Receptų knyga

Nikita Sazonovas 2c

Sūrio spurgytės

Ingredientai:

- 200 g fermentinio sūrio
- 2 vnt. kiaušinių
- 4 šaukštai miltų
- Pipirų (pagal skonį)
- 5 šaukštai maltų džiuvėsių

Gaminimas:

Sūrį smulkiai sutarkuokite. Įmuškite kiaušinius, įberkite miltų, pagardinkite pipirais. Gerai išmaišykite. Formuokite nedideles spurgytes, apvoliokite maltuose džiūvėsiuose. Dėkite virti į įkaitintą aliejų. Virkite, kol gražiai apskrus.

KIBINAI

Ingredientai:
Įdarui –
- 400 g vištienos
- 200 g pievagrybių
- 0,5 vnt. svogūnų
- Druskos (pagal skonį)
- Pipirų (pagal skonį)

Ingredientai:
Tešlai –
- 500 g miltų
- Žiupsnelis druskos
- 2 vnt. kiaušinių
- 350 g grietinės
- 300 g sviesto

Gaminimas:
Į miltus įberkite žiupsnelį druskos ir sudėkite šaltą tarkuotą sviestą. Išmaišykite ir trinkite tarp rankų, kol gausite vientisą masę - neturi likti sviesto gabalėlių. Susiję straipsniai: Vištienos blauzdelės su traškia sūrio plutele Viduryje mišinio padarykite duobutę, į kurią sukrėskite grietinę ir įmuškite kiaušinius. Viską sumaišykite ir minkykite tešlą tol, kol visiškai neliks miltų. Padėkite tešlą 30 min. į šaldytuvą. Mėsą supjaustykite gabalėliais, nemalkite. Pievagrybius smulkiai supjaustykite ir sumaišykite su mėsa. Svogūną labai smulkiai supjaustykite ir sumaišykite su mėsa, pagardinkite druska ir pipirais (jų nepagailėkite). Tešlą padalinkite vienodais gabaliukais ir iškočiokite. Įdėkite po 50 g įdaro į kiekvieną iškočiotą blynelį, perlenkite per pusę ir gražiai užraitykite kraštelius. Kibinus išdėliokite ant skardos ir ištepkite kiaušinio plakiniu. Kepkite 200 laipsnių karščio orkaitėje 25 minutes.

