

Strenču veltnīši



Nepieciešams

liellopu gaļa	401 kg
skābs krējums	100 g
tomātu biezenis vai pasta	50 g
skābs krējums	50 g
pipari un sāls	
olas	10 gab.

Pagatavošana

Liellopu šķiņķa gaļas gabalu sagriež 10 šķēlēs, izklapē ar gaļas āmuriņu, pārkausa ar sāli un pipariem. Ļauj nedaudz ievilkties. Uz katras izklapētās šķēles liek 5 g sviesta, 5 g tomātu pastas un 10 g skābā krējuma. Sarullē un aptin ar diegu. Mazliet apbrūnina uz pannas, liek cepešpannā, pārlej ar 200 ml ūdeni un sautē cepeškrāsnī vienu stundu 220°C.

Kad gatavi, notin diegu un ļauj atdzist.

Pasniedz atdzesētus ar klāt pievienotu ceptu vēršaci, vai uz pusēm sagrieztu olu.

Burtnieku zandarts



Nepieciešams

Zandarta fileja	400 g
Sāls, pipari, citronpipari	
Eļļa, sviests	

Panējums

Kviešu milti	2 ēd.k.
Olas	2 gab.

Pagatavošana

Zivi iztīra un izfilē. Ādu pie filejas atstāj, lai cepot zivs neizjuku. Zandarta filejām uzber sāli un sasmalcinātus melnos piparus. Ļauj nedaudz ievilkties.

Uzkarsē pannu, uzlej eļļu un pievieno mazliet sviestu. Sagatavo miltus un olu panēšanai. Vispirms filejas apvārta miltos, pēc tam sakultā olā un liek uz pannas. Kad zivs filejas apakšmala kļuvusi zeltaina, to pagriež uz otru pusi un cep līdz fileja gatava. Pasniedz ar vārītiem kartupeļiem, silto krējuma mērci un zaļumu salātiem.

Valmieras salāti



Nepieciešams

siers Holandes	250 g
majonēze	200 g
tomātu mērce asā	50 g
gurķi marinēti	300 g
olas	5 gab.

Pagatavošana

Holandes sieru sarīvē uz rupjās rīves, marinētos gurķus sagriež salmiņos, olas baltumu sasmalcina, dzeltenumu saberž ar majonēzi. Majonēzei pievieno tomātu mērci, pēc tam savieno ar gurķiem un sieru. Grezno ar olu, sieru vai griķiem.

Matīšu mednieciņi



Nepieciešams

Liellopu gaļa malta	400 g
Cūkgaļa malta	400 g
Cūkgaļas speķis	200 g
Kviešu milti	30 g
Kartupeļu ciete	30 g
Ķiploks	1 daiviņa
Sīpols	1 gab. vidēja lieluma
Ūdens	80 g
Tauki vai eļļa cepšanai	
Sāls, pipari, ķimenes	

Pagatavošana

Liesu cūkgaļu un liellopa gaļu izmaļ, sagriež mazos kvadrātiņos speķi, piejauc sāli, piparus, smalki sagrieztus ķiplokus un sīpolus, kviešu miltus, kartupeļu cieti, ķimenes un ūdeni. Masu labi samīca. Pēc tam veido desiņas un liek uz pannas karstos taukos vai eļļā cepties.

Pasniedz ar vārītiem vai ceptiem kartupeļiem un tomātu mērci.

Rūjas salāti



Nepieciešams

Cūkgaļas cepetis	300 g
Marinēti gurķi	200 g
Sīpoli	80 g
9% etiķis	2 ēd.k.
Eļļa	2 ēd.k.
Sāls un pipari	

Pagatavošana

Cepeti, sīpolus un marinētos gurķus sagriež kubiņos. Eļļu, etiķi, sāli un piparus sajauc atsevišķā trauciņā. Pagatavoto mērcīti pārlej sagrieztajiem salātiem. Visu labi sajauc, liek traukā un dekorē ar zaļumiem.

Interesanti



Rūjas salāti ir viscaur rūveniešu salāti. Neesmu sastapusi šos salātus kādās restorānu vai kafejnīcu ēdienkartēs. Tomēr rūjienieši šos salātus atceras, jo tie tika gatavoti Rūjienas kulinārijā un restorānā "Tālava". Iespējams, ka tie joprojām tiek gatavoti rūjieniešu virtuvēs. Sākotnēji varētu padomāt, ka tie ir ļoti trekni salāti, bet visi, kuri tos baudījuši, atzīst, ka tie ir pikanti un ļoti gardi, atšķirīgi no pārējo salātu klāsta.

Dzēriens "Rūjas Veldze"



Nepieciešams

Melna, atdzesēta kafija	400 ml
Dzērveņu vai ābolu sula	800 ml
Cukurs	100 g
Ūdens	700 g

Pagatavošana

Katlā ielej 1/2 litru ūdeni, uzvāra, pieber malto kafiju 3 ēdamkarotes. Tad ļauj, lai labi ievilkas un atdziest. Uzmanīgi nolej, nostādinot kafijas biezumus. Kafijā (400 ml) iemaisa cukuru, pievieno sulu un ūdeni. Pasniedz lielās sulas krūzēs kā atspirdzinošu dzērienu viesībās un ikdienā. Pie pasniegšanas var pievienot ledu.

Interesanti



Šo recepti izveidoja Rūta Bušmane, kura strādāja Valmieras restorānā "Gauja" par šefpavāri. Šo dzērienu un vēl piecus ēdienus viņa gatavoja savam kvalifikācijas eksāmenam, pēc kura viņai piešķīra nopelniem bagātu pārtikas darbinieka nosaukumu. Vasarā, karstā laikā, pievienoju dzērienam ledus gabaliņus, kas piedod dzērienam patīkamu spirtumu.

