

Vecmāmiņas receptes



Satura rādītājs

„Ausītes”	4
Ābolkūka "Šarlote"	5
Ābolu plātsmaize	6
Ābolu plātsmaize	7
Ābolu plātsmaize	8
Ābolu rausis	9
Ātrā ābolkūka	10
Ātrais ābolu rausis	11
Bada pankūkas.....	12
Biezpiena bumbas	13
Biezpiena cepumi ar marmelādi	14
Biezpiena plācenīši	16
Biezpiena bumbiņas	14
Burkānu plātsmaize.....	17
Burkānu valriekstu kūka.....	18
Cepts saldējums	19
Cūku pupu zupa.....	20
Dzērvenes pūdercukurā	21
Gaileņu zupa	22
Gaļas bumbiņas tomātu mērcē	23
Gotiņas	24
Gurķu, sinepju salāti	25
Kanēļmaizītes	26
Karaliskais makaronu ēdiens.....	27
Klasiskais biezpiena sacepums	28
Krāsni cepti grauzdiņi.....	29
Ķirbju biezzupa ar grauzdiņiem un kausēto sieru	30
Ķirbju buberts ar ķīseli	31
Ķirbju džems.....	32
Kurzemes skābputra.....	33
„Lielās vecāsmātes” kraukšķīgās vafeles.....	34
Mammas 7 graudu pārslu cepumi bez miltiem.....	35
Mājas rulete.....	36
Omītes kartupeļu pankūkas	37
Pankūkas.....	38
Piena ķīselis ar grauzdētām auzu pārslām	39

Pīrādziņi ar žāvētu gaļu	46
Putukrējums ar karamelizētām auzu pārslām un ķīseli	48
Sāļās kārtainās mīklas rozītes	50
Selgas cepumu biezpiena torte	51
Sēņu sautējums ar mandelēm, sieru un mīdijām	52
Speķa pīrādziņi.....	53
Sulīgā rabarberu un biezpiena kūka	54
Vecmāmiņas sautētās kotletes	55
Zemeņu rulete	56

„AUSĪTES”

Sastāvdaļas:

- 3 olas
- 1 glāze cukurs
- 1 glāze miltu
- Želejas konfektes

Pagatavošana:

1. Saputo cukuru un olas (vieglāk ar mikseri.)
2. Ar mazu karoti liek uz pannas mazus aplīšus. Ik pēc laika jāpaskatās- ja maliņas ir gaiši brūnas, pannu ņem ārā. Tad pa vienai ņem nost un pa vidu liek konfekti, un saspiež kā austiņu.
3. Cep 200 grādu temperatūrā 5-6min.



Pierakstīja Kristela Krastiņa

ĀBOLKŪKA „ŠARLOTE”

Sastāvdaļas:

- 250 ml krūze ar cukuru
- 3 olas
- 1tējk. soda (kuru dzēš ar citrona sulu)
- 2 tējk. vaniļas cukura
- 1ēd.k. skābā krējuma
- 250 ml krūze ar mazu kaudzīti milti
- 3 āboli

Pagatavošana:

Olas ar cukuru puto 2min. Tad pievieno vaniļas cukuru un sodu, kas dzēsta ar citronu, skābo krējumu un miltus.

Visu kārtīgi samaisa ar putojamo slotiņu.

Nomizo un sagriež ābolus daiviņās, liek apaļā kūkas formā uz riņķi. Ja ir teflona forma, to izsmērē ar eļļu, ja parastā - izklāj ar cepamo papīru.

Uz āboliem virsū lej mīklu. Liek cepties 180 grādos uz 45 min. Ja laiks nav pagājis, bet augša paliek par daudz brūna, uzliek augšā foliju.

Kad kūka gatava, ņem ārā un apgāž otrādi uz šķīvja ar āboliem uz augšu. Pēc tam, kad apgāzts uz šķīvja, pārsmērē ar 3-4 ēdamkarotēm skābā krējuma, kas samaisīts ar 2 ēdamkarotēm cukura un 2tējk. kanēļa. Ogas uzber dekorācijai, kādas ir sezonā. Šajā ir brūklenes.

Lai labi garšo!



Pierakstīja Kate Sormule

ĀBOLU PLĀTSMAIZE

Sastāvdaļas:

- Āboli
- Raugs
- Cukurs
- Milti
- Olas
- Saldais krējums
- Sāls
- Vanīļas cukurs

Pagatavošana:

No sākuma jāiemīca rauga mīkla. Jāsagriež āboli plānās šķēlēs. Jāsakuļ olas, milti, saldaiss krējums, vanīļas cukurs. Rauga mīkla jāiekļāj pannā. Jāuzliek āboli, tad jāuzlej tas, ko sakūli. Un jāliek cepties



Pierakstīja Sabīne Povilaite

ĀBOLU PLĀTSMAIZE

Sastāvdaļas:

- 3 āboli
- Mīkla
- Krējums
- Cukurs

Pagatavošana:

Ābolus nomizo un sagriež šķēlītēs. Kad tas ir izdarīts, tad mīklu izrullē un uz tās uzsmērē krējumu. Pēc tam uzliek ābolu šķēlītes un vēl vienu krējuma kārtu. Pašās beigās uzber pa virsu cukuru un liek cepties 200° 45min.

Anna

ĀBOLU PLĀTSMAIZE

Sastāvdaļas:

Mīklai:

- 0,25 l piena
- 0,5 kg miltu
- 6 ēdamkarotes cukura
- 200 g rauga
- 3 ēdamkarotes eļļas
- 100 g izkausēta sviesta

Mērcei:

- 200 g skābā vai saldā krējuma
- 1 ola
- 3 ēdamkarotes cukura
- 5 lieli āboli
- kanēlis

Pagatavošana:

0,25 l piena uzsilda, pievieno 0,5kg miltu, 3 ēdamkarotes eļļas un 100g izkausēta sviesta. 200 g rauga sajauc ar 6 ēdamkarotēm cukura un pievieno mīklai. Raudzē mīklu. Pa to laiku šķēlītēs sagriež 5 lielus ābolus ar visu mizu. Kad mīkla uzrūgusi, to izkārt uz plāts, kura ir ieziesta ar eļļu. Pa virsu mīklai liek ābolus, pēc tam tos pārlej ar mērci un kanēli.

Mērcei sajauc 200g skābā krējuma ar 1 olu un 3 ēdamkarotēm cukura.

Liek cepeškrāsnī un 200 grādos cep 20-25 min.



