

# TURINYS

<b>Pjaustymo būdai</b> .....	<b>10</b>	61. Salotos „Žvejų priešpiečiai“ .....	30
<b>Vištienos (broilerių) pusgaminių išeigos, proc. nuo išskrostos skerdenėlės</b> .....	<b>10</b>	*62. Rūkytos menkės salotos .....	31
<b>Gyvulių mėsos šiluminio apdorojimo nuostoliai, proc. nuo žaliavos Neto kiekio ar pusgaminių masės</b> .....	<b>11</b>	63. Menkės kepenėlių salotos su kiaušiniiais .....	31
<b>Paukštienos be kaulų (minkštos) išeiga, proc. nuo bruto masės</b> .....	<b>11</b>	64. Krabų salotos su grietine .....	31
<b>Vaisių ir daržovių pirminio ir šiluminio apdorojimo nuostoliai</b> .....	<b>12</b>	65. Krabų salotos su ryžiais .....	31
<b>Skysčio norma 1 kg kruopų ir košių išeigai</b> .....	<b>14</b>	66. Krevečių salotos su obuoliais .....	32
<b>Maisto produktų sudėtis ir energinė vertė (100 g produkto)</b> .....	<b>14</b>	67. Daržovių salotos su silke .....	32
<b>I. ŠALTIEJI PATIEKALAI</b> .....	<b>16</b>	68. Salotos „Vilija“ .....	32
1. SUMUŠTINIAI .....	16	69. Salotos „Baltija“ .....	32
1. Sumuštinis su silke ir kiaušiniu .....	16	70. „Žvejų“ salotos .....	33
*2. Sumuštinis „Gubernija“ .....	16	71. „Žirmūniečių“ salotos .....	33
3. Sumuštinė rinkinys „Berželis“ .....	16	*72. Lietuviškos salotos .....	33
4. Sumuštiniai su sūriu ir krynais .....	16	73. Salotos „Tauras“ .....	34
5. Sumuštiniai su pomidorų padažu ir silke .....	16	74. Salotos „Žalioji“ .....	34
*6. Sumuštinis su kiaušiniu .....	17	75. Salotos „Kastytis“ .....	35
7. Sluoksniuotas sumuštinis .....	17	76. Salotos „Jūratė“ .....	35
8. Aludės sumuštinis .....	17	77. Salotos „Orbita“ .....	35
9. Sumuštinis „Astra“ .....	18	78. Salotos „Tulpė“ .....	35
10. Sumuštiniai „Anykštukai“ .....	18	*79. Salotos „Rūta“ .....	36
11. Sumuštiniai „Asorti“ .....	18	80. „Grybautojų“ salotos .....	36
12. Sumuštiniai su raudonaisiais ikrasais .....	18	81. Mūsų salotos .....	36
13. Sumuštiniai su juodaisiais ikrasais .....	19	82. Salotos „Vilnius“ .....	37
14. Sumuštiniai su sūdyta žuvimi .....	19	83. Naminės salotos .....	37
15. Sumuštiniai su krabais .....	19	84. Salotos „Dainava“ .....	37
16. Sumuštiniai su rūkytais gaminiiais .....	19	85. Salotos „Neringa“ .....	38
*17. Sumuštiniai su sūriu .....	20	*86. Salotos „Inkaras“ .....	38
18. Sumuštiniai su agurkais ir rūkytais mėsos gaminiiais .....	20	*87. Salotos „Skanumėlis“ .....	39
*19. Sumuštiniai su kiaušiniu .....	20	*88. Salotos „Aušrinė“ .....	39
20. Sumuštiniai su pomidorais .....	20	89. Salotos „Drebulė“ .....	39
21. Sumuštiniai „Žuvies užkandis“ .....	20	*90. Daržovių mišrainė su aliejumi .....	40
22. Sumuštinis „Slyvelė“ .....	21	*91. Daržovių mišrainė su grietine .....	40
23. Valovani su erškėtu arba krabais .....	21	*92. Mišrainė „Žieminis užkandis“ .....	40
24. Valovani „Mažyliai“ .....	21	3. VARŠKĖS PATIEKALAI .....	40
25. Užkandis „Naujiena“ .....	21	*93. Varškė su grietine ir džemu .....	40
26. Plikytiniai „Mažasis skanėstas“ .....	22	94. Varškė „Sniegėlis“ .....	41
27. Įdaryti plikytiniai .....	22	95. Sūris „Dainava“ .....	41
28. Užkandiniai vėrinukai .....	22	96. Sūrio vėrinukai .....	41
*29. Desertiniai vėrinukai .....	23	4. KIAUŠINIŲ PATIEKALAI .....	41
*30. Desertiniai vėrinukai su sausainiais .....	23	*97. Kiaušiniai su grietine ir svogūnų laiškais .....	41
2. SALOTOS IR MIŠRAINĖS .....	23	98. Kiaušiniai grietinės–krienu padaže .....	42
*31. Šviežių daržovių salotos .....	23	99. Kiaušinių užkandis .....	42
*32. Prieskoninių daržovių salotos .....	23	100. Užkandėlė „Nerija“ .....	42
*33. Salierų salotos su česnakais .....	24	101. Užkandėlė „Gildija“ .....	43
*34. Sezoninės salotos .....	24	102. Kiaušinis įdarytas silke .....	43
*35. Salotos „Ekstra“ .....	24	103. Kiaušinis įdarytas grybais .....	43
*36. Morkų ir kopūstų salotos .....	24	104. Kiaušinis su grybais ir drebučiais .....	44
*37. Morkų salotos su česnakais .....	24	105. Kiaušinis drebučiuose .....	44
*38. Morkų salotos su slyvomis .....	25	5. DARŽOVIŲ IR GRYBŲ PATIEKALAI .....	44
*39. Salotos „Gaidelis“ .....	25	106. Įdaryti agurkai .....	44
*40. Agurkų salotos su sūriu .....	25	107. Užkandis „Lazdelės“ .....	45
*41. Kopūstų salotos su grybais .....	25	108. Užkandėlė „Saulėtekis“ .....	45
*42. Raugintų kopūstų salotos su grietine .....	26	109. Bulvių vyniotinis su kiaušiniiais .....	46
*43. Burokėlių salotos .....	26	110. Bulvių pusgaminiis .....	46
*44. Burokėlių salotos su krynais .....	26	111. Bulvių vyniotinis su kiaušiniiais porcijomis .....	46
*45. Raugintų burokėlių salotos .....	26	112. Bulvių vyniotinis su varške ir kumpiu .....	46
*46. Bulvių salotos su svogūnų laiškais .....	26	113. Bulvių vyniotinis su varške ir kumpiu porcijomis .....	47
*47. Daržovių salotos .....	27	*114. Bulvių vyniotinis su žuvies įdaru .....	47
*48. Pupelių salotos .....	27	115. Bulvių vyniotinis su žuvies įdaru porcijomis .....	47
*49. Obuolių salotos su aliejumi .....	27	*116. Bulvių vyniotinis su kepenų įdaru .....	47
*50. Obuolių salotos su grietine .....	27	117. Bulvių vyniotinis su kepenų įdaru porcijomis .....	48
*51. Obuolių salotos su krienuis .....	28	118. Bulvių vyniotinis su mėsa .....	48
*52. Obuolių ir geteklių salotos .....	28	119. Bulvių vyniotinis su mėsa porcijomis .....	48
53. Daržovių salotos drebučiuose .....	28	*120. Morkų vyniotinis su ryžiais .....	48
54. Apelsinų salotos su alyvuogėmis .....	28	121. Morkų pusgaminiis .....	49
55. Konservuotų vaisių salotos .....	29	122. Morkų vyniotinis su ryžiais porcijomis .....	49
56. Kiaušinių salotos su krienuis .....	29	*123. Morkų vyniotinis su varške .....	49
57. Ryžių salotos su grybais .....	29	*124. Morkų vyniotinis su varške porcijomis .....	49
*58. Salotos „Astra“ .....	29	125. Morkų vyniotinis su bulvėmis ir kumpiu .....	50
*59. Pikantiškos salotos .....	30	126. Morkų vyniotinis su bulvėmis ir kumpiu porcijomis .....	50
*60. Salotos „Inga“ .....	30	*127. Morkų vyniotinis su omletu .....	50
		128. Morkų vyniotinis su omletu porcijomis .....	51
		*129. Morkų vyniotinis su vištiena ir omletu .....	51
		130. Morkų vyniotinis su vištiena ir omletu porcijomis .....	51
		*131. Morkų vyniotinis su mėsa .....	51
		132. Morkų vyniotinis su mėsa porcijomis .....	52
		*133. Morkų vyniotinis su obuoliais .....	52
		134. Morkų vyniotinis su obuoliais porcijomis .....	52
		*135. Morkų vyniotinis su kiaušiniiais .....	52
		136. Morkų vyniotinis su kiaušiniiais porcijomis .....	53
		*137. Kopūstų vyniotinis su kiaušiniiais .....	53
		138. Kopūstų vyniotinis su kiaušiniiais porcijomis .....	53
		*139. Kopūstų vyniotinis su daržovėmis .....	53
		140. Kopūstų vyniotinis su daržovėmis porcijomis .....	54

