



*Sākas
Gritēšanas
sezona*





Tevads

Cepšana uz grila ir pielīdzināma Eiropas nacionālajam sporta veidam. Tā ir ļoti populāra vasaras mēnešos. Vēloties pagatavot grilētu ēdienu, nav nepieciešams būt virtuves šefpavāram, tomēr tas nenozīmē, ka jebkuru amatieri var uzskatīt par meistaru. Dažādu mītu, stereotipisku ēdienu un iesūnojušu ieradumu dēļ gatavošana uz grila pārāk nerosina iztēli. Tādēļ restorāniem ir uzdevums iepazīstināt sabiedrību ar dažādām grilēšanas iespējām. Mūsu pavāri ir sagatavojuši materiālu par četriem grilēšanas etapiem. Šis materiāls ļaus izvairīties no visbiežāk pieļautajām kļūdām, un tajā aprakstītie paņēmieni, padomi un gudrības ļaus savaldzināt klientu sirdis un pārsteigt viņu garšas kārpīņas.

Grilēti ēdieni savā būtībā ir vienkārši. Bet šefpavāriem tie paver daudz iespēju. Detaļām ir milzīga nozīme. Pārsteidzoši, kā marinādes un mērces var mainīt pat klasiskās receptes garšu. Meklējot oriģinālus ēdienus, kas atbilstu viesu gaumei, mūsu šefpavāri izmanto Hellmann's un Knorr mērces. Šīs receptes, kas veidotas, balstoties uz šefpavāru ilggadēju pieredzi, daudziem ir kļuvušas par iedvesmas avotu un unikālas garšas garantiju. Ļaujiet, lai tās kļūst par Jūsu iedvesmas avotu!

Satura rādītājs

Grilēšanas pamati.....	4	Cūkgaļas Cevapcici ar mājās gatavotu Ajvar pastu.....	20
Grilēšanai piemērotie produkti.....	6	Ribiņas medus un alus glazūrā, pasniegtas ar zaļo zirnišu salātiem.....	22
Grilētas garneles ar ananasu un citrusa majonēzi.....	8	Vistas fileja, marinēta majonēzē, pasniegta ar grilētiem dārzeņiem.....	24
Grilēts cūkgaļas steiks, marinēts ar sinepēm un ķiplokiem.....	10	Kraukšķīga krūtiņa ar karamelizētiem pastinakiem un kūpinātu majonēzi... ..	26
Jakitori iesmi ar pikanto majonēzi un rīsiem.....	12	Jēra koftas (maltās gaļas bumbiņas) ar tomātu salātiem un piparmētru mērci... ..	28
Salāti ar grilētām akniņām un zemeņu mērci.....	14	Kefīrā marinēts tītara šašliks ar artišoku, tomātu un krūtiņas salātiem.....	30
Liellopa fajitas ar dārzeņiem, salsu un gvakamoli.....	16	Grilēta kakla karbonāde ar ceptiem saldajiem kartupeļiem un plūmju salsu....	32
Hamburgers ar kraukšķīgām garneļēm, krabju krēmu un jalapeno piparu mērci..	18	Produkti.....	34

Grilēšanas pamati

Pagatavošana

Uz grila gatavotam ēdienam nepieciešams laiks un pacietība. Vairumā gadījumu to nepieciešams iepriekš marinēt, lai tas iegūtu garšu un cepšanas gaitā nepiedegtu. Turklāt ir jāuzmanās, lai uz grila novietotajām sastāvdaļām būtu piemērota temperatūra, vēlams - tuvu istabas temperatūrai. Ēdiena sastāvdaļas pārāk zemā temperatūrā ne tikai gatavosies ilgāk, bet arī izcepsies nevienmērīgi, vispirms izcepsies virspuse, bet iekšpuse var palikt jēla. Pirms un pēc grilēšanas ēdiens ir jāieziež ar eļļu. Tas ne tikai ļaus ēdienam saglabāties tīram, bet arī pasargās no piedegšanas. Vēl ir jāņem vērā, ka pirms produktu novietošanas uz tradicionālā grila restītēm grilu vajadzētu labi (vismaz 30 minūtes) izkurināt, lai ogles gruzdētu. Tas jādara savlaicīgi, lai cepšanas process būtu tīrs.

MARCINS ŠAČOVIČS (MARCIN SZACHOWICZ)



Grilēšanas temperatūra un laiks

Lai sagatavotu ideālu maltīti, ir jāievēro ieteikumi cepšanas temperatūras un laika izvēlei. Grilēšanai ir ideāli piemēroti nelieli gaļas, zivs, siera un augļu gabaliņi, kā arī dažu veidu dārzeņi. Visbiežāk tā ir ātra apstrāde grila karstajā zonā, kas ilgst vairākas minūtes. Kad apritējusi puse no izvēlēta laika, produktus parasti apvērš otrādi. Tomēr nevar paļauties tikai uz receptēm - augstas temperatūras un ēdiena dažādā biezuma dēļ produktiem var būt nozīmīga pat puse minūtes. Pirms gaļas apvēršanas ir jāpārlicinās, ka āda ir zeltaini brūna un ir apcepusies arī sānu daļa. Turklāt gabalus apvēršot, tiem jāatdalās no restītēm bez pretestības. Lai pārlicinātos, ka ēdiens ir izcepies, ar termometru jāpārbauda tā iekšējā temperatūra.

Gatavojot steiku, tam ideāli piemēroti lielāki gaļas un zivs gabali, kā arī dažu veidu dārzeņi, ēdieni ir jāgatavo lēni. Novietojiet gabalus nevis tieši virs ogleņiem, bet vēsākā grila zonā, lai karstais gaiss un degošās malkas dūmi ēdienam piekļūtu lēni. Procesu uzlabos grila vāks - šādā gadījumā siltums izplatīsies vienmērīgi un aizsargās ēdienu pret pārkaršanu. Ir svarīgi bieži necilāt grila vāku, lai temperatūra saglabātos nemainīga un izkliedētos dūmi, kas šajā procesā ir galvenais elements. Lēnas cepšanas procesā ēdiens gatavojas vienmērīgi, un tas ir ļoti svarīgi, ja gatavošanas laiks ir ilgāks par 25 minūtēm (vistas gaļa ar kauliem, kakla karbonāde, liels filejas gabals).

MĀRTIŅŠ PLOTNIEKS



Garša

Kādēļ gatavot uz grila? Lai būtu garšīgāk. Tādēļ nepērciet gatavošanai uz grila sagatavotus, iepriekš ar garšvielām apstrādātus produktus, jo nav zināms, cik daudz ir pievienots sāls un citas nevajadzīgas piedevas. Pārlicinieties, ka gaļa vai zivis ir svaigas. Saldēti gaļas gabali cepšanai uz grila nav piemēroti, jo atsilstot tie zaudē mitrumu un vienlaikus arī garšu, turklāt, gatavojot uz grila, tie var sadalīties. Ja izmantojat tradicionālo grilu, smalkas garšas notis var piešķirt, izmantojot grila garšvielas. Ielieciet ugunī apelsīna miziņu, kanēļa standziņu un fenheļa sēklas. Apkaisiet ēdienu ar zaļumiem, kas ir izturīgi pret augstu temperatūru, piemēram, salvija vai rozmarīns – sakarstot tie piešķir vairāk garšas. Atcerieties, ka piparus un sāli zivij vai gaļai nedrīkst pievienot pārāk agri, lai tā ātri nezaudētu mitrumu.

