



KNORR

Professional

Esencijos





MŪSŲ MENIU

SUSIPAŽINKITE SU MŪSŲ ASORTIMENTU

- ▶ KAIP NAUDOTI MŪSŲ ASORTIMENTO PRODUKTUS?
- ▶ PRODUKTŲ PANAUDOJIMO GALIMYBĖS
- ▶ UMAMI ESENCIJA
- ▶ GRYBŲ ESENCIJA
- ▶ CITRUSINIŲ AUGALŲ ESENCIJA
- ▶ DŪMŲ ESENCIJA

RECEPTAI

- ▶ GRUZDINTOS DARŽOVĖS
- ▶ ĖRIENOS ŠONKAULIAI, POMIDORŲ MARMELADAS, PANYRAS
- ▶ KREMINIS GRYBŲ PADAŽAS
- ▶ PERLINĖ VIŠTA, KUSKUSAS SU PRIESKONIAIS, KEPTOS MORKOS
- ▶ LAŠIŠŲ TARTARAS SU AVOKADAIS
- ▶ OTAS, RŪKYTI ŠPARAGAI, CITRUSINIS „CONFIT“
- ▶ ANT GROTELIŲ KEPTA GLAZŪRUOTA VIŠTIENA
- ▶ SKRUDINTA NUGARINĖ, TRAŠKIOS DEŠRELĖS, LENKTASĖKLĖS PUPELĖS



KAIP NAUDOTI „KNORR PROFESSIONAL“ ESENCIJAS?

PARUOŠIMAS

SKONIO ĮVEDIMAS ĮVEDIMAS Į PATIEKALĄ

VEIKSMAI

- Marinavimas
- Skonio įvedimas

PAVYZDYS

- Umami esencija mėsainiui suteiks sodraus karamelizuoto skonio.

GAMINIMAS

PAGRINDINIO SKONIO SUTEIKIMAS PATIEKALUI

VEIKSMAI

- Skonio suteikimas gaminimo metu

PAVYZDYS

- Grybų esencija daugiaryžiui suteiks sodraus laukinių grybų skonio.
- Dūmų esencija rudajame padaže ant grotelių keptai mėsei suteiks dūmų skonį.

JEI DAR TRŪKSTA SKONIO

VEIKSMAI

- Baigiamasis skonio suteikimas.

PAVYZDYS

- Citrusinių augalų esencija (gryna arba įmaišoma į acto padažą) suteiks ant grotelių keptai lašišai įdomų citrusinių augalų skonį.
- Įpylus kelis lašus Umami esencijos į bebaigiantį virti sultinį, jam suteiks sodrų keptos mėsos skonį

SERVIRAVIMAS

PAPILDYMAS GARNYRU ARBA PRIESKONIAIS

VEIKSMAI

- Garnyro patiekimas šalia pagrindinio patiekalo
- Patiekalo serviravimas papildant esencijomis.

PAVYZDYS

- Serviruojamą ant grotelių keptą lašišą apšlakstykite citrusinių augalų esencija ir patiekalas įgaus įdomų skonį, bei spalvą.

= ESENCIJŲ POVEIKIS BUS STIPRESNIS, JEI NAUDOSITE JŲ GAMINIMO PABAIGOJE PRIEŠ PATIEKIANČIUS

*TAI KAIP TIKRI INGREDIENTAI, PAVYZDŽIUI, CITRINA, PRIESKONINĖS ŽOLELĖS IR KT.



UMAMI ESENCIJA



APRAŠYMAS

Sodrus karamelizuotas lėtai keptų svogūnų ir česnakų skonis.

YPATYBĖS

Be konservantų, dažiklių, natrio glutamato, laktozės, glitimo; su natūraliomis sudedamosiomis dalimis, tinkamas veganams.

KAIP ESENCIJA VEIKIA GAMINANT?

Patiekalui suteikia sodraus karamelizuoto saldumo skonį

KOKIEMS PATIEKALAMS TINKA?

Troškintai mėsei ir troškiniams, sultiniams, įvairiems padažams ir keptoms daržovėms.



