



*Grill  
sezonas  
prasidea*









# Ižanga

*Kepimas ant grotelių – kone nacionalinė Europos sporto šaka. Jis itin populiarus vasaros mėnesiais. Norint išsikepti patiekalų ant grotelių nereikia būti virtuvės šefu, tačiau tai nereiškia, kad kiekvienas mėgėjas gali būti laikomas meistru. Dėl įvairių mitų, stereotipinių patiekalų ir nusistovėjusių įpročių asociacijos su kepimu ant grotelių vaizduotės pernebyg nežadina. Taigi iššūkis pademonstruoti visapusiškas kepimo ant grotelių galimybes tenka restoranams. Mūsų šefai paruošė 4 etapų kepimo ant grotelių pagrindus. Ši medžiaga leis išvengti dažniausiai daromų klaidų, o joje aprašomi metodai, patarimai ir gudrybės padės pavergti klientų širdis ir nustebinti jų skonio receptorių.*

*Ant grotelių kepti patiekalai yra natūraliai paprasti. Bet virtuvės šefams jie atveria daugybę galimybių. Smulkmenos lemia išties daug. Neįtikėtina, kaip marinatai ir padažai gali pakeisti net klasikinių receptų skonį. Ieškodami originalių patiekalų, kurie patenkintų svečių skonį, mūsų šefai naudojo Hellmann's ir Knorr padažus. Šie receptai, sukurti remiantis daugiametę virtuvės šefų patirtimi, tapo įkvėpimo šaltiniu ir nepakartojamo skonio garantija daugeliui. Tegul jie tampa įkvėpimu ir Tau!*

# Turinys

Kepimo ant grotelių pagrindai . . . . .	4	Šonkauliai su medaus ir alaus glazūra, patiekiami su žaliųjų žirnelių salotomis . . .	22
Tinkamiausi kepti ant grotelių produktai . . . . .	6	Vištienos filė, marinuota su majonezu, patiekiami su ant grotelių keptomis daržovėmis . . . . .	24
Ant grotelių keptos krevetės su ananasais ir citrusiniu majonezu . . . . .	8	Traški šoninė su karamelizuotais pastarnokais ir rūkytu majonezu . . . . .	26
Ant grotelių keptas kiaulienos didkepsnis, marinuotas su garstyčiomis ir česnakais . . . . .	10	Ėriukų Kofta (kukuliai) su pomidorų salotomis ir mėtų padažu . . . . .	28
Yakitori vėrinukai su aštriu majonezu ir ryžiais . . . . .	12	Kefyre marinuotas kalakutienos šašlykas su artišokų, pomidorų ir šoninės salotomis . . . . .	30
Salotos su ant grotelių keptomis kepenėlėmis ir braškių užpilu . . . . .	14	Ant grotelių kepta sprandinė su keptomis saldžiosiomis bulvėmis ir slyvų salsa . . . . .	32
Jautienos Fajita su daržovėmis, salsa ir guacamole . . . . .	16	Produktai . . . . .	34
Mėsainis su traškiomis krevetėmis, krabų kremu ir jalapeno paprikų padažu . . . . .	18		
Jautienos Cevapcici su namine Ajvar pasta . . . . .	20		

# Kepimo ant grotelių pagrindai

## Paruošimas

Norint kepti patiekalus ant grotelių, reikia laiko ir kantrybės. Daugumą jų reikia iš anksto pamarinuoti, kad įgytų skonio ir kepant nepridegtų. Be to, reikia pasirūpinti, kad ant grotelių dedamos sudėtinės dalys būtų tinkamos temperatūros, geriausia – artimos kambario temperatūrai. Pernelyg šalti gabalai keps ne tik ilgiau, bet ir netolygiai: pirma iškeps paviršius, o vidus dar gali būti likęs žalias. Prieš ir po kepimo groteles reikia ištepti aliejumi. Tai padės išlaikyti jas švarias ir apsaugoti nuo patiekalo pridegimo. Taip pat derėtų nepamiršti, jog prieš dedant produktus ant tradicinių kepimo grotelių reikia gerai (min. 30 minučių) iškūrenti kepsninę, kad rusentų žarijos. Tai reikia padaryti laiku – tuomet kepimo procesas bus trumpesnis.

MARCIN SZACHOWICZ



## Kepimo ant grotelių temperatūra ir laikas

Norint paruošti idealų patiekalą, reikia laikytis kepimo temperatūros ir laiko rekomendacijų. Kepti ant grotelių idealiai tinka nedideli mėsos, žuvies, sūrinių ir vaisių gabalai, kai kurios daržovės. Dažniausiai tai yra greitas apdorojimas karštojoje kepsninės zonoje, trunkantis iki keliolikos minučių. Šiam laikui įpusėjus, produktai paprastai apverčiami. Tačiau negalima pasikliauti vien tik receptu – dėl aukštos temperatūros ir įvairaus patiekalo produktų storio ir rūšies gali būti svarbi net ir pusė minutės. Prieš apverčiant mėsą reikia patikrinti, ar odelė yra rudai auksinės spalvos ir apkepę šonai. Be to, apverčiami gabaliukai turi atlipti be jokio pasipriešinimo. Norinti įsitikinti, jog patiekalas iškeps, reikėtų termometru patikrinti vidinę temperatūrą. Kepant kepsnius, kuriems puikiai tinka didesni mėsos ir žuvies gabalai, taip pat kai kurios daržovės, patiekalai ruošiami lėtai. Gabalus dėkite ne tiesiai virš žarijų, o vėsesnėje kepsninės zonoje, kad į patiekalą karštas oras ir deginamų malkų dūmas skverbtųsi lėtai. Procesą pagerins kepsninės dangtis – tuomet šiluma cirkuliuos tolygiai ir apsaugos patiekalą nuo perkaitimo. Svarbu dažnai nekilnoti kepsninės dangčio, kad temperatūra išliktų pastovi ir neišsisklaidytų dūmai, kurie šiame procese yra pagrindinis elementas. Dėl sulėtinto kepimo proceso patiekalas kepa tolygiai, o tai labai svarbu, jei kepimo laikas ilgesnis nei 25 minutės (paukštiena su kaulais, šonkauliai, sprandinė, didelis gabalas nugarinės).

MARTINS PLOTNIEKS





## Skonis

*Kodėl kepame ant grotelių? Kad būtų skaniau. Tad nepirk kepti ant grotelių paruoštų, suprieskoniuotų produktų, nes nežinia, kiek juose druskos ir kitų nereikalingų priedų. Įsitikink, kad mėsa ar žuvis yra šviežia. Šaldyti gabalai kepsniams ant grotelių netinka, nes atšildami praranda drėgmę, o kartu ir skonį, be to, kepami ant grotelių gali suirti. Jei naudoji tradicinę kepsninę, subtilių skonio natų galima suteikti „paskaninant“ pačią kepsninę. Idėk į ugnį apelsinų žievelių, cinamono lazdelių ar pankolių sėklų. Patiekalus apibarstyk žolelėmis, kurios yra atsparios aukštai temperatūrai, pvz., šalavijais ar rozmariniais – jie kaisdami suteiks daugiau skonio. Atmink, jog pipirais ir druska žuvi ar mėsą nederėtų barstyti per anksti, kad per greitai neprarastų drėgmės.*

*Marinatas ir padažas gali ne tik suteikti geresnį skonį, bet ir sugadinti ant grotelių kepatą patiekalą. Todėl naudok tik geriausius produktus. Jei marinuoji, laikykis konkretaus patiekalo marinavimo laiko rekomendacijų, kad skonis išsiskverbtų į gabalų vidų. Padažu, nors jis ir yra neriboto įkvėpimo ir kūrybos šaltinis, mėsos negardink, kol ji kepa ant grotelių. Tai dažna klaida, kuri sugadins patiekalą. Padažą pilk tik kepimo pabaigoje, kad pašiltų. Kai tik jo ima mažėti, nuimk kepsnį nuo kepimo grotelių ir patiek.*

