



## Kulinarijos tinklaraščių autorių konkurso salotos „Skandalas skrybėlėje“ receptai

### 1. „Skanūs eksperimentai“

[www.skanuseksperimentai.blogspot.com](http://www.skanuseksperimentai.blogspot.com)

**Špinatų salotos su feta, spanguolėmis ir moliūgų sėklomis**  
(3-4 porcijoms)

200 g jaunų špinatų lapelių,  
400 g fetos sūrio,  
100 g moliūgų sėklų,  
150 g džiovintų spanguolių,  
Alyvuogių aliejaus,  
Balzamiko acto.

Špinatų lapelius nuplauti, išdėlioti lėkštėje. Ant viršaus padėti fetos sūrio, sutrupinto gabaliukais. Ant viršaus suberti skrudintas moliūgų sėklas ir spanguoles, pašlakstyti aliejumi ir balzamiko sirupu, pabarstyti pipirais.  
Labai skanu su skrudinta duona!

*MV vyno ekspertas Mindaugas Paliukas rekomenduoja: **Michel Leon Riesling Alsace A.C.** Tai baltasis sausas šiaurės rytų Prancūzijos, Elzaso krašto, vinas, pagamintas iš Riesling vynuogių. Šiaudų spalvos vinas kvėpia rožių žiedlapiais, persikų, mineralų tonais. Šis gerai subalansuoto skonio vinas tinkamas gerti ir prie žuvies, krevečių, mėsos užkandžių bei sūrių, ir tiesiog prieš valgį. Geriausia patiekti atvėsintą 6 - 8° C temperatūros.*



## Kulinarijos tinklaraščių autorių konkurso salotos „Skandalas skrybėlėje“ receptai

### 2. „Gėrimų ir patiekalų magija“

<http://gpmagija.blogspot.com/>

#### **Kriaušių ir vynuogių salotos su dviem sūriais** (3-4 porcijoms)

4 riekės forminės duonos  
kubelio sviesto  
pusės apelsino žievelės  
4 salotų lapų (Iceberg arba Romėniškų)  
2 vidutinės kietos kriaušės  
apie 30 besėklių vynuogių  
20 rūgščių vyšninių pomidorų  
sūrio su mėlynuoju pelėsiu apie 50g

parmezano tipo sūrio apie 50g  
graikinių riešutų  
Padažui:  
4 šaukštai majonezo  
2 maži marinuoti agurkėliai  
2 skiltelės česnako  
šaukštelis balto vynu acto  
šaukštas citrinos sulčių

Forminę duoną supjaustyti kubeliais, sviestą išlydyti. Apelsino žievelę smulkiai sutarkuoti, suberti į keptuvę, įdėti sviestą ir tame mišinyje apkepti duonos kubelius. Salotų lapus suplėšyti, sudėti į lėkštę. Ant viršaus paeiliui berti vynuoges, smulkintą sūrį, pomidorus padalintus pusiau, susmulkintas kriaušes, riešutus. Galiausiai apiberti viską skrudintais duonos gabalėliais. Padažo ingredientus sumaišyti ir užpilti ant salotų.

*MV vyno ekspertas Mindaugas Paliukas rekomenduoja: **Kiwi Cuvee Sauvignon Blanc VdP Vignobles de France***

*Tai talentingų Prancūzijos ir Naujojo pasaulio vyndarių grupės darbo su kruopščiai atrinktomis vynuogėmis rezultatas. Rekomenduojame šį agrastų aromato vyną patiekti atšaldytą prie žuvies ar baltos mėsos patiekalų, taip pat jį tinka gerti vieną.*



## Kulinarijos tinklaraščių autorių konkurso salotos „Skandalas skrybėlėje“ receptai

### 3. „Dangiški migdolai“

<http://migdolai.wordpress.com/category/salotos/>

**Persiškos keptų paprikų ir baklažanų salotos su granatais, kedrais ir mėtomis**  
(3-4 porcijoms)

4 saldžiosios paprikos  
2 baklažanai  
4 v.š paskrudintų kedro riešutų  
2 saujos šviežių granato sėklų

