

Prancūziškas batonas

Laimontas Pupelis, Kaunas

Prancūziškus batonus kepu, kai žmona verda guliašinę sriubą. Tai jau tapo mūsų šeimos tradicija.

Reikės:

- 250 ml šilto vandens (apie 38 °C temperatūros)
- 6 g sausų mielių
- 10 g cukraus
- 380–400 g aukščiausios rūšies miltų
- 6 g druskos
- 30 g sviesto arba aliejaus

Į šiltą vandenį suberti mieles, cukrų, gerai išmaišyti ir palaukti apie 10 minučių, kol mielės pradės veikti. Kitame dubenyje išsijoti miltus, suberti druską, supilti paruoštas mieles ir aliejų arba lydytą sviestą. Maišyti apie 10 minučių, kol tešla nebelips prie rankų (labai svarbu nepadauginti miltų). Dubenį su tešla uždengti rankšluostėliu ir palaikyti šiltoje vietoje 1 valandą.

Pakilusią tešlą švelniai perminkyti (labai trumpai) ir palikti pakilti 30 minučių. Tada padalyti į 3 dalis ir rankomis išstampti apie 7–10 cm dydžio rombo formos blynus. Kiekvieną jų susukti į pailgą „dešrą“. Dėti į skardą, išklotą kepimo popieriumi. Viršuje peiliu padaryti įpjovą.

Orkaitėje pastatyti indą su vandeniu ir ant jo uždėti kepimo skardą. Kepti 240 °C temperatūroje 10 minučių, tada sumažinti kaitrą iki 220 °C ir kepti dar 7–10 minučių. Kepimo metu reikia 3 kartus atidaryti orkaitės dureles ir išleisti garus.



Vištų kepenėlių paštetas su uogų drebučiais

Paštetui reikės:

- 1 svogūno
- 2 šaukštų lydyto sviesto
- 400 g vištų kepenėlių
- druskos pagal skonį
- maltų juodųjų pipirų pagal skonį
- 120 ml riebios grietinėlės
- 1 šaukšto brendžio (nebutina)

Svogūną nulupti, smulkiai supjaustyti, pakepinti keptuvėje su 1 šaukštu lydyto sviesto ir atidėti. Į keptuvę sudėti likusį sviestą, nuplautas kepenėles. Kepti variant, kol visiškai iškeps, tačiau neperkepti – vidus turi būti be kraujo, bet rožinės spalvos. Kepant pagardinti druska ir prieskoniais. Šiek tiek atvėsusias kepenėles ir svogūnus trintuvu sutrinti iki vienalytės masės. Sudėti į dubenį, užpilti verdančia grietinėle ir gerai išsukti. Paragauti, jei trūksta, įdėti prieskonių. Supilti brendį (nebutina), išmaišyti. Gauta masė turi būti skystoka. Ją supilstyti į indelius nuo viršaus paliekant bent 1,5 cm. Pastatyti atvėsti.

Pagaminti drebučius: uogas užpilti karštu vandeniu, kad apsemtų, ir kaitinti, kol jų odėlė susprogs. Gautą masę pertrinti per sietelį, atskiesti virintu vandeniu (kad būtų maždaug ½ stiklinės skysčio), įdėti cukraus, išmaišyti. Paragauti, jei reikia, dar pasaldinti. Masė turi būti malonaus rūgštumo. Nedideliame kiekyje vandens išmaišyti želatiną (arba vadovautis gamintojo instrukcija). Kai ji ištirps, supilti į uogų tyrę, išmaišyti. Masę atvėsinti iki kambario temperatūros ir užpilti ant pašteto. Dėti į šaldytuvą sustingti.

Daiva Dmuchovska, Kaunas

Šių idėjų atsivežiau iš Airijos, kur restoranuose paštetas patiekiamas su uogų pagardais kaip užkandis. Aš pagardui naudoju uogų drebučius.

- 1 šaukštelio mėgstamų prieskoninių žolelių (pvz., mairūnų, Provanso žolelių mišinio)
- ### Drebučiams reikės:
- 150 g šviežių arba šaldytų spanguolių arba juodųjų serbentų
 - vandens
 - 1 šaukšto cukraus (arba pagal skonį)
 - 1 šaukšto greitai tirpstančios želatinos



Žemaitiška cibulynė

Neringa Lebedienė, Kaunas

Mama per Kūčias visada gamindavo cibulynę, kurią labai pamėgo ir mano vyras iš Aukštaitijos. Pernai pirmąkart per 21 bendro gyvenimo metus jis mėgavosi mano paruošta cibulynė! Kadangi dėl karantino per šventes negalėjome vykti pas artimuosius, teko išmokti gaminti šį patiekalą pačiai. Džiaugiuosi, kad paveldėjau šį receptą iš mamos ir tęsiu žemaitiškas tradicijas.

