

SKANIAUSI ŠAŠLYKAI

Nuo A iki Ž



Žurnalo „Aš Vyras“ kolekcija

TURINYS

<u>Ivadas</u>	i
<u>Produktai šašlykams gaminti</u>	5
<u>Šašlykų gaminimo subtilumai</u>	8
<u>Šašlykų istorija</u>	10
<u>Marinatai ir padažai šašlykams</u>	11
<u>Marinatai šašlykams</u>	12
<u>Padažai šašlykams</u>	16
<u>Glazūros šašlykams ir mėšai</u>	23
<u>Mėšos šašlykų receptai</u>	26
<u>Kiaulienos šašlykai</u>	27
<u>Avienos šašlykai</u>	51
<u>Jautienos šašlykai</u>	70
<u>Veršienos šašlykai</u>	81
<u>Subproduktų šašlykai</u>	94
<u>Paukštienos šašlykų receptai</u>	101
<u>Naminės paukštienos šašlykai</u>	102
<u>Laukinės paukštienos šašlykai</u>	118
<u>Raudonosios paukštienos šašlykai</u>	123
<u>Žuvies šašlykų receptai</u>	125
<u>Erškėtzuvių šašlykai</u>	126
<u>Raudonosios žuvies šašlykai</u>	131
<u>Žuvies šašlykai</u>	142

<u>Jūros gėrybių šašlykų receptai</u>	157
<u>Kalmarų, krilio, midijų šašlykai</u>	158
<u>Krevečių šašlykai</u>	164
<u>Grybų šašlykų receptai</u>	171
<u>Džiovintų grybų šašlykai</u>	172
<u>Šviežių grybų šašlykai</u>	174
<u>Baigiamasis autorių žodis</u>	184



ĮVADAS

Šašlykai, šašlykų receptai – tai skaniausia tema vyrams ir moterims! Skaniausių šašlykų sezonas tęsiasi 365 dienas per metus, tačiau šašlykų kepimas būna itin malonus pavasarį, vasarą ir rudenį. Tik įsivaizduokite: Jūs išeinatė iš saunos, išsimaudote ežere, o pakrantėje įrengtoje šašlykinėje jau skruna **sultingi ir skaniausi šašlykai, marinuoti Jūsų pačių, pagardinti šviežiais kapotomis žolelėmis ir naminiu padažu!** Juk savas maistas būna dvigubai skanesnis!

Mes, „Aš Vyras“ (www.asvyras.lt) žurnalo kulinarų „gildijos“ nariai, nuolat dalinamės įdomiais receptais ir džiaugiamės šašlykų įvairove internete, tačiau vieną vakarą, diskutuodami (apskritai) apie mėsos marinavimą, priėjome išvadą – Lietuvoje labai trūksta vienos „skanios“ ir nemokamos knygos apie šašlykus, kuri būtų platinama „iš rankų į rankas“. Atėjo laikas ištaisyti padėtį.

Visi gerai žino, kad mėsos **ruošimas virš anglių** - tai ne šiaip kulinarinis procesas, tai **tikras menas**. Vien pasiruošimas minėtam veiksmui nuteikia šventiškai, o kad iškyla gamtoje pavyktų kaip įmanoma geriau, reikia iš anksto apmąstyti ką ir kaip jūs gaminsite.

Pirmiausia atsakykite į klausimą **"kaip?"**. Be abejo ant žarijų! Belieka apsispręsti, ką naudoti šašlykams kepti: grilį, šašlykinę ar kepsninę. Kokį būdą Jūs beišsirinktumėte, neužmirškite, kad šašlykus reikia kepti ant įkaitusių anglių, didelėje temperatūroje ir negali būti atviros liepsnos. **Antra** - atsakymas į klausimą **"ką"** jau akivaizdus - be abejo **šašlykus**, o šioje vietoje pasirinkimas milžiniškas: mėsa, žuvis, jūros gėrybės arba kokį kitą produktą (jūsų išrinktą) galima paruošti įvairiais būdais. Marinatų ir padažų įvairovės dėka iš tų pačių produktų galima pagaminti labai skirtingų patiekalų. Išsirinkti turite patys, o **mūsų pareiga - jums padėti!**

Šiame leidinyje iš žurnalo vyrams „Aš Vyras“ kolekcijos Jūs rasite receptų, tinkančių rafinuočiausių skonių savininkams: nuo paprastų ir greitai paruošiamų šašlykų iki sudėtingo ir išties šventinio patiekalo. Jūs sužinosite, kokie marinatai ir padažai naudojami vienu ar kitu atveju, kokie produktų deriniai yra optimaliausi maistui virš anglių gaminti, kokių gudrybių galima imtis gaminant šašlykus, šašlykų atsiradimo istoriją ir daug kitos naudingos informacijos, padėsiančios Jums išstobulinti ir pajvairinti Jūsų poilsį gamtoje.

Sveiki atvykę į šašlykų pasaulį!

Linkime skanių įspūdžių!



VYRAS

www.asvyras.lt

PRODUKTAI ŠAŠLYKAMS GAMINTI

Mėsa - pagrindinis pilnaverčių maistinių baltymų šaltinis, kuriame gausu visų nepakeičiamų aminorūgščių, subalansuotų priimtinausiose proporcijose. Mėsos produktuose gausu B grupės vitaminų (ypač daug kepenyse ir inkstuose). Taip pat mėsoje yra kalio ir fosforo.

Taigi **svarbiausia šašlykų dalis - tai mėsa**, kuri privalo būti kokybiška, t.y. šašlykams gaminti geriausiai tinka šviežia jauno gyvūno mėsa (veršiuko, paršiuko, avies, paukščio). Be to, mėsa neturi būti labai riebi - tuomet patiekalas gausis ypač švelnus. Klasikiniam šašlykui paruošti naudojama aukščiausios rūšies avienos dalys: galinių kojų minkštimas, kumpis, nugarinė ir inkstų srityje esanti skerdienos mėsa. Tradicinis ir labiau įprastas yra kiaulienos šašlykas - jis minkštas ir švelnus, tačiau daug žmonių renkasi jautienos, žuvies arba paukštienos šašlykus. Šašlykų ruošimas prasideda ne nuo išvažiavimo į gamtą, o nuo mėsos pasirinkimo. Štai keletas patarimų:

Gamindami šašlykus stenkitės vengti šaldytos mėsos, kadangi joje nėra nė trečdalis medžiagų, kurių gausu šviežioje. Nesvarbu kaip ruošite šaldytą mėsą: marinuosite, daužysite mėsos plaktuku - šaldyta mėsa vis vien bus kieta ir beskonė.

Nederėtų kepti šašlyko iš ką tik paskersto gyvūno mėsos. Nuo skerdienos privalo nulašėti kraujas, mėsa turi pagulėti, "pailsėti" 2-3 valandas. Tas pats liečia ir žvėrieną.

Šašlykams gaminti geriausiai tinka skerdenos dalis, esanti palei stuburą ir sprando srityje - tai pati švelniausia kiaulienos dalis. Riebalai minėtoje mėsoje pasiskirstę tolygiai. Rinkdamiesi kiaulieną atkreipkite dėmesį, kad mėsa būtų rožinės spalvos (tai šviežumo rodiklis). Galima pačiupinėti mėsą - ranka turi likti sausa (parduotuvėse čiupinėti neleis)! Sultys turi būti permatomos. Atminkite, jog šviežia mėsa yra tankesnė - duobutė, atsirandanti paspaudus, greitai išsilygina.

Kreipkite dėmesį ir į riebalus. Šviežios kiaulienos riebalai būna švelniai rožinės arba balkšvai rožinės spalvos. Jeigu renkatės jautieną, turėkite omenyje, kad riebalai turi būti baltos, kreminės arba gelsvos spalvos bei kieti. Avienos riebalai turi būti balti, tankūs.

Pirkdami mėsą atkreipkite dėmesį į jos kvapą. Šviežia mėsa turi šviežią aromatą be jokių šalutinių pašalinių kvapų.

Veršiukų mėsa - šviesiai raudona, su beveik baltais riebalais, nesudaro kulinarui jokių problemų.

Suaugusių gyvūnų mėsa - sultinga, raudonos spalvos; pagaminti iš tokios mėsos skanų valgį sugebės praktiškai bet koks kulinaras. **Senų gyvūnų mėsa** - tamsiai raudona ir riebalai būna geltonos spalvos. Norėdami iš tokios mėsos pagaminti skanų patiekalą turite būti kantrūs bei turėti gerų įgūdžių.

Paukštienos šašlykai yra ne ką mažiau populiari nei šašlykai iš mėsos. Paukštienoje beveik nėra sočiųjų riebalų, todėl ji pasisavinama geriau nei kiauliena ar jautiena. Jeigu renkatės paukštieną, stenkitės rinktis kuo šviežesnę skerdienu ir atkreipkite dėmesį, kad jos **odelė būtų švari, be dėmių, o krūtinėlė - putli.** Jeigu vis dėlto perkate šaldytą paukštieną, atkreipkite dėmesį, kad ant jos **nebūtų ledo kristaliukų.** Kristaliukai parodo, kad skerdiena buvo daug kartų atitirpinama ir vėl užšaldoma.

ŠAŠLYKŲ GAMINIMO SUBTILUMAI

(Teisingo ir sultingo šašlyko gamybos ypatumai)

- Šašlykai turi būti kepami 15 cm atstumu nuo įkaitusių žarijų, pageidautina naudoti ketaus šašlykinę.
- Marinuoti produktus būtina emaliuotame, moliniame arba stikliniame inde. Negalima mirkyti ir ruošti mėsos aliuminiam puode: šio metalo oksidai, sąveikaudami su kitais produktais ir skysčiais, gadina būsimo patiekalo skonį.
- Mėsa, žuvis ir paukštiena bei kiti produktai, kuriuos ruošiatės kepti ant iešmų arba grotelių, privalo būti tik šviežiausi. Verta rinktis sultingą, jauno gyvūno mėsą. Ant grotelių galima kepti viščiuką, žuvį ir kotletus.
- Groteles ir iešmus pageidautina iš anksto sutepti aliejumi ir gerai įkaitinti. Mėsą gamybos proceso metu reikia retkarčiais apšlakstyti riebalais arba vandens ir citrinos, arba vandens ir marinato mišiniu (santykis 1:1).
- Kad mėsa arba žuvis būtų sultingesni, ant šiltų šašlykų galima uždėti sviesto gabaliukų.
- Nereikia daryti labai didelių gabaliukų. Gabalas turi būti maždaug 2-2,5 cm storio, nes kitaip jis tiesiog neiškeps. Mėsą mauti ant iešmo reikia išilgai pluošto, **mažesni gabaliukai turi atsidurti šonuose, didesni - centre.**
- Iešmus dėkite labai tankiai (arti vienas kito) - mažiau liepsnos riebalai - daugiau dūmų ir, atitinkamai, rezultatas - skanesni šašlykai.
- Jeigu šašlykui gaminti renkatės kiaulieną, gabaliukuose neturi būti daug riebalų: lašiniai išsilydys, pradės svilti ir dėl to mėsa įgaus nemalonų skonį. Todėl geriausia riebalus nupjauti prieš kepant/marinuojant.
- Svarbiausia - nedaryti iš mėsos armonikos. Pakanka tiesiog pradurti mėsa išilgai dvejose vietose. Stebėkite, kad mėsos gabaliukai nekabėtų ir nesitabaluotų. Tarp jų galite įdėti mažą svogūno arba saldžiosios paprikos gabaliuką. "Tarpines" reikia dėti taip, kad jų nesimatytų. Dažnai tose vietose, kur gabaliukai liečiasi, mėsa iškepa blogokai.

Atskirdami gabaliukus vienus nuo kitų ("tarpinių pagalba") Jūs tolygiau iškepsite mėsą. Kepimo proceso metu (kuomet mėsos poros užsidaro), sukinėti iešmus reikia ne daugiau 2-3 kartų, kad mėsa neišdžiūtų.

- Ar šašlykai iškepė tikrinama lengvai įpjauant didžiausią gabaliuką. Jeigu sultys permatomos - galima patiekti ant stalo. Jeigu rožinės - mėsa neiškepė. Jeigu sulčių nėra - atsitiko nepataisomas dalykas: Jūsų šašlykai išdžiuvo, galite drąsiai juos išmesti ir eksperimentuoti su kita porcija.
- **Negalima gaminti šašlykų naudojant pušies, eglės, kėnio, maumedžio, klevo, alksnio, uosio, tuopos, drebulės, šermukšnio, gluosnio ir akacijos medieną.** Minėtos medienos degimo metu išsiskiria **kancerogeninės medžiagos**, patenkančios ant virš laužo kepamo maisto. Minimali minėtų malkų žala - neskanūs ir blogai kvepiantys šašlykai.
- Idealiausia būtų naudoti sausą vaismedžių medieną. **Abrikoso mediena** suteikia mėsai švelnaus aromato ir saldoko skonio. Pietuose abrikosinės malkos - tai dažniausiai naudojama mediena. **Obelis - puikios medienos anglims šaltinis. Slyvmedis gerai dega ir anglys būna stabilios**, jis yra aromatingesnis nei obelis mediena, tačiau ne tiek, kad konkuruotų su vyšnios mediena. **Pakanka prie bet kokių malkų pridėti keletą vyšnios šakelių ir mėsa įgaus neįsivaizduojamo aromato!**



ŠAŠLYKŲ ISTORIJA

Šašlykas - neginčytinai pirmas patiekalas, kurį išmoko pasigaminti žmogus. Mūsų protėviai dar senovėje išmoko gaminti maistą virš ugnies ir žarijų, tačiau nemanome, kad jie turėjo laiko ir noro ilgai „burti“ virš sumedžioto mamuto, arklio arba meškino, kad suteiktų gyvūno mėsa kokio nors ypatingo skonio. Prieš kelis šimtmečius ant ginklų durtuvų ir kinžalų kepavo mėsą medžiotojai ir kariai. Tačiau priimta manyti, kad šio patiekalo **gimtinė** - Rytai: **Irakas, Iranas, Libanas, Kaukazas...** Galbūt būtent dėl rytietiškos mėsos paruošimo tradicijų patiekalas gaunasi toks aromatingas ir sultingas. Šiais laikais šašlyku vadina praktiškai bet kokią mėsą, iškeptą virš žarijų, o juk **šašlykas - tai ne šiaip sau kepta mėsa**, tai visas ritualas, su savomis taisyklėmis ir draudimais.

Beje, pats žodis „**šašlykas**“ mūsų kalboje atsirado visai atsitiktinai - tai iškreiptas Krymo-totorių žodis "**šiš**" – **iešmas**. „**Šišlik**“ - **kažkas ant iešmo**. Slavai tokią mėsą vadino "**sukama**" - **sukiojama ant iešmo**. Armėnijoje šašlyką vadina „**chorovac**“, o Azerbaidžane – „**kebab**“, Turkijoje - „**šiš-kebab**“. Vakaruose mėsą, ruoštą ant grotelių, vadina **barbekiu**. Kai kuriuose Afrikos rajonuose vietiniai aborigenai gaminasi šašlyką iš subproduktų (plaučkepenių). Gruzijoje patiemis gerbiamiausiems svečiams gaminamas "**mcvadi**" (žarijoms naudoja sausus vynuogienojus). Maži mėsos gabaliukai, maunami ant iešmų, gan populiarūs ir Pietryčių Azijoje: Tailande, Malaizijoje, Indonezijoje vadinami "**satay**". Iki šių dienų išliko dvi pagrindinės žmonės paperkančios šašlyko savybės: **pirma - nepakartojamas skonis ir dūmų aromatas, o antra - pats ritualas**, gamybos procesas gamtoje, gynam ore, draugų kompanijoje.

Šiandien sakydami "šašlykas" turime omenyje šventę arba iškylą gynam ore su artimaisiais arba draugų rate.

MARINATAI IR PADAŽAI ŠAŠLYKAMS

Marinatai ir padažai šašlykų gamyboje atlieka ypač svarbų vaidmenį. Naudojant juos tam tikrose patiekalo gaminimo stadijose galima labai įvairiai „žaisti“ šašlykų skoniu. Ypač veikliais laikomi marinatai, naudojami mėsai suminkštinti arba suteikti aštrumo, bei skirti pabrėžianti ypatingą patiekalo skonį ir aromatą.

Žolelės, susmulkinti prieskoniai, egzotiniai mišiniai taip pat yra labai pageidautini ruošiant šašlykus. Džiovintas žoleles galima dėti bet kuriuo gamybos momentu, o šviežias - pačioje pabaigoje. Kai kuriuos prieskonius reikia dėti pačioje kepimo proceso pabaigoje, kadangi jie greitai sudega.

O glazūra, savo ruožtu, naudojama prieš pat gamybos proceso pabaigą, kadangi jos paskirtis - suteikti patiekalui gražų išorinį vaizdą ir skanią plutelę.



MARINATAI ŠAŠLYKAMS

Marinatai naudojami pradiniam šašlykų gamybos etape - mėšai, žuviai arba paukštienai mirkyti. Marinato pagrindu gali būti tam tikras augalinių aliejų ir maistinių rūgščių santykis, pvz. vynai, actai arba citrinų sultys. Dėka aliejų mėsa lieka sultinga, o rūgštys daro ją švelnią. Minėtą pagrindą galima papildyti aromatinėmis priemonėmis: trintais česnakais, prieskoniais ir prieskoninėmis žolelėmis (idealiomis laikomos: mairūnas, raudonėliai, rozmarinai ir bazilikai). Marinatą galite paskaninti savo mėgstamiausio padažo šaukšteliu, o taip pat adžika arba garstyčiomis. **Galite nesilaikyti griežtos receptūros, Jūs esate laisvi atrasti neįtikėtinų ir naujų derinių.**

Su vištiena, antiena arba jerubiena puikiai dera medus ir citrusiniai vaisiai. Kiaulieną galima paskaninti marinatu iš sojos padažo, rudojo cukraus arba trinto imbiero. Dažniausiai mėsa marinuojama parą iki kepimo - tuomet visiškai baigiasi baltymų pakitimų ir mėsos prisotinimo sultimis procesai. Teoriškai, kuo ilgiau mėsa laikoma marinate, tuo intensyvesnis bus jos skonis.

Iš maistinių rūgščių marinatams gerai tinka granatų sultys, rūgpienis, sausas rūgštus vynas. Labai riebiai mėšai marinuoti tinka acto ir vandens (1:1) mišinys. Negailėkite svogūnų, pjaustykite daugiau - taip bus skaniau. Visada galite pasmulkinti į marinatą šviežių žolelių. Gerą kokybišką mėšą galima naudoti šašlykams kepti net nemarinuojant jos (tokie šašlykai skaniausi, bet sunku gauti minėtos kokybiškos mėsos, jei neesat medžiotojas), tačiau marinuota mėsa visada bus ypatinga. Nesvarbu kokią mėšą Jūs išsirinkote šašlykui gaminti - šiame skyriuje pateikti marinatai visais atvejais puikiai harmonizuos su jos skoniu.

**RAUDONOJO VYNO MARINATAS (JAUTIENAI, ŽVĖRIENAI)**

Raudonojo vyno actą (1/2 stal. š.) sumaišykite su raudonuoju vynu (1 stikline) ir įberkite cukraus pagal skonį. Įberkite garstyčių miltelių (1/4 arb. š.) ir išmaišykite. Supjaustykite svogūną (1 vnt.) žiedais ir sudėkite į indą, užpilkite paruoštu mišiniu, pridėkite laurų lapų (2 vnt.), gvazdikėlių (1/2 arb. š.), rozmarino (1/2 arb. š.), palaukite kol užvirs, nuimkite nuo ugnies ir atvėsinkite. Šiame marinate mirkyta jautiena arba žvėriena įgaus tikrai netikėtą aromatą ir skonį.

BALTOJO VYNO MARINATAS (PAUKŠTIENAI, ŽUVIAI)

Baltąjį vyno actą (3 stal. š.) sumaišykite su baltuoju sausu vynu (1 stikline), įpilkite pusę stiklinės virinto vandens, įberkite druskos ir cukraus, įpilkite alyvuogių aliejaus (3 stal. š.) Įkaitinkite, bet ne užvirinkite. Pridėkite kaparėlių (1 stal. š. galima pakeisti smulkiai kapotu marinuotu agurku), vieną aitriąją papriką, maltų čiobrelių (1/4 arb. š.). Atvėsinkite ir leiskite nusistovėti 10-12 valandų. Šiame marinate mirkyta paukštiena arba žuvis taps mėgstamiausiu Jūsų svečių patiekalu!

ŽALIASIS MARINATAS (ŽUVIAI IR DARŽOVĖMS)

Labai gerai nuplaukite melisas ir kalendras (1 gerą kuokštą), nudžiovinkite, lengvai pasūdykite ir smulkiai supjaustykite. Taip pat smulkiai supjaustykite 3-4 sėjamųjų pipirnių (*Lepidium sativum*) lapus. Smulkiai supjaustykite 2 svogūnus ir sugrūskite juos česnakų grūstuvu. Viską užpilkite sūriu žemės riešutų aliejumi (150 g). Išspauskite citrinos sulčių ir viską gerai išmaišykite. Tai puikiausiai tinkantis marinas daržovėms arba žuviai.



UGNINIS MARIANTAS (MĖSAI, ŽUVIAI)

Sumaišykite alyvuogių aliejų (120 g), balzaminį actą (5 stal. š.), raudonąjį vyną (120 g). Smulkiai sukapokite 4 šviežius čili pipirus. Sugrūskite 6 česnakų skilteles. Viską išmaišykite, užkaiskite bet ne virinkite, atvėsinkite. Atsargiau, nes šis marinas skirtas aštrių nuotykių mėgėjams.

GARSTYČIŲ MARINATAS (AVIENAI)

Sumaišykite sausas garstyčias (3 stal. š.), actą su peletrūnais (2 stal. š.) ir aliejų (250 g). Sugrūskite ir įdėkite į mišinį 4 česnakų skilteles. Ten pat įdėkite majonezo (1 arb. š.), maltą papriką (1 arb. š.) ir smulkiai sukapoto šviežio baziliko. Viską gerai išmaišykite ir leiskite pastovėti 1-2 valandas. Tai vienas geriausių marinatų avienai!

INDIŠKAS MARINATAS (PAUKŠTIENAI, AVIENAI)

Sumaišykite grietinėlės-jogurtą (250 g) su aliejumi (5 stal. š.). Tuomet pridėkite kario miltelių (1 arb. š.), kmynų (1 arb. š.), maltos ciberžolės (1/4 arb. š.), maltų juodųjų pipirų (1/4 arb. š.), smukintą šviežio imbiero lazdelę ir viską gerai išmaišykite. Išbandykite ir pajausite, ką reiškia indiškai paruošta aviena arba paukštiena.

KARIBŲ MARINATAS

Aliejų (250 g) maišytuvu arba trintuvu sumaišykite su vyno actu (5 stal. š.). Smulkiai supjaustykite 2 svogūnus. Stambiai supjaustykite svogūnų laiškus (1 kuokštą). Išimkite sėklas ir žiedais supjaustykite 1 čili pipirą. Susmulkinkite 1 peruvinę gvajavą (guavą), (lot. *Psidium guajava*). Sudėkite visus ingredientus į indą, užpilkite viską vienos citrinos sultimis ir išmaišykite maišytuvu.



ALIEJAUS MARINATAS

Sugrūskite 2 česnako skilteles. Labai smulkiai supjaustykite 1 svogūną. Tuomet viską kruopščiai sumaišykite su aliejumi (2 stal. š), džiovintais mairūnais, baziliku ir čiobreliais (1 arb. š.). Šiek tiek užkaiskite ir leiskite ataušti. Galima naudoti kaip pagardą prie mėsos ir daržovių patiekalų.





PADAŽAI ŠAŠLYKAMS

Padažai, kaip ir marinatai, labai dažnai naudojami gaminant patiekalus virš anglių. Jie pabrėžia jau paruošto patiekalo aromata ir skonį, o taip pat dažnai turi nacionalinį atspalvį, tad suteikia patiekalui tam tikro kolorito. Padažai dažniausiai gaminami iš po ranka pasitaikiusių produktų asortimento. Tereikia atminti, kad produktai privalo būti švieži. Be to, pageidautina kad po ranka visa būtų džiovintų ir maltų prieskonių, pipirų ir aromatingųjų žolelių, pvz. petražolių, bazilikų, kalendrų ir t.t.





TOTORIŠKAS (TARTARO) PADAŽAS

Plonai supjaustykite 1 svogūną. Smulkiai supjaustykite 1 nedidelį agurką, dvi sardeles ir vieną virtą kiaušinį. Susmulkinkite 2 petražolių šakeles su lapais. Suplakite iki kremo konsistencijos kiaušinio trynį, garstyčių miltelius (1 arb. š.) ir žiupsnelį druskos, po to lėtai įpilkite 125 g alyvuogių aliejaus ir atsargiai viską išmaišykite. Gausis klasikinis majonezas. Į jį įpilkite 2 arb. š. citrinos sulčių, įberkite 1 stal. š. cukraus, 1 arb. š. maltų raudonųjų pipirų, o vėliau įdėkite paruoštų sardelių, agurką ir kiaušinį, smulkintų kaparėlių arba marinuotų agurkų (2 stal. š.) ir viską gerai išmaišykite.

