

Vistas balotīne ar ķiploku biezeni un ceptu ķirbi



SASTĀVDAĻAS

- Vistas ceturdaļa (kāja),
- 200 g sviesta ķirbja,
- 3 g kanēļa,
- sāls,
- 5 ml sojas mērces,
- 50 g ķiploku,
- 200 g svaiga pastinaka,
- 50 g piena,
- mazi burkāniņi,
- mali melnie pipari,
- sāls.



GATAVOŠANA

Vistas ceturdaļu atbrīvo no kauliem, vidū liek nomizotas, saspiestas ķiploka daivīgas, pārkaisa ar sāli un pipariem, sarullē, vispirms ietin pārtikas plēvē, pēc tam folijā. Katlā ūdeni vāra aptuveni 30 min. Atdzesē, iztin no folijas un pārtikas plēves. Nomizotu pastinaku sagriež gabalos, vāra līdz gatavībai. Nolej ūdeni, pielej pienu, uzvāra un sablendē. ķiplokus aplej ar ūdeni, pavāra 1 min., tad ūdeni nolej. Lai ķiploks zaudētu aso garšu, tā dara astoņas reizes. Pēc tam ķiplokus sablendē, pievienojot mazliet rapšu eļļas. ķirbi cep uz grila, pārkaisot ar kanēli, sāli un pipariem, apslakot ar sojas mērci. Mazos burkāniņus noblanšē, pēc tam kopā ar kartupeļu šķēlītēm apcep sviestā. Vistas gaļu, lai tā iegūtu kraukšķigu garoziņu, apcep cepeškrāsnī vai uz pannas. Pēc tam sagriež šķēlēs, kārto uz šķīvja kopā ar pastinaku un ķiploku biezeni, cepto ķirbi, burkāniem un kartupeļiem.



Tumšās šokolādes tarte



SASTĀVDAĻAS

- 100 g piparkūku,
- 30 g sviesta,
- 30 g Rīgas melnā balzama ar ķiršu garšu,
- 100 g saldētu smiltsērkšķu,
- cukurs,
- kukurūzas ciete,
- 100 g biezpiena,
- 30 g saldā krējuma,
- vanilins,
- saldējums.



GATAVOŠANA

Piparkūkas sablendē, pievienojot nedaudz izkausēta sviesta un Rīgas melnā balzama ar ķiršu garšu. Biezpienu sakūl ar saldo krējumu, pievienojot cukuru un vanilīnu. Saldētus smiltsērkšķus savāra kopā ar cukuru, iebiezina ar kukurūzas cieti. Deserta traukā vai uz sniegpārslas, kas izgriezta no cepamā papīra (kā attēlā), liek sablendētās piparkūkas, tām pāri – biezpiena un saldā krējuma masu, trešajā kārtā – savārītos smiltsērkšķus, virsū – saldējuma bumbu.



Paldies par atsaucību restorānam "Riits"!