

*Santa Maria*



...LET'S GO...

# TACOTARIAN

- ADDICTED SINCE 2018 -

**PRISIJUNK  
IR TU!  
NEPRALEISK TACO  
PAPLOTĖLIŲ MADOS!**





# TACOTARIAN

## MES MYLIME TAKUS.

Valgomus bet koku būdu, bet kokios formos ar pavidalo. Tai pats universaliausias, didžiausią pasitenkinimą teikiantis ir patogiasias kada nors sukurtas maistas.

Tako paslaptis – ne jo susukimas. Bet kuris tikras takų ekspertas žino, kad duona čia niekuo dėta. Ir net ne meksikiečių paveldas. Ir tai tikrai ne mėsa. Ar vištiena. Ar jos trūkumas. Priežastis, kodėl takai yra tobuliausias ir nuostabiausias kada nors sukurtas dalykas, dedamas ant lėkštės, yra kur kas paprastesnė. Oi, palaukite. Lėkštę taip pat praleiskite. Vienintelis tikras dalykas, apibrėžiantis taką, yra skonis. Tai takų skonis, kurio mes trokštame. Tai neįtikėtini skoniai, be kurių mes negalime gyventi. Kai skonis yra tinkamas, taką galima patiekti baklažane arba sušio buritoje.

Su malta jautiena, plėšytu stambiojo duonmedžio vaisiumi, kietame paplotyje ar minkštoje tortilijoje. Su azijietiškais padažais, Lotynų Amerikos prieskoniais ar daržovėmis. Visa esmė – skonis. Štai tokia paslaptis. Išgaukite tinkamą skonį ir nebeliks jokių ribų, susijusių su tuo, kas taką daro taku. Tiesiog revoliucija, ar ne? Mes esame takų ekspertai.

## MES MYLIME TAKUS.



## TAKAI – NUO PATOGUMO IKI TENDENCIJŲ NUSTATYMO

Šiltai sutikite visiškai naują maisto konceptą! Šie produktai patobulins tradicinius taco paplotėlių užkandžius, tad Jūsų svečiai svečiuosis Jūsų restorane ilgiau ir išleis daugiau. Nustebinkite savo klientus ir pakeiskite jų požiūrį į takus užkandžių skonį! Mes pažadame pakylėti šią patiekalų kategoriją į naują lygį. Siūlome platų takų skonių asortimentą – nuo nuspėjamų ir švelnių iki netikėtų ir pretenzingų.





# TAKAI

## SU KAVOJE MARINUOTA BBQ VIŠTIENA IR ANANASŲ SALSA

Ar tai mėsinis ar vis dėlto takas? Jokio skirtumo! Ar gali būti įmantresnė vištiena, nei marinuota kavoje, padengta aštraus skonio ananasų salsa?

### Marinatas

- 16 vištienos kumpelių be kaulo
- 500 ml stiprios šaltos kavos
- 4 valg. š. cukraus „Farinas“
- 4 valg. š. „Santa Maria“ raudonėlių
- 2 valg. š. „Santa Maria“ kvapiųjų kmynų
- 4 „Santa Maria“ lauro lapai
- 1 smulkiai sukapotas svogūnas
- 2 valg. š. koncentruotų apelsinų sulčių
- 2 žaliosios citrinos
- 2 išspaustos žaliosios citrinos

### BBQ padažas

- 250 ml vištienos sultinio
- 150 ml kečupo
- 2 valg. š. obuolių sidro acto
- 100 ml „Santa Maria Chipotle“ aitriųjų paprikų pasta
- druskos

### Ananasų salsa

- 1000 ml smulkiai supjaustyto šviežio ananaso
- 100 ml smulkiai sukapoto raudonojo svogūno
- 100 ml „Santa Maria Aitriosios žaliosios Jalapeno paprikos
- 150 ml smulkiai kapotos šviežios kalendros
- 150 ml žaliųjų citrinų sulčių
- 4 valg. š. obuolių sidro acto
- 1 arb. š. druskos

Sumaišykite visas marinato sudėtines dalis ir marinuokite vištieną mažiausiai 5–6 valandas. Išimkite vištienos gabalėlius iš marinato ir iš viršaus nusausinkite. Marinatą pasilikite. Apkepinkite vištienos gabaliukus, kol įgis rusvai auksinę spalvą ir užpilkite marinatu. Virkite apie 10–15 minučių ir palikite atvėsti. Kai vištiena atvės, padalinkite gabalėlius šakute arba supjaustykite kubeliais. Sumaišykite pagal toliau pateiktą receptą norimos konsistencijos ir aštrumo BBQ padažą.

