

PHILIPS

Pastmasin
Pastas gatavotājs
Makaronu gaminimo
aparats

Retseptiraamat
Recepšu grāmata
Receptu knyga



- EE** Inspireerivad ja maitsvad **pastamasina** retseptid
 - LV** Iedvesmojošas un gardas receptes **pastas gatavotājam**
 - LT** Jkvepiantys ir skanūs **makaronu gaminimo aparato** receptai
- #philippastamaker

Sisukord

Valmistage lõputul arvul värskaid pastavalikuid vähem kui 10 minutiga	4
Pasta valmistamine pastamasinaga	6
Vormimiskettad ja pastakujud	8
Koostisained ja taignad	10
Lisa rohkem maitset	12

Klassikalised retseptid

Lasanje bolognese	16
Spelta spagetid juustu ja pipraga	18
Ricotta ja spinati ravioolid salveivõiga	20

Gurmeeretseptid

Punapeedispagetid oliivide, kapparite ja burrataga	22
Fettuccine salsiccia vorsti, küüslaugu ja tšilliõliga	24
Pasta nero pescatore	26
Jiaozi pelmeenid	28
Täidetud Fettuccine ahjutomati ja pehme kitsejuustuga	30
Lasanje squacquerone'i juustu ja hernekreemiga	32

Retseptid, mida lapsed armastavad

Spagetid tomatikastmega	34
Kolmevärviline penne piknikusalat	36
Mac&Cheese, ehk makaronid juustuga	38

Gluteenivabad retseptid

Kastanijahust fettuccini pasta gorgonzola juustu ja õuntega	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine maalähedase vorstiga	44

Registreerige oma toode

46

Saturs

Nebeidzami daudz gardu pastas veidu mazāk nekā 10 minūtēs	4
Pastas pagatavošana ar pastas gatavotāju	6
Veidošanas diski un pastas veidi	8
Mīklas sastāvdaļas	10
Garšu dažādošana	12

Klasiskās receptes

Lazanja ar Boloņas mērci	16
Speltas spageti ar sieru un pipariem	18
Rikotas un spinātu ravioli ar salvijas sviestu	20

Receptes gardēžiem

Biešu spageti ar olīvām, kaperiem un burrata sieru	22
Fetučini ar salsiccia desu, ķiploku un čili eļļu	24
Pasta nero pescatore	26
Jiaozi pelmeņi	28
Fetučini ar pildītiem krāsni ceptiem tomātiem un mīksto kazas sieru	30
Lazanja ar squacquerone sieru un zirņu krēmu	32

Bērnu iecienītākās receptes

Spageti ar tomātu mērci	34
Trīskrāsu penne piknika salāti	36
Penne ar sieru	38

Bezglutēna receptes

Kastaņu miltu fetučini ar gorgonzolu un āboliem	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fetučini ar lauku desu	44

Reģistrē savu ierīci

46

Turinys

Mėgaukites nesibaigiančiu šviežių makaronų pasirinkimu mažiau nei per 10 minučių	4
Makaronų gaminimas su makaronų gaminimo aparatu	6
Formavimo diskai ir makaronų formos	8
Ingredientai ir tešlos	10
Pridėkite daugiau skonio	12

Klasikiniai receptai

Bolonijos lazanija	16
Speltų kviečių spagečiai su sūriu ir pipirais	18
Rikota špinatų ravioliai su šalavijų sviestu	20

Gurmaniški receptai

Burokėlių spagečiai su alyvuogėmis, kaparėliais ir burata	22
Fetučiniai su „salsiccia“ dešra, česnaku ir aitriųjų paprikų aliejumi	24
„Pasta nero pescatore“	26
„Jiaozi“ koldūnai	28
Fetučiniai su įdarytu orkaitėje keptu pomidoru ir minkštu ožkos sūriu	30
Lazanija su „squacquerone“ sūriu ir žirnių kremu	32

Receptai vaikams

Spagečiai su pomidorų padažu	34
Trispalvė „penne“ makaronų pikniko salotos	36
„Penne“ makaronai su sūriu	38

Receptai be glitimo

Kaštonų miltų fetučiniai su gorgoncola sūriu ir obuoliais	40
„Pizzoccheri alla Valtellinese“	42
Fetučiniai su kaimiška dešra	44

Užregistruokite savo gaminį

46

EE

Valmistage lõputul arvul värskeid pastavalikuid vähem kui 10 minutiga

Philipsi pastamasin on täisautomaatne ja valmistab mitut tüüpi pastasid.

See retseptiraamat on täis pasta- ja nuudliroogade retsepte ja ideid, mida saate Philipsi pastamasinaga valmistada! Varem oli värske pasta valmistamine keeruline ja nõudis palju tööd, aega ja oskusteavet. Nüüd saate vaid minutitega valmistada köiksugu värskeid pastasid ja nuudleid.

See brošüür annab teile ülevaate põhitõdedest – kuidas valmistada tavalisest taigast pastat ja nuudleid, kuidas valmistada traditsioonilisi pastakujusid, kuidas lisada värvi looduslike pigmentidega ning kuidas maitset ürtide ja vürtsidega parendada. Retseptirubriigist leiate samm-sammult juhised lemmikpasta- ja nuudliroogade valmistamiseks üle kogu maailma. Philipsi pastamasinaga on kujude, värvide ja maitsete valik, mida saate oma pastale anda, peaaegu lõputu!

Sellest brošüürist ja kasutusjuhendist leitavad pastaretseptid on läbi testitud. Teiste pastaretseptide proovimisel ja kasutamisel pidage meeles, et jahu, vee ja munade vahekorda tuleb korrigeerida vastavalt pastamasinaga kaasas olevatel tepsidel olevatele mõõtevahekordadele. Pastamasin ei tööta ettenähtud viisil, kui te uusi retsepte vastavalt ei kohanda.

LV

Nebeidzami daudz gardu pastas veidu mazāk nekā 10 minūtēs

Philips pastas gatavotājs ir pilnībā automātisks un tajā var pagatavot vairāku veidu pastu.

Šī recepšu grāmata piedāvā receptes un idejas pastas un nūdeļu ēdienu pagatavošanai ar Philips pastas gatavotāju. Svaigas pastas gatavošana iepriekš bija sarežģīta un darbietilpīga, tai bija vajadzīgs daudz laika un iemaņu. Tagad ar Philips pastas gatavotāju iespējams pagatavot visu veidu svaigu pastu un nūdeles dažu minūšu laikā.

Šis buklets sniedz ieskatu, kā no mīklas gatavot pastu un nūdeles, izveidot tradicionālās pastas formas, ar dabiskiem pigmentiem pievienot krāsu un ar garšaugiem un garšvielām pastiprināt garšu un aromātu. Recepšu sadaļā atrodami izsmelši norādījumi, kā pagatavot iecienītākos pastas un nūdeļu ēdienus no visas pasaules. Ar Philips pastas gatavotāju varēsī baudīt nebeidzami daudz formu, krāsu un garšu pastu!

Visas šajā bukletā un lietotāja rokasgrāmata sniegtās pastas receptes ir pārbaudītas. Izmēģinot un izmantojot citas pastas receptes, svarīgi pielāgot miltu, ūdens un olu proporcijas atbilstoši mērīšanas atzīmēm, kas redzamas uz pastas gatavotāja komplektā iekļautajām mērkrūzēm. Ja jaunās receptes atbilstoši nepielāgo, pastas gatavotājs nedarbosies kā paredzēts.

LT

Mėgaukitės daugybe šviežių makaronų variantų per mažiau nei 10 minučių

„Philips“ makaronų gaminimo aparatas yra visiškai automatinis ir gamina kelių rūšių makaronus.

Šioje receptų knygoje gausu makaronų receptų ir makaronų patiekalų idėjų, kurias galite pasigaminti su „Philips“ makaronų gaminimo aparatu! Anksčiau gaminti šviežius makaronus būdavo sudėtinga, tam reikėdavo daug darbo, laiko ir žinių. Dabar su „Philips“ makaronų gaminimo aparatu vos per kelias minutes galite pagaminti įvairių rūšių šviežių makaronų.

Šioje knygelėje trumpai pateikiami pagrindiniai dalykai: kaip iš paprastos tešlos pagaminti makaronus, kaip padaryti tradicines makaronų formas, kaip suteikti spalvą natūraliais pigmentais ir kaip pagerinti skonį žolelėmis bei prieskoniais. Receptų skyriuje rasite nuoseklias instrukcijas, kaip paruošti mėgstamus makaronų ir makaronų patiekalus iš viso pasaulio. Su „Philips“ makaronų gaminimo aparatu formų, spalvų ir skonių, kuriuos galite suteikti savo makaronams, sąrašas yra praktiškai begalinis!

Šioje knygelėje ir vartotojo vadove pateikti makaronų receptai buvo išbandyti. Išbandydami ir naudodami kitus makaronų receptus, nepamirškite pakoreguoti miltu, vandens ir kiaušinių proporcijų pagal matavimo proporcijas ant puodelių, kurie pateikti kartu su makaronų gaminimo aparatu. Makaronų gaminimo aparatas neveiks taip, kaip numatyta, jei atitinkamai nepakoreguosite naujų receptų.



Pasta valmīstamine pastamasinaga

Kuīdas pastamasinat kasutada:

- Lūlitage pastamasin sisse, kasutades  nuppu.
- Valige programm nupuga  : Tavaline pasta vōi muna-/maītsestatud pasta
- Avage kaas ja lisage jahu.
- Sulgege kaas. Ekraanile ilmub vedeliku kogus*.
- Vedeliku topsi kasutades valmīstage ette vedelik, mille soovīte līsada.

* Ekraanil olev vedeliku kogus on kōīgi vedelate koostisosade, sealhulgas munade, kogus kokku.

- Segamīse alustamīseks vajutage .
- Valage vedelik aeglaselt lābi kaanes oleva ava. Oluline mārkus: Segamīsetapis on normaalne nāha pigem murenemīst kui tōjēlikult vormitud tainast. Ārge līsage rohkem vedelikke, jārgīge juhīseid.
- Taīgen valmīb umbes 3 minuti pārast.
- Lōīgake pasta soovītud mōōtu.

Toīduvalmīstamine:

- Valmīstusaeg sōltub īsiklikest eelistustest, pasta kujust ja portsjonīte arvust.

Sāīlītamīne:

- Vārskelt valmīstatud pasta sāīlīb kŭlmīkus paar pāeva. Kleepumīse vāīltīmīseks puīstake sellele veīdi jahu. Parīmate tūlemuste saavutamīseks keetke pastat enne sāīlītamīst veīdi ja lōpetage valmīstamine vajalīkul hetkel. Pastat vōīb ka sŭgavkŭlmutada. Kuīvatage pastat, rīputades selle kuīvas kohas traadīle vōī pannes pastarestīle kuīvama.

Kāesolevas raamatus kasutatakse jārgmīsī lŭhendeīd:

kg = kilogramm g = gramm l = līiter
ml = millīlīter spl = supīlusīkatāīs tl = teelusīkatāīs

Pastas pagatavošana ar Pastas gatavotāju

Kā lietot pastas gatavotāju:

- Nospiežot  pogu, ieslēgt pastas gatavotāju.
- Nospiežot  pogu, izvēlēties programmu: pasta bez piedevām vai olu pasta/pasta ar piedevām.
- Atvērt vāku un pievienot miltus.
- Aizvērt vāku. Uz ekrāna būs redzams šķīdruma daudzums.*
- Izmantojot šķīdruma krūzi, sagatavot pievienojamo šķīdrumu.

* Ekrānā redzamais šķīdruma daudzums ir kopējais visu šķīdro sastāvdaļu, t. sk. olu, daudzums.

- Lai sāktu maisīt, piespiest .
- Šķīdrumu lēnām ieliet vāka atverē. *Svarīga piezīme: tas ir normāli, ja maisīšanas laikā ir redzami kunkuļi, nevis viendabīga mīkla. Nepievienojot papildu šķīdrumu, sekot norādījumiem.*
- Pasta izveidosies pēc apmēram 3 minūtēm.
- Sagriezt ieteicamā izmēra pastu.

Vārīšana:

- Vārīšanas laiks ir atkarīgs no tavām vēlmēm, pastas formas un porciju skaita.

Uzglabāšana:

- Svaīgu pastu var vairākas dienas glabāt ledusskapī. Lai pasta nesalīptu, to apkaisa ar nelielu daudzumu miltu. Optimālam rezultātam pastu pirms uzglabāšanas var nedaudz apvārt un pabeigt vārīšanu, kad pastu paredzēts pasniegt. Pastu var izžāvēt, uzkarinot to sausā vietā uz stieples vai uz pastas staīva.