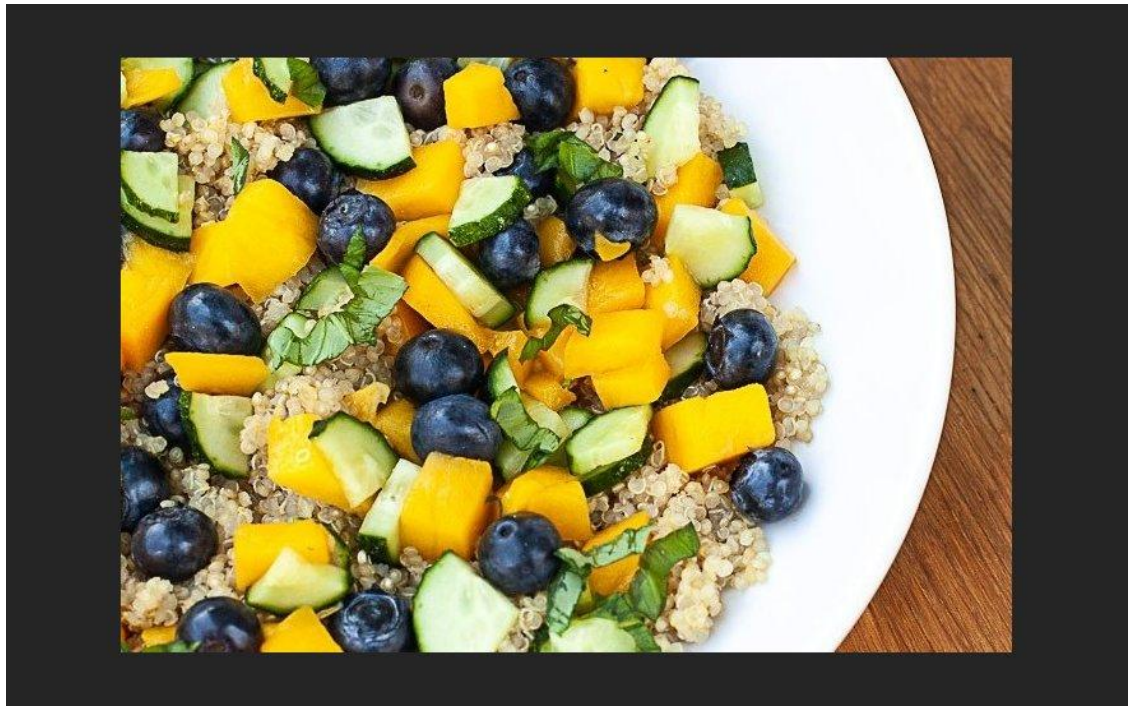
Vištienos kąsneliai

Ingredientai

- 500 g vištienos krūtinėlės
- 2 vnt. kiaušinių
- 1 v. š. šalto vandens
- 0,5 a. š. druskos
- 0,5 a. š. juodųjų pipirų
- 1 stiklinė džiūvėsėlių mišiniui
- 0,5 stiklinės miltų
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. saldžiosios paprikos miltelių
- 1 a. š. česnako miltelių
- 1 a. š. svogūno miltelių aliejus kepimui

Gaminimas:
Vištienos krūtinėlę padedame ant maistinės plėvelės, ant viršaus taip pat užtiesiame maistinę plėvelę ir vištieną gerai išmušame mėsos muštuku. Krūtinėlė turėtų būti ~1–1,5 cm storio. Tada krūtinėlę supjaustome į nedidelius kvadratėlius. Viename inde išplakame kiaušinius su vandeniu, druska ir pipirais. Kitame inde sumaišome džiūvėsėlius, miltus ir prieskonius. Keptuvėje įkaitiname šiek tiek aliejaus ant vidutinės ugnies. Imame po vieną vištienos gabalėlį, pirmiausia įmerkiame į kiaušinių plakinį, tada dedame į džiūvėsėlius ir kepame įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių, kol gabalėliai įgauna auksinę spalvą. Vištienos nereikia perkepti, kitaip gabalėliai bus kieti. Iškeptus vištienos gabalėlius dedame ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų aliejus. Patiekiame su mėgstamu padažu.

Vegetariškas pirmadienis:
Bolivinės balandos, mango ir šilauogių salotos su bazilikų padažu



Ingredientai:
- 0,5 puodelis bolivinės balandos kruopų
- 1 puodelis vandens
- 0,5 puodelis kubeliais supjaustyto mango
- 0,5 puodelis šilauogių
- 0,5 puodelis kubeliais supjaustyto šviežio agurko

Ingredientai (Padažui):
- Baziliko lapelių (sauja)
- 1 v. š. alyvuogių aliejaus
- 2 v. š. citrinos sulčių
- Druskos (pagal skonį)
- Juodujų pipirų (pagal skonį)

Gaminimas:
Išvirti kruopas ir leisti atvėsti. Sumaišyti su likusiais salotų ingredientais. Elektriniame trintuve suplakti visus padažui skirtus ingredientus iki vientisos masės.

Avokadų salotos

Ingredientai:
- 0,5 salotų pakelis
- 1 vnt. avokado
- 100 g mocarelo sūrio
- 2 vnt. agurkų
- Sojos padažo (pagal skonį)
- šlakelis alyvuogių aliejaus

Gaminimas:
Salotų lapus švariai nuplaukite, gerai nuvarvinkite ir susmulkinkite. Avokadus, agurkus ir mocarelą supjaustykite nedideliais gabaliukais. Viską sumaišykite ir pagardinkite sojų padažu, alyvuogių aliejumi.

Burokėlių mišrainė su džiovintomis slyvomis

Ingredientai:
- 3 vnt. burokėlių
- 2 skiltelės česnako
- 2 saujos džiovintų slyvų
- 1 sauja graikinių riešutų
- Druskos (pagal skonį)
- Pipirų (pagal skonį)
- 3 šaukštas majonezo

Gaminimas:
Burokėliai išverdami arba iškepami folijoje. Džiovintos slyvos užpilamos verdančiu vandeniu ir paliekamos išmirkti (20-30 min). Virti burokėliai sutarkuojami burokine tarka, sukapojami graikiniai riešutai, česnakas, smulkiais kubeliais supjaustomos išmirkusios slyvos. Viskas dedama į dubenį, gardinama druska, pipirais, maišoma su majonezu.

