

# RECEPTŲ RINKINYS

## Lietuviški receptai

### BULVINIAI BLYNAI SU CUKINIJOMIS R MORKOMIS (Birutės)

10 bulvių  
1 maža cukinija  
2 morkos  
½ stiklinės miltų  
4 šaukštai kefyro  
2 kiaušiniai  
Kelios petražolių šakelės papuošimui  
1 šaukštas citrinos sulčių  
Druskos  
Aliejaus

Bulves, cukiniją ir morkas sutarkuoti burokine trintuve. Įpilti citrinos sulčių ir išmaišyti. Į tarkius įmušti kiaušinius, suberti miltus, druską, kefyra ir gerai išmaišyti. Kepti blynus ant nedidelės ugnies, kad spėtų suminkštėti stambiai sutarkuotos bulvės ir morkos. Valgoma su grietine ir daržovėmis (galima ir be jų). IŠBANDŽIAU – skanu. SKANAUS IR JUMS☺

### TINGINIO AGURKAI ŽIEMAI (Birutės)

Nuplautus agurkus, susmulkintus krapus, česnaką, lapus sudedu į stiklainį (kai turiu daug agurkų, skinu mažus ir dedu į 5 litrų „bambalius“ nuo vandens). Užpilu šaltu paprastu vandeniu iš šulinio ar vandentiekio (virinti nereikia). Druska – 1 didelis šaukštas litrui. Jeigu tai stiklainis, uždengiu kietai užsidaeančiu plastmasiniu dangteliu (o jei „bambalis“ tai jis turi savo kamštį) ir nešu į rūšį. SKANAUS žiemą. Kiek esu prisikaičiusi, tai būtent rauguintos daržovės, o ne marinuotos mūsų pilveliams pačios sveikiausios.

### TINGINIO POMIDORAI ŽIEMAI (Birutės)

Pomidorus sumetu į verdantį vandenį ir tuoj pat ištraukiu. Nulupu odą, didesius perpjaunu, dedu į didelį puodą. Druskos pagal skonį. Kai puodas užverda, paverdu vos kelias minutes, krečiu į paruoštus stiklainius ir uždarau. Gaunasi pomidorai savo sultyse – neišvaizdūs (vis tik panašiau į košę), bet labai skanūs.

### SKANIOJI MIŠRAINĖ (Ilonos)

Kalafijoras, saulėgražos, morkos, krapai, česnakas, šviežūs agurkai, majonezas. Kalafijorą keletui sekundžių pamerkiame į verdantį vandenį, o saulėgražas pakepiname. Morkas sutarkuojame burokine tarka (jei turit laiko, geriau pjaustyti šiaudeliais). Agurkus supjaustome šiaudeliais. Susmulkiname krapus ir česnaką. Viska sumaišome, įdeję majonezo. Greita ir skanu☺

## **LIETUVIŠKAS UNCLE BEN'S (Sigitos)**

4kg paprikų

1 kg svogūnų

1kg pomidorų

1kg morkų

0,5 litro pomidorų padažo

Nedaug aliejaus, druskos, cukraus, lauro lapų, pipirų bei 1 pakelis uogienės tirštintojo su pektinu.

Visas daržoves supjaustome kubeliais ir šiaudeliais, troškiname aliejuje. 5-10min, tada supilame uogienės tirštintoją ir dar paverdame. SKANAUS!

## **MORKŲ PYRAGAS (Almos)**

Ingredientai:

3 stiklinės tarkuotų morkų

2 stiklinės cukraus

3 kiaušiniai

3 stiklinės miltų

120 g sviesto

2 šaukšteliai sodos (gesinti)

Gaminimo eiga:

Morkas trinti su cukrumi, pilti išplaktus kiaušinius, tirpintą sviestą, miltus, sodą. Gerai išmaišyti!

Kepimo formą ištepti, barstyti džiovintais, dėti šaukštu, palyginti.

Kepti 20 – 30 min. – 200<sup>o</sup> (pagal storį).

Skanaus!

## **ĮDARYTI PATISONAI (Almos)**

Patisonai 4 vnt.

Ryžiai 100g

Svogūnas 1vnt.

Morka 1vnt.

Pomidoras 1vnt.

Kiaulienos faršas 200g

Druska

Prieskoniai

Ryžius išvirti. Keptuvėje įkaitintame aliejuje pakepinti nuluptą ir susmulkintą svogūną, tarkuotą morką, pomidorą ir mėsą. Įmaišyti druskos, prieskonių. Patisonus nuplauti, peiliu nupjauti viršų, abi dalis išskobti. Į apatinę dalį pridėti įdaro, užvožti „dangteliais“. Kepti 180 laipsnių orkaitėje apie 30 min. arba virti 15 min. greitpuodyje. Skanaus!