### BBQ padažas:

Suplakite visas padažo sudėtines dalis ir pagardinkite druska bei pipirais. 10 *ciabatta* ar brijošė tipo duonos riekių Uždėkite ant supjaustytų duonos riekių vištienos ir mėgstamų žalių salotų, užlašinkite salsos. Arba galite vištieną pašildyti BBQ padaže ir patiekti karštą!

### Ananasų salsa:

Sumaišykite visas sudėtines dalis ir prieš patiekdami leiskite salsai pastovėti apie 20 min.

### KARŠTAS PATARIMAS

Pašildykite vištieną BBQ padaže ir patiekite su tortilijų traškučiais bei aštriu salsos padažu.

### KARŠTAS PATARIMAS

Pašildykite vištieną BBQ padaže ir patiekite su tortilijų traškučiais bei aštriu salsos padažu.

10 PORCIJŲ



## SKANAUS!

Augaliniai baltymai  
tokie pat skanūs!

# AZIJETIŠKI AŠTRAUS SKONIO TAKAI

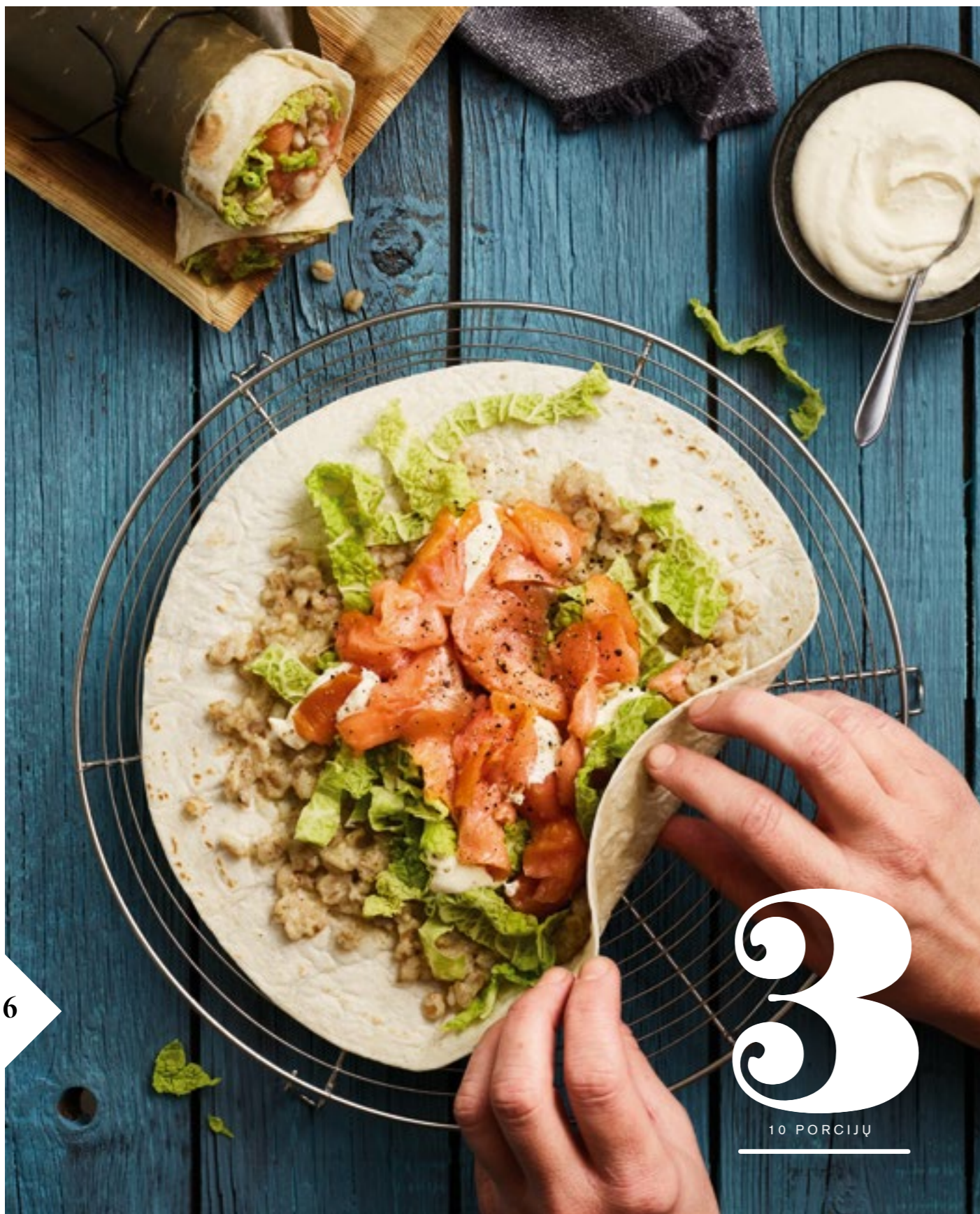
Ką bendro turi vištienos faršas su žuvies padažu ir salotomis? Iš jų galima pasigaminti puikius aštraus skonio takus, kurie nukels jus į Laosą.

