralaus jogurto, 2 kiaušinių, 75 g juodojo šokolado, 1 šaukštelio su kapu krakmolo, miltinio cukraus, minkšto sviesto ir kokosų drožlių formelėms patepti ir pabarstyti.

Keksiukų formeles patepkite minkštu sviestu ir apibarstykite kokosų drožlėmis. Ištirpinkite sviestą, atvėsinkite. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir cukrumi, išsukite su grietine, kiaušiniiais, ištirpintu sviestu. Masė turi būti vientisa ir tiršta. Šokoladą ir braškes susmulkininkite, pabarstykite krakmolu, atsargiai išmaišykite ir sudėkite į tešlą. Ją supilkite į formeles ir kepkite 175 °C temperatūros orkaitėje apie 25 minutes. Kai keksiukai iškeps, ištraukite ir orkaitės ir palikite atvėsti. Prieš tiekdami į stalą pabarstykite miltiniu cukrumi.

Braškių ir šokolado keksiukai*

Reikės: 1 stiklinės smulkiai sutarkuotų morkų, 3–4 griežinėlių susmulkintų konservuotų ananasų, 350–400 g miltų, 200 g cukraus, 1 šaukštelio kepimo miltelių, 1,5 šaukštelio cinamono, 50 g smulkintų migdolų, 100 g margarino kepiniams, 3 kiaušinių.

Glaistui: 200 g tepamojo varškės sūrelio, 100 g cukraus pudros, 1 šaukštelio vanilinio cukraus, 2 šaukštų citrinos sulčių.

Papuošti: citrinos žievelės juostelių arba migdolų.



Viename dubenyje išmaišykite sausus komponentus, kitaime – tarkuotas morkas, nuvarvintus ananasus, atvėsintą margariną ir suplaktus kiaušinius. Sausus komponentus sudėkite į morkų mišinį ir išmaišykite. Tešlą padalykite į formeles, užpildydami iki pat viršaus. Kepkite 200°C temperatūroje apie 20 minučių. Ataušusius keksiukus papuoškite glaistu, pagamintu iš pateiktų produktų ir migdolais. Glaistui labai gerai išsukite varškės sūrelį su cukraus pudra, vaniliniu cukrumi ir citrinos sultimis.

Keksiukai su morkomis *

Itališki persikai su morengais

Reikės: 1 skardinės konservuotų persikų, 2 kiaušinių baltymų, apie 100 g miltinio cukraus, saujelės smulkintų migdolų, 2 šaukštų apelsinų likerio, 2 šaukštų sviesto.

Persikus išimkite iš skardinės, gerai nusausinkite, sudėkite į sviestu išteptą kepimo indą ir apkepkite orkaitėje po 5 minutes iš vienos ir kitos pusės. Baltymus suplakite su miltiniu cukrumi ir likeriu iki standžių putų, sudėkite ant persikų, pabarstykite migdolais ir kepkite orkaitėje, kol gražiai parus. Desertą tiekite karštą.

Klasikinis rusiškas pudingas *

Reikės: apie 20 cm skersmens kepimo formos, 20–24 pailgų biskvitinių sausainių, 5 šaukštelių želatinos, 100 ml vandens, 50 ml grietinėlės (35 proc. riebumo), 2–3 šaukštų džiovintų ananasų gabaliukų. Kiaušinių kremui: 400 ml pieno, 2 šaukštelių vanilinio cukraus, 6 kiaušinių trynių, 200 ml cukraus, 2 šaukštų romo, brendžio ar kito stipraus alkoholio gėrimo. Papuošti: 200 ml plakamosios grietinėlės