GRUZINIŠKAS "TKEMALI" PADAŽAS

Išrinkite bei nuplaukite gerų ir jaunų slyvų (2 stiklines), išdėliokite jas ir leiskite nudžiūti. Įdėkite jas į puodą, įpilkite vandens, kad uždengtų slyvas ir pastatykite kaisti ant silpnos ugnies. Kuomet tkemali slyvos suvirs, išimkite kauliukus ir pertrinkite minkštimą kartu su nuoviru per sietą (rėtį). Dar kartą pastatykite gautą mišinį kaisti, įdėkite pertrintų su 1 arbatiniu šaukšteliu druskos kalendrų (3 šakeles) ir krapų (4 šakeles); įdėkite 3 skilteles česnaku, 3 čili pipirus, trintų kalendros sėklų (1/2 arb. š.). Leiskite užvirti ir virkite 1 minutę. Paruošto padažo konsistencija turi būti panaši į skystą grietinę.





PADAŽAS IŠ SEDULŲ



Išdėkite ant stalo (ar kur kitur) 500 gramų perrinktų ir nuplautų sedulų, kad nudžiūtų. Įdėkite jas į puodą, užpilkite vandeniu, kad uogos būtų apsemtos. Virkite ant silpnos ugnies 10-15 minučių. Išimkite kauliukus, minkštimą kartu su nuovirų pertrinkite per sietą (rėtį). Į gautą masę įdėkite trintų su druska kalendrų (3-4 šakeles), česnakų (2 skilteles), pusę arbatinio šaukštelio prieskonių mišinio "Chmeli-suneli", maltų kalendrų sėklų, čili pipirą ir viską gerai išmaišykite. Jeigu padažas bus pernelyg tirštas, galima įpilti šalto virinto vandens. Šis padažas ypač gerai tinka prie mėsos šašlyko.



PRANCŪZIŠKAS PADAŽAS

Į vieną stiklinę aliejaus įpilkite 4 arbatinius šaukštelių 3% acto, išmaišykite ir įberkite 1 arb. š. druskos, garstyčių miltelių (1 arb. š.), cukraus pudros (3 arb. š.), maltų pipirų (1/2 arb. š.) bei 3 smulkintas česnako skilteles. Uždenkite indą dangčiu ir keletą kartų gerai papurtykite. Tuomet 2-3 minutes pašildykite ir atvėsinkite. Šis padažas tinka prie žuvies ir jūros gėrybių.

GRANATŲ PADAŽAS SU RIEŠUTAIS

Išspauskite 1 stiklinę granatų sulčių. Sutrinkite pusę stiklinės valytų graikinių riešutų, kalendras (2-3 šakeles), čili pipirus (savo nuožiūra), druską (savo nuožiūra) ir į gautą masę įpikite granatų sulčių bei atšaldyto virinto vandens. Išmaišykite. Padažas tinka vartoti kartu su mėsa ir žuvimi.





NEPRINOKUSIŲ VYNUOGIŲ PADAŽAS SU RIEŠUTAIS

Sutraiškyskite mediniu įrankiu 500 gramų neprinokusių vynuogių ir išspauskite iš jų sultis. Pamažu pildami vandenį įdėkite trintų graikinių riešutų (1/2 stiklinės), kalendrų (3 šakeles) ir česnako (2-3 skilteles), gerai sutrintų su puse šaukštelio druskos. Įdėkite vieną pjaustytą čili pipirą. Viską išmaišykite ir virkite 3-4 minutes. Atvėsinkite ir pateikite ant stalo prie mėsos ir žuvies.

RYTIETIŠKAS ŠVIEŽIŲ POMIDORŲ PADAŽAS

Supjaustykite 500 gramų šviežių prinokusių raudonų pomidorų žiedais ir sudėkite į indą, įpilkite šiek tiek aliejaus ir blanširuokite 3-4 minutes. Tuomet sutraiškyskite mediniu šaukštu ir užpilkite 1 stikline vandens. Įdėkite traiškytų česnakų (3-4 skilteles), 1 arb. š. prieskonių "Chmeli-suneli", čili pipirą, vieną smulkiai supjaustytą svogūną, kalendros (3-4 šakeles) ir petražolių (3-4 šakeles). Įberkite 1 arbatinį šaukštelį druskos ir virkite 5-6 minutes.

INDIŠKAS RIEŠUTŲ PADAŽAS

Gerai sutraiškyskite 1 stiklinę valytų graikinių riešutų, 2-3 skilteles česnako, žiupsnelį druskos, čili pipirą (pagal skonį) ir šlapia ranka išspauskite iš gautos masės sultis į kitą indą. Į gautą masę įdėkite smulkintų kalendros sėklų (1/2 arb. š.), šafrano (1/4 arb. š.), kalendrų (3-4 šakeles), "Chmeli suneli" (1/2 arb. š.) ir viską praskieskite granatų sultimis (1/2 stiklinės), skiestomis šaltu virintu vandeniu (3/4 stiklinės). Gautą padažą įpilkite į padažinę, įberkite granatų sėklų bei ant viršaus užpilkite gauto proceso pradžioje riešutų aliejaus.



GRUZINIŠKAS PADAŽAS "BACE"

Suskirstykite 1-1,5 stiklinės valytų graikinių riešutų į dvi lygias dalis; vieną dalį kartu su traiškytomis kalendrų sėklomis (1 arb. š.) ir 3-4 šviežiomis kalendrų šakelėmis, 3-4 česnakų skiltelėmis, 1 čili pipiru ir šaukšteliu druskos du kartus sumalkite mėsmale arba susmulkinkite smulkintuvu (blenderiu), o po to gerai išmaišykite ir mediniu šaukštu sugrūskite grūstuvėje. Likusią riešutų dalį gerai sugrūskite su puse arbatinio šaukštelio druskos ir įdėkite į bendrą masę bei gerai išmaišykite. Po to įpilkite į riešutinę masę 1/4 stiklinės granatų sulčių bei šalto virinto vandens norimam tirštumui pasiekti. Paruoštą padažą įdėkite į padažinę, o iš viršaus apšlakstykite jį alyvuogių aliejumi. Jeigu norite, galite įdėti granatų sėklų. Jeigu padažą gaminate žuvies patiekalams gardinti, galite į jį įdėti 1 stalinį šaukštą smulkiai pjaustytų svogūnų. Granatų sultis (jei nėra po ranka) gali pakeisti skiestu vynu actu, sumaišytu su cukrumi (skoniui sušvelninti).

Šis padažas pasižymi labai sudėtingu aromatu ir akivaizdžiai pagerina beveik kiekvieną žuvies, mėsos, paukštienos patiekalą. Tepant jį ant duonos arba lavašo, gali būti naudojamas kaip atskiras patiekalas.

ALIEJAUS PADAŽAS "MIŠRAINĖ"

Stikliniame inde suplakite šakute ar specialiu įrankiu alyvuogių arba kukurūzų aliejų (1/2 stiklinės), 1-1,5 stalinio šaukšto šviežių citrinų sulčių arba 6% acto, 1/2 arb. š. druskos ir pipirus (savo nuožiūra). Įkaitinkite, bet ne užvirinkite.

ALIEJAUS PADAŽAS "MIŠRAINĖ" SU GARSTYČIOMIS

Į paruoštą "MIŠRAINĖS" padažą (1/2 stiklinės) įdėkite 1/2 arbatinio šaukštelio garstyčių ir 1/2 arb. š. cukraus bei gerai išmaišykite.



BEŠAMELIO PADAŽAS (BALTASIS)

Išlydykite 70 gramų sviesto ir jame gerai apskrudinkite 2 smulkiai supjaustytus svogūnus. Įberkite 2 stal. š. miltų, kepkite dar 3-4 minutes. Tuomet sumaišykite 1 stiklinę pieno su 4 stiklinėm kopūstų nuoviro ir, maišydami, pamažu pilkite į keptuvę, kur kepate svogūnus. Pasūdykite, užvirinkite ir ataušinkite!

AVOKADŲ PADAŽAS

Stambiai supjaustykite 2 gerai nuvalytus avokadus. Sumaišykite 2 stal. š. alyvuogių aliejaus, 2 stal. š. grietinės, 2 stal. š. citrinos sulčių, 1 stal. š. cukraus, 3 šakeles smulkintų petražolių, pipirus ir druską. Stebėkite, kad cukrus visiškai ištirptų. Užpilkite avokadus gauta mase ir palikite nusistovėti (2 val.)

OLANDIŠKAS PADAŽAS

2 kiaušinių trynius sumaišykite su 40 gramų sviesto, įpilkite 2-3 stal. š. virinto vandens ir, maišydami, lengvai pašildykite ant viryklės. Kuomet masė sutirštės, nuimkite nuo viryklės. Sumaišykite 1 stiklinę miltų su 1 stikline pieno ir užkaiskite, bet neleiskite užvirti. Įpilkite sviesto su tryniais, nepertraukiamai maišydami, įpilkite 1 stalinį šaukštą citrinos sulčių ir 20 gramų tarkuoto muskato riešuto.

"FLORENTINO" PADAŽAS

Sumaišykite 200 gramų majonezo su 2 arbatiniais šaukšteliais kapotų svogūnų lapų, 2 arb. š. kapotų petražolių, 2 arb. š. salierų, 1 arb. š. peletrūnų, 3 arb. š. smulkintų aštrių kilkių, 1 stal. š. kapotų marinuočių agurkų. Pačioje pabaigoje įdėkite 1 arb. š. garstyčių ir padažo (pomidorų, čili arba sojų - ką labiau mėgstate). Šis padažas puikiai tinka prie žuvies.



KINIŠKAS SALDŽIARŪGŠTIS PADAŽAS

Įpilkite į indą ir pašildykite 1 stalinį šaukštą aliejaus. 2-3 stalinius šauktus smulkintų sūrių daržovių pašildykite aliejuje 3 minutes. Išmaišykite (kol gausis vienalytė masė) 2 arb. š. krakmolo, 2 arb. š. cukraus, 1/2 arb. š. malto imbiero, 1/2 arb. š. vyno acto, 2 arb. š. konjako ir 1 arb. š. pomidorų pastos. Įpilkite 1 stiklinę vandens. Užpilkite daržoves gauta mase ir virkite ant silpnos ugnies 5 minutes. Šis padažas tinka prie mėsos.

PADAŽAS SU ALYVUOGĖMIS

Lengvai apkepkite 1 stalinį šaukštą miltų 30-yje gramų sviesto, pamažu praskieskite gautą masę 2-2,5 stiklinių žuvies buljono, nepertraukiamai maišykite kol neliks gumulų ir leiskite užvirti. Nuvalykite ir išimkite kaulus iš alyvuogių (150 g), įdėkite smulkintas alyvuoges į padažą. Vėl užvirinkite. Nuimkite nuo viryklės, įberkite kapotų petražolių, krapų ir salierų (5-6 šakeles), įpilkite 1 stal. š. citrinos sulčių bei paskaninkite druska. Šis padažas idealiai pabrėžia žuvies patiekalų subtilumą.

MEKSIKIETIŠKA "SALSA" ARBA SALSOS PADAŽAS

Šio tradicinio meksikiečių padažo paslaptis slypi tame, kad absoliučiai visus ingredientus privalu susmulkinti rankiniu būdu.

Smulkiai supjaustykite: 3 pomidorus, 1-2 svogūnus, 4-6 čili pipirus be sėklų, 1 kuokštą saliero lapų. Visus komponentus sumaišykite su 2 arbatiniai šaukšteliai šviežiai spaustų laimo (žaliosios citrinos) sulčių ir 2 arb. š. druskos. Palikite mišinį maždaug valandai, kad "subręstų".

Šį padažą uždaram inde galite laikyti šaldytuve 1 savaitę.

A close-up photograph of several round, glazed meatballs cooking on a metal grill. The meatballs are glistening with a thick, golden-brown sauce and have some charred spots. The grill is positioned over a bed of glowing red and orange charcoal. The background is slightly blurred, showing more of the grill and the heat of the fire.

GLAZŪROS ŠAŠLYKAMS IR MĒSAI

Glazūros skirtos pagardinti mėsos patiekalus gardžia plutele. Jos naudojami pačioje gamybos proceso pabaigoje.



APELSININĖ GLAZŪRA PAUKŠTIENAI

Apelsinų drebučius (želė, (200 gr.) lengvai pakaitinkite, kad jie suskystėtų. Susmulkinkite 2 svogūnus, sumaišykite su kariu (1/4 arb. š.) ir viską užpilkite drebučiais. Viską sumaišykite ir po to įpilkite 1 taurelę konjako.

ITALIŠKA GLAZŪRA

Smulkiai supjaustykite 5 česnako skilteles ir 1 svogūną. Įpilkite į keptuvę 125 gramus aliejaus, įdėkite prieš tai termiškai apdorotų (apkeptų) pomidorų (5-6) vienetus ir kepkite viską ant silpnos ugnies. Išstirpinkite sukru staliniame šaukšte vandens ir įpilkite į aliejų su pomidorais. Po to viską pertrinkite per (rėtį), įdėkite smulkintų česnaku ir svogūnų mišinį bei gerai įkaitinkite. Susmulkinkite ir į mišinį įdėkite 1 saują peletrūnų lapų. Atvėsinkite ir leiskite nusistovėti 1-2 valandas.

PIKANTIŠKA MEDAUS GLAZŪRA MĖSAI

Sumaišykite 100 gramų medaus su vienos citrinos sultimis ir 1 stalinių šaukštu sausų garstyčių. Tuomet įberkite 1 arb. š. ciberžolės (kurkumos) ir įpilkite stiklinę sauso baltjo vynu. Viską gerai išmaišykite, kad ištirptų medus.

KARIO GLAZŪRA

Sumaišykite: 1 arb. š. kario, vienos citrinos sultis, 1 stal. š. sojos padažo, 125 gramų sūraus žemės riešutų sviesto ir 1 stal. š. cukraus. Stebėkite, kad cukrus visiškai ištirptų.

"UGNINĖ" GLAZŪRA MĖSAI, PAUKŠTIENAI ARBA LAŠIŠAI

Dideliame inde sumaišykite 4 stal. š. čili padažo su 2 stal. š. skysto medaus ir 2 stal. š. alyvuogių aliejaus. Įlašinkite šiek tiek šviežio laimo (žaliosios citrinos) sulčių ir dar kartą viską išmaišykite. Mėsos ar žuvies gabaliukus mirkykite į glazūrą taip, kad mišinys pasiskirstytų tolygiai. Ši glazūra - aštirus patiekalus mėgstančių žmonių palaima!



MEDAUS GLAZŪRA ŽUVIAI

Dubenėlyje sumaišykite 1 stal. š. alyvuogių aliejaus, 1 stal. š. skysto skaidraus medaus, 1 arb. š. džiovinto baziliko, 1 arb. š. pomidorų pastos. Viską suplakite šakute arba kitu įrankiu. Ši glazūra labai tinka gaminant žuvį ant grotelių, ypač kepant lašišą.

SPANGUOLINĖ GLAZŪRA MĖSAI

Nedideliam puode sumaišykite 1 stalinį šaukštą spanguolių padažo (galima paimti spanguoles arba bruknes, trintas su cukrumi), 1 stal. š. garstyčių, 1 stal. š. aliejaus, 1 arb. š. vyno acto ir žiupsnelį druskos. Tuomet užvirinkite masę ir palikite atvėsti.

MĖSOS ŠAŠLYKŲ RECEPTAI

Klasikinis šašlykas - tai, neginčytinai, mėsos šašlykas. Geriausiai šašlykui gaminti tinka atvėsinta mėsa. Iš jos gaunamas sultingiausias, ypatingo skonio patiekalas. Jeigu ruošiatės naudoti ką tik paskersto gyvūno mėsą, palaukite kol nuvarvės kraujas, o pačią mėsą labai gerai užmarinuokite. Jeigu pasiryžote gaminti avienos šašlykus, atminkite: geriausia naudoti jauno aviuko mėsą (neriebią). Visus nereikalingus riebalus reikia nupjauti dar prieš supjaustant mėsą gabaliukais. Kiaulienos šašlykui gaminti puikiausiai tinka sprandinė, kumpis arba šonkauliukai. Šonkauliukus reikia pjaustyti poromis. Kuomet mausite šonkaulius ant iešmo, pradurkite mėsą, esančią tarp kaulų. Jautienos šašlykui gaminti geriausia naudoti išpjovą ir būtų gerai, jeigu užmerktumėte mėsą gazuotame vandenyje - jautienos šašlykas bus minkštesnis.



KIAULIENOS ŠAŠLYKAI

KAUKAZIETIŠKAS ŠAŠLYKAS

Mėsą (nugarinę arba kumpį) nuplaukite po šalto vandens srove, supjaustykite nedideliais porcijiniais gabaliukais. Svogūnus supjaustykite žiedais. Pasūdykite mėsą, įberkite pipirų bei sudėkite į indą kartu su svogūnai (sluoksniuodami vieną po kito).

Actą ištirpinkite 0,5 l šalto vandens ir užpilkite mėsą. Uždenkite puodą ir pastatykite šalton vieton 2-5 valdoms. Ant iešmų gabaliukus sumaukite taip, kad tarp gabaliukų liktų tarpai. Kepkite 10-12 minučių, sukinėdami iešmus kas 1-2 minutes. Patiekdami apibarstykite pjaustytais svogūnų laiškais ir kalendromis. Rekomenduojame patiekti kartu su svogūnų arba pomidorų padažu ir nusausintais marinuotais svogūnais.

Variantas: Mirkant mėsą marinate, actą galima pakeisti šviežiai spaustomis citrinos sultimis. Gamindami: Nuplaukite nedidelių prinokusių pomidorų. Sumaukite jų ant iešmų pakaitomis su mėsos gabaliukais. Likęs ruošimo procesas identiškas aprašytam aukščiau.

Reikalingi produktai:

- mėsa (kiauliena arba aviena) - 1 kg,
- svogūnai - 1/2 kg,
- maistinis actas 6% - 6 stal. š.
- malti pipirai - 2 arb. š.
- druska - savo nuožiūra.
- svogūnų laiškai - savo nuožiūra,
- kalendros - 1 kuokštas.



ŠAŠLYKAS SU POMIDORAIS

Nuplaukite po šaltu tekančiu vandeniu kiaulienos sprandinę ir supjaustykite nedideliais gabaliukais. Apibarstykite druska, maltais juodaisiais pipirais, svogūnais, pjaustytais žiedais ir įdėkite šviežių pomidorų, supjaustytų skiltelėmis. Sudėkite mėsą į indą ir palikite stovėti vėsioje vietoje 6-8 valandas. Paruoštą kepti mėsą sumaukite ant iešmų, apšlakstykite acto, trintų česnakų ir pipirų mišiniu. Kepkite šašlykus virš įkaitusių anglių, kol mėsa gražiai apskrus, reguliariai sukinėdami iešmus aplink savo ašį.

Reikalingi produktai

- kiauliena - 1 kg.
- svogūnai - 6 vnt.
- pomidorai - 8-10 vnt.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- česnakai - 2 skiltelės.
- druska - savo nuožiūra.
- maistinis actas 3 % - 3 stal. š.



PIKANTIŠKAS ŠAŠLYKAS

Apiplaukite mėsą, supjaustykite ją gabaliukais, citrinas supjaustykite griežinėliais. Inde sumaišykite papriką, kalendras, kmynus, baziliką, imbierą, cinamoną, raudonuosius ir juoduosius pipirus, muskato riešutą, laurų lapus, alyvuogių aliejų, druską. Įdėkite kiaulieną, citrinas ir viską sumaišykite su marinatu, uždenkite dangčiu ir palikite stovėti vėsioje vietoje 8-12 valandų. Laikas nuo laiko pamaišykite mėsą. Sumaukite mėsą ant iešmų ir kepkite 7-10 minučių, sukinėdami iešmus aplink jų ašis kad 1-2 minutes, kol mėsa iškeps bei bus sultinga. Papuoškite citrinos griežinėliais

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 1 kg.
- citrinos - 3 vnt.
- maltos paprikos - 3 arb. š.
- malta kalendra - 1 arb. š.
- malti juodieji pipirai - 1/2 arb. š.
- malti raudonieji pipirai - 1/2 arb. š.
- muskato riešutas - 1/4 arb. š.
- maltas lauro lapas - 1 vnt.
- druska - savo nuožiūra.
- alyvuogių aliejus - 4 stal. š.
- malti imbierai - 1/4 arb. š.
- cinamonas - 1/5 arb. š.
- malti kmynai - 1/5 arb. š.
- smulkiai kapotas bazilikas - 2 arb. š.



ŠAŠLYKAS BALTAJAM VYNE

Nugarinę arba kumpį (galima naudoti jauno paršiuko arba aviuko mėsą) supjaustykite vienodais vidutinio dydžio gabaliukais, sudėkite į indą, pasūdykite, įberkite maltų juodųjų pipirų ir gerai išmaišykite. Supjaustykite svogūnus žiedais ir, pildami pamažu baltąjį sausą vyną, dar kartą gerai minkydami išmaišykite mėsą. Uždenkite indą dangčiu ir palikite stovėti vėsioje vietoje 4 valandas. Suverkite mėsą ant iešmų ir nuolat sukiodami iešmus kepkite šašlykus ant gerai įkaitusių anglių (be liepsnos). Įvertinkite mėsos būseną (ar paruošta) ją įpjaudami. Labai svarbu neišdžiovinti mėsos.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 2 kg.
- svogūnai - 5-7 vnt.
- malti juodieji pipirai - 1 arb. š.
- druska - savo nuožiūra.
- baltasis sausas vynas - 1 stiklinė.



**SKANUSIS ŠAŠLYKAS**

Kiaulienos filė nuplaukite po šalto tekančio vandens srove ir supjaustykite griežinėliais. Marinatui pagaminti ištirpinkite cukrų verdančiame vandenyje, įpilkite tamsiojo sojos padažo, austrių padažo, jūros druskos, sezamų aliejaus, sauso chereso arba ryžių vyno. Atvėsintu marinatu užpilkite mėsą ir palikite 8 val. Mėsą retkarčiais maišykite. Po to susmeikite mėsos gabaliukus ant iešmų ir kepkite šašlykinėje nuolat sukinėdami. Paruošimo laikas - 8-10 min. Kepdami mėsą reguliariai apšlakstykite ją likusiu marinatu. Patiekite išdėlioję šašlykus ant salotų lapų.

Reikalingi produktai

- kiauliena - 1 kg.
- rudasis cukrus - 140 g.
- vanduo - 4 stal. š.
- tamsus sojos padažas - 1 stal. š.
- austrių padažas - 1 stal. š.
- ryžių vynas arba sausas cheresas - 3 stal. š.
- sezamų aliejus - 1 arb. š.
- jūros druska - 1/2 arb. š.
- salotų lapai - savo nuožiūra.



**ŠAŠLYKAS KEFYRE**

Švelnų kiaulienos filė supjaustykite nedideliais gabaliukais. Stambiai supjaustykite svogūnus ir kalendras. Sudėkite viską į puodą (sluoksniuodami): mėsą, po to svogūnus, kalendrą - taip keletą kartų. Kiekvieną sluoksnį sūdykite ir įberkite pipirų. Viską užpilkite kefyru. Uždenkite indą dangčiu ir palikite stovėti per naktį vėsioje vietoje (kuo ilgiau mėsa marinuosis - tuo švelnesnis bus šašlykas). Mėsą susmeikite ant iešmų ir kepkite šašlykinėje ant gerai įkaitusių anglių, apšlakstydami likusiu kefyru.

Reikalingi produktai

- kiauliena - 1 kg.
- kefyras - 1,5 l.
- kalendros - 1 kuokštas.
- svogūnai - 8 vnt.
- pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.



ŠAŠLYKAS SU GRANATŲ SULTIMIS

Kiaulienos sprandinę supjaustykite stambiais (5 cm x 5 cm) kubeliais ir sudėkite į puodą. Supjaustykite svogūnus žiedais ir rankomis gerai išminkykite juos su mėsa, juodaisiais pipirais, druska ir "chmeli-suneli" prieskoniais. Vyną, citrinos sultis, granatų sultis sumaišykite ir įpilkite į mėsą, atsargiai išmaišykite (jau neminkydami), o po to atsargiai įpilkite alyvuogių aliejaus. Laikykite parą vėsioje vietoje. Kepkite šašlykinėje 10-15 minučių periodiškai sukinėdami ir apšlakstydami marinatu.

Reikalingi produktai

- kiauliena - 2,5 kg.
- raudonasis sausas vynas - 1/2 stiklinės.
- granatų sultys - 1/2 stiklinės.
- svogūnai - 8 vnt.
- citrinos - 1 vnt.
- "chmeli suneli" - 1 arb. š.
- juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- alyvuogių aliejus - 3 stal. š.
- druska - savo nuožiūra.