*141. Kopūstų vyniotinis su kepenų įdaru	54
142. Kopūstų vyniotinis su kepenų įdaru porcijomis	54
*143. Kopūstų vyniotinis su mėsa	55
144. Kopūstų vyniotinis su mėsa porcijomis	55
*145. Kopūstų vyniotinis su mėsa ir omletu	55
146. Kopūstų vyniotinis su omletu ir mėsa porcijomis	56
*147. Kopūstų vyniotinis su morkomis	56
148. Kopūstų vyniotinis su morkomis porcijomis	56
*149. Burokėlių vyniotinis su kepenų įdaru	56
150. Burokėlių vyniotinis su kepenų įdaru porcijomis	57
151. Petražolių vyniotinis su mėsa	57
152. Petražolių vyniotinis su mėsa porcijomis	58

## 6. ŽUVIES PATIEKALAI . . . . . 58

153. Silkė „Rolmopsas“	58
154. Užkandėlė „Vienas kšnis“	58
155. Silkė su obuolių salotomis	58
156. Silkė „Metropolis“	58
157. Silkė kaimiška	59
158. Silkė su keptais svogūnais	59
159. Silkė su grybais ir majonezu	59
160. Silkė su obuoliais arba pomidorais	59
161. Silkė grietinės–krienu padaže	59
162. Silkė kiaušinio–majonezo padaže	60
163. Silkė lietuviškame pomidorų padaže	60
164. Silkė pomidorų padaže su grybais	60
165. Silkė saldžiarūgščiam padaže	60
166. Silkės–kiaušinių užkandis	60
167. Daržovių užkandėlė	61
168. Užkandėlė „Gero apetito“	61
169. Silkių vyniotinis	61
170. Silkė su prieskoniškais daržovėmis	62
171. Silkė su grietine ir virtomis bulvėmis	62
172. Kepta silkė su svogūnų padažu	62
173. Kepta silkė	62
174. Silkė kepta tešloje	63
175. Užkandėlė „Pušyno grybai“	63
176. Silkės užkandėlė	63
177. Panevėžietiška silkė	63
178. Žuvis su daržovėmis ir grybais	64
179. Lietuviškas žuvies vyniotinis	64
180. Lietuviškas žuvies vyniotinis porcijomis	64
181. Žuvies vyniotinis su grybų įdaru	64
182. Žuvies vyniotinis su grybų įdaru porcijomis	65
183. Įdaryta žuvis su padažu	65
184. Įdaryti kalmarai	65
185. Įdaryti kalmarai porcijomis	66

## 7. MĖSOS PATIEKALAI . . . . . 66

186. Rūkytos filė vyniotinis	66
187. Pikantiškas užkandis	66
188. Užkandis „Vasara“	66
189. „Varovų“ užkandis	67
190. Medininkų užkandis	67
191. Karštai rūkyta nugarinė	67
192. Filė „Neris“	67
193. Rūkytos vištos	68
194. Rūkyta višta porcijomis	68
195. Rūkyta antis	68
196. Rūkyta antis porcijomis	68
197. Užkandis „Lašinių sūktinis“	69
198. Marinuotos jautienos krūtinėlė	69
199. Marinuotos jautienos vyniotinis	69
200. Jautienos vyniotinis su lašinukais	69
201. Kiaulienos vyniotinis	70
202. Krūtinėlės vyniotinis su įdaru	70
203. Kiaulienos vyniotinis su jautienos įdaru ir kmynais	70
204. Rūkytos šoninės ir liežuvio vyniotinis	71
205. Veršienos vyniotinis su kmynais	71
206. Delikatesinis vyniotinis	71
207. Ypatingas liežuvis	71
208. Marinuoto liežuvio vyniotinis su įdaru	72
209. Kepta marinuota jautiena	72
210. Marinuota jautiena	72
211. Įdaryta nugarinė	72
212. Nugarinė įdaryta daržovėmis	73
213. Nugarinė įdaryta daržovėmis porcijomis	73
214. Kiaulienos nugarinė su džiovintomis slyvomis	73
215. Kiaulienos nugarinė su džiovintomis slyvomis porcijomis	74
216. „Bičiulių“ užkandis	74
217. Užkandis „Bildukas“	74
218. Užkandis „Lokys“	74
219. Užkandžio „Lokys“ salotos	75
220. Sūrio užkandis	75
221. Troškinta mėsa su vyno padažu	75
222. Šprotai	75
223. Užkandis „Puntukas“	76
224. Užkandis „Banga“	76
225. Užkandis „Žvaigždynas“	76
226. Kepta veršiena drebučiuose	77

