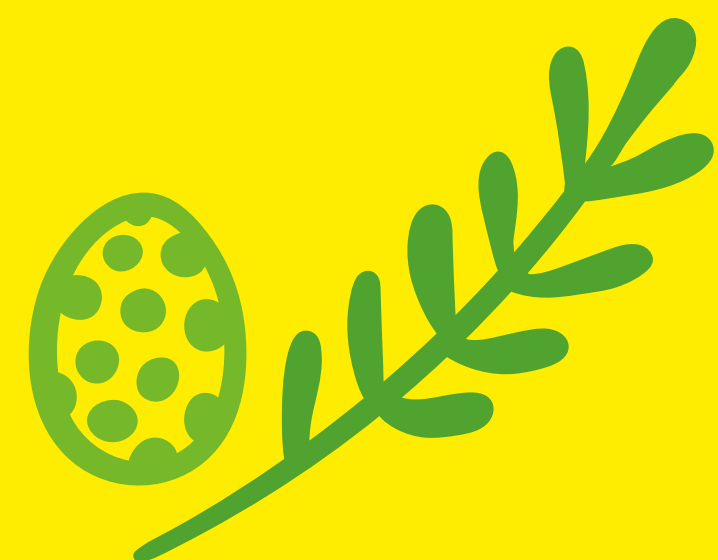




 **PAGATAVO LIELDIENU** 

 **RECEPTI!** 



LĒCU TARTELETES AR SALSAS TOMĀTU MĒRCI UN ČEDARAS SIERU

PAGATAVOŠANAI NEPIECIEŠAMS:

1 SKĀRDENE LĒCU "BONDUELLE VAPEUR" (310 G)

1 LIELA OLA

40 G OLĪVELĻAS

15 G KUKURŪZAS CIETES

2 G MALTA KUMĪNA

1 G KALTĒTAS RAUDENES

2 G SĪPOLU PĀRSLU

2 G SĀLS

1 G ĶĪPĻOKU GRANULU

NEDAUDZ MALTU KAJĒNAS PĪPARU

240 ML SKĀBĀ KRĒJUMA

60 ML SALSAS MĒRCES

85 G RUPJI SASMĀLCINĀTU TORTILJAS ČĪPSU

100 G RĪVĒTA ČEDARAS SIERA

PAGATAVOŠANA:

LĒCAS NOSKALO AR AUKSTU TEKOŠU ŪDENI, RŪPĪGI NOTECĪNA, SABLENDĒ, LĪDZ IEGŪST VIDĒJI RUPJU MASU (DAĻA LĒCU IR PILNĪBĀ SABLENDĒTAS, BET DAĻA VESELAS). LĒCĀM PIEVIENO OLU, OLĪVELĻU, KUKURŪZAS CIETI, RAUDENI, SĪPOLU PĀRSLAS, SĀLI, ĶĪPĻOKU GRANULAS UN KAJĒNAS PĪPARUS. VISU RŪPĪGI SAJAUČ. CITĀ TRAUKĀ RUPJI SASMĀLCĪNA TORTILJAS ČĪPSUS. SASMĀLCINĀTAJIEM TORTILJAS ČĪPSIEM PIEVIENO KRĒJUMU UN SALSAS MĒRCI. VISU RŪPĪGI SAJAUČ. CEPEŠKRĀSNĪ SAKARSĒ LĪDZ 190 °C. LĒCU MIKLU SADALA DAĻĀS (APTUVENI ĒDAMKAROTE), VEĪDO BUMBĪNAS. MAZO KĒKSTIŅU FORMAS IZSMĪDZĪNA AR ĆEPAMO EĻĻU, FORMĀS LIĒK PA LĒCU MIKĻAS BUMBĪNAI, AR PĪRKSTIEM VEĪDO APTUVENI 5 MM BIEZUS GROZĪŅUS. GROZĪNĀ LIĒK SALSAS PILDĪJUMU (APTUVENI ĒDAMKAROTE), UZKAĪSA RĪVĒTU ČEDARAS SIERU. TARTELETES ĆEP CEPEŠKRĀSNĪ 12–15 MĪNŪTES, LĪDZ SIERS IR IZKUSĪS UN KĻUVĪS ZELTAĪNS. IZĆEPTĀS TARTELETES ATDZESĒ VISMAZ 5 MĪNŪTES. JA TARTELETĪ IR GRŪTĪ IZŅEMT NO FORMAS, IZMANTOJĪET SILIKONA LĀPSTIŅU.