AL AUS ŠAŠLYKAS

Kiaulienos filė supjaustykite nedideliais kubeliais, svogūnus supjaustykite žiedais. Sudėkite mėsą į indą, sumaišykite su druska ir pipirais, ant viršaus dėkite svogūnų - taip keletą sluoksnių. Apibarstykite džiovintais čiobreliais, įpilkite granatų sulčių ir alaus. Uždenkite indą dangčiu ir palikite stovėti vėsioje vietoje 3 - 4 valandas. Kepkite šašlykinėje 10-15 minučių periodiškai sukinėdami iešmus.

Reikalingi produktai

- kiauliena - 1,5 kg.
- alus - 0,5 l.
- granatas - 1 vnt.
- čiobreliai - 5 g.
- druska - savo nuožiūra.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- svogūnai - 6 vnt.



ŠAŠLYKAS ROŽINIAM PADAŽE

Kiaulienos filė nuplaukite po šalto tekančio vandens srove ir supjaustykite vidutinio dydžio gabaliukais. Paruoškite padažą: sumaišykite kečupą, majonezą, juoduosius maltus pipirus, laurų lapus. Sumaišykite puode mėsos kubelius su svogūnais, pjaustytais žiedais, užpilkite padažu ir gerai išmaišykite. Uždenkite indą dangčiu ir palikite stovėti vėsioje vietoje 6 valandas. Susmeikite mėsą ant iešmų ir kepkite šašlykinėje, periodiškai sukinėdami iešmus.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 2 kg.
- svogūnai - 6 vnt.
- kečupas - 200 g.
- majonezas - 200 g.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.
- laurų lapai - 1-2 vnt.



ŠAŠLYKAS "AROMATAS"

Supjaustykite mėsą kubeliais ir sudėkite į indą. Įberkite pjaustytų svogūnų laiškų, citrinų cedros (tarkuotos žievelės), įpilkite citrinos sulčių, įdėkite pusę pjaustytų kalendrų ir įpilkite alyvuogių aliejaus. Viską pasūdykite, įberkite pipirų ir išmaišykite. Likusias citrinas supjaustykite skiltelėmis. Sumaukite ant iešmų kiaulieną, svogūnų žiedus, citrinas. Mėsą kepkite grilyje arba šašlykinėje 10-15 min.; neužmirkite vartyti. Paruoškite padažą: sumaišykite jogurtą, likusias kalendras, žiupsnelį druskos ir pipirų. Šašlyką patiekite su jogurto padažu.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 1 kg.
- kalendros - 1 kuokštas.
- alyvuogių aliejus - 3 stal. š.
- citrinos - 3 vnt.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.
- jogurtas - 200 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



**ŠAŠLYKAI MAJONEZE**

Kiaulieną (patariame naudoti skerdienos dalį, esančią palei stuburą, sprando srityje) supjaustykite 3x3 cm arba 4x4 cm gabaliukais. Svogūnus supjaustykite žiedais. Sudėkite mėsą į puodą, pasūdykite (galima prieš pat kepant), įberkite pipirų, įdėkite svogūnus ir gerai pakinkykite mėsą (svogūnai turi išskirti sultis). Paruoškite marinatą: sumaišykite majonezą ir garstyčias (1:1). Įpilkite gautą masę į puodą su mėsa, atsargiai išmaišykite, uždenkite puodą dangčiu ir palikite 6 val. Sumaukite mėsą ant iešmų (po 4-5 gabaliukus) ir kepkite šašlykinėje 10-15 min periodiškai sukinėdami iešmus.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 2 kg.
- svogūnai - 6 vnt.
- majonezas - 200 g.
- garstyčios - 200 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



ŠAŠLYKAI "MOLDOVA"

Kiaulieną (inkstų srities skerdenos dalis) supjaustykite skersai pluošto 40 g gabaliukais., lengvai sumuškite mediniu plaktuku, sudėkite į puodą, įberkite druskos ir juodųjų pipirų bei įpilkite baltojo sauso vyno. Palikite mėsą marinuotis 20 min. Paruoškite česnakinį padažą: sumaišykite smulkintus česnakus su druska ir sodriu mėsos nuoviru. Kepkite mėsą ant vidutiniškai įkaitusių žarijų. Prieš patiekdami mėsą nuimkite ją nuo iešmų, sudėkite į padėklą, apipilkite česnakinio padažu ir leiskite pastovėti 2 minutes.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 700 g.
- česnakai - 1 vnt.
- baltasis sausas vynas - 100 ml.
- juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.



**ŠAŠLYKAI SU MARINUOTAIS POMIDORAIS**

Supjaustykite mėsą vidutinio dydžio gabaliukais ir užmarinuokite mišinyje iš smulkintų marinuotų pomidorų, juodųjų pipirų, prieskonių (savo nuožiūra), smulkiai kapotų svogūnų ir aliejaus, bet nedėkite druskos. Mėsą marinuokite 3-4 val. Po to pasūdykite mėsą, šiek tiek paminkykite, sumaukite ant iešmų ir kepkite, apšlakstydami vandeniu ir neužmiršdami periodiškai sukinėti iešmų.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 1 kg.
- marinuoti pomidorai - 500 g.
- malti juodieji pipirai - 5 g.
- svogūnai - 4 vnt.
- aliejus - 2 stal. š.
- druska - savo nuožiūra.
- prieskoniai - savo nuožiūra (be druskos).

**ŠAŠLYKAI CITRINŲ SULTYSE**

Supjaustykite mėsą 80 g gabaliukais. Svogūnus supjaustykite žiedais, išspauskite citrinų sulčių. Sudėkite mėsą į puodą, įdėkite svogūnų, tarkuoto muskato riešuto, maltų aromatingųjų juodųjų pipirų, užpilkite viską citrinų sultimis ir gerai išminkykite. Po to uždenkite dangčiu ir palikite stovėti šaldytuve 8 val. Prieš gamindami įberkite druskos ir dar kartą išminkykite mėsą. Susmeikite ją ant iešmų ir kepkite ant įkaitusių anglių, apšlakstydami likusio marinato ir vandens mišiniu (1:1).

**Reikalingi produktai:**

- kiauliena - 1,8 kg.
- svogūnai - 3 vnt.
- citrinos - 2-3 vnt.
- tarkuotas muskato riešutas - 5 g.
- malti juodieji pipirai - 5 g.
- druska - savo nuožiūra.



ŠAŠLYKAS SU MARINUOTAIS OBUOLIAIS

Neriebią kiaulieną supjaustykite vidutinio dydžio kubeliais, pasūdykite, įberkite pipirų. Marinuotus obuolius supjaustykite skiltelėmis, svogūnus nuvalykite ir nuplikykite, palaikę karštame vandeny. Pusiau supjaustykite šviežių pomidorų, šviežias saldžiąsias paprikas nuvalykite ir taip pat supjaustykite pusiau. Mėsą susmeikite ant iešmų, kaitaliodami su obuoliais ir svogūnais. Ant viršau užtepkite aliejaus arba sviesto ir aštraus padažo. Kepkite ant anglių, periodiškai sukinėkite iešmus.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 1 kg.
- marinuoti obuoliai - 10 vnt.
- pomidorai - 10 vnt.
- saldžiosios paprikos - 3 vnt.
- aliejus - 2 stal. š.
- aštrus padažas - savo nuožiūra.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- svogūnai - 6 vnt.

KIAULIENOS ŠAŠLYKAS SU KALENDROMIS

Mėsą supjaustykite vidutinio dydžio gabaliukais, svogūnų laiškus - 2-3 cm gabaliukais, sutarkuokite citrinos žievelę (pasigaminkite cedros), o iš citrinos išspauskite sultis. Viską sumaišykite su kapotomis kalendromis, įpilkite alyvuogių aliejaus, įberkite druskos ir pipirų. Po to šiek tiek suslėkite mėsą rankomis ir palikite stovėti 30 min. Mėsą smeikite ant iešmų kartu su citrinų griežinėliais. Kepkite ant įkaitusių anglių 10-15 min. Prieš patiekdami apšlakstykite citrinos sultimis ir apibarstykite šviežiomis kalendromis.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 1,5 kg.
- citrinos - 2-3 vnt.
- alyvuogių aliejus - 4 stal. š.
- kalendros - 2 kuokštai.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

MĖSA INDONEZIŠKAI

Neriebią kiaulienos išpjovą supjaustykite pusės cm griežinėliais, o po griežinėlius supjaustykite plonomis juostelėmis. Paruoškite marinatą: sumaišykite 2 stal. š. sojų padažo su laimo sultimis, imbierais, cukrumi ir česnakais. Kiaulieną marinuokite šaltoje vietoje iki 4 valandų, bet ne mažiau 1 val. Kol mėsa marinuojasi galite pasigaminti padažo: užkaiskite puodą ant vidutinės ugnies, užkaiskite jame aliejų, įberkite svogūnų ir apskrudinkite juos nuolat maišydami 5 min. Po to įdėkite raudonųjų pipirų ir kepkite dar 30 sekundžių. Įdėkite mišinį į smulkintuvą (blenderį), įpilkite žemės riešutų sviesto, sirupo, likusį 1 stal. š. sojų padažo ir 4 stal. š. vandens. Susmulkinkite. Atidėkite iki kol reikės patiekti ant stalo. Paruoškite šašlykinę arba įkaitinkite grilį. Sumaukite kiaulienos juosteles ant iešmų. Kepkite šašlyką iš abiejų pusių 3-4 min. Patiekite kartu su padažu.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 250 g.
- laimo sultys - 1 stal. š.
- tarkuotas imbieras - 1 arb. š.
- sojų padažas - 3 stal. š.
- cukrus - 1 arb. š.
- česnakai - 1 skiltelė.
- aliejus - 1 stal. š.
- svogūnai - 1 vnt.
- žemės riešutų aliejus - 3 stal. š.
- čili pipirai - 1/2 vnt.
- tamsus sirupas - 1 stal. š.
- druska - savo nuožiūra.



AŠTRŪS KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI

Kiaulienos šonkaulius suskirstykite porcijiniais gabaliukais. Džiovintą čili pipirą susmulkinkite kartu su druska ir džiovintais česnakais. Gautu mišiniu įtrinkite mėsą. Kepkite ant grotelių reguliariai vartydami. Šie šonkauliukai ypatingai tinka prie alaus.

Reikalingi produktai:

- kiaulės šonkauliukai - 0,5 kg.
- malti aštrūs raudonieji pipirai - 1 arb. š.
- džiovinti česnakai - 2 arb. š.
- druska - savo nuožiūra.

**ASORTI ANT IEŠMO**

Liesą kiaulieną supjaustykite gabaliukais. Svogūnų laiškus perpjaukite į 4 dalis. Cukinijas ir baklažanus supjaustykite skrituliais. Viską pakaitomis susmeikite ant iešmų. Pasigaminkite mišinį iš alyvuogių aliejaus, pipirų, traiškytų česnakų, mairūnų ir sutepkite juo mėsą bei daržoves. Išdėliokite iešmus ant grilio grotelių ir kepkite 10-12 min. Šis šašlykas puikiai dera su tartaro padažu.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 400 g.
- svogūnų laiškai - 4 vnt.
- baklažanai - 100 g.
- cukinijos - 1 vnt.
- česnakai - 6 skiltelės.
- alyvuogių aliejus - 150 g.
- mairūnai - 1 arb. š.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

ŠAŠLYKAI SU CITRINOMIS IR ADŽIKA

Mėsą (kumpį) atskirkite nuo kaulų (nupjaukite (jei yra) lašinius ir odą), supjaustykite lygiais, maždaug 4x6x6 cm gabaliukais. Mėsą ir žiedais pjaustytus svogūnus sluoksniais sudėkite į puodą, pasūdykite, įdėkite adžikos ir užpilkite šviežiai spaustomis citrinų sultimis. Viską gerai išminkykite iš palikite marinuotis 6 val. Po to rekomenduojame įdėti puodą į šaldytuvą 12 val., o 6 val. iki kepimo išimti ir palikti sušilti. (marinavimas trunka parą). Ant iešmų pakaitomis susmeikite svogūnų žiedus ir mėsą. Kepkite ant įkaitusių anglių nuolat sukiodami iešmus ir stebėdami, kad nebūtų liepsnų. Mėsa turi aktyviai "šnypšti", bet ne svilti. To galima pasiekti reguliuojant aukštį.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 2-2,5 kg.
- citrinos - 2 vnt.
- adžika - 2-3 stal. š.
- svogūnai - 3-4 vnt.
- druska - savo nuožiūra.



GLAZŪRUOTI KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI

Kiaulieną supjaustykite gabaliukais po 3-4 šonkauliukus. Nuplaukite po šalto tekančio vandens srove ir nusausinkite rankšluosčiu, pasūdykite, įdėkite pipirų. Susmulkinkite imbierus ir sumaišykite su citrinos sultimis, padažu, vynu, kečupu ir medumi. Užvirinkite. Kiaulienos gabaliukus uždenkite rankšluosčių ir palikite vėsioje vietoje 1 val. Kepkite ant grotelių apie 20 min. Likus kelioms minutėms iki pabaigos sutepkite šonkauliukus glazūra, kad susidarytų plutelė.

Reikalingi produktai:

- kiaulės šonkauliukai - 2 kg.
- šviežias imbieras - 1 lazdelė.
- citrinos - 1 vnt.
- sojų padažas - 7 stal. š.
- Saldus spirituotas vynas - 4 stal. š.
- medus - 2 stal. š.
- kečupas - 3 stal. š.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



ARBATINIS ŠAŠLYKAS

Supjaustykite mėsą gabaliukais po 40 g, sudėkite į indą, pasūdykite, įberkite pipirų, įdėkite laurų lapų, išmaišykite. Vėliau pamažu įpilkite arbatos plikinį ir rankomis išminkykite, kad plikinis įsigertų. Įdėkite majonezo ir dar kartą išmaišykite. Praėjus valandai mėsą galima kepti, bet bus skaniau, jeigu ji marinuosis 4 val. Kuo stipriau minkysite mėsą, tuo greičiau galėsite pereiti prie kepimo proceso.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 1 kg.
- plikinis - 1,5 - 2 stiklinės
- laurų lapai - 1 vnt.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



KIAULIENOS SATE ANT MEDINIŲ IEŠMUKŲ

Mėsą supjaustykite pusės centimetro storio juostelėmis. Susmulkinkite česnakus ir pasigaminkite marinatą sumaišę jį su likusiais ingredientais. Susmeikite mėsos gabaliukus ant pagaliukų (gyvatėle). Užpilkite marinatu ir palikite uždaram inde 30 min. Apkepkite grilyje iš visų pusių. Pateikite su žemės riešutų padažu.

Reikalingi produktai:

- kiauliena - 0,5 kg.
- česnakai - 3 skiltelės.
- karis - 1 stal. š.
- kokosų pienas - 3 stal. š.
- žuvies padažas - 2 stal. š.
- cukrus - 1 stal. š.
- aliejus - 1 stal. š.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

**BIFŠTEKSAS (MUŠTINIS) SU BANANAIS**

Kiaulienos filė supjaustykite į 8 gabaliukus ir lengvai sumaigykite juos (rankomis). Iš medaus, sūraus žemės riešutų aliejaus ir juodųjų pipirų pagaminkite mišinį ir į jį įdėkite mėsą bei palikite marinuotis 1-1,5 val. Nulupkite bananus, supjaustykite skersai ir išilgai į 4 dalis bei užpilkite citrinos sultimis. Skardą sutepkite aliejumi, išdėliokite bananus o ant viršaus uždėkite sūrio gabaliukų. Apibarstykite smulkintais riešutais ir kepkite 10 min. Marinuotus bifšteksus kepkite grilyje po 3 min iš kiekvienos pusės. Pasūdykite. Išdėkite į medinį puodą, įdėkite iškepusių bananų-sūrio garnyro.

Reikalingi produktai:

- kiaulienos filė - 600 g.
- riešutų aliejus (žemės riešutų, sūrus) - 4 stal. š.
- medus - 1 stal. š.
- bananai - 2 vnt.
- citrinos sultys - 1 vieneto.
- sviestas - 20 g.
- sūris Gauda - 100 g.
- valyti graikiniai riešutai - 30 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



AVIENOS ŠAŠLYKAI

KAUKAZIETIŠKAS ŠAŠLYKAS

Avienos filė (rekomenduojame nugarinę) supjaustykite 30-35 g gabaliukais, sudėkite į molinį indą, pasūdykite, įberkite maltų juodųjų ir čili pipirų, išmaišykite su trintais svogūnais, smulkintais česnakais. Viską užpilkite citrinos sultimis, palikite vėsioje vietoje 6-8 val. Mėsos gabaliukus susmeikite ant iešmų ir kepkite ant anglių periodiškai sukinėdami iešmus ir apšlakstydami vandens ir sulčių, išsiskyrusių marinuojant, mišiniu (taip bus sultingiau). Prie šašlyko patiekite daug žalumynų: petražolių, baziliko, kalendros, peletrūnų, svogūnų laiškų.

Reikalingi produktai:

- aviena - 1,5 kg.
- svogūnai - 5 vnt.
- citrinos - 1 vnt.
- malti juodieji pipirai - 1/2 arb. š.
- malti raudonieji pipirai - 1/2 arb. š.
- česnakai - 3 skiltelės.
- druska - savo nuožiūra.
- žolelės - savo nuožiūra.



JOGURTINIS ŠAŠLYKAS

Avienos filė supjaustykite gabaliukais. Sukapokite mėtų lapus ir padalinkite į dvi lėkštes. Taip pat smulkiai supjaustykite čili pipirą ir sudėkite į k lėkštes. Į vieną lėkštę su mėtomis ir čili įpilkite alyvuogių aliejaus, įberkite druskos ir sumaišykite viską su mėsa. Palikite 12 val. Į kitą lėkštę įdėkite smulkiai kapotų svogūnų, druskos, pipirų ir įpilkite jogurto - pasigaminsite padažą, kurį patieksite ant stalo. Susmeikite avienos gabaliukus ant iešmų pakaitomis su svogūnų žiedais. Įkaitinkite grilį arba paruoškite šašlykinę ir kepkite šašlykus 6-8 min. kol atsiras graži tolygi plutelė.

Reikalingi produktai:

- aviena - 1 kg.
- svogūnai - 2-3 vnt.
- mėtos - 1 kuokštas.
- jogurtas - 150-180 g.
- čili pipirai - 1-2 vnt.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



ŠAŠLYKAS SU LAŠINUKAIS

Supjaustykite avienos filė 2 cm ilgio ir 1 cm storio gabaliukais. Šiek tiek sumuškite plaktuku ir neilgam įdėkite į marinatą, paruoštą iš aliejaus, smulkiai pjaustytų svogūnų, maltų juodųjų pipirų, druskos ir smulkintų česnakų. Mėsą susmeikite ant iešmų pakaitomis su svogūnų, pomidorų ir lašinukų griežinėliais. Kepkite virš medienos anglių, grilyje arba tiesiog keptuvėje alyvuogių aliejuje.

Reikalingi produktai:

- aviena - 500 g.
- svogūnai - 2-4 vnt.
- lašiniai - 200 g.
- aliejus - 100 g.
- česnakai - 2-3 skiltelės.
- pomidorai - 200 vnt.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.



AVIENOS ŠAŠLYKAS SU SVOGŪNAIS

Riebios avienos filė supjaustykite 4 cm storio gabaliukais, svogūnus - žiedais. Avieną susmeikite ant iešmų pakaitomis su svogūnų žiedais. Kepkite šašlykinėje, būkite atidūs, kad mėsa ir svogūnai nesudegtų. Kepdami reguliariai šlakstykite vandens ir citrinų sulčių mišiniu. Šašlykus patiekite karštus, apšlakstytus citrinos sultimis. Atskirai patiekite druską, prieskonius, žoleles.

Reikalingi produktai:

- aviena - 1 kg.
- svogūnai - 500 vnt.
- citrinos - 1-2 vnt.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- žolelės - savo nuožiūra.

**ŠAŠLYKAS "GREITAI"**

Jauno ėriuko filė nuvalykite, išpjaukite gyslas ir plėveles, supjaustykite gabaliukais po 80-100 g. Svogūnus nuvalykite ir sumalkite mėsmale arba susmulkinkite blenderiu. Gautoje svogūnų tyrėje užmarinuokite mėsą, įberkite druskos ir pipirų. Viską išminkykite ir palikite 2 val. Po to atsargiai ir greitai nuplaukite mėsą nuo svogūnų. Susmeikite mėsą ant iešmų ir kepkite šašlykinėje reguliariai šlakstydami vandens ir baltojo sauso vyno mišiniu (1:1).

Reikalingi produktai:

- ariena - 1 kg.
- svogūnai - 1,5 kg.
- druska - savo nuožiūra.
- pipirai - savo nuožiūra.
- baltasis sausas vynas - 100-200 ml.

**NAMINIS ŠAŠLYKAS**

Ėriuko mėsą supjaustykite kubeliais po 40 g, įdėkite mėsos gabaliukus į įkaitintą keptuvę su lydytais riebalais (arba lydytu sviestu), įberkite druskos, maltų juodųjų pipirų. Prieš baigdami kepti įdėkite plonais pusžiedžiais pjaustytų svogūnų ir kepkite dar 5 minutes, po to įpilkite granatų sulčių ir apibarstykite petražolėmis.

Reikalingi produktai:

- avienu - 1 kg.
- granatų sultys - 100 ml.
- petražolės - 1 kuokštas.
- lydytas sviestas - 50 g.
- svogūnai - 2-3 vnt.
- malti juodieji pipirai - 5 g.
- druska - savo nuožiūra.

**AITRUS ŠAŠLYKAS APELSINŲ PADAŽE**

Ēriuکو filė supjaustykite kubeliais ir sumaišykite su bet kuriuos paruoštu aitriu padažu (galima naudoti adžiką). Svogūnų laiškų supjaustykite šiaudeliais po 5 cm, nulupkite apelsinus, suskirstykite giežinėliais ir kiekvieną jų perpjaukite pusiau. Dideliame dubenėlyje sumaišykite apelsinų sultis su majonezu, actu, garstyčiomis, druska ir pipirais. Ant iešmų pakaitomis susmeikite avienos gabaliukus, svogūnų laiškų ir apelsinus. Apipilkite padažu, kuriame marinavote mėsą ir kepkite grilyje arba šašlykinėje. Paruoštus šašlykus išdėliokite į lėkštes ir apipilkite padažu.

Reikalingi produktai:

- aviena - 0,5 kg.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.
- apelsinai - 2 vnt.
- aštrus padažas - 100 g.
- apelsinų sultys - 1/4 stiklinės.
- majonezas - 2 stal. š.
- obuolių actas - 1 stal. š.
- garstyčios - 1 arb. š.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.

**ŠAŠLYKAS SU AGUROČIAIS**

Ėriuko mėsą (galinės kojos) supjaustykite gabaliukais ir pasūdykite. Aguročius nuvalykite, supjaustykite skrituliais. Sumaukite pakaitomis mėsą ir aguročius, po to apskrudinkite šašlykinėje. Nuimkite iešmus, leiskite atvėsti, apibarstykite kapotomis kalendromis, svogūnais ir krapais, sutepkite plaktu kiaušiniu ir vėl kepkite šašlykinėje.

Reikalingi produktai:

- aviena - 1 kg.
- aguročiai - 500 g.
- druska - savo nuožiūra.
- kiaušiniai - 2 vnt.
- kalendros - 1 kuokštas.
- krapai - 1 kuokštas.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.



ŠAŠLYKAS IŠ JAUNO ĒRIUKO MĒSOS

Jauno ėriuko filė supjaustykite maždaug 40-60 g gabaliukais, sumaukite ant iešmų ir kepkite ant labai įkaitusių anglių 10-15 minučių, neužmirškite reguliariai sukinėti iešmų. Laikas nuo laiko kepimo metu apšlakstykite mėsą mišiniu iš traiškyto česnako ir smulkiai kapotų svogūnų su druska ir riebaus mėsos sultinio.

Reikalingi produktai:

- aviena - 1 kg.
- svogūnai - 3 vnt.
- česnakai - 6 skiltelės.
- mėsos sultinys - 500 ml.
- druska - savo nuožiūra.

**UZBEKIŠKAS ŠAŠLYKAS**

Avienos filė supjaustykite mažais gabaliukais, sukapokite svogūnus. Paruoškite marinatą: sumaišykite anyžius, svogūnus, maltus čili pipirus, ir actą 3%. Užmarinuokite mėsą su svogūnais ir palikite stovėti 3 val. vėsioje vietoje. Suverkite avienos gabaliukus pakaitomis su lašinių griežinėliais, apibarstykite miltais ir kepkite šašlykinėje ant įkaitusių anglių. Patiekite apibarstę petražolėmis.

Reikalingi produktai:

- aviena - 500 g.
- lašiniai (kurdiukas) - 150 g.
- miltai - 30 g.
- petražolės - 1 kuokštas.
- svogūnai - 3 vnt.
- anyžiai - 5 g.
- malti raudonieji pipirai - 5 g.
- maistinis actas 3% - 5 stal. š.