4 v.š granatų sirupo (rūgštesnio, skirto labiau  
daržovių patiekalams, o ne gėrimams gardinti)  
4 v.š citrinos sulčių  
2 v.š alyvuogių aliejaus  
sauja šviežių kapotų mėtų

Paprikas ir baklažanus supjaustyti riekutėmis, patepti alyvuogių aliejumi ir apkepti kepsninėje arba orkaitėje) kol gražiai paruduos. Pabarstyti druska ir pipirais pagal skonį. Suplakti padažą iš granatų sirupo, alyvuogių aliejaus ir citrinos sulčių. Jei naudojamos džiovintas mėtos, jas irgi sudėti į padažą, kad nuo drėgmės „atsivertų“ skonis. Į lėkštę dėti baklažanų ir paprikų griežinėlius, užpilti padažu, pabarstyti šviežiomis mėtomis, kedro riešutais ir granato vaisiaus sėklomis.

*MV vyno ekspertas Mindaugas Paliukas rekomenduoja: **Rothschild Escudo Rojo Chardonnay Casablanca valley***

*Tai puikiai subalansuotas rūšinis vynas Čilės vynuogynams būdingo sodrumo ir „Baron Philippe de Rothschild“ vynuogynų technologinių įgūdžių derinys. Jis gaminamas iš rankomis skintų ir kruopščiai atrinktų Chardonnay rūšies vynuogių, auginamų Casablanca slėnyje, kuris garsėja aukštos kokybės vynuogių derliumi. Vynuogės, fermentuotos vyno rūsyje, sukuria unikalų ir išraiškingą vyną, kuris brandinamas prancūziško ažuolo statinėse apie 9 mėn., kas vynui suteikia išskirtinį subtilumą, kompleksškumą. Intensyvaus, daugiaspalvio aromato ir skonio vynas išsiskiria šviežumu, išraiškingumu, stulbinančiai subalansuotu vaisių, vaismedžių žiedų ir skrudintos duonos aromatu. Šį vyną galima gerti dabar arba brandinti dar kelerius metus.*



## Kulinarijos tinklaraščių autorių konkurso salotos „Skandalas skrybėlėje“ receptai

### 4. „Žaidimų aikštelė“

[www.zaidimuaikstele.lt](http://www.zaidimuaikstele.lt)

#### **Panzanella Caprese**

(4 porcijoms):

5-6 riekelės baltos duonos (idaliausia pusė  
ciabattos būtų)

10 v. š. tyro alyvuogių aliejaus

4-5 v. š. *balsamico* actu

pusė citrinos

4-5 v. š. kaparėlių

2 skiltelės česnakų

1-2 raudonieji svogūnai

5-6 pomidorai

2 rutuliukai *mozzarella* sūrio

gera sauja šviežio baziliko lapelių (dar geriau -  
dvi saujos)

šviežiai maltų pipirų

druskos

Įkaitintoje orkaitėje ar sausoje keptuvėje pakepinti kubeliais supjaustytą duoną (tinka ir tradicinė sumuštinių duona, ir batonas, ir *baguette*) sumaišytą su šaukštu alyvuogių aliejaus, druska ir pipirais, kol gražiai apskrus.

Salotų užpilui sutrinti česnaką su druska, sumaišyti su *balsamico* actu, likusiu aliejumi ir smulkintais kaparėliais.

Supjaustyti pomidorus, *mozzarellos* sūrį, svogūną ir sumaišyti juos su salotų užpilu, smulkintais baziliko lapeliais ir duonos skrebučiais. Pagal skonį pagardinti druska ir šviežiai maltais pipirais.