Kaimiški kotletai

Ingredientai:
- 250 g veršienos faršo
- 250 g vištienos faršo
- 2 vnt. bulvių
- 1 vnt. kiaušinių
- 1 šaukštas grietinėlės
- 1 šaukštelis kmynų
- 1 skiltelė česnako
- Pipirų (pagal skonį)
- Druskos (pagal skonį)

Gaminimas:
Į mėsos faršą sudėkite tarkuotas bulves (geriausia bulvių tarka). Bulves geriausia kiek nusunkti, kad būtų mažiau skysčio. Įmuškite kiaušinį, įdėkite grietinės, suberkite prieskonius, išspauskite česnaką. Gerai išmaišykite, išminkykite ir formuokite kotletus. Kepkite įkaitintame aliejuje kol gražiai apskrus iš abiejų pusių.

Bulvių, cukinijos ir avinžirnių karis

Ingredientai:
- 1 vnt. cukinijos
- 3 vnt. vid. d. šviežios bulvės
- 2 vnt. pomidorų
- 1 indelis avinžirnių
- 1-2 skiltelių česnako
- 1 a. š. (Garam masala) prieskonių
- 1/2 a. š. džiovintų čili grūdelių
- 1/4 a. š. ciberžolės
- Šviežios petražolės (pagal skonį)
- 1 v. š. aliejaus kepimui

Gaminimas:
Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir suberkite smulkiai pjaustytas bulves. Pakepkite 4 min., kol bulvės taps švelniai auksinės spalvos. Bulves suberkite ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų riebalai. Toje pačioje keptuvėje apie 30 sek. pakepinkite sukapotą česnaką ir čili grūdelius. Suberkite smulkiai supjaustytus pomidorus, cukiniją ir bulves. Įpilkite kelis šaukštus vandens. Troškinkite ant nedidelės kaitros apie 15 min. Suberkite avinžirnius, garam masala prieskonius, ciberžolę ir druską. Troškinkite dar 5 min. Ant viršaus užbarstykite petražoles.

Žuvis, troškinta žaliajame petražolių padaže

Ingredientai:
- 3 vnt. baltos žuvies filė (tilapijos, pangasijos ar pan.)
- 1,5 a. š. konservuotų kaparėlių
- 1 a. š. rudojo cukraus
- 200 ml virinto šalto vandens
- 4 didelės skiltelės česnako
- 2 a. š. šviežios arba džiovintos petražolės
- 3 v. š. alyvuogių aliejaus
- 1 v. š. miltų
- Žiupsnelis druskos
- Žiupsnelis pipirų

Gaminimas:
Žuvį nuplauname, nusausiname popieriniu rankšluosčiu. Keptuvėje įkaitiname alyvuogių aliejų, sudedame riekelėmis susmulkintą česnaką, džiovintą petražolę, apkepame pora minučių, kol suminkštės. Tuomet sudedame miltus, gerai išmaišome. Po to supilame vandenį, vyną, viską gerai išmaišome ir pakaitiname ant vidutinės ugnies pora minučių. Sudedame kaparėlius, cukrų (jei pagal jūsų skonį cukraus nereikia, tuomet nedėkite), pakaitiname pora minučių ir sudedame žuvies filė. Žuvies filė troškiname padaže ant vidutinės kaitros apie 10 min. vieną pusę ir 10 min. kitą, pagardiname druska, pipirais. Jei žuvis lengvai atgnybiama – laikas skanauti, jei filė storesnė – patroškinkite ilgiau.

Tinginys su kondensuotu pienu

Ingredientai:

- 400 g paprastų traškių sausainių (tik ne „Gaidelio“)
- 400 g saldinto kondensuoto pieno
- 190 g sviesto
- 2 v. š. kakavos
- 1,5 v. š. saldžios kakavos
- 1 v. š. cukraus

Gaminimas:

Sausainius sutrupiname į dubenį (vienus sutrupiname smulkiau, kitus stambiau). Sviestą išlydome puode storu dugnu, tuomet suberiame cukrų, kaitiname ant silpnos ugnies ir maišome, kol cukrus ištirps ir išeis vientisa masė. Į sviesto masę supilame kakavas, kondensuotą pieną, viską išmaišome ir kaitiname vis pamaišydami, kol išeis visiškai vientisa masė be jokių gumulėlių. Tuomet nukeliame nuo ugnies ir paliekame truputį pravėsti. Į kakavinę masę suberiame sutrupintus sausainius, gerai išmaišome ir paliekame tinginį visiškai atvėsti. Patiesiame maistinę plėvelę ant stalo ir ant jos pailgai išklojame atvėsusią sausainių masę. Suformuojame ritinį ir susukame į maistinę plėvelę, gerai užspaudžiame galus, dedame į šaldytuvą stingti bent 4 valandoms (geriausia palikti pernakt).

