

ARMANDS
AVENS

TOP
fotoreceptes.lv

GULAŠZUPA

Kad sagribas uzēst ko asāku, lai “pakaļa deg”, kamdēļ lai nepagatavotu aso gulašzupu?

Īsumā gulašzupa ir gana vienkārša liellopu gaļas zupa, bet... Kā jau parasti – bet!

Laiku šī zupa aizņem ļoti ilgu, jo kaulu buljons vien vārās divas stundas un pati zupa arī apmēram tikpat.

Gulašzupa klasiski nāk no Ungārijas puses, un vienmēr tiek uzsvērts tās asums, tā ka pats velns laižoties lapās. Tamdēļ bērni un sievietes šoreiz paliek malā.

Gulašzupai ir divi paveidi: īpaši asa, kad labi daudz piparu un paprikas (svaigas vai pulverveida) ir klāt, un skāba, kad pielej sausu viņķeļa pudeli grāpī. Katrs varam izvēlēties sev tīkamāko.

Sastāvdaļas kārtīgam 5 / grāpim:

- apmēram 800 gramu liellopu gaļas – pamatam
- kādi 150 gramu speķa – cepināšanai
- kilo teļa kaulu – buljonam
- puskiļo sīpolu – asumam
- pāris burkānu – buljona piedevai un cepināšanai
- paprika – piedevai
- kartupeļi – zupas masai
- atādotu tomātu bundža – zupas šķidrumam
- tomātu pasta – tonim
- melnie pipari, paprikas pulveris, cukurs, sāls

Aunam kājas un dodamies uz gaļas bodi!

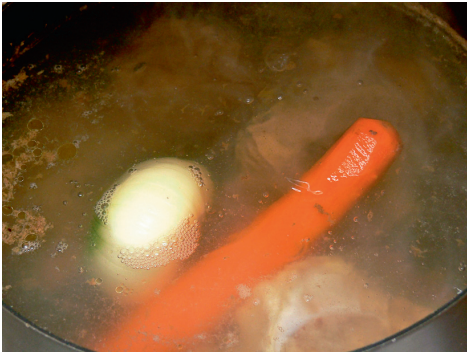


1 Sākam ar kaulu buljona vārīšanu. Galu galā mumsim ir jāiegūst apmēram 1,5–2 litri laba kaulu buljona.

Teļa kaulus grāpī iekšā, ūdeni pa virsu, un uguni apakšā. Pievēršam uzmanību, ka tie ir sīkāk sacirsti mugurkaula gabali, ko, kārtīgi novārot, iegūs īpaši stingru buljonu.



2 Tiklīdz kā ūdens uzvārās, sākam kauju ar putām, visu dražu rūpīgi nosmeļot nost.



3 Vienu sīpolu un burkānu klāt, un lai viss uz mazas uguns, viegli burbuļojot, vārās divas stundas – neko paātrināt te nevar. Garšvielas un sāli neliekam – garšu slīpēsim pašās beigās, pašreiz vajag iegūt lipīgu buljonu.



4 Pēc divām stundām taukacis pa buljona virsu peld un aromāts pa visu māju.



5 Kāšam buljonu caur sietu. Lai cik labs un lipīgs buljons sanāk no teļa kauliem, bet viena nelaime tam piemīt: cērtot kaulus, veidojas daudz sīku šķembu, kas, starp zobiem tiekot, nu nemaz neizsauc apetīti, tamdēļ nokāšam šķembas nost, lai buljons ir tīrs.



