

LILIT VIRTUVE

# KRĀŠNAS LIBĀNIEŠU DZĪRES



RĪGA, LIELIRBES IELA 27

MARINA ZIMOŅINA

DAŽREIZ GRIBAS  
PĀRSTEIGT VIESUS – UN  
MĒS RĪKOJAM SAVIESĪGAS  
VAKARIŅAS. UN KĀPĒC  
GAN ŠOREIZ NEPIEŠKIRT  
TĀM AUSTRUMNIECISKU  
AKCENTU?

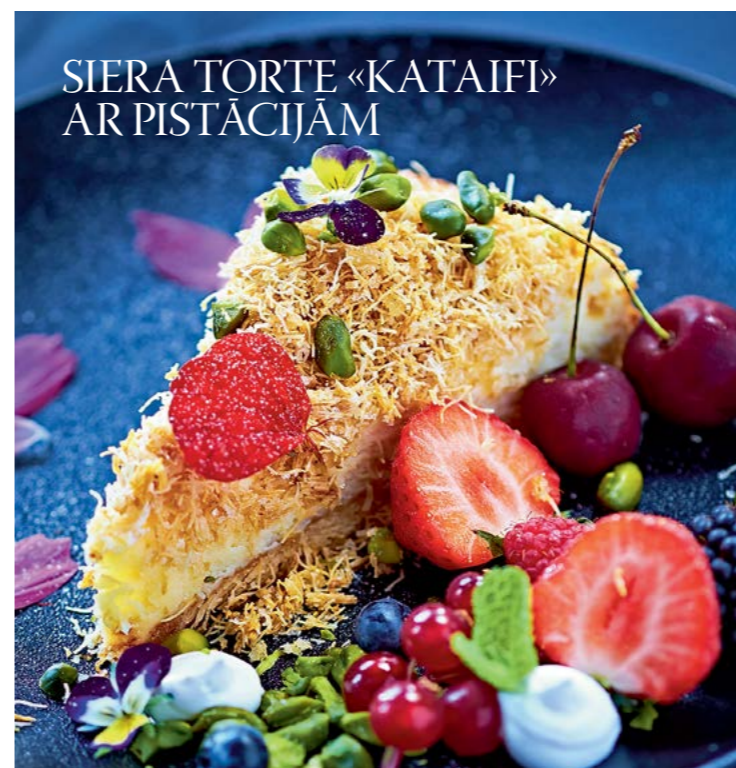
## JŪRAS KEMMĪTES AR SAFRĀNA MĒRCI



## JĒRA RIBIŅAS AR BULGŪRA SALĀTIEM



## SIERA TORTE «KATAIFI» AR PISTĀCIJĀM



## KOKTEILIS «HIBISKS»



FOTO: ANDREJS NIKIFOROV; STILS: ANDA KLAVINA



Stāsta **Elvīna Pūce**, restorāna «Ambassador» šefpavārs

### Par Libānas virtuvi

Tai ir raksturīga pikanta un svaiga olīveļļas, zaļumu, ķiploku un citronu sulas piegarša. Vispopulārākie garšaugi ir safrāns, ko pievieno ne tikai desertiem, bet arī pamatēdieniem, pētersīļi, timiāns un rozmarīns. Saldināšanai izmanto medu, bet etiķa vietā lieto citronu sulu. Aizraušānās ar jūras veltēm un zivīm, sastāva un pagatavošanas vienkāršība libāniešu ēdienus

padara līdzīgus Vidusjūras virtuvei, un tās elementus ir viegli iekļaut eiropeiešu ēdienos – sabojāt ir neiespējami, dažādot var atbilstoši katra gaumei!

### Par cienasta gatavošanas smalkumiem

Izvēlies trīs ēdienus, kas rotās galdus: uzskodu, pamatēdienu un desertu. Pēc tam, ja atlieks laiks,

papildini tos ar dažādām *mežģinēm*: sagriez zaļumus un tomātus, humusam pievieno ķiplokiņu, sasautē baklažānus. Pie otrā ēdiena pasniedz divas mērces un trīs piedevas; kāda var kalpot arī kā veģetārs ēdiens. Savukārt desertu papildini ar konfektiem un halvu. Klasisks saviesīgu vakariņu pamats ir zivju uzskoda, gaļas pamatēdiens un torte. Gatavot svinīgām vakariņām kaut ko pirmo reizi ir ļoti riskanti, tāpēc patrenējies jau iepriekš.



## JŪRAS ĶEMMĪTES AR BURKĀNU BIEZENI UN SAFRĀNA MĒRCI

Četrām porcijām

**Biezeņa gatavošana** Rīpiņās sagrieztus burkānus vāri, līdz tie mīksti. Nokās ūdeni un liec burkānus blenderī. Pievieno pusi saldā krējuma un blendē līdz krēmveida konsistencei, pakāpeniski pievienojot pārējo saldo krējumu. Pievieno sāli.

**Jūras ķemmišu gatavošana** Jūras ķemmišes pārkaisi ar sāli un pipariem un ātri apcep olīveļļā labi sakarsētā pannā – divas minūtes no katras puses, līdz tās kļūst zeltainas. Izliec uz papīra dvieļa, lai atbrīvotos no liekās eļļas.