MILAN SAHÁNEK



## Sveikata

*Labai svarbu kepsninės kuras, nes į patiekalus su riebalais ir dūmais gali išsiskverbti kancerogeninį poveikį turinčių junginių. Būtina laikytis kelių taisyklių. Saugiausi patiekalai pagaminami naudojant elektrines ir dujines kepsnines. Jei naudoji medienos anglis, nesirink spygliuočių, nes juose gali būti dervų ar eterinių aliejų. Jei esi tikras dėl anglių sudėties, saugiausia naudoti natūralią medieną. Uždegdamas nenaudok prakurų, naftos ar alkoholio. Nuo kancerogeninių junginių susidarymo produktuose, veikiamuose aukšta temperatūra, taip pat apsaugo populiarios marinato sudėtinės dalys – žolelės ir alkoholis.*

*Be to, saugok, kad į anglimis kūrenamą kepsninę netekėtų ištirpę riebalai, nes gali išsiskirti kenksmingos medžiagos. To išvengi naudodamas aliuminio padėklus ar foliją, be to, apsaugosi kepsnius nuo nukritimo ir išlaikysi norimą jų formą. Nors ir laikysiesi visų taisyklių, jos nepadės, jei kepsninė nebus švari. Todėl pasirūpink, kad ant kepsninės ir grotelių nebūtų senų riebalų. Įsigyk profesionalams skirtų riebalų ir kepsninių valymo priemonių. Daug laiko neužimantis kepsninės švaros palaikymo būdas yra jos iššepimas aliejumi, naudojant šepetį ar skudurėlį, prieš ir po kepimo.*

PETER KRIŠTOF



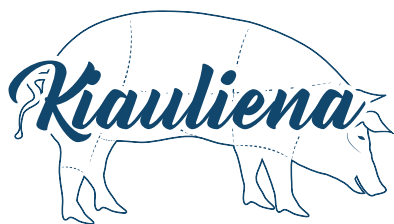


# Tinkamiausi kepti ant grotelių produktai

*Kepti ant grotelių galima bet kokią mėsą – raudoną ir baltą (jautieną, kiaulieną, paukštieną, žvėrieną) – ar žuvi. Kalbant apie mėsą, geriausiai tinka greitai augančio gyvulio mėsa. Dėl aukštos temperatūros lydantis riebalams ji tampa nepaprastai trapi ir švelni.*



*Šiuo atžvilgiu geriausiai tiks brandinta jautiena – nugarinė, nugarinės pjautosys, nugarinės ir išpjovos gabaliukas su kaulu ir šonkauliai. Šią mėsą paprasta paruošti, ji yra idealaus skonio, tačiau labai brangi. O pigesnė mėsa reikalauja daugiau pasiruošimo. Tačiau jei skirsi jai pakankamai laiko, kepsnys bus nė kiek ne prastesnis. Galima bandyti kepti jautienos didkepsnį (vadinamąjį London Broil). Marinuojant jį bent naktį sūriame marinate, gaunamas labai geras rezultatas, nes ši mėsa turi labai daug skonio aspektų. Panašiai yra ir su kietesnėmis jautienos dalimis, tokiomis kaip antrekotas, krūtininė ar mentė – ši mėsa, ilgai kepama, tampa trapi ir sultinga.*



*Panašų rezultatą galima pasiekti ir ruošiant kiaulieną. Bene populiariausia mėsa yra sprandinė, tačiau ji gali būti kieta, gyslota. Todėl perkant verta rinktis mažesnius gabalus, kad būtų minkštesni, ir geriausiai – iš nugarinės pusės, kur mėsa yra švelnesnio skonio. Šviežumą ir skonį nurodo šviesios riebalų gyslėlės ir tokia pat kaip išorėje vidaus spalva. Sprandinę reikia marinuoti: prieskonių mišinys (pvz., subtilių skonių pasižymintys Knorr mėsos prieskoniai), gėra ar alus puikiai atpalaiduoja mėsos struktūrą. Kepant reikia išlydyti kuo daugiau riebalų, bet neperdžiovinti. Todėl lėtas kepimas ant grotelių ir dūmas – idealus būdas gauti sultingą patiekalą. Dūmų skonį gali puikiai papildyti Hellmann's barbekiu padažas: jį galima naudoti ir marinatui gaminti, ir gatavam patiekalui paskaninti. Amerikoje sprandinės analogas yra šonkauliai. Jie kepami marinuoti barbekiu metodu, su saldžiu medaus ir sojų marinatu. Tai idealus patiekalas kepti ant grotelių.*





Kepti ant grotelių puikiai tinka ir žuvis. Švelni žuvies mėsa iškepa labai greitai. Tačiau norint paruošti idealią patiekalą reikia dviejų dalykų: geros kokybės produkto ir konkrečiai žuviai tinkamo kepimo metodo. Aukštos temperatūros nebijo lašišos, kardžuvės, tunai, jūrų velniai, dorados – reikės nedaug ruošos ir idealiai tiks kepti ant grotelių. Dėl švelnios struktūros daugiau įgūdžių ir atsargumo reikia kepant tokias rūšis kaip plekšnės, menkės ir paltusai. Vienas iš geriausių ir paprasčiausių metodų – kepti visą žuvį. Tam labiausiai tinka rūšys, kurių nereikia daug ruošti, pvz., upėtakiai, sardinės, skumbrys, ešeriai ar silkės.

Daugumai žuvų tinka marinatas, akcentuojantis jų skonį ir aromatą. Puikiai dera česnakai, aitriosios paprikos, bazilikai, kvapieji pipirai, salierai, petražolių lapai ir čiobreliai. Jei naudoji citrinas ar žaliąsias citrinas, saugok, kad nesusitrauktų baltymai, nes žuvies mėsa per daug išdžiū. Todėl citrinų sultimis geriausia pašlakstyti į kepimo pabaigą. Taip pat verta paieškoti derinių, kurie suteiktų sodraus skonio ir padarytų žuvį sultingą. Su kiekviena žuvimi idealiai dera klasikiniai produktai – švelnus sviesto padažas Buerre Blanc ir saldus pikantiškas ispaniškas paprikų ir pomidorų padažas Romesco. Kepniams gairės suteiks citrinų, krapų ar agurkų pagrindo padažas. Tuną, kuris keptas ant grotelių yra nepakartojamo skonio, verta išbandyti su vasabiais, balzaminiu actu ir sezamais. Gaminant žuvį taip pat reikia nepamiršti sviesto ir peletrūnų, petražolių ar citrinų pagardo, kuriuo galima apipilti arba įdaryti žuvį. Tik gardindamas nepersistenk, kad nenuslopintum švelnaus žuvies skonio.



Jei nutarsi kepti pigiausių ir populiarią mėsą, t. y. paukštieną, patartina rinktis tamsesnes dalis: blauzdelės, mėsa su kaulu, sparneliai ar šlaunelės nedžiū taip, kaip krūtinėlė, o norimą skonį suteiks tinkamas marinatas. Verta paieškoti įdomių skonių ir įkvėpimo. Tai gali būti azijietiškas variantas su geltonuoju kariu, kokosų pienu ir kalendromis, pikantiška versija su aitriųjų paprikų padažu, tradiciniu žolelių arba garstyčių pagrindo padažu arba skonis, išgautas naudojant kavą – taigi nepaprastų patiekalų įvairovė neribota.



Niekas taip nepadidina daržovių suvartojimo kaip jų patiekimas nuo grotelių – saldumo, dūmų aromato ir traškios odėlės derinys. Tai tikras skanėstas svečiams. Ir nors kepti ant grotelių tinka nemažai daržovių, kelios nusipelno ypatingo dėmesio. Tarp jų – kukurūzai. Nors kartą reikia išbandyti juos, pagamintus meksikietišškai: su Cotija sūriu, majonezu, grietine ir aitriosiomis paprikomis – tai bus nepakartojama šventė. Kitas perliukas – ant grotelių kepti baklažanai, kuriuos, panašiai kaip ir bulves, galima patiekti su baltu sūriu ir svogūnų laiškais arba su kedrų riešutais. Prie mėsos nepriekaištingai tinka smidrai ir šparaginės pupelės. Šias daržoves galima kepti ant grotelių apvyniojus Parmos kumpiu ar šoninės griežinėliais arba pabaigoje apipilti sviestu. O jei nori iš esmės pakeisti jų skonį, pridėk abrikosų ar kedrų riešutų. Nepaprastą skonį kepa ant grotelių įgyja populiariosios paprikos, svogūnai, cukinijos, moliūgai ir bulvės. Tačiau galima kepti ir mažiau populiarias daržoves, kurios taip pat patenkins vegetarų valgiaraštį. Švelnūs žiediniai kopūstai su sezamų sviestu (tahini) ar kario nata, traškūs brokoliai su rikota ar kepti ant grotelių avokadai su pomidorais ar žolelėmis – tai tik keli galimybių, kurias suteikia kepimas ant grotelių, pavyzdžiai.



