

Ilona Juciūtė-Čibirkienė

virtuvė

Beveik 150 kulinarinio
paveldo receptų
+ praktiški patarimai,
padėsiantys atskleisti
lietuviškos virtuvės
skonių įvairovę!

ATRASTI
IŠ NAUJO



Ilona Juciūtė-Čibirkienė

11 *vistuvė*



OBUOLYS



Šviežių agurkų sriuba



4-5 porcijos



Gaminimo laikas – 30 min.

2 bulvės
2 morkos
3 švieži agurkėliai
250 g porų
2 l vandens
250 g maltos vištienos

1 valg. š. sviesto
Druska
Pipirai
Muskatas
100 ml grietinėlės (35 % riebumo)
Žiupsnelis krapų

- Nuskuskite bulves, morkas, agurkus ir supjaustykite vienodo dydžio nedideliais kubeliais. Porus supjaustykite žiedais.
- Puode užvirkite vandenį.
- Maltą vištieną pagardinkite druska ir pipirais, gerai išmaišykite, gnybkite po gabalėlį ir sudėkite į verdantį vandenį.
- Nuskustas bulves supjaustykite kubeliais ir suberkite į puodą su vištiena.
- Į keptuvę įdėkite truputį sviesto ir su juo pakepinkite morkas, porus ir agurkus. Kai lengvai apkeps, daržoves suberkite į puodą su bulvėmis ir vištiena.
- Virkite apie 15 min., pagardinkite druska, pipirais ir muskату.
- Sriubą balinkite grietinėle ir pabarstykite smulkintais krapais.

Švieži maži agurkėliai yra kaip jaunutės cukinijos, todėl jie puikiai tinka gardinti sriuboms. Agurkėliai, skirtingai nei cukinijos, ilgiau pavirti sriuboje neištęžta.

Šią sriubą galite balinti pienu, grietinėle, o ypač skanu su lydytu sūreliu.



❧ Vištienos paštetas su džiovintų slyvų karūna ❧



5 porcijos



Gaminimo laikas – 50 min

300 g kiaulės pažandės

Keli laurų lapai

200 g sviesto (82 % riebumo)

Druska

Pipirai

300 g vištų kepenėlių

200 ml pieno

2 svogūnai

4 skiltelės česnako

Kelios šakelės čiobrelių

70 ml brendžio

100 ml grietinėlės (36 % riebumo)

150 g džiovintų slyvų

Žiupsnelis cukraus

- ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧
- Į puodą sudėkite pažandę, įdėkite laurų lapus ir užpilkite vandeniu, kad apsemtų. Virkite apie 30 min.
 - Keptuvėje ištirpinkite šaukštą sviesto, sudėkite apvirtą pažandę, pagardinkite druska, pipirais ir apkepkite.
 - Kepenėles kelias valandas pamirkykite piene.
 - Kitoje keptuvėje ištirpinkite šaukštą sviesto, sudėkite nusausias kepenėles, pagardinkite druska, pipirais ir apkepkite, kad gražiai apskrustų. Sudėkite į keptuvę su pažande.
 - Į keptuvę dėkite šaukštą sviesto ir apkepkite smulkiai supjaustytą vieną svogūną bei susmulkintą česnaką, kepkite, iki taps auksinės spalvos, tada sudėkite kepenėles, pažandę, smulkintus čiobrelius. Viską pagardinkite druska, pipirais, įpilkite 30 ml brendžio ir 15 min. patroškinkite.
 - Supilkite grietinėlę, permaišykite ir viską sutrinkite trintuvu. Sudėkite į indelius.
 - Iš vakaro sudėkite į atskirą indą slyvas ir užpilkite 40 ml brendžio.
 - Į keptuvę sudėkite likusį sviestą, likusį smulkintą svogūną, apkepkite ir sudėkite nusausias slyvas (jas galite susmulkinti), kai šiek tiek apkeps, pagardinkite druska ir žiupsneliu cukraus. Taip paruoštas slyvas tolygiai uždėkite ant pašteto.
 - Atvėsinkite ir patiekite.

❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧

Jei nemėgstate slyvų, paštetą galite pagardinti tik apkeptais svogūnais ar tiesiog tirpintu sviestu, bet pirmiausia išbandykite su slyvomis – šis variantas tikrai nepalieka abejingų.



~ Vytinta vištos krūtinėlė ~



10 porcijų



Gaminimo laikas – 10 min.

2 vištos krūtinėlės puselės

Mišiniui:

200 g stambios druskos

1½ arb. š. maltų pipirų

1½ valg. š. džiovintų žolelių mišinio (rozmarinų, laurų lapų, čiobrelių)

50 ml brendžio



- Mišiniui skirtus produktus sumaišykite.
- Į indą sudėkite pusę mišinio, tuomet nuplautas ir nusausintas vištos krūtinėlės puseles ir užpilkite likusia mišinio dalimi. Uždenkite indą maistine plėvele ir pastatykite į šaldytuvą mažiausiai 12 val.
- Išimkite vištieną ir nuplaukite druską bei prieskonių mišinį, mėsą nusausinkite.
- Kiekvieną gabalėlį įsukite į marlę ir vėl dėkite į šaldytuvą 2 paroms.
- Kiekvieną vištienos gabalėlį suvyniokite į sausą marlę ir stipriai susukite, sutvirtinkite maistiniu siūlu. Pakabinkite, kur šilta, gerai vėdinamoje vietoje arba prie ne itin kaitraus radiatoriaus maždaug 3 paroms.