Šajā grāmatā ir izmantoti šādi saīsinājumi:

kg = kilograms g = grams l = litrs
ml = mililitrs ēdamk. = ēdamkarote tējķ. = tējkarote

Makaronų gaminimas su makaronų gaminimo aparatu

Kaip valdyti makaronų gaminimo aparatą:

- Makaronų gaminimo aparatą įjunkite su  mygtuku.
- Su  mygtuku pasirinkite programą: „Paprasti makaronai“ arba „Kiaušinių / specialūs makaronai“.
- Atidarykite dangtį ir įberkite miltų.
- Uždenkite dangtį. Ekrane pasirodys skysčio kiekis*.
- Naudodami skysčio taurelę, paruoškite skystį, kurį įpilsite.

* Ekrane rodomas skysčio kiekis yra bendras visų skystų ingredientų, įskaitant kiaušinius, kiekis.

- Paspauskite , norėdami pradėti maišymą.
- Lėtai supilkite skystį į dangčio angą.

Svarbi pastaba: Įprasta, kad maišymo etape matomi trupiniai, o ne visiškai suformuota tešla. Nepridėkite papildomo skysčio, laikykitės nurodymų.

- Makaronai pasirodys maždaug po 3 minučių.
- Supjaustykite makaronus norimo dydžio gabalėliais.

Gaminimas:

- Gaminimo laikas priklauso nuo asmeninių pageidavimų, makaronų formų ir porcijų skaičiaus.

Saugojimas:

- Šviežiai pagamintus makaronus šaldytuve galima laikyti kelias dienas. Pabarstykite juos trupučiu miltu, kad nesuliptų. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, prieš laikydami makaronus iš dalies išvirkite ir baikite virti, kai reikės. Makaronus taip pat galite užšaldyti. Makaronus išdžiovinkite pakabinę ant vielos arba makaronų lentynos sausoje vietoje.

Šioje knygelėje vartojamos santrumpos:

kg = kilogramas g = gramas l = litras
ml = mililitras valg. š. = valgomasis šaukštas
arb. š. = arbatinis šaukštelis

EE

Vormimiskettad ja pastakujud

Pastamasina külge saab kinnitada pastavormimiskettaid, et luua ainulaadse kujuga pastat. Need kettad võivad riigiti erineda. Retseptid soovitavad kasutada konkreetset kuhu ja ketast, kuid retsepti valmistamiseks on võimalik valida ka teisi kujundeid.

LV

Veidošanas diski un pastas veidi

Pastas veidotājam var pievienot pastas veidošanas diskus, kas ļaus izveidot dažādu formu pastu. Disku veidi un pieejamība katrā valstī var būt atšķirīgi. Receptēs ir norādīta konkrēta pastas forma un disks, taču ēdiena pagatavošanai var izmantot arī citas formas pastu.

LT

Formavimo diskai ir makaronų formos

Prie makaronų gaminimo aparato galima pritvirtinti makaronų formavimo diskus ir taip sukurti unikalias makaronų formas. Kiekvienoje šalyje šie diskai gali skirtis. Receptuose siūloma naudoti konkrečią formą ir diską, tačiau pagal receptą galima naudoti ir kitas formas.



EE Spagetid

LV Spageti

LT Spagečiai

EE Penne

LV Penne

LT „Penne“

EE Ingljuuksed

LV Eņģeļu mati

LT Angelo plaukai

EE Lasanje/Ravioolid/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri

LV Lazanja/Ravioli/Kaneloni/Maltagliati/Griķu pasta

LT Lazanija / Ravioliai / Vamzdeliai / „Maltagliati“ / „Pizzoccheri“



EE

Koostisained ja taignad

Jahu, vesi ja muna.

Pastamasinaga vōite kasutada mistahes tūūpi nisujahu vōi saiajahu.

Parimate tulemuste saavutamiseks soovitate durumjahu ja nisujahu (tūūp 405) segu.

Sellised niinimetatud kōvad jahutūūbid on ideaalsed, kuna sisaldavad rohkem valku, mis annab pastale parema konsistentsi. Kōvasid jahutūūpe vōib kasutada nii munaga kui ka ilma.

Pehme jahu (tūūp 00) sisaldab vāhem valku ja seetōttu soovitate munade lisamist. Soba nuudlite valmistamiseks vōite kasutada speltanisu-, tāistera- vōi tatrajahu.

See tabel annab ūlevaate selle raamatu retseptides kasutatud pōhilistest taignatūūpidest.

Jagades oma lemmikretsepti veebis, saate inspireerida ja toetada teisi #philippastamaker

NB! Vedeliku ja jahu vahekorra jālgimine on vāga tāhtis.

LV

Mīklas sastāvdaļas

Milti, ūdens un olas.

Pastas gatavotājā var izmantot jebkura veida kviešu vai konditorejas miltus.

Lai sasniegtu vislabāko rezultātu, iesakām izmantot maisījumu, kas veidots no cieta kviešu mannas un universālajiem miltiem (405. veids).

Pastas gatavošanai ir labāk piemēroti t.s. stiprie miltu veidi, jo tie satur vairāk olbaltumvielu, kas nodrošina labāku pastas konsistenci. No stiprajiem miltiem pastu var veidot, arī nepievienojot olas.

Smalkie mīkstie milti (00. veids) satur mazāk olbaltumvielu, un tiem ieteicams pievienot olas. Savukārt sobas nūdeļu pagatavošanai var izmantot speltas, pilngraudu kviešu vai griķu miltus.

Blakus tabulā ir norādīti galvenie mīklu veidi, kas izmantoti tālākajās receptēs.

Daloties tiešsaistē ar savām iecienītajām receptēm, vari iedvesmot un atbalstīt citus pastas mīļotājus. #philippastamaker

NB! Šķidrums un miltu attiecību ievērošana ir ārkārtīgi svarīga.

LT

Ingredientai ir tešlos

Miltai, vanduo ir kiaušiniai.

Su makaronų gaminimo aparatu galite naudoti bet kokios rūšies kvietinius miltus arba baltos duonos miltus.

Geriausiams rezultatams pasiekti rekomenduojame naudoti kietųjų maunų kruopų ir universalių miltų mišinį (405 tipas).

Tokie stiprūs miltų tipai idealiai tinka, nes juose yra daugiau baltymų, dėl kurių makaronų konsistencija būna geresnė. Stiprių rūšių miltus galima naudoti su kiaušiniu arba be jo.

Smulkiuose minkštuose miltuose (00 tipo) baltymų yra mažiau, todėl rekomenduojame j juos dėti kiaušinių. Japoniškiems grikių miltų makaronams gaminti galite naudoti speltų, viso grūdo arba grikių miltus.

Šioje lentelėje pateikti pagrindiniai tešlos tipai, naudojami šios knygos receptuose.

Dalydamiesi savo mėgstamiausiu receptu internete galite įkvėpti ir palaikyti kitus #philippastamaker

NB! Labai svarbu laikytis skystčio ir miltų santykio.

EE 300 g pasta valmistamiseks (3–4 porcijonit)



EE Nisupasta
Jahu: 250 g nisujahu
Vedelik: 95 g (1 muna + vesi)

LV Kviešu pasta
Milti: 250 g universālo miltu
Šķidrums: 95 g (ola + ūdens)

LT Kvietinė tešla
Miltai: 250 g universalių miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + vanduo)



EE Durum nuudlid
Jahu: 200 g durumjahu, 50 g nisujahu
Vedelik: 90 g vett

LV Cieta kviešu nūdeles
Milti: 200 g mannas/50 g universālo miltu
Šķidrums: 90 g ūdens

LT Kietieji makaronai
Miltai: 200 g maunų kruopų / 50 g universalių miltų
Skystis: 90 g vandens



EE Pelmeenide ja ravioolide taigen
Jahu: 250 g nisujahu
Vedelik: 95 g vett

LV Pelmeņu un ravioli plāksnes
Milti: 250 g universālo miltu
Šķidrums: 95 g ūdens

LT Koldūnų ir raviolių lakštai
Miltai: 250 g universalių miltų
Skystis: 95 g vandens



EE Tatra- ja riisipasta (gluteenivaba)
Jahu: 150 g tatrajahu, 100 g riisijahu
Vedelik: 20 g ūli, 140 ml vett

LV Kviešu un rīsu pasta (bezglutēna)
Milti: 150 g kviešu miltu, 100 g rīsu miltu
Šķidrums: 20 g eļļas, 140 ml ūdens

LT Grikių ir ryžių makaronai (be glitimo)
Miltai: 150 g grikių miltų, 100 g ryžių miltų
Skystis: 20 g aliejaus, 140 ml vandens

LV 300 g pastas (3–4 porciju) pagatavošanai



EE Nisunuudlid
Jahu: 250 g nisujahu
Vedelik: 90 g vett

LV Kviešu nūdeles
Milti: 250 g universālo miltu
Šķidrums: 90 g ūdens

LT Kvietiniai makaronai
Miltai: 250 g universalių miltų
Skystis: 90 g vandens



EE Ramen nuudlid
Jahu: 250 g saiajahu + 3 g soola
Vedelik: 90 g vett

LV Ramen nūdeles
Milti: 250 g konditorejas miltu/3 g sāls
Šķidrums: 90 g ūdens

LT Ramenai
Miltai: 250 g duonos miltų / 3 g druskos
Skystis: 90 g vandens



EE Tāisterapasta/-nuudlid
Jahu: 250 g tāistera nisujahu
Vedelik: 95 g (1 muna + vesi)

LV Pilngraudu kviešu pasta/nūdeles
Milti: 250 g pilngraudu kviešu miltu
Šķidrums: 95 g (ola + ūdens)

LT Pilno grūdo kvietiniai makaronai
Miltai: 250 g pilno grūdo kvietinių miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + vanduo)



EE Tatra- ja kastanipasta (gluteenivaba)
Jahu: 130 g tatrajahu, 120 g kastanijahu, ½ tl kaarob, ehk jaanikaunajahu
Vedelik: 100 ml vett, 1 spl ūli

LV Kviešu un kastaņu pasta (bezglutēna)
Milti: 130 g kviešu miltu, 120 g kastaņu miltu, ½ tējkarotes ceratonijas miltu
Šķidrums: 100 ml ūdens, 1 ēdamkarote eļļas

LT Grikių ir kaštonų makaronai (be glitimo)
Miltai: 130 g grikių miltų, 120 g kaštonų miltų, ½ arbatinio šaukštelio saldžiųjų ceratonijų miltų
Skystis: 100 ml vandens, 1 valg. š. aliejaus

LT 300 g makaronų paruošimui (3–4 porcijos)



EE Durum pasta
Jahu: 200 g durumjahu, 50 g nisujahu
Vedelik: 95 g (1 muna + vesi)

LV Cieta kviešu pasta
Milti: 200 g mannas, 50 g universālo miltu
Šķidrums: 95 g (ola + ūdens)

LT Kietieji makaronai
Miltai: 200 g maunų kruopų, 50 g universalių miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + vanduo)



EE Udon nuudlid
Jahu: 250 g nisujahu
Vedelik: 90 g vett

LV Udon nūdeles
Milti: 250 g universālo miltu
Šķidrums: 90 g ūdens

LT Udonai
Miltai: 250 g universalių miltų
Skystis: 90 g vandens



EE Speltapasta/-nuudlid
Jahu: 250 g speltajahu
Vedelik: 95 g (1 muna + vesi)

LV Speltas pasta/nūdeles
Milti: 250 g speltas miltu
Šķidrums: 95 g (ola + ūdens)

LT Speltų makaronai
Miltai: 250 g speltų miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + vanduo)



EE Kikerhernepasta (gluteenivaba)
Jahu: 200 g kikerhernejahu
Vedelik: 70 g vett, 1 tl ksantaankummi
Vōi alternatīvina:
Jahu: 250 g kikerhernejahu
Vedelik: 95 g (1 muna + vesi)

LV Aunazirņu pasta (bezglutēna)
Milti: 200 g aunazirņu miltu, 70 g šķidrums, 1 tējkarotes ksantāna (vai pēc izvēles 250 g aunazirņu miltu)
Šķidrums: 95 g (ola + ūdens)

LT Avinžirnių makaronai (be glitimo)
Miltai: 200 g avinžirnių miltų
Skystis: 70 g vandens, 1 arb. š. ksantano dervos miltelių
Alternatyva:
Miltai: 250 g avinžirnių miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + vanduo)