# *Ant grotelių keptos krevetės*

*su ananasais ir citrusiniu majonezu*



## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Marinatas

- ◊ **0,100 l** Alyvuogių aliejus
- ◊ **0,080 l** Aliejus
- ◊ **0,020 kg** KNORR Jūros gėrybių sultinio pasta
- ◊ **3 skiltelės** Česnakai
- ◊ **0,010 kg** KNORR Geltonojo kario pasta
- ◊ **0,040 l** Sambuka

### Krevetės

- ◊ **20 vnt.** Tigrinės krevetės, 8/9

### Ananasų salotos

- ◊ **0,800 kg** Ananasai (valyti)
- ◊ **1 vnt.** Aitrieji pipirai
- ◊ **0,030 kg** Kalendros
- ◊ **0,040 kg** KNORR Sunshine chili padažas

### Citrusinių majonezas

- ◊ **1 vnt.** Citrinos
- ◊ **0,200 kg** HELLMANN'S majonezas, 78%
- ◊ **0,050 l** Šviežiai spaustos apelsinų sultys

## Paruošimas

### Marinatas

- ◊ Alyvuogių aliejų ir aliejų sumaišykite su jūros gėrybių sultiniu.
- ◊ Dėkite smulkiai sukapotus česnakus, geltonojo kario pastą ir Sambuką. Visa išmaišykite.

### Krevetės

- ◊ Krevetes perpjaukite išilgai. Pašalinkite vidurius ir galvas.
- ◊ Sumaišykite krevetes su paruoštu marinatu ir minutėlę luktelėkite, kol įsigers marinatas.
- ◊ Iškepkite krevetes ant grotelių.

### Ananasų salotos

- ◊ Ananasus supjaustykite kubeliais ir sumaišykite su smulkiai pjaustytais aitriaisiais pipirais ir kalendromis. Salotas pagardinkite Sunshine Chilli padažu.

### Citrusinių majonezas

- ◊ Nutarkuokite nuplautos citrinos žievelę.
- ◊ Nutarkuotą citriną kepkite 10–15 min. 180°C temperatūroje.
- ◊ Iškeptą citriną perpjaukite per pusę ir iš vienos puselės išspauskite sultis.
- ◊ Majonezą sumaišykite su keptos citrinos sultimis, tarkuota citrinos žievele ir apelsinų sultimis.



Ant grotelių keptas krevetės patiekite su ananasų salotomis ir citrusiniu majonezu.



Ant pakuotės nurodomas krevečių kiekis, pvz., 200/300 arba 8/12, reiškia krevečių (vienetų) skaičių viename svare (0,454 g).

### Knorr Jūros gėrybių sultinio pasta, 1 kg

Puikus pagrindas patiekalams su žuvimi ir jūros gėrybėmis. Dėl sudėtyje esančių krevečių ir krabų bei omarių ekstrakto suteikia išskirtinį skonį ir aromatą sriuboms, padažams, rizotui, paelijai ir daugeliui kitų patiekalų.





*Ant grotelių  
keptas kiaulienos didkepsnis,  
marinuotas su garstyčiomis ir česnakais*





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Ant grotelių keptas didkepsnis

- ◊ **3,000 kg** Kiaulienos nugarinė su kaulu (10 vnt.)
- ◊ **0,030 kg** KNORR Professional kiaulienos marinatas
- ◊ **4 skiltelės** Česnakai (griežinėliais)
- ◊ **0,050 kg** HELLMANN'S Garstyčios
- ◊ **0,150 l** Aliejus

### Kepti pomidorai

- ◊ **1,000 kg** Pomidorai (10 vnt.)
- ◊ **0,060 kg** Malti džiovėsėliai
- ◊ **0,050 kg** Alyvuogių aliejus
- ◊ **0,010 kg** KNORR Primerba Čiobrelų pasta
- ◊ **0,020 kg** Juodosios alyvuogės (smulkiai supjaustytos)

### Pupelės su pomidorais

- ◊ **Kepimui** RAMA Culinesse Profi riebalų mišinys
- ◊ **0,050 kg** Askaloniniai česnakai (smulkiais kubeliais)
- ◊ **0,100 kg** Lapiniai salierai (smulkiais kubeliais)
- ◊ **0,070 kg** KNORR Pomidorų pasta
- ◊ **0,750 kg** Konservuotos pupelės (nukoštos)
- ◊ **0,250 l** Konservuotų pupelių sultys
- ◊ **Pagal skonį** Druska, pipirai

## Paruošimas

### Ant grotelių keptas didkepsnis

- ◊ Porcijomis supjaustytą nugarinę sutepkite kiaulienos marinatu, įtrinkite česnakų griežinėliais ir garstyčiomis, apšlakstykite aliejumi ir palikite minutėlę marinuotis.
- ◊ Kepkite ant grotelių arba kepsnių keptuvėje.

### Kepti pomidorai

- ◊ Nupjaukite viršutinę pomidorų dalį.
- ◊ Maltus džiovėsėlius sumaišykite su alyvuogių aliejumi, čiobrelų pasta, alyvuogėmis. Paruoštais trupiniais apibarstykite pomidorus, tada kepkite juos krosnyje, kol įgaus rausvą, auksinę spalvą.

### Pupelės su pomidorais

- ◊ Apkepinkite askaloninius česnakus ant Culinesse Profi, įdėkite lapinį salierą ir sumaišykite su pomidorų pasta ir pupelėmis. Į viską įpilkite pupelių sulčių ir pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį. Jei pupelių sulčių bus per mažai, įpilkite vandens.



Ant grotelių keptą didkepsnį patiekite su keptais pomidorais ir pupelėmis.

Patiekalą galite pajavairinti keptomis česnakų skiltelėmis ir šviežių čiobrelų lapeliais.



Nugarinė, gaminama su kaulu, išsaugo savo sultingumą ir intensyvesnį skonį.

### Hellmann's Garstyčios, 3 kg

Universalios, subalansuoto kartumo, rūgštumo ir saldumo garstyčios. Ypatinga sudėtis praturtinta 10 prieskonių: ciberžolės, kalendos, mairūno, muskato riešutų, juodųjų pipirų, kvapiųjų pipirų, kmynų, gvazdikėlių, cinamono, lauro lapelių. Vientisa ir standi konsistencija – tokia, kokios reikia virtuvės šefams.





# *Yakitori vėrinukai*

*marinuoti su garstyčiomis ir česnakais*





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Mėsa

- ◊ **0,8 kg** Kiaulienos nugarinė (išvalyta)
- ◊ **0,010 kg** KNORR Professional Kiaulienos marinatas
- ◊ **0,8 kg** Vištienos krūtinėlė
- ◊ **0,010 kg** KNORR Professional Paukštienos marinatas
- ◊ **0,8 kg** Jautienos didkepsnis (išvalytas)
- ◊ **0,010 kg** KNORR Professional Jautienos marinatas

### Padažas

- ◊ **0,200 L** KNORR Ketjap Manis saldus sojų padažas
- ◊ **0,200 L** Sake
- ◊ **Žiupsnelis** Druska
- ◊ **0,080 Kg** Cukrus
- ◊ **0,015 Kg** Imbierai (smulkiais kubeliais)

### Aštrus majonezas

- ◊ **0,200 Kg** KNORR Tomato pronto trintų pomidorų padažas
- ◊ **0,300 Kg** HELLMANN'S majonezas, 78%
- ◊ **Pagal skonį** Cukraus pudra
- ◊ **Pagal skonį** Padažas Sriracha

### Patiekimas

- ◊ **Papuošimui** Lotoso traškučiai
- ◊ **Papuošimui** Marinuoti imbierai
- ◊ **Papuošimui** Wasabi milteliai
- ◊ **Papuošimui** Kininiai kopūstai

## Paruošimas

### Mėsa

- ◊ Nugarinę sutepkite kiaulienos marinatu, įvyniokite į maistinę plėvelę ir įdėkite į vakuuminį maišą. Virkite cirkuliacijoje, 62°C temperatūroje, valandą.
- ◊ Vištieną sutepkite paukštienos marinatu, sudėkite į vakuuinius maišus ir virkite cirkuliacijoje, 66°C temperatūroje, 60–90 minučių.
- ◊ Jautienos didkepsnį sutepkite jautienos marinatu ir kepkite konvekciniėje krosnelėje su sondu. Krosnelės temperatūra turi siekti 85°C, zondą nustatykite į 58°C.
- ◊ Tada mėsą atvėsinkite ir supjaustykite stambiais kubeliais. Užmaukite ant medinių iešmelių.