Rūjas veltnīši



Nepieciešams

Liellopu gaļa	1 kg
Svaigi kāposti	100 g
Sīpoli	150 g
Milti	4 ēd.k.
Olas	2 gab.
Saldaiss krējums	200 g
Tauki vai eļļa	100 g
Sāls un pipari	

Pagatavošana

Liellopa gaļu sagriež šķēlēs un viegli izdauza ar gaļas āmuriņu. Ierīvē ar sāli un pipariem. Uz gaļas liek pildījumu, kas pagatavots no sagriežtiem svaigiem kāpostiem, saceptiem sīpoliem. Izveido veltnīšus un satin, tad panē miltos un sakultā olā, cep taukos vai eļļā uz pannas. Izceptus veltnīšus ievieto cepešpannā ar vāku, pārlej ar krējuma mērci (200 g saldaiss krējums + 100 g ūdens) un 30 min. pasautē 220°C uzkarsētā cepeškrāsnī. Veltnīšus pasniedz ar krējuma mērci un ceptiem kartupeļiem.

Rūjienas romšteks



Nepieciešams

Liellopa gaļa	1 kg
Olas	2 gab.
Milti	4 ēdk.
Tauki vai eļļa	100 g
Holandes siers	100 g
Sviests	50 g
Sāls un pipari	

Pagatavošana

Liellopa gaļu sagriež šķēlēs un viegli izdauza ar gaļas āmuriņu. Ierīvē ar sāli un pipariem. Pa vidu liek sarīvētu sieru un sviestu. Satin, veidojot romšteka formu. Panē miltos un olā, cep taukos vai eļļā uz pannas. Pasautē tvaika katlā vai multikatlā. Romštekus pasniedz ar pārlietu sviestu kopā ar vārītiem un ceptiem kartupeļiem.

Rūjienas salāti



Nepieciešams

Vidēji lielas vārītas bietes	3 gab.
Marinēti gurķi	5-6 gab.
Konservēti zaļie zirnīši	400 g

MĒRCEI:

Skābais krējums	3 ēd.k.
Majonēze	4 ēd.k.
Sāls un pipari	

Pagatavošana

Bietes un gurķus sagriež kubiņos. Konservētiem zirnīšiem nolej šķidrumu. Visas sastāvdaļas liek bļodā. Gatavo mērci, sajaucot visas sastāvdaļas. Pārlej salātiem, samaisa un pasniedz.

Interesanti



Rūjienas salāti dzīvo no paaudzes paaudzē. Kad biju maza meitene, tos varēja nopirkt Rūjienas kulinārijā. Tagad - gandrīz katrā Latvijas pilsētas ēstuvē. Šie salāti popularizē Rūjienas vārdu un, baudot tos, var sajust gurķu pikantumu un kraukšķi, sarkano biešu vieglumu un svaigumu, zaļo zirnīšu nostalģiju un krāsainību.

Sacepums "Gauja"



Nepieciešams

Kāposti svaigi	880 g
Burkāni	200 g
Zaļie zirnīši	300 g
Saldais krējums	200 g
Olas	4 gab.
Siers Holandes	60 g
Sviests	60 g
Muskatrieksti	
Sāls	

Pagatavošana

Veselām kāpostgalviņām izgriež kacenus un vāra mīkstas, tad sagriež kubiņos. Vārītus burkānus sagriež kubiņos vai sarīvē uz rīves. Sagatavoto dārzāju masā iecilā saputotas olas un saldo krējumu, pievieno sāli, muskatriekstus. Cep formītēs vai uz plāts. Pārkausa ar sieru un pārlej ar sviestu, cep vēl 5 minūtes. Var pasniegt kā atsevišķu ēdienu vai kopā ar kartupeļu ēdieniem vai glāzi piena.

Torte "Rūjas krasts"



Nepieciešams

Kakao	20 g
Konjaks	35 g
Pūdercukurs	100 g
Povidla / ābolu ievārījums	6 ēd.k.
Cukurs	500 g
Ūdens	130 ml
Esence	4 ml
Sviests	500 g
Vanilīna cukurs	12 g
Kviešu milti	400 g
Olas	7 gab.
Kartupeļu ciete	10 g

Pagatavošana

Pagatavo smilšu mīklu un atdzesē. Pagatavo biskvīta mīklu, izveido apaļas ripas un cep. Apakšējā kārtā liek smilšu mīklas kārtu, noziež ar ievārījumu, virsū uzliek ar cukursīrupu samitrinātu biskvītu, tad apziež ar sviesta krēmu un liek virsējo smilšu mīklas ripas kārtu. Tad torti glazē ar pomādi un izgarnē ar sviesta krēmu.

Torte "Salaca"



Nepieciešams

Milti	180 g
Cukurs	270 g
Sviests	370 g
Olas	3 gab.
Kakao	8 ēd.k.
Kondensētais piens	100 g
Ievārījums	130 g
Citrons	1 gab.
Vīns	80 g

Pagatavošana

Gatavo smilšu mīklu: divas baltās ripas un vienu brūno ripu uz vienu torti. Apakšā liek balto smilšu ripu, pārklāj ar ievārījumu, tad tumšo ripu, kuru pārsmērē ar krēmu. Virsmu rotā ar balto un brūno krēmu, veidojot Salacas upei raksturīgu ainavu vai Mazsalacas pilsētas emblēmu.