Varškė užkepta su lakšinais.

Varškę gerai įstrinti įdėti cukraus iki skonio, drūškos, kiaušinius 1–2. Grietinės 2 šaukštus, sviesto 2 šaukštai. Ir gerai išmaišyti. Dėti eilę išvirtų lakšinių ir eilę varškės. Viršutinis sluoksnis turi būti lakšinių. Ant viršaus uždėti po gabalėlį sviesto ir kepti. Jei perviršus apdžiūvės, apliešyti pieną arba grietinėlę. Duoti su šildytu sviestu, į kurį įberti džiuvesėlių.

Margas grūdinas.

2 stiklinės gretinėlės saldžios, 1 stiklinę cukraus, 2 šaukštai kakavos, 1 stiklinę pieno, 3 trintiai. 6 lapai želetinos baltos. f

Darbas.

Pieną su kakava užvirinti ir užpilkyti ant trintų su cukrum. Pakaitynti iki sutirštės truputį. Trauksinius sudėti 3 lapus želetinos, gretinėlę gerai atšaldyti, ir išplakti, pridėti to pačio cukraus ir likusią želetiną sudėti. Dėti į formą, eilę gretinėlės eilę kakavinės masės.

Tik kekvieną sluoksnį perkiša atskirai užšaldyti.

Kminų sriuba.

Užkaisti vandenį su pieškoriais. Ir įvairom daržovėm sudėti kminų 100 gr. ½ stiklinę. Ir virti kol bus minkštos daržovės. Paskui daržoves pertrinti, sultinį perkošti, sriuba patiršinti miltais, užbaldinti rūgščia grietine su trintais. Duoti su pirago kepaliukais, apkepintus sviesto ir geltonu sūriu apibarstytus.

Netikras zuikis.

1 kg. mėsos, 200 gr. pirago, 100 gr. lašų, arba lašinių. 1 svogūnas, 3 trintiai, pipirų 18 baltųjų ir kariūnų, 200 gr. sviesto, grietinės 2 šaukštus. Kiaušiai Kimšinius 200 g pirago, 2 kiaušiniai, 1 stiklinę pieno.

Darbas.

Mėsą permalti per mašinėlę, dėti išmirkytą ir išspaustą pirago, paspirgintą sviesto svogūnus. Ir dar kartą permalti. Tada dėdama piaušinių druską pipirai, gerai išmirkius išplėti ant dregnos skepetaitės. Perdėti kimšimo masę ir suvyniotį. Viršų patepti baltimais, ir pabarstyti džiuvesėliais.

Kepant apšlaistyti. Kepti nuo ½—1 valandos. Prie žuvies duodama troškinti kopūstai arba burokėliai ir virtos bulvės.

Inkstai su vynu.

Inkstus inti jautėnos, ar veršėnos. Dėti į šilta vandenį ir pavirinti 10—15 minučių. Šiemus perpilti 2-ra kartus šaltu vandeniu. Ir pjaustyti plonom skiltelėm, pasūdyti pabarstyti miltais, ir kepti keptuvėj ar mėste ar rebaluose, šutinti. Prieš galą įpilti vino truputi. Duoti su bulvių košė.

Monų putėsiai.

50—75 gr. monų, 2½ stiklinės vandens, 2—3 citrinos, 150 gr. cukraus, 6—8 lapai želetinos, 1 stiklinė gretinėlės.

Darbas.

Vandeni užvirinti su druska ir dėti monus. Į skysta košė išspausti citriną, įdėti cukraus ištirpintą želetiną ir plakti putėsius. Atskirai išplakti saldžią gretinėlę ir sumaišyti, su putėsiais. Duoti su vaisių sunka.

Raudonų burokėlių su silkėmis salotos.

Užkaisti daržovės su prieskoriais, sudėti silkių lekanos, 50 gr. grybų, atskirai išvirti, ir supjaustytus rokeliais dėti į perkoštą sultinį. Bulvytes išvirti atskirai, ir dėti sutrokštus. Silkės supjaustyti šmotukais, pavolioti miltuose apkepinti ir sudėti į sriubą. Duodasi nebaltinta su bulvėm.

