

Paskaičiuota 8 žmonėms

Sumuštiniai:

- Duona, 640g
- Batonas, 250g
- Sviestas, 90g
- Dešra, 600g
- Agurkai, 800g

Avižinė košė su bananais:

- Avižiniai dribsniai, 400g
- Kondensuotas pienas, 1 ind.
- Vanduo, 1l + pagal poreikį
- Bananai, 500g

Gaminimas:

1. Į puodą pilame vandenį, užviriname ir suberiame avižinius dribsnius. Maišydami viriname apie 3-4 minutes. Jei matoma, kad vandens nebėra, o dribsniai nesuminkštėję, įpilti papildomai vandens.
2. Išvirus avižinius dribsnius, nukeliame puodą nuo ugnies. Pilame kondensuota pienu, gerai išmaišome.
3. Bananus supjaustome nedideliais gabalėliais ir sukrečiame į košę.
4. Uždengiame dangčiu ir paliekame kelioms minutėms, kad košė išbrinktų. Paruošta.

Manų košė:

- Manų kruopos, 300-400g
- Pienas 2l (arba 1l pieno ir 1l vandens)
- Cukrus, cinamonas, druska
- Uogienė

Gaminimas:

1. Į verdantį pienu (pienu su vandeniu) po truputį, maišant, suberiame manų kruopas, cukrų ir druską bei verdame 3 min. Įverdantį pienu manų kruopas pilti iš lėto, maišant. Pilti tol, kol masė pradeda tirštėti, vėliau maišant kiek pavirti (kelias minutes) iki kol košė įgaus norimą tirštumą. Košė verdama ant labai silpnos ugnies, nes priešingu atveju košė lips iš puodo.
2. Puodą uždengiame ir palaikome 10-15 min., kol manų košė išbrinks. Paruošta.

Virti kiaušiniai:

- Kiaušiniai, 16vnt (broliams 20-24 vnt.)
- Batonas, 250g
- Sviestas, 60g

Gaminimas:

1. Kiaušinius susidedame į šaltą vandenį. Palaukiame kol vanduo pradeda burbuliuoti. Nuo to laiko kiaušiniai verdami dar 5-7 min.
2. Sviestu užtepame batono riekeles.
Paruošta.

Ryžiai su kondensuotu pienu:

- Ryžiai, 800g
- Kondensuotas pienas, 1 skardinė (~400g)
- Razinos, kt. džiovinti vaisiai
- Druska, žiupsnelis

Gaminimas:

1. Berkite į puodą ryžius ir užpilkite šalto vandens tiek, kad apsemtų ryžius per keletą centimetrų. Įdėkite žiupsnelį druskos.
2. Kai vanduo su ryžiais užvirs (pradės burbuliuoti), virkite dar apie 15-20 min. Nepamirškite maišyti.
3. Ryžiams išvirus, jei yra nupilkite vandens perteklių.
4. Supilkite į ryžius kondensuotą pieną, sudėkite razinas ir gerai išmaišykite.
Paruošta.

„Stipresni“ patiekalai

Makaronai su sūriu:

- Makaronai, 1200g
- Sūris, 240g
- Kečupas, 250g
- Druska, kiti prieskoniai

Gaminimas:

1. Išvirti makaronus. Verdant įdėti žiupsnelį druskos. Virti apie 15 minučių maišant.
2. Makaronams išvirus, nuo jų nupilti vandens perteklių, kad liktų kuo sausesni.
3. Išvirus makaronams, tarkuotą sūrį sumaišyti su makaronais.
4. Tuomet dedame kečupą, išmaišyti. Paragavus, pagal skonį jei reikia įdėti druskos, kitų prieskonių.
Paruošta.

Makaronai su tušonke:

- Makaronai, 1200g
- Tušonkė, 3 ind.
- Kečupas, 250g

Gaminimas:

1. Išvirti makaronus. Verdant įdėti žiupsnelį druskos. Virti apie 15 minučių maišant.
2. Makaronams išvirus, nuo jų nupilti vandens perteklių, kad liktų kuo sausesni.
3. Išvirus makaronams, tušonkę sumaišyti su makaronais.
4. Tuomet dedame kečupą, išmaišyti.
Paruošta.

Bulvių košė su dešrelėmis:

- Bulvės, 2kg
- Pienas, 200ml (1 stiklinė)
- Sviestas, 100g
- Dešrelės, 900g
- Agurkai, 800g
- Druska

Gaminimas:

1. Bulves nuskutame, nuplauname, supjaustome į kelias dalis ir išverdame.
2. Išvirusias bulves nusunkiame ir sugrūdame mediniu grūstuvu.
3. Puodą su grūstomis bulvėmis statome ant silpnos ugnies, pasūdome ir vis pamaišant pilame pienu, kol košė taps minkšta ir puri. Įpylus reikiamą pieno kiekį, maišant, dar pakaitiname, kol bulvių košė pradės burbuliuoti.
4. Įdedame sviestą, išmaišome.
Paruošta.

