



iš JŪDINK VELYKINIŲ

RECEPTA!

Lęšių Tartaletės su Pomidorų Salsa Padažu ir Čederio Sūriu

Reikės:

- 1 skardinės Lęšių Bonduelle Vapeur (310 g)
- 1 vnt l dydžio kiaušinio
- 40 g alyvuogių aliejaus
- 15 g kukurūzų krakmolo
- 2 g malto kumino
- 1 g sauso raudonėlio
- 2 g svogūnų drėbinių
- 2 g druskos
- 1 g česnakų granulių
- šiek tiek maltų kajeno pipirų
- 240 ml grietinės
- 60 ml salsa padažo
- 85 g grūstų tortilijų traškučių
- 100 g tarkuoto čederio sūrio



GAMYBOS EIGA:

Lęšius nuplaukite šaltu tekančiu vandeniu, gerai nusauskite, sutrinkite blenderiu iki pusiau rupios masės (dalis lęšių pilnai susitrynę, dalis dar likę gabaliukais). Į lęšius įmuškite kiaušinį, alyvuogių aliejų, kukurūzų krakmolą, raudonėlį, svogūnų drėbinius, druską, česnakų granules, kajeno pipirus ir gerai išmaišykite. Kitame indelyje sugrūskite tortilijų traškučius, ant grūstų traškučių sudėkite grietinę, salsa padažą ir gerai išmaišykite. Orkaitę įkaitinkite iki 190 °C. Lęšių tešlą pasidalinkite valgomu šaukšto gabaliukais ir susukite į rutuliukus. Į mini keksiukų formelę įpurškite kepimo aliejaus, dėkite po rutuliuką lęšių tešlos, pirštų pagalbą suformuokite pagal keksiukų formeles, maždaug 5 mm storio krepšelius. Dėkite sriubinį šaukštą salsos įdaro, pabarstykite tarkuotu čederio sūriu. Tartaletes kepkite orkaitėje 12-15 minučių kol sūris išsilydys ir pataps auksinės spalvos. Iškeptas tartaletes palikite atvėsti bent 5 minutėms. Jei lengvai neišsima iš formelės naudokite silikoninę mentelę. Pateikite šiltas ar atvėsusias, padekoruo­kite skabytais kalendrų lapeliais.



BALTŲ PUPELIŲ UŽTEPĖLĖ

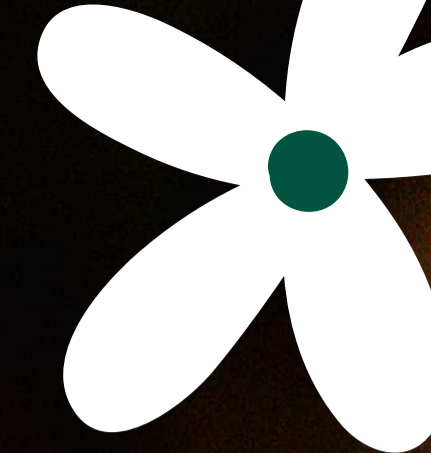
REIKĖS:

1 SKARDINĖS BALTŲ PUPELIŲ BONDUELLE VAPEUR
40 G ALYVUOGIŲ ALIEJAUS
20 G CITRINOS SULČIŲ
PUSĖS LAIMO NUTARKUOTOS ŽIEVELĖS
3 G VALYTO ČESNAKO
KELETO STIEBELIŲ ŠVIEŽIO ČIOBRELIO (APIE 5 G)

GAMYBOS EIGA:

PUPELĖS NUPLAUKITE PO TEKANČIU ŠALTU VANDENIU IR NUSAUSINKITE. ČIOBRELIUS NUSKABYKITE NUO STIEBELIŲ. VISUS INGREDIENTUS SUDĖKITE Į BLENDERĮ IR MALKITE APIE 20 SEKUNDŽIŲ ARBA KOL GAUSIS VIENTISA KREMĖNĖ MASĖ. JEI REIKIA PAGARDINKITE DRUSKA IR PIPIRAIŠ.

PATEIKIMO METU APŠLAKSTYKITE ALYVUOGIŲ ALIEJUMI.