## **CUKINIJA SU KARIU (Rasos)**

2,5 kg cukinijų  
8 svogūnai  
1 arbatinis šaukštelis maltų juodųjų pipirų  
1-1,5 stiklinės acto  
1-1,5 stiklinės cukraus  
2-3 šaukštai druskos  
20-25gramų kario

Susmulkintas cukinijas ir svogūnų žiedus sumaišyti su prieskoniais, actu, cukrumi ir druska. Palaikyti 12 valandų vėsioje vietoje. Tada pakaitinti daržoves apie 10 minučių, sudėti į stiklainius (su visomis sultimis) ir uždaryti metaliniais dangteliais.

## **MARINUOTOS MORKOS -VISAI NERŪGŠČIOS, TINKA BALTAI MIŠRAINEI (Rasos)**

Išvirtas morkas supjaustyti kaip mišrainei, sudėti į puodą ir užpilti marinatu: 1 litras vandens, 1 valgomas šaukštas druskos, 3 valgomi šaukštai cukraus, 3 valgomi šaukštai acto 9 %, pipirų, lauro lapelių. Užpilti, kad apsemtų pilnai. Pavirti apie 5 min. ir supilti į stiklainius.

## **MARINUOTI SVEIKI VIRTI BUROKĖLIAI (Rasos)**

1 litras vandens  
1 šaukštas druskos  
2 šaukštai cukraus  
1 šaukštelis acto esencijos arba 3 šaukštai acto 9 %  
virtus burokėlius sluoksniuoti su krienais, užpylus marinatu pasterizuoti 25 min.

## **MARINATAS BUROKĖLIAMS PJAUSTYTIEMS (Rasos)**

1 litras vandens  
3 šaukštai cukraus  
2 šaukštai druskos  
200 ml acto 9 %  
pipirų, lauro lapų

## **MIŠRAINĖ Nr. 1 (Aurelijos)**

1kg morkų, 1kg pomidorų, 0,5kg paprikos ( gali būti ir mažiau), 4 galvos svogūnų, 1 st.cukraus, 2 š.druskos, 1 st.aliejaus, penktadalio st.acto.

Paruošimas:

visas daržoves supjaustyti kubeliais, užpilti viską cukrumi ir druska, išmaišyti ir palikti nakčiai.

Ryte supilti į puodą ir užpilti aliejumi. Virti , kol suminkštės. Baigiant virti įpilti actą. Karštą sudėti į švariai išplautus ir iškaitintus stiklainius. Uždaryti ir apversti. Užkloti šiltai.

## **MIŠRAINĖ Nr. 2 (Aurelijos)**

2kg žalių pomidorų, 2kg agurkų, 1kg svogūnų, 250ml acto, 1 st.cukraus, 1 šaukštas druskos.

Paruošimas:

Pomidorus supjaustyti skiltelėmis. Agurkus didokais kubeliais. Svogūnus skiltelėmis. Sudėti į indą, supilti prieskonius ir virti, kol suminkštės ir pakeis spalvą. Karštą masę sudėti į paruoštus stiklainius ir apversti. Karša masė nėra labai skani, geras skonis atsiranda atvėsus.

Siūlau pabandyti pasigaminti. Skanaus.

P.S. Ko šiomet nepavyks - kitamet pabandykit.

## **MOZAIKA (Rimos)**

Su lupenomis virtos bulvės ir morkos

Keli kiaušiniai

Žuvies konservai (pavyzdžiui, skumbrė aliejuje)

Majonezo

Bulves ir morkas nulupame, sutarkuojame burokine tarka. Kiaušinius nulupame, sutarkuojame. Žuvies konservus išpilame į stiklinį indą, susmulkiname(paspaudinėjame šakute, kad gautųsi vientisa masė) – tai bus pirmasis sluoksnis. Ant sulyginto žuvies sluoksnio uždedame šiek tiek majonezo, paskleidžiame per visą paviršių. Tuomet dedame tarkuotų bulvių sluoksnį, o tada ir vėl šiek tiek majonezo. Po jo – morkų sluoksnis, vėl šiek tiek majonezo. Galiausiai ant viršaus – sutarkuoto kiaušinio sluoksnis, kurio viršų padengiame majonezu. Galima ant viršaus pabarstyti žalumynų arba apdėlioti žaliaisiais žirneliais. Skanaus☺ P.S. Skaniausia, jei patiekalą pataisysite, pavyzdžiui, iš ryto, o valgysite po pietų – sluoksniai būna „igėrę“ majonežą☺