### Padažas

- ◊ Supilkite į keptuvę Ketjap Manis, Sake, druską, cukrų ir imbierą. Viską redukuokite iki sirupo konsistencijos.
- ◊ Iešmelius paskirstykite ant padažo, pašildykite ir apvoliokite iš visų pusių.

### Aštrus majonezas

- ◊ Tomato Pronto, sumaišykite su majonezu, cukraus pudra ir aštriu Sriracha padažu.



Paruoškite trijų vėrinukų kompoziciją. Patiekalą galite papuošti lotoso traškučiais, marinuotais imbierais, wasabi milteliais ir keptais kininiais kopūstais.



Tirštas, skaidrus padažas primena japonų kepimo ant grotelių techniką Teriyaki.

## Hellmann's Majonezas, 78 %, 3 L

Tobulo, subalansuoto skonio, kuris tikrai praturtins Jūsų patiekalus. Sudėtyje yra 78% riebalų ir 6% šviežių vištų kiaušinių trynių, todėl majonezas yra išskirtinai tirštos konsistencijos. Yra be jokių konservantų ir dirbtinių dažiklių. Išlaiko stabilią formą ir spalvą ilgą laiką – nepagelsta, neišskiria vandens.





*Salotos su ant grotelių  
keptomis kepenėlėmis  
ir braškių užpilu*





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Kepenėlės

- ◊ **1 kg** Kalakutų kepenėlės
- ◊ **Kepimui** RAMA Culinesse Profi riebalų mišinys
- ◊ **Pagal skonį** Druska, pipirai

### Salotos

- ◊ **0,600 kg** Braškės
- ◊ **0,800 kg** Melionas
- ◊ **0,200 kg** Šilauogės
- ◊ **0,200 kg** Įvairios salotos

### Braškių užpilas

- ◊ **0,035 kg** KNORR padažas graikiškoms salotoms
- ◊ **0,060 l** Balzamiko actas
- ◊ **0,150 kg** Braškių sirupas
- ◊ **0,200 l** Vanduo
- ◊ **0,030 kg** Medus
- ◊ **0,100 l** Alyvuogių aliejus

### Patiekimas

- ◊ **Papuošimui** Traški šoninė
- ◊ **Papuošimui** Cukrinių runkelių milteliai
- ◊ **Papuošimui** Šoninė (susmulkinta)

## Paruošimas

### Kepenėlės

- ◊ Kalakuto kepenėles iškepkite ant grotelių arba keptuvėje. Pagardinkite druska ir pipirais.
- ◊ Supjaustykite į mažesnius gabalėlius ir palikite šiltoje vietoje.

### Salotos

- ◊ Vaisius nulupkite ir supjaustykite įvairių formų gabaliukais taip, kad būtų galima juos patiekti su įvairiomis salotomis.
- ◊ Salotas nuplaukite ir nusausinkite.

### Braškių užpilas

- ◊ Graikiškų salotų padažą sumaišykite su balzamiko actu, braškių sirupu, vandeniu ir medumi. Viską sutrinkite trintuvu, įpilkite alyvuogių aliejaus, nuolat trindami.



*Išdėstykite lėkštėje vaisių, salotų ir kepenėlių kompoziciją.*

*Viską apšlakstykite paruoštu užpilu.*

*Papuoškite patiekalą traškia šonine, runkelių milteliais ir susmulkinta šonine.*



Jei norite, kad kepenėlių skonis būtų dar sodresnis, mirkykite jas piene ne trumpiau kaip 2 valandas.

Norėdami suteikti padažui norimą spalvą, jį perpilkite į platų dubenį, įdėkite į vakuuminę pakuotę ir pašalinkite orą.

### Knorr Graikiškas užpilas salotoms, 0.7 kg

Unikalūs Viduržemio jūros regiono virtuvėje populiarūs prieskoninių žolelių – raudonėlio, rozmarino – ir česnako užpilas salotoms. Puikus kaip klasikinių graikiškų salotų vinaigrette užpilas. Gali būti naudojamas ir kaip prieskoniai daržovių salotoms, žuvių ir paukštienai.





# *Jautienos Fajita*

*su daržovėmis, salsa ir guacamole*





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Mėsa

- ◊ **1 kg** Jautienos antrekotas

### Marinatas

- ◊ **0,050 l** Aliejus
- ◊ **0,005 kg** Kuminai
- ◊ **0,005 kg** Kalendros (maltos)
- ◊ **0,010 kg** Česnakai
- ◊ **0,005 kg** Jalapeno paprikos (kubeliais)
- ◊ **0,010 kg** Marinuotos Jalapeno paprikos (kubeliais)
- ◊ **0,010 kg** Šviežios kalendros
- ◊ **0,060 l** Tamsusis romas
- ◊ **1 vnt.** Žaliosios citrinos (sultys)
- ◊ **Pagal skonį** Druska

### Daržovės

- ◊ **0,050 l** Aliejus
- ◊ **0,300 kg** Raudonieji svogūnai (šiaudeliais)
- ◊ **0,005 kg** Jalapeno paprikos
- ◊ **0,010 kg** Česnakai (griežinėliais)
- ◊ **0,800 kg** Spalvotos paprikos
- ◊ **Pagal skonį** Druska

### Pomidorų salsa

- ◊ **2 vnt.** Pomidorai (kubeliais)
- ◊ **0,400 kg** KNORR Tomato prunto trintų pomidorų padažas
- ◊ **0,100 kg** KNORR Peperonata paprikos
- ◊ **0,050 kg** Raudonieji svogūnai (kubeliais)
- ◊ **0,005 kg** Česnakai (smulkiais kubeliais)
- ◊ **0,015 kg** Marinuotos Jalapeno paprikos (kubeliais)
- ◊ **0,003 kg** Kuminai
- ◊ **0,005 kg** Šviežios kalendros (susmulkintos)
- ◊ **Pagal skonį** Druska

### Guacamole

- ◊ **3 vnt.** Avokadai
- ◊ **½ vnt.** Žaliosios citrinos (sultys)
- ◊ **0,300 kg** HELLMANN'S Yofresh majonezas
- ◊ **0,030 kg** Askaloniniai česnakai (kubeliais)
- ◊ **1 vnt.** Pomidorai (supjaustyti kubeliais, be odelių)
- ◊ **Pagal skonį** Tabasco padažas
- ◊ **0,004 kg** Šviežios kalendros
- ◊ **Pagal skonį** Druska

### Patiekimas

- ◊ **10 vnt.** Tortilijos

## Paruošimas

### Marinatas ir mėsa

- ◊ Visas marinato sudedamąsias dalis sudėkite kartu ir gerai išmaišykite.
- ◊ Tada juo įtrinkite antrekotą ir laikykite šaldytuve kelias valandas.
- ◊ Mėsą galite kepti konvekciniėje krosnyje, 57°C temperatūroje, arba supjaustyti griežiniais ir kepti ant grotelių.

### Daržovės

- ◊ Svogūnus, jalapeno paprikas ir česnakus pakepinkite keptuvėje. Dėkite juostelėmis supjaustytas paprikas ir dar minutėlę pakepinkite. Pagardinkite pagal skonį.

### Pomidorų salsa

- ◊ Visas salsos sudedamąsias dalis išmaišykite ir pagardinkite pagal skonį.

### Guacamole

- ◊ Sunokusius avokadus nulupkite, apšlakstykite žaliųjų citrinų sultimis ir sutrinkite šakute. Dėkite likusias sudedamąsias dalis, išmaišykite ir pagardinkite pagal skonį.



Paruoštas sudedamąsias dalis patiekite atskirai arba įvyniotas į tortilijas.



Jei avokadai kieti (nesunokę), idėkite juos į uždara indą kartu su obuoliais. Obuoliai išskiria etilena, kuris paspartina nokimą.

