

Winter season

1

SKANŪS KREPŠELIAI "SNIEGO PASAKA"

Ingredientai:

1 pakelis tešlos krepšelių; 2 kiaušiniai; 50 gramų fermentinio sūrio; 2 skiltelės česnako; 3 valgomieji šaukštai majonezo; 1 pundelis petražolių.

Paruošimas:

Kietai virtus kiaušinius smulkiai supjaustyti, česnaką išspausti, sūrį sutarkuoti rupia tarka ir viską patrinti dar šakute bei sumaišyti su majonezu. Masę dėti į krepšelius. Papuošti petražolių šakele.
Skanaus!



TASTY BASKETS "SNOW TALE"

Ingredients:

1 pack of dough baskets; 2 eggs; 50 grams of fermented cheese; 2 cloves of garlic; 3 tablespoons mayonnaise; 1 pound of parsley.

Preparation:

Finely chop the eggs, squeeze the garlic, grate the cheese on a coarse grater and rub with a fork and mix with mayonnaise. Put the mass into the baskets. Decorate with a sprig of parsley.

Bon appetite!

KŪČIUKAI

Ingredientai:

500 g miltų; 200 ml šilto vandens; 1 valgomo šaukšto aguonų; 10 g šviežių mielių; 1 valgomo šaukšto cukraus; žiupsnelio druskos; 2 valgomus šaukštų aliejaus.

Paruošimas:

Mieles ištirpinkite šiltame vandenyje su cukrumi. Į miltus berkite druską ir aguonas. Pilkite aliejų ir ištirpintas mieles. Užminkykite tešlą. Minkyti reikia apie 10 minučių, kol tešla taps vientisa ir nelipni. Palikite šiltai, kad pakiltų (apie 1 valandą). Iš pakilusios tešlos voliokite piršto storio volelius ir supjaustykite nedideliais vienodo dydžio gabalėliais. Berkite į kepimo popieriumi išklotą skardą. Kepkite iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje, kol kūčiukai gražiai pagels.

Skanaus!



CHRISTMAS EVE COOKIES

Ingredients:

500 g flour; 200 ml of warm water; 1 tablespoon of poppy seeds; 10 g of fresh yeast; 1 tablespoon sugar; a pinch of salt; 2 tablespoons oil.

Preparation:

Dissolve the yeast in warm water with sugar. Add salt and poppy seeds to the flour. Pour the oil and dissolved yeast. Knead the dough. Knead for about 10 minutes until the dough is smooth and non-sticky. Leave it warm to rise (about 1 hour). Roll the finger thickness rolls out of the raised dough and cut into small pieces of the same size. Place in a baking sheet lined with baking paper. Bake in a preheated oven up to 180 degrees until the "kūčiukai" turn beautiful.

Bon appetite!

3

ORKAITĖJE KEPTAS KARPIS

Ingredientai:

2.5 kg karpis; 4 bulvės; 2 šaukštai sviesto; 3 česnako skiltelės; Druskos; Juodųjų pipirų; Rozmarino šakelės; 1 citrina.

Paruošimas:

Nuvalykite karpį, nusausinkite ir įdėkite į kepimo skardą. Į karpio vidų įdėkite pjaustytą citrinos griežinėlių, česnako skiltelių ir rozmarino šakelių. Visą žuvį apšlakstykite citrinos sultimis, įtrinkite druska ir pipirais. Kepkite 30 min 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Patiekite keptą karpį su šiltomis bulvėmis.



OVEN BAKED CARP

Ingredients:

2.5 kg carp; 4 potatoes ; 2 tablespoons butter; 3 garlic cloves; Salts; Black pepper; Rosemary sprigs; 1 lemon.

Preparation:

Clean the carp, drain and place in a baking tray. Put slices of lemon inside the carp, garlic cloves and rosemary sprigs. Sprinkle all fish with lemon juice and rub salt and pepper. Bake for 30 minutes in a 200 °C preheated oven. Serve the fried carp with warm potatoes.