**Mērces gatavošana** Katliņā sviestā apcep sīki sakapātus šalotes sīpolus, līdz tie kļūst zeltaini. Pievieno baltvīnu, saldo krējumu un safrānu. Vāri līdz trim minūtēm, noņem no plīts un ar rokas blenderi sakul līdz viendabīgai biezai konsistencei. Mērcei jābūt spilgti dzeltenā krāsā.

**Pasniegšana** Šķīvī liec burkānu biezeni, jūras ķemmišes un pārlej ar safrāna mērci. Dekorē ar sīki sakapātiem pētersīļiem, kressalātiem, rozā pipariem.

### SASTĀVDALĀS

- K 500 ml ūdens
- K 12 jūras ķemmišes (nopērkamas *mc²*, *Gastronome*, Centrālītirgū)
- K 320 g burkānu
- K 100 ml saldā krējuma
- K 50 ml olīveļļas
- K Sāls
- K Pipari

### MĒRCEI

- K 100 ml 35% saldā krējuma
- K 50 g šalotes sīpolu
- K 50 ml baltvīna
- K 10 g sviesta
- K 1 g safrāna (šķīpsniņa)
- K Sāls



## SIERA TORTE «KATAIFI» AR PISTĀCIJĀM

Četrām porcijām

**Griljāžas gatavošana** Pusi mīklas sagriez 2–3 cm garās strēmelītēs. Sakarsētā pannā liec mīklu, pārkaisi ar cukuru un visu laiku maiši, līdz mīkla pilnībā karamelizējas. Mīklai jābūt zeltainai, ar brūngana cukura gabaliņiem uz strēmelītēm. Griljāžai ļauj stundu atdzist.

**Krēma gatavošana** Dzijā tasē ar mikseri sakul cukuru un olas, līdz cukurs pilnībā izšķīst un izveidojas gaiša krēmveida masa. Pievieno krēmsieru un vēlreiz sakul, līdz izveidojas biezas putas.

**Tortes gatavošana** Atlikušo mīklu sajauc ar izkausētu sviestu un medu. Liec masu formiņā (24 cm) un kārtīgi piespied. Cep 15 minūtes cepeškrāsnī 180 grādos. Pēc tam virsū uzlej siera krēmu un cep 50 minūtes 150 grādos. Izņem no cepeškrāsns, pārklāj ar foliju un 30 minūtes ļauj atdzist istabas temperatūrā.

**Pasniegšana** Torti pārklāj ar plānu putukrējuma slāni un pārkaisi ar griljāžu. Dekorē ar sasmalcinātām pistācijām.

### SASTĀVDALĀS

- K 200 g *kataifi* mīklas (filo)
- K 120 g cukura
- K 40 g sviesta
- K 20 g šķidra medus

### KRĒMS TORTEI

- K 350 g *Rasas* krēmsiera (klasiskā)
- K 150 g cukura
- K 2 olas

### PUTUKRĒJUMS

- K 50 ml 35% saldā krējuma
- K 10 g pūdercukura



## JĒRA RIBINAS AR KARSTĀJIEM BULGURA SALĀTIEM

Četrām porcijām

### SASTĀVDALĀS

- K 720 g jēra ribiņu
- K 400 g bulgura
- K 400 ml ūdens
- K 160 ml olīveļļas
- K 160 g galjigu tomātu
- K 80 g sīpolu
- K 60 g medus
- K 40 g sīpolloku
- K 20 g sīki sakapātu pētersīļu
- K Citronu sula pēc garšas
- K Sāls
- K Kreses ziedi

### MARINĀDEI

- K 100 ml olīveļļas
- K 6 saspaidītas ķiploku daiviņas
- K 4 timiāna zariņi
- K 2 rozmarīna zariņi
- K Sāls
- K Pipari

**GATAVOŠANA** Bjodīnā ieber bulguru, pārlej ar karstu ūdeni un atstāj aptuveni uz 20 minūtēm. Kad bulgurs piebriest, pievieno kubiņos sagrieztus tomātus un sīpolus, sīki sakapātus lokus, pētersīļus, medu, citronu sulu, olīveļļu un sāli. Rūpīgi apmaisī.

No plēvēm attīrītas un pa vienai sagrieztas ribiņas iemērcē marinādē un apcep uz pannas uz lieļas uguns no abām pusēm, līdz veidojas zeltaina garoziņa. Liec cepešpannā un 10 minūtes cep līdz 180 grādiem sakarsētā cepeškrāsnī.

**MARINĀDES GATAVOŠANA** Pialā saliec visas sastāvdaļas un kārtīgi samaisī.

**PASNIEGŠANA** Ribiņas saliec uz šķīvja virs salātiem. Rotā ar timiāna zariņu un kreses ziediem.

## KOKTEILIS «HIBISKS»

Četrām porcijām

- K 750 ml *Prosecco*
- K 40 ml ingvera sīrupa
- K 4 ēd. k. hibiska sīrupa

**GATAVOŠANA** Šampanieša glāzē ielej tējkaroti hibiska sīrupa un 10 ml ingvera sīrupa. Pēc tam piepildi glāzi ar *Prosecco*.

**PASNIEGŠANA** Kokteili var izrotāt ar ziediem (kreses, vijolītes), ogām vai augļu šķēlītēm, kā arī pievienot ledus kubiņus.

Foto: © ZHEKOS - FOTOLIA, © MIROSLAWA DROZDOWSKI - FOTOLIA, © MATEJ - FOTOLIA