



HELLMANN'S.
EST. 1913



Viena kumosa
UZKODAS

Šī recepšu brošūra kļūs par brīnišķīgu palīgu tiem, kas savā virtuvē vēlas ienest jaunas krāsas un uzkodas gatavot, ievērojot jaunākās kulinārijas tendences un tehnikas. Jūsu viesi būs patīkami pārsteigti ar jaunām garšām, savukārt uzskatu izskats nevienu neatstās vienaldzīgu. Bagātiniet savu uzskodu klāstu ar nepieredzētām garšām un lielisku izskatu. Svarīgākais – nebaidīties ļauties kulināriem eksperimentiem un priecāties par jauniem atklājumiem. Patīkamus meklējumus!

HELLMANN'S SANDWICH DELIGHT SALDĀ KRĒJUMA SIERS, 1,5 KG



Īpaši viegli smērējams saldā krējuma siers ar krēmīgu struktūru, izsmalcinātu garšu un samazinātu tauku saturu. To ir viegli jaukt ar citām sastāvdaļām. Pateicoties tā krēmīgajai konsistencei, tas ir ideāli piemērots uzkodām un siera kūkām.

SATURS

RUPJMAIZES GRAUZIŅŠ AR CITRUSAUGĻU UN GARŠAUGU MARINĀDĒ SAGATAVOTU ASTONĶĀJI, JŪRASZĀĻU SALĀTIEM UN CITRONPIPARU KRĒMU.....	5
SĒKLU MAIZES GRAUZIŅŠ AR TRUŠA GAĻAS PASTĒTI, TOMĀTU MARMELĀDI UN GARŠAUGIEM	7
CŪKAS AUSU TERĪNE AR SINEPJU KRĒMU UN CŪKAS AUSU KRAUKŠĶIEM	9
BIEŠU UN VALRIEKSTU KŪKA AR KAZAS SIERA PUTĀM UN SĪPOLU GABALIŅIEM	11
KŪPINĀTA LAŠA FILEJAS PUTAS, PASNIEGTAS GARŠAUGU GROZIŅĀ.....	13
FILO MĪKLAS GROZIŅŠ AR PIKANTAJIEM GARNEĻU UN SIERA SALĀTIEM	15
APCEPTS KARTUPELIS AR BIEŠU ŠĶĒĻĪTI, MĀRRUTKU KRĒMU UN ANŠOVU FILEJĀM	17
GRAUZDĒTA FRANČU MAIZE AR SIERA UN TOMĀTU KRĒMU UN DRUPINĀTU KAZAS SIERU	19
KRĀSNĪ CEPTS KARTUPEĻU PLĀCENĪTIS AR SĪPOLU KRĒMU UN AR ROZMARĪNĀ MARINĒTU BRIEŽA GAĻAS KARPAČO.....	21
ROZĀ TUNČA TARTARS AR OLĪVU TAPENĀDI, GURĶU UN REDĪSU SALĀTIEM UN ČILI PIPARU KRĒMU	23
DEDZINĀTA FORELES FILEJA AR SOJAS UN SEZAMA MĒRCI, CITRUSAUGĻU KRĒMU UN JŪRASZĀĻU SALĀTIEM	25
KADIĶU MARINĀDĒ MARINĒTS ROSTBIFS UZ RUPJMAIZES GRAUZIŅĀ AR PIPARU KRĒMU UN BRŪKLEŅU IEVĀRĪJUMU.....	27
MĪKLAS GROZIŅŠ AR GARNEĻU SIERA KRĒMU, GARNELĒM MEDŪ UN IKRIEM.....	29
SMILŠU MĪKLAS GROZIŅŠ AR CONFIT PĪLES GAĻU, PUTNU GAĻAS ŽELEJU UN MELNO PLŪMJU UN SIERA KRĒMU	31
SPINĀTU CEPUMS AR TRIFEĻU SIERA KRĒMU UN CEPTĀM CELMENĒM	33
TOMĀTU SIERA KRĒMS AR LOCĪŅIEM	35
SKUMBRIJAS FILEJAS TĪTENĪ AR ĶIPLOKU KRĒMU UN DEDZINĀTIEM SĪPOLIEM	37
LIELLOPA GAĻAS FILEJA AR REDUCĒTA BULJONA KRĒMU UN KAMELIZĒTIEM SĪPOLIEM	39





RUPJMAIZES GRAUZDIŅŠ

AR CITRUSAUGĻU UN GARŠAUGU MARINĀDĒ SAGATAVOTU ASTONĶĀJI, JŪRASZĀĻU SALĀTIEM UN CITRONPIPARU KRĒMU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Rupjmaizes grauzdiņi	10 gab
Astonķājis	110 g
Jūraszāļu salāti	35 g
Citronpiparu krēms	50 g

PASNIEGŠANA:

- Paņem maizes grauzdiņu un formu, no kuras tas izspiests. Uz maizes uzspiež mazliet krēma un ar formiņas palīdzību uzliek astonķāja masu, to piespiežot ar pirkstu, lai tā turētos stingri un nenokristu. Noņem formiņu.
- Uz astonķāja masas gar malām spiež krēmu, bet virspusē saliek jūraszāļu salātus.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