Spring season

1

„GROŽIO“ SALOTOS

Ingredientai:

2 morkos; 2 obuoliai; sauja razinų; 1 bananas; įvairios šviežios arba šaldytos uogos, sauja žemės riešutų; 2 arb. šaukšteliai saulėgrąžų aliejaus; 2 šaukštai citrinos sulčių; 1 šaukštas medaus.

Paruošimas:

Smulkiomis lazdelėmis sutarkuojame morkas ir nuluptus obuolius, supjaustome bananą. Razinas užpilame su karštu vandeniu, palaukiame kol atvės bei gerai nusunkiame. Paskrudiname riešutus orkaitėje arba sausoje keptuvėje. Sumaišome morkas, obuolius, razinas, bananą bei uogas, riešutus. Apšlakstome aliejumi, citrinos sultimis, pagardiname medumi. Išmaišome viską, patiekiame ir skanaujame.



„BEAUTY“ SALAD

Ingredients:

2 carrots; 2 apples; handful raisins; 1 bananas; various fresh or chilled berries, handful peanuts; 2 tsp sunflower oil; 2 tsp.; 2 tbsp. lemon juice; 1 tbsp honey.

Preparation:

Grate carrots and peeled apples with small sticks, cut banana. Fill the raisins with hot water, wait for it to cool down and set well. Roast the nuts in an oven or dry pan. Mix carrots, apples, raisins, banana and berries, nuts. Sprinkled with oil, lemon juice, seasoned with honey. We mix everything, serve it and taste it.

BUROKĖLIŲ, BULVIŲ IR PUPELIŲ MIŠRAINĖ

Ingredientai:

450 gramų konservuotų pupelių (tamsių ar šviesių) ; 2 burokėliai (vidutinio dydžio); 2 bulvės (vidutinio dydžio); 2 rauginti nedideli agurkai; 1 mažas svogūnas; 1 saujka susmulkintų petražolių; truputį druskos, maltų pipirų; saulėgrąžų aliejaus kepimui.

Paruošimas:

Išvirtas bulves, burokėlius ir raugintus agurkus supjaustyti nedideliais kubeliais. Susmulkinti svogūną ir įdėti į aliejuje įkaitintą keptuvę, kepti kol svogūnai pasidaro šviesiai rudos spalvos. Palikti atvėsti. Sudėti supjaustytus burokėlius, bulves, pupeles, raugintus agurkus, pakeptus svogūnus kartu su aliejumi į vieną dubenį. Pagardinti petražolėmis, druska, pipirais ir lengvai išmaišyti. Skanaus!



BEET, POTATOES AND BEAN SALAD

Ingredients:

450 grams of canned beans (dark or light); 2 beetroot (medium size); 2 potatoes (medium size); 2 small pickles; 1 small onion; 1 handful of chopped parsley; a little salt, ground pepper; sunflower oil for frying.

Preparation:

Cut boiled potatoes, beets and pickles into small cubes. Chop the onion and place in the oil pan, frying until the onion turns light brown. Leave to cool. Put chopped beets, potatoes, beans, pickled cucumbers, fried onions together with oil in one bowl. Season with parsley, salt, pepper and mix lightly. Bon appetite!

CUKINIJŲ IR BULVIŲ BLYNAI

Ingredientai:

1 cukinija; 5 bulvės; 2 kiaušiniai; 3 šaukštai miltų; šiek tiek druskos; šiek tiek pipirų.

Paruošimas:

Bulves ir cukinijas švariai nuplaukite ir sutarkuokite burokine tarka. Įmuškite kiaušinius, suberkite miltus, druską, pipirus. Viską išmaišykite ir pakepkite riebioje keptuvėje. Gali būti patiekama su graikišku jogurtu, druskos ir krapų padažu. Skanus!



ZUCCHINI AND POTATO PANCAKES

Ingredients:

1 zucchini; 5 potatoes; 2 eggs; 3 tablespoons flour; a little salt; a little pepper.

Preparation:

Wash potatoes and zucchini cleanly and grate in a beetroot grater. Beat the eggs, add the flour, salt, pepper. Stir everything and fry in a greased pan. It can be served with Greek yogurt, salt and dill sauce.