Taip galite vytinti ne tik vištienos krūtinėlę, bet ir jautienos ar kiaulienos išpjovas.

Vėliau vytintą mėsą laikykite šaldytuve.



~ Troškinti šonkauliukai ~



4-6 porcijos



Gaminimo laikas – 1 val. 30 min.

1 kg kiaulienos šonkauliukų
3 svogūnai
200 g mažų morkyčių
1 galvutė nenulupto česnako
3 skiltelės česnako
500 g mažų bulvyčių

500 ml vandens
Druska
Pipirai
Rapsų aliejus kepti
Kelios šakelės čiobrelių
Keli laurų lapai



- Šonkauliukus supjaustykite, pagardinkite druska, pipirais ir smulkintais čiobreliais. Įspauskite 3 česnako skilteles, viską gerai įtrinkite ir palikite kelias valandas marinuotis.
- Į keptuvę įpilkite šiek tiek aliejaus ir apkepkite šonkauliukus iš abiejų pusių. Tada suberkite žiedais supjaustytus svogūnus, permaišykite ir šiek tiek apkepkite, kol svogūnai apskrus.
- Į puodą sudėkite šonkaulius su svogūnais, morkytes, nuplautas ir pusiau perpjautas bulves.
- Nuvalykite šiek tiek česnaką, nupjaukite galvutės viršūnėlę ir įdėkite į puodą su šonkauliais.
- Sudėkite laurų lapus, pagardinkite druska, pipirais, supilkite vandenį, uždenkite puodą dangčiu ir troškinkite apie 1 val. 15 min.



Pabaigoje galite įdėti šaukštą pomidorų padažo ir šaukštą grietinės. Tokį troškinį galite gaminti ir greitpuodyje, taip sutrumpėtų gaminimo laikas.



~ Karališkas varškės pyragas ~



10–12 porcijų



Gaminimo laikas – 1 val. 10 min.

200 g sviesto (82 % riebumo)

1 valg. š. grietinės (30 % riebumo)

180 g miltų

1 arb. š. kepimo miltelių

3 valg. š. skrudintų smulkintų žemės riešutų

Įdarui:

500 g varškės

100 g cukraus

2 kiaušiniai

3 valg. š. grietinės (30 % riebumo)

70 g vanilinio pudingo miltelių



- Burokine tarka sutarkuokite sviestą, miltus persijokite su kepimo milteliais, gerai išminkykite su sviestu, sudėkite grietinę, riešutus, užminkykite tešlą ir įdėkite į šaldymo kamerą 30 min.
- Tešlą padalykite į dvi dalis.
- Įdarui iki standžių putų išplakite kiaušinius su cukrumi. Varškę pertrinkite per sietelį ir sumaišykite su kiaušiniais, išplaktais su cukrumi. Grietinę sumaišykite su vanilinio pudingo milteliais ir įmaišykite į varškės masę.
- 26 cm skersmens formą iškllokite kepimo popieriumi, burokinę tarką sutarkuokite dalį tešlos, supilkite įdarą ir ant viršaus užtarkuokite likusią tešlą.
- Kepkite iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje apie 45–50 min.



~ Riešutėliai ~



70 vnt



Gaminimo laikas - 1 val.

3 kiaušiniai

150 g grietinės (30 % riebumo)

80 g bulvių krakmolo

420 g miltu

150 g sviesto (82 % riebumo)

½ arb. š. sodos

1 valg. š. acto (sodai nugesinti)

Žiupsnelis druskos

Idarui:

400 g karamelizuoto sutirštinto pieno

120 g sviesto (82 % riebumo)

Lazdynų riešutai

- Kiaušinius, grietinę ir druską išplakite su plakimo šluotele iki vientisos masės. Suberkite krakmolą, įdėkite sodos (nugesintos actu), išmaišykite.
- Įdėkite minkštą sviestą, persijotus miltus ir išminkykite tešlą.
- Padarykite mažus rutuliukus ir kepkite specialioje riešutėlių keptuvėje apie 2–3 min. Jei mėgstate labiau apkepusius, galite kepti ir ilgiau.
- Karamelizuotą sutirštiną pieną išplakite su kambario temperatūros sviestu. Sudėkite jį į konditerinį maišelį.
- Kiekvieną riešutėlio pusę pripildykite kremu, dėkite ant kremu riešutą, jį šiek tiek įspauskite ir sujunkite abi puseles.

Prieš patiekiant labai skanu palaikyti 20 min. šaldymo kameroje. Tokius riešutėlius galite įdaryti savo mėgstamu kremu, galite juos gaminti ir nesaldžius su pikantiškos mišrainės įdaru.



**ĮSIGYKITE
KNYGĄ DABAR**

 **knygos.lt**