## Hellmann's Yofresh majonezas, 25 %, 5 L

Tai ypatinga visame pasaulyje puikiai vertinamo aukščiausios kokybės majonezo ir jogurto kombinacija. HELLMANN'S Yofresh majonezo sudėtyje yra 25 % aliejaus ir 15 % pasteriizuoto graikiško jogurto ir 6% šviežių vištų kiaušinių trynių. Jame mažiau riebalų ir kalorijų. Jis pasižymi gausiai rūgštoku jogurto skoniu. Turtingas Omega-3 riebalų rūgščių.





*Mėsainis su traškėmis  
krevetėmis, krabų kremu  
ir jalapeno paprikų padažu*



## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Krevetės

- ◊ **50 vnt.** Žalios krevetės, 16/20 (nuluptos)
- ◊ **0,150 l** KNORR Sambal Manis aštrus padažas su aitraisiais pipirais ir soja
- ◊ **0,010 kg** Česnakai (sukapoti)
- ◊ **0,005 kg** Imbierai (sukapoti)
- ◊ **0,010 kg** Šviežios kalendros
- ◊ **0,350 kg** Malti džiovėsėliai
- ◊ **5 vnt.** Kiaušiniai
- ◊ **Kepimui** Aliejus

### Krabų kremas

- ◊ **0,4 kg** Krabų lazdelės
- ◊ **0,1 kg** HELLMANN'S Salotų majonezas
- ◊ **0,020 kg** Laiškiniai svogūnai (smulkiai supjaustyti)
- ◊ **Pagal skonį** Druska, pipirai

### Jalapeno paprikų majonezas

- ◊ **0,250 kg** HELLMANN'S Salotų majonezas
- ◊ **0,040 kg** Marinuotos jalapeno paprikos
- ◊ **Pagal skonį** Rūkytos saldžiosios paprikos

### Daržovės

- ◊ **0,500 kg** Kininiai kopūstai
- ◊ **0,020 l** Sezamų aliejus
- ◊ **0,005 kg** Česnakai
- ◊ **0,005 kg** Imbierai
- ◊ **0,005 kg** Raudonieji aitrėji pipirai
- ◊ **0,010 kg** Sezamų sėklos
- ◊ **5 vnt.** Pomidorai
- ◊ **pagal skonį** Druska, pipirai

### Patiekimas

- ◊ **10 vnt.** Mėsainių bandelė

## Paruošimas

### Krevetės

- ◊ Krevetes užmarinuokite su Sambal Manis padažu su česnakais, imbierais ir kalendromis. Laikykite šaldytuve kelias valandas.
- ◊ Tada krevetes apibarstykite maltais džiovėsėliais, įmerkite į kiaušinį ir dar kartą pabarstykite džiovėsėliais. Kepkite įdėję daug riebalų, kol gražiai apskrus.

### Krabų kremas

- ◊ Krabų lazdeles pirštais suplėšykite juostelėmis, dėkite salotų majonezo ir laiškinių svogūnų. Pagardinkite pagal skonį ir išmaišykite.
- ◊ Taip paruošti krabai puikiai atstos klasikinės Coleslaw salotas.

### Jalapeno paprikų majonezas

- ◊ Salotų majonezą sumaišykite su smulkiai sukaptomis jalapeno paprikomis ir pagardinkite rūkyta paprika.

### Daržovės

- ◊ Kininius kopūstus marinuokite su prieskoniais. Iškepkite ant grotelių arba keptuvėje.
- ◊ Pomidorus užplikykite verdančiu vandeniu, atvėsinkite, nulupkite luobeles, perpjaukite į keturias dalis ir išpjaukite šerdis.
- ◊ Paruoštus pomidorų ketvirčius iškepkite ant grotelių.



*Pakeptą bandelę patepkite jalapeno paprikų majonezu, dėkite kininius kopūstus, keptas krevetes, krabus ir pomidorus.*



*Vietoj maltų džiovėsėlių galite naudoti prancūzišką bandelę arba skrudinti skirtą duoną.*

## Hellmann's Salotų majonezas, 30 %, 5 L

*Hellmann's majonezas - žymiausias majonezas pasaulyje, sukurtas pagal klasikinį receptą, pagamintas iš šviežių kiaušinių trynių ir aukščiausios kokybės saulėgrąžų aliejaus. Neišskiria vandens sumaišytas su daržovėmis. Vientisa tekstūra. Mažesnis riebalų kiekis.*





# *Jautienos Cevapcici*

*su namine Ajvar pasta*





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Cevapcici

- ◊ **0,700 kg** Jautienos sprandinė (malta)
- ◊ **0,500 kg** Jautienos paslėpsnis (malta)
- ◊ **0,500 kg** Kiaulienos mentė (malta)
- ◊ **0,015 kg** KNORR Delikat prieskoniai grilio patiekalams
- ◊ **0,050 kg** Česnakai (smulkiais kubeliais)
- ◊ **0,015 kg** Petražolių lapai (sukapoti)
- ◊ **0,010 kg** Raudonėliai (sukapoti)
- ◊ **0,003 kg** Čiobreliai (sukapoti)
- ◊ **0,025 kg** Laiškiniai svogūnai (ploni, sukapoti)
- ◊ **0,010 kg** Druska
- ◊ **0,003 kg** Cayenne pipirai
- ◊ **0,005 kg** Maltos saldžiosios paprikos
- ◊ **0,300 l** Vanduo, šaltas

### Ajvar

- ◊ **0,500 kg** KNORR Griliuje keptos paprikos
- ◊ **0,300 kg** Baklažanai
- ◊ **0,040 kg** Česnakas su lukštais
- ◊ **0,050 l** Alyvuogių aliejus
- ◊ **0,010 l** Citrinų sultys
- ◊ **0,020 l** Baltojo vyno actas
- ◊ **Pagal skonį** Druska, cukrus

### Pita

- ◊ **0,060 kg** Mielės
- ◊ **0,012 kg** Cukru
- ◊ **0,150 l** Šiltas vanduo
- ◊ **0,100 kg** Kvietiniai miltai
- ◊ **0,600 kg** Kvietiniai miltai
- ◊ **0,020 kg** Druska
- ◊ **0,070 l** RAMA Culinense Profi riebalų mišinys
- ◊ **0,220 l** Šiltas vanduo
- ◊ **0,030 kg** Kukurūzų miltai

### Patiekimas

- ◊ **Papuošimui** Prieskoninės žolės
- ◊ **Papuošimui** Kepti česnakai

## Paruošimas

### Cevapcici

- ◊ Visas sudedamąsias dalis gerai išmaišykite ir įberkite  $\frac{2}{3}$  prieskonių grilio patiekalams.
- ◊ Masę padalykite į 10 porcijų, suformuokite pailgus volelius ir užmaukite ant metalinių arba medinių iešmelių.
- ◊ Prieš paskirstydami mėsą ant grotelių, ją sutepkite aliejumi ir apibarstykite likusiais prieskoniais grilio patiekalams. Kepkite taip, kad mėsa būtų sultinga.

### Ajvar

- ◊ Griliuje keptas paprikas nulupkite ir susmulkinkite. Baklažanus ir česnakus iškepkite, nulupkite ir sutrinkite šakute.
- ◊ Dėkite likusias sudedamąsias dalis ir išmaišykite. Pagardinkite pagal skonį.

### Pita

- ◊ Iš mielių, cukraus, vandens ir miltų (100 g) paruoškite tirpalą ir palikite kilti.
- ◊ Tada į likusias sudedamąsias dalis supilkite tirpalą, užminkykite tešlą ir vėl palikite kilti.
- ◊ Tešlą padalykite į 10 dalių, suformuokite rutuliukus, apibarstykite kukurūzų miltais ir palikite 15 minučių.
- ◊ Iškočiokite 1 cm storio lakštus ir kepkite 235°C temperatūroje apie 5 minutes.



*Cevapcici patiekite su paruoštais priedais, papuoškite žolelėmis ir keptais česnakais.*



Ši Balkanų pasta Ajvar puikiai tinka mėsos ir žuvies marinavimui.