- 1 kg vištienos faršo arba smulkiai maltų vištienos kumpelių
- 50 ml šviežiai spaustų žaliųjų citrinų sulčių
- 50 ml „Santa Maria Žuvies padažas
- 1 valg. š. Santa Maria Red Hot aitriųjų paprikų dribsniai
- 50 ml ilgagrūdžių ryžių, nevirtų
- 1 romaninių salotų gūžės
- 1 agurko, pjaušto juostelėmis
- 200 g vyšnių pomidorų, perpjautų per pusę
- 3 valg. š. aliejaus kepimui
- 2 česnako skiltelių, smulkiai sukapotų
- 2 šalotinių svogūnų, supjaustytų plonais griežinėliais
- 15 g šviežių kalendrų
- 10 g šviežių mėtų Santa Maria Saldus aitriųjų paprikų padažas
- 20 „Santa Maria Tortilijos 6“ 12 vnt

Sumaišykite dubenyje žaliosios citrinos sultis su žuvies padažu ir aitriųjų paprikų dribsniais. Pakepinkite ryžius keptuvėje be aliejaus, vidutiniame karštyje, kol jie lengvai paruduos. Sumalkite ryžius smulkintuvu į miltus su mažais gabaliukais. Atidėkite į šalį.

Apkepinkite vištienos faršą aliejuje kartu su smulkiai kapotu česnaku. Kai vištienos faršas bus beveik iškepęs, įmaišykite keptintų ryžių miltus, žuvies padažo mišinį ir šalotinių svogūnų griežinėlius. Išmaišykite, leiskite užvirti ir nukelkite keptuvę nuo ugnies. Sukapokite prieskonines žoleles ir įdėkite į paplotėlius kartu su jdaru, prieš pat patiekdami. Pašildykite tortilijas ir įdarykite jas faršo ir žolelių mišiniu, uždėtu ant nepjaustytų romaninių salotų lapų, bei likusiomis daržovėmis. Vienoje porcijoje yra du takai. Ant paruoštų paplotėlių užlašinkite saldaus aitriųjų paprikų padažo.





6

# 3

10 PORCIJŲ

## SPELTOS

# BURITAS

Nesvarbu, ar tiesiog norite ko nors užkąsti, ar esate mirtinai išalkę – šis maistingas buritas leis pasisotinti ir išlikti geros formos.

### Spelta

- 300 g speltos grūdėlių ar kviečių kruopų,
- 6 litrų vandens
- 2 „Santa Maria“ kadagio uogos
- 4 „Santa Maria“ žaliųjų pipirų žirneliai
- 1 „Santa Maria“ lauro lapas
- 10 g druskos

### Saliero šaknies tyrė

- 1 lupta ir kubeliais pjaustyta saliero šaknis, apie 600 g vandens
- 15 g sviesto
- 10 g druskos
- 4 „Santa Maria“ kadagio uogos
- 8 „Santa Maria“ žaliųjų pipirų žirneliai
- 2 „Santa Maria“ lauro lapai

### Prieskonių mišinys

- 5 g „Santa Maria“ žaliųjų pipirų
- 2,5 g „Santa Maria“ anyžių
- 2,5 g „Santa Maria“ pankolių
- 2,5 g „Santa Maria“ kvapiųjų pipirų
- 2,5 g „Santa Maria“ čiobrelių
- 10 g „Santa Maria“ svogūnų miltelių
- 5 g „Santa Maria“ česnakų miltelių
- 1/4 „Santa Maria“ muskato riešuto

Sudėkite visas sudėtines dalis į puodą ir virkite, kol suminkštės, tačiau stebėkite, kad nesuvirtų į košę. Nupilkite nesusigėrusį skystį ir sumaišykite prieskonių žirnelius su saliero šaknies tyrė bei prieskonių mišiniu. Receptus ir gamavimo patarimus rasite pateiktus toliau.

Ištirpdykite sviestą plačiadugniame puode ir pakepinkite jame saliero šaknį, kol įgis rusvai auksinę spalvą. Įberkite prieskonių ir įpilkite vandens, kad apsemtų saliero šaknies gabaliukus. Išvirkite saliero šaknį, kad būtų minkšta. Nusunkite ir pasilikite sultinį. Smulkiai sumalkite saliero šaknį ir pertrinkite per sietelį. Įpilkite sultinio, kad išgautumėte reikiamą tirštumą.

Sumalkite visus prieskonius kavamalėje į smulkus miltelius.

### LIKO PRIESKONIŲ?

Prieskonių mišinio likučius galite panaudoti sviestui ar tepamam sūriui paskaninti.