SĒKLU MAIZES GRAUZDIŅŠ

AR TRUŠA GAĻAS PASTĒTI, TOMĀTU
MARMELĀDI UN GARŠAUGIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Sēklu maizes grauzdiņi	10 gab.
Truša gaļas pastēte	150 g
Tomātu marmelāde	70 g

PASNIEGŠANA:

- Uz maizes grauzdiņiem smērē truša pastēti un pa virsu - tomātu marmelādi.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







CŪKAS AUSU TERĪNE

AR SINEPJU KRĒMU UN CŪKAS AUSU KRAUKŠĶIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Cūkas ausu terīne	200 g
Sinepju krēms	100 g
Dižonas sinepju graudi	30 g
Cūkas ausu kraukšķi	10 g

PASNIEGŠANA:

- Terīni sagriež vēlamajā formā, virsū uzspiežot sinepju krēmu un uzliekot sinepju sēklas un cūku ausu kraukšķus.
- Dekorē ar ķiploku dīkstiem.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







BIEŠU UN VALRIEKSTU KŪKA

AR KAZAS SIERA PUTĀM
UN SĪPOLU GABALIŅIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Biešu un valriekstu kūciņas	10 gab.
Kazas siera putas	100 g
Sīpolu gabaliņi	10 g

PASNIEGŠANA:

- Uz izceptām biešu un valriekstu kūciņām liek kazas siera putas un sīpolu gabaliņus.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:





KŪPINĀTA LAŠA FILEJAS PUTAS, PASNIEGTAS GARŠAUGU GROZIŅĀ

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Laša putas	150 g
Smilšu mīkla	150 g
Garšaugu groziņi	10 gab.

PASNIEGŠANA:

- Sagatavotos smilšu mīklas groziņus piepilda ar laša putām.
- Uzskodu var dekorēt ar zaļumiem, ikriem utml.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:





FILO MĪKLAS GROZIŅŠ

AR PIKANTAJIEM GARNEĻU
UN SIERA SALĀTIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Filo mīklas groziņi	10 gab
Garneļu un siera salāti	200 g

PASNIEGŠANA:

- Garneļu masu liek atdzesētos mīklas groziņos, dekorē un pasniedz.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







APCEPTS KARTUPELIS

AR BIEŠU ŠĶĒLĪTI, MĀRRUTKU KRĒMU UN ANŠOVU FILEJĀM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Svaigu kartupeļu šķēlītes	10 gab.
Biešu šķēlītes	10 gab.
Sinepju krēms	100 g
Anšovu fileja	80 g

PASNIEGŠANA:

- Uz kartupeļa uzsmērē mazliet mārrutku krēma (lai bieze nenokristu), virsū liek bieti un uz tās uzspiež mārrutku krēmu.
- Anšovu fileju mazliet savērpj un liek uz uzkodas.
- Dekorē un pasniedz.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







GRAUzdĒTA FRANČU MAIZE

AR SIERA UN TOMĀTU KRĒMU
UN DRUPINĀTU KAZAS SIERU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Franču maizes grauzdiņi	10 gab
Siera un tomātu krēms	100 g
Kazas piena siers	60 g

PASNIEGŠANA:

- Uz atdzesētā grauzdiņa uzspiež siera krēmu. Apbirdina ar kazas siera drupatām. Dekorē un pasniedz.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







KRĀSNĪ CEPTS KARTUPEĻU PLĀCENĪTIS

AR SĪPOLU KRĒMU UN AR ROZMARĪNĀ
MARINĒTU BRIEŽA GAĻAS KARPAČO

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Kartupeļu plācenīši	10 gab
Sīpolu krēms	70 g
Brieža gaļas karpāčo	100 g

PASNIEGŠANA:

- Kartupeļu plāceni noņemt no cepamā papīra, ieziest ar sīpolu krēmu un sarullēt. Aptin ar plēvi, lai iegūtu stingrāku formu. Ieliek uz pāris stundām ledusskapī.
- Noņem plēvi un sagriež šķēlītēs. Tās būs uzkodas pamats.
- Sasaldēto brieža gaļu iztīn no plēves, sagriež plānās šķēlītēs un saliek uz kartupeļu pamata.
- Dekorē ar sinepju sēklām.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







ROZĀ TUNČA TARTARS AR OLĪVU TAPENĀDĪ, GURĶU UN REDĪSU SALĀTIEM UN ČILI PIPARU KRĒMU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Maizes grauzdiņi	10 gab.
Tunča tartars	130 g
Olīvu tapenāde	55 g
Gurķu un redīsu salāti	50 g
Piparu krēms	40 g

PASNIEGŠANA:

- Ņem maizes grauzdiņu un formiņu, no kuras tas izspiests. Uzliek to uz maizes un ieliek mazliet olīvu tapenādes, piespiežot ar pirkstu. Virsū biezākā kārtā liek tunča tartaru, tāpat piespiežot ar pirkstu.
- Noņem formiņu. Uz tartara uzspiež mazliet piparu krēma, virsū liekot gurķu un redīsu salātus.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







DEDZINĀTA FORELES FILEJA

AR SOJAS UN SEZAMA MĒRCI, CITRUSAUGĻU
KRĒMU UN JŪRASZĀĻU SALĀTIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Foreles fileja	130 g
Sojas un sezama mērce	80 ml
Citrusaugļu krēms:	70 g
Jūraszāļu salāti	50 g

PASNIEGŠANA:

- Karotē iepilda sezama mērce. Virsū liek dedzināto foreli, uzspiež citrusaugļu krēmu un uzliek jūraszāļu salātus.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:





KADIĶU MARINĀDĒ MARINĒTS ROSTBIFS

UZ RUPJMAIZES GRAUZDĪŅA AR PIPARU
KRĒMU UN BRŪKLEŅU IEVĀRTĪJUMU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Rostbifs	110 g
Rupjmaize	120 g
Piparu krēms	70 g
Brūkleņu ievārtījums	50 g

PASNIEGŠANA:

- Uz vienas maizes grauzdīņa malas uzspiež siera krēmu un tam virsū uzliek rostbifa gabaliņu. Otrā pusē un mazliet arī uz gaļas uzsmērē brūkleņu ievārtījumu.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







MĪKLAS GROZIŅŠ AR GARNEĻU SIERA KRĒMU, GARNEĻĒM MEDŪ UN IKRIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Mīklas groziņi	10 gab.
Garneļu siera krēms	150 g
Garneles medū	15 gab.
Ikri	20 g

PASNIEGŠANA:

- Mīklas groziņā liek garneļu krēmu un virsū ceptu garneļi ar ikriem.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







SMILŠU MĪKLAS GROZIŅŠ

AR CONFIT PĪLES GAĻU, PUTNU GAĻAS ŽELEJU UN MELNO PLŪMJU UN SIERA KRĒMU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Smilšu mīklas groziņi	10 gab.
Confit pīles gaļa	100 g
Putnu gaļas želeja	100 g
Melno plūmju un siera krēms	70 g

PASNIEGŠANA:

- Smilšu mīklas groziņā liek buljona želeju un uz tās, izmantojot formiņu, ar kuru grauzdiņš izspiests, pilda plūmju krēmu un to piespiež, pēc tam noņemot formiņu.
- Uz uzkodas virspuses liek saplūkātu confit pīles gaļu.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







SPINĀTU CEPUMS

AR TRIFEĻU SIERA KRĒMU UN CEPTĀM CELMENĒM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Spinātu cepumi	10 gab.
Trifeļu siera krēms	100 g
Ceptās celmenes	50 g

PASNIEGŠANA:

- Uz spinātu cepumiem izspiež trifeļu krēmu, virsū liekot atdzesētas ceptās celmenes.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







TOMĀTU SIERA KRĒMS

AR LOCĪNIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Maizes grauzdiņi	10 gab
Tomātu siera krēms	100 g
Svaigi lociņi	5 g

PASNIEGŠANA:

- Uz grauzdiņa uzspiež siera masu un dekorē ar svaigiem zaļumiem.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







SKUMBRIJAS FILEJAS TĪTENĪ

AR ĶĪPLOKU KRĒMU UN DEDZINĀTIEM SĪPOLIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Skumbrijas tīteņi	10 gab
Ķiploku krēms	70 g
Dedzināti sīpoli	10 gab

PASNIEGŠANA:

- Uz skumbrijas tīteņa uzspiež ķiploku krēmu un uzliek dedzinātu sīpolu.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:







LIELLOPA GAĻAS FILEJA AR REDUCĒTA BULJONA KRĒMU UN KARMELIZĒTIEM SĪPOLIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Maizes grauzdiņi	10 gab.
Vistas fileja	100 g
Reducēta buljona krēms	80 g
Karmelizēti sīpoli	10 gab.

PASNIEGŠANA:

- Uz maizes grauzdiņiem uzspiež krēmu, kuram uzliek sagrieztās liellopa filejas šķēlītes, virsū liekot karmelizēta sīpolu šķēlītes.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES
VAR ATRAST ŠEIT:



SAZINIETIES AR MUMS:

Edvinas Genys

Izplatīšanas un lielo klientu
apkalpošanas menedžeris Baltijā



+370 682 49006



Edvinas.Genys@unilever.com



Renaldas Bujokas

Baltijas lielo klientu
šefpavārs



+370 605 18407



Renaldas.Bujokas@unilever.com

Santa Adata

Kulinārijas konsultants



+371 297 14 199



Santa.Adata@unilever.com



Mārtiņš Plotnieks

Pārdošanas menedžeris /
Baltijas šefpavārs



+371 26 444 136



Martins.Plotnieks@unilever.com



Emīls Jonīns

Kulinārijas konsultants



+371 292 88 925



Emils.Jonins@unilever.com