Šokoladinis keksas

Ingredientai:
- 9 vnt. kiaušinių
- 150 ml aliejaus
- 400 g miltų
- 150 g cukraus
- 3 šaukštai kakavos miltelių
- 1 šaukštas apelsino žievelės
- 2 šaukšteliai kepimo miltelių
- 0,5 šaukštelio druskos

Gaminimas:
Švelniai išplakite kiaušinius su druska ir aliejumi. Suberkite cukrų ir itin gerai išplakite iki purumo. Kitame dubenyje sumaišykite miltus, kakavos miltelius ir kepimo milteliais. Atsargiai sumaišykite miltus su kiaušiniais. Įmaišykite apelsino žievelę. Kepimo formą ištepkite sviestu ir supilkite tešlą. Kepkite iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 40-45 minutes. Leiskite 10 minučių pyragui atvėsti ir tik tada išimkite iš formos.

Šokoladinis bananų pyragas

Ingredientai:
- 180 g miltų
- 1,5 šaukštelio kepimo miltelių
- 2 šaukštai kakavos miltelių
- 6 šaukštai cukraus
- 2 vnt. bananų
- 100 g sviesto
- 3 vnt. kiaušinių
- 2 saujos džiovintų bananų
- 50 g juoduojo šokolado

Gaminimas:
Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių. Gausiai ištepkite sviestu formą, kurioje kepsite. Sumaišykite miltus, cukrų, kakavos miltelius, vanilinį cukrų ir kepimo miltelius. Supilkite ištirpintą sviestą, įmuškite kiaušinius ir gerai išmaišykite. Bananus smulkiai supjaustykite ir sutrinkite iki tyrės. Įmaišykite į tešlą. Suberkite smulkintą šokoladą, kiek susmulkintus džiovintus bananų griežinėlius ir gerai išmaišykite. Gautą masę pilkite į paruoštą kepimo formą. Kepkite apie 50 minučių. Iš formos išimkite atvėsusį.

Kepti bulviniai ežiukai su varškės ir peletrūnų padažu

Ingredientai:
- 300 g virtų bulvių
- Stiklinė kvietinių miltų
- Žiupsnelis druskos
- Vieno didesnio kiaušinio
- 400 ml „Obelių“ sviesto skonio rapsų aliejaus kepti

Ingredientai (Padažui):
- 100 g pusriebės varškės (9 procentų)
- 60 g grietinės
- Žiupsnelis druskos ir pipirų
- Ryšulėlio šviežių peletrūnų

Gaminamas: pradėkite nuo padažo. Į varškę sudėkite grietinę, įberkite druskos, pipirų, smulkiai pjaustytų peletrūnų ir viską labai gerai išmaišykite.
Atidėkite padažą į šalį, laikas ežiukų tešlai. Inde sumaišykite miltus ir druską. Bulvių trintuve arba mėsmale sumalkite atvėsusias bulves, jas sudėkite į indą su miltais ir druska, įmuškite kiaušinį. Masę gerai sumaišykite. Tešla neturėtų būti labai lipti, bet ir ne kieta. Iš pagamintos tešlos ant miltais pabarstyto paviršiaus suformuokite volelį ir supjaustykite 2 cm storio gabalėliais. Gabalėlius braukite per vidinę bulvių tarkos pusę, kad susidarytų maži spygliukai. Taip paruoškite visus ežiukus ir išrikiuokite juos ant miltais pabarstyto paviršiaus.
„Obelių“ sviesto skonio rapsų aliejaus įpilkite į keptuvę ar puodą platesniais kraštais. Kai aliejus įkais, sudėkite ežiukus ir kepkite, kol jie lengvai paruduos. Iškeptus surikiuokite ant popieriniu rankšluosčiu išklotos lėkštės šiek tiek atvėsti. Tik ilgai nelaukite – mirkykite ežiukus į varškės padažą ir smagiai skanaukite!