Elizabete Apriķe

ĀBOLU RAUSIS

Sastāvdaļas:

- 1 glāze kefīra
- 2 glāzes miltu
- 1 glāze cukura
- 3 olas
- 1 tējkarote cepamā pulvera
- 1 ēdamkarote vaniļas cukura
- 2 ēdamkarotes skāba krējuma
- āboli

Pagatavošana:

Samaisa kopā visas sastāvdaļas, lai izveidojas viendabīga masa. Tad samizo un sagriež mazos gabaliņos ābolus. Mīklu ielej cepamformā un pa virsu uzber ābolu gabaliņus. To visu cep 180°C un cep kamēr ir zeltaini brūns.



Annija Strikmane

ĀTRĀ ĀBOLKŪKA

Sastāvdaļas:

- 100 gramu sviesta
- 4 rīvēti āboli
- kanēlis
- 130 g miltu
- 90 g mannas
- 90 g cukura
- 2 tējķ. cepamā pulvera
- 2 tējķ. vaniļina cukura
- 1 ēd. kar. kartupeļu milti

Pagatavošana:

Tev būs vajadzīgs stikla trauks.

Uzkarsē cepeškrāsni līdz 180°C. Ieliec sviestu saldētavā.

Sajauc kopā: miltus, mannu, cukuru, cepamo pulveri, vaniļina cukuru, kartupeļu miltus.

1. Stikla trauku iesmērē ar sviestu.
2. Uzber 3 ēd. kar. maisījumu.
3. Rīvē virsū 50 g sviesta (pusi no sasaldētā sviesta) tā, lai tas nosedz visu apakšu.
4. Uzber 3 ēd. kar. maisījuma.
5. Tad ber pusi no rīvētiem āboliem tā, lai tie nosedz visu trauka apakšu.
6. Ber virsū 3 ēd. kar. maisījuma.
7. Tad uzber otru pusi ar āboliem.
8. Atkal ber 3 ēd. kar. maisījuma.
9. Rīvē pa virsu 50 g sviesta.
10. Uzber pa virsu kanēli.
11. Cep 30 min, līdz augšpuse ir zeltaini brūna.

Kates vecmāmiņas Antas recepte

Pierakstīja Kate Vīndedze

ĀTRAIS ĀBOLU RAUSIS

Sastāvdaļas:

- 3 lieli Antonovkas āboli
- 1 glāze miltu
- 1 glāze cukurs
- naža gals dzēstas sods
- 3-4 olas

Pagatavošana:

Olas ar cukuru sakul, pievieno miltus un sodu, visu samaisa. Ar sviestu ietauko apaļu pannu, pannas apakšā liek šķēlītēs sagrieztus, nomizotus ābolus. Virsū uzlej mīklu, cep cepeškrāsnī aptuveni 30 minūtes vidējā karstumā. Gatavību pārbauda ar koka irbulīti. Kad gatava, apgāž otrādi uz šķīvja un pārber ar pūdercukuru.



Elīna Vlasova

BADA PANKŪKAS

Sastāvdaļas:

- 4 olas
- 3 ēdamk. cukura
- 100 ml piena
- 200 ml rūgušpiena
- 300 g kviešu miltu
- ½ tējķ. sodas
- šķipsniņa sāls

Pagatavošana:

Atdala olas baltumu no dzeltenuma. Olas dzeltenumam pievieno cukuru, sāli, sodu, rūgušpienu un to visu sakuļ, tad piesijā miltus un atkal kārtīgi izmaisa. Tad mīklā iemaisa pienu. Sakuļ olas baltumu stingrās putās un iecilā mīklā. Cep kārtīgi izkarsētā un ar speķi ieziestā čuguna sirsniņu pannā. Katru izcepto kraukšķīgo bada pankūku liek uz lina dvieļīša, lai nekļūst mitra. Vislabāk garšo tikko cepta, vēl silta un ar gardu omes gatavotu ievārījumu.



Rasa Rita Zēpolde (vecvecomīte)

Patrīcija Ķēpule

BIEZPIENA BUMBAS

Sastāvdaļas:

- 500 g biezpiena
- 2 olas
- 250 g cukura
- 2 glāzes miltu
- ½ tējk. cepamās sodas
- maza šķipsniņa sāls
- 1 tējk. vaniļas cukura
- pūdercukurs

Pagatavošana:

Produktus samīca viendabīgā masā. Veido bumbiņas. Uzvāri eļļā. Visbeidzot bumbiņas liec karstā eļļā.



Undīne Juņeviča

BIEZPIENA BUMBIŅAS

Sastāvdaļas:

- Biezpiens 500g
- Olas 2gab
- Milti 8-10 ēdam.k
- Cukurs un vaniļcukurs pēc garšas
- Dzeramā soda 1/2 tējkarotes

Pagatavošana:

Biezpienu izspiež caur sietu un liek klāt olas, miltus, cukuru, dzeramo sodu un visu sajauc mīklā. Pannā vai katlīnā ielej eļļu un uzkarsē. Kad eļļa sāk vārīties, ar ēdamkaroti no mīklas uztaisa mazas bumbiņas un liek vārīties karstajā eļļā. Kad apakšpusīte ir brūna, jācenšas apgriezt otrādi. Tad ņem ārā un liek bļodā. Ja ir vēlēšanās, tad apkaisa ar pūdercukuru.



Megija Zīlīte 7.do
Omītes vārds Ināra

BIEZPIENA CEPUMI AR MARMELĀDI

Sastāvdaļas:

- 200 g biezpiena;
- 200 g miltu;
- 200 g sviesta;
- 300 g marmelādes konfektes;
- kanēlis;
- cukurs;
- divas olas.

Vajadzīgie piederumi:

- cepamā panna;
- cepamais papīrs;
- smērējamā silikona otiņa;
- bļoda;
- cepeškrāsns.

Pagatavošana:

Bļodā ieber 200 g miltus, tiem pievieno 200 g izkausēta sviesta, visu sajauc viendabīgā masā. Tad pieber sadrupinātu biezpienu 200 g un pievieno vienu jēlu olu. Atkal visu sajauc viendabīgā masā. Tad masu ieliek uz 15 minūtēm ledusskapī.

Kamēr mīkla atdzesējas, sagriež marmelādes konfektes gabaliņos. Tad sajauc kanēli ar cukuru. Atsevišķā traukā sakuļ olu.

Kad mīkla atdzesējusies, to izņem ārā un vienu piektdaļu saveļ bumbiņā un izrullē aplī. Tad izrullēto mīklu apziež ar olu. Kad to izdara, tad šo apli sāk griezt uz visām pusēm no viduspunkta. Uzber cukuru ar kanēli, un katras mīklas šķēles galā ieliek gabalu ar marmelādi. Kad šis viss ir izdarīts ar visu mīklu, tad cepumus novieto uz cepamās pannas, kurā ir ieklāts cepamais papīrs. Un tad visu liek cepeškrāsnī uz 200 grādiem, cep 15 līdz 20 minūtes.

Kad cepumi palikuši zeltaini, tos var ņemt ārā, atdzesēt un notiesāt.

