

## AVINŽIRNIŲ IR AVOKADŲ UŽTEPĖLĖ

150 g konservuotų avinžirnių  
10 džiovintų pomidorų  
200 g nesaldaus varškės sūrelio  
100 g kietojo sūrio  
pusės citrinos sulčių  
100 g majonezo  
2 sunokusių avokadų  
3 česnako skiltelių  
daigų

Avinžirnius trintuvu sutrinti iki vientisos masės su česnakais ir džiovintais pomidoriais. Avokadus taip pat sutrinti trintuvu iki vientisos masės ir išspausti citrinos sulčių. Gautas tyrėles sumaišyti su majonezu, varškės sūreliu, kietuoju sūriu. Užtepėlę sudėti į nedidelius indelius, papuošti daigais.

Patiekti su duonos lazdelėmis, įvairiais traškučiais ar daržovėmis.



## MAŽI MĒSAINIAI SU KALAKUTIENOS MALTINUKAIS

— 30 mėšainių —

<i>Tešlai reikės:</i>	<i>Maltiniams reikės:</i>
200 ml pieno	500 g maltos kalakutienos
30 g šviežių mielių	1 svogūno
30 g cukraus	1 kiaušinio
2 kiaušinių	100 g džiovėsėlių
40 ml aliejaus	druskos
5 g kepimo miltelių	maltų juodųjų pipirų
druskos	aliejaus
450 g miltų	<i>Padažui reikės:</i>
sezamų sėklų	100 g majonezo
	50 g grūdėtųjų garstyčių
	5 ml sojų padažo
	<i>Įdarui reikės:</i>
	1 salotų gūžės
	1 agurko

Įkaitinti orkaitę iki 180 °C temperatūros. Kepimo skardą iškloti kepimo popieriumi.

**Pagaminti tešla:** pieną pakaitinti, kol pasieks 40 °C temperatūrą. Į šiltą pieną suberti sutrupintas mieles, cukrų ir gerai išmaišyti. Tada įmesti kiaušinį, įberti druskos, supilti aliejų ir viską išplakti. Miltus sumaišyti su kepimo milteliais ir suberti į paruoštą masę. Rankomis gerai išminkyti tešlą. Jei ji lipma prie pirštų, rankas pasitepti aliejumi. Švarų indą ištepti aliejumi (tiek šonus, tiek dugną), kad neliptų tešla. Sudėti tešlą, uždengti maistine plėvele ir šakute pradurti plėvele, kad lengvai praeitų oras. Tešlą palikti 20 minučių pakilti, paskui perminkyti.

**Suformuoti bandeles:** tešlą padalyti į mažus gabaliukus po 20 g. Suformuoti apvalias bandeles. Sudėti į kepimo skardą, apkepti kiaušinio plakiniu ir užberti sezamų sėklų. Dėti į orkaitę ir kepti apie 25 minutes, kol gražiai parus.

**Paruošti maltinius:** maltą kalakutieną sumaišyti su smulkintais svogūnais, kiaušiniu, džiovėsėliais ir prieskoniais. Įkaitinti keptuvę, įpilti aliejaus, iš paruošto faršo suformuoti mažus maltinius ir apkepti iš abiejų pusių.

**Pagaminti padažą:** sumaišyti visus produktus, agurką supjaustyti griežinėliais.

**Paruošti mėšainius:** iškeptas bandeles perpjauti pusiau ir apkepti padažu. Tada uždėti salotos lapelį, agurko griežinėlių, maltinuką ir uždengti viršutine bandelės dalimi. Susmeigti smeigtuku.

Mėšainius galima patiekti ir šiltus, ir atvėsusius.



## SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS SUKTINUKAI SU CUKINIJOMIS IR POMIDORAIS

— 15 suktinukų —

*Suktinukams reikės:*

3 lakštų (po 62 g) šaldytos bemielės tešlos

1 cukinijos

1 kiaušinio plakinio

sezamų sėklų

*Aptepui reikės:*

150 g saulėje džiovintų pomidorų

100 g tepamojo varškės sūrelio

Įkaitinti orkaitę iki 190 °C temperatūros. Kepimo skardą iškloti kepimo popieriumi.

**Paruošti aptepą:** trintuvu sutrinti pomidorus ir varškės sūrėlį.

**Pagaminti suktinukus:** tešlos lakštus plonai iškočioti. Gautą masę užtepti ant kiekvieno iškočioto lakšto ir susukti. Iš cukinijos daržovių skustuku išskusti plonas juosteles. Jas apsukti apie tešlos suktinį. Paruoštus suktinius sudėti į skardą, aptepti kiaušinio plakiniu ir užberti sezamų sėklų.

Kepti įkaitintoje orkaitėje apie 15 minučių, kol cukinijos suminkštės. Palikti atvėsti, tada supjaustyti nedideliais gabaliukais ir patiekti.



## KEKSIUKAI SU BUROKĖLIAIS

— 20 keksiukų —

*Keksiukams reikės:*

2 virtų marinuotų vidutinio dydžio burokėlių

1 kiaušinio

180 ml pieno

druskos

100 g smulkiai tarkuoto pusiau kieto fermentinio sūrio

5 g kepimo miltelių

150 g miltų

1 kalendrų šakelės

*Papuošti reikės:*

šilauogių

Įkaitinti orkaitę iki 180 °C temperatūros.

Virtus burokėlius smulkiai supjaustyti. Kiaušinį išplakti su pienu, įmaišyti burokėlius, druską, sūrį, susmulkintas kalendras ir miltus su kepimo milteliais. Į mažas keksiukų formeles supilti tešlą truputį paliekant vietas, nes keksiukai pakils. Kepti apie 35 minutes. Atvėsusius keksiukus papuošti šilauogėmis.

— Patarimas —

*Puošti galima ir kitomis uogomis, kurios neturi kauliukų.*