**ŠAŠLYKAS GRAIKIŠKAI**

Avienos išpjovą supjaustykite 2x2 cm kubeliais, sudėkite į puodą. Paruoškite marinatą: sumaišykite alyvuogių aliejų, smulkiai kapotus svogūnus, vienos citrinos sultis, mėtą, mairūnus, petražoles, maltus juoduosius pipirus ir druską. Užmarinuokite mėsą ir palikite stovėti kambario temperatūroje 2 val. arba šaldytuve 4-5 val. Nuvalykite likusius svogūnus, supjaustykite stambiais griežinėliais. Saldžiąją papriką nuvalykite ir supjaustykite griežinėliais. Išimkite mėsą iš marinato, susmeikite ant iešmų pakaitomis su svogūnais ir paprikomis, likusį marinatą naudokite kepimo metu. Kepkite šašlykus ant grotelių periodiškai apversdami. Likus kelioms minutėms iki pabaigos apšlakstykite šašlykus citrinos sultimis. Rekomenduotina sūdyti šašlykus kepimo metu. Pastaba: jeigu šašlykui gaminti naudosite medinius iešmus, būtina juos 10-12 valandų palaikyti vandeny.

Reikalingi produktai:

- aviena - 0,5 kg.
- svogūnai - 2 vnt.
- alyvuogių aliejus
- citrinos - 2 vnt.
- džiovinti mairūnai - 1 arb. š.
- džiovintos mėtos - 1 arb. š.
- petražolės - 1 kuokštas.
- saldžiosios paprikos - 2 vnt.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.




AVINO ŠONAS SU RŪKYTA KRŪTINĖLE

Pašalinkite nugarinėje esančias sausgysles ir supjaustykite mėsą po 2-3 kauliukus. Gabaliukus sutepkite lydytais avies riebalais, pasūdykite, apibarstykite pipirais ir išdėliokite ant grilio grotelių. Tuo pačiu metu ant grotelių išdėliokite nepjaustytų plautų avies inkstų, rūkytos kiaulienos krūtinėlės griežinėlių, vidutinio dydžio pomidorų. Iškepusią mėsą, inkstus ir krūtinėlę įdėkite į indą kartu su keptais pomidorais. Apibarstykite svogūnų žiedais ir stambiai pjaustytomis žolelėmis.

Reikalingi produktai:

- aviena - 600 g.
- avies lajus (taukai) - 20 g.
- rūkyta kiaulienos krūtinėlė - 150 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- avies inkstai - 2 vnt.
- pomidorai - 4 vnt.
- svogūnai - 2 vnt.
- krapai ir kalendros - 1 kuokštas.

**AVIES ŠONKAULIUKAI KIVIŲ MARINATE**

Kivius nulupkite, stambiai supjaustykite ir susmulkinkite blenderiu. Sumaišykite gautą masę su aliejumi ir raudonaisiais pipirais. Perpilkite masę į gilų indą. Avies šonkauliukus nuplaukite, supjaustykite porcijomis po 3 šonkauliukus, sudėkite į marinatą, uždenkite dangčiu ir palikite 1,5 val. Verkite šonkauliukus ant iešmų ir kepkite ant įkaitusių anglių arba grilio grotelių.

Reikalingi produktai:

- avies šonkauliukai - 1 kg.
- kiviai - 4 vnt.
- aliejus - 50 ml.
- malti raudonieji pipirai - 0,5 arb. š.
- druska - savo nuožiūra.



KAZOKIŠKI ŠAŠLYKAI

Minkštąją avies skerdenos dalį (nugarinę, galinę koją) supjaustykite gabaliukais po 15 g., sumaukite ant iešmų ir kepkite ant įkaitusių anglių iki kol susidarys graži plutelė. Kepimo metu mėsą periodiškai laistykite sūriu vandens ir pipirų tirpalu. Iškepusį šašlyką apibarstykite pjaustytais svogūnais.

Reikalingi produktai:

- aviena - 1 kg.
- svogūnai - 120 g.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.



AZERBAIDŽANIŠKI ŠAŠLYKAI

Mėsą supjaustykite kubeliais po 30-40 g., įdėkite į porcelianinį arba emaliuotą indą, įberkite druskos, maltų pipirų, įdėkite smulkiai pjaustytų svogūnų, smulkintų petražolių, vyno acto arba citrinų sulčių, išmaišykite, uždenkite dangčiu ir palikite 4-5 val. vėsioje vietoje. Jaunai avienai marinuoti nenaudokite acto. Mėsos gabaliukus sumaukite ant iešmų, sutepkite sviestu ir kepkite ant įkaitusių žarijų nepertraukiamai sukinėdami iešmus. Iškepusį šašlyką įdėkite į padėklą, papuoškite žolelėmis. Atskirai patiekite stambiai pjaustytų svogūnų laiškų, šviežių pomidorų, citrinų griežinėlių, tkemalio padažo ir raugerškio.

Reikalingi produktai:

- aviena - 600 g.
- svogūnai - 2 vnt.
- vyno actas - 5 stal. š.
- sviestas - 25 g.
- svogūnų laiškai - 100 gr.
- pomidorai - 4 vnt.
- tkemalio padažas - 3-4 stal. š.
- švieži arba džiovinti raugerškiai.
- citrinos - 1 vnt.
- petražolės, krapai - 1 kuokštas.
- pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.

**ARMĖNIŠKAS ŠAŠLYKAS**

Mėsą (nugarinę) supjaustykite gabaliukais po 25-30 g, pasūdykite, apibarstykite pipirais, įpilkite citrinos sulčių ir įberkite cedros, smulkiai pjaustytų svogūnų, viską išmaišyti ir palikti stovėti vėsioje vietoje 8 val. Sumaukite po 5-6 gabaliukus ant iešmo ir kepkite šašlykinėje ant įkaitusių anglių sutepdami avies taukais. Prie šašlyko patiekite šviežių pomidorų, citrinos griežinių, svogūnų žiedų, svogūnų laiškų, peletrūnų ir keptų baklažanų. Šašlyką patiekite lėkštėse, nenuimdami nuo iešmų. Pagardui rekomenduojame naudoti kečupą, tkemalį arba granatų padažą.

Reikalingi produktai:

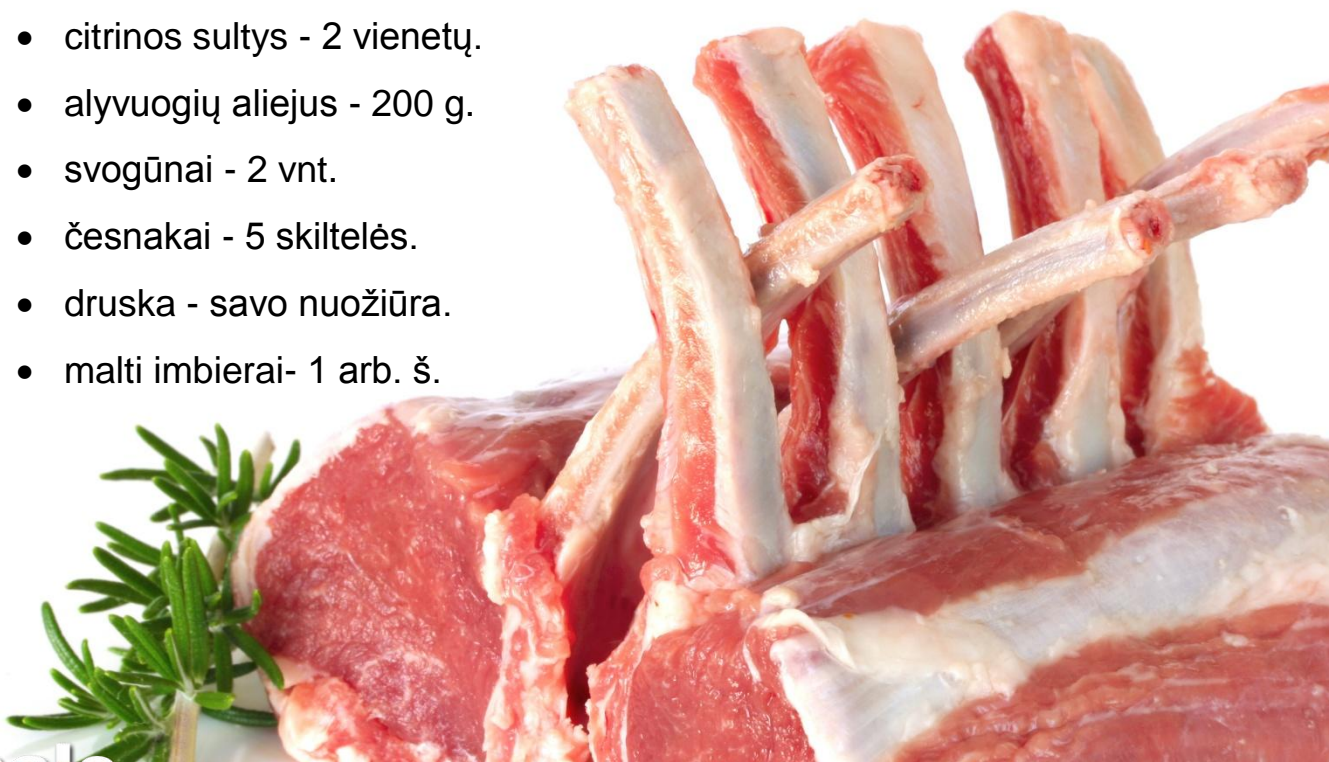
- aviena - 1 kg.
- svogūnai - 2 vnt.
- citrinos - 1 vnt.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

**AVIENA SU IMBIERAIŠ**

Prieskonius sumaišykite su citrinos sultimis ir alyvuogių aliejumi. Sutraiškite česnakų. Smulkiai supjaustykite svogūnus. Viską sumaišykite, įberkite druskos, užpilkite gautu mišiniu avieną ir palikite 1,5-2 val. Marinuotus avienos muštinius (gabaliukus su šonkauliukais) išdėliokite ant įkaitusio grilio grotelių ir kepkite 5-6 min iš kiekvienos pusės.

Reikalingi produktai:

- Aviena su šonkauliukais - 10-12 gabaliukų
- maltas kardamonas - 1/2 arb. š.
- Maltos kalendrų sėklos - 1/2 arb. š.
- Kajeno pipirai - 1/4 arb. š.
- citrinos sultys - 2 vienetų.
- alyvuogių aliejus - 200 g.
- svogūnai - 2 vnt.
- česnakai - 5 skiltelės.
- druska - savo nuožiūra.
- malti imbierai- 1 arb. š.



**KAPOTA AVIENA ANT IEŠMO (LIULIA KEBABAS)**

Avienos minkštimą supjaustykite nedideliais gabaliukais. Supjaustykite 1 svogūną ir kalendras. Išmirkykite karštame vandenyje dalį sedulų ir išimkite kauliukus. Mėsą, svogūnus, žoleles ir sedulų minkštimą dukart sumalkite mėsmale (arba naudokite blenderį). Įberkite druskos, pipirų, įmuškite kiaušinių. Nuodugniai išmaišykite, įdėkite į indą ir leiskite pastovėti 1-2 val. Likusius sedulos vaisius išdėliokite ant kepimo skardos, apšlakstykite aliejumi ir kaitinkite grilyje kol išbrinks. Įdėkite likusių pjaustytų svogūnų. Iš faršo ranka suformuokite nedideles dešreles (7-8 vienetus), sumaukite ant iešmų ir kepkite gerai įkaitintam grilyje arba šašlykinėje. Prieš patiekdami apšlakstykite aliejumi ir apibarstykite žagreniais.

Reikalingi produktai:

- aviena - 500 g.
- svogūnai - 3 vnt.
- česnakai - 3 skiltelės.
- aliejus - 150 g.
- kiaušiniai - 2 vnt.
- kalendros, mėtos - 5 šakelės.
- juodieji pipirai, druska - savo nuožiūra.
- džiovintos sedulos - 150 g.
- žagreniai - 2 stal. š.

**PRIESKONINGA AVIES KOJA**

Avieną nuplaukite ir nusausinkite rankšluosčiu. Česnakų skilteles perpjaukite pusiau. Susmulkinkite blenderiu ar trintuve rozmarinų ir laurų lapų, kadagio uogų, čiobrelių, pipirų. Įdėkite garstyčių, įpilkite citrinų sulčių ir aliejaus. Mėsą apipilkite gautu mišiniu, sudėkite į indą (formą), suslėkite ir palikite 8 val. Lengvai nusausinkite, įdėkite į dėžę arba formą ir kepkite 1,25 val., laistydami marinatu. Paruoštą patiekalą apvyniokite folija ir palikite 10 min.

Reikalingi produktai:

- galinė ėriuko koja - 1-1,2 kg.
- česnakai - 5 skiltelės.
- rozmarinai - 1/2 arb. š.
- kadagiai - kelios uogos
- pipirai žirneliais - 7-8 vnt.
- Alyvuogių aliejus - 150 g.
- garstyčios - 1 arb. š.
- Sultys - 1/2 citrinos
- laurų lapai - 2 vnt.
- čiobreliai - 1 arb. š.
- druska - savo nuožiūra.

JAUTIENOS ŠAŠLYKAI

ŠAŠLYKAS RAUDONAJAM VYNE

Jautienos išpjovą nuplaukite po šalto vandens srove, supjaustykite nedideliais gabaliukais ir palaikykite inde 3-5 val, įdėkite druskos, maltų raudonųjų pipirų, svogūnų žiedų, smulkintų česnakų ir raudonojo sauso vyno. Paruoštą mėsą susmeikite ant iešmų ir kepkite ant įkaitusių žarijų. Kepkite periodiškai sukinėdami iešmus. Paruoštą mėsą patiekite su keptais pomidorais ir šviežiomis žolelėmis.



Reikalingi produktai:

- jautiena - 1 kg.
- svogūnai - 5 vnt.
- pomidorai - 1 kg.
- raudonasis sausas vynas - 1/2 stiklinės.
- česnakai - 2 skiltelės.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.
- žolelės - savo nuožiūra.



SIBIRIETIŠKAS ŠAŠLYKAS

Ruošiant šiuo būdu net labai kietą mėsą galima suminkštinti iki pageidaujamo lygio. Atitirpintą jautienos mėsą supjaustykite vos didesniais nei degtukų pakelis gabaliukais. Į puodo dugną įberkite sluoksnį juodųjų pipirų žirneliais, iš viršaus uždenkite juos laurų lapais, po to sudėkite sluoksnį žiedais pjaustytų svogūnų, iš viršaus dėkite sluoksnį mėsos, pasūdykite, įberkite maltų raudonųjų pipirų, vėl dėkite sluoksnį svogūnų ir t.t. Paskutinis turi būti svogūnų sluoksnis. Ant jo dėkite sluoksnį laurų lapų. Ant viršau uždėkite sluoksnį pomidorų pastos (piršto storio) ir apipilkite actu. Viską uždenkite apversta lėkšte ir ant jos uždėkite 10 kg svorio. Mėsą marinuokite 24 val. Po paros nupilkite skystį, išmeskite viršutinį laurų lapų sluoksnį ir perdėkite mėsą į kitą indą prieš tai pašalinę likusius laurų lapus ir pipirų žirnelius. Išspauskite citrinos sulčių, įpilkite sauso baltojo vyno. Palaikykite dar 2 valandas ir kepkite.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 2 kg.
- juodieji pipirai žirneliais - 20 g.
- laurų lapai - 10 vnt.
- svogūnai - 1 kg.
- citrinos - 1 vnt.
- malti raudonieji pipirai - savo nuožiūra.
- pomidorų pasta (tyrė, padažas) - 200 g.
- maistinis actas 6% - 100 g.
- druska - savo nuožiūra.
- baltasis sausas vynas - 1/2 stiklinės.

GRUZINIŠKAS ŠAŠLYKAS

Jautienos filė (geriau naudoti išpjovą) supjaustykite vidutinio dydžio kubeliais, sudėkite į molinį indą, apibarstykite pjaustytais svogūnais, druska, maltais juodaisiais pipirais, įpilkite vynuogių acto, įberkite pipirų žirnelių. Visa gerai išmaišykite, uždenkite dangčiu ir palikite stovėti vėsioje vietoje (apatiniam šaldytuvo skyriuje) 2-3 paras. Kepkite ant iešmų susmeigtą mėsą neužmiršdami reguliariai sukioti iešmų.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 1 kg.
- svogūnai - 2-3 vnt.
- petražolės - 1 kuokštas.
- lauro lapas - 1 vnt.
- vynuogių actas - 2 stal. š.
- kvapnūs pipirai žirneliais - 5-6 vnt.
- druska - savo nuožiūra.

JAUTIENOS ŠAŠLYKAS SU ŠAMPINIONAIS

Jautienos filė supjaustykite nedideliais kubeliais. Sumaišykite aliejų su maltais raudonaisiais pipirais, gautą masę sumaišykite su mėsa ir palikite 1 val. Šampinionus ir svogūnus supjaustykite griežinėliais. Sumaukite ant iešmų pakaitomis mėsą, svogūnus ir šampinionus. Kepkite mėsą ant anglių, apšlakstydami likusiu marinatu. Prieš patiekdami pasūdykite.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 1 kg.
- šampinionai - 600 g.
- svogūnai - 5 vnt.
- aliejus - 50-80 g.
- malti raudonieji pipirai - 0,5/-1 arb. š.
- druska - savo nuožiūra.

UZBEKIŠKAS ŠAŠLYKAS

Jautienos filė (išpjovą) perpjaukite į dvi lygias dalis ir sumuškite mediniu plaktuku iš abiejų pusių, po to supjaustykite 15 cm ilgio ir 3 cm pločio juostelėmis, pasūdykite, įdėkite į molinį arba stiklinį indą sluoksniuodami: apibarstykite kiekvieną sluoksnį apibarstykite maltais juodaisiais ir raudonaisiais pipirais ir plonai pjaustytais svogūnais; apipilkite actu, supresuokite (lėkštė + svarmuo), palikite stovėti vėsioje vietoje 2 val. Sumaukite mėsos juosteles ant iešmų (po dvi vienai porcijai) ir, vartydami iešmus, kepkite ant žarijų kol pamatysite gražią skrudintą plutelę. Patiekite ant iešmų.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 1 kg.
- svogūnai - 2 vnt.
- maistinis actas - 50 ml.
- malti raudonieji pipirai - 5 g.
- malti juodieji pipirai - 5 g.
- druska - savo nuožiūra.

GRUZINIŠKAS ŠAŠLYKAS "MCVADI"

Jautienos išpjovą nuvalykite nuo plėvelių, supjaustykite maždaug 30 cm ilgio ir 2,5-3 cm storio juostelėmis ir sumauti po juostelę ant iešmo. Kad išpjova kepimo metu nesideformuotų ir nesusitrauktų, stipriai pririškite ją prie iešmo storais siūlais. Apšlakstykite mėsą aliejumi. Kepkite mėsą virš gerai įkaitusių žarijų, sukinėdami iešmus aplink jų ašį. Kepkite kol apskrus nuolat drėkindami šaltu vandeniu. Sultingą mėsą supjaustykite skersai pluošto (nedideliu kampu), mažasis iki 2 cm gabaliukais, pasūdykite, apibarstykite pipirais, sutepkite aštria adžika. Patiekite šašlykus karštus, su žolelėmis ir atskirai ant iešmų keptais pomidorais, nuėmę jų odeles.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 1,2 kg.
- aliejus - 3 stal. š.
- pomidorai - 4-5 vnt.
- adžika - 100 g.
- druska - savo nuožiūra.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- žolelės - savo nuožiūra.

TAŠKENTIŠKAS ŠAŠLYKAS

Jautienos mentę arba krūtinėlę (galima naudoti ėriuko mėsą) nuvalyti nuo plėvelių ir sausgyslių, sumalti mėsmale kartu su lašiniais (taukais; jautienos arba avienos) ir svogūnais. Įmuškite kiaušinių, įberkite druskos, kuminų, maltų pipirų. Gerai išmaišykite ir suformuokite rutuliukus, po 6 vnt./porcijai, susmeikite juos ant mediniu iešmukų, kepkite gruzdintuvėje (dideliame riebalų kiekyje) 8-10 min. Garnyras - švieži pomidorai, agurkai, marinuoti citrinos sultyse ir druskoje svogūnai. Kad riebalų mišinys nedūmintų, jį reikėtų sudaryti iš 30% jautienos arba kiaulienos taukų, 30% kulinariinių taukų ir 40% aliejaus.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 500 g.
- svogūnai - 2-3 vnt.
- kiaušiniai - 1 vnt.
- kuminai - 3 g.
- malti juodieji pipirai - 5 g.
- druska - savo nuožiūra.
- kepimo riebalai - 500 g.
- pomidorai - 200 g.
- marinuoti svogūnai - 100 gr.
- agurkai - 200 g.

ŠAŠLYKAS SU POMIDORAIS

Jautienos išpjovą supjaustykite gabaliukais maždaug po 50g, sudėkite į puodą, pasūdykite, įberkite maltų juodųjų pipirų, pjaustytų svogūnų ir įpilkite sauso raudonojo vyno. Uždenkite indą dangčiu ir palikite stovėti vėsioje vietoje 2 valandas. Mėsą kepkite keptuvėje (suteptoje riebalais) kartu su pjaustytais pomidorais. Prieš patiekdami apibarstykite smulkintomis kalendromis ir traiškintais česnakais.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 800 g.
- pomidorai - 800 g.
- svogūnai - 2 vnt.
- malti juodieji pipirai - 5 g.
- druska - savo nuožiūra.
- raudonasis sausas vynas - 150 ml.
- česnakai - 3 skiltelės.
- kalendros - 1 kuokštas.

ŠAŠLYKAS „NIAM“

Jautienos filė supjaustykite 30 g gabaliukais, įdėkite kapotų svogūnų, druskos, maltų juodųjų pipirų, obuolių acto, laurų lapų, kvapnių pipirų žirneliais, išmaišykite ir marinuokite šaltoje vietoje (šaldytuve) 2 dienas. Sumaukite paruoštą mėsą ant iešmų pakaitomis su svogūnų žiedais ir kepkite šašlykinėje. Kepimo metu laikas nuo laiko būtina sutepti mėsą lydytu sviestu.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 300 g.
- obuolių actas - 2 stal. š.
- lauro lapas - 1 vnt.
- kvapnūs pipirai žirneliais - 5-8 vnt.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.
- lydytas sviestas - 5 g.
- svogūnai - 1 vnt.

TOLIMŪJŲ RYTŲ JAUTIENA

Jautienos filė supjaustykite gabaliukais. Paruoškite marinatą: sumaišykite čili padažą, sojų padažą, slyvų padažą, sezamų aliejų ir traiškytus česnakus bei tarkuotus imbierus. Mėsą įdėkite į puodą, išmaišykite su marinatu ir palikite šaltoje vietoje 10-12 val. Susmeikite mėsą ant iešmų ir kepkite šašlykinėje, periodiškai sukinėdami iešmus. Garnyras - kalendros ir ryžiai.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 800 g.
- sojų padažas - 50 g.
- čili padažas - 30 g.
- slyvų padažas - 30 g.
- sezamų aliejus - 1 arb. š.
- česnakai - 4 skiltelės.
- imbiero šaknis - 1 stal. š.
- kalendros - 1 kuokštas.
- druska - savo nuožiūra.

ČIUVAŠIŠKAS ŠAŠLYKAS

Jautienos išpjovą supjaustykite vidutinio dydžio kubeliais, apibarstykite pipirais, druska ir sumuškite mediniu plaktuku mėsai. Mėsą įdėkite į puodą, apšlakstykite vyno actu, uždenkite dangčiu ir laikykite šaltoje vietoje 8-12 val. Supjaustykite nedideliais gabaliukais rūkytus žąsų lašinukus. Pakaitomis sumaukite lašinukus, marinuotą jautieną žiedais pjaustytas bulves ir svogūnus. Kepkite šašlykus 10-15 min. šašlykinėje neužmiršdami reguliariai sukinėti iešmų. Kepimo metu šlakstykite šašlykus sausu raudonuoju vynu.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 1 kg.
- bulvės - 4-5 vnt.
- svogūnai - 2 vnt.
- žąsies lašinukai - 200 g.
- vyno actas - 2 stal. š.
- raudonasis sausas vynas - savo nuožiūra.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.

KAPOTA MĖSA ANT IEŠMO

Faršą sumaišykite su kaparėliais ir garstyčiomis. Smulkiai supjaustykite vieną svogūną, kitą - supjaustykite ketvirčiais. Supjaustytus svogūnus sumaišykite su faršu, kečupu, įberkite džiovėsių ir suformuokite rutuliukus. Sumaukite rutuliukus ant iešmų pakaitomis su svogūnų ketvirčiais ir daržovėmis. Apšlakstykite aliejumi ir kepkite.

