

PUODAS „SLOW COOKER“

Kūrybingų receptų idėjos



SILVERCREST®

TURINYS

Sriubos 02

Pagrindiniai patiekalai 14

Desertai 38

Rodyklė. 52

Iliustracijų autorių sąrašas 54



SRIUBA

Paruošimo laikas: 30 min.

Apytikslis gaminimo laikas: 4,5 val.

Sudėtingumas: vidutiniškai
sudėtinga

Produktai 4 asmenims:

1 kvapusis moliūgas
(apie 1,5 kg)

1 didelis svogūnas

3–4 skiltelės česnako
apie 3 cm imbiero

200 g miltingų bulvių

2 v. š. alyvuogių aliejaus
druskos

šviežiai maltų pipirų
garam masalos (indiško maltų
prieskonių mišinio)

1 l daržovių sultinio

2 riekelės skrudinimo duonos

2 v. š. moliūgo sėklų

2 v. š. sviesto

60 g grietinės

Vegetariškas patiekalas

TRINTA MOLIŪGŲ SRIUBA

su garam masala prieskoniais

Moliūgą nulupkite, išimkite sėklas ir supjaustykite stambiais kubeliais.

Nulupkite svogūną bei česnaką ir supjaustykite smulkiais kubeliais.

Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite imbierą.

Bulves nulupkite, nuplaukite ir supjaustykite stambiais kubeliais.

Įkaitinkite keptuvėje aliejų, jame trumpai pakepinkite svogūnus, česnaką ir imbierą ir padėkite į šalį.

Moliūgą, bulves ir mišinį su svogūnais sudėkite į keraminį puodą.

Įpilkite sultinio, viską pagardinkite druska, pipirais, 1–2 arb. š. garam masalos prieskonių ir uždenę puodą virkite 4,5 valandos nustatę „**SS**“ galios lygį.

Paskui 10 minučių palaukite, kol sriuba pravės.

Per tą laiką mažais kubeliais supjaustykite skrudinimo duoną.

Keptuvėje nesvylandžia danga sausai paskrudinkite moliūgų sėklas ir padėkite į šalį.

Keptuvėje pakaitinkite sviestą ir vartydami paskrudinkite jame duonos kubelius, kol šie taps rusvai geltoni.

Trinkite sriubą trintuvu, kol ši taps kreminio tirštumo, pagardinkite ir supilstykite į puodelius.

Ant sriubos užpilkite po 1,5 valg. š. grietinės, užberkite skrebučių ir patiekite sriubą apibarstę ją paskrudintomis moliūgų sėklomis ir garam masalos prieskoniais.



SRIUBA

Paruošimo laikas: 30 min.

Apytikslis gaminimo laikas:

6 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 6 asmenims:

3 v. š. lydyto sviesto

250 g griežinėliais

supjaustytų morkų

250 g kubeliais

supjaustytų bulvių

500 g nepernelyg stambiais

gabalėliais supjaustytos

jautienos

250 g kubeliais supjaustytų

svogūnų

3 v. š. pomidorų tyrės

1 v. š. maltos saldžiosios

paprikos

druskos, pipirų,

aitriosios paprikos

2 kubeliais supjaustytos

paprikos ankštys

1 l mėsos sultinio

GULIAŠO SRIUBA

Keptuvėje viename valg. š. lydyto sviesto trumpai pakepinkite morkas bei bulves ir sudėkite į keraminį puodą.

Likusiam lydytame svieste apkepinkite mėsos gabalėlius bei svogūnus, o pačioje pabaigoje sudėkite pomidorų tyrę.

Pagardinkite druska, paprikomis, aitriosiomis paprikomis ir pipirais.

Po to mėsą taip pat sudėkite į prietaisą.

Iplikite mėsos sultinio ir sudėkite paprikų ankštis.

Virkite prietaisu apie 6 valandas nustatę „S“ galios lygį.



Patarimas:

Jei mėgstate aštresnį maistą, dalį paprikos gali pakeisti pikantiška malta paprika.



SŪRIO IR PORŲ SRIUBA

Nuvalytus porus supjaustykite žiedeliais.

Nulupkite svogūnus ir supjaus-
tykite smulkiais kubeliais.

Porus ir svogūnus iki skai-
drumo pakepinkite puode ir
sudėkite į keraminį puodą.

Nustatykite prietaiso „SS“
galios lygį ir uždėkite dangtį.

Faršą iki birumo pakepinkite
keptuvėje ir taip pat sudėkite į
keraminį puodą.

Įpilkite šilto daržovių sultinio
ir virkite 2,5 valandos nustatę
„SSS“ galios lygį arba 5 valandas
nustatę „SS“ galios lygį.

Tada nustatykite „SSS“ galios
lygį, įmaišykite lydyto sūrio
ir sudėkite grybus nupylę jų
skystį.

Pagardinkite trupučiu muskato
riešuto ir lengvai virkite
30 minučių.

Prieš patiekdami apibarstykite
petražolėmis.

Paruošimo laikas: 20 min.

Apytikslis gaminimo laikas: 2,5 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 4 asmenims:

3 porai

2 svogūnai

1/2 v. š. aliejaus

500 g faršo (jautienos ir
kiaulienos)

druskos, pipirų, česnakinės
druskos

1 l daržovių sultinio

1 indelis pievagrybių

100 g nenugriebto pieno lydyto
sūrio

200 g lydyto sūrio su prieskoni-
nėmis žolelėmis

muskato riešuto sriubai
pagardinti

petražolių sriubai apibarstyti





LĘŠIŲ SRIUBA

su kumpiu

Nulupkite svogūną bei česnaką ir supjaustykite smulkiais kubeliais. Nulupkite nuo saliero plaušelius ir supjaustykite griežinėliais. Nuskuskite morkas ir supjaustykite griežinėliais.

Keptuvėje pakaitinkite šiek tiek aliejaus ir jame trumpai pakepinkite kumpį. Išimkite kumpį ir padėkite į šalį.

Į keptuvę įpilkite dar šiek tiek aliejaus ir pakaitinkite. Pakepinkite svogūnus ir česnaką.

Suberkite ant jų cukrų ir šiek tiek jį karamelizuokite.

Supilkite pomidorų tyrę ir kartu šiek tiek pakepinkite. Įmaišykite raudonojo vyno ir jį šiek tiek nugarinkite.

Viską sudėkite į keraminį puodą. Sudėkite mėsą, trintus pomidorus, lęšius, daržoves, čiobrelius, lauro lapus ir supilkite mėsos sultinį.

Viską 3–4 valandas lengvai virkite nustatę „“ galios lygį ir vis pamaišykite.

Pagardinkite druska, pipirais ir balzaminio actu.

Įberkite mairūno ir pavirdami dar 20 minučių baikite virti lęšių sriubą.

Nuplaukite špinatų lapus ir gerai nupurtykite nusausingdami.

Išimkite mėsą, padėkite ant lentelės ir suplėšykite ar supjaustykite gabalėliais.

Išimkite lauro lapus bei čiobrelius ir supilstykite sriubą į dubenėlius.

Užberkite ant sriubos šviežių špinatų lapelių ir lengvai įmaišykite juos į sriubą.

Ant viršaus dėkite suplėšytos mėsos, nuskabykite likusios čiobrelio šakelės lapelius, užberkite ant viršaus ir patiekite.

Paruošimo laikas: 30 min.

Apytikslis gaminimo laikas: 3–4 val.