### Knorr Paprikos keptos ant grotelių, 0.75 kg

*Dideli ant grotelių keptų paprikų gabalėliai aliejuje – tai daugelio itališkos virtuvės ir grilio patiekalų ingredientas. Paryškins patiekalų skonį ir užtikrins patrauklią išvaizdą. Paprikos išaugintos žymiajame Po deltos regione.*





*Šonkauliai su medaus ir  
alaus glazūra,*

*patiekiami su žaliųjų žirnelių salotomis*





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Šonkauliai

- ◊ **5,00 kg** Kiaulienos šonkauliai (ne mažiau kaip 10 cm pločio)
- ◊ **0,025 kg** Mėsą minkštinanti druska
- ◊ **0,060 kg** KNORR Delikat mėsos prieskoniai

### Glazūra

- ◊ **0,200 l** Tamsus alus
- ◊ **0,100 kg** Medus
- ◊ **0,300 kg** HELLMANN'S BBQ padažas

### Žalieji žirneliai

- ◊ **1,3 kg** Žalieji žirneliai
- ◊ **0,050 kg** Sviestas
- ◊ **0,100 kg** Askaloniniai česnakai (sukapoti)
- ◊ **0,030 kg** Medus
- ◊ **1 vnt.** Aitrieji pipirai (sukapoti)
- ◊ **0,020 kg** Mėtos (stambiai sukaptos)
- ◊ **pagal skonį** Druska

### Patiekimas

- ◊ **20 vnt.** Vyšniniai pomidoriukai

## Paruošimas

### Šonkauliai

- ◊ Šonkaulius iš abiejų pusių apibarstykite mėsą minkštinančia druska ir palikite 2 valandoms.
- ◊ Tada apibarstykite mėsos prieskoniais ir įdėkite į vakuuminį maišą.
- ◊ Virkite iki 85°C įkaitintame cirkuliaciniame vandenyje 8 valandas. Tada perdėkite į šaltą vandenį.

### Glazūra

- ◊ Alų ir medų redukuokite, kad jų apimtis sumažėtų perpus, ir išmaišykite su BBQ padažu.
- ◊ Šonkaulius išimkite iš vakuuminio maišo, sutepkite glazūra ir iškepkite ant grotelių. Kepdami šonkaulius nuolat tepkite glazūra.

### Žalieji žirneliai

- ◊ Žirnelius meskite į verdantį vandenį ir virkite apie 3 minutes. Tada užgrūdinkite ir nukoškite.
- ◊ Ant sviesto pakepinkite askaloninius česnakus. Dėkite medų, aitriuosius pipirus ir žirnelius. Skrudinkite 2 minutes.
- ◊ Dėkite mėtas ir pagardinkite pagal skonį.



Atskiras patiekalo dalis paskirstykite ant lentos. Papuoškite vyšniniais pomidoriukais.



Iš alaus ir barbecue padažo pagaminta glazūra puikiai pabrėš dūmų aromatą. Jei norite patiekalą pajvairinti, dalį žirnelių galite sutrinti į tyrę.

### Hellmann's BBQ padažas, 4.8 kg

Išskirtinio dūmo skonio Hellmann's BBQ padažas idealiai tinka mėsai marinuoti, glazūruoti bei kaip paruoštas padažas patiekalams. Idealiai tinka mėsainiams ir šonkauliukams.





# *Vištienos file,*

*marinuota su majonezu, patiekama su ant grotelių  
keptomis daržovėmis*





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Vištienos filė

- ◊ **1,700 kg** Vištienos filė (10 vnt.)
- ◊ **0,020 kg** KNORR Delikat Paukštiesenos prieskoniai
- ◊ **0,100 kg** HELLMANN'S Majonezas, 78%
- ◊ **0,040 kg** HELLMANN'S Garstyčios

### Ant grotelių keptų daržovių salotos

- ◊ **30 vnt.** Maži burokėliai su lapais
- ◊ **20 vnt.** Mažos morkos su lapais
- ◊ **0,150 kg** Cukriniai žirniai (apvirti)
- ◊ **0,050 kg** Svogūnų laiškai su svogūnėliais

### Salotų padažas

- ◊ **0,030 l** Vanduo, šaltas
- ◊ **0,015 kg** KNORR salotų padažas Garden
- ◊ **0,030 l** Aliejus
- ◊ **0,020 l** Vyno actas
- ◊ **0,030 kg** Skystas medus
- ◊ **Pagal skonį** Juodieji pipirai

## Paruošimas

### Vištienos filė

- ◊ Filė švelniai padaužykite ir apibarstykite paukštiesenos prieskoniais. Majonezą sumaišykite su garstyčiomis ir aptepkite filė. Mėsą palikite šaldytuve kuriam laikui.
- ◊ Kepkite filė iš abiejų pusių.

### Ant grotelių keptų daržovių salotos

- ◊ Pakepinkite keptuvėje per pusę perpjautus burokėlius ir morkas, cukrinius žirnelius ir susmulkintus svogūnų laiškus su svogūnėliais.

### Salotų padažas

- ◊ Padažo sudedamąsias dalis išmaišykite taip, kad susidarytų vientisa konsistencija. Tada padažą sumaišykite su keptomis daržovėmis.



Ant grotelių keptą filė patiekite išdėliotą ant salotų.



Pavasaris – puikus metas dėti į salotas šviežias daržoves.

### Knorr Salotų užpilas Garden, 0.7 kg

Gaivus žolelių-citrinų skonio užpilas salotoms. Puikus kaip klasikinis vinaigrette salotų užpilas ar pagrindas daugeliui autorinių salotų padažų. Nesisluoksniuoja, todėl atrodo puikiai ilgesnį laiką.





# *Trāški šoninė*

*su karamelizūstais pastarnokais ir rūkytu majonezu*





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Šoninė

- ◊ **2,500 l** Vanduo
- ◊ **0,060 kg** Druska
- ◊ **3,000 kg** Žalia šoninė su oda
- ◊ **0,015 kg** KNORR Delikat mėsos prieskoniai
- ◊ **0,010 l** RAMA Culinesse Profi riebalų mišinys

### Karamelizuoti pastarnokai

- ◊ **3,000 kg** Pastarnokai (10 vnt.)
- ◊ **0,050 l** Aliejus
- ◊ **0,020 kg** Jūros druska

### Karamelizuoti abrikosai

- ◊ **0,300 kg** Džiovinti abrikosai
- ◊ **0,150 l** Sausas baltasis vynas
- ◊ **0,060 kg** Medus
- ◊ **0,050 kg** Askaloniniai česnakai (smulkiais kubeliais)
- ◊ **0,020 l** Baltojo vyno actas
- ◊ **0,040 kg** Cukrus
- ◊ **0,010 kg** Aitrieji pipirai
- ◊ **0,0005 kg** Čiobrelių lapai

### Rūkytas majonezas

- ◊ **0,350 kg** HELLMANN'S majonezas, 78%
- ◊ **pagal skonį** Dūmų aromatas
- ◊ **0,020 kg** Grūsti pipirai (virti vandenyje)
- ◊ **0,005 kg** Vorčesterio padažas
- ◊ **pagal skonį** Druska

## Paruošimas

### Šoninė

- ◊ Į šaltą vandenį įberkite druskos, dėkite šoninę ir laikykite šaldytuve 24 valandas.
- ◊ Tada šoninę išimkite iš sūrymo, nuplaukite ir nusausinkite.
- ◊ Apibarstykite mėsos prieskoniais. Įdėkite į vakuuminį maišą ir virkite iki 80 °C temperatūros įkaitintame cirkuliatoriuje 5 valandas. Išėmę prispauskite sunkiu daiktu ir palikite atvėsti.

### Karamelizuoti pastarnokai

- ◊ Pastarnokus nuplaukite, nusausinkite, įtrinkite aliejumi, apibarstykite druska ir įvyniokite į aliuminio foliją. Kepkite 180°C temperatūroje, kol taps minkšti.

### Karamelizuoti abrikosai

- ◊ Abrikosus supjaustykite juostelėmis. Vyną ir medų perdėkite į prikaistuvį, dėkite askaloninius česnakus ir trumpai pakaitinkite. Tada dėkite abrikosus ir dar pakaitinkite. Ir pagaliau sudėkite likusias sudedamąsias dalis ir minutėlę pavirkite.

### Rūkytas majonezas

- ◊ Majonezo sudedamąsias dalis išmaišykite ir pagardinkite pagal skonį.



Šoninę supjaustykite 2–3 cm storio griežinėliais ir kepkite iš visų pusių.