Reikės:

- 2 nedidelių neriebių silkių su galvomis
- 2 nedidelių bulvių
- 1,5–2 l vandens
- 1 svogūno
- druskos pagal skonį
- maltų juodųjų pipirų pagal skonį
- 5–10 šaukštų acto (9 proc.)

Išdarinėtas silkes kepti keptuvėje ant mažos kaitros jas smulkinant ir maigant mentele. Jeigu kepat pasirodo ašakų, jas išimti. Iškepusi silkė turi būti sausa ir biri. Žuvį palikti atvėsti.

Bulves išvirti, sugrūsti ir dar šiltas sumaišyti su atvėsusia silke. Gautą masę sudėti į šaltą virintą vandenį. Tada suberti labai smulkiai supjaustytus svogūnus. Paskaninti druska, pipirais, įpilti acto, išmaišyti. Palaikyti per naktį. Valgyti su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis, ir su sėmenine.

Žemaitiškas šmakalas

Neringa Lebedienė, Kaunas

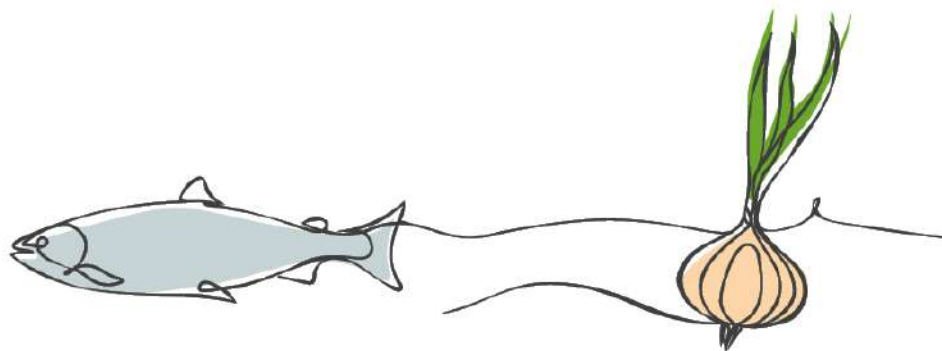
Šmakalą galėčiau pavadinti artimu cibulynės giminaičiu. Cibulynė yra išskirtinio, ne visiems patinkančio skonio, o žemaitiška kefyro šaltsriubė – šmakalas, neabejoju, patiks kiekvienam!

Reikės:

- 2 neriebių nedidelių silkių su galvomis
- saujos svogūnų laiškų
- krapų pagal skonį
- 2 l kefyro
- žiupsnio druskos
- žiupsnelio maltų juodųjų pipirų

Išdarinėtas silkes kepti keptuvėje ant mažos kaitros jas smulkinant ir maigant mentele. Jeigu kepat pasirodo ašakų, jas išimti. Iškepusi silkė turi būti sausa ir biri. Žuvį palikti atvėsti.

Smulkiai supjaustyti svogūnų laiškus, krapus ir kartu su atvėsusia silke sudėti į šaltą kefyra, paskaninti druska, pipirais, išmaišyti. Valgyti galima iš karto, bet geriau palaikyti kelias valandas, kad susimaišytų skoniai. Skanu su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis.



Kesadilija su omletu

Lina Kirijenkaitė, Kėdainiai

Šis receptas galvoje gimė internete žiūrint kulinarinius vaizdo įrašus. Vieną rytą, užsinerėjusi omleto ir šaldytuve radusi tortilijų, pradėjau kombinuoti jų duetą su kitais produktais. Patiekalas tinka pusryčiams ir ne itin vėlyvai vakarienei.

Reikės:

- 1 tortilijos (geriau, kad jos skersmuo atitiktų keptuvės skersmenį)
- 1 kiaušinio
- prieskonių pagal skonį: kumino, kario, maltos saldžiosios paprikos
- 1 šaukšto pieno (nebūtina)
- aliejaus kepti
- 1 šaukšteliu fetos (arba kito mėgstamo sūrio)
- kelių saliero stiebo griežinėlių
- kelių Chalapos aitriosios paprikos griežinėlių
- 1 riekelės fermentinio sūrio (arba kito mėgstamo sūrio)
- špinatų ir (ar) gražgarsčių

Tortiliją šiek tiek suvilgyti vandeniu. Išplakti kiaušinį ir suberti prieskonius. Į kiaušinio plakinį galima įpilti šaukštą pieno.