Lai labi garšo!

Šo recepti man iemācīja gatavot mana vecmāmiņa, šobrīd tie ir mani mīļākie cepumi.

Eva Markevica, 8. do klases skolniece

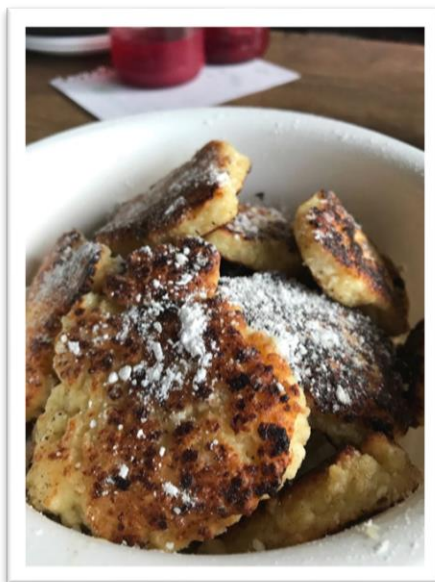
BIEZPIENA PLĀCENĪŠI

Sastāvdaļas:

- 2 paciņas biezpiena
- 2-4 ēdamkarotes kviešu miltu
- 2-3 olas
- 3 ēdamkarotes cukura
- Nedaudz sāls
- Olīveļļa (cepšanai)

Pagatavošana:

Biezpienu ar karoti saberž, piemaisot miltus, olu, cukuru un sāli. Maisījumam jābūt diezgan biežam. Iegūto biezpiena masu liek uz dēlīša, kas nokaisīts ar miltiem, un sadala vairākās daļās. No katras daļas izveido plācenīti, no virsas viegli saspiežot, lai tas būtu plakans. Sakarsētā eļļā plācenīšus no abām pusēm apcep, līdz tie kļūst zeltaini. Izceptus pārkaisa ar pūdercukuru.



Marija Beatrise Kulmane

BURKĀNU PLĀTSMAIZE

Sastāvdaļas:

- 0.5 kg burkānu
- 3 olas
- 200 g krējuma
- 0.5 glāze eļļas
- 60 g sviesta
- Milti pēc vajadzības
- 5 l piena
- Puspaciņa rauga
- Škipsniņa sāls
- 2 karotes cukura

Pagatavošana:

- Sajauc eļļu, sviestu, pienu, uzraudzētu raugu, sāli, cukuru un miltus.
- Uzraudzē pagatavoto mīklu.
- Izlīdzina mīklu uz plāts un samalto burkānu masu liek virsū mīklai.
- Jācep 170 C, cep 40 minūtes.

Pierakstīja Lita Rubule



BURKĀNU VALRIEKSTU KŪKA

Sastāvdaļas:

Kūkai:

- 250 g miltu
- 1/2 puse paciņas cepamā pulvera
- 10 g kanēļa
- 2 g muskatrieksta
- 3 olas
- 150 g brūnā cukura
- 175 ml eļļas
- 600 g sasmalcinātu burkānu
- 100 g sasmalcinātu valriekstu



Krējuma krēmam:

- 200 ml skābā krējuma (20%-30% tauku)
- 75 g cukura

Pagatavošana:

- Izsijā miltus, pievieno cepamo pulveri, kanēli un muskatriekstu.
- Sakuļ olas ar brūno cukuru un eļļu, pievieno šo maisījumu miltiem un visu kārtīgi sajauc.
- Sarīvē burkānus, sasmalcina valriekstus un pievieno masai.
- Iegūto mīklu liek ieelļotā veidnē un liek cepties iepriekš sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādu temperatūrā vienu stundu.
- Sagatavo krējuma krēmu: krējumu sakuļ ar cukuru.
- Atdzisušu burkānu kūku pārlej ar krējuma krēmu un rotā ar valriekstiem.
- Garšīgāk, ja kūka vismaz pusi dienas sasūcas.



Pierakstīja Kristiāna Ziņģe

CEPTS SALDĒJUMS

Sastāvdaļas:

- Saldējums
- Kukurūzas pārslas
- Eļļa
- Sāls
- Cukurs

Ja vēlas, var papildināt ar

- Augļiem
- Šokolādes mērci

Pagatavošana:

No saldējuma uztaisa bumbiņas un ieliek saldētavā, lai sasalst. Pa to laiku, kamēr saldējums salst, ņem divas bļodiņas. Vienā bļodiņā ieber kukurūzu pārslas un ar rokām sasmalcina nedaudz mazākās daļiņās. Otrā bļodiņā iesit olas, pievieno cukuru, sāli un visu sakuļ. Tad izņem saldējuma bumbiņas no saldētavas un apvārta sasmalcinātās kukurūzu pārslas, pēc tam olā un tad atkal sasmalcinātās kukurūzu pārslās. Tad saldējuma bumbas atkal ieliek saldētavā sasalt. Kad saldējuma bumbas ir sasalušas, tās ņem ārā no saldētavas un liek vārīties iepriekš uzkarstētā eļļā. Vāra līdz bumbas kļūst zeltaini brūnas, izņem no eļļas. Liek uz šķīvja un izdekorē ar augļiem vai šokolādes mērci.



Pierakstīja
Karlīna Līna Stepiņa

CŪKU PUPU ZUPA

Sastāvdaļas:

- Cūku pupu konservi 400 ml bundžiņa
- Grūbas - kārtīga sauja
- Daiviņa ķiploka
- Viens liels vai divi mazāki burkāni
- 500 g maltas liellopu gaļas
- 3 - 4 kartupeļi
- Divi tomāti
- Piecu piparu maisījums
- Sāls
- Liellopu gaļas buljona kubiciņi 2 gab.
- Naža gals asās paprikas pulvera
- Citas garšvielas pēc garšas izjūtas
- Lauru lapa
- Ēdamkarote ķimeņu
- Nedaudz eļļas cepšanai
- Liels sīpols

Pagatavošana:

Smalki sagriež sīpolu un ķiploku, un burkānu. Uz pannas sacep eļļā; liek katlā kopā ar grūbām un sāk vārīt. Malto gaļu sajauc ar pipariem un sāli. Veido frikadeles, tās uz pannas sacep, liek katlā. Pieliek garšvielas. Tomātus ieliek karstā ūdenī, lai novilkto miziņu. Sagriež gabaliņos, liek zupā. Vāra līdz grūbas ir gandrīz mīkstas. Mazos gabaliņos sagriež mizotus kartupeļus. Liek zupā kartupeļus un cūku pupas, sulu vispirms nolej. Vāra, līdz zupa gatava.