EE Lisage maitset

Retseptid 300 g (3 kuni 4 portsjoni) vārske pasta jaoks



EE Porgandipasta/-nuudlid
Jahu: 200 g durumjahu, 50 g nisujahu
Vedelik: 95 g (1 muna + porgandimah)

LV Burkānu pasta/nūdeles
Milti: 200 g mannas, 50 g universālo miltu
Šķidrums: 95 g (1 ola + burkānu sula)

LT Morkų makaronai
Miltai: 200 g manų kruopų, 50 g universalių miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + morkų sultys)



EE Peedipasta/-nuudlid
Jahu: 250 g nisujahu
Vedelik: 95 g (1 muna + peedimah)

LV Biešu pasta/nūdeles
Milti: 250 g universālo miltu
Šķidrums: 95 g (1 ola + biešu sula)

LT Burokėlių makaronai
Miltai: 250 g universalių miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + burokėlių sultys)



EE Pasta nero
Jahu: 200 g durumjahu, 50 g nisujahu
Vedelik: 95 g (1 muna + 1 tl kalmaarintini + vesi)

LV Sēpijas pasta
Milti: 200 g mannas, 50g universālo miltu
Šķidrums: 95 g (1 ola + 1 tējķ. sēpijas tintes + ūdens)

LT Juodi makaronai
Miltai: 200 g manų kruopų, 50 g universalių miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + 1 arb. š. kalmarų rašalo + vandens)

LV Garšu dažādošana

300 g pastas (3–4 porciju) pagatavošanai



EE Tomatipasta/-nuudlid
Jahu: 250 g nisujahu
Vedelik: 95 g (1 muna + vesi), 1 spl tomatipūreed

LV Tomātu pasta/nūdeles
Milti: 250 g universālo miltu
Šķidrums: 95 g (ola + ūdens), 1 ēdamk. tomātu biezeņa

LT Pomidorų makaronai
Miltai: 250 g universalių miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + vanduo), 1 valg. š. pomidorų tyrės



EE Spinatilasanje / -pelmeenid / -wonton
Jahu: 250 g nisujahu
Vedelik: 95 g (1 muna + spinatimah)

LV Spinātu lazanja / pelmeņi / vontona nūdeles
Milti: 250 g universālo miltu
Šķidrums: 95 g (1 ola + spinātu sula)

LT Špinatų lazanja / koldūnai / wontonai
Miltai: 250 g universalių miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + špinatų sultys)



EE Ūrdipasta/-nuudlid
Jahu: 250 g saiajahu, 1 sl peeneks hakitud estragoni
Vedelik: 95 g (1 muna + vesi)

LV Garšaugu pasta/nūdeles
Milti: 250 g konditorejas miltu, 1 ēdamk. smalki sakapāta estragona
Šķidrums: 95 g (ola + ūdens)

LT Žolelių makaronai
Miltai: 250 g duonos miltų, 1 valg. š. smulkiai supjaustyto peletrūno
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + vanduo)

LT Pridėkite daugiau skonio

Receptai 300 g (3–4 porcijoms) šviežių makaronų



EE Soba nuudlid
Jahu: 170 g tatrajahu, 80 g nisujahu
Vedelik: 95 g (1 muna + vesi)

LV Soba nūdeles
Milti: 170 g griķu miltu, 80 g universālo miltu
Šķidrums: 95 g (ola + ūdens)

LT Japoniški griķu miltų makaronai
Miltai: 170 g griķių miltų, 80 g universalių miltų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + vanduo)



EE Apteegitilli- ja piprapasta/nuudlid
Jahu: 250 g nisujahu, ½ sl jahvatatud apteegitilli, ½ spl jahvatatud musta pipart
Vedelik: 95 g (1 muna + vesi)

LV Fenhela un piparu pasta/nūdeles
Milti: 250 g kviešu miltu, ½ ēdamk. malta fenheļa, ½ ēdamk. maltu melno piparu
Šķidrums: 95 g (ola + ūdens)

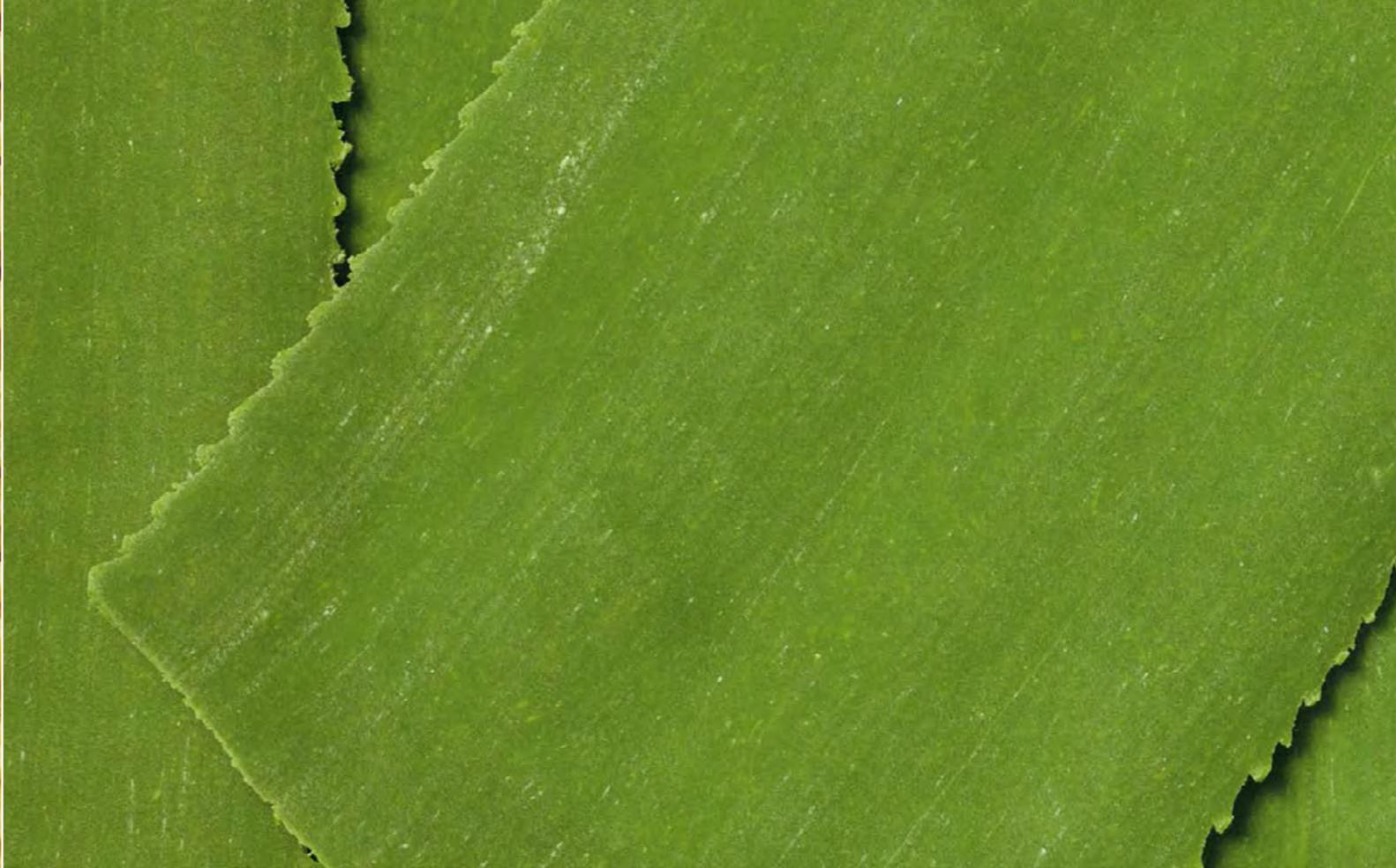
LT Pankolių ir pipirų makaronai
Miltai: 250 g kvietinių miltų, ½ valg. š. malto pankolio, ½ valg. š. maltų juodųjų pipirų
Skystis: 95 g (1 kiaušinis + vanduo)



EE Gluteenivaba pasta
Jahu: 250 g gluteenivaba jahu, 2 g ksantaankummi
Vedelik: 2 muna, 50 g vett
Pasta kogus ~300 g

LV Bezglutēna pasta
Milti: 250 g bezglutēna miltu, 2 g ksantāna sveķu
Šķidrums: 2 olas, 50 g ūdens
Pastas daudzums ~300 g

LT Makaronai be glitimo
Miltai: 250 g miltų be glitimo, 2 g ksantano dervos miltelių
Skystis: 2 kiaušiniai, 50 g vandens
Makaronų kiekis ~300 g



Klassikalised retseptid

Klasiskās receptes

Klasikiniai receptai

Lasanje Bolognese

Vārskē pasta

~600 g lasanjeplaate (spinati)

Bolognese kaste

- Oliivioli
- 1 punane sibul, peeneks hakitud
- 2 sellerivart, hakitud peenteks kuubikuteks
- 2 porgandit, hakitud peenteks kuubikuteks
- 2 punast paprikat, hakitud peenteks kuubikuteks
- 100 g hakitud pancettat
- 500 g veisehakkliha
- 50 g (3½ spl) tomatipūreed
- 250 g tomatikastet
- 250 ml veiselihapuljongit

Béchamel (valge kaste)

- 50 g (3½ spl) vōid
- 60 g jahu
- 1 l piima
- 250 g riivitud parmesani juustu

Ettevalmistamine

1. Bolognese jaoks; praadige pancettat, sibulat, sellerit ja porgandit madalal kuumusel 10 minutit. Lisage liha. Kui need on pruunistunud, lisage tomatipūree, tomatikaste ja puljong.
2. Jätke podisema.
3. Béchamel kastme jaoks sulatage aeglaselt vōi, lisades lusikaga jahu kuni tekib tainas, ehk *roux*. Keetke *roux'd* madalal kuumusel 2 minutit. Lisage järk-järgult piim ja segage pidevalt vispliga. Kaste pakseneb.
4. Lasanjet alustage õhukese Bolognese kihiga, seejärel lisage 4 vōi 5 kihti järgmises järjekorras: pasta, Bolognese, Béchamel, juust.
5. Kūpsetage ahjus umbes 40 minutit 180 °C juures.

Soovitus

Liha vōib asendada baklažaani ja praetud paprikaga.

Lazanja ar Boloņas mērci

Svaiga pasta

~600 g lazanas plākšņu (spinātu)

Boloņas mērce

- Oliveļļa
- 1 sīpols, smalki sakapāts
- 2 seleriju kāti, smalki sagriezti kubiņos
- 2 burkāni, smalki sagriezti kubiņos
- 2 sarkanās paprikas, smalki sagrieztas kubiņos
- 100 g pancētas, sakapāta
- 500 g maltas liellopu gaļas
- 50 g (3½ ēdamk.) tomātu biezeņa
- 250 g termiski apstrādātu un caur sietu izberztu tomātu
- 250 ml liellopu buljona

Bešamelas mērce

- 50 g (3½ ēdamk.) sviesta
- 60 g miltu
- 1 l piena
- 250 g parmezāna, sarīvēts

Gatavošana

1. Lai pagatavotu Boloņas mērci, pannā uz nelielas uguns 10 minūtes cep pancētu, sīpolu, selerijas un burkānus. Pievieno gaļu. Kad gaļa apbrūnināta, pievieno tomātu biezeni, tomātus un buljonu.
2. Atstāj vārīties.
3. Lai pagatavotu Bešamelas mērci, lēnām izkausē sviestu, pievienojot tam miltus, līdz iegūta mīklas konsistence. Pakāpeniski, masu visu laiku maisot ar putošanas slotiņu, pievieno pienu. Mērce sabiezēs.
4. Lai pagatavotu lazanju, sākumā plānā kārtiņā izklāj Boloņas mērci, tad veido to no 4 līdz 5 kārtām šādā secībā: pasta, Boloņas mērce, Bešamelas mērce, siers.
5. Cep cepeškrāsnī 180 °C apmēram 40 minūtes.

Ieteikums

Gaļu var aizstāt ar baklažāniem un ceptu papriku.

