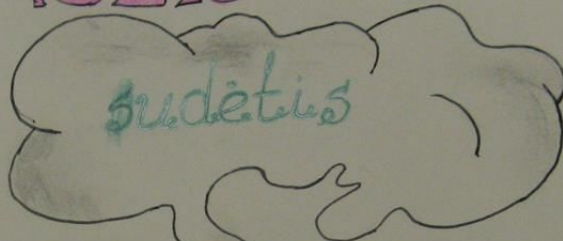


KYBARTŲ „SAULĖS“ PROGIMNAZIJA

MOČIUTĖS RECEPTŲ KNYGA

2014 METAI

MOČIUTĖS KOLDŪNAI



Įdaras:
maltą kiaulieną
svogūnais
česnakais
druska
pipirais

Tešlai:
vandeniu
kiašiniai
miltai
druska

Padavimas:
grietinė

Gaminimas:

Įdodame tešlai reikalingus produktus ir minkome tešlą. Tešla turi būti minkšta, elastinga. Iškočiojame tešlą plonai. Su šakute spaudkiame apskritimus. Ant gautos formos dedame įdano ir suspaudžiame menulius, jo krašteliu sujungiam. Papamintus koldūnus dedame į verdantį pasūdytą vandenį. Šiai koldūnais iškilis į paviršių. Pavirti dar apie 10 min. Pieti su grietine.



SALVIJOS MOČIUTĖ GALINA

Pyragas su kepure



100g sviesto
1 stiklinė miltų
1 mažas kiaušiniai
2 v.š. cukraus
1 a.š. kepimo miltelių
Įdaras:
500g varškės
0,5 stiklinė cukraus
3 kiaušinio tryniai
2 a.š. vanilinio cukraus
1 v.š. manų kruopų
100g grietinės
Sufle:
3 kiaušinio baltymai
5 v.š. cukraus pudros

Miltus sumaišyti su
kepimo milteliais ir vis
pamirkant į šį mišinį
burokine tarka
sutarkuoti sviestą.
Įdėti kiaušinį, suberti
cukrų ir išminkyti
tešlą. Tešlą suvynioti į
maistinę plėvelę ir 30
min padėti į šaldymo
kamerą. Įdarui varškę
supilti cukrų, manų
kruopas, vanilinį
cukrų, sudėti grietinę
ir kiaušinių trynius ir
viską išmaišyti iki
vientisos masės. Išimti
iš šaldymo kameros
tešlą, tolygiai
paskleisti skardoje ir
ant jos sudėti varškės
masę. Kepti 30min,
180C. Sufle sluoksniui
kiaušinio baltymus
suplakti su cukraus
pudra. Ją tolygiai
paskirstyti ant varškės
sluoksniu ir kepti 10-
15min, kol sufle
pasidarys auksinės –
rudos spalvos. Pyragui
duoti atvėsti.

