

## Vyniotinis su obuoliais

### 4 porcijos

2 česnako skiltelių  
pusės šaukštelio pankolių sėklų  
5 kalendrų sėklų  
1 šaukštelio druskos  
pusės šaukštelio juodųjų pipirų  
grūdelių  
1 šaukštelio tarkuotos citrinos  
žievelės  
80 g sviesto  
600 g kiaulienos mentės  
2 nedidelių obuolių  
150 ml obuolių sulčių

Orkaitę įkaitinti iki 220 °C temperatūros. Nulupti česnako skilteles. Pankolių sėklas, česnako skilteles, kalendrų sėklas, druską, juodųjų pipirų grūdelius ir citrinos žievelę sutrinti elektriniu trintuvu. Sviestą supjaustyti gabalėliais. Kiaulieną nuplauti, nusausinti, pašalinti plėves. Keliais išilginiais pjūviais ir pamušant iš mėsos suformuoti apie 2 cm storio plokščią stačiakampį gabalą. Jį ištepti paruoštu prieskonių mišiniu, susukti į vyniotinį ir perrišti virvele. Tada dėti į kepimo formą, apdėti sviesto gabalėliais ir kepti orkaitėje apie 25 minutes, kol susidarys rusva plutelė. Po to temperatūrą sumažinti iki 160 °C. Obuolius (tinka saldžiarūgščiai obuoliai, tačiau galima naudoti ir kriaušes su obuoliais bei medumi) nuplauti, nusausinti ir pašalinus sėklalzdžius supjaustyti skiltelėmis. Tada dėti į kepimo formą, uždengti dangčiu ir kepti 45 minutes. Po to atidengti, supilti obuolių sultis ir kepti vyniotinį dar 25 minutes, vis palaistant kepimo metu susidariusiu skysčiu. Iškepusį vyniotinį lengvai paslėgti, atšaldyti ir nuimti virvelę. Supjaustyti griežinėliais ir patiekti su keptais obuoliais.

## Įdaryta karka

### 4–6 porcijos

1 karkos  
mairūnų  
raudonėlių  
1 kiaulės liežuvio  
150 g maltos vištienos  
1 kiaušinio  
druskos  
maltų juodųjų pipirų  
50 ml grietinės  
1 morkos

Iš karkos išimti kaulą, mėsą ištrinti prieskoniais ir palikti kelioms valandoms. Liežuvį išvirti, atvėsinti perplovus šaltu vandeniu ir nulupti. Į maltą paukštieną įmušti kiaušinį, suberti druską, pipirus ir gerai išmaišyti. Grietinėlę išplakti iki standžių putų ir atsargiai įmaišyti į maltą mėsą. Morką supjaustyti šiaudeliais. Liežuvį apdėti morkomis, malta paukštiena ir dėti į karkos vidų. Ją stipriai susukti kaip vyniotinį, surišti virvele ir dėti į 170 °C temperatūros orkaitę. Kepti apie 1 valandą. Iškepus atvėsinti, paslėgti ir supjaustyti griežinėliais.



# Antiena su apelsinų padažu

## 4 porcijos

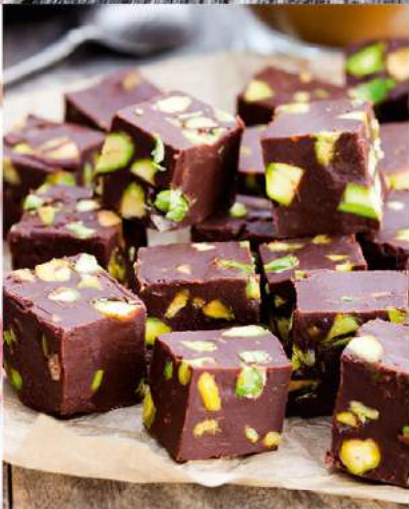
2 antienos krūtinėlių  
druskos

### PADAŽUI:

- 1 stiklinės vištienos sultinio
- 2 šaukštų apelsinų likerio
- 1 šaukšto chereso acto (arba vyno acto)
- 1 šaukšto apelsinų marmelado
- 2 šaukštų tarkuotos apelsino žievelės
- malty juodųjų pipirų
- 1 šaukšto antienos riebalų  
(galima keisti kitais riebalais)
- 1 žiupsnelio Kajeno paprikų
- 1 šaukšto miltų
- 1 šaukšto sviesto

Krūtinėlių odą įpjauti įstrižais pjūviais, bet ne iki mėsos, tada gerai įtrinti druska ir palikti kambario temperatūroje 15 minučių (odos puse į viršų). Po to nusausinti popieriniu rankšluosčiu. Dubenyje sumaišyti vištienos sultinį, apelsinų likerį, actą, apelsinų marmeladą, apelsinų žievelės ir maltus juoduosius pipirus. Keptuvėje įkaitinti antienos riebalus, dėti krūtinėles oda žemyn ir kepti apie 6 minutes, tuomet apibarstyti Kajeno paprikomis, apversti ir kepti dar 4 minutes. Mėsa turėtų tapti standi, bet viduje rausva. Krūtinėles išimti, antienos riebalus nupilti, palikti tik kelis lašus. Į juos įdėti miltų ir nuolat maišant kepti apie 1 minutę, po to supilti apelsinų mišinį ir nuolat maišant virti dar 3–5 minutes, kol sutirštės. Sumažinti kaitrą, įdėti sviesto ir dar kaitinti apie 1 minutę. Pagardinti druska. Patiekiant supjaustyti antieną ir užpilti apelsinų padažu. Skanu karšta su daržovėmis.