227. Paštetas su sūriu	77
228. Paštetas su grybais	78
229. Netikras zuikis	78
230. Netikras zuikis porcijomis	78
231. Lietuviška naminė dešra	79
232. Lietuviška naminė dešra porcijomis	79
233. Maltas jautienos vyniotinis	79
234. Maltos kiaulienos vyniotinis	79
235. Vištienos vyniotinis	80
236. Vištienos vyniotinis su razinomis	80
237. Vištienos vyniotinis su riešutais	80
238. Maltos vištienos vyniotinis su žalumynais	80
239. Antienos vyniotinis su liežuvio	81
240. Antienos vyniotinis su obuoliais	81
241. Lietuviškas žąsienos vyniotinis	82

## II. KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI . . . . . 82

242. Apkepti sumuštiniai su kumpiu ir sūriu	82
*243. Apkepti sumuštiniai su sardelėmis arba dešrelėmis	82
244. Užkandis „Skanėstas“	82
245. Sumuštinis su kumpiu	83
246. Plakinys (apkepimui)	83
247. Sumuštinis su grybais	83
*248. Sumuštinis su vištiena	83
249. Sumuštinis su paštetu	84
250. Pameistrio užkandis	84
251. Kriaučiaus užkandis	84
252. Jaunimo užkandis	84
*253. Naujoviškos dešrelės	85
254. Svogūnai įdaryti mėsa	85
*255. Bulvės įdarytos mėsa	85
*256. Vištiena grietinės padaže	86
257. Vištiena su grybais grietinės padaže	86

## III. SRIUBOS . . . . . 86

### \*258. Kaulų sultinys . . . . . 86

#### 1. PERTRINTOS SRIUBOS . . . . . 87

*259. Pertrinta daržovių sriuba	87
*260. Pertrinta morkų sriuba su sausučiais	87

#### 2. BALINTOS SRIUBOS . . . . . 87

261. Lietuviški barščiai	87
262. Barščiai su rūkyta mėsa	88
263. Lietuviški barščiai su grybais	88
264. Lietuviški vegetariški barščiai	88
*265. Naminė šviežių kopūstų sriuba	89
266. Agurkinė su grybais	89
267. Ryžių sriuba su pomidorais	89

#### 3. SKAIDRIOSIOS SRIUBOS . . . . . 90

*268. Skaidrus vištienos sultinys	90
*269. Skaidrus vištienos sultinys su makaronais	90
270. Grybautojų sultinys	90
271. Baršteliai su ausytėmis	91

#### 4. PIENIŠKOS SRIUBOS . . . . . 91

*272. Pieniška pertrintų daržovių sriuba	91
*273. Pieniška bulvinių kukulaičių sriuba	92
*274. Pieniška bulvių sriuba su pupelėmis	92
*275. Pieniška grikių sriuba	92
*276. Kukulienė	92

#### 5. ŠALTOSIOS SRIUBOS . . . . . 93

*277. Lietuviški šaltibarščiai	93
*278. Lietuviški šaltibarščiai (sezoniniai)	93
*279. Šalta rūgštynių sriuba	93
*280. Šalta rūgštynių sriuba su kefyru	94

#### 5. SALDŽIOSIOS SRIUBOS . . . . . 94

*281. Šviežių uogų sriuba	94
*282. Obuolių ir rabarbarų sriuba	94
*283. Džiovintų vaisių sriuba su šviežiais obuoliais	95
*284. Spanguolių ir šviežių obuolių sriuba	95
*285. Džiovintų vaisių sriuba su ryžiais	95
286. Saldi duonos sriuba	95
*287. Rabarbarų arba agrastų sriuba	96

## IV. BULVIŲ IR DARŽOVIŲ PATIEKALAI . . . . . 96

*288. Moliūgų, obuolių ir varškės pudingas	96
*289. Morkų ir obuolių pudingas	97
*290. Bulvių kotletai	97
*291. Bulvių kotletai su varške	97
*292. Virtų bulvių blynai su fermentiniu sūriu	98
*293. Bulviniai sūtinukai su varške	98
*294. Kopūstų kotletai	98
*295. Kopūstų sklindžiai	99
*296. Kopūstų pjausnys	99

*297. Daržovių kotletai su varške	99
*298. Kepti moliūgai arba aguročiai	100
*299. Moliūgų sklandžiai	100
*300. Burokėlių kotletai su varške	100
*301. Bulvių pudingas su varške	100
*302. Žiedinių kopūstų pudingas	101
*303. Morkų pudingas	101
*304. Morkų apkepas su varške	102
*305. Morkų kotletai	102
*306. Kopūstų apkepas	102
*307. Daržovių apkepas	103
*308. Apkepti kopūstai su pieno padažu	103
*309. Apkeptos bulvės su grietinės padažu	103
*310. Bulvinės bandelės su varške	104
*311. Daržovėmis ir ryžiais įdaryti pomidorai	104
*312. Ryžiais ir obuoliais įdaryti burokėliai	104
313. Virtos bulvės su spirgučiais	105
*314. Bulvių košė su spirgučiais	105
*315. Virtinukai su virtomis bulvėmis	105
*316. Virtų bulvių cepelinai	105
*317. Tarkuotų bulvių cepelinai	106
318. Tarkuotų bulvių cepelinai su grybais	106
*319. Kaimiški didžkukuliai	107
320. Žemaitiški didžkukuliai	107
*321. Bulvių dubenėliai	108
*322. Tarkainiai	108
*323. Švilpikai	109
*324. Žemaičių blynai	109
*325. Bulviniai rageliai	109
*326. Bulviniai blynai	110
*327. Bulviniai blynai su varške	110
*328. „Zuikio“ blynai	111
329. Bulviniai vėdarai	111
*330. Bulvių plokštainis	111
331. Bulvių plokštainis su rūkyta šonine	112
332. Bulvių plokštainis su kiaulių kojomis	112
*333. Bulvių plokštainis su varške	112
*334. Burokėlių sklandžiai	113
*335. Burokėlių apkepas su varške	113

