



HELLMANN'S
EST.1913



Pristatomas naujas produktų asortimentas / Iepažįstinām ar mūsu jauno produktu klāstu / Tutvustame uut valikut



Vokietijoje gimęs Ričardas nuo pat mažens linko į verslą ir nuotykius. Iš Vokietijos jis emigravo į Ameriką ir Niujorke atidarė kulinarijos parduotuvėlę, kurioje pradėjo pardavinėti su meile pagamintus sumuštinčius. Šių legendinių sumuštinčių paslaptis buvo Ričardo žmonos Margaretės namie gaminamas majonezas. Sutuoktinių klientai taip pamėgo nuostabaus skonio majonezą, kad pirkdavo daugiau majonezo nei sumuštinčių. Visi tiesiog pametė galvas dėl vienintelio tikro majonezo „Hellmann’s“. Todėl 1913 m. Ričardas Helmanas nusprendė uždaryti parduotuvę ir visiškai pasinerti į majonezo verslą. Jis pastatė pirmąją gamyklą. Per rekordinį laiką „Hellmann’s“ tapo mėgstamiausiu majonezu pasaulyje dėl išskirtinio skonio ir tikro malonumo, kurį žmonės patirdavo jį valgydami. Ričardas manė, kad malonumas yra labai svarbus.

Įmonėje „Hellmann’s“ siekiame atskleisti tikro malonumo valgant akimirkas. O maistas yra didelė gyvenimo dalis. Tikime, kad kiekvienu valgiu reikia mėgautis, o ne skubėti valgyti. Turėtume valgyti šypsodamiesi, o ne puikuodamiesi. Ir nors nebūtinai mūsų produktas bus pagrindinis patiekalo komponentas, jis visada padės skanų maistą padaryti dar gardesni. Kai prieš daugelį metų Ričardas užrašė žodį „tikras“ ant stiklainio, tai buvo kažko didingo pradžia. Šiandien šis žodis yra visko, ką mes darome, esmė. Mes tikime tikru maistu, paruoštu naudojant tikras ir paprastas sudedamąsias dalis. Majonezas „Hellmann’s“ yra visada gerai subalansuotas, puikios tekstūros bei skonio ir skanų maistą padaro dar gardesni.

.....

**Tai ne slaptas receptas –
tai tik būdas pajusti tikrą, gerą skonį.**



**Istorija
Vėsture
Ajalugu**

STĀSTS PĀR MŪSU UZNĒMUMA DIBINĀTĀJU

RICHARD HELLMANN

.....

Ričardu, kas dzimis un uzaudzis Vācijā, jau no agrā vecuma bija saistījusi uzņēmējdarbība un aizrautīgi piedzīvojumi. Amerikā Ričards ieradās kā vācu emigrants, un vēlāk Ņujorkā — „Lielajā Ābolā” atvēra nelielu veikaliņu, kurā sāka tirgot ar mīlestību pagatavotus sendvičus.

Viņa leģendāro sendviču noslēpums bija viņa sievas Margaretas pagatavotā majonēze. Laulātā pāra klienti bija tik lielā sajūsmā par gardo majonēzi, ka kopš tā laika majonēzi sāka tirgot vairāk nekā sendvičus. Ikviens steigās iegādāties Hellmann's vienīgo, īsto majonēzi. Tāpēc 1913. gadā Ričards Helmans pieņēma lēmumu slēgt savu veikaliņu, lai pilnībā nodotos majonēzes biznesam. Tad viņš uzcēla savu pirmo fabriku. Rekordisā laikā Hellmann's majonēze kļuva par pasaulē iecienītāko, jo tai piemita nepārprotama garša, un tā kā garda piedeva maltīte patiesi spēja iepriecināt ikvienu. Ričards uzskatīja, ka priekam, ko sniedz garda maltīte, ir liela nozīme.

Mūsu, kā Hellmann's majonēzes izgatavotāju mērķis, ir maltītes laikā sniegt patiesus un patīkamus mirklus vislabākajā veidā. Ēdiens ir ļoti svarīga dzīves sastāvdaļa. Tieši tāpēc, mūsdiā, ikviena maltīte ir jāizbauda, nevis jānotiesā steigā. Tā jāēd ar prieku, nevis piespiedu kārtā. Tāpēc, kaut arī mēs nepiedāvājam pašu galveno ēdiena sastāvdaļu, tomēr mūsu produkts tiek likts galdā, lai padarītu labu maltīti par lielisku. Kad pirms vairākiem gadiem Ričards uz majonēzes burciņas etiķetes uzdrukāja vārdu „īstā”, tas bija lielu notikumu aizsākums. Sodien šim vārdam ir liela nozīme it visā, ko mēs darām. Mēs uzskatām, ka īstai pārtikai ir jābūt izgatavotai no īstām un vienkāršām sastāvdaļām. Hellmann's majonēze vienmēr ir labi sabalansēta, tā ir garšīga, tai ir izcila konsistence un piemīt aromāta pilnīgums, kas padara labu maltīti par lielisku.

.....

**Ši recepte nav noslēpums,
tā ir tikai ceļš uz īstu un labu garšu.**

TUTVUSTAME OMA LOOJAT

RICHARD HELLMANN

.....

Saksamaal sündinud Richardil oli vaistu āriks ja seiklusteks juba varajasest east peale.

Ameerikasse tuli ta immigrandina Saksamaatr, avas New Yorgis oma vāikeese kohviku ja hakkas müüma armastusega valmistatud vōileibu.

Tema legendaarsete vōileibade saladuseks oli tema abikaasa Margareti omavalmistatud majonees.

Abielupaari klientid olid ūlimaitsva majoneesi osas nii entusiastlikud, et mida aeg edasi, seda enam müüdi rohkem majoneesi kui vōileibu.

Kōik lāksid ainukese tōelise Hellmann's majoneesi pārast suisa hulluks.

Seega otsustas Richard Hellmann 1913. aastal oma kohviku sulgeda ja majoneesitārisse sukelduda.

Tā ehitas oma esimese tehase.

Hellmann's sai rekordajaga maaitmakuulsaks, sest sellel majoneesil oli eksimatult āratuntav maitse ja see līsas inimeste sōomaagadesse tōelist naudingut.

Richard uskus, et nauding on kōige olulisem.

Hellmann's soovib tuua esile kōige paremad, tōelisemad ja nauditavamad toiduga seotud hetked.

Ja toit moodustab suure osa meie elust. Seega meie meelest tuleb iga sōogikorda nautida, mitte kiirustades mōōda lasta.

Sōogikordi tuleb saata mōōda naerastusega, mitte snoobitsedes.

Ja kuigi meie tooted ei pruugi olla eine peamiseks koostisosaks, jōuavad need siiski lauale hea toidu suurepāraseks muutmiseks.

Kui Richard kōik need aastad tagasi purgile sōna „tōeline” kirjutas, oli see algus millelegi suurele.

Tānaseks pāevaks on saanud sellest sōnast alus kōigele, mida me teeme. Me usume tōelisse toitu, mida valmistatakse tōelistest lihtsatest koostisainetest.

Hellmann's on alati tasakaalus, maitsva tekstuuriga ja maitserikas - et teha hea toit suurepāraseks.

.....

**Sellel ei ole salajast retsepti - see on
lihtsalt tee tōeliste ja heade maitseteni.**



Naujas padažu asortiments / Jaunais mērcu klāsts / Uus kastmete valik



PADAŽAS KEPTOMS BULVYTĒMS „DELUXE“ LUKSUS MĒRCE FRĪ KARTUPELIEM LUKSUSLIK FRIIKARTULIKASTE

LT „Hellmann’s“ majonezo pagrindo padažas keptoms bulvytēms su citrinomis ir žolelėmis „Deluxe“.

LV Hellmann's frī kartupeļu mērces pamatā ir majonēze ar citronu un garšaugiem.

EE Hellmann's luksuslik friikartulikaste - majoneesipõhine kaste vāhese sidruni ja ūrtidega.

EAN: 8717163823439
Size/ Size/ Size: 850 g, 850 ml



SALDUS BBQ PADAŽAS SALDĀ BARBEKJŪ MĒRCE MAGUS BBQ-KASTE

LT „Hellmann’s“ saldus BBQ padažas pagamintas su karamelizuotais svogūnais.

LV Hellmann's saldā barbekjū mērce ir pagatavota ar karamelizētiem sīpoliem.

EE Hellmann's magus BBQ-kaste karamelliseeritud sibulatega.

EAN: 8717163823392
Size/ Size/ Size: 950 g, 792 ml



AŠTRUS PADAŽAS ASĀ MĒRCE TULINE KASTE

LT „Hellmann’s“ aštrus padažas pagamintas su Chalapos paprikomis ir aitriųjų paprikų ekstraktu.

LV Hellmann's asā mērce ir pagatavota ar jalapeno pipariem un čili ekstrakta.

EE Hellmann's tuline kaste jalapeno pipra ja tšilli ekstraktiga.

EAN: 8717163794548
Size/ Size/ Size: 910 g, 850 ml



PADAŽAS SU ČESNAKŪ GABALĒLAIS ĶIPLOKU MĒRCE TŪKILINE KŪŪSLAUGUKASTE

LT „Hellmann’s“ majonezo pagrindo padažas su česnakū gabalėlais.

LV Hellmann's ķīploku mērces sastāvā ir majonēze ar ķīploku gabaliņiem.

EE Hellmann's kūūslaugukaste - majoneesipõhine kaste kūūslaugutükidega.

EAN: 8717163823477
Size/ Size/ Size: 860 g, 850 ml



Higieniškas dangtelis
Higiēnisks vāciņš
Hūgieeniline avatav kork.



Kokybiškos sudedamosios dalys
Augstas kvalitātes sastāvdaļas
Kõrge kvaliteediga koostisained



Patogi pakotē
Parocīga forma
Kāepārane vorm



**POMIDORŪ PADAŽAS
TOMĀTU KEČUPS
TOMATIKETŠUP**

- LT** „Hellmann’s“ pomidorų padažas pagamintas iš atviraime lauke auginamų pomidorų.
- LV** Hellmann's tomātu kečups tiek pagatavots no saulē audzētiem tomātiem.
- EE** Hellmann's tomatiketšup pākese kāes küpsenud tomatitest.