Bon appetite!

Summer season

1

BRAŠKINIS KOKTEILIS

Ingredientai:

8 Braškės; 3 šaukštai cukrus; 1/2 stiklinės jogurto; 6 ledo gabaliukai; 1/2 stiklinės pieno; 1 šaukštas vanilinio cukraus.

Paruošimas:

Visus ingredientus sudėkite į elektrinį plaktuvą ir suplakite kokteilį.



STRAWBERRY COCKTAIL

Ingredients:

8 strawberries; sugar 3 tbsp.; yogurt 1/2 cup; ice cream 6 pcs.; milk 1/2 cup; vanilla sugar 1 tbsp.

Preparation:

Put all the ingredients in an electric mixer and shake the cocktail.

ŠALTIBARŠČIAI

Ingredientai:

8 puodeliai kefyro, / ½ puodelio grietinės, 1 stiklainis susmulkintų marinuotų arba virtų burokėlių, 2 maži agurkai, susmulkinti / 3 šaukštai susmulkintų krapų, 3 šaukštai susmulkintų svogūnų lazdelių, 2 kietai virti, susmulkinti kiaušiniai, / virtos bulvės (nebūtina).

Paruošimas:

Dideliame dubenyje išplakite kefyrą ir grietinę. Sudėkite burokėlius, agurkus, svogūnų lazdeles, kiaušinius ir krapus; viską išmaišyti. Patiekite šaltibarsčius su šiltomis bulvėmis.



BEET SOUP

Ingredients:

8 cups kefir, / ½ cup sour cream, 1 jar shredded pickled or boiled beets, 2 small cucumbers, shredded / 3 tablespoons chopped dill, 3 tablespoons chopped onion scallions, 2 hard-boiled chopped eggs, / boiled potatoes (optional).

Preparation:

In a large bowl, whisk together kefir and sour cream. Add beets, cucumber, onion scallions, eggs, and dill; mix everything. Serve “šaltibarsčiai” with warm potatoes.

3 VARŠKĖS APKEPAS

Ingredientai:

500 g (9%) varškės; 4 kiaušiniai; 3-4 v. š. cukraus; 3 v. š. manų kruopų; 200 ml pieno; 50 g tirpinto sviesto razinos, vanilinis cukrus.

Paruošimas:

Manų kruopas užpilkite pienu ir palaikykite apie 30 minučių, kad pabrinktų. Kiaušinių trynius gerai išplakite su cukrumi, sudėkite varškę, manus, sviestą, druską, vanilinį cukrų ir viską gerai išmaišykite. Galiausiai sudėkite išplaktus baltymus ir lengvai išmaišykite. Pilkite į kepimo indą, pabarstykite razinas ir kepkite apie 1 valandą 180 laipsnių temperatūroje. Gali būti patiekiamas su uogiene arba grietina.



CURD PUDDING

Ingredients:

500 g (9%) of curd; 4 eggs; 3-4 tablespoons sugar; 3 tablespoons semolina; 200 ml milk; 50 g of melted butter Raisins; vanilla sugar.

Preparation:

Fill the semolina with milk and hold for about 30 minutes to swell. Beat egg yolks well with sugar, add curd, semolina, butter, salt, vanilla sugar and mix well. Finally add the whipped protein and mix easily. Pour into a baking dish, sprinkle with raisins and bake for about 1 hour at 180 degrees. It can be served with jam or sour cream.

Autumn season

1

KOPŪSTŲ IR OBUOLIŲ SALOTOS

Ingredientai:

Padažui: 1 puodelis graikiško jogurto; 1/4 puodelio medaus; 2 šaukštus obuolių sidro acto; Druskos; Pipirų.
Salotoms: 1 mažas kopūstas; 2 morkos; 2 obuoliai; 1/2 puodelio smulkintų laiškinių svogūnų; 3/4 puodelio skaldytų migdolų; 3/4 puodelio džiovintų spanguolių.