Pieną pakaitinkite, kol užvirs. Suplakite kiaušinių trynius ir cukrų iki tirštų putų. Nuolat maišydami plona srovele supilkite karštą pieną. Kremo neplakite, tik maišykite! Statykite ant silpnos ugnies ir maišydami mediniu šaukštu kaitinkite, kol pradės stingti. Nuėmę nuo ugnies, įberkite vanilinio cukraus. Želatiną suberkite į vandenį, išmaišykite ir ištirpinkite. Maišydami po truputį pilkite į karštą kremą, sukite, kol želatina ištirps. Kremą palikite atvėsti, retkarčiais pamaišydami, kad nesusidarytų plėvelė ir greičiau atauštų. Kepimo formą iškllokite maistine plėvele, išdėliokite sausainius. Susmulkinkite džiovintus ananasus ir suberkite į atvėsusį kremą. Suplakite atvėsintą grietinėlę, supilkite į kremą ir atsargiai išmaišykite. Jei kremas buvo pakankamai atvėsęs ir grietinėlė šalta, masė pradės stingti. Tada supilkite kremą į jau paruoštą formą su sausainiais. Uždenkite pudingą maistinės plėvelės kraštais ir palaikykite vėsioje vietoje mažiausiai keturias valandas, kad sustingtų. Nupjaustykite išsikišusius sausainių kraštus, uždenkite formą lėkšte ir apverskite. Nuimkite formą ir maistinę plėvelę. Papuošimui skirtą grietinėlę suplakite iki tirštų putų ir konditeriniu švirškštu papuoškite viršų ir šonus.

Vanilinis pudingas

Reikės: 400 ml pieno, 3 kiaušinių trynių, 1 kiaušinio, 100 ml cukraus, 1 šaukšteli vanilinio cukraus.

Puode kaitinkite pieną, kol užvirs. Sumaišykite kiaušinių trynius, kiaušinį, vanilinį cukrų ir cukrų. Mišinį supilkite į verdantį pieną ir išmaišykite. Supilstykite į kelias mažesnes arba vieną didesnę kepimo formą (atsparią karščiui), dėkite į orkaitės keptuvę ir į ją įpilkite šilto vandens (turi apsemti pusę formos). Kepkite 150 °C temperatūros orkaitėje 45 minutes. Atvėsinkite ir iki patiekimo laikykite šaldytuve.





Niuojorko sūrio pyragas

Reikės pagrindui: 200 ml miltų, 50 ml cukraus, 1 šaukštelio vanilinio cukraus, 1 šaukštelio tarkuotų citrinų ir apelsinų žievelių, 115 g sviesto, 1 kiaušinio trynio.
Įdarui: 1,2 kg natūralaus skonio tepamojo sūrelio, 300 ml cukraus, 1 šaukštelio vanilinio cukraus, 5 kiaušinių, 2 kiaušinių trynių, 3 šaukštų miltų, 1 šaukštelio tarkuotų citrinų ir apelsinų žievelių, 200 ml razinų.

Sumaišykite miltus, cukrų, vanilinį cukrų ir sutarkuotas citrusinių vaisių žievelės. Sumaišykite su šaltu susmulkintu sviestu. Įmuškite kiaušinio trynį ir greitai išmaišykite į tolygią tešlą. Suvyniokite į maistinę plėvelę ir valandą laikykite šaldytuve. Tada tešlą iškočiokite į diskelį (ant šiek tiek miltais pabarstyto stalo) ir ją padenkite 24 cm skersmens atviros pyragų formos dugną. Kepkite 200 °C temperatūros orkaitėje 10 minučių. Paruoškite įdarą: sumaišykite tepamąjį sūrėlį, cukrų, vanilinį cukrų, kiaušinius, kiaušinių trynius, miltus, sutarkuotas citrusinių vaisių žievelės ir razinas. Mišinį supilkite ant iškepusio pagrindo ir kepkite 240 °C temperatūros orkaitėje 10 minučių. Tada temperatūrą sumažinkite iki 140 °C ir kepkite dar 1 valandą. Pravėrę orkaitės dureles palikite pyragą atvėsti. Iki patiekimo šį sūrio pyragą laikykite šaldytuve.



Varškės ir obuolių plokštainis

Reikės: 4 stiklinių miltų, 1½ stiklinės cukraus, 3 šaukštelių kepimo miltelių, 2 šaukštelių valgamosios sodos, 3 šaukštelių vanilinio cukraus, 300 g margarino kepiniams arba sviesto, 2 kiaušinių, 1 stiklinės kefyro. **Ant viršaus:** 8 vidutinio dydžio obuolių, 1 šaukšto cinamono, 750 g varškės, 2 šaukštų citrinų sulčių, nepilnos stiklinės cukraus, 3 kiaušinių.