PUPELIŲ, AVINŽIRNIŲ, KUKURŪZŲ IR PAPRIKŲ SALOTOS SU RANCH PADAŽU

Reikės:

- 2 SKARDINIŲ RAUDONŲ PUPELIŲ BONDUELLE (620 G)
- 1 SKARDINĖS AVINŽIRNIŲ BONDUELLE VAPEUR (310 G)
- 1 SKARDINĖS KUKURŪZŲ BONDUELLE (340 G)
- 100 G JUODŲ ALYVUOGIŲ BONDUELLE
- 3 VIDUTINIO DYDŽIO PAPRIKŲ (GELTONA, RAUDONA, ORANŽINĖ)
- 1 ŠVIEŽIO JALAPENO PĖPIRO (APIE 50 G)
- 30 G SVOGŪNŲ LAIŠKŲ
- 15 G ŠVIEŽIŲ PETRAŽOLIŲ
- 240 G RANCH TIPO PADAŽO (TINKA PIRKTINIS, TAČIAU JEI GAMINSITĖS PATYS REIKĖS 100 G MAJONEZO, 100 G GRIETINĖS 40%, 1 CITRINOS ŽIEVELĖS IR SULČIŲ, 25 G SKABYTŲ PETRAŽOLIŲ, 2 G SAUSO RAUDONĖLIO, 5 G VALYTO ČESNAKO, CUKRAUS, DRUSKOS, PĖPIRŲ PAGAL SKONĮ)

GAMYBOS EIGA:

PUPELAS, AVINŽIRNIUS IR KUKURŪZUS NUSAUSINKITE. SUDĖKITE Į DUBENĮ. ALYVUOGES NUSAUSINKITE IR SUPJAUSTYKITE GRIEŽINĖLIAIS. PAPRIKAS NUPLAUKITE, IŠVALYKITE IR SUPJAUSTYKITE 1,5 CM DYDŽIO KUBELIAIS. JALAPENĄ NUPLAUKITE, NUSAUSINKITE, IŠVALYKITE IR PJAUSTYKITE SMULKIAIS KUBELIAIS. SVOGŪNŲ LAIŠKUS SUPJAUSTYKITE ŽIEDELIAIS, PETRAŽOLES NUSKABYKITE IR SUKAPOKITE, DALĮ PETRAŽOLIŲ PASILIKITE. VISUS INGREDIENTUS SUDĖKITE Į DUBENĮ IR IŠMAIŠYKITE, PAGARDINKITE DRUSKA, PĖPIRAIS. ANT VIRŠAUS PABARSTYKITE KAPOTOMIS PETRAŽOLĖMIS.

NAMŲ GAMYBOS RANCH PADAŽAS:

PETRAŽOLES IR ČESNAKUS SUKAPOKITE. CITRINOS ŽIEVELĘ SUTARKUOKITE Į DUBENĮ, IŠPAUSKITE SULTIS. Į DUBENĮ SUDĖKITE VISUS INGREDIENTUS IR GERAI IŠMAIŠYKITE.



ŽIRNELIŲ SALOTOS SU ČEDERIO SŪRIU, PARMOS KUMPIO IR KLEVŲ SIRUPO GABALIUKAIS

Reikės:

2 STIKLAINIŲ KONSERVOUOTŲ ŽIRNELIŲ BONDUELLE
3 L DYDŽIO KIETAI VIRTŲ KIAUŠINIŲ
200 G ČEDERIO SŪRIO
200 G MAJONEZO
80 G VALYTO SVOGŪNO
80 G PARMOS KUMPIO
50 G KLEVŲ SIRUPO

GAMYBOS EIGA:

ŽIRNELIUS NUSAUSINKITE, SVOGŪNUS, ČEDERIO SŪRĮ IR KIAUŠINIUS SUPJAUSTYKITE MAŽAIS KUBELIAIS (1X1 CM DYDŽIO). Į DUBENĮ SUDĖKITE NUSAUSINTUS ŽIRNELIUS, KIAUŠINIŲ, ČEDERIO SŪRIO, SVOGŪNŲ KUBELIUS, MAJONEŽĄ, PAGARDINKITE DRUSKA, PIPIRAIS PAGAL SKONĮ IR GERAI, BET LENGVAI PERMAIŠYKITE, KAD NESŪTRINTI ŽIRNELIŲ. ORKAITĘ ĮKAITINKITE IKI 180°C. KEPIMO SKARDELĘ IŠKLOKITE SVIESTINIŲ POPIERIUMI, ANT POPIERIAUS PILKITE PUSĘ KLEVŲ SIRUPO, SUDĖKITE PARMOS KUMPIO GABALIUKUS, SUPILKITE LIKUSĮ KLEVŲ SIRUPĄ, UŽDĖKITE ANTRU LAPU POPIERIAUS IR UŽDĖKITE ANTRA TOKIO PAT ARBA PANAŠAUS DYDŽIO SKARDELE. KEPKITE 8-12 MIŪČIŲ, KOL KUMPIŠ NUSAUSĖS IR PASIKARAMELIZUOS. KARAMELIZUOTĄ KUMPIJ ATVĖSINKITE IR SULAUŽYKITE NORIMO DYDŽIO GABALIUKAIS. Į DUBENĮ SUDĖKITE ŽIRNELIŲ SALOTAS, PAGARDINKITE KARAMELIZUOTO KUMPIO GABALIUKAIS.



GRĪKIŪ SALOTOS SU APELSĪNAIS, VĪRTAIS BUROKĒLIAIS, FETOS SŪRIO TRUPĪNĪAIS, MEDAUS MĒTŪ IR CĪTRINŪ PADAŽŪ

REIKĒS:

100 G ŠALDYTŪ GRĪKIŪ IR DARŽOVIŪ MIŠINIO BONDUELLE
50 G VĪRTŪ BUROKĒLIŪ
100 G RAUDONŪ APELSINŪ
40 G FETOS SŪRIO
40 G RUKOLOS SALOTŪ
10 G KEPINTŪ KEDRO RIEŠUTŪ
5 G ŠVIEŽIŪ MĒTŪ
5 G CĪTRINŪ SULČIŪ
10 G MEDAUS
30 G ALYVUOGIŪ ALĪJAUS
ŠVIEŽIAI GRŪSTŪ PĪPIRŪ
ŠVIEŽIAI GRŪSTOS DRUSKOS
MĒTOS LAPELIŪ PAPUOŠĪMUI

GAMYBOS EIĢA:

ŠALDYTŪ DARŽOVIŪ IR GRĪKIŪ MIŠINĪ ATLAIDĪNKĪTE. ĪKAITĪNKĪTE ORKAITĒ ĪKĪ 220°C. ATLAIDĪNTŪ MIŠINĪ DĒKĪTE Ī KEPĪMO SKARDELĒ, ANT SVĪESTĪNIO POPĪERĪAUS ĪR PAKEPKĪTE 4-5 MĪNUTES ANT AUKŠTOS TEMPERATŪROS, APKEPUS – ATVĒSĪNKĪTE. BUROKĒLIUS SUPJAUSTYKĪTE PUSŽĪEDŽĪAIS. APELSINŪ ODELĒ NUPJAUKĪTE PEĪLIU, APELSINUS PJAUKĪTE PUSŽĪEDŽĪAIS. FETOS SŪRĪ SUTRUPĪNKĪTE. Ī SALOTINĒ LĒKŠTĒ DĒKĪTE RUKOLOS SALOTAS, ATVĒSĪNTŪ GRĪKIŪ IR DARŽOVIŪ MIŠINĪ, PJAUSTYTUS BUROKUS, RAUDONUS APELSINUS, TRUPĪNTŪ FETOS SŪRĪ, UŽPĪLKĪTE MĒTŪ IR MEDAUS PADAŽŪ, BEĪ PABARSTYKĪTE KEPĪNTOMĪS KEDRĪNĒMĪS PĪNĪJOMĪS, BEĪ KELETU MĒTŪ LAPELIŪ. SALOTAS PAGARDĪNKĪTE ŠVĪEŽIAI GRŪSTA DRUSKA ĪR PĪPIRAIS.