PASNĪEDZ SILTAS VAI ATDZESĒTAS, DEKORĒ AR KORĪANDRA LAPĪNĀM.



BALTO PUPIŅU SMĒRIŅŠ

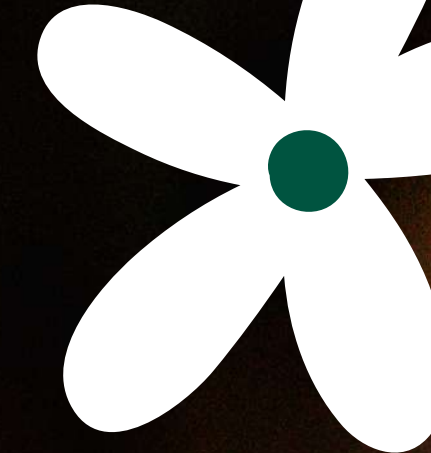
PAGATAVOŠANAI NEPIECIEŠAMS:

1 SKĀRDENE BALTO PUPIŅU "BONDUELLE VAPEUR"
40 G OLĪVELLAS
20 G CĪTRŌNĀ SULAS
RĪVĒTA MĪZĪNA NO LAĪMA PUSĪTES
3 G NOTĪRĪTŪ KĪPLOKU
DAŽI SVAIGA TĪMIĀNA ZARIŅI (APTUVENI 5 G)

PAGATAVOŠANA:

PUPĪNAS NOSKALO ZEM TEKOŠĀ AUKSTA ŪDENS, NOTECĪNA. TĪMIĀNA LAPĪNAS ATDALA NO KĀTIŅIEM. VISAS SASTĀVDAĻAS LIEK BLENDERĪ UN BLENDĒ APTUVENI 20 SĒKUNDES VAI TĪK ĪLGI, LĪDZ ĪZVEĪDOJAS VIENĀBĪGA KRĒMĪGA MASA. JA NEPIECIEŠAMS, PIEVIENO SĀLI UN PĪPARUS.

PASNĪEDZOT APSLAKA AR OLĪVELĻU.



PUPIŅU, TURKU ZIRŅU, KUKURŪZAS UN PAPIRKAS SALĀTI AR MĒRCI "RANCH"

PAGATAVOŠANAI NEPIECIEŠAMS:

- 2 SKĀRĀDĒNES SARKANO PUPIŅU "BONDUELLE" (620 G)
- 1 SKĀRĀDĒNE TURKU ZIRŅU "BONDUELLE VAPEUR" (310 G)
- 1 SKĀRĀDĒNE KUKURŪZAS "BONDUELLE" (340 G)
- 100 G MELNO OLĪVU "BONDUELLE"
- 3 VIDĒJI LIELAS PAPIRKAS (DZELTENA, SARKANA, ORANŽA)
- 1 SVAIGS HALAPENJO PĪPARS (APTOUVENI 50 G)
- 30 G SĪPOLLOKU
- 15 G SVAIGU PĒTERSĪLU

240 G "RANCH" VEIDA MĒRCES (VAR IZMANTOT JAU GATAVU, VEIKALĀ NOPĒRKAMU MĒRCI, TAČU, JA GATAVOSIET PAŠI, BŪS NEPIECIEŠAMS: 100 G MAJONĒZES, 100 G 40 % SKĀBA KRĒJUMA, RĪVĒTA MIZIŅA UN SULA NO 1 CĪTRONA, 25 G SAKAPĀTU PĒTERSĪLU, 2 G KALTĒTAS RAUDENES, 5 G ĶĪPLOKU, CUKURS, SĀLS, PĪPARI PĒC GARŠAS)

PAGATAVOŠANA:

NOTECĪNA PUPIŅAS, TURKU ZIRŅUS UN KUKURŪZU. BER BĻODĀ. NOTECĪNA OLĪVAS UN SAGRIEŽ ŠĶĒLĪTĒS. NOSKALO PAPIRKAS, TĀM IZŅEM SĒKLOTNĪ UN SAGRIEŽ 1,5 CM LIELOS KUBIŅOS. NOSKALO HALAPENJO, NOSUSĪNA, IZŅEM SĒKLOTNĪ UN SĪKI SASMALCĪNA. SĪPOLU LOKUS SAGRIEŽ GREDZENOS, PĒTERSĪLU LAPAS ATDALA NO KĀTIEM UN SASMALCĪNA, DAĻU PĒTERSĪLU NOLIEK MALĀ. VISAS SASTĀVDAĻAS LIEK BĻODĀ UN SAJAUČ, PIEVIENO SĀLI UN PĪPARUS. VIRSŪ UZKAISA SASMALCĪNĀTOS PĒTERSĪLUS.

MĀJĀS GATAVOTA MĒRCE "RANCH":

SASMALCĪNA PĒTERSĪLUS UN ĶĪPLOKUS. BĻODĀ SARĪVĒ CĪTRONA MIZIŅU, IZSPIEŽ SULU. PĒC TAM LIEK BĻODĀ VISAS PĀRĒJĀS SASTĀVDAĻAS UN RŪPĪGI SAJAUČ.



ZIRNĪŠU SALĀTI AR ČEDARAS SIERU, PARMAS ŠKIŅĶA UN KĻAVU SĪRUPA GABALIŅIEM

PAGATAVOŠANAI NEPIECIEŠAMS:

2 BURKAS KONSERVĒTU ZIRNĪŠU "BONDUELLE"

3 LIELAS CIETI VĀRĪTAS OLAS

200 G ČEDARAS SIERA

200 G MAJONĒZES

80 G NOTĪRĪTU SĪPOLU

80 G PARMAS ŠKIŅĶA

50 G KĻAVU SĪRUPĀ

PAGATAVOŠANA:

ZIRNĪŠUS NOTECĪNA, SĪPOLUS, ČEDARAS SIERU UN OLAS SAGRĪEŽ MAZOS KUBIŅOS (1X1 CM). BĻODĀ LĪEK NOTECINĀTOS ZIRNĪŠUS, OLU, ČEDARAS SIERA UN SĪPOLU KUBIŅUS, PIEVIENO MAJONĒZI, PĒC GARŠAS SĀLI UN PĪPARUS. RŪPĪGI, BET VĪEGLI SAJAUC, LAI ZIRNĪŠI PALIKTU VESELĪ. CEPEŠKRĀSNĪ SAKARSĒ LĪDZ 180°C. CEPAMAJĀ PANNĀ IEKLĀJ CEPAMO PĀPĪRU, UZ PĀPĪRA LEJ PUSĪ NO KĻAVU SĪRUPA DAUDZUMA, PIEVIENO PARMAS ŠKIŅĶA GABALIŅUS, PĀRLEJ ATLIKUŠO KĻAVAS SĪRUPU, UZLĪEK VĪRSŪ OTRU PĀPĪRA LAPU UN OTRU IDENTĪSKA VAI LĪDŽĪGA IZMĒRA PĀNNU. CEP 8–12 MĪNŪTES, LĪDZ ŠKIŅĶIS ĪR KĻUVĪS SAUSS UN KĀRAMELĪZĒJĪES. KĀRAMELĪZĒTO ŠKIŅĶĪ ATDZESĒ UN SALAUŽ VĒLAMĀ IZMĒRA GĀBALIŅOS. BĻODĀ LĪEK ZIRNĪŠU SALĀTUS, DEKORĒ ĀR KĀRAMELĪZĒTĀ ŠKIŅĶA GĀBALIŅIEM.



GRIĶU SALĀTI AR APELSĪNIEM, VĀRĪTĀM BIETĒM, SADRUPINĀTU FETAS SIERU, MEDUS, PĪPĀRMĒTRU UN CĪTRONU MĒRCI

PAGATAVOŠANAI NEPIECIEŠAMS:

100 G SALDĒTĀ GRIĶU UN DĀRŽEŅU MAISĪJUMA "BONDUELLE"

50 G VĀRĪTU BIĒŠU

100 G SARKANO APELSĪNU

40 G FETAS SIERA

40 G RUKOLAS SALĀTU

10 G GRAUZDĒTU CIEDRU RIEKSTU

5 G SVAIGU PĪPĀRMĒTRU

5 G CĪTRONU SULAS

10 G MEDUS

30 G OLĪVEĻĻAS

SVAIGI SABERZTI PĪPĀRI

SVAIGI SABERZTA SĀLS

PĪPĀRMĒTRU LAPIŅAS DEKORĒŠANAI

PAGATAVOŠANA:

ATLĀIDĪNA SALDĒTO DĀRŽEŅU UN GRIĶU MAISĪJUMU. CEPEŠKRĀSNĪ SAKARSĒ LĪDZ 220°C. ATLĀIDĪNĀTO MAISĪJUMU BER UZ ČEPAMĀS PANNAS, KURĀ IEKLĀTS ČEPAMAIS PĀPĪRS, UN ČEP 4–5 MINŪTES AUGSTĀ TEMPERATŪRĀ, PĒC APCEPŠANAS – ATDZESĒ. BIETES SAGRĪEŽ PUSGREDZENOS. APELSĪNIEM AR NAZI NOGRĪEŽ MIZU, APELSĪNUS SAGRĪEŽ PUSGREDZENOS. SADRUPĪNA FETAS SIERU. SALĀTU TRAUKĀ KĀRTO RUKOLAS SALĀTUS, ATDZESĒTO GRIĶU UN DĀRŽEŅU MAISĪJUMU, SAGRĪEZTĀS BIETES, SARKANOS APELSĪNUS, SADRUPĪNĀTO FETAS SIERU, PĀRLEJ AR PĪPĀRMĒTRU UN MEDUS MĒRCI, UZKAISA GRAUZDĒTOS CIEDRU RIEKSTUS, DEKORĒ AR PĪPĀRMĒTRU LAPIŅĀM. SALĀTIEM PIEVIENO SVAIGI SABERZTU SĀLI UN PĪPARUS.

MĒRCES PAGATAVOŠANA:

SABLENDĒ KOPĀ PĪPĀRMĒTRAS, CĪTRONU SULU, MEDU, OLĪVEĻĻU, NĒDAUDZ SĀLS UN PĪPARU, LĪDZ IZVEIDOJAS MĒRCES KONSISTENCE.



ZIEDKĀPOSTU RĪSI PROVANSAS GAUMĒ AR CEPTĀM GARNELĒM

PAGATAVOŠANAI NEPIECIEŠAMS:

100 G SALDĒTU ZIEDKĀPOSTU RĪSU "BONDUELLE"

30 G MANDEĻU

20 G OLĪVEĻĻAS

3 G NOTĪRĪTU ĶĪPLOKU

10 G GLUDO LAPU PĒTERSĪĻU LAPĪŅU

5 G CĪTRONU SULAS

SVAIGI SABERZTA SĀLS

SVAIGI SABERZTI PĪPARI

100 G GARNĒĻU, 16/20, TĪRĪTAS, BEZ GALVĀM

1 G SVAIGA TĪMIĀNA

15 G RĪVĒTA PARMEZĀNA SIERA



PAGATAVOŠANA:

PAGATAVO MARINĀDI, RŪPĪGI SAJAUČOT KOPĀ TĪMIĀNA LAPĪŅAS, SĀLI, PĪPARUS UN NEDAUDZ EĻĻAS. IEMARINĒ GARNELES.

RŪPĪGI SASMALCĪNA MANDELES, NEDAUDZ SMALKĀK SASMALCĪNA ĶĪPĻOKUS UN PĒTERSĪĻUS. SAUSĀ PANNĀ APCEP MANDELES, IEBER TRAUCĪNĀ UN ATDZESĒ. TAJĀ PAŠĀ PANNĀ IELEJ PUSI NO OLĪVEĻĻAS DAUDZUMA, UZ VIDĒJAS UGUNS, PASTĀVĪGI MAISOT, APTUVENĪ 4-7 MĪNŪTES APCEP ZIEDKĀPOSTU RĪSUS. ZIEDKĀPOSTU RĪSIEM PIEVIENO SASMALCĪNĀTOS ĶĪPĻOKUS UN GRAUZDĒTĀS MANDELES, VISU APCEP APTUVENĪ 1 MĪNŪTI UZ LIELĀKAS UGUNS. RĪSIEM PIEVIENO PĒTERSĪĻUS UN CĪTRONA SULU, SAJAUČ UN NOŅEM NO UGUNS. PANNĀ IELEJ OLĪVEĻĻU, LABI SAKARSĒ UN PIEVIENO MARINĒTĀS GARNELES, CEP APTUVENĪ 2 MĪNŪTES NO VIENAS PUSES, APGRĪEŽ UN CEP VĒL 1 MĪNŪTI.