Reikalingi produktai:

- kiaulienos ir jautienos faršas - 800 g.
- kaparėliai arba smulkiai supjaustyti marinuoti agurkai - 2 stal. š.
- karčiosios garstyčios - 1 arb. š.
- svogūnai - 2 vnt.
- maltos paprikos - 1/4 arb. š.
- kečupas - 1 stal. š.
- žaliosios paprikos - 1 vnt.
- džiovėsiai - 1 stal. š.

BASTURMA (GRUZINIŠKAS PATIEKALAS) - VYTINTA JAUTIENA

Jautienos išpjovą supjaustykite maždaug po 30 g ir užmarinuokite moliniame inde su pjaustytais svogūnais, druska ir maltais juodaisiais pipirais. Pastatykite į šaldytuvą 2-3 paroms. Susmeikite gabaliukus ant iešmų periodiškai sutepdami lydytu sviestu. Su šašlyku galima patiekti keptų ant iešmų pomidorų arba baklažanų bei marinuotų daržovių.

Reikalingi produktai:

- jautiena - 600 g.
- svogūnai - 2 vnt.
- vyno actas - 20 g.
- lydytas sviestas - 10 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

JAUTIENA TEKILOS MARINATE (MEKSIKIETIŠKA VIRTUVĖ)

Šiam švelniam meksikietiškam patiekalui tekila ir prieskoniai suteikia ypatingo, nepakartojamo skonio! Vietoj jautienos galima naudoti vištieną. Šį patiekalą labai smagu gaminti didelėje keptuvėje ant atviros ugnies.

Nupjaukite nereikalingus riebalus ir mėsą supjaustykite ilgomis 1 cm pločio juostelėmis. Sudėkite jas į lėkštę. Sumaišykite laimo sultis, 1/3 stiklinės aliejaus, tekilą, kuminus, raudonėlius, pipirus ir česnakus. Užpilkite gautu mišiniu mėsą, uždenkite viską polietileno maišeliu ir pastatykite į šaldytuvą marinuoti 24 val. Periodiškai išmaišykite.

Sunkioje keptuvėje įkaitinkite 1 stal. š. aliejaus, įdėkite svogūnų puseles ir kepkite, maišydami, kol apskrus, maždaug 6-8 min. Įdėkite į lėkštę.

Tą pačią keptuvę įkaitinkite stiprioje liepsnoje ir apkepkite joje mėsą, išimtą iš marinato, apytiksliai po 2 min. iš kiekvienos pusės, jei reikia pilkite marinato. Paruoštą mėsą įdėkite į lėkštę su svogūnais ir stenkitės, kad ji neatauštų.

Pašildykite kvietinių paplotėlių keptuvėje nepridegančiu paviršiumi arba polietileniame maišelyje (mikrobangų krosnelėje) 30 sekundžių. Išdėliokite mėsą, svogūnus ir paplotėlius į lėkštes. Patiekite su salsos padažu, guakamole (padažu), grietinėle, kalendromis - viskas turi būti išdėliota į atskirus indus. Garnyrai puikiai tinka pupelių košė.

Reikalingi produktai

- jautiena - 1,5 kg.
- laimų sultys - 1/2 stiklinės.
- kukurūzų aliejus - 1,3 stiklinės.
- tekila - 1/2 stiklinės.
- smulkinti kuminai - 1 arb. š.
- džiovinti smulkinti raudonėliai - 1 arb. š.
- malti juodieji pipirai - 1/2 arb. š.
- česnakai - 3 skiltelės.
- svogūnai - 6 vnt.
- kvietiniai paplotėliai (tortilijos) - 18 vnt.
- druska - savo nuožiūra.
- salsa - savo nuožiūra.
- grietinėlė - 1 stiklinė.
- kalendros - 1 kuokštas.

"GRILL" DEŠRELĖS

Nuplaukite ir rankšluosčiu nusausinkite šampinionus. Dešreles nuvalykite ir supjaustykite stambiais skrituliais ne plonesniais 0,5 cm. Paprikas perpjaukite pusiau, pašalinkite sėklas ir supjaustykite paprikas gabaliukais. Pomidorus supjaustykite skrituliais. Visus komponentus pakaitomis susmeikite ant iešmų. Iš aliejaus, druskos, pipirų ir žolelių paruoškite marinatą ir kepimo proceso metu laistykite juo produktus. Sudėkite iešmukus ant grotelių ir kepkite 15 min.

Reikalingi produktai:

- jautienos dešrelės - 400 g.
- šviežių šampinionų "kepurėlės" - 12 vnt.
- smulkūs pomidorai - 8 vnt.
- alyvuogių aliejus - 5 stal. š.
- džiovintos žolelės (peletrūnai, kalendros, bazilikai) - 1 stal. š.
- saldžiosios paprikos - 1 vnt.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

"ŠATOBRIAN" KOTLETAI SU ALYVYOGIŲ PADAŽU

Sumaigykite rankomis jautienos filė, paberkite pipirų ir sudėkite mėsą ant lentutės. Prie kiekvieno kotletuko pririškite lašinių griežinėlių. Išdėliokite ant grotelių ir kepkite kiekvieną pusę po 8 min, laistydami visas puses aliejumi. Pomidorus ties vaiskočiu įpjaukite "kryžiu", apšlakstykite aliejumi, apvyniokite kepimo folija ir išdėliokite ant grotelių. Šalotus (saldesni svogūnai) supjaustykite kartu su petražolėmis. Alyvuoges susmulkinkite ir maišykite su kambario temperatūros sviestu. Pasūdykite, įberkite pipirų, įpilkite vyšnių likerio (cherry). Patiekdami kotletus dėkite kartu su pomidorais, apšlakstytais alyvuogių padažu. Dalį padažo patiekite atskirai.

Reikalingi produktai

- jautienos gabaliukai po 400 g. - 2 vnt.
- lašiniai - 4 ploni griežinėliai.
- aliejus - 150 g.
- pomidorai - 4 vnt.
- malti pipirai - 1/4 arb. š.
- druska - savo nuožiūra.
- alyvuogių padažas: svogūnai (šalotai) - 2 svogūnėliai
- petražolės - 3 šakelės.
- juodosios ir žaliosios alyvuogės (be kaulų) - 100 g.
- alyvuogių aliejus - 100 g.
- vyšnių likeris - 1 taurelė.

JAUTIENOS IŠPJOVOS ŠAŠLYKAS

Jautienos išpjovą supjaustykite nedideliais gabaliukais, sudėkite į dubenį, pagardinkite kapotais svogūnais ir traiškiais pipirais. Apšlakstykite actu. Uždenkite dangčiu ir palikite marinuotis šaltoje vietoje 2-3 val. Paruoškite 5 plonus pagaliukus (yra specialių). Kai mėsa bus paruošta, nuvalykite ją nuo svogūnų, susmeikite ant kiekvieno medinio iešmo po 8 mėsos gabaliukus, sudėkite ant grotelių ir kepkite laistydami aliejumi bei nuolat vartydami, kad šašlykai pasidengtų gardžia plutele. Viduje mėsa turi būti rožinės spalvos. Patiekti reikia iškart, nes atšalęs patiekalas tampa neskanus, o pakartotinai pašildytas - kietas. Patiekite pašildytam inde, palaistę šašlyko sultimis ir apibarstę stambiai kapotais svogūnų žiedais.

Reikalingi produktai:

- Jautienos išpjova - 800 g.
- svogūnai - 3-4 vnt.
- aliejus - 100 g.
- svogūnų laiškai - 100 gr.
- druska, pipirai, actas - savo nuožiūra.

MARINUOTAS BIFŠTEKSAS

Nuplaukite žoleles, nusauskite ir smulkiai supjaustykite kartu su svogūnais ir česnakais. Sumaišykite vyną, actą ir aliejų, įdėkite svogūnus, česnakus ir žoleles. Abu mėsos gabalus užpilkite minėtu marinatu ir leiskite marinotis 10-12 val. Leiskite mėsai nudžiūti ir nuimkite prilipusias žoleles. Sudėkite ant grotelių ir kepkite po 8 minutes iš kiekvienos pusės. Pasūdykite, pabarstykite pipirais.

Reikalingi produktai

- Jautienos gabaliukai su šonkauliuku viduje (dvigubas bifšteksas) - 2 gabaliukai po 300 gramų.
- svogūnai - 2 vnt.
- česnakai - 2 skiltelės.
- šviežios žolelės - 1 kuokštas.
- raudonasis stalo vynas - 150 ml.
- raudonojo vyno actas - 3 stal. š.
- aliejus - 5 stal. š.

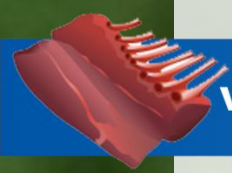
VERŠIENOS ŠAŠLYKAI

LIETUVIŠKAS ŠAŠLYKAS "GIGANTAS"

Veršienos filė supjaustykite gabaliukais (storis - 0,5 cm, plotis - 6-8, ilgis - 10-12), šiek tiek sumuškite, pasūdykite, apibarstykite pipirais, ištrinkite traiškiais česnakais, apšlakstykite citrinos sultimis ir palikite emaliuotame inde marinuoti vėsioje vietoje 5 val. Po to ant kiekvieno marinuotos mėsos gabaliuko uždėkite po mažą gabaliuką lašinių, susukite į suktinukus ir sutvirtinkite mediniais iešmukais arba dantų krapštukais. Susmeikite suktinukus ant iešmų ir kepkite šašlykinėje, periodiškai sukinėdami ir šlakstydami skiestomis vandenių citrinos sultimis.

Reikalingi produktai:

- veršiena - 800 g.
- česnakai - 4 skiltelės.
- citrinos - 1 vnt.
- lašiniai - 200 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

**ŠAŠLYKAS "RALENČI"**

Veršieną ir kiaulieną supjaustykite gabaliukais po ~40 g, šiek tiek sumuškite mediniu plaktuku ir pabarstykite maltais juodaisiais pipirais. Rūkytus lašinukus supjaustykite plonais griežinėliais, svogūnus - stambiais žiedais. Visus komponentus sumaišykite, apibarstykite druska, susmeikite ant iešmų (pakaitomis: mėsa, lašiniai, svogūnų žiedai). Kepkite šašlyką ant žarijų, nuolat sukinėdami iešmus ir šlakstydami mėsą vandeniu.

Reikalingi produktai:

- veršiena - 500 g.
- kiauliena - 300 g.
- svogūnai - 3 vnt.
- rūkyti lašiniai - 100 g.
- malti juodieji pipirai - 5 g.
- stambi druska - savo nuožiūra.

PIKANTIŠKA VERŠIENA

Mėsą nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite porcijiniais gabaliukais. Puode pašildykite (bet ne užvirinkite) sojų padažą su vynu. Įberkite cukraus, aitriųjų pipirų, kuminų ir gvazdikėlių. Įdėkite veršieną į puodą, užpilkite šiltu marinatu, uždenkite dangčiu ir palikite marinuotis šaldytuve 3-4 val. Gerai išplaukite jaunas bulves ir perpjaukite išilgai į dvi dalis. Sudėkite į dubenėlį, įpilkite alyvuogių aliejaus, įdėkite paprikos ir pasūdykite. Išmaišykite ir palikite šaldytuve 2 val. Mėsą ir bulves kepkite ant grotelių. Kartu su jais šiek tiek apkepkite citrinų griežinėlius. Kepimo metu išspauskite ant mėsos citrinos sulčių. Patiekite veršieną su bulvių ir citrinų griežinėliais.

Reikalingi produktai:

- veršiena - 800 g.
- aitriosios paprikos - 2 vnt.
- sojų padažas - 1/2 stiklinės.
- alyvuogių aliejus - 2 stal. š.
- raudonasis sausas vynas - 1/2 stiklinės.
- cukrus - 1 arb. š.
- kuminai - 1 arb. š.
- gvazdikėliai - 6 vnt.
- bulvės - 1,5 kg.
- maltos paprikos - 1 arb. š.
- citrinos - 1 vnt.
- druska - savo nuožiūra.

MARINUOTA VERŠIENA

Užvirinkite vandenį su prieskoniais, atvėsinkite ir įpilkite acto. Veršieną, valytą nuo plėvelių, supjaustykite gabaliukais, išmaišykite su pjaustytomis daržovėmis ir užpilkite marinatu taip, kad uždengtų mėsą. Uždenkite dangčiu ir laikykite vėsioje vietoje 1 parą, retkarčiais išmaišykite. Parai prabėgus išimkite mėsą iš marinato, pasūdykite, susmeikite ant iešmų, iš viršaus užtepkite lydyto sviesto ir apkepkite iš visų pusių ant žarijų. Šašlykas puikiai dera su šviežių daržovių salotomis!

Reikalingi produktai:

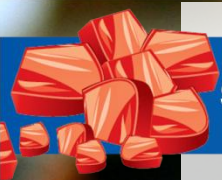
- veršiena - 1 kg.
- actas - 1 stiklinė.
- vanduo - 2 stiklinės.
- svogūnai - 2 vnt.
- morkos - 1 vnt.
- petražolių šaknys - 1 vnt.
- salierų šaknys - 1 vnt.
- laurų lapai - 3 vnt.
- pipirai žirneliais - 10 vnt.
- druska - savo nuožiūra.
- lydytas sviestas - 1-2 arb. š.

**VERŠIENA ANT GROTELIŲ**

Veršienos kotletus, nuvalytus nuo plėvių ir kremzlių, išplaukite po šaltu tekančiu vandeniu, nusausinkite rankšluosčiu. Sutepkite alyvuogių aliejumi ir išvoliokite džiovintuose. Pasūdykite, įberkit pipirų ir kepkite ant grotelių 15 min, periodiškai vartinėdami ir sutepdami sviestu. Paruoštus kotletus pabarstykite svogūnais.

Reikalingi produktai:

- muštiniai veršienos kotletai - 640 g (4 vnt.).
- alyvuogių aliejus - 3 stal. š.
- kvietinė duona (trupiniai) - 80 g.
- sviestas - 4 stal. š.
- kapoti svogūnų laiškai - 2 stal. š.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



SUBPRODUKTŲ ŠAŠLYKAI

ŠIRDIES, KEPENŲ, PLAUČIŲ IR INKSTŲ ŠAŠLYKAS

Organus nuplaukite po šalto vandens srove, nusausinkite, stambiai supjaustykite ir sudėkite į puodą (dugnan). Įberkite druskos, maltų juodųjų pipirų, smulkiai pjaustytų svogūnų, "chmeli-suneli", uždenkite viską dangčiu ir leiskite marinuotis 2-3 val. (vėsioje vietoje). Viską išdėliokite ant kepimo folijos, apšlakstykite aliejumi ir druska, įvyniokite ir kepkite ant grotelių 20-25 min.

Reikalingi produktai:

- širdis, inkstai, kepenys, plaučiai - 1 kg.
- svogūnai - 3 vnt.
- "chmeli suneli" - 2 stal. š.
- aliejus - 2 stal. š.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.



KEPENYS ANT ŽARIJŲ

Jautienos kepenis supjaustykite stačiakampiais gabaliukais po 15-20 g, o lašinius - kubeliais arba skrituliukais. Lašinius ir kepenis susmeikite pakaitomis ant iešmų ir kepkite šašlykinėje, periodiškai laistydami druskos tirpalų (100 g/1 l vandens). Patiekite apibarstę krapais ir petražolėmis bei smulkiai kapotais svogūnų laiškais.

Reikalingi produktai:

- jautienos kepenys - 400 g.
- lašiniai (kurdiukas) - 600 g.
- krapai ir petražolės - 1 kuokštas.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.
- druska - savo nuožiūra.



ŠAŠLYKAS IŠ KEPENŲ

Jautienos kepenis išvalykite nuo plėvių, supjaustykite 1,5 cm storio griežinukais, kiekvieną griežinuką - nedideliais (3x3 cm) kvadratukais ir apibarstykite juodaisiais pipirais. Apskrudinę kepenų gabaliukus keptuvėje, sviesto ir aliejaus mišinyje, susmeikite juos ant iešmų pakaitomis su lašinių gabaliukais. Kepkite ant vidutinės kaitros žarijų 15 minučių, prieš pabaigą pasūdykite. Patiekite su daržovių garnyru ir salotomis.

Reikalingi produktai:

- jautienos kepenys - 1 kg.
- sviestas - 40 g.
- aliejus - 40 g.
- lašiniai - 100 g.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.

**INKSTŲ ŠAŠLYKAS**

Avienos inkstus nuodugniai išplaukite po šalto vandens srove ir supjaustykite gabaliukais (25-30 g), įberkite druskos, pipirų, susmeikite ant iešmų ir kepkite šašlykinėje. Iškepusį šašlyką sudėkite ant padėklo, apšlakstykite vyno actu ir apibarstykite kapotais svogūnų laiškais. Patiekite su keptais pomidorais.

Reikalingi produktai:

- avies inkstai - 1 kg.
- pomidorai - 0,5 kg.
- vyno actas - 50 g.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.

**ŠIRDIES ŠAŠLYKAS**

Veršiuko širdį perpjaukite pusiau, gerai išplaukite po šalto vandens srove, pašalinkite gyslas ir supjaustykite kubeliais. Marinuokite 24 val. marinate iš traiškytų česnakų, smulkiai pjaustytų žalių saldžiųjų paprikų ir aitriųjų paprikų, druskos ir acto. Po to susmeikite šašlyką ant iešmų ir kepkite šašlykinėje. Paruoškite padažą: sugrūskite mediniu šaukštu alyvuogių aliejų, citrinos sultis, actą 3%, tarkuotus svogūnus ir čili pipirą. Šašlyką patiekite apšlakstę pagamintu padažu.

Reikalingi produktai:

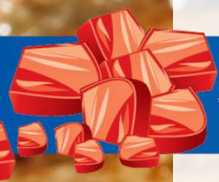
- veršiuko širdis - 0,5 kg.
- žaliosios paprikos - 2 vnt.
- aitriosios paprikos - 2 vnt.
- česnakai - 2 skiltelės.
- maistinis actas 3 % - 100 ml.
- alyvuogių aliejus - 150 g.
- citrinos - 1 vnt.
- svogūnai - 1-2 vnt.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.

**ŠIRDIES ir INKSTŲ ŠAŠLYKAS**

Išvalykite inkstus nuo gyslų ir plėvių, širdį perpjaukite pusiau, pašalinkite kraujagysles, plėves ir riebalus. Kepenis ir širdį nuplaukite šaltu vandeniu, nusausinkite rankšluosčiu. Viską supjaustykite griežinėliais (piršto storio), sudėkite į indą, užpilkite vynu ir laikykite ne mažiau 30 min. Nusausinkite, susmeikite ant iešmų pakaitomis su storais svogūnų žiedais ir pomidorų griežinėliais, sutepkite aliejumi ir kepkite ant žarijų. Sūdykite ir berkite pipirų prieš patiekiant.

Reikalingi produktai:

- veršiukų inkstai - 300 g.
- veršiuko širdis - 300 g.
- raudonasis sausas vynas - 200 ml.
- svogūnai - 2 vnt.
- pomidorai - 3 vnt.
- aliejus - 2 stal. š.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



DŽIGARAS - KEPENŲ ŠAŠLYKAS

Reikia šviežių jautienos kepenų, geriausia, aišku, jeigu dar pavyks rasti avienos kurdiuko (lašinių), bet jei nerasite, galima naudoti ir kitų lašinių. Supjaustykite kepenis ir lašinius, susmeikite ant iešmų ir pabarstykite iš anksto paruoštu prieskonių mišiniu. Kepkite ant žarijų.

Reikalingi produktai:

- jautienos kepenys - 3 kg.
- lašiniai - 0,5 kg.
- druska, raudonieji pipirai - savo nuožiūra.
- kalendros - savo nuožiūra.

PAUKŠTIENOS ŠAŠLYKŲ RECEPTAI

Paukštienos šašlykas - tai sultingas ir švelnus patiekalas. Paukščių mėsa - dietinė. Paukštienoje beveik nėra sočiųjų riebalų, todėl ji pasisavinama geriau nei kiauliena ar jautiena. Šašlykui gaminti galima naudoti filė, o galima sukapti visą skerdeną į maždaug vienodus nedidelius gabaliukus. Vištiena turi būti marinuojama ne ilgiau nei kiauliena. Po to lieka tik mėgautis švelniu nuostabaus šašlyko skoniu ir aromatu. Tokį patiekalą reikia užgerti tik sausu baltuoju vynu. Jis ypatingai pabrėžia nepakartojamą skonį ir aromatą. Be to, baltieji vynai tiek žiemą tiek vasarą turi būti patiekiami atšaldyti.





ŠAŠLYKŲ IŠ NAMINIŲ PAUKŠČIŲ RECEPTAI

VIŠTIENOS ŠAŠLYKAS SU AITRIUOJU PADAŽU

Vištieną supjaustykite vienodais gabaliukais (60 g), sudėkite į indą, įdėkite smulkiai pjaustytų svogūnų, maltų juodųjų ir raudonųjų pipirų, druskos, vynuogių (vyno) acto ir palikite marinuotis vėsioje vietoje 2 - 3 val. Susmeikite gabaliukus ant iešmų ir kepkite ant žarijų, temdami šašlykus aliejumi ir šlakstydami likusiu marinatu. Šašlykui pagardinti pasigaminkite aitraus padažo: sumaišykite grietinę, traiškytus česnakus, adžiką ir pomidorų pastą. Šašlykus dar karštus patiekite ant padėklo, o padažą - atskirai, padažinėje.

Reikalingi produktai:

- vištiena (višta) - 1 kg.
- aliejus - 50 g.
- vynuogių actas - 40 g.
- svogūnai - 2 vnt.
- malti juodieji ir raudonieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.



ANTIENOS ŠAŠLYKAS SU CITRINOMIS

Antieną supjaustykite gabaliukais po 50 g, pasūdykite, pabarstykite pipirų, susmeikite ant iešmų ir kepkite ant žarijų, šlakstydami vandens ir citrinos sulčių tirpalu (1:1). Svogūnus supjaustykite žiedais ir užmarinuokite vyno acte su druska 5 min. Iškepusius šašlykus patiekite ant padėklo su citrinų griežinėliais ir marinuotais svogūnais.

Reikalingi produktai:

- antiena - 1 kg.
- citrinos - 1 vnt.
- svogūnai - 1-2 vnt.
- pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.
- vyno actas - 2-3 stal. š.



KALAKUTIENOS ŠAŠLYKAS

Kalakutienos filė supjaustykite gabaliukais po 40-50 gramų, pasūdykite, susmeikite ant iešmų ir kepkite laistydami (1:1) sauso baltojo vyno ir vandens tirpalu. Patiekite ant stalo pabarstę smulkiai kapotais krapais ir kalendromis, šalia padėkite žagrenio ir svogūnų žiedų.

Reikalingi produktai:

- kalakutiena - 1 kg.
- baltasis sausas vynas - 100 ml.
- kalendros - 1 kuokštas.
- krapai - 1 kuokštas.
- svogūnai - 2 vnt.
- žagreniai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.

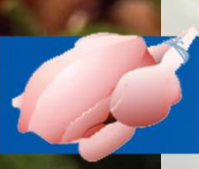


VIŠTA ANT IEŠMO

Visą vištos skerdeną pusiau apvirkite, iš vidaus ir išorės įtrinkite druska, maltais raudonaisiais ir juodaisiais pipirais bei sutepkite aliejumi. Stipriai suriškite sparnelius ir kulšeles. Užmaukite vištieną ant specialaus iešmo arba ant dviejų paprastų iešmų, kad būtų patogiau vartyti kepat. Kepkite šašlykinėje ant žarijų. Prie vištienos tinka aštrus pomidorų padažas su žolelėmis ir česnakais.

Reikalingi produktai:

- višta - 1 vnt.
- druska - savo nuožiūra.
- raudonieji pipirai - savo nuožiūra.
- juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- aliejus - 5-10 g.



VIŠTIENOS ŠAŠLYKAS RIEŠUTINIAM PADAŽE

Vištienos filė supjaustykite vidutinio dydžio gabaliukais. Paruoškite padažą iš smulkiai supjaustytų svogūnų, traiškytų česnakų, keptų ir traiškytų riešutų (žemės, graikinių arba lazdynų) ir aliejaus. Įtrinkite mėsą padažu, sudėkite į puodą ir leiskite marinuotis 30 min. Po to įberkite druskos ir pipirų, šiek tiek pamaigykite, susmeikite ant iešmų ir, nepertraukiamai sukinėdami, apkepkite ant žarijų. Prie tokio šašlyko puikiai tinka aštrus pomidorų padažas.