Plovas:

- Tušonkė, 3 skardinės
- Vanduo, 400ml
- Ryžiai, 600g
- Pipirai, druska
- Kečupas

Gaminimas:

1. Mėsą supjaustyti nedideliais kubeliais, svogūnus supjaustyti pusžiedžiais, morką sutarkuoti.
2. Į gilią keptuvę įpilti aliejaus, sudėti mėsą, svogūnus, morkas, pipirus, druską. Šiek tiek viską apkepti.
3. Į puodą su šaltu vandeniu dėti ryžius (vandens tiek kad gerokai apsemtų ryžius), dėti žiupsnelį druskos. Vandeniui pradėjus burbuliuoti, ryžius virti, kol taps minkšti (apie 15min).

4. Ryžiams išvirus, dėti tušonkę, gerai išmaišyti. Tuomet dedame kečupą (kiekis pagal norą) Paruošta.

Troškinys su daržovėmis:

- Bulvės, 1300g
- Svogūnai, 100g
- Žirneliai, 250g
- Morkos, 300g
- Prieskoniai, druska
- Pieniškos dešrelės, 800g (tušonkė gali būti)
- Kopūstas
- Paprika, 2 vnt. (rekomenduojama pagal norą)

Gaminimas:

1. Bulves nuskusti, nuplauti ir supjaustyti į kelias dalis. Suberti į puodą su nedideliu kiekiu pasūdyto vandens ir uždėti virti.
2. Įkaitintame aliejuje apkepti susmulkintą svogūną, tarkuotas (smulkiai pjaustytas) morkas, tada pridėti kubeliais pjaustytos paprikos.
3. Apkeptas daržovės, žirnelius, sudėti į puodą su bulvėmis ir troškinti 15 minučių. Tada apkepti dešrelės ir sudėti į troškinį. Pagardinti druska, pipirais.

Grikių su tušonke:

- Grikių, 300g
- Tušonkė, 2 indeliai
- Vanduo, 2l
- Sviestas 100g
- Druska, prieskoniai
- Agurkai, pomidorai

Gaminimas:

1. Įpilti į puodą 2 kartus daugiau šalto vandens nei grikių. 1 stiklinei grikių reikia 2 stiklines vandens. Vandeni pasūdyti.
2. Į vandenį įpilkite grikius.
3. Puodą pastatyti ant silpnos ugnies. Grikius virti 20 min ant silpnos ugnies po dangčiu.
4. Likus kelioms minutėms iki kol išvirs grikių, sudėkite tušonkę ir išmaišykite.
5. Užvirus įdėti sviesto. Paruošta.

Žirnių košė:

- Žirniai (skaldyti), 1000-1200 g
- Druska, pusė šaukštelio
- Sviestas, 1 šaukštas
- Tušonkė, 3 ind.
- Kvapieji pipirai (malti)

Gaminimas:

1. Žirnius perplaukite kelis kartus.
2. Suberkite į sūdytą vandenį ir virkite ant nedidelės ugnies, kol suminkštės. Į verdančius žirnius įdėkite pipirų, lauro lapų.
3. Vandenį nupilkite, jei dėjote lauro lapų, juos išimkite, įdėkite sviesto, išmaišykite ir uždenkite, kad dar šiek tiek pasitroškintų.
4. Tušonkę supilkite į žirnius ir išmaišykite.
Paruošta.

Sriubos

Pastaba: jei sriubos skonis gavosi ne toks kokio tikėjotės, Galina Blanka buljono kubelis viską pataisys.

Šaltibarščiai:

- Kefyras, 3l
- Marinuoti burokėliai 1,5kg
- Agurkai, 600g
- Kiaušiniai, 8 vnt.
- Svogūnų laiškai, 100g
- Krapai, druska
- Bulvės, 1-1,2 kg

Gaminimas:

1. Išverdame bulves (su lupenomis arba nuskustas). Verda apie 20 min.
2. Išverdame kiaušinius. Kiaušiniai verda apie 5-7min.
3. Viską supjaustome, susmulkiname ir dedame į indą su kefyru.
Paruošta.

Daržovių sriuba su frikadelėmis (faršo kukuliukais):

- Kiaulienos faršas, 500g
- Kiaušinis, 1 vnt.
- Svogūnas, 1vnt.
- Česnakas, 1-2 skiltelės
- Bulvės, 300g
- Morkos, 100-200g
- Paprika, 1 vnt.
- Prieskoniai, sultinio kubelis

Gaminimas:

1. Gaminame frikadeles: į mėsos faršą įmušame kiaušinį, pagal skonį maltos mėsos prieskonių, druskos ir pipirų. Viską kruopščiai sumaišome rankomis.
2. Formuojame mažus mėsos kukulius ir pakepiname (patroškiname) juos keptuvėje.