Pierakstīja Aleksa Ziņģe

Ome - Laila Gaile

DZĒRVENES PŪDERCUKURĀ

Sastāvdaļas:

- Cukurs
- Dzērvenes

Pagatavošana:

Kafijas dzirnaviņās samal cukuru (pūdercukuru). Samitrina dzērvenes un apviļā pūdercukurā. Gatavās ogas ieber tīrā šķīvī un pasniedz ciemiņiem.

Lai labi garšo!



Manas omītes Rutas vitamīnu recepte.

Pierakstīja Helēna Raipala

GAILEŅU ZUPA

Sastāvdaļas:

- 600 g gailenes
- 200 ml saldais krējums
- 300 g kūpināts bekons
- 2 lieli sīpoli
- 3 vidēji burkāni
- 6 vidēji kartupeļi
- 100 g dilles un pētersīļi
- Sviests
- Sāls, pipari, garšvielas

Pagatavošana:

Katlā ielej aptuveni 3,5 l ūdens un liek, lai vārās. Paralēli gatavo visas zupas sastāvdaļas. Bekonu sagriež kubiņos un mazliet apcep, liek katlā. Nomizo un sagriež burkānus un sīpolus. Apcep mazliet sviestā. Ber visu katlā un vāra. Notīrītas gailenes pēc vajadzības sasmalcina, apcep sviestā, liek klāt katlā. Pievieno zupai pēc garšas sāli, garšvielas, piparus. Nomizo un sagriež kubiciņos kartupeļus, pievieno zupai. Kad burkāni un kartupeļi ir mīksti, pievieno sasmalcinātas dilles un pētersīļus, saldo krējumu. Vāra vēl vienu minūti, tad noņem no uguns, uzliek vāku, lai zupa mazliet ievilkas. Var pasniegt pēc desmit minūtēm, pirms tam samaisot. Lai būtu gardāk, var ēst kopā ar grauzdiņiem.



Pierakstīja Gabriella Patrašanu7. re

GALAS BUMBIŅAS TOMĀTU MĒRCĒ

Sastāvdaļas:

- 1 kg maltās gaļas
- 0,5 l tomātu mērces
- 1 ola
- 2 sīpoli
- 1 ķiploku daiviņa
- 1 ēdk. milti
- šķipsniņa malta muskatrieksta
- pipari
- sāls
- 1 lauru lapiņa

Pagatavošana:

Maltai gaļai pievieno olu, miltus, smalki sagrieztu sīpolu, pievieno garšvielas un sāli. Visu samaisa kopā.

No maltās gaļas masas veido apaļas formas gaļas bumbiņas un uz pannas apcep.

Katliņā ielej 1,5 l ūdeni, pievieno sagrieztu sīpolu un pievieno tomātu mērci. Pievieno garšvielas - sāli, piparus un lauru lapiņu.

Katliņā, kurā atrodas sagatavotā mērce, liek no pannas apceptās gaļas bumbiņas un sautē uz lēnas uguns.

Kopā ēd ar kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem.



Pierakstīja: Samanta Gaile

GOTIŅAS

Sastāvdaļas:

- Piens 1l
- Cukurs 700g
- Sviests 50g
- Pēc izvēles var pievienot riekstus, žāvētus augļus vai ogas, sēkliņas u.c.

Pagatavošana:

Katlā ielej pienu, ieber cukuru un uz lēnas uguns vāra ilgi un pacietīgi, kamēr masa kļūst gaiši brūna un sabiezē.



Pierakstīja: Renāte Ķempele

GURĶU, SINEPJU SALĀTI

Sastāvdaļas:

- 4 kg gurķu (labāk mazi un vidēji)
- 5 gab. lielu sīpolu
- 4 gab. paprikas
- 3 gab. Angļu sinepes Spilves ražojuma
- 6 ēd. karotes miltu
- 6 ēd. karotes sāls
- 30 ēd. karotes etiķa 9%
- 12 ēd. karotes cukura

Pagatavošana:

Visu smalki sagriežu smalkos stienīšos ar Filipiņu, liek katlā un aplej ar 2,5-3 l auksta ūdens, kurā ir izšķīdinātas 6 ēd. karotes sāls.

Jānostāvas 2 stundas.

Pēc 2 stundām nokāšam šķidrumu, bet neizlejām, atstājam kādus 600 ml.

Šķidrumam pievienojam Angļu sinepes, var vēl papildus pievienot sinepju sēklas, 12 ēd. karotes cukura.

Vāra, līdz veidojas viendabīga masa. Traukā iemaisām miltus un pievienojam šķidrumam (iebiezinām masu). Nedaudz pavāram un pievienojam etiķi. Beram klāt dārzeņus, maisot vāram kādas 6 minūtes. Masai jāveidojas viendabīgai. Gatavu liekam burciņās bez karsēšanas.



Pierakstīja Evelīna Milčonoka

KANĒĻMAIZĪTES

Sastāvdaļas:

- 500 g miltu
- 20 g rauga
- 1,4 l piena
- 180 g cukura
- 350 g margarīna
- Šķipsna sāls
- 100 g kanēļa

Pagatavošana:

Sagatavo rauga mīklu, uzraudzē, izveltnē un apliek ar margarīna picinām. Mīklu saloka un noliek aukstā vietā uz pusstundu. Veltnēšanu un pārlocīšanu izdara vēl 3 reizes.

Mīklu izrulē plānā kārtiņā un izsklāj pa visu cepamo paplāti. Ņem mīkstu sviestu un noziež mīklu plānā kārtiņā.

Tad pārkaisa ar cukuru un kanēli. Tad šo mīklas plātņi sarulē. Pēc tam šo sarulēto mīklas plātņi sadala ik pēc 5 cm gabaliņos. Tad katru gabaliņu pagriež uz otru pusi un mazliet pieplacina lai sanāktu kā apaļas "rozītes."

Tad liek cepeškrāsnī uz 195 grādiem un cep aptuveni 10 minūtes. Ņem ārā no cepeškrāsns, un kanēļmaizītes ir gatavas.



Pierakstīja Glorija Patrašanu

KARALISKAIS MAKARONU ĒDIENS

Sastāvdaļas:

- Makaroni
- Vistas fileja
- Saldais krējums 250ml
- Garšvielas
- Cietais siers

Pagatavošana:

Sagriezt vistas fileju un uzcept. Uzvārīt makaronus.

Sajaukt makaronus ar vistas fileju un uzliet 250ml saldo krējumu. Uzvārīt visu un uzbērt cieto sieru.

Gatavs!