EAN: 8717163823415
Size/ Size/ Size: 950 g, 856 ml



**MAJONEZO PADAŽAS
MAJONĒZES MĒRCE
MAJONEESIKASTE**

- LT** „Hellmann’s“ majonezo padažas puikiai tinka suvožtiniam ir sumuštiniam.
- LV** Hellmann's majonēzes mērce ir ideāli piemērota burgeriem un sendvičiem.
- EE** Hellmann's majoneesikaste sobib suurepäraselt nii burgeritele kui võileibadele.

EAN: 8717163823378
Size/ Size/ Size: 820 g, 850 ml



**KEBABŪ PADAŽAS
KEBABA MĒRCE
KEBABIKASTE**

- LT** „Hellmann’s“ kebabų padažas pagamintas naudojant ypač tyrą alyvuogių aliejų ir česnakus.
- LV** Hellmann's kebabā mērces sastāvā ir augstākā labuma olīveļļa un ķiploki.
- EE** Hellmann's kebabikaste neitsoliivõli ja küüslauguga.

EAN: 8717163794562
Size/ Size/ Size: 842 g, 850 ml



**GELTONŪJŪ GARSTYČIŪ PADAŽAS
DZELTENO SINEPJU MĒRCE
KOLLANE SINEPIKASTE**

- LT** „Hellmann’s“ geltonųjų garstyčių padažas pagamintas naudojant geltonųjų garstyčių sėklas.
- LV** Hellmann's dzelteno sinepju mērce ir pagatavota no dzelteno sinepju sēklām.
- EE** Hellmann's kollane sinepikaste kollaste sinepiseemnetega.

EAN: 8717163823453
Size/ Size/ Size: 880 g, 850 ml



Veganams / Vegāns / Vegan



Vegetarams / Veģetārietis / Taimetoitlastele

Turiny / Satura rādītājs / Sisukord



8

Kepta polenta su barbekju padažu
Cepta polenta ar barbekju mērci
Rōstītud polenta BBQ-kastmega



10

Lipnūs kiaulienos šonkauliukai
Cūkas ribiņas medus un ievārijuma glazūrā
Sea ribid mee ja moosi glasuuriga



12

Ruginēs duonos daniškas
sumuštinis su kepta jautiena
Rudzu maizes „smorrebrod“
ar ceptu liellopa gaļu
Rukkileivast vōileib rostbiifiga



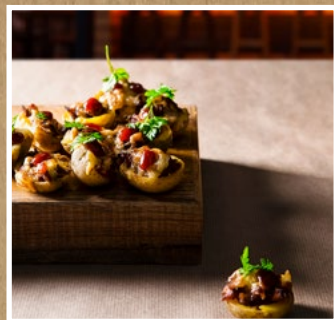
14

Makaronu ir sūrio krocketai
Makaronu un siera krocketes
Juustumakaronide krocketid



24

Traškūs žiedinių kopūstų kepsneliai
Miklā ceptas ziedkāposta krocketes
Lillkapsa nuggets



26

Īdarytos mini bulvytēs su jautienos žandų mēsa
Pilditi mazie kartupeļi ar liellopa vaigu gaļu
Tāidetud vāikesed kartulid veisepōse lihaga



28

Antienos krocketai su aštriu padažu
Piles gajas krocketes ar aso mērci
Pardikrocketid tulise kastmega



30

Dvigubai apkepti rytiētiški daržoviu suktinukai
Cepti miklas rulliši
Ūlekūpsetatud kevadrullid



16

Portabella pievagrybių tempura
Portobello sėnes „Tempura“ miklą
Aedšampinjoni tempura



18

Plėšytos triušienos ir ridikų salotų mėšainis
Truša galvas burgers ar redisu salātiem
Rebitava jāneseliha ning redisesalatiga
burger



20

Sviestinė bandelė brijošė su 4 sūrių padažu
Briošs 4 sieru mērcē
Nupsusai 4 juustu kastmega



22

Lašišos suktinukas su varškės užtepēle
Laša vistoklis ar biežpienu
Lōhevrapp kohupiimamāārdega



32

Tuno sušių buritai
Tunzivs suši-burrito
Tuunikala sushi-burrito



34

Keptos alyvuogės
Ceptas olivas
Praetud oliivid



36

Rūkyto kumpio ir čederio sūrio krocketai
Kūpināts šķiņķis ar Čedaras siera krocketēm
Suitsusingi ja Cheddari juustu krocketid



38

Svogūnų žiedai alaus tešloje
Sipolu gredzeni alus miklą
Ūlletaignas sibularōngad

Kepta polenta su barbekiu padažu

Cepta polenta ar barbekjū mērci

Röstitud polenta BBQ-kastmega



200 g morkos
150 g porai
200 g raudonoji saldžioji paprika
50 g česnakai
30 g kokosų aliejus
300 g kukurūzų miltai
750 ml daržovių sultinys
23 g „Knorr“ kokosų pieno milteliai
127 ml vanduo
20 g malta rūkyta paprika
100 g kietasis sūris
80 g „Hellmann’s“ barbekiu padažas
20 g šviežios kalendros

1. Supjaustykite morkas, porą, paprikas smulkiais kubeliais ir susmulkinkite česnakus. Viską išvirkite puode su kokoso aliejumi.
2. Atskirame dubenyje kokosų miltelius ir vandenį suplakite iki vientisos masės.
3. Įdėkite kukurūzų miltus ir gerai išmaišykite. Įpilkite sultinio ir virkite 10 min. Po 10 min. įpilkite kokosų pieno, rūkytos paprikos ir virkite 5–7 min., maišydami kas dvi minutes. Kai polenta bus pagaminta, įdėkite tarkuotą kietąjį sūrį ir pamaišykite.
4. Į gilią orkaitės skardą įtieskite kepimo popierių ir supilkite polentą. Leiskite jai atvėsti iki kambario temperatūros arba iki ji sustings. Polentą supjaustykite pageidaujamos formos gabaliukais ir kepkite orkaitėje 180 °C temperatūroje 10–15 min. (orkaitės funkcija – maksimalus oro pūtimas iš viršaus).
5. Patiekite su barbekiu padažu ir pagardinkite šviežiomis kalendromis.

200 g burkėnų
150 g purava
200 g sarkanās paprikas
50 g ķiploku
30 g kokosriekstu eļļas
300 g kukurūzas miltu
750 ml dāržeņu buljona
23 g „Knorr“ kokosriekstu piena pulvera
127 ml ūdens
20 g kūpinātas paprikas pulvera
100 g cietā siera
80 ml „Hellmann’s“ barbekjū mērces
20 g svaiga koriandra

1. Sagriež burkėnus, puravu un papriku mazos kubiņos un sasmalcina ķiploku. Liek visu vārīties katlā, pievieno kokosriekstu eļļu.
2. Atsevišķā traukā samaisa kokosriekstu pulveri un ūdeni, līdz masa kļūst viendabīga.
3. Pievieno kukurūzas miltus un kārtīgi samaisa. Pievieno buljonu un vāra 10 minūtes. Pēc 10 minūtēm pievieno kokosriekstu pienu, kūpinātu papriku un vāra vēl 5–7 min, ik pēc divām minūtēm apmaisā. Tiklīdz polenta ir gatava, pievieno sarīvētu cieto sieru un samaisa.
4. Iekļāj cepeškrāns paplātē ar augstām malām cepamo papīru un ielej polentu. Ļauj atdzēsēties līdz istabas temperatūrai vai līdz masa nosēžas. Sagriež polentu gabalos vēlamajā formā un cep cepeškrāsnī 180 °C temperatūrā 10–15 min.
5. Pasniedz ar barbekjū mērci un svaigu koriandru.

200 g porgandit
150 g porrulauku
200 g paprikat
50 g kūūslauku
30 g kookosōli
300 g maisijahu
750 ml kōōgiviljapuljongit
23 g Knorr kookospiima pulbrit
127 ml vett
20 g suitsust paprikapulbrit
100 g kōvajuustu
80 g “Hellmann’s” BBQ-kastet
20 g vārsket koriandrit

1. Lōigake porgand, porrulauk ja paprika vāikesteks kuubikuteks ning hakkige kūūslauk. Kūpsetage kōiki koostisaineid potis kookosōli sees.
2. Segage kookospiima pulber ja vesi eraldi kausis, kuni segu muutub ūhtlaseks.
3. Lisage maisijahu ja segage korralikult. Lisage puljong ning keetke 10 min. Pārast 10 min lisage kookospiim, suitsune paprika ja keetke veel 5–7 min, segades kōike iga 2 minuti tagant. Kui polenta on valmis, lisage riivitud kōvajuust ja segage.
4. Katke sūgav ahjupann kūpsetuspaberiga ja valage sellesse polenta. Laske sellel jahtuda toatemperatuurini vōi kuni see on tahkunud. Lōigake polenta soovitud kujunditeks ja rōstige seda ahjus 180 °C juures 10–15 min, nii et pealtpool on sisse lūlitatud maksimaalse ōhuvoolu funktsioon.
5. Serveerige BBQ-kastme ja vārsket koriandriga.



Polentos kroketus galite daryti įvairiausių formų, taip pritaikant spec. progai ar vaikų meniu. Polentas kroketes var pagatavot dažādās formās, ko pielāgot īpašam gadījumam vai arī bērnu ēdienkartei. Erilisteks sūndmesteks vōi lastemenūū jaoks vōib lōigata polentat erinevate kujunditena.

SALDUS BBQ
PADAŽAS
SALDĀ BARBEKJŪ
MĒRCE
MAGUS BBQ-KASTE



LT

Polenta gali būti nenuobodi ne tik dėl savo formos, bet ir netikėto padažo šalia.

LV

Pateicoties polentas tekstūrai, tā lieliski sader kopā ar mērci.

EE

Polenta võib olla põnev, mitte ainult oma tekstūri poolest, aga ka ootamatu kastmevaliku tõttu.

Lipnūs kiaulienos šonkauliukai

Cūkas ribiņas medus un ievārījuma glazūrā

Kleepuv searibi



600 g kiaulienos šonkauliukai
140 g „Hellmann’s” barbekiu padažas
3 skiltelēs česnakas
20 g „Hellmann’s” garštīču padažas
30 g juoduju serbentū uogienē
20 g medus
Druska, pipirai, prieskoninēs žolelēs
80 g daržoviu traškučiai

1. Supjaustykite šonkauliukus, kad būtų po vieną kauliuką, ir nuo kiekvieno kauliuko galo nuimkite mėsą. Sumaišykite pusę „Hellmann’s BBQ” padažą, susmulkintą česnaką, garstīčių padažą, juoduju serbentū uogienę ir medų. Pagardinkite druska ir pipirais.