Į įkaitintą keptuvę įlašinti šiek tiek aliejaus ir ant nedidelės kaitros pakepinti tortiliją. Vienai pusei gražiai apkepęs, apversti ir supilti kiaušinio plakinį (atsargiai mentele paskleisti visame tortilijos paviršiuje). Uždengti dangčiu ir ant mažiausios kaitros kepti kelias minutes, kol kiaušinio plakinys pradės standėti. Tada vienoje tortilijos pusėje (nuo centro į kraštus) dėti mėgstamus priedus: fetos sūrį, plonus saliero stiebo griežinėlius, smulkintą Chalapos aitriąją papriką, fermentinio sūrio riekelę. Uždengti dangtį ir dar pakepinti, kol kiaušinio plakinys visiškai sutvirtės. Tada užbarstyti špinatų ir (arba) gražgarsčių lapelių (nebūtina). Tortiliją perlenkti pusiau, t. y. tą pusę, kuri be priedų, užversti ant pusės su priedais. Paspausti mentele ir labai trumpai dar pakepinti, kad sušiltų visi priedai. Galima patiekti su mėgstamų šviežių daržovių salotomis.

Norint sotesnio patiekalo, ant kiaušinio plakinio galima uždėti plonų termiškai apdorotų mėgstamų mėsos riekelių (saliario, virtos dešros ar kt.).



Naminiai vištienos mėsainiai

Vištienos įdarui reikės:

- 6 nedidelių vištų šlaunelių mėsos gabaliukų
 - 1 stiklinės pasukų
 - druskos
 - maltų juodųjų pipirų, čiobrelių, raudonųjų pipirų
 - maltos aitriosios paprikos
 - miltų ir džiovėsėlių apvolioti
 - 2 kiaušinių
 - aliejaus kepti
- Bandelėms reikės:**
- 500 g miltų
 - žiupsnelio druskos

Geriausia mėsą pamarinuoti likus dienai iki mėsainių gamybos. Apžiūrėti, ar nėra kaulų, kremzlių gabaliukų, užpilti pasukomis, pabarstyti prieskoniais, švelniai įtrinti ir uždengus dėti į šaldytuvą marinuoti (palikti nakčiai). Kitą dieną gabaliukus nuvarvinti, pavolioti miltuose, dėti į išplaktus kiaušinius ir apvolioti džiovėsėliuose. Vištieną kepti giliame puode įkaitintame aliejuje arba gruzdintuvėje apie 6 minutes.

Bandeles reikia pasiruošti prieš kepančią vištieną. Miltus sumaišyti su druska, mieles ištrinti su cukrumi ir šiek tiek pašildytu pienu. Į miltus supilti mieles, lydytą sviestą. Tešlą paminkyti bent 5 minutes ir uždengus rankšluosčiu dėti į šiltą vietą maždaug 1 valandai. Tešla padvigubėjus, suformuoti 6 bandeles ir palikti pusvalandžiui pakilti. Prieš kepančią patepti kiaušinio plakiniu ir pabarstyti sezamų sėklomis. Kepti iki 180°C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 24–26 minutes.

Iškepusias bandeles perpjauti pusiau, užtepti sviesto ir apskrudinti keptuvėje (šį etapą galima praleisti, tačiau tai labai pagerina skonį). Ant abiejų bandelės pusių užtepti majonezo ar Česnakinio padažo. Ant vienos puselės uždėti vištienos, salotų, pomidoro riekelę, uždengti kita pusele ir mėsainį persmeigti mediniu pagaliuku.

Greta Česnavičiūtė, Vilnius

Tai mano mamos receptas. Vaikystėje mėgau nesveiką greitąjį maistą, todėl mama nusprendė gaminti tokį maistą namie. Dabar mėsainius gaminu pati, mėgstu eksperimentuoti ir į juos įdedu vis kitų produktų: marinuotų svogūnėlių, kraparelių, raugintų ar marinuotų agurkėlių ir kt. Tikiuosi, vieną dieną juos ruošiu ir savo vaikams.