Pierakstīja Paula Gulbe

KLASISKAIS BIEZPIENA SACEPUMS

Sastāvdaļas:

- Biezpiens – 600 g
- Sviests – 90 g
- Cukurs – 150 g
- Oļas – 4 gab.
- Milti, manna – 45 g milti, 45 g manna
- Cepamais pulveris – 1 tējkarote
- Vaniļas cukurs – 1 paciņa
- Sāls - šķipsniņa

Pagatavošana:

- Biezpienu ieliek bļodā, divās atsevišķās bļodās atdala olu dzeltenumus no baltumiem.
- Sviestu saputo ar cukuru, vaniļas cukuru, pieliek oļas dzeltenumus un putu līdz cukurs izkusis.
- Biezpienam pievieno olu dzeltenumu masu iesijā miltus, mannu, cepamo pulveri un samaisa.
- Saputo olu baltumus ar šķipsniņu sāls, iecilā biezpiena masā.
- Masu liek ietaukotā veidnē, cep cepeškrāsnī 180C~40 min.
- Ēd ar skābu krējumu ar cukuru vai ķīseli.



Marta Blūma

KRĀSNĪ CEPTI GRAUZDIŅI

Sastāvdaļas:

- Maize (jebkāda veida)
- Eļļa
- Garšvielas

Pagatavošana:

1. Sagriez maizi strēmelēs, un strēmeles vēl uz pusēm
2. Uzliek uz plāts
3. Pārlej ar eļļu
4. Pārkaisa ar garšvielām
5. Cep 180 grādos
6. Pašam jāskatās - tiklīdz parādās brūnīgums, jāņem ārā.



Labu apetīti!

Pierakstīja Monta Jurcika

ĶIRBJU BIEZZUPA AR GRAUZDIŅIEM UN KAUSĒTO SIERU

Sastāvdaļas:

- 500 g ķirbja
- 1 -2 burkāni
- 1 sīpols
- 100 g kausēta siera
- 2 kubiciņi dārzeņu buljona
- Sagriezti zaļumi - pētersīļi, dilles
- 1 ēd. k. sviesta
- Baltmaize
- Eļļa - maizes apgrauzdēšanai
- 1 ēd. k. baltās mērces biezinātāja

Pagatavošana:

- Ķirbi un burkānu sarīvē uz rupjās dārzeņu rīves.
- Sīpolu sīki sagriež.
- Biezsienu katlīnā izkausē sviestu. Tajā apcep sīpolu un burkānu.
- Pēc tam pievieno ķirbi, buljona kubiciņus un visu pasautē apmēram minūti.
- Pielej 1 litru ūdens un zupu vāra uz mazas uguns apmēram 10 minūtes.
- Tad ar blenderi sablenderē. Ja zupu vēlas biezāku, iebiezina ar baltās mērces biezinātāja pulveri.
- Zupā iemaisa kausēto sieru, pievieno zaļumus
- Lej šķīvjos, katrā ieber sauju mazu baltmaizes grauzdiņu (baltmaizi sagriež kubiciņos, liek uz plāts, apslaka ar ķiploku eļļu un cepeškrāsni apgrauzdē).

Lai labi garšo!



Evelīnas Frīdenbergas – Tomašas vecmāmiņas recepte

ĶIRBJU BUBERTS AR ĶĪSELI

Sastāvdaļas:

- Notīrīti, gabaliņos sagriezti ķirbju gabaliņi 0,5kg
- 1 litrs piena
- 1 paciņa(20g) vaniļcukura
- 1 glāze cukura
- 4 ēd.k. kartupeļu cietes
- 1 ēd.k. sviesta
- Pusglāze ūdens

Pagatavošana:

- Ķirbi ieliek katliņā un pielej pusglāzi ūdens.
- Kad ķirbis ir uzvārījies, sablenderē viendabīgā masā.
- Pieliek 1 ēd.k. sviesta.
- No litra piena 1 glāzi atstāj kartupeļu cietei, pārējo pienu pielej ķirbim, vāra tālāk.
- Kad piens ir uzvārījies, pieliek kartupeļu cieti ar glāzi piena.
- Kad gatavs, var uzvārīt kādu ķīseli un pasniegt.



Pierakstīja Madara Lāce

ĶIRBJU DŽEMS

Sastāvdaļas:

- Ķirbis – 1 kg
- Cukurs – 700 gr
- Laims – 3 gab. (Cidonijas)
- Ūdens - 200 ml
- Krustnagliņas – 1 sauja
- Smaržīgie pipari – 5 gab.
- Vaniļas cukurs – 1 ēdamk.

Pagatavošana

Lej katlā ūdeni, pievieno cukuru, vaniļas cukuru, krustnagliņas un smaržīgos piparus. Vāra 10 minūtes. Ļauj savilkties garšām vēl 15 minūtes. Izņem piparus un krustnagliņas. Cukura sīrups ir gatavs!

Notīra ķirbi. Sagriež smalkāk un liek katlā ar cukura sīrupu un laima sulu. Uzliek katlam vāku un vāra, līdz ķirbji mīksti. Samaļ vai sablenderē tos vai izspiež caur sietu. Pagaršo un pilda burkās.



Pierakstīja Elīza Milčonoka

KURZEMES SKĀBPUTRA

Sastāvdaļas:

- Putraimi
- Nedaudz ūdens
- Vājpiens

Pagatavošana:

Ūdenī ieber putraimus, izvāra mīkstus. Tad pielej pienu un uzvāra (kad uzmetas burbulis, piens ir gatavs) Atstāj uz dienu kādā traukā, un nākamajā dienā gatavs.



Vecmāmiņas Ritas Štenceles recepte
Pierakstīja Laura Štencele 7.do klasē

„LIELĀS VECĀSMĀTES” KRAUKŠĶĪGĀS VAFELES

Sastāvdaļas:

- 5 olas
- 1 glāze cukura
- 250 g sviesta
- 2 glāzes miltu

Pagatavošana:

Olas samaisa ar cukuru, kamēr cukurs izšķīdis, pievieno izkausētu sviestu, tad miltus. Visu kārtīgi samaisa. Uzsilda vafeļu cepamo pannu (vislabāk no seniem laikiem), ar ēdamkaroti liek iekšā un cep vidēji brūnas. Kad gatavas, nekavējoties sarullē un kārtō traukā. Vecvecmamma, kura bija izcila pavāre, šajās vafelēs pildīja putotu sviestu ar cukuru un kakao.



Pierakstīja Adrians Punkstiņš

MAMMAS 7 GRAUDU PĀRSLU CEPUMI BEZ MILTIEM

Sastāvdaļas:

- 1 paka 7 graudu pārslu
- 200 g sviesta
- 1,5 glāzes cukura
- 8-10 olas

Pagatavošana:

Uzkarsētā pannā liek sviestu, ieber graudu pārslas un cukuru. Visu apbrūnina. Tad pārber lielā bļodā un ļauj mirkli atdzist, pievieno 8-10 olas. Visu samaisa. Ar ēdamkaroti liek uz plāts, kura pārklāta ar cepamo papīru. Liek cepties cepeškrāsnī 180 grādos, kamēr brūni.