## V. KRUOPŲ PATIEKALAI ..... 113

*336. Tiršta ryžių košė	113
*337. Tiršta grikių košė	114
*338. Tiršta avižinių dribsnių košė	114
*339. Tiršta manų kruopų košė	114
*340. Tiršta ryžių arba manų kruopų košė su morkomis	114
*341. Tiršta kruopų košė su moliūgu	114
*342. Tiršta ryžių košė su vaisiais	115
*343. Biri grikių košė	115
*344. Biri ryžių košė	115
*345. Ryžių pudingas su obuoliais	115
*346. Ryžių arba manų kruopų kotletai	116
*347. Sklandžiai iš manų arba ryžių kruopų	116
*348. Sklandžiai iš ryžių kruopų su obuoliais	116
*349. Manų košė su drebučiais	116
*350. Ryžių košė su vaisiais	117
351. Kruopų vėdarai	117
352. Žirnių šustinė	117

## VI. MILTINIAI PATIEKALAI ..... 118

*353. Virti makaronai su fermentiniu sūriu	118
*354. Makaronų apkepas	118
*355. Skryliai	118
356. Skryliai su agonomis	119
357. Virtinukai su kopūstais ir grybais	119
*358. Abriedukai	119
*359. Sklandžiai su obuoliais	120
*360. Sklandžiai su varške	120
*361. Panevėžiečių blynėliai	120
*362. Blynėliai su žuvies įdaru	121
*363. Vafliniai sklandžiai	121

## VII. KIAUŠINIŲ PATIEKALAI ..... 122

*364. Kiaušininė su pomidorais	122
*365. Kiaušininė su fermentiniu sūriu	122
366. Kiaušininė „Dainava“	122
*367. „Ypatingas“ omletas	122
*368. Omletas su žalumynais	123
*369. Omletas su sūriu ir skrebučiais	123
370. Omletas su grybais	123
*371. Omletas „Pasaka“	124
*372. Virti obuoliai	124

## VIII. VARŠKĖS PATIEKALAI ..... 124

*373. Varškės sklandžiai	124
*374. Varškės apkepas	125
*375. Varškės su morkomis apkepas	125
*376. Varškės suflė	125

*377. Kefyras su virtomis bulvėmis	126
*378. Varškė su grietine, pienu ir bulvėmis	126
*379. Delikatesinis pudingas	126
*380. Varškės ir duonos kukuliai	126

## IX. ŽUVIES PATIEKALAI ..... 127

*381. Įdaryta žuvis	127
*382. Apkepti žuvies maltiniai	127
*383. Natūralus maltos žuvies pjausnys	127
*384. Maltos žuvies suktiniai	128
*385. Žuvies kukuliai	128
386. Lietuviškas sterkas	128
387. Kepsnys „Klaipėda“	129
*388. Žuvies rageliai	129
389. Kepsnys „Jaunystė“	130
390. Žvejų kepsnys	130
391. Kepsnys „Brigantina“	131
*392. Žuvies kaštonai	131
393. Kalmarų kepsneliai	132

## X. MĖSOS IR SUBPRODUKTŲ PATIEKALAI .... 132

### 1. VIRTA MĖSA IR SUBPRODUKTAI ..... 132

*394. Virta jautiena arba kiauliena grietinės padaže	132
395. Kiauliena aluje	133
396. Virtos kiauliušausys	133
397. Virtos kiaulių kojos	133
398. Virtas liežuvis su grybais	133

### 2. KEPTA MĖSA IR SUBPRODUKTAI ..... 134

399. Kepsnys „Tauras“	134
400. Kepsnys „Pirklio paguoda“	134
401. Kepsnys „Gildija“	135
402. Kepsnys „Jautienos šmotmėsis“	135
403. Kepsnys „Žara“	136
404. Žemaičių suktinukai	136
405. Kepsnys „Vilija“	137
406. Kepsneliai su grybų padažu	137
407. Jautiena su daržovėmis	137
408. Jautienos suktinis	138
409. Kepsnys „Ažuolas“	138
410. Geležinkeliečių kepsnys	139
411. Kepsnys „Jaunystė“	139
412. Jautiena „Žalioji“	140
413. Filė „Rūta“	140
414. Kepsnys „Skrydis“	141
415. Kalvio plaktinis su dažiniu	141
416. Kepsnys „Šaltinėlis“	141
417. Kepsnys „Stumbro ragas“	142
418. Kepsnys „Berzelis“	143
419. Filė „Žarija“	144
420. Marinuotos jautienos kepsnys	144
421. Kepsnys „Regata“	145
422. Kepsnys „Vilnius“	145
423. Kepsnys „Baltija“	146
424. Kepsnys „Baravykas“	146
425. Račiaus suktiniai	147
426. Kiaulienos kepsnys su vyšniomis	147
427. Karbonadas „Pasaka“	148
428. Lietuviškas karbonadas	148
429. Karbonadas „Tulpė“	149
430. Kepsnys „Jums, bičiuliai“	149
431. Jaunimo kepsnys	149
432. Kepsnys „Žalioji“	150
433. Pirklio kepsnys	150
434. Šiaulių suktinukai	151
435. Šiaulių skanėstas	151
436. Karbonadas su grybais	152
437. „Lazdynų“ kepsnys	152
438. Kepsnys „Orbita“	153
439. Kepsnys „Ekstra“	153
440. Lietuviškas kepsnys	154
441. Kaimiškas kepsnys	154
442. Kepsnys „Klaipėda“	155
443. Kepsnys „Jūra“	155
444. Kepsnys „Dainava“	156
445. Aludės kepsnys	156
446. Pokylio kepsnys	157
447. Rageliai „Bildukas“	158
448. Suktinukai „Lizdelis“	158
449. Suktinukas „Birutė“	158
450. Uosto suktinukai	159
451. Kepsnys „Nerija“	159
452. Kepsnys „Geluva“	160
453. Kepsnys „Regata“	160
454. Karbonadas „Vilnius“	161
455. Kiaulienos kepsnys	161
456. Kiauliena ant iešmo	162
457. Šašlykas „Ragas“	162

