

Mano šeimos megtamiausias receptas



Kibinai

Ingridientai:

1 kg miltų
300 g sviesto
3 kiaušinių
druskos
pipirų
svogūno
250 g grietinės
800 g vištienos filė (o dar geriau - šlaunelių mėsos)



Gaminimas:

Pirmiausia gaminame tešlą. Supilame miltus į indą, tada įberiam šiek tiek druskos ir įdedame sviesto, kuris turi būti kambario temperatūros. Visa tai imame maigyti rankomis, kol pasidaro vientisa masė. Į ją įmušame visus tris kiaušinius ir supilame grietinę, tada vėl imamės minkymo iki vientisos masės. Kai tešla suminkyta, ją valandai dedame į šaldytuvą.

Tuo tarpu pradedame ruošti įdarą kibinams. Vištienos filė supjaustome kubeliais. Tą patį padarome su svogūnais. Viską sudedame į vieną indą, pagardiname druska ir pipirais pagal skonį. Į šią masę galima įdėti šiek tiek sviesto, kad įdaras būtų sultingesnis.

Tešlą padaliname į nedideles bandeles, kurias po vieną iškočiojame. Tada imame įdarą ir dedame ant iškočiotos tešlos lapelių. Tada imame tešlos lapelius su įdaru ir lenkiame per pusę, sulipiname kraštus. Sulipdytus kraštus užsukame.

Paskutinis žingsnis prieš pašauant kibinus į orkaitę - ištepti kibinus kiaušinio plakiniu. Kepame 25 minutes 180 laipsnių temperatūroje.

Skanaus!

Šeimos receptas

"Sausainių tortas"

36 sausainiai

200 ml rūgštesnės uogienės

Priedas:

pienas

Kremas:

250 g varškės

cukraus pagal skonį

1 šaukštelis vanilinio cukraus

Viršus:

marmeladiniai saldainiai arba uogos

- Išmaišykite kremą. Sausinius trumpam įmerkite į pieną. Išdėliokite lėkštėje 3 x 3 (9) ir užtepkite uogienės. Tada vėl išdėliokite sausainių sluoksnį ir šįkart užtepkite kremo. Taip dėliokite, kol sausainių neliks. Viršų aptepkite kremu ir papuoškite marmeladiniais saldainiais arba uogomis.



Žemaičių blynai

Tešlai reikės:

2 kiaušinių,
14-15 bulvių,
3 valgomųjų šaukštų miltų,
3 valgomųjų šaukštų krakmolo,
žiupsnelio druskos.

Įdarui reikės:

400 g kiaulienos,
žiupsnelio druskos,
trupučio maltų juodųjų pipirų,
aliejaus kepimui.

Padažui reikės:

100 ml grietinės,
100 ml pieno,
50 g sviesto,
trupučio druskos.

Gaminimas:

Mėsą išvirkite, sumalkite ir sumaišykite su pipirais, druska. Nuskustas bulves išvirkite truputį pasūdytame vandenyje. Tada jas sumalkite, įmuškite kiaušinius, suberkite druską, miltus, krakmolą ir viską gerai išmaišykite. Gautos masės gabalėlį suplokite, į vidurį įdėkite po nepilną šaukštą įdaro, kraštą užlenkite ir sulipdykite, šiek tiek dar suplokite. Kepkite įkaitintame aliejuje. Prikaituvyje ištirpinkite sviestą, sudėkite grietinę, išmaišykite, supilkite pieną, įberkite druską, dar sykį viską išmaišykite ir pakaitinkite.

Skanaus!!!

Varškieš apkepas

Reikės:

- 2 pakeliai varškieš
- 2 kiaušiniai
- 2 šaukštai manų kruopų
- 2 šaukštai grietinės, ar jogurto
cukraus, druskos, razinų

PARUOŠIMAS

Varškę pertrinti, įmušti kiaušinius ir cukrų su druska. Viršų gerai išmaišyti. Supilti monus, jogurtą ir razinas. Vėl viršų išmaišyti. Sudėti masę į skardą, kepti maždaug 40 min.