Sudėtingumas: vidutiniškai sudėtinga

Produktai 4 asmenims:

2 dideli svogūnai

1 česnako skiltelė

3 v. š. alyvuogių aliejaus

500 g sūdyto kumpio

1 v. š. rudojo cukraus

4 šakelės čiobrelio

2 lauro lapai

2 v. š. pomidorų tyrės

150 ml raudonojo vyno

250 g trintų pomidorų

800 ml mėsos sultinio

250 g rudųjų lęšių

2 morkos

3 stiebai lapkotinių salierų

druskos

šviežiai maltų pipirų

1 v. š. džiovintų mairūnų

3 v. š. balzaminio acto

1 sauja šviežių špinatų lapelių

Paruošimo laikas: 30 min.

Apytikslis gaminimo laikas: 3 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

DARŽOVIŲ SRIUBA

Produktai 6 asmenims:

6 bulvės

6 morkos

1 nedidelis ropinis kopūstas

1 poras

1/2 skiltelės česnako
(sukapotos)

170 g žaliųjų pupelių

1 100 ml daržovių sultinio

100 ml grietinėlės

3 v. š. pipirų

2 a. š. druskos

1 a. š. čiobrelių

2 v. š. petražolių (sukapotų)

3 a. š. krakmolo

Nulupkite morkas, bulves bei ropinį kopūstą ir supjaustykite smulkiais kubeliais.

Nuvalykite žaliasias pupeles.

Nuplaukite ir žiedeliais supjaustykite porą.

Daržoves su sultiniu, kapotu česnaku, kapotomis petražolėmis ir prieskoniais sudėkite į keraminį puodą.

Virkite prietaisu apie 3 valandas nustatę „SS“ galios lygį.

Ištirpinkite krakmolą truputį drungno vandens ir įmaišykite. Supilkite grietinėlę.

Viską dar apie 15 minučių lengvai pavirkite.

Pagardinkite, jei reikia, įdėkite dar prieskonių ir patiekite.



ŽIRNIŲ SRIUBA

Nulupkite ir kubeliais supjaustykite bulves bei svogūnus.

Nuvalykite ir kubeliais supjaustykite sriubos žalumynus.

Išlukštentus žirnius, svogūnus, bulves ir sriubos žalumynus sudėkite į keraminį puodą.

Nurodymas: *nelukštentus žirnius prieš naudojant reikia pamirkyti per naktį! Tada reikia suplanuoti ir ilgesnį gaminimo laiką!*

Sudėkite ant viršaus mėsą ir dešreles.

Išpilkite 1,5 litro karšto vandens, kad vos apsemtų visus produktus.

Pagardinkite druska, pipirais arba trupučiu tirpaus sultinio.

Uždenkite dangtį ir virkite 4 val. – 4 val. 30 min. nustatę „SS“ galios lygį.

Atsargiai išimkite mėsą ir, jei reikia, pašalinkite nuo mėsos riebalus ir išimkite kaulus. Mėsą supjaustykite kubeliais.

Itališkas ir „Vienos“ dešreles supjaustykite griežinėliais.

Priklausomai nuo tirštumo, dalį sriubos sutrinkite atskirame inde.

Sriubą, mėsą ir dešreles vėl sudėkite į keraminį puodą ir tirštą sriubą gerai išmaišykite.

Jei reikia, dar pagardinkite druska ir pipirais.

Nuplaukite ir susmulkinkite petražoles.

Apibarstykite jomis žirnių sriubą.

Paruošimo laikas: 30 min.

Apytikslis gaminimo laikas:
4 val. – 4 val. 30 min.

Sudėtingumas:

vidutiniškai sudėtinga

Produktai 6 asmenims:

500 g džiovintų žaliųjų
lukštentų žirnių

2 svogūnai

1/2 ryšulėlio sriubos žalumynų

400 g sūdytos parūkytos
sprandinės

2 parūkytos itališkos dešrelės

1 lauro lapas

1 a. š. džiovintų mairūnų

500 g bulvių

4 „Vienos“ dešrelės

druskos, pipirų, tirpiojo sultinio

1 ryšulėlis petražolių

1,5 l vandens

SRIUBA

Paruošimo laikas: 30 min.

Apytikslis gaminimo laikas:

4 val. 10 min.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 4 asmenims:

1 kg brokolių

300 g miltinių bulvių

1/2 poro

1 svogūnas

2 skiltelės česnako

1 l stipraus paukštienos sultinio

druskos

šviežiai maltų pipirų

250 g šaldytų žirnių

100 g tarkuoto pekorino sūrio

100 g tarkuoto fontinos sūrio

75 g tarkuoto parmezano sūrio

2 v. š. smulkiai supjaustytų

laiškinų česnakų

alyvuogių aliejaus pašlakstyti

TRINTA BROKOLIŲ SRIUBA

su trijų rūšių sūriu

Nuplaukite brokolį, suskirstykite žiedynais, nulupkite kotą ir taip pat susmulkinkite.

Nulupkite ir kubeliais supjaustykite bulves.

Nulupkite ir smulkiai supjaustykite porą.

Nulupkite ir smulkiai supjaustykite svogūną bei česnaką.

Viską sudėkite į keraminį puodą, įpilkite stipraus paukštienos sultinio, įberkite šiek tiek druskos bei pipirų ir uždenkite puodą dangčiu.

Virkite apie 4 valandas nustatę „SSS“ galios lygį.

Nuimkite dangtį, sudėkite žirnius ir lengvai virkite dar 5–10 minučių be dangčio.

Paskui trintuvu sriuboje sutrinkite pekoriną, fontiną ir pusę parmezano, viską trinkite tol, kol gerai sutrinsite ir sriuba taps vientisa.

Pagardinkite, supilstykite į dubenėlius, ant viršaus užberkite likusį parmezaną, smulkiai supjaustytą laiškinį česnaką ir patiekite apšlakstę trupučiu alyvuogių aliejaus.



SRIUBA

Paruošimo laikas: 15 min.

Apytikslis gaminimo laikas: 5 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 6 asmenims:

1 nedidelė paruošta
višta sriubai

1–1,5 l vandens

4 morkos

1/4 gumbo saliero

2 petražolės šaknys

1 poras

1 v. š. druskos

1 a. š. džiovintų gelsvių

1 a. š. maltų juodųjų pipirų

1 lauro lapas

1 a. š. kapotos imbiero šaknies

1 ryšulėlis

garbanotųjų petražolių

VIŠTIENOS SRIUBA

Pašildykite prietaisą 10 minu-
čių nustatę „SSS“ galios lygį.

Porą supjaustykite grieži-
nėliais, o kitas daržoves
smulkiais kubeliais.

Į keraminį puodą įdėkite vištą,
iš kurios virsite sriubą.



Patarimas: sriubos vištos
neturėtų būti per liesos.
Geram sultiniui reikia riebalų.
Prieš verdant jokių būdu
nenupjaustykite riebalų!

Ant vištos sudėkite daržovių
kubelius bei visus prieskonius,
išskyrus petražoles.

Užpilkite vandeniu. Virkite
5 valandas nustatę „SSS“ galios
lygį.

Praėjus šiam laikui, išimkite
vištą iš sultinio, nuimkite mėsą
nuo kaulų, supjaustykite ar
suplėšykite kėsniu dydžio
gabalėliais ir sudėkite atgal į
keraminį puodą.

Mėsą kelias minutes dar
pakaitinkite.

Sukapokite petražoles ir
užberkite.



Patarimas:

Jei mėgstate kietesnes daržoves, likus 1 valandai
iki gaminimo pabaigos įdėkite dar daržovių.

SRIUBA SU LAKŠTINIAIS

Keptuvėje aliejuje pakepinkite maltą jautieną su svogūnais. Pagardinkite druska, pipirais ir sudėkite į keraminį puodą.

Sudėkite pomidorus, česnaką, supilkite stiprų sultinį, vandenį ir įmaišykite daržoves.

Įberkite baziliko ir raudonėlio, pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.