### Česnakų padažas

- 200 g crème fraiche grietinės
- 20 g skysto medaus
- 5 g „Santa Maria“ svogūnų miltelių
- 10 g šviežio česnako

### Speltos ragu

- 2 pailgi šalotiniai svogūnai
- 100 g tarkuoto Västerbotten sūrio
- Virtos speltos
- Saliero šaknies tyrės

### Serviravimui

- „Santa Maria 10“ kvietinių tortilijų
- 500 g pjaustytos šalto rūkymo lašišos ryšulėlis pjaustytų ridikėlių
- Speltos ragu
- Česnakų padažas
- Plonomis juostelėmis supjaustytas Savojos kopūstas

Sukapokite česnaką į vientisą masę. Puode sumaišykite visas sudedamąsias dalis. Paskaninkite druska. Supilkite mišinį į konditerinį švirkštą ir palikite pastovėti, kol reikės patiekti.

Smulkiai sukupokite šalotinius svogūnus. Pašildykite speltą puode. Įpilkite saliero tyrės, gerai išmaišykite. Įpilkite tyrės papildomai, jei ragu atrodo per skystas, arba vandens, jei per tirštas. Dėkite sūrio, svogūnus ir dar kartą gerai išmaišykite. Prieš patiekdami laikykite puode, žemoje temperatūroje.

Uždėkite ant tortilijos horizontalią juostelę speltos ragu. Ant ragu dėkite šalto rūkymo lašišos gabalėlius. Ant viršaus užberkite ridikėlių griežinėlius ir Savojos kopūsto juosteles. Galiausiai užlašinkite česnakų padažo. Palenkite krašteliu centrinės linijos link, o apatinį kraštelį – ragu juostelės link ir susukite tortiliją į buritą.

## TAKAI SU ŽUVIES ĮDARU

- 600 g lašišos filė (arba tankesnės baltos žuvies ar krevečių)
- 3 žaliosios citrinos
- 5 pomidorai be sėkelių, supjaustyti mažais kubeliais
- 1 smulkiai sukaptas baltasis svogūnas
- 2 česnako skiltelės
- 150 ml kapotos šviežios kalendros
- 2 mažais kubeliais supjaustyti avokadais
- 1 mažais kubeliais supjaustytas mangas
- 2 arb. š. „Santa Maria“ akmens druskos
- 1 ar. š. „Santa Maria Tellicherry“ juodųjų pipirų
- 1 valg. š. alyvuogių aliejaus
- 400 ml „Santa Maria Chipotle“ padažo
- 20 „Santa Maria“ takų paplotėlių aisbergo salotų

Supjaustykite žuvį centimetro dydžio kubeliais. Išspauskite ant jos žaliųjų citrinų sultis ir įdėkite 2 valandoms į šaldytuvą.

Nupilkite skystį nuo žuvies ir sudėkite kartu su pjaustytais avokadais, mangu, pomidorais ir baltuoju svogūnu. Įdėkite smulkintą česnaką, druską, šviežiai maltų juodųjų pipirų ir alyvuogių aliejaus. Atsargiai išmaišykite.

Dėkite mišinį į takų dubenėlį kartu su plonai pjaustytomis aisbergo salotomis ir užlašinkite „Chipotle“ padažo.

# 4

10 PORCIJŲ

Ar jūros gėrybės, ar žuvis, tai neturi reikšmės! Svarbu tai, kuo įdarysite taką: avokadais ir mango griežinėliais, smulkiai kapotu baltuoju svogūnu ir dar – šviežia kalendra. Skamba gerai?



**METAS IŠBANDYTI DUBENĖLIUS!**

Ypač šaunu servuoti patiekalą didesniuose ar mažesniuose takų dubenėliuose!

7





## PAMIRŠKITE MAISTO PIRAMIDĘ

Pamirškime viską, ką žinojome iki šiol – visas maisto grandines ir piramides, visas griežtas maisto ideologijas. Pažvelkime į maistą tik iš vienos pusės – skonio. Skonis yra visa ko pagrindas, o ypač kai kalbame apie tako užkandžius. Vienintelis svarbus aspektas, kuriuo vertinamas tako užkandis, yra jo skonis. Mes esame tiesiog pamišę dėl prieskonių, pabarstų ir padažų. O kokį baltymų šaltinį ar kitus produktus įdėsite į tako užkandį – ne taip jau svarbu. Jei pageidaujate meksikietiško stiliaus – prašom. Norite kitokio skonio – irgi ne problema. Jums rinktis! Skonių už jus pasirūpins „Tacotarian“!

