

3 piemirsti ēdieni no vecmāmiņas recepšu grāmatas

Latvijā šobrīd aktuāls ir viss latviskais – tautastērpi, spēka zīmes, Latvijā ražotas preces. Lai turpinātu šo ceļu, iesakām atvērt vecmāmiņas recepšu grāmatu un izraudzīties kādu neizmēģinātu ēdiena recepti, ko pagatavot vakariņās.

Piena zupa ar rīvētu kartupeļu un putraimu klimpām

Sastāvdaļas

Ūdens 1/2 l

Piens 1 l

Rīvēti kartupeļi 2 glāzes

Bieza putraimu biezputra 1/2 glāze

Ola 1 gab

Sāls

Sviests

Pagatavošana

Rīvētiem kartupeļiem nospiež sulu, kartupeļus samaisa ar biezputru, sakultu olu. Verdošā, pasālītā ūdenī ar karoti laiž klimpas un vāra, pielejot karstu pienu. Pasniedzot zupai pieliek sviestu.

Burkānu un biezpiena sacepums

Sastāvdaļas

Sāls

Burkāni 300 g

Sviests 50 g

Biezpiens 100 g

Olas 2 gab

Cukurs 1 tējķ.

Rīvmaize

Pagatavošana

Notīrītus burkānus sarīvē skaidiņās, liek katliņā, ielej nedaudz ūdens, pieliek sviestu, sāli, cukuru un sautē, līdz burkāni mīksti un ūdens iztvaikojis. Atdzisušiem burkāniem pievieno caur sietu izrīvētu biezpienu, olu dzeltenumus un izmaisa. Pēc tam iecilā saputotus olu baltumus, liek ar sviestu ieziestā un ar rīvmaizi izkaisītā veidnē, nolīdzina, pārkausa ar rīvmaizi un cepeškrāsnī sacep. Pasniedz ar skābu krējumu vai brūkleņu mērci.

Piena zupa ar ķirbjiem un kartupeļiem

Sastāvdaļas

Piens 400 g

Ūdens 400 g

Ķirbji 200 g
Kartupeļi 150 g
Burkāni 50 g
Sviests 30 g
Sāls

Pagatavošana

Burkānus sarīvē skaidiņās, liek katliņā sakarsētā sviestā un apacep, pielej verdošu ūdeni, pievieno kubiņos sagrieztus kartupeļus, sāli un vāra 5 - 8 minūtes. Pēc tam pieliek kubiņos sagrieztu ķirbi. Kas visi dārzeņi mīksti, pielej pienu un uzvāra.