Reikalingi produktai:

- vištiena (višta) - 1 kg.
- riešutai - 150 g.
- svogūnai - 2 vnt.
- aliejus - 50 g.
- česnakai - 4 skiltelės.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

**VIŠTIENA "VELSIŠKAI"**

Vištienos krūtinėles supjaustykite nedideliais gabaliukais. Paruoškite marinatą iš cedros (tarkuotos citrinos žievės), traiškytų česnakų, sauso baltojo vyno, alyvuogių aliejaus ir žolelių. Palikite vištieną marinuotis bent 4 val. Padažui paruošti: išvirkite gervuoges vandeny, kol suminkštės. Susmulkinkite (blenderiu), įdėkite medaus ir obuolių acto, pagardinkite druska, pipirais ir citrinos sultimis. (konservuotų gervuogių sultis geriau nupilti į indą, gervuoges sutraiškyti, sumaišyti su medumi ir actu ir po to įpilti pakankamai sulčių iš indo, kad gautųsi rūgštokas padažas). Susmeikite marinuotą mėsą ant iešmų ir kepkite šašlykinėje ne ilgiau 10 min. Šašlyką patiekite karštą, su gervuogių padažu.

Reikalingi produktai:

- vištienos filė - 1 kg.
- česnakai - 2 skiltelės.
- baltasis sausas vynas - 100 ml.
- alyvuogių aliejus - 2 stal. š.
- bazilikai - 1 kuokštas.
- gervuogės - 250 g.
- medus - 1 stal. š.
- vanduo - 100 ml.
- obuolių actas - 2 stal. š.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.
- citrinos - 1 vnt.

VIŠTIENA MĒTINIAM PADAŽE

Supjaustykite vištienos krūtinėles juostelėmis, įdėkite druskos, maltų juodųjų pipirų, alyvuogių aliejaus, tarkuotos cedros ir citrinos sulčių, smulkiai pjaustytų čili pipirų ir mėtų lapelių. Viską išmaišykite ir palikite marinuotis 30 min. Paruoštą mėsą susmeikite ant medinių iešmų ir kepkite grilyje arba ant grotelių 10-12 min, vartydami... Paruoškite padažą: sumaišykite kuokštą supjaustytų mėtų lapelių su šaukštu citrinos sulčių ir stikline natūralaus jogurto.

Reikalingi produktai:

- vištų krūtinėlės - 1 kg.
- alyvuogių aliejus - 4 stal. š.
- citrinos - 1,5 vnt.
- čili pipirai - 1-2 vnt.
- jogurtas - 200 g.
- malti juodieji pipirai - 5 g.
- smulkinti mėtų lapeliai - 6 stal. š.
- druska - savo nuožiūra.



JAPONIŠKA VIŠTIENA „Yakitori“

Vištieną supjaustykite ~2,5 cm gabaliukais. Susmeikite ant iešmų pakaitomis su žalių saldžiųjų paprikų gabaliukais. Sutepkite šašlykus jakitori (yakitori) padažu, sudėkite į griliui skirtą keptuvę. Apkepkite grilyje (šašlykinėje) 6-8 minutes, maksimalioje temperatūroje, vartydami ir sutepinėdami padažu kol šašlykai iškeps. Garnyrui naudokite svogūnus, patiekite su čili pipirais ir baltaisiais (daikon) ridikais, pabarstytais japoniškais prieskoniais (sausas mišinys iš sezamų sėklų ir maltų dumblių).

Reikalingi produktai:

- vištiena - 500 g.
- saldžiosios paprikos - 2 vnt.
- jakitori (yakitori) padažas - 100 g.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.

**RYTIETIŠKAS ŠAŠLYKAS**

Pirmiausia reikia paruošti padažą. Labai gerai sumaišykite pomidorų tyrę su alyvuogių aliejumi, kol gausis vienalytė masė. Įdėkite smulkintų česnakų, maltų raudonųjų pipirų, čiobrelių, raudonėlių ir vėl gerai viską išmaišykite. Krūtinėles šiek tiek sumuškite mediniu plaktuku ir supjaustykite plonais griežinėliais. Sudėkite į indą, užpilkite česnakų ir pomidorų padažu bei palikite marinuotis 2 val. Sudėkite marinuotus pomidorus į rėtį bei leiskite sultims nuvarvėti. Supjaustykite (stambiai) saldžiųjų paprikų, šiek tiek jas apvirkite. Vištieną susukite vamzdeliais ir susmeikite ant iešmų kartu sus pomidorais ir paprikomis. Pasūdykite, įberkite pipirų, apšlakstykite alyvuogių aliejumi. Sudėkite iešmus ant skardos ir pašaukite į įkaitintą orkaitę. Kepkite 15 min (mikrobangų krosnelėj - 5 min). Galite kepti ant grotelių arba grilyje, retkarčiais apversdami.

Reikalingi produktai:

- vištų krūtinėlės - 600 g.
- konservuoti pomidorai - 500 g.
- saldžiosios paprikos - 2 vnt.
- alyvuogių aliejus - 2 stal. š.
- česnakai - 2 skiltelės.
- pomidorų pasta - 1 stal. š.
- čiobreliai - savo nuožiūra.
- raudonėliai - savo nuožiūra.
- malti raudonieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.

**VIŠTIENA SU BALTAISIAIS GRYBAIS (baravykais)**

Nuplaukite baltųjų grybų kepurėles ir nusauskite rankšluosčiu, po to supjaustykite ketvirčiais ir sutepkite sviestu. Vištienos filė supjaustykite tokio pat dydžio gabalėliais, kaip ir grybus. Nuo kiekvienos rozmarinų šakelės nuskabykite lapelius, bet palikite esančius pačioje viršūnėje lapelius. Šakeles užmerkite šaltam vandeny; lapelius smulkiai sukapokite, sumaišykite su druska, paprikomis ir alyvuogių aliejumi. Gautame mišinyje užmarinuokite vištienos filė 3-5 min. Ant kiekvienos rozmarino šakelės pakaitomis susmeikite vištienos ir grybų gabaliukus. Kepkite ant grotelių 5-7 min periodiškai vartinėdami.

Reikalingi produktai:

- baltieji grybai (baravykai)- 300 g.
- vištiena - 400 g.
- rozmarinai - 12 šakelių.
- alyvuogių aliejus - 2 stal. š.
- maltos paprikos - 1/2 arb. š.
- sviestas - 2 stal. š.
- druska - savo nuožiūra.

**KEPTI VIŠČIUKAI**

Palaikykite viščiukus lediniame vandenyje 50-60 min. Gerai nuplaukite po šalto vandens srove (viduje taip pat), nusausinkite rankšluosčiu. Nuplaukite petražoles, nusausinkite, supjaustykite stambiai ir apibarstykite jais skerdeną. Viščiukus pasūdykite, apibarstykite pipirais ir viduje bei išorėje apibarstykite paprikos milteliais. Skerdenas susmeikite ant iešmų ir kepkite 50-60 minučių. Prieš pat pabaigą sutepkite sviestu, kad susiformuotų graži plutelė.

Reikalingi produktai:

- viščiukai - 2 vnt.
- paprikų milteliai - savo nuožiūra.
- sviestas - 50 g.
- druska - savo nuožiūra.
- petražolės - 1 kuokštas.

**KALAKUTIENOS SACIVIS**

Pusiau išvirkite kalakuto skerdeną. Apibarstykite druska, susmeikite ant iešmų, sutvirtinkite storu siūlu ir kepkite 8-10 minučių, sukinėdami ir tepdami riešutų aliejumi. Po to supjaustykite nedideliais gabaliukais. Sutraišykite graikinius riešutus, česnakus, čili pipirą ir išspauskite sultis. Gautomis sultimis laistykite kalakutieną. Sumaišykite smulkintus žalumynus, sėklas, prieskonius, svogūnus (susmulkintus blendery), actą ir česnakus, šiek tiek praskieskite vandeniu ir virkite 10-15 minučių. Trynius sumaišykite atskirame inde ir pamažu pilkite gautą masę, tačiau būkite atidūs, kad tryniai nesusitrauktų. Keptus kalakutienos gabaliukus sudėkite ant folijos, apibarstykite svogūnais ir užpilkite karštu padažu, susukite ir palaikykite dar 5-8 minutes.

Reikalingi produktai:

- vidutinio dydžio kalakutas - 1,5-2 kg.
- druska - savo nuožiūra.
- gvazdikėliai, cinamonas - savo nuožiūra.
- valyti graikiniai riešutai - 200 g.
- kiaušinių tryniai - 4 vnt.
- svogūnai - 5 vnt.
- česnakai - 4 skiltelės.
- Maltos kalendrų sėklos - 1 arb. š.
- peletrūnai, petražolės - 7-8 šakelės.
- aitriosios paprikos - 2 vnt.
- vyno actas - 3 stal. š.



VIŠTIENOS FILĖ ŠNICELIS

Išvalykite vištienos filė nuo sausgyslių ir kauliukų, išskėskite ir supjaustykite 7-8 šnicelius. Šnicelius lengvai sumuškite, suvilgykite kiaušiniu ir išvoliokite džiovėsiuose. Iš vištienos likučių supjaustykite mažų gabaliukų iš išdėliokite ant šnicelių. Pabarstykite bazilikais, druska, sudėkite ant grotelių ir kepkite 12-15 minučių iš kiekvienos pusės. Tokiu pačiu būdu galima pagaminti šnicelių ir iš kitos (paukščių) mėsos.

Reikalingi produktai:

- vištienos filė - 400 g.
- kiaušiniai - 2 vnt.
- džiovėsiiai - 120 g.
- sviestas - 60 g.
- smulkiai kapotas bazilikas - 1/2 arb. š.
- druska - savo nuožiūra.

FARŠIRUOTI VIŠTIENOS KOTLETAI

Vištienos krūtinėles nuplaukite šaltu vandeniu, nusausinkite rankšluosčiu, pasūdykite ir pabarstykite pipirais iš abiejų pusių. Sutarkuokite sūrį, sumaišykite su garstyčiomis bei vynu ir šiek tiek pakaitinkite. Tuomet įberkite džiovėsių, kiaušinio trynį ir išmaišykite. Vištienos krūtinėles susukite vamzdeliais, pripildykite mišiniu ir sutvirtinkite siūlu. Kepkite ant grotelių iš kiekvienos pusės po 7-9 minutes. Po to suvyniokite į kepimo foliją ir kepkite grilyje dar 5-10 minučių. Tokiu pat būdu galima paruošti ir ančių krūtinėles.

Reikalingi produktai:

- viščiukų krūtinėlės - 4 vnt.
- sultys - 1/2 citrinos
- aliejus - 5 stal. š.
- minkštas sūris (Rokforas, Kamamberas) - 125 g.
- garstyčios (neaitrios) - 2 arb. š.
- baltasis sausas vinas - 2 stiklinės.
- džiovėšiai - 50 g.
- kiaušinių tryniai - 1 vnt.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



VIŠČIUKAI SU MANGAIS

Kulšeles nuplaukite šaltu vandeniu ir nusausinkite rankšluosčiu. Pasūdykite, įdėkite pipirų, imbierų ir kario. Iš mangų išimkite kauliukus, smulkiai supjaustykite minkštimą, sudėkite į indą, užpilkite sultimis, medumi ir sumaišykite su imbierais. Iš aliuminio folijos išpjaukite 15x15 cm kvadratus, į centrą sudėkite vaisių mišinį ir sviestą, pjaustytą gabaliukais. Įberkite pipirų, susukite folijos kraštelius ir lengvai pašildykite. Kepkite kulšeles grilyje 30-35 minučių. Sudėkite ant padėklo ir papuoškite likusiu mišiniu.

Reikalingi produktai:

- viščiukų kulšelės - 4 vnt.
- šviežių mangų vaisiai - 2 vnt.
- sultys - 1 citrinos
- apelsinų sultys - 2 stal. š.
- medus - 1 stal. š.
- malti imbierai - 1 arb. š.
- karis - 1 arb. š.
- sviestas - 30 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



KALAKUTIENA SU ŠAMPINIONAIS

Kalakutų kulšeles nuplaukite šaltu vandeniu ir nusauskite rankšluosčiu, lengvai sumuškite. Sutraiškykite riešutus, susmulkinkite svogūnus, česnakus, sumaišykite su buljonu ir citrinos sultimis. Pasūdykite, pabarstykite pipirais. Į gautą mišinį sudėkite kulšeles ir palaikykite 1-1,5 valandos. Nuvalykite grybus, nupjaukite kotelius, didesnes kepurėles perpjaukite pusiau. Porus supjaustykite maždaug 2 cm gabaliukais. Kalakutienos kulšeles ir grybų kepurėles, svogūnų gabalus pakaitomis susmeikite ant iešmų, sutepkite aliejumi ir kepkite.

Reikalingi produktai:

- kalakutų kulšelės - 400 g.
- lazdynų riešutai - 40 g.
- svogūnai - 1 vnt.
- sultys - 1 citrinos
- malti pipirai - 1/2 arb. š.
- česnakai - 2 skiltelės.
- vištienos sultinys - 1/2 stiklinės.
- žalieji porai - 1 stiebas.
- druska - savo nuožiūra.
- šampinionai - 300 g.
- aliejus - 2 stal. š.

LAUKINĖS PAUKŠTIENOS ŠAŠLYKŲ

RECEPTAI

KEPTOS JERUBĖS

Nuplaukite skerdenas šaltu vandeniu ir nusausinkite. Ištrinkite pipirais ir druska. Smulkiai supjaustykite petražoles. Obuolius nulupkite ir supjaustykite plonais griežinėliais. Svogūnus supjaustykite žiedais. Sušildykite aliejų ir sudėkite svogūnus ir obuolius. Įberkite mairūnų, čiobrelių, citrinos sulčių ir pačioje pabaigoje - petražolių, atvėsinkite. Skerdenas užpildykite gautu mišiniu ir ant jų pritvirtinkite po 2 griežinėlius lašinių. Apvyniokite kepimo folija, kepkite ant grotelių 25-27 minutes.

Reikalingi produktai:

- jerubių arba putpelių skerdenos - 8 vnt.
- petražolės - 1/2 kuokšto.
- obuoliai - 2 vnt.
- svogūnai - 2 vnt.
- malti čiobreliai - 1 arb. š.
- malti mairūnai - 1 arb. š.
- citrinos - 1/2 vnt.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- lašiniai - 16 plonų griežinėlių.
- mediniai smeigtukai lašiniams pritvirtinti - 32 vnt.

LAUKINĖ ANTIS SU MARINUOTAIS GRYBAIS

Nuplaukite marinuotus grybus, nusauskite, smulkiai supjaustykite ir apkepkite aliejuje kartu su svogūnų žiedais. Sumaišykite grietinę su kiaušiniu, pasūdykite, įberkite smulkiai pjaustytų krapų ir gerai išmaišykite kartu su grybais. Anties skerdeną nuplaukite šaltu vandeniu, nusauskite rankšluosčiu, ištrinkite (viduje taip pat) druska, įdarykite paruoštu mišiniu ir užsiūkite. Sudėkite ant grotelių, uždengtą folija ir kepkite grilyje 30-40 minučių, laistydami sultimis. Vėliau susukite folijos kraštelius ir kepkite dar 8-10 minučių.

- **Reikalingi produktai:**
- vidutinio dydžio antis - 1 vnt.
- marinuotus piengrybiai (arba kiti grybai) - 300 g.
- svogūnai - 2 vnt.
- aliejus - 2 stal. š.
- grietinė - 100 vnt.
- kiaušiniai - 1 vnt.
- krapai - 4 šakelės.
- druska - savo nuožiūra.

JERUBĖS "MEDŽIOKLIŠKAI"

Į paruoštą jerubės skerdeną įdėkite sviesto, gabaliuką cukraus ir pripildykite skerdeną bruknių bei sutvirtinkite įpjovas mediniais smeigtukais. Mėsą prismaigstykite lašinukais, susmeikite ant iešmo, sutepkite aliejumi ir kepkite ant žarijų, tolygiai sukinėdami. Paruoštą jerubę padėkite ant varnalėšų arba vandens lelijų lapų, suvyniokite į lapus 3-6 minutėms, kad mėsa įgautų salsvumo.

Reikalingi produktai:

- jerubė - 1 vnt.
- bruknės - 200-300 g.
- sviestas - 20 g.
- cukrus - 10 g.
- aliejus - 1 stal. š.
- lašiniai - 50 g.
- druska - savo nuožiūra.

PUTPELIŲ KEBABAS

Putpeles nupeškite ir išskroskite, nuplaukite šaltu vandeniu, sudėkite į indą ir užpilkite (15 min) sūdytu vandeniu. Nuimkite odą, skerdenas pamirkykite karštame lydytame svieste ir pabarstykite indiškai kmynais (trachyspėrmum ámmi), maltais juodaisiais pipirais, išvoliokite miltuose ir susmeikite ant iešmų. Kepkite ant kadagio žarijų arba orkaitėje ant grotelių, retkarčiais barstydami mėsą miltais, ypač kai pradės išsiskirti sultys. Vietoj putpelių galite naudoti ir kitą paukštieną, pvz. kurapkas.

Reikalingi produktai:

- putpelės- 2 vnt.
- miltai - 50 g.
- druska - 10 g.
- lydytas sviestas - 500 g.
- indiški kmynai (Trachyspėrmum ámmi) - savo nuožiūra.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.

KURAPKOS ANT GROTELIŲ

Nuvalytas kurapkas sudėkite 10-15 minučių į sūdytą vandenį, po to suvilgykite lydytu sviestu, apibarstykite miltais ir dėkite ant grotelių. Kepkite ant žarijų, periodiškai barstydami miltais. Iškeptas kurapkas apibarstykite miltais juodaisiais pipirais ir druska.

Reikalingi produktai:

- kurapkos - 4 vnt.
- lydytas sviestas - 50 g.
- miltai - 3-4 stal. š.
- malti juodieji pipirai - 2 arb. š.
- druska - savo nuožiūra.

KEPTA RAUDONOJI PAUKŠTIENA (laukinių paukščių)

Paukštiena (perkūno oželis arba stulgys ir kt.) kepama lauže. Į nenupešiotą skerdeną įdėkite gabaliuką sviesto arba lašinių ir druskos. Angą užsiūkite tvirtu siūlu. Paukščio skerdeną aptepkite moliu ir įdėkite į laužą. Apie patiekalo būklę galima spręsti iš molio spragsėjimo. Išimkite paukštieną iš laužo, leiskite šiek tiek atvėsti ir nudaužkite molį. Kartu su juo nusiims ir plunksnos. Po to skerdeną galima arba, susmeigus ant iešmo, dar apskrudinti, arba supjaustyti gabaliukais ir iškepti kaip šašlyką.

Reikalingi produktai:

- raudonojo paukštiena (perkūno oželis arba stulgys ir kt.) - 2-3 vnt.
- druska - savo nuožiūra.
- sviesta arba lašiniai - 100 g.



KURAPKOS ANT IEŠMŲ

Apdorokite kurapkų skerdenas išskuosdami jas per kaklą, įtrinkite pipirais ir druska. Po to apdéliokite citrinų griežinėliais, o ant viršaus - lašinių griežinėliais, suvyniokite į aliejumi suteptą kepimo pergamentą, susmeikite ant iešmų ir kepkite ant žarijų.



ŽUVIES ŠAŠLYKŲ RECEPTAI

Norite paragauti ko nors naujo? Paragaukite žuvies šašlykų. Nepaisant visos paruošimo būdų įvairovės, skaniausi patiekalai gaunami naudojant šviežią žuvį. Teisingai derinant marinatus ir prieskonius iš žuvies pavyksta pagaminti su niekuo nepalyginamo, visiškai nepakartojamo skonio patiekalus. Tačiau pats procesas reikalauja dėmesio ir patirties. Šašlykui gaminti tinka: eršketas, upėtakis, lašiša, menkė tunų filė ir kt. Žuvis kepama ant grotelių arba specialių iešmų, o jei žuvis nedidukė - ant iešmų. Jeigu žuvis sausoka ir smulki, geriau įvynioti ją į foliją. Beje, nuo žvynų nuvalytos žuvies oda yra išskirtinio švelnumo, todėl venkite tiesioginio kontakto su grotelėmis, geriau išdėliokite ant grotelių sluoksnį folijos arba kepkite žuvį specialiai tam skirtam inde. Niekada nesūdykite mėsos arba žuvies prieš kepimą, kadangi druska ištraukia drėgmę. Prie žuvies šašlyko geriausiai tinka: keptos ir šviežios daržovės arba keptos žarijose bulvės.



ERŠKĖTŽUVIŲ ŠAŠLYKAI

ERŠKETIENOS ŠAŠLYKAS BALTAJAM VYNE

Erškėtą nuvalykite nuo odos ir dyglių. Reikia nuplikyti odą verdančiu vandeniu ir aštriu peiliu atsargiai ją pašalinti. Erškėtienos filė marinuokite 1,5-2 valandas. Marinatui naudokite baltąjį sausą vyną, aliejų, citrinos sultis, smulkintus svogūnus, maltus juoduosius pipirus ir druską. Po to nukoškite ir supjaustykite filė porcijiniais gabaliukais, o saldžiąsias paprikas ir šviežius pomidorus - tokiais pat, kaip ir filė, gabaliukais. Susmeikite taip: žuvies gabaliukas, paprikos gab., žuvies gab., pomidoro gab., lauro lapas, vėl žuvies gabaliukas ir t.t. Kepkite ant grotelių arba ant žarijų kol apskrus iš visų pusių. Lygiai taip pat ruošiami didysis erškėtas ir sterlė.

Reikalingi produktai:

- erškėtas - 1,5 kg.
- baltasis sausas vynas - 150 g.
- pomidorai - 500 g.
- saldžiosios paprikos - 300 g.
- aliejus - 50 g.
- laurų lapai - savo nuožiūra.
- citrinos - 1/2 vnt.
- svogūnai - 2-3 vnt.
- malti juodieji pipirai - 5 g.
- druska - savo nuožiūra.

**ŠVELNUSIS ŠAŠLYKAS**

Didžiojo eršketo (arba žvaigždėtojo eršketo) filė supjaustykite stambiais (6x6 cm) gabaliukais, svogūnus - žiedais, įberkite jūros druskos, juodųjų pipirų, žolelių. Sudėkite viską į puodą ir gerai išmaišykite Jeigu žuvis šviežia, pakanka marinuoti 2-3 val. Jeigu šaldyta - mažiau. Kepkite ant žarijų, laikas nuo laiko apšlakstydami įkaitusias žarijas vandens ir citrinos sulčių arba acto mišiniu. Patiekite ant iešmų, apibarstę šviežiomis žolelėmis ir svogūnais bei apšlakstę granato sultimis.

Reikalingi produktai:

- didysis eršketas (arba žvaigždėtasis eršketas) - 1,5 kg.
- svogūnai - 2 vnt.
- malti juodieji pipirai - 5 g.
- stambi druska - savo nuožiūra.
- granatų sultys - 100 ml.
- citrinos - 1/2 vnt.
- žolelės - savo nuožiūra.

**ERŠKETIENOS ŠAŠLYKAS**

Eršketą nuvalykite, nulupkite odą, pašalinkite kremzlę, supjaustykite vidutinio dydžio gabaliukais, susmeikite juos ant iešmų. Kepkite šašlykinėje ant žarijų kol apskrus. Sudėkite paruoštą šašlyką ant padėklo, uždengto salotų lapais, apšlakstykite citrinos sultimis, atskirai patiekite druską ir pipirus.

Reikalingi produktai:

- eršketas - 500 g.
- salotų laiškai - 1 kuokštas.
- druska - savo nuožiūra.
- pipirai - savo nuožiūra.
- citrinos - 1/4 vnt.



ERŠKETIENOS ŠAŠLYKAS SU GRETINE

Eršketo filė supjaustykite stačiakampiais gabaliukais, įberkite druskos, pipirų, susmeikite ant iešmų, iš viršaus patepkite grietine ir kepkite ant žarijų kol apskrus. Iškepusį šašlyką išdėliokite kartu su svogūnų žiedais ir petražolėmis. Padažinėje patiekite tkemalio padažo.

Reikalingi produktai:

- eršketas - 500 g.
- svogūnai - 1-2 vnt.
- petražolės - 1 kuokštas.
- grietinė - 100 vnt.
- tkemalio padažas - savo nuožiūra.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

**ERŠKETIENOS ASORTI**

Eršketieną, šukučių mėsą ir didžiosios jūrinės krevetės uodegos minkštimą užmarinuokite citrinos sultyse su baltuoju vynu ir žolelėmis. Po to viską išvoliokite miltuose, pakaitomis su paprika susmeikite ant iešmų štai taip: eršketiena, šukutė, krevetė. Kepkite grilyje. Garnyrai tiks virti ryžiai su daržovėmis, apkeptomis su pomidorų padažu, midijos kriauklelėse, alyvuogės.

Reikalingi produktai:

- eršketiena - 400 g.
- jūros šukutės - 300 g.
- jūros krevetės - 300 g.
- saldžiosios paprikos - 1-2 vnt.
- ryžiai - 300 g.
- midijos - 50 g.
- baltasis vynas - 200 ml.
- žolelės, alyvuogės - savo nuožiūra.