Sumaišykite miltus su cukrumi, kepimo milteliais ir soda, įpilkite ištirpintą margariną, suminkykite trupininę tešlą ir padalykite ją į dvi dalis. Orkaitę įkaitinkite iki 200°C. Kepimo skardą iškllokite kepimo popieriumi. Vieną dalį tešlos sumaišykite su išplaktais kiaušiniiais ir kefyru. Tešlą supilkite į kepimo skardą ir tolygiai paskirstykite. Obuolius nulupkite, išpjaukite sėklides ir supjaustykite skiltelėmis. Sudėkite plonu sluoksniu ant tešlos ir apibarstykite cinamonu. Kiaušinius išplakite su cukrumi, įmaišykite varškę, citrinos sultis. Užpilkite ant obuolių ir užbarstykite likusią trupininę tešlą. Kepkite 35 minutes.

Abrikosų ir migdolų pyragėliai

Reikės: 500 g sluoksniuotos tešlos. **Įdarui:** 100 g marcipanų, 1 stiklainio abrikosų puselių sirupe, 2 šaukštų rudojo cukraus. **Glaistui:** 100 ml abrikosų uogienės, 1 šaukšto vandens.

Atitirpinkite tešlą ir iškočiokite ant miltais pabarstyto stalo (suformuokite maždaug centimetro storio pagrindą). Padarykite 8 mažesnius (maždaug 10 cm skersmens) arba 1 didesnį (24 cm skersmens) diskelį ir dėkite į kepimo popieriumi padengtą orkaitės skardą. Marcipanus supjaustykite 2 mm storio griežinėliais ir sudėkite ant tešlos. Nusausinkite abrikosus ir uždėkite ant marcipanų (išgaubtąją pusę į apačią). Užberkite rudojo cukraus ir kepkite 200 °C temperatūros orkaitėje 20 minučių. Karštus pyragėlius apšlakstykite abrikosų skonio glaistu.

Keptas obuolių pudingas *

Reikės įdarui: 3 kg obuolių, 1 šaukšto cinamono, 2 šaukštų citrinų sulčių, 400 ml smulkaus cukraus, 100 g sviesto.
Išoriniam sluoksniui: 1–2 kepalų skrudinamosios duonos (priklauso nuo kepimo formos dydžio), 200 g sviesto.

Šiam patiekalui gaminti reikia nedidelės, gilios kepimo formos plokščiu dugnu. Nuluptus obuolius supjaustykite skiltelėmis, užpilkite citrinų sultimis, suberkite cukrų ir cinamoną. Iš pradžių kaitinkite ant silpnos, vėliau ant stipresnės ugnies 25–30 minučių (nuolat maišykite!), kol tyrė labai sutirštės ir jos sumažės. Įdėkite sviesto. Formą išklorkite kepimo popieriumi, patepkite sviestu. Duoną suraiykite, nupjaustykite pluteles, tačiau jų neišmeskite. Pasilikite 4 riekes dugnui iškloti, kitas supjaustykite 3–4 cm pločio juostelėmis. Keturias riekes iš abiejų pusių pakepinkite svieste, dėkite į kepimo formą kaip gėlę (jų galai turi susijungti formos viduryje). Jei reikia, apipjaustykite. Ištrpinkite likusį sviestą, jame pamirkykite duonos juosteles ir jomis apdėliokite formos kraštus. (Dėkite taip, kad vienas gabaliukas šiek tiek uždengtų kitą). Pluteles supjaustykite ir pakepinkite svieste. Maždaug ketvirtadalį obuolių tyrės supilkite į kepimo formą ir užbarstykite smulkintų plutelių. Tada vėl pilkite obuolių tyrės ir vėl užberkite plutelių. Supjaustykite visą likusią duoną ir uždėkite ant įdaro. Pudingą kepkite 225 °C temperatūros orkaitėje 30 minučių. Kai iškeps, formą ištraukite, uždenkite lėkšte ir apverskite. Palikite valandėlę, kad pravėstų. Patiekite su grietinėle, ledais arba šaltu pienu.



Pyragas su chalva



Reikės: 225 g margarino kepiniams arba sviesto, ½ stiklinės cukraus, 2 kiaušinių, 2 stiklinių miltų. Įdarui: 700 g rūgščių obuolių, 200 g riešutų chalvos. Aptepti: 1 kiaušinio, 1 šaukšto pieno. Apibarstyti: 2 šaukštų cukraus.

