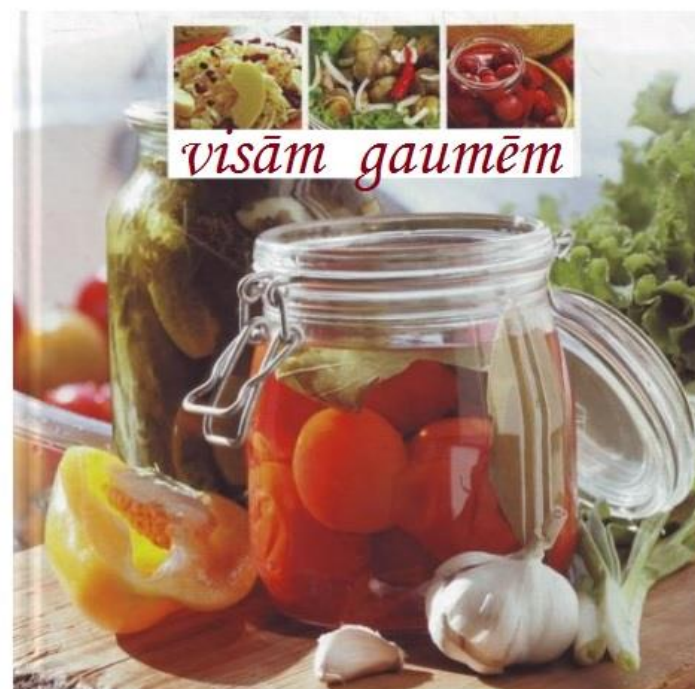


Recepšu grāmatiņa



2017

GURĶI "IZVALTA ar sīpoliem" (VELTAS)

Marināde:

- 1l ūdens
- 1 glāze cukura
- 1 glāze 9% etiķa
- 2 ēd.k. sāls
- eļļa pēc garšas/nedaudz

Garšvielas:

- melnie pipari
- smaržīgie pipari
- krustnagliņas

Pagatavošana:

1. Sagriež gurķus (ripiņās vai šķēlītēs), sagriež ripiņās sīpolus.
2. Liek burkā.
3. Pārlej marinādi.
4. Pasterizē 5 min (0,5 l burka).



MARINĒTI tomāti ar ķiplokiem (Lilitas)

Marināde:

- 1l ūdens
- 2-3 pilnas ēd.k. cukura
- 1 ēd.k. sāls
- 1-2 ēd.k. 9% etiķa

Pagatavošana:

1. Sagriež ķiplokus, sagatavo tomātus.
2. Liek burkā.
3. Ar apliešanu un sasegšanu/ vai pastarizē.



MARINĒTI tomāti (Svetlanas)

Marināde:

- 3l ūdens
- 9 ēd.k. cukura
- 2 ēd.k. sāls
- 1 glāze 9% etiķa

PIRKSTIŅUS aplaizīsi ☺ (Daigas)

Sastāvdaļas:

Sīpoli, tomāti, pētersīļi, pipari, želatīns, eļļa

Marināde:

2l ūdens

3 pilnas ēd.k. cukura

2,5 ēd.k. sāls

2 tēj.k. 70% esences

Pagatavošana:

1. Burkā ieber/ielej lauru lapas, dažus piparu graudiņus, 1 ēd.k. eļļas un ½ tēj.k. želatīna
2. Liek burkā kārtās
1-sīpoli, 2-tomāti, 3-pētersīļi (viss sagriezts, nelielus tomātus griež 4 daļās)
3. Aplej burkas un pasterizē 10 min (700 g burkas)



MARINĒTI TOMĀTI AR ĶIPLOKIEM

Sastāvdaļas:

- Nelieli tomātiņi
- Ķiploki
- Ūdens
- Sāls
- Cukurs
- Etiķa esence

Marināde:

1l ūdens

1 deserta k. cukura

1 ēd.k. sāls

1-2 tēj.k. 70% esences/pēc garšas

Pagatavošana:

Jāizvēlās nelieli tomātiņi, apmēram 3 -4 cm diametrā, ne vairāk. Tomātiņus nomazgā un ar asu nazīti izdobj zaļo serdes daļu un ieliek tajā ķiploka daiviņu.

Sagatavotos tomātiņus sakārto izkarsētās puslitra burciņās. Sagatavo marinādi - uz litru ūdens ņem ēdamkaroti sāls un deserta karoti cukuru, visu uzvāra un pievieno etiķa esenci pēc garšas. Es lieku tik daudz, lai marināde būtu viegli skābena, jo skābums tiks arī no tomātiem.

Verdošu marinādi uzlej uz tomātiem un burkas tūlīt aizvalcē. Pēc tam burkas saliek zem siltas segas vai spilveniem un patur 24 stundas.

Dārzeņu asorti (visi kopā 06.09.2017.)

Sastāvdaļas:

Dārzeni jebkurās attiecībās, dilles, baziliks, mārrutki, ķiršu lapas, 2–3 ķiploku daiviņas, 2–3 pētersīļu saknes/lapas, 2 lauru lapas, gabaliņš sīvās paprikas pāksts.

Marināde:

1,5 l ūdens, 75 g sāls, 25 g cukura, 6 ēdamkarotes 9% galda etiķa.

Pagatavošana:

Dezinficētā burkā saliek garšaugus un garšvielas, tad kārtām burkā liek nelielus gurķus, viegli iesārtus tomātus (nepārgatavojušos), saldās paprikas.

Pēdējā kārtā liek diļļu zaļumus. Dārzeņiem uzlej verdošu marinādi un pasterizē 75–80 °C temperatūrā.

