

## MĒTŪ PADAŽAS

*1 ryšelis mētų, 3 šaukšteliai cukraus, 2 šaukšteliai vyno acto, 5 šaukštai vandens.*

Smulkiai supjaustytus mētų lapelius sumaišyti su cukrumi, vyno actu, įpilti vandens ir laikyti 2 valandas, kol padažas įgaus aromatą.

## „PIKADILIO“ SALOTOS

*5 bulvės, 2 galvelės svogūnų, 1 silkė, 2 šaukštai aliejaus, 1 šaukštelis garstyčių, 1 šaukštelis citrinos sulčių, 1 ryšelis petražolių.*

Su lupena virtas bulves nulupti, atvėsinti ir supjaustyti 0,5 cm storio griežinėliais. Svogūno galveles supjaustyti griežinėliais. Silkę išdarinėti ir supjaustyti gabalėliais. Produktus sudėti sluoksniais.

Aliejų, citrinos sultis ir garstyčias sumaišyti ir mišiniu apšlakstyti salotas. Apibarstyti smulkintomis petražolėmis.

## LONDONIETIŠKA AVIES KOJA

*1 avies koja, 4 morkos, 1 ropė, 0,5 kg kopūstų, 200 g ankštinių pupelių, 5 bulvės, 2 šaukšteliai kaparėlių, 4 skiltelės česnako, druskos.*

Avies koją išvirti pasūdytame vandenyje. Morkas, ropę ir kopūstus supjaustyti, vieną paskui kitą išvirti tame pačiame vandenyje. Ankštines pupeles, supjausytą česnaką ir bulves išvirti atskirai.

Ant virtos avies kojos sudėti virtas daržoves, atskirai patiekti kaparėlių padažą, pagamintą likusiame sultinyje.



## ANGLIŠKA KEPTA ŽĄSIS

DIDŽIOJI  
BRITANIJA

*1 žąsis, 250 žąsies taukų, 250 g baltos duonos, 3 galvelės svogūnų, 3 kiaušiniai, 1 ryšelis žalių petražolių, 1 šaukštelis šalavijų ir tiek pat bazilikų, druskos, pipirų.*

Žąsies taukus susmulkinti, sumaišyti su išmirkyta ir nuspausta duona, susmulkintais troškintais svogūnais ir kietai virtais kiaušiniais, petražolėmis, šalavijais ir bazilikais, druska ir pipirais. Viską gerai išmaišyti ir įdaryti žąsį. Ją užsiūti, surišti kojeles ir sparnelius. Kepėti orkaitėje, kartkartėmis palaistant išsiskiriančiomis sultimis.

## ANGLIŠKA MENKĖ

*400 g menkės, 500 g virtų bulvių, 2 šaukštai sviesto, 1 citrina, 1 šaukštas acto, petražolių, druskos.*

Žuvį išvirti pasūdytame vandenyje, įpilti acto. Išgriebti, nusausinti, sudėti į dubenį ir apdėlioti virtomis bulvėmis, citrinos griežinėliais, apibarstyti petražolėmis. Atskirai patiekti lydytą sviestą.

## MANČESTERIO KOPŪSTAI

*500 g baltagūžių kopūstų, 2 šaukštai sviesto, pipirų, druskos.*

Kopūstą perpjauti, išimti šerdį ir išvirti pasūdytame vandenyje. Sudėjus kopūstus tarp dviejų lėkščių, pavesti ir nupilti vandenį, supjaustyti kvadratėliais, pasūdyti, pabarstyti pipirais, apšlakstyti ištirpintu sviestu.



## ANGLIŠKI PAŠOTO KIAUŠINIAI

*2 kiaušiniai, 2 riekelės baltos duonos, 1 šaukštas tarkuoto sūrio, 1 šaukštas sviesto, salotų lapų.*



Duonos riekes truputį apkepti. Kiaušinius išvirti, jie neturi būti kieti. Nulupti kiaušinius, uždėti ant skrudintos duonos riekių; apibarstyti tarkuotu sūriu ir apšlakstyti ištirpintu sviestu. Kepti dvi minutes kaitrioje orkaitėje. Pateikti lėkštėje, sudėjus riekes ant salotų lapų.