Papilotai (silkės)

5 silkės, 150 gr. sviesto, 2 svogunai, 6 kiaušiniai, iš tu 4 kietai virti. 12 pipirų, 200 gr. pyrago.

Darbas.

Silkėm išimti kaulus, perpjauti išilgai, ir aptepti mase, padarita iš kietai virtu kiaušinių žuvkepolių, svogunų paspirgintu, pyragu sudėti miltkita. Žalius kiaušinius 2 imušti. Silkes suvynioti ir kepti orkaitej. Duodasi su keptomis bulvėmis, ir troškintais burokeliais. Tinka duoti su marinotais burokeliais.

Ryžių maltiniai.

350 gr. ryžių, 5 stiklinės pieno, 100 gr. sviesto, skruostos šaukštelis, 1 kiaušinis, trys trimiai, pipirų, abėjų 18. Petruškų ar krapų lapų. 2 kiaušiniai

apteplinimui, 100 gr. grusto pyrago apibarstinimui.

Padažai.

50 gr. grybų, 1 šaukštas miltų, 1 šaukštas sviesto, ½ stiklinės rūgščios grietinės.

Darbas.

Ryžius išvirti piene, arba vandenyje, kai išvirsta padėti šaltai, įdėti kiaušinio trynius, pipirius, supjaustytas petruškas lapus, apvoliojamos kaušinių. Darom maltinius, apibarstyti džiūvėseliais ir spirginti prieš duodant, prie jų tinka, pamidorių garstičių ir grybų padažas, duodas atskiriai.

Šokoladinis graisnas.

100 gr. šokolado, 3 stiklinės pieno, ir gretinėlės, 3 trinia ir maždaug 3 stiklinės gretinėlės.

Darbas.

Šokoladas sutarkoti užpilti pienu, kad išsimaišytų, užvirinti piene. Įtrinti trynius su cukrum ir užpilkyti pienu. Pakaitinti 5 m. ir atšaldyti. Įsplakti šaltą gretinėlę ir sumaišyti. Duodasi puoduksose arba stiklinėse.

Dilgelių sriuba su džiūvesiais.

Sriubą galima daryti sultinio pagrinde ir pasnikinės, užkaisti vandeni su prieskoniais ir mėsos kaulais, kai sultinis išverda, dilgeles nuplauti ir supilkyti verdančiu vandeniu. Kai pelnus nuskinti ir supjaustyti, pridėti rūgštiės, sudėti dilgeles, galima dėti rūgštimų iš spinato. Užbaldyti rūgštį grietine, surplakta su baltimais trimais. Prie dilgelių sriubos duodami džiūvesiai, ir kiaušiniai su marškinėliais. Į verdanti vandeni įdėsiti kiaušinius 4, padarkyti 2-3 minutes. Paskui dėti į kitą vandenį, pasūdyta su trupučiu acto. Iš laikyti kol bus duodami į stalą, sudėti kiaušinius į vazą, ir užpilti sriubą. Džiūvesėlius supjaustyti kvadračiukais ir pakepinti sviesto.

Rusiškas pyragas.

600 gr miltų, 20-30 gr mielių, 1 stiklinę

pieno, 1 šaukšta sviesto, 5 triniai. Kiaušinių 1½ galvos kopūstų, 2 svogūnai, 2 šaukštai sviesto, 4 kiaušiniai, 18 pipirų.

Darbas.

Užmarinuoti tešla, ir duoti pakilti, paskui sudėti kiaušinio trinius, ištrintos su trupučiu druskos ir baigiant minkšti, sudėti tirpintą sviestą. Kopūstus ištroškinti su sviestu. Kiaušinius išvirti ketai, sukapoti ir sudėti, kopūstus. Praomuus įdėti 1-2 kiaušinius. Blekute ištepti ir iškloti tešla. Antra sluoksni, dėti kopūstu ir vėžiuvel pirago tešlą. Viršų patepti kiaušiniu. Kepti apie 1 valandą. Duoti su grybų padažu, ar su pamidorinius.

Kepti varškėčiai.

1 kg. varškės, 6 kiaušiniai, 200 gr miltų arba 1 stik. druskos ir puse šaukšto sviesto.