Pēc pasterizācijas pirms aizvalcēšanas burkā ielej etiķi. Burkas aizvāko un atdzesē.



Tomāti “sniegā” (Svetlanas S.)

Sastāvdaļas:

Tomāti un ķiploki uz 3 l burku

5-7 daiviņas/2 ķiploki

1 ēd.k. sāls

100 g cukura (uz 1,5 l ūdens)

1 tēj.k. 9% etiķa

Marināde:

1,5 l ūdens, 1 ēd.k sāls, 100 g cukura

Pagatavošana:

1. Tomātus nomazgāt, sadurt ar zobu bakstāmo kociņu pie augļa kājiņas (lai neplaisātu), salikt burkā un apliet ar vārošu ūdeni
2. Uzvārīt marinādi
3. Sagatavot ķiplokus - sablenderēt/ vai izspiest caur ķiploku spiedi
4. Noliet ūdeni no tomātiem
5. Pievienot burkās ķiplokus un apliet ar **marinādi + etiķi** (var arī nepievienot)
6. Aizskrūvēt burkas, apgāzt un sasēgt uz nakti



Kraukšķīgie gurķi (Irēnas T.)

Marināde:

- 1l ūdens
- 10 t.k. cukura
- 100 g 9% etiķa
- 5 t.k. sāls
- eļļa pēc garšas/nedaudz

Garšvielas:

- melnie pipari

Pagatavošana:

1. Saliek gurķus 3 l burkā (vai citās)
2. Liek burkā sagrieztus ripiņās **burkānus**
dažas daiviņas ķiploka, mārrutka-jānogas
-ķirša lapiņu, dilles, dažus piparus.
3. Pārlej ar vārošu ūdeni uz 15 min.
4. Nolej ūdeni un vēlreiz vāra (visu pievieno marinādei).
5. Pārlej ar vārošu marinādi.
6. Aizvāko. Sasedz līdz atdzišanai.



Gardie biešu salāti ziemai

Sastāvdaļas:

- ✓ 4 kg bietes
- ✓ 2 kg tomāti
- ✓ 1.5 kg parika
- ✓ 1.5 kg sīpoli
- ✓ 200 g ķiploki
- ✓ 5 ēd. k. cukurs
- ✓ 10 tēj. k. sāls
- ✓ 400 g eļļa
- ✓ 10 ēd. k. etiķis/ 2 citronu sula
- ✓ 1 tēj. k. maltie pipari
- ✓ 4 -6 gab. lauru lapas

Pagatavošana: (40 min)

1. Katlā ielej eļļu, pievieno cukuru, sāli, piparus un uzkarsē. Tad pieliek apceptus sīpolus un pasautē apmēram 3 min.;
 2. Pievieno salmiņos sagrieztu papriku un sautē apmēram 5 min. Tad liek klāt tomātus (bez mizas un sagrieztus kubiņos), sautē 10 min. un beigās liek klāt pirms tam novārītas un uz rupjas rīves sarīvētas bietes, sautē vēl 10-15 min.;
 3. Ķiplokus, lauru lapas pievieno apmēram 10 min. pirms vārīšanas beigām. 5 min. pirms vārīšanas beigām pielej etiķi vai citrona sulu;
 4. Karsto maisījumu pilda sterilizētās burkā.
- * Tomātu vietā var pievienot tomātu pastu, bet tad ir jālej klāt apmēram 2 glāzes ūdens.

Kabaču salāti ziemai

Ziemā var ēst, kā piedevu, vai ar gaļu sasautēt, vai pat zupā iemest.

Sastāvdaļas:

- ✓ 3 kg kabači
- ✓ 5 - 6 paprikas
- ✓ 100 g ķiploka
- ✓ 400 g tomātu pastas
- ✓ 1 /2 tējk. aso piparu
- ✓ 200 g eļļas
- ✓ 200 g cukura
- ✓ 2 ēd.k. sāls

Pagatavošana: (60 min)

1. Sagriež visu kubiciņos un liek uz 10 minūtēm vārīties.
2. Tad pieliek klāt 100 g ķiplokus, 400 g tomātu pastu, pustējkaroti aso piparu.
3. Vāra vēl 10 minūtes.
4. Tad ņem sagatavotās burciņas un pilda iekšā. Garšīgi.



Salāti ziemai

Ziemā var ēst, kā piedevu, vai ar gaļu sasautēt, vai pat zupā iemest.

Sastāvdaļas:

- ✓ Eļļa -200gr.
- ✓ Etiķi 9% 200 ml.
- ✓ Sāli — 8 tējk.
- ✓ Cukurs – 16 tējk.



1. Visas sastāvdaļas sagriezt kā parastajiem salātiem. Burkānus sarīvēt. Visus dārzeņus samaisīt kopā.
2. Visu pārmaisīt. Uzlikt uz uguns. Vārīt līdz sāk ūdens vārīties. Atstāt vārīties tieši 2 minūtes!!!
3. Uzreiz salikt pa burkān un aiztaisīt. Apgriezt.

Lečo (Svetlanas)

Sastāvdaļas:

- | | |
|----------------|---------------------------|
| *5 kg paprikas | * 1 l ūdens |
| *2 ēd.k. sāls | * 3 – 0,5 l tomātu mērces |
| *1 gl. cukura | * 1 gl. eļļas |

Pagatavošana:

1. Visu uzvāra, pievieno papriku un vāra 20 minūtes.
2. Beigās pieliek 2 ēd.k. esences.