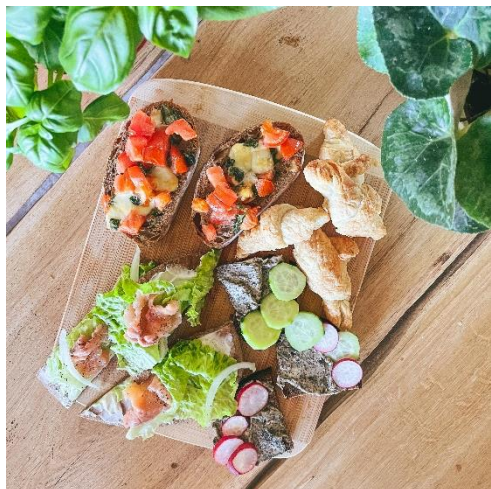




#SkautoMājās #GaidoMājās

2021/05



DAŽĀDAS MAIZĪTES MAIJA SVĒTKIEM UN PIKNIKIEM

Neatkarības un demokrātijas svētkus svinam maijā un baudām silto pavasara sauli, dodoties piknikos. Izmēģini pagatavot dažādu Eiropas valstu tradicionālās maizītes, ņem tās līdzī piknikā un dalies ar savējiem

KAŅEPJU MAIZĪTES (LATVIJA)

Nepieciešams:

- 3-5 rupjmaizes šķēles
- 40 g mīksts sviests
- 2 ēdamkarotes kaņepju aizdars
- šķipsna sāls
- pāris redīsi
- 2 lauku gurķi

Pagatavošana:

- Sajauc sviestu ar kaņepēm, šķipsnu sāls. Gurķus, redīsus sagriež šķēlītēs;
- Uz rupjmaizes smērē kaņepju sviestu, liek redīsa, gurķu šķēlītes un pasniedz.

SKANDINĀVU MAIZĪTES

Nepieciešams:

- 2 pitas vai polārās maizes
- 50 g krēmsiers
- pāris salātu lapas
- 6-10 šķēlītes mazzālīta forele vai lasis
- pāris šķēles sīpoli
- šķipsna sāls, pipari

Pagatavošana:

1. Uz maizes uzklāj krēmsieru, liek salātu lapas, mazzālītu foreli, sīpolus;
2. Pārber ar sāli, pipariem un pasniedz.

ITĀĻU BRUSKETAS MAIZĪTES

Nepieciešams:

- 1-2 tomāti
- 80 g mocarellas siers
- pāris bazilika lapiņas
- 2 ēdamkarotes olīveļļa
- šķipsna sāls
- 4-8 ciabatas maizes šķēles

Pagatavošana:

1. Uzkarsē cepeškrāsni 180 grādus karstu. Smalki sagriež tomātus, mocarellas sieru, baziliku un sajauc ar sāli un olīveļļu;
2. Tomātu maisījumu liek uz maizītēm un cep 8-10 minūtes. Pasniedz.

MAZIE KRUSĀNI (FRANCIJA)

Nepieciešams:

- 2 kārtainās mīklas plāksnes

Pagatavošana:

1. Uzkarsē cepeškrāsni 180 grādus karstu. Kārtainās mīklas plāksnes sagriež trijstūra formā un saritina;
2. Liek uz cepamās pannas un cep 10 minūtes;
3. Ja vēlas kruasānus var pildīt ar dažādiem pildījumiem - sieru, ievārījumu...

Recepti sagatavoja Iga Karlīna Latsone, Valmieras 4. skautu vienība