Pierakstīja Amēlija Punkstiņa

MĀJAS RULETE

Sastāvdaļas:

- 5 olas
- 5 ēd.k cukura
- 4 ēd.k milti (bez kaudzes)
- 1 tēj.k vaniļas cukura
- Puse citrona
- Mazliet sviesta

Pildījumam:

- Ievārījums (der visi, bet vislabāk dzērveņu, vai brūkleņu)
- Saldais krējums

Pagatavošana:

- Atdala olu dzeltenumus no baltumiem. Dzeltenumus samaisa ar cukuru. Saputo. Tad iecilā miltus.
- Saputo olu baltumus, līdz tie ir stingrās putās. Iecilā olu dzeltenuma masā. Piespiež citronu.
- Cepampapīru iesmērē ar sviestu (tikai maliņas, lai to pēc tam var viegli dabūt nost). Cepampapīru viegli pārber ar miltiem.
- Cep 170 grādos 30 minūtes. Kad ir pagājis noteiktais laiks pārbauda vai tas ir gatavs (vieglāk ir izmantojot zobu kociņu).
- Kad izņem, uz galda izklāj cepampapīru un viegli pārber ar cukuru, lai tas nepieliptu. Uz tā uzliek biskvītu.
- Kad biskvīts ir atdzisis, uz tā liek ievārījumu un lēnām pārlej ar saldo krējumu. Tad to izrullē. Var dekorēt, kā pats vēlas.



Pierakstīja Tīna Gūtmane

OMĪTES KARTUPEĻU PANKŪKAS

Sastāvdaļas:

- 6 kartupeļi
- Milti
- 2 olas
- Sāls, pipari
- 2 ķiploku daiviņas.

Pagatavošana:

1. Jānomizo kartupeļi, pēc tam tie jāsarīvē uz smalkās rīves.
2. Kad kartupeļi ir sarīvēti, nospiež kartupeļu sulu citā bļodā.
3. Pie sarīvētajiem kartupeļiem jāpiejauc divas jēlas olas, jāpieliek viena ēdamkarote miltu, viena ēdamkarote kartupeļu cietes (iegūst no nospiestās kartupeļu sulas), piespiež ķiplokus, pievieno sāli pēc garšas.
4. Ar ēdamkaroti viedo mazas pankūciņas, liek uz sakarsētas un ieeļļotas pannas cepties. Vispirms apcep vienu pusīti zeltaini brūnu, pēc tam otru pusīti apcep.
5. Pasniedz ar skābo krējumu vai ar ievārījumu.

Labu apetīti!



Pierakstīja Gustavs Gudēns

PANKŪKAS

Sastāvdaļas:

- 3 olas;
- 2 gl. miltu
- 1 gl piena;
- ūdens;
- cukurs;
- sāls

Pagatavošana:

Olām atdala dzeltenumu no baltuma. Dzeltenumu samaisa ar cukuru, tad pieber miltus, drusku samaisa. Lej klāt pienu un cītīgi maisa. Mīklai jābūt diezgan šķidrai, pēc vajadzības lej klāt ūdeni. Olu baltumiem pieber šķipsniņu sāls un saputo stingrās putās. Tad tos iecilā mīklā. Cep uz pannas lielās pankūkas. Ēd, ar ko vēlas.



Pierakstīja: Melānija Akopjana

PIENA ĶĪSELIS AR GRAUZDĒTĀM AUZU PĀRSLĀM

Sastāvdaļas:

Piena ķīselis

- 1 litrs piena,
- 1 glāze cukura,
- ½ tējķ. vaniļas cukura,
- 3 ēd. karotes kartupeļu cietes.

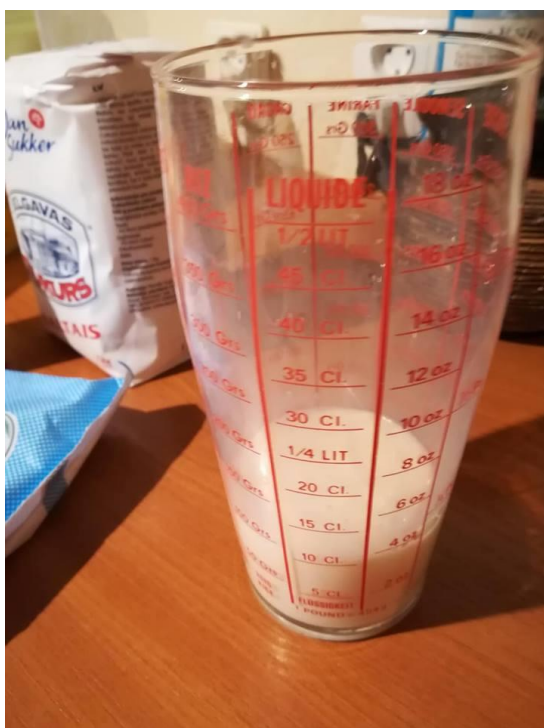
Grauzdētās auzu pārslas

- 2 glāzes ātri vārāmās auzu pārslas,
- ½ glāzes cukura,
- ¼ paciņas sviesta.



Pagatavošana:

- Uzvāra pienu, pievienojot cukuru un vaniļas cukuru. Neuzvāra tikai apm. 50 ml piena, kurā iejaukt kartupeļu cieti.



- Atstātajos 50 ml piena iemaisa kartupeļu cieti



- Kad piens uzvārijies, ielej tajā aukstā piena un kartupeļu cietes maisījumu, strauji jāmaisā. Ļauj maisījumam “uzmest burbuli”, taču nevāra.





- Piena ķīselis gatavs. Noliek atdzesēties.



- Pannā ieber auzu pārslas, pieber cukuru un pieliek sviestu.



- Grauzdē, nepārtraukti maisot, uz nelielas uguns, kamēr auzu pārslas kļūst vienmērīgi zeltainas.



- Gatavās auzu pārslas atstāj atdzesēties.



- Pasniedz atdzesēto piena ķīseli pārkaisītu ar grauzdētām auzu pārslām.



Ņammmm.....

Pierakstīja Anete Elīza Andersone

PĪRĀDZIŅI AR ŽĀVĒTU GAĻU

Sastāvdaļas:

- 35 g rauga
- 500 g miltu
- Glāze piena (200ml)
- Cukurs, sāls
- 150 g sviesta
- 400 g žāvētas gaļas
- 1 sīpols
- Sāls, pipari

Pagatavošana:

1. Apmēram 35g rauga sasmalcina nelielā bļodā. Pievieno ēdamkaroti cukura, pavisam nedaudz silta ūdens un 1 ēdamkaroti miltu. Visu samaisa kārtīgi un liek siltā vietā, lai raugs nedaudz uzrūgst.

