



HELLMANN'S.
EST. 1913



Vieno kąsnio
UŽKANDŽIAI

Ši receptų brošiūra taps nuostabią pagalbiniu norintiems į savo virtuvę įnešti naujų spalvų ir užkandžius kurti vadovaujantis naujausiomis kulinarinėmis tendencijomis ir technikomis. Jūsų svečiai liks maloniai nustebinti naujais skoniais, o užkandžių išvaizda abejingo nepaliks nei vieno.

Praturtinkite savo užkandžių asortimentą nepatirtais skoniais ir įstabia išvaizda. Svarbiausia – nebijoti leisti į kulinarinius eksperimentus bei mėgautis naujais atradimais. Gerų ieškojimų!



HELLMANN'S SANDWICH DELIGHT GRIETINĖLĖS SŪRIS, 15 KG

Ypatingai lengvai tepamas kreminės struktūros, subtilaus skonio grietinėlių sūris su mažesniu riebalų kiekiu. Puikiai maišomas su kitais ingredientais. Idealiai tinka užkandžiams ir sūrio pyragams dėl savo kreminės konsistencijos.

TURINYS

SKRUDINTAS RUGINĖS DUONOS SKREBUTIS SU CITRUSŲ IR ŽOLELIŲ MARINATE PARUOŠTU AŠTUONKOJU, JŪRŽOLIŲ SALOTOMIS IR CITRINPIPIRIŲ KREMU	5
SĖKLŲ DUONOS SKREBUTIS SU TRIUŠIENOS PAŠTETU, POMIDORŲ MARMELADU IR ŽOLELĖMIS.....	7
KIAULĖS AUSŲ TERINAS SU GARSTYČIŲ KREMU IR KIAULIŲ AUSŲ TRAŠKUČIAIS.....	9
BUROKĖLIŲ IR GRAIKINIŲ RIEŠUTŲ PYRAGAITIS SU OŽKŲ SŪRIO PUTĖSIAIS IR SVOGŪNŲ TRAŠKUČIAIS.....	11
RŪKYTOS LAŠIŠOS FILĖ PUTĖSIAI, PATIEKTI ŽOLELIŲ KREPŠELYJE.....	13
FILŲ TEŠLOS KREPŠELIS SU PIKANTIŠKOMIS KREVEČIŲ IR SŪRIO SALOTOMIS.....	15
SKRUDINTA ŠVIEŽIA BULVĖ SU BUROKĖLIŲ GRIEŽINĖLIU, KRIENŲ KREMU IR PASŪDYTA KILKĖ	17
SKRUDINTA PRANCŪZIŠKA DUONA SU SŪRIO IR POMIDORŲ KREMU BEI TRUPINTU OŽKŲ SŪRIU.....	19
ORKAITĖJE KEPTAS BULVIŲ PAPLOTĖLIS SU SVOGŪNŲ KREMU IR SU ROZMARINAIŠ MARINUOTU ELNIENOS KARPAČU.....	21
ROŽINIO TUNO TARTARAS SU ALYVUOGIŲ TAPENADA, AGURKŲ IR RIDIKĖLIŲ SALOTOMIS BEI PIKANTIŠKU PIPIRŲ KREMU	23
DEGINTA UPĖTAKIO FILĖ SU SOJŲ IR SEZAMŲ UŽPILU, CITRUSŲ KREMU IR JŪRŽOLIŲ SALOTOMIS.....	25
KADAGIŲ MARINATE MARINUOTAS ROSTBIFAS ANT RUGINĖS DUONOS SKREBUČIO SU PIPIRŲ KREMU IR BRUKNIŲ UOGIENE.....	27
TEŠLOS KREPŠELIS SU KREVEČIŲ SŪRIO KREMU, KREKETĖMIS MEDUJE IR IKRAIS	29
TRAPIOSIOS TEŠLOS KREPŠELIS SU CONFIT ANTIENA, PAUKŠTIENOS ŽELE IR JUODŲJŲ SLYVŲ BEI SŪRIO KREMU.....	31
ŠPINATŲ SAUSAINIS SU TRUMŲ SŪRIO KREMU IR KEPTAIS KELMUČIAIS	33
POMIDORŲ SŪRIO KREMAS SU LAIŠKINIAIS ČESNAKAIŠ.....	35
SKUMBRIŲ FILĖ SUKTINUKAI SU ČESNAKŲ KREMU IR DEGINTAIS SVOGŪNAIS.....	37
JAUTIENOS FILĖ SU REDUKUOTO SULTINIO KREMU IR KARMELIZUOTAIS SVOGŪNAIS.....	39





