

TURINY

KALAKUČIUKAS. OHO, KAIP SVEIKA!

01. Kalakuto krūtinėlės kepsnys su kaštainiais ir obuoliais.....	10 psl.
02. Įdarytas kalakutas.....	12 psl.
03. Kalakutienos krūtinėlės kepsnys su persikais.....	14 psl.
04. Kalakutienos kepsneliai su cheresu.....	16 psl.
05. Kalakutienos kepsniai folijoje.....	18 psl.
06. Kalakutienos kąsneliai su ananasų padažu.....	20 psl.
07. Kalakutienos kepsneliai su medumi.....	22 psl.
08. Keptos kalakutų kulšelės su petražolėmis ir česnakais.....	24 psl.
09. Paukštienos vérinukai.....	26 psl.
10. Kalakutienos suktinukai su brokoliais.....	28 psl.
11. Kalakutienos kepsnys su džiovintomis slyvomis.....	30 psl.

ANTYTĖ IR ŽĄSYTĖ. ČIA TAI PRABANGA!

12. Kepta antis su slyvomis.....	32 psl.
13. Kepta antis su įdarytais obuoliais.....	34 psl.
14. Andalūziški antienos kepsneliai.....	36 psl.
15. Pekino antis su medumi.....	38 psl.
16. Kepta antis „A la Italy“.....	40 psl.
17. Kepta antis su spanguolėmis.....	42 psl.
18. Su rozmarinais marinuotos antienos kepsnys.....	44 psl.
19. „Aštri antelė“.....	46 psl.
20. Keptos žąsų kulšelės su kriausėmis ir raudonuoju vynu.....	48 psl.
21. Žąsies krūtinėlė su vyšniomis.....	50 psl.

VIŠTYTĖ. VIEŠPATIE, KOKS GARDUMĖLIS!

22. Vištų sparneliai su imbieru ir ryžiais.....	52 psl.
23. Raudonieji vištų sparneliai.....	54 psl.
24. Vištų sparneliai „Kuej-Fej“.....	56 psl.
25. Marinuoti vištų sparneliai.....	58 psl.
26. Aštrūs ir traškūs vištų sparneliai.....	60 psl.
27. Vištų sparneliai su medumi.....	62 psl.
28. Vištų krūtinélių kepsneliai su jogurtu.....	64 psl.
29. Vištienos kepsneliai su daržovėmis.....	66 psl.
30. Jordanietiška vištiena.....	68 psl.
31. Vištienos kepsneliai kukurūzų dribsnį patale.....	70 psl.
32. Vištienos kepsneliai su slyvomis.....	72 psl.
33. Vištienos kepsniai aluminio folijoje (kaimiški).....	74 psl.
34. Įdarytos vištų šlaunelės.....	76 psl.
35. Pikantiška vištytė.....	78 psl.
36. Vištų kulšelės su imbieriniu sviestu.....	80 psl.
37. Vištienos kepsneliai su apelsinų padažu.....	82 psl.
38. Vištienos troškinys „A la Catalonia“.....	84 psl.
39. Japoniški virtinukai (kiodza).....	86 psl.
40. Vištienos kepsneliai su mėlynojo sūrio ir krienų padažu.....	88 psl.
41. Vištienos kepsneliai su citrina.....	90 psl.
42. „Višta įlipo į cukrų“.....	92 psl.
Šis tas apie prieskonius.....	94 psl.