Marināde un mērce var ne tikai piešķirt labāku garšu, bet arī sabojāt uz grila gatavoto ēdienu. Tādēļ ir jāizmanto tikai labākie produkti. Ja marinējat, ievērojiet konkrētos ēdiena marinēšanas laika ieteikumus, lai garša iekļūtu ēdiena iekšpusē. Kaut arī mērce ir neierobežots iedvesmas un radošuma avots, ceptot gaļu uz grila, to nepievienojiet. Tā ir izplatīta kļūda, kas sabojās ēdienu. Mērci pārlejiet tikai cepšanas beigās, lai tā sasiltu. Kad tās daudzums samazinās, noņemiet cepto gaļu no grila un pasniedziet.

MILANS SAHANEKS (MILAN SAHÁNEK)



Vesetība

Ļoti svarīgs ir grila kurināmais materiāls, jo ēdienā kopā ar taukiem un dūmiem var iekļūt savienojumi ar kancerogēnu iedarbību. Ir nepieciešams ievērot dažus noteikumus. Visdrošāk ēdieni ir pagatavojami, izmantojot elektriskos un gāzes grilus. Ja izmantojat kokogles, neizvēlieties skujkokus, jo tie var saturēt sveķus vai ēteriskās eļļas. Ja neesat pārliecināts par ogļu sastāvu, visdrošāk ir izmantot dabīgu koku. Kurinot grilu, neizmantojiet iekuru, kas satur naftu vai alkoholu. No kancerogēno savienojumu rašanās produktos, kas pakļauti augstai temperatūrai, pasargā arī populāras marinādes sastāvdaļas – garšaugi un alkohols.

Turklāt ir jāuzmanās, lai uz oglēm, ar ko tiek kurināts grils, nepilētu izkusušie tauki, jo no tiem var izdalīties kaitīgas vielas. No tā var izvairīties, izmantojot alumīnija paplātes vai foliju, turklāt tādējādi aizsargāsiet cepto gaļu no nokrišanas un saglabāsiet tās vēlamo formu. Kaut arī ievērosiet visus noteikumus, tie nepalīdzēs, ja grils nebūs tīrs. Tādēļ pārlicinieties, lai uz grila un restītēm nebūtu vecu tauku atlieku. Iegādājieties profesionāliem paredzētas taukvielas un tīrīšanas līdzekļus. Grila tīrīšana neaizņems daudz laika, ja to pirms un pēc cepšanas ieziedīsiet ar eļļu, izmantojot otiņu vai drānu.

PĒTERIS KRIŠTOFS (PETER KRIŠTOF)



Grilēšanai piemērotākie produkti

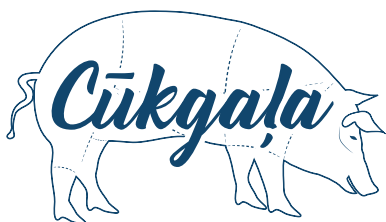
Grilēt var jebkādu gaļu – sarkano un balto (liellopa gaļa, cūkgaļa, putnu gaļa) – vai zivis. Vispiemērotākā ir ātri augoša dzīvnieka gaļa. Augstā temperatūrā kūstot taukiem, tā kļūst ļoti irdena un maiga.



Šādā gadījumā vispiemērotākā ir nogatavināta liellopa gaļa – fileja, muguras karbonāde un filejas gabali ar kaulu un ribām. Šo gaļu ir viegli pagatavot, tai ir ideāla garša, tomēr tā ir ļoti dārga. Savukārt lētākai gaļai ir nepieciešama pamatīgāka sagatavošana. Tomēr, ja vēltīsiet tam pietiekami daudz laika, cepetis nemaz nebūs slīktāks. Varat izmēģināt grilēt liellopa steiku (tā dēvēto London Broil). Uz nakti ievietojot gaļu sāls marinādē, sasniegsiet vēl labākus rezultātus, jo gaļai būs ļoti bagātīgas garšas nianšes. Tāpat jārīkojas ar cietākiem liellopa gaļas gabaliem, piemēram, antrekotu, krūšu vai plecu daļu – šāda veida gaļu cepot ilgāk, tā kļūst irdena un sulīga.



Līdzīgu rezultātu var sasniegt, gatavojot cūkgaļu. Vispopulārākā gaļa ir kakla karbonāde, bet tā var būt cieta un dzīslaina. Tādēļ, to iegādājoties, ir vērts izvēlēties mazākus gabalus, kas ir mīkstāki, un vislabāk – no muguras daļas, kur gaļai ir maigāka garša. Uz gaļas svaigumu un garšu norāda gaišais tauku dzīslējums un krāsa, kas iekšpusē un ārpusē ir vienāda. Kakla karbonāde ir jāmarinē: garšvielu maisījums (piemēram, Knorr gaļas garšvielas, kam raksturīga maiga garša), kvass vai alus lieliski atbrīvo gaļas struktūru. Cepot nepieciešams izkausēt pēc iespējas vairāk tauku, bet gaļu neizkaltēt. Tādēļ lēna gatavošana uz grila un dūmi ir ideāls veids, kā iegūt sulīgu ēdienu. Dūmu garšu var lieliski papildināt Hellmann's barbekjū mērce: to var izmantot arī marinādēs pagatavošanai un gatavā ēdiena garšas uzlabošanai. Amerikā kakla karbonādes analogs ir ribiņas. Tās cep marinētas ar barbekjū metodi, salda medus un sojas marinādē. Tas ir ideāls ēdiens grilēšanai.





Zivis ir ideāli piemērotas grilēšanai. Maigā zivs gaļa uz grila kļūst gatava ļoti ātri. Tomēr, lai sagatavotu ideālu ēdienu, ir vajadzīgas divas lietas: labas kvalitātes produkts un konkrētajai zivij piemērota gatavošanas metode. Augstā temperatūrā var gatavot lasi, zobenzivi, tunci, jūras velnu, karūsu – tās pēc nelielas sagatavošanas būs ideāli piemērotas grilēšanai. Maigās struktūras dēļ vairāk prasmju un uzmanības ir nepieciešams, gatavojot tādu sugu zivis kā bute, menca un paltuss. Viena no labākajām un vienkāršākajām metodēm ir grilēt veselu zivi. Tam vispiemērotākās ir zivju sugas, kurām nav nepieciešama ilga sagatavošana, piemēram, foreles, sardīnes, skumbrijas, asari vai silķes.

Lielākajai daļai zivju ir piemērota marināde, kas akcentē to garšu un aromātu. Lieliski der ķiploks, čili, bazilīks, smaržīgie pipari, kā arī selerijas, pētersīļu un timiāna lapas. Ja izmantojat citronu vai laimu, uzmaniet, lai nenotiktu olbaltumvielu saraušanās, tad zivs kļūs pārāk sausa. Tādēļ citronu sulu vislabāk ir pārslacīt cepšanas beigās. Ir vērts meklēt kombinācijas, kas piešķirtu bagātīgu garšu un padarītu zivi sulīgu. Jebkurai zivij lieliski der klasiskie produkti – maiga sviesta mērce Buerre Blanc un saldi pikantā spāņu paprika un tomātu mērce Romesco. Ceptai gaļai svaigumu piešķirs mērce ar citronu, dillēm vai gurķiem. Uz grila gatavotai tunzivij ir unikāla garša, ir vērts izmēģināt to pasniegt ar wasabi, balzamiko etiķi un sezama sēklām. Gatavojot zivi, neizmirstiet par sviestu un estragonu, pētersīļu vai citrona piedevām, ar kurām zivi var ierīvēt vai pildīt. Tomēr, pievienojot piedevas, nepārcientieties, lai tās nenomāktu maigo zivs garšu.



Ja nolenjat gatavot lētāku un populārāku gaļu, proti, putnu gaļu, ir ieteicams izvēlēties tumšākās daļas: stilbiņi, gaļa ar kauliem, spārniņi vai šķiņķīši neklūs tik sausi kā krūtiņa, un vēlamo garšu piešķirs piemērota marināde. Ir vērts meklēt interesantas garšas un iedvesmu. Tā var būt Āzijas versija ar dzelteno kariju, kokosriekstu pienu un koriandru, pikantā versija ar čili mērci, tradicionālajiem garšaugiem vai sinepju bāzes mērci, kas iegūta, izmantojot kafiju – tādējādi neparastu piedevu dažādība ir neierobežota.