## ŠOKOLADINIS DŽIŪVĖSIŲ PUDINGAS SU MIGDOLAIS

*2 stiklinės maltų džiovėsių, 7 šaukštai kakavos miltelių, 50 g grietinėlės, 0,3 stiklinės cukraus, 0,5 l pieno, 100 g sviesto, 5 kiaušiniai, 50 g konjako, 100 g migdolų, 1 šaukštelis valgomosios sodos, 100 g miltų.*

Džiūvėsius sumaišyti su kakava, supilti pieną ir grietinėlę, palaukti, kol išbrinks. Sviestą išsukti su cukrumi ir tryniais. Sudėti miltus, sodą, susmulkintus migdolus ir įpilti konjako. Viską sumaišyti, sudėti iki standžių putų išplaktus baltymus. Masę išmaišyti ir supilti į sviestu išteptą formą. Virti ant vandens tynės 1,5 valandos. Pateikti su vaniliniu padažu.

## VARŠKĖS PUDINGAS

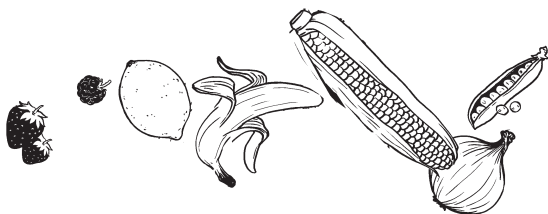
*1 kg varškės, 100 g sviesto, 1,5 stiklinės manų kruopų, 6 kiaušinių baltymai, 1 vanilinio cukraus pakelis, 0,3 stiklinės cukraus, druskos.*

Varškę ištrinti su sviestu. Suberti manų kruopas, cukrų, druską ir vanilinį cukrų, sudėti iki standžių putų išplaktus baltymus. Varškės masę sudėti į sviestu iššep-  
tą ir manų kruopomis pabarstytą skardą (arba tankų  
audinį, kurį reikia standžiai užrišti) ir 1 valandą virti  
vandenyje. Pudingą perkelti į lėkštę ir atvėsinti.

### ANGLIŠKAS PUNŠAS

*500 g konjako, 250 g romo, 250 g „Kiurasao“ likerio, 1  
litras stiprios arbatos, vyno taurė degtinės, 0,5 džiovintų  
apelsino žievelių, 1 citrina, 1 apelsinas, 3 kiaušinių bal-  
tymai.*

Sumaišyti konjaką, romą, likerį, karštą arbatą, deg-  
tinę, tarkuotas žieveles, griežinėliais supjaustytą apelsiną ir citriną ir iki standžių putų išplaktus kiaušinio baltymus. Užvirti ir pateikti kriušonui skirtame inde.



## GRAIKIJA



Graikijoje žuvies patiekalai yra labai populiarūs ir kaip niekur kitur puikiai ruošiami. Be to, mažičiuose restoranuose paprastai valgiaraščių nebūna, o šeiminkas nemoka jokios užsienio kalbos, bet žuvienė čia visada bus išpūdinga. Viena galiu patarti: Graikijoje neikite į pseudoeurpietiškus turistams skirtus restoranus. Geriau vakarieniate mažame šeimos restorane. Jūs patirsite nė su kuo nepalyginamą malonumą.

### GRAIKIŠKOS SALOTOS

*3 ankštys raudonųjų bulgariškų pipirų (žalieji visiškai netinka, galima dar naudoti oranžinius ar geltonuosius), 5 pomidorai, 125 g brinzos, po 1 šaukštą žaliųjų ir juodųjų alyvuogių, 2 šaukštai aliejaus, 2 šaukštai citrinos sulčių, 1 ryšelis kalendros, cukraus, druskos.*

Iš pipirų išimti sėklides. Smulkiai supjaustyti. Sudėti supjaustytus prisirpusius pomidorus, pasūdyti, sumaišyti. Sudėti pusę dėžutės brinzos. Ją galima pakeisti tokiu pačiu kiekiu tarkuoto sūrio. Į salotas sudėti žaliąsias ir juodąsias alyvuoges be kauliukų, (pastarosios dažnai būna įdarytos ančiuviais, riešutais ir kitais produktais, salotoms tai visiškai netinka, tinka tik įdarytos citrinos gabalėliais). Dar kartą išmaišyti ir salotas apšlakstyti citrinų sulčių, cukraus ir aliejaus mišiniu. Įberti smulkiai supjaustytos kalendros.