458.	Kepsnys „Medžiotojų paguoda“	163
459.	Kauno veršiena	163
460.	Kepsnys „Palanga“	163
461.	Veršiena „Gintaras“	164
462.	Briedienos šašlykas	164
463.	Sermienos šašlykas	165
464.	Kepenėlės ant iešmo	165
<b>3.</b>	<b>TROŠKINTA MĖSA</b>	<b>166</b>
*465.	Lietuviškas vyniotinis	166
*466.	Gabalėliais troškinta jautiena	166
467.	Vyniotinis „Seklyčia“	167
468.	Kiaulienos troškiny su grybais	167
469.	„Kniaudiškės“ troškiny	168
470.	Vyniotinis „Palanga“	168
471.	Kiauliena „Draugystė“	169
472.	Aviena su kmynais	169
473.	Veršiena grybų padaže	169
474.	Suktinukai	170
475.	Troškinta briediena	170
476.	Troškinta briediena su grybų padažu	171
<b>4.</b>	<b>MALTOS MĖSOS PATIEKALAI</b>	<b>171</b>
*477.	Bifšteksas „Vėtrungė“	171
478.	Avienos dešrelės (pusgaminiis)	171
479.	Avienos dešrelės (porcijomis)	172
*480.	Netikras zuikis su burokėliais	172
481.	Lietuviška naminė dešra su kopūstais	172
482.	Mėgėjiškos dešrelės	173
*483.	Dešrelės „Siurprizas“	173
484.	Kauno dešrelės	173
485.	Kauno dešrelės porcijomis	174
*486.	Pūkučiai	174
487.	Briedienos dešrelės (pusgaminiis)	174
488.	Briedienos dešrelės (porcijomis)	174
<b>XI.</b>	<b>PAUKŠTIENOS PATIEKALAI</b>	<b>175</b>
*489.	Kepsnys „Vilnius“	175
*490.	Kepsnys „Klumpė“	175
*491.	Suktinukas „Vaidilutė“	176
*492.	Vištiena „Neringa“	176
493.	Viščiukas „Vilnelė“	177
494.	Kepsnys „Gaidys“	177
495.	Višta ant iešmo	178
496.	Vištiena „Vilnius“	178
*497.	Architektų kepsnys	178
*498.	Kepsnys „Juratė“	179
*499.	Kepsnys „Astra“	179
*500.	Kukuliai „Buratinas“	180
501.	Suktinukas „Gaidžio kojėlė“	180
502.	Kepsnys „Tulpė“	181
*503.	Krepšeliai su salotomis	182
*504.	Vištienos „Nuostabus kepsnys“	182
505.	Krepšeliai su vaisių salotomis	182
*506.	Suktinukas „Mūsų patiekalas“	183
507.	Kepsnys „Vakaras“	183
*508.	Maltinukai „Baltija“	184
*509.	Virtos vištienos maltinis	184
510.	Vištienos vyniotinis su grybų įdaru	185
<b>XII.</b>	<b>GARNYRAI</b>	<b>185</b>
<b>1.</b>	<b>GARNYRAI KARŠTIESIEMS PATIEKALAMS</b>	<b>185</b>
*511.	Bulviniai krocketai	185
*512.	Grietinėje troškintos morkos	186
*513.	Morkos, troškintos su džiovintomis slyvomis arba obuoliais	186
*514.	Morkos su žaliaisiais žirneliais pieno padaže	186
*515.	Troškinti kopūstai su obuoliais	186
*516.	Virti ryžiai su morkomis	186
*517.	Virti ryžiai su svogūnais	187
*518.	Šutintos pupelės	187
*519.	Virtos bulvės su prieskoniais	187
*520.	Troškintos bulvės	187
521.	Pagerinti bulvių krocketai	187
*522.	Kepintos morkos su grietine ir sviestu	188
523.	Užkepti burokėliai vyno padaže	188
524.	Riebaluose kepti svogūnai	188
<b>2.</b>	<b>GARNYRAI ŠALTIESIEMS PATIEKALAMS</b>	<b>188</b>
525.	Rauginti burokėliai	188
526.	Marinuoti svogūnai su citrinų rūgštimi	188
*527.	Daržovės su kmynais	189
*528.	Konservuotų ankštinių daržovių salotos	189
<b>XIII.</b>	<b>PADAŽAI</b>	<b>189</b>
<b>1.</b>	<b>KARŠTIEJI PADAŽAI</b>	<b>189</b>
*529.	Pagrindinis baltasis padažas	189
*530.	Baltasis padažas su kiaušiniu	189
*531.	Skystas pieno padažas	190
*532.	Vidutinio tirštumo pieno padažas	190
*533.	Grietinės padažas	190
*534.	Natūralus lenkiškas padažas	190
*535.	Olandiškas padažas	190
536.	Spirgučių padažas su grietine	191
537.	Spirgučių padažas su svogūnais	191
538.	Spirgučių padažas su svogūnais ir grietine	191
*539.	Pagerintas grietinės padažas	191
*540.	Grietinės padažas su daržovėmis	191
*541.	Grietinės–sviesto padažas	192
*542.	Grietinės–sviesto padažas su svogūnais	192
543.	Aštrus pomidorų padažas su vynu	192
544.	Pomidorų padažas su slyvų sultimis	192
545.	Baltasis padažas su kumpiu	192
*546.	Svogūnų padažas su aliejumi	193
547.	Svogūnų padažas su grybais	193
548.	Grybų padažas su grietine	193
549.	Desertinis padažas su cinamonu	194
<b>2.</b>	<b>ŠALTIEJI PADAŽAI</b>	<b>194</b>
*550.	Varškės padažas su grietine	194
551.	Grietinės padažas su krienuis	194
552.	Svogūnų padažas su prieskoniais	194
553.	Svogūnų–grietinės padažas	194
554.	Aštrus pomidorų padažas su svogūnais	195
*555.	Lietuviškas pomidorų padažas	195
556.	Pomidorų padažas su grybais ir svogūnais	195
*557.	Saldžiarūgštis padažas	195
*558.	Saldžiarūgštis padažas su slyvomis	195
559.	Daržovių padažas su grybais	196
560.	Majonezo padažas su agurkais ir grybais	196
561.	Majonezo padažas su grybais	196
*562.	Majonezo padažas su agurkais	196
563.	Majonezo padažas su krienuis	197
564.	Majonezo padažas su obuoliais ir krienuis	197
*565.	Majonezo padažas su sūriu	197
566.	Aštrus padažas su lietuvišku vynu	197
567.	Pagerintas krienių padažas	197
568.	Marinatas su prieskoniais	197
569.	Skaidrus marinatas	198
570.	Daržovių marinatas su žuvies sultiniu	198
571.	Marinatas su mairūnais	198
572.	Marinatas su Česnakais	198
573.	Marinatas su svogūnais ir Česnakais	199
*574.	Marinatas salotoms su citrinų rūgštimi	199
*575.	Sultinio drebučiai	199
*576.	Vištienos drebučiai su pomidorais	199
*577.	Pomidorų drebučiai	199
*578.	Pomidorų drebučiai su majonezu	200
<b>3.</b>	<b>SVIESTO IR PRIESKONIŲ MIŠINIAI</b>	<b>200</b>
*579.	Sviesto mišiniai	200
*580.	Žaliosis sviestas su krapais	200
581.	Prieskonių mišiniai	200
*582.	Prieskonių mišinys su Česnakais	201
<b>4.</b>	<b>SALDIEJI PADAŽAI IR SIRUPAI</b>	<b>201</b>
583.	Vyno padažas	201
584.	Desertinis padažas	201
585.	Šaldus padažas	201
586.	Šokolado padažas	201
587.	Šokoladinis padažas su konjaku	202
*588.	Lietuviškas spanguolių padažas	202
*589.	Sirupas „Pasaka“	202
*590.	Arbatos sirupas	202
591.	Kavos sirupas	202
592.	Kmynų sirupas	203
593.	Gvazdikėlių sirupas	203
*594.	Citrininių melisų sirupas	203
595.	Sirupas „Gaiva“	203
<b>XIV.</b>	<b>SALDIEJI PATIEKALAI</b>	<b>203</b>
<b>1.</b>	<b>KISIELIAI IR KOMPOTAI</b>	<b>203</b>
*596.	Kakavos kisielius	203
*597.	Duonos kisielius	204
*598.	Duonos kisielius su plakta grietinele	204
*599.	Kisielius su plakta grietinele	204
*600.	Rabarbarų kompotas	204
*601.	Vaisių kompotas su plakta grietinele	205
<b>2.</b>	<b>DREBUČIAI IR PUTĖSIAI</b>	<b>205</b>
*602.	Sulčių drebučiai	205
*603.	Sluoksniuoti drebučiai	205
*604.	Duonos drebučiai	205
*605.	Vaisių–uogų koncentrato drebučiai	206
*606.	Drebučiai su plakta grietinele	206
*607.	Sulčių putėsiai	206
*608.	Džemo putėsiai	206