Nekas tā nepalīdzina dārzeņu patēriņu kā to pasniegšana grilētā veidā – salduma, dūmu aromāta un kraukšķīgas mizīņas kombinācija. Tā ir īsta delikatese viesiem. Turklāt grilēšanai ir piemēroti daudzi dārzeņi, daži no tiem ir pelnījusi īpašu uzmanību. To skaitā – kukurūza. Tā ir jāizmēģina vēlreiz, pagatavota meksikāņu gaumē: ar Cotija sieru, majonēzi, krējumu un čili – tie būs neatkarīgi svētki. Vēl viena pērle – grilēts baklažāns, kuru, līdzīgi kā kartupeļus, var pasniegt ar balto sieru un lociņiem vai ciedru riekstiem. Gaļai nevainojami piemēroti ir sparģeļi un sviesta pupiņas. Šos dārzeņus var grilēt ietītus Parmas šķiņķa vai bekona šķēlēs un beigās pārliet ar sviestu. Bet, ja vēlaties būtiski mainīt to garšu, pievienojiet aprikozes vai ciedru riekstus. Gatavojot uz grila, neparastu garšu iegūst populārā paprika, sīpols, cukīni, ķirbis un kartupeļi. Tomēr var grilēt arī mazāk populārus dārzeņus, kas arī dažādos veģetāro ēdienkarti. Maigie puķkāposti ar sezama sviestu (tahini) vai karija notīm, kraukšķīgie brokoļi ar rikotu vai grilēti avokado ar tomātiem un garšaugiem – tie ir tikai daži piemēri gatavošanai uz grila.

Gritētas garneles
ar ananasiem un citrusu majonēzi



Sastāvdaļas desmit porcijām

Marināde

- ◊ **0,100 l** Olīveļļa
- ◊ **0,080 l** Eļļa
- ◊ **0,020 kg** KNORR Jūras velšu buljona pasta
- ◊ **3 daiviņas** Ķiploki
- ◊ **0,010 kg** KNORR Dzeltēnā karija pasta
- ◊ **0,040 l** Liķieris Sambuco

Garneles

- ◊ **20 gab.** Tīģergarneles, lielums 8/9

Ananasu salāti

- ◊ **0,800 kg** Ananass (notūrīts)
- ◊ **1 gab.** Čili
- ◊ **0,030 kg** Koriandrs
- ◊ **0,040 kg** KNORR Sunshine Chilli

Citronu majonēze

- ◊ **1 gab.** Citrons
- ◊ **0,200 kg** HELLMANN'S Majonēze 78% dekorēšanai
- ◊ **0,050 l** Svaigi spiesta apelsīnu sula

Pagatavošana

Marināde

- ◊ Sajaukt olīveļļu, eļļu un jūras velšu ekstraktu.
- ◊ Pievienot smalki sakapātus ķiplokus, dzeltēno karija pastu un liķieri Sambuco. Visu samaisīt.

Garneles

- ◊ Garneles pārgriezt gareniski, izņemt zarnu.
- ◊ Garneles sajaukt ar sagatavoto marinādi un uz brīdi atstāt marinēties.
- ◊ Grilēt garneles.

Ananasu salāti

- ◊ Ananasu sagriezt kubiņos un sajaukt ar smalki sagrieztiem čili pipariem un koriandru. Pievienot salātiem mērci Sunshine Chilli.

Citronu majonēze

- ◊ Nomazgātam citronam norīvēt miziņu.
- ◊ Veselu citronu bez mizas cept cepeškrāsnī 180°C apm. 10–15 minūtes.
- ◊ Izcepto citronu pārgriezt uz pusēm un no pus citrona izspiest sulu.
- ◊ Majonēzi dekorēšanai sajaukt ar ceptā citrona sulu, sarīvēto citrona miziņu un apelsīna sulu.



Grilētās garneles pasniegt ar ananasu salātiem un citrusu majonēzi.



Apzīmējums uz garneļu iepakojuma, piemēram, 200/300 vai 8/12, norāda garneļu daudzumu (gabalus) vienā mārciņā (0,454 kg).

KNORR Jūras velšu buljona pasta, 1 kg

Lielisks pamats zīļu ēdieniem un jūras velšiem. Sastāvā esošais garneļu, krabju un omāru ekstrakts piešķir īpašu garšu un aromātu zupām, mērcēm, risoto, paeljai un daudziem citiem ēdieniem.



*Gritēts cūkgaļas steiks,
marinēts ar sinepēm un ķiplokiem*



Sastāvdaļas desmit porcijām

Grilēts steiks

- ◊ **3,000 kg** Cūkgaļas karbonāde ar kaulu (10 gab.)
- ◊ **0,030 kg** KNORR Professional Marināde cūkgaļai
- ◊ **4 daiviņas** Ķiploks (šķēlītēs)
- ◊ **0,050 kg** HELLMANN'S Sinepes
- ◊ **0,150 l** Eļļa

Cepti tomāti

- ◊ **1,000 kg** Tomāti (10 gab.)
- ◊ **0,060 kg** Panko rīvmaize
- ◊ **0,050 kg** Olīveļļa
- ◊ **0,010 kg** KNORR Professional Primerba Timiāna pasta
- ◊ **0,020 kg** Melnās olīvas (smalki sagrieztas)

Pupiņas ar tomātiem

- ◊ **Cepšanai** RAMA Culineste Profi
- ◊ **0,050 kg** Šalotes sīpoli (smalkos kubiņos)
- ◊ **0,100 kg** Kātu selerija (smalkos kubiņos)
- ◊ **0,070 kg** KNORR Tomātu Pasta
- ◊ **0,750 kg** Konservētas pupiņas (bez sulas)
- ◊ **0,250 l** Sula no konservētām pupiņām
- ◊ **Pēc garšas** Sāls, pipari

Pagatavošana

Grilēts steiks

- ◊ Sagrieztu cūkas karbonādi aplacīt ar marinādi, kas paredzēta cūkgaļai, ieberzēt ar ķiploku un sinepēm, aplacīt ar eļļu un ļaut marinēties.
- ◊ Grilēt uz restēm vai uz grila pannas.

Cepti tomāti

- ◊ Tomātiem nogriezt augšdaļu.
- ◊ Panko rīvmaizei pievienot olīveļļu, timiāna pastu "Primerba" un olīvas. Ar sagatavoto maisījumu apkaisīt tomātus un cept cepeškrāsnī, lai iegūtu zeltainu krāsu.

Pupiņas ar tomātiem

- ◊ Ar Culineste apacept šalotes, pievienot kātu seleriju un pēc brīža sajaukt ar tomātu pastu un pupiņām. Visu pārliet ar pupiņu sulu un pēc garšas pievienot sāli un piparus. Ja sulas no pupiņām ir par maz, pievienot ūdeni.



Grilēto steiku pasniegt ar ceptiem tomātiem un pupiņām ar tomātiem.

Ēdienu var papildināt ar apgrauzdētu ķiploku daiviņām un zariņu svaiga timiāna.



Karbonādes gatavošana ar kaulu padara ēdienu sulīgāku un bagātina tā garšu.

Hellmann's Sinepes, 3 kg

Univērsālas sinepes ar sabalansētām rūgtas, skābas un saldās garšas niansēm. Īpašs sastāvs, bagātināts ar 10 garšvielām: kurkumu, koriandru, majorānu, muskatiekšiem, melnajiem pipariem, smaržīgajiem pipariem, ķīmenēm, krustnagliņām, kanēli, lauru lapām. Viendabīga un stingra konsistence — tieši tāda, kāda vajadzīga šefpavāriem.