PADAŽO GAMYBA:

MĒTAS, CĪTRĪNOS SULTIS, MEDŪ, ALYVUOGIŪ ALĪJŪ, ŠĪEK TĪEK DRUSKOS ĪR PĪPIRŪ SUTRĪNKĪTE BLENDERĪU ĪKĪ PADAŽO KONSISTENCĪJOS.



Žiedinių kopūstų ryžiai Provanso stiliumi su keptomis krevetėmis

Reikės:

100 g šaldytų žiedinių kopūstų ryžių Bonduelle

30 g migdolų riešutų

20 g alyvuogių aliejaus

3 g valyto česnako

10 g skabytų lygialapio petražolių

5 g citrinų sulčių

šviežiai grūstos druskos

šviežiai grūstų pipirų

100 g krevetėlių 16/20 dydžio, valytų, be galvų

1 g šviežio čiobrelio

15 g tarkuoto parmezano

Gamybos eiga:

Krevetes pamarinuokite skabytu čiobreliu, druska, pipirais, įpilkite šiek tiek aliejaus, viską gerai permaišykite. Migdolus suklokite stambiau, česnakus ir petražoles – smulkiau. Sausoje keptuvėje pakepinkite migdolų riešutus, sudėkite į indelį ir atvėsinkite. Į tą pačią keptuvę įpilkite pusę alyvuogių aliejaus, ant vidutinės kaitros pakepinkite žiedinių kopūstų ryžius, apie 4-7 minutes, pastoviai pamaišant. Į žiedinių kopūstų ryžius sudėkite kapotus česnakus, kepintus migdolus ir pakepinkite apie 1 minutę ant aukštesnės kaitros. Į ryžius sudėkite petražoles, citrinų sultis, permaišykite ir nuimkite nuo kaitros. Į keptuvę įpilkite alyvuogių aliejų, gerai įkaitinkite ir sudėkite marinuotas krevetes, kepkite apie 2 minutes ant vienos pusės, apverskite kita puse ir kepkite dar 1 minutę. Į lėkštę dėkite karštus žiedinių kopūstų ryžius, pabarstykite tarkuotu parmezano sūriu, šviežiai grūsta druska, pipirais, sudėkite keptas krevetes. Papuoškite šviežių čiobrelių stiebeliais.



Lęšių blyneliai su grietinės ir laimų padažu

Reikės:

2 skardinių konservuotų lęšių Bonduelle Vapeur
40 g alyvuogių aliejaus
40 g valyto svogūno
220 g rudųjų pievagrybių
6 g valytų česnakų skiltelių
125 g smulkintų avižų dribsnių
2 vnt l dydžio kiaušinių
2 g rūkytos saldžiosios paprikos
2 g druskos
200 g grietinės 40% riebumo
1 vnt laimo citrinos žievelės ir sulčių
druskos
pipirų
cukraus



Gamybos eiga:

Svogūnus sukapokite mažais kubeliais. Pievagrybius nuplaukite, supjaustykite juostelėmis, česnakus sukapokite. Į keptuvę įpilkite 10 g alyvuogių aliejaus, pakepkite svogūnus apie 2-3 minutes, kol jie taps aukso spalvos. Sudėkite grybus, įpilkite dar 10 g alyvuogių aliejaus, pakepkite grybus ant vidutinės kaitros apie 5-7 minutes, kol suminkštės. Suminkštėjus grybams, sudėkite česnakus, pakepkite dar apie 1 minutę lengvai pamaišant. Į smulkintuvo indą sudėkite keptų grybų mišinį, lęšius, avižas, kiaušinius, rūkytą papriką, druską ir išsukite iki vientisos masės (sukite tol, kol masė pradės sušokti į didesnius gabalus). Iš gautos masės darykite apie 40 g dydžio rutuliukus. Gautą rutuliuką suformuokite į blynelį. Likusį aliejų supilkite į keptuvę ir užkaiskite. Įkaitus keptuvei, sudėkite blynelius. Kepkite ant vidutinės kaitros po 2-3 minutes iš abiejų pusių. Iškeptus blynelius dėkite ant popierinio rankšluostuko ir nusauskite. Blynelius perdėkite į lėkštę, pateikite su grietinės ir laimų padažu.