*609. Duonos putėsiai	207	685. Gira „Vilnius“	224
*610. Putėsiai su plakta grietinėle	207	686. Imbiero gira	224
<b>3. KREMAI IR PLAKTA GRIETINĖLĖ</b>	<b>207</b>	687. Spanguolių gira	224
*611. Grietinės kremas	207	688. Bočių gėrimas	224
612. Aguonų kremas	207	*689. Gėrimas „Juratė“	224
613. Kremas „Vakaris“	208	*690. Gėrimas „Dainava“	225
614. Kremas „Rūta“	208	*691. Vynuogių gėrimas	225
615. Kremas „Asorti“	208	*692. Gėrimas „Žalioji“	225
616. Grietinėlis kremas	209	693. Gėrimas „Beržas“	225
617. Kiaušinių kremas	209	694. Gėrimas „Astra“	226
*618. Kremas „Pasaka“	209	695. Gėrimas „Ekspres“	226
*619. Kiaušinių–pieno kremas	209	*696. Gėrimas „Anykšta“	226
*620. Kremas „Gardumynas“	209	697. Gėrimas „Bildukas“	226
621. Plakta grietinėle su želatina	210	698. Gėrimas „Meridianas“	226
*622. Plakta grietinėle su šviežiomis uogomis	210	*699. Gėrimas „Kelioninis“	227
*623. Plakta grietinėle su konservuotais vaisiais	210	*700. Gėrimas „Neptūnas“	227
*624. Plakta grietinėle su uogiene	210	701. Gėrimas „Nerija“	227
*625. Plakta grietinėle su vanilinu	210	*702. Gėrimas „Birutė“	227
626. Plakta grietinėle su šokoladu	211	703. Kopų gėrimas	228
627. Plakta grietinėle su plikytiniais	211	704. Gėrimas „Žarija“	228
628. Plakta grietinėle su morengais	211	705. Gėrimas „Trys mergelės“	228
*629. Plakta grietinėle su biskvitu ir riešutais	211	706. Gėrimas „Palanga“	228
*630. Plakta grietinėle su vafliais ir riešutais arba šokoladu	211	707. Gėrimas „Neringa“	229
<b>4. ĮVAIRŪS SALDIEJI PATIEKALAI</b>	<b>211</b>	708. Kmynų gėrimas	229
*631. Rabarbarai su plakta grietinėle ir braškėmis	211	709. Gėrimas „Daina“	229
*632. obuolių sultys su plakta grietinėle	212	710. Gėrimas „Nykštukas“	229
*633. Slyvų sultys su plakta grietinėle	212	*711. Gėrimas „Vysnelė“	229
*634. Trintos braškės arba mėlynės su plakta grietinėle	212	712. Gėrimas „Paukščių pienas“	230
*635. Konservuoti vaisiai su plakta grietinėle	212	713. Senolių gėrimas	230
*636. Kepti obuoliai su plakta grietinėle	213	<b>4. VAISIŲ IR PIENO KOKTEILIAI</b>	<b>230</b>
*637. Vaisiai drebučiuose su plakta grietinėle	213	*714. Kokteilis „Smalyzius“	230
*638. obuoliai piene	213	715. Kokteilis „Pupa“	230
639. obuoliai šokoladu	213	716. Kokteilis „Snaigė“	231
640. Desertas „Kometa“	214	*717. Kokteilis „Lapė gudruolė“	231
*641. Kepti obuoliai „Pusnelė“	214	*718. Kokteilis „Vėjelis“	231
*642. Varškės delikatesinis pudingas	214	*719. Anūkėlių kokteilis	231
643. „Greitučiai“ su vyno padažu	215	720. Indėno kokteilis	231
644. Skanėstas su varške	215	*721. Kokteilis „Šarka vagilė“	231
*645. Agurkai su medumi	215	*722. Kosmonauto kokteilis	232
646. Saldūs migdolai	215	723. Kokteilis „Medutis	232
647. Sūdyti migdolai	216	724. Kokteilis „Aguonėlė“	232
648. Riešutai su medumi	216	725. Kokteilis „Sinjoras pomidoras“	232
649. Naminis riešutų parfe	216	726. Kokteilis „Murziukas“	232
650. Abrikosų parfe	216	727. Kokteilis „Vysnelė“	233
<b>5. LEDAI</b>	<b>217</b>	*728. Kokteilis „Gintarėlis“	233
*651. Ledai su uogiene	217	*729. Kokteilis „Negriukas“	233
652. Ledai su šokoladu	217	*730. Citrinių melisų kokteilis	233
653. Ledai su morengais	217	*731. Kmynų kokteilis	233
654. Ledai „Rūta“	217	*732. Kokteilis „Sigutė“	233
655. Ledai su likeriu	217	*733. Kokteilis „Ramunėlė“	234
*656. Ledai su biskvitu	217	*734. Kokteilis „Bitutė“	234
*657. Ledai „Šaltutis“	218	735. Pomidorų kokteilis su grietine	234
658. Ledai „Svajonė“	218	736. Pieno–šokolado kokteilis su ledais	234
*659. Ledai su riešutais	218	737. Pieno–kavos kokteilis su ledais	234
660. Ledai su konjaku	218	738. Grietinėlis kokteilis su sirupu	235
*661. Ledai su sirupu	218	*739. Pieno–vaisių kokteilis	235
<b>XV. GĖRIMAI</b>	<b>219</b>	*740. Pieno–vaisių kokteilis su ledais	235
<b>1. KARŠTIEJI GĖRIMAI</b>	<b>219</b>	*741. Vaisinis kokteilis su ledais	235
*662. Ramunėlių arbata	219	*742. Gaivinantis kokteilis	235
*663. Mėtų arbata	219	*743. Jaunimo kokteilis	236
*664. Kmynų arbata	219	*744. Kokteilis „Pasaka“	236
*665. Čiobrelėlių arbata	219	*745. Kokteilis „Nykštukas“	236
666. Indiška kava	219	*746. Vaisių kokteilis	236
667. Kava „Baltija“	220	*747. Dietinis arbatos kokteilis su ledais	236
668. Gėrimas „Eglė žalčių karalienė“	220	*748. Dietinis medaus kokteilis	236
<b>2. STIPRŪS KARŠTIEJI GĖRIMAI</b>	<b>220</b>	*749. Dietinis medaus kokteilis su ledais	237
669. Kava „Rūta“	220	*750. Dietinis vaisių kokteilis	237
670. Kava–punšas	220	<b>5. FIRMINIAI KOKTEILIAI</b>	<b>237</b>
671. Pieno punšas	220	751. Alaus kokteilis	237
672. Anykštėnų glintveinas	221	752. „Bočių“ kokteilis	237
673. Arbatinis grogas su romu	221	753. Kokteilis „Šypsnelė“	237
674. Grogas su konjaku	221	754. Lietuviškas kokteilis	238
675. Grogas su romu	221	755. Kokteilis „Žirmūnų žiburiai“	238
676. Grogas „Fantazija“	222	756. Kokteilis „Trijukė“	238
677. Senovinis alus	222	<b>XVI. MILTINIAI KULINARIJOS GAMINIAI</b>	<b>238</b>
<b>3. ŠALTIEJI GĖRIMAI</b>	<b>222</b>	757. Trapios tešlos krepšeliai	238
678. Arbatos gėrimas	222	758. Pagerinta mielinė tešla (su aliejumi)	238
679. Gėrimas „Pasaka“	222	*759. Sluoksniuota tešla su pienu	239
680. Gėrimas „Gaiva“	223	760. Varškės spurgos	239
681. Gėrimas „Sveikata“	223	*761. Pagerintos mielinės tešlos pyragėliai	239
682. „Gizelių“ midus	223	*762. Žuvinukai	240
683. Gėrimas „Gintaras“	223	*763. Varškuoliai	240
684. Lietuviška gira	223	764. Pyragėliai su avienu (kibinai)	240
		765. Apkepas su pomidoriniu žuvies įdaru	241
		766. Apkepas su dešros įdaru	241
		*767. Skrebutis	241
		*768. Ruginės duonos skrebutis	241