6 Gatavojam lielo grāpi un pusotru litru buljona, bet pannā izkausējam pusi tauku.



7 Kamēr tauki kūst, sagriežam liellopu gaļu apmēram puskarotes lieluma gabaliņos.



8 Izkausēto tauku gruzdus izņemam, un maksimāli uguni apakšā.



9 Metam liellopu gaļas gabaliņus karstajos taukos.



10 Kamēr gaļa cepinās, sagriežam smalkos kubiciņos burkānu, papriku un sīpolus.



11 Graizot burkānu un sīpolus, neizmirstam pamaisīt gaļu. Maksimālā karstumā gaļa ir viegli jāapcepina.



12 Apcepto gaļu liekam zupas grāpī.



13 Atkal kausējam palikušos speķa gabalus, gruzdus no-smēlam un cepinām burkānu, papriku, sīpolus.



14 Kad viss ir zeltaini apcepies, tad beram pāri gaļas gabaliem.



17 Šaunam klāt burku ar atādodotiem tomātiem. Protamistiski, te var likt savus "iz siltumnīcas", iepriekš noņemot tiem mizu, bet kur gan pilsētbernam ko tādu dabūt.



18 Beram klāt trejus četrus tupeņus, smalkos kubciņos sagrieztus...



19 ...un garšvielas. Te neknapi-nāmieš: karote sāls + cukurs, puse tējkarotes ar svaigi stampātiem melnajiem pipariem + kādas divas ēdamkarotes ar labu paprikas pulveri.



22 Izteikti asa, bet vienlaicīgi sātīga gulašzupa!



vienu stundu. Laiku pa laikam virumu uzmanām un, ja vajag, papildinām ar kādu buljona kausiņu.



15 Pārlejam pāris buljona kausiņu – tā, lai nosedz, un uz mazas uguns atstājam visu sautēties

16 Pēc stundas gaļa ir ārkārtīgi mīksta sīpolburkānpaprikas sutinājumā.



20 Pielabojam zupas krāsu ar tomātu pastu.



21 Sagaidām burbuli, un – uz šķīvja!



fotoreceptes.lv



23 Bongas tehniskā specifikācija:

- kaķis – sētas (kā zinoši ļauži saka: Sibīrijas kaķa un sētas kaķenes iznākums), 7,5 kilo liels un nekaunīgs;
- pūkaina aste – mūždien rīta kafijas krūzē tiek iemērcēta;
- stingra pakaļa – vienmēr zina, kad jāmūk būs;
- šmaugs viduklis – grācijas etalons;
- štengra krūteža – kā tankam, kas cauri mājai brauc;
- strupas priekšķepas ar superasiem neapgrieztiem nagiem – katrs “mīļķēriens” ir asinis;
- ziņkārīgs deguns, kas mūždien meklē piedzīvojumus...

Tas ir Bonga!

KIJEVAS KOTLETE

Sen, sen atpakaļ jau biju pataupījis šo receptūru, kas ir "dīvaina": no vienas puses, klasika kas klasika; no otras puses, "neklasiski" blenderi-šmenderi.

Kijevas kotlete – mītiem un aizmirstības apvīta receptūra.

Sāksim ar vēsturi.

Krietnu laiku pirms varžēdājs Napolejoniņš gribēja .. iekarot Krievijas impēriju, bija pazīstama vistas filejas gatavošana franču gaumē, kotlešformas veidā *côtelettes de volaille*, kas ir gandrīz tas pats. "Bet šis nav tis – šis ir drugijs", jo Kijevas kotletei ir izteikts pildījums un pasniegšanas veids ar obligātu spārna pirmā kauliņa esamību.

Vēsturiski Kijevas kotletes radīšanu "pieraksta" dažādiem avotiem (tikai ne Kijevai – pilsētai kā tādai).

Kijevas kotletes ir radušās 19. gadsimta beigās Sankt-Pēterburgas restorānā "Kijeva".

Kijevas kotletes ir pasniegtas pirms revolūcijas Maskavā Kijevas vilcienu stacijas restorānā.

Kijevas kotletes ir pasniegtas caram Aleksandram II, kad pavāram nebija "pa rokai" teļa gaļas.

Kijevas kotlete tā vai citādi ieguva savu vārdu un līdz Tēvijas karam bija ēdnīcu listē...

Pēc kara – "tā nu sanāca", ka baisi daudzi ukraiņi .. muka uz Amēriku, kur arī krogos pieprasīja, lai būtu *котлета по-київськи*.

