

TEKSTS: MĀRA LAPSA

Ritulis dažādos ēdienos



Ēdienus gatavojusi Ogres tehnikuma profesionālo priekšmetu pedagoģe Gita Kalnaģeidāne.

Prasmīgas saimnieces ir tik izdomas bagātas, ka no izvēlētā produkta prot pagatavot gan sātīgu pamatēdienu, gan uzskodu, gan izvārīt zupu un dažkārt pat uzmeistarot desertu. Lūk, cik dažādi var izmantot jau sen iepazītu siera šķirni!

AS Talsu piensaimnieks jau 20 gadus ražo puscieta sieru Talsu ritulis. Krāsainais, klasiskais, sarkanais, zaļais, dzeltenais, ķimeņu, ķiplociņš – tik plašs ir šā siera veida piedāvājums, kas atšķiras gan pēc krāsas, gan garšas, gan piedevām. "Talsos ražo arī Deviņkalnu sieru, klasisko un ar amoliņu, tāpat daudzi iepazinuši siera Delux izsmalcināto garšu," zina teikt biedrības Siera klubs valdes priekšsēdētāja Vanda Davidanova. "Ar Talsu rituļiem izaugusi vesela paaudze, taču tie joprojām pircējiem ir interesanti platēs un dažādos ēdienos. Tos iegādājoties, nekad nekļūdisimies."



VISTAS KARBONĀDE AR SIERU

- 110 g vistas filejas
- 70 g siera Talsu ritulis sarkanais
- 1 ola
- 50 g kviešu miltu
- 200 g kartupeļu
- 100 ml piena
- 1 tomāts
- 10 g spinātu
- 30 g sviesta
- rukola, lociņi
- sāls, pipari



Vistas fileju sagriež šķēlēs, viegli izdauza, pārkaisa garšvielas, sāli. Tad apvārta miltos un olā, liek uz pannas un apcep no abām pusēm, līdz zeltaini brūna. Aptuveni piecas minūtes pirms cepšanas beigām karbonādes gabalu pārkaisa ar Talsu rituļa sarkano sieru un cep, līdz siers izplūst un pārklāj šķēli. Tad karbonādes gabalus kārtu uz šķīvja. Pievieno vārītus apceptus kartupeļus, dārzeņus un zaļumus. Pārlej ar bešamela jeb piena mērci.

! Bešamela mērcē sviestā apceptus miltus atšķaida ar karstu buljonu un pēc tam ar pienu. Pēc garšas pievieno sāli. Beigās iemaisa svaigu sviestu.

SIERA GROZIŅI

- 150 g siera Talsu ritulis
- 75 g kviešu miltu
- 50 g sviesta
- 20 g majonēzes
- 1 vārīta ola
- 1 tomāts
- 75 g ķirštomātu
- 10 g lociņu
- 1 ķiploka daiviņa

Sarīvē sieru. Bļodā liek 50 g sarīvēta siera, pievieno sviestu, izsijātus miltus un samīca. Mīklu uz pusstundu ievieto ledusskapī, pēc tam izcep groziņus. Kad tie atdzisuši, liek pildījumu, ko pagatavo šādi – atlikušajam sarīvētajam sieram pievieno majonēzi, sarīvētu ķiploku, vārītu olu un smalki sagrieztu tomātu. Dekorē ar ķirštomātiņiem un lociņiem.



PUBLICITĀTES FOTO

- 400 g cūkgaļas karbonādes
- 110 g paprikas
- 150 g siera Talsu ritulis sarkanais
- 600 g kartupeļu
- 15 g kviešu miltu
- 100 ml piena
- 50 g tomātu
- 20 g svaigā gurķa
- 70 g redisu
- 15 g spinātu
- sāls, pipari



PILDĪTI GAĻAS RULLIŠI

Cūkgaļu sagriež šķēlēs, viegli izdauza, pārkaisa garšvielas, sāli. Uz šķēlēm kārtu sagrieztus siera un paprikas stieniņus. Satin veltnīti un strauji apcep uz pannas. Tad pārļiek cepamtraukā, pārlej ūdeni un lēnām sautē. Sautēšanas laikā pievieno garšvielas. Neilgi pirms gatavības pārkaisa sarīvētu sieru un ļauj tam izkust. No sautējamā šķidrums pagatavo mērci. Pasniedz ar krāsni ceptiem kartupeļiem, zaļumiem un dārzeņiem.

- 200 g siera Talsu ritulis sarkanais
- 250 g kviešu miltu
- 200 g sviesta
- 20 g spinātu
- 20 g melno sezama sēklu

SIERA CEPUMI AR SPINĀTIEM UN MELNO SEZAMU



Sarīvē sieru, pievieno sviestu un ar mikseri saputo. Kad masa kļuvusi viendabīga un gaiša, pievieno iepriekš sablendētus spinātus un samaisa. Pieber izsijātus miltus un 2-3 minūtes ar roku samīca mīklu. To ietin pārtikas plēvē un uz 1 stundu novieto ledusskapī. Atdzesēto mīklu izveltnē 5-6 mm biezumā un pārkaisa ar melno sezamu. Tad vēl mazliet izrullē, lai sēkliņas iespiestos mīklā. Pēc tam mīklu sagriež strēmēlēs. Kārto uz plāts un cep cepeškrāsnī 200 °C 7-10 minūtes, līdz cepumi zeltaini brūni.

OMLETE AR SIERU UN SPINĀTIEM

- 3 olas
- 50 ml piena
- 50 g siera Talsu ritulis zaļais
- 85 g cepamdesiņu Lukss
- 40 g ķirštomātu
- 10 g spinātu
- lociņi



Spinātus sablendē ar pienu. Bļodā pa vienai iesit olas, pievieno sarīvētu sieru, spinātu un piena maisījumu un visu samaisa viendabīgā masā (var izmantot blenderi). Lej uz sakarsētas pannas un cep līdz gatavībai. Kārto uz šķīvja. Desiņam iegriež sānus un uz pannas apcep. Rotā ar zaļumiem un ķirštomātiem.

SIERA ČIPSI AR BRŪKLEŅU MĒRCI

- 150 g siera Talsu ritulis
- 150 g saldētu brūkleņu
- 50 g melleņu
- 50 g cukura
- pistācijas
- dzērveņu tēja

Sieru sarīvē, ieliek silikona veidnītēs un cep cepeškrāsnī 180 °C 5-7 minūtes. Sieru var pārkaisīt ar pistācijām un dzērveņu tēju. Čipsi ir gatavi, kad siers kļūvis sauss un nav taukains. Pēc cepšanas atdzesē, izņem no formiņām un kārto uz šķīvja. Pasniedz ar uzvāritām un ar cukuru sablendētām brūklenēm.



DESERTS AR SIERA KRAUKŠĶI

- 100 g brūkleņu ievārijuma
- 75 g siera Talsu ritulis
- 75 g tumšās šokolādes
- 20 g pistāciju
- mellenes
- citronmelisa

Sieru sarīvē uz vidējās rīves. Liek veidnē, kas izklāta ar cepampapīru, ar nazi vai lāpstiņu izveido čipsu formu. Cep cepeškrāsnī 180 °C, kamēr parādās sarkanīga garoziņa. Izkausē tumšo šokolādi un ar otiņu pilda silikona formiņās. Atdzesē. Kad šokolāde sastingusi, izņem no formiņām, liek uz šķīvja, šokolādes groziņus pilda ar brūkleņu ievārijumu un virsū liek siera čipsi. Dekorē ar pistācijām, mellenēm un citronmelisu.