Virtinukai su varške ir peletrūnu

Ingredientai:
- 750 g kvietinių miltų
- Žiupsnelis druskos
- 1,5 stiklinės vandens
- 2 šaukštų aliejaus

Ingredientai (Įdarui):
- 500 g varškės
- 1 kiaušinio
- 1 šaukštelio džiovinto peletrūno
- žiupsnelis cukraus
- žiupsnelis druskos

Gaminimas:
Miltus sumaišome su druska, vandenį sumaišome su aliejumi ir supilame po truputį į miltus. Suminkome tešlą ir leidžiame jai pastovėti, uždengtai švariu rankšluošiu ar įsuktai į maistinę plėvelę apie pusvalandį. Įdarui sumaišome visus ingredientus.
Dabar nusiteikiame gan ilgam ir kruopščiam darbui. Tešlos gabalėlį iškočiojame plonai, stikline ar puodeliu išspaudžiame apskritimą, į jį dedame šaukštelį įdaro ir kruopščiai užlipdome ar suspaudžiame pirštais, šakute, tinka įvairūs būdai, kaip jums gražiau. Pabarstome šiek tiek miltų ant vienos pusės, kad nepriliptų prie lentelės/lėkštės ir dedame ant lentelės. Ir taip, kol nebeliks tešlos.
Verdame dideliame puode su pasūdytu vandeniu tol, kol išplaukia į paviršių. Tada dar paverdame keletą minučių ir ištraukiame. Patiekiame su grietine.

Šakočio pyragas

Ingredientai:

- 200 g sviesto
- 200 g miltų
- 200 g cukraus
- 10 kiaušinių
- 80 ml grietinėlės 36%
- Citrinos žievelės
- Miltinio cukraus (papuošimui)

Gaminimas:

Sviestas šiam pyragui būtinai turi būti minkštas, todėl išimkite jį iš anksto ir leiskite kambario temperatūroje atsipalaiduoti. Jau suminkštėjusį sviestą dedame į didelį gilų keramikinį dubenį ir ištriname mediniu šaukštu. Tada įberiame vieną šaukštą cukraus ir vieną šaukštą miltų, įmušame kiaušinio trynį, o baltymą supilame į atskirą dubenį (juos vėliau išplaksime). Viską sumaišome tu pačiu mediniu šaukštu. Maišome tol, kol sudedame visus ingredientus. Įtarkuojame citrinos žievelę, supilame grietinėlę ir išmaišome. Tešla bus tvirta. Baltymus atsikirai išplakame iki standžių putų ir atsargiai įmaišome į tešlą, kad tolygiai pasiskirstytų.

Suverčiame į pasiruoštą ir sviestu išteptą kepimo formą (apvalią ar su žiedu) ir kepame 180-190 orkaitėje apie gerą valandą. Pyrago viršus bus gražiai apskrudęs, įrudęs, galime dar palikti orkaitėje, kai iškepė, kad ne taip greit sukristų (nes kepimo metu tikrai labai iškils nuo baltymų, bet ištraukus iš orkaitės natūraliai kiek susmegs). Vėliau atvėsiname, apibarstome miltiniu cukrumi ir pjauname, ragaujame ir dalinamės. Toks tvirtas, kiaušininis pyragas, sakyčiau labiau proginis, velykinis, nei kasdieninis.

Prancūziški pyragaičiai – MADELEINES

Ingredientai:

- 2 vnt. kiaušinių
- 2 vnt. kiaušinių baltymų
- 140 g sviesto
- 140 g cukraus
- 140 g miltų
- 1 šaukštelis kepimo miltelių
- Žiupsnelis druskos
- 2 šaukšteliai vanilinio cukraus
- 0,5 šaukštelio cinamono

Gaminimas:

Kiaušinius išplakite su cukrumi ir vaniliniu cukrumi iki baltos masės. Kiaušinių baltymus išplakite su druska iki standžių putų. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir cinamonu. Sviestą ištirpinkite. Supilkite kiek atvėsusį sviestą į išplaktus kiaušinius ir gerai išmaišykite. Suberkite miltus ir išmaišykite. Sudėkite išplaktus baltymus ir gerai išmaišykite. Masę pastatykite valandai į šaldytuvą. Masę supilstykite į sviestu išteptas madeleinų formeles. Pripilkite tik iki pusės formelės. Kepkite iki 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 8-10 minučių.