Virkite 3 val. 30 min. – 4 val. nustatę „SSS“ galios lygį.

Atitirpinkite špinatus.

Atskirame puode išvirkite makaronus, kad liktų apykietčiai, ir padėkite į šalį.

Makaronus ir špinatus taip pat sudėkite į keraminį puodą ir pakaitinkite dar 30 minučių nustatę „SSS“ galios lygį.

**Patarimas:**

Patiekdami ant sriubos uždėkite picos sūrio, parmezano arba rikotos ir apibarstykite baziliku.

Paruošimo laikas: 30 min.
Apytikslis gaminimo laikas: 4 val. 30 min.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 6 asmenims:

500 g maltos jautienos

2 smulkiai supjaustyti svogūnai

2 v. š. alyvuogių aliejaus

2 skardinės smulkintų pomidorų (800 g)

500 ml trintų pomidorų

400 ml stipraus jautienos sultinio

400 ml vandens

2 kubeliais supjaustytos raudonos paprikos

1 skiltelė česnako (smulkiai sukapoto)

200 g šviežių, griežinėliais supjaustytų pievagrybių

po ½ a. š. džiovinto baziliko ir raudonėlio

druskos, pipirų

150 g nevirtų plačių lakštinių

100 g šaldytų špinatų

Patiekiant:

šviežio baziliko

200 g tarkuoto picos sūrio (mocarelos), pasirinktinai – parmezano ir (arba) rikotos

Paruošimo laikas: 30 min.

Gaminimo laikas ne

trumpesnis kaip: 7 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

PLĖŠYTA KIAULIENA

Produktai 6–8 asmenims:

1,3–1,5 kg kiaulienos be kaulų
(mentės arba mentės išpjovos)

2 v. š. rudojo cukraus

1 v. š. maltos saldžiosios
paprikos

2 a. š. stambios druskos
šviežiai maltų pipirų

2 dideli svogūnai

500 ml imbierinio alaus arba
šaknų geros („Root Beer“)

1 butelis kepsnių padažo

Kiaulieną nuplaukite ir nusausinkite.

Mažame dubenėlyje sumaišykite cukrų, paprikos miltelius, druską ir pipirus. Visą mėsą įtrinkite šiuo mišiniu.

Nulupkite ir žiedeliais supjaustykite svogūnus.

Pusę svogūnų sudėkite į keraminį puodą.

Ant svogūnų sluoksniu sudėkite mėsą ir apdėliokite likusiais svogūnų žiedais.

Įpilkite imbierinio alaus ir virkite viską 6–7 valandas uždengtame puode nustatę „**SS**“ galios lygį.

Išimkite suminkštėjusią mėsą ir padėkite į šalį.

Jei reikia, nupjaustykite nuo mėsos riebalus ir suplėšykite mėsą dviem šakutėmis, kaip įprasta šiam patiekalui.

Kiaulieną kartu su svogūnais vėl sudėkite į lėtpuodį ir įmaišykite kepsnių padažą.

Viską kartu uždengę puodą virkite dar 1–2 valandas.

Jei norite, plėšytą kiaulieną patiekite vieną, ant ryžių, bandelėje ar sumuštinyje.



Paruošimo laikas: 45 min.

Apytikslis laikymo laikas: 3 val.

Apytikslis gaminimo laikas: 1 val.

Sudėtingumas: vidutiniškai
sudėtinga

Produktai 8 asmenims:

Duonos paplotėliams:

apie 360 g miltų

2 a. š. druskos

200 ml vandens

miltų kočioti

Aitriųjų paprikų troškiniui:

1 svogūnas

2 skiltelės česnako

2 raudonos aitriosios paprikos

2 v. š. alyvuogių aliejaus

800 g jautienos faršo

2 a. š. pomidorų tyrės

apie 500 ml mėsos sultinio

4 pomidorai

250 g konservuotų daržinių
pupelių

2 stiebeliai raudonėlio

1/2 a. š. malto kumino

1/2 a. š. rudojo cukraus

druskos

šviežiai maltų pipirų

Patiekiant:

4 žalios aitriosios paprikos

250 g grietinės

apie 200 g tarkuoto čedero sūrio

Kajeno paprikos

TAKAI

su aitriųjų paprikų troškiniu

Sumaišykite dubenėlyje miltus
ir druską paplotėliams.

Įpilkite vandens ir užminkykite
tamprią tešlą.

Jei reikia, dar įpilkite vandens
ar įberkite miltų.

Suformuokite rutulį, suvynioki-
te į plėvelę palaikykite apie 3
valandas.

Aitriųjų paprikų troškiniui nu-
lupkite svogūną bei česnako
ir supjaustykite smulkiais
kubeliais.

Aitriųjų paprikų ankštis
perpjaukite per pusę,
nuvalykite ir taip pat smulkiai
supjaustykite.

Įpilkite aliejaus į karštą kep-
tuvę ar puodą ir maišydami
pakepinkite jame maltą mėsą,
kol ši taps biri.

Kai mėsa šiek tiek parus,
įmaišykite svogūno ir česnako
gabalėlius bei aitriąsias
paprikas.

2–3 minutes pakepkite ir kartu
trumpai pakepinkite pomidorų
tyrę.

Viską sudėkite į keraminį puo-
dą. Nustatykite prietaiso „SSS“
galios lygį ir įpilkite sultinio.

Nuplaukite pomidorus, išpjau-
kite kotelių vietas ir supjausty-
kite stambiais gabalėliais.

Sudėkite į aitriųjų paprikų
troškinį ir be dangčio lengvai
virkite apie 1 valandą. Per tą
laiką retsykiais pamaišykite.

Kol puodas verda, paplotėlių
tešlą supjaustykite į 8 vienodo
dydžio gabalėlius ir iškočiokite
plonus paplotėlius ant miltais
pabarstyto paviršiaus.

Tęsinys 18 psl.



Nupurtykite miltus ir kiekvieną paplotėlio pusę kepkite apie 1 min. karštoje keptuvėje be riebalų.

Paskui išimkite ir supjaustykite nedideliais gabalėliais. Leiskite atvėsti.

Pupeles nuplaukite vandeniu ir gerai nuvarvinkite.

Iki gaminimo pabaigos likus apie 15 min. sudėkite į aitriųjų paprikų troškinį.

Nuskabykite raudonėlio lapelius ir smulkiai supjaustykite.

Galiausiai įmaišykite į aitriųjų paprikų troškinį ir pagardinkite kuminais, cukrumi, druska ir pipirais.

Žalias aitriąsias paprikas nuplaukite, išpjaukite sėklas ir supjaustykite labai plonais žiedeliais.

Aitriųjų paprikų troškinį sudėkite ant duonos kąsnelių ir ant kiekvieno uždėkite šiek tiek grietinės, sūrio ir aitriosios paprikos žiedelių.

Apibarstykite trupučiu Kajeno paprikų ir patiekite.



BULVIŲ TROŠKINYS SU GARSTYČIOMIS

Bulves, morkas ir salierą supjaustykite nedideliais kubeliais, sudėkite į keraminį puodą, užpilkite sultiniu ir įdėkite lauro lapą.

Virkite 2 val. 30 min. nustatę „SSS“ galios lygį.

Svogūną supjaustykite smulkiais kubeliais.

Keptuvėje traškiai apskrudinkite kumpio juosteles ir išimkite.

Likusiuose riebaluose pakepinkite svogūno kubelius, kol jie taps skaidrūs.

Po 2 val. 30 min. į keraminį puodą sudėkite grietinę, garstyčias, kumpio juosteles bei svogūnus ir pagardinkite druska bei pipirais.

Galiausiai įmaišykite smulkiai supjaustytas petražoles.