*769. Batono lazdelės . . . . .	241
*770. Duona su česnakais . . . . .	242
771. Duona su kmynais . . . . .	242

## **XVII. ĮDARAI . . . . . 242**

772. Kumpio įdaras su majonezu ir česnakais . . . . .	242
773. Rūkytos mėsos įdaras su petražolėmis . . . . .	242
774. Dešros įdaras su sūriu . . . . .	243
775. Lašinukų įdaras . . . . .	243
776. Vištienos įdaras . . . . .	243
777. Pašteto įdaras su vynu . . . . .	243
778. Silkės įdaras su obuoliais ir sūriu . . . . .	243
779. Pomidorinis žuvies įdaras . . . . .	244
780. Varškės įdaras su razinomis ir riešutais . . . . .	244
*781. Sūrio įdaras su česnakais . . . . .	244
782. Grybų įdaras su česnakais . . . . .	244

## **XVIII. ETNINIAI PATIEKALAI . . . . . 245**

*783. Gaivinančios burokėlių salotos . . . . .	245
*784. Raugintų burokėlių salotos su kmynais . . . . .	245
*785. Kastinys . . . . .	245
786. Silkė burokėlių rasale . . . . .	245
787. Silkė su raugintais kopūstais . . . . .	246
788. Įdaryta kiaulienos karka . . . . .	246
789. Kaimiškas užkandis . . . . .	246
790. Užpiltos kiaulių kojos su krienais . . . . .	246
791. Aukštaičių šiupinys . . . . .	246
*792. Aukštaičių prėskinys . . . . .	247
793. Cibulynė . . . . .	247
794. Cibulynė su kefyru . . . . .	247
795. Žemaitiška cibulynė . . . . .	248
796. Kaimiškas šiupinys . . . . .	248
*797. Kukulaičių sriuba . . . . .	248
*798. Senolių sriuba . . . . .	249
799. Rasalynė . . . . .	249
*800. Bulvių raguoliai . . . . .	249
*801. Mokyklinis plokštainis . . . . .	249
*802. Kukoriai . . . . .	250
803. Pusinė košė . . . . .	250
804. Tarkuotų bulvių košė . . . . .	251
*805. Varškės kukulaičiai . . . . .	251
806. Virtinukai su tarkuotomis bulvėmis . . . . .	251
807. Kastinys su varške . . . . .	252
808. Kastinys su pipirais . . . . .	252
809. Kastinys su svogūnais arba kmynais . . . . .	252
810. Žemaičių plakinys . . . . .	252
811. Baltasis alus . . . . .	253