2. Aptepkite šonkauliukus marinatu ir kepkite orkaitėje 2 valandas 90 °C temperatūroje, o paskui dar 1 valandą 110 °C temperatūroje.

3. Kai šonkauliukai visiškai iškeps, patiekite juos su barbekiu padažu, daržoviu traškučiais ir papuoškite šviežiomis prieskoninėmis žolelėmis.

600 g cūkas ribiņas
140 ml „Hellmann’s” barbekjū mērces
3 ķiploku daiviņas
20 g „Hellmann’s” sinepju mērces
30 g upeņu ievārījuma
20 g medus
Sāls, pipari, garšaugi
80 g dāržeņu čipsu

1. Atđala ribiņas pa vienai un noņem gaļu no kaula. Sajauc puspacīņu „Hellmann’s” barbekjū mērces ar sasmalcinātiem ķiplokiem, sinepju mērci, upeņu ievārījumu un medu. Pārkausa ar sāli un pipariem.

2. Apvijā ribiņas marinādē un cep cepeškrāsnī 2 stundas 90 °C temperatūrā, pēc tam 1 stundu 110 °C temperatūrā.

3. Kad ribiņas ir pilnībā gatavas, pasniedz kopā ar barbekjū mērci, dāržeņu čipsiem, un garnē ar svaigiem garšaugiem.

600 g searibi
140 g „Hellmann’s” BBQ-kastet
3 kūņt kūslauku
20 g „Hellmann’s” sinepikaste
30 g mustsōstromoosi
20 g mett
Soola, pipart, ūrte
80 g kōōgiviljalaaste

1. Lōigake ribi ūhe kondi suursteks tūkkideks ja eemaldage liha iga konditūki otsast. Segage omavahel pool „Hellmann’s” BBQ-kastmet, hakitud kūslauk, sinepikaste, mustsōstromoos ja mesi. Maitsestage soola ja pipraga.

2. Katke ribi marinaadiga ja kūpsetage ahjus, 2 tundi 90 °C juures ja seejārel 1 tund 110 °C juures.

3. Kui ribi on kūpsenud, serveerige seda ūlejānūd BBQ-kastme ja kōōgiviljalaastudega ning kaunistage vārskete ūrtidega.



SALDUS BBQ
PADAŽAS
SALDĀ BARBEKJŪ
MĒRCE
MAGUS BBQ-KASTE



LT

Padažas suteiks marinatui daugiau aromato ir išraiškingesnio skonio.

LV

Mērce padara marinādi īpašu un garšīgāku.

EE

Kaste muudab marinadi maitavamaks ja omapärasemaks.

Ruginēs duonos daniškas sumuštinis su kepta jautiena Rudzu maizes „smorrebrod” ar ceptu liellopa gaļu Rukkileivast vøileib rostbiifiga



80 g mēlynasis kopūstas
20 g kaliaropē
40 g morka
80 g „Hellmann’s” garštīču padažas
10 g krapai
Druska, pipirai
20 g ridikai
80 g jautienos nugarinē
5 g „Knorr” „Primerba” žoleliu
pasta su česnakais
20 g aliejus
2 g kalendru sēklos
2 riekelēs ruginē duona su grūdais
5 g daržinis builis

1. Plonomis juostelemis supjaustykite mēlynuosius kopūstus, kaliaropē ir morkas. Įmaišykite pusē majonezo ir kopotų krapų. Pagardinkite druska ir pipirais. Supjaustykite ridikėlius plonais griežinėliais.
2. Išmarinuokite jautienos nugarinę su žoleliu pasta, sumaišyta su aliejumi ir kalendru sėklomis.
3. Iškepkite jautienos nugarinę, kad kepsnys būtų vidutiniškai žalias. Plonai supjaustykite.
4. Ant duonos riekelių užtepkite majonezo, uždėkite kaliaropės ir keptos jautienos. Papuoškite ridikėliais ir žolelėmis.

80 g sarkanā kāposta
20 g kolrābja
40 g burkānu
80 g „Hellmann’s” majonēzes
10 g diļļu
Sāls, pipari
20 g sarkano redīsu
80 g liellopu filejas
5 g „Knorr Primerba” garšaugu
pastas ar ķiplokiem
20 g eļļas
2 g koriandra sēklu
2 šķēles rudzu maizes ar graudiem
5 g kārveles lapu

1. Sagriez sarkano kāpostu, kolrābi un burkānus plānās strēmelītēs. Sajauc ar pusi no daudzuma majonēzes un sagrieztajām dillēm. Pārkausa ar sāli un pipariem. Sagriez redīsus plānās šķēlītēs.
2. Iemarinē liellopu fileju ar garšaugu pastu, kas sajaukta ar eļļu un koriandra sēklām.
3. Cep liellopa fileju pannā līdz vidējai gatavības pakāpei. Sagriez plānās šķēlēs.
4. Liek uz maizes šķēlēm majonēzi, pa virsu liek kāpostu salātus un ceptu liellopu gaļu. Garnē ar redīsiem un garšaugiem.

80 g punast kapsast
20 g nuikapsast
40 g porgandit
80 g “Hellmann’s” majoneesi
10 g tilli
Soola, pipart
20 g rediseid
80 g veisefileed
5 g „Knorr” Primerba kūuslauguga ūrdipastat
20 g ūli
2 g koriandriseemneid
2 viilu tāisterarukkileiba
5 g aed-harakputke

1. Løigake punane kapsas, nuikapsas ja porgand øhukesteks ribadeks. Segage omavahel pool majoneesist ja hakitud till. Maitsestage soola ja pipraga. Løigake redised øhukesteks viiludeks.
2. Marineerige veisefileed øli ja koriandriseemnetega kokku segatud ūrdipastas.
3. Pruunistage veisefileed pannil, kuni see on keskmiselt toores. Viilutage øhukesteks viiludeks.
4. Määrige majonees leivaviiludele, seejårel lisage kapsasalat ja rostbiif. Kaunistage rediste ja ūrtidega.



Šiam sumuštinii pagardinti papildomai galite panaudoti marinuotus svogūnus arba tarkuotą krieno šaknį. Ši sendvičia garnėšanai var izmantot marinētus sīpolus vai rīvētus mārutkus. Vøileiva maitsestamiseks vøib kasutada ka marineeritud sibulaid vøi riivitud mådaroigast.

MAJONEZO
PADAŽAS
MAJONĒZES MĒRCE
MAJONEESIKASTE



LT

Majonezas suteikia patiekalui drėgmės, tekstūros, bet neužgožia jautienos skonio.

LV

Majonēze piešķir ēdīenam sulīgumu un tekstūru, nenomācot liellopu gaļas garšu.

EE

Majonees lisab roale mahlasust ja tekstuuri, samas veiseliha maitset varjamata.

Makaronų ir sūrio krocketai

Makaronu un siera krocketes

Juustumakaronide krocketid



200 g virti „Knorr Gnocchetti“ makaronai
50 g tarkuotas kietasis sūris
100 g tarkuotas pusketis sūris
20 g laiškiniiai česnakai
10 g šviežias česnakas
50 g augalinis aliejus „RAMA Culinesse Profi“
50 g miltai
200 g pienas
100 g kreminė varškė
5 g kepimo milteliai
Druska, pipirai
2 vnt. kiaušiniai
200 g malti džiovėsėliai
Kepimo aliejus
80 g „Hellmann’s“ majonezas

1. Sumaišykite virtus makaronus su abiejų rūšių tarkuotu sūriu, kapotais laiškiniiais česnakais ir kapotais česnakais.
2. Ištirpinkite sviestą puode, įberkite miltų ir truputį pakepinkite ant nedidelės ugnies. Supilkite pieną ir pradėkite maišyti, sudėkite varškę, makaronus ir kepimo miltelius. Pagardinkite druska ir pipirais. Pamaišykite ir sumažinkite ugnį. Tešla turi būti lipnios konsistencijos. Perkelkite ją į dubenį ir porą valandų palaikykite šaldytuve, kad sukietėtų.
3. Suformuokite pasirinkto dydžio krocketus, apvoliokite juos kiaušinio plakinyje ir maltuose džiovėsėliuose. Gruzdinkite 170 °C temperatūros aliejuje 4–5 min.
4. Patiekite su „Hellmann’s“ majonezo padažu.

200 g vārītu „Knorr Gnocchetti“ makaronu
50 g sarīvēta cietā siera
100 g sarīvēta pusciētā fermentētā siera
20 g maurlociņu
10 g svaigu ķiploku
50 g augu eļļas „RAMA Culinesse Profi“
50 g miltu
200 g piena
100 g krēmveida biezpiena
5 g cepamā pulvera
Sāls, pipari
2 olas
200 g rīvmaizes
Cepamā eļļa
80 g „Hellmann’s“ majonēzes

1. Sajauc vārītos makaronus ar rīvētu sieru, sīki sagriežtiem maurlociņiem un ķiplokiem.
2. Izkausē sviestu katliņā, pievieno miltus un viegli apcep. Pievieno pienu un sāk maisīt, pievieno biezpienu, makaronus un cepamo pulveri. Pārkausa ar sāli un pipariem. Apmaisa un nogriež karstumu. Miklai jābūt lipīgai. Iecej bļodā, liek ledusskapī uz pāris stundām, līdz ievilkas.
3. Veido krocketes (lielums pēc izvēles), apviļā saputotā olā un rīvmaizē. Cep eļļā 170 °C temperatūrā 4–5 min.
4. Pasniedz ar „Hellmann’s“ majonēzes mērci.