Darbas.

Varškę ištrinti, sudėti trinius, sviesta, druską, miltus ir gale išplaktus baltimus.

Daryti apvalius suspaustus su pirštu. Pakepint keptuvej, ir sudėti į indą į kurį ištilti padažą, išleista sviesta ir greting, palaikyti kad prisigeretu. Galima duoti pusryčiams, pietums, vakarienei.

Užkeptas rubarbarių kompotas.

1 kg. rubarbarių, 350 gr. cukraus, 1 apelsinos, gervuė, cinamono, gvazdikėlių 12. [illegible] 10 lašių kvapų. Tešlai 3 triniai, 5 baltimai, 120 gr. cukraus 100 gr miltų. ir kvapų.

Darbas.

Užkaisti vandenį su preskoniais, sudėti cukrų. Ir kai užvirs, dėti rubarbarius. Pavirinti 8-10 minučių. Paskui išgrebti, sirupa dar pavirinti supilti į užkepimo indą, viršų užpilti biškoptu kuris daromas taip:

Trinius ištrinti su cukrum, sudėti miltus ir gal išplaktus baltimus. Kepti 20 minučių. Duodamas šiltas. Biškoptu galima užpilti kitus kompotus, ir užkeptį.

Itališka sriuba.

½ kg. jautienos mėsos su kaulais. Daržovių preskonių. 12 pipirų 1 lauro lapas. 5 ltr. vandens. 250 gr. stambių pirktinių makaronų. 100 gr. surio geltono, 2 triniai ½ ltr. saldžios grietinėlės, puse šaukšto sviesto.

Darbas.

Pagrinde lengvas buljonas. Išvirius saltini nusunkti, išvirti makaronus, sudėti tarkuotą sūrį, įpilti spirginta sviesta su miltais, išmaišyti su grietinėle ir 2 triniais. Įdėti petrušku lapu sukapotu. Sriuba turi buti astri.

Užkeptas kumpis.

200 gr. kumpio, 300 gr. piragu, 2 svogunai, ¾ stiklines dalimi grietines tirštos. Pipirų. 3-4 kiaušiniai. Pabarstyti forma džiuvesėliais. Uždėti sviesto ant viršaus.

Darbas.

Išmirkyti piragą piene ar vandeny ir ištrinti su triniais sviestu ir gretine. Įdėti pipirų, druskos, sūrio, kumpio suriūmo. Kumpį supjaustyti pailgais šmotukais, sumaišyti su kepintais svogunais. Baltimus išplakti. Ir sumaišyti su masę.

Ir dėti eilėmis. Eile masies, eile kumpio su svogunais. Viršutinis sluoksnis turi buti masies. Uždėti sviesto, užbarstyti surim ir kepti, Kol atšoks nuo kraštu. 25 minutės. Tinka pamidoru kremu ar svogunų padažas.

Ryžių pūtėsiai.

5 kiaušiniai, 150 gr. ryžių. 25 gr.-100 gr. sviesto, 1 šaukštelį vanilijos, 125 gr. cukraus. 2 stiklines pieno, 100 gr. razinkų.

Darbas.

Ryžius išvirti piene, įdėti sviesto, druskos truputi. Trynius ištrinti su cukrum, sudėti virtus ryžius, išplaktus baltimus, ir kvapus. Išmaišius sudėti į išteptą sviestu ir išbarstyta džiuvesėliais forma. Įstatyti į kita puoda su verdančiu vandeniu. Ir virti 1 valandą. Duoti išverstas ir užpiltas uogų sunka.

Rubarbarių kompotas.

1¼ dalis kg. rubarbarių, 350 gr. cukraus, 1 apelsinos žievitę, 5 gr. cinamono, 12 gvazdukėlių, 10 lašų aro ko kvapų.

Darbas.

vandieni užvirinti su preskoniais ir cukrum. Dėti ½ verdanti rūbarbarius. Palaikyti 8 minutes. Išgzelbti ir sirupą dar galima paviršinti. Galima duoti šiltas, arba šaltas.

Kepti silkių sriestas.