3. Pasiruošiame daržoves. Morkas supjaustome plonomis skiltelemis, o bulves – kubeliais. Svogūną ir česnakų skilteles susmulkiname, papriką – smulkiais kubeliais
4. Į verdantį vandenį pirmiausia dedame morkas, po kiek laiko bulves, vėliau – svogūnus ir česnakus, paprikas. Pačioje virimo pabaigoje dedame frikadeles (stenkitės dėti be riebalų).
5. Galiausiai sriubytę pagardiname prieskoniais: baziliku, druska, juodaisiais pipirais ir dar paverdame porą minučių. Galima dėti sultinio kubelį.
6. Tiekite su grietine.
Paruošta.

Pomidorų su ryžiais sriuba:

- Mėsos sultinio, 2,5l
- Ryžiai, 100g
- Pomidorai, 400g
- Grietinė, 160g
- Druska, 1 arbat. š.
- Svogūnai, 1vnt (~75g)
- Morkos, 250g
- Prieskoniai

Gaminimas:

1. Susmulkintą svogūną pakepinti ištirpinus gabaliuką sviesto apie 4 minutes.
2. Sudėti į verdantį sultinį ryžius, svogūnus, šiaudeliais supjaustytas morkas ir virti ant silpnos ugnies, kol ryžiai suminkštės (~15 min.).
3. Pomidorus supjaustyti nestambiais gabalėliais ir sudėti į puodą. Jei nėra šviežių pomidorų, galima vartoti pomidorų tyrę arba konservuotus pomidorus. Virti dar 5 minutes.
4. Sriubą užbalinti grietine (nebūtina), įberti prieskonių.
Paruošta.

Burokėlių sriuba:

- Marinuoti burokėliai, 500g
- Bulvės, 650g
- Morkos, 300g
- Kiaulienos šoninė, 400g
- Prieskoniai, krapai

Gaminimas:

1. Pjaustytas bulves sudedame į verdantį puodą ir verdame apie 10 min.
2. Kol bulvės verda, keptuvėje pakepiname tarkuotas morkas ir smulkiai pjaustytą kiaulienos šoninę.
3. Bulvėms baigiant virti, į puodą sudedame marinuotus burokėlius, laukiame kol užvirs.
4. Sudedame keptas morkas ir šoninę. Pagardiname prieskoniais.
Paruošta.

Raugintų kopūstų sriuba:

- Rauginti kopūstai, 2 kg
- Dešrelės, ~1kg (šoninės, 0,5kg)
- Bulvės, 1,2 kg
- Sultinio kubeliai, 4 vnt.
- Grietinė, druska, pipirai

Gaminimas:

1. Bulves supjaustome kubeliais, dedame į verdantį vandenį, įmetame sultinio kubelį ir užverdame.
2. Tuomet sudedame raugintus kopūstus ir griežinėliais pjaustytas dešreles. Verdame 10 min. Paragaujame, ir jei trūksta įdedame druskos, pipirų.
3. Nukeliame nuo ugnies ir 10 min. palaikome uždengtą. Pagardiname grietine. Paruošta.

Čili sriuba:

- Faršas/tušonkė, 500g
- Čili pipiras (arba malti) 1vnt (pagal skonį)
- Pomidorų padažas (aštrus), 100g
- Pomidorai, 500
- Česnakai, 2 skiltelės
- Konservuotos pupelės (aštrios), 400g
- Paprika, 1 vnt. (~150g)
- Svogūnas, 1 vnt. (~75g)
- Fermentinis sūris, 200g
- Prieskoniai, aliejus (3 valg. š.), druska, petražolės
- Grietinė, pagal skonį

Gaminimas:

1. Pakepiname susmulkintą svogūną ir česnaką 2-3 minutes. Tuomet sudedame faršą ir nuolat maišant apie 10 minučių gerai apkepiname keptuvėje.
2. Po to gana netirštą mėsos košę reikia sukrėsti į puodą su verdančiu vandeniu. Tiesa, jei norite tirštesnės sriubos, pilkite mažiau vandens ir atvirkščiai - daugiau vandens, kai norite skystesnės sriubytės.
3. Į puodą sukrėskite konservuotas pupeles, smulkintą čili, įmaišykite pomidorų padažą ir dar maišant pavirti ant nedidelės ugnies apie 10 minučių.
4. Prieskonių įmaišykite pagal skonį.
5. Kai sriubą supilstysite į dubenėlius - apibarstykite tarkuotu sūriu. Paruošta.