Bolonijos lazanija

Šviežia pasta

~600 g lazanijos lakštų (špinatų skonio)

Bolonijos padažas

- Alyvuogių aliejus
- 1 smulkiai supjaustytas svogūnas
- 2 smulkiais kubeliais supjaustyti saliero stiebai
- 2 smulkiais kubeliais supjaustytos morkos
- 2 smulkiais kubeliais supjaustytos raudonosios paprikos
- 100 g susmulkintos vytintos šoninės
- 500 g maltos jautienos
- 50 g (3½ valg. š.) pomidorų tyrė
- 250 g pomidorų padažo
- 250 ml jautienos sultinio

Bešamelis

- 50 g (3½ valg. šaukštai) sviesto
- 60 g miltų
- 1 l pieno
- 250 g tarkuoto parmezano sūrio

Paruošimas

1. Bolonijos padažui: keptuvėje ant silpnos ugnies 10 min. pakepinkite vytintą šoninę, svogūną, salierą ir morkas. Sudėkite mėsą. Kai mėsa paruduos, supilkite pomidorų tyrę, pastą ir sultinį.
2. Palikite troškintis.
3. Bešamelio padažui lėtai išlydykite sviestą, suberkite miltus, kol susidarys tiršta tešlos užtepėlė. Ant silpnos ugnies 2 minutes virkite užtepėlę. Pamažu supilkite pieną, nuolat maišydami rankiniu plaktuvu. Padažas sutirštės.
4. Lazanijai gaminti pradėkite nuo plono Bolonijos padažo sluoksnio, tada padarykite 4 arba 5 sluoksnius tokia tvarka: makaronai, bolonijos padažas, bešamelio padažas, sūris.
5. Kepkite orkaitėje apie 40 min 180 °C temperatūroje.

Patarimas

Mėsą galima pakeisti baklažanais ir keptomis paprikomis.



Spelta spagetid juustu ja pipraga

Vārste pasta

- 250 g speltajahu
- 1 muna + vesi

Kaste

- 150 g riivitud pecorino romano juustu
- Pipart maitse jārgi

Ettevalmistamine

1. Kuumutage pannil soolaga maitsestatud vett kuni keemiseni.
2. Keetke spagette al dente (hammustamisel kōva).
3. Vahepeal pange pecorino romano juust suurde kaussi ja lisage paar supilusikatāit keeduvett.
4. Segage hāsti, kuni moodustub kreemjas kaste.
5. Nōrutage spagetid ja pange koos pecorino kastmega kaussi.
6. Segage ja lisage maitse jārgi pipart.

Soovitus

Jaotage pasta taldrikutele ja lisage veel riivitud pecorino juustu.

Speltas spageti ar sieru un pipariem

Svaiga pasta

- 250 g speltas miltu
- 1 ola + ūdens

Mērce

- 150 g pecorino romano siera, sarīvēts
- Pipari pēc garšas

Gatavošana

1. Liek vārīties ūdeni, kam pievienots sāls.
2. Vāra spageti al dente (tā, lai tie būtu pacieti).
3. Kamēr pasta vārās, lielā bļodā ieliek pecorino sieru un pievieno dažas ēdamkarotes vāroša ūdens.
4. Kārtīgi samaisa, lai izveidotos krēmveida mērce.
5. Nokāš spageti un ieliek bļodā ar pecorino mērci.
6. Samaisa un pēc garšas pievieno piparus.

Ieteikums

Pasniedzot pastu, katru porciju pārkausa ar sarīvētu pecorino sieru.

Speltų spagečiai su sūriu ir pipirais

Švieži makaronai

- 250 g speltų miltų
- 1 kiaušinis + vanduo

Padažas

- 150 g tarkuoto pecorino „romano“ sūrio
- Pipirų pagal skonį

Paruošimas

1. Puode užvirinkite pasūdytą vandenį.
2. Spagečius virkite, kol jie taps „al dente“ (kieti).
3. Tuo tarpu pecoriną sudėkite į didelį dubenį ir įpilkite kelis šaukštus verdančio vandens.
4. Gerai išmaišykite, kol susidarys kreminis padažas.
5. Spagečius nupilkite ir sudėkite į dubenį su pecorino sūrio padažu.
6. Išmaišykite ir pagal skonį įberkite pipirų.

Patarimas

Makaronus paskirstikite į atskiras lėkštes ir užberkite daugiau tarkuoto pecorino sūrio.





EE

Ricotta ja spinati ravioolid salveivõiga

Värsk pasta

- ~300 g pastaruute

Täidis:

- 300 g värsket spinatit
- 250 g ricotta juustu
- 50 g riivitud parmesani juustu
- 30 g (2 spl) seederänniseemneid, röstitud
- Muskaatpähklit, maitse järgi
- Lisaks: munavalge, pintsel

Salveivõi

- 50 g võid
- 10 salveilehte, hakitud
- 50 ml (3 spl + 1 tl) koort
- 50 g parmesani juustu
- Jahvatatud musta pipart, maitse järgi

Ettevalmistamine

1. Ajage soolaga maitsestatud vesi suurel pannil keema ja blanšeerige spinatit, keetes seda 5 sekundit, seejärel nõrutage, loputage külma veega ja nõrutage uuesti.
2. Hakkige spinat peeneks ja segage kokku täidise koostisosadega.
3. Laduge pooled pastalehed siledale pinnale ja asetage igale pastalehele üks kuhjaga teelusikatäis täidist. Pintseldage pasta servasid munavalgega ja asetage peale teine pastaleht, suruge servad kahvliga kinni, et moodustuks ümbrik.
4. Valmistage salveivõi. Sulatage võid kastrulis madalal kuumusel. Lisage salvei, meresool ja koor ning hautage paar sekundit. Segage juurde juust kuni see on sulanud. Maitsestage.
5. Keetke ravioloole 6–8 minutit, kuni valmis. Serveerige kohe salveivõiga.

LV

Rikotas un spinātu ravioli ar salvijas sviestu

Svaiga pasta

- ~300 g pastas, sagriezta kvadrātos

Pildījums

- 300 g svaigu spinātu
- 250 g rikotas
- 50 g parmezāna, sarīvēts
- 30 g (2 ēdamk.) pīniju riekstu, grauzdēti
- Muskatrieksts pēc garšas
- Papildus: olas baltums pārziešanai

Salvijas sviests

- 50 g sviesta
- 10 salvijas lapu, sakapātas
- 50 ml (3 ēdamk. + 1 tējķ.) saldā krējuma
- 50 g parmezāna
- Malti melnie pipari pēc garšas

Gatavošana

1. Noblanšē spinātus, apvārot tos 5 sekundes vieglā sālsūdenī, tad nokāš, aplej ar aukstu ūdeni un vēlreiz nokāš.
2. Smalki sakapā spinātus un samaisa tos ar pārējām pildījuma sastāvdaļām.
3. Noliek pusi pastas kvadrātu uz līdzenas virsmas un uz katra uzliek vienu tējkaroti ar kaudzi pildījuma. Loksnes malas apziež ar olas baltumu un uzliek pa virsu atlikušos pastas kvadrātus, ar dakšīņu no visām pusēm aizspiežot ciet un izveidojot slēgtas aploksnes.
4. Pagatavo salvijas sviestu. Katlīnā uz lēnas uguns izkausē sviestu. Pievieno salviju, jūras sāli un saldo krējumu un uz lēnas uguns dažas sekundes vāra. Iemaisa sieru, līdz tas izkūst. Pievieno garšvielas.
5. Ravioli vāra 6–8 minūtes. Pasniedz, pārlietus ar salvijas sviestu.

LT

Rikota špinatų ravioliai su šalavijų sviestu

Švieži makaronai

- ~300 g makaronų kvadratėlių

Užpilas

- 300 g šviežių špinatų
- 250 g rikotos sūrio
- 50 g tarkuoto parmezano sūrio
- 30 g (2 valg. š.) skrudintų kedro riešutų
- Muskato riešutų, pagal skonį
- Papildomai: kiaušinio baltymas tepimui

Šalavijų sviestas

- 50 g sviesto
- 10 susmulktų šalavijų lapų
- 50 ml (3 valg. š. + 1 arb. š.) grietinėlės
- 50 g parmezano sūrio
- Maltų juodųjų pipirų, pagal skonį

Paruošimas

1. Dideliame puode užvirinkite pasūdytą vandenį ir apvirinkite špinatus: pavirkite 5 sekundes, nusausinkite, perliekite šaltu vandeniu ir vėl nusausinkite.
2. Špinatus smulkiai supjaustykite ir sumaišykite su įdaro ingredientais.
3. Pusę makaronų lakštų išdėliokite ant lygaus paviršiaus ir ant kiekvieno lakšto dėkite po vieną kupiną arb. š. įdaro. Makaronų kraštus patepkite kiaušinio baltymu ir ant viršaus uždėkite kitą makaronų lakštą, šakute užspauskite kraštus ir suformuokite voką.
4. Paruoškite šalavijų sviestą. Ištrpinkite sviestą puode ant silpnos ugnies. Sudėkite šalavijus, jūros druską, grietinėlę ir kelias sekundes pakaitinkite. Įmaišykite sūrį, kol išsilydys. Paragaukite.
5. Virkite raviolius 6–8 minutes. Patiekite užpylę šalavijų sviestu.

Gurmeeretseptid

Receptes gardēžiem

Gurmaniški receptai

Punapeedispagetid oliivide, kapparite ja burrataga

Vārste pasta

- ~300 g peedipastat

Kaste

- 100 g kivideta rohelisi oliive
- 100 g kivideta musti oliive (vāvimata)
- 80 g kappareid soolvees, loputatud vee all
- 3 spl oliivioli
- ½ kūslaugukūnt, peeneks hakitud
- 4 kūpset tomātī, sūdamik eemalstatud ja viilutatud peeneks
- 1 tšillipipar, peeneks hakitud
- 1 tūūmianioks, varrest eemalstatud ja hakitud
- 1 vārste puneoks, hakitud
- 150 g burrata juustu, nōrutatud

Ettevalmistamine

1. Tehke oliivid pooleks vōi veeranditeks (vōite ka hakkida vāikesteks tūkkideks) ja segage kapparitega.
2. Kuumutage ōli ja praadige selles kūslauku. Lisage oliivid ja kapparid ning kuumutage kolm minūtit.
3. Jārgmisenā lisage tomātīd ja tšillipipar ning ājage kaste keema.
4. Maitsestage kastet oma maitse jārgi meresoola ja pipraga ning lisage hakitud ūrdid.
5. Lisage pasta kastmele, rebige burrata tūkkideks ja puistake peedipastale.

Biešu spageti ar olīvām, kaperiem un burratas sieru

Svaiga pasta

- Aptuveni 300 g biešu pastas

Mērce

- 100 g zaļo olīvu bez kauliņiem
- 100 g melno olīvu bez kauliņiem (nekrāsotas)
- 80 g kaperu sāls šķīdumā, noskaloti ar ūdeni
- 3–4 ēdamk. olīveļļas
- ½ ķiploka daiviņas, smalki sakapāta
- 4 gatavi tomāti, ar izņemtām serdēm un sagriezti plānās šķēlītēs
- 1 čili, smalki sakapāts
- 1 timiāna zariņš, ar noņemtām un sakapātām lapiņām
- 1 oregano zariņš, sakapāts
- 150 g burrata siera, nokāsts

Gatavošana

1. Sadala olīvas uz pusēm vai ceturtdaļās (tās var sakapāt arī mazākos gabaliņos) un samaisa ar kaperiem.
2. Uzkaršē eļļu un apcep tajā ķiploku. Pievieno olīvas un kaperus un cep trīs minūtes.
3. Tad pievieno tomātus un čili un visu uzvāra.
4. Mērcei pēc garšas pievieno jūras sāli, piparus un sakapātus garšaugus.
5. Mērcei pievieno biešu pastu un visu pārkausa ar saplucinātās burratas gabaliņiem.

Burokėlių spagečiai su alyvuogėmis, kaparėliais ir burata sūriu

Švieži makaronai

- Apie 300 g burokėlių makaronų

Padažas

- 100 g žaliųjų alyvuogių be kauliukų
- 100 g juodųjų alyvuogių be kauliukų (nedažytų)
- 80 g kaparėlių sūryme, nuplautų po vandeniu
- 3–4 valg. š. alyvuogių aliejaus
- ½ smulkiai supjaustytos česnako skiltelės
- 4 prinokę pomidorai, nulupti ir smulkiai supjaustyti
- 1 smulkiai supjaustyta aitrioji paprika
- 1 apipjaustyta ir susmulkinta čiobrelio šakelė
- 1 susmulkinta šakelė raudonėlio
- 150 g nusausinto burata sūrio

Paruošimas

1. Alyvuoges perpjaukite per pusę arba ketvirčiai (taip pat galite supjaustyti mažais gabalėliais) ir sumaišykite su kaparėliais.
2. Įkaitinkite aliejų ir jame pakepinkite česnaką. Sudėkite alyvuoges ir kaparėlius ir kepkite tris minutes.
3. Tada sudėkite pomidorus ir aitriąsias paprikas ir užvirinkite padažą.
4. Pagal skonį padažą pagardinkite jūros druska ir pipirais ir įberkite smulkintų prieskoninių žolelių.
5. Į padažą sudėkite makaronus, buratą sutrupinkite gabaliukais ir apibarstykite burokėlių makaronus.





