

LIEŽUVIŲ VYNIOTINIS

4 porcijoms reikės:

4 kiaulių liežuvių (1–1,5 kg)
1 citrinos
1 šaukšto druskos
1 šaukštelio penkių pipirų
mišinio
1 šaukštelio citrinpipirų
5 česnako skiltelių
5–6 kvapiųjų pipirų grūdelių
2 laurų lapų
1 morkos
1 svogūno
2 šaukštų druskos

Liežuvius nuplauti ir nusausti. Citriną perpjauti pusiau, iš pusės išspausti sulčių, sumaišyti su druska, pipirų mišiniu, citrinpipiriais, įtarkuoti česnakų. Gautu marinatu įtrinti liežuvius ir palikti per naktį šaldytuve apdėjus likusiais citrinos griežinėliais. Užkaisti vandenį, sudėti kvapiuosius pipirus, laurų lapus, morką, svogūną, įberti druskos ir užvirinti. Sudėti marinuotus liežuvius ir virti 1,5–2 valandas. Išvirę liežuviai labai lengvai lupsis, jei nesilupa, vadinasi, reikia virti toliau.

Išvirtus liežuvius perlieti šaltu vandeniu, nulupty ir atvėsinti tame pačiame sultinyje. Tada sudėti ant maistinės plėvelės, jei reikia, vieną kitą perpjauti pusiau arba į keletą smulkesnių gabalėlių, standžiai suvynioti ir paslėgti. Laikyti šaldytuve per naktį.

SKILANDIS

Pati geriausia dovana, netgi lauktuvės, šeimyniniuose susibūrimuose buvo skilandis. Tiesa, mes jį vadinom „kindziuku“ ir iš babytės laukdavom ne saldinių maišiuko, o mėsos gabaliuko, kvepiančio dūmais ir namais...

4 porcijoms reikės:

1,5 kg kiaulienos kumpio
1 kg veršienos kumpio (galima keisti aviena)
100 g stambios druskos
pusės šaukštelio cukraus
pusės šaukšto maltų pipirų
(rekomenduojame įvairių rūšių mišinio)
pusės šaukštelio kmynų
2 česnako skiltelių
1 išplauto ir išvalyto skrandžio
(rekomenduojame avies, bet tinka ir kiaulės)

Mėsą supjaustyti nykščio dydžio gabalėliais. Druską sumaišyti su cukrumi, pipirais, kmynais ir tarkuotais česnakais. Prieskoniais įtrinti visus mėsos gabalėlius. Išplautą ir druska apibarstytą skrandį gerai prikimšti mėsos, kad neliktų oro tarpų, tačiau atsargiai, nepradurti. Aprišti siūlu ir pakabinti rūkykloje. Rūkyti, kol taps kietas, tamsiai rudos spalvos. Procesas gali trukti ilgiau, jeigu rūkoma šaltuoju būdu, trumpiau, jeigu rūkoma karštuoju. Bet kuriuo atveju, priklausomai nuo rūkyklos ir būdo, gali trukti ne vieną dieną, netgi 2–3 savaites. Rūkymui rekomenduojame rinktis alksnių arba obelių malkas. Išrūkius skilandį pakabinti vėsioje, tamsioje patalpoje (svarbu – ne šiltoje) ir padžiointi apie mėnesį. Skilandį supjaustyti plonais griežinėliais ir patiekti kaip šaltąjį užkandį.





KIBINAI

SU VIŠTIENA IR SŪRIU

Vaikystėje kibinų neteko ragauti, tačiau dabar tradicinius karaimų pyragėlius kepame gana dažnai – ir patys mėgstame, ir draugus vaišiname! Eksperimentuojame su įvairių rūšių įdaru, ypač skanu – su vištiena ir sūriu. Pabandykite ir Jūs!

32 mažiems kibinams reikės:

TEŠLAI:

250 g šalto sviesto
500 g miltų
1 šaukštelio druskos
2 kiaušinių
200 g riebios grietinės

ĮDARUI:

450 g maltos vištienos
blauzdelių mėsos
50 ml vandens
1 vištienos sultinio kubelio
2 šaukštų grietinės
maltų juodųjų pipirų
20 g šviežių bazilikų
100 g fermentinio sūrio

APTEPTI IR APIBARSTYTI:

1 didelio kiaušinio
2 šaukštelių vandens
sezamų sėklų arba kmynų

Šaltą sviestą sutarkuoti burokine tarka, apibarstyti miltais, druska ir pirštais kantriai trinti, kol išeis smėlį primenanti vientisa masė. Kiaušinius išplakti su grietine ir supilti į miltų bei sviesto trupinius. Užminkyti. Tešla bus lipni, tačiau daugiau miltų nereikia dėti. Suformuoti kamuolį ir palaikyti šaldytuve 40 minučių. Vištienos blauzdelių faršą sumaišyti su vandeniu, trupintu sultinio kubeliu, įdėti grietinės, pipirų, supjaustytų bazilikų, įtarkuoti sūrio. Viską išmaišyti.

Tešlą padalyti į 32 vienodo dydžio rutuliukus. Juos ant miltuoto stalo iškočioti iki apvalios vienodo storio formos, dėti po šaukštelį įdaro ir suformuoti kibinus. Tešlą su įdaru suimti viršuje, suploti kraštus iš abiejų pusių ir užraityti. Paruoštus kibinus dėti į kepimo popieriumi išklotą arba miltais pabarstytą kepimo skardą, aptepti kiaušinio ir vandens plakiniu, apibarstyti sėklomis. Kepti 30 minučių 190 °C temperatūros orkaitėje.