Yakitori izlase

ar pikanto majonēzi un rīsiem



Sastāvdaļas desmit porcijām

Gaļa

- ◊ **0,800 kg** Cūkgaļas fileja (attūrīta)
- ◊ **0,010 kg** KNORR Professional Marināde cūkgaļai
- ◊ **0,800 kg** Vistas krūtiņa
- ◊ **0,010 kg** KNORR Professional marināde vistas gaļai
- ◊ **0,800 kg** Rostbifs (attūrīts)
- ◊ **0,010 kg** KNORR Professional marināde liellopu gaļai

Mērce

- ◊ **0,200 l** KNORR Ketjap Manis saldā sojas mērce
- ◊ **0,200 l** Sakē
- ◊ **Šķipsna** Sāls
- ◊ **0,080 kg** Cukurs
- ◊ **0,015 kg** Ingvers (smalki gareniski sagriezts)

Pikantā majonēze

- ◊ **0,200 kg** KNORR Tomato Pronto (tomātu mērce ar tomātu un sīpolu gabaliņiem)
- ◊ **0,300 kg** HELLMANN'S Majonēze dekorēšanai
- ◊ **Pēc garšas** Pūdercukurs
- ◊ **Pēc garšas** Mērce Sriracha

Pasniedzšana

- ◊ **Dekorēšanai** Lotosa čipsi
- ◊ **Dekorēšanai** Marinēts ingvers
- ◊ **Dekorēšanai** Vasabi pulveris
- ◊ **Dekorēšanai** Kāposti Bok choy

Pagatavošana

Gaļa

- ◊ Cūkgaļas karbonādi apkaisīt ar marinādi cūkgaļai, ietīt folijā un ielikt vakuuma maisiņā. Gatavot vienu stundu cirkulatorā 62°C temperatūrā.
- ◊ Vistas gaļu iemarinēt vistas gaļai paredzētajā marinādē, ielikt vakuuma maisiņā un gatavot cirkulatorā 66°C temperatūrā apmēram 60–90 minūtes.
- ◊ Rostbifu apkaisīt ar marinādi, kas ir paredzēta liellopu gaļai, un cept konvekcijas krāsnī, izmantojot zondi. Krāsns temperatūrai jābūt 85°C un zondei jābūt iestatītai uz 58°C.
- ◊ Gaļu atdzesēt un sagriezt lielos kubiņos. Uzvērt uz koka iesmiņiem.

Mērce

- ◊ Uz pannas likt Ketjap Manis ar sakē, sāli, cukuru un ingveru. Visu novārīt līdz sīrupa konsistencei.
- ◊ Šašliku ielikt mērcē, uzsildīt no visām pusēm.

Pikantā majonēze

- ◊ Tomato Pronto sablendēt, pievienot majonēzi, pūdercukuru un aso Sriracha mērci.



Sagatavot trīs šašliku veidus. Ēdienu var dekorēt ar lotosa čipsiem, marinētu ingveru, vasabi pulveri un ceptiem bok choy kāpostiem.



Biezās, spīdīgās mērces pirmsākumi meklējami japāņu grilēšanas tehnikā teriyaki.

Hellmann's Majonēze, 78%, 3 L

Majonēze ar nevainojamu, sabalansētu garšu, kas tiešām bagātina jūsu ēdienus. Sastāvā ir 78% tauku un 6% svaigu vistas olu dzeltenumu, tāpēc majonēzei ir īpaši bieža konsistence. Nesatur konservantus un mākslīgās krāsvielas. Ilgstoši saglabā stabili formu un krāsu — nedzeltē un neizdala ūdeni.



Salāti ar griletām aknām

un zemeņu vinegretu



Sastāvdaļas desmit porcijām

Aknas

- ◊ **1,000 kg** Tītara aknas
- ◊ **Cepšanai** RAMA Culinesse Profi
- ◊ **Pēc garšas** Sāls, pipari

Salāti

- ◊ **0,600 kg** Zemenes
- ◊ **0,800 kg** Melone
- ◊ **0,200 kg** Mellenes
- ◊ **0,200 kg** Dažādi salāti

Zemeņu vinegrets

- ◊ **0,035 kg** KNORR Grieķu salātu mērce
- ◊ **0,060 l** Balzāmetiķis
- ◊ **0,150 kg** Zemeņu sīrups
- ◊ **0,200 l** Ūdens
- ◊ **0,030 kg** Medus
- ◊ **0,100 l** Olīveļļa

Pasniegšana

- ◊ **Dekorēšanai** bekona šķēles
- ◊ **Dekorēšanai** Biešu pulveris
- ◊ **Dekorēšanai** Krūtiņa (smalki sagriežta)

Pagatavošana

Aknas

- ◊ Tītara aknas izcept uz plakanā grila vai pannas. Pievienot sāli un piparus.
- ◊ Sagriezt mazākos gabalos un atstāt siltā vietā.

Salāti

- ◊ Augļus notīrīt un sagriezt gabaliņos, lai varētu tos pasniegt kopā ar zaļajiem salātiem.
- ◊ Salātus nomazgāt un nosusināt.

Zemeņu vinegrets

- ◊ Grieķu salātu mērci sajaukt ar balzāmiko etiķi, zemeņu sīrupu, ūdeni un medu. Visu samaisīt blenderī. Pēc brīža pievienot olīveļļu, nepārtraukti maisot.



Uz šķīvja sakārtot augļus, zaļos salātus un siltās aknas.

Visu apslacināt ar sagatavoto vinegretu.

Ēdienu dekorēt ar bekona šķēlēm, biešu pulveri un smalki sagrieztu krūtiņu.



Piešķiriet aknām lielisku garšu, vismaz divas stundas marinējot tās pienā.

Lai iegūtu izteiksmīgāku mērces krāsu, ieliet to platā bļodā, ievietot vakuumā un atbrīvot no iekultā gaisa.

Knorr Salātu mērce grieķu gaumē, 0.7 kg

Unikāla salātu mērce ar Vidusjūras reģiona virtuvē populārājiem garšaugiem – raudeni, rozmarīnu un ķiplokiem. Lieliska mērce klasiskajiem grieķu salātiem un vinegretam. Var izmantot arī kā garšvielas dārzeņu salātiem, zivij un putnu gaļai.



Liellopa Fajita

fajita ar dārzeņiem, salsu un gvakamoli



Sastāvdaļas desmit porcijām

Gaļa

- ◊ **1 kg** Liellopa antrekots

Marināde

- ◊ **0,050 l** Eļļa
- ◊ **0,005 kg** Kumīns
- ◊ **0,005 kg** Koriandrs
- ◊ **0,010 kg** Ķiploki
- ◊ **0,005 kg** Halapenjo pipari (sagriezti kubiņos)
- ◊ **0,010 kg** Halapenjo pipari, marinēti (sagriezti kubiņos)
- ◊ **0,010 kg** Koriandrs, svaigs
- ◊ **0,060 l** Tumšais rums
- ◊ **1 gab.** Laims (sula)
- ◊ **Pēc garšas** Sāls

Dārzeņi

- ◊ **0,050 l** Eļļa
- ◊ **0,300 kg** Sarkanie sīpoli (loki)
- ◊ **0,005 kg** Halapenjo pipari
- ◊ **0,010 kg** Ķiploki (šķēlītes)
- ◊ **0,800 kg** Krāsaina paprika
- ◊ **Pēc garšas** Sāls