2. Mazajā katlā ielej vienu glāzi piena, pievieno apmēram 100 g sviesta, 2 tējkarotes cukura, nedaudz sāli un silda, kamēr sviests izkūst, to visu nepārtraukti maisa. ļoti svarīgi, lai piens nesāktu vārīties! Ja piens netišām uzvārījies, to noteikti jāatdzesē nekavējoties! :)

3. Pienu ar sviestu ielej kādā lielākā bļodā un pakāpeniski pievieno miltus, veidojot krējumveidīgu mīklu. Pievieno uzrūgušo raugu un turpina pievienot miltus un maisīt.

4. Kad mīkla ir kļuvusi tik bieza, ka ar karoti vairs neko nevar izdarīt, to jāsāk mīcīt ar rokām - turpat bļodā vai uz galda uzberot miltus.

5. Mīca, līdz mīkla nelīp pie rokām.

6. Kad mīkla izmīcīta, liek to bļodā, apkaisa ar miltiem un liek siltā vietā (piem. pie radiatora). Mīkla rūgs kādu stundu vai pusotru stundu.

Pildījums:

7. Sagriež vienu sīpolu smalki un liek pannā cepties (eļļu pievieno ļoti maz, jo kad apbrūnināsies sīpoli, pievienos žāvētu gaļiņu ar taukumiņiem vai arī bez)

8. Kad sīpoli apbrūninājušies, pievieno sagrieztu kubiciņos gaļu

un apcep to visu līdz arī gaļa ir smuki zeltaina.

9. Beigās neaizmirst uzbērt piparus! Ja gaļa nav pārāk sāļa, var pievienot arī nedaudz sāli.

10. Gaļu sadala divos traukos, jo vienā bļodā papildus gaļai un sīpoliem pievieno 1 vārītu olu.

11. Pa to laiku mīkla noteikti jau ir dubultojusies vai pat trīskāršojusies, un var sākt gatavot pīrādziņus!

12. Mīklu izņem no trauka, liek uz galda, kurš pārkaisīts ar miltiem. Nogriež no mīklas kādu trešo daļu un izrullē (ne pārāk biezi un ne pārāk plāni). Sameklē kādu lielāku glāzi un izgriež smukus aplišus no mīklas. Tās mīklas daļas, kas paliek pāri, saliek kopā un atkal izrullē, un taisa pīrādziņus no jauna.

13. Izspiež formas ar kādu glāzi.

14. Pārklāj pannu ar cepampapīru, liek virsū pīrādziņus. Pirms likt iekšā pīrādziņus cepeškrāsnī, pārziest tos ar iepriekš sakultu olu.

15. Pīrādziņus cep 230 grādos 10min. vai arī līdz tie palikuši smuki zeltaini brūni!

16. Šī recepte ir 50-60 pīrādziņiem.



Pierakstīja Amanda Keita Saulīte

PUTUKRĒJUMS AR KARAMELIZĒTĀM AUZU PĀRSLĀM UN ĶĪSELI

Sastāvdaļas:

- 500ml saldā krējuma (35%)
- 150g auzu pārslu
- 100g sviesta
- 300g cukura
- 100g dzērveņu
- 100g ābolu
- 50g aveņu
- 2 ēd.k. kartupeļu cietes
- 1,1 l ūdens

Pagatavošana:

Katliņā ielej 1l ūdens un ieber dzērvenes. Vāra, kamēr lielākā daļa dzērveņu izšķīdušas. Izkāš caur metāla sietu, izspaida dzērveņu mīkstumus un šķidrumu lej atpakaļ katlā vārīties, pievieno mizotus ābolus un avenes. Kad āboli pusmīksti pieber klāt 100g cukura, uzvāra. 100 ml auksta ūdens iemaisa kartupeļu cieti un lej klāt ogu novārījumam, to cītīgi maisot. Tiklīdz šķidrums sabiezē, to ceļ nost no plīts un liek vēsā vietā dzesēties.

Pannā (uz vidējas liesmas) izkausē sviestu, tam pievieno auzu pārslas, ko pārkaisa ar 4 ēdamkarotēm cukura. Cītīgi maisot, karsē auzu pārslas, līdz tās iegūst zeltaini brūnu nokrāsu. Liek vēsā vietā atdzesēties, laiku pa laikam apmaisot.

Saldajam krējumam pievieno atlikušo cukuru (aptuveni 4 ēdamkarotes) un saputo stingrās putās. Putukrējumā iemaisa karamelizētās auzu pārslas, nedaudz atstājot dekorēšanai.

Saldā ēdiena trauciņā ielej ķīseli, ieliek putukrējumu un pārkaisa ar karamelizētajām auzu pārslām.



Pierakstīja: Toms Ceimers

SĀLĀS KĀRTAINĀS MĪKLAS ROZĪTES

Sastāvdaļas:

- Kārtainā mīkla
- Piena desa
- Rīvēts siers
- Majonēze
- Kečups

Pagatavošana:

Izritina mīklu, saliek pa virsu desas plāksnītes, rīvētu sieru un pa virsu uzlej kečupu un majonēzi. Var pievienot svaigās dillītes vai zaļos lociņus;

Visu saritina tādā kā desā un sagriež gabalos, liek uz cepam pannas, kas apsmērēta ar sviestu;

Cep aptuveni 35 min. Kad ir brūnas, var ņemt laukā.

Lai labi garšo!



Pierakstīja: Megija Šimane

SELGAS CEPUMU BIEZPIENA TORTE

Sastāvdaļas:

- 900 g biezpiena
- 3 pac. "Selgas" cepumu "klasiskie"
- 1 pac. sviesta
- 300 g marmelādes
- 1 pac. 35 % saldā krējuma
- 150 g cukura
- 200 ml/glāze piena

Dekorēšanai:

- Piena šokolāde
- Kivi

Pagatavošana:

Sagriež marmelādi.

Pēc tam katliņā kausē sviestu. Tikmēr bļodā ieliek abas paciņas biezpiena.

Biezpienam pievieno marmelādi, saldo krējumu un cukuru, samaisa un tad pievieno sviestu. Atkal kārtīgi samaisa.

Kad masa gatava, ņem cepumus un pa vienam izmērcē pienā, liek uz pamatnes (es liku 4→ un 3↓).

Pa virsu liek biezpienu un tad atkal cepumus, un tā atkārto 4 reizes, bet var arī likt vairāk vai mazāk, paša izvēle.

Kad viss gatavs, dekorē pēc paša patikas.



