



**“RADĪSIM ZIEMASSVĒTKU UN
JAUNĀ GADA NOSKANU SEV UN
SAVIEM MĪĻAJIEM!”**

Vārds, Uzvārds: Zane Bite
Grupa, kurss: Pavārs, E20-5/6
Grupas audzinātāja: Inga Kurša

Ziemassvētki

- Es šo maltīti un galda klājumu sagatavoju Ziemassvētkiem. Šis konkurss man bija kā izaicinājums, jo nekad nebiju patstāvīgi gatavojusi pīrādziņu mīklu.

Svētku galda klāšana



Ēdienkarte

- Vārīti kartupeļi
- Vistas karbonādes
- Gaļas pīrādziņi
- Kartsvīns

Karstvēins “Austrumu našķis”

Sastāvdaļas:

- 750 ml sausā sarkanvīna,
100 g cukura,
2 citroni,
kanēlis pēc garšas,
2-3 krustnagliņas.

Pagatavošana:

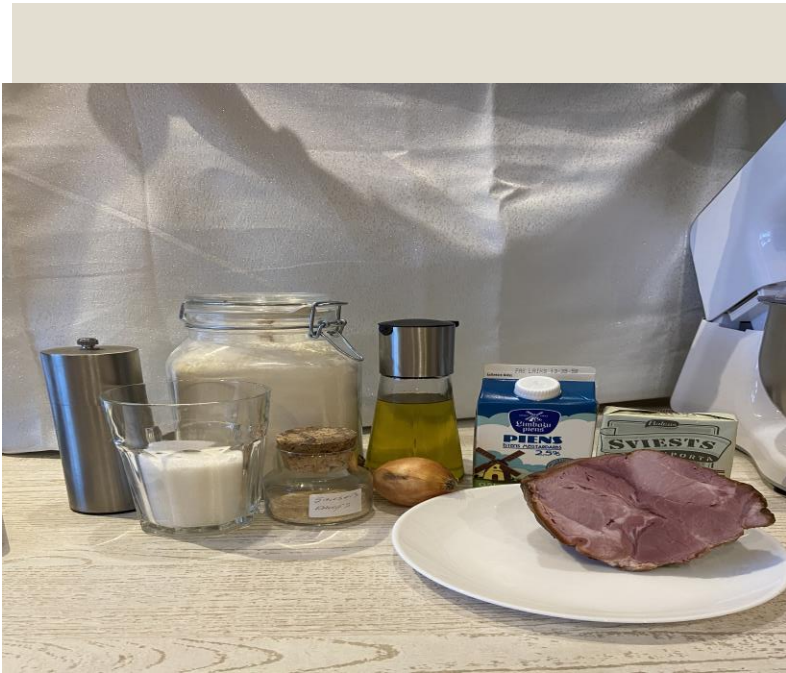
- Vīnu ieliet traukā, karsēt, pievienot krustnagliņas un kanēli. Kad šķidrums sasniedzis 70-80 grādus, pievienot 1 citrona sulu un otru citronu, sagrieztu ripiņās, arī cukuru. Labi samaisīt un uzkarstēt, bet nevāriet līdz 100 C. Paturēt 1-2 minūtes katlīnā, nokāst lieko un liet glāzēs!

Receptūra pīrādziņu mīklai

- <https://www.delfi.lv/tasty/receptes/leta-rauga-mikla-ipasi-pufigiem-piradziniem.d?id=49299819>

Pildījumam:

- 1 kg žāvēta gaļa
- 2 nelieli sīpoli
- Malti pipari pēc garšas

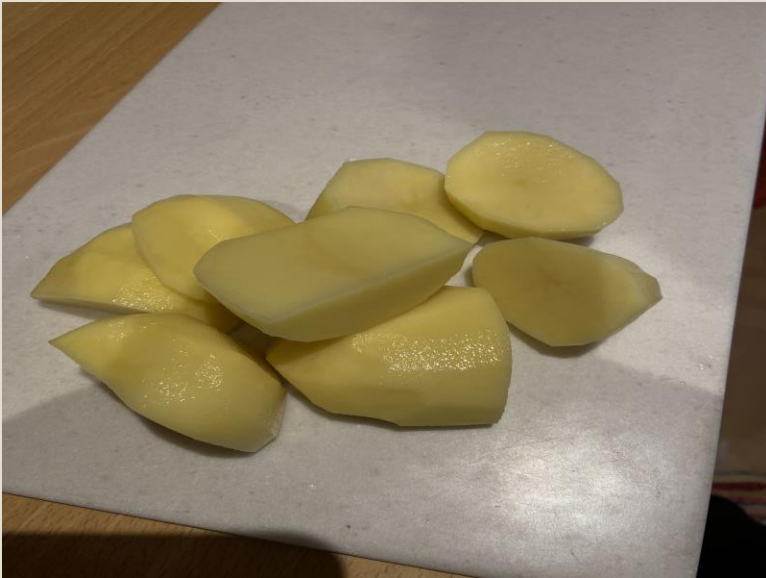
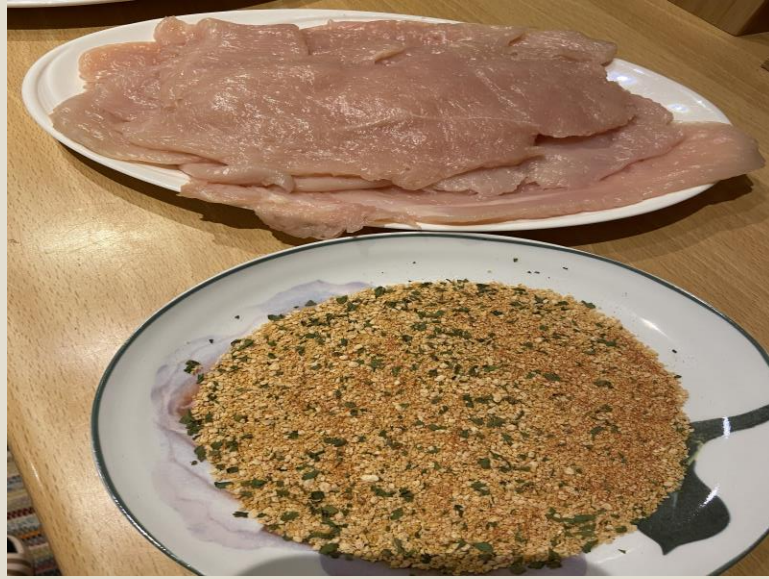






Receptūra vistas karbonādēm

- 5 vistas filejas
 - Panējums vistas gaļai bez sāls (Es izmantoju Gourmet studio)
 - Sāls pēc vēlmes
- (6 personām)



Sniega segu sagaidot
Ledus puķes vērojot
Steidzos radus modināt
-Lai svētku egli rotātu

Ziemassvētku dziesmām izskanot
Galdu kopā uzklājot
Brīnumus gaisā uzbūrām
-Lai visi jūt kur svētki mīt

Ziemassvētku laiks tik īss
Bet gada mijā paliekošs
Līdz kopā atkal sanākam
-Lai egles zarus greznotu.

/Z.Bite

Novēlu visiem jaukus, sirsnīgus un laimes pilnus Ziemassvētkus!

Priecīgus svētkus!