2 silkies, aliva truputi, pipirių, svogunas 1, alaulio ½ itarkoti, 100 gr. sviesto.

Darbas.

Silkiems išimti kaulus, pakepti svieste, permalti, sudėti preskonius, sviesta ištrinti ir dėti silkes gerai maišant. Galima dėti pirago džiuvėselių 50 gr, arba milkyto pirago. Pipirius geriau imti šaltus. Paskui daryti silkių formos, arba kvadratus, ir užaldyti.

Užkandžių tortas.

½ kg. juodos duonos, 1 kg. pirago, masę 250 gr. varškės arba sūrio, 100 gr sviesto, ¼ dalis stiklinės gretinės rūgščios, 1 trynis, 2 kiaušiniai.

Darbas.

Duona imti šviežą plutas nupjaustyti, ir supjaustyti 1 ctm. storumo, rekemis.

Piragui taip pat nuimti plutas, supjaustyti. Paimti tortinį padą, aptesti popieriu ir dėti silkemis, pirago, pertepti mase, virsui dėti duoną, vel pertepti, apipjaustyti aplink apvalciai.

Masės darbas.

Sviesta ištrinti iki balturno, dėti varške, trynį ir gretinę, druskos pridėti iki skonio. Virsų tortą puošti, su virtais kiaušiniais, grybais virtais, kumpiu, ridikėliais, petruškom. Tinka prie užkandžių pietums ir vakarienemas.

Žirnių tyrsriubė.

Galima virti mėsiška ar pieniškoj. Žirnius išmirkytus, išvirti atskiroa su sviestu, vėnos šaukštas sviesto. Be druskos. Ir įdėti bulkos 100 gr. Tai išverda pertrinti į seltini. Dėti sviesta su miltais, paspirgintoj. Užbaldinti pieniu, arba gretinėle. Tinka baltos duonos džiuvesiai, paspirginti svieste. Jaigu skanu ne mėsine sriuba galima dėti rūkytos mėsos, jautienos kaulai.

Karbonadas.

1½ kg. kiaulės mugarinės, 75 gr. sviesto, 50 gr. džiovinto pirago. 18 pipirių, ½ stiklinės rūgščios gretinės. ~~Imama~~

Darbas.

Imama kiaulės mugarinę su šonkauliais, kiek kaauliukių, tiek karbonado, jeigu kiaulę nebekomine, kas antras (kiaulas) karbonadas. Mėsa supjaustyti, įdėti į dregną skepetaitę, išmušti, uždėti pipirių, druskos. Apvoliotį džiuvesėlėse, ir spirgyinti karštose rebalose, prieš pat duodant į stalą. Iš likusių rebalų, padaryti padažą. Įpilti sultinio ir rūgščios gretinės, ant kiekvieno dėti po citrinos rekutę, bet nebrūtinai. Prie jų duodasi bulvės, ir kurokėliai, sutarkoti su krėnais ir actu, arba su salotomis.

Rubarbarių putėsiai.

1 kg rubarbarių, 275 gr. cukraus. 1 apelsinas žievutės. 12 grasdikėlių. 4 stiklinės vandens. 16 lapų želatinos, 1 stiklinę gretinėlės.

Darbas.

Rubarbarius uždėti į verdantį vandenį, ir virti kol suminkštės. Nukošti pertrinti per sietelį. Supilti ištirpitą želetiną, ir plakti šaltai. Po to sudėti išplaktą gretinėlę, sumaišyti ir supilus į formą atšaldyti, galima daryti ir be gretinėlės.

Koldunai.

½ kg. jautiena mėsos faršiaus. Lajaus ½ kg. 24 pipirai balti ir juodi 2 gr. majerono. 3 svogunai. 2 šaukštai sultinio. Česnai 800 gr. krėtinių miltų, 2 kiaušiniai, 15 gr. sviesto. 1 stiklinę vandens. Sultinio ~~30~~ 400 gr. mėsos su kaulais. 1 litras sultinio likęs.

Darbas.