Tā nu termins "Kijevas kotlete" izgāja pasaules aprītē.

Savukārt pēc Tēvijas kara pašā Krievzemē Kijevas kotlete izplatījās restorānos un ēdnīcās. Diemžēl šī kotlete, lai arī bija pasūtījumu "dārgais gals", ārkārtīgi zaudēja pagatavošanas veidā. Kaučvai tagad, skatoties gūgļa bildes, redzam Kijevas kotleti, pārgrieztu ar tukšu iztecējušu vidu.

Nu nebija Kijevas kotletē pliks sviests ar samalcinātiem zaļumiem – bija gaļas un sviesta pasta. Īstenas Kijevas kotletes pildījumā jābūt mazās filejas gabaliem, ar āmuru sadauzītiem putrā un sajauktiem kopā ar sviestu un zaļumiem! Mūsdienās tas ir tik elementāri – paņemam blenderi, jopcik, un te arī būs "tā šķirba", ka, pateicoties jaunajai virtuves tehnikai, mēs iegūsim klasisku 100+ gadus vecu recepti "bez lieka čakara".

BET!

Kā jau parasti – BET. Gribi klasiku? Rēķinies ar izdevumiem: lai pagatavotu divas Kijevas kotletes, vajag veselu vistu – nekādas "ķidātas filejas" te neder! Lai pagatavotu fileju, vajag sākotnējo eļļas grāpja cepināšanu – pēc kā eļļā paliek zudumos...

Tamdēļ jau laikus izplānojam, ko darīt ar vistas atgriezumiem – marinējam kaučvai, ko darīt ar eļļas grāpi – taisām frī kartupeļus piedevām.

Ķeramies klāt!

Divām Kijevas kotletēm vajadzīgs:

- vesela vista – pamatam
- sviests – sātīgumam
- zaļbarība: petersīlis, lociņi, dilles – zaļumam
- ola, milti, balta rīvmaize – panējumam
- sāls un kāds pipars katram pēc savas garšas





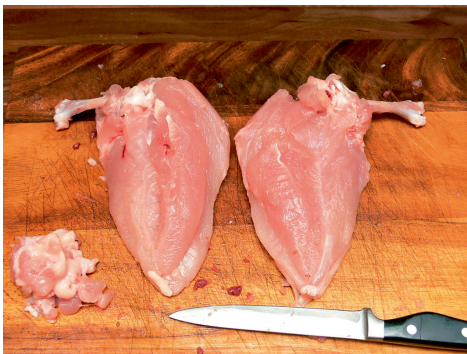
1 Nogriežam vistai spārnu galus (te aprakstus negaidām, skatāties, kā tas ir dzīvē), lai pirmais spārna kauls paliktu pie filejas.



2 Novelkam krūtei ādu un ar nazi gar krūtes kaulu nogriežam vistas puses filejas gabalu.



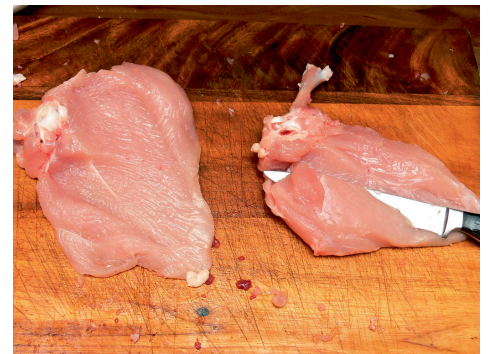
3 Skatām – divi filejas gabali: gan ar spārna kaulu, gan ar mazo filejas strēmeli.



4 Visupirms uzmanīgi nogriežam no spārna kaula gaļu – lai paliek plīks kauls. Te jau rodas atgriezumi, bet te arī rodas Kijevas kotlete!