**Let's go tacotarian!**

## TACOTARIAN

### MENU

#### PAPLOTĖLIAI TACO SU AZIJETISKOMIS MĖSOS SALTOMIS LARB

3 VIENETAI  
Azijietiško skonio taco paplotėliai su saldžiuoju  
aitriųjų paprikų padažu

#### SPELTOS KVIEČIŲ BURITAS

DVIEM ŽMONĖMS  
Sotus buritas su rūkyta lašiša, gumbiniu salieru  
ir speltos kviečių paplotėliu

#### „SLOPPY JOSE“ SU AREPA DUONELE

3 VIENETAI  
Meksikietiško stiliaus „Sloppy Jose“ (mėsainis su malta mėsa)  
su namuose kepta arepa kukurūzų duonele

#### PAPLOTĖLIS TACO SU SEVIČE

3 VIENETAI  
Laisios sevičė su aitrių citrinų padažu chipotle ir majonezu,  
patiekama tarp dviejų kietų taco paplotėlių

#### SKRUDINTI SKREBUČIAI TOSTADA SU JAPONIŠKUOSE DŽIUVĖSĖLIUOSE PANKO KEPTU HALUMIO SURIU

1 VIENETAI  
Maži skrudinti skrebučiai tostada su aitrių citrinų  
padažu chipotle ir avokadais

#### TACO PAPLOTĖLIS SU IYDEKOS MUSTINUKAIS

3 VIENETAI  
Kepta iydeka, pagardinta terijakio ir vasabio padažais,  
sezamo sėklomis bei raudonaisiais kopūstais

#### PAPILDOMI PAGARDAI

Savos gamybos gvakamolė su kukurūzų traškučiais nachos  
Keptos saldžiosios bulvytės  
Keptos bulvytės su parmezanu  
Efote – kepsninėje kepti kukurūzai su sūriu  
Padažų rinkinys (trys papildomi padažai)

#### KIEKVIENO SKONIUI TINKAMI PRIEDAI!

Visi turi savo skonį!  
Padėkite ant stalo įvairių  
padažų ir prieskonių, iš kurių  
būtų galima rinktis.

#### ATRASKITE NAUJUS TAKŲ RECEPTUS TRIMIS PAPRASTAIS ŽINGSNIAIS

Suteikite patiekalui daugiau  
vertės su avokadu / gvakamole.  
Pakeiskite mėsos įdarą ir  
pritaikykite patiekalą  
vegetarams!

Neužmirškite – takai skirti  
mėgautis kompanijoje, todėl  
kvieskitės draugus, kad padėtų  
jums gaminti.





10 PORCIJŲ

# TOSTADOS SU PANKO

MAŽDAUG 20 TOSTADO  
SKREBUČIŲ UŽKANDŽIAMS

- 500 g halumio (taip pat galite naudoti ir fetą, graikišką saganakį sūrį, mocarelą arba kietąjį sūrį)
- 300 ml kvietinių miltų
- 3 kiaušinių
- 300 ml japoniškų džiovėsėlių panko
- 2 v. š. SANTA MARIA aitriųjų pipirų RED HOT FLAKES
- Kepimo aliejaus
- 200 ml majonezo
- 50 ml SANTA MARIA SRIRACHA padažu
- 3 SANTA MARIA kvietinių tortilijų WHEAT TORTILLA 12"

Sumaišykite panko džiovėsėlius ir aitriuosius pipirus.

Sūrį supjaustykite piršto dydžio gabalėliais ir du kartus apvoliokite džiovėsėliuose. Įsitikinkite, kad džiovėsėliai dengia visą sūrio paviršių, ypač jei naudojate gerai tirpstantį sūrį, pavyzdžiui, mocarelą. Sūrį kepkite gruzdintuvėje, kol įgaus šviesiai rudą spalvą, tada sudėkite ant popierinio rankšluosčio ir leiskite nudžiūti.

Majonezą sumaišykite su SRIRACHA padažu, kad taptų aštresnis.

Išpjaukite 20 maždaug 10 cm skersmens skrebučių. Greitai apkepkite gruzdintuvėje, kol įgaus gražią spalvą.

Majonezu ir SRIRACHA padažu pagardintą sūrį patiekite ant skrebučių ir pridėkite kokių tik norite priedų. Priedams tiks avokadai, sezoninės daržovės, aštrus salsa padažas, čatnis ir marmeladas.

Gal kam vakarykščio maisto likučių? Tegu skaniausia lieka pabaigai - pasigaminkite patiekalą, kuris padės išsaugoti gardžiausius kąsnelius.



**TEGU VIEŠPATAUJA ĮVAIROVĖ**  
Kiekvienam savo!  
Ant stalo visada padėkite keletą skirtingų padažų ir priesonių, kad būtų galima pasirinkti.