Paruošimo laikas: 30 min.

Apytikslis virimo / kepimo

laikas: 2 val. 30 min.

Sudėtingumas:

vidutiniškai sudėtinga

Produktai 3–4 asmenims:

8 vidutinio dydžio bulvės

3 morkos

1 griežinys gumbinio saliero

300 ml vištienos sultinio

1 lauro lapas

2 v. š. vidutiniškai aštrių
garstyčių

150 g grietinės

3 svogūnai

1 pakelis juostelėmis
pjaušto kumpio

2 petražolių stiebeliai
druskos ir pipirų



Paruošimo laikas: 30 min.

Marinavimo laikas: 30 min.

Apytikslis virimo laikas:

7 val. 40 min.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 4 asmenims:

1 kg jautienos krūtininės

druskos

pipirų

1 morka

100 g saliero

1 lauro lapas

750 ml stipraus jautienos
sultinio

150 ml raudonojo vynu

1 a. š. paprikos miltelių

6 kadagio uogos

1 nedidelė čiobrelės šakelė

650 g miltingų bulvių

100 ml pieno

muskato riešuto

4 svogūnai

100 g sviesto mažais
gabalėliais

300 g saldžiųjų žirnių ankščių

TROŠKINTA JAUTIENOS KRŪTININĖ

su svogūnais ir bulvių koše

Užberkite druskos ir pipirų ant jautienos krūtininės ir įtrinkite. 30 minučių leiskite įsigerti, o paskui sudėkite į keraminį puodą.

Nuplaukite morką ir supjaustykite kubeliais.

Nuplaukite salierą ir taip pat supjaustykite kubeliais.

Viską kartu su stipriu sultiniu, raudonuoju vynu, prieskoniais ir čiobreliais sudėkite prie mėsos, uždenkite dangtį ir troškinkite apie 7 val. nustatę „SS“ galios lygį.

Nuplaukite bulves, virkite apie 35 min. pasūdytame vandenyje, paskui nupilkite vandenį, nugarinkite ir dar šiltas nulupkite. Grūstuvu sutrinkite jas puode.

Pakaitinkite pieną, pagardinkite druska ir muskato riešutu. Supilkite į bulves, įmaišykite pusę sviesto ir laikykite šiltai.

Nulupkite svogūnus, perpjaukite per pusę ir supjaustykite juostelėmis.

Retsykliais pamaišydami troškinkite keptuvėje apie 10 min. su likusia puse sviesto, kol šiek tiek parus.

Iš keraminio puodo atsargiai pasemkite šiek tiek stipraus sultinio ir supilkite ant svogūnų.

Nugarinkite skystį, paskrudinkite ir padėkite į šalį.

Nuplaukite saldžiųjų žirnių ankštis, nuvalykite ir 2–3 min. troškinkite troškinimo įdėkle virš verdančio vandens.

Išimkite mėsą, supjaustykite griežinėliais skersai raumens skaidulų ir išdėliokite lėkštėse.

Greta įdėkite trintų bulvių bei saldžiųjų žirnių ankščių, uždėkite ant mėsos svogūnų, jei norite, užpilkite šiek tiek sultinio, kuriame ji buvo troškinama, ir patiekite.





KIAULIENOS KEPSNYS

su saldžiosiomis bulvėmis ir pupelėmis

Mėsą ir kaulus nuplaukite šaltu vandeniu ir nusausinkite. Visą mėsą įtrinkite druska ir pipirais.

Nulupkite ir kubeliais supjausykite svogūnus, česnaką, morkas ir salierą.

Įpilkite aliejaus į keptuvą, įkaitinkite ir mėsą gerai apskrudinkite iš visų pusių.

Vėl išimkite, ir dabar vidutiniu kaitrumu apie 10 minučių maišydami skrudinkite kaulus.

Sudėkite daržoves ir kartu gerai apkepkite.

Viską sudėkite į keraminį puodą, įpilkite mėsos sultinio bei 250 ml alaus.

Įdėkite mėsą ir troškinkite 2 val. – 2 val. 30 min. nustatę „SSS“ galios lygį.

Kepsnį retkarčiais patikrinkite ir, jei reikia, įpilkite dar sultinio ar likusio alaus. Nuplaukite saldžiąsias bulves ir subadykite šakute.

Iš visų pusių įtrinkite rupia jūros druska ir alyvuogių aliejumi, sudėkite į kepimo formą ir pakaitinę orkaitę kepkite apie 70 min. 180 °C temperatūroje.

Išimkite mėsą iš padažo ir padėję ant grotelių laikykite šiltai orkaitėje.

Išimkite kaulą ir padažą iškoškite per smulkų sietelį.

Jei reikia, skysčio šiek tiek nugarinkite arba papildomai įpilkite (jei pageidaujate, galite sutirštinti krakmolu).

Pagardinkite druska ir pipirais.

Paruošimo laikas: 1 val. 15 min.

Apytikslis gaminimo laikas:
2 val. 50 min.

Sudėtingumas:
vidutiniškai sudėtinga

Produktai 4–6 asmenims:

Kepsniui:

1,5 kg kiaulienos kepsnio, pvz.,
kumpio riešutėlio

500 g smulkiai sukapotų kiaulės
kaulų

druskos

šviežiai maltų pipirų

2 svogūnai

1 česnako skiltelė

2 morkos

150 g gumbinio saliero

2 v. š. aliejaus

apie 400 ml mėsos sultinio

500 ml tamsaus alaus

Garnyrai:

2 vidutinio dydžio saldžiosios
bulvės

rupios jūros druskos

alyvuogių aliejaus

druskos

šviežiai maltų pipirų

citrinų sulčių

40 g sviesto

500 g žaliųjų pupelių

1–2 šakelės dašio

Tęsinys 24 psl.

Apvirkite pupeles su dašiu dideliame kiekyje pasūdyto vandens (apie 8 min.). Paskui nupilkite vandenį ir leiskite vandeniui nuvarvėti.

Kiaulienos kepsnį supjaustykite riekelėmis ir išdėliokite į lėkštes su trupučiu padažo, pupelėmis ir saldžiosiomis bulvėmis.

Saldžiasias bulves perpjaukite per pusę, vidų pamaigykite šakute, pagardinkite druska ir pipirais, apšlakstykite trupučiu citrinos sulčių ir uždėkite po gabalėlį sviesto.

Paruošimo laikas: 30 min.

Gaminimo laikas ne trumpesnis kaip: 3 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

AITRIŲJŲ PAPRIKŲ TROŠKINYS

Produktai 4–6 asmenims:

800 g faršo (per pusę jautienos ir kiaulienos)

2 svogūnai

2 skardinės pjaustytų pomidorų (apie 800 ml)

2 paprikos

1 v. š. maltos aitriosios paprikos

5 aitriųjų paprikų ankštys

1 a. š. maltų kmynų

1 skardinė raudonųjų pupelių

1 skardinė kukurūzų

Keptuvėje pakepinkite maltą mėsą ir sudėkite į keraminį puodą.

Papriką bei aitriosios paprikos ankštis nuplaukite, išimkite sėklas ir smulkiai supjaustykite.

Supjaustykite svogūnus mažais gabalėliais.

Nuvarvinkite pupeles bei kukurūzus ir perliekite švairiu vandeniu.

Visus produktus sudėkite į keraminį puodą prie maltos mėsos ir išmaišykite.

Uždėkite dangtį ir viską apie 3 val. virkite nustatę „“ galios lygį.



TIRŠTAS LAPINIŲ KOPŪSTŲ TROŠKINYS

Lapinius kopūstus nuplaukite, išpjaukite stambias gyslas ir smulkiai supjaustykite.