SUDEDAMOSIOS DALYS

ORKAITĖJE KEPTA SVOGŪNŲ TYRĖ

Švieži svogūnai yra nuplaunami, nulupami ir kepami iki 1 valandos. Tuomet greitai užšaldome, kad išsaugotume skonį ir spalvą.



ORKAITĖJE KEPTA ČESNAKŲ TYRĖ

Šviežiai nulupame česnakų skilteles ir kepame orkaitėje iki 1 valandos. Paruošiamė tyrę ir greitai užšaldome, kad išsaugotume skonį ir kvapą.



KEPTŲ SVOGŪNŲ KONCENTRATAS

Svogūnų sulčių koncentratą ant silpnos kaitros verdame su riebalais ir cukrumi. 1 kg koncentrato naudojame 7,5 kg šviežių svogūnų.



ČESNAKŲ EKSTRAKTAS

Natūralus ekstraktas iš česnakų.



GRYBŲ ESENCIJA

Knorr
PROFESSIONAL



APRAŠYMAS

Išraiškingas, primenantis žemę, miško grybų skonis.

YPATYBĖS

Be konservantų, dažiklių, natrio glutamato, laktozės, glitimo; su natūraliomis sudedamosiomis dalimis, tinkamas veganams.

KAIP ESENCIJA VEIKIA GAMINANT?

Skoniui suteikia sodrumo ir tirštumo; patiekalas įgaus miško grybų skonį. Įpylus daugiau, dominuos baravykų skonis.

KOKIEMS PATIEKALAMS TINKA?

Daugiaryžiams, troškiniams, guliašui, makaronams, padažams ir įdarams.



SUDEDAMOSIOS DALYS

BARAVYKAI

Šviežiai surinkti, švarūs ir sveiki subrendę baravykai (*Boletus edulis*) yra valomi, rankomis perrenkami, supjaustomi ir natūraliai džiovinami.



KAZLĖKAI

Šviežiai surinkti, švarūs, sveiki ir subrendę kazlėkai (*Suillus luteus*) yra valomi, rankomis perrenkami, supjaustomi ir natūraliai džiovinami.



ORKAITĖJE KEPTA SVOGŪNŲ TYRĖ

Šviežius svogūnus nuplauname, nulupame ir kepame iki 1 valandos. Tuomet greitai užšaldome, kad išsaugotume skonį ir kvapą.



GRYBŲ SULČIŲ MILTELIAI

Gaminami iš koncentruotų pievagrybių sulčių. 1 kg miltelių pagaminti reikia 14 kg šviežių grybų.



CITRUSINIŲ AUGALŲ ESENCIJA

Knorr
PROFESSIONAL



APRAŠYMAS

Švelnus ir gaivus mandarinų, žaliųjų citrinų, kvapiųjų mandarinų (yuzu) skonis.

YPATYBĖS

Be konservantų, dažiklių, natrio glutamato, laktozės, glitimo; su natūraliomis sudedamosiomis dalimis, tinkamas veganams.

KAIP ESENCIJA VEIKIA GAMINANT?

Patiekalui suteikia subalansuotą citrusinį gaivumą, pikantiškumo ir vaisių skonį.

KOKIEMS PATIEKALAMS TINKA?

Ant grotelių keptoms jūros gėrybėms, seviče (Ceviche), užpilams, marokietiškajai vištienai, lašišų tartarui, desertams, limonadams ir kokteiliams.



SUDEDAMOSIOS DALYS

MANDARINŲ SULČIŲ KONCENTRATAS

1 kg mandarinų koncentrato pagaminti sunaudojama 9 kg mandarinų.



PERSINIŲ ŽALIŲJŲ CITRINŲ KONCENTRATAS

Persinės citrinos (Tan) kitaip dar vadinamos Taičio žaliaja citrina (Tahiti lime). Vaisiai šviežiai spaudžiami, koncentruojami ir užšaldomi. 1 kg koncentrato pagaminti reikia 7 kg žaliųjų citrinų.



KVAPIJŲJŲ MANDARINŲ SULTYS

Gaminamos Pietų Korėjoje iš šviežių vietiniuose ūkiuose užaugintų mandarinų, kurie spaudžiami, apdorojami ir užšaldomi. 1 kg sulčių pagaminti reikia 14-15 kvapiųjų mandarinų.