ŠĶĪVĪ KĀRTO KARSTOS ZIEDKĀPOSTU RĪSUS, UZKAĪSA RĪVĒTU PARMEZĀNA SIERU, SVAIGI SABERZTU SĀLI UN PĪPARUS, VIRSŪ KĀRTO CEPTĀS GARNELES. DEKORĒ AR SVAIGA TĪMIĀNA ZARĪŅIEM.



LĒCU PLĀCENĪ AR KRĒJUMA UN LAĪMA MĒRCĪ

PAGATAVOŠANAI NEPIECIEŠAMS:

2 SKĀRDENES KONSERVĒTU LĒCU "BONDUELLE VAPEUR"

40 G OLĪVEĻĻAS

40 G NOTĪRĪTU SĪPOLU

220 G BRŪNO ŠAMPINJONU

6 G NOTĪRĪTU ĶĪPLOKA DAĪVIŅU

125 G SMALCINĀTU AUZU PĀRSĻU

2 LIELAS OLAS

2 G KŪPĪNĀTAS SALDĀS PĀPRIKAS

2 G SĀLS

200 G KRĒJUMA (T.S. 40 %)

RĪVĒTA MĪZIŅA UN SULA NO 1 LAĪMA

SĀLS

PIPARI

ČUKURS

PAGATAVOŠANA:

SĪPOLUS SAGRĪEŽ NĒLĒĻOS KUBIŅOS. ŠAMPINJONUS NOSKALO, SAGRĪEŽ STRĒMELĒS, SASMALCINA ĶĪPĻOKUS. PANNĀ LEJ 10 G OLĪVEĻĻAS, PIEVIENO SĪPOLUS, APCEP APTUVENI 2–3 MINŪTES, LĪDZ TĪE KLŪST ZELTAĪNĪ. PIEVIENO SĒNES, PIELEJ VĒĻ 10 G OLĪVEĻĻAS. SĒNES APCEP UZ VIDĒJAS UGUNS APTUVENI 5–7 MINŪTES, LĪDZ TĀS KLŪST MĪKSTAS. KĀD SĒNES ĪR MĪKSTAS, PIEVIENO ĶĪPĻOKUS UN CEP VĒĻ APTUVENI 1 MĪNŪTĪ, VĪEGLĪ APMAĪSOT. VĪRTUVĒS KOMBĀĪNA TRĀUKĀ LĪEK CEPTO SĒŅU MAĪSĪJUMU, LĒCAS, AUZAS, OLAS, KĀLTĒTO PĀPRIĻKU UN SĀĻĪ. VĪSU SABLĒNDĒ, LĪDZ ĪZVEĪDOJAS VĪENDĀBĪGA MĀSA (BLĒNDĒ TĪK ĪĻĢĪ, LĪDZ MĀSA SĀK SAVĒLTĪES LĪELĀKOS GĀBALOS). NO ĪEGŪTĀS MĀSAS VEĪDO BUMBĪŅAS, KURU SVĀRS ĪR APTUVENI 40 G. ĪZVEĪDOTO BUMBĪŅU SAPĻACĪNA, VEĪDOJOT PLĀCENĪ. PANNĀ ĪELEJ ATĻĪKUŠO EĻĻU UN SĀKARSĒ. KĀD EĻĻA ĪR SĀKARSUSĪ, TĀJĀ LĪEK PLĀCENUS. CEP UZ VIDĒJAS UGUNS 2–3 MINŪTES NO KĀTRAS PUSES. ĪZCEPTOS PLĀCENUS LĪEK UZ PĀPIĀRA DVĪĒĻA UN NOSUSĪNA. PLĀCENUS KĀRTO ŠĶĪVĪ, PASNĪEDZ AR KRĒJUMA UN LAĪMA MĒRCĪ.