SKRUDINTAS RUGINĖS DUONOS SKREBUTIS

SU CITRUSŲ IR ŽOLELIŲ MARINATE
PARUOŠTU AŠTUONKOJU, JŪRŽOLIŲ
SALOTOMIS IR CITRINPIPIRIŲ KREMU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Ruginės duonos skrebučiai	10 vnt.
Aštuonkojis	110 g
Jūržolių salotos	35 g
Citrinpipirių kremas	50 g

PATEIKIMAS:

- Imti duonos skrebutį ir formelę, kuria jis buvo išspaus-
tas, ant duonos išspausti šiek tiek kremo, per formelę
dėti aštuonkojo masę, ją paspausti pirštu, kad būtų
tvirta ir nebyrėtų. Formelę nuimti.
- Ant aštuonkojo masės palei kraštus išspausti kremo,
ant viršaus dėti jūržolių salotų.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







SĖKLŲ DUONOS SKREBUTIS

SU TRIUŠIENOS PAŠTETU,
POMIDORŲ MARMELADU IR ŽOLELĖMIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Sėklų duonos skrebučiai	10 vnt.
Triušienos paštetas	150 g
Pomidorų marmeladas	70 g

PATEIKIMAS:

- Ant duonos skrebučio tepti triušienos pašteto, ant viršaus – pomidorų marmelado.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







KIAULĖS AUSŲ TERINAS

SU GARSTYČIŲ KREMU IR KIAULIŲ AUSŲ TRAŠKUČIAIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Kiaulių ausų terinas	200 g
Garstyčių kremas	100 g
Dižono garstyčių grūdėliai	30 g
Kiaulių ausų traškučiai	10 g

PATEIKIMAS:

- Teriną supjaustyti norimomis formomis, ant viršaus išspausti garstyčių kremo, berti garstyčių sėklų ir kiaulių ausų traškučių.
- Puošti česnakų daigais.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







BUROKĖLIŲ IR GRAIKINIŲ RIEŠUTŲ PYRAGAITIS

SU OŽKŲ SŪRIO PUTĖSIAIS
IR SVOGŪNŲ TRAŠKUČIAIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Burokėlių ir graikinių riešutų pyragaičiai	10 vnt.
Ožkų sūrio putėsiai	100 g
Svogūnų traškučiai	10 g

PATEIKIMAS:

- Ant iškeptų burokėlių ir graikinių riešutų pyragaičių
dėti sūrio putėsius ir svogūnų traškučių.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:





RŪKYTOS LAŠIŠOS FILĖ PUTĖSIAI, PATIEKTI ŽOLELIŲ KREPŠELYJE

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Lašišos putėsiai	150 g
Trapioji tešla	150 g
Žolelių krepšeliai	10 vnt.