### MUSAKA

*1,5 kg baklažanų, 2 šaukštai druskos, 2 svogūnų galvelės, 4 šaukštai aliejaus, 600 g avienos faršo, po 1 šaukštelį*

*druskos ir cukraus, 2 žiupsneliai juodųjų pipirų, 1 žiupsnelis tarkuoto muskato riešuto, 1 šaukštelis bazilikų, 50 g vermuto, 6 šaukštai džiovėsėlių, 500 g pomidorų, 100 g tarkuoto sūrio, 50 g sviesto, 5 šaukštai miltų, 350 g pieno, 3 kiaušiniai, žiupsnelis baltųjų pipirų, druskos.*

Baklažanus nulupti, supjaustyti storais griežinėliais, pasūdyti ir palaikyti 1 valandą. Supjaustyti svogūnus. Baklažanų griežinėlius perlieti vandeniu, nusausinti ir apkepti aliejuje, kol suminkštės. Svieste apkepti faršą ir svogūnus. Įpilti vermuto, truputį vandens ir prieskonių. Troškinti 10 minučių, suberti džiovėsėlius. Pomidorus supjaustyti griežinėliais. Į ugniai atsparų indą sudėti sluoksnį baklažanų, pabarstyti sūriu, ant viršaus sudėti mėsos faršą. Toliau sluoksniuoti ta pačia tvarka. Viršutinį mėsos sluoksnį apdėlioti pomidorais. Ištirpinti sviestą, įberti miltus, druskos, pipirų. Supilti pieną, šiek tiek pavirti, įdėti kiaušinių, pertrinti per sietelį. Musaką apipilti šiuo padažu ir 1 valandą kepti orkaitėje.

### BAKLAŽANŲ UŽKEPĖLĖ

*1 kg baklažanų, 400 g jautienos, 150 g tarkuoto sūrio, 150 g aliejaus, 1 kiaušinis, 0,25 šaukšteliu cinamono, druskos, juodųjų pipirų.*

Baklažanus supjaustyti pailgomis juostelėmis, pasūdyti, užpilti verdančiu vandeniu ir laikyti 3 minutes. Vandenį nupilti, baklažanus nusausinti ir apkepti svieste. Mėsą smulkiai supjaustyti ir sumaišyti su sūriu, druska, pipirais ir cinamonu. Gerai išmaišyti.

Skardą ištepti sviestu. Joje sluoksniais sudėti baklažanus ir faršą. Viršutinis sluoksnis turi būti faršo. Apipilti plaktu kiaušiniu ir kepti orkaitėje.



## GOFERIJA PIJAKA – GRAIKIŠKA TROŠKINTA ŽUVIS



500 g žuvis, 2 šaukštai aliejaus, 5 svogūnų galvelės, 3 pomidorai, 2 skiltelės česnako, citrinų sulčių, druskos, pipirų.

Pusėje kiekio sviesto lengvai apkepti susmulkintus svogūnus ir česnaką, sudėti griežinėliais pjaustytus pomidorus, pasūdyti ir įberti pipirų. Žuvį išvalyti, apšlakstyti citrinų sultimis ir įtrinti druska.

Į atskirą sviestu išteptą indą sudėti žuvis gabalėlius, ant jos – daržoves, užpilti šiek tiek vandens ir troškinti.

## VYNE TROŠKINTI KALMARAI

800 g kalmarų, 1 šaukštas druskos, 350 g pomidorų, 1 ryšelis petražolių, 2 skiltelės česnako, 100 g alyvuogių aliejaus, 125 g sauso baltosjo vyno, žiupsnelis baltųjų pipirų, 1 šaukštas citrinos sulčių.

Kalmarus nuvalyti, įtrinti druska, perlieti vandeniui ir supjaustyti griežinėliais. Pomidorus nulupti ir smulkiai supjaustyti. Petražoles ir česnaką susmulkinti. Kalmarus apkepti alyvuogių aliejuje. Įpilti vyną, sudėti pomidorus, petražoles ir česnaką. Virti uždengus 40 minučių, kol suminkštės. Pasūdyti, pabarstyti pipirais, apšlakstyti citrinų sultimis.

## GRAIKIŠKI BULVIŲ KUKULIAI

5 bulvės, 0,5 stiklinės smulkintų graikiškų riešutų, 1 svogūno galvutė, 1 šaukštas miltų, 1 kiaušinis, 1 stiklinė aliejaus, 2 skiltelės česnako, 2 šaukštai džiovėselių, druskos.

Į sutarkuotas bulves sudėti riešutus, miltus, druską, smulkintus svogūnus ir česnaką. Suformuoti kukulius, apvolioti juos džiovintose. Kepti aliejuje.