Paruošimas:

Dubenėlyje sumaišome visus padažo ingredientus. Druskos ir pipirų dedame pagal skonį. Giliame dubenyje sumaišome juostelėmis pjaustytą kopūstą ir morkas, smulkintus obuolius, laiškinius svogūnus, migdolus ir spanguoles. Supilame padažą ir gerai išmaišome.



CABBAGE AND APPLE SALAD

Ingredients:

For the sauce: 1 cup Greek yogurt; 1/4 cup honey; 2 tablespoons apple cider vinegar; Salts; Pepper.

For the salad: 1 small cabbage; 2 carrots; 2 apples; 1/2 cup chopped onion leaves; 3/4 cup broken almonds; 3/4 cup dried cranberries.

Preparation:

In a bowl, mix all the sauce ingredients. Add salt and pepper to taste. In a deep bowl combine striped chopped cabbage and carrots, chopped apples, onions, almonds and cranberries. Add the sauce and mix well.

MOLIŪGŲ SRIUBA

Ingredientai:

Moliūgas, morka, svogūnas, bulvės, česnakas, žirniai, čiobrelis, druska, pipirai, lydytas sviestas ar kiti augaliniai riebalai kepimui.

Paruošimas:

1. Moliūgą, morkas, svogūną, česnaką, mirkytus žirnius, bulves susmulkinti ir lengvai patroškinti puode su trupučiu lydyto sviesto (ar kitais augaliniais riebalais kepimui) ir šakele šviežio čiobrelio.
2. Užpilti vandeniu, pagardinti druska ir maltais pipirais. Virti, kol daržovės išvirs, bet dar liks traškios.
3. Patiekti su smulkintomis petražolėmis, čili pipirais, kanapių sėklomis.



PUMPKIN SOUP

Ingredients:

Pumpkin, carrot, onion, potatoes, garlic, peas, thyme, salt, pepper, melted butter or other vegetable fats for baking.

Preparation:

- 1 Pumpkin, carrot, onion, garlic, soaked peas, potatoes chopped and lightly browned in a saucepan with a little melted butter (or other vegetable fat for frying) and a pinch of fresh thyme.
- 2 Pour water with salt, and ground pepper. Cook until the vegetables are cooked but still crispy.
3. Serve with chopped parsley, chili peppers, hemp seeds pinch.

MORKŲ IR CUKINIJŲ KEPSNELIAI

Ingredientai:

1 žaliaji arba geltonoji cukinija; 1 morka; 1 svogūnas; krapai; 1 kiaušinis; druska; pipirai; 5 valgomi šaukštai džiovėsėlių; valgomi šaukštai miltų; 1/2 a. š. kepimo miltelių; Alyvuogių aliejaus kepimui.

Paruošimas:

Sutarkuojame cukinijas, užberame šiek tiek druskos ir paliekame pastovėti pusvalandžiui. Nupilti skystį. Supjaustome svogūną, sutarkuojame morkas, susmulkiname krapus ir viską suberiame į dubenį su cukinijomis. Įberame druskos, pipirų, įmušame kiaušinį ir gerai išmaišome. Miltus sumaišome su džiovėsėliais ir kepimo milteliais. Suberiame į daržoves, išmaišome. Keptuvėje į kaitiname aliejų, rankomis formuojame daržovių kepsnelius ir kepame iš abiejų pusių po 5 minutes.



CARROT AND ZUCCHINI ROAST

Ingredients:

1 green or yellow zucchini; 1 carrot; 1 onion; dill; 1 egg; salt; peppers; 5 tablespoons breadcrumbs; 4 tablespoons flour; 1/2 teaspoon baking powder; olive oil for frying.

Preparation:

Grate the zucchini, add some salt and leave to stand for half an hour. Pour off the liquid. Chop the onion, grate the carrots, chop the dill and put everything in a bowl with zucchini. Add salt, pepper, beat egg and mix well. We mix the flour with breadcrumbs and baking powder. Add to vegetables, mix. Heat the oil in the frying pan, handmade vegetables and bake on each side for 5 minutes.