



Ziemassvētku vakariņas

Jelizaveta Alimočkina E19-5/6 2.kurss

Saturs

- Aukstā uzkoda sastāvdaļas, pagatavošana
- Pamatēdiena sastāvdaļas, pagatavošana
- Deserta sastāvdaļas, pagatavošana
- Galda klāšana
- Dzejolis un novēlējums



Cēzara salāts (aukstā uzkoda)

Sastāvdaļas

- Romiešu salātlapas
- ķiršu tomātiņi
- 2 vistas filejas gabaliņi
- Parmezāna siers
- Ķiploki
- Cēzara mērce (majoneze, ķiploki, parmezans)
- Sāls
- Pipari
- Baltmaize grauzdiņiem (pēc izvēles)



Cēzara salāts



Pagatavošana

- Vistas filejas sagriež gabaliņos un apcēpt ar ķiplokiem.
- Bļodiņā ielikt salātlapas, vistas gabaliņas un jāpievieno mērci un to visu samaisīt.
- Tomātiņus liekam pa uz salāt lapas.
- Un rīvejām sieru uz salātu.
- Pēc vēlmes var pievienot grauzdiņus - sagriež baltmaizi mazos kubiciņos un ieliek cepeškrāsnī(bet es to cepu uz pannas). Kad paliek zeltaini brūni, ņem ārā un uzber pa virsu salātiem.





Cūkgaļas steiki (pamatēdiens)

Sastāvdaļas

- cūkgaļas
- sīpoli
- tējkarote sarkano piparu
- garšvielas (karijs, rozmarīns)
- majoneze
- melnie malti pipari
- sāls

Cūkgaļas steiki

Pagatavošana

- Sagrežam gaļu šķēlēs
- Pievienosīm sipoliņus, piparus, sāli un majoneze
- Pēc tam visu mums ir jāsamaisa
- Un apcept uz oglem 15-20min.





Varītas kartupeļi

- Ir jānomizo un jāvāra 20-25 min.



Štovēti kāposti

- Var nopirkt jau gatavas kāpostus un apcept to katlīnā ar kartupeļiem.



Ābolu strūdelis (deserts)

Sastāvdaļas

- 1 iepakojums saldētās bezrauga kārtainās mīklas
- 5 āboli
- 100 ge cukurs
- 1/2 citrona sula
- 1 tējķ. Kanēļa
- 1 ola
- Pūdercukurs
- Cepampapīrs



Ābolu strūdelis

Pagatavošana

- Mīklas plāksnītes atdala vienu no otras un liek uz gludas virsmas, lai sasilst istabas temperatūrā. Pa to laiku sagatavo pildījumu.
- Ābolus nomizo, izņem serdi un sagriež gabaliņos. Ja nav rozīņu, tās var aizvietot ar žāvētām plūmēm - arī tās sagriež.
- Nelielā bļodā, ieber ābolus, cukuru. Pievieno kanēli un iemaisa.
- Uz pannas izklāj cepampapīru. Mazliet izrullē mīklu. Uz tās vienā malā liek ābolu masu, tas glīti aizrullē ciet. Apsmērē ar olu. Var veidot vienu lielu strūdeli vai vairākas nelielas.
- Sakarsētā krāsnī cep 200 grādos 30 min.
- Gatavu pārkaisa ar pūdercukuru, sagriež šķēlēs un pasniedz karstu ar saldējuma bumbiņu.





Galda klāšana

- Atbīda kreslus un nolauka galdu



○ Uzklāj galdautu



○ Uzlikt lielu šķivju



○ Uzlikt galda piederumus



- Ielikt maizes šķivju un uzlikt sviesta nažus



○ Uzlikt glāzēs un salvetes.



Gatava galda



Dzejolis un novēlējums

Tavi sapņi – garas, zilgas egles,
Tajās zelta čiekuriņi san.
Dzīli, dzīli sudrabainā lejā
Ziemassvētku zvani skan.



Paldies par uzmanību!