## DARŽOVĖS PUODELIUOSE

3 baklažanai, 1 šaukštas druskos, 500 g bulvių, 3 cukinijos, 1 svogūno galvelė, 1 ryšelis krapų, 1 ryšelis petražolių, 100 g alyvuogių aliejaus, 1 šaukštelis druskos, 2 žiupsneliai juodųjų pipirų, 350 g karšto mėsos sultinio, 2 pomidorai, 1 šaukštas džiovintų, 3 šaukštai tarkuoto sūrio.

Baklažanus supjaustyti griežinėliais, pasūdyti ir 1 valandą palaikyti. Bulves supjaustyti pailgomis lazdelėmis. Cukinijas supjaustyti griežinėliais. Svogūnus, česnaką ir žalumynus susmulkinti. Baklažanus perlieti vandeniu, nusausinti ir sumaišyti su bulvėmis, cukinijomis ir žalumynais. Svogūnus ir česnaką apkepti svieste iki skaidrumo. Daržoves sudėti į puodelius. Pasūdyti, įberti pipirų, supilti sultinį ir uždengus 1 valandą troškinti orkaitėje. Pomidorus nulupti ir supjaustyti griežinėliais. Džiovintus sumaišyti su šaukštu sūrio ir iki troškinimo pabaigos likus 15 minučių sudėti į orkaitėje esančius puodelius. Troškinti, kol pomidorai suminkštės. Prieš patiekiant į stalą daržoves apibarstyti likusiu sūriu.

## TIROPITA

600 g šaldytos sluoksniuotos tešlos, 500 g fetos sūrio, 5 šaukštai sviesto, 8 šaukštai miltų, 250 g pieno, 0,5 šaukštelio druskos, 2 žiupsneliai baltųjų pipirų, 7 kiaušiniai.







Atšildyti sluoksniuotą tešlą. Sūrį sutrinti. Sviestą ištirpinti, sumaišyti su miltais ir pamažu atskiesti pienu. Virti 5 minutes ant silpnos ugnies. Įberti druskos, pipirų. Atvėsinti nuolat maišant. Į padažą atskirai po vieną sudėti kiaušinius, pabaigoje – sūrį.

Sluoksniuotą tešlą iškočioti į šešis 20 cm skersmens apvalius lakštus ir kiekvieną patepti sviestu. Į sviestu išteptos skardos dugną įkloti vieną tešlos lakštą, aptepti paruoštu įdaru, uždėti antrąjį lakštą ir taip toliau. Kepti orkaitėje 45 minutes. Pyragą supjaustyti ir patiekti šiltą su salotomis.

## BAKLAVA

*600 g šaldytos sluoksniuotos tešlos, 250 g sviesto, 500 g smulkintų graikinių riešutų, 4 šaukštai džiovėsių, 5 šaukštai cukraus, 1 šaukštelis cinamono, 0,5 šaukštelio maltų gvazdikėlių, 200 g cukraus, 5 šaukštai medaus, 1 citrina.*

Atšildyti tešlą. Ištirpinti sviestą. Skardą ištepti sviestu. Riešutus sumaišyti su džiovėsiomis, cukrumi ir prieskoniais. Sluoksniuotą tešlą iškočioti į 20 plonų stačiakampių. Į skardą įdėti vieną ant kito du lakštus, kurių viena pusė prieš tai buvo ištepta sviestu. Viršutinį lakštą aptepti riešutų mase, vėl uždėti du lakštus ir vėl viršutinį aptepti riešutų mase, taip daryti tol, kol baigsis riešutų masė. Baklavos paviršiuje turi būti keli sviestu sutepti tešlos lakštai. Kepti orkaitėje 50–60 minučių, kol baklava apskrus. Po keturiasdešimties minučių sumažinti ugnį. 250 gramų vandens ištirpinti cukrų, medų, įpilti citrinos sultis ir truputį pavirti. Gautu karštu sirupu apipilti iškeptą baklavą. Atvėsinti.

VERTUTA  
(GRAIKIŠKAS PYRAGAS)

GRAIKIJA

*500 g miltų, 2 kiaušiniai, 0,3 stiklinės vandens, 600 g graikinių riešutų, 300 g migdolų, 400 g liepų medaus, 1 šaukštas sviesto, 2 šaukštai cukraus pudros.*

Iš miltų, kiaušinių ir vandens užmaišyti ir išminkyti kietą tešlą. Plonai ją iškočioti, ant lakšto užtepti įdarą iš smulkintų riešutų, sumaišytų su medumi. Suvynioti kaip vyniotinį ir riebalais išteptoje skardoje suriesti į riestainį. Apibarstyti cukraus pudra ir kepti orkaitėje.

