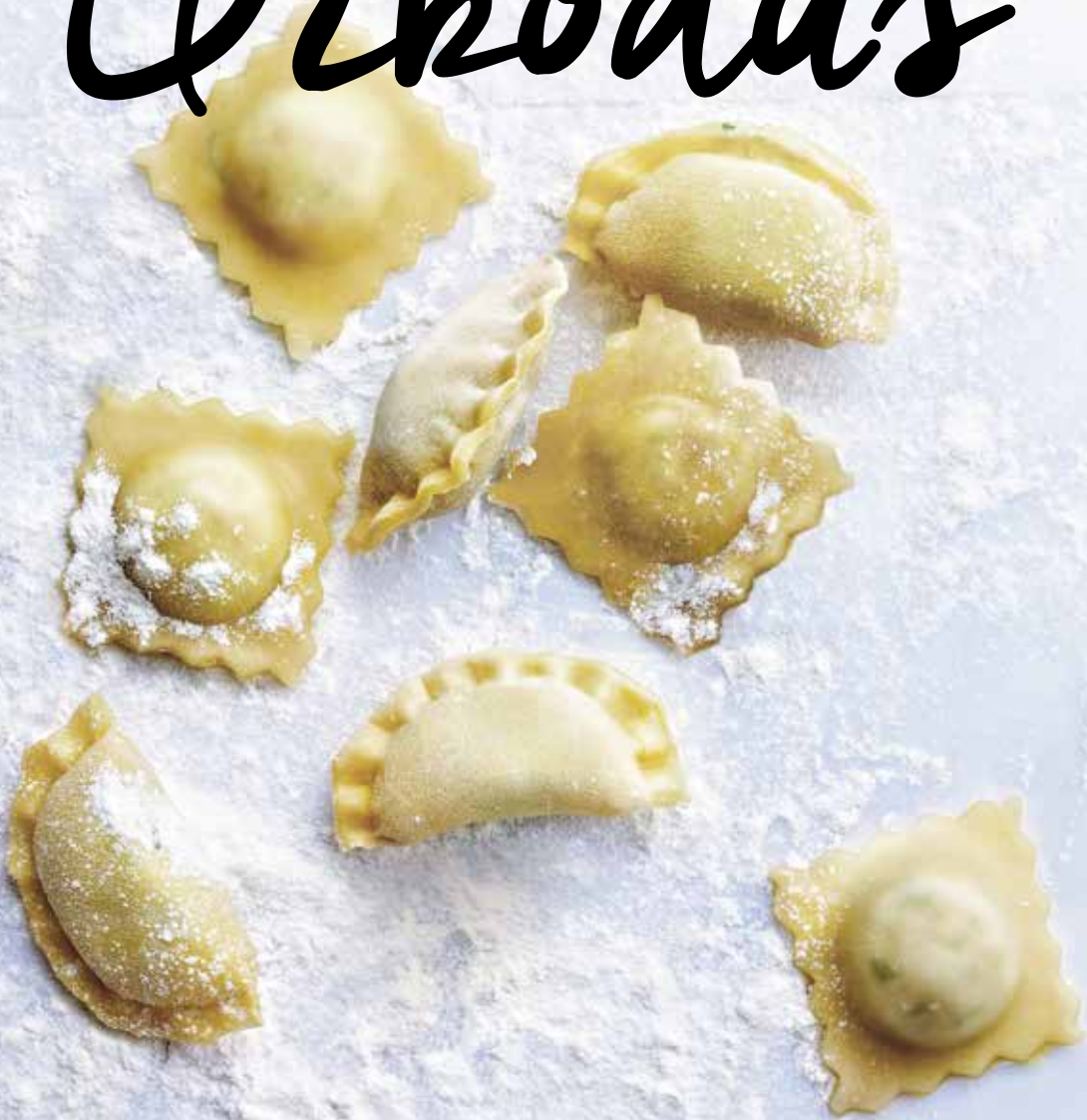


Uzkodas



Live
Tupperware

Tupperware®

Padomi un idejas dažādām uzkodām

Ātri pagatavojamas fantastiskas uzkodas, izmantojot tikai dažas sastāvdaļas. Pasniedziet tās ar dzērieniem, kā starteri vai līdzņemšanai.