Tomātu mērce

- ◊ **2 gab.** Tomāti (kubiņos)
- ◊ **0,400 kg** KNORR Tomato Pronto (tomātu mērce ar tomātu un sīpolu gabaliņiem)
- ◊ **0,100 kg** KNORR Peperonata
- ◊ **0,005 kg** Ķiploki (sīkos kubiņos)
- ◊ **0,015 kg** Halapenjo pipari, marinēti (sagriezti kubiņos)
- ◊ **0,003 kg** Kumīns
- ◊ **0,005 kg** Koriandrs, svaigs (sagriezts)
- ◊ **Pēc garšas** Sāls

Gvakamole

- ◊ **3 gab.** Avokado
- ◊ **½ gab.** Laims (sula)
- ◊ **0,300 kg** HELLMANN'S Jogurta Majonēze Yofresh
- ◊ **0,030 kg** Šalotes sīpoli (kubiņos)
- ◊ **1 gab.** Tomāts (kubiņos, bez mizas)
- ◊ **pēc garšas** Tabasko
- ◊ **0,004 kg** Koriandrs, svaigs
- ◊ **Pēc garšas** Sāls

Pasniegšana

- ◊ **10 gab.** Tortilja

Pagatavošana

Marināde un gaļa

- ◊ Visas marinādes sastāvdaļas sajaukt un rūpīgi samaisīt.
- ◊ Ar marinādi ierīvēt antrekotu un ielikt to ledusskapī uz vairākām stundām.
- ◊ Varat izcept gaļu konvekcijas cepeškrāsnī ar zondi, kas ir iestatīta uz 57°C, vai cept gaļas šķēles uz grila.

Dārzeņi

- ◊ Sīpolus, halapenjo piparus un ķiplokus apacept uz pannas. Pievienot strēmelēs sagrieztu papriku un vēl mirkli apacept. Pievienot garšvielas pēc garšas.

Tomātu mērce

- ◊ Sajaukt visas mērces sastāvdaļas un pievienot garšvielas pēc garšas.

Gvakamole

- ◊ Nogatavojušos avokado notīrīt, pievienot laima sulu un saspaidīt ar dakšīņu. Pievienot pārējās sastāvdaļas, samaisīt un pievienot garšvielas pēc garšas.



Sagatavotās sastāvdaļas pasniegt atsevišķi vai ietītas tortiljā.



Ja avokado ir pārāk ciets (negatavs), ielieciet to slēgtā traukā kopā ar āboliem. Āboli izdala etilēnu, kas paātrina nogatavināšanu.

Hellmann's Yofresh majonēze, 25%, 5 L

Īpaša, visā pasaulē lieliski vērtēta austākās kvalitātes majonēzes un jogurta kombinācija. HELLMANN'S Yofresh majonēzes sastāvā ir 25% eļļas, 15% pasterizēta grieku jogurta un 6% svaigu vistas olu dzeltenumu. Tajā ir maz tauku un kaloriju. Šī majonēze izceļas ar spirdzinošu skābenu garšu. Satur daudz Omega-3 taukskābju.



*Burgers
ar kraukšņīgām garnetēm,
krēmveida krabju masu un halapenjo majonēzi*



Sastāvdaļas desmit porcijām

Garneles

- ◊ **50 gab.** Neapstrādātas garneles, izmērs 16/20 (notūrītas)
- ◊ **0,150 l** KNORR Sambal Manis pikantā čili un sojas mērce
- ◊ **0,010 kg** Ķiploki (sasmalcināti)
- ◊ **0,005 kg** Ingvers (sasmalcināts)
- ◊ **0,010 kg** Koriandrs, svaigs
- ◊ **0,350 kg** Panko rīvmaize
- ◊ **5 gab.** Olas
- ◊ **Cepšanai** Eļļa

Krēmveida krabju masa

- ◊ **0,400 kg** Krabju nūjiņas
- ◊ **0,100 kg** HELLMANN'S Salātu majonēze
- ◊ **0,020 kg** Lociņi (smalki sagriezti)
- ◊ **Pēc garšas** Sāls, pipari

Halapenjo majonēze

- ◊ **0,250 kg** HELLMANN'S Salātu majonēze
- ◊ **0,040 kg** Marinēti halapenjo
- ◊ **Pēc garšas** Kūpināta saldā paprika

Dārzeņi

- ◊ **0,500 kg** Bok Choy kāposti
- ◊ **0,020 l** Sezama eļļa
- ◊ **0,005 kg** Ķiploki
- ◊ **0,005 kg** Ingvers
- ◊ **0,005 kg** Sarkanie čili
- ◊ **0,010 kg** Sezams
- ◊ **5 gab.** Tomāti
- ◊ **Pēc garšas** Sāls, pipari

Pasniegšana

- ◊ **10 gab.** Hamburgeru maize

Pagatavošana

Garneles

- ◊ Garneles iemarinēt mērcē Sambal Manis, pievienojot ķiploku, ingveru un koriandru. Ievietot ledusskapī uz vairākām stundām.
- ◊ Tad garneles apviļāt panko rīvmaizē, olā un vēlreiz rīvmaizē. Cept lielā tauku daudzumā, līdz krāsa kļūst zeltaini brūna.

Krēmveida krabju masa

- ◊ Krabju nūjiņas sasmalcināt ar pirkstiem pa šķiedrām, pievienot salātu majonēzi un lociņus. Pēc garšas pievienot garšvielas un samaisīt.
- ◊ Šādi pagatavoti krabju salāti var aizstāt klasiskos svaigo kāpostu salātus coleslaw.

Halapenjo majonēze

- ◊ Salātu majonēzi sajaukt ar smalki sakapātiem halapenjo, pievienot žāvētu papriku.

Dārzeņi

- ◊ "Bok choy" iemarinēt garšvielās. Grilēt vai cept uz pannas.
- ◊ Tomātus apliet ar verdošu ūdeni, atdesēt, notīrīt mizu, sagriezt četrās daļās un izgriezt sēklotni.
- ◊ Grilēt sagatavotās tomātu ceturtdaļas.



Grilētai baltmaizei uzsmērēt halapenjo majonēzi, pievienot bok choy, ceptas garneles, krabju salātus un tomātus.



Panko rīvmaizi varat aizstāt ar rīvmaizi no franču baltmaizes vai tostermaizes.

Hellmann's Salātu majonēze, 30 %, 5 L

Hellmann's majonēze ir vispopulārākā majonēze pasaulē, kas ir veidota pēc klasiskās receptes un tiek ražota no svaigiem olu dzeltenumiem un augstākās kvalitātes saulespuķu sēkļu eļļas. Neizdala ūdeni pēc sajaukšanas ar dārzeņiem. Viendabīga konsistence. Mazāks tauku daudzums.



Liellopu gaļas cevapcici

ar mērci Ajvar



Sastāvdaļas desmit porcijām

Cevapcici

- ◊ **0,700 kg** Liellopu kakla daļa (malta)
- ◊ **0,500 kg** Liellopu sāna daļa (malta)
- ◊ **0,500 kg** Liellopu lāpstiņa (malta)
- ◊ **0,015 kg** KNORR Delikat Garšviela grilam
- ◊ **0,050 kg** Ķiploki (sīkos kubiņos)
- ◊ **0,015 kg** Pētersīļu zaļumi (sasmalcināti)
- ◊ **0,010 kg** Raudene (sasmalcināta)
- ◊ **0,003 kg** Timiāns (sasmalcināts)
- ◊ **0,025 kg** Maurloki (smalkie, sasmalcināti)
- ◊ **0,010 kg** Sāls
- ◊ **0,003 kg** Kajennas pipari
- ◊ **0,005 kg** Saldā maltā paprika
- ◊ **0,300 l** Auksts ūdens

Ajvar

- ◊ **0,500 kg** KNORR Peperoni Grigliati (grilēta paprika)
- ◊ **0,300 kg** Baklažāns
- ◊ **0,040 kg** Ķiploks ar mizu
- ◊ **0,050 l** Olīveļļa
- ◊ **0,010 l** Citrona sula
- ◊ **0,020 l** Baltvīna etiķis
- ◊ **Pēc garšas** Sāls, cukurs

