

RUDZU PIRKSTIŅUKODAS



Mazas rudzu maizītes

1. variants

Kūpināta sama vai citas
zivs fileja

Krēmam: krēmsiers,
nedaudz piena, sāls,
graudainās sinepes un
citronu sula pēc garšas

Rotāšanai: mikrozaļumi
pēc izvēles

2. variants

Mazas, svaigas bietes

Garšvielas marinādei:

baltvīna etiķis, koriandra
sēklas, nedaudz olīveļļas,
sāls, cukurs pēc garšas

Krēmam: mīksts kazas
siers, sāls un citronu sula
pēc garšas, nedaudz piena

Rotāšanai: mikrozaļumi,
biešu pulveris pēc izvēles



Svētku galdā uz mazām maizītēm pasniedz daudzveidīgas, radoši
gatavotas gardas uzkodas.



1. variants

1. Krēmsieru sablendē ar pienu, lai veidojas patīkami krēmīga masa. Krēmam jābūt gaisīgam. Beigās iemaisa graudainās sinepes, citronu sulu un sāli pēc garšas.
2. Krēmu caur turzu uzspiež uz mazām rudzu maizes šķēlītēm, pārliiek ar kūpinātās zivs gabaliņiem un rotā ar mikrozaļumiem.

2. variants

1. Bietes nomizo, ar mandolīnu vai mizojamo nazīti sagriež plānās šķēlēs, noblanšē un liek marinādē, kas sajaukta no ūdens, baltvīna etiķa, sāls, cukura, koriandra sēklām un nedaudz olīveļļas.
2. Krēmu gatavo līdzīgi kā 1. variantā.
3. Krēmu caur turzu uzspiež uz mazām rudzu maizes šķēlītēm, rotā ar biešu šķēlītēm, mikrozaļumiem un pārkaisa ar biešu pulveri.