CITRINŲ EKSTRAKTAS

Natūralus ekstraktas gaminamas iš citrinų.



Dūmų ESENCIJA

Knorr
PROFESSIONAL



APRAŠYMAS

Suanglėjusio deginto amerikietiškojo kietmedžio dūmo ekstraktas.

YPATYBĖS

Be konservantų, dažiklių, natrio glutamato, laktozės, glitimo; su natūraliomis sudedamosiomis dalimis, tinkamas veganams.

KAIP ESENCIJA VEIKIA GAMINANT?

Keptiems ir orkaitėje ruoštiems patiekalams bei daržovėms (didesnėmis porcijomis) suteikia ant grotelių kepto maisto dūmo skonį, o mažesniai porcijai tiesiog suteikia šilto sodrumo. Puiki ant grotelių keptų patiekalų padažų sudedamoji dalis.

KOKIEMS PATIEKALAMS TINKA?

Keptuvėje keptiems pjausniams / mėsainiams; keptuvėje / ant grotelių keptai lašišai, ant grotelių keptų barbekiu patiekalų padažui, ant grotelių keptai vištienai.

SUDEDAMOSIOS DALYS

ORKAITĖJE KEPTŲ SVOGŪNŲ TYRĖ

Švieži svogūnai nuplaunami, nulupami, supjaustomi riekelėmis ir orkaitėje kepami 30-60 min. Tuomet sutrinami maišytuvu su cukranendrių cukrumi ir jūros druska. Masė greitai užšaldoma, kad išsaugotų skonį ir kvapą.



RŪKYTAS CUKRUS

Natūralaus proceso metu kaitinant medienos pjuvenas, išsiskiria dūmai. Tuomet skystas cukrus rūkomas ir džiovinamas purškiamuoju būdu. Naudojama klevų, ažuolų, baltųjų karijų, uosių, vyšnių ir bukų mediena.





GRUŽDINTOS DARŽOVĖS

10 PORCIJŲ



INGRIDIENTAI

200 G	SKUSTOS MORKOS
250 G	BROKOLIŲ ŽIEDYNŲ
100 G	RAUDONIEJI SVOGŪNAI
200 G	PIEVAGRYBIAI (PJAUSTYTI RIEKELĖMIS)
150 G	IŠVALYTOS GELTONOSIOS PAPRIKOS
200 KG	SVIESTAS
50 G	ALYVUOGIŲ ALIEJUS
30 ML	DŽIOVINTI ČIOBRELIAI
40 G	„KNORR“ UMAMI ESENCIJA
PAGAL SKONĮ	DRUSKA



GRUZZDINTOS DARŽOVĖS

10 PORCIJŲ



PARUOŠIMAS

1. Daržoves supjaustykite, kaip jums patinka, bet ne per smulkiai.
2. Morkas, brokolius apvirkite ir greitai atvėsinkite.
3. Didelėje arba kuniškoje keptuvėje įkaitinkite sviestą ir alyvuogių aliejų, sudėkite pievagrybius. Po kiek laiko sudėkite likusias daržoves.
4. Paskaninkite čiobreliais, umami esencija . Jei reikia, įberkite šiek tiek druskos.



ėrienos šonkaliai, POMIDORŲ MARMELADAS, PANYRAS

10 PORCIJŲ



INGRIDIENTAI

ĖRIENOS ŠONKAULIAI

10 PORCIJŲ NUVALYTOS,
PORCIJOMIS
SUPJAUSTYTOS
ĖRIENOS ŠONKAULIŲ
MĖSOS SU KAULU

AVINŽIRNIAI SU PRIESKONIAIS

300 G NUSKALAUTŲ IR
NUSAUSINTŲ
KONSERVUOTŲ
AVINŽIRNIŲ
100 G GARSTYČIŲ SĖKLŲ
5 G KARDAMONO SĖKLŲ
2 G KMYNŲ SĖKLŲ
3 G PANKOLIŲ SĖKLŲ
5 G CIBERŽOLĖS MILTELIŲ
30 G SMULKIAIS KUBELIAIS
PJAUSTYTŲ
ASKALONINIŲ ČESNAKŲ