Prancūziškas pyragas „SAVARENAS“

Ingredientai:

- 500 g miltų
- 250 g pieno
- 50 g mielės
- 200 g sviesto
- 200 g cukraus
- 5 vnt. kiaušinių trynių
- žiupsnelis druskos
- 0,5 vnt. citrinos
- 12 šaukštų vandens
- 8 vnt. konservuotų persikų (puselės)
- 200 ml grietinėlės
- 3 šaukštai cukraus pudros

Gaminimas:

Mieles ištirpinkite šiltame piene ir palikite 15 minučių, kol pienas suputos.
Miltuose padarykite duobutę ir supilkite pieną.
Sviestą ištirpinkite ir sumaišykite su puse cukraus kiekio, druska, tarkuota citrinos žievele ir išspaustomis sultimis.
Sudėkite kiaušinių trynius.
Gerai išminkykite tešlą ir palikite porą valandų šiltai, kad pakiltų.
Dar kartą gerai išminkykite.
Kepimo formą (geriausia apvalią su skyle per vidurį) gausiai ištepkite sviestu ir sudėkite tešlą (tešla neturi užimti daugiau kaip 3/4 formos).
Palikite šiltoje vietoje pastovėti dar 15 minučių.
Kepkite iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 40 minučių.
Likusį cukrų ištirpinkite vandenyje ir užvirkite ant nedidelės ugnies.
Supilkite romą ir virkite dar kelias minutes kol pasidarys tirštas sirupas.
Sirupą tolygiai supilkite ant karšto pyrago.
Palaukite kol pyragas visiškai atvės ir išimkite iš formos.
Į pyrago vidurį sudėkite iki standžių putų išplaktą grietinėlę su cukraus pudra. Ant viršaus sudėkite persikų puseles.

Prancūziška troškinta vištiena

Ingredientai:
- 3 vnt. vištienos ketvirčių
- Druskos (pagal skonį)
- Pipirų (pagal skonį)
- 2 skiltelės česnako
- 2 vnt. morkos
- 1 vnt. svogūno
- 12 vnt. pievagrybių
- 1 stiklinė vištienos sultinio
- 1 šaukštelis rozmarino
- 1 šaukštelis čiobrelių

Gaminimas:
Vištų ketvirčius perpjaukite per pusę ir įtrinkite išspaustu česnaku, druska ir pipirais. Apkepkite svieste, kol gražiai paskrus iš abiejų pusių. Suberkite pjaustytas morkas, svogūnus, pievagrybius, įpilkite sultinio, raudono vyno ir uždenkite dangčiu. Suberkite rozmarinus ir čiobrelius. Troškinkite ant mažos ugnies apie 40 minučių.

Sluoksniuotas obuolių pyragas

Ingredientai:
- 3 vnt. Kiaušinių
- 50 g cukraus
- 100 g miltų
- 15 g kepimo miltelių
- 130 ml pieno
- 30 g sviesto (lengvai sudyto)
- 1 kg obuolių

Gaminimas:
Kepimo formą ištepkite sviestu ir pabarstykite cukrumi. Kol ruošiate tešlą, palikite ją šaldytuve.Iki baltumo išplakite kiaušinius su cukrumi. Suberkite persijotus miltus ir kepimo miltelius. Gerai išmaišykite, kad neliktų gumulėlių.Ištirpinkite sviestą, supilkite į jį pieną – taip sviestas greičiau atvės. Supilkite mišinį į tešlą ir gerai išmaišykite. Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių. Obuolius nuplaukite, nulupkite, supjaustykite ketvirčiais ir išimkite sėklas. Supjaustykite plonomis skiltelėmis – aš tai dariau su pjaustykle (*mandolina*), bet galima pjaustyti virtuviniu kombainu arba tiesiog peiliu. Mano skiltelės buvo 2 mm storio.6. Po truputį sudėkite pjaustytus obuolius į tešlą ir atsargiai išmaišykite. Svarbu, kad skiltelės atsiskirtų ir kiekviena pasidengtų tešla, bet nesulūžtų. Supilkite tešlą į paruoštą kepimo formą ir kepkite apie 70 min., kol viršus gražiai apskrus. Patikrinkite pyrago centrą mediniu pagaliuku ar peiliu. Leiskite pyragui šiek tiek pravėsti ir išimkite iš formos. Jei paliksite atvėsti kepimo formoje, karamelė sustings ir pyragas prikibs prie kraštų.

Skanaus ☺️