# Saldumynai ir gėrimai

Šiame skyriuje jūsų laukia daugiau kaip 50 klasikinių ir šiuolaikinių saldumynų bei gėrimų receptų: tortų, pyragaičių, vyniotinių, sausainių, želės, kremų, gaiviųjų ir alkoholinių gėrimų kokteilių. Visi jie pagaminami iš įprastų ir lengvai įsigyjamų produktų. Pirmiausia jums pateikiame keptų gardumynų, tada nekeptų ir galiausiai – gėrimų receptų.

Pasigaminę šių saldumynų galėsite vaišinti savo svečius bet kokia proga. Jais galėsite mėgautis tiek prie Kalėdų ir Naujųjų metų stalo, tiek per gimtadienį ar tiesiog pasikvietę draugų išgerti puodelio kavos.

*Gardžių skanumynų ir nuoširdaus bendravimo!*



## Margasis keksas

### 1 kg keksa

200 g sviesto  
200 g cukraus  
3 kiaušinių  
10 g vanilinio cukraus  
280 g miltų  
1 nubraukto šaukštelio kepimo miltelių (arba pagal gamintojo rekomendacijas)  
10 g kakavos miltelių  
miltelinio cukraus

Kambario temperatūros sviestą išplakti su cukrumi, po vieną įplakti kiaušinius. Suberti vanilinį cukrų ir plakti, kol masė taps puri ir nesijaus cukraus. Išplaktą masę padalyti į dvi lygias dalis. 145 g miltų sumaišyti su puse kepimo miltelių ir įsijoti į vieną dalį masės. 135 g miltų, kakavą ir likusius kepimo rūšių tešlą. Į paruoštą keksa formą dalimis sudėti abiejų rūšių tešlą. Paviršių išlyginti ir perbraukti mentele. Kepti 180 °C temperatūros orkaitėje apie 30 minučių. Ar keksas iškepęs, patikrinti mediniu pagaliuku. Keksą atvėsinti formoje. Išimtą iš formos galima apibarstyti miltelinio cukrumi.

## Keksiukai su grietinėle

### 12 keksiuku

**TEŠLAI:**  
2 kiaušinių  
150 g cukraus  
100 g neriebios grietinės arba kefyro  
10 g vanilinio cukraus  
80 ml aliejaus  
180 g miltų  
1 šaukštelio kepimo miltelių  
**PAPUOŠTI:**  
400 ml grietinės (35 proc. riebumo)  
100 g miltelinio cukraus  
40 g grietinės standiklio  
100 g braškių

Kiaušinius ir cukrų gerai išplakti elektriniu plakikliu. Pamažu supilti grietinę ar kefyrą, vanilinį cukrų, aliejų, suplakti. Į išplaktą masę suberti išsijotus miltus su kepimo milteliais, viską išplakti iki vienalytės masės. Tešlą sudėti į keksiukų formeles (ne daugiau kaip tris ketvirtadalius formelės aukščio). Kepti 190 °C temperatūros orkaitėje 10–15 minučių.

Pagaminti kremą: grietinėle išplakti su miltelinio cukrumi, įmaišyti standiklio. Tada konditeriniu maišeliu per dantytą antgalį išspausti ant atvėsusių keksiukų, uždėti supjaustytą braškių.





## Ruginės duonos ir grietinės kremas

3–4 porcijos

Duoną pakepinti orkaitėje, užpilti verdančiu vandeniu ir palaikyti 1 valandą, po to nukošti. Į duonos sunką supilti paruoštą želatiną ir atvėsinti. Kiaušinio trynį vandens vonelėje išplakti su dalimi cukraus ir sumaišyti su paruošta duonos sunka. Nuolat maišant supilti su cukrumi ir vaniliniu cukrumi išplaktą grietinę. Gautą kremą padalyti į dvi dalis. Į vieną dalį įberti kakavos. Gautą dviejų spalvų kremą atvėsinti, sluoksniais supilti į formelę ir sustingdyti. Kremą patiekti su mėgstama uogiene.

150 g ruginės duonos  
500 ml vandens  
20 g želatinos  
1 kiaušinio trynio  
80 g cukraus  
5 g vanilinio cukraus  
250 g grietinės  
10 g kakavos miltelių  
150 g uogienės

## Plaktos grietinės kremas su mirkytais džiovėsėliais ir uogiene

3–4 porcijos

Grietinę plakti tol, kol pasidarys puri masė. Plakant supilti miltelinį cukrų. Verdančiame vandenyje ištirpinti cukrų. Gautą sirupą atvėsinti ir perkošti. Ruginės duonos džiovėsėlius išmirkyti cukraus sirupe ir sluoksniuoti su plakta grietine ir uogiene. Paskutinį plaktos grietinės sluoksnį pabarstyti duonos džiovėsėliais, papuošti uogomis.

200 ml grietinės (35 proc. riebumo)  
10 g miltelinio cukraus  
20 ml vandens  
25 g cukraus  
50 g ruginės duonos džiovėsėlių (ir dar šiek tiek pabarstyti)  
70 g vyšnių, spanguolių arba juodųjų serbentų uogienės šviežių uogų