500 ML VANDENS
10 G „KNORR“ UMAMI
ESENCIJA

POMIDORŲ MARMELADAS

800 G POMIDORŲ „ROMA“
200 G CUKRAUS
20 G SMULKINTŲ MĖTŲ
LAPELIŲ

20 G

SMULKINTOS
KALENDROS SU
STIEBELIAIS

PANYRAS

1 L RIEBAUS PIENO
120 ML CITRINŲ SULČIŲ
4 G DRUSKOS

TAMARINDŲ PADAŽAS

100 G TAMARINDŲ PASTA BE
SĖKLYČIŲ
50 ML AUGALINIO ALIEJAUS
5 G GARSTYČIŲ SĖKLŲ
3 VNT. DŽIOVINTOS AITRIOSIOS
PAPRIKOS PUSELĖMIS
50 G POMIDORŲ PASTOS
200 ML VANDENS
2 G CIBERŽOLĖS MILTELIŲ
40 G CUKRAUS
10 G GRIETINĖLĖS
500 ML VIŠTIENOS SULTINIO

GARNYRAS PAPADAMAS



Ėrienos šonkauliai, POMIDORŲ MARMELADAS, PANYRAS

10 PORCIJŲ



PARUOŠIMAS

AVINŽIRNIAI SU PRIESKONIAIS

1. Į gilų puodą įpilkite aliejaus ir suberkite prieskonius. Įkaitinkite. Kai garstyčių sėklos pradeda traškėti, sudėkite askaloninį česnaką. Skrudinkite kol pasklis aromatas ir masė taps skaidri. Suberkite ciberžolės miltelius ir gerai išmaišykite. Įpilkite vandens, „Knorr“ Umami esencijos, suberkite avinžirnius. Virkite, kol suminkštės.

POMIDORŲ MARMELADAS

2. Į puodą suberkite cukrų ir įkaitinkite. Kai cukrus karamelizuosis, suberkite stambiai pjaustytus pomidorus ir sukapotas prieskonines žoleles. Virkite, kol marmeladas taps vientisos konsistencijos. Nedelsdami atvėsinkite ir palikite.

PANYRAS

3. Įkaitinkite pieną iki 90 °C temperatūros, dažnai maišykite, kad neprisviltų. Nukelkite indą su pienu nuo kaitros ir įmaišykite citrinų sulčių; pieną turi iškart sutraukti. Palikite indą su pienu uždengtą 10 minučių. Perkoškite pieną marle, išspauskite varškę ir apibarstykite druska. Švelniai pamaišykite. Suformuokite masę indelyje ir palikite šaldytuve per naktį.

TAMARINDŲ PADAŽAS

4. Į puodą įpilkite aliejaus, suberkite garstyčių sėklas ir džiovintas aitriąsias paprikas. Kai garstyčių sėklos pradės traškėti, supilkite pomidorų pastą, vandenį, sudėkite likusius produktus (išskyrus grietinėlę). Lėtai virkite 15 minučių. Padažą paskaninkite grietinėle ir prieskoniais.

ĖRIENOS ŠONKAULIAI

5. Prieskoniųotą mėsą kepkite įkaitintame aliejuje. Kepimo laiką nustatykite pagal savo skonį. Iškeptiems kepsniams leiskite šiek tiek „pailsėti“.

Knorr
PROFESSIONAL



KREMINIS GRYBŲ PADAŽAS

10 PORCIJŲ



INGRIDIENTAI

KEPIMUI

80 G

300 G

70 ML

PAGAL SKONĮ

500 ML

50 ML

PAGAL SKONĮ

APIBARSTYTI

BET KOKIE JŪSŲ PASIRINKTI RIEBALAI

SVOGŪNŲ (PJAUSTYTŲ KUBELIAIS)

PIEVAGRYBIŲ (PJAUSTYTŲ RIEKELĖMIS)

BALTOJO SAUSO VYNO

DŽIOVINTŲ ČIOBRELIŲ

SALDŽIOS GRIETINĖLĖS (30%).