## **XIX. RYTŲ EUROPOS ŠALIŲ NACIONALINIAI IR FIRMINIAI PATIEKALAI . . . . . 253**

### **1. ESTŲ PATIEKALAI . . . . . 253**

812. Tartu salotos . . . . .	253
813. Salotos „Naujiena“ . . . . .	253
814. Įdarytas kiaušinis „Senas Tomas“ . . . . .	253
815. Estiška silkė . . . . .	254
816. Tartu žuvis . . . . .	254
817. Tartu žuvis porcijomis . . . . .	254
818. Tartu kepsnys . . . . .	255
819. Tartu kepsnys porcijomis . . . . .	255
820. Estiškos vestuvinės dešrelės . . . . .	255
821. Pertrinta sūrio sriuba . . . . .	255
822. Jautienos kliopsai . . . . .	256
823. Įdaryta jautiena . . . . .	256
824. Filė „Nome“ . . . . .	256
825. Tartu kepsnys . . . . .	257
826. Estiškas karbonadas . . . . .	257
827. Kiauliena su kmynų padažu . . . . .	257
828. Kmynų padažas . . . . .	258
829. Svečių patiekalas . . . . .	258
*830. Bulvių–morkų kotletai . . . . .	258
*831. Varškės–morkų putėsiai su uogiene . . . . .	259
832. Duonos džiovėsių kremas . . . . .	259
833. Tartu kremas . . . . .	259
834. Tartu gėrimas . . . . .	260

835. Kokteilis „Senas Talinas“ . . . . .	260
836. „Gabriel“ kokteilis . . . . .	260

### **2. VOKIEČIŲ PATIEKALAI . . . . . 260**

837. Salotos su silke ir majonezu . . . . .	260
838. Mišrainė „Draugystė“ . . . . .	260
839. Rolmopsai su obuoliais . . . . .	261
840. Marinatas su cinamonu . . . . .	261
841. Pertrinta bulvienė su dešrelėmis . . . . .	261
*842. Blynėliai su sūriu . . . . .	262
843. Erfurto filė . . . . .	262
844. Hamburgo bifšteksas . . . . .	262
845. Vokiškas karbonadas . . . . .	263
846. Įdaryti bulvių krocketai . . . . .	263
847. Kepsnys „Vištos kojėlė“ . . . . .	263

### **3. LENKŲ PATIEKALAI . . . . . 264**

848. Kopūstų salotos . . . . .	264
849. Kopūstų salotos su obuoliais . . . . .	264
850. Morkų salotos . . . . .	264
851. Morkų–salierų salotos . . . . .	265
852. Morkų–petražolių salotos . . . . .	265
853. Morkų–obuolių salotos su krienais . . . . .	265
854. Porų salotos . . . . .	265
855. Salierų salotos . . . . .	265
856. Obuolių salotos su porais . . . . .	266
857. Obuolių–pupelių salotos . . . . .	266
858. Obuolių salotos su krienais ir grietine . . . . .	266
859. Raugintų agurkų salotos . . . . .	266
860. Kiaušiniai, įdaryti lukštuose . . . . .	267
861. Pomidorai, įdaryti prieskoninėmis daržovėmis . . . . .	267
862. Lenkiška silkė . . . . .	267
863. Bialystoko silkė . . . . .	267
864. Žuvies drebučiai su prieskoninėmis daržovėmis . . . . .	268
865. Majonezo padažas su vynu . . . . .	268
866. Karpis drebučiuose . . . . .	268
867. Karpis su krienais . . . . .	268
868. Lenkiškas žuvies vyniotinis su daržovėmis . . . . .	269
869. Lenkiškas žuvies vyniotinis su daržovėmis (porcijomis) . . . . .	269
870. Kumpio suktinukai su krienais . . . . .	269
871. Karbonadas su džiovintomis slyvomis . . . . .	270
872. Vištienos vyniotinis su petražolėmis . . . . .	270
873. Vištienos vyniotinis su petražolėmis (porcijomis) . . . . .	270
874. Antienos galantinas . . . . .	270
875. Antienos galantinas (porcijomis) . . . . .	271
876. Totoriškas padažas . . . . .	271
877. Pupelių sriuba su kleckučiais . . . . .	271
878. Aromatinis sultinys . . . . .	272
879. Bulvienė su skrandžiais . . . . .	272
*880. Bulviniai blynai su mėsa . . . . .	272
881. Lenkiškas guliašas su pupelėmis . . . . .	273
882. Senovinis lenkų šiupinys . . . . .	273
883. Tykocinskio bifšteksas . . . . .	273
884. Virti porai . . . . .	274
885. Lenkiškas karbonadas . . . . .	274
886. Kepsnys „Bialystokas“ . . . . .	274
887. Lenkiškai troškintos kepenėlės . . . . .	275
888. Lenkiškai troškinti skrandžiai . . . . .	275
889. Padažas su fermentiniu sūriu . . . . .	275
890. Lenkiškai troškinta jautiena . . . . .	276
891. Padažas „Bešamel“ . . . . .	276
892. Įdarytas vištienos maltinis . . . . .	276
893. Drebučiai su razinomis . . . . .	277
894. Kepti obuoliai su baltymu . . . . .	277
895. Lenkiškai įdarytas obuolys . . . . .	277
896. Vanilinis padažas . . . . .	278

### **4. VENGŲ PATIEKALAI . . . . . 278**

897. Burokėlių salotos „Gellert“ . . . . .	278
898. Jautienos troškiny . . . . .	278
899. Naminiai makaronai su morkomis . . . . .	279
900. Vengriškas guliašas . . . . .	279
901. Miltiniai kleckučiai . . . . .	279
902. Kepsnys „Debrecenas“ . . . . .	280
903. Vištienos paprikašas . . . . .	280
904. Grill dešrelės su daržovių balandėliais . . . . .	280
905. Pomidorinis sviesto padažas . . . . .	280