AVINŽIRNIŲ IR AVOKADŲ UŽTEPĖLĖ

150 g konservuotų avinžirnių
10 džiovintų pomidorų
200 g nesaldaus varškės sūrelio
100 g kietojo sūrio
pusės citrinos sulčių
100 g majonezo
2 sunokusių avokadų
3 česnako skiltelių
daigų

Avinžirnius trintuvu sutrinti iki vientisos masės su česnakais ir džiovintais pomidorais. Avokadus taip pat sutrinti trintuvu iki vientisos masės ir išspausti citrinos sulčių. Gautas tyreles sumaišyti su majonezu, varškės sūreliu, kietuoju sūriu. Užtepėlę sudėti į nedidelius indelius, papuošti daigais.

Patiekti su duonos lazdelėmis, įvairiais traškučiais ar daržovėmis.

MAŽI MĖSAINIAI SU KALAKUTIENOS MALTINUKAIS

30 mėsainių

Tešlai reikės:
200 ml pieno
30 g šviežių mielių
30 g cukraus
2 kiaušinių
40 ml aliejaus
5 g kepimo miltelių
druskos
450 g miltų
sezamų sėklų

Maltiniams reikės:
500 g maltos kalakutienos
1 svogūno
1 kiaušinio
100 g džiūvėsėlių
druskos
maltų juodųjų pipirų
aliejaus

Padažui reikės:
100 g majonezo
50 g grūdėtųjų garstyčių
5 ml sojų padažo

Įdarui reikės:
1 salotų gūžės
1 agurko

Įkaitinti orkaitę iki 180 °C temperatūros. Kepimo skardą iškloti kepimo popieriumi.

Pagaminti tešlą: pieną pakaitinti, kol pasieks 40 °C temperatūrą. Į šiltą pieną suberti sutrupintas mieles, cukrų ir gerai išmaišyti. Tada įmušti kiaušinį, įberti druskos, supilti aliejų ir viską išplakti. Miltus sumaišyti su kepimo milteliais ir suberti į paruoštą masę. Rankomis gerai išminkyti tešlą. Jei ji limpa prie pirštų, rankas pasitepti aliejumi. Švarų indą ištepti aliejumi (tiek šonus, tiek dugną), kad neliptų tešla. Sudėti tešlą, uždengti maistine plėvele ir šakute pradurti plėvelę, kad lengvai praeitų oras. Tešlą palikti 20 minučių pakilti, paskui perminkyti.

Suformuoti bandeles: tešlą padalyti į mažus gabaliukus po 20 g. Suformuoti apvalias bandeles. Sudėti į kepimo skardą, aptepti kiaušinio plakiniu ir užberti sezamų sėklų. Dėti į orkaitę ir kepti apie 25 minutes, kol gražiai parus.

Paruošti maltinius: maltą kalakutieną sumaišyti su smulkintais svogūnais, kiaušiniu, džiūvėsėliais ir prieskoniais. Įkaitinti keptuvę, įpilti aliejaus, iš paruošto faršo suformuoti mažus maltinius ir apkepti iš abiejų pusių.

Pagaminti padažą: sumaišyti visus produktus, agurką supjaustyti griežinėliais.

Paruošti mėsainius: iškeptas bandeles perpjauti pusiau ir aptepti padažu. Tada uždėti salotos lapelį, agurko griežinėlį, maltinuką ir uždengti viršutine bandelės dalimi. Susmeigti smeigtuku.

Mėsainius galima patiekti ir šiltus, ir atvėsusius.

SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS SUKTINUKAI SU CUKINIJOMIS IR POMIDORAIS

15 suktinukų

Suktinukams reikės:
3 lakštų (po 62 g) šaldytos bemielės tešlos
1 cukinijos
1 kiaušinio plakinio
sezamų sėklų
Aptepui reikės:
150 g saulėje džiovintų pomidorų
100 g tepamojo varškės sūrelio

Įkaitinti orkaitę iki 190 °C temperatūros. Kepimo skardą iškloti kepimo popieriumi.

Paruošti aptepą: trintuvu sutrinti pomidorus ir varškės sūrelį.

Pagaminti suktinukus: tešlos lakštus plonai iškočioti. Gautą masę užtepti ant kiekvieno iškočioto lakšto ir susukti. Iš cukinijos daržovių skustuku išskusti plonas juosteles. Jas apsukti apie tešlos suktinį. Paruoštus suktinius sudėti į skardą, aptepti kiaušinio plakiniu ir užberti sezamų sėklų.

Kepti įkaitintoje orkaitėje apie 15 minučių, kol cukinijos suminkštės. Palikti atvėsti, tada supjaustyti nedideliais gabaliukais ir patiekti.

KEKSIUKAI SU BUROKĖLIAIS

20 keksiukų

Keksiukams reikės:
2 virtų marinuotų vidutinio dydžio burokėlių
1 kiaušinio
180 ml pieno
druskos
100 g smulkiai tarkuoto pusiau kieto fermentinio sūrio
5 g kepimo miltelių
150 g miltų
1 kalendrų šakelės
Papuošti reikės:
šilauogių

Įkaitinti orkaitę iki 180 °C temperatūros.

Virtus burokėlius smulkiai supjaustyti. Kiaušinį išplakti su pienu, įmaišyti burokėlius, druską, sūrį, susmulkintas kalendras ir miltus su kepimo milteliais. Į mažas keksiukų formeles supilti tešlą truputį paliekant vietos, nes keksiukai pakils. Kepti apie 35 minutes. Atvėsusius keksiukus papuošti šilauogėmis.

Patarimas

Puošti galima ir kitomis uogomis, kurios neturi kauliukų.