RAUDONOSIOS ŽUVIES ŠAŠLYKAI

LAŠIŠOS KEBABAS

Lašių filė supjaustykite 2,5 cm gabaliukais. Sudėkite lašišą ir šparagų viršūnėles į puodą, užpilkite čili arba saldžiarūgščiu padažu ir aliejumi. Po to uždenkite dangčiu ir palikite stovėti šaldytuve 30 min. Pakaitomis susmeikite ant iešmų lašišos gabaliukus ir šparagus. Pabarstykite druska, pipirais ir kepkite ant grotelių po 3 minutes iš kiekvienos pusės.

Reikalingi produktai:

- lašiša - 600 g.
- šparagai - 300 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- čili arba saldžiarūgštis padažas - 3 stal. š.
- aliejus - 1 stal. š.



UPĖTAKIO ŠAŠLYKAS

Upėtakį nuvalykite nuo žvynų, išimkite kaulus, nuplaukite šaltu vandeniu, supjaustykite stambiais gabaliukais. Po to sudėkite žuvies gabaliukus į puodą, įdėkite maltų baltųjų pipirų, druskos. Palikite marinuotis 1 val. lešmus ištrinkite svogūnu, susmeikite žuvies gabaliukus, palikdami tarp jų nedidelius tarpus. Kepkite šašlykinėje maždaug 5 minutes, po to dosniai apipilkite šviežiai spaustomis citrinos sultimis ir kepkite šašlyką kol apskrus. Paruoštus šašlykus sudėkite į lėkštes ir patiekite su daržovėmis ir žolelėmis.



Reikalingi produktai:

- upėtakis - 1 kg.
- citrinos - 1,5 vnt.
- malti baltieji pipirai - 5 g.
- druska - savo nuožiūra.



**KUPRĖS ŠAŠLYKAS**

Kuprės filė supjaustykite (įstrižai) gabaliukais ir marinuokite 15-20 minučių (marinate iš 3% acto, pipirų, svogūnų ir krapų), po to susmeikite žuvies gabaliukus ant medinių iešmukų pakaitomis su svogūnų žiedais. Paruoškite skystą tešlą: į šaltą pieną arba vandenį įberkite druskos, kiaušinių trynių, šiek tiek alyvos, sijotų kvietinių miltų ir pagaminkite skystą tešlą, po to įdėkite standžiai platus kiaušinių baltymų ir atsargiai išmaišykite. Šašlykus ant iešmukų įmerkite į tešlą ir kepkite gruzdintuvėje kol susidarys plutelė, pabaikite kepti orkaitėje. Prie šašlyko patiekite svogūnų laiškų ir pomidorų padažą.

Reikalingi produktai:

- kuprė - 500 g.
- miltai - 200 g.
- pienas - 200 g.
- kiaušiniai - 2 vnt.
- svogūnai - 3 vnt.
- aliejus - 100 g.
- sviestas - 50 g.
- pomidorų padažas - 100 g.
- maistinis actas 3% - 50 g.
- citrinos - 1/2 vnt.
- krapai - 50 g.
- pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.

**ATLANTINĖS LAŠIŠOS ŠAŠLYKAS**

Lašių filė supjaustykite gabaliukais po 60 g, susmeikite ant iešmų pakaitomis su mažais svogūnėliais ir porais, pjaustytais gabaliukais. Viršų sutepkite aliejumi ir kepkite ant žarijų. Paruoštą žuvį pabarstykite druska ir krapais.

Reikalingi produktai:

- atlantinė lašiša - 0,5 kg.
- porai - 1 vnt.
- svogūnai - 8 vnt.
- aliejus - 1-2 stal. š.
- druska - savo nuožiūra.
- krapai - 1 kuokštas.

**LAŠIŠOS ŠAŠLYKAS**

Lašišos filė supjaustykite 2,5x2,5 cm gabaliukais. Paruoškite marinatą: sumaišykite 2 citrinų sultis, aliejų, maltus juoduosius pipirus, vandenį, druską, cukrų, šviežius imbierus, šiek tiek citrinos cedros (tarkuotos žievės). Ant medinių iešmukų susmeikite "cherry" arba vyšninius pomidorus ir žuvies gabaliukus bei sudėkite viską į marinatą. Marinuokite 2 val., o po to apskrudinkite grilyje arba šašlykinėje.

Reikalingi produktai:

- lašiša - 0,5 kg.
- "cherry" arba vyšniniai pomidorai - 10-12 vnt.
- citrinos - 2 vnt.
- aliejus - 50 g.
- juodieji pipirai - 5 g.
- druska - 2 arb. š.
- cukrus - 1 arb. š.
- imbieras - 10 g.



LAŠIŠA MEDUJE

Išimkite kaulus ir pašalinkite odą, supjaustykite žuvį gabaliukais. Puode sumaišykite skystą medų, plonai pjaustytą čili pipirą ir sojų padažą, užkaiskite, užpilkite lašišą dar šiltu padažu, išmaišykite. Žuvį susmeikite ant medinių iešmų ir kepkite ant grotelių, uždengtų kepimo folija bei neužmirškite tepti žuvies medaus padažu. Paruošimo laikas 5 minutės. Sūdykite prieš pat patiekdami.

Reikalingi produktai:

- lašiša - 600 g.
- medus - 5 stal. š.
- sojų padažas - 6 stal. š.
- čili pipirai - 1 vnt.
- druska - savo nuožiūra.

**GIRTA LAŠIŠA**

Lašišą perpjaukite išilgai į dvi dalis, išimkite stuburą ir kaulus, odą palikite. Sumaišykite jūros druską, rudąjį cukrų ir maltus juoduosius pipirus bei paskirstykite gautą mišinį ant filė. Sudėkite žuvį į indą, įpilkite degtinės ir palikite marinuotis 4 val., retkarčiais pamaišydami. Po to išimkite lašišą iš marinato ir kepkite ant grotelių, uždengtų kepimo folija, kol žuvis taps matinė ir sultinga viduje.

Reikalingi produktai:

- lašiša - 1,5 kg.
- jūros druska - 40 g.
- rudasis cukrus - 50 g.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- degtinė - 100-150 ml.

**UPĖTAKIS SU CITRINA**

Padarykite upėtakyje skersų įpjovimų, į kiekvieną įpjovimą į dėkite po pusę griežinėlio citrinos. Iš vidaus žuvį pripildykite pjaustytomis petražolėmis, pagardinkite pipirais ir druska. Kepkite grilyje apie 5 min. iš kiekvienos pusės arba įvyniokite kiekvieną žuvį į foliją ir kepkite iki 180 C įkaitusioje orkaitėje 10-15 minčių. Išpakuokite ir lengvai apskrudinkite grilyje. Paruoškite padažą: suplakite alyvuogių aliejų, cedrą ir sultis bei petražoles ir druską. Apšlakstykite kiekvieną žuvį padažu ir patiekite kiekvienam po upėtakį.

Reikalingi produktai:

- upėtakis (4 žuvys) - 1 kg.
- citrinos - 3 vnt.
- petražolės - 2 kuokštai.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- alyvuogių aliejus - 150 ml.



KEPTA ŽUVYTĖ

Upėtakį arba atlantinę lašišą išvalykite, nuplaukite šaltu vandeniu, nusausinkite, susmeikite ant iešmų ir kepkite ant žarijų. Patiekite su keptais baklažanais ir pomidorais.

Reikalingi produktai:

- raudona žuvis - 1-2 vnt.
- druska - savo nuožiūra.
- baklažanai - 3 vnt.
- pomidorai - 6 vnt.

**UPĖTAKIS ANT IEŠMO**

Upėtakį išskroskite, nuplaukite šaltu vandeniu, pasūdykite ir palikite vėsioje vietoje 10-15 minučių, po to susmeikite žuvį ant iešmų ir kepkite ant žarijų, nuolat sukinėdami. Kepimo metu žuvį sutepkite adžika, maišyta su trintais česnakais ir actu. Keptą žuvį sudėkite į lėkštę ir apibarstykite kalendromis ir smulkiai pjaustytais svogūnais.

**Reikalingi produktai:**

- upėtakis - 600-800 g.
- druska - savo nuožiūra.
- kalendros - 1 kuokštas.
- adžika - 50 g.
- česnakai - 3 skiltelės.
- vyno actas - 2 stal. š.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.



**"GRILL" UPĖTAKIS**

Upėtakį nuvalykite, išskroskite, nuplaukite šaltu vandeniu ir nusauskite popierine servetėle viduje ir išorėje. Pasūdykite, įberkite pipirų, apipilkite citrinų sultimis viduje ir išorėj. Žoleles smulkiai sukapokite ir sumaišykite su sviestu. Išskėskite pilvo sritį ir užfiksuokite mediniais skėtikliais (lazdelėmis), apipilkite baltuoju vynu viduje ir išorėj ir palikite vėsioje vietoje ~1 val. Po to sudėkite ant folijos, patiestos ant kepimo grotelių. Kepkite 15-20 minučių (galima naudoti specialias groteles žuviai).

**Reikalingi produktai:**

- vidutinio dydžio upėtakis - 4 vnt.
- citrinos - 2 vnt.
- baltasis sausas vinas - 1 stiklinė.
- petražolės - 1 kuokštas.
- sviestas - 50 g.
- alyvuogių aliejus - 1 stal. š.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.





ŽUVIES ŠAŠLYKAI

KAROSAS ANT ŽARIJŲ

Apdorokite žuvį: pašalinkite vidurius ir žiaunas, nuplaukite šaltu vandeniu, sutepkite aliejumi. Vartydami kepkite ant grotelių virš žarijų. Patiekite su keptomis bulvėmis ir sviestu.

Reikalingi produktai:

- karosai - 500 g.
- bulvės - 500 g.
- aliejus - 3 stal. š.
- sviestas - 20 g.
- druska - savo nuožiūra.

**ŠAŠLYKAS "JŪROS ASORTI"**

Reikės ešerio, stauridės ir menkės, grietinės, citrinos, krapų, petražolių pipirų ir druskos. Stauridžių, ešerių ir menkių filė supjaustykite gabaliukais po 40 g, įdėkite druskos, pipirų, kapotų krapų ir petražolių, apšlakstykite citrinos sultimis ir palikite marinuotis vėsioje vietoje ~1 val. Po to susmeikite gabaliukus ant iešmų, viršų sutepkite grietine ir kepkite ant žarijų nuolat sukinėdami. Patiekti kartu su citrinos griežinėliais. Garnyrai galima naudoti jaunas virtas bulves ir šviežias daržoves.

Reikalingi produktai:

- ešerys - 200 g.
- stauridė - 200 g.
- menkė - 200 g.
- citrinos - 1 vnt.
- grietinė - 100 vnt.
- petražolės - 1 kuokštas.
- krapai - 1 kuokštas.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.



ŠAŠLYKAS "TIESIAI IŠ UPĖS"

Nuskuskite žuvį (pašalinkite žvynus), išskroskite, pašalinkite žiaunas, gerai išplaukite, tiek viduj tiek išorėj gerai pasūdykite ir įdėkit pipirų, išorę ištrinkite aliejumi ir susmeikite žuvį ant iešmo. Odoje nuo viršutinio peleko palei šonkaulius aštriu peiliu padarykite vertikalių įkirtimų iki 1 cm gylio kas 1 - 1,5 cm nuo galvos iki uodegos (kaulinėse žuvyse - kuojose, raudėse, karšio mailiuje ir t.t. tai leidžia išardyti smulkius kauliukus ir padaryti juos valgomus). Kepkite žuvį šašlykinėje ant anglių, nuolat sukinėdami ir šlakstydami šaltu vandeniu. Patiekite su šviežiomis daržovėmis, svogūnai, pjaustytais žiedais ir krapais. Garnyrui prie tokio šašlyko puikiai tinka žarijose keptos bulvės.

Reikalingi produktai:

- upių žuvis - 1 kg.
- svogūnai - 3 vnt.
- aliejus - 3 stal. š.
- krapai - 1 kuokštas.
- pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.

**MENKĖS ŠAŠLYKAS**

Nuplaukite menkės filė tekančiu vandeniu, nusauskite, apšlakstykite citrinos sultimis ir supjaustykite 3 cm gabaliukais. Nuplaukite saldžiąsias paprikas, agurotį nulupkite ir supjaustykite 3 cm storių gabaliukais. Visus produktus susmeikite pakaitomis ant medinių iešmų, apibarstykite pipirais ir druska, sudėkite į plokščią indą (tinkantį griliui), o ant viršau uždėkite sūrio gabaliukų. Kepkite ant žarijų 8-10 minučių.

Reikalingi produktai:

- menkė - 400 g.
- citrinos - 1/2 vnt.
- saldžiosios paprikos - 1 vnt.
- cukinijos - 1 vnt.
- sūris - 200 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

**STERKO ŠAŠLYKAS**

Sterko filė supjaustykite gabaliukais po 40 g, įdėkite druskos, maltų juodųjų pipirų ir trumpam palikite. Lašinukus supjaustykite juostelėmis, kad į jas galima būtų įvynioti po gabaliuką žuvies. Tinka sūdyti arba švieži lašinukai. Jeigu lašiniai bus sūdyti, reikės dėti mažiau druskos į žuvį arba visai jos nesūdyti. Įvyniokite žuvies gabaliukus į lašinių juosteles, sutvirtinkite mediniais smeigtukais, susmeikite ant iešmų ir kepkite ant žarijų. Kepimo metu šiek tiek apšlakstykite žuvį citrinų sultimis. Patiekite šašlyką karštą.

Reikalingi produktai:

- sterkas - 1 kg.
- lašiniai - 500 g.
- citrinos - 1 vnt.
- juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.



LYDEKOS ŠAŠLYKAS

Lydeką nuskusite ir išskroskite, gerai nuplaukite ir nusausinkite. Po to supjaustykite gabaliukais (po 40 g), pasūdykite, įberkite pipirų, susmeikite ant iešmų, viršų ištepkite grietine ir kepkite ant žarijų. Patiekite kartu su svogūnų žiedais. Garnyrui galite naudoti keptas žarijose bulves.

Reikalingi produktai:

- lydeka - 1 kg.
- svogūnai - 1 vnt.
- grietinė - 100 g.
- druska, juodieji pipirai - savo nuožiūra.

**PRIESKONINGA ŽUVYTĖ**

Menkės filė supjaustykite nedideliais gabaliukais. Paruoškite marinatą: sumaišykite cedrą ir citrinos sultis, smulkiai pjaustytą čili pipirą, traiškytus česnakus ir alyvuogių aliejų. Žuvį marinuokite 15 min. Susmeikite žuvį ant iešmų ir kepkite ant žarijų 5-6 minutes, neužmirškite sukioti iešmų. Patiekite kartu su citrinų griežinėliais ir žolelėmis.

Reikalingi produktai:

- menkė - 1 kg.
- citrinos - 1 vnt.
- česnakai - 2 skiltelės.
- čili pipirai - 2 vnt.
- alyvuogių aliejus - 4 stal. š.
- druska - savo nuožiūra.



KARPIS ANT ŽARIJŲ

Nenupjaudami galvos išvalykite žuvį, smulkiai supjaustykite vieną agurką ir du svogūnus, karpį apšlakstykite (vidų ir paviršių) citrinos sultimis, ištrinkite žuvies prieskoniais ir pridėkite agurkų ir svogūnų mišinio. Susukite karpį į foliją ir kepkite orkaitėje arba žarijose apie 40-50 minučių. Išimkite paruoštą karpį iš folijos ir išimkite viską, kas buvo jo viduje, apšlakstykite citrinos sultimis, maišytomis su sojų padažu, pasūdykite. Patiekite kartu su šviežiomis daržovėmis.

Reikalingi produktai:

- karpis - 1 kg.
- agurkai - 1-2 vnt.
- svogūnai - 1-2 vnt.
- citrinos - 1 vnt.
- prieskoniai žuviai - savo nuožiūra.
- sojų padažas - savo nuožiūra.



KARPIS SU ČESNAKAIŠ

Paruoštą, nuskustą karpį supjaustykite stambiais gabaliukais, pasūdykite, ištrinkite traiškytais česnakais, sutepkite aliejumi. Šašlykinėje apskrudinkite žuvį iš abiejų pusių, uždėję ją ant svogūnu išteptų grotelių.

Reikalingi produktai:

- karpis - 800 g.
- česnakai - 5 skiltelės.
- druska - savo nuožiūra.
- aliejus - 50 g.



ŽVEJŲ ŠAŠLYKAI

Geriausia naudoti skirtingų stambių žuvų filė: ešerių, sterkų, vėgėlių, lydekų. Žuvų filė supjaustykite storais kubeliais, įberkite pipirų, pasūdykite, įdėkite smulkiai pjaustytų krapų ir petražolių. Žuvį apšlakstykite citrinų sultimis ir marinuokite 1 val. Po to žuvies gabaliukus sutepkite grietine ir susmeikite ant iešmų. Kepkite šašlykus ant žarijų naudodami medinius arba metalinius iešmus. Prie šio patiekalo puikiai tinka "Tar-Tar" padažas.

Reikalingi produktai:

- žuvis - 1 kg.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- petražolės - 1 kuokštas.
- grietinė - 150 vnt.
- krapai - 1 kuokštas.
- citrinos - 1 vnt.



SYKAS ANT IEŠMO

Syką supjaustykite stambesniais (120 g) gabaliukais, po to marinuokite citrinų ir aliejaus marinate 2 valandas, susmeikite ant iešmų, pasūdykite, apibarstykite pipirais, viršų ištepkite pomidorų pasta ir kepkite ant žarijų. Patiekite žuvį papuošę ja žolelėmis, granatų sėklomis arba citrinų griežinėliais.

Reikalingi produktai:

- sykas - 500 g.
- granatas - 1 vnt.
- citrinos - 1 vnt.
- pomidorų pasta - 20 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- žolelės - savo nuožiūra.

**RYKLIO FILE "GRILL"**

Gerai nuplaukite porcijinius ryklio mėsos gabalus (10-12 vnt.) ir nusauskite rankšluosčiu. Pasūdykite, ištrinkite citrinos pusele, išvoliokite miltuose. Įmerkite gabaliukus į kiaušinių plakinį, apvoliokite džiūvėsiuose, ištepę kiekvieną gabaliuką sviestu sudėkite juos ant grotelių. Kepkite ant įkaitusių anglių 12-15 min. Prieš patiekdami papuoškite kapotomis žolelėmis.

Reikalingi produktai:

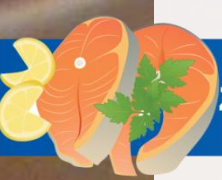
- rykliena (pvz. šilkinio ryklio - Lamna nasus) - 1 kg,
- miltai - 1/2 stiklinės.
- kiaušiniai - 2 vnt.
- sviestas - 500 g.
- džiūvėsiai - 1/2 stiklinės.
- petražolės, salierai - 4-5 šakelės.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- citrinos - 1 vnt.

**UNGURYS ANT IEŠMO**

Nudirkite unгурio odą, gerai nuplaukite žuvį šaltu vandeniu, nusauskite rankšluosčiu ir supjaustykite porcijiniais gabaliukais. Susmeikite ant iešmų, sutepkite alyvuogių aliejumi ir kepkite ant žarijų. Kai žuvis apskrus, apibarstykite ją smulkią druska, nuimkite nuo iešmų, sudėkite į lėkštę ir apipilkite nedideliu kiekiu padažo. Pagaminkite padažą: raudonąjį padažą sumaišykite su vynu ir citrinų sultimis. Apibarstykite kapotais svogūnais ir žolelėmis.

Reikalingi produktai:

- valytas unгурys - 500 g.
- alyvuogių aliejus - 4 stal. š.
- svogūnai - 1 vnt.
- raudonasis padažas - 200 g.
- baltasis sausas vinas - 100 g.
- citrinų sultys - 1 stal. š.
- petražolės - 2-3 šakelės.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

**TURKIŠKAS MENKĖS KEBABAS**

Supjaustykite žuvį storais kvadratiniais gabalais, nuplaukite šaltu vandeniu. Nusausinkite servetėle. Užplikykite čili pipirus ir pipirų žirnelius, svogūnus, pomidorus ir laurų lapus ir palikite 5-10 minučių. Nukoškite, daržoves supjaustykite: svogūnus - žiedais, paprikas - kvadratukais, pomidorus - į 4 dalis. Žuvį, daržoves ir laurų lapus susmeikite ant iešmų, pabarstykite pipirais, druska ir kepkite ant vidutinės katros žarijų 6-8 minutes, sukinėdami ir tepdami aliejumi. Paruoštą kebabą apibarstykite kapotomis žolelėmis.

Reikalingi produktai:

- menkės filė - 700 g.
- svogūnai - 4 vnt.
- švieži šampinionai (kazlėkai) - 8 vnt.
- pomidorai - 2 vnt.
- sviestas - 60 g.
- laurų lapai - 3 vnt.
- petražolės, kalendros, salierai (kapoti) - 4 stal. š.
- žaliosios čili paprikos - 2 vnt.
- mairūnai, čiobreliai - 1 stal. š.
- pipirai žirneliais - 5-6 vnt.
- druska - savo nuožiūra.



PLEKŠNĖ "A-LIA KOLBER"

Žuvį nuplaukite šaltu vandeniu, nusauskite rankšluosčiu. Nudirkite odą, išskėskite. Suvilgykite plaktais kiaušiniai ir išvoliokite džiovėsiuose. Sudėkite ant didelio folijos gabalo ir išdėliokite ant grotelių. Kepkite 3-5 minutes iš abiejų pusių. Žoleles pakepinkite svieste. Atsargiai pašalinkite stuburą, įdarykite žolelėmis, užlenkite folijos kraštus vokeliu ir kepkite dar 4-5 minutes. Prieš patiekdami papuoškite citrinų žievelėmis.

Reikalingi produktai:

- Plekšnė be galvos, išskrosta (jūros liežuvis, otas) - 800 g.
- kiaušiniai - 2 vnt.
- džiovėsiiai - 1/2 stiklinės.
- citrinos - 1 vnt.
- alyvuogių aliejus - 100 g.
- kapotos žolelės - 4 stal. š.



JŪROS GĖRYBIŲ ŠAŠLYKAI

Didžiulis produktų pasirinkimas suteikia daug galimybių paruošti patiekalų ant žarijų. Šiame knygos skyriuje Jūs rasite įvairiausių receptų, kaip pasigaminti šašlykų iš Jūros gėrybių. Krevetės, kalmarai, jūros šukutės, langustai, vėžiai, moliuskai, midijos ir kiti Jūros gyviai gali būti labai skaniai iškepti ant žarijų, šašlykinėje arba grilyje. Jų šarvai tolygiai paskirsto kaitrą, užtikrindami patiekalo aromatą ir švelnumą. Prieš gaminant jūros gėrybes, ypač šaldytas, būtina kelioms minutėms panardinti jas į verdantį vandenį. Stambius moliuskus ir jūros gėrybes reikia pjaustyti porcijiniais gabaliukais ir kepti (patartina) susukus į foliją, kartu su aliejumi. Jūros gėrybių šašlykėliai ne tik papuoš jūsų stalą, bet ir suteiks egzotinių natų jūsų stalui bei neabejotinai suteik naudos sveikatai.



KALMARŲ, KRILIO, MIDIJŲ ŠAŠLYKAI

AUSTRIŲ ŠAŠLYKAI ANT IEŠMŲ

Nuvalytus (nepjaustytus) svogūnus sudėkite į puodą, užpilkite vynu ir virkite 8-10 minučių, nukoškite, atvėsinkite, įpilkite citrinos sulčių. Supjaustykite žolelių ir sudėkite viską į sulčių ir svogūnų sultinio mišinį. Austres susmeikite ant 8 iešmų, pakaitomis su svogūnais ir lašinių žiedais. Sudėkite į paruoštą mišinį ir palaikykite 30-40 minučių. Lengvai pasūdykite, apibarstykite pipirais, sudėkite ant folijos, sutepkite aliejumi. Kepkite 10-12 minučių, sukinėdami ir laistydami marinatu.

Reikalingi produktai:

- austrės (šviežios arba marinuotos) - 48 vnt.
- svogūnų sėjinukai - 24 vnt.
- raudonasis sausas vynas - 250 ml.
- žolelių mišinys - 1 kuokštas.
- citrinos - 1 vnt.
- rūkyti lašiniai - 8 plonų griežinėlių.
- sviestas - 50 g.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.



KALMARAI GRIETINĖJE

Kalmarų filė nuplaukite šaltu vandeniu, nusausinkite rankšluosčiu, sumuškite, supjaustykite plonais griežinėliais, išvoliokite miltuose, pasūdykite, įberkite pipirų. Išdėliokite ant didelio folijos gabaliuko, įpilkite šiek tiek aliejaus, uždėkite ant grotelių ir kepkite 5-8 minutes. Svogūnus supjaustykite žiedais, ant viršaus uždėkite kalmarus ir užpilkite grietine. Užlenkite foliją (voku), troškinkite patiekalą dar 10 minučių.