Kambario temperatūros margariną išplakite su cukrumi, įmuškite kiaušinius ir dar paplakite. Įmaišykite miltus, suminkykite tešlą, įvyniokite į polietileno plėvelę ir bent porai valandų palikite šaldytuve. Orkaitę įkaitinkite iki 180°C. Obuolius nulupkite, išimkite sėklides, supjaustykite skiltelėmis. Iškočiokite 2/3 tešlos, suformuokite 5 cm didesnį už kepimo skardos skersmenį apskritimą. Perkelkite tešlą ant skardos, krašteliu prispauskite prie kraštų. Pusę obuolių suverskite ant tešlos, apiberkite sutrupinta chalva. Tada sudėkite likusius obuolius, apiberkite likusia chalva ir uždėkite iš likusios tešlos iškočiotu apskritimu. Aptepkite kiaušiniu ir pieno plakiniu, apibarstykite cukrumi. Kepkite 45 minutes.



Mokos skonio baltymų kremo pyragaičiai

Reikės kavos sirupui: 50 ml cukraus, 75 ml stiprios kavos. Pyragaičiams: 2 kiaušinių baltymų, 100 ml cukraus, 1 šaukštelio bulvių krakmolo, ½ šaukštelio baltojo vyno acto, 2 šaukštų kavos sirupo.

Mokos skonio kremui: 200 ml plakamosios grietinėlės, 2 šaukštelių vanilinio cukraus, 1 šaukšto kavos sirupo, šviežių arba šaldytų uogų ir pipirmėčių lapelių (papuošti).

Paruoškite kavos sirupą: produktus sudėkite į puodą ir kaitinkite, kol užvirs. Virkite pusvalandį, kol sutirštės. Atvėsinkite. Išplakite kiaušinių baltymus. Suberkite pusę cukraus (nenustodami plakti), bulvių krakmolą, įpilkite vyno acto, įmaišykite likusį cukrų. Pamažu supilkite kavos sirupą. Į kepimo popieriumi išklotą orkaitės skardą dėkite 6 iš baltymų kremo padarytus diskelio formos pyragėlius. Džiovinkite 125 °C temperatūros orkaitėje 2–3 valandas. Praverkite orkaitės dureles ir dar 4–5 valandas palikite orkaitėje džiūti. Išplakite grietinėlę, pagardinkite vaniliniu cukrumi ir kavos sirupu. Į lėkštę dėkite baltymų kremo pyragėlių, šaukšteliu uždėkite plakto kremo. Puoškite uogomis ir pipirmėčių lapeliais.



Susukti keksiukai

*

Reikės: 450–500 g miltų, 3 šaukštelių kepimo miltelių, žiupsnelio druskos, 1 šaukšto cukraus, 4 šaukštų aliejaus, 150 ml pieno. Įdarui: 100 g rudojo cukraus, 50 g minkšto sviesto.



Su miltais išmaišykite druską, cukrų ir kepimo miltelius. Plaktuvu su sausais komponentais sumaišykite aliejų ir pieną. Stenkitės, kad tešla išliktų rupi, todėl maišykite kuo trumpiau. Iškočiokite ant miltais pabarstyto stalo 5 mm storio stačiakampį, kurio ilgasis kraštas būtų apie 30 cm. Plaktuvu suplakite minkštą sviestą ir rudąjį cukrų, užtepkite ant tešlos. Pradėdami nuo platesnio krašto susukite tešlą ir supjaustykite 2,5 cm ilgio gabalėliais. Sustatykite juos į keksiukų formeles ir kepkite 175°C temperatūroje apie 35 minutes – kol keksiukai iškilis ir parus.

Namuose keptas pyragas...

Niekada to nedarėte?

Neturite tam laiko?



„Malsenos“ miltiniai mišiniai pyragams – puikus sprendimas taupantiems laiką. Naudodama šiuos kruopščiai subalansuotos sudėties mišinius, net ir niekada to nedarusi šeiminiškė tešlą paruoš vos per keletą minučių. Pradžiuginkite savo šeimą namuose keptu puikaus skonio šokoladiniu ar kokosiniu pyragu su glazūra. Juk tai taip paprasta su „Malsenos“ mišiniais!



 **MALSENA**
Anno 1841

Nesuvalgys Jūsų laiko!