200 g keedetud „Knorr Gnocchetti“ pasta
50 g riivitud kōvajūstu
100 g riivitud poolkōva fermenteeritud juustu
20 g murulauku
10 g vārsket kūslauku
50 g taimeōli RAMA Culinesse Profi
50 g jahu
200 g piima
100 g kreemjat kohupiima
5 g kūpsetuspulbrit
Soola, pipart
2 muna
200 g riivsaia
Ōli praadimiseks
80 g „Hellmann’s“ majoneesi

1. Segage keedetud pasta riivitud juustude, hakitud murulaugu ja hakitud kūslauguga.
2. Sulatage potis vōi, lisage jahu ja kuumutage kergelt. Lisage piim ja hakake segama, lisage kohupiim, pasta ja kūpsetuspulber. Maitsestage soola ja pipraga. Segage ja vōtke tulelt āra. Segu peaks olema kleepuva konsistentsiga. Pange see kaussi ja hoidke seda paar tundi kūlmpapis, kuni see tahkub.
3. Valmistage soovitud suurusega krocketid, rullige neid lahtiklopitud munas ja riivsaia. Praadige neid ōlis 170 °C juures 4–5 min.
4. Serveerige „Hellmann’s“ majoneesikastmega.



Šios spurgos taip pat puikiai tinka pajavairinti sūrio rinkinius prie vyno ar alaus.
Šie virtulji ideali iederėsies siera plates akcentēšanai, ko pasniedz kopā ar vīnu vai alu.
Need rōngad on ideaalsed ka veini vōi ōlle kōrvale mōeldud juustuvaagna tēiendamiseks.

MAJONEZO
PADAŽAS
MAJONĒZES MĒRCE
MAJONEESIKASTE



LT

Puikūs paskutinis patiekalo užbaigimas – traškus krekerio ir kreminio majonezo derinys.

LV

Ēdiena gatavošanas nobeigumā lieliski iederāsies kraukšķīgu krekeru un krēmveida majonēzes apvienojums.

EE

Kaste tāiendab jalapeno maitset ja teeb roa tāielikuku.

Portabella pievagrybių tempura

Portobello sēnes „Tempura” mīklā

Aedšampinjonitempura



3 vnt. Portabella pievagrybiai
2 česnako skiltelēs
1 valg. š. skrudintų sezamų sēklu aliejus
½ šviežia aitrīoji paprika
3 valg. š. alyvuogių aliejus
Druska, pipirai
160 g gazuotas vanduo
200 g tempuros milteliai
„RAMA Culinesse Profi” augalinis aliejus
80 g „Hellmann’s” garštyčių padažas

1. Supjaustykite portabela pievagrybius 0,7 cm griežinēlais ir pamarinuokite su susmulkintais česnakais, sezamo aliejumi, sukapotomis aitrīosiomis paprikomis, alyvuogių aliejumi, druska ir pipirais.

2. Sumaišykite gazuotą vandenį su tempuros miltelītais, pagardinkite tešlā druska.

3. Pavoliokite pievagrybius tempuros mišinio tešloje ir gruzdinkite gruzdintuvēje 180 °C temperatūroje 2–3 min.

4. Patiekite su garštyčių padažu.

3 gab. *portobello* sēnes
2 ķiploku daiviņas
1 ēdamk. grauzdētu sezamu sēklu eļļas
½ svaiga čili
3 ēdamk. olīveļļas
Sāls, pipari
160 g gāzēta ūdens
200 g „Tempura” mīklas maisījuma
Augu eļļa „RAMA Culinesse Profi”
80 g „Hellmann’s” sinepju mērces

1. Sagriež *portobello* sēnes 0,7 cm biezās šķēlēs un iemarinē ar sasmalcinātiem ķiplokiem, sezama eļļu, sasmalcinātu čili, olīveļļu, sāli un pipariem.

2. Sajauc gāzēto ūdeni ar „Tempura” mīklas maisījumu, pārkausa ar sāli.

3. Apvijā sēnes „Tempura” mīklas maisījumā un cep cepešpannā 180 °C temperatūrā 2–3 minūtes.

4. Pasniedz ar sinepju mērci.

3 aedšampinjoni
2 kūnīt kūūslauku
1 sl rōstītud seesamiōli
½ vārsket tšillit
3 sl oliiviōli
Soola, pipart
160 g karboniseeritud vett
200 g tempurapulbrit
taimeōli RAMA Culinesse Profi
80 g „Hellmann’s” sinepikastet

1. Lōigake aedšampinjonid 0,7 cm viiludeks ja marineerige neid purustatud kūūslaugu, seesamiōli, hakitud tšilli, oliiviōli, soola ja pipra segus.

2. Segage karboniseeritud vesi tempurapulbriga ja maitsestage soolaga.

3. Katke seened tempuraseguga ja frittige fritūūris 180 °C juures 2–3 min.

4. Serveerige sinepikastmega.



GELTONŪJŲ
GARSTYČIŲ
PADAŽAS
DZELTENO SINEPJU
MĒRCE
KOLLANE SINEPIKASTE



LT

Garstyčių pikantiškumas visuomet suteiks papildomų skonio natų grybiškumui.

LV

Sinepju pikantums vienmēr piešķir sēņu tekstūrai īpašu aromātu.

EE

Sinepi pikantsus annab seente tekstuurile täiendavaid maitsenoote.

Plēšytos triušienos ir ridikų salotų mėšainis

Truša gaļas burgers ar redīsu salātiem

Rebitava jāneseliha ning redisesalatiga burger



2 vnt. triušio (arba vištos) blauzdelės

400 g vanduo

8 g „Knorr“ vištienos sultinys

200 g „Rama Cremefine Profi“ 31 % grietinėlės

(jei netelpa grietineles i eilute, tai istrink)

90 g rūkytas sūris

80 g „Hellmann’s“ garstyčių padažas

60 g „Hellmann’s“ majonezo padažas

120 g baltasis ridikas

60 g morkos

50 g ridikai

30 g lapinis kopūstas

5 g šviežios kalendros

2 vnt. mėšainių bandelės

Druska, pipirai

Aliejus

1. Puode užvirinkite vandenį, įdėkite vištienos sultinio koncentratą.

2. Pagardinkite triušių blauzdeles druska ir pipirais ir lėtai troškinkite jas su vištienos sultiniu, kol triušienos tekstūra taps tokia, kad mėšą būtų galima plėšyti.

3. Atskirkite mėšą nuo kaulų, sumaišykite su puse grietinėlės ir garstyčių padažo. Pagardinkite druska ir pipirais.

4. Mažame puodelyje išlydykite rūkytą sūrį kartu su likusia grietinėle ir puse majonezo padažo.

5. Sutarkuokite morkas, baltuosius ridikus ir ridikėlius. Pagardinkite druska bei pipirais ir įmaišykite majonezo padažo.

6. Gruzdintuvėje pakepinkite kopūstą, kol jis taps traškus, ir pagardinkite druska bei pipirais.

7. Suformuokite mėšainį: ant apatinės bandelės užtepkite sūrio padažo, uždėkite traškių kopūstų, plėšytos mėsos, ridikų salotų, uždėkite viršutinę bandelę ir patiekite.

2 truša (vai vistas) stilbiņi

400 g ūdens

8 g „Knorr“ vistas buljona

200 g saldā krējuma „Rama Cremefine Profi“, 31 %

90 g kūpināta siera

80 g „Hellmann’s“ sinepju mērces

60 g „Hellmann’s“ majonēzes mērces

120 g baltā redīsa

60 g burkānu

50 g sarkano redīsu

30 g kale kāpostā

5 g svaiga koriandra

2 burgeru maizītes

Sāls, pipari

Cepamā eļļa

1. Katlā uzvāra ūdeni, pievieno vistas buljonu.

2. Pārkaista trušu stilbiņus ar sāli un pipariem un lēnām sautē vistas buljonā, kamēr gaļa sāk atdalīties no kaula.

3. Gaļu atdala no kauliem un sajauc ar pusi saldā krējuma un sinepju mērci. Pārkaista ar sāli un pipariem.

4. Mazā katlīnā izkausē kūpināto sieru kopā ar atlikušo saldā krējuma un majonēzes mērces daļu.

5. Sarīvē burkānus, balto redīsu un sarkanos redīsus. Pārkaista ar sāli un pipariem un iejauc majonēzes mērcē.

6. Eļļā apcep kale kāpostu, līdz tas kļūst kraukšķīgs, un pārkaista ar sāli un pipariem.

7. Burgera pagatavošana: uz apakšējās maizītes uzlej nedaudz siera mērci, uzliek kraukšķīgo kale kapostu, atkauloto gaļu, redīsu salātus, pēc tam uzliek augšējo maizītes daļu un pasniedz.

2 jānese (või kana) koiba

400 g vett

8 g „Knorr“ kanapuljongit

200 g Rama Cremefine Profi 31%-list koort

90 g suitsujuustu

80 g „Hellmann’s“ sinepikastet

60 g „Hellmann’s“ majoneesikastet

120 g valget rōigast

60 g porgandit

50 g rediseid

30 g lehtkapsast

5 g vārsket koriandrit

2 burgerisaia

Soola, pipart

Ūli

1. Ajage vesi potis keema, līsage kanapuljong.

2. Maitsestage jānesekoivad soola ja pipraga ning hautage neid aeglaselt kanapuljongis, madalal kuumusel, kuni liha muutub rebitavaks.

3. Eemaldage liha kontidelt, segage poole koguse koore ja sinepikastmega. Maitsestage soola ja pipraga.

4. Sulatage ja segage vāikeses potis suitsujuust ja ūlejāānūd koor ning pool majoneesikastmest.

5. Riivige porgandid, valge rōigas ja redised. Maitsestage soola ja pipraga ning segage majoneesikastmega.

6. Frittige lehtkapsast, kuni see on krōbe ja maitsestage seda soola ja pipraga.

7. Pange burger kokku: pange alumisele saiale veidi juustukastet, seejārel krōbe lehtkapsas, rebitud liha, redisesalat ja pealmine sai ning servereige.



GELTONŪJU GARSTYČIŪ
PADAŽAS
DZELTENO SINEPJU MĒRCE
KOLLANE SINEPIKASTE

PADAŽAS KEPTOMS
BULVYTĒMS „DELUXE“
LUKSUS MĒRCE FRĪ
KARTUPEĻIEM
LUKSUSLIK
FRIIKARTULIKASTE



LT

Padažas suteiks šiam patiekalui
gaivumo ir prie saldžių daržovių
puikiai derės švelnus jo rūgštumas.

LV

Mērce šim ēdienam piešķirs
svaiguma garšu, bet tās maigais
skābums lieliski iederēsies kopā ar
saldajiem dārzeņiem.

EE

Kaste lisab roale värskust ja selle
kerge happelisuus sobib väga hästi
magusate köögiviljadega.