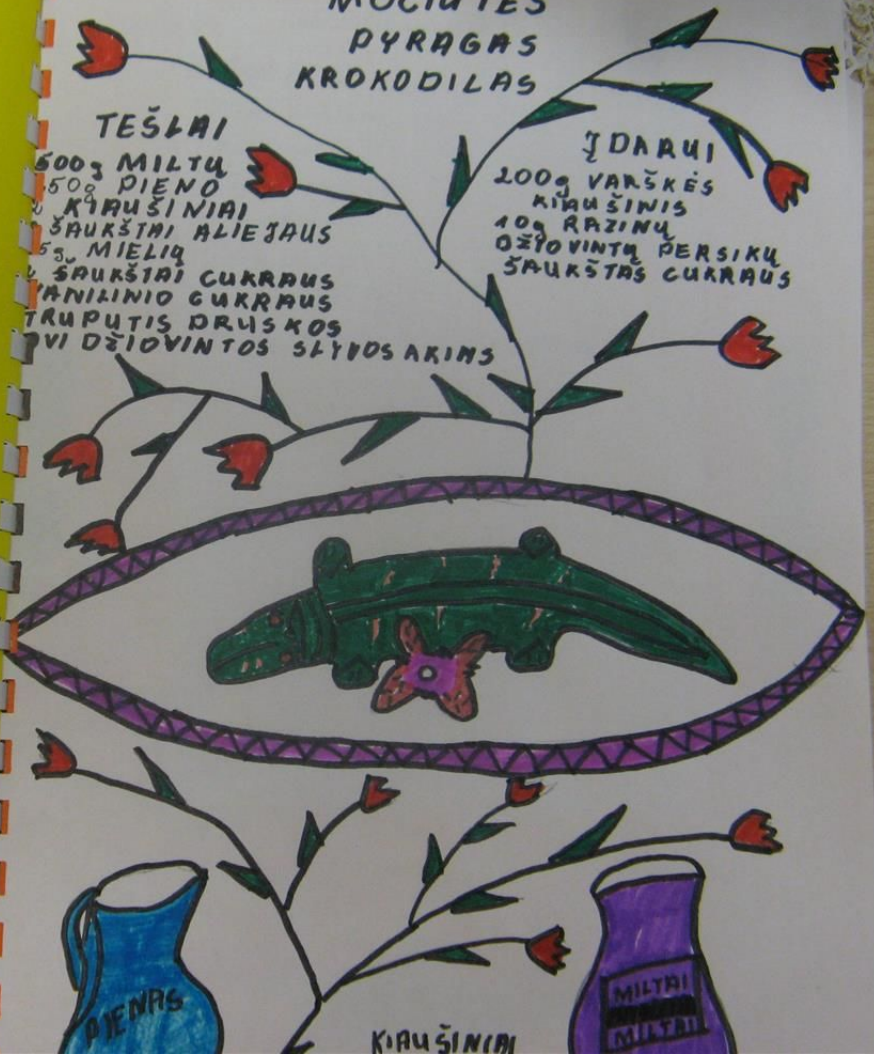
MOČIUTĒS
PYRAGAS
KROKODILAS

TEŠLAI

- 500g MILTU
- 50g PIENO
- KIAUŠINIAI
- ŠAURŠTĀI ALIEŽAUS
- 5g MIELIŅU
- ŠAURŠTĀI CUKRAUS
- ANILINĀI CUKRAUS
- TRUPUTIS DRUSKAS
- VI DĒĻOVINTOS SLĪDĒSĀKĀNS

ĪDARĀI

- 200g VARŠKĒS
- KIAUŠINIS
- 10g RAZINŪ
- 0,5 DĒĻOVINTĀ PERSIKŪ
- ŠAURŠTĀS CUKRAUS



PIENAS

KIAUŠINIAI

MILTAI MILTAI

Močiutės sausainiai - riestainiai

Reikės:

250 g. sviesto
2 vnt. kiaušinių
3 puodelių miltų
1 puodelio cukraus
1 a.š. vanilinio cukraus
1/2 a.š. kepimo miltelių

Gaminimas:

Šaltą sviestą sutarkuokite, įmuškite kiaušinius ir suberkite cukrų, viską gerai išmaišykite. Suberkite į sviesto masę miltus, vanilinį cukrų ir kepimo miltelius.

Užminkykite tešlą. Tešla neturi būti labai lipni, jei trūksta miltų- galite šiek tiek įberti daugiau. Atsignybkite šiek tiek tešlos ir iškočiokite piršto storio pailgą volelį, suformuokite riestainius ir vieną jų pusę apvoliokite cukruje.

Kepimo skardą padenkite kepimo popieriumi. Orkaitę įkaitinkite iki 180 C temperatūros, riestainius kepkite apie 10-12 minučių.

Močiutė Irena

ir

Burņoje ti rpstangys



Keksiukai

Močiute žima viską deda iš akies, bet patieklinus
receptą mums reikės:

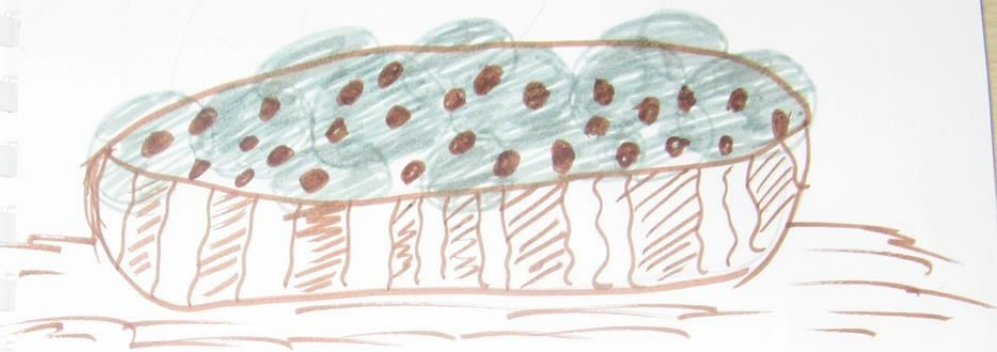
- 3 kiaušiniai
- 100g sejesto
- 200g cukraus
- 100g grietinės
- 1 apelsino žiurės
- 100g razinų
- 200g šokolado
- 1 šaukštelis kepimo miltelių
- Miltis, kad tesla būtų grietinė tirštumo.



Kiaušinius, cukrų išsukti, įmaišyti išsijotą sviestą, dėti grietinę, razinas. Berti miltus
ir kepimo miltelius (miltus reikia išsijoti). Nuplėmus apelsiną, nutarbuoti jo žiurę ir
supilti į teslą. Susmulkinti šokoladą ir įmaišyti jį į teslą. Paruošti keksiukus for-
mėmis, supilstyti į jas lėšą ir kepti 180°C temperatūroje 20 minučių. Kol keksiukai
šepo netrukšimant, norintys iškeptis, kad keksiukai nesupūstų ir gerai iškepti.
Iškeptus keksiukus atdėvinti į paprastą pagal saugų formatorių: cukraus pudrą, pabarstyti
uogomis, plakti grietinėle. O tuai pasidaryti daug draugų, ir nepajusite kaip keksiukai išėjus
buvoję.



Is mocuies munes . bulvių kukulici su padaviu



Mocuies receptas knygoje galima rasti nuostabių atkadimų. Kartais, kai norisi kažko paprasto, naminio, šotaus ir nebrangaus, mocuies receptas yra puikus pasirinkimas šaltinis. Mocuie manė išmoki kepti kugelę ir bulvių kukulici;

REIKES: 15 šalių bulvių; 5 rietų bulvių;
1 svogūnas; 2 šaukštai miltų; 100g sviesto; druskos;
2 stiklinės pieno; pipirai; 100g karštai rūkytos
kiaulienos rokinis.

GAHINIMAS: šalias bulves sutarkuogame,