Pitas maize

- ◊ **0,060 kg** Raugs
- ◊ **0,012 kg** Cukurs
- ◊ **0,150 l** Silts ūdens
- ◊ **0,100 kg** Kviešu milti
- ◊ **0,600 kg** Kviešu milti
- ◊ **0,020 kg** Sāls
- ◊ **0,070 l** RAMA Culinesse Profi
- ◊ **0,220 l** Silts ūdens
- ◊ **0,030 kg** Kukurūzas milti

Pasniegšana

- ◊ **Dekorēšanai** Garšaugi
- ◊ **Dekorēšanai** Cepti ķiploki

Pagatavošana

Cevapcici

- ◊ Rūpīgi samaisīt visas sastāvdaļas, pievienojot $\frac{2}{3}$ Delikat grilam.
- ◊ Sadalīt masu desmit porcijās, veidot garenus veltnišus un uzdurt tos uz metāla vai koka iesmiem.
- ◊ Pirms grilēšanas apziest gaļu ar eļļu un apkaisīt ar atlikušo "Delikat" garšvielu grilam. Grilēt tā, lai gaļa būtu sulīga.

Ajvar

- ◊ Grilētu papriku nomizot un sasmalcināt. Baklažānu un ķiplokus izcept krāsnī, nomizot un sasmalcināt ar dakšiņu.
- ◊ Pievienot atlikušās sastāvdaļas un samaisīt. Pievienot garšvielas pēc garšas.

Pitas maize

- ◊ No rauga, cukura, ūdens un miltiem (100 g) sagatavot ieraugu un ļaut uzrūgt.
- ◊ Tad pievienot ieraugu pārējām sastāvdaļām, iemīcīt mīklu un ļaut tai atkal uzrūgt.
- ◊ Mīklu sadalīt desmit daļās, veidot lodītes, apviļāt kukurūzas miltos un atstāt uz 15 minūtēm.
- ◊ Izvēlnēt līdz 1 cm biezumam un cept 235°C temperatūrā apmēram piecas minūtes.



Cevapcici pasniegt ar sagatavotajām piedevām, dekorēt ar zaļumiem un apgrauzdētiem ķiplokiem.



Šī Balkānu pasta Ajvar ir lieliski piemērota gaļas un zivju marinēšanai.

Knorr Grilēta paprika, 0.75 kg

Lieli grilētas paprikas gabaliņi eļļā ir daudzu itāļu virtuves un grilētu ēdienu sastāvdaļa. Tā izceļ pagatavotā produkta garšu un nodrošinās ēdienam pievilcīgu izskatu. Paprika audzēta slavenajā Po upes deltas reģionā.



*Ribiņas medus un alus
glazūrā,*

pasniegtas ar zaļo zirniņu salātiem



Sastāvdaļas desmit porcijām

Ribiņas

- ◊ **5,000 kg** Cūkgaļas ribas (vismaz 10 cm platas)
- ◊ **0,025 kg** Mikstinošā sāls
- ◊ **0,060 kg** KNORR Delikat Garšviela gaļai

Glazūra

- ◊ **0,200 l** Alus
- ◊ **0,100 kg** Medus
- ◊ **0,300 kg** HELLMANN'S Barbekjū mērce

Zaļie zirnīši

- ◊ **1,300 kg** Zaļie zirnīši
- ◊ **0,050 kg** Sviests
- ◊ **0,100 kg** Šalotes (sakapātas)
- ◊ **0,030 kg** Medus
- ◊ **1 gab.** Čili (sakapāti)
- ◊ **0,020 kg** Piparmētra (rupji sagriežta)
- ◊ **Pēc garšas** Sāls

Pasniegšana

- ◊ **20 gab.** Ķiršu tomāti

Pagatavošana

Ribiņas

- ◊ Ribiņas no abām pusēm apkaisīt ar mikstinošo sāli un atstāt divas stundas.
- ◊ Apkaisīt gaļu ar garšvielu Delikat un ielikt vakuuma maisiņā, izspiežot no tā gaisu un aizverot.
- ◊ Ievietot cirkulatorā 85°C temperatūrā uz astoņām stundām. Pēc tam ielikt aukstā ūdenī.

Glazūra

- ◊ Alu ar medu novārīt, lai uz pusi samazinātos to apjoms, un sajaukt ar barbekjū mērci.
- ◊ Izņemt ribiņas no vakuuma maisa, uzklāt glazūru un grilēt. Grilēšanas laikā apziest ribiņas ar glazūru.

Zaļie zirnīši

- ◊ Zirnīšus likt verdošā ūdenī un vārīt apmēram trīs minūtes. Noliet zirnīšiem ūdeni.
- ◊ Sviestā apcept šalotes. Pievienot medu, čili un zirnīšus. Cept vēl divas minūtes.
- ◊ Pievienot piparmētru un garšvielas pēc garšas.



Novietot atsevišķas ēdiena sastāvdaļas uz dēlīša. Dekorēt ar ķiršu tomātiem.



Alus un barbekjū mērce lieliski izcels vēlamo dūmu aromātu. Lai ēdienu padarītu pievilcīgāku, daļu zirnīšu var pasniegt kā biezeni.

Hellmann's Barbekjū mērce, 4.8 kg

Hellmann's barbekjū mērce ar izcilu dūmu garšu ir ideāli piemērota gaļas marinādes vai glazūras pagatavošanai, to var izmantot arī kā gatavu mērci ēdieniem. Mērce ir lieliski piemērota hamburgeriem un ribiņām.



*Majonēzē marinēta
vistas fileja,*

pasniegta ar grilētu dārzeņu salātiem



Sastāvdaļas desmit porcijām

Vistas fileja

- ◊ **1,700 kg** Vistas fileja (10 gab.)
- ◊ **0,020 kg** KNORR garšviela Delikat vistas gaļai
- ◊ **0,100 kg** HELLMANN'S Majonēze 78% dekorēšanai
- ◊ **0,040 kg** HELLMANN'S Sinepes

Grilētu dārzeņu salāti

- ◊ **30 gab.** Jaunās bietes ar lakstu daļu
- ◊ **20 gab.** Jaunie burkāni ar lakstu daļu
- ◊ **0,150 kg** Cukurzirņi (blanšēti)
- ◊ **0,050 kg** Mazie sīpoli ar lociņiem

Mērce salātiem

- ◊ **0,030 l** Auksts ūdens
- ◊ **0,015 kg** KNORR dārza salātu mērce
- ◊ **0,030 l** Eļļa
- ◊ **0,020 l** Vīna etiķis
- ◊ **0,030 kg** Šķidrums medus
- ◊ **Pēc garšas** malti melnie pipari

Pagatavošana

Vistas fileja

- ◊ Fileju viegli izdauzīt, uzbērt garšvielu Delikat vistas gaļai, majonēzi samaisīt ar sinepēm un apziest filejas. Ielikt ledusskapī.
- ◊ Filejas grilēt no abām pusēm.

Grilētu dārzeņu salāti

- ◊ Uz pusēm pārgrieztas bietes, burkānus, cukurzirņus un sagrieztus sīpolus grillējiet.

Mērce salātiem

- ◊ Sajaukt mērces sastāvdaļas, lai izveidotos viendabīga konsistence. Samaisīt mērci ar grilētajiem dārzeņiem.



Grilēto fileju pasniegt uz salātiem.



Pavasaris ir īstais laiks, lai pievienotu salātiem jaunus sakņu dārzeņus.

Knorr Garden salātu mērce, 0.7 kg

Salātu mērce ar svaigu garšaugu un citrona garšu. Lieliski piemērota kā klasiskā vinegreta salātu mērce vai bāze daudzām individuāli veidotām salātu mērcēm. Mērce nenostāņojas un tāpēc saglabā lielisku izskatu ilgu laiku.