- * Mīklu gatavojiet paši vai iegādājieties jau gatavu, piemēram, kārtaino mīklu, smilšu mīklu vai picas mīklu.
- * Lai mīkla neliptu pie veidnes, pirms mīklas novietošanas pārkaisiet to ar miltiem.
- * Nepievienojiet pārāk daudz rīveta siera pildījumā, lai uzkodas pārlietu neizplestos un neizjuku cepšanas laikā.
- * Neizmantojiet šķidru pildījumu vai ievārijumu, jo tas cepšanas laikā iztek.
- * Pirms cepšanas pārkaisiet uzkodas ar sēklām vai graudiem.

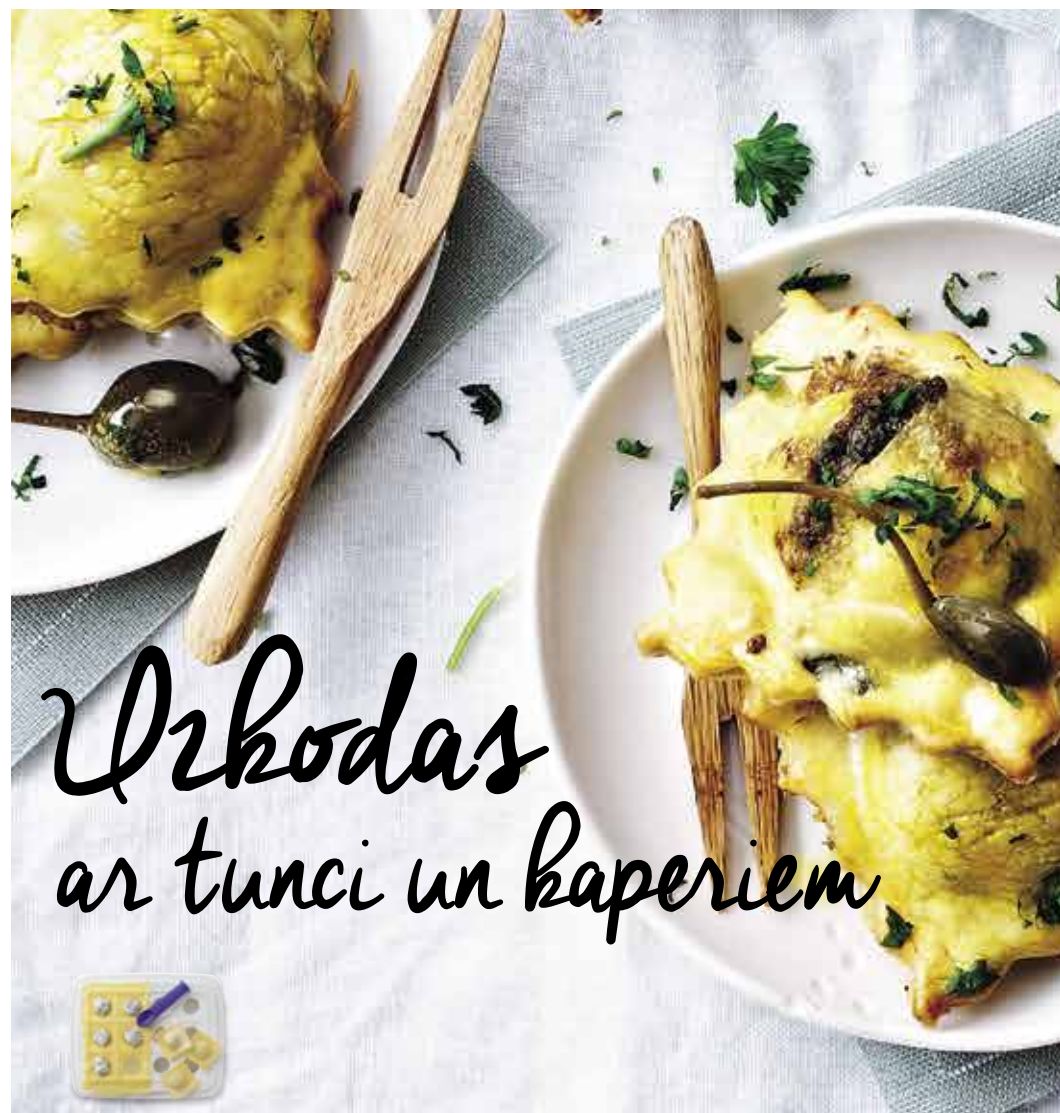
Gatavošana ar Pelmeņu veidni

- * Sagatavo pildījumu un noliek malā.
- * Uz Pelmeņu veidnes uzklāj vienu mīklas kārtu, un malas apsmērē ar ūdeni, izmantojot Silikona otiņu.
- * Pildījumu sadala ar komplektā ietilpstošo karoti un pārklāj pāri vēl vienu mīklas kārtu.
- * Ar Daudzfunkcionālo mīklas rullī pārullē pāri Pelmeņu veidnei, lai aizvērtu sagatavotās uzkodas un noņemtu mīklas pārpalikumu no maliņām.
- * Uz veidnes uzliek CoolSmart 3L un pagriež otrādi, lai uzkodas iekristu traukā. Ar karotes otro galu palīdziet izspiest uzkodas CoolSmart traukā.
- * Tagad varat izvēlēties, sasaldēt vai pagatavot uzkodas, vai arī ievietot ledusskapī līdz uz kodu gatavošanas brīdim.
- * Pirms uz kodu pagatavošanas tās apsmērē ar sakultu olas dzeltenumu un cep cepeškrāsnī uz Silikona paliktņa cepšanai.



Gatavošana ar Pīrāgu veidni

- * Izrullē mīklu, atver Pīrāgu veidni un izspiež no mīklas aplūš ar veidnes apaļo pusi.
- * Uzkausa nedaudz miltus uz rievotajām malām formas augšpusē.
- * Novieto izspiesto mīklu uz veidnes un apsmērē malas ar ūdeni, izmantojot Silikona otiņu.