Reikalingi produktai:

- kalmarų filė - 600 g.
- svogūnai - 3 vnt.
- grietinė - 200 vnt.
- miltai - 3 stal. š.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



MIDIJOS ANT ŽARIJŲ

Šviežias midijas nuplaukite šaltu vandeniu. Išmeskite visas midijas, kurių kriauklės nesandariau uždarytos arba suskilinėjusios. Sudėkite midijas ant dviejų dvigubų folijos lapų (po 25x25 cm), apibarstykite pjaustytais svogūnais, česnakais ir kumpiu, sulenkite folijos kraštus, sukelkite į viršų ir atsargiai į vidų pripilkite sidro. Uždarykite, kad gautųsi 4 erdvūs vokai. Kepkite 10-12 minučių, kol midijos atsidarys. Išmeskite visas neatsidariusias ir patiekite.

Reikalingi produktai:

- midijos - 0,5 kg.
- svogūnai - 1 vnt.
- česnakai - 2 skiltelės.
- sausas sidras - 250 ml.
- kumpis - 150 g.



ISPANIŠKA PAELJA

1 žingsnis. Vištienos filė supjaustykite stambiais gabaliukais, kiaulieną - smulkiau. Dideliame plokščiame puode įkaitinkite alyvuogių aliejų. Kiaulieną ir vištieną pasūdykite, įberkite pipirų ir kepkite 2 minutes kol apskrus. Po to įdėkite smulkiai pjaustytų svogūnų, česnakų, paprikos, maišydami kepkite ant vidutinės ugnies 3 minutes. Po to įdėkite maltų raudonųjų pipirų ir šviežių, nuvalytų nuo odelių ir pjaustytų pomidorų.

2 žingsnis. Įberkite ryžius ir gaminkite maišydami 2 minutes. Į karštą vištienos sultinį įdėkite keletą šakelių šafranų (krokų), po to įpilkite viską į puodą su ryžiais. Įpilkite likusį sultinį, išmaišykite ir užvirinkite. Įdėkite kalmarų, pjaustytų žiedais, virkite ~20 minučių, kol išvirs ryžiai. Nemašykite. Jeigu prireiks, įpilkite dar šiek tiek sultinio.

3 žingsnis. Žaliąsias pupeles (nupjautais kraštais) perpjaukite pusiau ir sudėkite į ryžius kartu su žaliaisiais žirneliais. Iš viršaus ant ryžių uždėkite nuplautas ir nuvalytas midijas, krevetes, paskanintas juodaisiais pipirais. Troškinkite, kol krevetės taps raudonos, o midijos atsidarys - apie 10 minučių.

4 žingsnis. Paelją patiekite tiesiai iš puodo kartu su citrinų pusėmis. Nesijaudinkite - jeigu puodo dugne susiformavo ryžių plutelė - jūs pagaminote tikrą paelją!



Reikalingi produktai:

- vištiena - 400 g.
- kiauliena - 250 g.
- svogūnai - 1 vnt.
- alyvuogių aliejus - 3 stal. š.
- česnakai - 3 skiltelės.
- Paprikos - 2 stal. š.
- pomidorai - 4 vnt.
- ilgagrūdžiai ryžiai - 300 g.
- šafranai - 10 šakelių.
- šparaginės pupelės - 200 g.
- žirneliai - 150 g.
- kalmarai - 4 vnt.
- midijos - 12 vnt.
- tigrinės krevetės - 12 vnt.
- vištienos sultinys - 1 l.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- maltos paprikos - 1 stal. š.
- citrinos - 5 vnt.





KALMARAI SU LAIM AIS

Paruoškite marinatą: sumaišykite smulkiai kapotas kalendras ir mėtas, cukrų, vyno actą, alyvuogių aliejų ir smulkiai pjaustytą čili pipirą bei druską. Nuvalytus kalmarus supjaustykite gabaliukais po 15 centimetrų ir marinuokite. Palikite marinuotis 1-1,5 val. Kalmarus susmeikite ant iešmų. Kepkite ant žarijų 3-4 minutes, nuolat sukinėdami iešmus. Svogūnų laiškų šiek tiek pakepinkite ant grotelių. Pašildykite padažą, kuriame marinavote kalmarus. Patiekite šašlyką kartu su keptais svogūnų laiškais, pusiau perpjautais laimais ir padažu.

Reikalingi produktai:

- kalmarai - 500 g.
- laimai (žaliosios citrinos) - 2 vnt.
- čili pipirai - 1 vnt.
- cukrus - 1 stal. š.
- kalendros - 1 kuokštas.
- mėtų lapai - 1 kuokštas.
- vyno actas - 3 stal. š.
- alyvuogių aliejus - 1 stal. š.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.
- druska - savo nuožiūra.



KREVEČIŲ ŠAŠLYKAI

KREKETĖS PIKANTIŠKAME PADAŽE

Smulkiai pjaustytus česnakus ir čili pipirą puode sumaišykite su tamarindų pasta, sezamų aliejumi, sojų padažu, laimo sultimis ir cukrumi. Pastatykite ant nedidelės ugnies ir maišykite kol ištirps cukrus, po to atvėsinkite. Valytas krevetes sudėkite vienu sluoksniu į platų, nemetalinį indą, užpilkite marinatu ir išvoliokite. Uždenkite indą ir palikite marinuotis šaldytuve per naktį. Susmeikite po 4 krevetes ant kiekvieno iešmo. Kepkite grilyje arba šašlykinėje ant žarijų 5-6 minutes, apvertę bent vieną kartą, kad krevetės paraustų. Susmeikite ant kiekvieno iešmo po laimo gabaliuką ir patiekite su traškia duonyte ir salotų lapais.

Reikalingi produktai:

- tigrinės krevetės - 16 vnt.
- laimai (žaliosios citrinos) - 1 vnt.
- rudasis cukrus - 1 stal. š.
- tamarindų pasta - 1 stal. š.
- sezamų aliejus - 1 stal. š.
- tamsusis sojos padažas - 1 stal. š.
- česnakai - 1 skiltelė.
- čili pipirai - 1 vnt.
- salotų lapai - 1 kuokštas.

**KREKETĖS KUMPYJE**

Pirmiausia paruoškite padažą. Suplakite alyvuogių liejū, citrinų cedrą ir sultis, 1 laimo cedrą, medų kartu su šviežiai maltais juodaisiais pipirais. Stambias krevetes išvalykite, įvyniokite kiekvieną krevetę į ploną kumpio griežinėlių ir susmeikite ant iešmų. Kepkite ant žarijų 2-3 minutes iš kiekvienos pusės arba grilyje 1-2 minutes iš kiekvienos pusės. Patiekite apšlakstę padažu.

Reikalingi produktai:

- krevetės - 12 vnt.
- alyvuogių aliejus - 100 ml.
- citrinos - 1 vnt.
- laimai (žaliosios citrinos) - 1/2 vnt.
- medus - 1 stal. š.
- rūkytas kumpis - 100 g.
- malti juodieji pipirai - 5 g.



KREKETĖS "BBQ"

Sumaišykite jogurtą arba grietinę su pusės citrinos sultimis, saulėgražų aliejumi ir tanduri (tandoori) prieskoniais. Įberkite krevetes ir išvoliokite marinate. Marinuokite 30 minučių. Susmeikite marinuotas krevetes ant medinių iešmukų, prieš tai išmirkytų vandenyje (20 min). Kepkite ant grotelių po 3 minutes iš kiekvienos pusės, kol krevetės paraudonos. Patiekite kartu su citrinų skiltelėmis.

Reikalingi produktai:

- valytos krevetės - 150 g.
- jogurtas - 150 g.
- citrinos - 1/2 vnt.
- saulėgražų aliejus - 1 stal. š.
- tanduri (tandoori) prieskoniai - 2 stal. š.

**MEKSIKIETIŠKOS KREKETĖS**

Sausoje keptuvėje pakepinkite kmynų, pankolių ir kalendrų sėklas bei juodųjų pipirų žirnelius, kol jie pradės spragsėti ir skleisti aromata. Sudėkite sėklas į grūstuvę kartu su čili pipiru ir pagaminkite pudrą. Krevetes nuvalykite nuo šarvų, susmeikite ant medinių iešmukų, iš anksto išmirkytų šaltam vandenyje. Po to ištrinkite krevetes paruoštais prieskoniais ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi. Kepkite grilyje, šašlykinėje ant grotelių 3-5 minutes iš kiekvienos pusės. Pasigaminkite pagardą: sumaišykite mangų minkštimą su smulkiai pjaustytais: raudonu svogūnu, saldžiąja paprika, petražolėmis, 2 stal. š. apelsinų sulčių, 2 stal. š. alyvuogių aliejaus. Patiekite kartu su krevetėmis.

Reikalingi produktai:

- karališkos krevetės - 24 vnt.
- kmynai - 3 stal. š.
- pankolių sėklos - 3. stal. š.
- kalendrų sėklos - 3 stal. š.
- juodieji pipirai (žirneliai) - 3 stal. š.
- čili pipirai - 3 stal. š.
- alyvuogių aliejus - 6 stal. š.
- svogūnai - 1 vnt.
- saldžiosios paprikos - 1 vnt.
- svogūnai - 1 vnt.
- petražolės - 1 kuokštas.
- apelsinų sultys - 2 stal. š.

**KREOLIŠKOS KREKETĖS**

Vidutiniškai įkaitinkite orkaitę arba grilį. Dideliame puode išmaišykite krevetes, žuvies prieskonius, druską ir pipirus. Susmeikite krevetes, svogūnų žiedus, paprikų gabaliukus anr iešmų. Kepkite krevetes su daržovėmis orkaitėje arba šašlykinėje 5-7 minutes, kol krevetės paraudonos. Kepimo metu, kad krevetės tolygiai iškeptų, iešmus turite apsukti bent 1 kartą. Kol krevetės kepa užvirinkite 1 - 3/4 stiklinės vandens. Įberkite kuskuso, uždarykite dangčiu ir nuimkite nuo viryklės. Leiskite išbrinkit (palaikykite 5 minutes). Jeigu norite, įberkite kapotų svogūnų laiškų, česnakų ir čiobrelių. Įberkite druskos, pipirų. Patiekite kartu su šašlykais.

Reikalingi produktai:

- krevetės - 0,5 kg.
- saldžiosios paprikos - 2 vnt.
- svogūnai - 1 vnt.
- žuvies prieskoniai - 1 stal. š.
- kuskusas - 200 g.
- druska - savo nuožiūra.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.

**KREKETĖS "GRILL"**

Nuimkite kiautus, pašalinkite vidurius, galvas ir uodegos plaukmenis. Nuplaukite šaltu vandeniu ir nusausinkite rankšluosčiu. Alyvuogių aliejų sumaišykite su citrinų sultimis. Petražoles ir salierus smulkiai supjaustykite ir įdėkite į paruoštą mišinį. Gerai išmaišykite. Į gautą masę įdėkite krevetes ir marinuokite kiek daugiau nei 1 valandą. Jeigu krevetės šaldytos, marinuokite 2 val. Krevetes susmeikite ant medinių iešmų, sudėkite ant grotelių ir kepkite 5-7 minutes. Baigdami kepti krevetes jas pasūdykite.

Reikalingi produktai:

- stambios krevetės - 16 vnt.
- alyvuogių aliejus - 125 g.
- citrinos - 1 vnt.
- petražolės - 5 šakelės.
- salierai - 5-6 šakelės.
- juodieji pipirai (žirneliais) - savo nuožiūra.
- druska - savo nuožiūra.

**JAPONIŠKOS KREKETĖS**

Žalias krevetės išplaukite, nuimkite kiautus, pašalinkite galvas ir žarnyną, gerai nusauskite. Nuplaukite "cherry" pomidoriukus. Imbiero šaknį nuvalykite ir sutarkuokite smulkia tarka. Česnakus nuvalykite ir susmulkinkite. Paruoškite padažą. Vyną užvirinkite, garinkite 3-4 minutes. Įdėkite paruošto teriaki padažo, tarkuoto imbiero, smulkintų česnakų, gaminkite dar 3 minutes, po to nukoškite. Įdėkite cukraus, išmaišykite ir šiek tiek atvėsinkite. Perpilkite 2/3 padažo į dubenėlį, įdėkite laimo cedros, krevetes ir palikite 15 minučių. Po to krevetes susmeikite ant iešmų pakaitomis su vyšniniais pomidorais, apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir kepkite ant grotelių 3-4 minutes.

Reikalingi produktai:

- krevetės - 500 g.
- pomidorai "cherry" (vyšniniai) - 300 g.
- alyvuogių aliejus - 1 stal. š.
- teriaki padažas - 150 ml.
- baltasis sausas vynas - 500 ml.
- imbieras - 50 g.
- česnakai - 2 skiltelės.
- cukrus - 2 stal. š.
- laimai (žaliosios citrinos) - 1 vnt.

GRYBŲ ŠAŠLYKAI

Grybai ne tik skanūs, bet ir naudingi bei maistingi. Ne veltui juos vadina miško arba augaline mėsa. Senovėje pasninkų metu grybai atlikdavo pagrindinio patiekalo vaidmenį. Net ant karališkojo stalo grybai užimdavo gan reikšmingą vietą. Savo maistinėmis savybėmis grybai lenkia daugumą daržovių ir vaisių, tiesa, žmogaus organizmas sugeba pasisavinti tik 20-40 % grybų. Taip pat grybuose yra labai daug mineralinių medžiagų: kalio, fosforo, sieros, magnio, natrio, kalcio, chloro ir įvairių vitaminų: A (karotino), B grupės vitaminų, vitamino C ir D, o vitamino PP grybuose tiek pat, kiek ir jautienos kepenyse. Todėl grybus naudoja ir šašlykams gaminti. Ypatingas grybų šašlykų skonis ir aromatas puikiai tiks prie mėsos, paukštienos arba žuvies.



DŽIOVINTŲ GRYBŲ ŠAŠLYKAI

BARAVYKŲ ŠAŠLYKAS

Džiovintus baravykus užmerkite nakčiai. Nukoškite vandenį ir supjaustykite grybus stambiais griežinėliais. Svogūną nuvalykite ir supjaustykite storais žiedais, šviežius lašinukus - gabaliukais po 3-4 cm. Susmeikite pakaitomis grybų, svogūnų ir lašinukų gabaliukus, pasūdykite, pabarstykite maltais juodaisiais pipirais. Šašlykus sudėkite į gilią keptuvę, užpilkite vandeniu, kurioje mirko grybai, užvirinkite, uždenkite dangčiu ir troškinkite 30-40 minučių. Iškepusius šašlykus sudėkite į indą su šviežių pomidorų griežinėliais, papuoškite citrinos griežinėliais, žolelėmis.

Reikalingi produktai:

- baltieji grybai (baravykai) - 200 g.
- pomidorai - 3 vnt.
- svogūnai - 1 vnt.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.
- lašiniai - 100 g.
- citrinos - 1 vnt.
- krapai - 1 kuokštas.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.

**MIŠKO GRYBAI SU POMIDORAIS**

Džiovintus grybus išmirkykite ir išvirkite vandenyje (30 min), leiskite atvėsti. Svogūnus supjaustykite storais žiedais. Rūkytus lašinukus supjaustykite griežinėliais. Susmeikite pakaitomis ant iešmų grybus, svogūnus, lašinukus ir šviežius vyšninius pomidorus, pasūdykite ir apibarstykite maltais juodaisiais pipirais. Kepkite šašlykinėje, ant grotelių arba tiesiog ant iešmų. Kepkite ne ilgiau 10 min.

Reikalingi produktai:

- džiovinti miško grybai - 250 g.
- "cherry" (vyšniniai) pomidorai - 12-14 vnt.
- rūkyti lašiniai - 150 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- svogūnai - 2 vnt.



ŠVIEŽIŲ GRYBŲ ŠAŠLYKAI

GRYBAI POMIDORŲ PADAŽE

Nuplaukite šviežius grybus, palaikykite verdančiam vandeny 10-15 minučių, po to sudėkite į rėtį, leiskite vandeniui nuvarvėti. Supjaustykite svogūnus žiedais, lašinukus - nedideliais gabaliukais. Grybus susmeikite ant iešmų pakaitomis su svogūnų žiedais ir lašinukais. Kepkite šašlykus šašlykinėje. Likus kelioms minutėms iki pabaigos užtepkite pomidorų pastos, maltų juodųjų pipirų, druskos.

Reikalingi produktai:

- švieži grybai - 0,5 kg.
- lašiniai - 150 g.
- svogūnai - 1-2 vnt.
- druska - savo nuožiūra.
- malti juodieji pipirai - savo nuožiūra.
- pomidorų pasta - 3 stal. š.



ŠAMPINIONŲ ŠAŠLYKAS

šampinionu nuvalykite, nuplaukite ir nuplikykite vandeniui. stambius grybus supjaustykite išilgai į 2-3 dalis, mažesnių grybų galite nepjaustyti. Lašinukus supjaustykite plonais gabaliukais, pomidorus ir svogūnus - žiedais. Visus produktus susmeikite ant iešmų ir kepkite 3-7 minutes.

Reikalingi produktai:

- šampinionai - 600 g.
- rūkyti arba sūdyti lašiniai - 150 g.
- pomidorai - 4-5 vnt.
- svogūnai - 3 vnt.



GRYBŲ ŠAŠLYKAI SU DEŠRA

Šviežių grybų kepurėles nuplaukite ir apkepkite. Parūkytą dešrą supjaustykite 2 centimetrų skrituliukais. Svogūnus nuvalykite ir supjaustykite ketvirčiais, nuplikykite. Šviežius pomidorus supjaustykite griežinėliais. Visus produktus pakaitomis susmeikite ant iešmų, pasūdykite. Sutepkite šašlyką aliejumi, kepkite ant šašlykus. Patiekite ant stalo pabarstę pipirais ir smulkiais pjaustytais svogūnų laiškais.

Reikalingi produktai:

- švieži grybai - 200 g.
- svogūnai - 1 vnt.
- dešra - 300 g.
- pomidorai - 2-3 vnt.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.
- sviestas - 50 g.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.

**MIŠKO GRYBAI SU LAŠINUKAIS**

Raudonikių, paberžių, raudongalvių kepurėles nuvalykite, nuplaukite ir išvirkite (20 min). Ataušusius grybus susmeikite ant iešmų pakaitomis su plonais lašinukų griežinėliais, svogūnų žiedais, apibarstykite druska ir pipirais. Kepkite šašlykinėje periodiškai sukinėdami iešmus. Sudėkite šašlykus į lėkštę ir papuoškite žolelėmis.

**Reikalingi produktai:**

- švieži miško grybai - 600 g.
- lašiniai - 120 g.
- svogūnai - 4 vnt.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.
- krapai - 1 kuokštas.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.



GREITOSIOS ŪMĖDĖS

Nedideles šviežių ūmėdžių kepurėles nuvalykite, išvirkite (5 min). Atvėsinkite, leiskite vandeniui nevarvėti, kiekvieną kepurėlę įmerkite į išlydytą sviestą, apvoliokite miltuose. Medinius išmukus 20 minučių palaikykite šaltam vandeny. Susmeikite kepurėles ant iešmų ir kepkite šašlykinėje arba ant grotelių 4-6 minutes.

Reikalingi produktai:

- šviežios ūmėdės - 500 g.
- miltai - 50 g.
- druska - savo nuožiūra.
- alyvuogių aliejus - 100 g.



GRYBAI SU VIŠTIENA IR PIPIRAIS ("LINKSMA KOMPANIJA")

Vištienos filė supjaustykite (3x3 cm) gabaliukais. Stambų svogūną supjaustykite žiedais. Sudėkite mėsos gabaliukus ir svogūnus į indą, įdėkite majonezo, druskos, pipirų ir pastatykite viską į šaldytuvą (4-6 val.). Šviežius šampinionus nuplaukite, nusausinkite, stambesnius perpjaukite pusiau. Saldžiąją papriką nuvalykite, pašalinkite sėklas, supjaustykite griežinėliais. Baklažanus nuplaukite, supjaustykite pusžiedžiais. Japoniškas citrinas supjaustykite skritulėliais. Ant iešmų susmeikite pakaitomis susmeikite marinuotą mėsą, paprikas, baklažanus, grybus, laimus, svogūnus. Kepkite ant grotelių, periodiškai vartydami (kol iškeps mėsa). Patiekite su šviežiomis daržovėmis, apšlakstę citrinos sultimis.

Reikalingi produktai:

- švieži šampinionai - 12-14 vnt.
- vištiena - 400 g.
- saldžiosios paprikos - 2 vnt.
- baklažanai - 1 vnt.
- svogūnai - 1 vnt.
- majonezas - 100 g.
- japoniškos citrinos - 5-6 vnt.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.



GRYBUKAI "DŪMELIS"

Rinkitės graikinio riešuto arba kiaušinio dydžio briedžiukus, Grybus nuplaukite, sudėkite į rėtį, nuplikykite. Po to susmeikite grybus ant iešmų po 5-6 vnt., viršų ištepkite lydytu sviestu, pasūdykite ir pabarstykite miltais, kepkite ant žarijų. Patiekite su pjaustytais svogūnų laiškais.

Reikalingi produktai:

- briedžiukai - 1 kg.
- lydytas sviestas - 50 g.
- miltai - 30 g.
- druska - savo nuožiūra.
- svogūnų laiškai - 1 kuokštas.



GRYBŲ RULETUKAI "BBQ"

Šampinionus nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite stambiais gabaliukais. Apkepkite keptuvėje, atvėsinkite, įdėkite šviežių rozmarinų, garstyčių, išmaišykite. Kiaulienos filė (geriau sprandinę) supjaustykite griežinėliais, sumuškite plaktuku, uždėkite ant jų grybų masės, susukite filė į ruletukus ir sutvirtinkite mediniais smeigtukais. Pabarstykite pipirais, druska, sudėkite į puodą ir palaikykite vėsioje vietoje 1 val. Kepkite ruletukus grilyje su uždarytu dangčiu, neužmiršdami retkarčiais apversti.

Reikalingi produktai:

- šampinionai - 500 g.
- kiauliena - 1 kg.
- garstyčios - 120 g.
- rozmarinai - 10 vnt.
- pipirai, druska - savo nuožiūra.

**ŠAMPINIONAI "GRILL"**

Nuplaukite šampinionus ir kiekvieną grybą perpjaukite pusiau. Saldžiasias paprikas nuplaukite, išimkite sėklas, supjaustykite nedideliais gabaliukais. Porus išplaukite, perpjaukite išilgai į dvi dalis, po to supjaustykite nedideliais gabaliukais. Sudėkite daržoves ir grybus į indą, įpilkite aliejaus ir sojų padažo, įberkite "Garam Masala" prieskonių ir išmaišykite. Marinuokite 1 valandą. Susmeikite grybus ir daržoves ant iešmų ir kepkite ant grotelių 3 minutes iš kiekvienos pusės.

Reikalingi produktai

- šampinionai - 300 g.
- saldžiosios paprikos - 1 vnt.
- porai - 1 stiebas.
- aliejus - 4 stal. š.
- sojų padažas - 2 stal. š.
- "Garam Masala" prieskoniai - 0,5 arb. š.

**ŠVIEŽIŲ GRYBŲ ASORTI**

Šviežius baravykus, raudonikius, paberžius, rudmėses apvirkite (10-15 min), sudėkite į rėtį, susmeikite ant plonų medinių pagaliukų pakaitomis su svogūnų žiedais ir lašinukų griežinėliais. Šašlykus kepkite ant žarijų. Likus kelioms minutėms iki pabaigos šašlyką ištepkite pomidorų pasta, apibarstykite pipirais ir druska.

Reikalingi produktai:

- švieži miško grybai - 1 kg.
- svogūnai - 3 vnt.
- lašiniai - 150 g.
- pomidorų pasta - 100 g.
- druska, pipirai - savo nuožiūra.

BAIGIAMASIS AUTORIŲ ŽODIS

Mieli „Aš Vyras“ skaitytojai, ačiū, kad skyrėte savo dėmesio! Nuoširdžiai tikimės, kad Jums patiko mūsų kolektyvo surinkti skaniausių šašlykų receptai ir ši knyga iš „Aš Vyras“ žurnalo kolekcijos užims garbingą vietą Jūsų receptų skyrelyje.

Jeigu Jums patiko knyga „Skaniausi šašlykai nuo A iki Ž“ ir Jūs norite, kad mes informuotume Jus apie „Aš Vyro“ e-knygų kolekcijos atnaujinimus, tiesiog **paspauskite žemiau esančią nuorodą ir būsite nukreipti į mūsų naujienlaiškio prenumeratos puslapį**, kur Jums beliks tik įvesti savo el. pašto adresą (duomenys nebus viešinami):

[„Aš Vyras“ naujienlaiškio prenumerata](#)

Taip pat siūlome **prisidėti prie mūsų linksmosios „Aš Vyras“ gerbėjų kompanijos Facebook'e**, kur nuolat skelbiame naujausius straipsnius ir su mūsų veikla susijusią informaciją. Prisijungę Jūs turėsite galimybę **dalyvauti mūsų konkursuose ir gauti nemokamų dovanų, tokių kaip, pavyzdžiui, ši knyga.**

[„Aš Vyras“ Facebook'e](#)

SKANIAUSI

ŠAŠLYKAI

Nuo A iki Ž



www.asvyras.lt