## Suomiški receptai

### KONSERVUOTI ŽALIEJI POMIDORAI

1 kg žalių pomidorų, 150 ml balto acto, 200 ml vandens, 0,5 kg cukraus, 10 skiltelių česnako, 1 cinamono lazdelė, 10 baltų pipirų, Malto muškato (nebūtinai)

Nuplautus pomidorus subadykite šakute. Išvirkite marinatą, tada sudėkite pomidorus ir lėtai juos pavirkite. Kai pomidorai suminkštės, sudėkite juos į stiklainius pabarstydami muškatu. Marinatas turi apsemti pomidorus. Uždarykite stiklainius, atvėsinkite ir palaikykite 2 savaites šaldytuve.

### ŠERMUKŠNIŲ UOGIENĖ

2 litrai šermukšnių, 1 litras piurė - 400 gr uogienių cukraus

Naudokite tik prinokusias uogas. Sumalkite šermukšnius mėsmale, sudėkite į puodą ir užvirinkite. Sudėkite cukrų, piurė ir dar pavirkite 15 min. Maišymui naudokite medinį šaukštą. Uždarykite metaliniais dangteliais.

Ši piurė idealiai tinka visiems mėsos patiekalams. Galite naudoti kaip užtepėlę ant duonos ar su šaltais užkandžiais. Taip pat piurė tinka gaminant saldinius.

### KETTUKARKKI – „Lapės saldainiukai“

6 gramai Agar-agar skysčio, 2,5 litrai vandens, 150 gr šermukšnių uogų piurė, 100 gr obuolių piurė, 2 šaukštai sirupo, 200 gr cukraus, 1 arbat. šaukštelis citrinos rūgšties

Supilkite Agar-agar skystį į vandenį ir palikite per naktį. Pakaitinkite pamaišydami kol ištirps. Dėkite cukrų ir sirupą. Virkite kol masė taps tąsi. Nukelkite nuo ugnies. Sudėkite abi piurė ir gerai išmaišykite. Dėkite citrinos rūgštį. Kol visiškai neataušo, supilkite į formą, kad gautūsi želė. Sustingusią masę supjaustykite supjaustykite kvadratėliais ir apvoliokite cukruje. Džiovinkite aukštoje patalpoje. Laikykite sausai.

## Latviški receptai

### RABARBARŲ PYRAGAS

**Produktai:** 1 stiklinė kefyro, 2 stiklinės miltų, 1 stiklinė cukraus, 3 kiaušiniai, 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių, 1 valg. šaukštas vanilinio cukraus, 2 valg šaukštai grietinės, 10 rabarbaro stiebų, cinamono.

#### Paruošimas

Išsijokite miltus į dubenį. Įpilkite kefyro, cukraus, įmuškite 2 kiaušinius, įberkite kepimo miltelių ir vanilinio cukraus. Viską sumaišykite ir kuriam laikui palikite. Atskirame inde sumaišykite vieną kiaušinį, grietinę ir 1 valgomąjį šaukštą cukraus. Supilkite tešlą į kepimo skardą, sudėkite rabarbaro gabaliukus ant jos, tada užpilkite sumaišytą kiaušinio ir grietinės bei cukraus mišinį. Pabarstykite cinamonu.

Kepti orkaitėje (230 laipsnių temperatūra) 30 minučių.

### **LATVIŠKA SRIUBA - GASPAČIO (LATVIŠKAS)**

4 porcijos  
Pomidorų sultys 1l  
Gazuotas mineralinis vanduo 0,5l  
2 pomidorai  
1 paprika  
2 švieži, vidutinio dydžio agurkai  
1 vidutinio dydžio česnako skiltelė (reiks sutarkuoti)  
Krapų  
1 raudonasis svogūnas (reiks supjaustyti)  
Feta sūris 120 gr

Daržoves susmulkinti ir sumaišyti. Užpilti sultimis ir mineraliniu vandeniu, išmaišyti. Pridėti Feta sūrio dėl skonio. Galiausiai patiekti pavarsčius susmulkintais krapais ir svogūnu druskos – ne)

### **ŠALTA BALTA SRIUBA (LATVIŠKI ŠALTIBARŠČIAI)**

4 porcijos  
Kefyras 1l  
Gazuotas mineralinis vanduo 0,5l  
Su lupenomis virtos bulvės 100 gr  
Šviežių agurkų 80 g  
1 kiaušinis

Pjaustomus produktus susmulkinti, įpilti kefyro ir vandens. Galima pridėti 30g daktariškos (virtos) dešros kiekvienai porcijai. Žalumynai (krapai) paskaninimui. Galima įmaišyti garstyčių

### **GREITAI RAUGINTI AGURKĖLIAI**

Agurkai skiltelėmis  
Druskos  
Krapų  
Česnakų  
Citrinų (sulčių). Sudedama į dubenį su dangčiu ir pakratoma. Skanaus!