Skanaus! Mėgė

V A R Š K Ė S A P K E P A S

Patiekalui pagaminti reikia apie 1 kg varškės (gali būti ir pusriebė), 6 kiaušinių, 6 šaukštų manų kruopų, nuo 2 iki 6 šaukštų cukraus, pagal skonį vanilinio cukraus, pora gerų saujų razinų ir truputėlį sodos (galima ir kepimo miltelių). Naudojant sodą reikia į ją įpilti acto sodai nugesinti, bet geriau nugesinti su grietine.

Varškę sutrinti su šaukštu. Sudėti pamirkytas ir nuspaustas razinas.

Kiaušinių baltimus atskirti nuo trynių. Kiaušinių trynius sumaišyti su cukrumi, vaniliniu cukrumi ir nugesinta soda. Gerai ištrinti ir tą masę supilti į varškę maišant.

Kiaušinių baltymus išplakti atskirai ir plakinį supilti į varškę atsargiai maišant.

Kepimo indą ištepti sviestu ir supilti paruoštą varškę. Kepti orkaitėje kol gražiai pagels. (Apie ± 40 min.).

Varškės apkepą galima valgyti su uogiene, grietine arba vienu kitu. Be to galima valgyti ir šaltą su arbata, kakava.

Gero apetito!

Su pagarba Ina

Šeimos receptas

Varškės apkepas

4 pakeliai varškės

4 Š cukraus

8 Š manų kruopų

2 stiklinės pieno

4 kiaušiniai

žiupsnelis druskos

Visus produktus sumaišome. Gautą masę supilame i sviestu pateptą džiuvėsėliais pabarstytą skardą. Kepame orkaitėje 180-200 laipsnių temperatūroje apie 40 min.

Patiekiame su grietine ir uogiene.

Skanaus!

Plovas

Ingredientai:

1. Mėsa
2. ryšiai
3. svogūnai
4. morka
5. druska
6. pipirai
7. keičpas
8. česnakas

Vėstienos krutinėlis kepani

1. kg. krutinėlis

450 gramų, majonezo

3. kiaušiniai.

šūpsnelis druskos. krakmolo

krutinėli sūjūstytį smulkiai sumaisyti

su reikiamais produktais. Įpilti krakmolo

kad gautųsi panašė į blynų tėsle,

tik truputi tirštesnė. Kepti keptuvėje

kai blynas, patiekti su sūšiais ir dar

Varškės apkepas

Ingredientai:

- **Cukrus**, 6 valgomieji šaukštai
- **Kiaušiniai**, 4 vienetai
- **Pienas**, šiltas, 0,5 stiklinės
- **Manų kruopos**, 6 valgomieji šaukštai
- **Varškė**, 600 gramų
- **Sviestas**, 30 gramų
- **Kepimo milteliai**, 1 arbatinis šaukštelis



Gaminimo eiga

Šešis šaukštus manų kruopų užpilkite šiltu, bet neverdančiu pienu. Išmaišykite ir palikite išbrinkti pusei valandos.

Tuo tarpu keturis kiaušinių baltymą atskirkite nuo trynio. Trynį išsukite su cukrumi. Tuomet supilkite išbrinkusias manų kruopas ir suberkite varškę (500 - 600 g), viską gerai išmaišykite.

Tuomet sutarkuokite sviestą ant gautos masės ir vėl išmaišykite. Įberkite 1 arbatinį šaukštelį kepimo miltelių ir dar kartą išmaišykite.

Išplakite kiaušinio baltymus iki standžių putų ir supilkite į gautą masę, lengvai viską išmaišykite.

Kepimo formą ištepkite alyvuogių aliejumi ir supilkite gautą masę.

Kepkite 170°C orkaitėje apie 50 minučių.

Galima patiekti su uogiene, džemu ar jogurtu.

Lucas