- 20 g šviežių mielių
- 1 šaukšto cukraus
- 200 ml pieno

- 30 g lydyto sviesto
- 1 kiaušinio aptepti
- sezamų sėklų pabarstyti

Mėsainiams formuoti reikės:

- šiek tiek sviesto bandelėms aptepti
- majonezo arba Česnakinio padažo
- kelių gūžinių salotų lapų
- pomidorų



Galeta su obuoliais

Tešlai reikės:

- 210 g miltų
- 1 šaukšto cukraus
- žiupsnelio vanilinio cukraus
- žiupsnelio druskos
- 115 g šalto sviesto
- 40 ml šalto vandens
- 1 kiaušinio aptepti

Įdarui reikės:

- 3–4 vidutinio dydžio obuolių
- citrinų sulčių pagal skonį
- 2 šaukštų smulkintų migdolų
- 2 šaukštų rudojo cukraus
- 2–3 šaukštelių cinamono
- 1 šaukšto šalto sviesto

Paruošti tešlą: dubenyje sumaišyti miltus, cukrų, vanilinį cukrų, druską, nedideliais gabaliukais supjaustytą sviestą. Viską trinti rankomis, kol susidarys smulkūs trupiniai. Supilti vandenį, greitai (kad nepradėtų tirpti sviestas) išminkyti tešlą ir iš jos suformuoti rutulį. Tešlą palaikyti šaldytuve 20–30 minučių.

Paruošti įdarą: obuolius nulupti, pašalinus sėklalzdžius supjaustyti vidutinio dydžio skiltelėmis ir dubenyje sumaišyti su citrinų sultimis, smulkintais migdolais, rudoju cukrumi, cinamonu.

Iš šaldytuvo išimti tešlą ir ant miltais pabarstyto stalviršio arba silikoninio kilimėlio iškočioti apie 30 cm skersmens tešlos lakštą. Jį perkelti ant kepimo popieriumi išklotos skardos. Viduryje sudėti paruoštus obuolius (palikti 3–4 cm nuo krašto) ir tešlos kraštus užlenkti. Kraštus aptepti kiaušinio plakiniu. Obuolius apipilti inde, kuriame jie buvo laikomi, susikaupusiu skysčiu. Ant jų sudėti smulkiai supjaustytą sviestą. Kepti iki 180 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 50 minučių (pasirinkti kaitinimo iš viršaus ir iš apačios režimą), kol galeta taps švelniai rudos spalvos.

Rūta Špakauskaitė, Pakalniškių k.,
Radviliškio r.

Šis desertas mūsų šeimos mėgstamiausias. Tai tarsi ženklas, kad visai šeimai laikas susėsti drauge ir niekur neskubant pasimėgauti skaniu pyrago kąsneliu ir puodeliu arbatos. Pyragas lengvai ir greitai pagaminamas. Galima keisti įdarą, todėl kaskart pavyksta nustebinti namiškius vis kitu skoniu. Galeta galima patiekti kaip desertą sekmdienio pietums ar nusiožėti į svečius – ji niekada nenuvils.



Nekeptas sūrio pyragas

Viktorija Eikytė-Ramanauskienė,
Miunchenas, Vokietija

Šis pyragas ypatingas tuo, kad jo nereikia kepti, jis labai greitai pagaminamas. Pyrago pagrindą sudaro riešutų ir datulių masė. Galite naudoti riešutus, kuriuos labiausiai mėgstate.

Pagrindui reikės:

- 100 g migdolų
- 100 g kokosų drožlių
- 120 g minkštų datulių be kauliukų
- 3 šaukštų lydyto kokosų aliejaus
- žiupsnio druskos

Kremui reikės:

- 10 g želatinos
- 60 ml vandens
- 400 g kreminio sūrio
- 200 g graikiško jogurto
- 100 g agavų sirupo
- 1 citrinos
- 250 ml riebios grietinės

22 cm skersmens atsegamos kepimo formos dugną iškloti kepimo popieriumi. Visus pagrindui skirtus produktus susmulkinti maisto smulkintuvu iki rupų smėlių primenančių trupinių. Suberti į paruoštą kepimo formą, tolygiai paskirstyti ant dugno ir spaudant delnais suformuoti tvirtą vienodo storio pyrago pagrindą. Atidėti jį į šalį.

Paruošti kremą: į nedidelį dubenėlį suberti želatiną, užpilti šaltu vandeniu ir palikti 5–10 minučių išbrinkti. Kreminį sūrį, graikišką jogurtą, agavų sirupą, citrinos sultis ir tarkuotą žievelę išplakti maišytuvu iki vientisos masės. Kitame inde iki standžių putų išplakti grietinėle ir palengva įmaišyti į kreminio sūrio masę. Išbrinkusią želatiną ištirpinti garų vonelėje (neužvirti, nes tada želatina nesustings). Šiek tiek atvėsinti ir maža srovele pilti į kremą. Tuo metu kremą nuolat maišyti, kad želatina jame pasiskirstytų kuo tolygiau.

Paruoštą kremą supilti ant pyrago pagrindo ir išlyginti paviršių. Dėti pyragą į šaldytuvą ir laikyti bent 4 valandas (geriausia per naktį), kol sustings.

