



tražolių bei krapų pagal skonį. Viską gerai išmaišykite. Gautu padažu užpilkite paruoštus pipirus, ataušinkite iki kambario temperatūros ir pastatykite į šaldytuvą.



### Burokėlių ir pomidorų ikrai

3–4 vidutinio dydžio burokėliai, 3–4 pomidorai, 2 svogūnų galvutės, 1–2 morkos, 3 valgomieji šaukštai aliejaus, žalių krapų arba petražolių, maltų juodųjų pipirų, druskos pagal skonį.

Burokėlius nuplaukite ir išvirkite. Paskui ataušinkite, nulupkite ir sumalkite mėsmale arba sutarkuokite smulkia tarka. Morkas ir svogūnus nulupkite, sutarkuokite rupia tarka ir apkepinkite įkaitintame aliejuje (1–1,5 valgomojo šaukšto). Pomidorus nuplaukite, nuplikykite verdančiu vandeniu ir nulupkite žievę.

Į paruoštą burokėlių masę sudėkite pakepintus svogūnus ir morkas, smulkiai supjaustytus pomidorus ir susmulkintų žalių krapų arba petražolių.

Pagardinkite aliejumi, pasūdykite, įdėkite pipirų, kruopščiai išmaišykite ir pastatykite puodą ant neaukštos temperatūros.

Kaitinkite 20–35 minutes nuolat maišydami, kad ikrai nepridegtų. Paruoštą patiekalą ataušinkite ir sudėkite į salotinę.



### Baklažanų ir pomidorų ikrai

3–4 vidutinio dydžio baklažanai, 3 pomidorai, 1 svogūno



galvutė, 2 česnakų skiltelės, aliejaus, maltų juodųjų pipirų, druskos pagal skonį.

Baklažanus nuplaukite, perpjaukite perpus, sudėkite į patęptą aliejumi kepimo skardą ir iškepkite įkaitintoje iki 180 °C orkaitėje. Paskui iš iškeptų baklažanų išimkite minkštimą, sumaišykite jį su sutrintais česnakais, įdėkite pipirų ir druskos pagal skonį.

Svogūnus nulupkite, nuplaukite ir supjaustykite žiedais. Pomidorus nuplaukite, nusauskite ir supjaustykite į 4 dalis.

Paruoštą baklažanų masę sudėkite į lėkštės centrą, išlyginkite, papuoškite svogūnų žiedais ir pomidorų ketvirčiais.



### Sūdytų grybų ir svogūnų užkandžiai

500 g sūdytų grybų, 2 svogūnų galvutės, 0,5 stiklinės smulkiai supjaustytų svogūnų laiškų, 3–4 česnakų skiltelės, 2 valgomieji šaukštai saulėgrąžų aliejaus, maltų juodųjų pipirų, druskos pagal skonį.

Sūdytus grybus stambiai supjaustykite (smulkius galima nepjaustyti). Svogūnus nulupkite ir supjaustykite plonais žiedais. Česnakus susmulkinkite arba sutrinkite į košelę.

Viską išmaišykite, sudėkite į salotinę ir pagardinkite aliejumi, sumaišytu su maltais juodais pipirais ir druska.



### Grybų ikrai

400 g džiovintų grybų, 2 svogūnų galvutės, 4 valgomie-



## Plovas su obuoliais ir džiovintais vaisiais

400 g ilgagrūdžių ryžių, 2–3 saldžiarūgščiai obuoliai, 1 morka, 0,5 stiklinės razinų, 0,5 stiklinės džiovintų abrikosų, 0,5 stiklinės džiovintų juodųjų slyvų, aliejaus, lauro lapų, kvapiųjų pipirų žirnelių, maltų juodųjų pipirų, druskos pagal skonį.

Morką nuskuskite ir nuplaukite, paskui sutarkuokite stambia tarka. Obuolius nuplaukite, nulupkite žievele, išimkite sėklas, po to supjaustykite mažais kubeliais.

Džiovintus vaisius gerai nuplaukite šiltu vandeniu, paskui perpilkite šaltu vandeniu, nuplikykite verdančiu vandeniu ir nusauskite.

Iš juodųjų slyvų išimkite kauliukus, po to smulkiai supjaustykite kartu su abrikosais.

Ryžius nuplaukite, nusauskite, sumaišykite su paruoštais produktais ir sudėkite į gilų su storu dugnu puodą, pateptą aliejumi. Įdėkite lauro lapą ir kvapiųjų pipirų žirnelių, druskos bei juodųjų pipirų pagal skonį. Užpilkite vandeniu (jis turi dengti plovą 1,5–2 cm), uždenkite dangčiu ir įstatykite į iki 160–170 °C įkaitintą orkaitę. Kepkite nemaišydami, kol ryžiai iškeps.

## VEGETARIŠKI PATIEKALAI SU PIENO PRODUKTAIS

### Salotos ir užkandžiai



#### Burokėlių ir agurkų mišrainė

2 burokėliai, 2–3 nedideli švieži agurkai, 50 g svogūnų laiškų, 0,5 stiklinės grietinės, druskos pagal skonį.

Burokėlius nuplaukite ir nenuluptus išvirkite. Paskui ataušinkite, nulupkite ir sutarkuokite rupia tarka. Agurkus nuplaukite, nusauskite, (galima nulupti jų žievele) ir supjaustykite smulkiais kubeliais. Svogūnų laiškus nuplaukite, nusauskite ir susmulkinkite. Visa sudėkite į salotinę, įdėkite druskos, grietinės ir gerai išmaišykite.



#### Baklažanų ikrai su česnakais

3–4 baklažanai, 0,5 česnakų galvutės, 1 citrinos sultys, 2 valgomieji šaukštai susmulkintų žalių petražolių arba krapų, 40 g sviesto, 1 valgomasis šaukštas aliejaus, maltų juodųjų pipirų, druskos pagal skonį.

Baklažanus nuplaukite, nusauskite, perpjaukite išilgai ir pasūdykite. Paskui sudėkite juos į kepimo skardą su išlydytu