MEDAUS TORTAS

SU CITRININĖS GRIETINĖS KREMU

Lietuviai daug saldumynų gamina su medumi. Vienas populiariausių – medaus tortas. Dažniausiai jį gamina iš plonų medaus tešlos papločių su grietinės ir grietinės kremu. Siūlome paragauti puros torto, paruošto iš medaus biskvitų.

8–10 porcijoms reikės:

TEŠLAI:

50 g sviesto
200 g medaus
5 kiaušinių
100 g cukraus
druskos
150 g miltų
2 šaukštelių kepimo miltelių
2 šaukštelių meduolių
prieskonių

KREMUI:

500 g riebios grietinės
citrinų rūgšties
1 citrinos žievelės
2 šaukštų miltelinio cukraus

Sviestą lėtai ištirpinti su medumi ir atvėsinti. Kiaušinius išplakti su cukrumi ir druska iki putų. Miltus sumaišyti su kepimo milteliais, meduolių prieskoniais ir persijoti. Sviesto masę išplakti su paruoštais kiaušiniiais. Tada suberti miltų mišinį ir išplakti iki vientisos masės.

Nuimamą kepimo formos dugną iškloti kepimo popieriumi, šonus aptepti sviestu. Dėti po 4 šaukštus tešlos ir kepti 180 °C temperatūros orkaitėje 12–15 minučių. Taip iškepti keturis biskvitus. Ar iškepę, patikrinti mediniu pagaliuku: ištraukus iš tešlos jis turi būti sausas. Iškepusius biskvitus išimti iš kepimo formos ir atvėsinti.

Grietinę išplakti su žiupsneliu citrinų rūgšties ir miltelinio cukrumi, įtarkuoti citrinos žievelę ir išmaišyti. Iškeptus biskvitų kraštus lygiai nupjauti, kraštus palikti trupiniams. Biskvitus pertepti paruoštu grietinės kremu ir sudėti vieną ant kito. Visą tortą aptepti kremu, apibarstyti likusiais trupiniais. Išsikirpus iš popieriaus norimą trafaretą galima viršų dekoruoti miltelinio cukrumi.

Dalį kremo galima sumaišyti su aguonomis ir kas antrą sluoksnį sutepti aguoniniu kremu.

Tortą laikyti šaldytuve mažiausiai per naktį, kad gerai sudrėktų visi sluoksniai.

BARŠTELIAI SU AUSYTĖMIS

Šios sriubos aromatas atsklinda iš mano vaikystės, kai visi susėdę prie Kūčių stalo laukdavo, kol bus atneštas didelis garuojantis puodas, jau nuo kambario slenksčio kvepiantis miško grybais. Tiesa, tuomet būdavo verdamas ne mėsos, o grybų sultinys. Šiandien mūsų šeimos namuose ši sriuba yra pati mėgstamiausia. Ją verdame su rūkytos mėsos gabalėliu ir daug bulvių, burokėlių bei pupelių.

4 porcijoms reikės:

BARŠTELIAMS:

300 g burokėlių (galima naudoti ir marinuotus)
700 g jautienos kaulų
3 l vandens
1 svogūno
1 saujos petražolių
1 morkos
6 pipirų grūdelių
1 laurų lapo
3 džiovintų šilbaravykių
2–3 riekelių džiovintos duonos
1 bulvės
20 g cukraus
pusės šaukštelio citrinų rūgšties (jei burokėliai švieži, o ne marinuoti)
druskos

AUSYTĖMS:

1 saujos džiovintų šilbaravykių
pusės šaukštelio džiovintų čiobrelų
1 šaukštelio lydyto sviesto
druskos
480 g miltų
5 šaukštų aliejaus
255 ml verdančio vandens

Šviežius burokėlius išvirti, nulupti ir stambiai sutarkuoti arba supjaustyti šiaudeliais. Jautienos kaulus nuplauti, užpilti vandeniu, kad tik apsemtų, ir užvirinti. Pavirus 10 minučių nupilti, nuplauti ir iš naujo užpilti šviežiu vandeniu, įdėti svogūną, petražolių, morką, pipirus, laurų lapą, džiovintus grybus ir užvirinti. Virti 2 valandas, retsykiais nugraibant susidariusias putas. Išvirtą sultinį nukošti per sietelį, virtą morką išimti ir sutarkuoti. Sultiniu užplikyti duoną, palaikyti 30 minučių ir nukošti. Bulvę nuskusti ir supjaustyti didesniais kubeliais. Sudėti į verdantį nukoštą sultinį ir pavirti 5 minutes. Sudėti virtus burokėlius, morkas ir virti dar 5 minutes. Pagardinti cukrumi, citrinų rūgštimi ir druska pagal skonį. Būtinai pamaišyti ir palaukti, kol ištirps.

Įdarui džiovintus grybus užpilti verdančiu vandeniu ir palaikyti valandą, kol išbrinks. Supjaustyti smulkiais kubeliais, pagardinti čiobreliais, lydytu sviestu, druska ir išmaišyti.

Ausytėms miltus sumaišyti su druska, užpilti aliejumi, verdančiu vandeniu ir greitai išmaišyti. Tešlą išversti ant stalo ir palikti kelias minutes atvėsti. Tada rankomis išminkyti ir iškočioti plonus papločius. Stikline ar puodeliu išspausti skritulius arba peiliu supjaustyti tešlą kvadratėliais. Į vidurį dėti įdarą, sulenkti pusiau, užspausti kraštus, o galus suklijuoti, kad virtinukai išeitų auselės formos. Iš skritulių išeis apvalios formos auselės, iš kvadratėlių – smailios, bet visos vienodai skanios! Paruoštas ausytės išvirti pasūdytame vandenyje (iškilus į paviršių – 2–3 minutes). Išgriebti ir sudėti į paruoštus barštelius.

