

Tukuma veltnītis ķiršu mērcē



www.visittukums.lv

Tukums
Uz Tukumu pēc smukuma!

Veltņiša sastāvdaļas (1 porcijai):

150 gr cūkgaļas karbonādes, 30 gr krēmsiera,
30 gr saulē kaltētu tomātu, 10 gr rudzu maizes.
Garšvielas: svaiga citronu sula, ķiploks, timiāns,
sāls, malti melnie pipari, Bārbekjū grilla mērce

Ķiršu mērces sastāvdaļas (1 litram):

250 gr ķiršu bez kauliņiem, 250 gr sīpolu,
10 gr kaltētu cidoniju, 250 gr tomātu mērces,
100 gr eļļas, 250 gr ūdens.
Garšvielas: sāls, cukurs, timiāns

Veltņiša pagatavošana: karbonādes šķēli izdauza ar gaļas āmurīti. Pārslaka to ar citronu sulu un Bārbekjū grilla mērci. Pārkaisa ar sāli, pipariem, timiānu un smalcinātu ķiploku. Uz sagatavotās gaļas šķēles liek sieru, rudzu maizes stienīti un saulē kaltētu tomātu. Ietin sagatavoto pildījumu gaļas šķēlē. Liek veltnīti uz sakarsēta grilla vai uz grillpannas. Cep aptuveni 3 minūtes no katras puses līdz gaļa izcepusies. Pasniedz sagrieztu šķēlēs, lai redzams krāšņais pildījums.

Ķiršu mērces pagatavošana: sakarsētā eļļā ieber sasmalcinātus sīpolus un pievieno nedaudz sāli. Sīpolus apcep zeltaini brūnus. Pievieno ķiršus un kaltētas cidonijas, apmais un pievieno pusi no ūdens daudzuma. Karsē aptuveni 3 minūtes. Pievieno tomātu mērci un atlikušo ūdens daudzumu. Pēc garšas pievieno sāli, cukuru un timiānu. Visbeidzot vāra mērci uz mērenas uguns vēl 5 minūtes. Mērci pasniedz karstu kopā ar gaļas veltnīti.

Pasniegšanas vietas:

Tukumā – Tukuma Ledus halle, "Aplis", "Smukausis", "Twists".
Tukuma apkārtnē – "Apsīte", "Apšukrogs", Jaunmoku pils, "Sumbrs", "Valguma pasaule"