Pastarnokus išimkite iš folijos ir perpjaukite išilgai. Visas sudedamąsias dalis paskirstykite lėkštėje arba ant lentos.



Dūmų aromatą galite pakeisti BBQ padažu.

### Knorr Delikat Prieskoniai mėšai, 0,6 kg

Kompoziciją sudaro 10 kruopščiai atrinktų žolelių, prieskonių ir daržovių, suteikiančių mėšai išskirtinį skonį ir spalvą. Puikiai tinka mėšai ir daržovėms pagardinti tiesiogiai prieš kepat, jas keptuvėje ar ant grotelių, taip pat mėšai marinuoti. Del optimaliai parinkto ingredientų dydžio, prieskoniai nepridega terminio apdorojimo metu.





# Ėriukų Kofta (kukuliai)

su pomidorų salotomis ir mėtų padažu





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Kefta

- ◊ **1,100 kg** Ėriena, koja (malta)
- ◊ **0,100 kg** Svogūnai (kubeliais)
- ◊ **0,015 kg** Česnakai
- ◊ **0,010 kg** Raudonieji aitriniai pipirai
- ◊ **0,005 kg** Kuminai
- ◊ **0,005 kg** Kalendros (maltos)
- ◊ **0,005 kg** Garstyčių sėklos (maltos)
- ◊ **0,025 kg** Kapotų žalumynų (mėtų, kalendrų, petražolių lapų) rinkinys
- ◊ **0,080 l** Alyvuogių aliejus
- ◊ **0,120 l** Vanduo
- ◊ **Pagal skonį** Druska

### Pabarstymui

- ◊ **0,015 kg** Petražolių lapai

### Salotos

- ◊ **0,400 kg** Agurkas (griežinėliais)
- ◊ **0,150 kg** KNORR Džiovinti pomidorai (juostelėmis)
- ◊ **0,300 kg** Vyšniniai pomidoriukai (puselės)
- ◊ **0,080 kg** Alyvuogės
- ◊ **0,040 kg** Raudonieji svogūnai (šiaudeliais)

### Graikiškas salotų padažas

- ◊ **0,020 kg** KNORR Graikiškų salotų padažas
- ◊ **0,140 l** Vanduo
- ◊ **0,040 l** Aliejus
- ◊ **0,003 kg** Raudonieji aitriniai pipirai (smulkiais kubeliais)
- ◊ **pagal skonį** Šviežios kalendros (susmulkintos)
- ◊ **pagal skonį** Rudasis cukrus

### Mėtų padažas

- ◊ **0,050 kg** Mėtos (lapai)
- ◊ **0,080 l** Alyvuogių aliejus
- ◊ **0,400 kg** HELLMANN'S Yofresh majonezas

### Patiekimas

- ◊ **10 vnt.** Pita

## Paruošimas

### Kefta

- ◊ Į sumaltą mėsą dėkite svogūnus, sukaptus česnakus, prieskonius, alyvuogių aliejų, vandenį ir viską gerai išmaišykite.
- ◊ Suformuokite nedidelius rutuliukus. Užmaukite ant iešmelių ir iškepkite.
- ◊ Prieš patiekdami apibarstykite smulkiai supjaustytais petražolių lapais.

### Salotos

- ◊ Daržoves supjaustykite ir išmaišykite.

### Graikiškas salotų padažas

- ◊ Graikišką salotų padažą sumaišykite su vandeniu ir aliejumi. Dėkite aitriuosius pipirus, kalendras ir cukrų. Palaukite 15 minučių ir vėl išmaišykite.

### Mėtų padažas

- ◊ Apgarintus mėtų lapus sutrinkite su alyvuogių aliejumi į vientisą pastą.
- ◊ Nukoškite ir supilkite mėtinį aliejų į Yofresh majonezą.



*Koftas patiekite su ant grotelių apkepta pita, salotomis ir mėtų padažu.*



Norėdami, kad padažo spalva būtų intensyviai žalia, mėtų lapelius nuplikykite verdančiu vandeniu ir tada atvėsinkite vandenyje su ledu.

### KNORR Džiovinti pomidorai, 0.75 kg

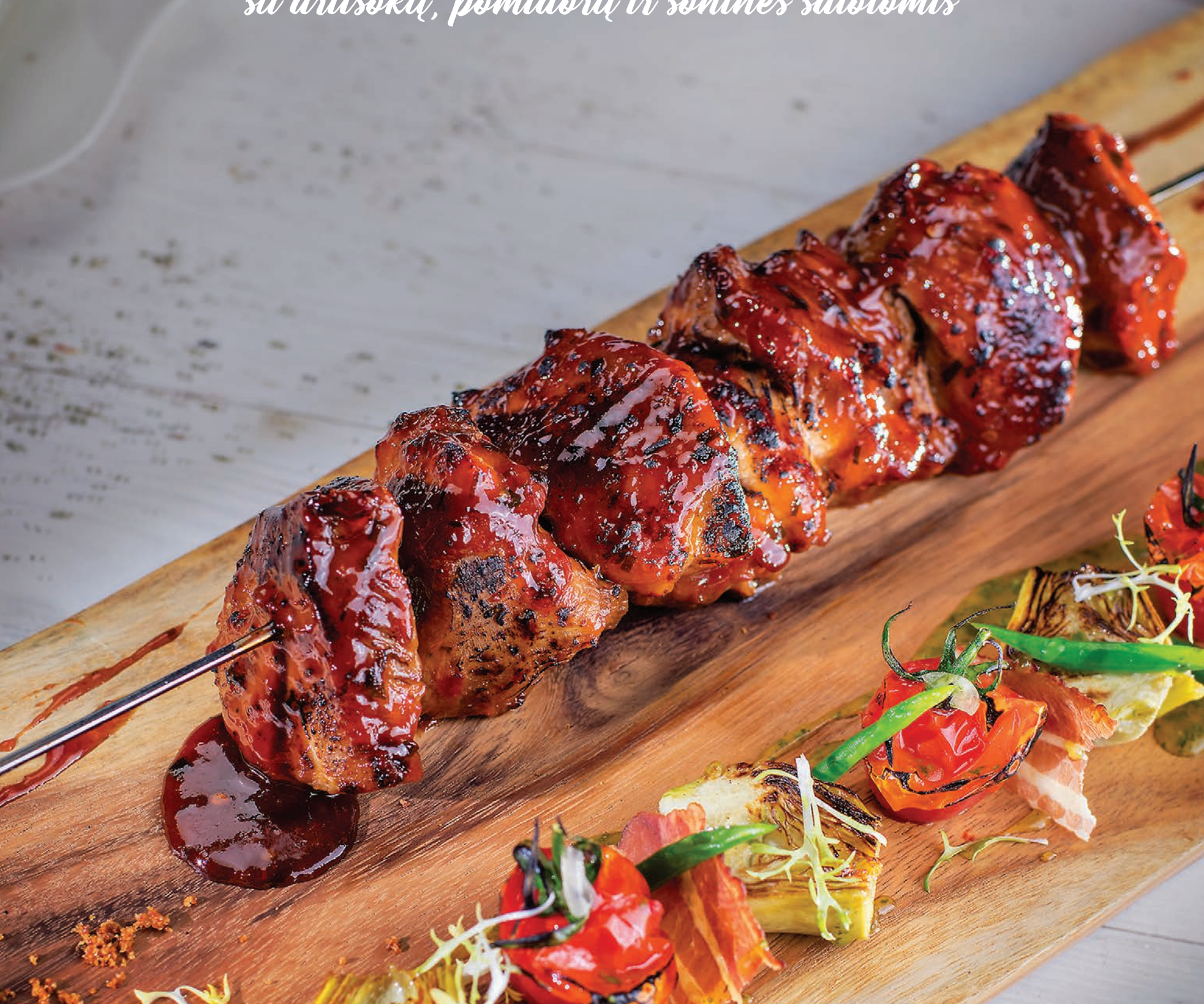
*Intensyvios raudonos spalvos, labai mėsingos, džiovintų pomidorų puselės. Būtinasis ingredientas daugelio italų ir pasaulio virtuvės patiekalų. Išaugintos Italijoje žymiajame Po deltos regione.*