Grietinės ir laimų padažas:

Į grietinę sutarkuokite laimų žievelę, išspauskite sultis, įdėkite šiek tiek druskos, pipirų, cukraus ir gerai išmaišykite. Gautą padažą dėkite į šaldytuvą ir laikykite iki kol prireiks blynelių pateikimui.



AVINŽIRNIŲ KARIS SU KOKOSŲ PIENU IR KALE KOPŪSTU

Reikės:

620 G AVINŽIRNIŲ BONDUELLE VAPEUR

15 G KOKOSŲ ALIEJAUS

80 G MĖLYNO NULUPTO SVOGŪNO

6 G VALYTO ČESNAKO

5 G VALYTO ŠVIEŽIO ĪMBIERO

40 G RAUDONOJO KARIO PASTOS

300 ML DARŽOVIŲ SULTINIO

400 ML KOKOSŲ PIENO

1 VNT LAIMO VAISIUS

100 G KALE KOPŪSTO

5 G ŠVIEŽIOS KALENDROS

GAMYBOS EIGA:

AVINŽIRNIUS NUPLAUKITE PO ŠALTU TEKANČIU VANDENIU IR NUSAUSINKITE. SVOGŪNUS SUPJAUSTYKITE SMULKIAIS KUBELIAIS, ČESNAKĄ SUKAPOKITE, ĪMBIERĄ SUTARKUOKITE. KALE KOPŪSTĄ NUPLAUKITE, NUSKABYKITE LAPUS NUO KOTŲ IR PASMULKINKITE PEILIŲ. PUODĄ ĮKAITINKITE IR SUPILKITE KOKOSŲ ALIEJŲ. Į ĮKAITUSĮ PUODĄ SUDĖKITE IR PAKEPINKITE SVOGŪNUS, ANT VIDUTINĖS KAITROS, PAMAIŠANT. SUDĖKITE ČESNAKĄ, ĪMBIERĄ IR PAKEPKITE DAR APIE 1 MINUTĘ. SUDĖKITE RAUDONOJO KARIO PASTĄ, AVINŽIRNIUS IR PAKEPKITE APIE 2-3 MINUTES ANT VIDUTINĖS KAITROS. SUPILKITE DARŽOVIŲ SULTINĮ, KOKOSŲ PIENĄ IR VIRKITE APIE 15 MIINUČIŲ ANT VIDUTINĖS KAITROS. SUBERKITE KALE KOPŪSTUS, PAVIRKITE DAR APIE 3 MINUTES, IŠSPAUSKITE PUSĖS LAIMO SULTIS. SUPILKITE KARIJĮ Į DUBENĖLIUS, LIKUSĮ LAIMĄ PJAUSTYKITE SKILTELĖMIS, DĖKITE ANT KARIO, PABARSTYKITE KALENDRŲ LAPELIAIS.



PUPELIŲ BROWNIE SU KARAMELE IR KARIJŲ RIEŠUTAIS

REIKĖS:

- 1 SKARDINĖS RAUDONŲ PUPELIŲ BONDUELLE VAPEUR (310 G)
- 60 ML LYDYTO KOKOSŲ ALIEJAUS
- 2 L DYDŽIO KIAUŠINIŲ
- 2 G SKYSTO VANILĖS EKSTRAKTO
- 30 G KLEVŲ SIRUPO
- 120 G CUKRANENDRIŲ CUKRAUS
- 60 G KONDITERINĖS JUODOS KAKAVOS
- 5 G KEPIMO MILTELIŲ
- 60 G ŠOKOLADO GABALIUKŲ
- 60 G KAPOTŲ KARIJŲ RIEŠUTŲ
- KARAMELĖS PADAŽO PATEIKIMUI
- MĖTOS LAPELIŲ PATEIKIMUI

GAMYBOS EIGA:

ORKAITĖ ĮKAITINKITE IKI 175°C. PUPELĖS NUSAUSINKITE. Į SMULKINTUVO ĮDAŽĄ SUBERKITE PUPELĖS IR SUTRINKITE. Į TRINTAS PUPELĖS DĖKITE TIRPINTĄ KOKOSŲ ALIEJŲ, KIAUŠINIUS, KLEVŲ SIRUPĄ, VANILĖS ESENCIJĄ IR PRASUKITE DAR KARTĄ. SUDĖKITE CUKRŲ, KAKAVĄ, KEPIMO MILTELIUS, DRUSKĄ IR IŠMAIŠYKITE. GAUTĄ MASĘ PERKELKITE Į DUBENĖLĮ, SUDĖKITE ŠOKOLADO GABALIUKUS, KAPOTUS KARIJŲ RIEŠUTUS IR IŠMAIŠYKITE ŠAUKŠTU ARBA MENTELE. KEPIMO SKARDELĘ IŠTEPKITE KOKOSŲ ALIEJUMI, SUPILKITE TEŠLĄ, MENTELE IŠLYGINKITE. KEPKITE APIE 20-25 MINUTES, KOL KRAŠTAI NUSAUSĖS IR PAKIETĖS. PALIKITE ATVĖSTI BENT 20 MINUČIŲ. PATEIKITE PJAUSTYTĄ GABALIUKAIS SU KARAMELĖS PADAŽU IR MĖTŲ LAPELIAIS.



KUKURŪZŲ DUONA SU MEDUMI IR KLEVŲ SIRUPU

Reikės:

1 SKARDINĖS KUKURŪZŲ BONDUELLE (400 G)

3 L DYDŽIO KIAUŠINIŲ

230 G RIEBIOS GRIETINĖS

60 G LYDYTO SVIESTO

45 G LYDYTO MEDAUS

50 G CUKRAUS

8 G KEPIMO MILTELIŲ

3 G DRUSKOS

160 G MILTŲ

120 G KUKURŪZŲ MILTŲ

SVIESTO SKARDOS TĖPIMUI

KLEVŲ SIRUPO ARBA SKYSTO MEDUS PATEIKIMUI, PAGAL SKONĮ

GAMYBOS EIGA:

ORKAITĖ ĮKAITINKITE IKI 190°C. KUKURŪZUS SU VIŠU SKYSČIU SUTRINKITE BLENDERIU, PALIKDAMI ŠIEK TIEK NEPILNAI TRINTŲ KUKURŪZŲ. DUBENYJE SUMAIŠYKITE KIAUŠINIUS, TIRPINTĄ IR ATVĖSINTĄ SVIESTĄ, GRIETINĘ, MEDŲ IR IŠMAIŠYKITE IKI KREMINĖS MASĖS. Į KIAUŠINIŲ MASĘ SUDĖKITE CUKRŲ, TRINTUS KREMIŪS KUKURŪZUS, DRUSKĄ, KEPIMO MILTELIOUS IR GERAI IŠMAIŠYKITE. Į GAUTĄ MASĘ SUDĖKITE KUKURŪZŲ MILTUS IR GERAI IŠMAIŠYKITE.

TADA SUDĖKITE SIJOTUS MILTUS IR ŠVELNIAI, MENTELE IŠMAIŠYKITE RANKINIŲ BŪDU. KEPIMO FORMĄ IŠTEPKITE SVIESTU. FORMĄ RINKITĖS TOKIO DYDŽIO, KAD SUPYLUS TEŠLĄ, UŽPILDYTŲ 2/3 FORMELĖS KIEKIO. KEPKITE 40-45 MINUTES KOL APSKRUS, BEI IŠKEPS. PATIKRINKITE BADYDAMI MEDINIŲ IEŠMELIŲ. JEI KEPIMO METU, APSKRUNDA PER GREITAI, UŽDENKITE KEPIMO FOLIJA IR KEPKITE LIKUSĮ LAIKĄ SU FOLIJA. PRIEŠ PATEIKIANT TRUPUTĮ ATVĖSINKITE, PATEIKITE SU KLEVŲ SIRUPU AR MEDUMI.





SKANNAUS!