EE

Fettuccine salsiccia vorsti, küüslaugu ja tšilliõliga

Värske pasta

~300 g fettuccine pastat

Kaste

- 3–4 viilutatud salsiccia vorsti
- ½ purustatud küüslauguküünt
- 200 g hakitud suvikõrvitsat
- Ühe sidruni mahl, sidrunikoort

Peale raputamiseks (valikuline)

- 1 värske puneoks, hakitud

Ettevalmistamine

1. Praadige hakitud salsiccia vorste pannil keskmisel kuumusel. Ärge lisage õli, kuna praadimisel eraldub vorstist selle jaoks rasva.
2. Lisage küüslauk ja kuumutage seda hetkeks pannil.
3. Nüüd lisage suvikõrvitsad ja ajage need kuumaks.
4. Lisage kastmele sidrunimahl ning maitsestage soola ja pipraga. Segage toidu sisse maitse järgi sidrunikoort.
5. Viimasena puistake peale hakitud pune.

LV

Fetučini ar salsiccia desu, ķiploku un ķili eļļu

Svaiga pasta

~300 g fetučini

Mērce

- 3–4 salsiccia desas, sagrieztas šķēlītēs
- ½ ķiploka daiviņas, saspiesta
- 200 g kabača, sakapāts
- Viena citrona sula un citrona miziņa

Garnējums (pēc izvēles)

- Sasmalcināts oregano

Gatavošana

1. Pannā uz vidējas uguns apcep sakapātu salsiccia desu. Nepievieno papildu eļļu, jo cepoties desa izdalīs taukus.
2. Pievieno ķiploku un turpina cept.
3. Tad pievieno kabaci un to izkarsē.
4. Mērcei pievieno citrona sulu un pēc garšas pievieno sāli, piparus un citrona miziņu.
5. Pasniedzot var pārkaisīt ar sakapātu oregano.

LT

Fetučiniai su „salsiccia“ dešra, česnaku ir aitriųjų paprikų aliejumi

Švieži makaronai

~300 g fetučinių

Padažas

- 3–4 griežinėliais supjaustytos „salsiccia“ dešrelės
- ½ susmulkintos česnako skiltelės
- 200 g cukinijų, supjaustytų griežinėliais
- Vienos citrinos sultys, citrinos žievelė

Papuošimas

- Smulkintas raudonėlis

Paruošimas

1. Keptuvėje ant vidutinės ugnies apkepkite supjaustytą „salsiccia“ dešrelę. Nepilkite papildomo aliejaus, nes kepimui galite naudoti dešrelių riebalus.
2. Į keptuvę suberkite česnaką ir jį pasūdykite.
3. Dabar sudėkite cukinijas ir jas pakaitinkite.
4. Į padažą įpilkite citrinos sulčių ir pagal skonį pagardinkite druska bei pipirais. Pagal skonį įmaišykite citrinos žievelės.
5. Galiausiai pabarstykite smulkinto raudonėlio.

Pasta nero pescatore

Vārste pasta

~300 g pasta nerot

Kaste

- 2 küüslauguküünt, peeneks hakitud
- 1 punane sibul, peeneks hakitud
- 1 tl paprikapastat või -pulbrit
- 30 g (1 spl + 2 tl) kontsentrēritud tomatipūreed
- Vārskaid rosmariinilehti, hakitud
- 100 g kalmaari
- 100 g krevette
- 300 g rannakarpe
- 100 ml valget veini
- 100 ml tomatikastet
- Oliivioli
- Hea nāputāis meresoola

Kaunistamine

- Vārsket peterselli, hakitud
- Sidruniviile

Ettevalmistamine

1. Ajage suur pott soolaga maitsestatud veega keema, keetke pastat 6–8 minūtīt kuni valmis. Nōrutage, loputage kŭlma veega ja nōrutage uuesti.
2. Praadige küüslauk, sibul, punane paprika, tomatipūree ja rosmariin suurel pannil pehmeks. Lisage mereannid, praadige 1 minut.
3. Lisage vein, pange kaane alla ja hautage 5 minūtīt, kuni rannakarbīd avanevad. Lisage tomatikaste ja hautage. Lisage keedetud pasta ja soojendage lābi.
4. Serveerige peale puistatud peterselliga ja kōrvale lisatud sidruniviiludega.

Pasta nero pescatore

Svaiga pasta

~300 g sēpijas pastas

Mērce

- 2 ķiploka daiviņas, smalki sakapātas
- 1 mazs sarkanais sīpols, smalki sakapāts
- 1 tējķ. sarkanās paprikas pastas vai pulvera
- 30 g (1 ēdamķ. + 2 tējķ.) koncentrēta tomātu biezeņa
- Svaigas rozmarīna lapiņas, sakapātas
- 100 g kalmāru
- 100 g garneļu
- 300 g gliemeņu
- 100 ml baltvīna
- 100 ml termiski apstrādātu un caur sietu izberztu tomātu
- Oliiveļļa
- Šķipsna jūras sāls

Garnējums

- Svaigi pētersīļi, sakapāti
- Citrona daiviņas

Gatavošana

1. Lielā katlā liek vārīties ūdeni, kam pievienots sāls. Tajā 6–8 minūtes vāra pastu. Ātri nokāš, atdzesē ar aukstu ūdeni un atkal nokāš.
2. Lielā pannā cep ķiploku, sīpolu, sarkanās paprikas pastu vai pulveri, tomātu biezeni un rozmarīnu, līdz šīs sastāvdaļas kļuvušas mīkstas. Pievieno jūras veltes un cep vēl 1 minūti.
3. Pievieno vīnu, uzliek vāku un cep 5 minūtes, līdz gliemenes atvērušās. Pievieno tomātu pastu un uzksē.
4. Pasniedz, pārkaisītu ar pētersīļiem un blakus uzliekot citrona daiviņas.

„Pasta nero pescatore“

Švieži makaronai

~300 g juodu makaronu

Padažas

- 2 smulkiai supjaustytos česnako skiltelės
- 1 nedidelis, smulkiai supjaustytas raudonasis svogūnas
- 1 arb. š. raudonųjų pipirų pastos arba miltelių
- 30 g (1 valg. š. + 2 arb. š.) koncentruotos pomidorų pastos
- Šviežių, susmulkintų rozmarino lapų
- 100 g kalmarų
- 100 g krevečių
- 300 g midijų
- 100 ml balto vyno
- 100 ml pomidorų padažo
- Alyvuogių aliejus
- Didesnis žiupsnelis jūros druskos

Garnyras

- Šviežios, susmulkintos petražolės
- Citrinos skiltelės

Paruošimas

1. Dideliame puode užvirinkite pasūdytą vandenį, makaronus išvirkite per 6–8 minutes. Greitai nusausinkite, atvėsinkite šaltu vandeniu ir vėl nusausinkite.
2. Pakepinkite česnaką, svogūną, raudonąją papriką, pomidorų pastą ir rozmariną didelėje keptuvėje, kol suminkštės. Sudėkite jūros gėrybes, pakepinkite 1 minutę.
3. Supilkite vyną, uždenkite ir virkite 5 minutes, kol midijos atsidadys. Supilkite pomidorų padažą ir troškinkite. Sudėkite virtus makaronus ir pašildykite.
4. Patiekite pabarstę petražolėmis ir su citrinos skiltelėmis šalia.





Soovitus
Pelmeene võib ka aurutada. Pelmeene võib pärast keetmist praadida.

Ieteikums
Pelmeņus var arī tvaicēt. Pēc uzvārīšanas tos var arī apacept.

Patarimas
Koldūnus taip pat galite virti garuose. Išvirtus koldūnus galima apkepti.



EE

Jiaozi pelmeenid

Värske pasta

- ~300 g spinatiga pelmeenitaignalehti
- ~300 g tomati või punase peediga pelmeenitaignalehti
- ~300 g tavalist või porgandiga pelmeenitaignalehti

Esimene täidis

200 g seahakkliha / 1 kooritud ja peeneks hakitud küüslauguküüs / 1 pöidla suurune tükk värsket peeneks hakitud ingverit / 1 spl sojakastet / 1 tl soola / 1 sl Hiina riisiveini või kuiva šerrit / ¼ tl värskelt jahvatatud valget pipart või vastavalt maitsele / 2 spl seesamiõli / ½ peeneks hakitud rohelist sibulat / 100 g peeneks hakitud Napa kapsast / valikuline: hakitud bambusevõrseid

Teine täidis

Sealiha asemel 200 g hakitud krevette

Kolmas täidis

Sealiha asemel 10 kuivatatud seent, leotada soojas vees pehmeks, seejärel hakkida

Dipikaste

3 spl sojakastet / 1 sl riisäädikat / 1 tl valget suhkrut / 1 tl seesamiõli / 5 peeneks hakitud koriandriksa / 1 peeneks hakitud punane tsilli

Ettevalmistamine

1. Kuumutage suurel pannil soolaga maitsestatud vett kuni keemiseni.
2. Vahepeal pange kokku iga täidise koostisosad ja segage hoolikalt.
3. Laotage taignalehed ühtlasele pinnale.
4. Aseta iga pelmeeniümbrise keskele kuhjaga teelusikatäis täidist. Proovi erinevaid taignaid erinevate täidistega.
5. Pintseldage servi vee või munavalgega.
6. Suruge taignaleht täidisega püramiidiks kokku.
7. Keetke pelmeene partiide kaupa. Segage aeg-ajalt, et vältida poti põhja külge kleepumist.
8. Serveerige suurel taldrikul koos dipikastmega.

LV

Jiaozi pelmeni

Svaiga pasta

- ~300 g spinātu pelmeņu plākšņu
- ~300 g tomātu vai biešu pelmeņu plākšņu
- ~300 g parasto vai burkānu pelmeņu plākšņu

Pirmais pildījums

200 g maltas cūkgaļas / 1 ķiploka daiviņa, nomizota un smalki sakapāta / 1 tkšķa gals svaiga ingvera, smalki sakapāts / 1 ēdamk. sojas mērces / 1 tējķ. sāls / 1 ēdamk. Ķīnas rīsu vīna vai sausa šerija / ¼ tējķ. (vai pēc garšas) svaigi maltu balto piparu / 2 ēdamk. sezama eļļas / ½ zaļā sīpola, smalki sakapāts / 100 g smalki sakapāta Ķīnas kāposta / pēc izvēles: bambusa asni, sakapāti

Otrais pildījums

Cūkgaļas vietā 200 g garneļu, sakapātu

Trešais pildījums

Cūkgaļas vietā 10 kaltētas sēnes, izmērcētas siltā ūdenī, līdz tās kļuvušas mīkstas, un sakapātas

Mērce

3 ēdamk. sojas mērces / 1 ēdamk. rīsu etiķa / 1 tējķ. baltā cukura / 1 tējķ. sezama eļļas / 5 koriandra zariņi, smalki sakapāti / 1 sarkanais čili, smalki sakapāts

Gatavošana

1. Liek lielā katlā vārīties ūdeni, kam pievienots sāls.
2. Kamēr ūdens vārās, kārtīgi samaisa katra pildījuma sastāvdaļas.
3. Uz gludas virsmas izklāj mīklas plāksnes.
4. Katras plāksnes vidū uzliek tējkaroti ar kaudzi pildījuma. Var izmēģināt kopā ar dažādām mīklām lietot dažādus pildījumus.
5. Pelmeņu malas apziež ar ūdeni (vai olas baltumu).
6. Saspiež katru pelmeni ar pildījumu piramīdas formā.
7. Pelmeņus vāra pa porcijām. Lai tie nepieliptu pie katla apakšas, laiku pa laikam apmaisa.
8. Pasniedz uz liela šķīvja kopā ar mērci.