## Turkiški receptai

### DŽIOVINTI PAPLOTĖLIAI SRIUBAI

- 0,5 kg raudonųjų pipirų
- 1 kg svogūnų
- 1.5 kg pomidorų
- 1.5 kg jogurto
- 250 gr manų kruopų
- Miltų
- Petražolių
- Šiek tiek česnako



1. Išimkite pipirų ir pomidorų sėklas
2. Stambiais gabaliukais supjaustykite pipirus ir pomidorus
3. Nulupkite ir supjaustykite svogūnus bei česnakus
4. Sudėkite viską į greitpuodį/puodą (vandens pilti nereikia) ir pavirkite, kol daržovės suminkštės.
5. Įberkite į daržoves miltų, supilkite jogurtą, manų kruopas ir viską išmaišykite.
6. Inde esančią tešlą uždenkite ir palikite kambario temperatūroje subręsti/išrūgti.
7. Po 3 dienų suformuokite delno dydžio paplotėlius ir sudėkite/arba pusiau supilkite ant medžiaginės skepetaitės/sviestinio popieriaus.
8. Džiovinkite pavartydami.
9. Sudžiūvusius paplotėlius galima sulaužyti arba susmulkinti iki trupinių. Trupinius dar galima papildomai padžiovinti, po to supilti į medžiaginį maišelį.

#### Kaip vartoti? - Pagaminti sriubą☺

- 3 šaukštus trupinių suberti į didesnę indą/puodą ir, užpylus šiek tiek vandens, palikti kelioms valandoms, kad išbrinktų.
- Keptuvėje ištirpinkite šiek tiek sviesto.
- 1 išbrinkusios masės šaukštą įdėkite į sviestą ir išmaišykite.
- Šią masę supilkite į dubenį/puodą su išbrinkinta mase, užkaiskite indą ir maišykite masę tol, kol ji užvirs.
- Į sriubą galite įberti druskos, juodųjų pipirų.
- Sriuba paruošta☺ Skanaus!

## Vengriški receptai

### VENGRIŠKAS OBUOLIŲ PYRAGAS

300 gr miltų  
150 gr cukraus pudros  
150 gr sviesto  
2 kiaušinių tryniai + 2 kiaušinių išplakti baltymai  
2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių  
2 arbatiniai šaukšteliai vanilės  
Žiupsnelis druskos  
1-2 šaukštai grietinės  
1,5 kg obuolių  
Cinamono  
4 šaukštai kukurūzų kruopų

Ištepkite riebalais stačiakampę kepimo formą ir įkaitinkite orkaitę 185C. Nulupkite ir susmulkinkite obuolius. Pridėkite 2-3 arbatinius šaukštelius cinamono ir keletą šaukštų rudojo cukraus, jei obuoliai nėra saldūs. Įdėkite kukurūzų kruopas ir gerai išmaišykite. Maišykite miltus su cukrumi, kepimo milteliais, druska, vanile ir sviestu. Jums gausis trupiniai. Tada dėkite kiaušinių trynius ir grietinę. Minkykite kol tešla suminkštės. Padalinkite tešlą į dvi dalis. Iškočiokite tešlą ir dėkite į kepimo formą. Tešla gali suplyšti dedant į kepimo formą, nes ji minkšta. Lengvai apibarstykite tešlą trupučiu kukurūzų kruopų. Dėkite ant viršaus paruoštus obuolius. Iškočiokite kitą dalį tešlos ir uždėkite ant viršaus. Patepkite viršų kiaušinių baltymais. Subadykite tešlą šakute keliose vietose. Kepkite 35-40 min.

### VENGRIŠKI AGURKĖLIAI (Kovaszos Uborka)

4 svarai (2 kg) agurkėlių nupjaustytais galiukais ir supjaustytu į 3 dalis po 1 colį (2,5 cm)  
Šviežūs krapai  
6 česnako skiltelės  
15 juodų pipirų  
2 kvortos vandens ( 2,4 litro )  
4 šaukštai druskos  
2 riekės duonos( galima ruginės )  
Indas laikymui