*MV vyno ekspertas Mindaugas Paliukas rekomenduoja: Antinori Santa Cristina Umbria I.G.T.bianco*

*Šio vyno gamybai naudojamas derlius, atrinktas iš Antinori šeimos nuo 1800 m. valdomo Santa Cristina ūkio bei pirktas iš griežtomis sąlygomis prižiūrimų vynuogynų derliaus. Šis vynas iš Grechetto ir Procanico vynuogių rūšių pasižymi geltona šiaudų spalva su žalsvais atspalviais. Turtingas, subtilus ir elegantiškas vaisių ir gėlių aromatas bei gavus, pilnas ir subalansuotas skonis, su burnoje išliekančiu gėlių paskoniu. Šis vynas puikiai tinka prie užkandžių, daržovių, baltos mėsos.*



## Kulinarijos tinklaraščių autorių konkurso salotos „Skandalas skrybėlėje“ receptai

### 5. „skaniai.lt“

[www.skaniai.lt](http://www.skaniai.lt)

#### **Pastos salotos su lašinukais**

(3-4 porcijoms)

500 gr penne makaronų  
100 gramų šaltai rūkytos šoninės  
2 maži mėlyni svogūnai  
Po 1 žalios, geltonos ir raudonos paprikos  
Truputis petražolių  
Extra Vergine alyvuogių aliejaus,  
truputis citrinos sulčių,  
druskos, pipirų

Makaronus išvirti *al dente*. Nukošti ir perlieti šaltu vandeniu. Atvėsinti ir leisti nutekėti vandeniui (šią ruošimo dalį galima atlikti iš vakaro). Labai smulkiai supjaustyti visus produktus ir sumaišyti su makaronais. Įpilti aliejaus, įberti druskos, pipirų pagal skonį ir įlašinti kelis lašus citrinos sulčių.

*MV vyno ekspertas Mindaugas Paliukas rekomenduoja: **Farnese Casale Vecchio Montepulciano d’Abruzzo D.O.C.***

*Raudonasis sausas Abruco krašto vinas - granato spalvos, kvepia vyšniomis, prieskoniais. Vinas vidutinio svarumo, itin sodraus uogų skonio ir ne per didelio grubumo. Tinkamas ragauti su pelėsiniu sūriu, mėsa bei ant grilio keptu maistu. Tinkamas išlaikyti 3 ar 4 metus.*



## Kulinarijos tinklaraščių autorių konkurso salotos „Skandalas skrybėlėje“ receptai

### 6. „Gardumynai“

<http://gardumynai.blogspot.com>

#### **Kiniškos vištienos salotos**

(3-4 porcijoms)

200 g krevečių (naudojau krevetes sūryme)  
300 g vištienos  
2 v. š. sojos padažo  
2 vidutiniai agurkai  
1 morka  
50 g sojų makaronų (sausų makaronų svoris)  
2 a. š. kepinčių sezamo seklių

#### **Padažui:**

2 a. š. vyno acto  
4 a. š. vandens  
1 a. š. cukraus  
6 a. š. sojos padažo  
3 a. š. česnakinio čili padažo (priklauso nuo  
naudojamo padažo aštrumo)

Vištieną supjaustyti juostelėmis, sumaišyti su dviem valgomaisiais šaukštais sojos padažo ir trumpai apkepinti. Nulupti agurkų odelę. Supjaustyti agurkus ir morkas plonais šiaudeliais (labai patogiu tai daryti su „mandolinos“ tipo pjaustykle). Sojos makaronus pagaminti taip, kaip parašyta ant pakuotės. Į didelį dubenį sudėti vištieną, agurkus, morkas, makaronus ir krevetes. Mažame dubenyje sumaišyti visus padažui reikalingus produktus. Supilti padažą į salotas, gerai išmaišyti ir pabarstyti kepintomis sezamo sėklomis.

*MV vyno ekspertas Mindaugas Paliukas rekomenduoja: **Chateau de Fesles Rose d'Anjou** Tai skaidrios rausvos spalvos vynas, pasižymintis ryškiais raudonųjų uogų aromatais. Siekiant išgauti sodrią vaisių aromatų puokštę, šio vyno gamybos metu vykdomas trumpas maceracijos procesas, kuris trunka tik 12-18 val. Ragaujant šį vyną jaučiamas intensyvus aviečių ir žemuogių skonis su karamelės natomis.*

*Rekomenduojama ragauti atšaldytą iki- 8 – 10 °C s su įvairiais užkandžiais, salotomis, jūros gėrybėmis, su baltosios mėsos ir paukštienos bei grotelių ruoštais patiekalais.*