LT

„Jiaozi“ koldūnai

Švieži makaronai

- ~300g špinatų koldūnų lakštų
- ~300g pomidorų arba raudonųjų burokėlių koldūnų lakštų
- ~300g paprastų arba morkų koldūnų lakštų

Pirmas įdaras

200 g maltos kiaulienos / 1 nulupta ir smulkiai sukupota česnako skiltelė / 1 nykščio dydžio, smulkiai sumaltas šviežio imbiero gabalėlis / 1 valg. š. sojų padažo / 1 arb. š. druskos / 1 valg. š. kiniško ryžių vyno arba sauso chereso / ¼ arb. š. šviežiai maltų baltųjų pipirų arba pagal skonį / 2 valg. š. sezamo aliejaus / ½ smulkiai supjaustyto žaliojo svogūno / 100 g smulkiai sukupoto pekininio kopūsto / pasirinktinai: susmulkintų bambukų ūglių

Antras įdaras

200 g susmulkintų krevečių vietoj kiaulienos

Trečias įdaras

10 susmulkintų džiovintų grybų vietoje kiaulienos, pamirkyti šiltame vandenyje, kol suminkštės.

Padažas

3 šaukštai sojų padažo / 1 valg. š. ryžių acto / 1 arb. š. baltojo cukraus / 1 arb. š. sezamų aliejaus / 5 smulkiai pjaustyti kalendrų šakelių / 1 smulkiai supjaustyta aitrioji paprika

Paruošimas

1. Dideliame puode užvirinkite pasūdytą vandenį.
2. Kol vanduo verda, sumaišykite kiekvieno įdaro ingredientus ir gerai išmaišykite.
3. Padėkite tešlos lakštus ant lygaus paviršiaus.
4. Į kiekvieno koldūno lakšto vidurį įdėkite po kupiną arb. š. įdaro. Išbandykite skirtingas tešlas su skirtingais įdara.
5. Kraštus patepkite vandeniu (arba kiaušinio baltymu).
6. Suspauskite į piramidę su įdaru viduje.
7. Kepkite wontonus partijomis. Retkarčiais pamaišykite, kad neprikluptų prie puodo dugno.
8. Patiekite didelėje lėkštėje su padažu.

Täidetud Fettuccine ahjutomati ja pehme kitsejuustuga

Värske pasta

~300 g fettuccine pastat

Kaste

- 4 keskmise suurusega kirsstomatit
- 30 g tuhksuhkrut
- 1 šalottsibul
- ½ küüslauguküünt
- 5 spl oliiviõli
- 2 viilutatud, pöidlaseurust värsket ingveritükki
- 3 spl pruuni suhkrut
- 50 ml valget veini
- 100 ml vasikapuljongit
- 200 g tomatipastat
- 2 puhastatud tüümianioksa
- värske basiilik, hakitud
- 30 ml koort
- 100 g pehmet kitsejuustu

Ettevalmistamine

1. Lõigake tomatite pealised maha, õõnestage viljaliha lusikaga välja ja tõstke kõrvale.
2. Täitke tomatid tuhksuhkru ja oliiviõliga ning küpsetage ahjus 120 °C juures 10 minutit.
3. Hakkige šalottsibul ja küüslauk.
4. Kuumutage pannil oliiviõli, kuumutage selles šalottsibulat, küüslauku ja ingverit ning karamelliseerige kõik pruuni suhkruga.
5. Valage koostisosadele valge vein, lisage vasikapuljong, tomati viljaliha, tomatipasta ning hautage kastet. Segage aeg-ajalt.
6. Lisage tüümian, basiilik ja koor ning maitsestage kastet soola, pipra ja tšilliga vastavalt oma eelistustele.
7. Täitke tomatid tomatikastmega, lisage kitsejuust ja küpsetage 160 °C ahjus veel viis minutit.

Fetučini ar pildītiem krāsni ceptiem tomātiem un mīksto kazas sieru

Svaiga pasta

Apt. 300 g fetučini

Mērce

- 4 vidēja lieluma tomāti
- 30 g pūdercukura
- 1 šalotes sīpol
- ½ ķiploka daiviņas
- 5 ēdamk. olīveļļas
- 2 ikšķa gala lieluma gabaliņi svaiga ingvera, sagrieztī šķēlītēs
- 3 ēdamk. brūnā cukura
- 50 ml baltvīna
- 100 ml teļa gaļas buljona
- 200 g tomātu, liekais mitrums noliets
- No 2 timiāna zariņiem noplūktas lapiņas
- 1 bazilika stiebrs ar lapiņām, sakapāts
- 30 ml saldā krējuma
- 100 g mīkstā kazas siera

Gatavošana

1. Nogriez tomātu augšpusi, ar karoti izgriez vidu un noliek malā.
2. Pilda tomātus ar pūdercukuru un olīveļļu un 10 minūtes cep cepekrāsnī 120 °C.
3. Sakapā šalotes sīpolu un ķiploku – šalotes sīpolu sagriez kubiņos, bet ķiploku šķēlītēs.
4. Pannā uzkaršē olīveļļu, tajā cep šalotes sīpolu, ķiploku un ingveru un visu karamelizē ar brūno cukuru.
5. Sastāvdaļas pārlej ar baltvīnu un teļa gaļas buljonu, pievieno tomātu mīkstumam un tomātus, kuriem noliets liekais mitrums, un visu vāra. Laiku pa laikam apmais.
6. Pievieno timiānu, baziliku un saldo krējumu un pēc garšas mērcei pievieno sāli, piparus un čili.
7. Tomātus pilda ar tomātu mērci, pievieno kazas sieru un vēl piecas minūtes cep cepekrāsnī 160 °C.

Fetučiniai su įdarytu orkaitėje keptu pomidoru ir minkštu ožkos sūriu

Švieži makaronai

Apie 300 g fetučinių

Padažas

- 4 vidutinio dydžio vynuoginiai pomidorai
- 30 g cukraus pudros
- 1 askaloninis česnakas
- ½ skiltelės česnako
- 5 šaukštas alyvuogių aliejaus
- 2 nykščių dydžio, griežinėliais supjaustyto šviežio imbiero
- 3 valg. šaukštai rudojo cukraus
- 50 ml balto vynu
- 100 ml veršienos sultinio
- 200 g nusausintų pomidorų
- 2 nuskainiotos čiobrelių šakelės
- 1 šakelė susmulkinto baziliko
- 30 ml grietinėlės
- 100 g minkšto ožkos sūrio

Paruošimas

1. Nupjaukite pomidorų viršūnėlę, šaukštu išskobkite minkštimą ir atidėkite į šalį.
2. Įdarykite pomidorus su trupučiu cukraus pudros ir alyvuogių aliejaus ir kepkite 120 °C temperatūros orkaitėje 10 minučių.
3. Susmulkinkite askaloninius česnakus ir česnaką. Supjaustykite kubeliais askaloninius česnakus, o česnaką supjaustykite griežinėliais.
4. Keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų, jame pakepinkite askaloninius česnakus, česnaką ir imbierą ir viską karamelizeuokite su rudoju cukrumi.
5. Ingredientus užpilkite baltuoju vynu, supilkite veršienos sultinį, pomidorų minkštimą ir nuspaustus pomidorus ir pašildykite padažą. Retkarčiais pamaišykite.
6. Įdėkite čiobrelių, bazilikų ir grietinėlės bei pagal skonį pagardinkite padažą druska, pipirais ir aitriąja paprika.
7. Įdarykite pomidorus pomidorų padažu, įdėkite ožkos sūrio ir dar penkias minutes kepkite 160 °C temperatūros orkaitėje.



**EE**

Lasanje squacquerone'i juustu ja hernekreemiga

Värske pasta

- 500 g valget jahu
- Vedelik 195 g: 1 muna + vesi

Koostisosad

- 1 kg külmutatud või värskeid herneid
- 1 l bechamel kastet
- ½ sibulat
- Ekstra neitsioliiviõli
- 100 g pistaatsiapähkleid
- 250 g squacquerone juustu

Ettevalmistamine

1. Praadige sibul koos õliga läbi, kuni see on klaasjas, lisage herved ja hautage.
2. Jätkake kuni moodustub ühtlane kreem.
3. Tükeldage pistaatsiapähklid kuni tekib jahu.
4. Lisage ja pange kihiti hernekreemi, béchamel kastet, squacqueroni juustu ja pistaatsiapähklite puru.
5. Viimaseks kihiks pange veidi béchamel kastet ja puistake peale pistaatsiajahu.
6. Küpsetage 180 °C juures umbes 25 minutit.

LV

Lazanja ar squacquerone sieru un zirņu krēmu

Svaīga pasta

- 500 g balto miltu
- Šķidrums, 195 g: 1 ola + ūdens

Sastāvdaļas

- 1 kg saldētu vai svaigu zirņu
- 1 l Bešamelas mērces
- ½ sīpola
- Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa
- 100 g pistāciju
- 250 g squacquerone siera

Gatavošana

1. Apcep eļļā sīpolu, pievieno zirņus un sautē, līdz mīksti.
2. Zirņu un sīpolu masu sasmalcina, līdz iegūta viendabīga krēmveida konsistence.
3. Blenderī smalki sasmalcina pistācijas.
4. Kārtām klāj lazanju, zirņu krēmu, Bešamelas mērci, squacquerone sieru un sasmalcinātās pistācijas.
5. Virsējā kārtā liek nedaudz Bešamelas mērces un pārkausa ar sasmalcinātajām pistācijām.
6. Apmēram 25 minūtes cep 180 °C.

LT

Lazanija su „squacquerone“ sūriu ir žirnių kremu

Švieži makaronai

- 500 g baltųjų miltų
- Skystis 195 g: 1 kiaušinis + vanduo

Sudedamosios dalys

- 1 kg šaldytų arba šviežių žirnelių
- 1 l bešamelio padažo
- ½ svogūno
- Aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus
- 100 g pistacijų
- 250 g „squacquerone“ sūrio

Paruošimas

1. Pakepinkite svogūną su aliejumi, kol jie paruduos, sudėkite žirnelius ir pakepinkite, kol jie suminkštės.
2. Sutrinkite svogūnų ir žirnelių masę iki vientisos kreminės konsistencijos.
3. Pistācijas susmulkinkite su galingu maišytuvu iki miltų konsistencijos.
4. Įmaišykite žirnių kremą, bešamelio padažą, „squacquerone“ sūrį ir pabarstykite smulkintomis pistacijomis.
5. Ant paskutiniojo išorinio sluoksnio uždėkite šiek tiek bešamelio padažo ir pabarstykite smulkintomis pistacijomis.
6. Kepkite 180 °C temperatūroje apie 25 minutes.

Retseptid, mida lapsed armastavad

Bērnu iecienītākās receptes

Receptai vaikams

Spagetid tomatikastmega

Vārste pasta

~300 g durumjahu spagette

Tomatikaste

- Oliivioli
- 1 hakitud vāike sibul
- 2 hakitud varssellerit
- 1 hakitud porgand (~100 g)
- 2 hakitud rosmariinioksa
- 2 peeneks hakitud kūuslaugukūunt
- 30 g (1 spl + 2 tl) tomatipūreed
- 2 spl palsamiādikāt
- Valikuline: 100 ml punast veini
- 250 ml tomatikastet
- ½ tl kana- või kōōgiviljapuljongipulbrit, maitsestatiseks jahvatatud musta pipart

Kate

- Riivitud parmesani juust
- Valikuline: hakitud, vārste basiilik

Ettevalmistamine

1. Kuumutage suurel pannil soolaga maitsestatud vett kuni keemiseni.
2. Lisage pannile veidi oli. Lisage sibul, seller ja porgand ning praadige keskmisel kuumusel 5 minūtīt vōi kuni sibul on lābipaistev. Lisage tomatipūree, puljong ja rosmariin.
3. Maitsestage palsamiādikā ja veini vōi keeduveega.
4. Lisage tomatikaste ja hautage 10 minūtīt kuni see pakseneb.
5. Keetke pastat 5–6 minūtīt. Nōrutage ja jagage portsjonitena taldrikutele. Lisage rikkalikult kastet ning puistake peale basiilikut ja juustu.

Soovitus

Proovi ka Bolognese kastet Lasanje retseptist.