Nulupkite ir smulkiais kubeliais supjaustykite morkas, svogūnus ir česnaką.

Porus perpjaukite išilgai, gerai nuplaukite ir supjaustykite žiedeliais arba mažais gabalėliais.

Puode pakaitinkite aliejų ir jame iš eilės trumpai apkepkite svogūnus, česnaką, morkas ir porus.

Sudėkite smulkiai supjaustytus lapinius kopūstus, palaukite, kol sukris, ir užpilkite daržovių sultinio.

Viską perdėkite į keraminį puodą.

Nuplaukite obuolius ir supjaustykite mažais kubeliais, sudėkite į keraminį puodą kartu su trintais pomidorais ir garstyčiomis, išmaišykite, jei reikia, pagardinkite druska ir pipirais.

Virkite 4–5 valandas nustatę „SS“ galios lygį.

Apytikslis paruošimo laikas: 45 min.
Apytikslis virimo / kepimo laikas: 4–5 val.

Sudėtingumas: vidutiniškai sudėtinga

Produktai 8 asmenims:

4 svogūnai

4 skiltelės česnako

6 morkos

2 porai

1 000 g lapinių kopūstų

4 v. š. aliejaus

2 l tirpaus daržovių sultinio

600 g trintų pomidorų

2 obuoliai

2 v. š. garstyčių

druskos ir pipirų



Paruošimo laikas: 1 val. 15 min.

Apytikslis gaminimo laikas:

3 val. 30 min. – 4 val.

Sudėtingumas:

vidutiniškai sudėtinga

Produktai 6 asmenims:

2 nedidelė svogūnai

2 skiltelės česnako

3 v. š. alyvuogių aliejaus

2 v. š. pomidorų tyrės

45 ml raudonojo vyno

600 g gabalėliais supjaustytų
pomidorų iš skardinės

300 g trintų pomidorų

3 ančiuvų filė

druskos

1 žiupsnis cukraus

šviežiai maltų pipirų

1–2 a. š. džiovintų itališkų
prieskoninių žolelių, pvz., čio-
brelių, raudonėlių, rozmarinų

600 g mišraus faršo

apie 3 v. š maltų džiovėsėlių

1 didelis kiaušinis

druskos

šviežiai maltų pipirų

3 v. š. smulkiai pjaustytų
prieskoninių žolelių, čio-
brelių, rozmarinų, petražolių

3–4 v. š. grietinėlės

75 g tarkuoto parmezano sūrio

Taip pat:

750 g spagečių

druskos

SPAGEČIAI

su faršo rutuliukais ir jūreivišku padažu

Nulupkite svogūną bei česna-
ką ir supjaustykite kubeliais.

Puode pakaitinkite aliejų, jame
trumpai skaidriai apkepinkite
svogūnus ir pusę česnako.

Įmaišykite pomidorų tyrę, trum-
pai pakaitinkite kartu ir įpilkite
raudonojo vyno.

Sudėkite gabalėliais supjausty-
tus ir trintus pomidorus.

Stambiai supjaustykite ančiuvų
filė, įmaišykite ir viską pagardin-
kite druska, pipirais, cukrumi ir
prieskoninėmis žolelėmis.

Padažą supilkite į keraminį
puodą.

Mal tą mėsą sudėkite į dubenėlį.

Įberkite maltų džiovėsėlių, drus-
kos, pipirų, įmuškite kiaušinį,
sudėkite prieskonines žoleles,
likusius česnakus ir grietinėlę.

Viską suminkykite į gerai
formuojamą mėsos tešlą, jei
reikia, dar įminkydami šiek tiek
grietinėlės ar džiovėsėlių.

Iš masės suformuokite apie
3 cm dydžio rutuliukus, sudė-
kite į padažą ir užberkite pusę
parmezano.

Uždenkite ir virkite viską apie
3 val. 30 min. nustatę „SS“
galios lygį.
Spagečius pasūdytame vande-
nyje išvirkite taip, kad jie būtų
puskiečiai.

Pagardinkite padažą.

Nupilkite vandenį nuo spa-
gečių, nuvarvinkite vandens
likučius ir išdėliokite spagečius
į gilias lėkštes.

Ant jų uždėkite mėsos rutuliu-
kų su padažu, apibarstykite
likusiu parmezanu ir patiekite.





BURGUNDIŠKAS JAUTIENOS TROŠKINYS

Mėsą nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite nepernelyg mažais kubeliais.

Nulupkite ar nuvalykite morkas ir salierus, nuplaukite ir supjaustykite kashio dydžio gabalėliais.

Nulupkite valgomuosius svogūnėlius ir česnakus.

Česnaką supjaustykite griežinėliais, o valgomuosius svogūnėlius perpjaukite į keturias dalis.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir dalimis apskrudinkite mėsą iš visų pusių.

Paskui sudėkite valgomuosius svogūnėlius bei česnakus ir kartu trumpai pakepkite.

Įpilkite šiek tiek raudonojo vyno ir jį nugarinkite.

Viską sudėkite į lėtpuodį ir nustatykite „SSS“ galios lygį.

Supilkite likusį vyną, stiprų sultinį ir sudėkite lauro lapus.

Sudėkite morkas bei salierus ir uždėkite dangtį. Virkite apie 5–6 valandas.

Jei norite, sutirštinkite padažą trupučiu šaltame vandenyje išmaišyto krakmolo.

Pagardinkite druska, pipirais ir patiekite, pvz., kartu su orkaitėje keptomis bulvėmis.

Apytikslis paruošimo laikas:
30 min.

Apytikslis gaminimo laikas:
5–6 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 4 asmenims:

800 g lienos jautienos

2 morkos

2 stiebai lapkotinių salierų

4 valgomieji svogūnėliai

2 skiltelės česnako

4 v. š. aliejaus

1/2 l sodraus raudonojo vyno,
pvz., Burgundijos vyno

2 lauro lapai

apie 500 ml stipraus jautienos
sultinio

1 v. š. krakmolo

šviežiai maltų pipirų

druskos

Paruošimo laikas: 20 min.

Apytikslis gaminimo laikas:

45 min.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 6 asmenims:

12 pomidorų

1 1/2 svogūno

1 česnako skiltelė

4 v. š. alyvuogių aliejaus

750 g jautienos faršo

1 1/2 v. š. pomidorų tyrės

apie 600 ml stipraus mėsos
sultinio

druskos

1 žiupsnis cukraus

šviežiai maltų pipirų

750 g makaronų

Patiekiant:

šviežio baziliko

šviežiai tarkuoto parmezano

MAKARONAI

su maltos mėsos padažu

Pomidorus nuplikiykite, perliekite šaltu vandeniu, nulupkite, perpjaukite į keturias dalis, išimkite sėklas ir supjaustykite kubeliais.

Nulupkite svogūnus bei česnaką ir supjaustykite smulkiais kubeliais.

Mal tą mėsą maišydami apkep-
kite puode karštame aliejuje,
kol ji taps biri ir parus.

Sudėkite svogūnus bei česna-
ką ir kartu pakepinkite dar 2–3
minutes.

Viską sudėkite į keraminį
puodą ir nustatykite „“ galios
lygį.

Įmaišykite pomidorų tyrę ir
supilkite mėsos sultinį.

Pagardinkite druska, cukrumi ir
pipirais, įmaišykite pomidorus.

Virkite lėtai apie 45 min. vis
pamaisydami, jei reikia, įpilkite
dar sultinio.

Pasūdytame vandenyje maka-
ronus išvirkite taip, kad jie būtų
puskiečiai.

Dar kartą pagardinkite padažą
ir įmaišykite nuvarvintus
makaronus.

Sudėkite į dubenėlius ir api-
barstykite baziliku.

Pagal skonį ant viršaus patar-
kuokite parmezano.