# *Kefyre marinuotas kalakutienuos šašlykas*

*su artišoku, pomidoru ir šoninės salotomis*





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Kalakutienos šašlykas

- ◊ **4,000 kg** Kalakutų šlaunelės (be odos ir sausgyslių)
- ◊ **1,500 l** Kefyras
- ◊ **0,040 kg** Druska
- ◊ **0,300 l** KNORR Pang Gang padažas su aitriaisiais pipirais ir pomidorais

### Ant grotelių kepti priedai

- ◊ **0,100 kg** Rūkyta šoninė griežinėliais
- ◊ **0,500 kg** Žalieji smidrai, nuplikyti (sveiki)
- ◊ **0,600 kg** Vyšniniai pomidoriukai su koteliais
- ◊ **0,350 kg** Konservuoti artišokai (puselėmis)

### Kalendrų emulsija

- ◊ **0,020 l** Citrinų sultys
- ◊ **0,010 kg** Kalendros (smulkiai sukapotos)
- ◊ **0,030 l** Aliejus

### Patiekimas

- ◊ **0,050 kg** Frisee salotos

## Paruošimas

### Kalakutienos šašlykas

- ◊ Kalakutų šlauneles supjaustykite į 50 gabaliukų. Į kefyra įberkite druskos, dėkite supjaustytą mėsą ir išmaišykite. Palikite 24 valandoms.
- ◊ Tada mėsą išimkite iš kefyro, gerai nukoškite ir sumaišykite su puse Pang Gang padažo. Palikite 2 valandoms.
- ◊ Užmaukite ant šašlykų iešmų ir iškepkite.
- Kepdami tepkite likusiu padažu.

### Ant grotelių kepti priedai

- ◊ Šoninės griežinėlius iškepkite ant grotelių ir sulaužykite į gabalus.
- ◊ Papeles, pomidoriukus ir artišokus taip pat iškepkite.

### Kalendrų emulsija

- ◊ Emulsijos sudedamąsias dalis kruopščiai išmaišykite.



Šašlykus paskirstykite ant lentos, šalia dėkite iškeptas daržoves ir Frisee salotas, viską apšlakstykite kalendrų emulsija.



Jei norite, kad šoninė greitai taptų traški, ją ruoškite mikrobangų krosnelėje.

### Knorr Pang Gang Aštrus padažas su aitriaisiais paprikomis ir pomidorais, 1 L

Paruoštas padažas iš azijietiško produktų kolekcijos. Naudojamas, visų pirma, mėsai marinuoti prieš kepani ar griluojanč. Suteikia patiekalams pikantiškumą su pomidorų užuomina.





# *Ant grotelių kepta Sprandinė*

*Su keptomis saldžiosiomis bulvėmis ir slyvų salsa*





## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### Sprandinė

- ◊ **1,800 kg** Kiaulienos sprandinė
- ◊ **0,020 kg** KNORR Professional Kiaulienos marinatas
- ◊ **0,050 l** Aliejus

### Keptos saldžiosios bulvės

- ◊ **3,000 kg** Saldžiosios bulvės (10 vnt.)
- ◊ **0,050 l** Aliejus
- ◊ **0,020 kg** Jūros druska

### Pupelės su askaloniniais česnakais ir sviestu

- ◊ **0,250 kg** Baltosios pupelės
- ◊ **0,030 l** RAMA Culinesse Profi riebalų mišinys
- ◊ **0,100 kg** Askaloniniai česnakai (smulkiais kubeliais)
- ◊ **0,050 l** Sausas baltasis vynas
- ◊ **0,050 kg** Šaltas sviestas
- ◊ **0,010 kg** KNORR Salotų padažas Garden
- ◊ **Pagal skonį** Druska

### Slyvų salsą

- ◊ **0,050 l** Sausas raudonasis vynas
- ◊ **0,080 kg** Slyvų džemas
- ◊ **0,030 kg** Skystas medus
- ◊ **0,400 kg** Šaldytos slyvos (smulkiais kubeliais)
- ◊ **0,100 kg** Raudonieji svogūnai (smulkiais kubeliais)
- ◊ **0,070 kg** Nulupti obuoliai (smulkiais kubeliais)
- ◊ **0,010 l** Citrinų sultys
- ◊ **1 vnt.** Mažos aitriosios paprikos (žiedeliais)
- ◊ **0,010 kg** Kalendros (smulkiai sukapotos)
- ◊ **Pagal skonį** Druska, juodieji pipirai

## Paruošimas

### Sprandinė

- ◊ Sprandinę supjaustykite į kepsnius, švelniai paspaudykite ranka ir įtrinkite kiaulienos marinatu, tada aliejumi. Palikite keliolikai minučių.
- ◊ Kepkite iš abiejų pusių taip, kad kepsniai būtų sultingi ir traškūs.

### Keptos saldžiosios bulvės

- ◊ Saldžiausias bulves sutepkite aliejumi, apibarstykite druska ir įvyniokite į aliuminio foliją. Kepkite 180°C temperatūroje 40–50 minučių.

### Pupelės su askaloniniais česnakais ir sviestu

- ◊ Pupos nuplaukite, pamirkykite ir išvirkite.
- ◊ Askaloninius česnakus pakepinkite ant Culinesse Profi, įpilkite vyno ir redukuokite, kad apimtis sumažėtų perpus. Tada dėkite sviestą ir salotų padažą. Maišykite, kol visos sudedamosios dalys gerai išsimašys.
- ◊ Pagaliau dėkite pupeles ir pakaitinkite. Pagardinkite pagal skonį.

### Slyvų salsą

- ◊ Vyną trumpai pakaitinkite, dėkite džemo ir dar pakaitinkite. Leiskite atvėsti.
- ◊ Dėkite likusias sudedamąsias dalis ir išmaišykite. Pagardinkite pagal skonį.



Bulves įpjaukite, rankomis nutrinkite dalį odėlės, išpilkite pupeles ir ant viso to paskirstykite sprandinę. Salsą patiekite atskirame indelyje. Papuoškite, kaip Jums patinka.



Salsą galite paruošti iš bet kurių vaisių, pvz., iš persikų, mangų ar ananasų.



## Knorr Professional Marinatas kiaulienai, 0.75 kg

Kiaulienai marinuoti ar gardinti prieš terminį apdorojimą. Užtikrina visada vienodai aukštą marinavimo kokybę, suteikdamas patiekalams puikaus, gerai subalansuoto skonio ir aromato. Gali būti autorinių marinatų sudedamoji dalis. Sudėtyje, be kitų ingredientų, yra aukščiausios kokybės, kruopščiai atrinktų žolelių ir prieskonių dideliais gabaliukais: česnakų, juodųjų pipirų, garstyčių, kalendrų, alyvuogių aliejaus, aitriųjų paprikų, muskato, salierų sėklų.





# Produktai



*Majonezas*  
78 %, 3 L



*Salotų majonezas*  
30 %, 5 L



*Yofresh majonezas*  
25 %, 5 L



*Garstyčios*  
3 kg



*Kėčupas*  
3 kg



*BBQ padažas*  
4,8 kg



*Marinatas paukštienai*  
0.70 kg



*Marinatas kiaulienai*  
0.75 kg



*Marinatas jautienai*  
0.75 kg



*Marinatas žuviai ir jūros gėrybėms*  
0.75 kg



*Vištenos sultinio esencija*  
1 L



*Jautienos sultinio esencija*  
1 L



*Daržovių sultinio esencija*  
1 L



*Žuvies sultinio esencija*  
1 L





*Pang Gang padažas*  
1 L



*Sunshine chili padažas*  
1 L



*Kėtjap Manis padažas*  
1 L



*Sambal Manis padažas*  
1 L



*Prieskoniai mėšai*  
0.6 kg



*Prieskoniai paukštienai*  
0.6 kg



*Prieskoniai grilio patiekalams*  
0.5 kg



*Prieskoniai žuviai*  
0.6 kg



*Salotų užpilas Garden*  
0.7 kg



*Graikiškas užpilas salotoms*  
0.7 kg



*Itališkas užpilas salotoms*  
0.7 kg



*Česnakų užpilas salotoms*  
0.7 kg



*Džiovinti pomidorai*  
0.75 kg



*Paprikos keptos ant grotelių*  
0.75 kg



*Tomato Pronto trintų pomidorų padažas, 2.0 kg*



*Peperonata paprikos pomidorų padaže, 2.6 kg*



*Daugiau profesionalaus  
įkvėpimo rasi svetainėje  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)*