Mėsa sumalti 2 sykius, lajų suskusti peiliu. Sukapoti plėves nuimti. Majeronus subrinti į miltus. Česnakus svogunus galima nespirginti. Kukulaičius daryti mažus kad koldunas vieną šaukšto. Česnakus užminkyti ir išhočioti plonai. Daryti mažus koldūniukus, vieno kąsnio. Kraštus neraityti, bet suplotį. Virti prieš padiuosiant į stiklą. Sultinį virti skaresni. Duodasi varškose, arba gyliuose salotinėse. Prie jų pridėti sausainėlių.

Duodasi karšti, prieš srubą. Ir valgyti gyliose lėkštėse su šaukštu. Kad lėkštės būtų šiltos.

Duonine sriuba su sūriu.

Išvirti sultinį, išjautienos, perkošti. Įmušti du vnt. apie 300 gr. sutrupinti įdėti sausainių sriesto ir troškinti. Paskesti 2 šaukštų sultinių. Per sietą pertrinti. Šaduodant įpilti stiklinę vyno. Kad sriuba įgautų tamsesnės spalvos, paimti šaukštuką cukraus ir pakepinti ant keptuvės. Likusį sultinį ir supilti į sriubą. Galima užtaisyti su dviem trynių, ir ½ stiklinės grietinėlės.

Užsmokas — Prakandas

600 gr. keptos verštienos, arba šaukštienos ar virtos kiaulienos. 6 silkės galima ir mažiau. 2 svogūnai. 100 gr. džiūvėsėlių. ½ kg. bulvių. 24 pipirai. 3 kiaušiniai. ½–1 stiklinės rūgščios grietinės, 100 gr. sviesto. Padažui 6 šaukštai pamidorių košės. 1 šaukštas miltų, 1 šaukštas sviesto ½ stiklinės rūgščios grietinės. Sultinio druskos. M

Darbas.

Mėsa supjaustyti šmoteliais ir pakepti. 2–3 kartus permalti. Silkes nuvalyti ir smulkiai sukapoti,

Sviestą ištrinti su trynių. Sudėti mėsą silkės permaltas. Svogūnus galima nepirgytus, įpjaustyti, išmaišyti viską. Jeigu per šlapia masė dėti grietinės ir sultinio. Padaryti ir džiūvėsėlių ir vyduje formą ištepti sviestu išbarstyti džiūvėsėliais. Dėti į ją masę ir bulvių košę. Arba galima bulvinę košę sumaišyti su mėsa. Galima kepti be bulvių. Tinka duoti vakarienėms ir pietums. Jeigu duodam juoda mėsa tada duodasi prie juodą mėsą. Su stiprais padažais.

Kiaušinių maltiniai.

12 kiaušinių, 100 gr. arba 2 šaukštų sviesto 50 gr. trinto pirago. 1 svogūnas. Druskos, pipirų, krapų, petrušku lapų. 3 bulvės. Svogūnų salotos: svogūnų laiškų, ridikėlių, ir grietinės, bulvių košę.

Darbas.

3 kiaušinius išvirti kietai. Ir sukapuoti. ¼ sviesto su svogūnais paspirgyti. Sudėti pirago džiūvėsėlius, žalių kiaušinius druskos, petrušku lapų, krapų ir trintas virtas bulvės. Gerai išmaišius, daryti maltinius. Apsiberti džiūvėsiais ir spirginti.

Džiovintų vaisių kompotas.

½ kg. džiovintų vaisių. 100 gr. razinkų. 1 citriną. 5 gr. cinamono, 6 gvazdikėliai, 2 ltr. vandens. 150-200 gr. cukraus. 3 saldžiai rūgščius obuolius. ~~Vaisius iš~~

Darbas.

Vaisius išskirstyti rūšimis ir virti, nuo sveresnes, iki tamsesnės spalvos. pasaldytam vandenyje. Kai visus vaisius išverdam, įdėti visą cukrų ir paršrinti iki ~~gėlumo~~. Tada sudėti razinkas. Ir truputi pakaitinti. Prie kompoto tinka, pirageliai. Kompotas duodasi šiltas ir šaltas. jeigu jis daržovių ar liesu mėsų duoti šaltas. Bet jeigu mėsa reki duoti šiltas.

Citrininė sriuba.