VIŠČIUKŲ SPARNELIAI

Nuplaukite ir nusausinkite viščiukų sparnelius.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų, jame dalimis apkepkite viščiukų sparnelius ir vėl išimkite.

Aitriųjų paprikų ankštis nuplaukite, išvalykite ir supjaustykite stambiais kubeliais.

Nulupkite valgomuosius svogūnėlius, česnaką, imbierą, viską supjaustykite stambiais kubeliais ir gerai sutrinkite trintuvu kartu su aitriosiomis paprikomis.

Pridėkite medaus, apelsinų sulčių, obuolių acto, sojos bei terijakio padažo ir viską gerai išmaišykite.

Viščiukų sparnelius sudėkite į keraminį puodą ir užpilkite prieskonių mišiniu.

Įpilkite kokosų pieno, uždenkite dangtį ir viską apie 4 val. virkite nustatę „S“ galios lygį arba apie 2 val. nustatę „SS“ galios lygį.

Viščiukų sparnelius pagardinkite druska ir pipirais ir patiekite ant padėklo.

Apytikslis paruošimo laikas:
20 min.

Apytikslis gaminimo laikas: 4 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 8 asmenims:

2 kg viščiukų sparnelių

4 v. š. sezamų aliejaus

2 raudonos aitriosios paprikos

4 valgomieji svogūnėliai

4 skiltelės česnako

6 cm imbiero

4 v. š. medaus

100 ml apelsinų sulčių

2 v. š. obuolių acto

2–3 v. š. sojų padažo

2–3 v. š. terijakio padažo

apie 300 ml kokosų pieno

druskos

šviežiai maltų baltųjų pipirų

Paruošimo laikas: 25 min.

Apytikslis gaminimo laikas: 4 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 6 asmenims:

1,5 kg nesubyrančių bulvių

3 svogūnlaiškiai
(tik baltoji dalis)

3 skiltelės česnako

4 šakelės čiobrelio

300 ml pieno

200 ml grietinėlės

druskos

šviežiai maltų pipirų

250 g tarkuoto sūrio, pvz.,
ementalio, čederio, rakletės

BULVĖS SU SŪRIU

Bulves nulupkite, nuplaukite ir supjaustykite griežinėliais.

Svogūnlaiškus nuplaukite, nuvalykite ir supjaustykite smulkiais kubeliais.

Nulupkite česnaką ir taip pat supjaustykite smulkiais kubeliais.

Čiobrelius nuplaukite, nupurtykite nusausindami ir nuskabykite lapelius arba viršūnėles.

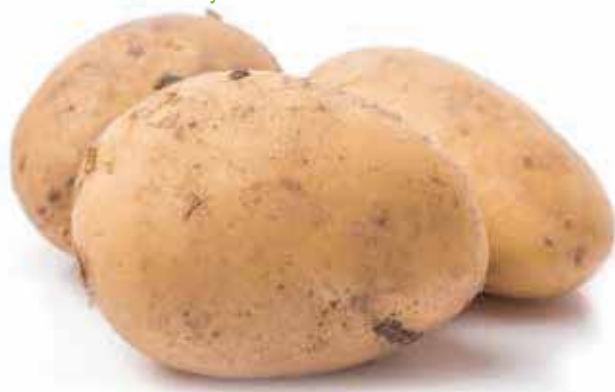
Bulves, svogūnlaiškus ir česnaką sudėkite į keraminį puodą, supilkite pieną, grietinėlę, įberkite druskos, pipirų, sudėkite sūrį ir pusę čiobrelių. Viską išmaišykite, uždenkite puodą ir virkite apie 3 val. 30 min. – 4 val. nustatę „SS“ galios lygį, kol bulvės suminkštės.

Pagardinkite bulves, sumalkite ant jų šiek tiek pipirų ir patiekite apibarstę likusiais čiobreliais.



Patarimas:

Jei bulvės su sūriu per sausos, likus 30 minučių iki gaminimo pabaigos įpilkite dar šiek tiek pieno ir išmaišykite.







ĖRIENOS TROŠKINYS

su alyvuogėmis ir lakštiniais

Nusausinkite ėrieną ir supjaus-
tykite 3–4 cm dydžio kubeliais.

Nulupkite svogūną bei česna-
ką ir supjaustykite smulkiais
kubeliais.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų,
jame dalimis iš visų pusių ge-
rai apkepkite mėsos kubelius ir
vėl išimkite.

Trumpai pakepinkite svogūnus
ir česnaką, įmaišykite pomi-
dorų tyrę ir įpilkite apie 100 ml
mėsos sultinio.

Apkeptus ėrienos kubelius su-
dėkite į keraminį puodą kartu
su svogūnų mišiniu.

Įdėkite harisos, „Ras el Hano-
ut“ prieskonių mišinio, gabalė-
liais supjaustytus pomidorus,
alyvuoges, druską, pipirus ir
viską gerai išmaišykite.

Supilkite likusį mėsos sultinį
ir troškinkite viską apie 6 val.
nustatę „SS“ galios lygį.

Prieš baigdami troškinti nu-
plaukite prieskonines žoleles,
gerai nupurtykite nusausinda-
mi ir stambiai sukapokite.

Lakštinius pasūdytame vande-
nyje išvirkite taip, kad jie liktų
puskiečiai.

Nuplaukite cukiniją, išvalykite
ir įstrižai supjaustykite plonais
griežinėliais.

Pagardinkite ėrienos troškinį
ir įmaišykite prieskonines
žoleles.

Nupilkite vandenį nuo maka-
ronų, nuvarvinkite vandens
liučius ir sudėkite makaronus
į lėkštes su ėrienos troškiniu.

Greta padėkite po keletą cuki-
nijos griežinėlių, apibarstykite
druska, pipirais, pašlakstykite
alyvuogių aliejumi, jei norite,
trupučiu citrinos sulčių ir viską
patiekite.

Apytikslis paruošimo laikas:
30 min.

Apytikslis gaminimo laikas:
6 val. 15 min.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 4 asmenims:

1 kg ėrienos, pvz., mentės be
kaulų

1 didelis svogūnas

2 skiltelės česnako

4 v. š. alyvuogių aliejaus

2 v. š. pomidorų tyrės

apie 200 ml mėsos sultinio

1–2 a. š. harisos tyrės

1–2 a. š. „Ras el Hanout“
prieskonių mišinio

800 g gabalėliais supjaustytų
pomidorų iš skardinės

100 g juodųjų alyvuogių be
kauliukų

druskos

šviežiai maltų pipirų

Patiekiant:

1/2 saujos prieskonių žolelių,
lygiapapių petražolių arba mėtų

400 g lakštinių
druskos

1 šviežia cukinija

šviežiai maltų pipirų

2 v. š. alyvuogių aliejaus

pagal skonį – citrinos sulčių

Paruošimo laikas: 15 min.

Apytikslis gaminimo laikas:

1 val. 30 min. – 2 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 8 asmenims:

4 v. š. sviesto

600 g vakarykščio batono

120 g razinų

600 ml pieno

200 ml grietinėės

6 kiaušiniai

160 g cukraus

1 a. š. malto cinamono

1/2 a. š. vanilės esencijos

malto kvapiojo muskato

1 žiupsnis druskos

8 rutuliukai vanilinių ledų

Karameliniam padažui:

180 g cukraus

350 g grietinėės

1 žiupsnis druskos

DUONOS PUDINGAS

su leda is ir karamelin iu padažu

Keraminį puodą ištepkitė sviestu.

Duoną supjaustykite maždaug 2,5 cm dydžio kubeliais.

