

16. Mano mėgstamiausias tradicinis patiekalas

Pažiūrėkite vaizdo įrašus apie valgių gaminimą.

Kėdainių blynai – pirmą kartą

<http://tv.delfi.lt/video/xEMV7IGf/>

Didžkukuliai pirmą kartą

<http://tv.delfi.lt/video/8YbKZHf4/>

- ▶ *Pamokykite, kaip pasigaminti Jūsų šalies tradicinį patiekalą, kuris Jums labiausiai patinka.*
- ▶ *Užrašykite savo patiekalo receptą pagal pavyzdį.*

Pavyzdys

Virtinukai su varške**Produktai:**Tešlai:

250 g miltų;
75 ml pieno;
2 kiaušiniai;
truputis cukraus ir druskos.

Įdarui:

400 g varškės;
50 g cukraus;
1 kiaušinis;
žiupsnelis druskos.

Padažui:

sviesto;
grietinės.

Gaminimas

Įdarui skirtą varškę gerai ištrinkite. Paskaninkite cukrumi, druska. Įmuškite kiaušinį ir išmaišykite.

Tešlai pieną išplakite su druska, cukrumi ir 1 kiaušiniu. Suberkite miltus ir užmaišykite kietoką tešlą. Iškočiokite 1–1,5 mm storio lakštą, patepkite jį kiaušinio plakiniu. Nedidele stiklinaite arba formele išspauskite skritulius. Dėkite ant jų po šaukštelį įdaro, perlenkite pusiau ir gerai užspauskite kraštus. Virtinukus meskite į verdantį sūdytą vandenį (apie 4 l vandens). Virkite 6-8 minutes. Išgriebkite kiaurasamčiu, dėkite į lėkštes ir užpilkite lydytu sviestu ar grietine. Skanaus!