„KNORR“ GRYBŲ ESENCIJA

DRUSKOS, PIPIRŲ

PETRAŽOLIŲ LAPELIAI



Knorr
PROFESSIONAL



KREMINIS GRYBŲ PADAŽAS

10 PORCIJŲ



PARUOŠIMAS

1. Riebaluose apkepinkite svogūnus ir po kiek laiko suberkite pjaustytus pievagrybius.
2. Paskaninkite čiobreliais ir gerai apskrudinkite.
3. Įpilkite baltojo vyno ir leiskite jam išgaruoti.
4. Supilkite grietinėlę (30 proc.), „Knorr“ grybų esenciją, žiupsnelį pipirų ir virkite, kol padažas taps tirštas.
5. Pagal poreikį pagardinkite prieskoniais.
6. Prieš patiekiant pabarstykite kapotomis petražolėmis.



PERLINĖ VIŠTA, KUSKUSAS SU PRIESKONIAIS, KEPTOS MORKOS

10 PORCIJŲ



INGRIDIENTAI

PERLINĖ VIŠTA

10 GABALĖLIŲ IŠVALYTA PERLINĖS
VIŠTOS FILĖ SU
KAULIUKU

TIRŠTAS BALZAMINIS ACTAS

1 L VIŠTIENOS SULTINIO
100 ML BRANDINTO
BALZAMINIO ACTO
80 G SVIESTO KUBELIAIS

KUSKUSAS SU PRIESKONIAIS

500 G KUSKUSO
100 G PJAUSTYTŲ BALTŲJŲ
SVOGŪNŲ
5 G GRŪSTO ČESNAKO
2 G MALTO CINAMONO
1 G MALTOS KALENDROS
30 G GRŪSTŲ PETRAŽOLIŲ
40 G KAPOTŲ MĖTŲ
30 G KAPOTOS ŠVIEŽIOS
KALENDROS
120 G SAUSAI SKRUDINTŲ
KEDRŲ RIEŠUTŲ
1 NESMULKINTAS GRANATAS BE
SĖKLYČIŲ
20 G „KNORR“ GRYBŲ
ESENCIJA

JOGURTAS

1 L RIEBAUS JOGURTO
100 ML YPAČ TYRO ALYVUOGIŲ
ALIEJAUS

KEPTOS MORKOS

15 NEPJAUSTYTŲ MAŽŲJŲ
ORANŽINIŲ IR GELTONŲ
MORKYČIŲ

PAILGOSIOS RAUDONOSIOS ČILI PAPRIKOS

10 NESMULKINTŲ APDEGINTOS
RAUDONOSIOS ČILI
PAPRIKOS

GARNYRAS

SALIKORNIJOS,
BESĖKLIŲ ŽALIŲJŲ
VYNUOGIŲ (PJAUSTYTŲ
PUSELĖMIS),
ŽOLELIŲ ALIEJAUS IR
BALZAMINIO ACTO



PERLINĖ VIŠTA, KUSKUSAS SU PRIESKONIAIS, KEPTOS MORKOS

10 PORCIJŲ



PARUOŠIMAS

PERLINĖ VIŠTA

1. Apibarstykite prieskoniais perlinę vištą, sudėkite į vakuuminį maišelį ir sandariai jį uždarykite. Kepkite ilgai ir lėtai žemoje temperatūroje (56 °C, 2 valandas). Išimkite perlinę vištą iš maišelio ir nusausinę palikite, kol prireiks. Kepinio sultis pasilikite.

KUSKUSAS SU PRIESKONIAIS

2. Kuskusą užpilkite 500 ml vandens, gerai išmaišykite ir palikite 5 min. Sudėkite kitus produktus ir gerai išmaišykite, pagardinkite pagal skonį. Pabaigoje supilkite „Knorr“ grybų esenciją.

JOGURTAS

3. Supilkite jogurtą į tankų sietą, išklotą muslinu. Leiskite skysčiui nuvarvėti ir supilkite jogurtą į indą.

KEPTOS MORKOS

4. Nuskusite ir išvalykite morkytes, apšlakstykite jas aliejumi ir apibarstykite prieskoniais. Kepkite 20 min. iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje.