Sviestinė bandelė brijošė su 4 sūrių padažu

Briošs 4 sieru mērcē

Nupsusai 4 juustu kastmega



200 g sviestinė bandelė brijošė

40 g mėlynasis pelėsinis sūris

40 g fermentinis sūris

40 g kietasis sūris

40 g fetos sūris

50 g vytinta šoninė

80 g „Knorr Professional Basil Primerba“ pasta

60 g „Hellmann’s“ česnakinis padažas



1. Supjaustykite sviestinę bandelę brijošę juostelėmis, bet ne visiškai iki galo, įpjaukite taip, kad paliktumėte nepaliestą pagrindą.

2. Sutarkuokite visus sūrius ir sumaišykite. Pakepinkite vytintą šoninę ir atvėsinkite iki kambario temperatūros.

3. Ant brijošės užtepkite bazilikų pastos, pabarstykite sūriais ir kepkite 180 °C temperatūros orkaitėje 10–15 min.

4. Patiekite su vytinta jautiena, uždėta ant viršaus, ir su česnakinio padažu, padėtu šalia.

200 g brioša maizes

40 g zilā siera

40 g fermentēta siera

40 g cietā siera

40 g feta siera

50 g bekona (*pancetta*)

80 g „Knorr Professional Basil Primerba“ pastas

60 g ķiploku mērces „Hellmann’s“

1. Sagriež briošu strēmelītēs, bet ne līdz galam, nepārgriežot apakšējo daļu.

2. Sarīvē visu sieru un samaisa. Apcep *pancetta* un atdzesē līdz istabas temperatūrai.

3. Uzklāj briošam bazilika pastu, pārkausa ar sieru un cep cepeškrāsnī 180 °C temperatūrā 10–15 min.

4. Liek uz apceptās maizes *pancetta* un pasniedz kopā ar ķiploku mērci.

200 g nupsusaia

40 g sīnihallītusjuustu

40 g fermentēritud juustu

40 g kōvajuustu

40 g fetajuustu

50 g *pancettat*

80 g „Knorr Professional Basil Primerba“ pastat

60 g „Hellmann’s“ kūuslaugukastet

1. Lōigake nupsusai ribadeks, kuid nii, et pōhi jāb terveks.

2. Riivige kōik juustud ja segage need kokku. Praadige *pancetta* ja jahutage see toatemperatuurini.

3. Māārige nupsusaiale basiilikupasta, laotage sellele juustud ja kūpsetage ahjus 180 °C juures 10–15 min.

4. Serveerimisel pange saia peale *pancetta* ja kōrvale kūuslaugukaste.



PADAŽAS SU
ČESNAKU
GABALĒLAIS
ĶIPLOKU MĒRCE
TŪKILINE
KŪUSLAUGUKASTE



LT

Padažas suteikia šiam patiekalui ne tik šlapumo, bet ir puikiai dera prie pančetos ir pesto natų.

LV

Mērce ne tikai piešķir ēdienam sulīgumu, bet arī lieliski sader kopā ar *pancetta* un pesto.

EE

Kaste lisab roale mahlasust, aga on ka suurepäraseks lisandiks *pancetta* ja pesto maitseootidele.

Lašišos suktinukas su varškės užtepėle

Laša vrapš ar biezpienu

Lõhevrapp kohupiimamäärdega



200 g agurkas
150 g varškė
20 g mėtos
20 g kalendros
50 g „Hellmann’s“ česnakinis padažas
100 g sūdyta lašiša
1 vnt. žalioji citrina
2 vnt. tortilijos
Ažuolo lapų salotos

1. Sutarkuokite agurkus ir perkelkite į rėtį, pagardinkite druska ir palikite 10 min., kol iš agurkų išsivars skystis.

2. Sumaišykite varškę su mėtomis, kalendromis, tarkuotu agurku ir česnakiniu padažu.

3. Supjaustykite sūdytą lašišką plonais griežinėliais ir apšlakstykite žaliosios citrinos sultimis.

4. Pašildykite tortilijas, įdėkite į jas salotų, varškės užtepėlės, lašišos ir suvyniokite.

200 g gurķu
150 g biezpienu
20 g piparmėtras
20 g koriandra
50 g „Hellmann’s“ ĳiploku mērces
100 g sālita laša
1 laims
2 tortiljas plāksnes
Ozollapu salāti

1. Sarivē gurķus un liek sietā, pārkaisa ar sāli un atstāj ievilkties 10 minūtes, līdz gurķi nožūst.

2. Samaisa biezpienu ar piparmētru, koriandru, sarivētajiem gurķiem un ĳiploku mērci.

3. Sagriež sālīto lasi šķēlēs un aplej ar laima sulu.

4. Uzsilda tortiljas plāksnes, uzklāj salātus, biezpienu, lasi un ietin.

200 g kurķi
150 g kohupiima
20 g mūnti
20 g koriandrit
50 g “Hellmann’s” kūuslaugukastet
100 g soolalōhet
1 laim
2 tortillat
Tammelehesalatit

1. Riivige kurķ ja pange sōelale, maitsestage soolaga ja laske 10 minutit seista, kuni vedelik on kurgist eraldunud.

2. Segage kohupiim mūndi, koriandri, riivitud kurgi ja kūuslaugukastmega.

3. Viilutage soolalōhe ja pritsige sellele laimimahla.

4. Soojendage tortillad, katke need salati, kohupiimamāarde ja lõhega ning keerake rulli.



Suktinj būtina įvynioti į sviestinį popierių, kad kuo patogiau būtų valgyti einant ar važiuojant. Nepamirškite įsukti suktinuko į sviestinį popierių – tai suteikia patogumą valgant einant ar važiuojant. Vrapš ir jāpasniedz pergamenta papīrā, jo šādi iefitū vrapu, atrodoties steigā, var ērtāk apēst. Tāpēc neaizmirstiet iefit vrapu pergamenta papīrā, lai to varētu vieglāk apēst. Vrappi tuleb serveerida pārgamentpaberis, et selle sōōmine oleks nii mugav kui vōimalik. Ārge unustage pakkida vrapš pārgamentpaberisse – niimoodi on lihtne seda kāigu pealt sūa.

PADAŽAS SU
ČESNAKŲ
GABALĖLIAIS
KIPLOKU MĒRCE
TŪKILINE
KŪŠSLAUGUKASTE



LT

Papildomo skonio „wrap'ui“ suteikia česnakinį padažą – ypač tada, kai nėra galimybės panaudoti šviežio česnako.

LV

Kiploku mērce papildina vrapa garšu – īpaši tad, ja pa rokai nav svaiga ķiploka.

EE

Kūšslaugukaste lisab vrapile erilist maitset - eriti kui vārsket kūšslauku kāpārast ei ole.

Traškūs žiedinių kopūstų kepsneliai

Miklā ceptas ziedkāposta kroketes

Lillkapsa nuggets



1 vnt. didelis žiedinis kopūstas

Druska, pipirai

1 a. š. saldžioji paprika

1 a. š. rūkyta paprika

1 v. š. česnakų milteliai

½ a. š. malti kuminai

100 g miltai

20 g „Knorr Ketjap Manis“

saldusis sojų padažas

120 g šaltas vanduo

100 g kukurūzų krakmolos

150 g panko malti džiovėsėliai

Kepimo aliejus

120 g „Hellmann’s“ kečupas

1. Sulaužykite žiedinius kopūstus gabalėlais ir pamarinuokite su prieskoniais.

2. Sumaišykite miltus, sojų padažą, vandenį ir kukurūzų krakmolą.

3. Pavoliokite žiedinius kopūstus tešloje ir maltuose džiovėsėliuose. Gruzdinkite 170 °C temperatūros gruzdinimo aliejuje 3–4 min.

4. Patiekite su „Hellmann’s“ kečupu.

1 liels ziedkāposts

Sāls, pipari

1 tējķ. saldās paprikas

1 tējķ. kūpinātas paprikas

1 ēd.ķ. ķiploku pulvera

½ tējķ. grauzdētu ķimeņu

100 g miltu

20 g „Knorr Ketjap Manis“ saldās sojas mērces

120 g auksta ūdens

100 g kukurūzas cietes

150 g rīvmaizes „Panko“

Cepamā eļļa

120 g „Hellmann’s“ kečupa

1. Sagriež ziedkāpostu gabaliņos un iemarinē ar garšvielām.

2. Sajauc miltus ar sojas mērci, ūdeni un kukurūzas cieti.

3. Apviļā ziedkāposta gabaliņus miklā un rīvmaizē. Cep 3–4 minūtes 170 °C temperatūrā ar cepamo eļļu.

4. Pasniedz ar „Hellmann’s“ kečupu.

1 suur lillkapsas

Soola, pipart

1 tl magusat paprikat

1 tl suitsust paprikat

1 sl küüslaugupulbrit

½ tl jahvatatud köömneid

100 g jahu

20 g „Knorr Ketjap Manis“ magusat sojakastet

120 g külma vett

100 g maisitärklis

150 g panko riivsaia

Õli praadimiseks

120 g „Hellmann’s“ kečsupit

1. Lõigake lillkapsas tükkideks ja marineerige maitseainetega.

2. Segage omavahel jahu, sojakaste, vesi ja maisitärklis.

3. Katke lillkapsa tükid taigna ja riivsaia. Praadige õlis 170 °C juures 3–4 min.

4. Serveerige „Hellmann’s“ kečsupiga.



POMIDORŲ
PADAŽAS
TOMATŲ KEČUPS
TOMATIKETŠUP



LT

Švelnus kečupo rūgštumas puikiai dera su kopūstų saldumu.

LV

Mazliet kečupa skābuma kopā ar saldo kāpostu rada ideālu kombināciju.

EE

Kečupi kerge happelised sobib ideaalselt kapsa magusa maitsega.

Īdarytos mini bulvītēs su jautienos žandų mėsa

Pildīti mazie kartupeļi ar liellopa vaigu gaļu

Tāidētud vāikesed kartulid veisepõse lihaga



400 g šviežios jaunos virtos bulvītēs

Truputis aliejaus

Druska, pipirai

1 svogūnas

40 g rūkyta šoninē

120 g plēšyta jautienos žandų mėsa

(arba kita jūsu pasirinkta plēšyta mėsa)

20 g petražolēs

50 g tarkuotas „Emmentāl” tipo kietasis sūris

40 g „Rama Cremefine Profi” 31 % tīršta grietinēlē

80 g „Hellmann’s” kečupas

1. Iškobkite virtas bulvītes, sudēkite jas ant kepimo popieriaus ir apšlakstykite aliejumi. Pagardinkite druska ir pipirais. Kepkite 5 min 200 °C temperatūros orkaitėje.