- * Mīklas vidū ievieto pildījumu un aizver Pīrāgu veidni. Tur nospiež apm. 5 sekundes, lai aizspiež pīrāgus.
- * Tagad varat izvēlēties, sasaldēt vai pagatavot uzkodas, vai arī ievietot ledusskapī līdz uz kodu gatavošanas brīdim.
- * Pirms uz kodu pagatavošanas tās apsmērē ar sakultu olas dzeltenumu un cep cepeškrāsnī uz Silikona paliktņa cepšanai.



Uzkodas ar tunci un kaperiem

Sagatavošana: 10 min.
Gatavošana: 10 min. 200°C temperatūrā karstā gaisa režīmā.

Sastāvdaļas 24 gab.
600-800 g gatavas picas mīklas
50 g tunča bez šķidrums
1 tējķ. kaperu
50 ml saldā krējuma
1 olas dzeltenums apsmērēšanai

Pildījuma pagatavošana:

1. Tunci un kaperus ievieto Ātrajā smalcinātājā Turbo Chef un sasmalcina.
2. Pievieno saldo krējumu un vēlreiz sajauc.
3. Uzkodas gatavo pēc receptes, kas aprakstīta 2. lappusē.
4. Cep apm. 10 min. 200°C temperatūrā karstā gaisa režīmā.

Uzkodas ar lasi un krēmsieru



Sagatavošana: 15 min.

Gatavošana: 10 min. 200°C temperatūrā karstā gaisa režīmā.

Sastāvdaļas 24 gab.

Apm. 350 g kārtainās mīklas
50 g kūpināta laša
2 ēd. k. krēmsiera ar ķiploku un zaļumiem
1 olas dzeltenums apsmērēšanai

Pildījuma pagatavošana:

1. Sagriež lasi mazos gabaliņos un ievieto Ātrajā smalcinātājā Turbo Chef.
2. Pavelk 3-4 reizes, sakrata Ātro smalcinātāju Turbo Chef, lai lasis atliptu no maliņām. Visas sastāvdaļas sasmalcina vienmērīgā masā.
3. Pievieno saldo krējumu un vēlreiz sajauc.
4. Uzkodas gatavo pēc receptes, kas aprakstīta 2. lappusē.
5. Cep apm. 10 min. 200°C temperatūrā karstā gaisa režīmā.

Uzkodas ar bumbieriem un Gorgonzolas sieru



Sagatavošana: 20 min.

Gatavošana: 10 min. 200°C temperatūrā karstā gaisa režīmā.