PAILGOSIOS RAUDONOSIOS ČILI PAPRIKOS

5. Apšlakstykite aliejumi ir dujiniu degikliu šiek tiek apdeginkite.

ŽOLELIŲ ALIEJUS

6. Sumaišykite žoleles (sunaudokite likusius lapinius žalumynus, nuplikykite sūdytu vandeniu ir perliekite lediniu vandeniu) su ypač tyru alyvuogių aliejumi. Supilkite į sietelį su popieriniu filtru ir leiskite išlašėti žaliajam aliejui. Supilkite į spaudžiamąjį buteliuką.

TIRŠTAS BALZAMINIS ACTAS

7. Išgarinkite vištienos sultinį ir brandintą balzaminį actą. Pabaigoje įdėkite sviesto.

Knorr
PROFESSIONAL

LAŠIŠOS TARTARAS SU AVOKADAIS

10 PORCIJŲ



INGRIDIENTAI

500G	ŠVIEŽIOS LAŠIŠOS (IŠVALYTOS)
50G	„KNORR“ CITRUSINIŲ AUGALŲ ESENCIJOS
50ML	ALYVUOGIŲ ALIEJAUS
80G	ASKALONINIŲ ČESNAKŲ (PJAUSTYTŲ MAŽAIS KUBELIAIS)
PAGAL SKONĮ	ŠVIEŽIAI MALTŲ PIPIRŲ
PAGAL SKONĮ	JŪROS DRUSKOS DRIBSNIŲ
300G	NULUPTŲ AVOKADŲ

LAŠIŠOS TARTARAS SU AVOKADAIS

10 PORCIJŲ



PARUOŠIMAS

1. Supjaustykite lašišas kubeliais ir sumaišykite su „KNORR“ citrusinių augalų esencija, alyvuogių aliejumi ir askaloniniais česnakais.
2. Pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.
3. Kubeliais supjaustykite avokadus.
4. Naudodami maistinį žiedą, sudėkite avokadų kubelius, o ant jų – prieskoniais pagardintą lašišą.
5. Atsargiai nuimkite žiedą.
6. Papuoškite žolelėmis ir citrina.

Knorr
PROFESSIONAL

OTAS, RŪKYTI ŠPARAGAI, CITRUSINIS „CONFIT“

10 PORCIJŲ



INGRIDIENTAI

KEPTUVĖJ KEPTAS OTA

1,2 KG IŠVALYTOS IR PARUŠTOS OTO FILĖ
150 G SVIESTO KUBELIAIS

RŪKYTI ŠPARAGAI

14 VNT. NUVALYTŲ BALTŲ ŠPARAGŲ
250 G SVIESTO
60 G ŽALIAVINIO CUKRAUS
50 G NEVIRTŲ RYŽIŲ
80 G MEDIENOS SKIEDRŲ

CITRUSINIS „CONFIT“

200 G POMIDORAI PJAUSTYTI KUBELIAIS
40 G KAPARĖLIAI
10 G KAPOTOS PETRAŽOLĖS
40 G JUODOSIOS LIGŪRIJOS ALYVUOGĖS
50 G ALYVUOGIŲ ALIEJUS
25 G „KNORR“ CITRUSINIŲ AUGALŲ ESENCIJA

PAKEPINTI BRIEDŽIUKAI

50 G BRIEDŽIUKŲ
2 SKILTELĖS SMULKIAI KAPOTŲ ČESNAKŲ
50 G SVIESTO

SALDŽIOSIOS BULVĖS

1,2 KG SALDŽIŲJŲ BULVIŲ

GARNYRAS

GRUZDINTI KAPARĖLIAI

OTAS, RŪKYTI ŠPARAGAI, CITRUSINIS „CONFIT“

10 PORCIJŲ



PARUOŠIMAS

RŪKYTI ŠPARAGAI

1. Rūkyto sviesto gamyba: – sumaišykite cukrų, ryžius ir medienos skiedras. Mišinį sudėkite į rūkyklą. 2 x 2 cm dydžio sviesto kubelį įdėkite į rūkyklą ir palikite 65°C temperatūroje 10-15 min. Sviestą išimkite, uždenkite ir atvėsinkite.
2. Rūkytų šparagų gaminimas: – paruoškite šparagus ir sudėkite į vakuuminį maišelį. Įkaitinkite sultiniui skirtą puodą, sudėkite rūkytą sviestą ir ištirpinkite. Ištirpintą rūkytą sviestą supilkite į maišelį su šparagais. Sandariai uždarykite maišelį ir ilgai kaitinkite žemoje temperatūroje (85°C 10-12 min.).