Išvirti sultini su mėsos kaulais, ir daržovių preskonius. 200 gr. ryžių, išvirti atskirai piene su 2 šaukštais sviesto. Sriubą perkošti. Sudėti krupas išspaustyti ½ viki 1 citrinos sunka. Užbaldyntį rūgščia grietinė, įdėti 1-2 trynius. Likusią citriną supjaustyti riekutėmis, nufupti žievę ir sudėjus vazon, užpilti sriuba. Atskirai jas paduoti atskirai, pridėjus šakutę.

Angliškas kepsnis-Daržovių garnitūriai.

1 kg. jautienos arba kiaulienos nugarinės, 2 svogunei, 2 šaukštai sviesto, 1 morka, 12 pipirių. ¼ dalis citrinos, 2 šaukštai alivos. 1 šaukštas miltų ½-1 stiklinę gaivetinės. 1 stiklinę sultinio.

Daržovių garnitūriai.

1 stiklinę žirnių 1 stiklinę pupelių ½ stiklinės gretinės 1 šaukštas miltų.

Darbas

~~Išimti sausgisles~~ Mėsą inti ~~truisiu~~, ištrinti su cukrum, apdėti, morkom, pipirais, svogunais, petruškom apibarstyti. ir palaikyti uždengta 2 val. Kad įgytų to skapo. Kepti ½ val. prieš duodant į stalą. Sirmą apkepti kepsnyje ir ~~zetkia~~ velian dėti į orkaitę. Supjaustyti plonais roželiais. Vidui ant paskutinio apdėti bulvių košės ir ant jos dėti kepsnį, aplink apdėti daržovėmis. Įvairius burokėlius sutorkuo

Karoliški maltiniai su kamšalu.

½ kg. verš[illegible]nos mėsos, pirago rekutė, 1 svogūnas kepintas svieste. 2 kiaušiniai. ¼ stiklinės pieno. drūškos pipirių, džiuvesių pirago.

Darbas.

Mėsą sumalti kartu su svogūnu drūška pipirais. Persmalti kent 5 kartus, kartu ir pirago mirkyta. Sumušti 2 kiaušinius, įpilti pieno drūškos ir mažą gabalėlį svieto. Kaitinti maišyt, kol sutirštės. Paėmus gabalėlį maltos mėsos daryti maltinius. Į vidų idedam to kamšalo. Forma apvali, truputį paklota. Aplieti džiuvesėliais, ir apkepinti. Duodasi su baltvein, marinotom slivom, žirniais pupelėm traškintais.

Šokoladinės graimas.

50 iki 75 gr. šokolado, 4 triniai, 75 gr. cukraus. 1 pokelis vanilijos cukraus. 8 lapai želetinos. 1½ stik. gretinėlės.

Darbas

~~1 stik.~~ ¾ stik. ~~2/3~~ ¼ stik. pieno gretinėlės ištirpinti šokoladą ir užplikyti išvaktu triniu. Plakti įstačius į šiltą vandenį, kol sutirštės sumaišyti su želetina ištirpinta. Iš gretinėlės išplakto graimo. Užšaldyti formoj.

Svestainer.

½ kg. pirago, ½ kg. baltos duonos ir juodos duonos, 250 gr. svesto baltio sūrio 250 gr. 1 kiaušinis kietai vietas, kūmpio, arba desros. Svogūnų lauškų, ridikėlių. Sryby džiovintų 5 vnt.

Darbas

Pirago ir duoną susaikyti, pertepti svestu, ant svesto deti perdėjimus. Ant šamių, svesius ant baltų juodas. Sudėti iš keturių sluoksnių ir suslegti. Paskui įdaužyti norimos formos.

Užpilti. Iš pirago ir duonos apstepus svestu, su formelėmis išpjaustyti svestainius, ir virsu puošti, kiaušinio trilku ir baltimus sutorkoti. Svogūnais, grybais ir ridikėliais. Šie svestainiai duodasi ant taeu padengtų servetėlė ar nepadengta. Dugna juosam pietruškų lapais.

Vištienos tirsrūbe.

Užkausti sultini su višta. Kai suvirs minkštai, išimti, minti kaulus, ir mėsą sumalti.