Pierakstīja:

Alise Jūlija Kreicberga

SĒŅU SAUTĒJUMS AR MANDELĒM, SIERU UN MĪDIJĀM

Sastāvdaļas:

- 1 tējkarote sāls
- 100g cieta siera
- 1 saišķītis loku
- 3 ēdamkarotes skābā krējuma
- 2 ķiploka daiviņas
- 50 g sviesta
- 6 šampinjoni
- 1 tējkarote maltu melno piparu
- 200g svaigu mīdiju

Pagatavošana:

1. Mīdijas liek sakarsētā pannā, cep, kamēr viss šķidrums ir iztvaikojis.
2. Šampinjonus sagriež tikpat lielos gabalos kā mīdijas.
3. Pannā mīdijām pievieno sviestu, šampinjonus- maisot cep 5 minūtes.
4. Ķiplokus, lokus sakapā, liek pannā, pavisam mazliet uzber sāli, piparus, samaisa, turpina cept 3 minūtes uz vidējas uguns.
5. Sieru sarīvē, kaisa pannā kopā ar skābo krējumu, cep 6 minūtes, pasniedz pārkaisītu ar zaļumiem



Pierakstīja Karīna Reinvalde

SPEĶA PĪRĀDZIŅI

Sastāvdaļas:

- 1 glāze piena
- 2,5-3 glāzes kviešu miltu
- 50 g svaiga rauga
- 150 g sviesta vai margarīna
- 3-4 ēd.k. augu eļļas
- 1 tēj.k. sāls
- 2 ēd.k. cukura

Pagatavošana:

Uzsildītā pienā izšķīdina sāli, cukuru un raugu. Pievieno izkausēto taukvielu. Ber klāt miltus (sijājot caur sietiņu), vispirms jauc ar karoti, tad mīca ar rokām, pa daļām lejot klāt augu eļļu. Pareizās proporcijās iejaukta mīkla nelip pie rokām (dažreiz milti nav briedīgi, tāpēc jāber vairāk un jāliek lieka karote eļļas). Sagatavoto mīklu neraudzē, bet ieliek uz 30 min ledusskapī vai vēsumā. Pēc tam var cept. No mīklas paņem tenisa bumbas lieluma gabalu un izveltnē apli, apli sagriež 4 daļās, katru no tiem sīkāk, izveidojas spici trīsstūrīši - viens gals spics, divi paplatināti. Uz platākā gala liek pildījumu- sīkos gabaliņos sagrieztu speķi vai cauraugušu žāvētu gaļiņu kopā ar sasmalcinātu sīpolu un melnajiem pipariem pēc garšas. Maliņas aizloka, piespiež un piepildīto daļu ripina uz priekšu. Gatavos pīrādziņus liek uz plāts, sasmērē ar sakultu olu un ja vēlas šķipsniņu ķimenes, cep 210-230 grādos. Cep dzeltenbrūnus.



Vecmāmiņas Sandras recepte
Pierakstīja Kate Kaļišuka

SULĪGĀ RABARBERU UN BIEZPIENA KŪKA

Sastāvdaļas:

- 3 biezpiena paciņas
- 4-5 rabarberu kāti
- 3 olas
- 3-4 tējkarotes mannas
- 2 tējkarotes vaniļas cukura
- 1,5 tējkarotes cepamā pulvera
- pēc garšas cukurs

Pagatavošana:

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem.

Bļodā liek biezpienu, pievieno olu dzeltenumus, vaniļas cukuru, cepamo pulveri, mannu un visu samaisa.

Citā bļodā liek nomizotus, gabaliņos sagrieztus rabarberus, pārber ar cukuru un samaisa.

Rabarberus pievieno biezpiena masai, iecilā.

Atsevišķā bļodā sakuļ olu baltumus stingrās putās un tad iecilā pārējā kūkas masā.

Sakarsē krāsni līdz 200 grādiem.

Lej masu veidnē un cep 45 minūtes, pārbaudot gatavību ar koka iesmiņu.

Pasniedz atdzesētu.

Labu apetīti!



Pierakstīja Beāte Radziņa

VECMĀMIŅAS SAUTĒTĀS KOTLETES

Sastāvdaļas:

- 0.5 kg maltas cūkgaļas (var būt 40% liellopu)
- 1 vidēja lieluma sīpols
- 2 šķēles baltmaizes
- 2 daiviņas ķiploku
- 1 ola
- 2 ēd. k. skābā krējuma
- Pipari
- Sāls
- Kaltēti, smalcināti garšaugi un dārzeņi (maisījums bez sāls)
- Muskatrieksts (rīvēts)
- Taukvielas cepšanai
- Ūdens vārīšanai

Pagatavošana:

- Ieliek gaļu bļodā, nedaudz izmīca.
- Pievieno izmērcētu baltmaizi, drupinot to.
- Pievieno olu, krējumu.
- Papildina ar garšvielām pēc garšas- sāli, pipariem un muskatriekstu.
- Uz pannas apcep sasmalcinātu sīpolu un ķiploku - zeltaini brūnus.
- Pievieno masai. Visu rūpīgi izmaisa. Veļ apaļas kotletītes.
- Pannā uzkarsē taukvielas un liek cepties gaļu. Izcep brūnas.
- Saliek katlīnā, pielej ūdeni un papildina ar kaltēto garšaugu maisījumu. Sautē 15 minūtes.

Pierakstīja Evelīna Šukste

ZEMEŅU RULETE

Sastāvdaļas:

- 6 olas
- 6 ēdamkarotes miltu
- 8 ēdamkarotes cukura
- Svaigas zemenes, divas - trīs sauļas
- Saldais krējums (putukrējumam, daudzums pēc vēlēšanās)
- Šķipsniņa sāls

Pagatavošana:

Atdala olu dzeltenumus no baltumiem. Olu dzeltenumiem pievieno 5 ēdamkarotes cukura un sakuļ, līdz cukurs ir izkusis. Olu baltumiem pievieno 1 ēdamkaroti cukura un sāli, sakuļ stingrās putās.

Olu dzeltenumiem pakāpeniski pievieno visus miltus, līdz izveidojas viendabīga masa. Masā iecilā sakultos olu baltumus.

Uzkarsē krāsni līdz 175 grādiem. Masu lej pannā uz cepampapīra. Cep 15-17 minūtes.

Kamēr mīkla cepās, saspaida zemenes un uzputo putukrējumu, pievienojot 2 ēdamkarotes cukuru. Zemeņu masu un putukrējumu samaisa, tā tiks iesmērēta ruletē.

Kad mīkla gatava, pannu apgāž otrādi, lai izceptā mīkla paliek ar cepampapīru uz augšu. To nosmērē ar ūdeni, lai cepampapīru var viegli noņemt.

Ātri sasmērē izcepto mīklu ar zemeņu un putukrējuma masu un sarullē.

Atstāj uz kādu brīdi iesūkties!

Zemeņu rulete gatava!

Lai labi garšo!

Keitas un Rodrigo Šmālu vecmāmiņas – Sandras Neimanes
recepte