

## Ēdieni Latvijas svētkiem, un to receptes.

### Rasols

- Pieci vārīti vidēji lieli (nevis vidēji mazi) kartupeļi
  - Vārītā desa + (pēc izvēles) druscīņa žāvētās desas
  - Viena bundža marinētu zaļo zirnīšu
  - Sinepes
  - Krējums
  - Sāls
  - Trīs-četras vārītās olas
  - Četri-pieci vidēja izmēra marinēti gurķi
  - Viens liels vārīts burkāns
  - Majonēze
  - Pipari
- 1) Kartupeļus, desu, gurķus, burkānus smalki sagriež. Ja slinkums, tad olas variet rīvēt, bet garšīgāk būs, ja arī tās sagriezīsiet. Sāber sastāvdaļas piemērota izmēra traukā.
  - 2) Gurķu marinādi vēlams uzreiz neizliet - to var vēlāk pēc vajadzības pieliet rasolam, lai tas ir sulīgāks un "kreptīgāks".
  - 3) Ja ēšana plānota pēc krietna laiciņa, tad vēlams marinētos gurķus bērt atsevišķā traukā un rasolu maisīt tikai brīdī pirms ēšanas.
  - 4) Tālāk rasolam klāt pieber zaļos zirnīšus, pieliek ~ pustējkaroti sinepju (var vairāk vai mazāk - tas gaumes jautājums) un vienu paciņu majonēzes.
  - 5) Pieber sāli un piparus (ar sāls bēršānu ieteicams īpaši neaizrauties, jo majonēze un citi produkti bieži vien mēdz būt samērā sāļi).
  - 6) Rasolu ļoti, ļoti rūpīgi samaisa. Pagaršo. Tad pēc garšas un gaumes pieliek (ja nepieciešams) vēl garšvielas un, ja vajag, krējumu. Labu apetīti! :)
  - 7) Par majonēzi un krējumu: tas, cik un kādā attiecībā tie tiks likti klāt rasolam, ir tīri gaumes jautājums - kādam varbūt šķitīs, ka var iztikt tikai ar majonēzi, bet citam rasols liksies garšīgāks, ja tajā ir tā vairāk krējuma. Iesaku arī paeksperimentēt ar marinēto gurķu sulu - to var labi izmantot arī majonēzes vietā. :)
  - 8) Vēl pēc garšas un patikas var pielikt klāt vienu vai divus ļoti, ļoti smalki sagrieztus ābolus, mazliet svaiga gurķa, kabača, kā arī dažādus zaļumus.
  - 9) Labu apetīti!