Sastāvdaļas 24 gab.

Apm. 600 g kārtainās mīklas
100 g konservētu bumbieru bez šķidruma
50 g Gorgonzolas siera
50 g valriekstu
1 olas dzeltenums apsmērēšanai

Pagatavošana:

1. Valriekstus sasmalcina ar Ātro smalcinātāju Turbo Chef, riekstus izņem un pēc tam sasmalcina bumbierus ar Ātro smalcinātāju Turbo Chef. Noliek malā.
2. Uz Ravioli vai Pelmeņu veidnes uzliek izrullētu mīklas loksnī. Ar Daudzfunkcionālo mīklas rulli pārrullē pāri veidnei, pēc tam noņem mīklas pārpalikumus no maliņām.
3. Veidnei virsū uzliek CoolSmart 3L un apgriez otrādi.
4. Mīklas gabaliņus novieto uz Silikona paliktņa cepšanai un apsmērē ar olu dzeltenumu, izmantojot Silikona otiņu.
5. Izrullē vēl vienu mīklas kārtu. Noņem mīklas pārpalikumus no maliņām.
6. Veidnei virsū uzliek CoolSmart 3L un apgriez otrādi.
7. Tad pēdējiem izspiestajiem mīklas gabaliņiem vidū izspiež apaļu caurumu ar Mini glāzīti garšvielām. Apaļos mīklas gabaliņus novieto uz Silikona paliktņa cepšanai, bet mīklas gabaliņus ar caurumu uzliek uz pirmajiem izspiestajiem mīklas gabaliņiem. Tagad uz Silikona paliktņa cepšanai ir 12 uzkodas divās kārtās un 12 apaļi mīklas gabaliņi.
8. Atkārtu procesu, lai kopā būtu 24 uzkodas un 24 aplīši.
9. Uzkodas apsmērē ar sakultu olas dzeltenumu.
10. Cep 10 min. 200°C temperatūrā karstā gaisa režīmā.
11. Uz katras uzkodas liek 1 tējķ. sasmalcinātu bumbieru un 1 tējķ. Gorgonzolas siera.
12. Pārkausa ar sasmalcinātiem valriekstiem un uzliek mīklas aplīti.

Uzkodas ar kokteiļdesiņām

Sagatavošana: 15 min.

Gatavošana: 15 min. 200°C temperatūrā karstā gaisa režīmā.

Sastāvdaļas 12 gab.

Apm. 300 g kārtainās mīklas, picas mīklas vai smilšu mīklas
12 tējķ. (100 ml) Dižonas sinepju (vēlams ar sinepju graudiem)
12 kokteiļdesiņu (vai citu mazu desiņu, vai gabaliņos sagriezta šķiņķa)



1 olas dzeltenums apsmērēšanai

1. Skatiet recepti 2. lappusē.
2. 1 tējķ. sinepju ievieto mīklas aplā vidū.
3. Novieto vienu kokteiļdesiņu uz sinepēm aizspiež Pīrāgu formu.
4. Apsmērē ar sakultu olu dzeltenumu un cep apm. 15 min. 200°C temperatūrā karstā gaisa režīmā.

Uzkodas ar ķiršu tomātiņiem un Parmas sieru



Sagatavošana: 15 min.

Gatavošana: 12 - 15 min. 200°C temperatūrā karstā gaisa režīmā.

Sastāvdaļas 15 gab.

Apm. 400 g smilšu mīklas vai picas mīklas
15 ķiršu tomātiņi
50 g rīveta Parmas siera
1 olas dzeltenums apsmērēšanai
Kaltēta raudene (oregano) dekorēšanai

1. Skatiet recepti 2. lappusē.
2. Ķiršu tomātiņus sagriež uz pusēm un katras uzkodas vidū ieliek 2 ķiršu tomātiņu puses.
3. Pārkausa ar rīvētu Parmas sieru un aizspiež Pīrāgu formu.
4. Apsmērē ar olu dzeltenumu un pārkausa ar raudeni (oregano).
5. Cep apm. 12-15 min. 200°C temperatūrā karstā gaisa režīmā.



T-955 LV. Uzņēmums neuzņemas atbildību par izmaiņām
vai izpārdotiem produktiem. © 2015 Tupperware.

Tupperware®