5 Nogriežam mazās filejas gabalus, kas "ļurinās ap lielajiem".



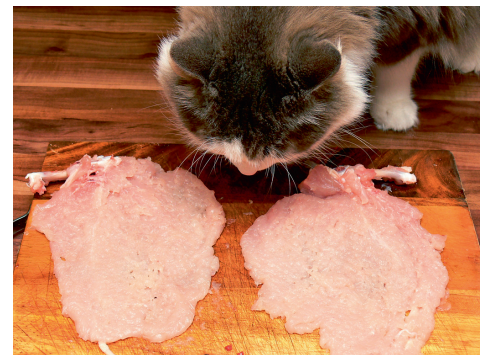
6 Lielajos filejas gabalos uzmanīgi iegriežam, lai gaļa "atvērtos" plānākā kārtiņā.



7 Nogriežam cipsas gar spārnu kauliņiem...



8 ...virtuves plēvi pa virsu, un uzmanīgi daudzām, līdz visa fileja ir plakanistiska apm. 3–5 milimetru biezumā.



9 Pārtikas ģenerālinspektors ar kļičku LV-039521 veic vistas fileju ekspertīzi.



10 Sagatavojam vistas mazo fileju atgriezumus, 50 gramus sviesta un zaļumus. Varam to ņemt visu un ar āmuru kopā “putrā” daudzīt – tā būtu klasika.



11 Bet mūsdienu cilvēki iztiks ar blendera trauku. Sviestu, vistas mazās filejas, zaļbarību, sāli un piparus iekšā.



12 Kuļam vistas mazo fileju atgriezumus ar sviestu un zaļbarību tiktāl (apmēram nieka trejas min), lai iegūtu viendabīgu pastu. Lūk, šo vistas gaļas un sviesta pastu savulaik cilvēki daudzīja ar āmuru stundu vismaz. Te arī palīdz blenderis kā tāds.



16 Skatām šīs jau “gana” perfektās kotletes. Sakarsējam mazā pusotra litra grāpī puslitru rapšu eļļas un paralēli cepeni līdz 200 °C.



17 Vispirms 3 minūtes frītejam kotleti rapšu eļļā.



18 Pēc tam liekam abas kotletes termo traukā 200 °C sakarsētā cepenē un neaizmirstam bik apsmērēt ar sviestu, lai sutinās minūtes 20–30.



21 Bonga izšūtajos spilvenos? Lai jau guļ...



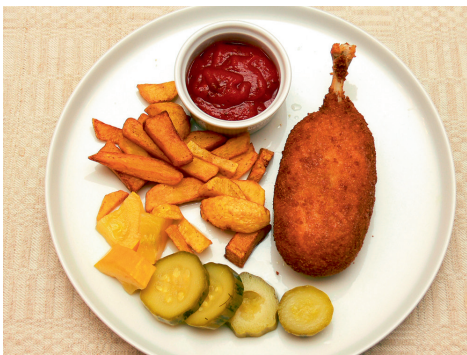
13 No sakultās vistas gaļas un sviesta pastas izveidojam kotletītes formas “pautiņu”. Šī sviesta un vistas gaļasmasas pildījuma kotletīte arī būs tā, kas spēs nogatavoties viducī un dot to īsto garšu, “neiztekt” laukā, un to rūpīgi ietinām izdauzītajā vistas filejas plācenī.



14 Sagatavojam miltus – pirmajai apvārtīšanai, sakultas olas – šķidrumam, baltu rīvmaizi – panējumam un, protamistiski, divas plikas Kijevas kotletes.



15 Izvārtām kotleti miltos – olā – rīvmaizē – olā – rīvmaizē. Lai sanāk perfekts dubults kažociņš.



19 Kijevas kotleti uz šķīvja! Paralēli taisīta frī kartupeļu piedeva ideāli ģēld.



20 Lūk, bilde, kas apgāž visus mītus par iztecējušu viduci! Ja pareizi gatavo šo kotlešu viduča pildījumu, tad nekas neiztek – kotlete ir ideāli nokožama. Skatām, kas ir daile!