CITRUSINIS „CONFIT“

3. Sumaišykite visus produktus (naudokite pusę kiekio petražolių) su „Knorr“ citrusinių augalų esencija ir gerai sumaišykite. Perdėkite į vakuuminį maišelį, sandariai uždarykite ir ilgai kaitinkite žemoje temperatūroje (60°C 45 min.). Išimkite iš maišelio, įberkite likusias petražoles ir vėl sukratykite.. Palikite iki kol prireiks.

PAKEPINTI BRIEDŽIUKAI

4. Keptuvėje įkaitinkite sviestą, suberkite smulkiai kapotus česnakus, lengvai pakratykite, kad susimaišytų. Sudėkite išvalytus briedžiukus. Viską gerai pakratykite.

SALDŽIOSIOS BULVĖS

5. Saldžiąsias bulves supjaustykite kubeliais ir pakepinkite su alyvuogėmis, kol suminkštės ir parudos.
6. Tyrė – saldžiųjų bulvių likutį panaudokite tyrei. Virkite vandenyje, kol suminkštės, pertrinkite per tankų sietelį iki tyrės konsistencijos.

KEPTUVĖJE KEPTIAS OTAS

7. Keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų, kepkite otą, kol gražiai apskrus iš abiejų pusių. Uždėkite sviesto kubelius.



ANT GROTELIŲ KEPTA GLAZŪRUOTA VIŠTIENA

10 PORCIJŲ



INGRIDIENTAI

ŠLAUNELĖS:

3 KG	VIŠTOS ŠLAUNELIŲ (10 VNT.)
PAGAL SKONĮ	DRUSKOS
PAGAL SKONĮ	„KNORR“ SALDŽIOSIOS PAPRIKOS

GLAZŪRA

50ML	„KNORR“ DŪMŲ ESENCIJOS
10G	RUDOJO CUKRAUS
200G	SLYVŲ UOGIENĖS
150G	KEČUPO
40 ML	ALIEJAUS



ANT GROTELĖŲ KEPTA GLAZŪRUOTA VIŠTIENA

10 PORCIJŲ



PARUOŠIMAS

VIŠTOS ŠLAUNELĖS

1. Apibarstykite vištos šlauneles druska ir saldžiosiomis paprikomis.
2. Kepkite 30 min. 120°C temperatūroje (priklausomai nuo vištienos gabalėlių dydžio, laikas gali skirtis).

GLAZŪRA

3. Sumaišykite visus glazūrai skirtus produktus (taip pat dūmų esenciją). Šlauneles aptepkite mišiniu, o 1/3 glazūros kiekio atidėkite.
4. Šlauneles įdėkite į orkaitę ir kepkite 160°C temperatūroje apie 10 min.
5. Išėmę iš orkaitės, aptepkite šlauneles likusia glazūra.



SKRUDINTA NUGARINĖ, TRAŠKIOS DEŠRELĖS, LENKTASĖKLĖS PUPELĖS

10 PORCIJŲ



INGRIDIENTAI

SKRUDINTA NUGARINĖ

1,5 KG	JAUTIENOS NUGARINĖS (PASLĖPSNIO)
10 G	PRIESKONIŲ MIŠINIO (5 G DRUSKOS, 4 G RŪKYTOS PAPRIKOS, 4 G KUMINO)
20 G	„KNORR“ DŪMŲ ESENCIJOS
200 G	SVIESTO