10



10 PORCIJŲ

# „SLOPPY JOSE“ CHORIZO SU KUMINE PAKEPINTOMIS PIMIENTOS DE PADRONI AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS, MEKSIKIE- TIŠKOMIS KOPŪSTŲ SALOTOMIS IR AREPA KUKURŪŽŲ DUONELE

Suminkite Meksikos ir Amerikos virtuves, kad pasimėgautumėte netikėta skonių gama.

## Chorizo

- 10 gabalėlių šviežios chorizo dešros (apie 650 g)
- 900 ml „Santa Maria Chunky“ salsos

Supjaustykite *chorizo* centimetro storio kubeliais ir kepinkite keptuvėje, kol iškeps ir gražiai apskrus. Įpilkite salsos ir kaitinkite, kol užvirus.

## Su kuminiu apšepintas pimientos de padroni aitriosios paprikos

- 2-4 valg. š. aliejaus
- 20 pimientos de padroni aitriųjų paprikų be sėklų, perpjautų per vidurį
- 1 valg. š. „Santa Maria“ kumino druskos
- „Santa Maria Tellicherry“ juodųjų pipirų

Perpjaukite aitriąsias paprikas ir išvalykite sėklas. Pakepinkite aitriąsias paprikas keptuvėje įbėrę kumino, druskos ir šviežiai maltų juodųjų pipirų.

## Kopūstų salotos meksikietiška

- 1000 ml baltos gūžinio kopūsto arba smailiagūžio kopūsto, supjaustyto plonomis juostelėmis
- 2 ryšulėliai ridikėlių, plonai supjaustyti
- 2,5 valg. š. alyvuogių aliejaus
- 1,5 išspaustos žaliosios citrinos
- 100 ml „Santa Maria“ žaliojo jalapeno griežinėlių
- šviežios kapotos kalendros druskos

Sumaišykite visas kopūstų salotų sudėtinės dalis ir leiskite salotoms iki patiekimo pastovėti mažiausiai 15 minučių.

## Arepas

- 500 ml vandens
- 2 valg. š. neutralaus skonio aliejaus
- 2 arb. š. druskos
- 500 ml baltų kukurūzų miltų, iš anksto išvirtų

Sumaišykite vandenį, aliejų ir druską. Maišydami pridėkite kukurūzų miltų. Leiskite išbrinkti 10 minučių ir įpilkite valgomąjį šaukštą vandens, jei mišinys atrodo per sausas ir bus. Iš mišinio suformuokite 10 kukulių, o iš jų - 2 cm storio plokščius blynus. Pakepinkite neutralaus skonio aliejuje, kol iš visų pusių pasidarys rusvos aukso spalvos ir traškūs. Po to kepkite orkaitėje, 175 laipsnių temperatūroje, 13-18 minučių. Prieš patiekdami leiskite pastovėti 10 minučių.

Padalinkite arepa duonelę per pusę lauždami per vidurį (nepjaukite). Padenkite meksikietiškomis kopūstų salotomis, ant jų dėkite chorizo ir salsos mišinį ir užberkite čederio sūrio bei pimientos de padroni aitriąsias paprikas.

## PAĮVAIRINIMUI!

Patiekalą tai pat galima serviruoti su naan duonele ir minkštomis tortilijomis.



11



# GRUZZDINTOS JŪRŲ LYDEKOS TAKAI

Gruzdinta žuvis skaniausiu pavidalu! Ir tai ne tik dėl vasabio, sezamo sėklų ar „Teriyaki“ padažo. Jei rusvai auksinius filė gabalėlius apibersite smulkiai pjaustytais kopūstais ir ridikėliais, rezultatas bus tiesiog magiškas.

- 400 g juostelėmis supjaustyto gūžinio kopūsto
- 120 g plonai supjaustytų ridikėlių
- 20 „Santa Maria 6“ tortilijų
- 1 kg jūros lydekos filė
- 200 g pankos tešlos džiovėsėlių
- 3 kiaušiniai
- 100 ml kvietinių miltų
- 1 arb. š. druskos
- 0,5 arb. š. „Santa Maria Tellicherry“ juodųjų pipirų
- 2 valg. š. vasabio ir sezamo prieskonių mišinio
- 500 ml majonezo
- „Santa Maria Teriyaki“ padažo
- 5 juostelėmis supjaustyti svogūnai / svogūnų salotos

Prieš patiekdami kopūstus ir ridikėlius atskirai pamerkite į šaltą vandenį, kad taptų ypač traškūs. Į majonežą įmaišykite vasabio ir sezamo mišinio, tada supilkite į minkštą buteliuką plonu antgaliu. Supjaustykite jūros lydekos filė į 20 vienodų gabaliukų.

Lėkšteje sumaišykite druską ir pipirus su miltais. Į kitą lėkštę paberkite pankos tešlos džiovėsėlių. Suplakite kiaušinius dubenėlyje į vientisą masę. Paniruokite žuvis gabalėlius dvigubai, pavoliordami juos pirmiausia miltuose, po to kiaušinyje, o tada – džiovėsėliuose. Paniruotus žuvis gabalėlius atidėkite į šalį ir leiskite jiems bent 10 minučių pastovėti.