Kraukšņīgs bekons

ar karamelizētu pastinaku un kūpinātu majonēzi



Sastāvdaļas desmit porcijām

Bekons

- ◊ **2,500 l** Ūdens
- ◊ **0,060 kg** Sāls
- ◊ **3,000 kg** Svaigs bekonis ar ādu
- ◊ **0,015 kg** KNORR Delikat Garšviela gaļai
- ◊ **0,010 l** RAMA Culinesse Profi

Karamelizēti pastinaki

- ◊ **3,000 kg** Pastinaki (10 gab.)
- ◊ **0,050 l** Eļļa
- ◊ **0,020 kg** Jūras sāls

Karamelizētas aprikozes

- ◊ **0,300 kg** Žāvētas aprikozes
- ◊ **0,150 l** Sausais baltvīns
- ◊ **0,060 kg** Medus
- ◊ **0,050 kg** Šalotes (smalkos kubiņos)
- ◊ **0,020 l** Baltais vīna etiķis
- ◊ **0,040 kg** Cukurs
- ◊ **0,010 kg** Čili
- ◊ **0,0005 kg** Timiāns, lapas

Kūpinātā majonēze

- ◊ **0,350 kg** HELLMANN'S Majonēze 78% dekorēšanai
- ◊ **Pēc garšas** Šķidrie dūmi
- ◊ **0,020 kg** Sasmalcināti pipari (novārīti ūdenī)
- ◊ **0,005 kg** Vusteršīras mērce
- ◊ **Pēc garšas** Sāls

Pagatavošana

Bekons

- ◊ Sajaukt aukstu ūdeni ar sāli, ielikt tajā bekonu un ievietot ledusskapī uz 24 stundām.
- ◊ Tad izņemt bekonu no sālījuma, noskalot un nosusināt.
- ◊ Uzbērt gaļas garšvielu "Delikat". Ielikt maisīnā, cieši aizvērt un ievietot cirkulatorā 80°C uz piecām stundām. Pēc izņemšanas uzlikt smagumu un ļaut atdzist.

Karamelizēti pastinaki

- ◊ Pastinakus notīrīt, nosusināt, ieberzēt ar eļļu, apkaisīt ar sāli un ietīt alumīnija folijā. Cept līdz gatavībai 180°C temperatūrā.

Karamelizētas aprikozes

- ◊ Aprikozes sagriezt sloksnītēs. Ieliet vīnu un medu kastrolī, pievienot šalotes un ātri novārīt, samazinot šķidruma daudzumu. Tad pievienot aprikozes un atkal pavārīt, samazinot šķidruma daudzumu. Pievienot pārējās sastāvdaļas un brīdi pavārīt.

Kūpinātā majonēze

- ◊ Majonēzes sastāvdaļas sajaukt un pēc garšas pievienot garšvielas.



Sagriezt bekonu 2–3 cm biežās šķēlēs un grilēt no abām pusēm.

Izņemt pastinaku no folijas un sagriezt to gareniski. Pasniegt visas sastāvdaļas uz šķīvja vai dēlīša.



Šķidros dūmus var aizstāt ar barbekjū mērci.

Knorr Delikat garšvielas gaļai, 0,6 kg

Kompozīciju veido 10 rūpīgi atlasīti garšaugi, garšvielas un dārzeņi, kas piešķir gaļai īpašu garšu un krāsu. Lieliski piemērotas, lai pievienotu gaļai un dārzeņiem tieši pirms cepšanas uz pannas vai restēm, kā arī gaļas marinēšanai. Optimāli izvēlētais sastāvdaļu daudzums nodrošina to, ka garšvielas nepiedeg termiskās apstrādes laikā.



Tēra kofta *(mattās gaļas šašliks)* *ar tomātu salātiem un piparmētru mērci*



Sastāvdaļas desmit porcijām

Koftera (maltās gaļas šašliks)

- ◊ **1,100 kg** Jēra gaļa, stilbs (malts)
- ◊ **0,100 kg** Sīpoli (sagriezti gabaliņos)
- ◊ **0,015 kg** Ķiploki
- ◊ **0,010 kg** Sarkanie čili
- ◊ **0,005 kg** Kumīns
- ◊ **0,005 kg** Koriandrs
- ◊ **0,005 kg** Sinepes (malts)
- ◊ **0,025 kg** Sasmalcinātu garšaugu maisījums (piparmētra, koriandrs, pētersīļi)
- ◊ **0,080 l** Olīveļļa
- ◊ **0,120 l** Ūdens
- ◊ **Pēc garšas** Sāls

Apvītāšanai

- ◊ **0,015 kg** Pētersīļu zaļumi

Salāti

- ◊ **0,400 kg** Gurķis (gabaliņi)
- ◊ **0,150 kg** KNORR Pomodori Secchi (kaltēti tomāti), sagriezti
- ◊ **0,300 kg** Ķiršu tomāti (pusītes)
- ◊ **0,080 kg** Olīvas
- ◊ **0,040 kg** Sarkanie sīpoli

Salātu mērce

- ◊ **0,020 kg** KNORR Grieķu salātu mērce
- ◊ **0,140 l** Ūdens
- ◊ **0,040 l** Eļļa
- ◊ **0,003 kg** Sarkanie čili (smalkos gabaliņos)
- ◊ **pēc garšas** Svaigs koriandrs (sagriezts)
- ◊ **Pēc garšas** Brūnais cukurs

Piparmētru mērce

- ◊ **0,050 kg** Piparmētras (lapas)
- ◊ **0,080 l** Olīveļļa
- ◊ **0,400 kg** HELLMANN'S Jogurta Majonēze Yofresh

Pasniedzšana

- ◊ **10 gab.** Pitas maize

Pagatavošana

Koftera (maltās gaļas šašliks)

- ◊ Maltajai gaļai pievienot sīpolus, sakapātus ķiplokus, garšvielas, olīveļļu, ūdeni un rūpīgi samaisīt.
- ◊ Veidot mazas lodītes, uzvērt uz grila iesma un grilēt.
- ◊ Pirms pasniegšanas apviļāt smalki sakapātus pētersīļu zaļumus.

Salāti

- ◊ Dārzeņus sagriezt un samaisīt.

Salātu mērce

- ◊ Grieķu salātu mērci samaisīt ar ūdeni un eļļu. Pievienot čili, koriandru un cukuru. Pēc 15 minūtēm vēlreiz samaisīt.

Piparmētru mērce

- ◊ Applaucētas piparmētru lapas sajaukt mikserī ar olīveļļu līdz izveidojas viendabīga pasta.
- ◊ Izkāst un pievienot piparmētru olīveļļu majonēzei "Yofresh".



Kofteru pasniegt ar grilētu pitas maizi, salātiem un piparmētru mērci.



Lai mērcei būtu intensīvi zaļa krāsa, vēlams applaucēt lapas ar verdošu ūdeni un pēc tam atdzesēt aukstā ūdenī ar ledu.

Knorr Kaltēti tomāti, 0.75 kg

Ļoti gaļīgas, intensīvi sarkanās kaltēti tomātu pusītes. Tradicionālā sastāvdaļa daudziem itāļu un pasaules virtuves ēdieniem. Tomāti audzēti slavenajā Po upes deltas reģionā.