Keptuvėje ištirpinkite sviestą ir jame dalimis iš visų pusių apkepkite duonos kubelius, išimkite ir sudėkite į keraminį puodą kartu su razinomis.

Pieną suplakite su grietinėle, kiaušiniiais, 100 g cukraus, cinamonu, vanilės esencija, kvapiuoju muskato ir druska.

Šį mišinį užpilkite ant duonos kubelių.

Viską dar kartą atsargiai išmaišykite, apibarstykite likusiu cukrumi, uždenkite dangtį ir troškinkite apie 2 val. nustatę „S“ galios lygį.

Retsykiais vis pamaišykite.

Cukrų karameliniam padažui išlydykite puode ir maišydam i karamelizuokite, kol spalva taps rusvai geltona.

Užvirinkite ir supilkite grietinėle.

Karamelę vėl užvirinkite ir maišykite, kol taps vientisa, įmaišykite druskos ir atvėsinkite.

Duonos pudingą sudėkite į dubenėlius.

Ant viršaus uždėkite po 1 rutuliuką vanilinių ledų, viską apšlakstykite karamelin iu padažu ir duonos pudingą patiekite.



DESERTAS

Paruošimo laikas: 30 min.

Apytikslis gaminimo laikas:

1 val.30 min.

Sudėtingumas:

vidutiniškai sudėtinga

Produktai 5 porcijoms:

250 g miltų

1/2 gabalėlio šviežių mielių

40 g cukraus

100 ml šilto pieno

1 pakelis vanilinio cukraus

25 g išlydyto sviesto

1 mažas kiaušinis

1 žiupsnis druskos

Padažui:

600 ml pieno

100 g sviesto

6 pakeliai vanilinio cukraus

VIRTINIAI

Padažo produktus (pieną, sviestą ir vanilinį cukrų) sudėkite į keraminį puodą ir šildykite nustatę „SSS“ galios lygį, kol sviestas išsilydys.

Šiltame piene ištirpinkite mieles tešlai.

Iš pieno su mielėmis, miltų, cukraus, kiaušinio, sviesto, vanilinio cukraus ir druskos suminkykite vientisą tešlą.

Palaikykite penkiolika minučių.

Iš tešlos suformuokite 5 virtinius, įdėkite į šiltą pieną keraminiame puode ir uždenkite dangtį.

45 minutes virkite nustatę „SSS“ galios lygį, o paskui dar 45 minutes nustatę „S“ galios lygį.

SVARBU: dangčio per tą laiką jokia būdu neatidarinėkite, kad virtiniai nesukristų!



Patarimas:

Prie virtinių puikiai tinka slyvos raudonajame vyne, kurių receptą rasite šioje virimo knygoje!

RABARBARŲ IR BRAŠKIŲ KOMPOTAS

Nuvalytus rabarbarus supjaustykite maždaug penkių milimetrų storio gabalėliais ir sudėkite į keraminį puodą.

Apibarstykite cukrumi ir įpilkite skysčio (šeivamedžio žiedų sirupo, baltojo vyno).

Uždėkite dangtį ir virkite 2 valandas nustatę „SSS“ galios lygį.

Nuvalykite braškes, supjaustykite mažais gabalėliais ir sudėkite į apvirtus rabarbarus.

Išmaišykite ir dar valandą virkite nustatę „SSS“ galios lygį.

Paruošimo laikas: 45 min.

Apytikslis gaminimo laikas:
3 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 8 porcijoms:

700 g nuvalytų rabarbarų

8 v. š. cukraus
(arba daugiau – pagal skonį)

6 v. š. šeivamedžio
žiedų sirupo

6 v. š. baltojo vyno

500 g braškių



DESERTAS

Paruošimo laikas: 25 min.

Apytikslis gaminimo laikas:

1 val. 30 min. – 2 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 8 vienetais:

Pagrindui:

100 g sviestinių sausainių

1 v. š. rudojo cukraus

50 g labai minkšto sviesto

Įdarui:

400 g varškės sūrio (riebaus
arba pusriebio)

2 kiaušiniai

150 g kondensuoto pieno su
cukrumi

1 pakelis vanilinio cukraus

1 a. š. citrinos sulčių

Papuošimui:

obuolių kompoto, pudingo su
vaisių sultimis arba kitokio
vaisinio padažo

MAŽI SŪRIO PYRAGAIČIAI

stikliniame indelyje

Susmulkinkite sviestinius
sausainius.

Susmulkintus sausainius su
cukrumi ir sviestu sutrinkite į
trupinius.

Trupinius sudėliokite į aštuonis
stiklinius indelius (pvz., van-
dens stiklines) ir suspauskite
šaukštu. Padėkite į šalį.

Geraį sumaišykite visus sūrio
pyragaičių kremo produktus.

Sūrio pyragaičių kremą
vienodomis dalimis sudėkite į
stiklines.

Stiklines sudėkite į keraminiį
puodą ir į jį atsargiai įpilkite tiek
šilto vandens, kad maždaug
2/3 stiklinės būtų apsemta.

Nustatę „“ galios lygį palai-
kykite 1 val. 30 min. – 2 val.,
kad sūrio kremas sutirštėtų ir
sutvirtėtų.

Išimkite iš vandens vonelės ir
kelioms valandoms įdėkite
į šaldytuvą.

VAISINIS TRUPINIUOTIS

Nuplaukite ir išvalykite vaisius (priklausomai nuo vaisių rūšies, išimkite sėklalaidį, nulupkite ir pan.).

Vaisius supjaustykite kąsnio dydžio gabalėliais ir sudėkite į dubenį.

Ant jų užpilkite citrinos sulčių, obuolių sulčių ir įdėkite krakmolo.

Priklausomai nuo vaisių sunokimo ir asmeninio skonio, įberkite 3–4 valg. š. cukraus ir viską gerai išmaišykite.

Trupiniams miltus, avižinius dribsnius, rudąjį cukrų, minkštą sviestą, žiupsnį cinamono ir žiupsnį druskos rankiniu maišytuvu sumaišykite taip, kad gautumėte tešlos trupinius.

Vaisių mišinį sudėkite į keraminį puodą. Ant jų paskirstykite trupinius.

Uždėkite dangtį ir troškinkite 3 valandas nustatę „SSS“ galios lygį.

Patiekite su vaniliniu padažu arba šiltą su vanilinais ledais.

Paruošimo laikas: 30 min.
Apytikslis gaminimo laikas:
3 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 8 porcijoms:

1,5 kg vaisių mišinio (pvz., obuolių, kriaušių, slyvų, braškių, mėlynųjų ir pan.).

1 v. š. citrinos sulčių

3–4 v. š. baltojo cukraus

100 ml obuolių sulčių (arba baltojo vyno)

15 g krakmolo

150 g miltų

65 g stambių avižinių dribsnių

135 g rudojo cukraus

135 g minkšto sviesto

žiupsnis druskos

1 žiupsnis cinamono



Patarimas:

Kietesnius vaisius visada supjaustykite mažesniais gabalėliais, nes jiems suminkštėti reikia daugiau laiko.

Paruošimo laikas: 20 min.

Apytikslis virimo laikas: 1 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

AVIŽINĖ KOŠĖ

su jogurtu ir vaisiais

Produktai 4 asmenims:

250 g stambių avižinių dribsnių

800 ml pieno

350 ml vandens

80 g cukraus (pagal skonį)

2 raudoni obuoliai

1 pakelis vanilinio cukraus

1 cinamono lazdelė

4 v. š. natūralaus 10 % jogurto

2 v. š. skrudintų skaldytų

branduolių, pvz., migdolų,
moliūgo sėklų ir pan.

klevų sirupo

keletas šviežių aviečių

Į keraminį puodą suberkite avižinius dribsnius, supilkite pieną, įdėkite cinamono lazdelę, suberkite cukrų, vanilinį cukrų ir įpilkite 350 ml vandens.