Spageti ar tomātu mērci

Svaiga pasta

~300 g cieto kviešu spageti

Tomātu mērce

- Oliveļļa
- 1 neliels sīpols, sakapāts
- 2 seleriju kāti, sakapāti
- 1 burkāns (100 g), sakapāts
- 2 rozmarīna zariņu lapiņas, sakapātas
- 2 ķiploka daiviņas, smalki sakapātas
- 30 g (1 ēdamk. + 2 tējķ.) tomātu biezeņa
- 2 ēdamk. balzametika
- Pēc izvēles: 100 ml sarkanvīna
- 250 ml termiski apstrādātu un caur sietu izberztu tomātu
- ½ tējķ. vistas vai dārzeņu buljona pulvera, malti melnie pipari pēc garšas

Garnējums

- Parmezāns, sarīvēts
- Pēc izvēles: svaigs baziliks, sakapāts

Gatavošana

1. Liek vārties lielu katlu ar ūdeni, kam pievienots sāls.
2. Pannā ielej mazliet eļļas. Pievieno sīpolu, seleriju un burkānu un uz vidējas uguns cep 5 minūtes vai kamēr sīpols kļūst caurspīdīgs. Pievieno tomātu biezeni, buljona pulveri un rozmarīnu.
3. Pievieno balzametiku un vīnu vai vārošu ūdeni, vienmērīgi visu izmaisot.
4. Pievieno caur sietu izberztos tomātus un 10 minūtes vāra, līdz masa sabiezē.
5. Pastu vāra 5–6 minūtes. Nokāš un sadala uz šķīvjiem porcijās. Pievieno lielu daudzumu mērces un pārkausa ar baziliku un sieru.

Ieteikums

Var izmēģināt pagatvot arī kopā ar lazanjās receptē doto Boloņas mērci.

Spagečiai su pomidorų padažu

Šviežia pasta

~300 g kietųjų spagečių

Pomidorų padažas

- Alyvuogių aliejus
- 1 nedidelis, susmulkintas svogūnas
- 2 susmulkinti saliero stiebai
- 1 supjaustyta morka (100 g)
- 2 šakelės susmulkintų rozmarino lapų
- 2 smulkiai supjaustytos skiltelės česnako
- 30 g (1 valg. š. + 2 arb. š.) pomidorų tyrės
- 2 šaukštai balzaminio acto
- Papildomai: 100 ml raudonojo vynu
- 250 ml pomidorų padažo
- ½ arb. š. vištienos arba daržovių sultinio miltelių, maltų juodųjų pipirų, pagal skonį

Užpilas

- Tarkuotas parmezano sūris
- Papildomai: susmulkinto šviežio baziliko

Paruošimas

1. Dideliame puode užvirinkite pasūdytą vandenį.
2. Į keptuvę įpilkite šiek tiek aliejaus. Sudėkite svogūną, salierą ir morką ir kepkite ant vidutinės ugnies 5 minutes arba kol svogūnas taps skaidrus. Sudėkite pomidorų tyrę, sultinio miltelius ir rozmariną.
3. Pašlakstykite balzaminio actu ir vynu arba verdančiu vandeniu.
4. Supilkite pomidorų padažą ir virkite 10 minučių, kol sutirštės.
5. Makaronus virkite 5–6 minutes. Nusausinkite ir porcijomis išdėliokite į lėkštes. Užpilkite gausiai padažo, pabarstykite bazilikais ir sūriu.

Patarimas

Taip pat išbandykite Bolonijos padažą iš lazanjijos recepto.





EE

Kolmevärviline penne piknikusalat

Värske pasta

~600 g mitmevärvilist penne pastat

Salatiks

- 250 g rohelisti ube, blanšeeritud
- 200 g sparglit, blanšeeritud
- 1 hakitud punane paprika
- 250 g kirsstomateid, poolitatud
- Hakitud värske basiilik/petersell

Kaste

- sidruni mahl poolest sidrunist
- 4 spl oliiviõli
- 1 tl mett
- Jahvatatud musta pipart, maitse järgi

Kate

- Röstitud Kreeka pähkleid või muid pähkleid
- 75 g murendatud kitsejuustu

Ettevalmistamine

1. Ajage suurel pannil soolaga maitsestatud vesi keema ja keetke penne pastat 10–12 minutit. Nõrutage ja loputage külma veega. Nõrutage uuesti.
2. Valmistage suures salatikaussis kaste. Lisage kõik salati koostisosad ja pasta ning segage kokku.
3. Kõige peale tõstke pähklid ja juust.
4. Sööge kohe.

LV

Trīskrāsu penne piknika salāti

Svaiga pasta

~600 g daudzkrāsu penne

Salāti

- 250 g zaļo pupiņu, blanšētas
- 200 g spargēļu, blanšēti
- 1 sarkanā paprika, sakapāta
- 250 g ķiršu tomātiņu, sagriezti uz pusēm
- Svaigs baziliks/svaigi pētersīļi, sakapāti

Mērce

- ½ citrona sula
- 4 ēdamk. olīveļļas
- 1 ēdamk. medus
- Malti melnie pipari pēc garšas

Garnējums

- Valrieksti vai citi rieksti, grauzdēti
- 75 g kazas siera, sadrupināta

Gatavošana

1. Penni liek verdošā ūdenī, kam pievienots sāls un vāra 10–12 minūtes. Kārtīgi nokāš.
2. Lielā salātu bļodā pagatavo mērci. Mērcē iecilā visas salātu sastāvdaļas un pastu.
3. Pārkausa ar riekstiem un sieru.
4. Pasniedz uzreiz.

LT

Trispalvės „penne“ pikniko salotos

Švieži makaronai

~600 g įvairiaspalvių „penne“ makaronų

Salotos

- 250 g nuplikytų šparaginių pupelių
- 200 g nuplikytų šparagų
- 1 raudonosios, susmulkintos paprikos
- 250 g vyšinių pomidorų, perpjautų pusiau
- Šviežių susmulkintų bazilikų ir (arba) šviežių petražolių

Padažas

- ½ citrinos sulčių
- 4 šaukštų alyvuogių aliejaus
- 1 arb. š. medaus
- Maltų juodųjų pipirų, pagal skonį

Užpilas

- Graikiniai ar kiti riešutai, skrudinti
- 75 g susmulkinto ožkos sūrio

Paruošimas

1. Dideliame puode užvirkite pasūdytą vandenį ir 10–12 min. virkite „penne“ makaronus. Nusausinkite ir nuplaukite šalta. Gerai nusausinkite.
2. Paruoškite padažą didelėje salotinėje. Sudėkite visus salotų ingredientus, makaronus ir sumaišykite.
3. Ant viršaus užberkite riešutų ir sūrio.
4. Valgykite iš karto.

EE

Mac & Cheese, ehk makaronid juustuga

Vārsk pasta

~600 g penne pastat

Juustukaste

- 30 g (2 spl) vōid
- 40 g nisujahu
- 300 ml piima
- 100 g Cheddari vōi Gouda juustu
- 50 g parmesani juustu

Lisand

- 20 g (1½ spl) vōid
- Saiapuru
- Paprikapulbrit

Ettevalmistamine

1. Ajage suurel pannil soolaga maitsestatud vesi keema ja keetke pastat 10-12 minutit. Nōrutage, loputage kŭlma vee all, jātke nōrguma.
2. Vahepeal sulatage madalaimal kuumusel kastrulis vōi. Segage juurde jahu, et tekiks roux ja praadige veel paar minutit. Lisage jārjārgult piim ja segage pidevalt vispliga. Segage juurde juustud ja keetke tasasel tulel kuni juust on sulanud ja kaste on paksenenud.
3. Asetage pasta suurde ahjuvorni ja katke juustukastmega.
4. Valmistage riivsaia kate. Sulatage vōi pannil keskmisel kuumusel. Lisage riivsaia pruunistage. Māārige pennede peale. Puistake peale veidi paprikapulbrit.
5. Kŭpsetage eelkuumatud ahjus 175 °C juures 30 minutit. Serveerige.

Soovitus

Lisage kōogivilju, nt paprikat, blanšeeritud spargelkapsast vōi rohelisti ube, et muuta see roog tasakaalustatumaks.

LV

Penne ar sieru

Svaiga pasta

~600 g pennes

Siera mērcē

- 30 g (2 ēdamk.) sviesta
- 40 g kviešu miltu
- 300 ml piena
- 100 g čedaras vai Gouda siera
- 50 g parmezāna

Papildus

- 20 g (1½ ēdamk.) sviesta
- Rīvmaize
- Paprikas pulveris

Gatavošana

1. Pastu liek verdošā ūdenī, kam pievienots sāls un vāra 10–12 minūtes. Nokāš, zem tekoša auksta ūdens atdzesē un atstāj notecināties.
2. Tikmēr citā kastrolī uz zemākās iespējamās uguns izkausē sviestu. Iemaisa miltus, lai masa nedaudz sabiezētu, un dažas minūtes cep. Masai, pastāvīgi maisot ar putošanas slotiņu, pakāpeniski pievieno pienu. Iemaisa sierus un uz mazas uguns vāra, līdz sieri ir izkusuši un mērcē ir sabiezējusi.
3. Pastu pārliet sautēšanas katlā vai pannā un pārklāj ar siera mērci.
4. Gatavo rīvmaizes garnējumu. Katlņā uz vidēji lielas uguns izkausē sviestu. Pievieno rīvmaizi un aprūnina to. Uzliek vienmērīgā slānī uz pennes. Pārkausa ar nelielu daudzumu paprikas.
5. 30 minūtes cep iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī 175 °C. Pasniedz.

Ieteikums

Var pievienot dārzeņus, piemēram, blanšētus brokoļus vai zaļās pupiņas, lai šis ēdiens būtu sabalansētāks.

LT

„Penne“ makaronai su sūriu

Švieži makaronai

~600 g „penne“ makaronu

Sūrio padažas

- 30 g (2 valg. š.) sviesto
- 40 g kvietinių miltų
- 300 ml pieno
- 100 g čederio arba gauda sūrio
- 50 g parmezano sūrio

Papildomai

- 20 g (1½ valg. š.) sviesto
- Duonos trupinių
- Paprikos miltelių

Paruošimas

1. Dideliame puode užvirkite pasūdytą vandenį ir 10–12 minučių virkite makaronus. Nusausinkite, atvėsinkite po šaltu vandeniu ir palikite nusausintus.
2. Kol makaronai verda, puode ištirpinkite sviestą ant mažiausios ugnies. Įmaišykite miltus, kad susidarytų tirštesnis mišinys, ir kelias minutes pakepinkite. Pamažu supilkite pieną, nuolat maišydami rankiniu plaktuvu. Įmaišykite sūrius ir virkite ant mažos ugnies, kol sūris išsilydys ir padažas sutirštės.
3. Į didelį troškinimo indą sudėkite makaronus ir užpilkite sūrio padažu.
4. Paruoškite džiovėsėlių pabarstą. Ištirpinkite sviestą keptuvėje ant vidutinės ugnies. Suberkite džiovėsėlius ir apkepkitė. Pabarstykite ant „penne“ makaronų. Pabarstykite trupučiu paprikos.
5. Kepkite iki 175 °C iš anksto įkaitintoje orkaitėje 30 minučių. Patiekite.

Patarimas

Kad šis patiekalas būtų labiau subalansuotas, pridėkite daržovių, pavyzdžiui, paprikų, plikytų brokolių arba šparaginių pupelių.





EE

Kastanijahust fettuccini pasta gorgonzola juustu ja õuntega

Tatra- ja kastanipasta (gluteenivaba):

- 130 g tatrajahu
- 120 g kastanijahu
- ½ tl jaanikaunajahu
- 100 ml vett
- 1 spl õli

Kaste

- 1 õun
- 250 g gorgonzola juustu

Ettevalmistamine

1. Lõigake õun keskmise suurusse viiludeks.
2. Sulatage gorgonzola juustu väikesel pannil ja lisage õunaviilud.
3. Kastme kreemjamaks muutmiseks lisage vajadusel veidi keeduvett.
4. Keetke pastat soolaga maitsestatud vees.
5. Nõrutage, pange kaussi ning lisage gorgonzola juust ja õunakaste.
6. Segage korralikult läbi ja serveerige.

Soovitus

Kastanijahu baasil valmistatud taigna konsistents sõltub suuresti kasutatud munade kogusest. Parimate tulemuste saavutamiseks võite munade ja vee suhet kohandada vastavalt oma vajadustele. Kui pastat on jäänud sisse, kasutage ainult väljapressimise funktsiooni.

LV

Kastaņu miltu fetuĉini ar gorgonzolu un āboliem

Griķu un kastaņu pasta (bezglutēna):

- 130 g griķu miltu
- 120 g kastaņu miltu
- ½ tējkarote ceratonijas miltu
- 100 ml ūdens
- 1 ēdamk. eļļas

Mērce

- 1 ābols
- 250 g gorgonzolas

Gatavošana

1. Sagriež ābolu vidēja izmēra šķēlītēs.
2. Nelielā pannā izkausē gorgonzolu un pievieno ābolu šķēlītēs.
3. Ja vēlas mērci padarīt krēmīgāku, pievieno nedaudz vāroša ūdens.
4. Pastu vāra ūdenī, kam pievienots sāls.
5. Nokāš, liek bļodā un pievieno gorgonzolas un ābolu mērci.
6. Kārtīgi samaisa un pasniedz.