Keņģirā marinēts titara šašliks

ar artišoku, tomātu un bekona salātiem



Sastāvdaļas desmit porcijām

Titara šašliks

- ◊ **4,000 kg** Titara stīlbiņi (bez ādas un cīpslām)
- ◊ **1,500 l** Kefirs
- ◊ **0,040 kg** Sāls
- ◊ **0,300 l** KNORR Pikantā čili mērce ar tomātiem Pang Gang

Grilētās piedevas

- ◊ **0,100 kg** Žāvēta krūtiņa šķēlītēs
- ◊ **0,500 kg** Sviesta pupiņas, blanšētas (veselas)
- ◊ **0,600 kg** Ķiršu tomāti ar kātiņiem
- ◊ **0,350 kg** Konservēti artišoki (sagriezti uz pusēm)

Koriandra emulsija

- ◊ **0,020 l** Citrona sula
- ◊ **0,010 kg** Koriandrs (smalki sagriezts)
- ◊ **0,030 l** Eļļa

Pasniegšana

- ◊ **0,050 kg** Frisee salāti

Pagatavošana

Titara šašliks

- ◊ Titara gaļu sagriezt ~50 gabaliņos. Kefiru sajaukt ar sāli, pievienot sagriezto gaļu un samaisīt. Ļaut marinēties 24 stundas.
- ◊ Izņemt gaļu no kefira, nospiegt un sajaukt ar pusi mērces Pang Gang. Atstājiēt apmēram divas stundas.
- ◊ Uzvērt gaļu uz šašlika iesmiem un grilēt.
- ◊ Grilēšanas laikā apziest ar atlikušo Pang Gang mērci.

Grilētās piedevas

- ◊ Krūtiņas šķēlītes grilēt un sadalīt gabaliņos.
- ◊ Pupiņas, tomātus un artišokus arī grilēt.

Koriandra emulsija

- ◊ Emulsijas sastāvdaļas rūpīgi samaisīt.



Novietot šašliku uz dēlīša, pievienot grilētus dārzeņus un salātus frisee, apslacīt ar koriandra emulsiju.



Ja vēlaties īsā laikā iegūt lieliskus kraukšķīgus bekona čipsus, gatavojiet tos mikroviļņu krāsnī.



Knorr Pang Gang Asā mērce ar aso papriku un tomātiem, 1 L

Gatavā mērce no Āzijas produktu kolekcijas. Galvenokārt tiek izmantota gaļas marinēšanai pirms cepšanas vai grilēšanas. Piešķir ēdieniem pikantu tomātu akcentu.



Gritēta cūkgaļas kakla karbonāde

ar ceptiem saldajiem kartupeļiem un plūmju mērci



Sastāvdaļas desmit porcijām

Kakla karbonāde

- ◊ **1,800 kg** Cūkgaļas kakla karbonāde
- ◊ **0,020 kg** KNORR Professional Marināde cūkgaļai
- ◊ **0,050 l** Eļļa

Cepti saldie kartupeļi

- ◊ **3,000 kg** Saldie kartupeļi (10 gab.)
- ◊ **0,050 l** Eļļa
- ◊ **0,020 kg** Jūras sāls

Pupiņas ar šalotem un sviestu

- ◊ **0,250 kg** Baltās pupiņas
- ◊ **0,030 l** RAMA Culinesse Profi
- ◊ **0,100 kg** Šalotes (smalkos kubiņos)
- ◊ **0,050 l** Sausais baltvīns
- ◊ **0,050 kg** Auksts sviests
- ◊ **0,010 kg** KNORR Dārza salātu mērce
- ◊ **Pēc garšas** Sāls

Plūmju mērce

- ◊ **0,050 l** Sausais sarkanvīns
- ◊ **0,080 kg** Plūmju džems
- ◊ **0,030 kg** Medus, šķidr
- ◊ **0,400 kg** Plūmes, saldētas (smalkos kubiņos)
- ◊ **0,100 kg** Sarkanie sīpoli (smalkos kubiņos)
- ◊ **0,070 kg** Nomizots ābols (smalkos kubiņos)
- ◊ **0,010 l** Citrona sula
- ◊ **1 gab.** Čili (mazais) (aplīšos)
- ◊ **0,010 kg** Koriandrs (sakapāts)
- ◊ **Pēc garšas** Sāls, melnie pipari

Pagatavošana

Kakla karbonāde

- ◊ Cūkas kakla karbonādi sagriezt steika gabaliņos, nedaudz izlīdzināt ar roku un ierīvēt ar marinādi cūkgaļai, tad aplacīt ar eļļu. Atstāt uz aptuveni desmit līdz divdesmit minūtēm.
- ◊ Grilēt no abām pusēm, lai steiki būtu sulīgi un kraukšķīgi.

Cepti saldie kartupeļi

- ◊ Saldos kartupeļus ierīvēt ar eļļu, apkaisīt ar sāli un ietīt alumīnija folijā. Cept apmēram 40–50 minūtes 180°C temperatūrā.

Pupiņas ar šalotem un sviestu

- ◊ Noskalot pupiņas, izmērcēt un novārīt.
- ◊ Šalotes apacept ar Culinesse, pievienot vīnu un novārīt, samazinot šķidruma daudzumu uz pusi. Tad pievienot sviestu un dārza salātu mērci. Sajaukt visas sastāvdaļas.
- ◊ Beigās pievienot pupiņas un uzsildīt. Pievienot garšvielas pēc garšas.

Plūmju mērce

- ◊ Vīnu noreducē, pievienot plūmju džemu un vēl pavārīt, līdz šķidruma daudzums samazinājies. Ļaut atdzist.
- ◊ Pievienot atlikušās sastāvdaļas un samaisīt. Pievienot garšvielas pēc garšas.



Kartupeļi pārgriezt krusteniski, daļēji nomizot, pēc tam uzbērt pupiņas un uzlikt grilētu cūkgaļas kakla karbonādi. Mērci pasniegt atsevišķā traukā. Dekorēt pēc savām vēlmēm.



Mērci var pagatavot no jebkuriem augļiem, piemēram, persikiem, mango vai ananasiem.



Knorr Professional marināde cūkgaļai, 0.75 kg

Piemērota cūkgaļas marinēšanai vai apsmidzināšanai pirms termiskās apstrādes. Nodrošina vienmēr augstu marinēšanas kvalitāti, piešķirot ēdieniem lielisku, labi sabalansētu garšu un aromātu. Var izmantot kā individuālo marināžu receptu sastāvdaļu. Līdzās citām sastāvdaļām satur augstākās kvalitātes rūpīgi atlasītus garšaugus un garšvielas lielos gabaliņos: ķiploki, melnie pipari, sinepes, koriandrs, olīveļļa, asā paprika, muskatrieksti, selerijas sēklas.



Produkti



Majonēze
78 %, 3 L



Salātu majonēze
30 %, 5 L



Yofresh majonēze
25 %, 5 L



Sinepes
3 kg



Ketchup
3 kg



BBQ mērce
4,8 kg



Marināde putnu gaļai
0.70 kg



Marināde cūkgaļai
0.75 kg



Marināde liellopa gaļai
0.75 kg



Marināde zivīm un jūras velēm
0.75 kg



Vīstas buljona esence
1 L



Liellopa buljona esence
1 L



Dārzeņu buljona esence
1 L



Zivju buljona esence
1 L



Pang Gang mērce
1 L



Sunshine čili mērce
1 L



Ketchup Manis mērce
1 L



Sambal Manis mērce
1 L



Garšvielas gaļai
0.6 kg



Garšvielas vistas gaļai
0.6 kg



Garšvielas uz grila gatavotiem ēdieniem, 0.5 kg



Garšvielas zivīm
0.6 kg



Salātu mērce Garden
0.7 kg



Grieķu mērce salātiem
0.7 kg



Itāļu mērce salātiem
0.7 kg



Rīpkoku mērce salātiem
0.7 kg



Kaltēti tomāti
0.75 kg



Uz restītēm cepta paprika
0.75 kg



Tomato Pronto tomātu biezenis
2.0 kg



Peperonata paprika tomātu mērcē
2.6 kg

*Vairāk profesionālas
iedvesmas atradīsiet
timekla vietnē
www.ufs.com*