PATEIKIMAS:

- Paruoštus trapios tešlos krepšelius pripildyti lašišos putėsių.
- Užkandžius galima puošti žalumynais, ikrais ir pan.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:





FILO TEŠLOS KREPŠELIS

SU PIKANTIŠKOMIS
KREVEČIŲ IR SŪRIO SALOTOMIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Filo tešlos krepšeliai	10 vnt.
Krevečių ir sūrio salotos	200 g

PATEIKIMAS:

- Krevečių masę dėti į atvėsintus tešlos krepšelius, papuošti ir patiekti.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:





SKRUDINTA ŠVIEŽIA BULVĖ

SU BUROKĖLIŲ GRIEŽINĖLIU,
KRIENŲ KREMU IR PASŪDYTA KILKĖ

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Šviežių bulvių griežinėliai	10 vnt.
Burokėlių griežinėliai	10 vnt.
Garstyčių kremas	100 g
Kilkių filė	80 g

PATEIKIMAS:

- Ant bulvės užtepti šiek tiek krienų kremo (kad burokėlis nenuslystų), ant viršaus dėti burokėlį, ant jo išspausti krienų kremą.
- Kilkių filė šiek tiek susukti ir dėti ant užkandžio.
- Papuošti ir patiekti.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







SKRUDINTA PRANCŪZIŠKA DUONA

SU SŪRIO IR POMIDORŲ KREMU
BEI TRUPINTU OŽKŲ SŪRIU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Prancūziškos duonos skrebučiai	10 vnt.
Sūrio ir pomidorų kremas	100 g
Ožkų pieno sūris	60 g

PATEIKIMAS:

- Ant atvėsinto skrebučio išspausti sūrio kremo.
Ant viršaus užberti ožkų sūrio trupinių. Papuošti
ir patiekti.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:





ORKAITĖJE KEPTAS BULVIŲ PAPLOTĖLIS

SU SVOGŪNŲ KREMU IR SU ROZMARINAIS MARINUOTU ELNIENOS KARPAČU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Bulvių paplotėliai	10 vnt.
Svogūnų kremas	70 g
Elnienos karpachas	100 g

PATEIKIMAS:

- Bulvinį paplotį nuimti nuo kepimo popieriaus, patepti svogūnų kremu ir susukti į ritinėlį. Apvynioti plėvele, kad būtų tvirtesnės formos. Dėti į šaldytuvą porai valandų.
- Nuimti plėvelę ir supjaustyti griežinėliais. Tai bus užkandžio pagrindas.
- Sušalusią elnieną išvynioti iš plėvelės, pjaustykle supjaustyti plonais griežinėliais ir sluoksniuoti ant bulvinio pagrindo.
- Papuošti garstyčių sėklomis.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







ROŽINIO TUNO TARTARAS SU ALYVUOGIŲ TAPENADA,

AGURKŲ IR RIDIKĖLIŲ SALOTOMIS BEI
PIKANTIŠKU PIPIRŲ KREMU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Duonos skrebučiai	10 vnt.
Tuno tartaras	130 g
Alyvuogių tapenada	55 g
Agurkų ir ridikėlių salotos	50 g
Pipirų kremas	40 g

PATEIKIMAS:

- Imti duonos skrebutį ir formelę, kuria buvo išspaustas skrebutis. Ją uždėti ant duonos ir dėti į vidų nedidelį sluoksnį alyvuogių tapenados, paspausti pirštu. Ant viršaus storesniu sluoksniu dėti tuno tartarą, taip pat paspausti pirštu.
- Nuimti formelę. Ant tartaro išspausti šiek tiek pipirų kremo, ant viršaus dėti agurkų ir ridikėlių salotų.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







DEGINTA UPĖTAKIO FILĖ SU SOJŲ IR SEZAMŲ UŽPILU, CITRUSŲ KREMU IR JŪRŽOLIŲ SALOTOMIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Upėtakio filė	130 g
Sojų ir sezamų užpilas	80 ml
Citrusų kremas	70 g
Jūržolių salotos	50 g

PATEIKIMAS:

- Į šaukštą pilti sezamų užpilą. Ant viršaus dėti deginą upėtakį, išspausti citrusų kremą ir ant viršaus dėti jūržolių salotų.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







KADAGIŲ MARINATE MARINUOTAS ROSTBIFAS

ANT RUGINĖS DUONOS SKREBUČIO
SU PIPIRŲ KREMU IR BRUKNIŲ UOGIENE

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Rostbifas	110 g
Ruginė duona	120 g
Pipirų kremas	70 g
Bruknių uogienė	50 g