## Kulinarijos tinklaraščių autorių konkurso salotos „Skandalas skrybėlėje“ receptai

### 7. „Virtuvės alchemija“

<http://virtuvesalchemija.blogspot.com/>

#### Salotos su keptais pievagrybiais

(3-4 porcijoms)

2 žaliosios citrinos	100 ml raud. vyno acto,
1 didelis raudonas svogūnas,	1 citrinos
druskos,	grūstų juod. pipirų,
miltų,	šviežio raudonėlio, petražolių ir krapų,
alaus,	slyvinių pomidorų šakelė (apie 8 vnt),
aliejaus,	1 ilgas agurkas
džiovintų prieskoninių žolelių: baziliko,	1 pankolis
raudonėlio	50-70 g juodųjų alyvuogių be kauliuko,
2 didieji pievagrybiai	200 g fetos sūrio,
1 galvutė česnaku,	100 ml majonezo
2 šaukštas Dijono garstyčių,	sauja pistacijų.

Marinatui išspausti žaliųjų citrinų sultis, įdėti šaukštelį druskos, atskiesti vandeniu ir sudėti pusšiedžiais supjaustytą raud. svogūną.

Pievagrybius supjaustyti taip, kad patogiau būtų juos pamirkyti tešloje ir jie nelūžtų, tešlai sumaišyti alų, miltų, šiek tiek druskos ir pipirų. Pievagrybius pamirkyti tešloje ir apkepti įkaitintame aliejuje, kol gražiai apskrus.

Padažui susmulkinti keletą skiltelių česnako, sumaišyti su garstyčiomis, praskiesti vyno actu, citrinos sultimis, įdėti šviežių raudonėlių, įberti pipirų, druskos ir nutarkuotos citrinos žievelės. Supjaustyti pomidorus, agurką, pankolį, raudonėlį, krapus, petražoles. Visą sudėti į lėkštę, patrupinti fetos, užpilti užpilu ir įdėti pievagrybius.

*MV vyno ekspertas Mindaugas Paliukas rekomenduoja: **Kiwi Cuvee Pinot Noir***

*Tarptautinė talentingų vyndarių grupė pagamino šį vyną iš Pietų Prancūzijos kalnų šlaituose išaugintų vynuogių derliaus. Šis vynas pasižymi ypatingai švelniu skoniu, minkštais, šilkiniais taninais, raudonų vaisių bei vyšnių aromatu. Rekomenduojame patiekti prie ėrienos, minkštų sūrių bei salotų*



## Kulinarijos tinklaraščių autorių konkurso salotos „Skandalas skrybėlėje“ receptai

### 8. „Žaidžiame virtuvę“

<http://zaidziamevirtuve.blogspot.com/>

#### **Keptų vaisių salotos su jogurto padažu**

(3-4 porcijoms)

1 šviežias ananasas  
3 persikai arba nektarinai  
3 kietesnės kriaušės  
1 apelsinas  
300 g trešnių  
2 šaukštai skysto medaus  
1-2 šakelės šviežių mėtų  
500 ml tiršto jogurto  
citrinmirtės

Ananasą supjaustyti žiedais, persikus, apelsiną ir kriaušes griežinėliais, nusausti popieriniu rankšluosčiu ir viską pakepinti ant grotelių arba kepsninėje keptuvėje. Taip pat vaisius galima apdegti kulinariiniu liepsnosvaidžiu. Išimti trešnių kauliukus. Jogurtą sumaišyti su medumi ir citrinmirtėmis. Vaisius sumaišyti ir užpilti jogurto padažu. Pabarstyti mėtų lapeliais

*MV vyno ekspertas Mindaugas Paliukas rekomenduoja: **Nachtgold Beerenauslese Rheinhessen** Tai baltasis saldusis vynas gamintas iš būtinai uoga po uogos rankomis skinto persirpusių vynuogių derliaus. „Kilnasis pelėsis“, naudodamas uogų viduje esantį vandenį, sukcentravo jų skonį ir razinas primenančiom uogom suteikė medaus charakterį. Vynas aukso spalvos, kvapia tropiniais vaisiais ir yra tiršto, bet elegantiško saldaus skonio. Tinkamas išlaikymui 5 – 7 metus, dera ragavimui su mėlynojo pelėsio sūriu, desertais.*