2. Supjaustykite svogūnus ir šoninē mažais kubeliais, pakepinkite keptuvēje, īdēkite plēšytą jautienos žandų mėsą, kapotas petražoles ir „Emmentāl” tipo kietąjį sūrį. Supilkite grietinēlē, užvirkite ir šiek tiek sumažinkite ugnį.

3. Īdarykite bulvītes paruoštu īdaru ir kepkite orkaitėje 4–5 min. 200 °C temperatūroje.

4. Patiekite su „Hellmann’s” kečupu.

400 g vārītu jauno kartupeļu

Mazliet eļļas

Sāls, pipari

1 sīpols

40 g kūpināta bekona

120 g atkaulota liellopa vaiga (vai jebkura cita gaļa)

20 g pētersīju

50 g sarīvēta Emmentāla siera

40 g saldā krējuma „Rama Cremefine Profi”, 31 %

80 ml „Hellmann’s” kečupa

1. Nokāš vārītos kartupeļus, liek uz cepamā papīra un aplacina ar eļļu. Pārkausa ar sāli un pipariem. Cep 5 minūtes cepeškrāsnī 200 °C temperatūrā.

2. Sagriež sīpolus un bekonu mazos kubiņos, liek pannā cepties, pievieno atkaulotos liellopu vaigus, sasmalcinātos pētersījus un Emmentāla sieru. Pārlej ar saldo krējumu, uzvāra un pēc tam nedaudz nogriež karstumu.

3. Kartupeļos iepilda sagatavoto masu un cep cepeškrāsnī 4–5 minūtes 200 °C temperatūrā.

4. Pasniedz ar „Hellmann’s” kečupu.

400 g keedetud vārskaid kartuleid

Veidi ūli

Soola, pipart

1 sībul

40 g suitsupeekoniit

120 g rebitavat veisepõske (või mōnda muud rebitavat liha, vastavalt oma soovidele)

20 g peterselli

50 g riivitud Emmentali juustu

40 g Rama Cremefine Profi 31%-list kooit

80 g “Hellmann’s” kešupit

1. Uuristage keedetud kartulid seest tūhjaks, pange need ahjuplaadile ja pirtsige neid ūliga. Maitsestage soola ja pipraga.

Kūpsetage neid ahjus 200 °C juures 5 min.

2. Lōigake sībul ja peekon vāikesteks kuubikuteks, kūpsetage neid pannil, lisage rebitav veisepõsk, hakitud petersell ja Emmentali juust. Lisage koor, laske see keema ja hautage, kuni kaste on pisut paksenēnud.

3. Pange tāidis kartulite sisse ja kūpsetage neid ahjus 200 °C juures 4–5 min.

4. Serveerige “Hellmann’s” kešupiga.



Vietoje bulvičū galite patiekti ir mini bulvinius tarkiū blynus. Kartupeļu vietā varat pasniegt arī mazās kartupeļu pankūkas. Kartulite asemel vōib serveerida ka vāikesēd kartulipannkooke.

POMIDORŲ
PADAŽAS
TOMATŲ KEČUPS
TOMATIKETŠUP



LT

Padažas puikiai tiks prie parūkytos šoninės ir ementalio sūrio derinio.

LV

Mērce labi sader kopā ar kūpinātu bekonu un Ementāles sieru.

EE

Kaste sobib suitsupeekoni ja Ementali juustuga suurepäraselt.

Antienos kroketai su aštriu padažu

Pīles gaļas kroketes ar aso mērci

Pardikroketid tulise kastmega



200 g morkos
100 g svogūnai
10 g česnakas
150 g salieras
2 vnt. anties blauzdelēs
500 ml vanduo
80 g džiovintas spanguolēs
40 g aviečių uogienē
Druska, pipirai
100 g sviestas
150 ml pienas
6 vnt. kiaušiniai
200 g miltai
250 g panko malti džiovēsēliai
Aliejus kepti
80 g „Hellmann’s” aštrusis padažas

200 g burkānu
100 g sīpolu
10 g ķiploku
150 g selerijas
2 pīles stīlbiņi
500 ml ūdens
80 g žāvētu dzērveņu
40 g aveņu ievārījuma
Sāls, pipari
100 g sviesta
150 ml piena
6 olas
200 g miltu
250 g rīvmaizes „Panko”
Cepamā eļļa
80 g „Hellmann’s” asās mērces

200 g porgandit
100 g sībulat
10 g kūslauku
150 g sellerit
2 pardikoiba
500 ml vett
80 g kuivatatud jōhvikaid
40 g vaarikamoosi
Soola, pipart
100 g vōid
150 ml piima
6 muna
200 g jahu
250 g panko riivsaia
Ūli praadimiseks
80 g „Hellmann’s” tulist kastet

1. Stambiai supjaustykite morkas, svogūnā, česnakā, salierus ir viskā gerai pakepinkite. Į puodā sudēkite anties blauzdeles, įdēkite daržoves, įpilkite vandens ir lėtai virkite 3–4 valandas, kol mėsa taps tokios tekstūros, kad ją būtų galima lengvai plēšyti.
2. Suplēšykite mėsq. Sukapokite džiovintas spanguoles ir sumaišykite su susmulkinta antiena, aviečių uogiene ir pagardinkite druska ir pipirais.
3. Mažame puodelyje ištirpinkite sviestā, įpilkite miltų ir gerai išmaišykite. Supilkite pieną ir užvirinkite. Sumaišykite šį padažą su antiena ir valandai įdēkite į šaldytuvą, kad atauštų. Kai atauš, suformuokite 30–40 g kroketus.
4. Dideliame dubenyje išplakite kiaušinius. Pavoliokite kroketus miltuose, po to – kiaušinių plakinyje, o tada – džiovēsēliuose. Pakartokite voliojimā kiaušinių plakinyje ir trupiniuose tris kartus.
5. Įdēkite kroketus į gruzdintuvę ir kepkite 180 °C 3–4 min.
6. Patiekite su aštriu padažu.

1. Lielos gabalos sagriež burkānus, sīpolus, ķiplokus, seleriju un samaisa. Pannā liek cepties pīles stīlbiņus, pievieno sagrieztos dārzenus, ūdeni un gatavo uz lēnas uguns 3–4 stundas, kamēr gaļa atdalās no kaula.
2. Atdala gaļu un sagriež mazos gabaliņos. Sasmalcina žāvētās dzērvenes un sajauc kopā ar sagrieztajiem pīles gaļas gabaliņiem, aveņu ievārījumu, un pārkausa ar sāli un pipariem.
3. Mazā katliņā izkausē sviestu, pievieno miltus un kārtīgi samaisa. Lelej pienu un uzvāra. Samaisa pīles gaļu ar mērci un liek ledusskapī uz vienu stundu atdzēsēties. Kad gaļa atdzīsusi, veido 30–40 g kroketes.
4. Lielā bļodā sakuj olas. Kroketes apviļā miltos, pēc tam olā, un pēc tam rīvmaizē. Šādi kroketes apviļā trīs reizes.
5. Cep kroketes cepamā eļļā 180 °C temperatūrā 3–4 minūtes, vienlaikus 3–4 gabaliņus.
6. Pasniedz ar aso mērci.

1. Hakkige jāmedalt porgand, sibul, kūslauk, seller ja kūpsetage neid. Pruunistage potis pardikoivad, lisage kōōgiviljad, vesi ja kūpsetage aeglaselt 3-4 tundi, kuni liha on rebitav.
2. Rebige liha tūkkideks. Hakkige kuivatatud jōhvikaid ja segage need rebitud pardi ning vaarikamoosiga, maitsestage soola ja pipraga.
3. Sulatage vāikeses potis vōi, lisage jahu ja segage korralikult. Lisage piim ja laske see keema. Segage see kaste pardilihaga ning pange tunniks ajaks kŭlmpappi jahtuma. Kui see on jahtunud, vormige sellest umbes 30-40 g kroketid.
4. Kloppige munad suures kausis lahti. Veeretage kroketeid jahus, seejārel munas ja siis riivsaias. Korrake muna ja riivsaia katteid kolm korda.
5. Frittige kroketeid ōlis 180 °C juures 3-4 min, 3-4 tūkki korraga.
6. Serveerige tulise kastmega.



AŠTRUS PADAŽAS
ASĀ MĒRCE
TULINE KASTE



LT

Kroketams azijietiško motyvo ir unikalaus skonio suteikia padažas.

LV

Mērce kroketēm rada unikālu Āzijas virtuves garšu.

EE

Kaste annab kroketitele aasialiku maigu ja ainulaadse maitse.

Dvigubai apkepti rytietiški daržovių suktinukai "Spring rolls" panėjumā Ūlekūpsetatud kevadrullid



½ mēlynasis svogūnas
40 g Knorr Grilled paprika
20 g špinatai
2 skiltelēs česnakas
½ pasiflora
80 g Šiaurēs krevetēs
Druska, pipirai
1 pak. rytietiškų daržovių suktinukų tešla
2 vnt. kiaušiniai
170 g Panko malti džiovēsēliai
„RAMA Culinesse Profi“ augalinis aliejus
100 g „Hellmann’s“ aštrusis padažas

1. Smulkiai supjaustykite svogūnus, paprikas ir špinatus, sutrinkite česnako skilteles, sumaišykite su pasiflorų sēklomis, krevetēmis ir pagardinkite druska ir pipirais.
2. Įdėkite į suktinukų tešlos lakštą krevečių įdaro ir kepkite orkaitėje 180 °C 6 min.
3. Ataušinkite daržovių suktinukus iki kambario temperatūros, padenkite juos kiaušinių plakiniu ir pavoliokite panko maltuose džiovēsēliuose. Gruzdinkite 180 °C temperatūros augaliniame aliejuje 4 min.
4. Patiekite su „Hellmann’s“ aštriuoju padažu.