Po to gruzdinkite žuvis gabalėlius apie 3 minutes 180 laipsnių temperatūroje, neutralaus skonio aliejuje, kol jie taps rusvai auksiniai. Padėkite žuvis gabalėlius ant orkaitės grotelių, kad nesuminkštėtų.

Pašildykite tortilijas ir įdarykite jas kopūstais ir gruzdintais žuvis gabalėliais, ant kurių išspauskite vasabio ir sezamo mišiniu pagardinto majonezo bei „Teriyaki“ padažo. Galiausiai užberkite ridikėlių ir svogūnų bei truputį vasabio ir sezamo prieskonių mišinio.

12



**NEUŽMIRŠKITE ŽALUMYNŲ!**  
Užberkite ant visų takų gruzdintų lapinių kopūstų! Padarykite savo svečiams įspūdį šiuo aštriu ir labai paprastu užkandžiu.

13

# KREVEČIŲ TAKAI

Padarykite savo svečiams įspūdį šiuo aštriu ir labai paprastu užkandžiu.

**Topinambų tyrė**  
500 g lupytų topinambų  
10 g lazdynų riešutų aliejaus

Virkite topinambus, kol suminkštės. Sutrinkite į vientisą tyrę. Įpilkite aliejaus ir pagardinkite druska. Pertrinkite per sietelį ir iki servavimo laikykite puode.

**Marinuotos garstyčių sėklos**  
20 g „Santa Maria“ geltonųjų garstyčių sėklų  
20 g „Santa Maria“ rudųjų garstyčių sėklų  
25 g cukraus  
30 g 12 % acto  
30 g vandens

Sudėkite visas sudedamąsias dalis į puodą. Kaitinkite tol, kol sėklos pasidarys truputį lipnios ir beveik visas skystis bus išgaravęs.

**Citrinos skonio crème fraiche grietinė**  
200 g „crème fraiche“ grietinės  
1 tarkuota citrinos žievelė / sultys  
10–15 g skysto medaus

Puode sumaišykite visas sudedamąsias dalis. Paskaninkite druska. Supilkite mišinį į konditerinį švirškštą.

**Skrudinti lazdyno riešutai**  
50 g lazdyno riešutų

Paskrudinkite riešutus sausoje keptuvėje, vidutiniame karštyje. Paridenkite riešutus karštoje keptuvėje, kol lukštai pradės lengvai juoduoti. Įdėkite riešutus į dangteliu uždaramą stiklainį ir purtykite tol, kol lukštai nukris. Išimkite riešutus be lukštų iš stiklainio ir dar truputį paskrudinkite, kol įgis gražią rusvai auksinę spalvą. Stambiai sukupokite riešutus.

**Gruzdinti lapiniai kopūstai**  
1 maišelis (250 g) lapinių kopūstų  
1,5 l rapsų aliejaus

Pašalinkite nuo kopūsto lapų storesnius stiebus ir supjaustykite lapus norimo dydžio gabalėliais. Supilkite aliejų į puodą, kad aliejus užpildytų 3–5 cm nuo dugno. Įkaitinkite aliejų iki 150–160 laipsnių. Po truputį dėkite kopūsto lapus į aliejų, kol jie nebečirškės ir neburbuliuos. Gruzdintus kopūstų lapus išimkite iš aliejaus ant popieriaus, kad nubėgtų perteklinis aliejus ir paskaninkite trupučiu druskos.

**Romaninių salotų lapai**  
2 romaninių salotų gūžiai

Atsargiai atskirkite sveikus salotų lapus nuo koto, nepažeisdami lapų formos. Nupjaukite storesnę koto dalį. Iki servavimo laikykite vėsiai.

**Krevetės**  
10 g sviesto  
50 g „Santa Maria“ citrininių žuvis prieskonių  
500 g lupytų krevetėlių

Sumalkite žuvis prieskonius kavamalėje arba smulkintuve į smulkius miltelius. Išlydykite sviestą įkaitusioje keptuvėje. Trumpai pakepinkite krevetes keptuvėje, įdėkite prieskonių. Papurtykite krevetes keptuvėje keletą kartų, kad visos jos pasidengtų prieskoniais.

**Serviravimui**

Padenkite romaninių salotų takus topinambų tyre. Ant viršaus dėkite kepas krevetes. Užberkite garstyčių grūdėlių ir gruzdintų lazdyno riešutų. Išlįgai kiekvieno tako užlašinkite citrinų skonio grietinės. Užberkite gruzdintų lapinių kopūstų.