PATEIKIMAS:

- Ant vieno duonos skrebučio krašto išspausti sūrio kremo ir ant jo dėti rostbifo gabalėlį, kitoje pusėje ir šiek tiek ant mėsos uždėti bruknių uogienės.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







TEŠLOS KREPŠELIS SU KREVEČIŲ SŪRIO KREMU, KREKETĖMIS MEDUJE IR IKRAIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Tešlos krepšeliai	10 vnt.
Krevečių sūrio kremas	150 g
Krevetės meduje	15 vnt.
Ikrai	20 g

PATEIKIMAS:

- Į tešlos krepšelį dėti krevečių kremo, ant viršaus – keptą krevetę ir ikry.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







TRAPIOSIOS TEŠLOS KREPŠELIS

SU CONFIT ANTIENA, PAUKŠTIENOS ŽELE
IR JUODŲJŲ SLŲVŲ BEI SŪRIO KREMU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Trapiosios tešlos krepšeliai	10 vnt.
Confit antienos mėsa	100 g
Paukštienos želė	100 g
Juodųjų slėvų ir sūrio kremas	70 g

PATEIKIMAS:

- Į trapiosios tešlos krepšelį dėti sultinio želė, ant jos pro formelę, kuria buvo išspausintas skrebutis, dėti slėvų kremą, jį suspausti, formelę nuimti.
- Ant užkandžio viršaus dėti suplėšytą confit antienos mėsą.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







ŠPINATŲ SAUSAINIS

SU TRUMŲ SŪRIO KREMU
IR KEPTAIS KELMUČIAIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Špinatų sausainiai	10 vnt.
Trumų sūrio kremas	100 g
Marinuoti kelmučiai	50 g

PATEIKIMAS:

- Ant špinatų sausainio išspausti trumų kremas, ant viršaus dėti atvėsintų marinuotų kelmučių.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







POMIDORŲ SŪRIO KREMAS

SU LAIŠKINIAIS ČESNAKAIŠ

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Duonos skrebučiai	10 vnt.
Pomidorų sūrio kremas	100 g
Švieži laiškiniai česnakai	5 g

PATEIKIMAS:

- Ant skrebučio išspausti sūrio masės ir papuošti šviežiais žalumynais.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







SKUMBRIŲ FILE SUKTINUKAI

SU ČESNAKŲ KREMU IR
DEGINTAIS SVOGŪNAIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Skumbrių suktinukai	10 vnt.
Česnakų kremas	70 g
Deginti svogūnai	10 vnt.

PATEIKIMAS:

- Ant skumbrės vyniotinio išspausti česnakų kremas, ant viršaus uždėti degtą svogūną.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







JAUTIENOS FILĖ SU REDUKUOTO SULTINIO KREMU IR KARMELIZUOTAIS SVOGŪNAIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Duonos skrebučiai	10 vnt.
Jautienos filė	100 g
Redukuoto sultinio kremas	80 g
Karmelizuoti svogūnai	10 vnt.

PATEIKIMAS:

- Ant duonos skrebučio išspausti kremas, ant jo dėti raižytą jautienos filės juostelę, ant viršaus uždėti karmelizuotus svogūnų griežinėlius.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:





SUSISIEKITE SU MUMIS:

Edvinas Genys

Baltijos šalių distribucijos
ir svarbių klientų vadovas



+370 682 49006



Edvinas.Genys@unilever.com



Renaldas Bujokas

Baltijos šalių
svarbių klientų šefas



+370 605 18407



Renaldas.Bujokas@unilever.com



Gintarė Balsevičiūtė

Kulinarijos verslo
konsultantė Vilniaus regione



+370 645 51632



Gintare.Balseviciute@unilever.com



Martynas Sadychovas

Kulinarijos verslo konsultantas
Kauno regione



+370 612 92726



Martynas.Sadychovas@unilever.com