½ sarkanā sīpola
40 g Knorr Grillētas paprikas
20 g spinātu
2 ķiploku daiviņas
½ pasifloras augļa
80 g Ziemeļu garneļu
Sāls, pipari
1 paciņa "Spring roll" miklas
2 olas
170 g rīvmaizes „Panko“
Augu eļļa „RAMA Culinesse Profi“
100 g „Hellmann’s“ asās mērces

1. Smalki sagriež sīpolu, papriku un spinātus, sasmalcina ķiploku daiviņas, sajauc ar pasiflora sēklām, garnelēm un pārkausa ar sāli un pipariem.
2. Iepilda miklā garneļu pildījumu un cep cepeškrāsnī 180 °C temperatūrā 6 minūtes.
3. Atdzesē rullīšus līdz istabas temperatūrai, aplacina ar saputotām olām un apviļā „Panko“ rīvmaizē. Pēc tam cep 4 minūtes 180 °C temperatūrā ar cepamo eļļu.
4. Pasniedz ar „Hellmann’s“ aso mērci.

½ punast sībulat
40 g Knorr grillitud paprikat
20 g spinatit
2 kūņt kūūslauku
½ granadilli
80 g jāāmere krevetē
Soola, pipart
1 pakk kevadrullitaigent
2 muna
170 g panko rīvsaia
taimeōli RAMA Culinesse Profi
100 g „Hellmann’s“ tulist kastet

1. Hakkige sībul, paprika ja spinat peeneks, purustage kūūslaugukūūned, segage kōik granadilliseemnete ja krevettidega ning maitsestage soola ja pipraga.
2. Tāitke kevadrullitaigen krevetitāidisega ning kūpsetage ahjus 180 °C juures 6 min.
3. Jahutage kevadrullid toatemperatuurini, kastke need lahtiklopitud munasse ja panko rīvsaia sisse. Frittige neid ūlis 180 °C juures 4 min.
4. Serveerige "Hellmann's" tulise kastmega.



Vietoje padažo indelio galite panaudoti ir išskobtą pasifloros pusele.
Tāpat varat pārgriezt uz pusēm pasifloras augli un izmantot mērces vietā.
Kastmenōuna vōite kasutada ka puhtaks uuristatud granadillipoolikūt.

AŠTRUS PADAŽAS
ASĀ MĒRCE
TULINE KASTE



LT

Švelnų krevečių įdarų nuostabiai papildo aštrus padažas, kuris ypač dera prie jūrų gėrybių patiekalų.

LV

Delikāto garneļu pildījumu var lieliski papildināt ar pikantu mērci, kas ļoti labi sader kopā ar jūras veltēm.

EE

Hörku kreveitaidist täiendab ideaalselt vürtsikas kaste, mis sobib mereandide roogadele suurepäraselt.

Tuno sušių buritai

Tunzivs suši–burrito

Tuunikala sushi–burrito



100 g sušiams gaminti skirti kibiejį ryžiai
180 ml vanduo
60 g rausvasis tunas
100 g agurkai
1 vnt. didelis mangas
1 vnt. avokadas
Norių (jūros dumblių) lapeliai
40 g špinatai
20 g svogūnų laiškai
50 g „Hellmann’s“ kebabų padažas
10 g sezamų sėklos

1. Perplaukite ryžius tekančiu vandeniu. Plaukite tol, kol vanduo taps skaidrus. Supilkite nuvarvintus ryžius į puodą ir užvirkite. Tada sumažinkite virimo temperatūrą ir virkite dar 10 min. Atvėsinkite šaldytuve.
2. Supjaustykite tuną, agurką, mangą ir avokadą (1 x 1 cm pločio juostelėmis).
3. Uždėkite norio lapelį ant bambukinės servetėlės, tolygiai paskleiskite 80 g ryžių. Norio lapelio pakraščiuose palikite 2 cm ryžiais nepadengtus kraštelius. Į vidurį sudėkite špinatus, visas juostelėmis supjaustytas sudedamąsias dalis, svogūnus ir kebabų padažą.
4. Susukite sušių buritą, perpjaukite per pusę ir pabarstykite sezamų sėklomis.

100 g suši rīsu
180 ml ūdens
60 g rozā tuncis
100 g gurķu
1 liels mango
1 avokado
2 „Nori“ lapas
40 g spinātu
20 g sīpolloku
50 g „Hellmann’s“ kebabā mērces
10 g sezama sēklu

1. Skalo rīsus zem tekoša ūdens, līdz ūdens kļūst dzidrs. Liek nokāstus rīsus katlā un uzvāra. Pēc tam samazina karstumu un turpina vārīt 10 min. Atdzēsē ledusskapī.
2. Sagriež tunci, gurķi, mango un avokado strēmeliņēs (katru 1x1 cm platumā).
3. Liek „Nori“ lapu uz bambusa dēliša, un uz lapas uzklāj 80 g rīsu. Atstāj 2 cm līdz „Nori“ lapas malai bez rīsiem. Pa vidu liek spinātus, visas strēmeliņēs sagrieztās sastāvdaļas, sīpolu un kebabā mērci.
4. Sarullē suši–burrito, pārgriež uz pusēm un apkaisa ar sezama sēklām.

100 g suširiisi
180 ml vett
60 g roosat tuunikala
100 g kurki
1 suur mango
1 avokaado
2 nori lehte
40 g spinatit
20 g talisibulat
50 g “Hellmann’s” kebabikastet
10 g seesamiseemneid

1. Loputage riisi voolava vee all, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Pange kurnatud riis potti ja laske keema minna. Seejärel langetage temperatuuri ja keetke 10 min. Jahutage külmkapis.
2. Lõigake tuunikala, kurk, mango ja avokaado (1x1 cm laiusteks) ribadeks.
3. Pange nori leht bambusmatile, laotage sellele 80 g riisi. Jätke 2 cm nori lehe serva riisiga katmata. Keskele pange spinat, kõik ribadeks lõigatud koostisained, talisibul ja kebabikaste.
4. Rullige suši–burrito kokku, lõigake pooleks ja puistake peale seesamiseemneid.



Tuną galite keisti laišiša, o taip pat papildomai paskaninti avokadu.
Tunzivs vietā varat izmantot lasi, bet garšai varat pievienot avokado.
Tuunikala asemel võib kasutada ka lōhet ja maitseks sobib lisada avokaadot.

KEBABŲ PADAŽAS
KEBABA MĒRCE
KEBABIKASTE



LT

Padažas labai netikėtai atsiskleidžia su šviežiu mango deriniu.

LV

Mērci pārsteidzoši akcentēs svaigs mango.

EE

Kaste on vārskē mangoga kombineerides ūllatavalt vārskē.

Keptos alyvuogēs

Ceptas olīvas

Praetud oliivid



10 g ančiuviai
20 g kaparēļi
30 g „Hellmann’s Sandwich Delight”
grietinēlēs sūris
50 g kietasis sūris
5 g „Knorr” „Primerba” baziliku pasta
uliuku
200 g didelēs juodosios alyvuogēs be kauliuku
200 g didelēs žaliosios alyvuogēs be kauliuku
2 vnt. kiaušiniai
200 g Panko malti džiovēsēļi
Aliejus kepti
70 g „Hellmann’s” kebabu padažas

1. Supjaustykite ančiuvius ir kaparēlius, sumaišykite su grietinēlēs sūriu, tarkuotu kietuoju sūriu ir baziliku pasta. Sudēkite šj jdarq j konditerinj maišelj.
2. Nusausinkite alyvuoges ir padžiovinkite jas jkaitintoje orkaitėje (160 °C) 2 min.
3. Palikite alyvuoges atvēsti iki kambario temperatūros ir užpildykite ančiuvij jdaru.
4. Po du kartus atlikite šj procesq: pavoliokite alyvuogēs kiaušinių plakinyje ir panko maltuose džiovēsēliuose. Grudzinkite gruzdinimo aliejuje 180 °C 5 min.
5. Patiekite su „Hellmann’s” kebabu padažu.

10 g anšovu
20 g kaperu
30 g „Hellmann’s Sandwich Delight” krēmsiera
50 g cietā siera
5 g „Knorr Primerba” bazilika pastas
200 g lielo melno olīvu bez kauliņiem
200 g lielo zaļo olīvu bez kauliņiem
2 olas
200 g rīvmaizes „Panko”
Cepamā eļļa
70 g „Hellmann’s” kebabā mērces

1. Smalki sagriež anšovus un kaperus, samaisa ar krēmsieru, rīvētu cieto sieru un bazilika pastu. Masu iepilda konditorejas maisiņā.
2. Nokāš olīvas un nosusina iepriekš uzarsētā cepeškrāsnī (160 °C) 2 minūtes.
3. Ļauj olīvām atdzist līdz istabas temperatūrai un pēc tam iepilda anšovu pildījumu.
4. Divas reizes apvijā olīvas sakultā olā un rīvmaizē. Cep cepamā eļļā 180 °C temperatūrā 5 minūtes.
5. Pasniedz ar „Hellmann’s” kebabā mērci.

10 g anšooviseid
20 g kappareid
30 g „Hellmann’s Sandwich Delight” toorjuustu
50 g kōvajuustu
5 g „Knorr” Primerba basiilikupastat
200 g suuri musti kivideta oliive
200 g suuri rohelisi kivideta oliive
2 muna
200 g panko rīvsaia
Ūli praadimiseks
70 g „Hellmann’s” kebabikastet

1. Hakkige anšooviseid ja kapparid, segage need toorjuustu, rīvitud kōvajuustu ja basiilikupastaga. Pange tāidis pritskotti.
2. Kurnake oliivid ja kuivatage neid eelkuumutatud ahjus (160 °C) 2 min.
3. Jahutage need toatemperatuurini ja taitke anšoovisetādisega.
4. Katke oliivid kahe kihilahetikloplitud muna ja rīvsaiaaga. Frittige neid ūlis 180 °C juures 5 min.
5. Serveerige „Hellmann’s” kebabikastmega.



KEBABU PADAŽAS
KEBABA MĒRCE
KEBABIKASTE



LT

Alyvuogių ir ančiuvių derinys su kebabų padažu suteikia alyvuogėms netikėto rytietišumo.

LV

Olives + anšovi veido lielisku savienību un kebabu mērce to lieliski papildina, piešķirot olīvām unikālu garšu.

EE

Oliivide, anšooiviste ja kebabikastme kombineerimine annab oliividele ootamatut idamaist maitset.