Nustatykite prietaiso „SSS“ galios lygį ir viską gerai išmaišykite.

Avižinę košę retsykais vis pamaišykite.

Po 45 min. nuplaukite obuolį, nusauskite ir įtarkuokite į košę. Jei košė per sausa, jeigu norite, galite įpilti dar pieno. Dar apie 15 minučių lengvai virkite.

Nuplaukite kitą obuolį, išpjaukite sėklalzdį ir supjaustykite plonomis juostelėmis.

Avižinę košę sudėkite į dubenėlius, užpilkite šiek tiek jogurto ir išdėliokite ant jo obuolių juosteles.

Apibarstykite riešutais ir pagal skonį apšlakstykite trupučiu klevų sirupo.

Papuoškite keletu šviežių aviečių ir patiekite.





KLASIŠKINĖ PIENIŠKA RYŽIŲ KOŠĖ

su cinamonu ir cukrumi

Apvaliagrūdžius ryžius, pieną, cukrų, vanilinį cukrų ir druską sudėkite į keraminį puodą ir išmaišykite.

Uždėkite dangtį ir nustatykite „SSS“ galios lygį.

Viską 2 valandas lengvai virkite vis pamaišydami. Jei apvaliagrūdžiai ryžiai per kieti, įpilkite dar pieno.

Po 2 valandų dar kartą viską išmaišykite ir, jei reikia, įpilkite pieno, kad košė būtų norimo tirštumo.

Patiekite sudėję į dubenėlius ir apibarstę cukrumi ir cinamonu. Papuoškite keletu migdolų, mėtų lapeliu bei cinamono lazdele ir patiekite.

Paruošimo laikas: 10 min.

Apytikslis virimo laikas: 2 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 5 asmenims:

500 g apvaliagrūdžių ryžių

2 l pieno

1 žiupsnis druskos

4–5 v. š. cukraus

1 pakelis vanilinio cukraus

Patiekiant:

cukraus

cinamono

migdolų

mėtų lapelių

cinamono lazdelių



DESERTAS

Paruošimo laikas: 30 min.

Apytikslis virimo laikas: 3 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 4 asmenims:

1,5 kg slyvų

apie 150 g cukraus (pagal
skoni)

2 v. š. medaus

2 cinamono lazdelės

200 ml raudonojo vyno (arba
portveino, jei patinka stipresnis
skonis)

SLYVOS RAUDONAJAME VYNE

Slyvas nuplaukite, išimkite
kauliukus ir padalykite į
keturias dalis. Tada sudėkite į
keraminį puodą.

Suberkite cukrų, sudėkite
medų, cinamono lazdeles,
supilkite raudonąjį vyną ir
išmaišykite.

Slyvas raudonajame vyne
virkite apie 3 val. nustatę „SSS“
galios lygį.



Patarimas:

Slyvos raudonajame vyne labai tinka prie vanilinių ledų arba manų kruopų pudingo.



KEPTI OBUOLIAI

Padažo produktus (pieną ir vanilinį cukrų) sudėkite į keraminį puodą.

Nupjaukite obuolių viršų.

Išskobkite obuolius obuolių skobtuku.

Į kiekvieną obuolį įdėkite 3 valg. š. skrudintų dribsnių / traškių dribsnių su priedais ir ant viršaus užpilkite 1 v. š. klevų sirupo bei lydyto sviesto.

Nurodymas: gaminimo laikas gali skirtis priklausomai nuo obuolių dydžio bei rūšies ir asmeninio skonio!

Obuolius sudėkite į keraminį puodą ir ruoškite 2–3 valandas nustatę „SS“ galios lygį.

Obuolius patiekite po vieną užpylę šiek tiek vanilinio padažo. Valgykite šiltus.

Paruošimo laikas: 15 min.

Apytikslis virimo laikas: 2–3 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 5 asmenims:

5 vidutinio dydžio obuoliai

15 v. š. skrudintų arba kitokių traškių dribsnių su priedais

5 v. š. klevų sirupo

2 v. š. lydyto sviesto

Padažui:

300 ml pieno

4 pakeliai vanilinio cukraus



DESERTAS

Paruošimo laikas: 30 min.

Apytikslis gaminimo laikas: 4 val.

Sudėtingumas: nesudėtinga

Produktai 8 asmenims:

2 kg obuolių

200 ml baltojo vynu

200 ml obuolių sulčių

1 vanilės ankšties sėklelių

2 žiupsniai cinamono miltelių

2 a. š. klevų sirupo

OBUOLIŲ TYRĖ

Obuolius nuplaukite, nulupkite ir išpjaukite sėklalzdžius.

Supjaustykite stambiais gabalėliais ir sudėkite į keraminį puodą kartu su vynu, sultimis, vanilės ankšties sėklelėmis ir klevų sirupu.

Uždėkite dangtį ir troškinkite apie 4 valandas nustatę „**SS**“ galios lygį.

Tada nuimkite dangtį ir viską gerai išmaišykite plakimo šluotele ar panašiu įrankiu.



Patarimas:

Tyrę galima sudėti į stiklines arba tiesiai patiekti su vaniliniu padažu.





RODYKLĖ

A

Aitriųjų paprikų troškinytis . . . 24
Avižinė košė 44

B

Bulvės su sūriu 34
Bulvių troškinytis
su garstyčiomis 19
Burgundiškas
jautienos troškinytis 29

D

Daržovių sriuba 8
Duonos pudingas. 38

E

Ėrienos troškinytis 37

G

Guliašo sriuba 4

K

Kepti obuoliai 49
Kiaulienos kepsnys 23
Klasikinė pienoška ryžių košė . 47

L

Lęšių sriuba 7

M

Makaronai 30
Maži sūrio pyragaičiai 42

O

Obulių tyrė 50

P

Plėšyta kiauliena 14

R

Rabarbarų ir
braškių kompotas 41

S

Slyvos raudonajame vyne . . 48

Spagečiai 26

Sriuba su lakštiniais 13

Sūrio ir porų sriuba 5

T

Takai 16

Tirštas lapinių
kopūstų troškinys 25

Trinta brokolių sriuba 10

Trinta moliūgų sriuba 2

Troškinta jautienos krūtininė 20

V

Vaisinis trupiniuotis 43

Virtiniai 40

Viščiukų sparneliai 33

Vištienos sriuba 12

Z

Žirnių sriuba 9

Nurodymas:

Receptai pateikiami be garantijos. Visi sudedamųjų dalių ir gaminių duomenys yra apytiksliai. Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį.

ILIUSTRACIJŲ AUTORIŲ SĄRAŠAS

Viršelis:

Freepik.com / StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video /
News Life Media

01 psl.: Freepik / topntp26

03 psl.: StockFood / News Life Media

04–05 psl.: Freepik / bearfotos

06 psl.: StockFood / News Life Media

08 psl.: Fotolia / Soyka

11 psl.: StockFood / News Life Media

12–13 psl.: Fotolia / Nomad_Soul

15 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video

17 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video

18–19 psl.: Designed by Freepik

21 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video

22 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video

24–25 psl.: Fotolia / egorxfi

27 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video

28 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video

31 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video

32 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video

34 psl.: Freepik / whatwolf

35 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video

36 psl.: StockFood / Cato-Symonds, Shaun

39 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video

41 psl.: Designed by Freepik

45 psl.: StockFood / News Life Media

46 psl.: shutterstock / NoirChocolate

47 psl.: Freepik / topntp26

48–49 psl.: Freepik / foodiesfeed

50 psl.: Freepik / lifeforstock

51 psl.: StockFood / Eising Studio – Food Photo & Video



KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com