ČESNAKINĖS LENKTASĖKLĖS PUPELĖS

1 KG	LENKTASĖKLĖS PUPELĖS
30 G	SMULKIAI KAPOTŲ ČESNAKŲ
3 L	VANDENS

KEPTOS SMAILIOSIOS PAPRIKOS

10 NESMULKINTA	RAUDONOJI SMAILIOJI PAPRIKA
----------------	-----------------------------

TRINTI AVOKADAI

2 VNT.	TRINTI PRINOKĘ AVOKADAI
10 ML	ŽALIŲJŲ CITRINŲ SULTČIŲ

POMIDORŲ SALSA

500 G	KUBELIAIS PJAUSTYTŲ POMIDORŲ BE ODELIŲ
20 G	KAPOTOS KALENDROS

20 G
15 ML

SVOGŪNŲ KUBELIAIS
ŽALIŲJŲ CITRINŲ SULTYS

TORTILIJA

300 ML	„MASA HARINA“ MILTŲ
250 ML	ŠILTO VANDENS (MAŽDAUG 55°C)

DEŠRELĖS „CHISTORRA“

200 G	DEŠRELIŲ „CHISTORRA“ PJAUSTYTŲ RIEKELĖMIS
-------	---

GARNYRAS

KALENDRŲ LAPELIAI, ŽALIŲJŲ CITRINŲ SKILTELĖS (KETVIRČIAIS), SVOGŪNŲ ŽIEDAI (PLONAI PJAUSTYTI)



SKRUDINTA NUGARINĖ, TRAŠKIOS DEŠRELĖS, LENKTASĖKLĖS PUPELĖS

10 PORCIJŲ



PARUOŠIMAS

ČESNAKINĖS LENKTOSIOS PUPELĖS

1. Suberkite pupeles į vandenį ir lėtai virkite žemoje temperatūroje 1 val. Nupilkite vandenį ir nuskalaukite pupeles. Į puodą įpilkite švaraus šalto vandens tiek, kad apsemtų pupeles, ir vėl virkite 1-1,5 val. Nupilkite skystį, bet šiek tiek skysčio palikite ir padėkite į šalį. Keptuvėje pakepinkite sukapotus česnakus, sudėkite nusauses lenktąsias pupeles, šiek tiek pakratykite, kad susimaišytų, ir įpilkite likusį atidėtą skystį. Pagardinkite prieskoniais pagal skonį.

KEPTOS RAUDONOSIOS SMAILIOSIOS PAPRIKOS

2. Įkaitinkite angliš (arba kepkite orkaitėje). Ant anglių paskrudinkite paprikas, kol jos pajuoduos. Nuimkite, sudėkite ant padėklo ir sandariai uždenkite 5 min. Atidenkite ir nuplaukite paprikas vandeniu, kad pasišalintų apanglėjusi odelė. Nausausinkite ir padėkite į šalį.

TRINTI AVOKADAI

3. Į trintus avokadus įlašinkite žaliųjų citrinų sulčių, pagardinkite prieskoniais pagal skonį. Uždenkite ir padėkite į šalį.

POMIDORŲ SALSA

4. Inde sumaišykite visus reikiamus ingredientus. Pagardinkite prieskoniais. Atidėkite iki servavimo.

TORTILIJA

5. Į indą suberkite miltus „Masa Harina“, lėtai įmaišykite vandenį. Tešla turi nelipti prie sienelių. Darbastalį apibarstykite miltais „Masa Harina“, iš dubens išimkite tešlą ir lengvai ją paminkykite. Palikite tešlą 30 minučių pastovėti. Suformuokite 30 g tešlos kamuoliukus, suspauskite juos į plokščią apvalią formą ir prispauskite tortilijų presu. Vidutinio dydžio keptuvėje tortiliją kaitinkite iš vienos pusės, kol atsiras rudų dėmelių, tuomet apverskite.

DEŠRELĖS „CHISTORRA“

6. Skrudinkite dešreles keptuvėje, kol iškeps.

JAUTIENOS NUGARINĖ (PASLĖPSNIS)

7. Supjaustykite mėsos gabalą porcijomis, apšlakstykite „Knorr“ dūmų esencija. Įkaitinkite keptuvę, įpilkite šiek tiek alyvuogių aliejaus ir pakepinkite, kol mėsa taps traški. Pabaigoje įdėkite šiek tiek sviesto.



www.ufs.com