Ieteikums

No kastaņu miltiem pagatavotas mīklas konsistence lielā mērā ir atkarīga no pievienotā olu daudzuma. Lai panāktu vislabāko rezultātu, atkarībā no vēlmēm, olu daudzumu var pieskaņot ūdens daudzumam. Ja pastas gatavotājā iekšā ir palikusi pasta, lūdzam izmantot tikai izspiešanas funkciju.

LT

Kaštonų fetuĉiniai su gorgonzola ir obuoliais

Grikių ir kaštonų makaronai (be glitimo):

- 130 g grikių miltų
- 120 g kaštonų miltų
- ½ arbatinio šaukštelio saldžiųjų ceratonijų miltų
- 100 ml vandens
- 1 šaukštas aliejaus

Padažas

- 1 obuolys
- 250 g gorgonzolos

Paruošimas

1. Obuolį supjaustykite vidutinio dydžio griežinėliais.
2. Nedidelėje keptuvėje ištirpinkite gorgonzolą ir sudėkite obuolių skilteles.
3. Jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, kad padažas būtų kremiškas.
4. Makaronus išvirkite pasūdytame vandenyje.
5. Nusausinkite, sudėkite į dubenį ir supilkite gorgonzolą bei obuolių padažą.
6. Gerai išmaišykite ir patiekite.

Patarimas

Kaštonų miltų tešlos konsistencija labai priklauso nuo naudojamų kiaušinių kiekio. Norėdami gauti geriausius rezultatus, galite reguliuoti kiaušinių ir vandens santykį pagal savo poreikius. Jei viduje liko makaronų, naudokite tik išspaudimo funkciją.

EE

Gluteenivabad retseptid

LV

Bezglutēna receptes

LT

Receptai be glitimo

Pizzoccheri alla Valtellinese

Koostisosad

- 250 g tatrajahu
- 90 g vett

Kaste

- 250 g Bitto või Fontina juustu, lõigatud väikesteks kuubikuteks
- 100 g võid
- 2 küüslauguküünt
- 2 kartulit, lõigatud suurteks tükkideks
- 300 g savoia kapsast

Ettevalmistamine

1. Kasutage lasanje lõikeplaati. Lõigake tainas umbes 10 cm pikkusteks ribadeks.
2. Lõigake taigaruudud vertikaalselt 5-ks ja horisontaalselt 2-ks.
3. Kuumutage pannil soolaga maitsestatud vett kuni keemiseni.
4. Lisage kartulitükid.
5. Umbes 8 minuti pärast lisage savoia kapsas.
6. Kui mõlemad koostisosad on peaaegu küpsed, pange pasta soolaga maitsestatud vette.
7. Nõrutage kõik koostisosad, tõstke need kaussi ja lisage kiiresti juust, et see sulaks.
8. Lisage võis praetud küüslauk.
9. Segage korralikult läbi ja serveerige kuumalt.

Soovitus

Pizzoccheri vormimiseks laotage need taldrikutele ja lõigake coppapasta (pastalõikuri) abil.

Märkus

Tatrajahu on gluteenivaba.

Pizzoccheri alla Valtellinese

Sastāvdaļas

- 250 g griķu miltu
- 90 g ūdens

Mērce

- 250 g Bitto vai Fontina siera, sagriezta mazos kubiņos
- 100 g sviesta
- 2 ķiploka daiviņas
- 2 kartupeļi, sagriezti lielos gabalos
- 300 g virziņkāpostu

Gatavošana

1. Izmanto lazanjas disku. Sagriež mīklu apmēram 10 cm garos gabalos.
2. Sagriež mīklu vertikāli 5 un horizontāli 2 daļās.
3. Katlā liek vārīties ūdeni, kam pievienots sāls.
4. Pievieno kartupeļus.
5. Apmēram pēc 8 minūtēm pievieno virziņkāpostus.
6. Kad abas sastāvdaļas ir gandrīz uzvārījušās, sālsūdenī ieliek pizzoccheri pastu un vāra, līdz pasta gatava.
7. Visas sastāvdaļas nokāš, pārļiek bļodā un ātri pievieno sieru, lai tas izkustu.
8. Pievieno sviestā ceptus ķiplokus.
9. Kārtīgi samaisa un pasniedz karstā veidā.

Ieteikums

Lai izveidotu pizzoccheri pastu, izklāj to uz šķīvjiem un sagriež ar coppapasta (pastas griezēju).

Piezīme

Griķu milti nesatur glutēnu.

„Pizzoccheri alla Valtellinese“

Sudedamosios dalys

- 250 g grikių miltų
- 90 g vandens

Padažas

- 250 g „Bitto“ arba fontina sūrio, supjaustyto mažais kubeliais
- 100 g sviesto
- 2 česnako skilteles
- 2 stambiais gabalėliais supjaustytos bulvės
- 300 g savojinio kopūstų

Paruošimas

1. Naudokite lazanijos diską. Supjaustykite tešlą maždaug 10 cm ilgio gabalėliais.
2. Tešlos kvadratėlius vertikaliai perpjaukite į 5, o horizontaliai – į 2 dalis.
3. Puode užvirinkite pasūdytą vandenį.
4. Sudėkite bulvių gabalėlius.
5. Maždaug po 8 minučių sudėkite savojinius kopūstus.
6. Kai abu ingredientai bus beveik išvirę, įdėkite „pizzoccheri“ makaronus į pasūdytą vandenį ir virkite, kol jie išvirus.
7. Nusausinkite visus ingredientus, perkelkite juos į dubenį ir greitai sudėkite sūrį, kad jis išsilydytų.
8. Sudėkite svieste pakepintą česnaką.
9. Gerai išmaišykite ir patiekite karštus.

Patarimas

Norėdami suformuoti „pizzoccheri“, paskleiskite juos lėkštėse ir supjaustykite su makaronų pjaustykle („coppapasta“).

Pastaba

Grikių miltai yra be glitimo.





EE

Fettuccine maalähedase vorstiga

Kikerhernepasta (gluteenivaba):

- 200 g kikerhernejahu
- 70 g vett
- 1 tl ksantaankummi

Või alternatiivsel:

- 250 g kikerhernejahu
- 95 g 1 muna + vesi (kõigepealt kaalu muna, siis lisa ülejäänud koguses vesi)

Rustikaalne vorstikaste

- 200 g tükeldatud sealihavorsti (või pancettat)
- 1 tükeldatud tšillipipar
- 50 ml (3 spl + 1 tl) punast veini
- 2 tomatit, tükeldatud
- 1 spl värskaid tšüümianilehti

Peale raputamiseks

- 50 g pecorino juustu, riivituna

Ettevalmistamine

1. Ajage suur pott soolaga maitsestatud vett keema.
2. Praadige vorsti pannil, lisage tšilli ja tšüümian. Kui see on pruun, lisage vein ja tomatid.
3. Hautage kuni kastme kogus veidi väheneb. Samal ajal keetke pastat 6–8 minutit kuni valmis.
4. Lisage pasta kastme juurde, segage kokku ja serveerige. Riivige peale pecorino juustu.

Soovitus

Kui kasutate maitsestatamata pastat, hautage vorsti apteegitilliseemnetega ja lisage maitse järgi jahvatatud valget pipart.

LV

Fetučini ar lauku desu

Aunazirņu pasta (bezglutēna):

- 200 g aunazirņu miltu
- 70 g šķidrums
- 1 tējkarote ksantāna

Vai pēc izvēles:

- 250 g aunazirņu miltu
- 95 ml ūdens (1 ola + pārējo daudzumu veido ūdens)

Lauku desas mērce

- 200 g cūkgaļas desas (vai pancetas), sakapāta
- 1 čili, sakapāts
- 50 ml (3 ēdamk. + 1 tējkarote) sarkanvīna
- 2 tomāti, sakapāti
- 1 ēdamk. svaigu timiāna lapiņu

Garnējums

- 50 g pecorino siera, lielās pārslās

Gatavošana

1. Katlā liek vārīties ūdeni, kam pievienots sāls.
2. Kastrolītī apcep desu, pievieno čili un timiānu. Kad sastāvdaļas apbrūninātas, pievieno vīnu un tomātus, un visu kārtīgi izmaisa.
3. Vāra, lai mērce nedaudz reducētos. Vienlaikus 6–8 minūtes vāra pastu.
4. Pastu iecilā mērcē un pasniedz. Pārkausa ar pecorino sieru.

Ieteikums

Ja lieto nearomatizētu pastu, kopā ar desu var cept fenheļa sēklas un pēc garšas pievienot baltos piparus.

LT

Fetučiniai su kaimiška dešra

Avinžirnių makaronai (be glitimo):

- 200 g avinžirnių miltų
- 70 g vandens
- 1 arb. š. ksantano dervos miltelių.

Alternatyva:

- 250 g avinžirnių miltų
- 95 ml vandens (1 kiaušinio + likusi dalis užpilama vandeniu)

Kaimiškos dešros padažas

- 200 g susmulkintos kiaulienos dešros (arba vytintos šoninės)
- 1 susmulkinta aitrioji paprika
- 50 ml (3 valg. š.+ 1 arb. š.) raudonojo vyno
- 2 supjaustyti pomidorai
- 1 valg. š. šviežių čiobrelių lapelių

Užpilas

- 50 g stambiai supjaustyto pecorino sūrio

Paruošimas

1. Dideliame puode užvirinkite pasūdytą vandenį.
2. Keptuvėje apkepkite dešrą, sudėkite aitriąją papriką ir čiobrelius. Kai paruosuos, nupilkite vyną ir sudėkite pomidorus.
3. Virkite, kad padaža šiek tiek sumažėtų. Kol padažas verda, makaronus virkite 6–8 minutes.
4. Sudėkite makaronus į padažą, išmaišykite ir patiekite. Ant viršaus užberkite pecorino sūrio.

Patarimas

Jei naudojate makaronus be papildomų skonių, kartu su dešra išvirkite pankolio sėklas ir pagal skonį įberkite maltų baltųjų pipirų.

EE

Registreerige oma toode

Olge esimene, kes teada saab

Registreeruge kohe ja saate esimesena teada uutest toodetest, erilistest rahatagastus kampaaniatest ja soodustustest.

Testige meie uusimaid tooteid

Hankige eksklusiivne juurdepääs ja proovige esimesena uusi tooteid ning kvalifitseeruge eksklusiivsetele pakkumistele.

Registreerige oma ostud

Hankige täielik ülevaade kõigist oma ostudest ja nautige isikupärastatud keskkonda kõigi oma toodete jaoks.

LV

Reģistrē savu ierīci

Vienmēr esi informēts

Reģistrē savu ierīci un esi pirmais, kas uzzina par jaunajām precēm, īpašām naudas atgriešanas un citām akcijām.

Testē mūsu jaunākās preces

Saņem ekskluzīvu piekļuvi un esi pirmais, kas testē jaunās preces un var piedalīties ekskluzīvās akcijās.

Reģistrē savus pirkumus

Iegūsti pilnīgu pārskatu par visām mūsu precēm un personalizētu visu iegādāto preču izmantošanas informāciju.

LT

Užregistruokite savo gaminį

Sužinokite pirmieji

Užsiregistruokite dabar ir pirmieji sužinokite apie naujus produktus, pinigų grąžinimo galimybes ir specialias akcijas.

Išbandykite mūsų naujausius gaminius

Gaukite išskirtinę prieigą ir pirmieji išbandykite naujus produktus bei gaukite išskirtines akcijas.

Užregistruokite savo pirkinius

Gaukite išsamią visų savo pirkinių apžvalgą ir mėgaukitės suasmeninta visų produktų aplinka.

The screenshot shows the Philips website's registration page for the 'My Philips' program. The page is in English and features a blue header with the Philips logo and navigation links. The main content area has a dark blue background with the text 'Discover My Philips'. Below this, there are three sections: 'Keep track of your product warranty coverage', 'Qualify for cash-back, gifts and special offers', and 'Get easy access to product support'. On the right side, there are sections for 'New users' and 'Existing users', each with a 'Sign up' or 'Log in' button. The footer contains social media links, the Philips logo, and a language/country selector set to 'United Kingdom - English'.