Rūkyto kumpio ir čederio sūrio krocketai

Kūpināts šķiņķis ar Čedaras siera krocketēm

Suitsusingi ja Cheddari juustu krocketid



180 g rūkytas kumpis
100 g svogūnai
60 g chalapos aitrīosios paprikos
100 g sviestas
100 g miltai
150 ml pienas
100 g čederio padažas
4 vnt. kiaušiniai
200 g miltai
230 g Panko malti džiovėsėliai
Aliejus kepti
80 g „Hellmann’s“ bulvyčių padažas



180 g kūpināta šķiņķa
100 g sīpolu
60 g Čalapas čili piparu
100 g sviesta
100 g miltu
150 ml piena
100 g Čedaras siera
4 olas
200 g miltu
230 g rīvmaizes „Panko“
Cepamā eļļa
80 g „Hellmann’s frites sauce” mērces

180 g suitsusinki
100 g sibulat
60 g Chalapa tšillipipart
100 g vōid
100 g jahu
150 ml piima
100 g Cheddari juustu
4 muna
200 g jahu
230 g panko rīvsaiia
Ūli praadimiseks
80 g „Hellmann’s” friikartulikastet

1. Smulkiai supjaustykite kumpj ir svogūnus. Iškepkite kumpj keptuvėje ir nuvarvinkite nereikalingus riebalus. Toje pačioje keptuvėje pakepinkite svogūnus ir sumaišykite su kumpiu. Supjaustykite aitrīasias paprikas ir įmaišykite.
2. Mažame puodelyje ištirpinkite sviestą, įberkite miltų ir gerai išmaišykite. Supilkite pieną ir užvirinkite. Įdėkite tarkuoto sūrio ir gerai išmaišykite, kol sūris ištirps. Sumaišykite sūrio padažą su svogūnais, kumpiu ir pipirais. Įdėkite padažą į šaldytuvą ir leiskite jam atvėsti. Suformuokite apvalius krocketus (30–40 g).
3. Dideliame dubenyje išplakite kiaušinius. Pavoliokite krocketus miltuose, po to – kiaušinių plakinyje, tada – džiovėsėliuose. Pakartokite voliojimą kiaušinių plakinyje ir trupiniuose tris kartus.
4. Įdėkite krocketus į gruzdintuvę su gruzdinti finkamu aliejumi ir gruzdinkite 180 °C 3–4 min, dalimis po 3–4 krocketus.
5. Patiekite su bulvyčių padažu.

1. Smalki sagriež šķiņķi un sīpolus. Apcep pannā šķiņķi un pēc tam nosusina šķiņķim eļļu. Tajā pašā pannā apcep sīpolus un samaisa ar šķiņķi. Siki sagriež piparus un visu samaisa kopā.
2. Mazā katlīnā izkausē sviestu, pievieno miltus un kārtīgi samaisa. Ielej pienu un uzvāra. Pievieno rīvētu Čedaras sieru un kārtīgi samaisa, līdz siers izkūst. Sajauc siera mērci ar sīpoliem, šķiņķi un pipariem. Liek ledusskapī atdzēsēties. Veido 30–40 g lielas apaļas formas krocketes.
3. Lielā bļodā sakul olas. Krocketes apvijā miltos, pēc tam olā, un pēc tam rīvmaizē. Šādi krocketes apvijā trīs reizes.
4. Cep krocketes cepamā eļļā 180 °C temperatūrā 3–4 minūtes, vienlaikus 3–4 gabaliņus.
5. Pasniedz ar „Frites sauce” mērci.

1. Hakkige sink ja sibil peeneks. Kuumutage sinki pannil ja valage rasv āra. Kūpsetage samal pannil ka sibilaid ja segage need singiga. Hakkige piprad ja segage kokku.
2. Sulatage vāikeses potis vōi, lisage jahu ja segage korralikult. Lisage piim ja laske see keema. Lisage riivitud Cheddari juust ja segage korralikult, kuni juust sulab. Segage juustukaste ja sibil, sink ning piprad kokku. Laske segul kūlmkapis jahtuda. Tehke segust 30–40 g ūmarad krocketid.
3. Kloppige munad suures kausis lahti. Veeretage krocketeid jahus, seejārel munas ja siis rīvsaias. Korrake muna ja rīvsaiia katteid kolm korda.
4. Frittige krocketeid ūlis 180 °C juures 3–4 min, 3–4 tūkki korraga.
5. Serveerige friikartulikastmega.





PADAŽAS KEPTOMS
BULVYTĒMS „DELUXE“
LUKSUS MĒRCE FRĪ
KARTUPEĻIEM
LUKSUSLIK
FRIIKARTULIKASTE



LT

Šis padažas papildo Chalapos aitrījū papriķu skonj ir tobulai užbaigja patiekalā.

LV

Mērce papildina jalapeno garšu un piešķir ēdienam garšas pilnīgumu.

EE

Kaste tāiendab jalapeno maitset ja teeb roa tāielikuks.

Svogūņu ziedai alaus tešloje

Sīpolu gredzeni alus mīklā

Ūlletaīgnas sībularōngad



250 g baltieji miltai
30 g bulviu krakmolā
5 g druskā
7 g juodieji pipirai
250 g šaltas tamsusis alus
3 vnt. dideli baltieji svogūnai
Aliejus kepti
250 ml „Hellmann’s” bulvyču padažas

1. Dideliame dubenyje sumaiškyte miltus, krakmolā, druskā ir juodosius pipirus. Supilkite šaltā alū ir gerai išmaiškyte.

2. Nulupkite svogūnus ir supjaustykite 1 cm žiedais.

3. Įkaitinkite kepimo aliejū. Pamirkykite svogūnų žiedus tešloje ir kepkite aliejuje (170–180 °C temperatūroje), kol jie taps aukso spalvos. Nusausinkite svogūnų žiedus, kad nebūtų nereikalingo aliejaus.

4. Patiekite su „Hellmann’s” bulvyču padažu.

250 g balto miltu
30 g kartupeļu cietes
5 g sāls
7 g melno piparu
250 g atdzēsēta tumšā alus
3 lieli baltie sīpoli
Cepamā eļļa
250 ml „Hellmann’s frites sauce” mērces

1. Lielā bļodā iejauc miltus, cieti, sāli un melnos piparus. Pievieno aukstu alu un kārtīgi apmaisa.

2. Sīpolu nomizo un sagriež 1 cm lielos gredzenos.

3. Uzkaršē cepamo eļļu. Apmērcē sīpolu gredzenus mīklā un apcep eļļā (170–180 °C temperatūrā), līdz tie kļūst zeltaini brūni. Nosusina sīpolu gredzeniem lieko eļļas daudzumu.

4. Pasniedz ar Hellmanns mērce fritētiem ēdieniem mērci.

250 g valget jahu
30 g kartulītārklis
5 g soolā
7 g musta pipart
250 g kūlma tumedat ūlut
3 suurt valget sībulat
Ūli praadimiseks
250 ml „Hellmann’s” friikartulikastet

1. Segage suures kausis jahu, tārklis, sool ja must pipar. Lisage kūlm ūlu ja segage korralikult.

2. Koorige sībulad ja lōigake need 1 cm rōngasteks.

3. Kuumatage ūli. Kastke sībularōngad taīgnasse ja praadige neid ūlis (170–180 °C juures) kuni need muutuvad kuldseks. Laske sībularōngastel seista, et rasvaine āra valguks.

4. Serveerige friikartulikastmega.

Šis svogūnų žiedais galite taip pat pagardinti mėsainius ar salotas.

Įdėkite svogūnų žiedų į mėsainį – suteiksime jam išskirtinio skonio ir traškumo.

Hamburgera vai salātu garšas pastiprināšanai varat izmantot arī sīpolu gredzenus.

Pievienojiet hamburgeram dažus sīpolu gredzenus – tie piešķirs unikālu garšu un kraukšķīgumu.

Neid sībularōngaid vōib kasutada ka hamburgerite vōi salatīte vūrtsitamiseks.

Lisage hamburgerile mōned sībularōngad – see annab roale ainulaadse maitse ja krōbeduse.



PADAŽAS KEPTOMS
BULVYTĒMS „DELUXE“
LUKSUS MĒRCE FRĪ
KARTUPEĻIEM
LUKSUSLIK
FRIKARTULIKASTE



LT

Salstelėję svogūnų žiedai ypač dera
prie lengvai rūgštaus padažo.

LV

Saldie sipolu gredzeni ļoti labi sader
kopā ar viegli ieskābenu mērci.

EE

Magusapõõsed sibularõõgad
sobivad hästi kergelt hapuka
kastmega.

Latvija / Latvija / Lāti



Santa Adata
Kulinārijas konsultante
Rīga
+371 29 714 199
Santa.Adata@unilever.com



Mārtiņš Plotnieks
Šēfpavārs/ Pārdošanas
vadītājs Latvijā
Rīga
+371 26 444 136
Martins.Plotnieks@unilever.com



Emīls Jonīns
Kulinārijas konsultants
Rīga
+371 29 288 925
Emils.Jonins@unilever.com

Estija / Igaunija / Eesti



Erge Kalbus
Eesti mūģijuht
Tallinn
+372 51 539 89
Erge.Kalbus@unilever.com



Olari Protin
Toitlustusnōustaja
Tallinn
+372 55 583 644
Olari.Protin@unilever.com



Lauri Ehatamm
Toitlustusnōustaja
Tallinn
+372 53 326 111
Lauri.Ehatamm@unilever.com

Lietuva / Lietuva / Leedu



Edvinas Genys
Distribucijos ir svarbių
klientų vadovas
Miestas: Vilnius
+370 682 49006
Edvinas.Genys@unilever.com



Renaldas Bujokas
Baltijos šalių vyriausiasis šefas
Miestas: Vilnius
+370 605 18407
Renaldas.Bujokas@unilever.com



Martynas Sadychovas
Lietuvos pardavimų vadovas
Miestas: Kaunas
+370 612 92726
Martynas.Sadychovas@unilever.com



Žilvinas Cvirka
Kulinarijos verslo
konsultantas
Miestas: Vilnius
+370 645 51632
Zilvinas.cvirka@unilever.com



Giedrė Čėponė
Kulinarijos verslo
konsultantė
Miestas: Klaipėda
+370 612 95007
giedre.cepone@unilever.com