KRĒJUMA UN LAĪMA MĒRCE:

KRĒJUMĀM PIEVIENO SARĪVĒTU LAĪMA MĪZIŅU, PĪESPĪEŽ SULU, PIEVIENO NĒDAUDZ SĀĻS, PĪPARU UN ČUKURA. VĪSU RŪPĪĢĪ SAJĀUC. PAGĀTAVOTO MĒRCĪ LĪEK LEDUSSKĀPĪ LĪDZ BRĪDĪM, KĀD TĀ BŪS NEPIECIEŠĀMA PASNĪEGŠĀNĀĪ PĪE PLĀCENĪEM.



TURKU ZIRŅU KARIJS AR KOKOSRIEKSTU PIENU UN LAPU KĀPOSTIEM

PAGATAVOŠANAI NEPIECIEŠAMS:

620 G TURKU ZIRŅU "BONDUELLE VAPEUR"

15 G KOKOSRIEKSTU EĻĻAS

80 G NOTĪRĪTA SARKANĀ SĪPOLA

6 G NOTĪRĪTU ĶĪPĻOKU

5 G SVAĪGA NOTĪRĪTA ĪNGVERA

40 G SARKANĀS KARIJA PASTAS

300 ML DĀRZEŅU BULJONA

400 ML KOKOSRIEKSTU PIENA

1 LAĪMS

100 G LAPU KĀPOSTU

5 G SVAĪGA KORĪANDRA

PAGATAVOŠANA:

TURKU ZIRŅUS NOSKALO ZEM AUKSTA TEKOŠĀ ŪDENS UN NOTECĪNA. SĪPOLUS SAGRIEŽ SĪKOS KUBIŅOS, SASMALCĪNA ĶĪPĻOKU, SARĪVĒ ĪNGVERU. LAPU KĀPOSTUS NOSKALO, LAPAS ATDALA NO KĀTĪNIEM UN SASMALCĪNA AR NAŽI. LIĒK KATLU UZ UGUNS, KATLĀ LEJ KOKOSRIEKSTU EĻĻU. KAD EĻĻA SAKARSUSI, PIEVIENO SĪPOLUS UN APCEP UZ VIDĒJAS UGUNS, ĪK PA LAĪKAM APMAĪSOT. PIEVIENO ĶĪPĻOKUS UN ĪNGVERU, APCEP VĒL APTUVENI 1 MINŪTI. PIEVIENO SARKANĀ KARIJA PASTU UN TURKU ZIRŅUS, APCEP APTUVENI 2–3 MINŪTES UZ VIDĒJAS UGUNS. PIELEJ DĀRZEŅU BULJONU UN KOKOSRIEKSTU PIENU, VĀRA APTUVENI 15 MINŪTES UZ VIDĒJAS UGUNS. PIEVIENO LAPU KĀPOSTUS, PAVĀRA VĒL APTUVENI 3 MINŪTES, PIESPIEŽ SULU NO LAĪMA PUSĪTES. KARIJU SALEJ BĻODĀS. ATLIKUŠO LAĪMU SAGRIEŽ DAIVIŅĀS. DEKORĒ ĒDIENU AR LAĪMA DAIVIŅĀM, UZKAĪSA KORĪANDRA LAPĪŅAS.



PUPIŅU BRAUNIJS AR KARAMELI UN PEKANRIEKSTIEM

PAGATAVOŠANAI NEPIECIEŠAMS:

- 1 SKĀRDENE SARKANO PUPIŅU "BONDUELLE VAPEUR" (310 G)
- 60 ML KAUSĒTAS KOKOSRIEKSTU EĻĻAS
- 2 LIELAS OLAS
- 2 G VANĪĻAS EKSTRAKTA
- 30 G KĻAVU SĪRUPA
- 120 G CUKURNIEDRU CUKURA
- 60 G MELNĀ KAKAO PULVERA
- 5 G CEPAMĀ PULVERA
- 60 G ŠOKOLĀDES GABALIŅU
- 60 G RUPJI SMALCINĀTU PEKANRIEKSTU
- KARAMELES MĒRCE DEKORĒŠANAI
- PIPARMĒTRU LAPIŅAS DEKORĒŠANAI



PAGATAVOŠANA:

CEPEŠKRĀSNĪ SAKARSĒ LĪDZ 175°C. PUPIŅAS NOTECĪNA. PĒC TAM BER PUPIŅAS VIRTUVES KOMBAINA TRAUKĀ UN SABLENDĒ. SABLENDĒTAJĀM PUPIŅĀM PIEVIENO IZKAUSĒTO KOKOSRIEKSTU EĻĻU, OLAS, KĻAVU SĪRUPU UN VANĪĻAS ESENCI, VĒLREĪZ SABLENDĒ. PIEVIENO CUKURU, KAKAO, CEPAMO PULVERI UN SĀĻI. VISU SAJAUČ. IEGŪTO MASU LIEK BĻODĀ, PIEVIENO ŠOKOLĀDES GABALIŅUS UN RUPJI SASMALCINĀTUS PEKANRIEKSTUS. VISU SAJAUČ, IZMANTOJOT KAROTĪ VAI LĀPSTIŅU. CEPAMO PANNU IEZIEŽ AR KOKOSRIEKSTU EĻĻU, MĪKLU LEJ PANNĀ, IZLĪDZINA AR LĀPSTIŅU. CEP APTUVENI 20–25 MĪNŪTES, LĪDZ MALIŅAS IR SAUSAS UN STINGRAS. ATDZESĒ VISMAZ 20 MĪNŪTES. PASNIEDZ SAGRĪEZTU GABALIŅOS, DEKORĒ AR KARAMELU MĒRCI UN PĪPARMĒTRU LAPIŅĀM.



KUKURŪZAS MAIZE AR MEDU UN KĻAVU SĪRUPU

PAGATAVOŠANAI NEPIECIEŠAMS:

1 SKĀRDENE KUKURŪZAS "BONDUELLE" (400 G)

3 LIELAS OLAS

230 G KRĒJUMA AR AUGSTU TĀUKU SATURU

60 G KAUSĒTA SVIESTA

45 G KAUSĒTA MEDUS

50 G CUKURA

8 G CEPAMĀ PULVERA

3 G SĀLS

160 G MĪLTU

120 G KUKURŪZAS MĪLTU

SVIESTS PANNAS IEZIEŠANAI

KĻAVU SĪRUPS VAI ŠĶIDRS MEDUS DEKORĒŠANAI, PĒC GARŠAS

PAGATAVOŠANA:

CEPEŠKRĀSNĪ SAKARSĒ LĪDZ 190°C. KUKURŪZU AR VIŠU ŠĶIDRUMU SABLENDĒ, ATSTĀJ NEDAUDZ ARĪ TIKAI DAĻĒJI SABLENDĒTUS KUKURŪZAS GABALIŅUS. BĻODĀ SAJĀUC OLAS, IZKAUSĒTU UN ATDZESĒTU SVIESTU, KRĒJUMU UN MEDU. VIŠU SAJĀUC, LĪDZ IZVEIDOJAS KRĒMĪGĀ MASA. OLU MASAI PIEVIENO CUKURU, KRĒMĪGO BLENDĒTĀS KUKURŪZAS MASU, SĀLI UN CEPAMO PULVERI. VIŠU RŪPĪGI SAJĀUC. IEGŪTAJAI MASAI PIEVIENO KUKURŪZAS MĪLTUS, VIŠU LABI SAJĀUC.

PĒC TAM PIEVIENO SIJĀTUS MĪLTUS UN, IZMANTOJOT LĀPSTIŅU, VIEGLI SAJĀUC. CEPAMO FORMU IEZIEŽ AR SVIESTU. FORMU IZVĒLAS TĪK LIELU, LAI, IELEJOT TAJĀ MĪKLU, FORMA BŪTU AIZPILDĪTA PAR 2/3. CEP 40–45 MINŪTES, LĪDZ MAIZE IR IZCEPUSĪES UN VĪRSA APBRŪNĒJUSĪ. GATAVĪBU PĀRBAUDA AR KOKA ĪRBUĻĪTĪ. JA CEPŠANAS LAĪKĀ VĪRSA APBRŪNĒ PĀRĀK ĀTRĪ, UZKLĀJ FOLIJU UN TURPĪNA CEPT. PĪRMS PASNĪEGŠANAS NEDAUDZ ATDZESĒ, PASNĪEDZ AR KĻAVU SĪRUPU VAI MEDU.





LABU APETITI!