# 9

10 PORCIJŲ

14

### TINKA VEGETARAMS!

Svečius vegetarus pavaišinkite plėšytomis avižomis! Pateikite jas su šiltais tortilijų traškučiais.

# „VEGGIE TIKKA“ TAKAI

Atraskite naujus indišių prieskonių pritaikymo būdus. Priverskite savo skonio receptorius džiūgauti!

- 1 kg pjaustyto halloumi sūrio arba augalinių baltymų produktų, pvz. „Tzay“, „Oumph“, „Gold and Green“ ar pan.
- 2 išspaustos žaliosios citrinos
- 60 g „Santa Maria Tikka Masala“ prieskonių mišinio
- 6 valg. š. kukurūzų ar bulvių miltų
- 50 ml aliejaus
- 150 g salotų mišinio
- 2 raudonieji svogūnai, supjaustyti juostelėmis
- 200 g pomidorų, supjaustytų skiltelėmis
- 16 g „Santa Maria Raita“ prieskonių mišinio
- 4 dl natūralaus jogurto

#### Kiaušinyje mirkytos tortilijos

- 6 kiaušiniai
- 20 „Santa Maria 6“ tortilijų
- 2 valg. š. aliejaus kepimui

Sudėkite baltymų produktus į dubenį ir išspauskite ant jų žaliųjų citrinų sulčių. Įmaišykite „Santa Maria Tikka Masala“ prieskonių mišinio ir palikite pastovėti. Į jogurtą įmaišykite „Santa Maria Raita“ prieskonių mišinio. Šakute dubenėlyje lengvai suplakite kiaušinius. Pamirkykite tortilijas kiaušinyje ir apkepkite jas iš abiejų pusių aliejuje, vidutinėje temperatūroje. Padėkite tortilijas ant lėkštės ir uždenkite aliuminio folija. Pavoliokite prieskoniais pagardintus baltymų produktus kukurūzų miltuose ir kepkite dideliame kiekyje aliejaus, vidutinėje temperatūroje, kol jie perkeps ir bus traškūs iš kraštų. Įdarykite tortilijas daržovėmis ir keptais „Tikka Masala“ pagardintais produktais, užlašinkite „Raita“ jogurto.

# TAVO TAKAI PIRMIAUSIA!

Prisiminkite vieną taisyklę dėl takuose naudojamų priedų. Kuo daugiau – tuo geriau! Todėl naudokite viską, ką turite. Drąsiai derinkite įvairių virtuvių skonius. Tyrinėkite ir atraskite! Čia rasite keletą užuominų, nuo ko pradėti. Neužmirškite ir to, kad tobulai įdarytas takas vertas savo kainos.

MARINATŲ  
PRIESKONIŲ  
MIŠINYS STEBINA  
PAPRASTUMU



15



# KAIP TAPTI TAKŲ MĖGĖJU TRIMIS ŽINGSNIAIS:

# 1

Susisiekite su savo  
pardavimo atstovu



# 2

Sudarykite sau tinkamą  
takų mėgėjo rinkinį



# 3

Ir – pirmyn!

**Laura Buteliauskienė**  
FOODIE  
Mob. + 370 614 74552

**Artūras Braslauskas**  
FOODIE  
Mob. + 370 620 67306

**SUKTINUKAI**  
Kukurūzų krepšeliai taco shells  
Kukurūzų traškučiai Nachos  
Tortilijos

**PRIESKONIAI**  
Garstyčių sėklos rudos  
Garstyčių sėklos geltonos  
Kadagių uogos  
Pankolio sėklos  
Žalieji pipirai  
Jūros druska  
Kvapieji pipirai

Svogūnų milteliai  
Muskatų riešutai malti  
Raudonėliai  
Kuminai  
Tellycherry Juodieji pipirai  
Čiobreliai  
Česnakų milteliai  
Wasabi ir sezamas  
Raita prieskonių mišinys  
Tikka masala prieskonių mišinys  
Prieskonių mišinys daržovėms marinuoti

**PADAŽAI**  
Aštrus taco padažas  
Mažai aštrus taco padažas  
Vidutinio aštrumo padažas salsa rio grande  
Vidutinio aštrumo meksikietiškas padažas  
chunky salsa  
Čederio sūrio padažas  
Chipotle aitrųjų paprikų pasta  
Saldus aitrųjų paprikų padažas  
Teriyaki padažas  
Saldus sojų padažas ketjap manis  
Žuvies padažas  
Tradicinis prieskoninis mangų padažas

**Santa Maria**

**Paulig Coffee Lietuva**  
Santa Maria departamentas  
Ukmergės g. 369A, LT – 12142 Vilnius,  
info@santamaria.lt

**SANTAMARIAWORLD.COM**

SEK MUS INSTAGRAME:  
 [santamariafoodie](#)